



2080900

208090

PATENTE DE INVENCION

por veinte años

a favor de

Don Jose SANTIAGO MARTINEZ y Don Rogelio SANTIAGO MARTINEZ  
de nacionalidad españoles, residentes en Vigo (Pontevedra),  
calle de Vazquez Varela, 8

por

"SISTEMA COCEDOR DE SARDINAS EN PARRILLA, POR AIRE CALIENTE"

=====

Memoria Descriptiva

-----

- 10 El objeto de la presente solicitud de Patente de Inven-  
ción, se refiere a un sistema cocedro de sardinas continuo  
por aire caliente, que introduce una modificación esencial en  
esta clase de utilizaciones, proporcionando medios termomecá-  
nicos para la cocción de sardina, con la ventaja de que debido  
15 a su construcción simplificada y sencilla, se obtiene un precio



de coste muy reducido, y de que en su funcionamiento es muy seguro y susceptible de vigilancia, entretenimiento y limpieza fáciles y cómodos.

20 Consiste el sistema cocedor de sardinas en parrillas de que se trata, en una cámara larga o tunel termoaislado de sección rectangular, a lo largo de cuyas paredes se sitúan radiadores caldeados por corriente de fluido, tal como vapor, aire o cualquiera otro, o bien radiadores electrocaldeados, colocando  
25 entre los radiadores y las paredes de la cámara, convenientemente espaciados, ventiladores de aletas que homogenicen constantemente la temperatura, estando accionados estos ventiladores por el electromotor único del sistema, por medio de transmisiones mecánicas.

30 El tunel o cámara termoaislada lleva en su parte superior, y a todo lo largo, dos carriles sobre los que ruedan colgados carros con parrillas sobre las que se coloca la sardina, entrando estos carros por un extremo y saliendo por el otro atravesando sendas puertas que solo se abren para esta operación.

35 Los carros son atrastrados por arrastradores fijos a una cadena sin fin accionada, mediante un reductor, por el electromotor de impulsión, la cual cadena va sustentada por encima de la cámara mediante ruedas, y por dentro de la cámara desliza sobre carriles centrales, estando dotadas de dispositivo tensor las ruedas extremas.

40 El aislamiento térmico se obtiene por el dispositivo de doble pared determinativo de cámara aislante, yendo las paredes adaptadas mediante tornillos para facilitar el desmontaje y la limpieza.

45 En el adjunto plano se ha representado una realización de la invención, ejecutada de acuerdo con los principios enunciados, lo cual se da a título de ejemplo, como demostración de que las ideas expuestas son susceptibles de traducción industrial, y sin caracter limitativo alguno por lo tanto.

50 La figura 1 es una vista lateral parcialmente seccionada.  
La figura 2 es una vista de frente.

208090



La figura 3 representa una vista en planta.

La figura 4 muestra dos eslabones de la cadena y

La figura 5 es un detalle del arrastrador.

Como puede apreciarse el cocedor se compone de una cámara  
55 ra larga en túnel con puertas situadas en cada testero, tal  
como se aprecia en la figura 2, que solamente se abren para  
dar paso de entrada y salida a los carros (M). A lo largo de  
las paredes laterales de la cámara se montan los radiadores  
(G) dotados de grifo de purga (Q). Estos radiadores se repre-  
60 sentan para calefacción a vapor, pero igualmente puede ser  
cualquier otro método de caldeo.

Entre los ventiladores y las paredes de la cámara van  
los ventiladores de aletas (C) destinados a mantener uniforme  
la temperatura que se registra mediante termómetros (H). Estos  
65 ventiladores son accionados por piñones dentados (K) que reci-  
ben accionamiento del tambor (P) que, a su vez, lo recibe del  
motor (J).

A lo largo de toda la cámara, entrando por un extremo  
y saliendo por el otro, van pasando lentamente los carros (M)  
70 unos detras de otros, cargados con las parrillas con sardinas,  
que de esta manera cuecen durante el recorrido.

Para el accionamiento de los carros se dispone una cadena  
sin fin (I) cuya tensión se regula por medio de los tensores (B)  
y provista de arrastradores (D) que se representan en detalle  
75 en la figura 5. La cadena engrana en las ruedas dentadas (L)  
una de las cuales es puesta en movimiento por el motor (J) que  
ataca al reductor (E) que, a su vez, transmite el movimiento  
a la línea del eje (F). Para sostener el peso de la cadena se  
disponen exteriormente ruedas (N) e interiormente carriles (O)  
80 sobre los que desliza.

Los carros (M) van dotados de ruedas (R) en su parte su-  
perior que ruedan sobre los carriles longitudinales (A). El  
arrastre se determina por medio de los arrastradores (B) que  
van empujando a dichos carros.

