



ESPAÑA

(10) ES	(11) NUMERO	(10) Y
(21)	228.059	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	
	25.4.77	

MODELO DE UTILIDAD 228059

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
CADUCADO		
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A231	
(54) TITULO DE LA INVENCION "COCEDOR DE MEJILLONES"		
(71) SOLICITANTE (S) HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ, S. A. - HERMASA		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE CHAPELA (Vigo)		
(72) INVENTOR (ES)		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE D. BERNARDO UNGRIA GOIBURU		



1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
5 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimien-
tos de tipo científico (Artº. 47).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1.935).

1 La presente invención, según se expresa en el
enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un
cocedor de mejillones, el cual ha sido concebido y reali-
zado en orden a obtener numerosas y notables ventajas res-
5 pecto a otros tipos de cocedores existentes actualmente -
en la industria conservera.

 El cocedor propiamente dicho está diseñado para
ser instalado en una línea, con el objeto de dar continui-
dad al proceso de producción de mejillones en conserva a
10 partir de la materia prima en bruto, pasando por los dis-
tintos tratamientos, como son el desconchado, el lavado,
el esterilizado, etc,. Por su estudiado diseño y sencii-
llez constructiva, este cocedor de mejillones constituye
un elemento carente de averias que hace cómoda, sencilla
15 y rápida la operación a que se destina.

 Para la cocción del mejillón, el cocedor propia-
mente dicho utiliza vapor recalentado que, al ser inyecta-
do directamente sobre los mejillones situados en el inte-
rior de dicho cocedor, produce una perfecta cocción de los
20 mismos, de tal forma que esta cocción al verificarse a -
una alta presión es mucho más rápida y eficaz, lo cual -
constituye una notable ventaja sobre otros tipos de coce-
deros que efectúan esta operación a la presión atmosféri-
ca, con los consiguientes menores rendimientos y perfec-
25 ción, requiriendo a su vez mucho más tiempo para efectuar
la propia cocción.

 El cocedor objeto de la invención se constituye
esencialmente a partir de un cuerpo cilíndrico hueco, dis-
puesto horizontalmente, uno de cuyos extremos se remata -
30 en un casquete esférico, en tanto que otro está dotado de

1 una compuerta de accionamiento manual que gira lateral-
mente alrededor de una bisagra u otro mecanismo convencio-
nal, con la particularidad de que al estar abierta la men-
cionada compuerta, ésta permite la introducción de los me-
5 jillones crudos en el interior del cocedor, o bien su ex-
tracción una vez cocidos. Durante la cocción el cocedor
se cierra herméticamente con el fin de que pueda aumentar
la presión del vapor de agua en el interior del mismo.

10 El cuerpo cilíndrico hueco mencionado, y a par-
tir del cual se constituye dicho cocedor, se apoya en -
cuatro soportes o patas soldadas al mismo de la forma más
conveniente y debidamente dispuestas.

15 Por otra parte, la compuerta de cierre del alu-
dido cocedor incorpora un volante o unos brazos emergen-
tes de un eje central, que accionan el mecanismo de aper-
tura y cierre de la propia compuerta, de modo que dicho
eje central consiste en un cilindro hueco dotado de unas
ranuras longitudinales que hacen de guías, de forma que en
el interior del mismo se desplaza otro cilindro macizo en
20 el que van sujetos unos brazos o barras, siendo desplaza-
do éste cilindro macizo por el volante, ya que está rosca-
dos ambos cuerpos, habiéndose previsto que el aludido des-
plazamiento de lugar a que al acercarse a la tapa obligue
a las barras a introducirse en unas muescas practicadas
25 al efecto en una chapa anular soldada posteriormente al
cuerpo cilíndrico, con lo cual la compuerta queda sólida-
mente ajustada. El desplazamiento en sentido opuesto pro-
duce el efecto de liberación de las barras de las muescas,
haciendo factible la apertura de la compuerta.

