

Int. Cl.:

A231

443340

13 ENE. 1976

CONCEDIDA

PATENTE DE INVENCION

Cuyo registro se solicita a favor de HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ, S.A. (HERMASA), de nacionalidad española y domiciliada en VIGO (Pontevedra), Chapela, Bajada de Pescanova, s/n., por:

"COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria como su enunciado indica, incluye un -Cocedor continuo de pescados y mariscos- que por sus características propias y peculiares le hacen merecedor de alcanzar los privilegios que al efecto otorga el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

5

Las ventajas que entre otras ofrece, pueden resumirse en las siguientes.

a) Poco espacio ocupado, comparando con su gran producción.

10

b) No precisa maquinaria auxiliar, carros, balsanes, polipastos, etc.

c) Método de cocción continuo, consiguiéndose la posibilidad de una cadena de elaboración en línea.

15

Su descriptiva ilustrada a título de ejemplo no limitativo, es como sigue:

Consiste en una estructura metálica que llamamos A -

POOR
QUALITY

(Figura I y II) que lleva acopladas unas ruedas dentadas B (Figura I y II) montadas de forma que cada una tiene otra enfrente, por estas ruedas engranan dos cadenas C - (Figura I) que se unen mediante unas varillas D (Figura II) montadas cada cuatro o cinco eslabones.

En estas varillas es donde se cuelgan los balancines E (Figura II) que soportan cada uno dos parrillas, con pescado envasado o nó, o marisco. Los referidos balancines presentan dos inclinaciones en sentido longitudinal que convergen en el centro y otra en sentido transversal, evitándose de esta forma la caída de agua de condensación y grasas sobre las situadas en un plano inferior.

Dado que, los balancines tienen una altura que es superior al diámetro de las ruedas dentadas B (Figura I), la tracción de las cadenas C (Figura I) tiene que adoptar una disposición especial al no poder llevar eje las mencionadas ruedas, para lo cual se acopla un eje auxiliar de tracción F (Fig. I y III Hojas 1 y 3 que lleva un piñón M) Fig. I y III Hojas 1 y 3 en cada uno de sus extremos. Estos piñones se enlazan mediante una cadena N) Fig. I y III Hojas 1 y 3 a otros piñones G) Fig. I y III, solidarios a las ruedas dentadas B' Fig. I y III Hojas 1 y 3 de tracción.

Exteriormente al cocedor va forrado con planchas bien de aluminio anticorrosivo o cualquier material apropiado. Este forrado que son los dos laterales del Cocedor son - puertas H (Figura I) que permiten el acceso al interior para limpieza o reparación en caso de alguna avería. Las puertas van aisladas para conseguir un menor consumo de vapor.

En el interior del Cocedor por su parte superior e inferior lleva unos tubos I (Figura II), de inyección de vapor en el tunel.

El piso del Cocedor lleva dos inclinaciones desde el centro hacia los dos extremos para recogida de agua de condensación y grasas J (Figura I).

55 La guía soporte K (Figura II) por donde circulan las cadenas C (Figura I) adopta una disposición especial para evitar el goteo de grasas sobre la cadena y parrillas.

El grupo de tracción L (Figura I y II) es un motor variador reductor con el fin de poder cambiar los tiempos de cocción, teniendo un campo de variación desde trece - minutos a ciento veinte minutos.

60 FUNCIONAMIENTO.-

Puesto en marcha el grupo motor-variador-reductor L - (Figura I y II) accionará el eje F (Figura I y III) que moverá los dos piñones de arrastre G (Figura I y III) - que pondrán en movimiento las cadenas C (Figura I) con -
65 los balancines E (Figura II). Este movimiento será horizontal y ascendente en los extremos, mediante las ruedas dentadas B (Figura I y II) puestos a tal fin. Se puede - ya comenzar a poner la carga sobre los balancines que irán entrando en el tunel, ya con temperatura y, siguiendo el
70 movimiento de la cadena se irá produciendo la cocción, - hasta llegar al otro extremo, en que saldrá el balancín - con la mercancía, verificándose entonces la descarga, siguiendo los balancines vacíos el recorrido por la parte - inferior de la máquina hasta llegar al punto de partida,
75 y así sucesivamente continúe verificándose el funcionamiento.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, es obvio señalar que la misma podrá llevarse a cabo en - los materiales, dimensiones y formatos que más interesen -
80 puesto que, ello no varía la esencialidad expuesta y a tal fin, se solicita su exclusividad por término de VEINTE - años, para todo el territorio nacional mediante la siguiente NOTA de :

REIVINDICACIONES

85 1º.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS" que se caracteriza por una estructura metálica donde van acopladas unas ruedas dentadas y montadas de forma que cada una tiene otra enfrente, por cuyas ruedas engranan dos cadenas

90 que se unen mediante unas varillas dispuestas entre cada -
cuatro o cinco eslabones.

