

208234



308339

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

Por VEINTE años

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

"PERFECCIONAMIENTOS EN INSTALACIONES PARA PRE  
PARACION DE FILETES DE ANCHOA".

.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.o.

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El invento se refiere, como se señala en  
su enunciado, a unos perfeccionamientos en la prepa  
ración del filete de anchoa mediante el sobado del  
mismo en frío.

5.-

En la actualidad esta operación se hace  
de la siguiente forma: o bién en frío mediante soba  
do a mano o bién en caliente mediante procedimientos  
patentados.

La finalidad que se persigue mediante es-  
te procedimiento es atendiendo a la siguiente cir-

cunstancia: Una vez que se tiene la anchoa en sala-  
zón, en el procedimiento manual, actualmente se pro-  
cede a la operación que se llama "sobado de la an-  
choa", con el fin de lograr que se desprendan su  
5.- piel y escamas, dejando completamente desnuda a la  
citada anchoa y separar los filetes para proceder  
a su envasado.

Esta labor en el caso manual, adolece del  
defecto que nunca se ha podido anular, aunque siem-  
pre se ha tratado de disminuir, que es el siguiente:

10.- La falta de higiene en la operación queda  
supeditada al escrúpulo de la persona que hace la  
manipulación, que no siempre es la que el fabrican-  
te quisiera; la operación de dejar limpia la anchoa  
15.- no siempre es uniforme, bien por desidia del opera-  
rio o porque tratándose de lograr cifras lucrati-  
vas se hace en perjuicio de la bondad de la limpieza;  
no se puede hacer una mecanización racional de esta  
operación y por ello el coste de la operación en sí,  
20.- hace que sea enorme y desproporcionada con el resto  
de las manipulaciones, (efecto que encarece notable-  
mente el producto y en ocasiones hace que este coste  
de mano de obra empleada haga prohibitiva la manu-  
factura por el proceso manual que se conoce en la  
25.- actualidad.

Quedó claro, que por el actual procedi-  
miento manual, la higiene no queda asegurada en mo-  
do alguno, cosa que por el procedimiento que se pre-  
coniza al no haber intervención de las manos de per-



sonas, salvo ligeramente al colocar a veces la pesca en el lugar conveniente, no existe.

- Una idea más completa del objeto que constituye esta Patente de Invención, la proporciona la descripción siguiente al hacer referencia a los dibujos que a ésta memoria se acompañan en los que de manera un tanto esquemática y exclusivamente por -
- 5.- vía de ejemplo se representan los conjuntos y detalles más característicos de la idea del invento, al
- 10.- hacer referencia a un posible caso de realización práctica.

En dichos dibujos:

- La figura 1ª.- Es una vista del conjunto de la máquina en forma esquematizada y con la serie de movimientos que se requieren para lograr el fin deseado.
- 15.-

- La figura 2ª.- Muestra el enrejillado que está al fondo de la tolva de recepción y también en la mesa de colocación de la anchoa que sera vigilada por un operario que tiene que tener el cuidado de que la pesca entre bien distribuida en la máquina.
- 20.-

- Por tanto, el sobado de la anchoa se hace por ambas caras, de forma continua y sin intervención de la mano del hombre en el sobado propiamente dicho.
- 25.-

Se ha de advertir que también se garantiza una limpieza continua de la cinta y de los rodillos sobadores con el fin de que no se vaya adheriendo, la suciedad en los mismos.

3 8339

- 4 -



Comentando los dibujos adjuntos, seguidamente se hará una descripción de las partes más esenciales:

- Mediante el número -1- se señala tolva de
- 5.- recepción; -2- pesca que se coloca en la tolva a fin que sea sobada mediante el procedimiento de esta patente; procedimiento puramente mecánico; -3- es enrejillado, constituido por unas pletinas ordinariamente de acero inoxidable, que llevan formado
- 10.- unas ranuras dentro de las cuales se colocan las anchoas o bien de forma automática, o de forma manual. Gracias a este enrejillado se orienta perfectamente la pesca para que vaya a la máquina perfectamente orientada; -4- son las paredes laterales de la mesa de orientación a fin de que no se caiga
- 15.- la pesca; y -5- la pesca ya orientada e introducida en la máquina de sobado; -6- lugar donde la pesca, se ve oprimida por la posición de la chapa y por ello la citada pesca debe alojarse en la
- 20.- masa esponjosa de la cinta transportadora; -7- es la placa metálica que hace que la pesca se introduzca en la masa esponjosa de la cinta transportadora; -8- es el lugar donde se verifica la primera fase del sobado mecánico en frío; -9- el rodillo de material esponjoso o similar que de forma efectiva hace el desprendimiento de la piel y escama, gracias al giro continuo del mismo; -10- es el peine o cepillo de limpieza continua del rodillo
- 25.- de sobado; -11- la materia que se va depositando

-3-08339205



5.- por la acción del cepillo limpiador -10- con lo que se logra el perfecto funcionamiento, y limpieza adecuada. Es de advertir que además se debe de poder efectuar una rápida sustitución tanto del cepillo limpiador-10- como del rodillo sobador -9-.

