

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	(10) Y
	243921	
	(22) FECHA DE PRESENTACION	
	13.6.1979	

MODELO DE UTILIDAD

(30) PRIORIDADES.	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J 27/00

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"COCEDOR PARA MOLUSCOS".

(61) SOLICITANTE (S)

Don Manuel CASTELO BAYON.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

C/ Valentín Viqueira s/nº, CARRIL VILLAGARCIA DE AROSA.-  
(Pontevedra)

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

E. GONZALEZ VACAS.

Esta memoria tiene por objeto describir un --  
nuevo cocedor para moluscos, que además de las peculia-  
ridades que le distinguen de modo intrínseco, se carac-  
teriza por la adopción de un carro alimentador, median-  
te el cual se obtienen señalados beneficios y ventajas.

5.-

Aunque el equipo propuesto es susceptible de  
otras aplicaciones, su utilización básica es la de coc-  
ción de moluscos mediante vapor a determinadas condicio-  
nes, y que aplicado de forma instantánea determina ade-  
más de una adecuada cocción del molusco, una perfecta -  
separación entre la vianda y las valvas.

10.-

Dicha separación, se produce ventajosamente -  
al someter la carga a una contracción rápida por pre- -  
sión y las conchas a dilatación por temperatura, lo que  
determina el efecto de separación por cortadura en la -  
superficie de enlace entre vianda y valva (botón).

15.-

De modo fundamental, el cocedor propuesto - -  
consta fundamentalmente de un cuerpo de sección adecua-  
da, por ejemplo cilíndrica, dotado de un fondo idealmen-  
te plano, y cuyo cuerpo puede cerrarse mediante una - -  
puerta giratoria accionada mediante motor eléctrico, ci-  
líndrico, hidráulico, neumático, u otros medios.

20.-

Delante del cocedor así constituido, existen  
unas guías a modo de carriles, que se prolongan por su  
interior y que se destinan a permitir el suave desliza-  
miento de un carro alimentador, sobre el que se deposi-  
ta exteriormente el molusco que debe ser cocido, y que  
para ello se introduce dentro del cocedor, sirviendo el  
mismo carro para la ulterior extracción del molusco ya  
cocido y para su vertido a una cinta transportadora.

30.-

Para ello, el citado carro tiene forma de tolva de varios cuerpos, por ejemplo tres, preferentemente constituidos en acero inoxidable y dotado de perforaciones a fin de que el vapor pueda rodear perfecta y rápidamente toda la masa de molusco y, además, para asegurar un perfecto drenaje del agua de condensaciones y la que el propio molusco suelta en su cocción.

5.-

El fondo de la tolva del carro citado, está formado por varias clapetas de corredera, de chapa perforada, a fin de permitir la realización de una descarga rápida.

10.-

El vapor se introduce en el cuerpo del cocedor por su generatriz superior a través de una válvula de entrada, siendo distribuido en el interior a través de un sistema de tubos perforados, que realizan una perfecta distribución del vapor en todo el volumen interior de forma instantánea.

15.-

El drenaje del condensado está previsto se realice mediante tomas situadas en la generatriz inferior del cuerpo del cocedor, que preferentemente se realizará en chapa de acero al carbono, en tanto que el carro puede construirse en acero inoxidable.

20.-

Una vez se haya comprendido con mayor claridad, el conjunto del Modelo, otros detalles y características del mismo se irán poniendo de manifiesto en el transcurso de la descripción que se da a continuación, en la que se exponen los detalles más particulares del Modelo, como asimismo, de los medios que para su puesta en práctica pueden emplearse. Estos detalles se dan a título de ejemplo, haciendo referencia a un caso posi-

25.-

30.-

ble de realización práctica, pero el Modelo no queda limitado, exactamente, a los detalles que aquí se exponen, debiendo ser considerada, por tanto esta descripción desde un punto de vista ilustrativo y sin limitaciones de ninguna clase.

5.-

Una idea más amplia de la invención, la proporciona la descripción siguiente, en la que se hace referencia a la lámina de dibujos ilustrativos que a esta memoria se acompaña, en la que de manera un tanto esquemática y exclusivamente por vía de ejemplo, se representan los detalles preferidos por el invento.

