

ESPAÑA

19 ES

11

21

22

NUMERO	273.421
FECHA DE PRESENTACION	8.7.1.983

15 Y

MODELO DE UTILIDAD

1 ENE. 1984

30 PRIORIDADES	31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
----------------	-----------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
------------------------	--------------------------------

1923L1/01

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

COCEDOR DE PESCADO A SOBREPRESION, CON ENFRIAMIENTO Y SECADO POR VACIO.

71 SOLICITANTE (ES)

HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ, S.A. - HERMASA

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Apartado, nº 1.207 - VIGO

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

DON 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-
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).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
15 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, consiste en un co-
cedor de pescado a sobrepresión, con enfriamiento y secado
por vacío.

5 En líneas generales el cocedor se muestra confi-
gurado al menos por dos cuerpos cilíndricos superpuestos e
interconectados entre sí por tuberías y valvulería, actuan-
do, preferentemente, el inferior como cocedor propiamente -
dicho y el superior como precalentador de salmuera.

10 El pescado se dispone sobre unos cestos apila-
bles, de forma que su superposición configura un carro en -
el que el cesto más próximo al suelo está dotado de ruedas
para el desplazamiento del conjunto en el exterior y que -
permite su introducción en el cocedor, para lo cual éste se
15 encuentra provisto de unos railes longitudinales en la par-
te inferior.

20 El cuerpo superior o precalentador no dispone -
de ningún elemento en su interior, a excepción de unas son-
das de nivel y tiene como funciones, la de almacenar sal-
muera para la fase de calentamiento previo, antes de que -
pase al cocedor. El calentamiento se realiza por la aspira-
ción de la salmuera mediante una bomba de circulación, su -
paso a través de un intercambiador y su retorno al propio -
precalentador. Durante el funcionamiento y una vez realiza-
25 da la cocción tiene el precalentador como segunda función,
la de contener la salmuera al vaciar el cocedor y mantener-
la a la temperatura a la que se recoge, por lo que exterior-
mente este cuerpo se encuentra aislado termicamente. El pre-
30 calentador dispone de una puerta practicable de las llama-
das boca de hombre para el acceso al interior con el fin de

1 realizar una eventual limpieza.

5 El cuerpo de cocción está constituido por un elemento cilíndrico que en uno de sus extremos incorpora un aro sobre el que se ajusta y cierra una puerta colgante te con cierre tipo bayoneta. Interiormente dispone de unos raffles sobre los que se desplazan y soportan los carrós con el pescado mientras que superiormente dispone de un colector de tubos para el enfriamiento y unas sondas para la detección de nivel. Además, dispone de sondas de presión y temperatura.

10 Otras características del invento, consiste en el hecho de que sin variar la estructura anteriormente comentada, los cuerpos de precalentamiento y de cocción pueden adoptar otras posibles disposiciones, como por ejemplo, situándose horizontalmente en un mismo plano. Además, se puede realizar la utilización de tres o más cuerpos interconectados, dispuestos preferentemente en forma triangular en un plano vertical, de tal modo que el superior sea el de precalentamiento y almacenamiento de la salmuera, mientras que los dos cuerpos inferiores, situados en posición horizontal en un mismo plano, funcionen alternativamente en cocción y enfriamiento por vacío, duplicando así la producción, ya que mientras uno cuece, el otro enfria el producto cocido y así alternativamente durante un tiempo programado, siendo el cuerpo superior común a los dos inferiores.

25 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con el fin de ayudar a la mejor comprensión de las características del invento, se acompaña con la presente memoria descriptiva un juego de dibujos donde se ha representado lo siguiente:

1 La figura 1ª muestra una vista en alzado lateral del precalentador dispuesto sobre el cocedor.

La figura 2ª corresponde a una vista en alzado -
frontal, en la que se observa el precalentador dispuesto so
5 bre el cocedor.

Por último la figura 3ª corresponde a una vista -
esquemática del funcionamiento del objeto de la presente -
invención.

Como puede observarse, a tenor de los planos co-
10 mentados el cocedor de pescado a presión con enfriamiento y
secado por vacío se constituye mediante un cuerpo de cocción
1, de forma cilíndrica, dotado en uno de sus extremos de un
aro sobre el que se ajusta y cierra una puerta 2 colgante.

En el interior del cuerpo de cocción 1, quedan -
15 situados inferiormente unos raíles 3 para el soporte y guía
de los carros 4 que contienen el pescado. Estos carros 4 se
encuentran constituidos por una serie de cestos apilables -
cuyo cesto inferior dispone de ruedas 5 para el desplaza-
miento de todo el conjunto por los raíles 3.

