



(12) Ausschließungspatent

(11) DD 290 577 A5

Erteilt gemäß § 17 Absatz 1
Patentgesetz der DDR
vom 27. 10. 1983
in Übereinstimmung mit den entsprechenden
Festlegungen im Einigungsvertrag

5(51) A 47 J 37/10

DEUTSCHES PATENTAMT

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21) DD A 47 J / 336 022 4

(22) 21. 12. 89

(44) 06. 06. 91

(71) VEB Kombinat NAGEMA, Breitscheidstraße 46/56, O - 8045 Dresden, DE

(72) Spranger, Michael, Dr.-Ing.; Link, Rüdiger, Dr.-Ing.; Riefenstein, Lutz, Dipl.-Ing.; Triebe, Georg, Dr.-oec., DE

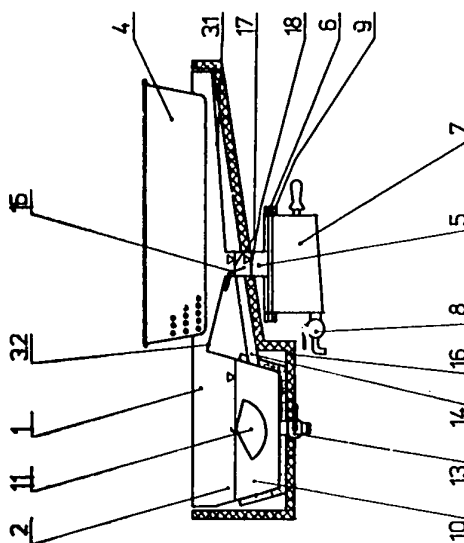
(73) VEB Verpackungsmaschinenbau Dresden, O - 8045 Dresden, DE

(74) siehe (71)

(54) Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung

(55) Gargeräte; Öl; Fett; Fleisch; Tauchbecken;
Sammelwanne; Wasserbehälter; Abflaßhahn; Einlaufrohr;
Rücklaufrohr; Leitblech

(57) Die Erfindung betrifft einen Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung. Sie wird angewendet in Gargeräten für Fleisch, bei denen die Wärmeübertragung mittels heißem Fett oder Öl erfolgt. Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Einrichtung zu entwickeln, durch die die während des Garprozesses anfallenden Röstprodukte und feste Bratenbestandteile aus dem Fett abgetrennt werden. Die Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß ein Einlaufrohr an der tiefsten Stelle der Abflaßfläche und ein Rücklaufrohr zwischen Einlaufrohr und Tauchbecken angeordnet sind, ein Leitblech im Einlaufrohr vor der Einmündung des Rücklaufrohres angebracht ist und ein Wasserbehälter unterhalb des Einlaufrohres und mit diesem in Verbindung stehend angeordnet ist, wobei der Wasserstand im Einlaufrohr unterhalb der Einmündung des Rücklaufrohres liegt und ein Abflaßhahn an der tiefsten Stelle des Wasserbehälters angebracht ist. Figur



Patentansprüche:

1. Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung, bestehend aus
 - * einem Tauchbecken und
 - * einer darüber angeordneten und mit diesem in Verbindung stehenden Sammelwanne, wobei
 - * der Boden der Sammelwanne als eine in Richtung Tauchbecken geneigte Ablauffläche ausgebildet ist,**dadurch gekennzeichnet, daß**
 - * ein Einlaufrohr (5)
 - ** an der tiefsten Stelle der Ablauffläche (3.1/3.2) und
 - * ein Rücklaufrohr (14)
 - ** zwischen Einlaufrohr (5) und Tauchbecken (2) angeordnet sind,
 - * ein Leitblech (15)
 - ** im Einlaufrohr (5)
 - *** vor der Einmündung des Rücklaufrohres (14) angebracht ist und
 - * ein Wasserbehälter (7)
 - ** unterhalb des Einlaufrohres (5) und mit diesem in Verbindung stehend angeordnet ist, wobei
 - * der Wasserstand im Einlaufrohr (5) unterhalb der Einmündung des Rücklaufrohres (14) liegt
 - * und ein Ablasshahn (8) an der tiefsten Stelle des Wasserbehälters (7) angebracht ist.
2. Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Boden des Wasserbehälters (7) in Richtung Ablasshahn (8) geneigt ist.
3. Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung nach Anspruch 1 und 2, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Wasserbehälter (7) abnehmbar ist.
4. Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung nach Anspruch 1, 2 und 3, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Wasserbehälter (7) durch einen Bajonettverschluß (6) mit dem Einlaufrohr (5) verbunden ist.