En estos dibujos se usan marcas de referencia semejantes, para indicar piezas, conjuntos o partes, — que se corresponden en las distintas vistas presentadas, cuyas piezas, detalle y organización, se definen de una manera específica en el transcurso de la memoria, y después se concretan en las notas reivindicatorias finales.

En los dibujos:

La figura 1ª es una sección longitudinal del cuerpo del cocedor.

La figura 2ª muestra un alzado lateral del mismo cuerpo, ante el que se aprecia el carro alimentador que una vez cocidos los moluscos los descarga en la cinta transportadora situada bajo él.

La figura 3ª representa una vista frontal del cuerpo del cocedor, mediante la que se aprecia la puerta basculante existente.

La figura 4ª contiene una perspectiva del carro, en la que se observan los fondos de corredera que posee para la rápida descarga del molusco cocido sobre

10.-



15.-



20.-

25.-

30.-

la cinta.

5.- Según se aprecia en estos dibujos, la realización propuesta comprende un cuerpo o cámara -1- de sección cilíndrica, provisto interiormente de una red de tubos perforados -2- mediante los que se distribuye el vapor en el interior, estando dotado este cuerpo -- además de un drenaje inferior, para la evacuación del agua de condensaciones y la que el propio molusco pueda soltar.

10.- En el fondo del cuerpo -1-, de tipo aplanado preferentemente, existen las guías -3-, que se prolongan exteriormente en los tramos -4-, enfrentados con aquéllas pero interrumpidos, para permitir el cierre de la puerta basculante -5-.

15.- Sobre el conjunto de guías 3-4, circula el carro alimentador -6-, sobre el que se deposita exteriormente el molusco a cocer, de forma que el carro se hace penetrar luego en el interior del cuerpo -1- para verificar allí la cocción del molusco, el cual una vez cocido se saca en el propio carro -6-, para ser vertido sobre la cinta transportadora -7-.

20.- El carro -6- adopta forma de tolva y posee tres cuerpos, presentando una envolvente perforada, al igual que las clapetas corredizas inferiores -8- mediante las que se hace posible el vertido sobre la cinta transportadora -7-.

25.- El carro desliza con suavidad gracias a los rodillos -9-, por ejemplo de acero inoxidable, encaquillados en teflón y cuyos rodillos son los que apoyan y circulan sobre las ya mencionadas guías 3-4.

30.-

El funcionamiento del cocedor es el siguiente:

El carro tolva -6- es cargado de molusco en el exterior del cocedor -1-, bien de forma manual o a través de una cinta de carga. El molusco se extiende sobre el carro en una capa de poca altura, para evitar que --  
5.- queden zonas en donde el vapor pueda tardar más en penetrar. La carga depende naturalmente del tipo de molusco.

Posteriormente, el carro es introducido en el interior del cocedor -1-, empujado manual o mecánicamente, en sencilla operación favorecida por la suave rodadura de las roldanas -9-. Tras ello, se cierra la compuerta basculante -5- que logra un perfecto apriete sobre la frisa, regulado, por ejemplo, mediante relé térmico o un presostato, según que el accionamiento sea --  
10.- eléctrico o hidráulico.  
15.-

Tras ello, el operario realiza manualmente la apertura de la correspondiente válvula de entrada de vapor, hasta el tiempo adecuado de cocción. Concluido este tiempo se cierra la citada válvula de entrada y se abre la del condensador, para producir el vaciado y la necesaria caída de presión en el interior.  
20.-

Pulsando el mando se abre la compuerta -5-, lo que permite la extracción del carro -6-, deslizando al igual que a la entrada sobre las guías 3-4; una vez que el citado carro ha llegado sobre la cinta transportadora -7-, se procede a la apertura de los fondos corredizos -8-, para vaciar el carro.  
25.-