30 Asimismo, ésta compuerta está bloqueada por una

1 palanca acodada que impide su apertura cuando el interior
del cocedor está sometido a presión, para lo cual dicha -
palanca acodada está conectada a una válvula que condicio-
5 na el desbloqueo de la propia compuerta al hecho de que el
interior del cocedor no esté sometido a presión. La válvu-
la sirve también para purgar el cocedero, haciendo salir
todo el aire de su interior.

10 El conjunto del cocedero está dotado de un termó-
metro, que mide la temperatura en su interior; un manóme-
tro que mide la presión en su interior y una válvula de se-
guridad que deja salir el vapor del agua del interior cuan-
do la presión sobrepasa el límite previsto, lo cual hace
disminuir dicha presión hasta un valor adecuado. Esta vál-
vula de seguridad incorpora un tubo acodado para canali-
15 zar el vapor de salida hacia el suelo, evitando así el pe-
ligro de quemaduras en los operarios.

20 El vapor de agua a presión es inyectado al inte-
rior del cocedor a través de un tubo adosado a su parte su-
perior que dispone de una brida exterior de acoplamiento
al circuito de vapor de agua de la instalación, cuyo tubo
conecta con otro tubo interior dispuesto longitudinal y -
centalmente, habiéndose practicado en éste último una mul-
titud de orificios convenientemente distribuidos para una
perfecta inyección del vapor de agua al interior del coce-
25 dor.

Una vez efectuada la cocción, el vapor de agua
sale por un tubo dispuesto en la parte inferior del coce-
dor, estando dotado dicho tubo de una brida de acoplamien-
to para su conexión al circuito exterior.

30 Asimismo, la entrada y la salida del vapor de -

1 agua son reguladas por sendas válvulas, mientras que en
la parte inferior e interna del cocedor, ésta lleva adosa-
das longitudinal y lateralmente, sendas guías laterales -
para el desplazamiento de la bandeja o vagoneta de carga
5 o descarga.

Para complementar la descripción que seguidamen-
te se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor com-
prensión de las características del invento, se acompaña
a la presente memoria descriptiva de un juego de planos
10 cuyas figuras representan lo siguiente:

Figura 1ª.- Muestra una vista en alzado lateral
del cocedor de mejillones realizado según la invención.

Figura 2ª.- Muestra una vista en alzado del co-
cedor de mejillones cuya vista corresponde a la sección
15 A-B representada en la figura anterior.

Figura 3ª.- Muestra una vista esquemática en al-
zado del cocedor de mejillones al que se le ha desprovisto
de la compuerta.

Figura 4ª.- Muestra una vista en alzado frontal
20 de la compuerta de cierre del cocedor de mejillones.

Figura 5ª.- Muestra una sección transversal es-
quemática de la compuerta con detalle de ajuste.

A la vista de las mencionadas figuras, puede ob-
servarse el cocedor de mejillones, el cual se constituye
25 a partir de un cilindro hueco l1 dispuesto horizontalmen-
te, de tal forma que uno de sus extremos remata en un cas-
quete esférico, en tanto que el otro está dotado de una
compuerta de accionamiento manual, de tal modo que dicha
compuerta al estar abierta permite la introducción o ex-
30 tracción de los mejillones crudos del interior del coce-
dor, en tanto que su cierre es hermético con el fin de -

1 que pueda aumentar la presión de vapor de agua en el interior del propio cocedor, cuyo cuerpo cilíndrico 11, - que lo constituye se apoya en cuatro patas o soportes 14.

5 La compuerta de cierre incorpora un volante 1 y una serie de brazos 16 emergentes de un eje central 2, indistintamente, que accionan el mecanismo de apertura y cierre de dicha compuerta, cuyo eje central 2 consiste en un cilindro hueco dotado de unas ranuras longitudinales que hacen de guías, de tal forma que en el interior de dicho cilindro hueco o eje 2 se desplaza otro cilindro macizo 3 al que van precisamente sujetos los brazos o barras 16, y siendo desplazado dicho cilindro macizo 3 mediante el giro del volante 1, ya que ambos cuerpos, volante 1 y cilindro macizo 3, van roscados entre sí. Dicho desplazamiento, al acercarse a la tapa, obliga a las barras o brazos 16 a introducirse en unas muescas 15 practicadas al efecto en una chapa anular 4 soldada exteriormente al cuerpo cilíndrico 11, con lo cual la compuerta queda sólidamente ajustada, siendo factible la apertura de ésta por el desplazamiento del cilindro macizo 3 en sentido opuesto, produciendo el efecto de liberación de las barras 16 de las muescas previstas en el cilindro externo 2.