20 El cuerpo de cocción 1 presenta superiormente un
colector 6 de tubos para el enfriamiento y superior e infe-
riormente unas sondas 7 de detección de nivel, presión y -
temperatura.

25 Sobre el cuerpo de cocción 1, se dispone un cuer-
po cilíndrico 8 precalentador, interconectado con el cuerpo
1 de cocción por una serie de tuberías y válvulas automáti-
cas, de accionamiento neumático, controladas desde un cua-
dro de mandos donde se sitúan los temporizadores, programa-
dores de presión, reguladores de temperatura y señales acús-
30 ticas y luminosas.

1 En el caso de que aumente la presión, se abre la válvula -
de desfogue en el cuerpo del precalentador 8, por la acción
de un presostato.

3ª - Carga del producto.

5 4ª - Transvase al cuerpo cocedor 1:

4 A.- Se abren las válvulas de entrada de vapor
al intercambiador 11, ya en servicio, es decir las válvulas
18 de aireación y recuperación de presión del cocedor; 19
de entrada de agua y salmuera al cocedor 1, la 16 de sali-
10 da de salmuera del precalentador 8 que ya se encuentra -
abierta y se cierra la válvula 15 de entrada de salmuera al
precalentador 8, estando en funcionamiento la bomba de cir-
culación 10 y el motor del filtro 17, se termina alcanzan-
do el nivel superior en coincidencia con la sonda 7 supe-
15 rior, cerrandose la válvula 16 de salida de salmuera del -
precalentador 8 y la válvula de aireación y recuperación de
presión del cocedor 1 queda en servicio a través del progra-
mador de presión.

20 4 B.- Si se alcanza el nivel inferior de la son-
da 9 del precalentador 8, antes de que la sonda superior 7
del cocedor 1, se cierra la válvula de salida de salmuera -
del precalentador 8 y se abre la válvula 13 general de en-
trada de salmuera, hasta alcanzar el nivel superior en co-
rrespondencia con la sonda 7 del cocedor 1 y se proseguirá
25 según se ha establecido en el Apartado 4 A.

Esta fase de transvase de salmuera al cocedor 1
no entra en funcionamiento si el micro de la puerta cerrada
no se encuentra accionando, debido al dispositivo de segu-
ridad 20 dispuesto en la citada puerta 2.

30 5ª - Cocción:

1 Al abrirse la válvula 21 de vaciado del cocedor 1,
el regulador de temperatura sigue en servicio manteniéndola
al valor prefijado.

5 5 A.- La cocción se realiza durante un tiempo fi-
jado en el temporizador del regulador.

5 B.- La cocción se realiza utilizando una sonda
en el interior del producto, que determinará el tiempo de
cocción en función de esta temperatura. Al llegar ésta al
valor fijado, puede mandar una señal a un temporizador para
10 dar un tiempo más o si el temporizador está a cero pasar a
la fase siguiente, cerrando la válvula de entrada de vapor
11' al intercambiador 11.

6ª - Adición de salmuera al cocedor (purga de gra
sa):

15 Se realiza el paro de la bomba de circulación 10
y se cierra la válvula 19 de entrada de agua y salmuera al
cocedor 1, se abre la válvula 13 general de entrada de sal-
muera, estando la bomba de adición de salmuera funcionando,
con lo cual la válvula de aireación y recuperación de pre-
20 sión del cocedor 1 se abrirá mandada por el programador de
presión, durante un tiempo determinado. Finalizado este tien-
po determinado, se cierra la válvula 13 general de entrada
de salmuera, se abre también, la válvula 21 de vaciado del
cocedor 1 y la bomba de circulación 10 se pone en marcha.

25 7ª - Recuperación de salmuera:

Esta recuperación se realiza al abrirse las vál-
vulas 14 de desfogue del precalentador 8 y 15 de entrada de
salmuera al precalentador y el programador en marcha bajan-
do la presión a cero, momento en el que el programador para
30 y se abre totalmente la válvula de aire de acción y recupe-

1 ración de presión del cocedor 1.

Alcanzando el nivel superior de la sonda 9 en el precalentador 8, se cierran las válvulas 14 de desfogue, 21 de entrada y salida de salmuera y 15 de entrada de salmuera, se para la bomba de circulación 10 y se abre la válvula 21' de vaciado del cocedor 1.

8ª - Enfriamiento:

8 A.- Se abre la válvula 22 general de entrada de agua, la válvula 18 de aireación y recuperación de presión del cocedor 1 y la válvula 19 de entrada de agua y salmuera al cocedor 1 durante un tiempo fijado.

