



334636

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

## PRIMER CERTIFICADO DE ADICION

SOLICITANTE: D. ARTURO STRECCIGNI ROSINOL

RESIDENCIA: MADRID.- Gerónimo de la Quintana, 11

MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATEN-  
ENUNCIADO: TE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO  
PERFECIONADO PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS  
Y CARNES DE FRUTAS, PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CAR-  
NE, Y EN GENERAL TODA CLASE DE PRODUCTOS ORGANICOS PE-  
RECEDEROS

Prioridad: Patente n.º del

Inventor: EL mismo señor solicitante, de nacionalidad  
española



1                   La invención a que se refiere la presente memo-  
ria constituye una novedad industrial con características y  
ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación  
exclusiva que para ella se solicita, de acuerdo con las pres-  
5                   cripciones del vigente Estatuto sobre la Propiedad Industrial  
de fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el  
30 de Abril de 1.930.

                  El objeto al que se contrae la invención que  
nos ocupa, consiste en una serie de mejoras que la práctica  
10                   ha aconsejado introducir, en el procedimiento perfeccionado,  
de obtención y conservación, que se reivindica en la Patente  
de Invención 326.220, concedida al propio solicitante con fe-  
cha del día 10 de Noviembre de 1.966.

                  Las explicaciones relativas a este procedimien-  
15                   to, que se adaptable en dimensiones y capacidad a la congela-  
ción por contacto de jugos y carnes de frutas, de productos  
vegetales, de pescados y carnes, y en general a toda clase de  
productos orgánicos perecederos, las realizaremos más cómoda-  
mente, ayudándonos en las hojas de planos que a los efectos  
20                   se adjuntan.

                  Según estos planos, las distintas referencias  
numéricas que aparecen dentro de cada figura, corresponden a  
los siguientes conceptos:

FIGURA 1ª

- 25                   1) Nervios de placa congeladora superior para  
separación bandeja.
- 2) Línea de aspiración de refrigerante.
- 3) Válvula de alimentación del sistema hidraú-  
lico.
- 30                   4) Junta elástica del tubo de aspiración.



- |    |   |
|----|---|
| 1  | 5) Aislamiento techo                                    |
|    | 6) Colector sistema hidráulico                          |
|    | 7) Pistones del sistema hidráulico                      |
|    | 8) Junta de cierre                                      |
| 5  | 9) Aislamiento del sistema hidráulico                   |
|    | 10) Junta elástica del tubo de alimentación             |
|    | 11) Válvula de alimentación de refrigerante             |
|    | 12) Ventanilla de salida de bandejas                    |
|    | 13) Puerta corredera                                    |
| 10 | 14) Poleas guías de cadenas transportadoras             |
|    | 15) Poleas expulsadoras de bolsas                       |
|    | 16) Válvulas de alimentación de refrigerante            |
|    | 17) Cortina de aire                                     |
|    | 18) Tubería fija alimentación refrigerante              |
| 15 | 19) Rodillos elásticos soportes cadenas transportadoras |
|    | 20) Rodillos elásticos soportes cadenas transportadoras |
| 20 | 21) Aislamiento separación zona de congelación.         |
|    | 22) Placa de congelación fija inferior.                 |
|    | 23) Placa de congelación accionable superior.           |
|    | 24) Ventanillas para retorno cadena transportadora.     |
| 25 | 25) Tubería fija aspiración                             |
|    | 26) Cortina de aire                                     |
|    | 27) Válvula de aspiración de refrigerante               |
|    | 28) Motor para tracción cadena transportadora           |
|    | 29) Soportes plataforma y sistema tracción              |
| 30 | 30) Reducción de velocidad                              |



- 1
- 31) Poleas guías de cadenas transportadoras
  - 32) Cadena motriz
  - 33) Cadena transportadora
  - 34) Plataforma de manipulación

5 FIGURA 2ª

- 1) Aislamiento tabiques
- 2) Zona de plataforma de manipulación
- 3) Zona de placas de congelación
- 4) Rodillos de palas expulsadoras de bolsas
- 5) Cadenas transportadoras

10

FIGURA 3ª

- 1) Rodillos de palas expulsadoras de bolsas
- 2) Polea guía loca
- 3) Polea guía fija a rodillo de palas
- 4) Ventanillas de retorno de cadenas
- 5) Ventanillas de salidas de bandejas, con productos congelados

15

- 6) Puerta de corredera

FIGURA 4ª

- 1) Tornillos sujeción bandejas
- 2) Motor eléctrico de tracción
- 3) Puerta de corredera de ventanilla de entrada
- 4) Muecas para encaje de cadenas transportadoras
- 5) Cortina de aire
- 6) Ventanilla de retorno de cadena
- 7) Ventanilla de entrada de bandejas para congelar

20

25

30



1	8) Reducción de velocidad 9) Soporte mecanismos de cadena 10) Poleas Guías de cadena transportadora motri- ces
5	11) Poleas guías locas  <u>FIGURA 5ª</u>  1) Abrazaderas de eje de poleas locas 2) Coginete de eje de poleas motrices  <u>FIGURA 6ª</u>
10	1) Angular soporte guías puerta 2) Guías inclinadas para puertas 3) Coginetes de bolas fijas a laterales puertas  <u>FIGURA 7ª</u>
15	1) Rodillo soporte palas 2) Palas expulsadoras  <u>FIGURA 8ª</u>
20	1) Cojinetes para ejes de rodillos de palas y poleas guías 2) Vástagos fijos para poleas locas  <u>FIGURA 9ª</u>
25	1) Motor eléctrico motriz 2) Reducción de velocidad 3) Piñón motriz fijo a eje poleas motriz 4) Poleas motrices  <u>FIGURA 10ª</u>
30	1) Uñas para sostener bolsas (cuatro por recua- dro) 2) Soporte bandejas parrillas 3) Armazón de pletina de bandejas parrilla



1 FIGURA 11ª

- 1) Pistón hidráulico
- 2) Bidas de material rígido aislante

5 FIGURA 12ª

- 1) Bandeja parrillas
- 2) Cadenas transportadoras

10 Básicamente, y una vez terminada la preparación de los productos para su envasado, desde la tolva receptora de éstos, tal y como se especificaba en la Patente principal, estos productos pasa na ser dosificados y pesados, envasados y cerrados por termostatos, en bolsas de celofán interior y Polietileno exterior, en máquinas automáticas disponibles en el mercado.

15 Las bolsas van siendo situadas por el lado plano sobre parrillas de acero inoxidable dentro de los huecos de dichas parrillas en que serán congeladas tales bolsas.

Las dimensiones de las bandejas-parrillas se acomodarán a las clases y tamaños de los productos y necesidades de cada factoría.

20 Las dimensiones de las bandejas-parrillas más aconsejables para las frutas son de UN METRO de ancho por CERO TREINTA DE espacio útil.

25 Las medidas más aconsejables para las bolsas de frutas son de CERO DIEZ POR CERO DIEZ metros, siendo variable su altura que será determinada por las clases de frutas o productos.

30 Estas bolsas pueden acomodarse en número de TREINTA en las bandejas parrillas cuyas dimensiones serán de UN METRO POR CERO TREINTA POR CERO, CERO UNO de espacio útil. De los costados de las pletinas de acero inoxidable que for-



1 man el armazón de las bandejas parrillas y por sus partes ba-  
jas sobregalen unas uñas de 1 cm, que en número de cuatro  
por celdilla sostendrán las bolsas.

5 Estas bandejas parrillas, están sujetas por la  
parte central de sus laterales a unas cadenas transportadoras  
cuya misión es la de trasladar un número determinado de ban-  
dejas con sus cargas de bolsas, al interior del congelador,  
siguiendo un proceso automático de retorno, una vez vacías,  
para ser llenadas de nuevo.

10 El sistema de expulsión de bolsas que puedan  
retrasarse retenidas por acción de congelación en las bande-  
jas, se efectuará a través de un rodillo de palas expulsado-  
ras por movimiento automático, a través de la cadena trans-  
portadora.

15 Estas bolsas, caerán sobre unas guías transpor-  
tadoras, que las llevarán hasta unas máquinas automáticas  
empaquetadoras de cierto número de bolsas, cada paquete de  
diferentes capacidades, ya situadas éstas en el almacén de  
conservación.

20 La congelación será por PLACAS DE CONTACTO, que  
en una longitud aproximada de CINCO METROS congelará, a la  
temperatura conveniente a cada producto, las bolsas conteni-  
das en QUINCE BANDEJAS, en períodos o ciclos de cinco minutos.

25 La placa congeladora inferior, está fija a la  
estructura o armazón del armario y la superior, será accio-  
nable a través de un sistema hidráulico preparado al efecto,  
perfectamente aislado de la placa, para evitar transmisiones  
directas de frío, con un recorrido ascendente y descendente  
regulable entre UNO y VEINTE centímetros, y unidas al sistema  
30 de refrigeración por juntas de tipo elástico. Las citadas pla-



1       cas congeladoras tendrán la suficiente capacidad frigorífica  
para absorber las calorías necesarias para la congelación de  
los diferentes productos.

5       La cadena transportadora será accionada por un  
motor eléctrico a través de una reductora, que nos dará la  
velocidad más indicada para la traslación de las bandejas,  
con sus diferentes productos.

10       Tanto la ventanilla de entrada como la de sali-  
da de las zonas de placas congeladoras, constará de una puer-  
ta de cierre hermético regulada automáticamente, dependiendo  
su apertura o cierre, de los ciclos de congelación, y las ven-  
tanillas para el retorno de la cadena transportadora con las  
bandejas ya vacías que se efectuará por la parte baja del ar-  
mario congelador, tendrán cada una una cortina de aire, calcu-  
15       lada de forma que las pérdidas de temperatura del almacén de  
conservación sean mínimas.

20       Toda la estructura o armazón del sistema de con-  
gelación, como el del hidráulico, estará perfectamente aisla-  
do con materiales garantizados y espesores suficientes, para  
que el coeficiente de transmisión de temperatura sea mínimo.

25       En la cámara estéril y final de la transforma-  
ción y envasado de productos, en las bolsas y en línea con la  
zona de congelación, sobre una plataforma preparada al efec-  
to, se situarán las bandejas retornadas para su manipulación  
previa a la congelación.

30       Hecha la descripción precedente hemos de añadir  
que los detalles 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

1 En resumen, el Primer Certificado de Adición que se solicita, recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

5 1ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS, PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLASE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, que se caracterizan esencialmente porque una vez terminada la preparación de los productos para su envasado, desde la tolva receptora de estos, como se especifica en la patente principal, estos productos pasan a ser dosificados, pesados, envasados y cerrados por termostatos, en máquinas automáticas, en el interior de unas bolsas constituidas por material adecuado interior y exteriormente, cuyas bolsas van siendo situadas por el lado plano, sobre parrillas metálicas inoxidables, para ser congeladas en los huecos que éstas presentan, siendo las dimensiones de las bandejas-parrillas las más adecuadas para acomodarse a las clases y tamaños de los productos con los que se labore, y a las necesidades de la factoría que las emplee.

