

258254

PATENTE DE INVENCION



Memoria Descriptiva

sobre:

"Máquina rotativa para pelar pescado".

=====

Solicitante: PESQUERIAS Y SECADEROS DE BACALAO DE ESPAÑA, S. A.
entidad española, residente en Aguirre Hiranón, 2.
SAN SEBASTIAN.

====

La presente invención tiene por objeto una máquina rotativa destinada a eliminar la piel negra que envuelve las vísceras, para mejorar la presentación del bacalao abierto y seco.

5.

Anteriormente, este pelado se hacía a mano,



258254

con un rendimiento medio de 1 cola cada 12". Esta máquina produce 1 cola 8", por operario, con lo que se reduce el tiempo de trabajo en un 33%.

5. En los dibujos adjuntos, a título de ejemplo no limitativo, se ilustra una forma de ejecución del invento, con referencia a los cuales:

10. La máquina comprende un bastidor, sobre el cual se dispone un tambor giratorio cuyas revoluciones varían según el pescado a tratar, dureza de la fibra empleada en el cepillo etc.

15. Sobre el tambor, van dispuestos unos cepillos, (3), con las fibras dispuestas con los intervalos adecuados según los diferentes tamaños del pescado a tratar, ya que únicamente interesa actúen sobre las partes cubiertas con la piel citada.

20. El tambor giratorio está soportado por unos cojinetes de bronce o de bolas dispuestos de tal forma que por mediación del volante, (1), se regula la presión de los cepillos del tambor sobre el pescado que se trata, para que, en todo momento, la acción de la fibra de los cepillos actúe justamente con la presión necesaria para eliminar la piel citada sin dañar al pescado.

Este tambor, recibe el movimiento por la polea (2), accionada por correa y motor eléctrico.

25. La acción de los cepillos está favorecida por la proyección de agua salada a presión sobre cepillo y pescado, mediante el tubo, perforado en toda su longitud, cuya embocadura en el dibujo viene indicada con el nº 7.

30. Para lograr una mayor eficacia de pelado



258254

la mesa (4) tiene, en la parte situada debajo del cepillo, una forma curva adecuada, con lo que se consigue un reparto igual de presión del cepillo sobre el pescado, que como se sabe, no tiene igual espesor en toda su superficie.

5.

Como se comprende, la regulación de presión entre el tambor, (3) y la mesa, (4), podría también regularse disponiendo la mesa, (4), sobre un dispositivo de altura regulable.

10.

La máquina comprende dos peladores, situados sobre el banquillo, (6), que toman el pescado, (dos colas cada uno, de su derecha e izquierda), de tres montones situados uno en el centro de la mesa (4), y otro en cada uno de los extremos, y una vez conseguido el pelado de las piezas de bacalao, éste, que durante

15.

la operación está sujeto por la cola, se suelta y pasa al otro lado, (5), en virtud del movimiento giratorio del tambor, (3). De (5) es recogido por el operario situado a la salida, para seguir el curso de la elaboración.

20.

Asimismo, la máquina comprende un husillo (8), de regulación de distancia entre el cepillo y la mesa, cojinetes de bronce, (9), y bastidores y montantes, (10); representándose, (11), las piezas de bacalao antes de ser peladas; (12), la piel envolvente de las vísceras, a eliminar con la máquina, y (13), las piezas de bacalao, después de peladas.

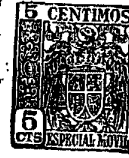
25.

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica,

30.

258254



debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo

5. que se solicita Patente de Invención por 20 años en España: "Máquina rotativa para pelar pescado"; caracterizándose por lo siguiente:

10. 1º.- Máquina rotativa para pelar pescado, que se caracteriza porque comprende un bastidor sobre el cual se dispone un tambor giratorio de revoluciones variables, y sobre cuyo tambor v^{án} situados unos cepillos con las fibras dispuestas con sus intervalos graduados, según los tamaños del pescado a tratar; el tambor giratorio está soportado por cojinetes dispuestos de
15. forma que por mediación de un volanté se regula la presión de los cepillos del tambor sobre el pescado y dicho tambor recibe el movimiento mediante una polea, accionada por correa y motor eléctrico, y un tubo perforado en toda su longitud proyecta agua salada a
20. presión sobre cepillo y pescado.