8 B.- También el enfriamiento se puede realizar hasta alcanzar una temperatura interior del producto determinada.

15 9ª - Secado por vacío:

Se cierran las válvulas 22 de entrada de agua y 19 de entrada de agua y salmuera al cocedor 1, alcanzando la salmuera el nivel inferior de la sonda 7, cerrándose las válvulas 18 de aireación y recuperación de presión del cocedor 1 y 21' de vaciado del cocedor 1. Se pone en marcha la bomba de vacío 23 y el programador actúa sobre la válvula 24 de cierre en el circuito de vacío, el tiempo fijado en programa.

25 10ª - Recuperación de presión:

Se realiza el cierre de la válvula 24 de cierre en el circuito de vacío y se para la bomba de vacío 23 y el programador manda sobre la válvula 18 de aireación y recuperación de presión del cocedor 1, hasta alcanzar 0.

30 11ª - Ciclo final:

Se para el programador y se realiza la apertura

1 de las válvulas 18 de aireación y recuperación de presión del cocedor 1 y 21' de vaciado del cocedor 1, produciéndose la señal acústica y luminosa ya predeterminada.

5 Todo el conjunto queda complementado mediante un grifo 24' de nivel del precalentador 8, en el cual hay además un manómetro 25 y un termómetro 26.

10 El cocedor 1 dispone también, de un termómetro 27 y un manómetro 28, además de un detector de temperatura 29 dispuesto bajo la válvula 2 de cierre en el circuito de vacío.

El cocedor 1 y el precalentador 8 disponen de válvulas 30 de seguridad.

15 La puerta 2 del cocedor 1 se articula y se sustenta mediante una cartela 31 que queda articulada a una palanca 32 que es la que realiza el soporte y giro de la puerta 2, la cual dispone además de una palanca 33 de apertura con mecanismo de cremallera y una pieza 34 con topes de limitación de giro que realizan el citado tope en la palanca 32.

20 El conjunto queda por último complementado con un condensador 35 y un pulgador de vapor 36.

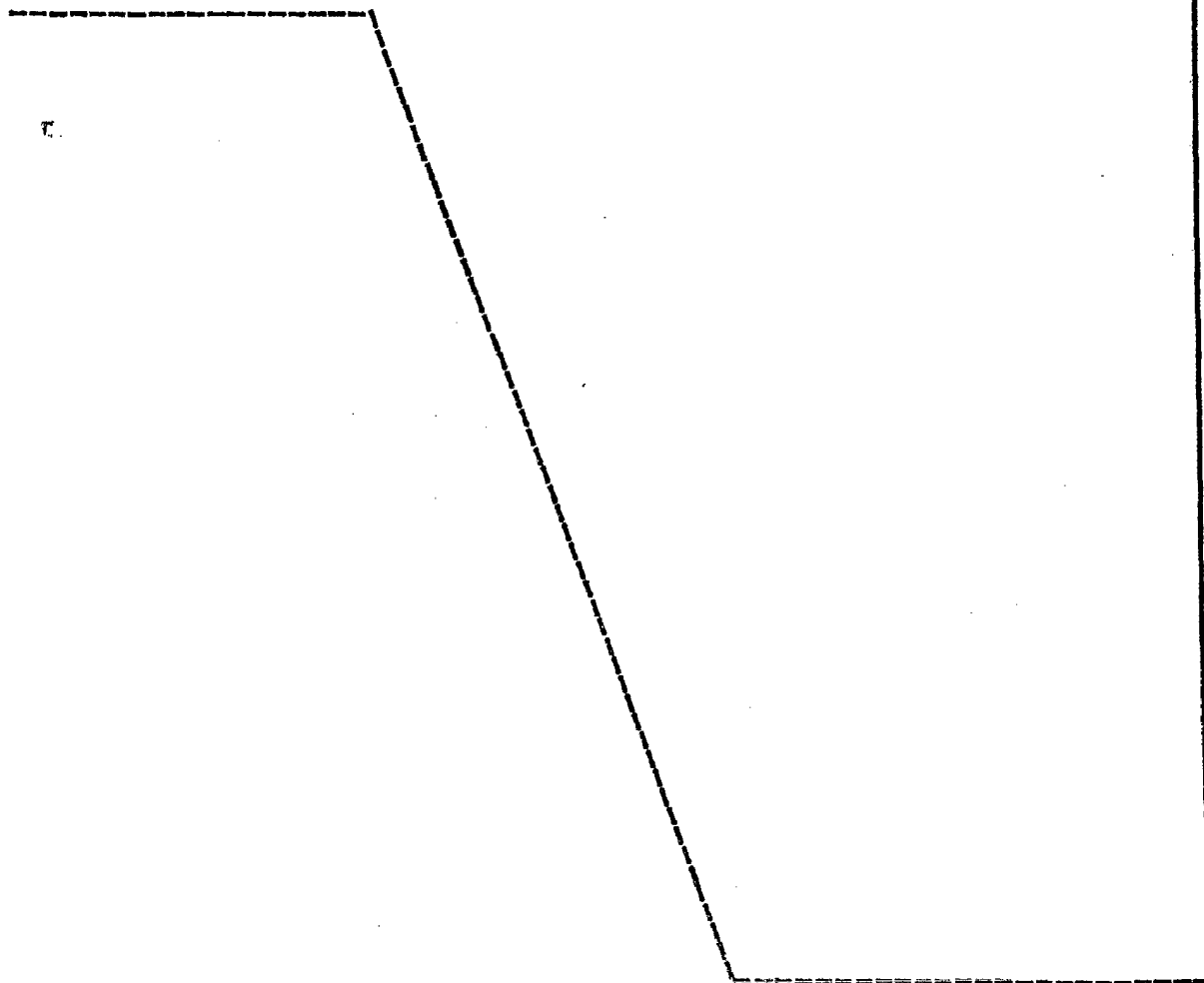
25 Todas las válvulas son automáticas, de accionamiento neumático, controlando todo el proceso desde un cuadro donde van los temporizadores, programadores de presión, reguladores de temperatura y señales acústicas y luminosas de término de proceso.

