

285302

10

4

285302



PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

en España, a favor de D. Julián VILLASANTE ALONSO,  
de nacionalidad española, residente en SANTOÑA,--  
(Santander); cuya Patente tiene por objeto:

"MAQUINA PARA LA PREPARACION DEL FILETE DE  
ANCHOA EN FORMA CONTINUA, MEDIANTE SOBADO EN CALIEN  
TE "

^o^o^o^o^o^o^

MEMORIA DESCRIPTIVA

De conformidad con su enunciado, la presente memoria concierne a la descripción de una máquina para la preparación de filetes de anchoa, en forma continua, mediante sobado en caliente, cuya máquina constituye la instalación que permite efec--

20  
285302



tuar los ciclos de trabajo previstos por la Patente de Invención nº 245.137, solicitada en 6 de Noviembre de 1.958.

5.- La Patente de Invención 245.137 citada, se refiere a un procedimiento para la preparación del filete de anchoa mediante sobado en caliente. Dicha Patente, sugiere que la anchoa en salazón se someta a un proceso de lavado en cestillos utilizando una disolución de cloruro de sódico con un grado de concentración que oscila entre los 15 y los 25°B, manteniendo durante el tratamiento, una temperatura en ésta disolución del orden de 15°C. aproximadamente.

10.- Como segunda operación del proceso, la anchoa después del lavado previo se sumerge en un recipiente conteniendo una solución de agua con cloruro sódico en una concentración de 15 a 25°Ba temperatura que oscila entre los 80°C y la temperatura de ebullición, cuya temperatura al introducir la anchoa debe ser uniforme y controlada, mediante un termostato, caracterizándose además porque, el grado de salinidad de la concentración, previsto en cada caso, se mantiene durante toda la operación, siendo el tiempo de inmersión de 1 a 30 segundos, después del cual se obtiene el desprendimiento de la piel.

15.- Posteriormente y como tercera operación del proceso, se somete el pescado contenido en el pro

3-

20



10

2853 02

5.-

pio cestillo, a una inmersión prolongada en agua fría a temperaturas del órden de 0<sup>o</sup> a 8<sup>o</sup>C conteniendo el agua una concentración salínea del 15, al 25<sup>o</sup>B durante cuya operación se efectuará la limpieza a fondo del pescado, sufriendo éste un sobado, dejándolo totalmente limpio de escamas y piel.

10.-

Finalmente, el pescado se somete a otros lavados en agua y cloruro sódico, conservando el mismo grado de concentración, y quedando en condiciones para ser envasado.

15.-

La máquina propuesta por la actual invención, permite la puesta en práctica del procedimiento citado, logrando industrializar el mismo en óptimas condiciones de rendimiento, higiene y costo económico y de acuerdo con las necesidades prácticas.

20.-

La mejor comprensión de las particularidades y organización de la máquina que la invención propone, se obtendrá con la descripción que seguidamente se efectuará, con referencia al dibujo adjunto, en el cual, de modo esquemático y exclusivamente a título de ejemplo no limitativo, se representa una posibilidad de ejecución.

25.-

Comentando éstos dibujos se hace la aclaración de que mediante -1-, se representa la llegada del filete de enchoa, previa preparación ini-



285302

cial según se indica en la reivindicación 1ª de la Patente de Invención 245.137.

5.- Se destaca, mediante el número -2-, el lugar de colocación del filete, sobre la cinta transportadora, de suerte que los filetes se encuentran separados unos de otros, a fin de que en cada uno de ellos, se produzca una completa limpieza y un perfecto sobado; mediante -3-, la cinta transportadora que será de malla metálica adecuada para el trabajo a que es destinada, tanto teniendo en cuenta a la protección contra la corrosión que debe soportar, como a la higiene a que se debe someter.

10.- Con el número -4-, se indica la llegada de agua caliente y proyección de la misma sobre los filetes que pasan sobre la cinta.

15.- Precisamente en éste momento de proyección de agua caliente, se cumple la segunda reivindicación de la Patente 245.137.

20.- Por ello, lo que se proyecta es agua caliente de 80° C a la temperatura de ebullición y con una concentración de 15 a 25°B de cloruro sódico.

25.- El agua que sale por -4-, choca con los filetes y parte, con el techo -6-, volviendo ésta última sobre la otra cara del filete, para completar la labor.

La acción del agua que sale por -4-, se ve complementada por el vapor de agua que puede lle



285302

gar por el conducto -13- y hacer los siguientes trabajos o combinaciones:

Puede utilizarse solamente agua que sale - por -4-.