10

15

20

25 Por otra parte, la compuerta se halla bloqueada por una palanca acodada 5 que impide su apertura cuando en el interior del cocedor exista una determinada presión, para lo cual dicha palanca acodada 5, está conectada a una válvula 6 que condiciona el desbloqueo de la compuerta -- cuando el interior del cocedor no esté sometido a presión, a la vez de que sirva para purgar el propio cocedor haciendo salir todo el aire de su interior.

30

1

El conjunto del cocedor cuenta también con una serie de elementos de control, tales como un termómetro 10 que mide la temperatura interior del cocedor, un manómetro 7 que mide la presión en su interior y una válvula de seguridad 9 que deja salir el vapor del agua del interior, cuando la presión sobrepasa el límite previsto, a través de un tubo acodado 12 que canaliza el vapor de salida hacia el suelo, evitando así el peligro de quemaduras de los operarios.

5

10

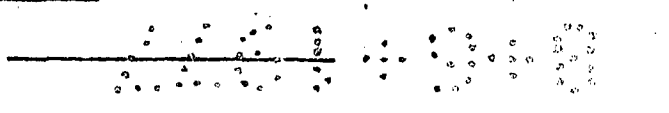
El vapor de agua a presión es inyectado al interior del cocedor a través de un tubo 8 adosado a su parte superior, el cual dispone de una brida exterior de acoplamiento al circuito de vapor de agua de la instalación, cuyo tubo 8 conecta con otro tubo interior 17 dispuesto longitudinal y cenitalmente y dotado de una serie de orificios convenientemente distribuidos para una perfecta inyección del vapor de agua al interior del cocedor, efectuándose así la cocción, para que a continuación el vapor de agua salga por un tubo 13 dispuesto en la parte inferior del propio cocedor, cuyo tubo 13 está dotado de su correspondiente brida de acoplamiento, siendo reguladas tanto la entrada como la salida del vapor de agua, por medio de sendas válvulas 19 y 20 respectivamente. En la parte inferior e interna del cocedor se han previsto adosadamente y de forma longitudinal y lateral, sendas guías paralelas 18 para el desplazamiento de la bandeja o vagoneta de carga y descarga.

15

20

25

30



1 Hecha la descripción a que se refiere la memoria
que antecede, es preciso insistir en que los detalles de
realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir,
5 que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la descrip-
ción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente
sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables,
10 en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones,
proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando
así el criterio del legislador en el sentido de que paten-
tada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica
e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a
pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
15 sentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre -
ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre
20 de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-
dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
25 tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

30 En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las Reivindicaciones si-
guientes:

1

5

10

15

20

25

30

1.- COCEDOR DE MEJILLONES, que habiendo sido concebido para que la propia cocción de los mejillones se realice mediante vapor de agua recalentado, esencialmente se caracteriza porque se constituye a partir de un cuerpo cilíndrico hueco constitutivo del propio recipiente de cocción, el cual va dispuesto en posición horizontal y soportado por unas patas soldadas a la superficie exterior del cilindro y debidamente colocadas; de tal forma que una de las bases de dicho cuerpo cilíndrico va provista de una tapa de cierre hermético, de accionamiento manual mediante volante, cuyo eje va asociado a un cuerpo cilíndrico macizo alojado en otro exterior y hueco, estando éste dotado de unas ranuras longitudinales en las que pueden desplazarse unos brazos radiales y emergentes del cuerpo macizo mencionado; con la particularidad de que los extremos libres de dichos brazos quedan dispuestos sobre unas muescas practicadas en una chapa anular soldada sobre la zona extrema del propio cuerpo cilíndrico en correspondencia con el borde de la base en la que va dispuesta la tapa mencionada.