2ª.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS" conforme anterior reivindicación que se caracteriza porque en las - referidas varillas van colgados los balancines soportando cada uno de ellos dos parrillas donde se deposita el pes-
95 cado; estos balancines presentan dos inclinaciones en sentido longitudinal que converge en el centro y otra en sentido transversal.

3ª.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS" según - precedentes reivindicaciones que se caracteriza porque la
100 tracción de las cadenas se establece mediante el acople de un eje auxiliar de tracción, a cuyo efecto dispone de un piñón en cada uno de sus extremos; estos piñones se enlazan también por medio de cadena eslabonada a otros piñones solidarios a las ruedas dentadas de tracción.

4ª.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS", conforme anteriores reivindicaciones que se caracteriza porque - los laterales del conjunto, van forrados con planchas de -
105 material anticorrosivo, a manera de puertas que permiten el acceso a su interior, cuyas puertas van convenientemente - aisladas para lograr un menor consumo de vapor.

5ª.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS" conforme precedentes reivindicaciones que se caracteriza porque en el interior del cocedor, tanto en su parte superior como - inferior, lleva unos tubos, como medio de inyección de va-
115 por en el tunel; el piso comprende dos inclinaciones desde el centro hacia los dos extremos para recogida de agua de condensación y grasas.

6ª.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS" según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque la guía soporte por donde circulan las cadenas, adopta una disposición especial para evitar el goteo.

7ª.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS" conforme anteriores reivindicaciones que se caracteriza por el grupo de tracción está formado por un motor variador reductor, con
120

125

un campo de variación en la proporción de trece a ciento veinte.

8#.- "COCEDOR CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS".

Según se desprende y reivindica en la presente, que consta de CINCO HOJAS, escritas a máquina por una sola cara, acompañada de los dibujos reglamentarios.

Madrid, 10 DIC. 1975

Manuel Facorro Oteimadeia
E.P.