25. 2º.- Máquina rotativa para pelar pescado, que se caracteriza porque comprende una mesa que tiene forma curvada adecuada, en la parte situada debajo del cepillo, mesa que es regulable mediante un dispositivo de altura, regulándose también así la presión entre dicha mesa y el tambor.

30. 3º.- Máquina rotativa para pelar pescado, que se caracteriza porque comprende dos peladores, situados sobre un banquillo, que toman el pescado a tratar, y un husillo de regulación de distancia entre

258254



el cepillo y la mesa y los correspondientes cojinetes y bastidores.

- 4º.- Máquina rotativa para pelar pescado; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los adjuntos dibujos.
- 5.

Esta memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

PESQUERIAS Y SECADEROS DE
BACALAO DE ESPAÑA, S.A.

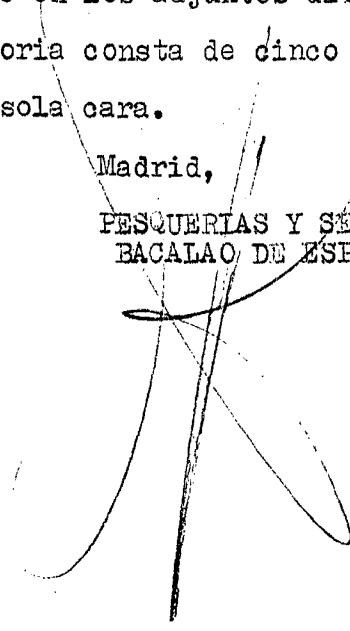


FIG. 1

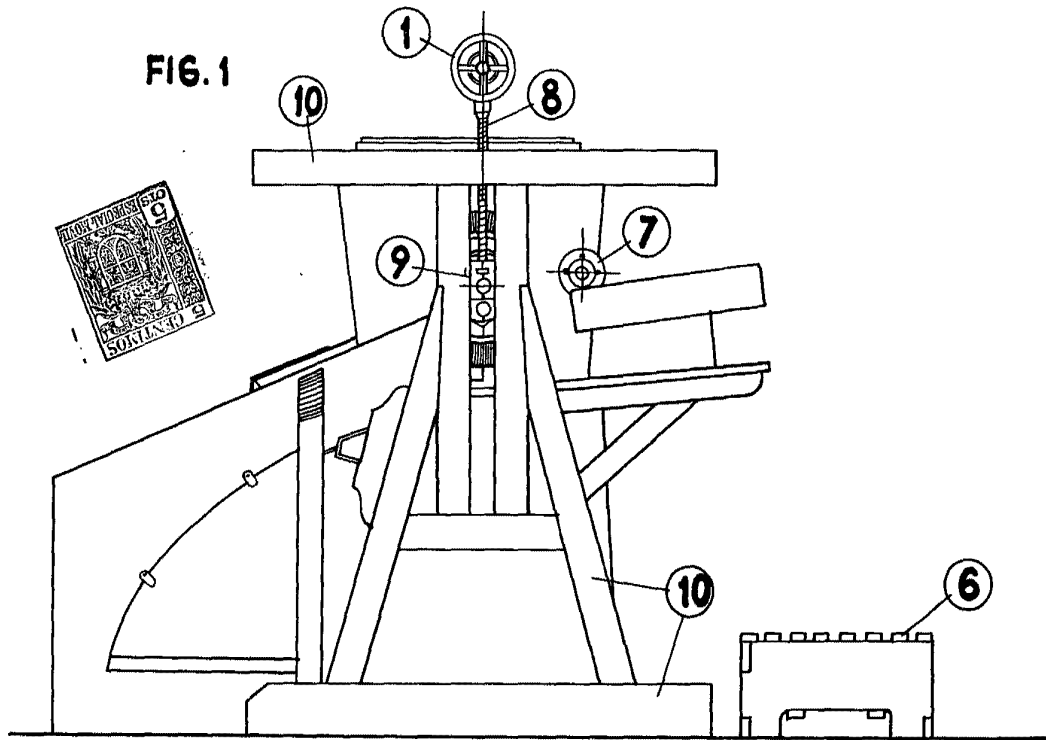
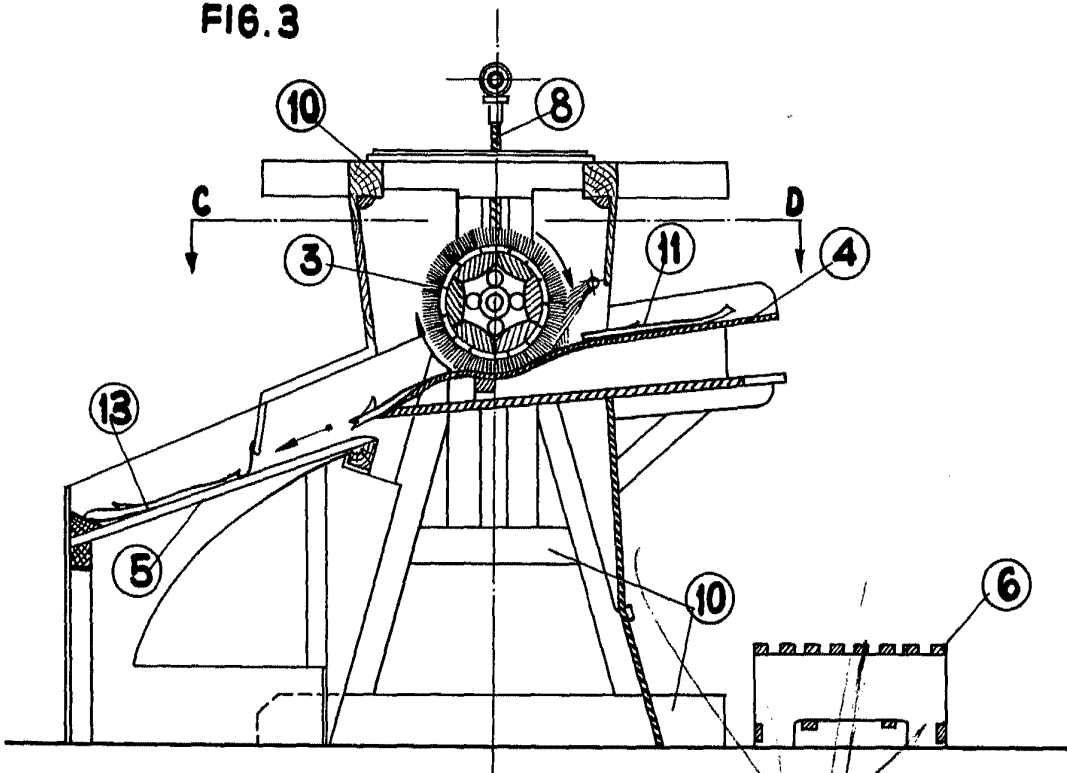


FIG. 3



MADRID, DE DE 1
FABRICAS Y SECADEROS DE BACALAO DE
P.P.