2.- COCEDOR DE MEJILLONES, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la inyección del vapor de agua a presión se realiza a través de una conducción adosada a la parte superior del propio cuerpo cilíndrico, realizándose la entrada a través de una válvula de regulación comunicada con el conducto interno correspondiente que distribuye el vapor de agua a través de una serie de orificios practicados en el mismo; en tanto que la salida del vapor de agua se realiza a través de una conducción inferior dotada de otra válvula reguladora similar a la prevista a la entrada.

1

3.- COCEDOR DE MEJILLONES, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la compuerta de cierre hermético del cilindro de cocción, se bloquea mediante una palanca acodada que impide su apertura cuando el interior del cocedor está sometido a altas presiones, mientras que cuando la presión es baja, dicha palanca permite la apertura de la tapa o compuerta, merced a una válvula que condiciona el desbloqueo propiamente dicho.

5

10

4.- COCEDOR DE MEJILLONES, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el conjunto cuenta con un termómetro con un manómetro y con una válvula de seguridad que miden la temperatura y presión del interior respectivamente, a la vez de que la válvula de seguridad esta prevista para actuar cuando la presión sobrepase un límite previamente fijado.

15

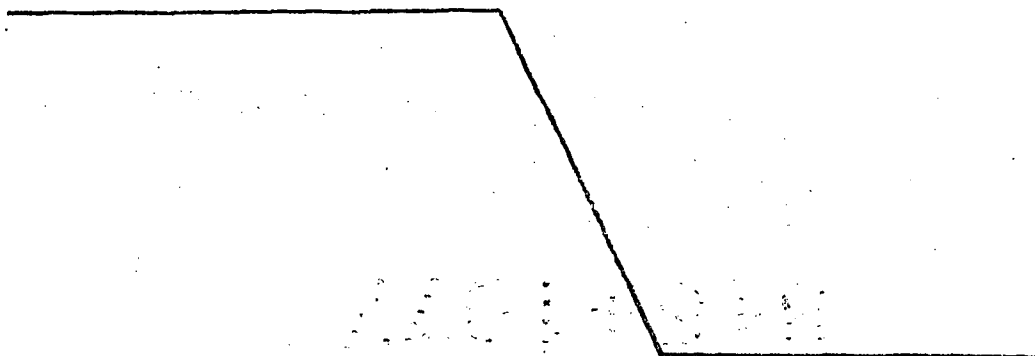
5.- COCEDOR DE MEJILLONES, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el interior del cuerpo cilíndrico de cocción va dotado de unas guías para el desplazamiento de las correspondientes bandejas o vagonetas de carga y descarga de los mejillones.

20

6.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: COCEDOR DE MEJILLONES.

