

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

zveřejněná podle § 31 zákona č. 527/1990 Sb.

(21) Číslo dokumentu:

2009-845

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.:

A21C 11/00

(2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **15.12.2009**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **22.06.2011**
(Věstník č. 25/2011)

(71) Přihlašovatel:

APLICA s.r.o., Ústí nad Labem, CZ

(72) Původce:

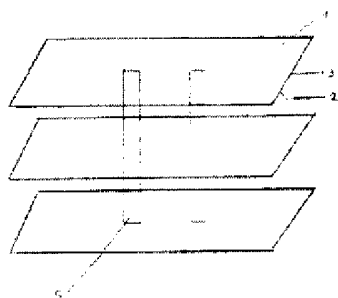
Batelka Štěpán, Ústí nad Labem, CZ

(54) Název přihlášky vynálezu:

Forma na chlebičkový korpus

(57) Anotace:

Zařízení na formování chlebičkových korpusů do požadovaného tvaru, tvořené zaobleným plechem válcovitého tvaru (1) se sešíkmením (2) a uzavřený destičkami (3) na obou koncích.



Forma na chlebičkový korpus

Oblast techniky

Vynález se týká formy používané v potravinářském průmyslu k tvarování chlebičkových korpusů.

Dosavadní stav techniky

Dosud se chlebičkové korpusy vyrábějí běžným způsobem jako chlebičkové veka. Chlebičková veka se vytvaruje do válcového tvaru pomocí techniky a peče se na rovném nebo vlnitém plechu nebo také v průběžných pecích na pasu. Při kynutí dochází k rozpínání těsta všemy směry, což způsobuje nestálost tvaru chlebičkové veka. Taková veka má nízkou výtěžnost při dalším zpracování na chlebičky, tj. při šikmém krájení jednotlivých základů chlebiček vzniká velké množství odpadového materiálu, který je nevhodný pro další zpracování a tím dochází k velkým ztrátám.

Podstata vynálezu

Podstata vynálezu je forma na chlebičkový korpus, která formuje těsto při kynutí a pečení do požadovaného tvaru, který má stálý průřez po celé délce chlebičkového korpusu a šikmé konce v úhlu strojového krájení. Na základě tohoto vynálezu se chlebičky vytváří z chlebičkového korpusu, který vzniká po upečení těsta v této formě namísto doposud používané volně pečené chlebičkové veka.

Forma má průřez ve tvaru a velikosti chlebičkového plátku podle požadavku odběratele. Šikmé konce formy vymezují tvar upečeného korpusu v úhlu, který je shodný s úhlem strojového krájení plátků na chlebičky.

Forma na chlebičkový korpus je konstruována tak, aby k dosažení požadovaného tvaru chlebičkového korpusu, mohla být zhora přikládána na těsto umístěné na vlnitém plechu na pečení chlebičkových vek. Tvar vlnitého plechu je upraven tak, aby i spodní část chlebičkového korpusu odpovídala požadovanému tvaru. Okraje formy zapadají do jednotlivých vln plechu, aby při kynutí nemohlo těsto unikat z vymezeného prostoru. Vytvarované těsto se vloží na vlnitý plech, zvrchu se přiloží forma na chlebičkový korpus. Pak se těsto vykyne tak, že zcela zaplní prostor formy. Po vykynutí těsta se chlebičkový korpus upeče stále umístěný na vlnitém plechu a přikrytý formou. Výsledkem po upečení je chlebičkový korpus, který má požadovaný tvar.

Ve srovnání s dosavadním tvarem pečiva na výrobu obložených chlebiček, což je chlebičková veka, má chlebičkový korpus o 30% větší využití pečiva, tedy je o 30% menší odpad vznikající při krájení tohoto pečiva. Odpadem je myšleno následující: odřezky zaoblených konců chlebičkové veka a plátky nestandardní velikosti, které vznikají nestálostí tvaru při volném kynutí a pečení chlebičkové veka. Další výhodou pečení chlebičkového korpusu při použití formy na chlebičkový korpus je lepší propečení kůrky korpusu po celém obvodu, čímž je zajištěna větší stabilita plátků pečiva na výrobu obložených chlebiček.

Přehled obrázků

Vynález je blíže osvětlen pomocí obrázku č.1 vnitřní pohled a č.2 vnější pohled.
Č.3 pohled z boku a č.4 umístění formy na chlebičkový korpus na vlnitý pečicí plech.