30 Aunque la invención se ha descrito teniendo en cuenta la realización de un cuerpo de cocción 1 y un precalentador 8, dispuestos uno sobre otro, opcionalmente también los cuerpos de precalentamiento 8 y de cocción 1, pue-

1 den adoptar otras posibles disposiciones, como por ejemplo,
situandose horizontalmente en un mismo plano.

5 Además, como una realización preferente de la in-
vención, se prevé la utilización opcional de tres o más cuer-
pos interconectados, dispuestos preferentemente en forma de
triángulo en un plano vertical, de tal modo que el superior
sea el de precalentamiento y almacenamiento de la salmue-
ra, mientras que los dos cuerpos inferiores situados en po-
sición horizontal en un mismo plano, funcionen alternativa-
10 mente en cocción y enfriamiento por vacío, duplicando así
la producción, ya que mientras uno cuece, el otro envía el
producto cocido y así alternativamente durante un tiempo pro-
gramado, siendo el cuerpo superior común a los dos inferior-
res.

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,
que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
5 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,
en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones,
10 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

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

1 1ª.- COCEDOR DE PESCADO A SOBREPRESION, CON ENFRIA
MIENTO Y SECADO POR VACIO, caracterizado por disponer de al
menos un cuerpo de cocción, de forma cilíndrica, dotada en
uno de sus extremos de un aro sobre el que ajusta y cierra
5 una puerta colgante, situándose en su interior unos rai-
les para soporte y guia de los carros que contienen el pescado,
estando estos constituidos por una serie de cestos apilables,
el inferior de los cuales, posee ruedas para el desplazamien-
to del conjunto; estando dotado superior e interiormente el
10 cuerpo de cocción, de un colector de tubos para el enfriamien-
to y de unas sondas de detección de nivel, de presión y de
temperatura; disponiéndose además, un cuerpo cilíndrico preca-
lentador, interconectado con el o los de cocción, por una se-
rie de tuberias y válvulas automáticas, de accionamiento neu-
15 mático, controladas desde un cuadro de mando donde se situan
los temporizadores, programadores de presión, reguladores de
temperatura y señales acústicas y luminosas, existiendo en el
interior de este cuerpo precalentador, una sonda de nivel in-
dicadora del contenido de salmuera, aspirada de un depósito,
20 mediante una bomba de circulación y a través de un interca-
biador de calor, siendo después enviada al cocedor a la tem-
peratura deseada; estando este último cuerpo, recubierto de
una capa termicamente aislante y dotado de una puerta frontal
practicable de acceso para una limpieza eventual.

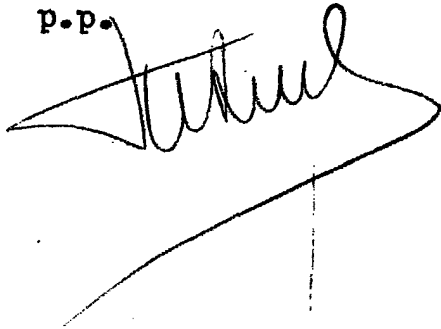
25 2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: COCE-
DOR DE PESCADO A SOBREPRESION, CON ENFRIAMIENTO Y SECADO POR
VACIO.

1 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la
presente memoria descriptiva que consta de catorce páginas
mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 8 de Julio de 1.983

BERNARDO UNGRIA

p.p.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Bernardo Ungria', is written over a horizontal line. The signature is cursive and somewhat stylized.

