



una máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado.

5 La máquina objeto de la invención viene a facilitar la elaboración del pescado, principalmente en lo que se refiere al corte de la cabeza, cola, vientre y a la extracción de las vísceras, efectuando al mismo tiempo la limpieza y desangrado de la cavidad interna del pescado y de tal manera que éste queda ya dispuesto para la posterior fase de cocción. Ello presupone una gran rapidez en el trabajo
10 y una gran economía de mano de obra.

Para facilitar la descripción detallada de la máquina cuyo registro se solicita, se acompaña a la presente memoria descriptiva una hoja de planos en la que, a título informativo y sin carácter limitativo alguno, se ha presentado una realización práctica industrializable de la misma,
15 cuya realización deberá ser tomada en su mas amplio sentido, puesto que podrán ser variables todas aquellas circunstancias accesorias que no afectan a su esencialidad.

En el plano se representa, en sus figuras 1 y 2, una
20 vista de conjunto con su corte frontal y un abatimiento de la misma.

En los citados dibujos las diversas partes y piezas se hallan señalados en las siguientes referencias numéricas:

- 25
- 1.- Motorreductor con variador de velocidad
 - 2.- Eje
 - 3.- Cadena o correa
 - 4.- Polea
 - 5.- Correa o banda
 - 6.- Muñones o abultamientos



5

10

15

- 7.- Orificios
- 8.- Tambor hueco
- 9.- Varillas helicoidales
- 10.- Corona
- 11.- Piñones
- 12.- Rodillos
- 13.- Excéntrica fija
- 14.- Alojamiento para el pescado
- 15.- Autoventilador o descompresor
- 16.- Entrada de agua
- 17.- Par de cuchillas regulables
- 18.- Cuchilla regulable
- 19.- Motorreductor
- 20.- Motor
- 21.- Cuchilla de altura regulable

Haciendo referencia a dichos dibujos:

20

25

El movimiento de la máquina es producido por un motorreductor con variador de velocidad -1- que transmite el movimiento al eje -2- por medio de una cadena o correa -3-. El eje -2- solidario con la polea -4- arrastra en su movimiento a la correa o banda -5-. Esta correa o banda se halla dotada de unos muñones, abultamientos o lomas -6- transversales dispuestos a todo lo largo de dicha banda al objeto de practicar y obtener en ella diversos compartimientos que sirven de alojamiento al pescado en su camino de traslación. Esta banda o correa -5- se engrana en la polea -4-.

Los alojamientos o compartimientos -14- así obtenidos y equidistantes entre sí, van sincronizados y combinados con unos orificios -7- practicados en el tambor -8-



Por los mencionados orificios salen unas varillas helicoidales -9- a manera de berbiquí accionadas por la corona -10- que engrana con los piñones -11- que a su vez originan y causan el movimiento de las diversas varillas helicoidales.

5

En uno de los extremos de las varillas helicoidales se han dispuesto unos rodillos -12- que se deslizan por una excéntrica fija -13- que produce el movimiento de vaivén al objeto de hacer salir y retroceder dichas varillas helicoidales. Estas introduciéndose en el pescado efectúan el desviscerado simultáneamente con ayuda del autoventilador o descompresor -15- llevándose a cabo la extracción total no solo de las vísceras, sino incluso de la sangre.

10

Este ventilador o descompresor -15- está provisto de una entrada de agua -16- para facilitar la expulsión de los diversos desperdicios provocando al mismo tiempo una mayor depresión para extracción de los residuos.

15

Previamente a esta función anteriormente descrita, el pescado ha transcurrido y pasado a través del par de cuchillas regulables -17- donde tiene lugar el corte de la cabeza del pescado y así mismo valiéndose de la cuchilla regulable -18- se lleva a cabo el tronchado de la cola. Estas cuchillas son accionadas por el motorreductor -19-.

20

También se ha dotado a esta máquina de un motor -20- equipado con una cuchilla de altura regulable 21 para efectuar el corte del vientre del pescado.

25

Solo resta añadir que serán susceptibles de variación todas aquellas circunstancias accesorias tales como, cambio de forma, dimensiones, proporcionales y muta-

404162



- 5 -

ción de sus distintos elementos, siempre que estas variaciones no alteren o modifiquen la esencialidad del invento en cuestión quedando igualmente comprendidas y protegidas por este registro.