5.-

Puede utilizarse agua que sale por -4-, junto a vapor de agua que se inyecta abriendo la -- válvula -15-.

Puede utilizarse exclusivamente vapor, abriendo los tubos -5- mediante la válvula -14-.

10.-

Y en fin, puede regularse y combinarse adecuadamente, la salida de vapor por -5- y agua -- por -4-, con el fin en todo caso de acomodarse - a las exigencias del pescado, puesto que hay veces que conviene controlar todo ello.

15.-

Por otra parte el agua con concentración de cloruro sódico adecuada que se tiene en el depósito -9-, se controla en su temperatura mediante el serpentín -10-, de caldeo controlado con un termostato, e igualmente se controlara adecuadamente el grado de concentración de salinidad.

20.-

Se indica mediante -5-, los tubos de salida de vapor de agua; mediante -6-, la capota o cobertura del conjunto, que es susceptible de separar - para una inspección de los tubos de impulsión. Pero que por lo demás tienen como misión el servir de choque y proyectar de nuevo el líquido y el vapor sobre la otra cara del filete que se está sobando.

25.-



285302

5.- Se indica con -7-, la bomba que cierra el circuito, tomando el agua que hay en el depósito -9-, a través del tubo -8-, sale por los tubos -4- y retorna cayendo sobre la bandeja inclinada -12-, para que previa la separación de escamas y piel que quedan en el depósito -11-, retorne de nuevo al depósito -9-.

10.- Mediante -8-, se muestra el tubo de aspiración, siendo -9- el que señala el depósito de agua caliente con la correspondiente concentración; -10-, el serpentín de caldeo controlado del agua -9-; -11-, la criba de separación de escamas y pieles desprendidas; señalando -12-, la bandeja de recuperación de agua caliente; -13-, la llegada de vapor; mostrando -14- la válvula que controla el paso para salida de vapor por -5-.

15.- Con el número -15-, se señala la válvula que controla el vapor para que pueda insuflarse al chorro de líquido impulsado por la bomba -7-, con -16-, el depósito de agua fría que proyecta el líquido sobre la pesca ya sobada. (cumplimiento de la reivindicación 3ª de la Patente 245.137; con -17-, los tubos de igual misión que el depósito -16-, pero que proyectan agua fría con la correspondiente concentración salina sobre la pesca.

20.- Se indica mediante -18-, el depósito que reco

25.-



ge el agua sobrante de la limpieza para conducir la según convenga.

5.-

Indica el número -19-, el tubo de salida del agua del depósito -18-; -20-, la mesa de salida del filete sobado; -21-, la polea motriz de la cinta transportadora; -22-, el elemento que da movimiento de giro al rodillo -21- y que lo recibe del reductor o motor, o del lugar que convenga -23-.

10.-

El número -23-, muestra el reductor, motor, transmisión o similar; -24-, la corredera para el tensado de la polea del transportador; y por último -25-, el tornillo de regulación de tensado.

15.-

Descrita convenientemente la naturaleza de la actual Patente de Invención, como asimismo la forma de poderla llevar a la práctica para convertirla en una realidad industrializable, se hace constar que en la misma, serán susceptibles de introducir todas aquéllas modificaciones y detalles que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que con las variantes que se introduzcan no se cambie, altere o modifique la esencialidad del objeto descrito.

20.-

N O T A

25.-

Se declaran como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes,

285302



REIVINDICACIONES:

5.- 1ª.- Máquina para la preparación del filete de anchoa en forma continua, mediante sobado en caliente, caracterizada por contar con una cinta transportadora de malla, cerrada sobre sí misma, estableciendo un circuito móvil mediante la impulsión ejercida por un medio motriz, cuya cinta circula bajo una cobertura y sobre una pluralidad de tubos, que lanzan fluidos que inciden sobre los filetes que transporta la cinta; inferiormente por proyección directa y superiormente por gravedad después de chocar con la cobertura.

15.- 2ª.- Máquina para la preparación del filete de anchoa en forma continua, mediante sobado en caliente, según anterior reivindicación, caracterizada porque los tubos referidos en el apartado anterior, están respectivamente alimentados por un circuito de agua caliente y por una red de distribución de vapor de agua; contando el circuito de agua caliente, con un depósito dotado de medios controlados de caldeo y con una bomba de impulsión, para que la circulación y salida se realice con la necesaria presión, habiéndose previsto que las conducciones que suministran vapor de agua, estén conectadas a las de agua caliente, para determinar la posibilidad de utilizar uno u otro de los fluidos y, facultativamente, una mez

285302



cia de ambos, cuyos fluidos una vez lanzados contra la cinta transportadora, caen sobre una bandeja de recuperación, que los conduce al depósito de agua caliente.