5

10

15

20

25

30

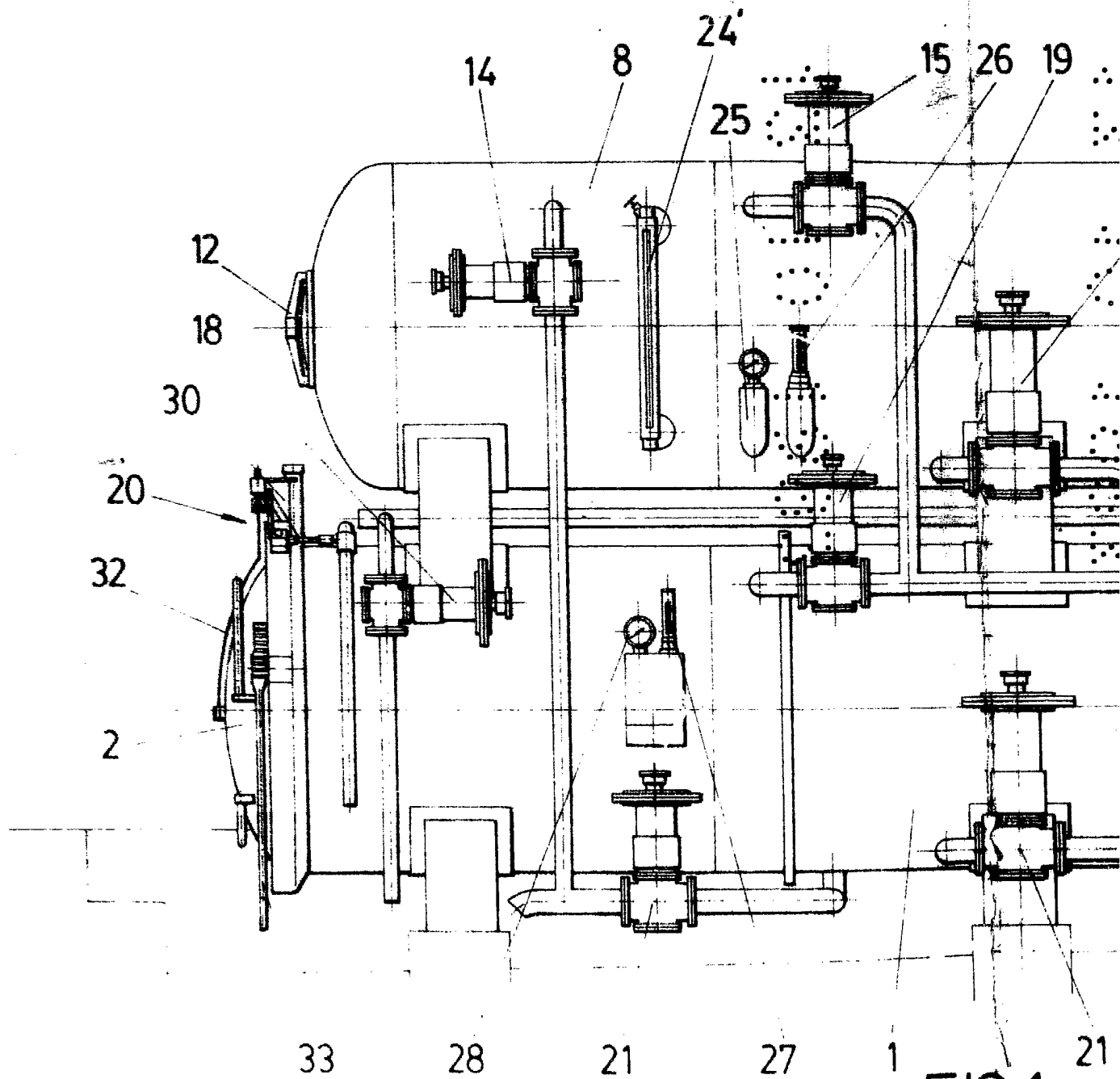


FIG.1

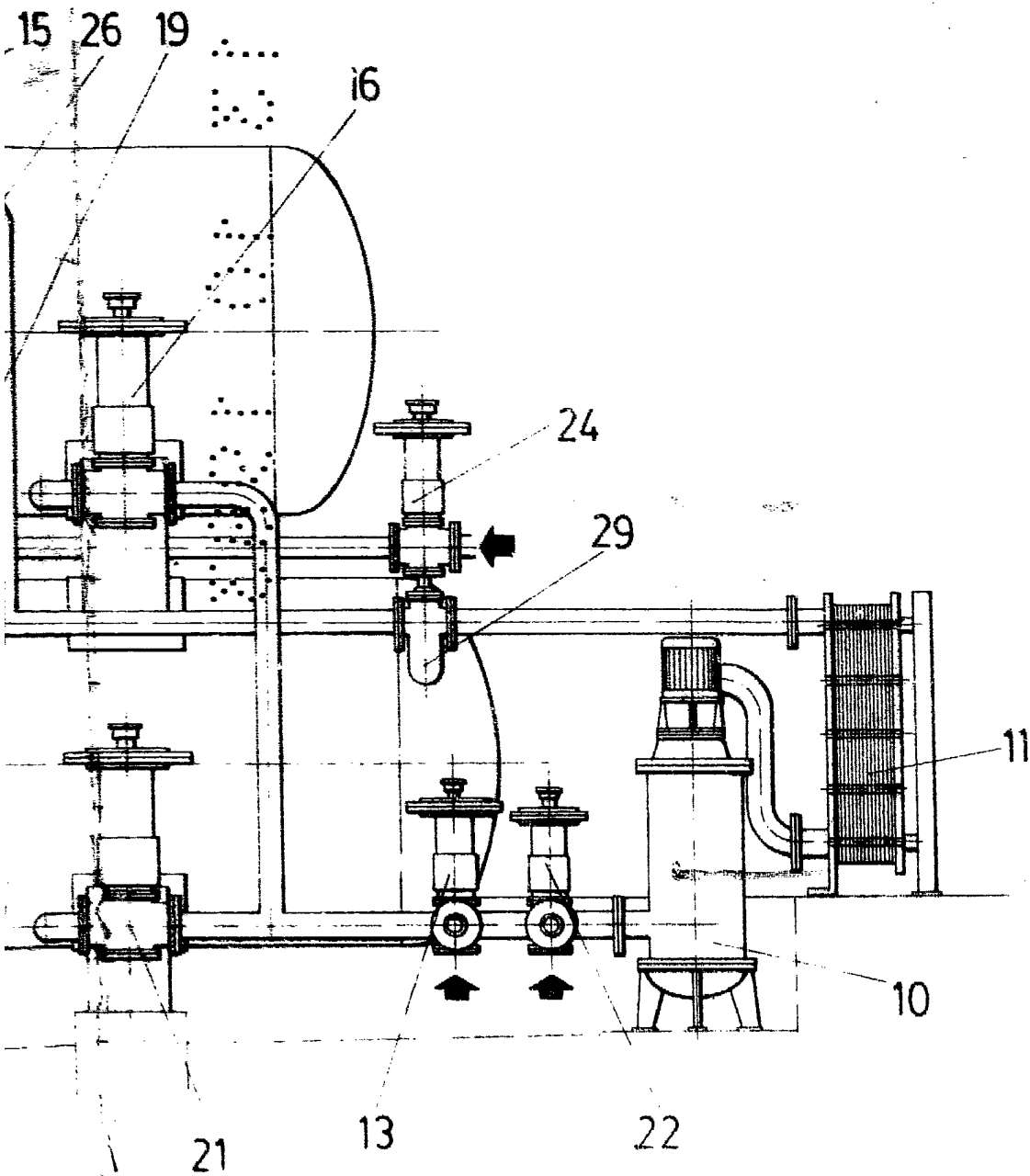


FIG.1

