

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21	<b>252337</b>		
		22	FECHA DE PRESENTACION		

MODELO DE UTILIDAD

16 NOV. 1980

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			B65G47/22

54	TITULO DE LA INVENCION
	UN VIRADOR ROTATIVO DE PARRILLAS.

71	SOLICITANTE (S)
	ROCAR, S.A.

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Concepción Arenal, 20. LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)
	El solicitante.

74	REPRESENTANTE
	D. Santiago HESSE KURGA.- Agente Oficial.

El Modelo de Utilidad al que corresponde esta memoria descriptiva trata, de acuerdo con lo que se indica en el enunciado, de un virador rotativo de parrillas, de especial utilización en el proceso de preparación de conservas de pescados.

5 En la actualidad, en las fábricas de conservas de pescado se utiliza corrientemente el empaque en crudo, realizándose la operación de cocido-deshidratación con el pescado acondicionado en el interior de su envase.

10 En las mesas de descabezado, eviscerado, rabichado, etc., se emparrillan las latas empacadas, utilizando para ello diversos sistemas entre los que pueden citarse como más conocidos:

15 Por medio de bisagras que al girar sobre su eje en un arco máximo de 180°, provocan el paso de los envases llenos a las parrillas, sean éstas del tipo que fueren.

20 Mediante empaque directo a la parrilla y virado al final de la mesa general de empaque, operación que se realiza después de haberse procedido al lavado, revisión y control, a base de superponer una parrilla vacía y virarla apoyando sus lados en la mesa, con su canal o tope preparado para que la maniobra resulte exacta y sin esfuerzo.

Mediante el virado manual de las latas, una a una al ser colocadas en las parrillas o bien mediante virado a mano de una parrilla a otra en los puestos de empaque.

25 En resumen la operación de virado es absolutamente necesaria después de llevarse a efecto la cocción y para continuar

la preparación, siendo dicha operación sumamente delicada -  
puesto que el pescado está caliente y por su naturaleza y -  
contenido graso resulta sumamente frágil y susceptible de fá-  
cil rotura.

30

Al objeto de cumplir de manera más cómoda y perfecta, es-  
ta fase de la fabricación se ha pensado y realizado el virador  
que es objeto de la solicitud presente y que aporta ven-  
tajas funcionales sobre todos los demás de su mismo tipo que  
son actualmente conocidos y utilizados con igual finalidad.

35

La descripción de éste objeto será hecha con relación al  
adjunto juego de dibujos en el que se ha representado un e-  
jemplo de, ejecución preferido, que no tiene caracter limita  
tivo alguno, sino simplemente ilustrativo y que podrá ser ob-  
jeto por tanto de modificaciones de detalle en todo aquello  
que no altere de manera fundamental su propia finalidad carac-  
terística.

40

En los dibujos:

La Figura 1ª, es una vista del virador objeto de este Mo-  
delo de Utilidad en su conjunto, posicionados en la salida de  
la mesa de empaque.

45

La Figura 2ª, muestra el propio virador y su forma de aco-  
plamiento sobre el soporte que lo sustenta.

La Figura 3ª, muestra el mecanismo previsto para fijar la  
posición del virador.

50

Haciendo referencia al ejemplo de ejecución representado en

los dibujos el virador lateral de parrillas que es objeto de este Modelo de Utilidad, se aplica en una mesa de empaque -1-, en posición lateral a la misma y consta de dos pisos -4-5- -  
55 que hacen doble sus efectividad al permitir la utilización de una doble parrilla -2-, una en carga y otra en descarga.

Los dos lados del virador están unidos a través de un perfil -9-, sustentado a su vez por el eje -8-, del correspondiente soporte de apoyo -7-, estando articulado a la pieza -3-  
60 que sirve de acople a la parrilla.

En la bandeja del cocedor -6- son alimentadas las parrillas, que entran a continuación en un cocedor continuo.

La posición del virador queda fijada mediante un mecanismo que ésta constituido por una pieza tubular -10-, con un muelle interior -11-, cuya presión se regula por medio de un tornillo -12-, comprendiendo dicha pieza tubular una bola de acero -13- en su extremidad que al resultar presionada por la acción del muelle penetra en un rebaje previsto en el virador, dejándolo correctamente colocado.  
65

70 Descrito suficientemente el objeto que constituye este Modelo de Utilidad, sólo resta añadir que en su realización podrán introducirse todas aquellas modificaciones de detalle que no alteren la esencialidad, pudiendo efectuar a cambios de forma, materia, dimensiones, proporciones, etc., y en general  
75 a todas las que tengan un caracter accesorio o complementario, debiendo quedar todas ellas comprendidas en la protección que se recaba.