5

NOTA REIVINDICATORIA

En resumen: La patente de invención recaerá esencialmente sobre las siguientes reivindicaciones:

10

1.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado que se caracteriza por hallarse dotada de un tambor donde se obtiene una depresión o vacío para extraer, a través de los orificios de alojamiento de las varillas helicoidales, las vísceras, la sangre y cualquier otro desperdicio interior del pescado

15

2.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado según la anterior reivindicación caracterizada por ir provista de unas varillas helicoidales a manera de berbiquí que tienen por objeto separar y extraer las vísceras del cuerpo del pescado.

20

3.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque el movimiento de las varillas helicoidales es accionado por una corona fija que, al girar el tambor, hace rotar dichas varillas por medio de un engrane solidario con ellas.

25

4.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado según las anteriores reivindicaciones caracterizada porque el movimiento de vaivén para aproximar y alejar las varillas helicoidales es producido por una excéntrica fija que engarza en unos rodillos colocados

A handwritten signature or mark, possibly initials, enclosed in a circle.



en una de las extremidades de las diversas varillas helicoidales.

5 5.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado según las anteriores reivindicaciones caracterizada por haberla dotado de un auto-aspirador o depresor al que se le ha acoplado una entrada de agua para facilitar el arrastre de los desperdicios y provocar al mismo tiempo una mayor depresión.

10 6.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado según las anteriores reivindicaciones caracterizada por llevar una correa o banda dentada por la parte interior y unos muñones o resaltes por la parte exterior, creando y formando unos espacios que sirven de alojamiento a la pesca.

15 7.- Máquina automática para la limpieza y elaboración del pescado según las anteriores reivindicaciones, caracterizada, además, por estar dotada de una cuchilla circular, de altura regulable, accionada por un motor para efectuar el corte del vientre.

20 8.- " MAQUINA AUTOMATICA PARA LA LIMPIEZA Y ELABORACION DEL PESCADO ", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

25

Esta memoria descriptiva consta de SEIS ho-



404162



- 7 -

jas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, 23 JUN. 1972

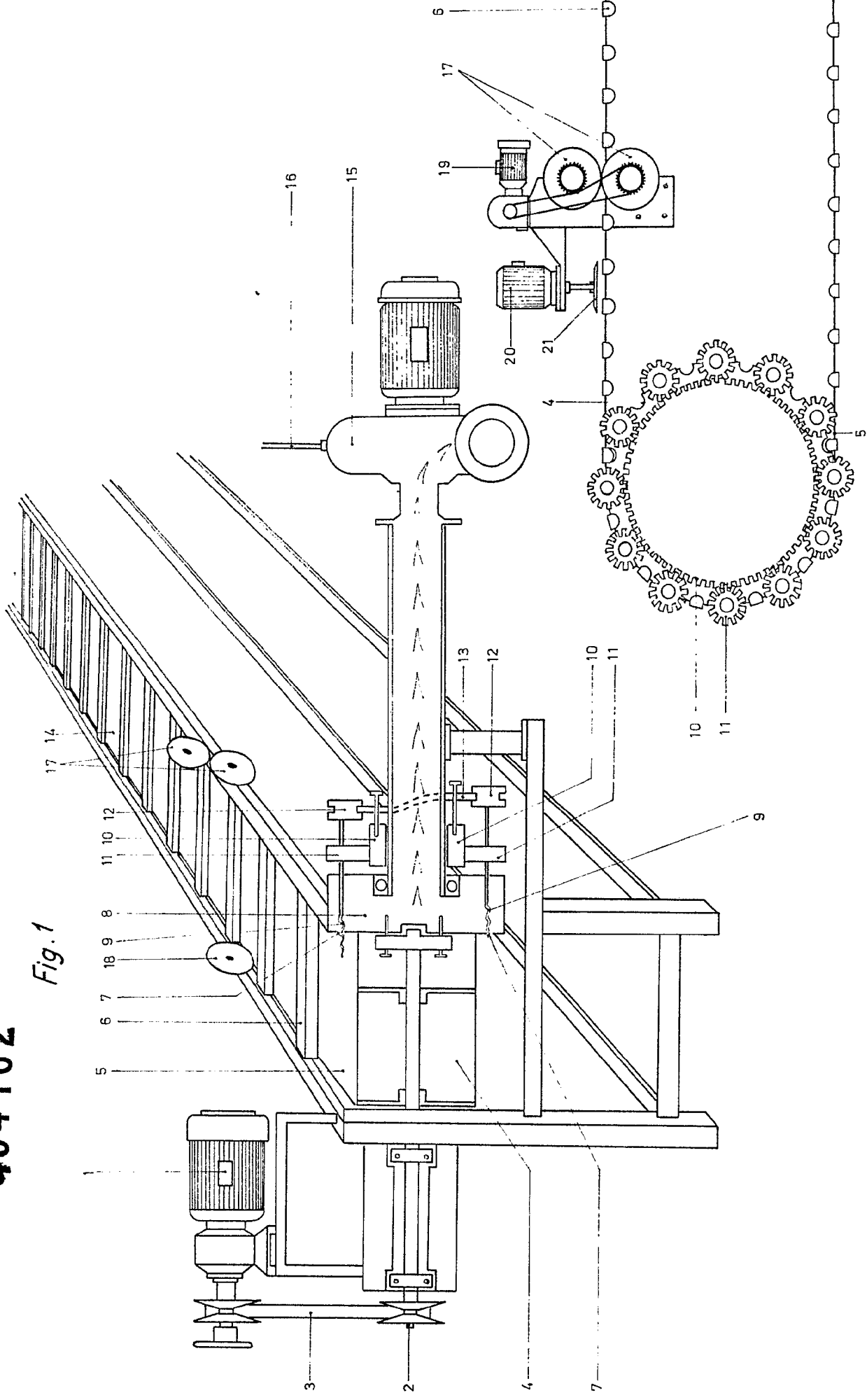
Por autorización de los interesados.