Fdo. Alejandro Martínez Ojeda

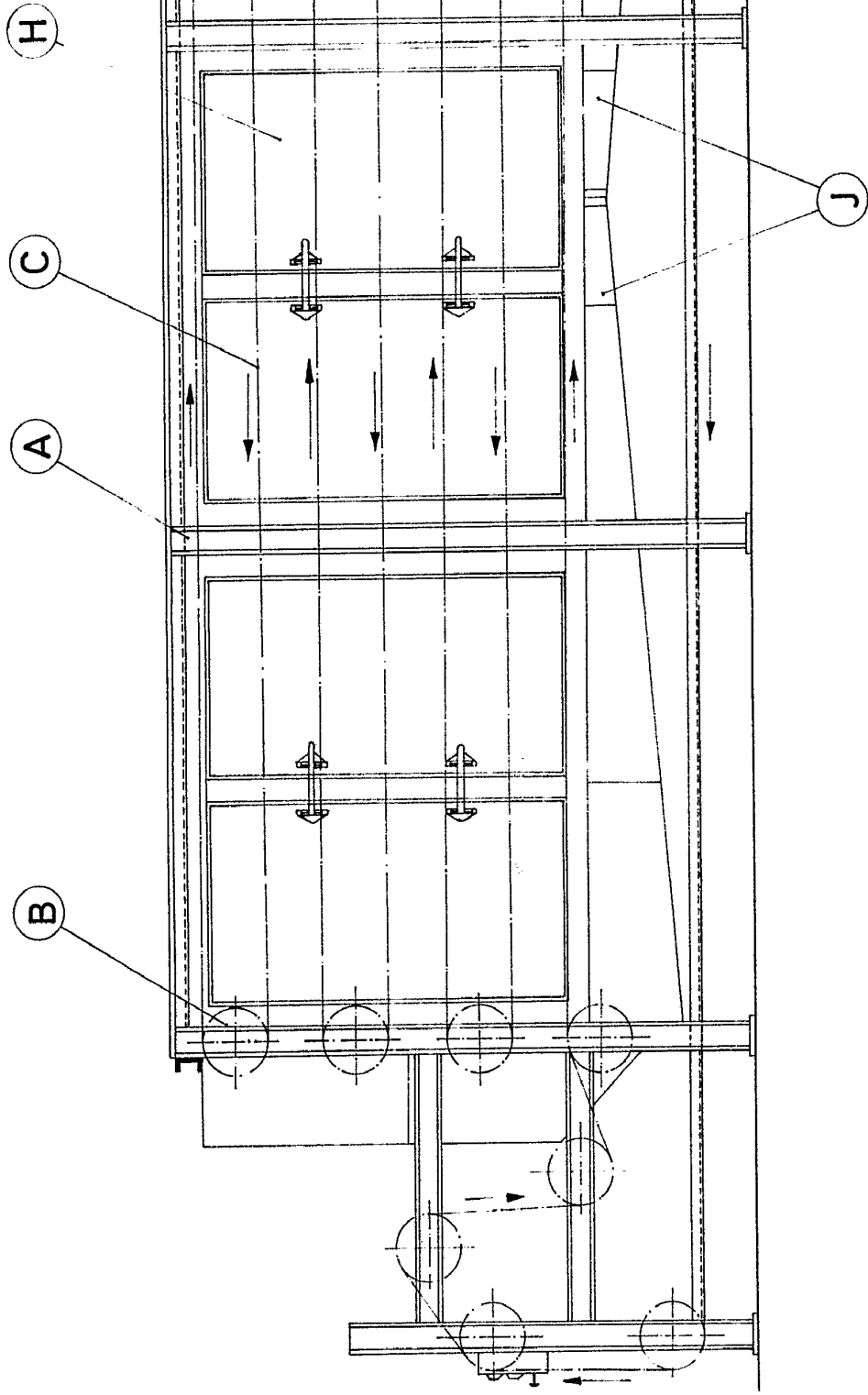