REIVINDICACIONES.

80 1ª.- UN VIRADOR ROTATIVO DE PARRILLAS, caracterizado por aplicarse una mesa de empaque en posición lateral a la misma, comprendiendo dos pisos que permiten la utilización de dos parrillas, una de ellas en carga y otra en descarga, lo que duplica su efectividad.

85 2ª.- UN VIRADOR ROTATIVO DE PARRILLAS, de conformidad con la 1ª reivindicación, caracterizado por acoplarse sobre un soporte, a través de un eje longitudinal fijo a un perfil que cierra posteriormente el virador.

90 3ª.- UN VIRADOR ROTATIVO DE PARRILLAS, de conformidad con las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado por comprender un mecanismo para fijar posicionalmente el virador, que está - constituido por una pieza tubular en la que se aloja un muelle tensión que resulta manualmente presionado a través de un tornillo de presión, comprendiendo dicha pieza tubular en su extremo opuesto al del tornillo una bola de acero que se alo-  
95 ja en un rebaje previsto en el virador.

4ª.- UN VIRADOR ROTATIVO DE PARRILLAS.

Consta esta memoria descriptiva de cuatro folios numerados y mecanografiados a una sola cara, a los cuales se adjunta - juego de planos de dibujos para su mejor comprensión.

Madrid, 31 JUL. 1980



ROCAR, S.A.

FIG.

