



227946

227946

Memoria descriptiva de la patente de invención cuyo registro se solicita a favor de DON RAMON y DON CANDIDO RODRIGUEZ GOMEZ, de nacionalidad Española, domiciliados en Avenida de Sanjurjo Badia nº 98 VIGO, por un "COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE."

El fin principal de este aparato, cual su anuncio indica, es el de cocer pescados ó cualquier otro, que necesite una temperatura de cocción hasta ciento cincuenta grados centígrados, en un tiempo máximo de cuarenta y cinco minutos.

5-

Se compone este aparato de un armazón de madera adecuadamente dimensionado con forro exterior de tablado machihembrado A), y forro interior con chapa Acero Siemens (C), con subrejuntas de fleje del mismo

227846



10- material, con relleno entre ambos de material calorifugante R); según Fig. 1, todo sujeto con tornillos; sin piso para colocar directamente sobre el de la fábrica, según Fig. 3.

15- Este cocedor tiene puertas B), en el frente, con sus correspondientes juegos de bisagras C), cerrojo D), asideros E), según Fig. 5, y en el techo y en los dos costados, varias compuertas F), para la regularización de toma y salida del aire, y cuatro tubos G) para la extracción del aire de condensación, según figuras 2, 4, y 6.

20- Va provisto asimismo de cuatro baterías de tubos de aletas H), dos para cada costado, formadas por veinte tubos de acero estirado, de veinte por veintisiete milímetros con aletas rizadas en helicoidal, e interconectadas entre sí, según Fig. 4 con descarga a través de un purgador automático I), según Fig. 4, y grifo manual de emergencia P), según Fig. 2, para entrada del vapor, y de cuatro ventiladores J) con palas de aluminio, montados en ejes sobre rodamientos a bolas con sus correspondientes soportes de anclaje K) y poleas acanaladas L), mandados dos a dos por motores eléctricos M) colocados en el techo del cocedor, a través de correas trapezoidales N), según Fig. 2, 3, 4, 5, y 6.

35- Y por último lleva un termómetro de esfera O), con lectura a distancia, graduado de cero a ciento cincuenta grados centígrados, con su correspondiente tubo flexible capilar y cabeza de inmersión, según Fig. 4 y 5.

FUNCIONAMIENTO.- Se inyecta vapor a las baterías de tubos de aletas, hasta que obtengan una temperatura de cien a ciento diez grados centígrados; entonces se abren las



40- puertas y se introducen los carros con las parrillas con-
teniendo pescado y, cerrándolas nuevamente, se ponen en
funcionamiento los motores eléctricos para que los venti-
ladores extraigan la humedad del pescado, con las compuertas de regularización de aire abiertas. A medida que se
45- vaya extrayendo la humedad del pescado, esas compuertas
se irán cerrando hasta hacerlo por completo, verificándose
entonces la cocción del pescado en su propia grasa, du-
rante el tiempo necesario, habida cuenta de la clase de
pescado, tamaño y grasas que contenga.

50- UTILIDAD O VENTAJA.- Este cocedor de pescados
por aire caliente por sus características y forma, sin
necesidad de vapor directo como hasta ahora se venía ha-
ciendo, cuece el pescado por aire caliente, sin deterio-
rarlo lo más mínimo, extrayéndole toda la humedad y co-
ciéndolo en su propia grasa, dándole por lo tanto una
55- mejor sustancia, evitando a su vez la descomposición que
pudiera formarse después del envasado, por gotas de agua
que pudiera contener, y conservándolo, durante un tiempo
indefinido, en un perfecto estado de conservación, a di-
60- ferencia de los cocedores hasta la fecha conocidos.

NOTA REIVINDICATORIA

Los puntos, propios y nuevos de la presente pa-
tente de invención, que se reivindican son:

65- 1.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que
se caracteriza por componerse de un armazón de madera, a-
decuadamente dimensionada, con forro exterior de tablado
machihembrado y forro interior de chapa de acero Siemens,
provisto de cubrejuntas de fleje del mismo material.

70- 2.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que
igualmente se caracteriza porque entre los dos forros o



tabiques de la reivindicación anterior, existe un espacio que se rellena con material calorifugante.

75- 3ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que asimismo se caracteriza por que al frente lleva una puerta compuesta de dos hojas, con sus correspondientes bisagras, cerrajo y asideros.

80- 4ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que también se caracteriza por que a ambos lados, en el centro y en la parte baja, así como en el centro del techo va provisto de un número variable de compuertas para la regularización del aire.

85- 5ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que se caracteriza además por que en los cuatro ángulos interiores lleva cuatro tubos chimeneas para la extracción del aire de condensación.