ESCALA VARIABLE

Madrid, 8 de Julio de 1983

BERNARDO UNGRIA

P. P.

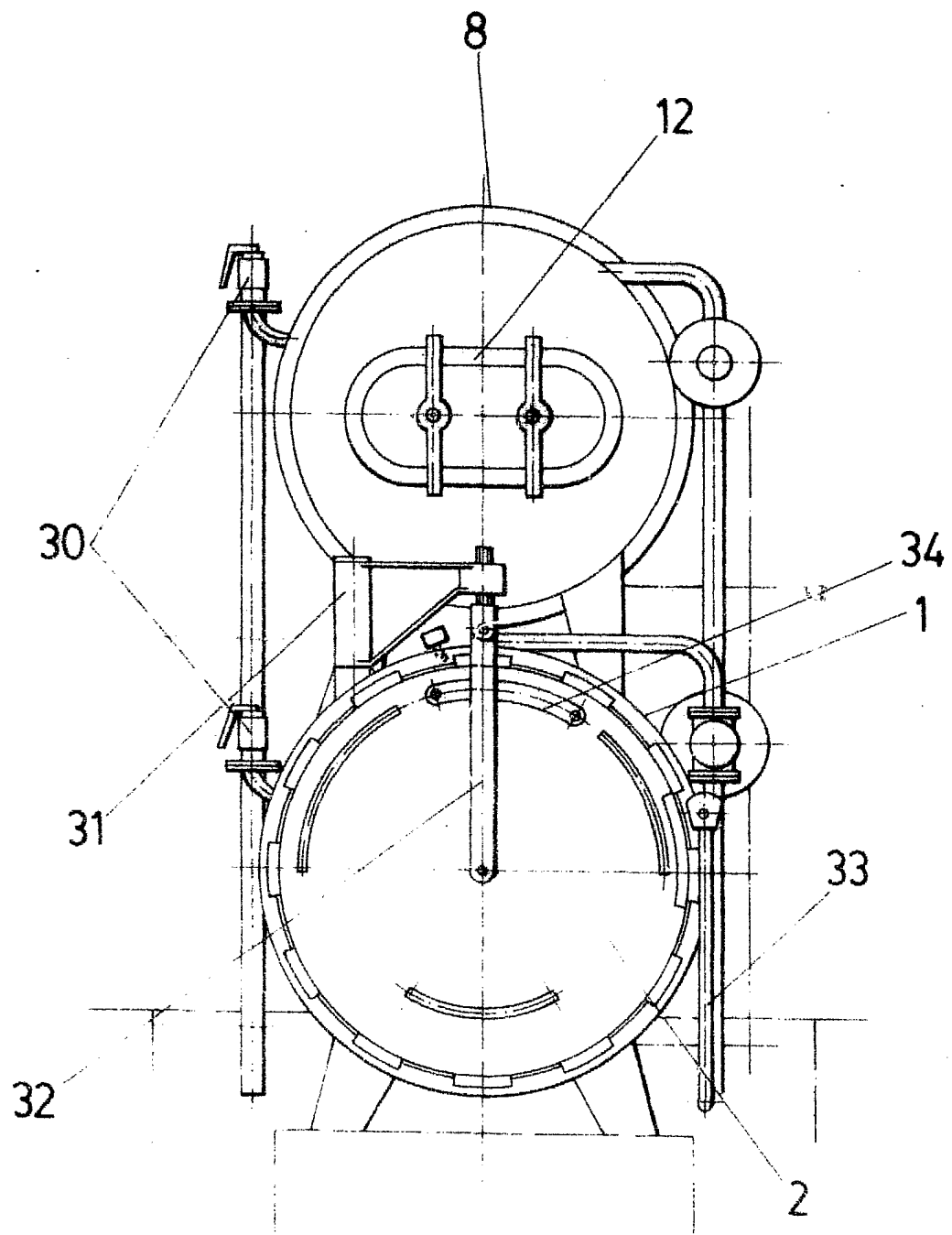


FIG. 2