25

30



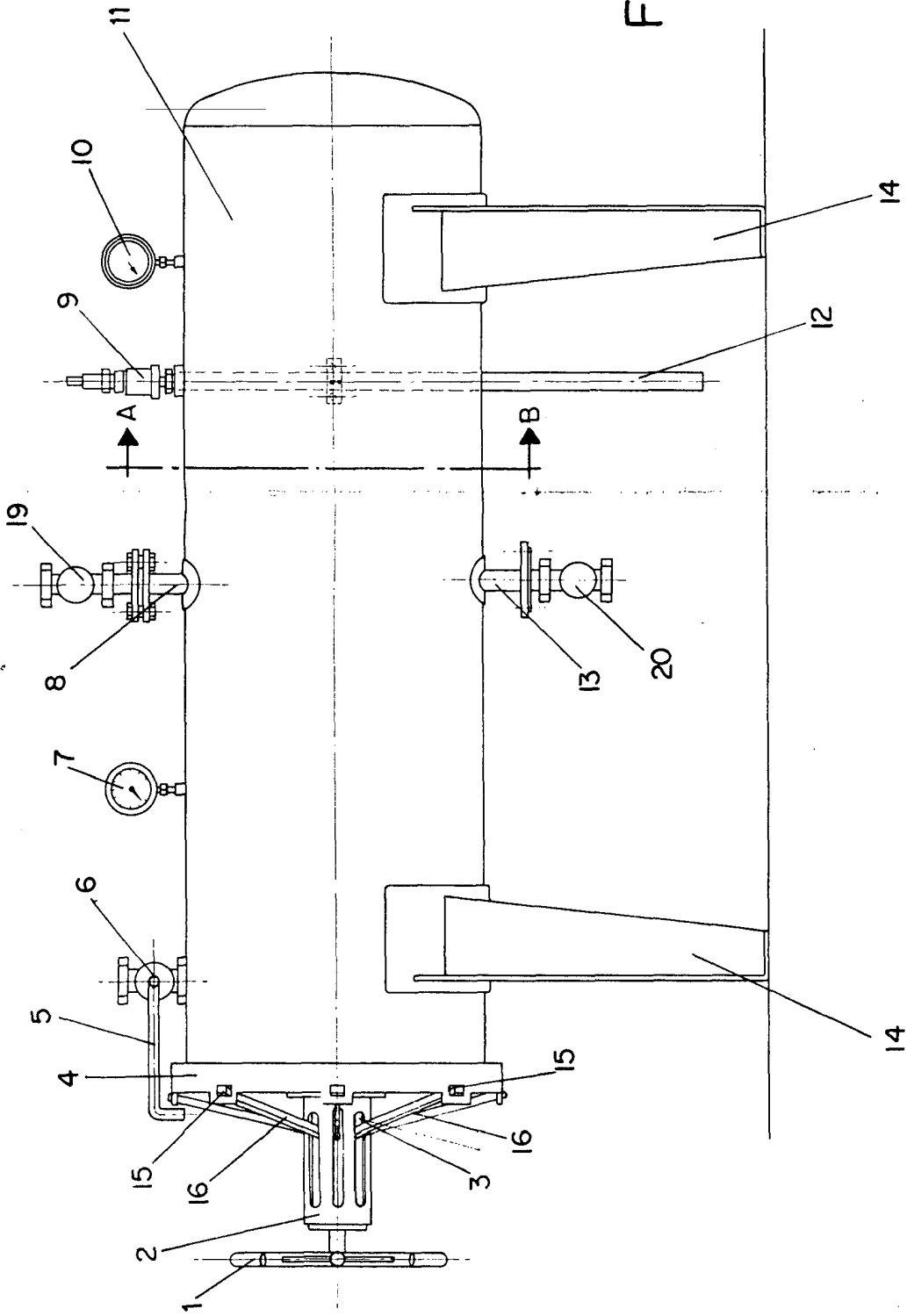