404162

41

404162

Fig.1



404162

404162

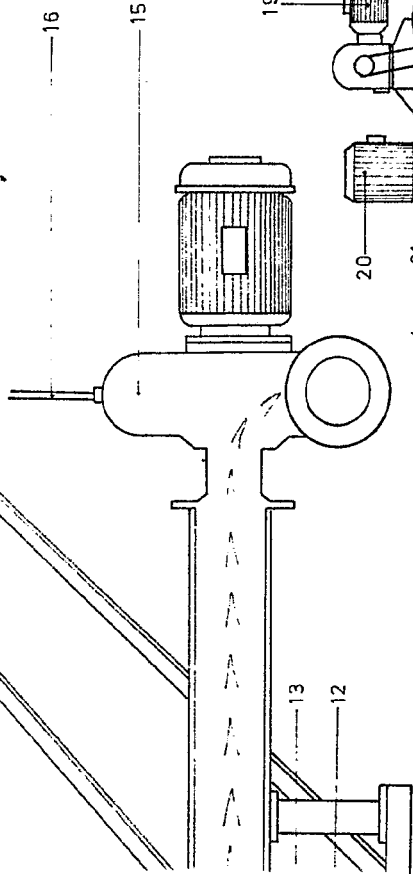
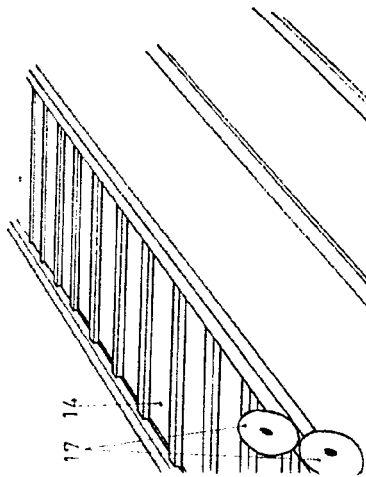
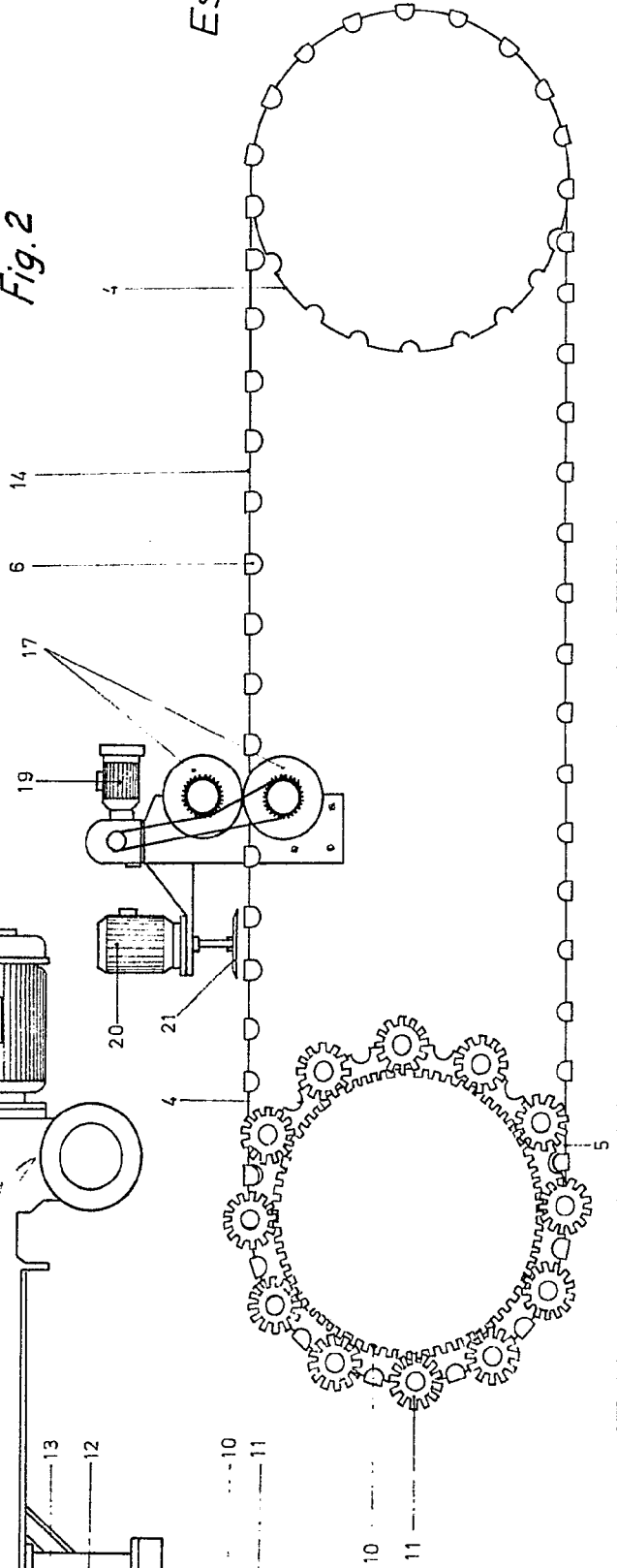
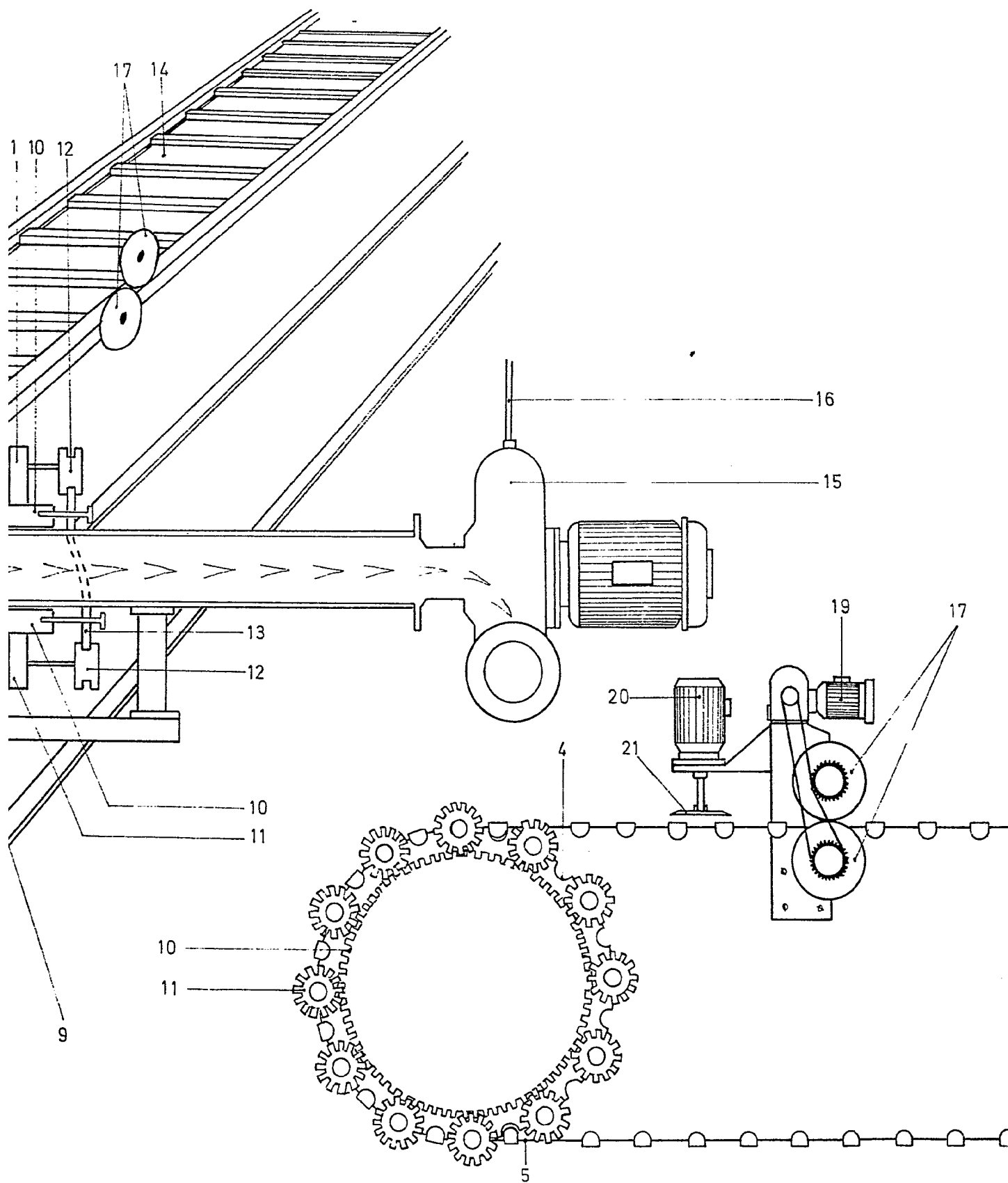