10.- Y -12- una vez que ha sido sometida a la primera fase de sobado la pesca, nuevamente al hacer la presión de la chapa -7-, la pesca asciende sobre la plancha esponjosa por la acción elástica de la misma; -13- zona o lugar donde la pesca queda entre las dos cintas a fin de hacer la reversión de posición de la misma a fin de que se vea sometida a la segunda fase de sobado; -14- es la chapa - que en la segunda fase de sobado, oprime a la pesca contra la masa esponjosa de la segunda cinta a fin de que se vea sometida a la segunda fase del sobado; -15- es la zona donde se verifica la segunda fase del sobado; -16- el rodillo que hace la segunda fase del sobado y es de las mismas características que el -9-; -17- la anchoa ya sobada, que ha cubierto todas las fases de trabajo; -18- la pesca acabada; -19- el lugar de recogida de la pesca que puede ser un recipiente o cualquier otro sistema de transporte a los lugares de envasado; -20- zona rígida de la cinta transportadora; -21- zona esponjosa de la cinta transportadora.

25.- Siendo -22- y -23- respectivamente el rodillo sobre el cual se desplaza la cinta de la primera fase; -23- el rodillo, motriz que da movimiento a la primera cinta; -24- los rodillos intermedios



- 5.- para apoyo de la cinta primera en su retorno; -25- el rodillo guía de la cinta segunda de trabajo; -26- el rodillo intermedio de la segunda cinta; -27- el rodillo motriz de la segunda cinta; -28- los cepillos limpiadores de las cintas de transporte; -29- mesas de apoyo para la zona de preparación del sobado y para soportación de la acción del sobado.

10.- Con -30- se señala mesa de distribución de la pesca; -31- tope que impide la entrada de la pesca en el interior de la máquina sobadora.

Como aclaración del funcionamiento práctico de la instalación, seguidamente se describirá el mismo.

- 15.- En un depósito -1- se coloca la pesca, -según viene del salazón y cae en un enrejillado, -cuyo detalle se aprecia en la figura 2ª de manera que orienta a todas las anchoas de forma longitudinal, con el fin de que además no vaya más que una sola capa de anchoas; por ello la rejilla tiene aproximadamente el grueso de una anchoa y todas quedan superpuestas, con lo cual los operarios que controlan la mesa de adaptación señalada con el -30-, -separan la anchoa colocandola en el alojamiento -adecuado.

25.- Lo cierto es que gracias a esta disposición, no puede pasar por la zona -31- sin antes haberse orientado perfectamente sobre la cinta transportadora y también con la garantía de que una anchoa no queda encima de otra.

30.- Inmediatamente después esta cinta transportadora es la que va llevando a la anchoa por -



las diferentes fases para efectuar el sobado de la pesca, que como he dicho anteriormente, consiste en la separación de piel y escamas del pescado.

Es de advertir la forma en que se encuentra constituida la cinta:

5.-

Tiene una parte de goma dura, que es la base de la cinta y la que por tanto ha de resistir los efectos mecanicos del trabajo, y otra parte exterior que es esponjosa y sumamente elástica.

10.-

De esta suerte la anchoa queda encima de la cinta, sobre la parte esponjosa precisamente, y al llegar a la zona -7-, la anchoa se ve empujada contra la parte esponjosa anteriormente citada y se aloja en su masa, dejando a la vista la mitad de su masa. Siendo esto posible gracias a la elasticidad del material de que se constituye la cinta.

15.-

En estas condiciones sujeta la pesca, que da enfrentada al rodillo de sobado -9- y sufre la primera fase de sobado, desprendiendo por frotamiento la piel y escamas. Este rodillo -9- es de materia esponjosa y gira a velocidad estudiada de acuerdo con el tamaño y clase de pesca, según sea más o menos fresca,

20.-

Claramente se ve que mientras dura el sobado por frotamiento del rodillo -9-, la pesca se encuentra perfectamente sujeta, por la acción de la plancha -7- y todo ello se hace sobre la mesa -29- de suerte que la sujeción de la pesca se halla perfectamente garantizada.

25.-



5.- Por todas estas consideraciones, se garantiza el perfecto sobado por una de las caras - del pescado, despues de esta primera fase la pesca continua por el lado -12- que al no verse comprimida por la acción de la plancha -7- de nuevo la anchoa sube por la elásticidad del elemento esponjoso -21-, a la posición citada.