ESCALA VARIABLE

FIG. 2

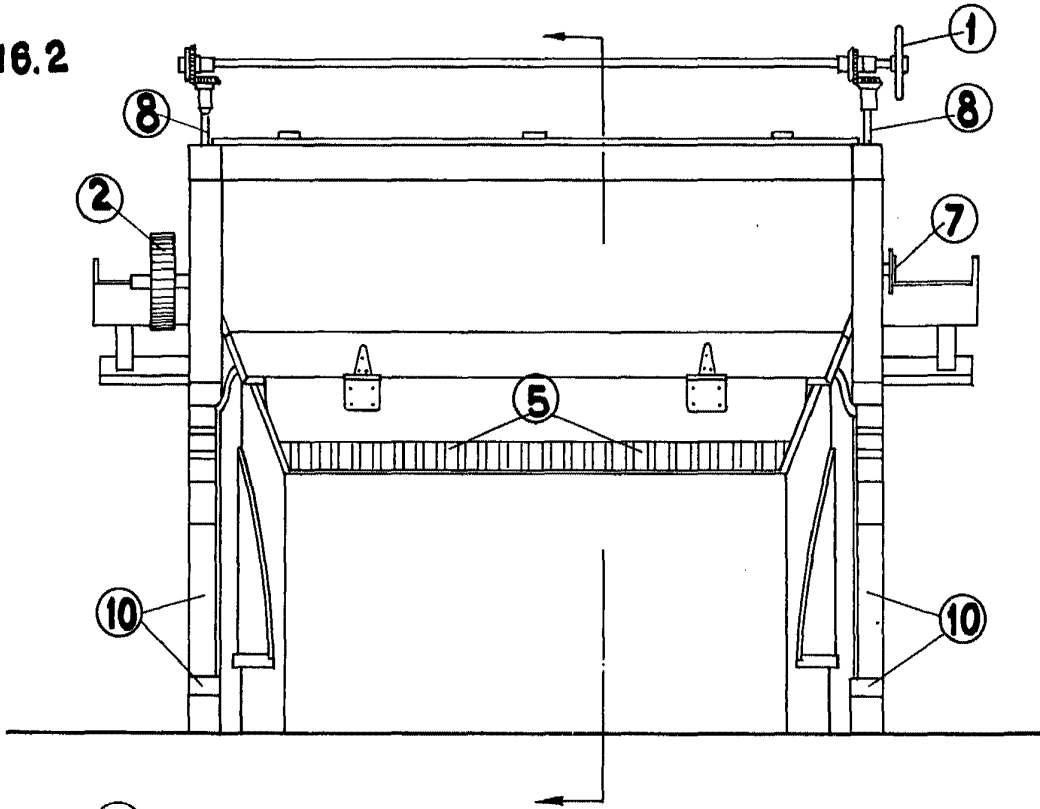
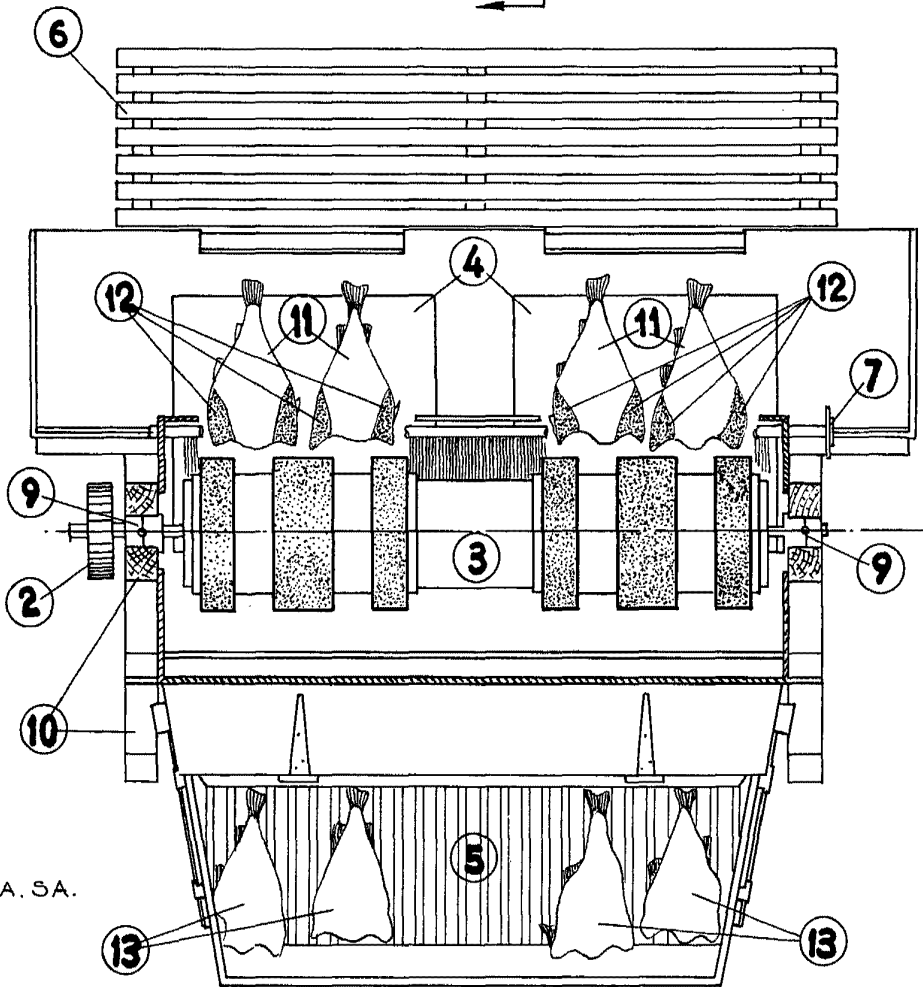