90- 6ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que se caracteriza de igual forma, por que lleva á ambos costados, dos baterías de tubos de aletas en cada uno de estos, formados cada una de ellas por un número variable de tubos de aleta de acero estirado, del diámetro conveniente.

95- 7ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que se caracteriza por que las baterías de la reivindicación precedente se halla interconectadas entre sí, de dos en dos, y descargan a través de un purgador automático que va colocado en el fondo del cocedor.

8ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que se caracteriza por que lleva también un grifo manual de emergencia para entrada del vapor, en la parte alta del cocedor.

100- 9ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que se caracteriza por que va provisto de cuatro ventiladores con paletas de aluminio montados en ejes sobre rodamientos a bolas, con sus correspondientes soportes de anclaje y poleas acana-



227946

ladas, mandandolos, dos a dos, por motores eléctricos colocados en el techo del cocedor, á través de correas trapezoidales.

105-

10ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que se caracteriza también porque los aludidos ventiladores van colocados entre las baterías de la reivindicación 6ª., y entre el tabique de chapa de la 1ª. reivindicación.

110-

11ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE que por último se caracteriza por que va provisto del correspondiente termómetro, cuya esfera graduada de cero a ciento cincuenta grados centígrados, aparece al frente del aparato.

12ª.- COCEDOR DE PESCADOS POR AIRE CALIENTE.

115-

Todo cual consta en la presente Memoria, que se compone de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara y figura en dibujos adjuntos.

Vigo para Madrid, a seis de Abril de mil novecientos cincuenta y seis.

P. A.-

1/2

1 Hoja 227946

SOLICITANTES: D. RAMON Y D. CARIBDO RODRIGUEZ GOMEZ

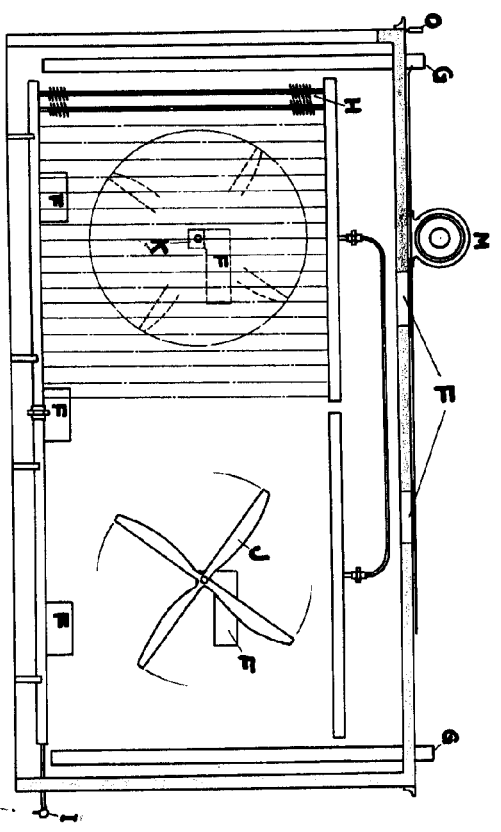
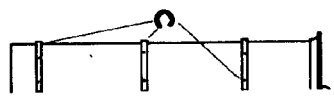
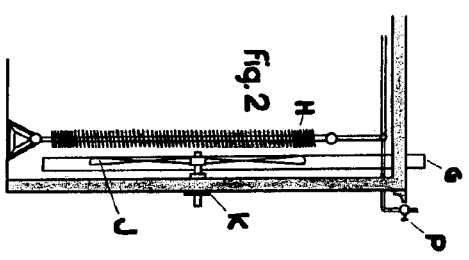
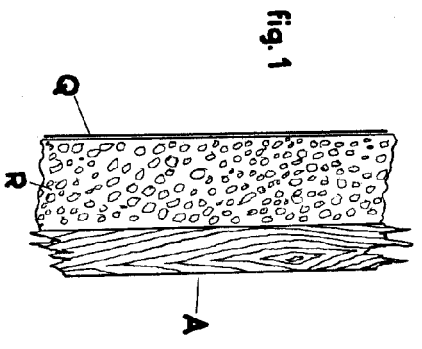