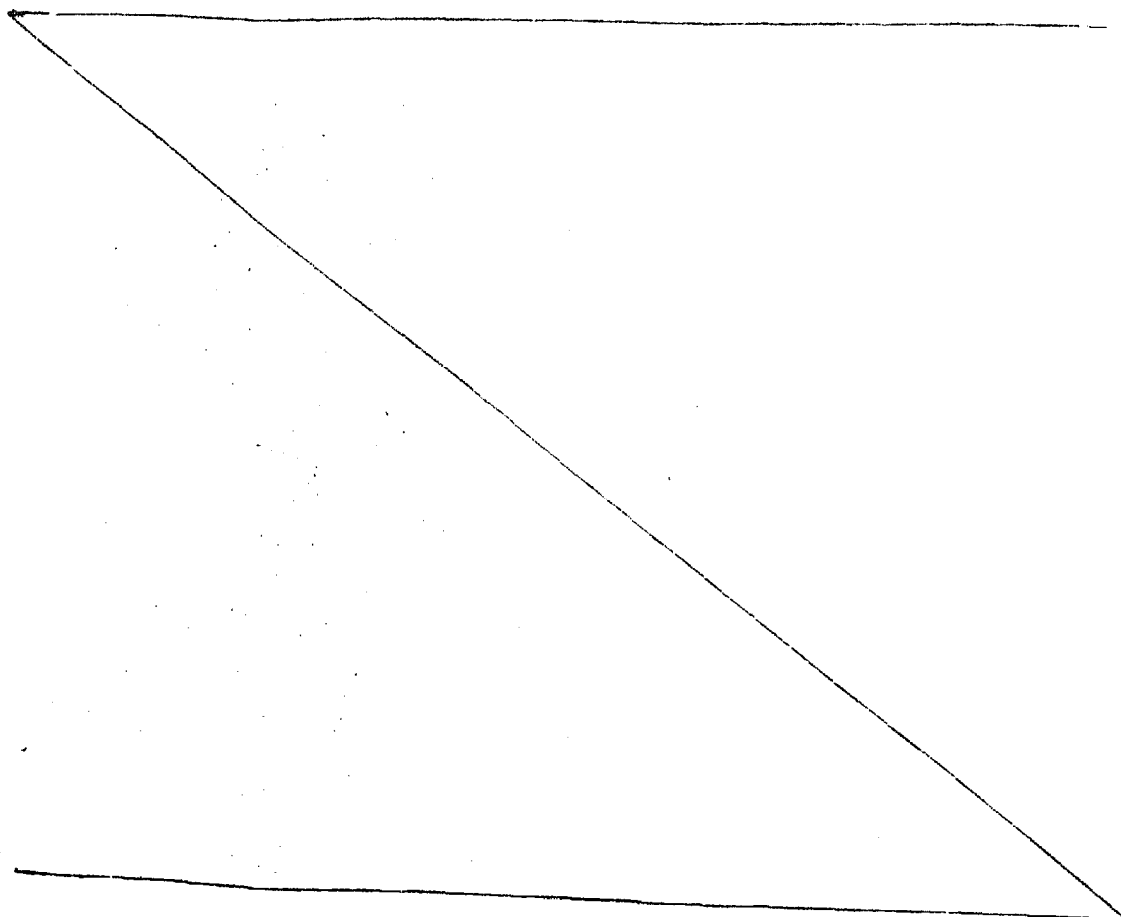
Como ejemplo, se cita que es posible procesar 300 kg. de mejillones en un tiempo de 2,5 minutos, incluyendo la carga y descarga.  
30.-

5.- Se comprenderá fácilmente, después de observar los dibujos y la descripción precedente, que la actual concepción proporciona una construcción sencilla y efectiva, susceptible de poder ser llevada a la práctica con gran facilidad, asegurando la obtención de una - manufactura relativamente barata.

10. Se reitera, que en el objeto que constituye - el actual Modelo, serán susceptibles de introducirse to das aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y - - cuando que con las variantes que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique, la esencialidad del invento descrito.