15 2ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS, PRODUCTOS VEGETALES; PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLASE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según la reivindicación anterior, que se caracteriza porque de los costados de las pletinas metálicas, que conforman el armazón de las bandejas-parrillas, que hemos descrito, y por sus partes bajas, sobresalen unas uñas de longitud adecuada, que en número de cuatro por celdilla, están destinadas a sostener las bolsas; estando



1 sujetas por su parte, estas bandejas-parrillas, por la parte  
central de sus laterales, a unas cadenas transbordadoras, cu-  
ya misión es la de trasladar un número determinado de bande-  
jas, con sus cargas de bolsas, al interior del congelador, si-  
5 guiendo un proceso automático de retorno, una vez vacías; para  
ser llenadas de nuevo; y habiéndose previsto, que el sistema  
de expulsión de las bolsas que puedan quedarse retrasadas,  
retenidas por acción de la congelación en las bandejas, se  
efectúe a través de un rodillo de palas expulsadoras con mo-  
10 vimiento automático, a través de una cadena transportadora,  
que las haga caer sobre unas guías transportadoras, que, a  
su vez, las llevarán hasta unas máquinas automáticas empaque-  
tadoras de cierto número de bolsas, en paquetes de diferentes  
capacidades, estando éstas ya situadas en el almacén de con-  
15 servación.

3ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA-  
TENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO  
PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS,  
PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLA-  
20 SE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según las reivindica-  
ciones anteriores, que se caracteriza esencialmente porque la  
congelación se llevará a cabo por medio de unas placas de con-  
tacto, que en una longitud conveniente, y durante un período  
de tiempo ya determinado, congelarán, a la temperatura adecua-  
da para cada producto, a las bolsas contenidas en quince ban-  
25 dejas de las ya citadas.

4ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA-  
TENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO  
PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS,  
PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLASE  
30

17 D



1 DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según las reivindicacio-  
 nes precedentes, que se caracterizan esencialmente porque de  
 las mencionadas placas congeladoras, que tendrán la suficien-  
 te capacidad frigorífica como para absorber las calorías ne-  
 cesarias para la congelación de los diferentes productos, la  
 5 que está situada inferiormente es fija a la estructura o ar-  
 mazón del armario, y la situada superiormente, por el contra-  
 rio, es accionable a través de un sistema hidráulico prepa-  
 rado al efecto, que está perfectamente aislado de la placa,  
 10 para evitar transmisiones directas de frío, con un recorrido  
 ascendente y descendente regulable en la medida conveniente,  
 estando unida además al sistema de refrigeración por juntas  
 de tipo elástico.

15 5ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA-  
 TENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO  
 PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS,  
 PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLA-  
 SE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según las reivindica-  
 ciones anteriores, que se caracteriza esencialmente porque  
 20 la cadena transportadora será accionada por un motor eléctri-  
 co, a través de una reductora, que nos dará la velocidad más  
 indicada para la traslación de las bandejas, con sus diferen-  
 tes productos.

25 6ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA-  
 TENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO  
 PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS,  
 PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLA-  
 SE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según las reivindica-  
 ciones anteriores, que se caracteriza esencialmente, porque  
 30 tanto la ventanilla de entrada, como la de salida de las zo-



1 nas de placas congeladoras, constará de una puerta de cierre  
hermético, regulada automáticamente, dependiendo su apertura  
o cierre de los ciclos de congelación, y porque las ventani-  
llas para el retorno de la cadena transportadora con las ban-  
5 dejas ya vacías, que se efectuará por la parte baja del arma-  
rio congelador, tendrán cada una una cortina de aire, calcu-  
lada de forma que las pérdidas de temperatura del almacén de  
conservación, sean mínimas.

7ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA-  
10 TENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO  
PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS,  
PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLA-  
SE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según las reivindica-  
ciones anteriores, que se caracteriza esencialmente, porque  
15 tanto la estructura del sistema de congelación, como la del  
sistema hidráulico, estarán perfectamente aisladas con mate-  
riales garantizados y espesores suficientes, como para que  
el coeficiente de transmisión de temperatura, sea el mínimo  
permisible.

20 8ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA-  
TENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO  
PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS,  
PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLA-  
SE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS, según las reivindica-  
25 ciones precedentes, que se caracteriza esencialmente, porque  
en la cámara esteril, y al final de la transformación y en-  
vasado de productos en las bolsas, y en línea con la zona de  
congelación, sobre una plataforma preparada al efecto, se  
situarán las bandejas retornadas, para su manipulación pre-  
30 via a la congelación.



1

9ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Primer Certificado de Adición que se solicita: MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCION 326.220, por: PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA OBTENCION Y CONSERVACION DE JUGOS Y CARNES DE FRUTAS, PRODUCTOS VEGETALES, PESCADO Y CARNE, Y EN GENERAL TODA CLASE DE PRODUCTOS ORGANICOS PERECEDEROS.

5

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de trece páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

10

Madrid, 17 de Diciembre 1.966

BERNARDO UNGRIA

p.p.

