



275 521

275521

- 1 -

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud
de una PATENTE DE INTRODUCCION, por Diez
años en España, a favor de INSTALACIONES
FRIGORIFICAS FRANCO-ESPAÑOLAS S.L. "IFFE",
de nacionalidad española, residente en Pa-
sajes de San Pedro (Guipúzcoa), Avda. del
General Mola núm. 53.

por:

"UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPON-
DIENTE PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BAR-
COS PESQUEROS "

Fuente de origen: Patente de Invención francesa
Nº P.V. 725.648 del 14 Noviembre 1.956.



El presente registro de Patente de Introducción, concierne como su enunciado indica, a una instalación y procedimiento correspondiente de bodegas de barcos pesqueros, de acuerdo con la descripción detallada que de la misma se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

Esta instalación podrá acondicionarse en cualquier clase de bodega de este tipo de barcos, con particular preferencia en atuneros y su finalidad es conservar el pescado por frío.

Por lo general en las instalaciones conocidas, se amontona el pescado desordenadamente en la bodega del barco correspondiente, depositándose capas de hielo e insuflándose una corriente de aire frío, procedente de dispositivos instalados en el techo de la bodega. Dicha disposición no permite más que una refrigeración artificial, sin que el frío sea repartido por toda la masa del pescado.

Este sistema soluciona en forma satisfactoria este inconveniente, ajustándose en forma racional la instalación de las bodegas de refrigeración.

Además se permite mantener el pescado en su medio biológico que es el agua del mar, lo que se representa una evidente ventaja en lo referente a la conservación sobre los procedimientos actualmente en uso.

A tal efecto, la bodega queda aislada termicamente del exterior por cualquier procedimiento, preferentemente por revestimiento de las paredes de la propia bodega, mediante el empleo de material aislante, tal como corcho, aglomerados del mismo, madera, lana de vidrio, cuerpos porosos y análogos, y se divide a la bodega en varios compartimentos distribuidos en varios pisos y comunicados entre sí por medio



de aberturas practicadas en los planos separatorios.

El pescado capturado es colgado por la cola mediante dispositivos adecuados en cada departamento.

35 En una posible variante de la Patente, el pescado puede ser colocado en bandejas perforadas horizontalmente dispuestas en cada compartimento.

La refrigeración se efectua con agua de mar enfriada en lugar de aire frío, lo que permite mantener el pescado en su medio biológico.

40 El dispositivo de refrigeración comprende rampas de pulverización de agua de mar previamente enfriada por los medios convenientes, estando estas rampas situadas sobre diferentes tabiques.

45 El agua de refrigeración se recoge en el fondo de las bodegas en colectores con este fin dispuestos y posteriormente se la hace circular con vistas a su refrigeración.

Para mejor comprensión de este objeto, se adjunta a la presente memoria una hoja de planos, en la que a título de ejemplo no limitativo, se representan todas y cada una de las partes que lo forman y relación que guardan entre sí.

50 En la citada hoja de dibujos queda representado:

FIGURA PRIMERA.- La misma muestra una sección transversal de la bodega según los principios de la Patente.

55 FIGURA SEGUNDA.- Representa un esquema del ciclo de refrigeración.

En las citadas figuras se aprecian las siguientes referencias:

60 La bodega -1- está aislada térmicamente del casco -2- de la embarcación por un revestimiento adecuado -3- de características apropiadas.

275521



Dicha bodega está dividida en compartimentos verticales -4- que se comunican entre sí por aberturas practicadas en los tabiques de separación y dotados de medios convenientes que permitan el enganche del pescado mediante cuerdas, gan-
65 chos o análogos.

Eventualmente cada compartimento puede dividirse en va-
rios pisos mediante la aplicación de bandejas perforadas -5-
dispuestas horizontalmente en las que se coloca el pescado.

El dispositivo de refrigeración se compone de un bloque
70 productor de frío por comprensión, que no ha sido represen-
tado, y que el mismo podrá presentar las características
técnicas más adecuadas, cuyo bloque descarga sobre un cam-
biador de temperatura -6- de la Fig. 2ª.

El agua del mar es aspirada por una bomba -7- y es en-
75 viada a través de un filtro -8-, al cambiador -6-, Fig. 2ª,
en la dirección representada en las flechas.

Dicha agua enfriada a la temperatura requerida, alimen-
ta una tubería -9- y se distribuye en las rampas -10- insta-
ladas en el techo de la bodega y sobre los tabiques interio-
80 res de los compartimentos -4-.