85 Las paredes laterales de la cámara son dobles y termoais-

208090



lantes, montadas por medio de tornillos (S) que facilitan el montaje y desmontaje. Esto facilita extraordinariamente la limpieza general a la terminación de cada temporada.

90 Descrito suficientemente el objeto de la solicitud, así como la manera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

=====

N O T A

R e i v i n d i c a c i o n e s

-----

95 En resumen, se reivindica como objeto de esta Patente de Invención:

100 1ª.- Sistema cocedor de sardinas en parrillas, por aire caliente, caracterizado por que consiste en una cámara larga, o túnel, termoaislada y de sección rectangular, a lo largo de cuyas paredes se sitúan radiadores o elementos caldeados, colocando entre los radiadores y las paredes de la cámara, convenientemente espaciados, ventiladores de aletas que homogenizan la temperatura, accionados por piñones dentados que reciben movimiento, mediante transmisión mecánica, del electromotor único  
105 del sistema.

110 2ª.- Sistema cocedor de sardinas en parrillas, por aire caliente, caracterizado por que el túnel o cámara termoaislada lleva en su parte superior y en toda su longitud, dos carriles sobre los que ruedan colgados carros con parrillas sobre las que se situa la sardina a cocer, entrando estos carros por un extremo y saliendo por el otro atravesando sendas puertas que solo se abren para permitir el paso de los citados carros.

115 3ª.- Sistema cocedor de sardinas en parrillas, por aire caliente, caracterizado por que los carros son arrastrados por arrastradores a una cadena sin fin accionada, mediante un reductor, por el electromotor único de impulsión, la cual cadena

208090



va sustentada por encima de la cámara mediante ruedas, y por dentro de la cámara desliza sobre dos carriles longitudinales, estando dotadas de dispositivo tensor las dos ruedas extremas.

120            4ª.- Sistema cocedor de sardinas en parrillas, por aire caliente, caracterizado por que la cámara posee doble pared determinativa de espacio termoaislante, yendo las paredes adaptadas mediante tornillos para el desmontaje, montaje y limpieza.

125            5ª.- "Sistema cocedor de sardinas en parrillas, por aire caliente".

Consta esta memoria de cinco hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara, numeradas cada cinco líneas y una hoja doble de dibujos.

130

Madrid, 3 de Marzo de 1953.

1/2

A. José Santiago Martínez y E. Rogelio Santiago Martínez

20 8090

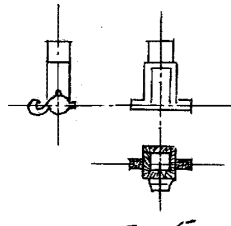
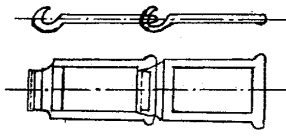
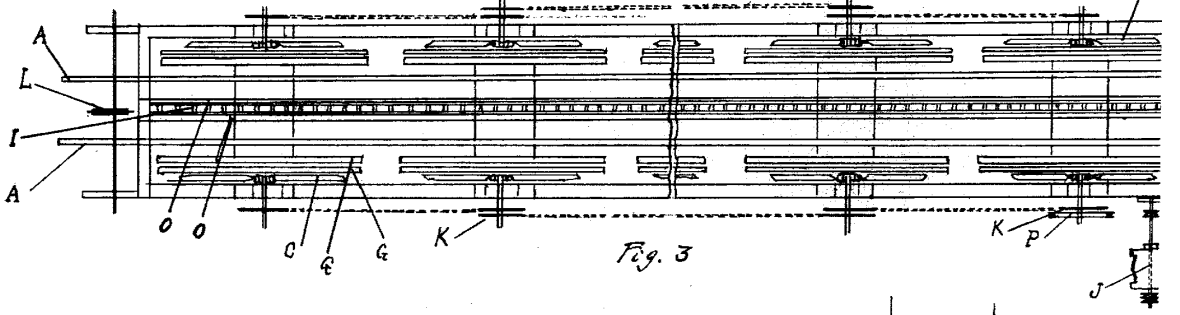
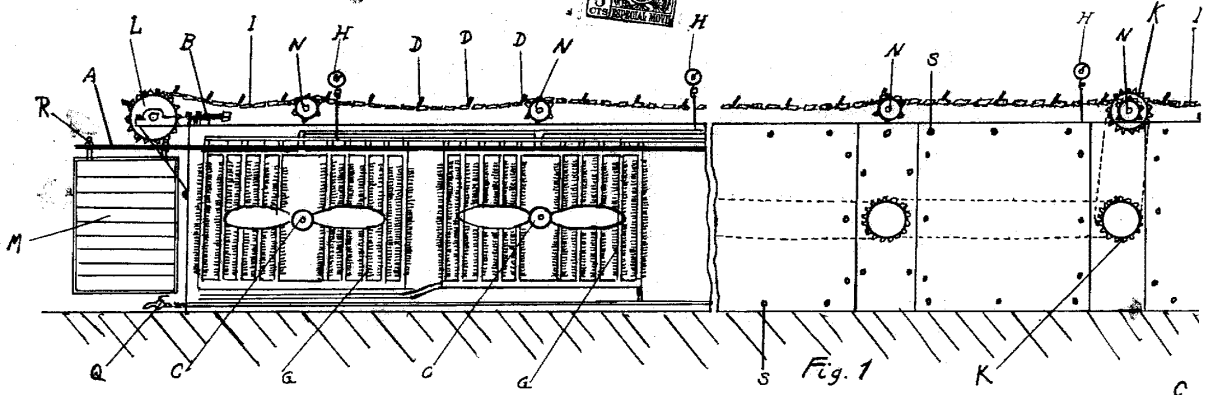