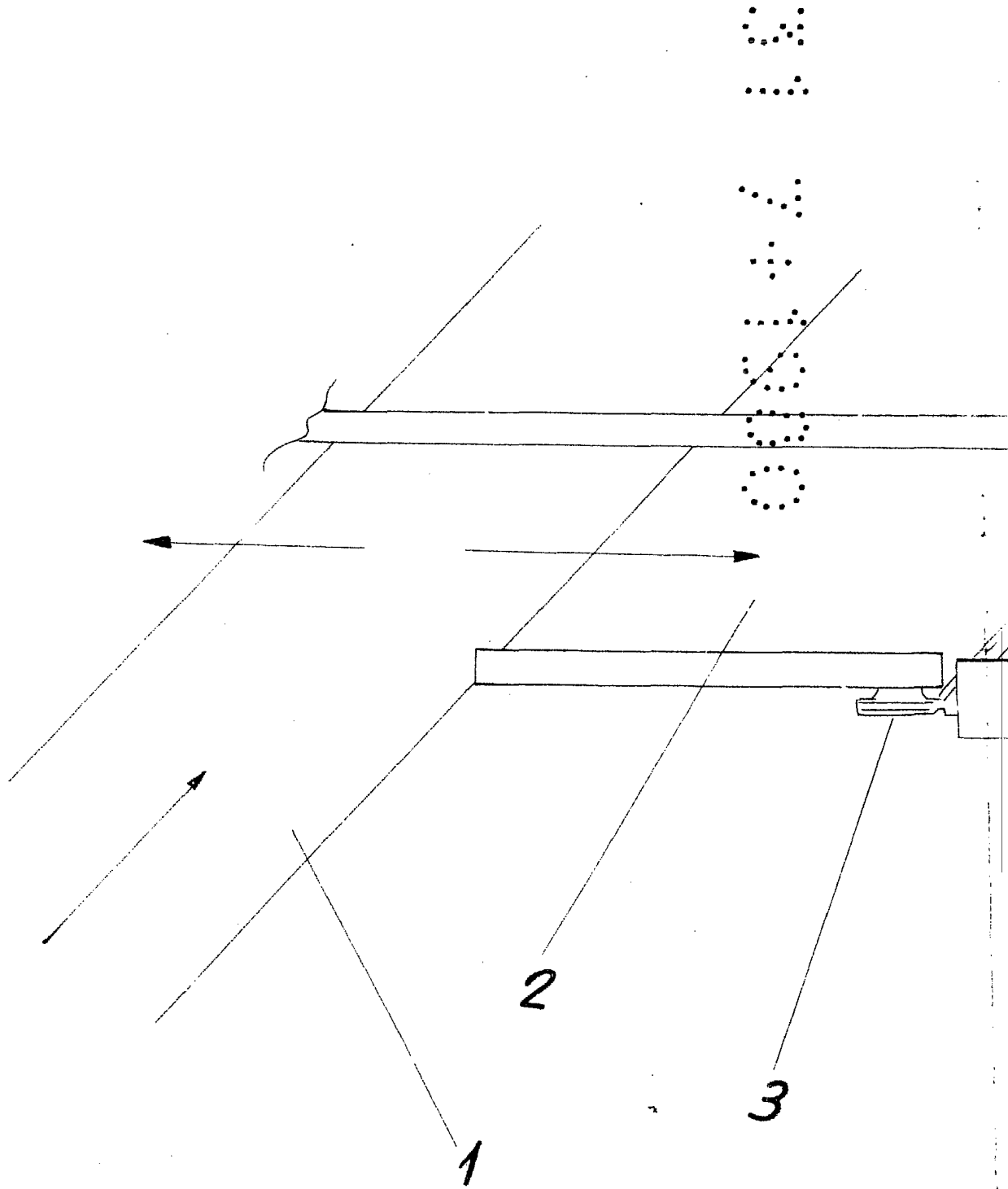
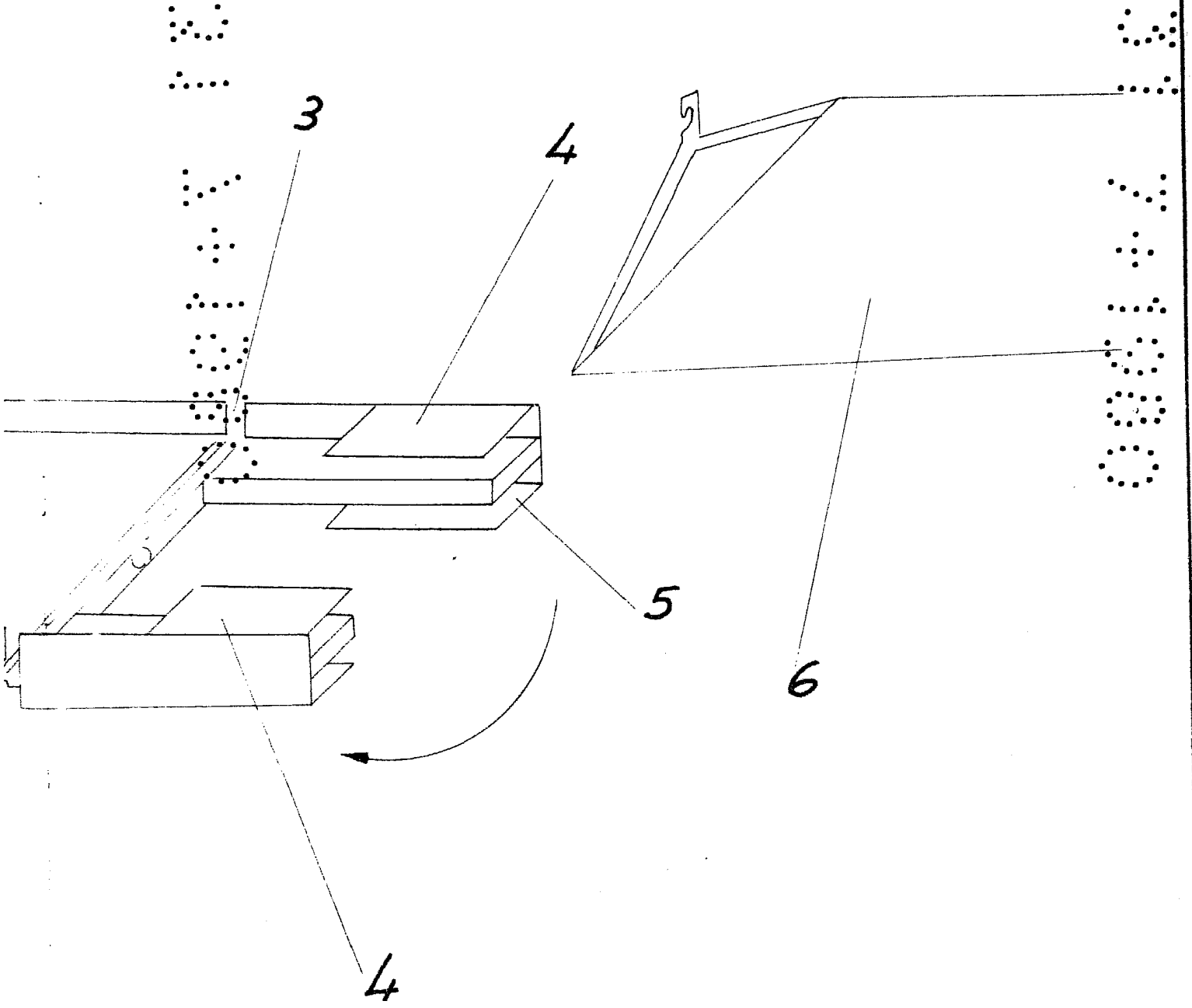