Fig. 2



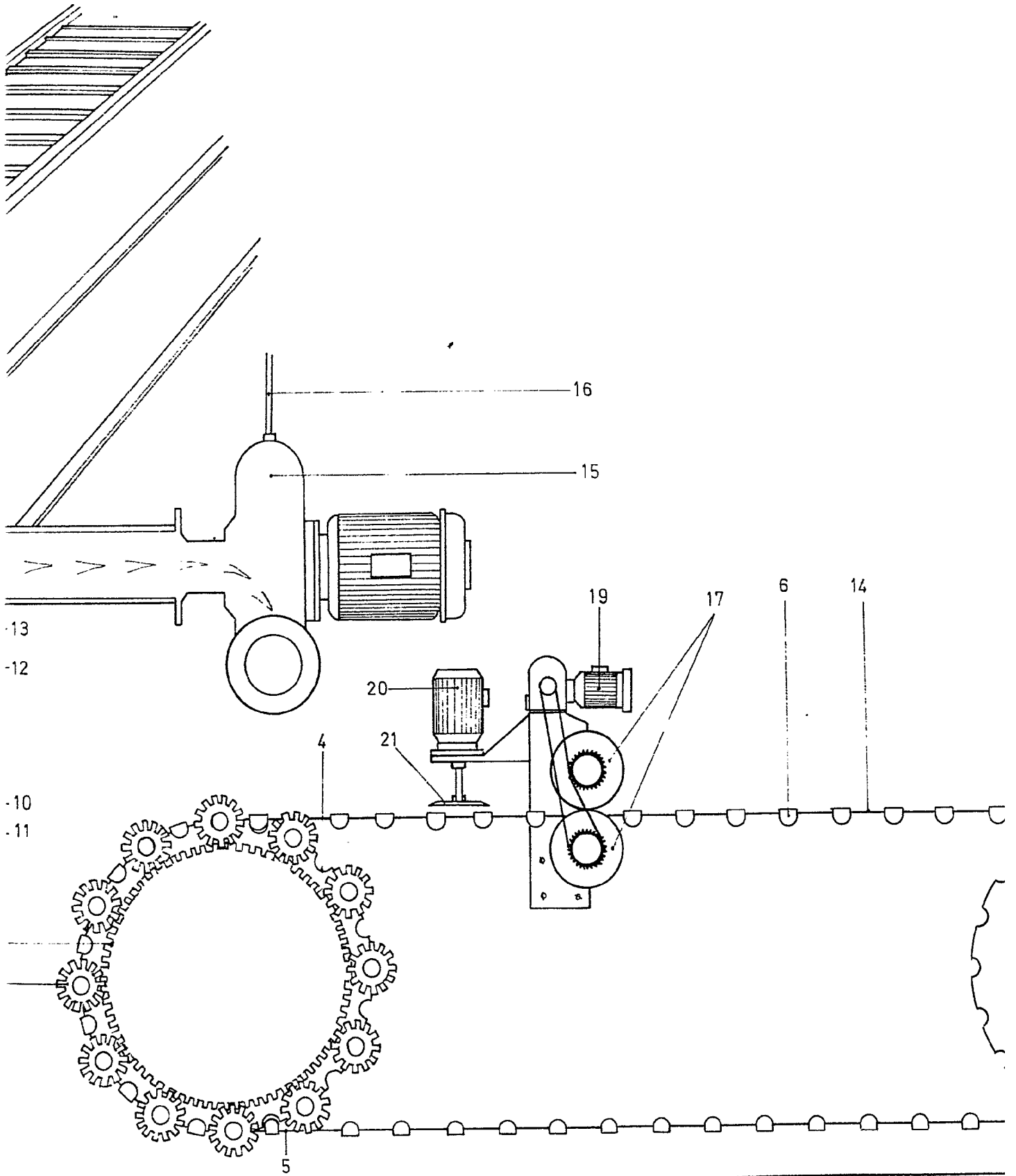
Handwritten signature and scribbles in the bottom right corner.

