

285 168



285 168

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud de una

.....
PATENTE DE INVENCION
.....

por **VEINTE** años en España, por **" PERFECCIONAMIENTOS**

EN MAQUINAS SOBADORAS DE ANCHOAS "
.....
.....
.....

a favor de

**DON JOSE MARIO BRAMBILLA STUARDO Y DON POMPEYO GALINDO
BARQUINERO.-**

domiciliado en **SANTONA /Santander/- General Salinas.
Talleres -GALINDO-.**

.....
INVENTORES: Ambos solicitantes, de nacionalidad española.

285168



5 La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1,929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

10 Como indica el mismo enunciado, esta máquina realiza los trabajos de limpiar de escama y piel a la anchoa o bocarte para su elaboración en filete, por un sistema mecánico y totalmente automático, sumamente económico y práctico, con lo que se obtiene un rendimiento altamente superior a la actual forma en que se viene haciendo manualmente en la Industria Conservera, aumentando la producción y reduciendo el costo, por lo que a la par que se beneficia el público consumidor al poder adquirir el producto acabado a un precio inferior al actual, se mejora grandemente la calidad ya que por su forma mecánica y totalmente automática no es preciso tratar la anchoa con salmuera calentada a 100°C, como es preciso en la actual forma que lo vienen haciendo los fabricantes del filete de anchoa en aceite, ya que con la nueva máquina se obtienen resultados altamente satisfactorios con una temperatura de 75°, ventaja que unida a un proceso totalmente automático evita los descuidos que con frecuencia suelen ocurrir en la forma manual.

15 La descripción se efectúa con ayuda de los dibujos que se adjuntan a base de los cuales se expone la estructura de la máquina, al propio tiempo que su funcionamiento.

20 La figura 1ª muestra una perspectiva de la máquina, y la Fig. 2ª un detalle en planta de la misma. La Figura 3ª muestra una sección de la máquina y la figura 4ª una sección del hogar de combustión.

25 La máquina se compone de dos depósitos separados por una cámara de aire, al objeto de que la salmuera o agua a una temperatura de 75°C contenida en uno de ellos, no aumente la temperatura de la salmuera ó agua contenida en el otro.

30

285168



Debajo de uno de los depósitos se ha construido un hogar donde un quemador o mechero nº 1 calienta el líquido, bien sea salmuera ó agua, según el criterio ó sistema de cada fabricante conservero.

5 En una base situada a un costado de los depósitos y a su nivel est
tan montadas dos bombas de aspiración y expulsión nº 2 y 3, conectadas
a los depósitos. Las citadas bombas se ponen en movimiento mediante
el motor nº 4 y expulsan el agua o salmuera por dos series de tubos,
una de cinco tubos que expulsan el líquido caliente y otra de ocho
10 tubos que expulsan el agua fría nº 6, volviendo a caer el mismo lí-
quido en cada depósito correspondiente sin mezclarse el del uno con
el del otro. El motor nº 4 por mediación de la correa trapezoidal
nº 7 hace girar la polea nº 8 que conecta con el eje nº 9 a la reduc-
tora nº 10, hace girar el rodillo nº 11 dando movimiento a la cinta
transportadora metálica nº 12, y también por mediación de otra correa
4 15 trapezoidal a la cinta transportadora nº 13 que de trecho en trecho
lleva unos barrotillos para arrastrar una determinada cantidad de
pesca. La cinta transportadora nº 12 gira sobre los rodillos 11 y 14
y se apoya sobre dos guías en forma angular al objeto que la pesca
no se derrame por los costados de la mencionada cinta. La serie de
20 tubos nº 6 tiene colocados cuatro de ellos en la parte superior de la
cinta con los agujeros de salida de líquido hacia abajo y los otros
cuatro colocados debajo de la cinta y los agujeros hacia arriba. La
serie nº 5 tiene sus cinco tubos colocados debajo de la cinta con los
agujeros de salida hacia arriba. Dos tapones roscados nº 15 tienen
25 por objeto el poder vaciar los depósitos para limpieza de los mismos.
El nº 16 señala dos rejillas desmontables de corredera para evitar que
la escama caiga a los depósitos. El número 17 indica la tolva del
alimentador-dosificador en la cual se vierte la pesca que se ha de
30 tratar. El nº 18 señala cuatro ruedas para el traslado de la máqui-
na siendo giratorias dos de ellas. La parte superior de la máquina

285 168



va herméticamente cerrada por dos tapas atornilladas, con el objeto de evitar que los líquidos expulsados por las bombas a través de los tubos 5 y 6 salgan al exterior. Para facilitar el vaciado de los depósitos los fondos se hallan ligeramente inclinados.