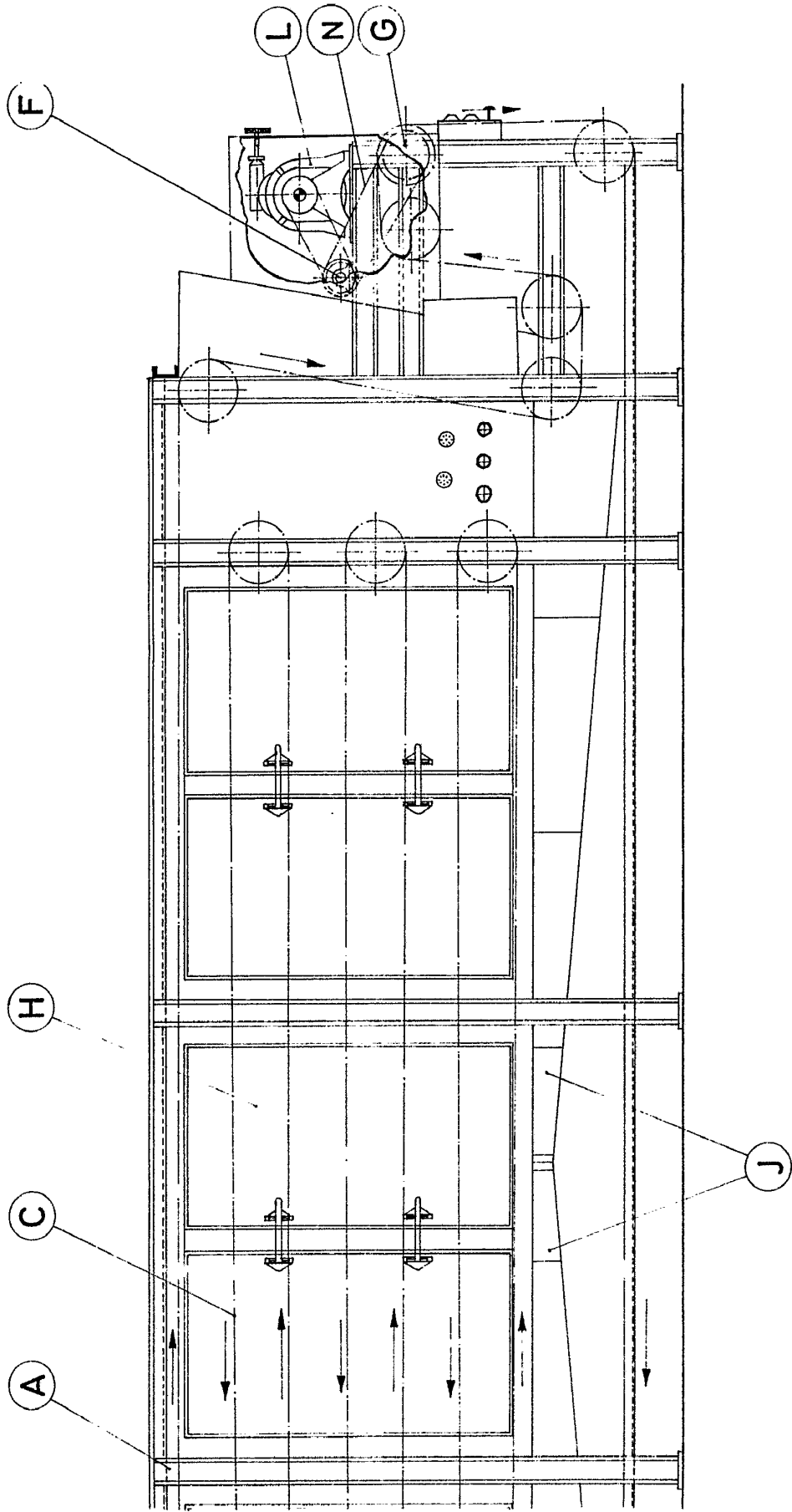