Hierzu 1 Seite Zeichnung

Anwendungsgebiet der Erfindung

Die Erfindung wird angewendet in Gargeräten für Fleisch, bei denen die Wärmeübertragung mittels heißem Fett oder Öl erfolgt, und betrifft einen Garflüssigkeitsbehälter mit einer Einrichtung zur Soßenherstellung, bestehend aus einem Tauchbecken und einer darüber angeordneten und mit diesem in Verbindung stehenden Sammelwanne, wobei der Boden der Sammelwanne als eine in Richtung Tauchbecken geneigte Ablauffläche ausgebildet ist.

Charakteristik des bekannten Standes der Technik

Aus der DD-PS 241 547 ist eine Lösung bekannt, bei der unterhalb des Gargutbehälters ein beheizter Behälter zum Auffangen der Garflüssigkeit angeordnet ist. Ein Teil der Garflüssigkeit wird durch eine Kelle aufgenommen und in regelmäßigen Intervallen über das Gargut gegossen. Die Realisierung des Übergießvorganges, d. h., der Weg der Kelle von der Aufnahme der Garflüssigkeit zum Übergießen und zurück zum Garflüssigkeitsbehälter, erfolgt über einen Kurvenmechanismus. Eine insbesondere im Hinblick auf den Garflüssigkeitsbehälter verbesserte Variante zeigt die DD-PS 265 793. Der ebenfalls beheizte Garflüssigkeitsbehälter besteht aus einer Sammelwanne mit einem Tauchbecken, das an der tiefsten Stelle der Sammelwanne angeordnet ist. Der Boden der Sammelwanne ist als Ablauffläche für die Garflüssigkeit ausgebildet. Diese ist in Richtung Tauchbecken geneigt und mit einer Ablaufflächenheizung versehen. Die Funktionsweise der Lösung entspricht der der oben beschriebenen. Der Nachteil dieser Lösungen besteht darin, daß die Möglichkeit zur Herstellung von Soßen nicht gegeben ist. Der Grund dafür ist, daß der Fleischsaft verdampft und die verbleibenden Röstprodukte und die festen Bratenbestandteile sich mit dem Fett mischen. Eine Abtrennung ist nicht möglich.

Ziel der Erfindung

Ziel der Erfindung ist es, eine Einrichtung zur Herstellung einer fettarmen Bratensoße während des Garprozesses aus den anfallenden Röstprodukten und festen Bratenbestandteilen zu entwickeln.

Darlegung des Wesens der Erfindung

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Einrichtung zu entwickeln, durch die die während des Garprozesses anfallenden Röstprodukte und festen Bratenbestandteile aus dem Fett abgetrennt werden.

Die Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß ein Einlaufrohr an der tiefsten Stelle der Ablauffläche und ein Rücklaufrohr zwischen Einlaufrohr und Tauchbecken angeordnet sind, ein Leitblech im Einlaufrohr vor der Einmündung des Rücklaufrohres angebracht ist und ein Wasserbehälter unterhalb des Einlaufrohres und mit diesem in Verbindung stehend angeordnet ist, wobei der Wasserstand im Einlaufrohr unterhalb der Einmündung des Rücklaufrohres liegt und ein Ablasshahn an der tiefsten Stelle des Wasserbehälters angebracht ist.

Die erfindungsgemäße Lösung hat den Vorteil, daß nunmehr die Herstellung einer Soße bei Anwendung des im Stand der Technik beschriebenen Verfahrens generell möglich wird. Diese Soße ist fettarm und von hohem ernährungsphysiologischen und harmonischen geschmacklichen Wert. Sie wird aus dem zu garenden Fleisch gewonnen. Damit kann das eingesetzte Fleisch maximal verwertet werden. Darüber hinaus werden dem Fett bzw. Öl Bestandteile entzogen, so daß es insgesamt länger verwendet werden kann.