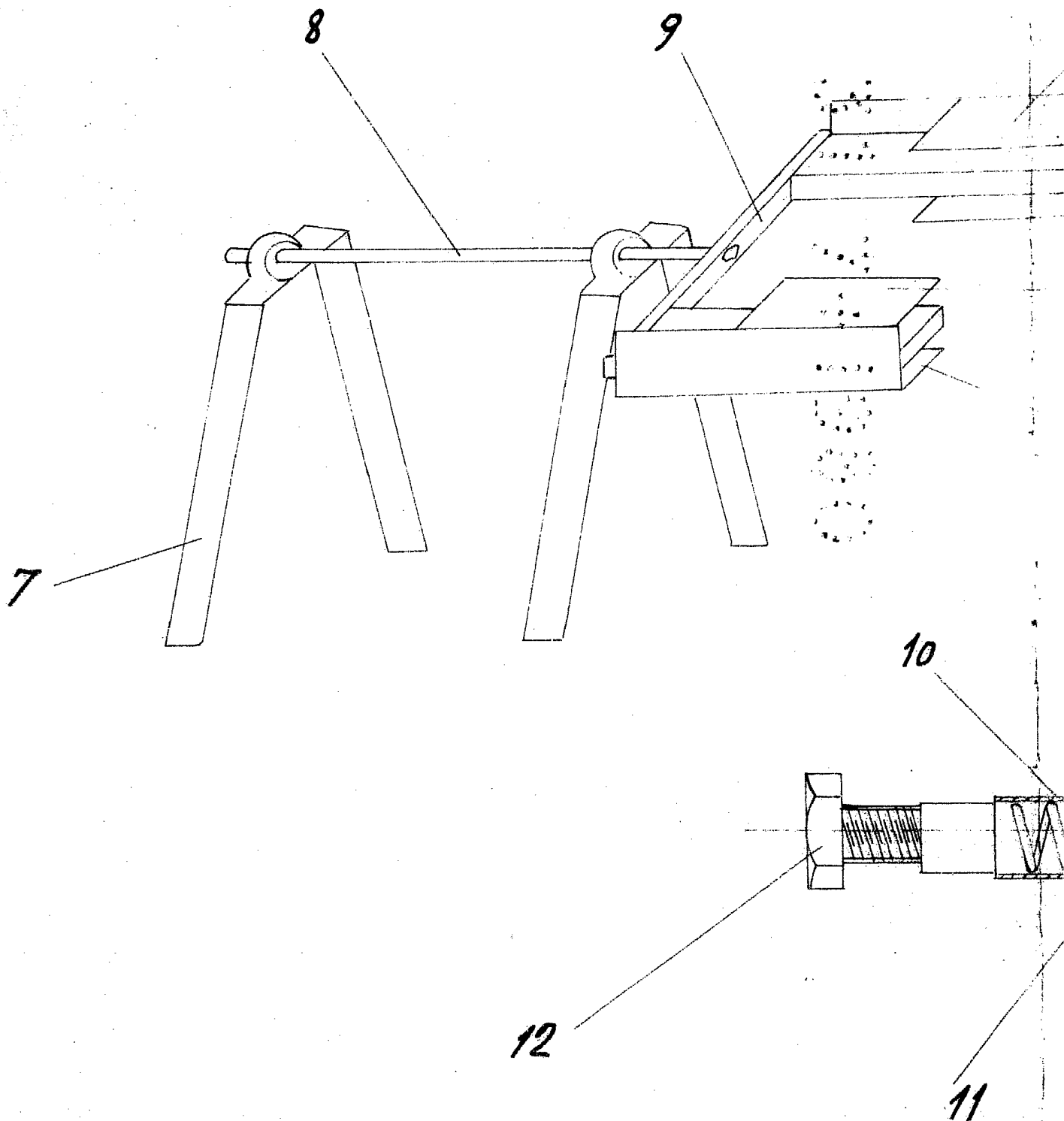