10.- Entonces hay otra cinta que se apoya en la primera y por ello, queda la pesca entre dos cintas de iguales características, y así queda sujeta la pesca entre las dos cintas en la zona -13- de suerte que por fin la pesca quedará sobre la nueva cinta pero en posición invertida a la que tuvo en la primera cinta.

15.- En estas condiciones al seguir la pesca apoyada en la otra cinta de nuevo cubre un nuevo sobado, segunda fase del sobado, para por fin concluir la operación satisfactoriamente.

20.- Es asi como se convierte en procedimiento continuo, que con garantia trata a la pesca por sus dos caras, con perfección y con total higiene. No hay intervención de la mano del hombre, los rendimientos son optimos puesto que depende de la anchura de la cinta, y en resumen, el producto se logra con economia y total garantia.

25.- Es en la zona -18- donde cae la pesca ya concluida.

Descrita convenientemente, la naturaleza de la actual Patente de Invención, como asimismo la



- 5.- 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 aquellas modificaciones de detalle 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.

N O T A

- 10.- Se declara como de novedad y propiedad para todo el territorio español el contenido de las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

- 15.- 1ª.- "Perfeccionamientos en instalaciones para preparación de filetes de anchoa", de acuerdo con cuyos perfeccionamientos, se constituye una instalación para el fin interesado, que comprende una tolva de recepción de la pesca en salazón, que la conduce a un enrejillado de tabiquillos paralelos, mediante el que se orienta el pescado - en una dirección longitudinal, en cuya posición es arrastrado por una cinta transportadora cerrada - sobre sí misma, que está recubierta de un acolchado esponjoso y elástico.
- 20.-
- 25.- 2ª.- "Perfeccionamientos en instalaciones para preparación de filetes de anchoa", caracterizados porque la cinta referida en el apartado anterior, circula entre una plataforma inferior de apoyo, y una superficie superior paralela, coloca-



5.- da a muy poca distancia y mediante la cual la -  
pesca es empujada hacia el acolchado elástico, alo-  
jándose por lo menos parcialmente, en su seno, en  
cuyas condiciones circula bajo un rodillo girato-  
rio de naturaleza también esponjosa y similar, que  
efectúa el desprendimiento de escamas y piel del -  
pescado, en el lado en que actúa.

10.- 3ª.- "Perfeccionamientos en instalacio-  
nes para preparacion de filetes de anchoa", carac-  
terizados porque en el rodillo inversor del movi-  
miento de la cinta transportadora referida en apar-  
tados anteriores, se verifica además la incidencia  
de una segunda cinta transportadora, de las mismas  
caracteristicas, debido a circular entre dos rodi-  
llos respectivamente dispuestos encima y debajo del  
15.- citado, en posición más atrasada, entre cuyas dos  
cintas circula el pescado, que continua siendo --  
transportado por la segunda, que al tomarlo por la  
parte ya limpia, deja hacia el exterior la que aun  
20.- está sim limpiar.

25.- 4ª.- "Perfeccionamientos en instalacio-  
nes para preparacion de filetes de anchoa", carac-  
terizado porque la segunda cinta transportadora, -  
conduce la pesca a un segundo rodillo giratorio, -  
de naturaleza también esponjosa o similar, que -  
efectúa el desprendimiento de escamas y piel del -  
pescado, el cual, perfectamente limpio, cae sobre  
un deposito o tolva de recepción.

5ª.- "Perfeccionamientos en instalacio-  
nes para preparacion de filetes de anchoa", carac-

3 0 8 3 3 9

-11-



5.- terizados porque los rodillos que realizan el des-  
prendimiento de piel y escamas sobre la primera y  
segunda cinta transportadora, según apartados 2<sup>a</sup>y  
4<sup>a</sup>, tienen enfrentados, respectivamente, otros rodi-  
llos de limpieza, que extraen de los mismos las ma-  
terias que arrastran, para dejarlos en condicio-  
nes de realizar su misión de modo continuo.

6<sup>a</sup>.- "PERFECCIONAMIENTOS EN INSTALACIO-  
NES PARA PREPARACION DE FILETES DE ANCHOA".

10.- Todo ello, conforme se describe y rei-  
vindica en la presente memoria que consta de ONCE  
hojas, escritas a máquina por una sola de sus ca-  
ras y dibujos que la ilustran.

Madrid 20 de Enero de 1.965.