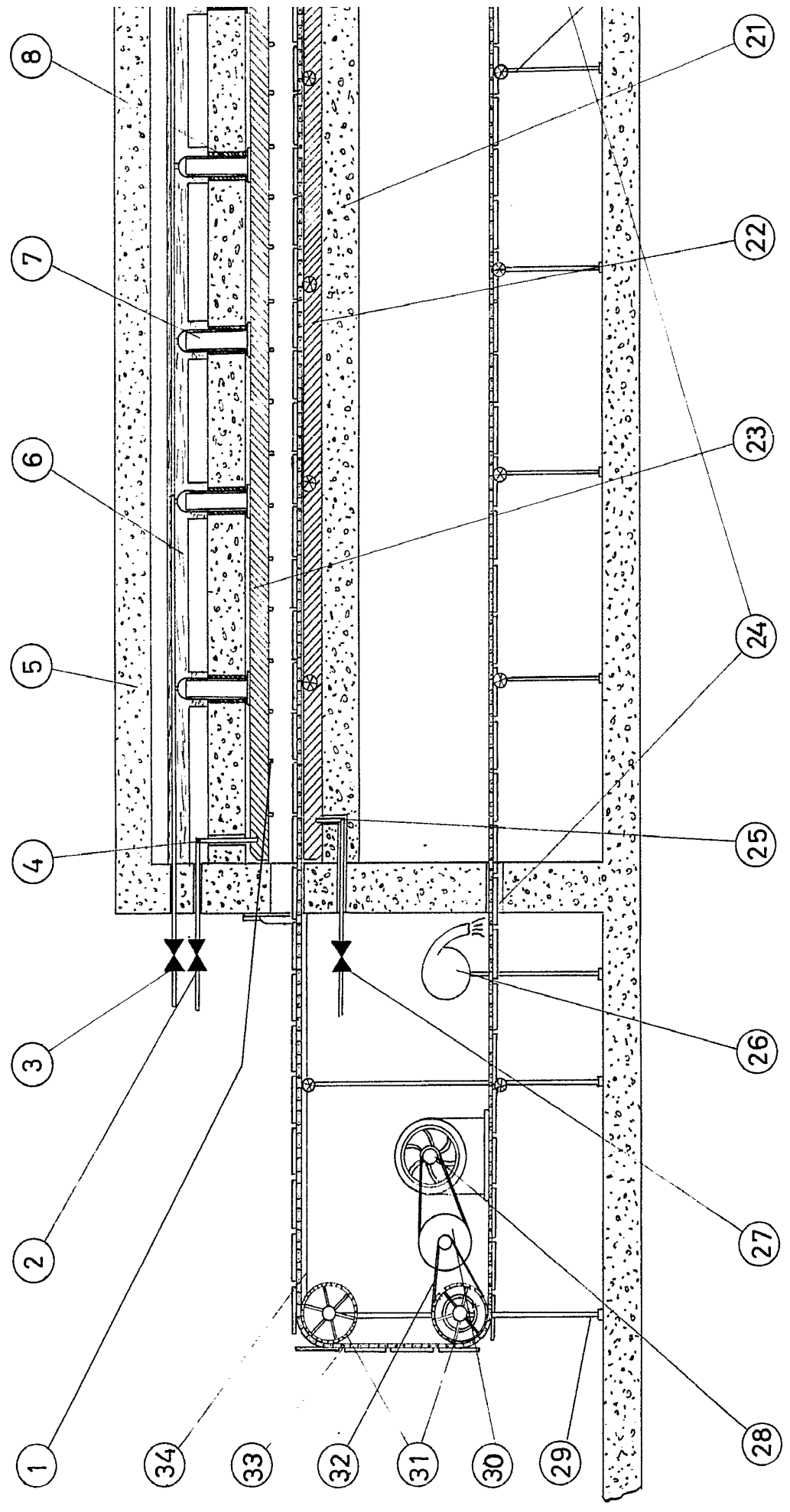
15

20

25

30

FIGURA N° 1



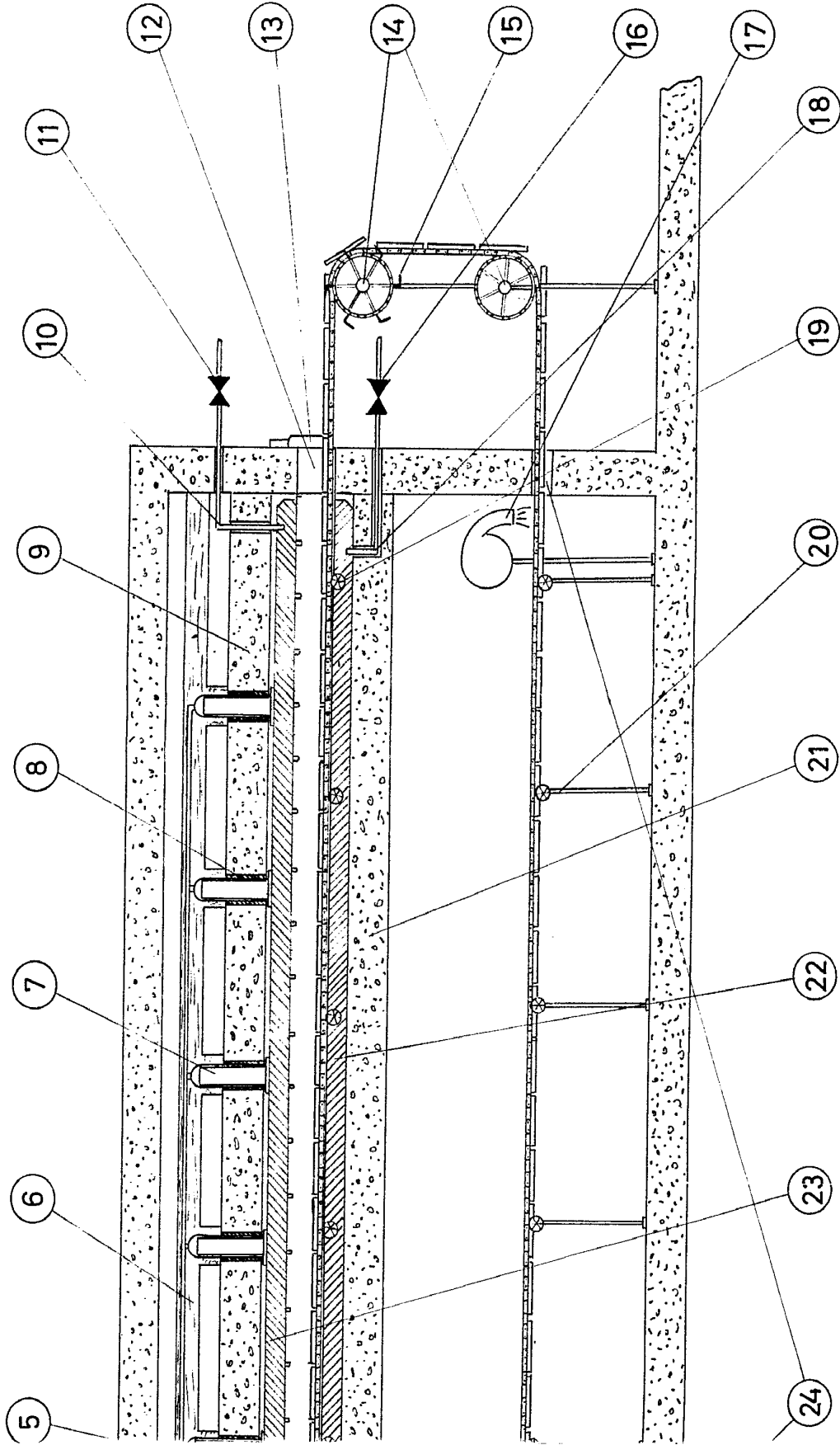
334638

334638

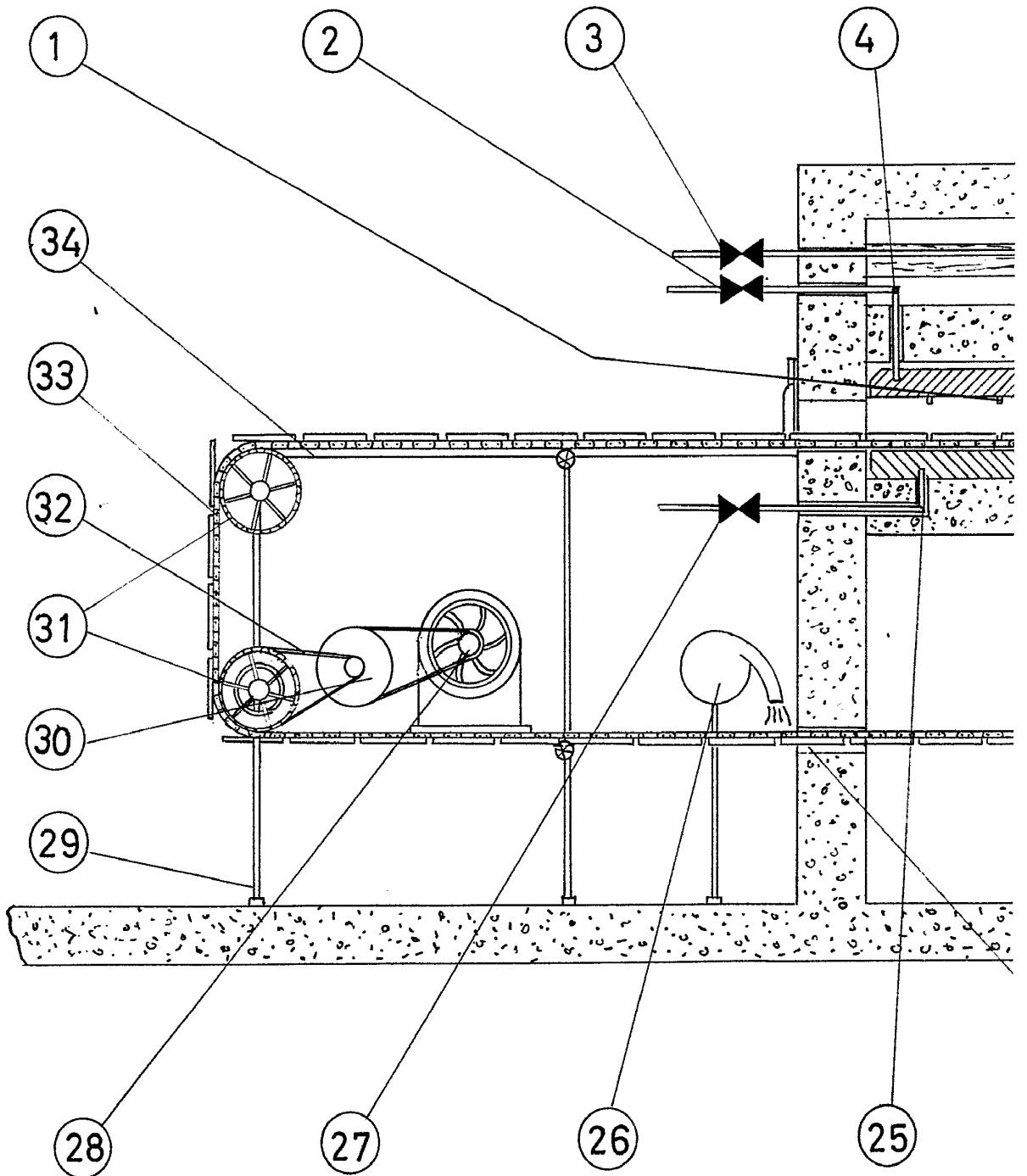
12



FIGURA N° 1



MADRID, ... DE 19  
BERNABEO UNGERÍA  
P. B.



334626

FIGURA N° 1

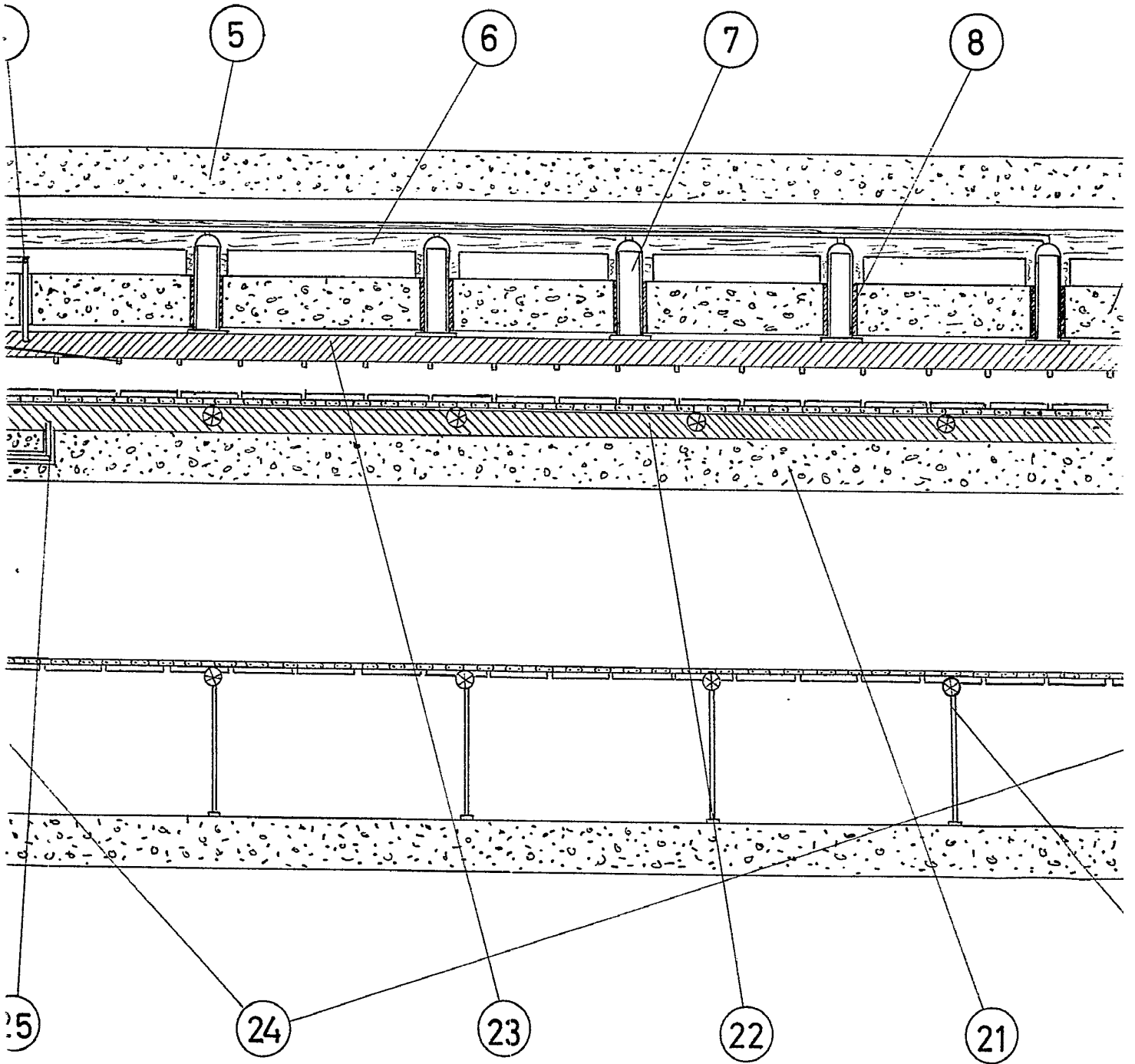
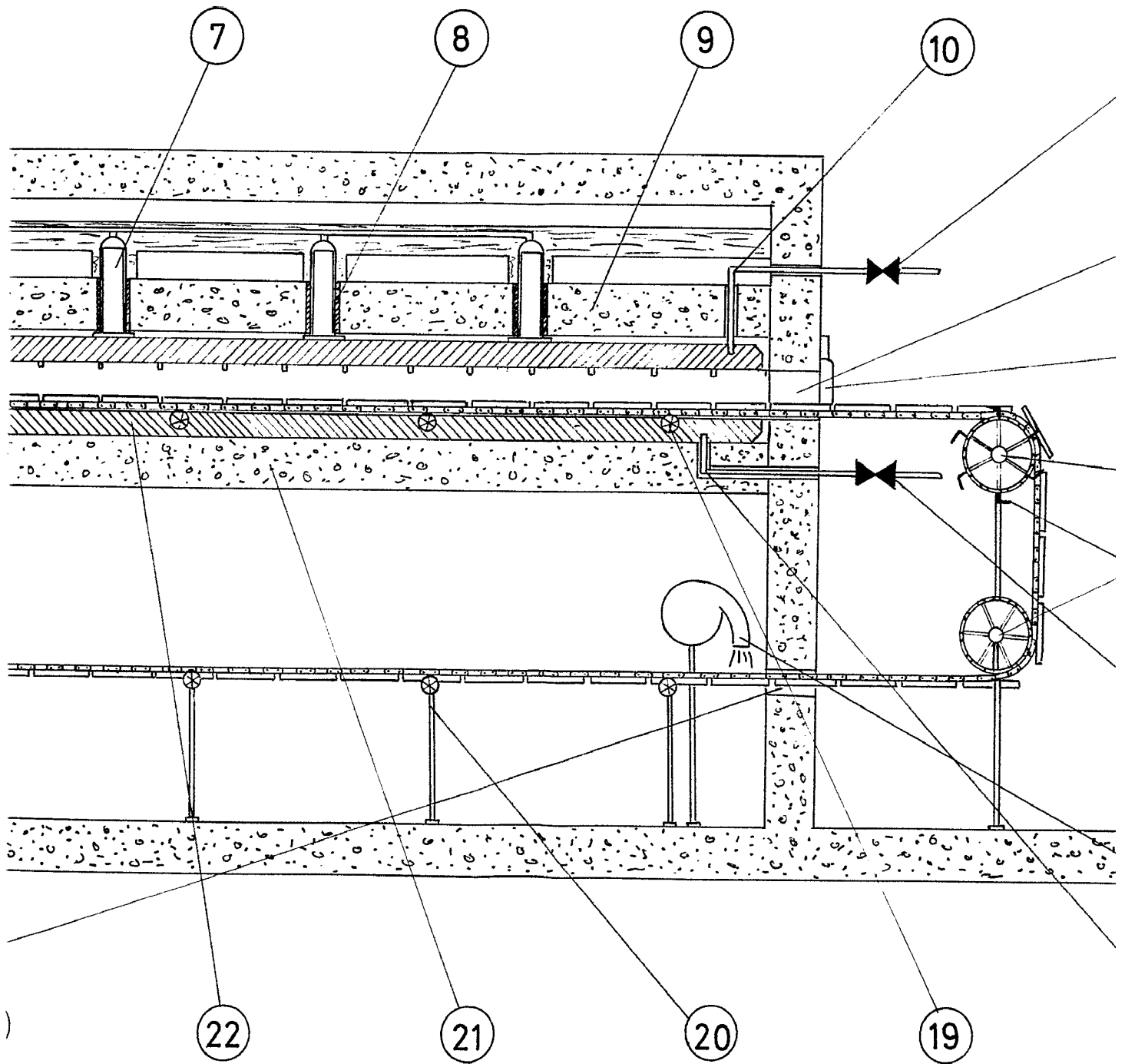
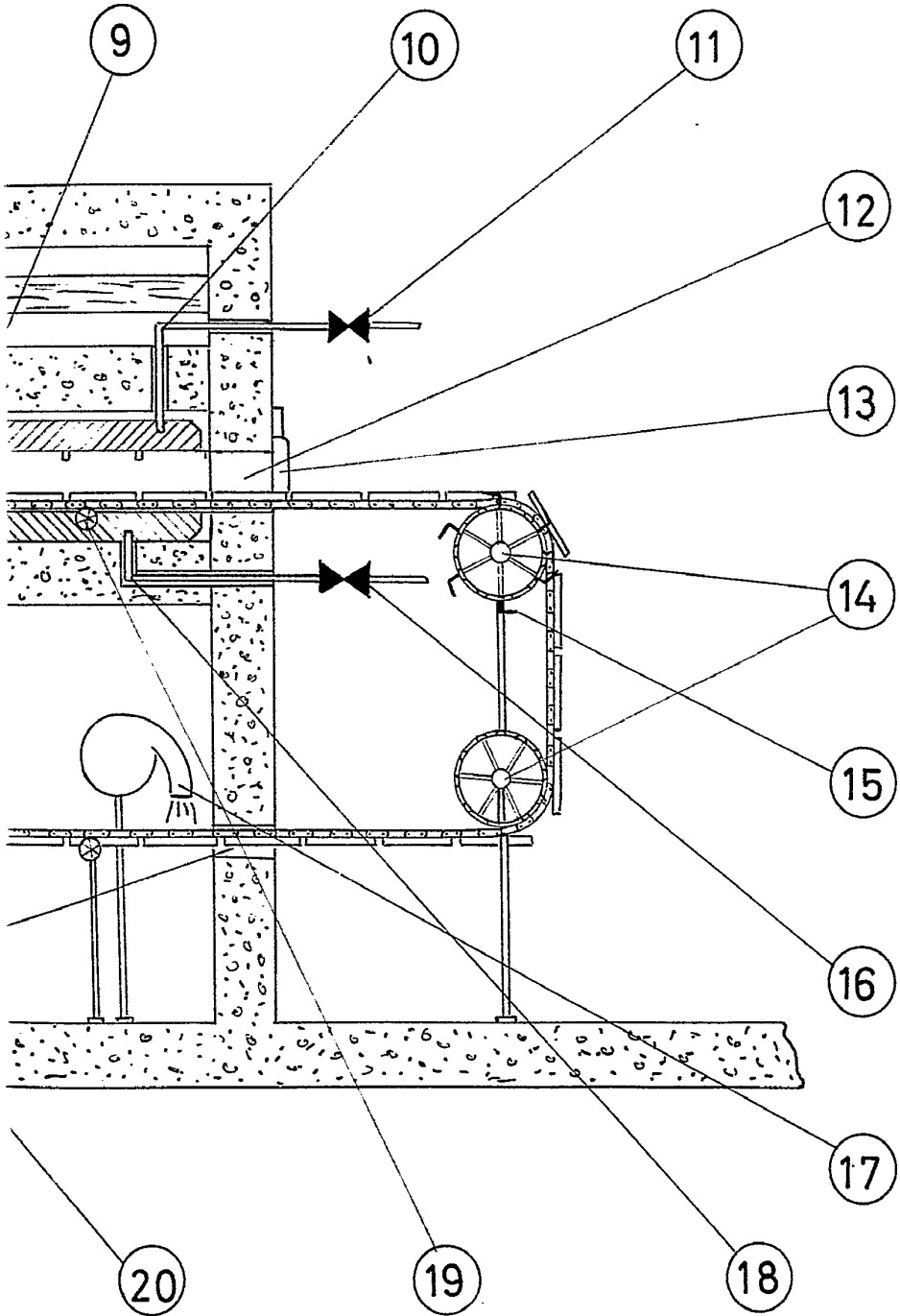