Figura I

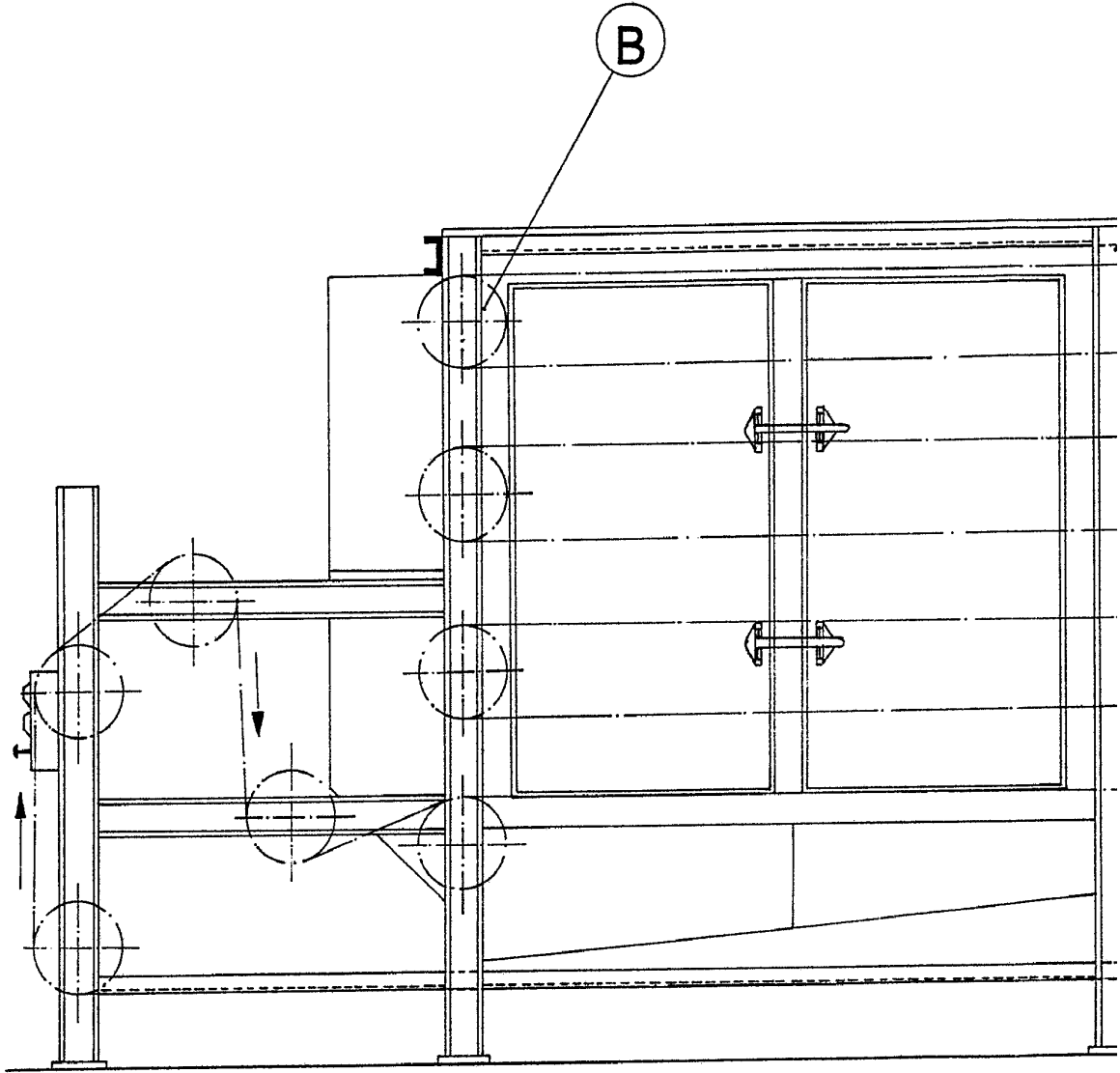


Modelo 10 de la familia 1000

Figura I

HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ S.A.
CALLE 100 No. 1000
BOGOTÁ, COLOMBIA