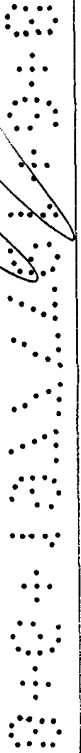
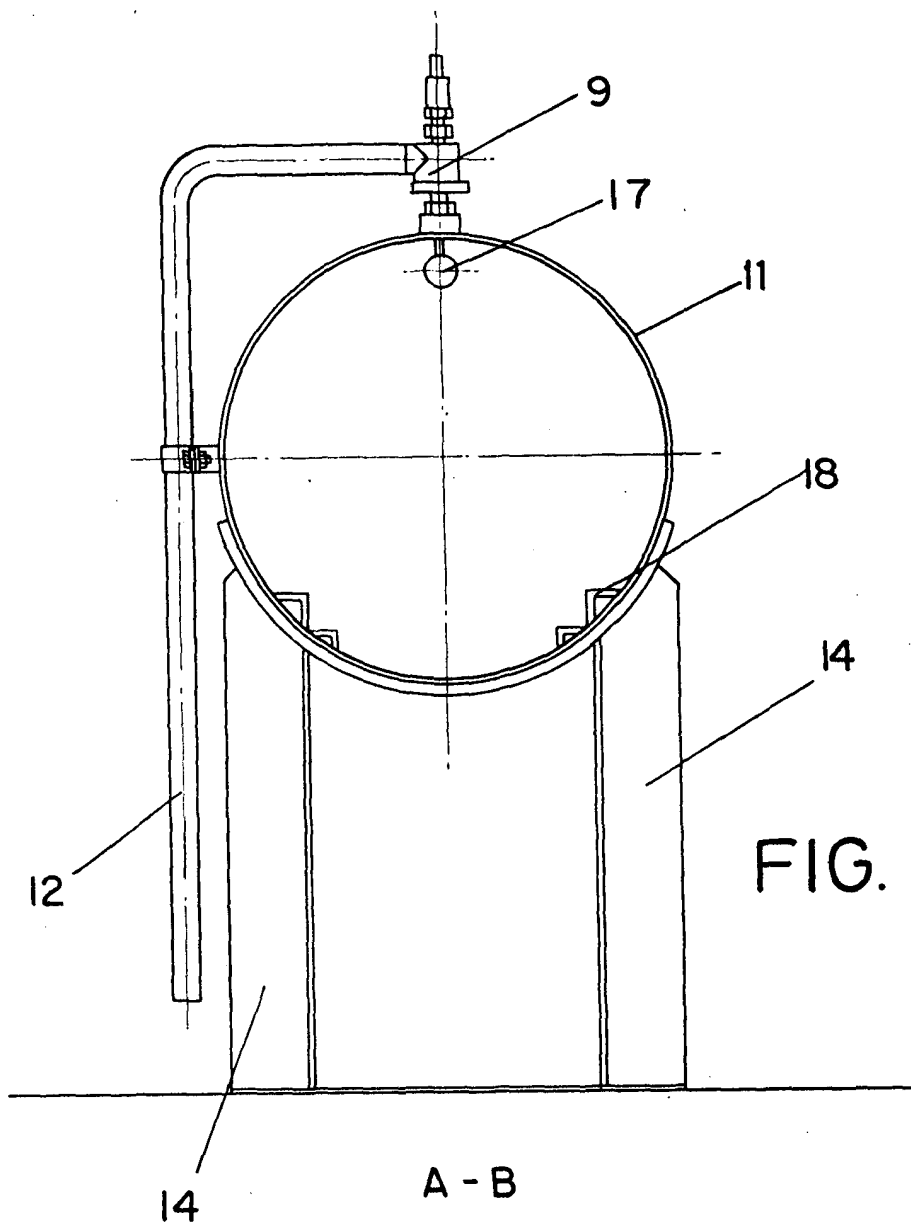