ESCALA VARIABLE
Madrid, 8 de Julio de 19 83
BERNARDO UNGRIA
P. P. *[Signature]*

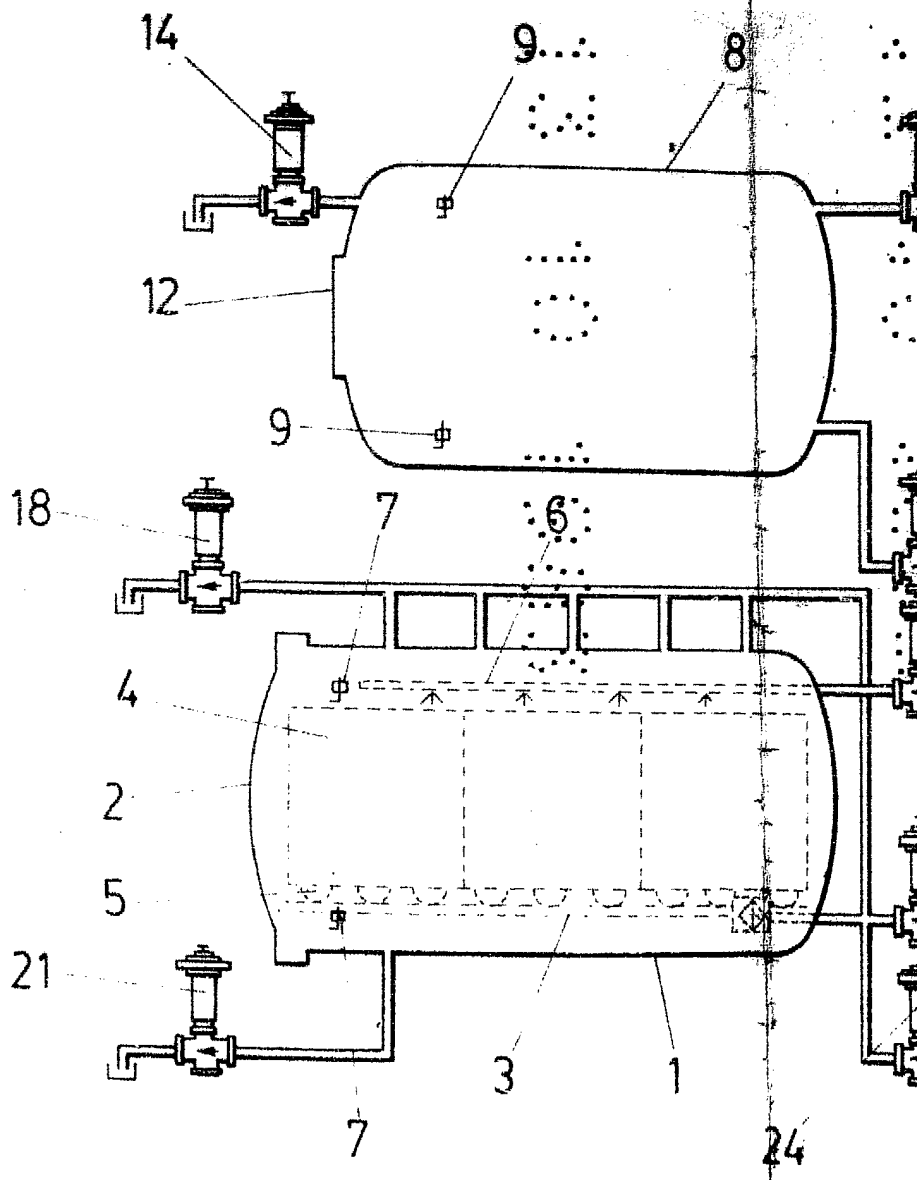