HOJA Nº I



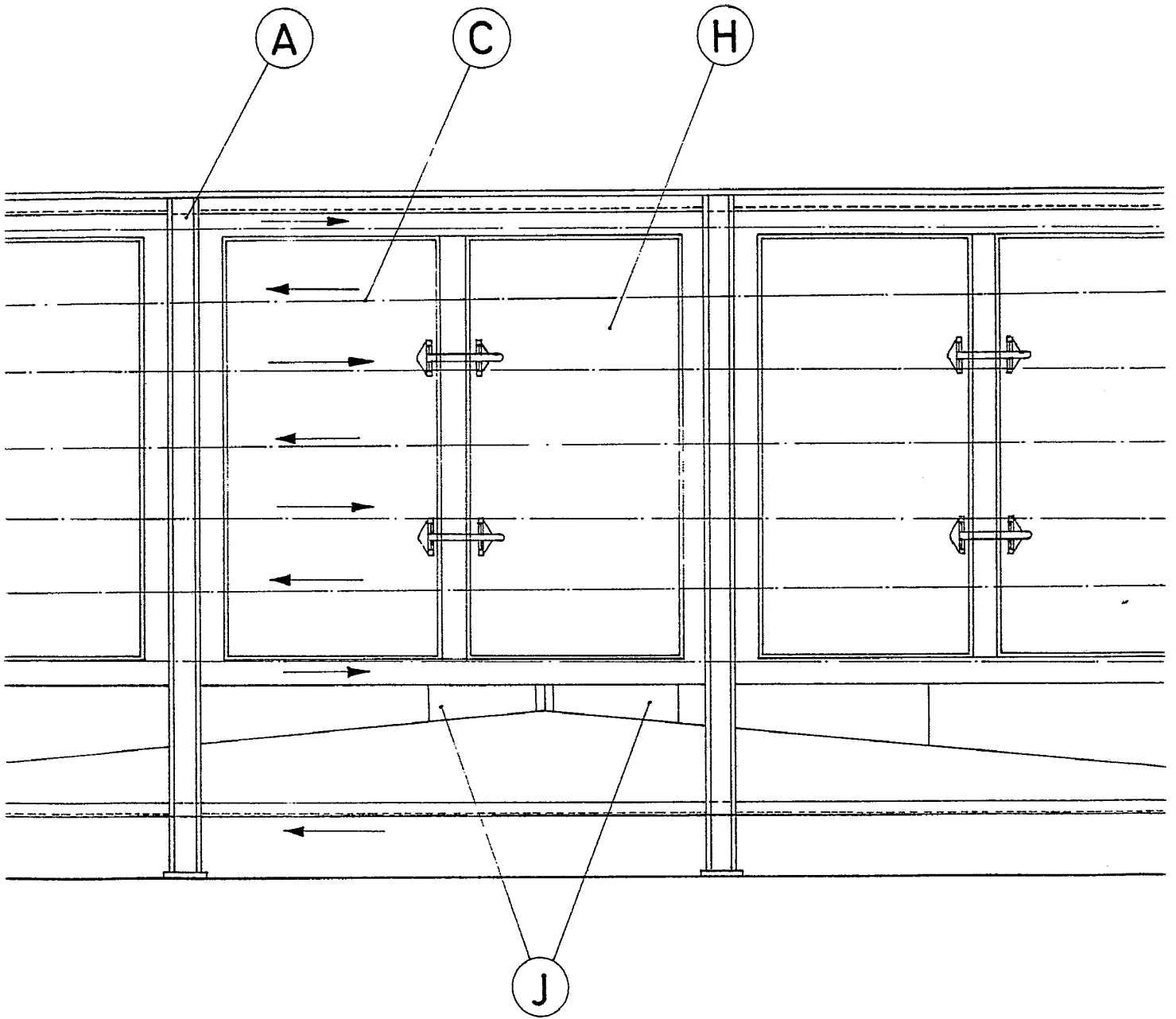
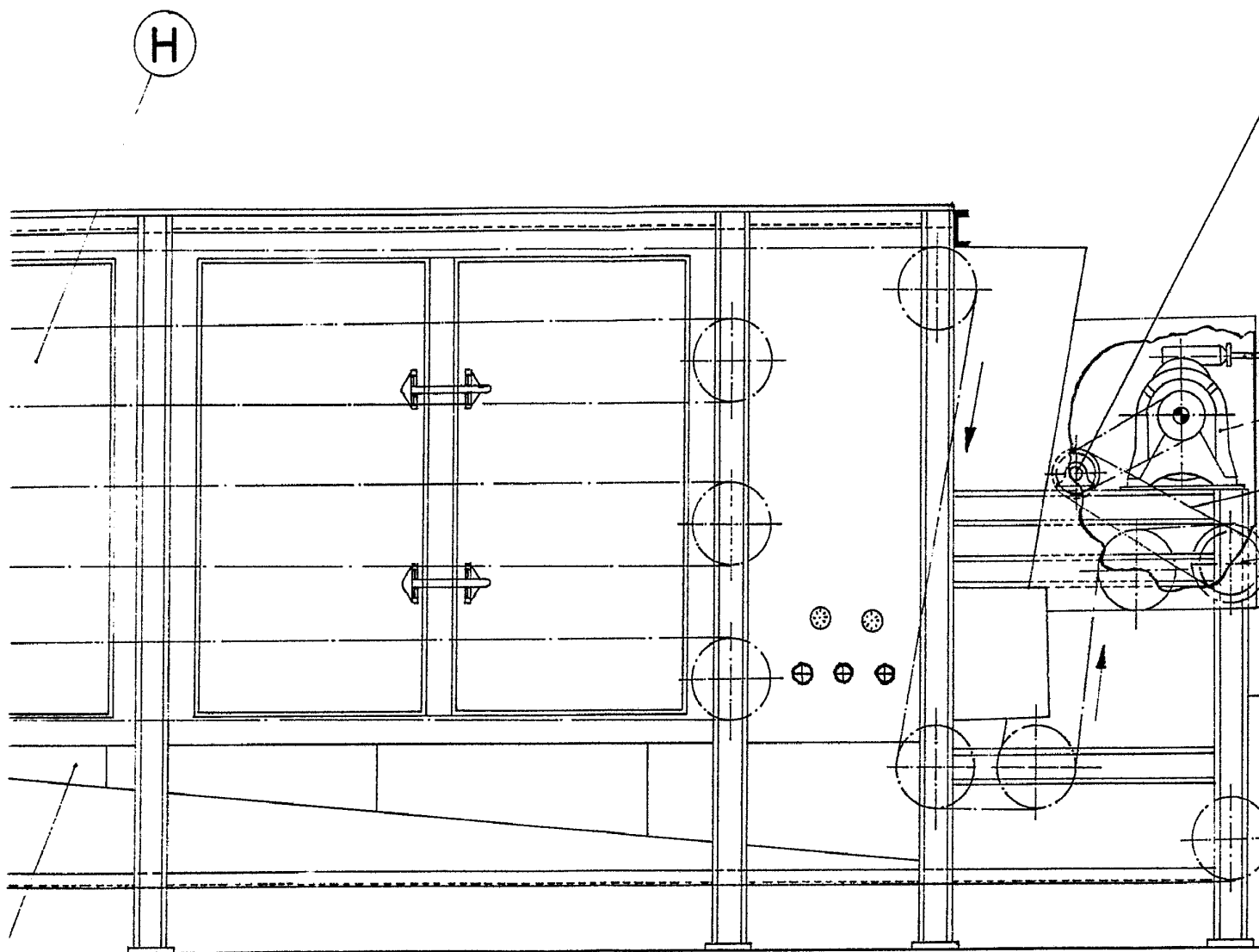


