

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA
Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

10 ES	11 471067	12 A1
21	22 FECHA DE PRESENTACION	
22	23 JUN. 1978	

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B 63 B	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
64 TITULO DE LA INVENCION "SISTEMA DE ALMACENAJE TEMPORAL DE PESCADO, EN PARTICULAR PARA BUQUES".		
71 SOLICITANTE (S) TECCOMARINE, S.L.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE C/ Coruña, s/n - VIGO (Pontevedra).		
72 INVENTOR (ES) D. LUIS PAZO IGLESIAS, que cede sus derechos a la empresa solicitante.		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.		

A/ 104-A

1 Los sistemas mencionados, el pescado es descargado en cajas que se transportan a mano desde el buque al muelle, por lo que para descargar un barco es necesario muchas horas y mucha mano de obra.

5 El nuevo sistema resuelve estos y otros problemas como se verá a continuación

10 El sistema preconizado por el invento, consta de una cámara frigorífica a cuyo interior se hace llegar agua de refrigeración mediante un grupo exterior frigorífico que enfriará el agua de mar a una temperatura cercana a los 0° C, siendo la óptima la comprendida entre -1° C y 0° C.

15 Al agua de refrigeración se la hace circular a través de dicho grupo frigorífico que permitirá conservarla a una temperatura constante a la vez que es filtrada o depurada.

20 En dicha cámara de refrigeración se introduce un número de contenedores acorde con el volumen de la misma, cuyas dimensiones dependen de la capacidad de la cámara, las formas del buque y medios de que se dispongan a bordo para su manejo.

25 Dichos contenedores constarán de un marco rígido y resistente, cuyas paredes pueden ser de malla metálica o chapa perforada, efectuado en material inoxidable o preparado para que no se oxide, mediante cualquiera de los procesos conocidos de galvanizado, caziado, etc.

1 En estos contenedores se depositará el pescado y al ser introducido en el líquido refrigerado de la cámara, queda en suspensión, impidiendo de esta forma el roce constante entre sí y el aplastamiento.

5 La cámara frigorífica consta de una serie de guías que facilitan la inserción y extracción de los contenedores.

10 Una vez llegado el buque a puerto, ya con los medios que puede disponer el buque o los del mismo muelle, se saca el contenedor con todo el pescado en su interior, extrayendo dicho pescado de su interior con la simple apertura de una
15 puerta inferior que poseen los contenedores. De esta forma, y por ejemplo, si la bodega del buque tiene capacidad para cuatro contenedores, con cada contenedor que se saque, descargamos un cuarto del buque y la maniobra completa se efectúa en minutos.

Por otra parte, y para un mismo tipo de buque, los contenedores serán idénticos, por lo que su intercambiabilidad convierte este sistema en modular.

20 Los contenedores una vez vacíos, se introducen en la cámara a través de las guías mencionadas, de forma que impidan su movimiento o desplazamiento durante el transporte.

25 Los contenedores dispondrán de medios de enganche que permitan su manejo, tanto para introducirlos en la

1 cámara como para ser traídos de ella.

Una vez introducidos los contenedores en la cámara, se tapan estos mediante unas tapas de escotilla, las cuales se fijan mediante unas trincas a la cubierta del buque. Las tapas llevan a su vez unos orificios o zapones para la introducción del pescado.

10 Tanto las tapas de escotilla como los zaponnes están preparados para impedir la salida de frigorías, y sus asientos están diseñados para impedir también la entrada de agua.

Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

15 La figura 1 es una sección longitudinal del buque en la que se aprecia los elementos que componen el sistema, objeto del invento.

20 Se aprecia una cámara frigorífica (a) por cuyo interior circula agua de mar a una temperatura comprendida entre -1°C y 0°C .

25 En dicha cámara se encuentran introducidos una serie de contenedores (b) de paredes inoxidables, hechas de malla metálica o chapa perforada que permitan la comunicación con el interior de la cámara, y por lo tanto la circulación de

1 La misma agua refrigerada en su interior.

5 Tapando a la cámara frigorífica están las tapas de escotilla (c), fijadas a la cubierta del buque. En dichas tapas se encuentran los zaponos (d) dispuestos para la introducción del pescado que llega a través de la bandeja o mesa de trabajo (e), que es la mesa en la que se desenmalla el pescado, cayendo de esta forma directamente el pescado en el contenedor (b).

10 No se han señalado las guías ni los medios que permitan el manejo del contenedor, por considerar que su conocimiento está al alcance de cualquier profesional medio de este tipo de industria.

15 Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición, sin salirse del cuadro del invento, en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

20 El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de Extender la presente demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

25 Igualmente el solicitante se reserva el derecho de solicitar los adecuados Certificados de Adición, en la

1 forma señalada por la Ley, al introducir en el presente invento
cuantos perfeccionamientos se deriven del mismo.

N O T A

5 La Patente de Invención que se solicita por
veinte años para España, de acuerdo con la vigente Legislación
sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre "SISTEMA DE AL-
MACENAJE TEMPORAL DE PESCADO, EN PARTICULAR PARA BUQUES", en
todo de acuerdo con las siguientes

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

10 1.- Sistema de almacenaje temporal de pes-
cado, en particular para buques, caracterizado porque consta de
una cámara frigorífica por cuyo interior se hace circular agua
de mar a una temperatura próxima al 0º C y disponiéndose en di-
cha cámara frigorífica una serie de contenedores, el interior
15 de cada cual está en comunicación con el interior de la cámara
frigorífica para que el agua de refrigeración pueda circular
también por el interior de los contenedores.