Fig. 4

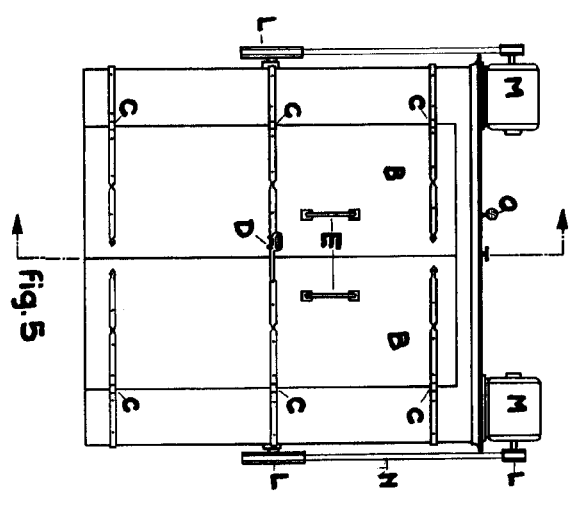
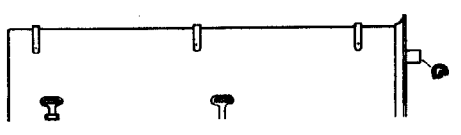


Fig. 5



SOLICITANTE/ : D. RAMON V. D. CANDIDO RODRIGUEZ GOMEZ

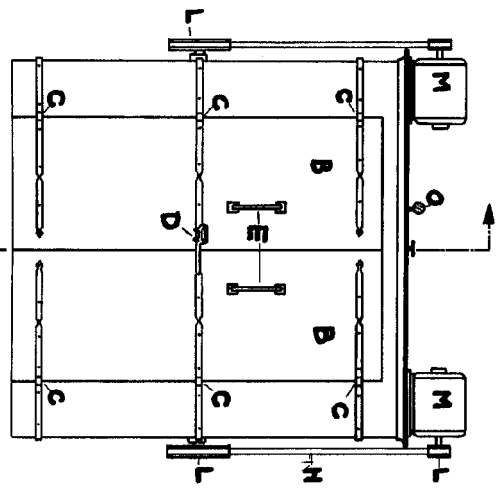
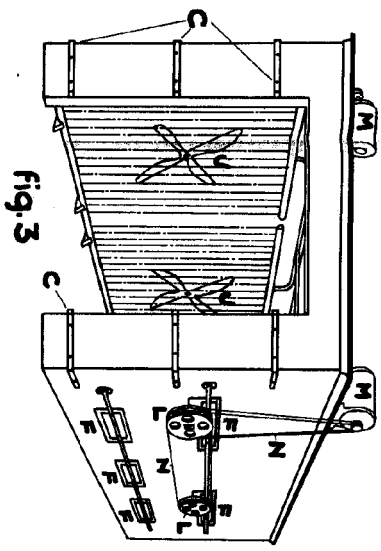
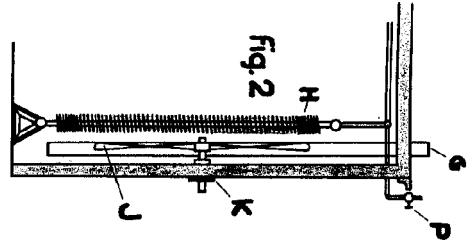
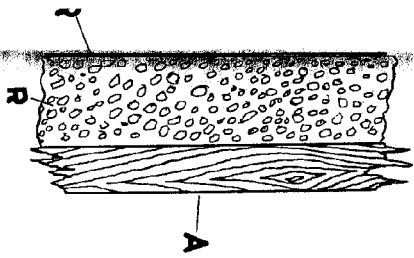


Fig. 5

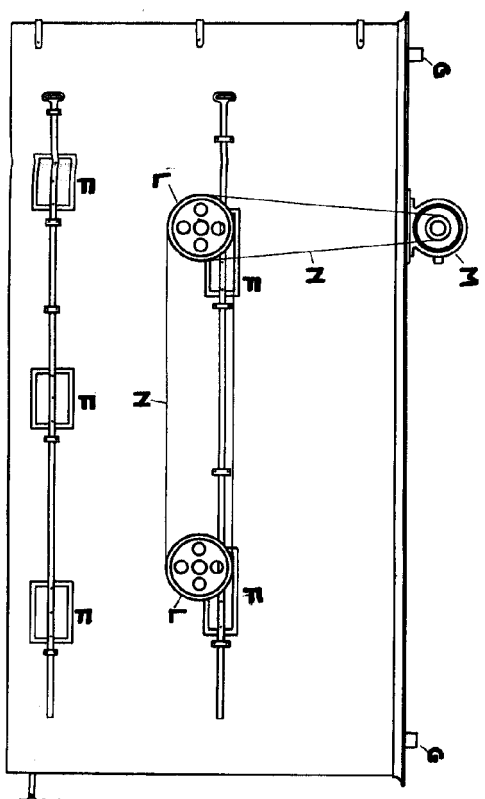


Fig. 6



ESCRITA 1:25

2.11