Figura I



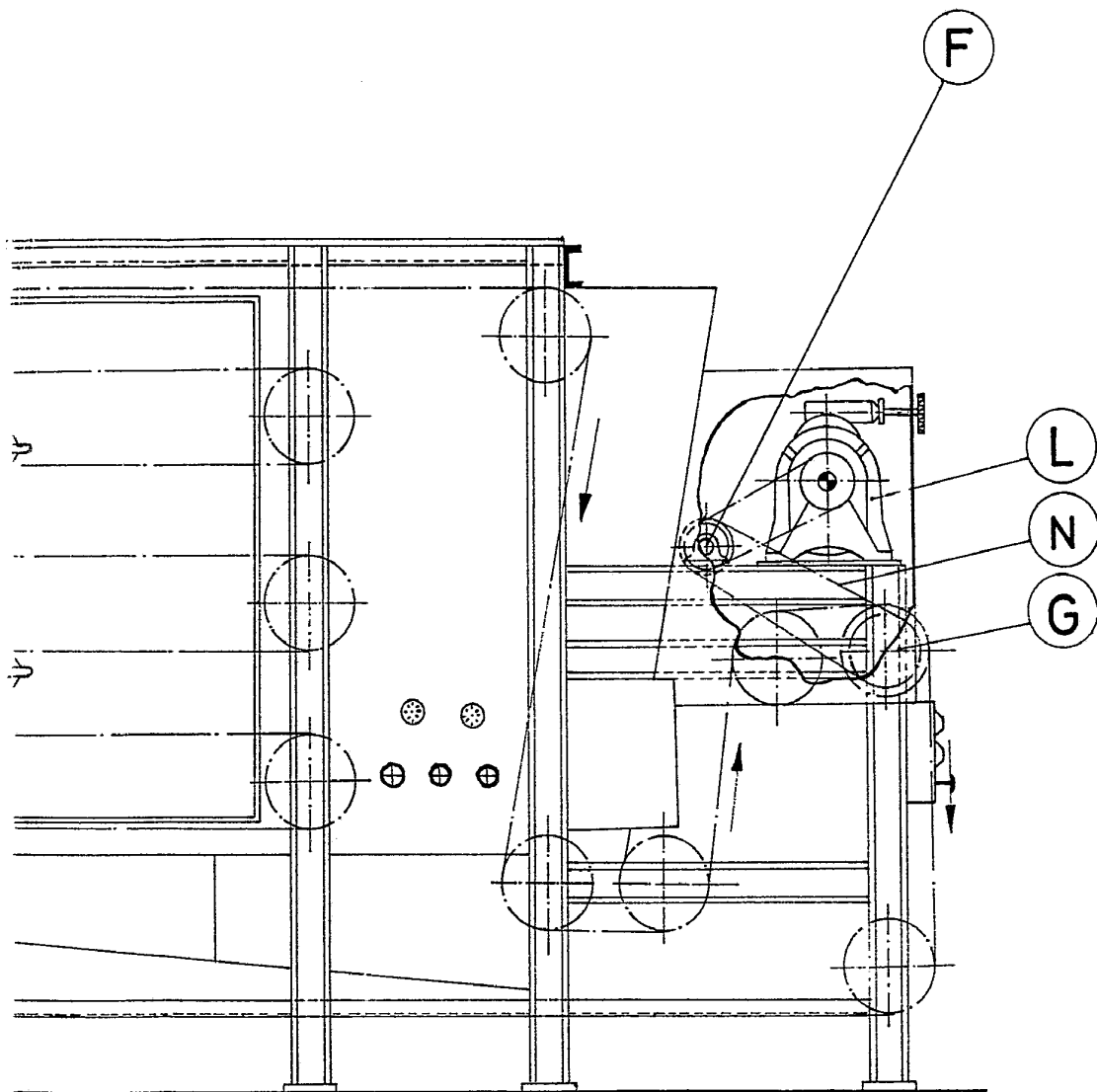
Ma 211, 10 de diele

I

HERMANOS RODRIGUEZ (

[Handwritten signature]

HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ S.A. (HERMASA)