N O T A

15. Se declara como de propiedad y novedad para - todo el territorio español, el contenido de las siguien tes:



REIVINDICACIONES

- 1ª.- Cocedor para moluscos, del tipo que comprende una cámara susceptible de recibir una carga de moluscos a cocer, a través de una puerta pivotante, y cuya cámara está prevista para alojar vapor a cierta presión y temperatura, y para permitir finalmente la evacuación de los condensados y del agua procedente de los propios moluscos, antes de proceder a la apertura de la puerta; caracterizado porque en el interior de dicha cámara existen, a modo de raíles, una pareja de guías que se prolongan por delante de la puerta de la cámara, sin obstaculizar su movimiento de apertura y cierre, y cuyos raíles permiten la circulación hacia dentro y hacia afuera de un carro alimentador.
- 5.-
- 10.-
- 15.-
- 20.-
- 25.-
- 30.-
- 2ª.- Cocedor para moluscos, según apartado anterior, caracterizado porque el carro alimentador, está destinado a ser cargado fuera de la cámara del producto a cocer, manual o mecánicamente; a transportar hasta dentro de la cámara dicho producto para su cocción; y a sacarlo finalmente de la cámara una vez cocido, para lo cual el carro tiene su pared envolvente provista con multitud de orificios que benefician la entrada del vapor y la evacuación del condensado y del agua procedente del propio molusco.
- 3ª.- Cocedor para moluscos, según apartados anteriores, caracterizado porque para asegurar la rápida evacuación de los moluscos ya cocidos, una vez el carro fuera de la cámara, existe en el carro una constitución interior en forma de tolva y unos fondos, facultativamente divididos en secciones, que son corredizos o

sea extraíbles, de tal forma que el molusco se descarga por gravedad, idealmente sobre una cinta transportadora capaz de conducirlo hacia otro lugar.

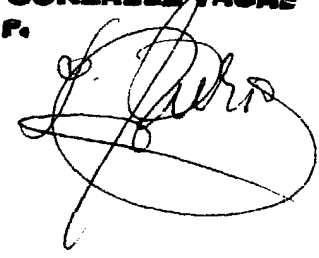
4ª.- COCEDOR PARA MOLUSCOS.