Ausführungsbeispiel

Das Verfahren soll nun an Hand eines Ausführungsbeispiels näher erläutert werden. Die dazugehörige Zeichnung zeigt die schematische Darstellung des erfindungsgemäßen Garflüssigkeitsbehälters.

Wie aus der Figur hervorgeht, gliedert sich der Garflüssigkeitsbehälter in eine Sammelwanne 1 und in ein Tauchbecken 2. Die Sammelwanne 1 besitzt eine zweiteilige Ablauffläche 3, die unterhalb eines Gargutbehälters 4 angeordnet ist. Beide Teile 3.1 und 3.2 der Ablauffläche 3 liegen sich gegenüber und sind in Richtung eines Einlaufrohres 5 geneigt, d. h., das Einlaufrohr 5 befindet sich an der tiefsten Stelle der Ablauffläche 3. Unterhalb des Einlaufrohres 5 und mit diesen durch einen Bajonettverschluß 6 verbunden, befindet sich ein abnehmbarer Wasserbehälter 7. Dieser besitzt einen geneigten Boden, an dessen tiefster Stelle ein Ablasshahn 8 angeordnet ist. Zwischen Einlaufrohr 5 und Wasserbehälter 7 ist eine Dichtung 9 angeordnet.

In das mit einer Garflüssigkeit 10, einem Fett oder Öl, teilweise gefüllten Tauchbecken 2 taucht eine Kelle 11, die über einen hier nicht dargestellten Mechanismus mit einem ebenfalls nicht dargestellten Antrieb verbunden ist. Dem unteren Teil des Tauchbeckens 2 ist eine Heizung 12 zugeordnet. Am Boden des Tauchbeckens befindet sich ein Hahn 13.

Zwischen dem Einlaufrohr 5 und dem Tauchbecken 2 ist ein Rücklaufrohr 14 angeordnet. Das Rücklaufrohr 14 ist in Richtung Tauchbecken 2 geneigt und auf der dem Einlaufrohr 5 zugeordneten Seite durch ein Leitblech 15 abgedeckt, wobei zwischen Leitblech 15 und der Einmündung des Rücklaufrohres 14 ein geringer Abstand vorhanden ist.

Die Sammelwanne 1 und das Tauchbecken 2 sind in einem thermisch isolierten Gehäuse 16 gelagert.

Zur Wirkungsweise der erfinderischen Lösung

Im Gargutbehälter 4 befindet sich das zu garende Gut. Die Kelle 11 nimmt im Tauchbecken 2 Garflüssigkeit 10 auf, bewegt sich auf einer Kurve über den Gargutbehälter 4 und übergießt das Gargut. Die abtropfende Garflüssigkeit 10 gelangt durch den gelochten Gargutbehälter 4 auf die Ablauffläche 3. Durch die Neigung der Ablaufflächenteile 3.1 und 3.2 fließt die Garflüssigkeit 10 zum Einlaufrohr 5. Das Leitblech 15 verhindert, daß die ablaufende Garflüssigkeit 10 unmittelbar in das Rücklaufrohr 14 eindringen kann. Das Einlaufrohr 5 ist bis unter die Einmündung des Rücklaufrohres 14 in das Einlaufrohr 5 mit Wasser gefüllt. Das Wasser vermischt sich nicht mit der Garflüssigkeit 10, so daß sich eine Schichtung ausbildet, d. h., die Garflüssigkeit 10 bleibt oberhalb des Wasserspiegels.

Da zwischen dem Tauchbecken 2 und dem Einlaufrohr 5 durch das Rücklaufrohr 14 eine Verbindung besteht, sind nach dem Prinzip der kommunizierenden Röhren das Garflüssigkeitsniveau 17 im Einlaufrohr 5 und im Tauchbecken 2 gleich hoch. Die durch den Garvorgang entstandenen Röstprodukte und die abgelösten festen Bratenbestandteile sinken innerhalb der quasi ruhenden Garflüssigkeit 10 nach unten und gelangen an die Trennfläche Garflüssigkeit/Wasser 18. Diese kann von ihnen durchbrochen werden, so daß sie in das Wasser übertreten. Dort sinken sie weiter ab und gelangen auf den Boden des Wasserbehälters 7. Über den Ablasshahn 8 können sie dann dem Kreislauf entnommen und zur Bereitung von Soßen verwendet werden.