E. GONZALEZ VAGAS  
P.P.

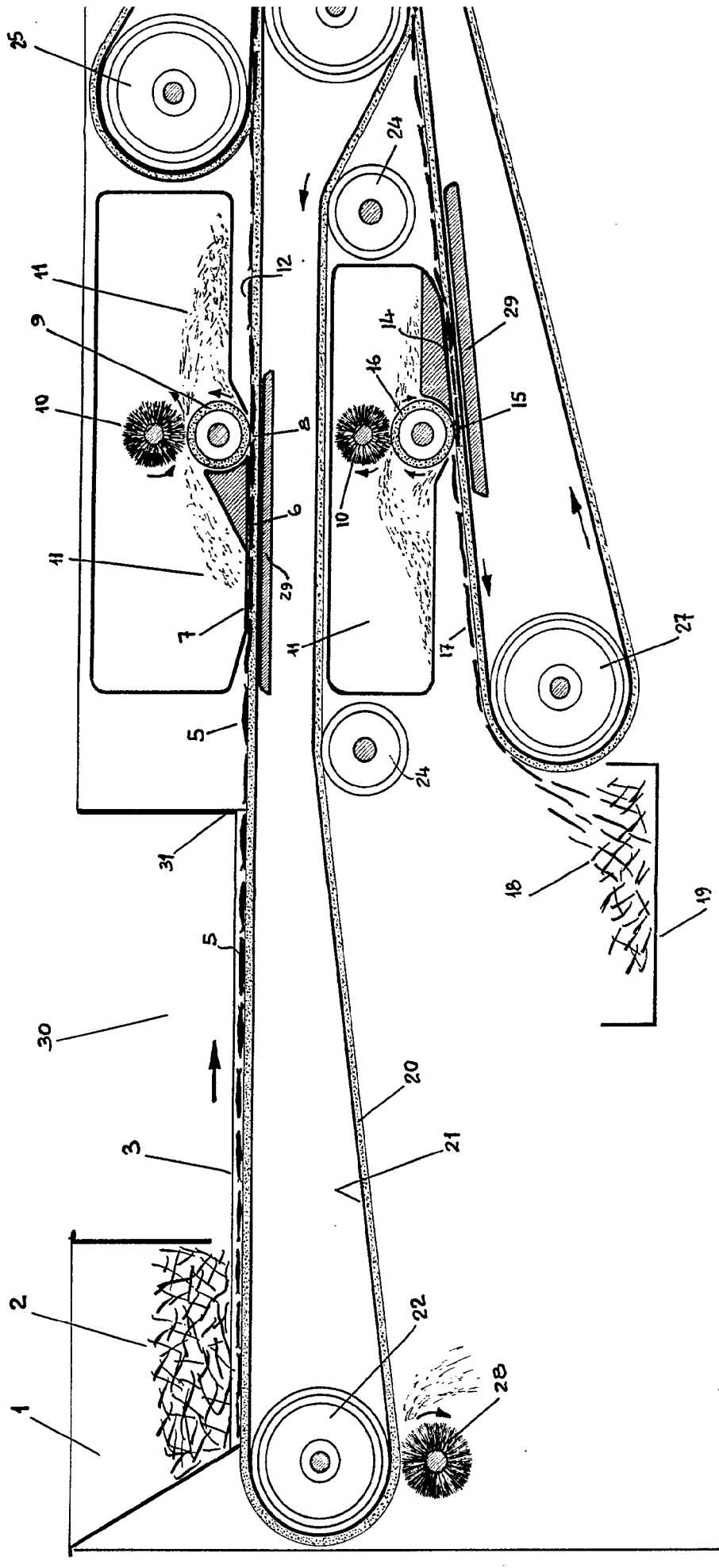


Figura 1ª