5.-

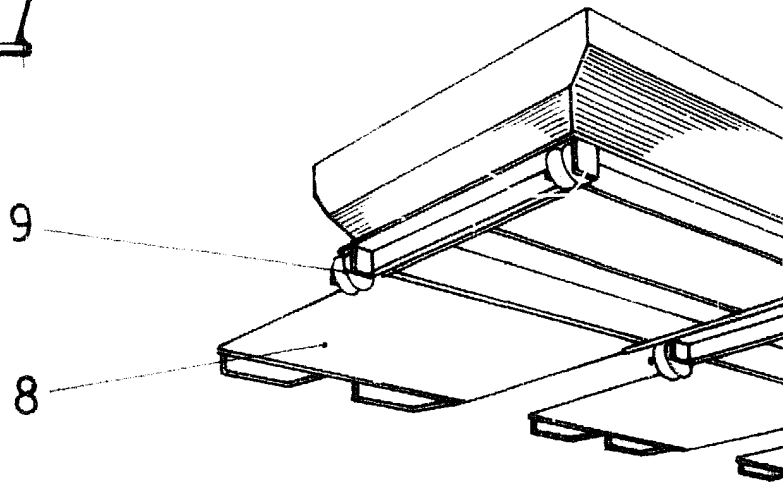
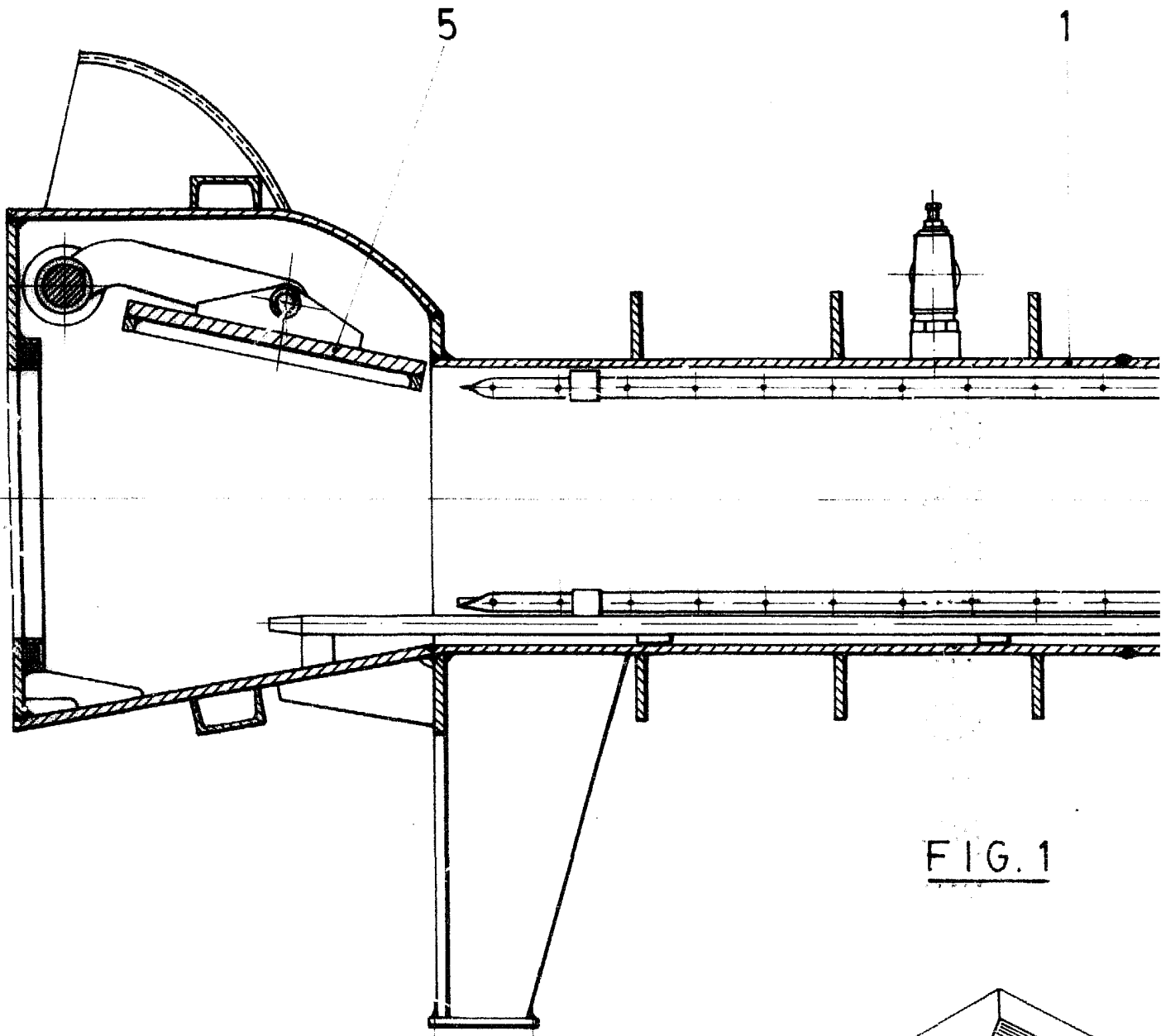
Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de NUEVE hojas, escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos - que la ilustran.