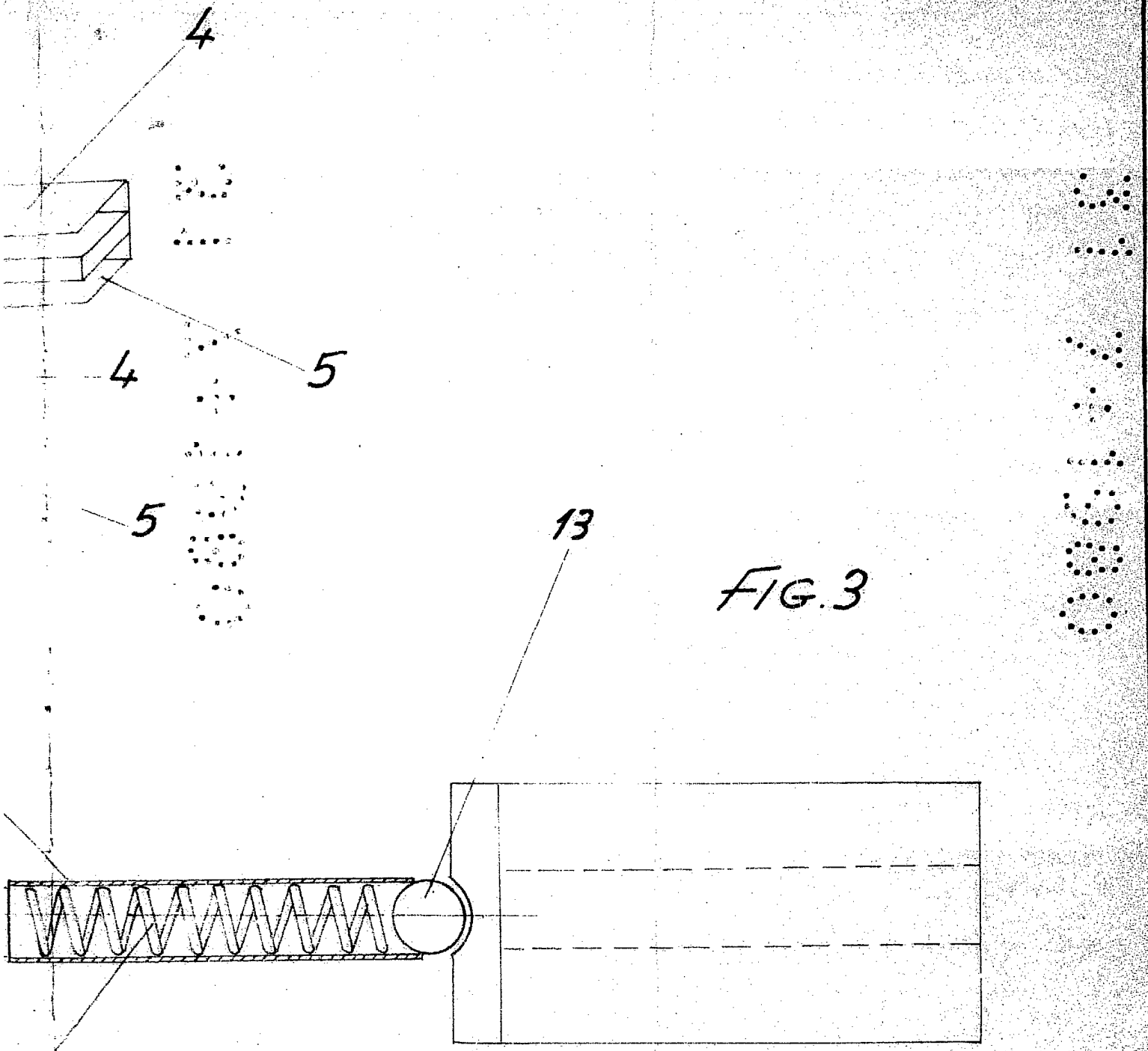
FIG. 1



*Escala variable*  
*Madrid:* 31 JUL. 1980  
*JA*

FIG. 2





Escala variable  
Madrid: 31 JUL. 1980  
AA