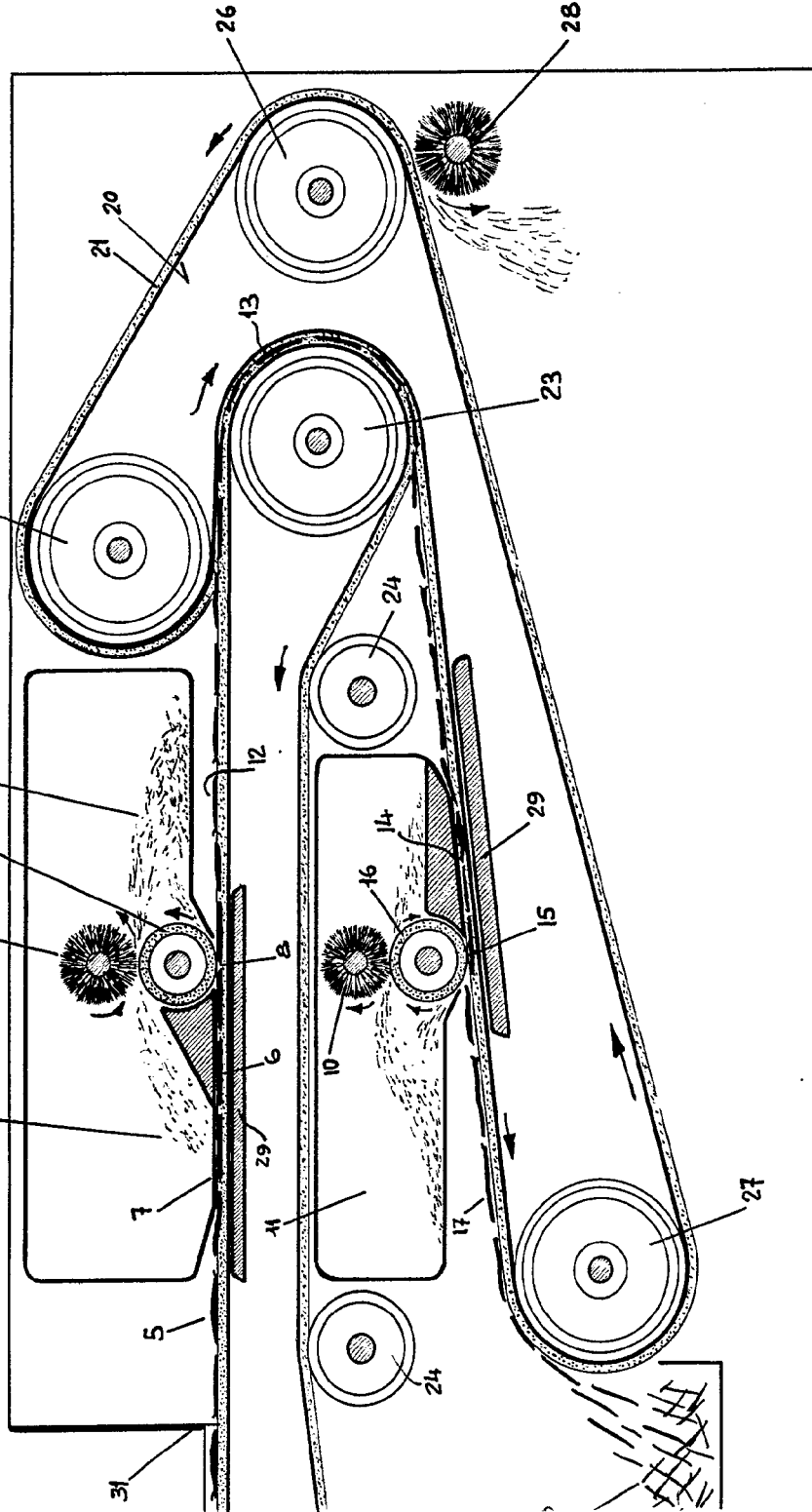
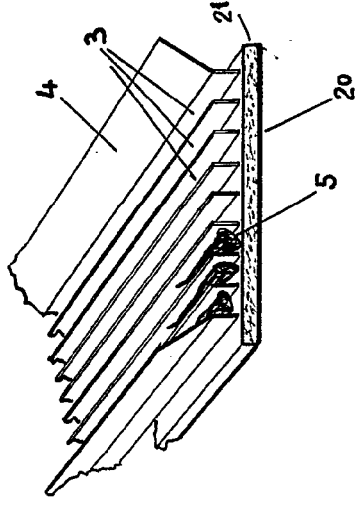