20 2.- Sistema de almacenaje temporal de pes-
cado, en particular para buques, en todo de acuerdo con la an-
terior reivindicación, caracterizado porque los contenedores
constan de un marco rígido y las paredes son de malla metálica
o chapa perforada.

25 2.- Sistema de almacenaje temporal de pes-
cado, en particular para buques, en todo de acuerdo con las an-
teriores reivindicaciones, caracterizado porque la cámara fri-

m(e)

1 gorífica consta de unas guías para facilitar la inserción y extracción de los contenedores.

5 4.- Sistema de almacenaje temporal, en particular para buques, en todo de acuerdo con cualquiera de las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque los contenedores poseen una compuerta inferior para la descarga del pescado.

10 5.- Sistema de almacenaje temporal de pescado, en particular para buques, en todo de acuerdo con cualquiera de las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque la cámara de refrigeración se tapa mediante unas tapas de escotilla de paredes aislantes que se fijan mediante unas trincas dispuestas en la cubierta del buque.

15 6.- Sistema de almacenaje temporal de pescado, en particular para buques, en todo de acuerdo con la quinta reivindicación, caracterizado porque las tapas de escotilla llevan unos zapones para la introducción del pescado.

20 7.- Sistema de almacenaje temporal de pescado, en particular para buques, en todo de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizado porque el agua de mar que se hace circular está a una temperatura entre -1° C y 0° C.

8.- "SISTEMA DE ALMACENAJE TEMPORAL DE PESCADO, EN PARTICULAR PARA BUQUES".

25 Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de nueve hojas, mecanografiadas por una sóla cara, acompañadas de sus correspondientes

ME

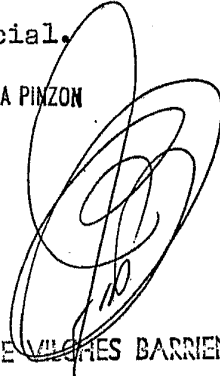
1 dibujos.

Madrid, a 23 JUN. 1978

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAISA PINZON
P. P,

5



JOSE VILCHES BARRIENTOS

10

15

20

25



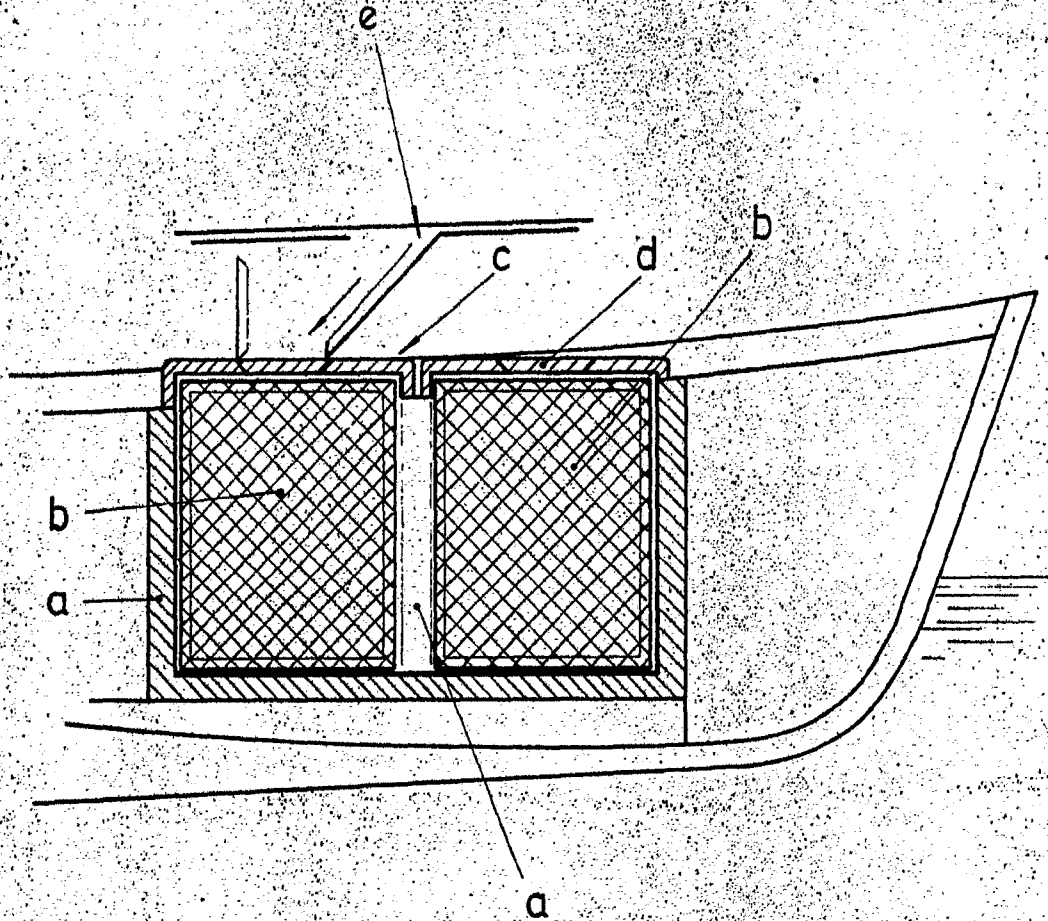


Fig. A

Escala variable
Madrid 23 JUN 1978
El Agente Oficial
MIGUEL FERNANDEZ-LÓPEZ PINZÓN
P. P.
JOSE VILCHES BARRIENTOS

104.A

**POOR
QUALITY**