FIGURA N° 1

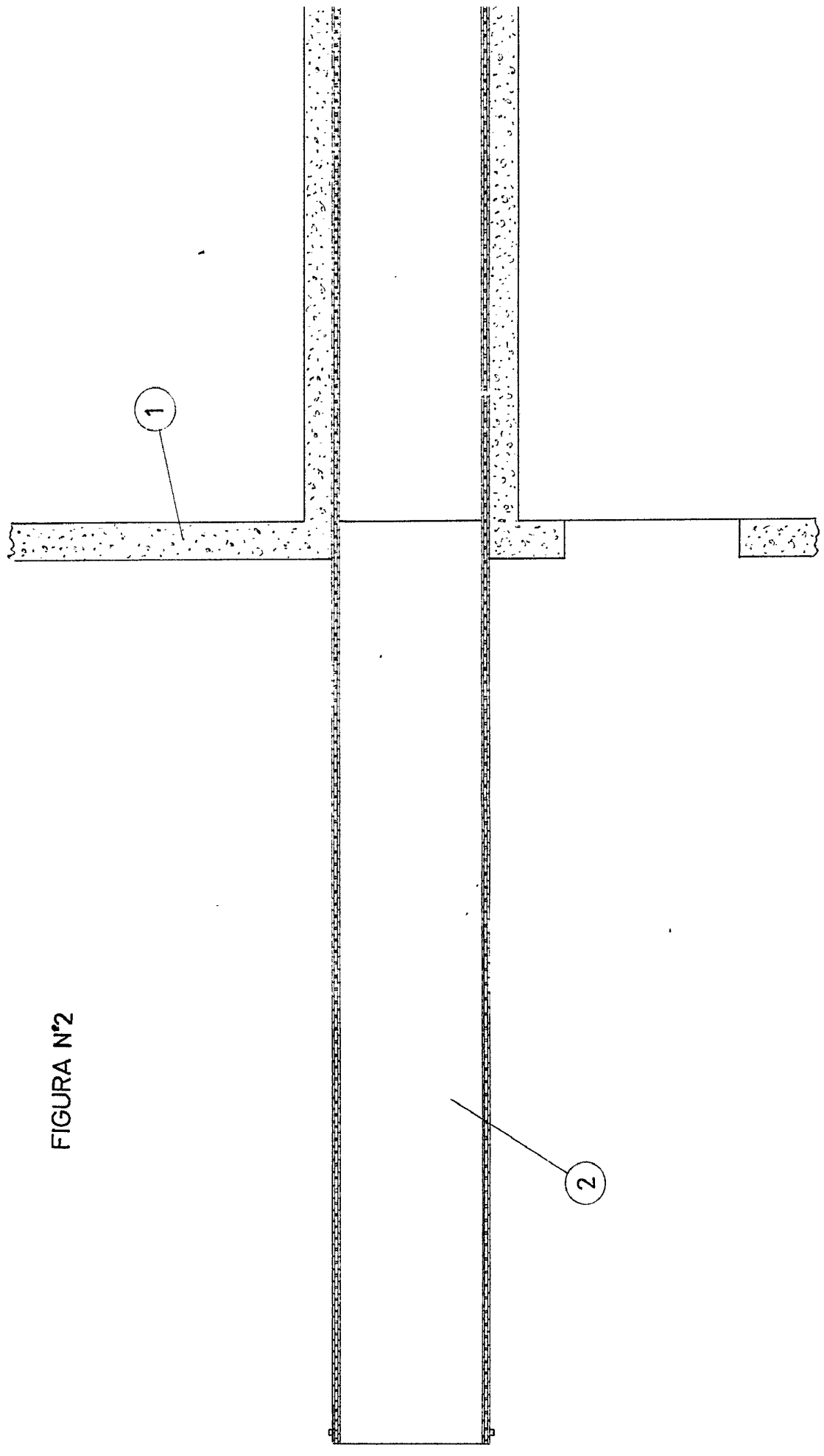


MADRID, \_\_\_\_\_  
BERNARDO UNGRI  
P. B.



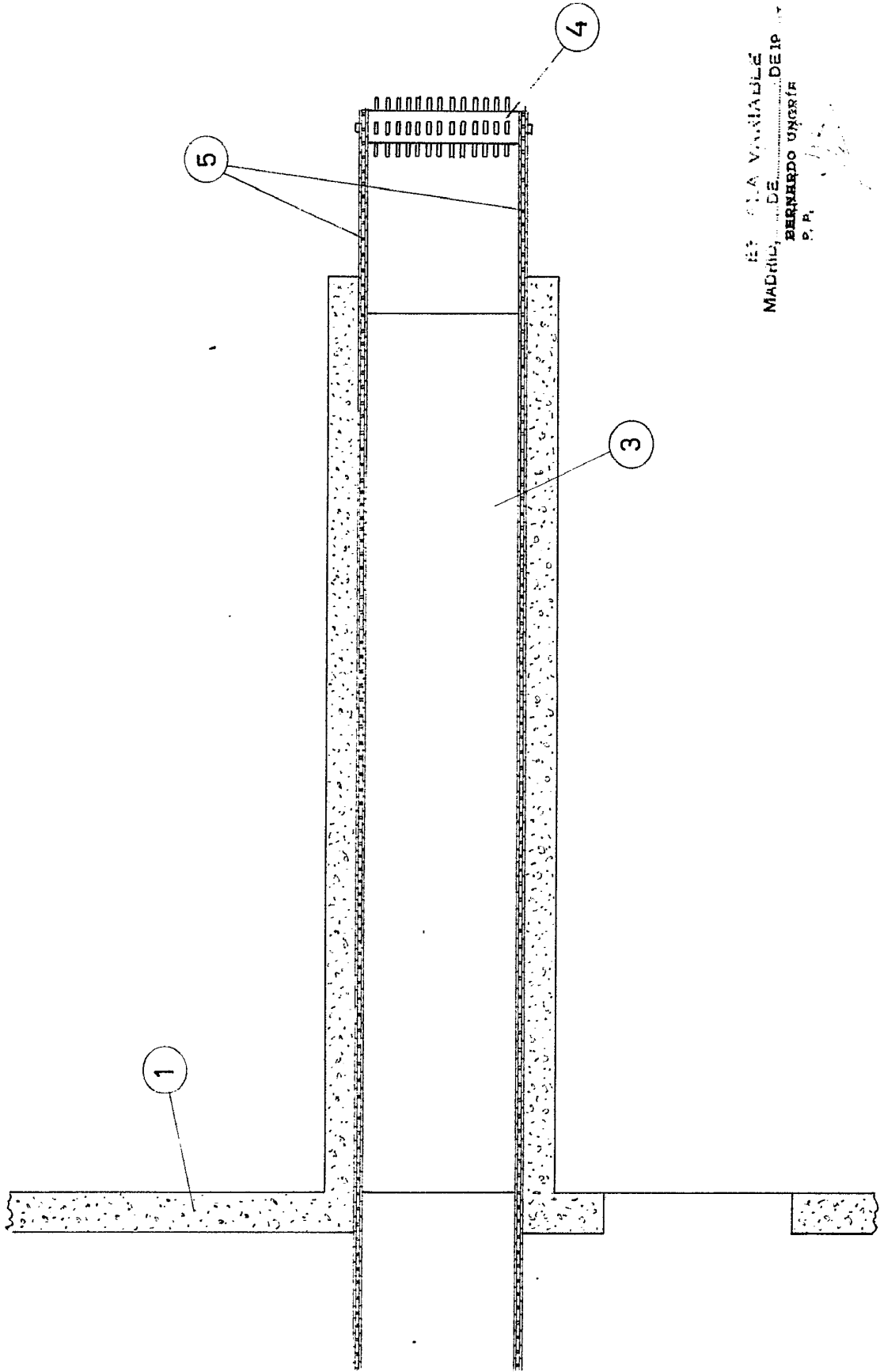
MADRID, ... DE 19...  
BERNARDO UNGRÍA  
P. E.