México, 10 de diciembre 1975

HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ S.A.
[Handwritten signature]

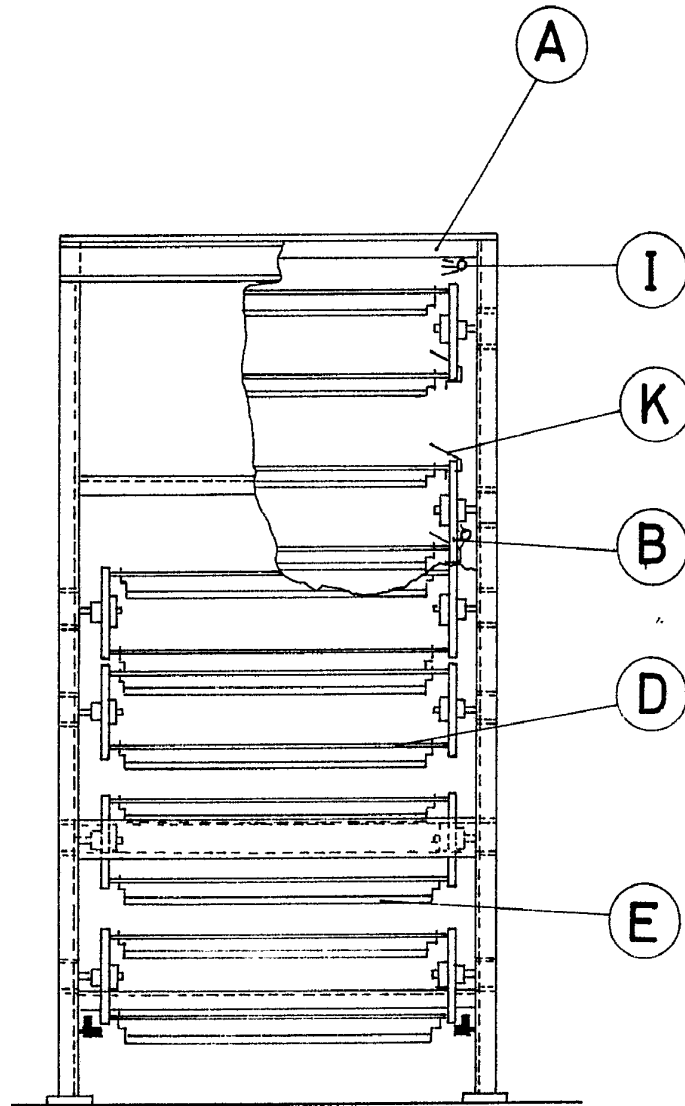


Figura II

Madrid, 10 de Diciembre 1971

Manuel Falcó Queim.

P. P.

Edm. Alejandro Martínez Dales

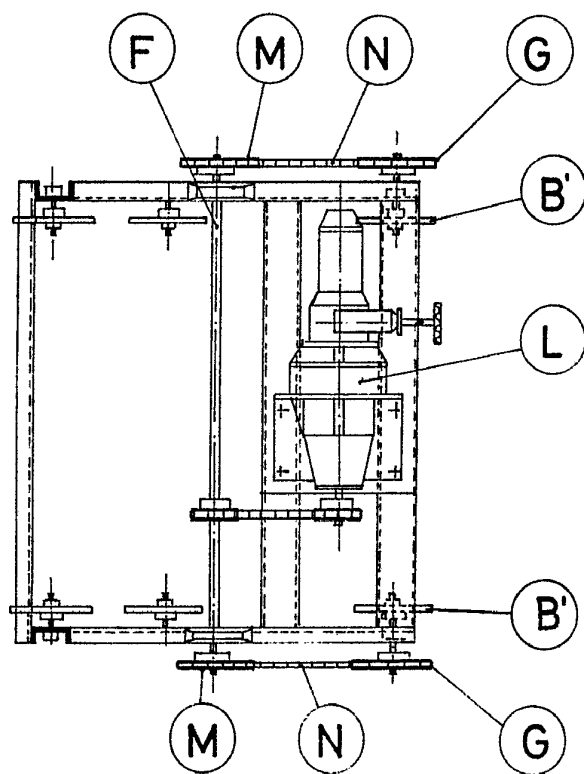


Figura III

Madrid, 10 de Noviembre 1915

Manuel Encorpa, Químico.
D. P.

Fdo. Alejandro Martínez