5 El funcionamiento de esta máquina se compone de varias operaciones:

10 1º.- Se llenan los depósitos bien de agua o salmuera según los sistemas de elaboración de cada fabricante. 2º.- Se enciende el quemador o mechero nº 1 y se calienta el contenido del depósito correspondiente hasta una temperatura de 75°. En el otro depósito, el líquido puede ser renovado continuamente por medio de una manguera, al objeto de mantener lo más bajo posible la temperatura de su contenido. 3º.- Una vez calentado como se indica más arriba el contenido del depósito primero se pone en marcha el motor que a su vez hace funcionar las bombas 2 y 3 y la reductora que moverá el rodillo nº 11 haciendo girar por consiguiente las cintas transportadoras nº 12 y 13. El pescado se vierte en la tolva nº 17 donde es recogido por la cinta transportadora nº 13 que lo depositará de una manera uniforme en la cinta nº 12. Cuando la pesca llega a la primera serie de tubos 5 recibe un chorro continuo de líquido caliente pasando a continuación bajo el chorro de la segunda serie de tubos de líquido frío, cayendo a continuación por el rodillo 14 sobre cualquier recipiente adecuado para su recogida. El pescado al caer por el rodillo nº 14 sale completamente limpio de piel y escama. Una vez terminado todo el lavado de la pesca que se necesita para la fabricación diaria, es menester desocupar de su contenido los depósitos y limpiar todas las partes de la máquina.

25 Actualmente esta labor se realiza en forma manual, y consecuentemente los descuidos que pueda tener el personal encargado de la elaboración, desmerecen y rebajan la calidad del producto. Sin embargo haciéndolo con esta máquina de forma totalmente mecánica y automática,

30

285168



5
se elimina todo probable descuido, beneficiándose la calidad de la
pesca. La merma de la pesca se reduce prácticamente a cero, aumentan-
do por consiguiente la producción de una forma considerable, reduciendo
el costo de fabricación, por lo que a la par que se beneficia la in-
dustria conservera igualmente se beneficia el público consumidor al poder
adquirir el producto acabado a un precio inferior al actual. Consecuen-
10 temente, la industria conservera podrá adquirir mayores cantidades de
pesca en fresco, resultando beneficiada igualmente la flota pesquera,
ya que actualmente se ha tenido que limitar la captura de la pesca al
no poder absorber la industria conservera y salazonera las cantidades
que podrían arribar a puerto, perjudicando con ello la economía nacio-
- mal.

15
Para disminuir el costo de la máquina, también se puede construir
de un solo depósito, y precisamente el depósito del líquido caliente,
por lo que se elimina el otro depósito, la bomba nº 3 y la tubería
correspondiente.

20
Igualmente puede construirse con tres depósitos al objeto de
suprimir el primer lavado manual para disminuir la sal de la pesca
que tiene adherida de su primera elaboración en salazón, y en este
caso el depósito provisto de nueva bomba y motor se colocará antes
que el depósito calefactado.

25
Hecha la descripción precedente, hemos de añadir, que los deta-
lles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por
ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de
los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

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

30 1ª.- PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS SOBREDORAS DE ANCHOAS, ca-
racterizados porque están constituidos esencialmente por el conjunto que

285168



forman dos depósitos de fondo inclinado, separados entre sí por una cámara de aire que impide que el calor que suministra un mechero situado debajo de uno de ellos se transmita al otro.

5 2º.- PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS SOBADORAS DE ANCHOAS, caracterizados según la anterior reivindicación y porque ^a un lado de los depósitos y a su nivel inferior hay situadas dos bombas de aspiración y expulsión que tienen sus tomas respectivamente situadas en el fondo de los depósitos y sus salidas que son dobles y están realizadas en forma de regaderas cuyos chorros salen en direcciones verticales opuestas, situadas por encima y por debajo de una cinta transportadora de malla que discurre por encima de los depósitos.

10 3º.- PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS SOBADORAS DE ANCHOAS, caracterizados según las reivindicaciones 1ª y 2ª y porque la alimentación de pescado para su elaboración se hace de forma racional y automática mediante una cinta transportadora con unos resaltes que recoge la pesca de la tolva y la deposita perfectamente dosificada sobre la cinta principal.

15 4º.- PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS SOBADORAS DE ANCHOAS, caracterizados según las reivindicaciones 1ª, 2ª y 3ª y porque la cinta transportadora se mueve impulsada por dos rodillos que a su vez reciben movimiento de un motor que al mismo tiempo acciona las bombas, teniendo en sus laterales dos guías angulares que evitan que la pesca se derrame por los lados, debido a que es distribuida racionalmente sobre toda su superficie.

20 5º.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: " PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS SOBADORAS DE ANCHOAS ".

25 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de seis páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

30 Madrid, 15 de Febrero de 1963

ALFONSO UNGRIA

P.P.