FIGURA N°2



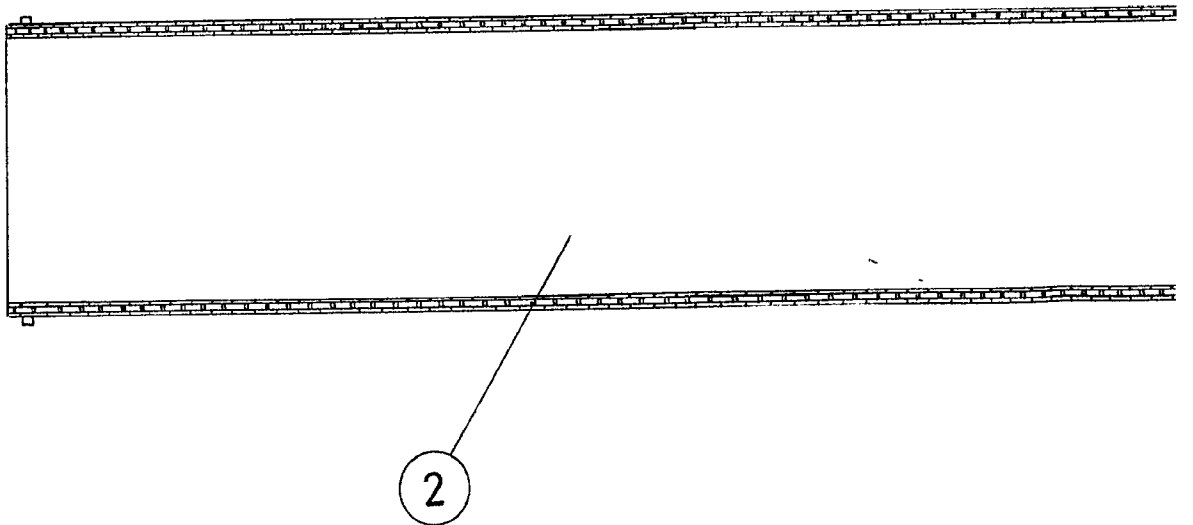
334626

334626

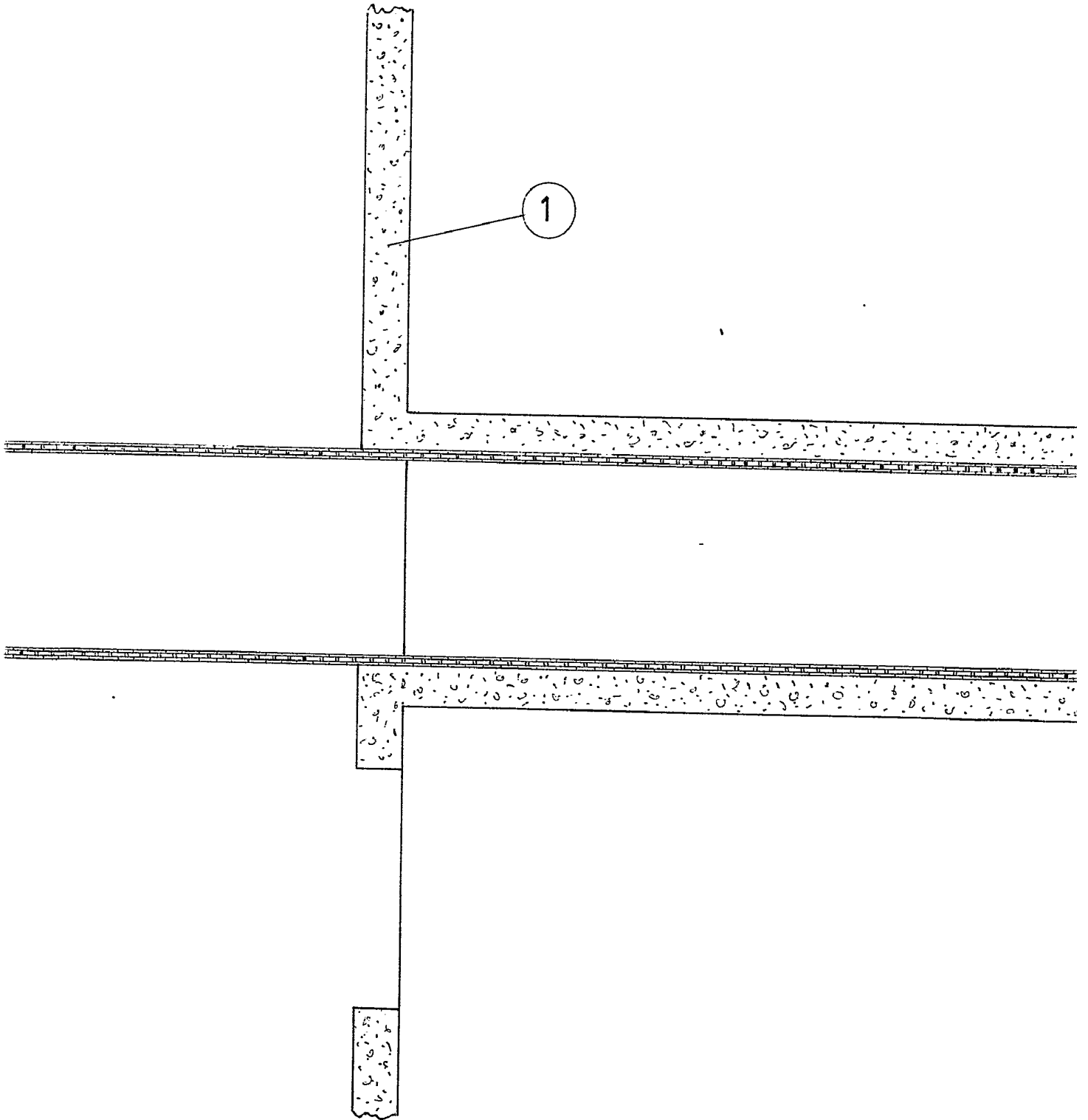


REPUBLICA CUBANA  
MADRID, DE LA VIVIENDA DE IP  
BERNARDO UNGER  
P. R.

FIGURA N°2



334626

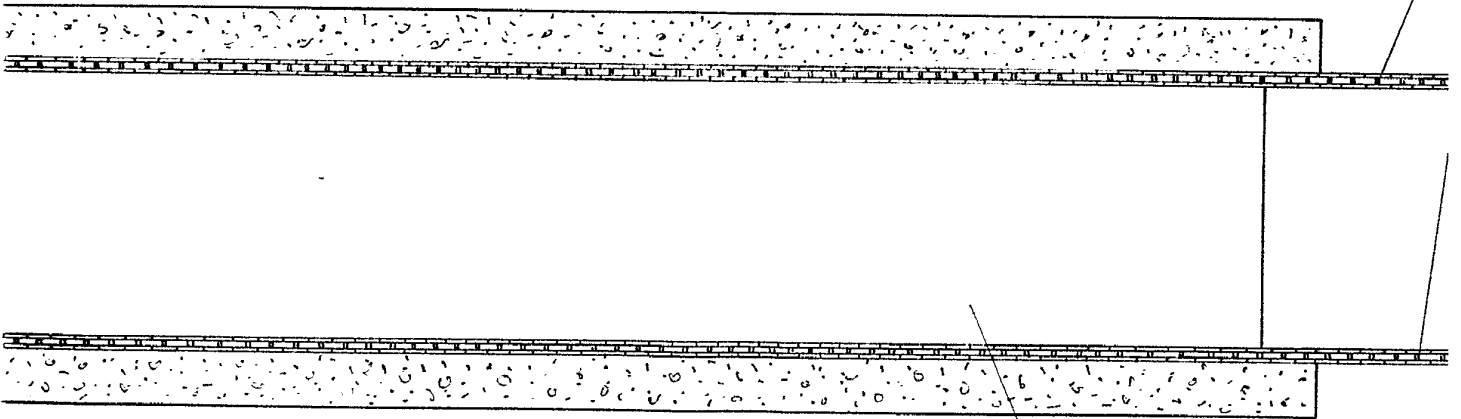


334626

3346



1

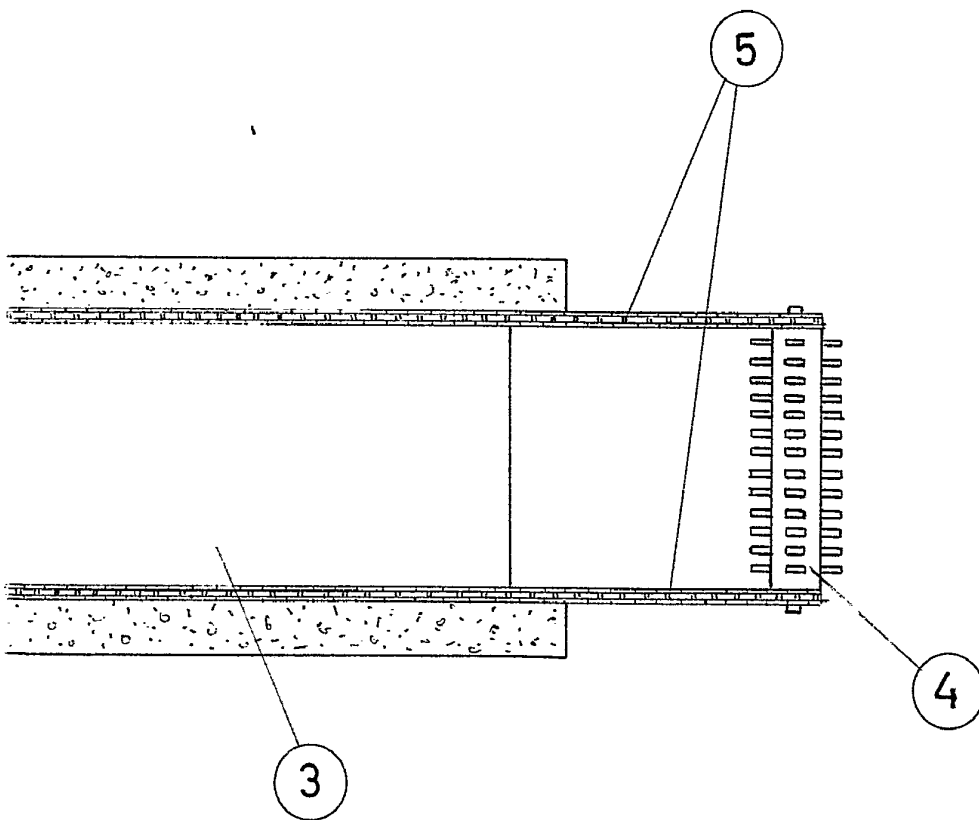


3

ESP. AL.  
MADRID, ... DI  
BERNE  
P. P.