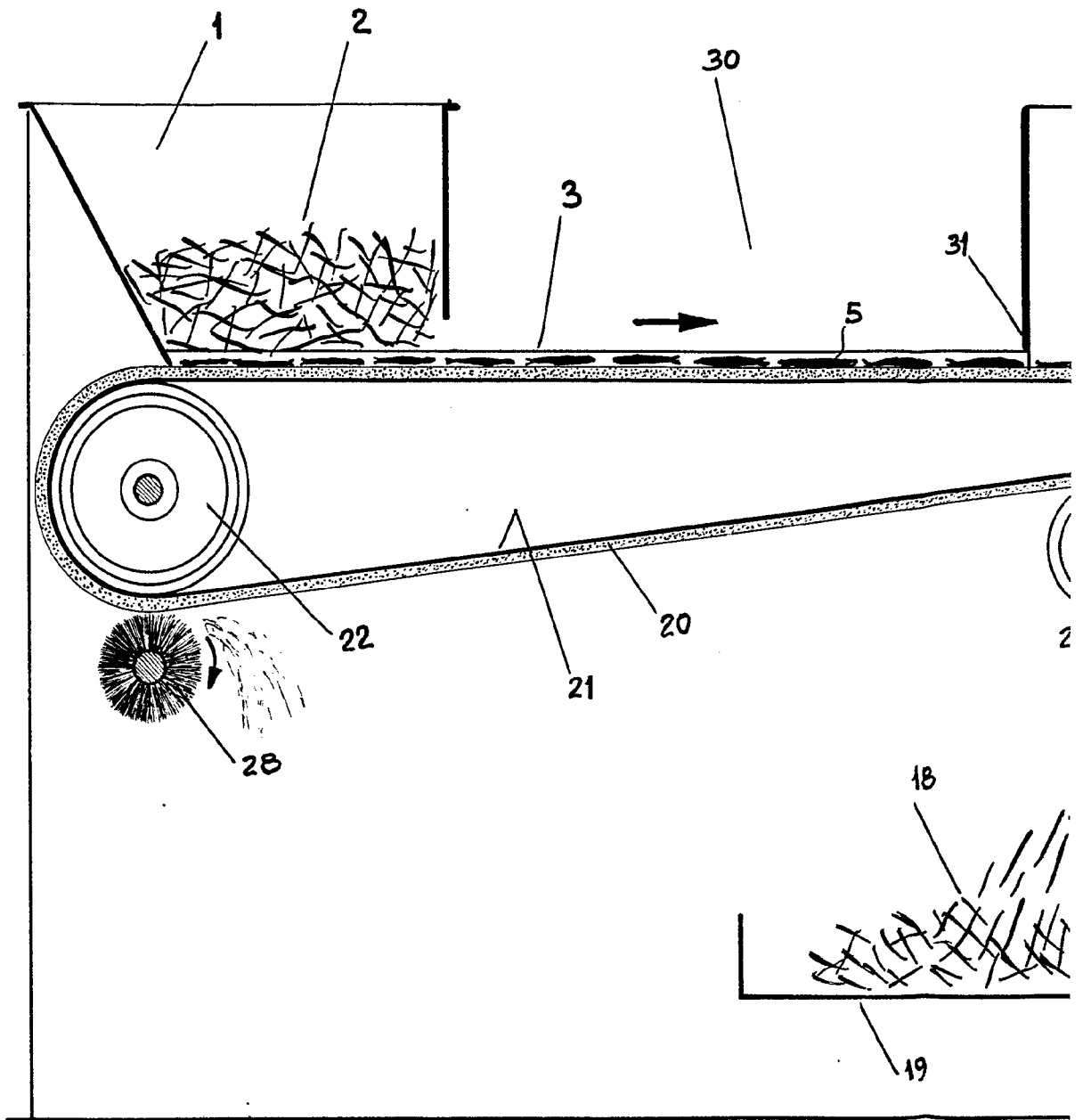
Figura 1ª

Figura 2ª



MADRID 20 ENERO DE 1965

R.R.  
 F. GONZALEZ VALLAS.