Příklady provedení vynálezu

Forma na chlebičkový korpus na obr. 1 je vytvořen z materiálu vhodného pro potravinářskou výrobu (např. z nerezového plechu) ohnutého do oblého tvaru 1. Tvar ohnutí odpovídá požadavku na výsledný tvar chlebičkového korpusu. Konce formy jsou sešikmeny v úhlu odpovídajícímu strojovému krájení chlebičků 2 a jsou z boku uzavřeny destičkami 3 se zaoblením 1 spodní hrany 4, které kopíruje upravený tvar vlnitého pečicího plechu tak, aby při přiložení formy na chlebičkový korpus zvrchu na těsto umístěné na vlnitém plechu. Při kynutí a pečení nemůže těsto unikat mimo vymezený prostor.

Pro snadnější manipulaci s formami jsou formy spojeny pásy 5 do trojice jak vyplývá z obr. 2. Trojice forem jsou vybrány proto, že námi upravený vlnitý pečicí plech má šest vln (tj. prohlubenin) na ukládání válců těsta. Tím pádem se na jeden pečicí plech přikládají dvě trojice forem.

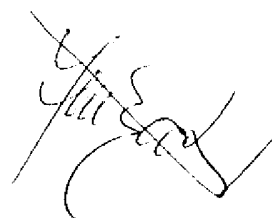
21.01.10

~ 3 ~

7V 200.9-89V

PATENTOVÉ NÁROKY

1. Forma na chlebičkový korpus vytvarovaná z materiálu vhodného v potravinářství, vyznačující se tím, že při přiložení shora na pečicí plech vytvoří s tímto plechem uzavřený prostor ve tvaru odpovídajícímu rozměrům chlebičkového korpusu.
2. Forma na chlebičkový korpus, vyznačující se tím, že má na koncích sešikmení uzavřené destičkami, které přesahují i do vln pečicího plechu. Destičky vymezují tvar konců chlebičkových korpusů dle požadavků na další strojové zpracování chlebičkových korpusů.

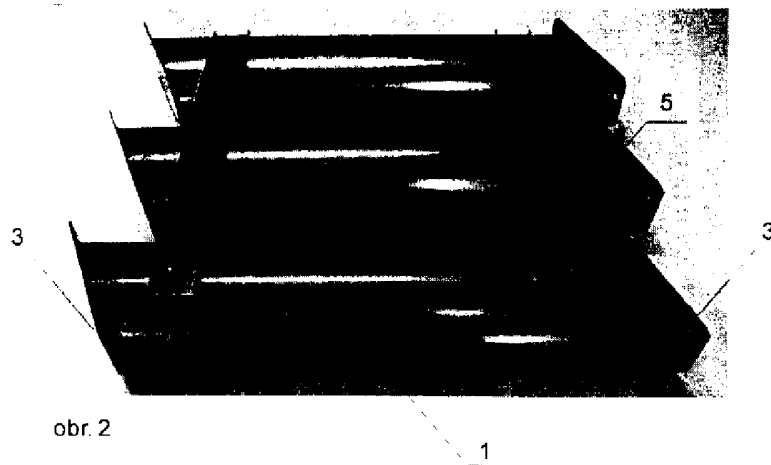
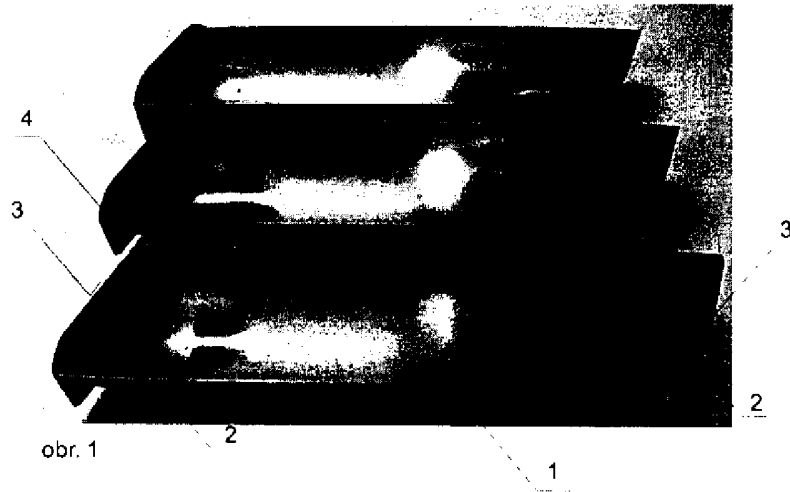