334626

3 HOJAS/2º



ESCALA VARIABLE  
MADRID, DE... DE 19...  
BERNARDO UÑERÍA  
P. E.

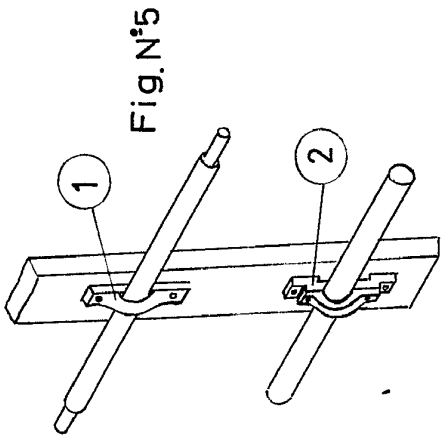


Fig. N°5

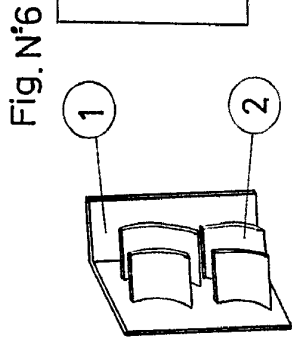


Fig. N°6

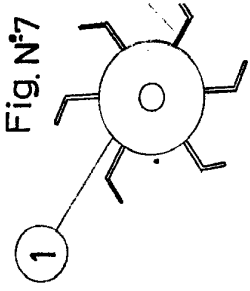


Fig. N°7

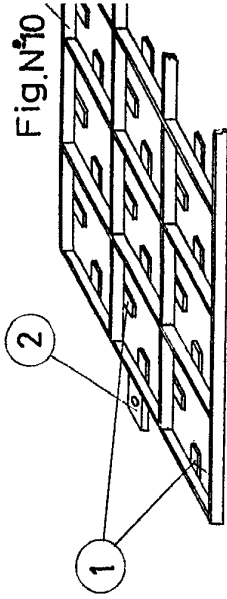


Fig. N°10

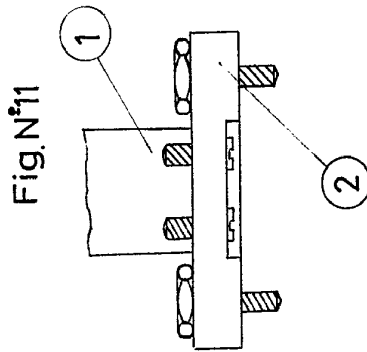


Fig. N°11

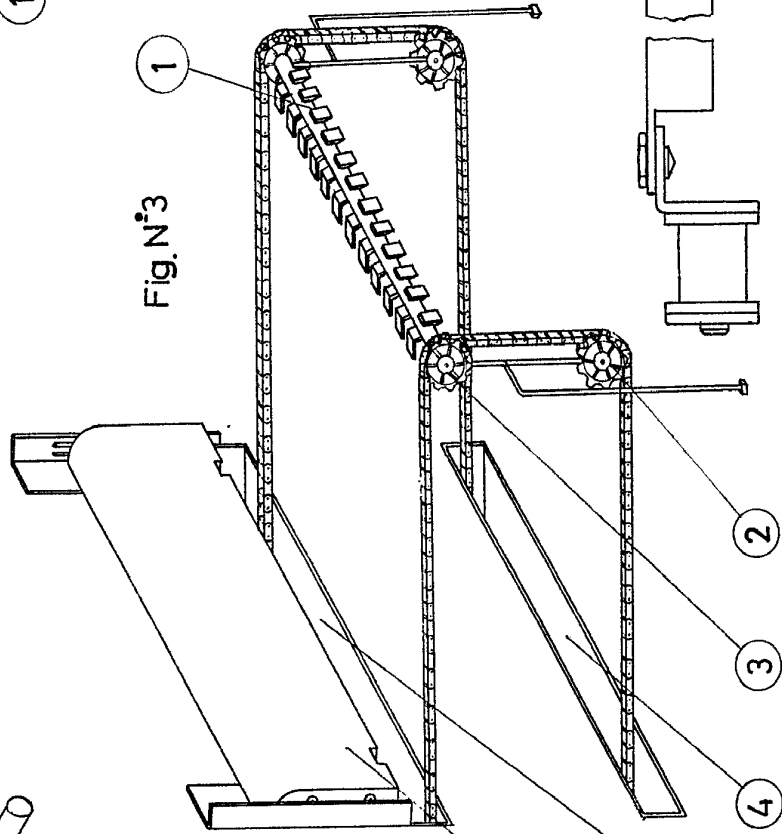


Fig. N°3

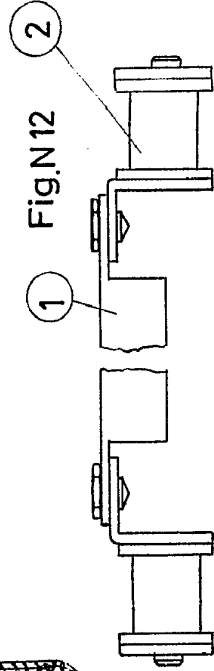
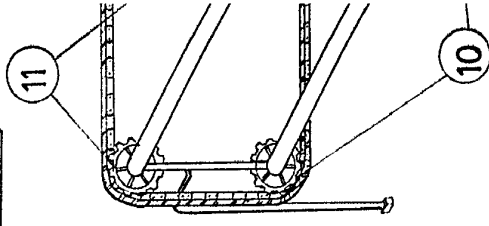


Fig. N°12



11

10

334026

3 HOJAS/3

334026

Fig. N°6



Fig. N°7

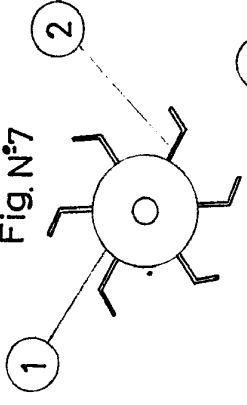


Fig. N°10

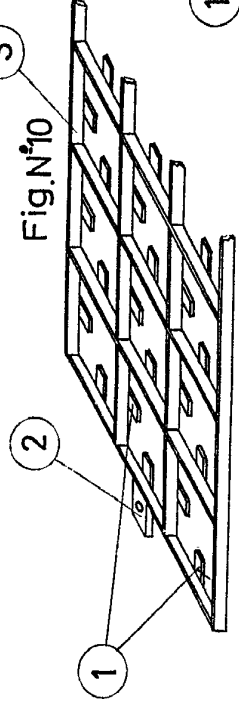


Fig. N°8

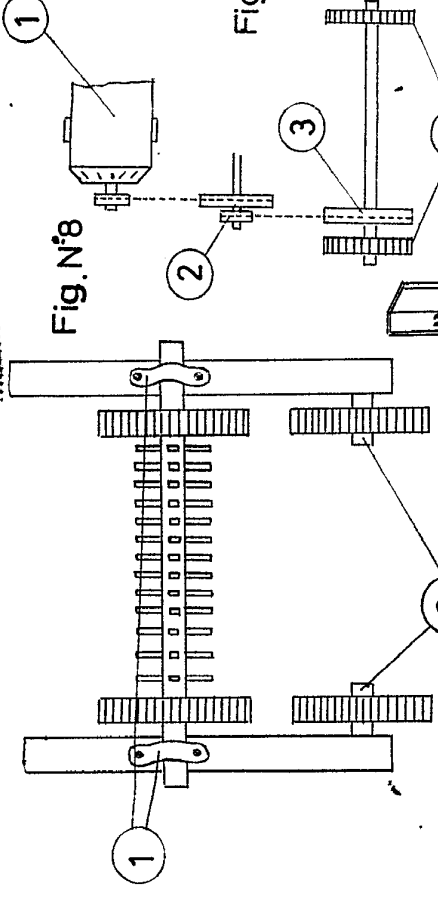


Fig. N°9

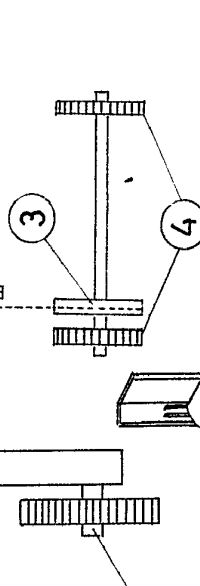


Fig. N°4

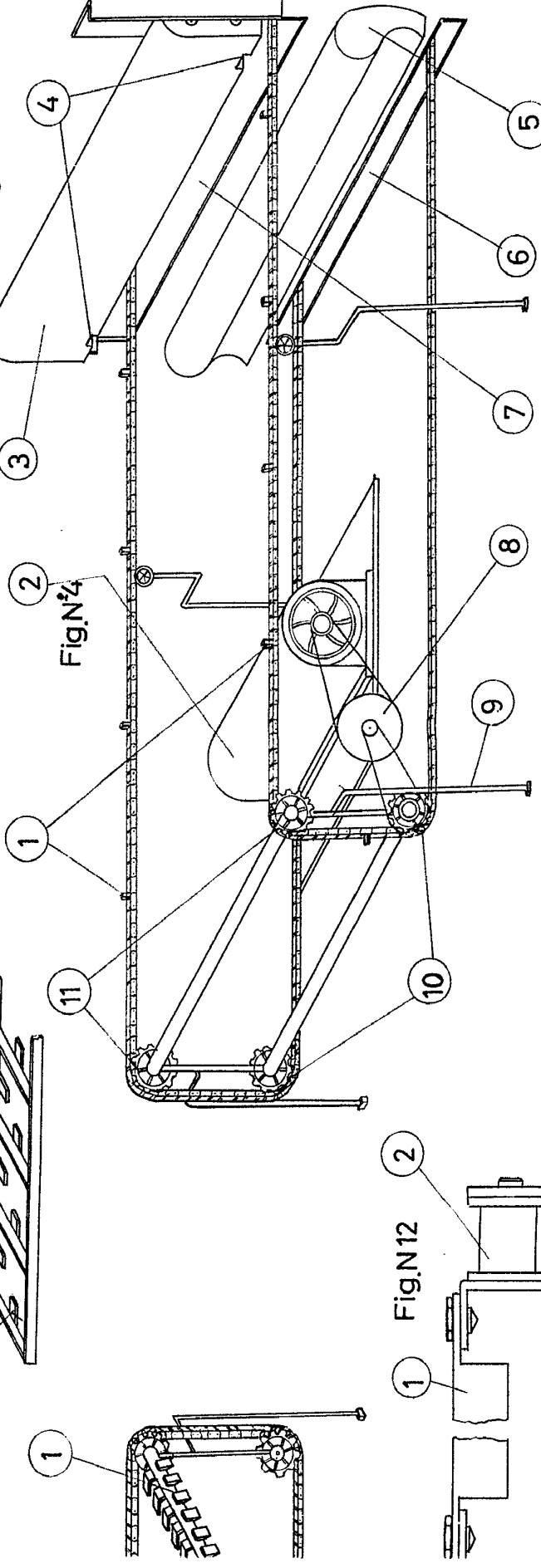
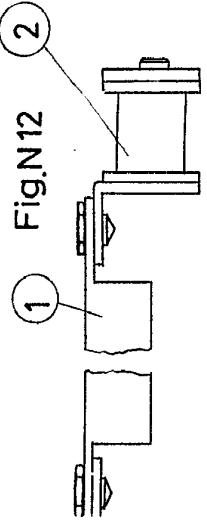


Fig. N°12



MADRID, BARBARO UNGRIF P. R.