FIG. 4.

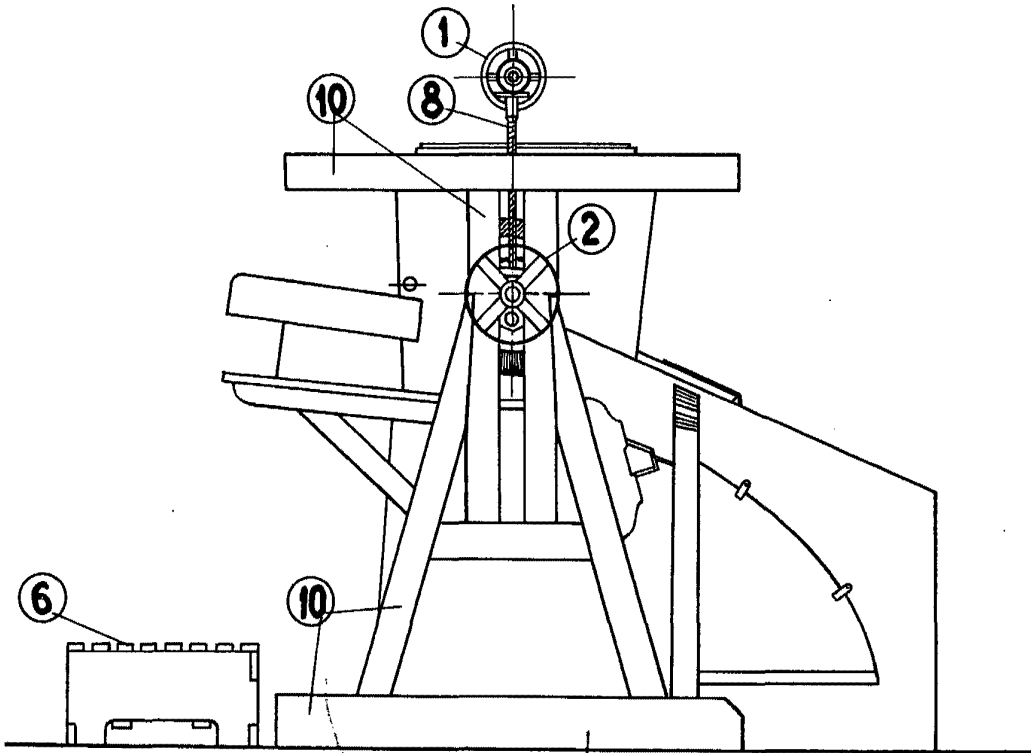


DE 1960.
BACALAO DE ESPAÑA, S.A.

258254



FIG. 5



MADRID. DE DE 1960.
PESQUERIAS Y SECADEROS DE BACALAO DE
ESPAÑA. S.A.

ESCALA VARIABLE.