15.12.09

9V 1003-045

~5~

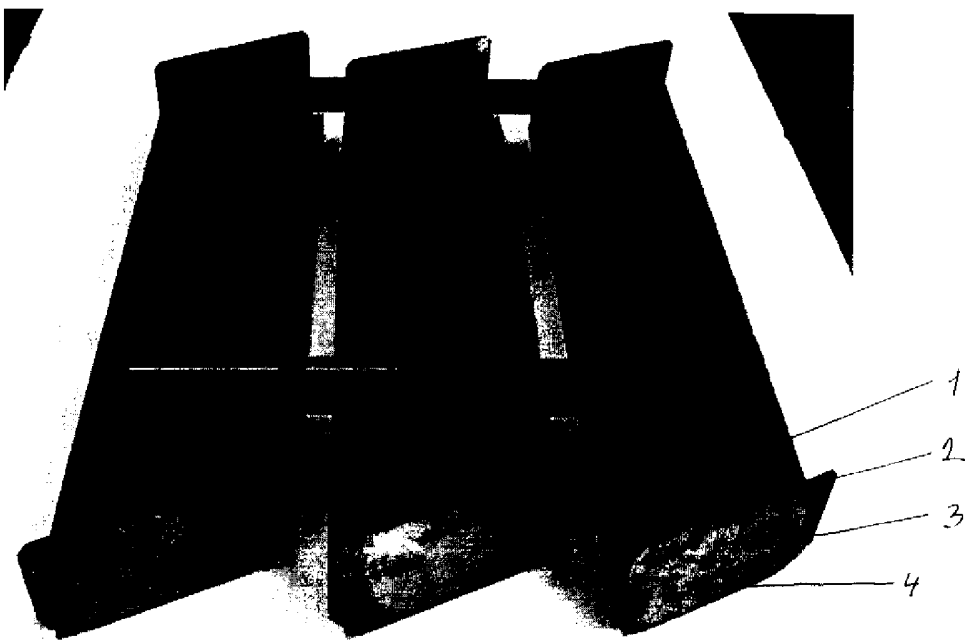
1/3



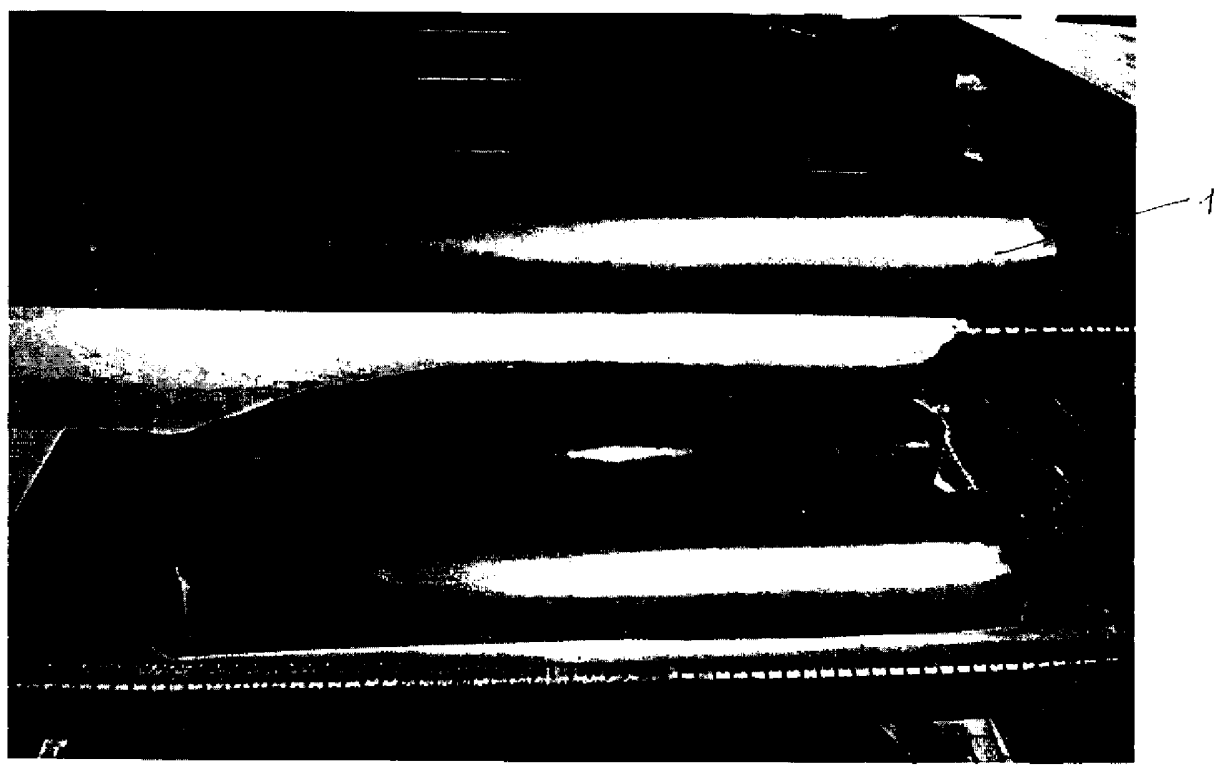
15.10.09

7V 2008-845

~6~



obr. 3



obr. 4

Výkresy

1. 5



tvárovací plech na pečení

2. 6