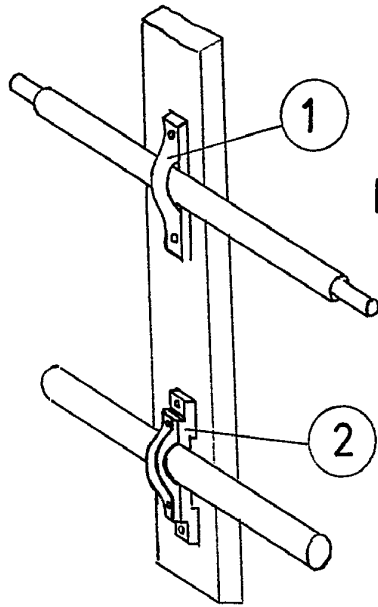


Fig. N°5

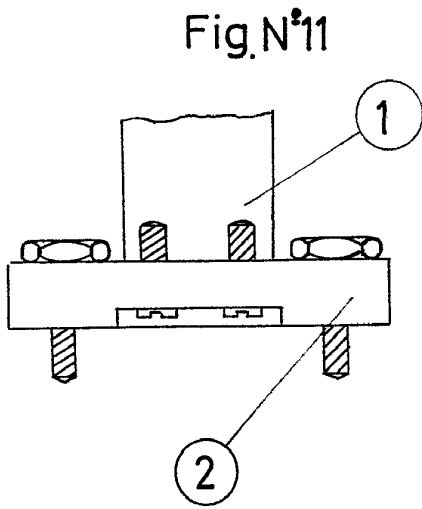
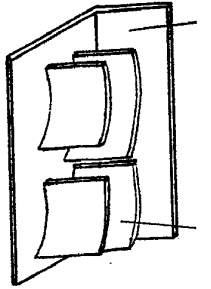


Fig. N°11

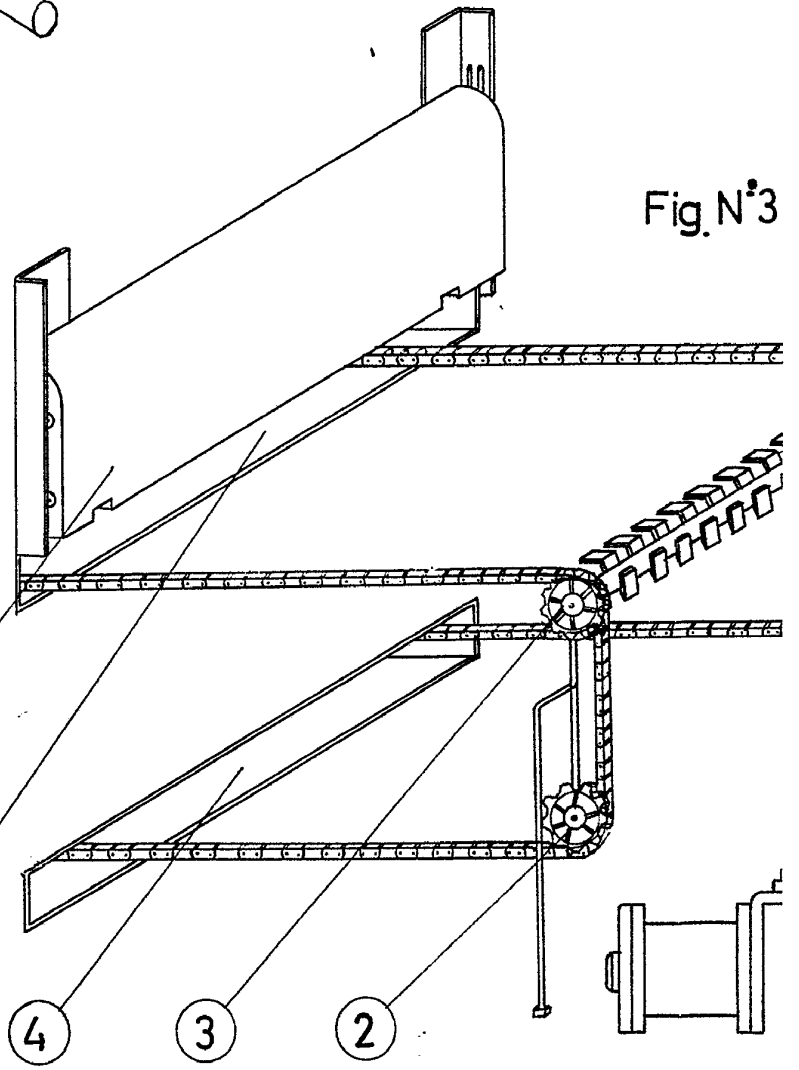


Fig. N°3

Fig. N°6

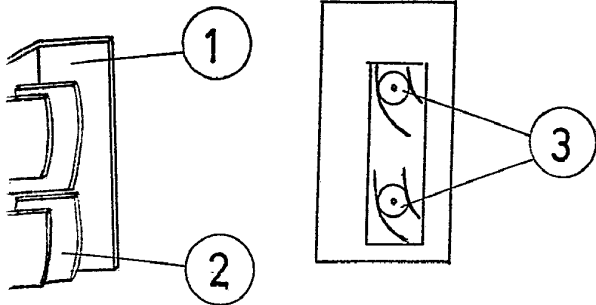


Fig. N°7

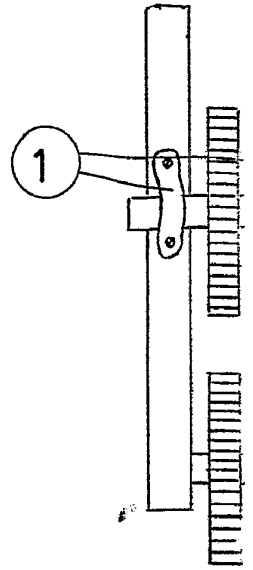
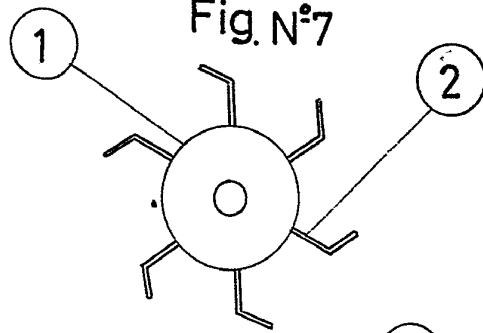