FIG.3

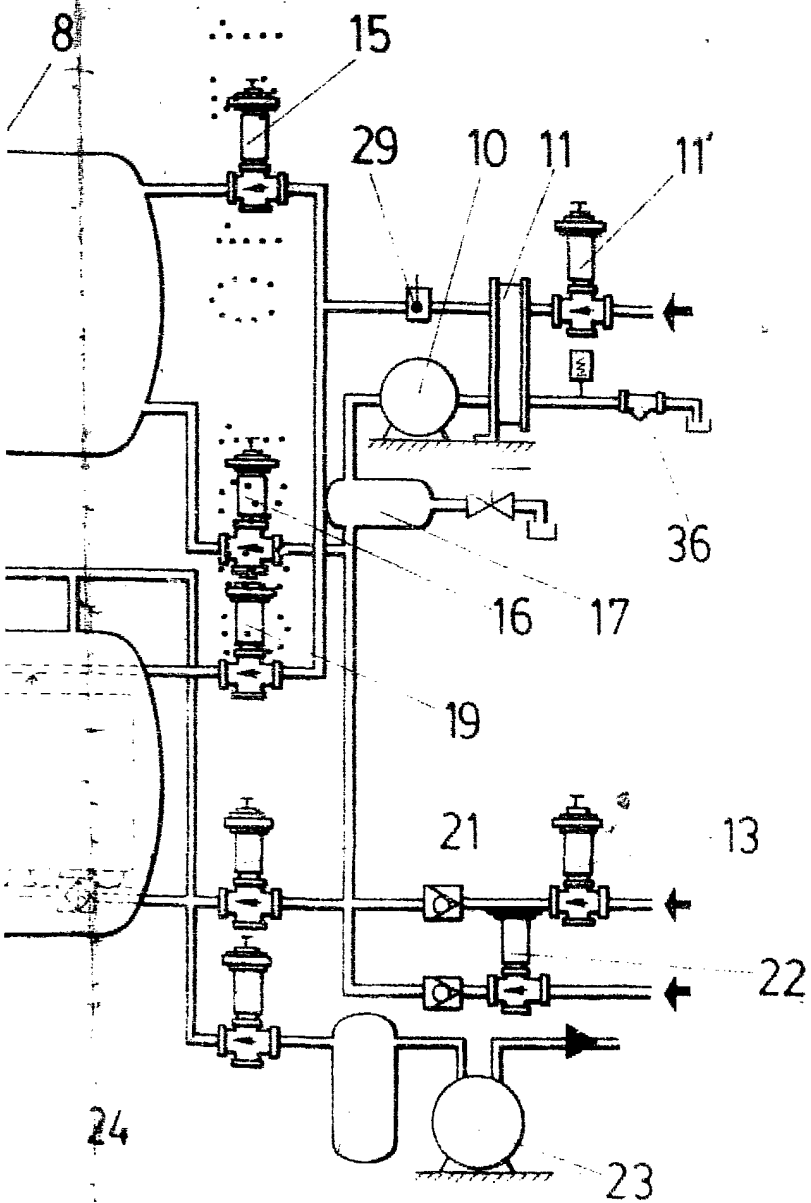


FIG.3 35

ESCALA VARIABLE

Madrid, 8 de Julio de 1978

BERNARDO UNGRIA

D. P.