404162



404162

404162



04162

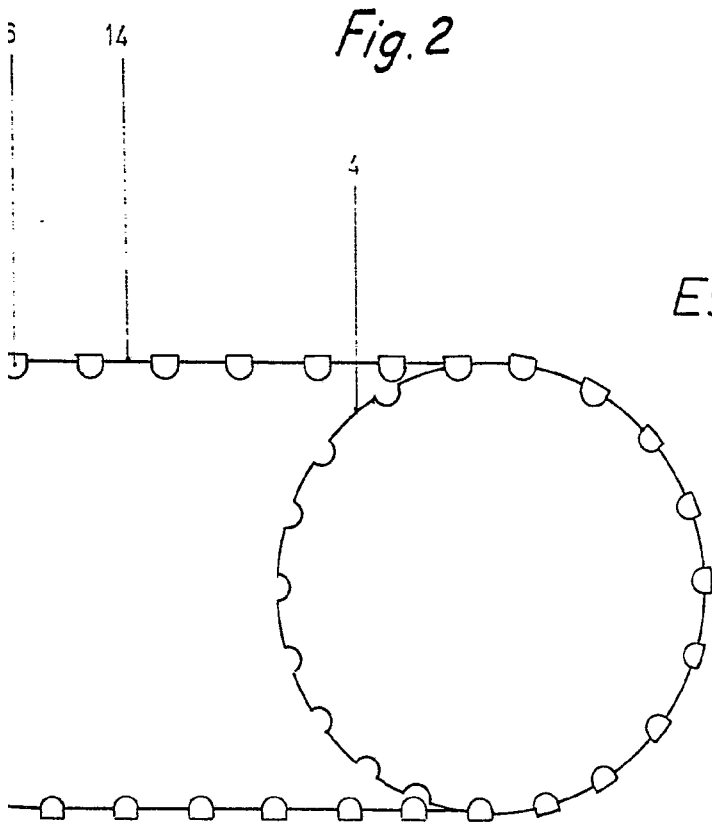


Fig. 2

Escala variable

MAR 23 1972