El agua fría se pulveriza a partir de rampas sobre las
capas de pescado a conservar. Se recoge seguidamente en el
fondo de la bodega en colectores -11- y se vuelve a poner
en circulación hacia el cambiador de temperatura -6-.

85 La utilización en circuito cerrado proporciona una eoo-
nomía de potencia, sin embargo es conveniente renovar el
agua de refrigeración para que las propiedades biológicas
sean favorables.

90 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que,
los detalles de realización de la idea expuesta, pueden va-

275521



riar, sin que por ello cambie la esencia de la Patente que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y se reivindica en la siguiente

N O T A

95 En resumen: La Patente de Introducción que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

100 1ª.- UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPONDIENTE PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BARCOS PESQUEROS; que se caracteriza esencialmente porque la bodega está aislada térmicamente del casco de la embarcación, dividiéndose dicha bodega en varios compartimentos verticales, comunicados entre sí mediante unas aberturas practicadas en los tabiques de separación, los que están dotados de medios que permiten el enganche del pescado, pudiendo disponerse
105 se en cada compartimento una pluralidad de bandejas perforadas en posición horizontal que dan lugar a la formación de varios pisos y que permiten la colocación del pescado capturado.

110 2ª.- UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPONDIENTE PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BARGOS PESQUEROS según reivindicación 1ª, que se caracteriza esencialmente porque comprende un bloque productor de frío por compresión que descarga sobre un cambiador de temperatura.

115 3ª.- UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPONDIENTE PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BARCOS PESQUEROS según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza esencialmente porque el agua aspirada del mar por medio de una bomba, es enviada a través de un filtro al mencionado cambiador siguiendo una dirección preestablecida.

120 4ª.- UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPONDIENTE



125 PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BARCOS PESQUEROS según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza esencialmente porque el agua del mar es convenientemente enfriada a la temperatura requerida y alimenta a una tubería y se distribuye posteriormente en rampas instaladas en el techo de la bodega y sobre los tabiques interiores de los mencionados compartimentos.

130 5ª.- UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPONDIENTE PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BARCOS PESQUEROS según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza esencialmente porque el agua se pulveriza a partir de rampas sobre las capas de pescado a conservar, recogándose seguidamente en el fondo de la bodega en colectores y se vuelve a poner en circulación hacia el indicado cambiador de temperatura, debiendo ser renovada el agua del circuito cerrado para disponerse de un medio biológico en condiciones favorables para la perfecta conservación del pescado.

.135 6ª.- "UNA INSTALACION Y PROCEDIMIENTO CORRESPONDIENTE PARA REFRIGERACION DE BODEGAS DE BARCOS PESQUEROS".

140 Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de seis páginas escritas a máquina y dibujos que se acompañan.