2 8 5 1 6 1 8

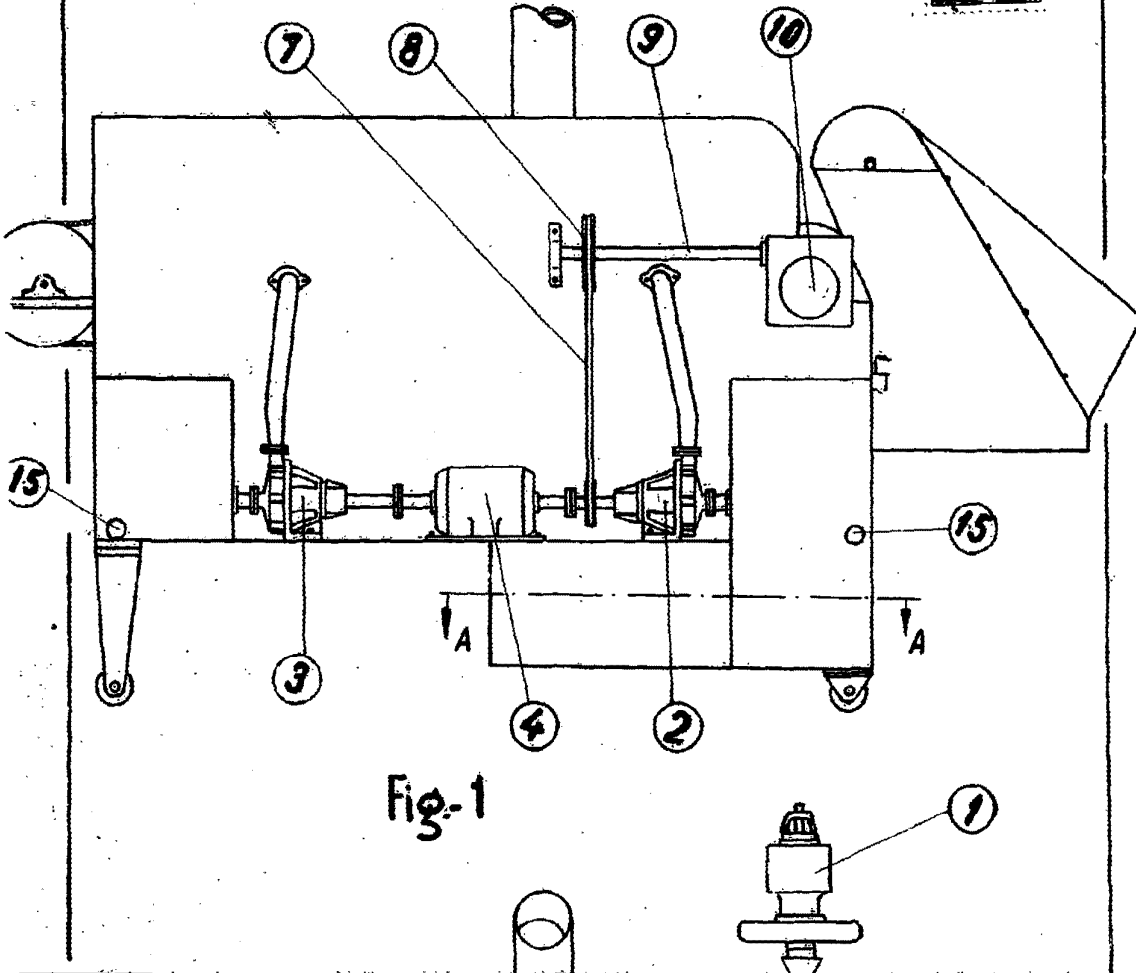


Fig-1

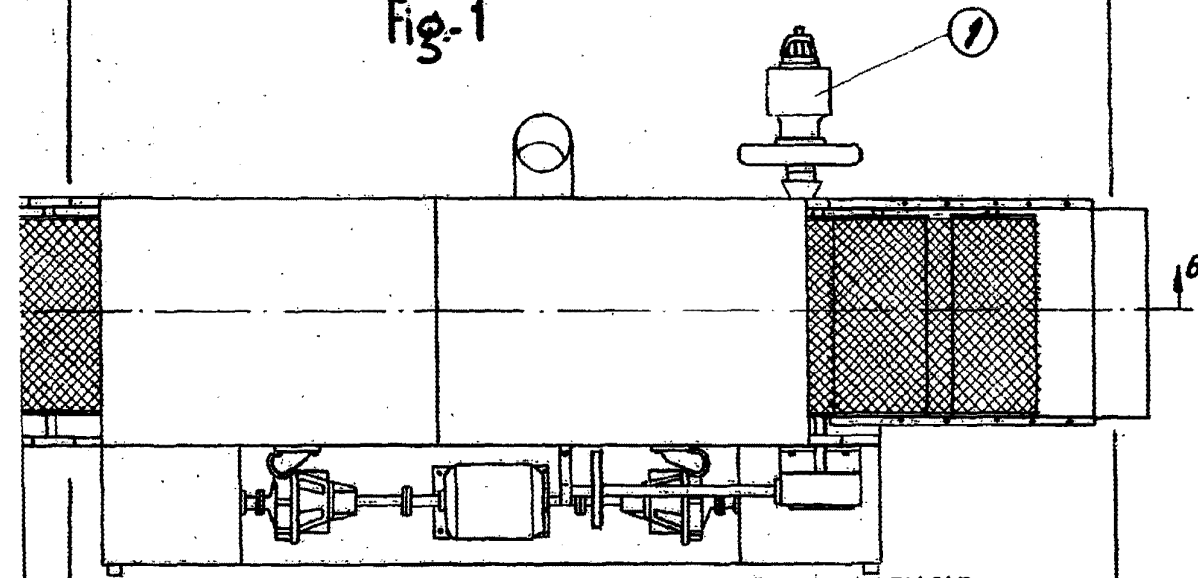


Fig-2

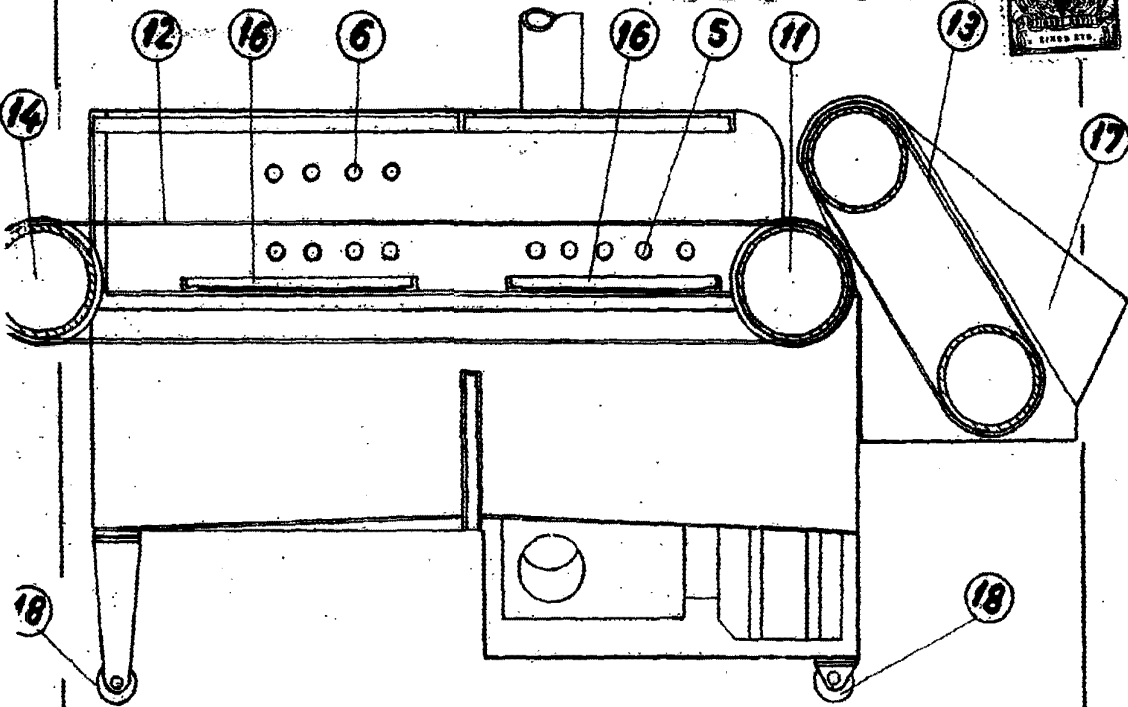
ESCALA VARIABLE

Madrid, 15 de Febrero de 1963

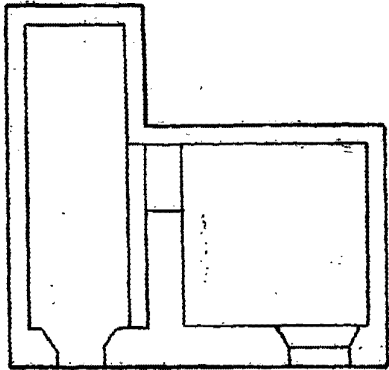
ALFONSO UNGERÍA

r.p.

285188



B-B Fig-3



A-A
Fig-4 ESCALA VARIABLE
Modid, 15 de Febrero de 1963
ALFONSO UNGRIA
P.P.