Escala variable

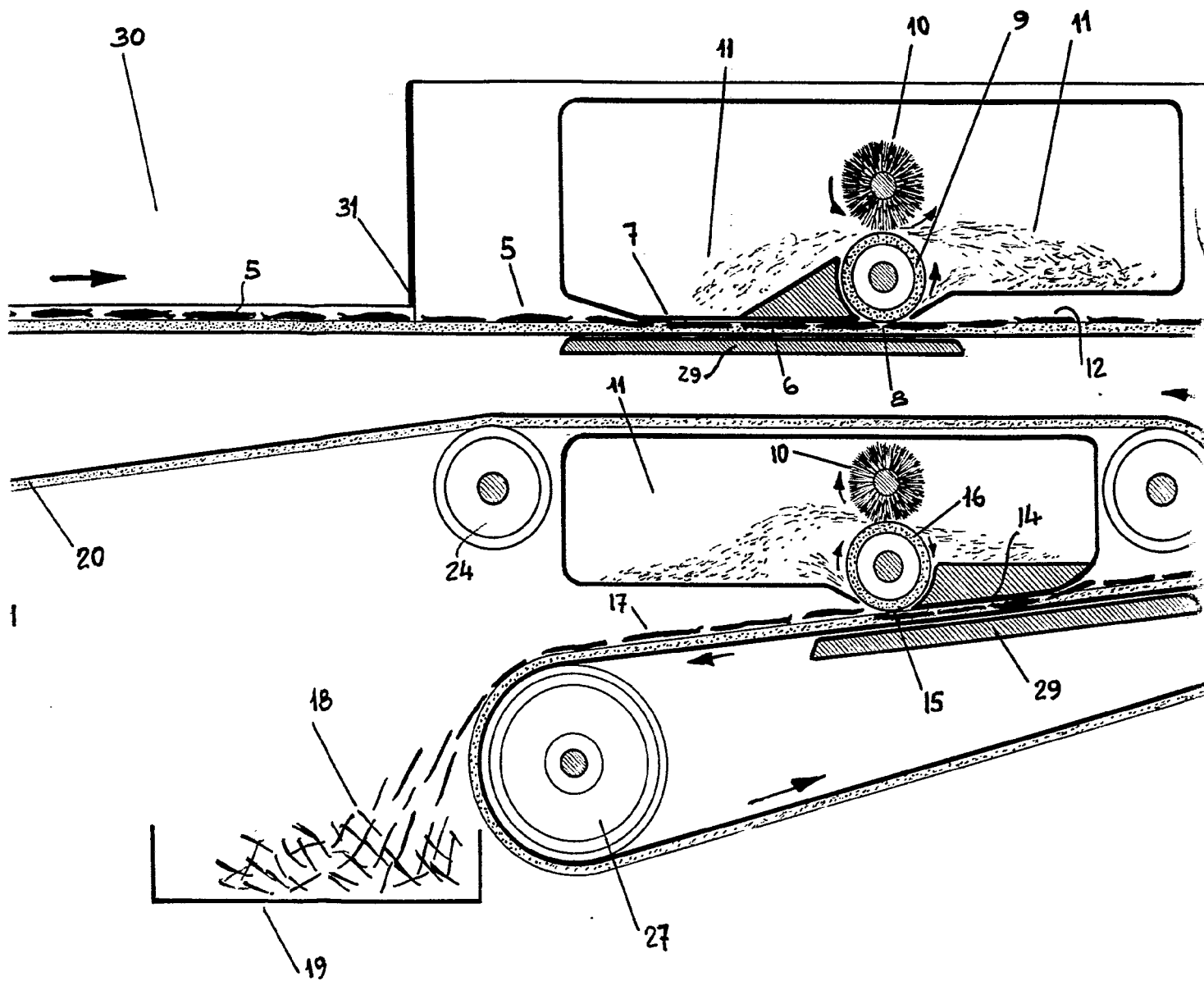
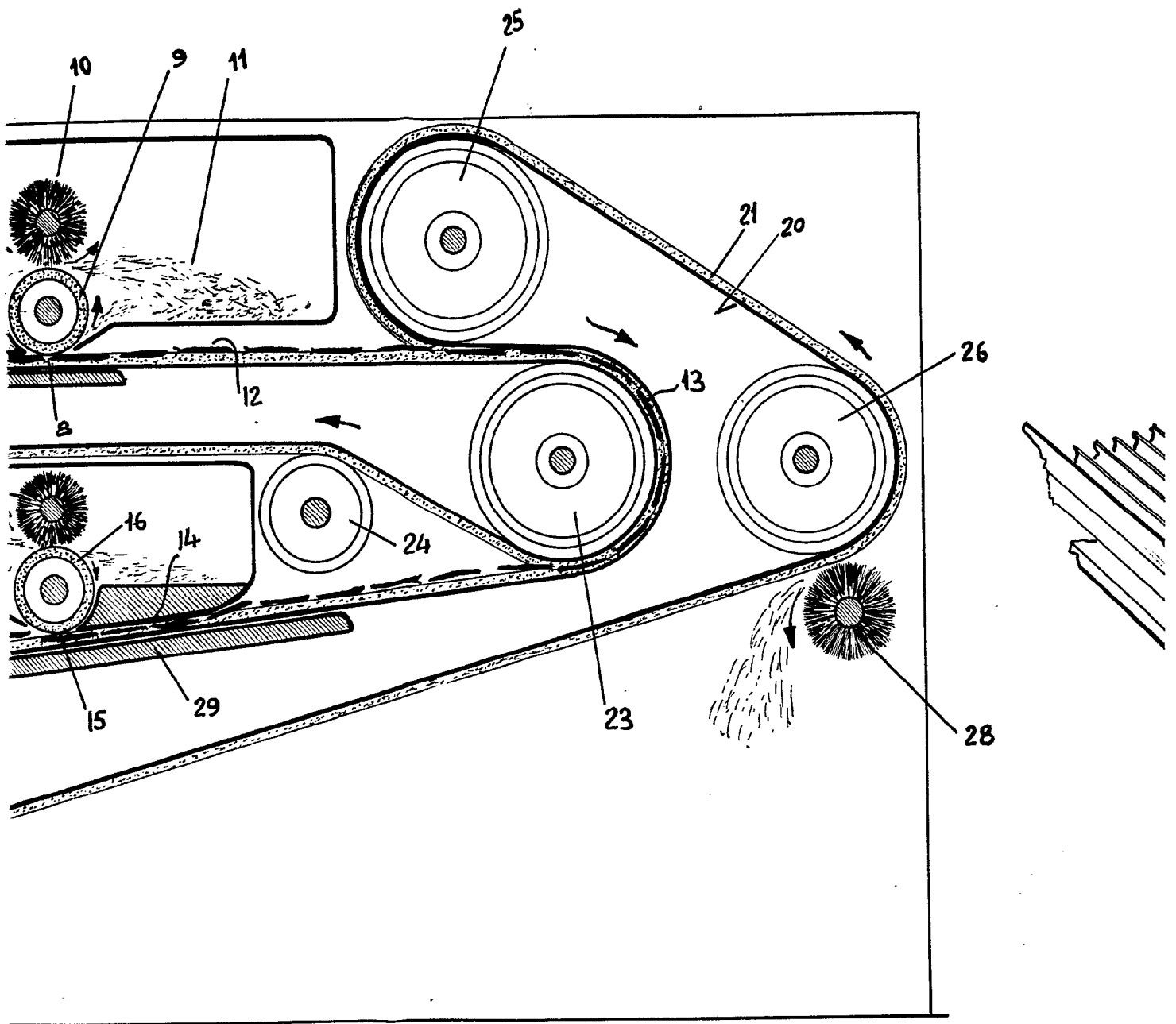


