



315951

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de la firma: NORDISCHER MASCHINENBAU RUD. BAADER, entidad alemana, residente en LUBECK (ALEMANIA), Geninerstrasse 249, por: "PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA DEGOLLAR PESCADO NO MATADO".-

Memoria Descriptiva

La invención concierne un procedimiento y un dispositivo para abrir mecánicamente la cavidad branquial, cortandose simultaneamente la faringe del pescado blanco no matado o análogo, - en especial a bordo de barcos de pesca y de elaboración.

5 La abertura de la cavidad branquial del pescado a que se procede inmediatamente despues de retirar la saca a bordo, con objeto del desangrado, se efectúa generalmente a mano, cogiendo con la mano izquierda la boca del pescado puesto con el vientre arriba y sijetándola. A continuación se entra con el cuchillo llevado por la mano derecha por debajo del istmo cortando la unión
10 entre el hueso del cuello y la mandíbula inferior. Seguidamente y vuelto el cuchillo se corta a partir de la incisión que se acaba de hacer, a lo largo del hueso del cuello hasta la columna verte-



315951

bral.

15 Objeto de la invención es la abertura por vía mecánica -
de la cavidad branquial del pescado para su desangrado y como pri-
mera operación de matanza de la misma manera como la operación a -
mano antes descrita.

20 Es conocido espetar pescado blanco en su cavidad bran-
quial para decapitarlo; también se ha llegado a conocer una máqui-
na para destripar arenque en que el arenque es puesto con su cavi-
dad branquial sobre un tornillo de transporte dotado de una punta.
Según el procedimiento según invención son cortadas en el pescado
25 no matado las pieles tendidas entre el último arco branquial y el
hueso del cuello. Luego el corte es prolongado hacia el exterior, -
siendo cortada la unión entre el hueso del cuello y la mandíbula -
inferior y separada la faringe mediante un corte llevado hacia el
interior hasta la columna vertebral.

30 Este procedimiento hace posible una separación perfecta
de las puntas de los arcos branquiales del hueso del cuello y exclu-
ye una lesión de las bridas que unen los huesos del cuello con el
saliente craneano (mastoideum).

35 En el plano viene ilustrado un aparato dado como ejemplo
para la realización del procedimiento según invención en proyección
paralela inclinada. Este aparato está constituido por una púa 1, -
un elemento de presión 2 que acciona sobre la nuca del pescado, un
arrastrador 3 que desplaza el pescado sobre la púa y el útil cor-
tante que se compone de un cuchillo 4 dispuesto oscilable en senti-
do paralelo al eje de la púa 1 y un cuchillo circular 5 que toca -
40 tangencialmente la púa 1 y sobresale de la misma con su superficie
periférica cortante.

El pescado 6 puesto de espalda es colocado, cortándose -
las pieles entre el hueso del cuello y el último arco branquial, -
sobre la punta de la púa 1 y desplazado a mano por encima del can-



- 3 - 315951

45 to 7 de la mesa 8. Al abandonar la mesa el pescado gira sobre la -
púa 1 de modo que queda suspendido el mismo verticalmente. Con es-
to llega el pescado dentro de la zona de recorrido del próximo ---
arrastrador 3 siendo avanzado inmediatamente debajo de la púa en
dirección de la flecha. En esta operación el pescado es sostenido
50 por la nuca apretada contra la púa 1 por el elemento de presión 2
dispuesto elásticamente flexible. Durante el avance el pescado en-
tra en el radio de acción del cuchillo 4 que, oscilando desde la -
púa 1 hacia fuera, separa las pieles y la unión entre el hueso del
cuello y la mandíbula inferior y llega en su siguiente avance deba
55 jo del cuchillo circular 5 que corta la faringe situada entre el -
sitio de incisión y la columna vertebral.

Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la -
presente invención, se hace constar que en la misma, podrán ser va
riables los materiales, dimensiones y en general aquellos otros de
60 talles accesorios o secundarios que no alteren, cambien ni modifi-
quen la esencialidad propuesta.