Madrid, 15 de Marzo de 1.962

JOSE LAHIDALGA



FIG. 1ª

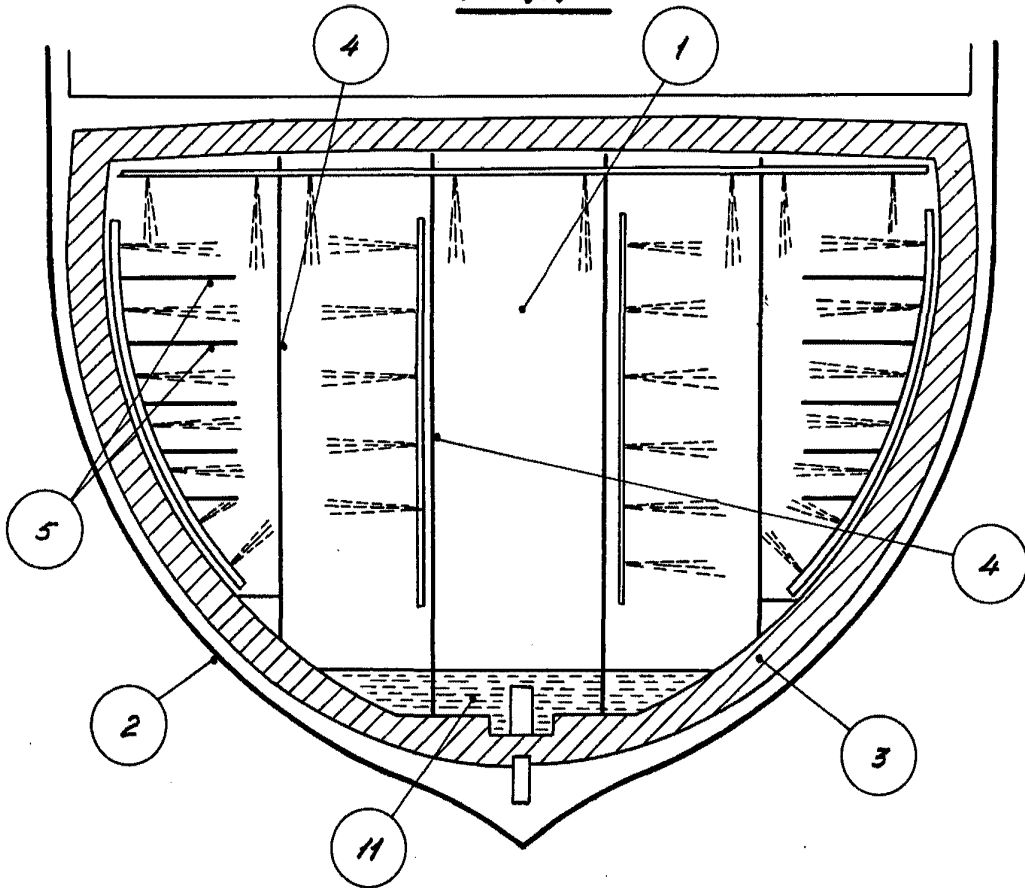
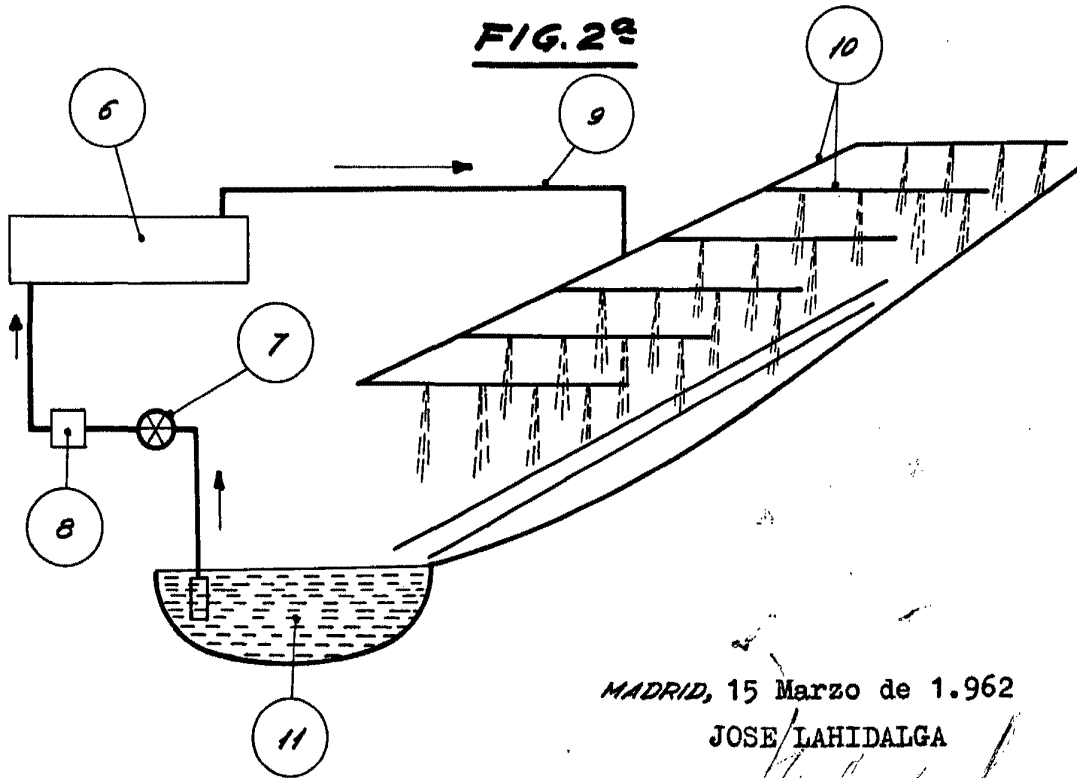


FIG. 2ª



MADRID, 15 Marzo de 1.962

JOSE LAHIDALGA

ESCALA VARIABLE