Fig. N°10

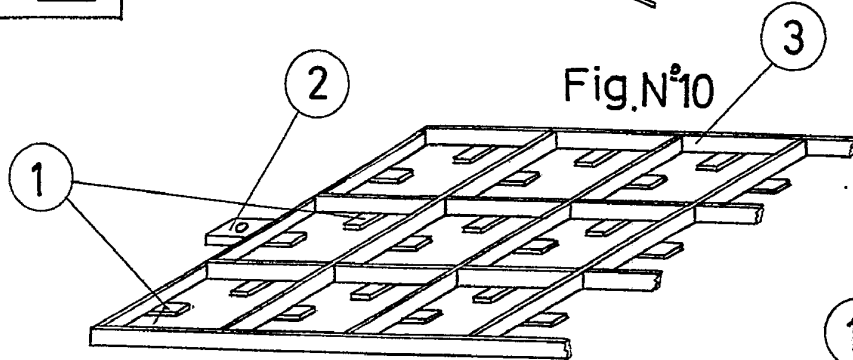


Fig. N°3

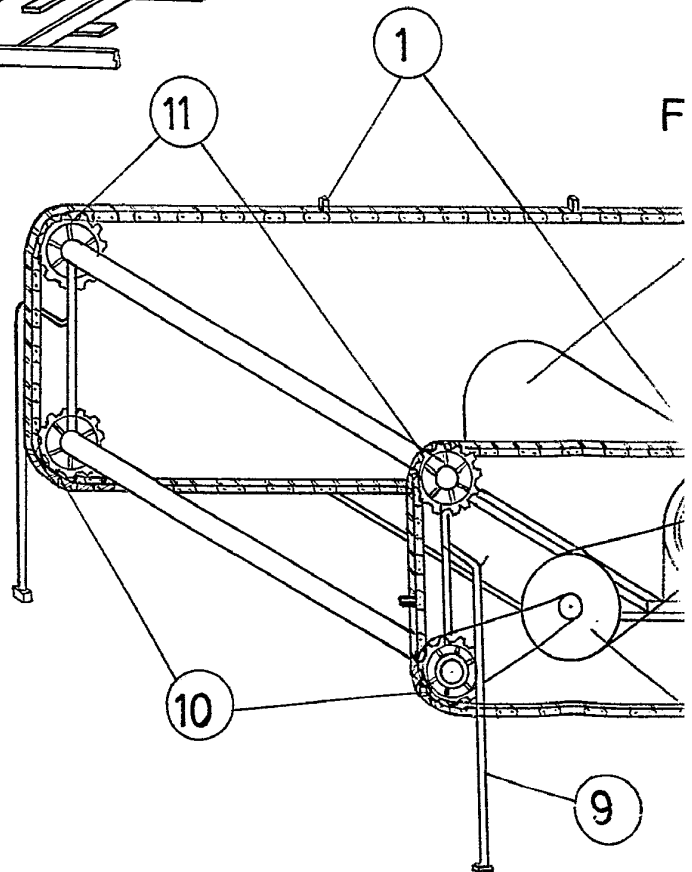
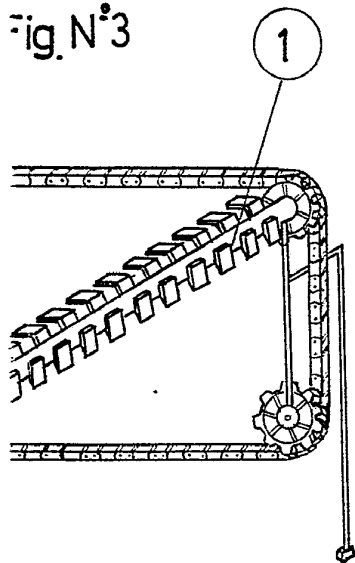
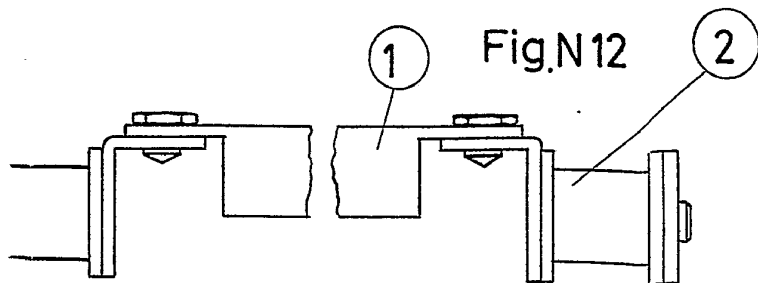
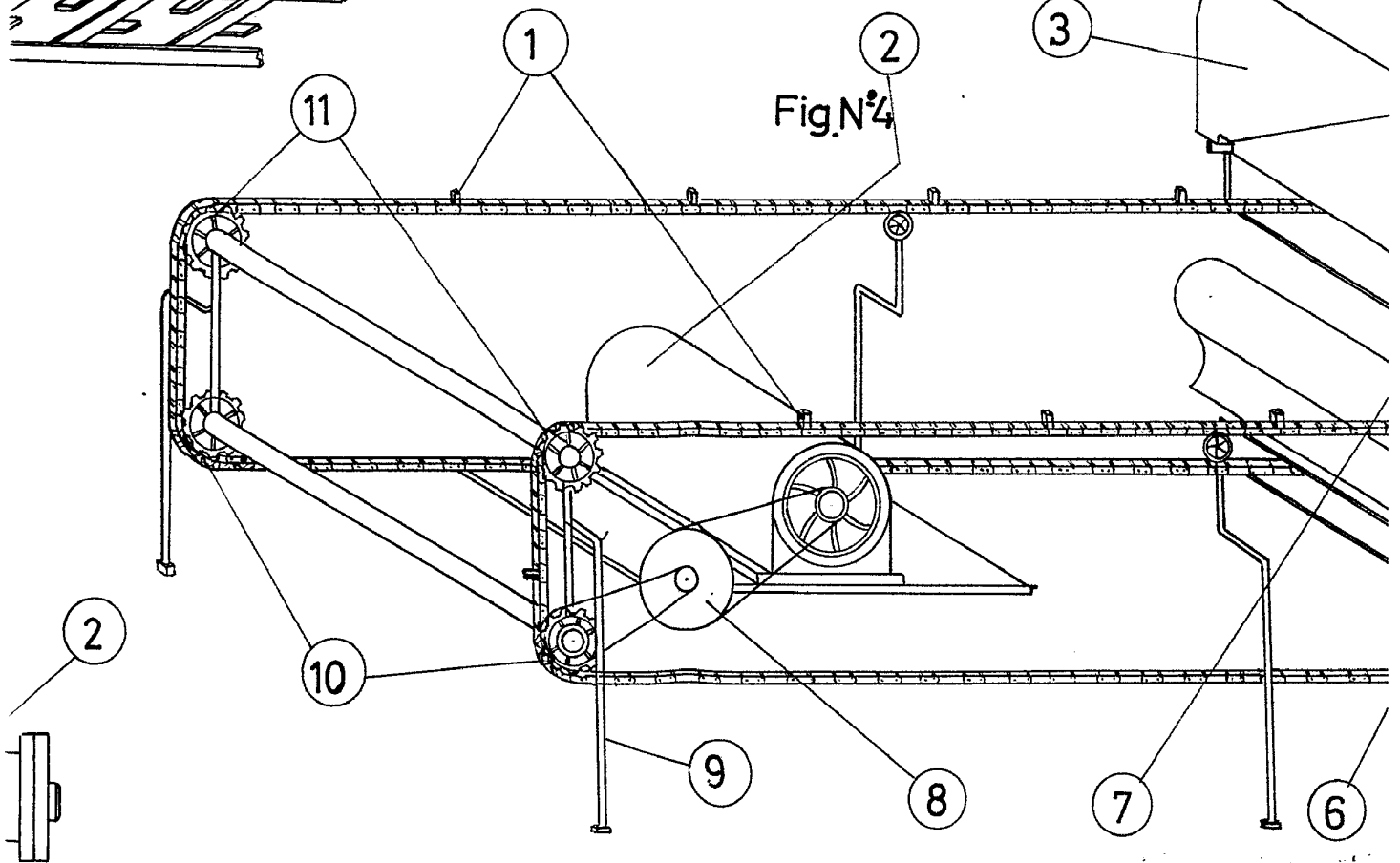
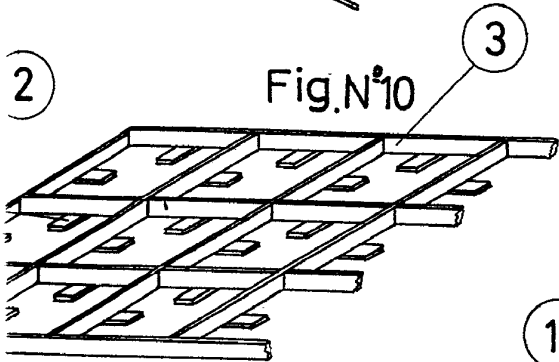
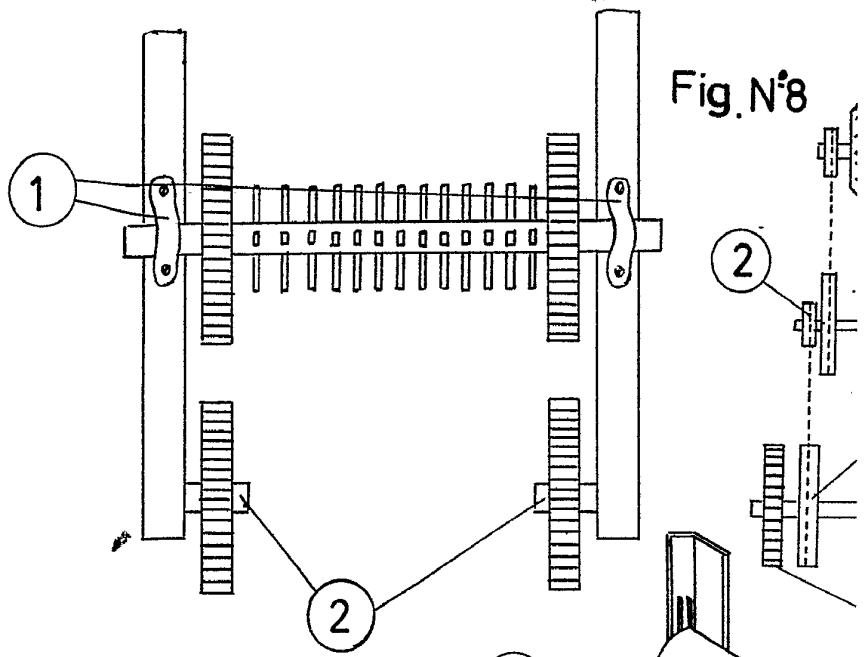
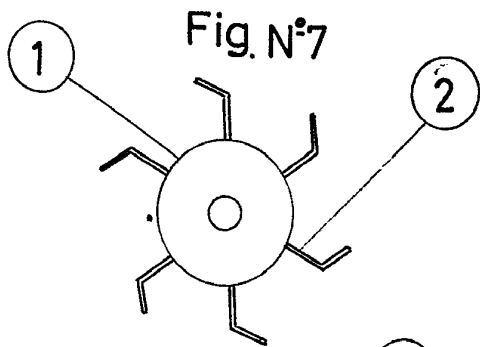
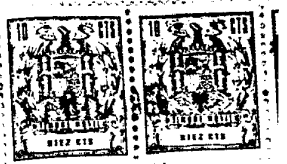


Fig. N12



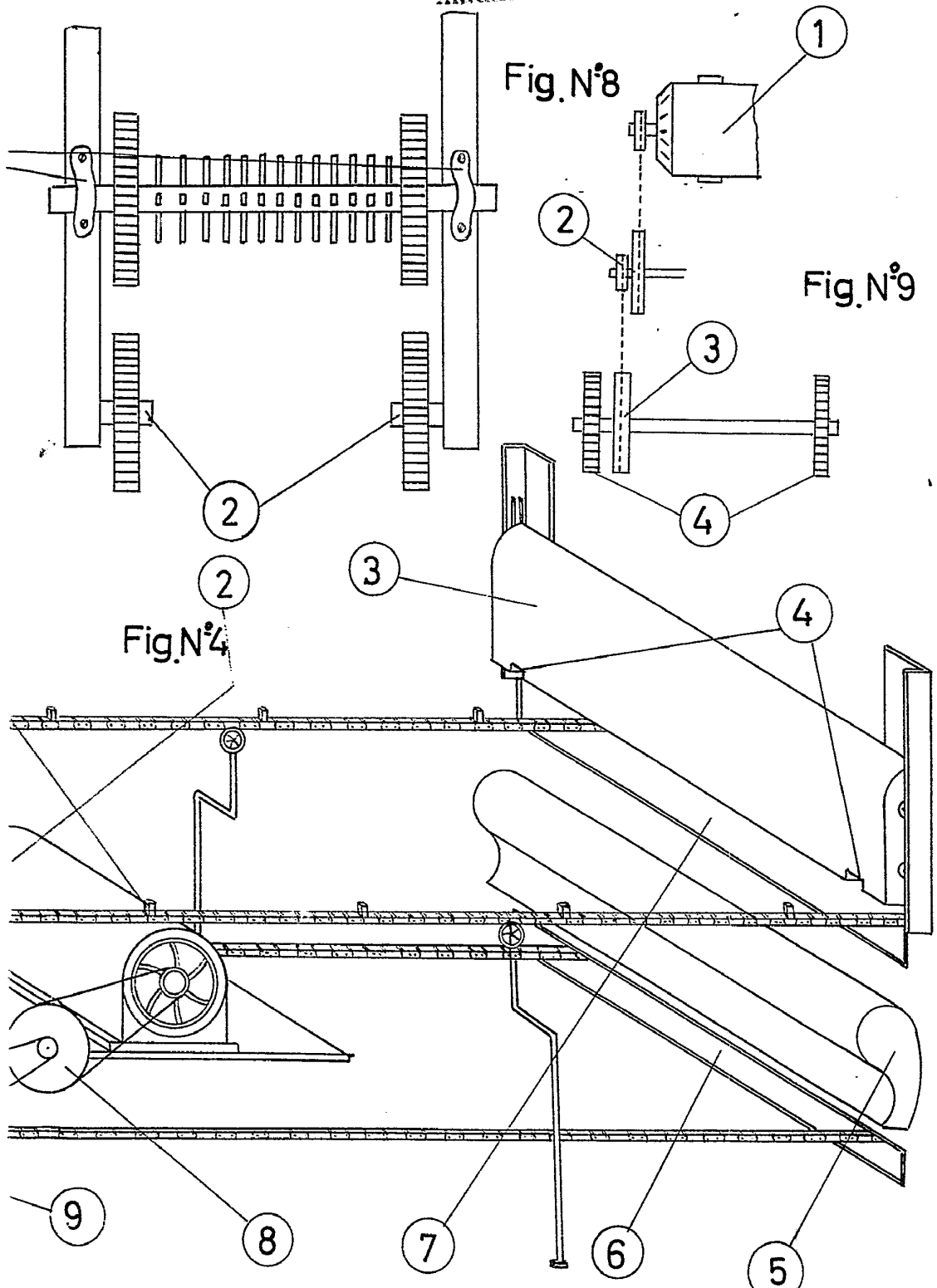
334626



MADRID, ET DE...  
BERNARDO UNGRI  
P. E.



334636



MADRID, 20 DE SEPTIEMBRE DE 1900  
BERNARDO UNGRIG  
P. E.