Los términos en que queda redactada ésta memoria son cier
tos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar en un sen
tido más amplio y nunca en forma limitativa.

65 REIVINDICACIONES

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y -
explotación exclusiva de:

1ª.- Procedimiento y dispositivo para degollar pescado no matado -
cortándose simultáneamente la faringe, caracterizados porque son -
70 perforadas las pieles tendidas entre el último arco branquial y el
hueso del cuello debajo de la faringe y separadas a partir del pun
to de incisión a lo largo del hueso del cuello, siendo cortada a -
continuación y prolongándose esta incisión hacia afuera, la unión
entre el hueso del cuello y mandíbula inferior, siendo separada la
75 faringe mediante una incisión conducida hacia el interior hasta la



- 4 - 315951

columna vertebral.

2ª.- Procedimiento y dispositivo para degollar pescado no matado,-
según reivindicación 1ª, caracterizados porque el pescado es perfo-
rado entre el hueso del cuello y el último arco branquial debajo -
80 de la faringe, avanzado y llevado durante su avance a una posición
vertical y apoyado en su nuca, siendo cortadas durante un nuevo --
avance desde el punto de espetado hacia fuera las pieles que unen
el hueso del cuello y los arcos branquiales así como la unión en-
tre los huesos del cuello y la mandíbula inferior, siendo cortada
85 la faringe entre el punto de espetado y la columna vertebral.

3ª.- Procedimiento y dispositivo para degollar pescado no matado,-
según reivindicaciones 1ª o 2ª con una púa que acoge el pescado en
su agalla con un elemento de presión que presiona el pescado, co--
giéndolo en su nuca, contra la púa y un arrastrador que desplaza -
90 el pescado sobre la púa, caracterizados porque el útil cortante es
tá constituido por un cuchillo oscilable, en relación con la púa,-
por un eje situado paralelo a dicha púa y por un cuchillo circular
que toca tangencialmente la púa y sobresale con su filo de dicha -
púa.

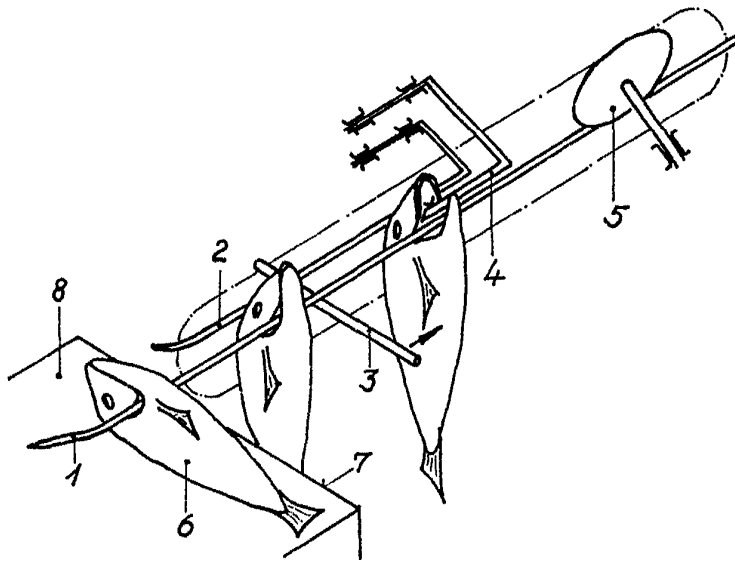
4ª.- "PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA DEGOLLAR PESCADO NO MATADO".-

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas -
numeradas y mecanografiadas por una sola cara a las que se acompa-
ñan un plano para su mejor comprensión.

M A D R I D, 2^o DE JULIO DE 1.965.-

RODOLEG DE LA TORRE
E. P.

315951



ESCALA VARIABLE

29 JUL 1965

RODOLFO DE LA TORRE
R. P.