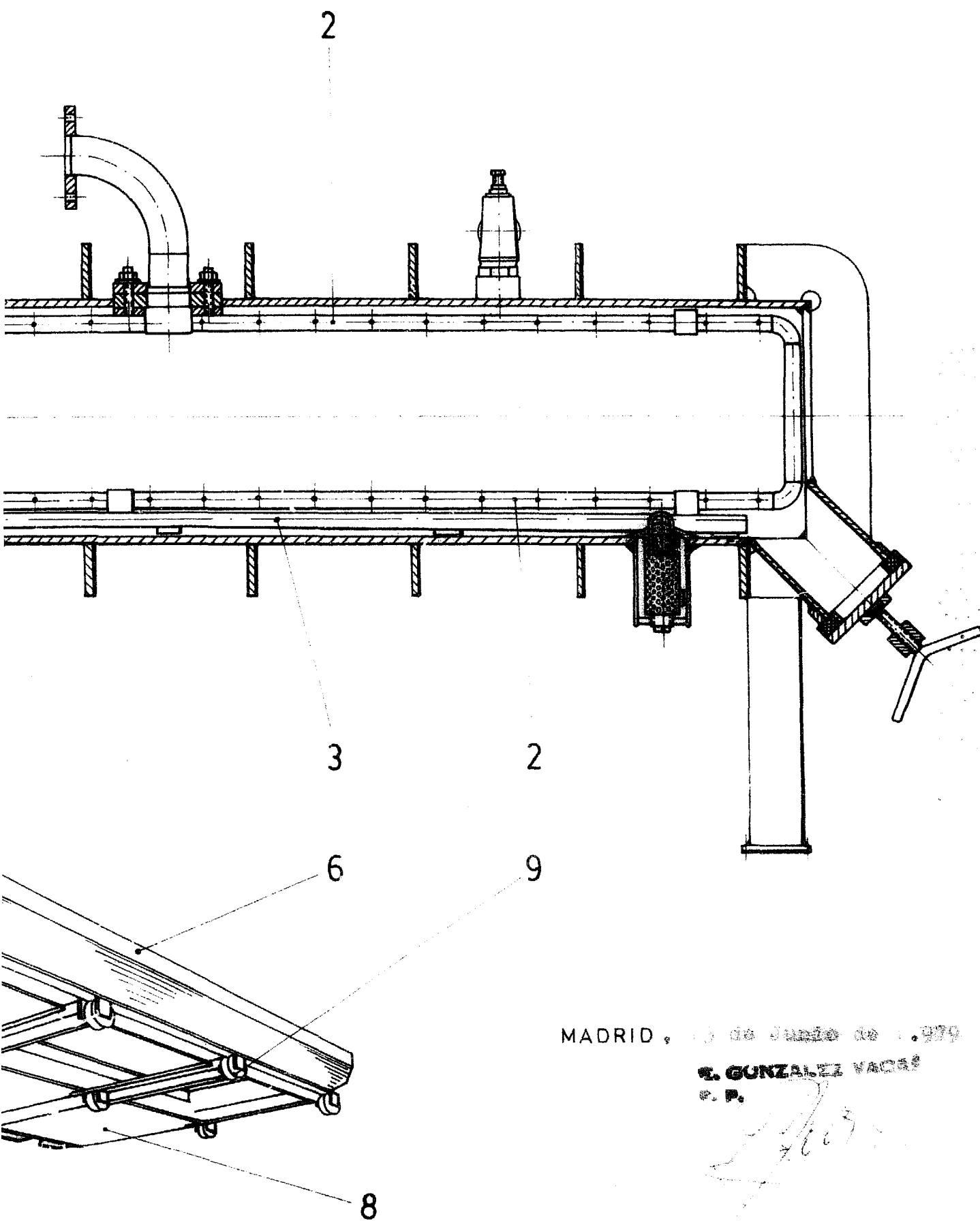
Madrid, 13 de Junio de 1.979

**E. GONZALEZ YACAS**  
P. P.



SECRET





MADRID, 13 de Junio de 1.979