5.-

3<sup>a</sup>.- Máquina para la preparación del filete de anchoa en forma continua, mediante sobado en caliente, según anteriores reivindicaciones, caracterizada porque en sentido de avance de la cinta transportadora, se encuentra dispuesta sobre

10.-

la misma, un depósito de agua fría y bajo ella, en posición coincidente con el referido depósito, una pluralidad de tubos provistos de salidas en sentido de elevación; determinándose la afluencia de ambos caudales sobre las partes superiores e inferiores

15.-

de los filetes de anchoa, para provocar la limpieza de los mismos, habiéndose previsto que la recogida del líquido utilizado, se efectúe mediante una bandeja inclinada de recuperación, que los conduce hasta un depósito colector.

20.-

4<sup>a</sup>.- " MAQUINA PARA LA PREPARACION DEL FILETE DE ANCHOA EN FORMA CONTINUA, MEDIANTE SOBADO EN CALIENTE "

Todo ello, conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de NUEVE hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

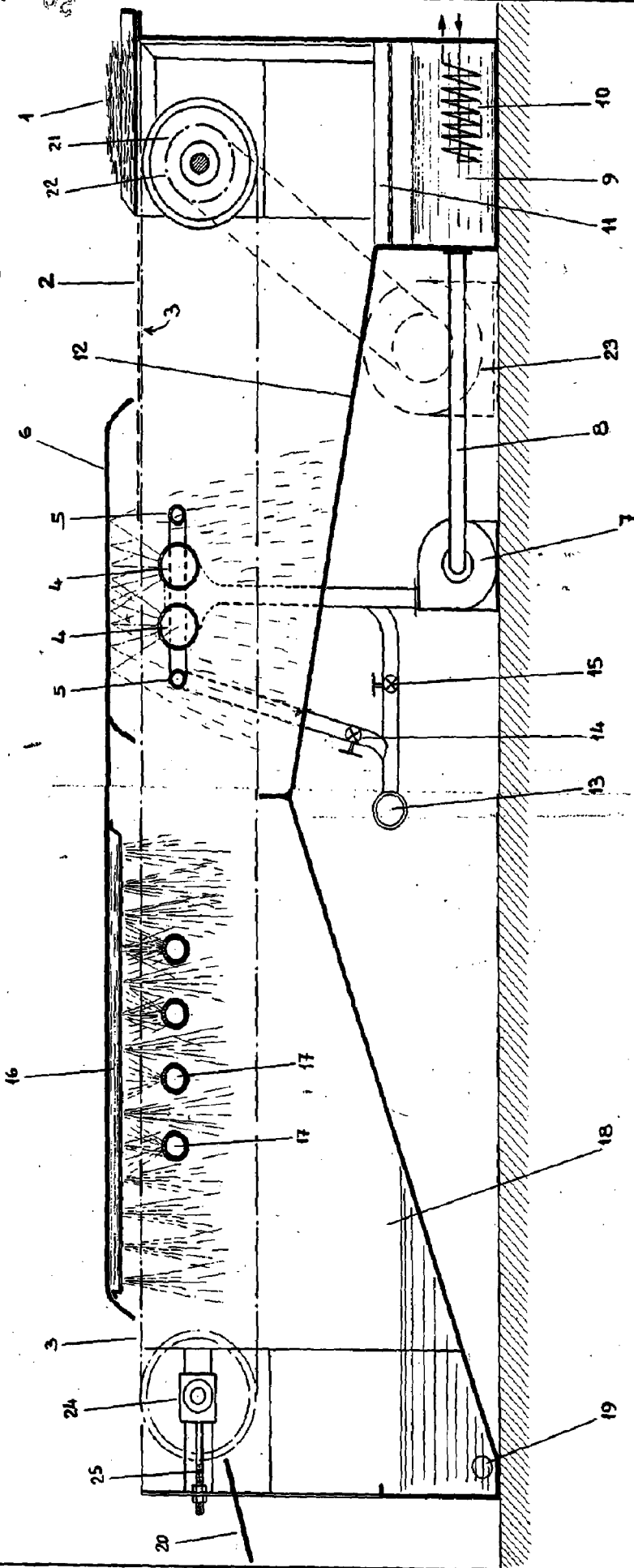
25.-

Madrid, 20 de Febrero de 1.963

E. GONZÁLEZ VACA

285302

285302 20 FEB 1963



MADRID 20 FEBRERO DE 1963

P.A. *[Signature]*