Figura 1<sup>a</sup>



MADRID 20 .

P. A.

E. GONZALEZ

308339

Hoja única

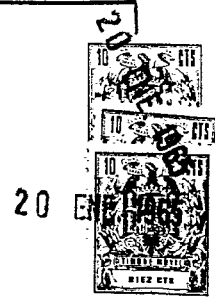
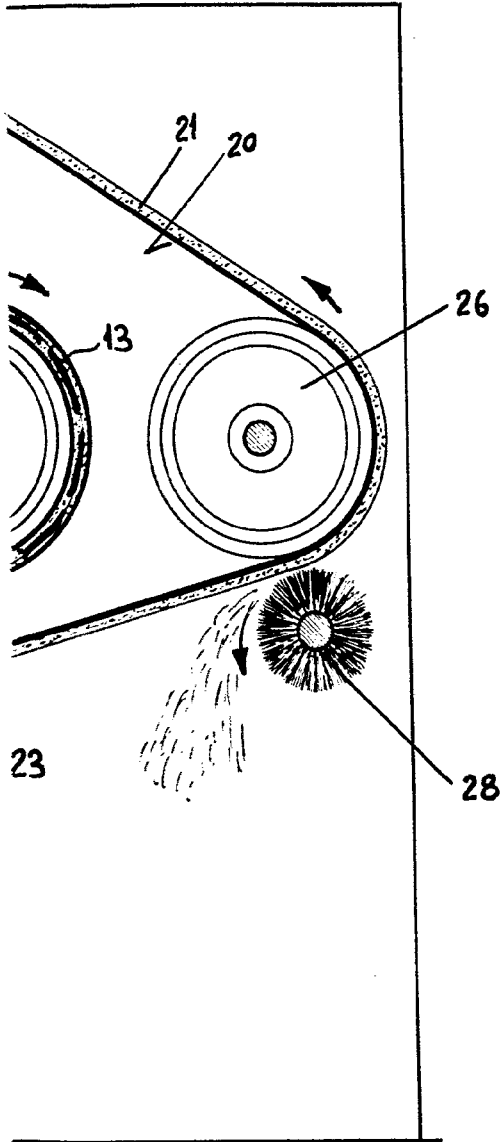
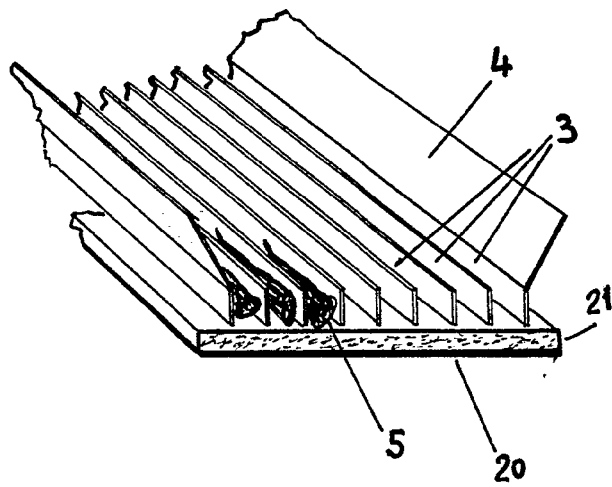


Figura 2<sup>a</sup>



MADRID 20 ENERO DE 1965

P.A.

E. GONZALEZ VALDES