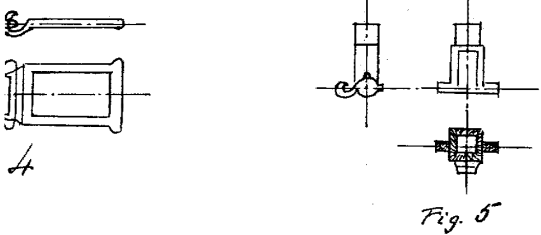
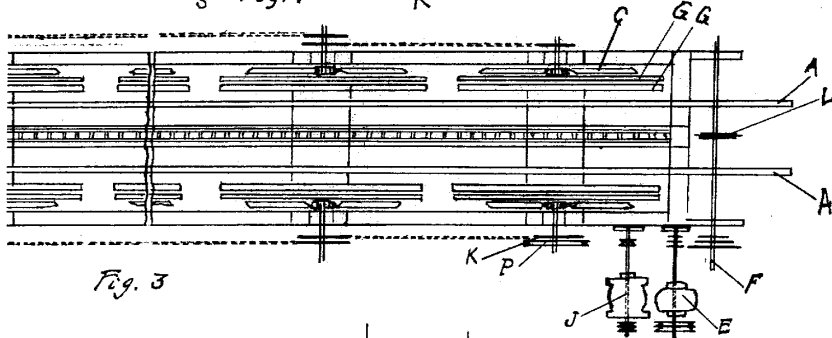
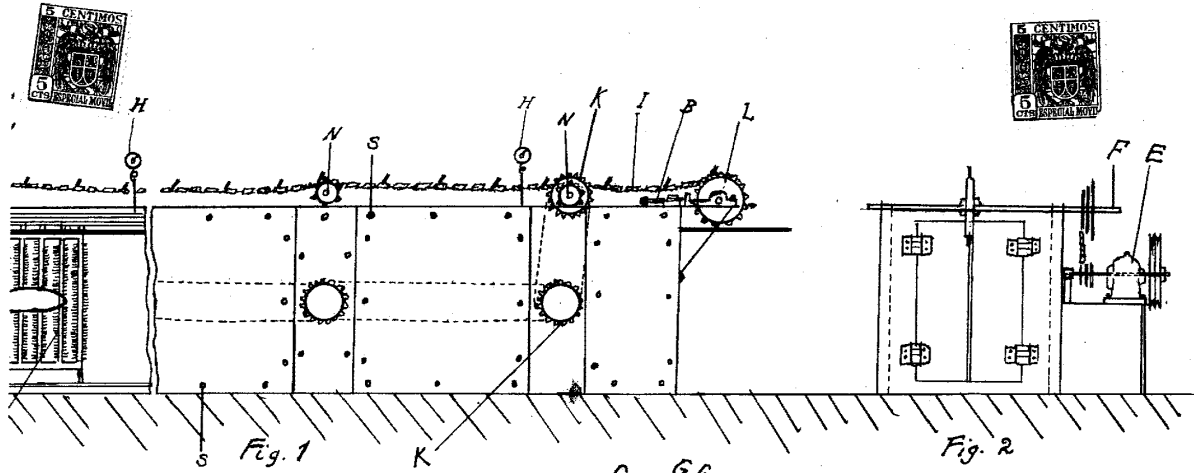
Fig. 4

Fig. 5

1/1

Rogelio Santiago Martínez

Hoja única



Escalera variable

Madrid, 3 Marzo 1953

*[Signature]*