FIG. 1

ESCALA VARIABLE
 Madrid, 25 de Abril de 1977
 BERNARDO MAGRÍA
 P.P.





ESCALA VARIABLE

Madrid, 25 de Abril de 1977

BERNARDO UNGRÍA

P. P.

[Handwritten signature]

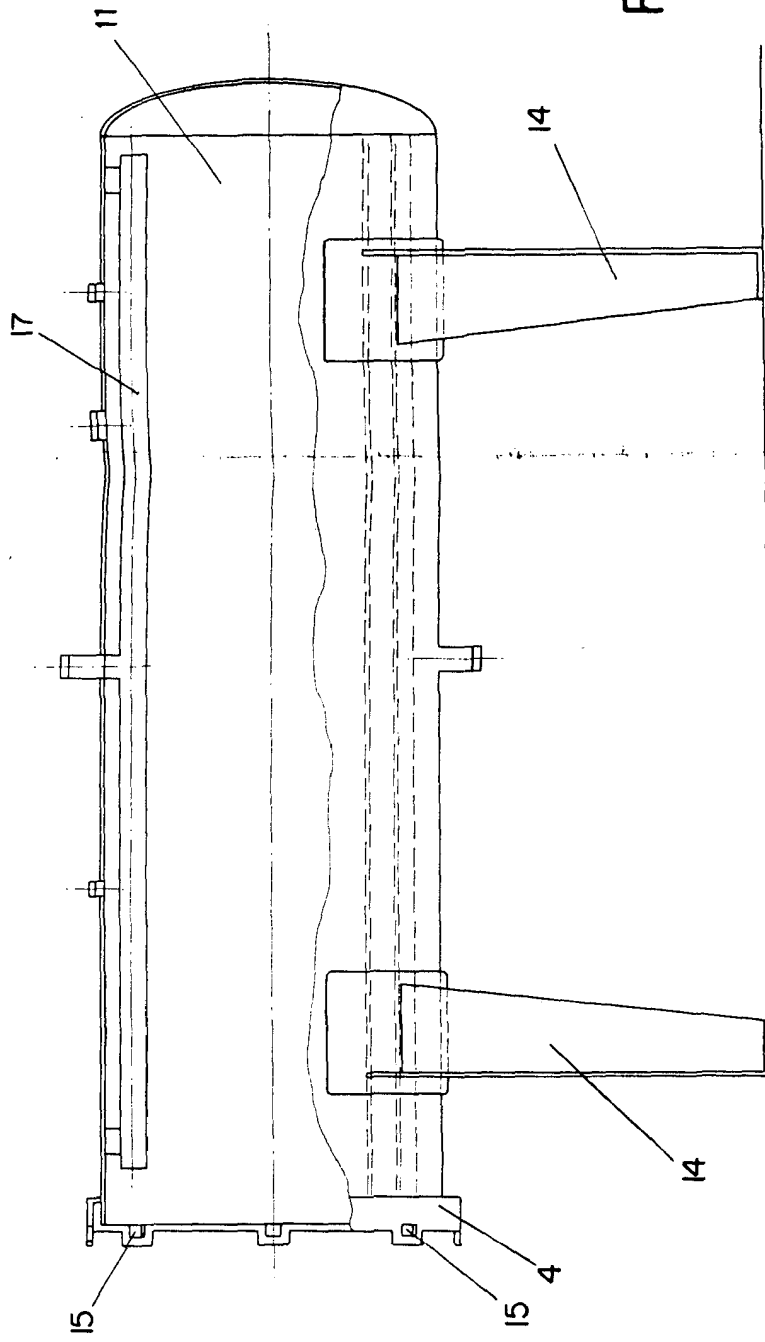


FIG. 3

ESCALA VARIABLE
 de Madrid, 25 de Abril de 1977
 BERNARDO UNGRIA
 P. P.



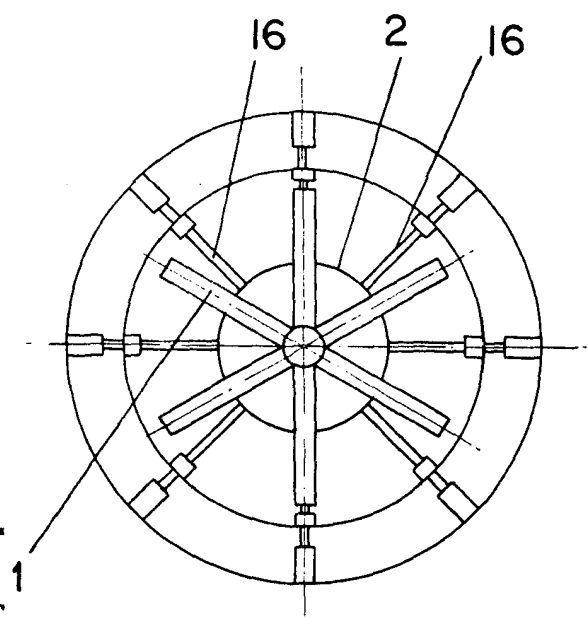


FIG. 4

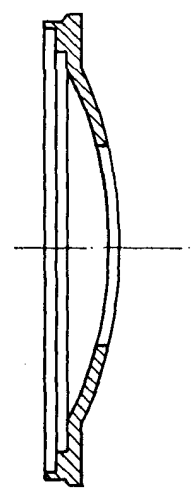


FIG. 5

ESCALA VARIABLE

Madrid, 25 de Abril de 1977

BERNARDO UNGRIA

P. P.