**G. GONZALEZ VACA**  
E. P.

7003

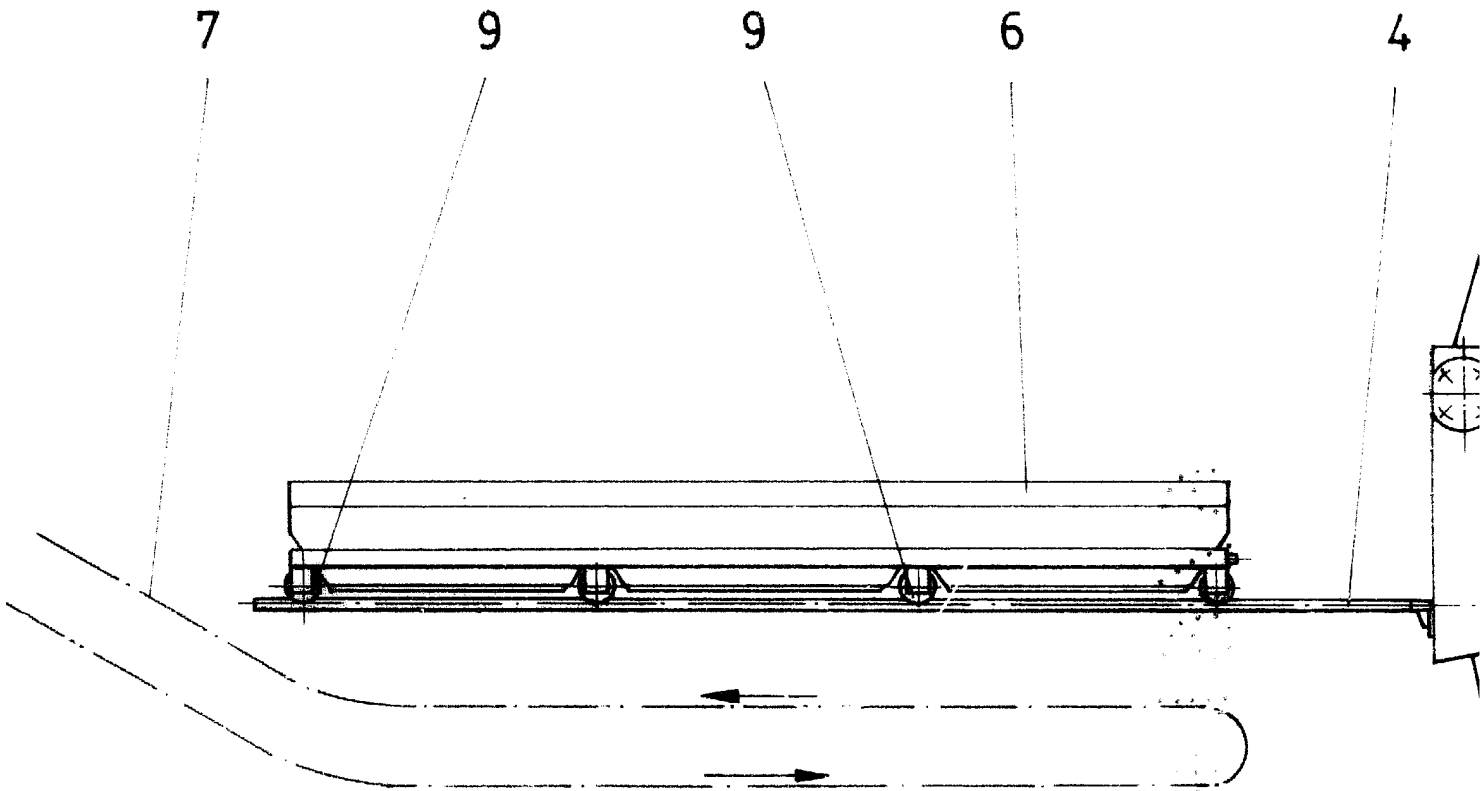
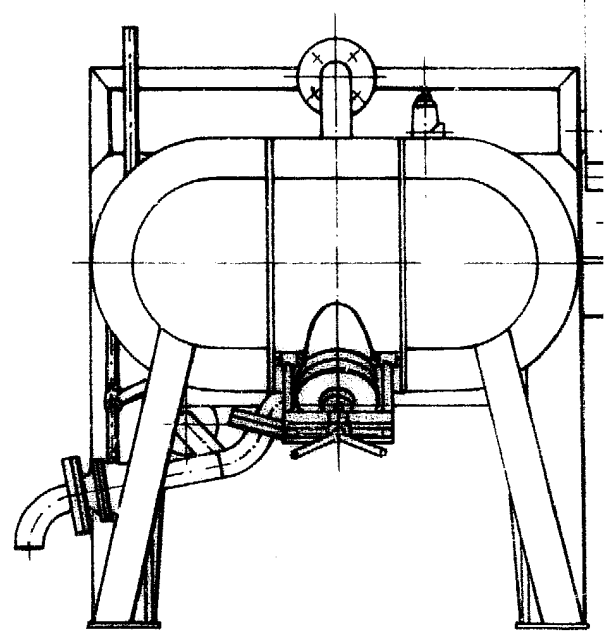


FIG. 3



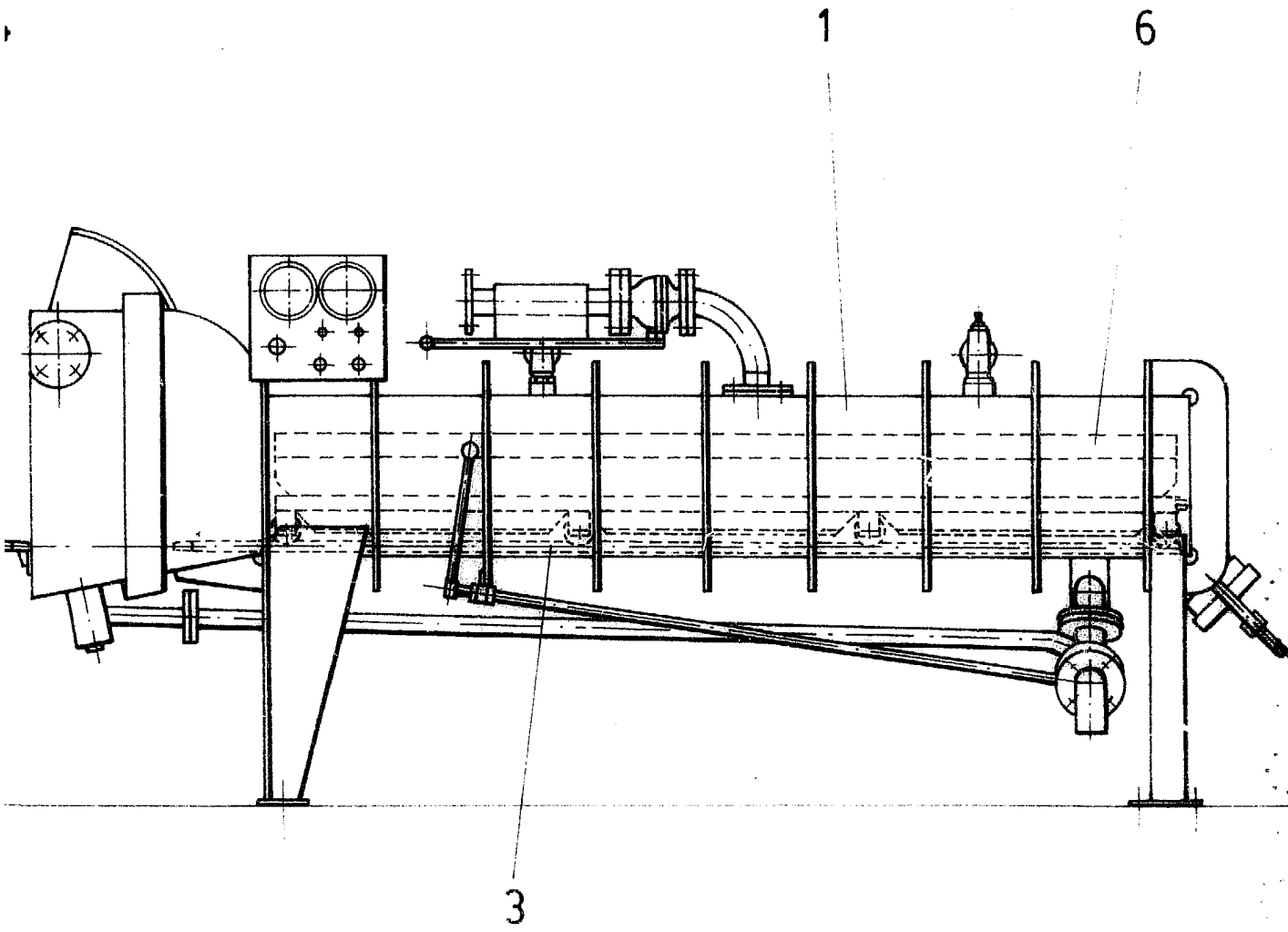
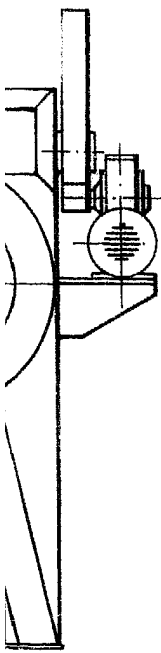


FIG. 2



MADRID

13 de Junio de 1.979

E. GONZALEZ VACAS  
R. P.