

ÖZET**BİCİ BİCİ VE KARSAMBAÇ OTOMATI**

Buluş; Bici bici ve karsambaç tatlısının doldurulacağı tabak (T); Bici bici ve karsambaç tatlısı hazırlanmasında kullanılan gül suyu vb. renklendiriciyi barındıran besleyen gül suyu haznesi (10);
5 tatlıda kullanılan şerbet vb. tatlandırıcıyı barındıran besleyen şerbet haznesi (20); tatlıda kullanılan buzun üretilmesini sağlayan buz üretici hazne (30); Bahsedilen buz üretici haznede (30) üretilen buzun rendelenmesini sağlayan buz rendeleyici (33); Bahsedilen tabağın (T) müşteriye sunulacağı tabak sunum bölümü (64); Bahsedilen tabak sunum bölümüne (64) tabak (T) beslenmesini sağlayan tabak haznesi (60); bahsedilen bici bici tatlısı için muhallebi teminini sağlayan muhallebi
10 haznesini (40) haiz bici bici ve karsambaç otomatı (A) ile ilgilidir.

İSTEMLER

1. Buluş, bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**;
 - Bici bici ve karsambaç tatlısının doldurulacağı tabak (T),
 - Bici bici ve karsambaç tatlısı hazırlanmasında kullanılan gül süyü vb. renklendiriciyi barındıran besleyen gül suyu haznesi (10),
 - Bici bici ve karsambaç tatlısı hazırlanmasında kullanılan buzun üretilmesini sağlayan buz üretici hazne (30),
 - Bahsedilen buz üretici haznede (30) üretilen buzun rendelenmesini sağlayan buz rendeleyici (33),
 - Bahsedilen tabağın (T) müşteriye sunulacağı tabak sunum bölümü (64),
 - Bahsedilen tabak sunum bölümüne (64) tabak (T) beslenmesini sağlayan tabak haznesi (60) içermektedir.
2. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen buz üretici haznedeki (30) buzların buz rendeleyicisine (33) iletilmesini sağlayan buz haznesi (32) içermesidir.
3. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen buz rendeleyicide (33) rendelenen buzların, tabak sunum bölümündeki (64) tabak (T) üzerine aktarılmasını sağlayan buz aktarma hunisi (34) içermesidir.
4. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen bici bici tatlısında kullanılacak muhallebinin depolandığı muhallebi haznesi (40) içermesidir.
5. İstem 1 ve 4'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen muhallebi haznesindeki (40) muhallebileri eşit parçaya bölerek her porsiyonda aynı miktarda kullanılmasını sağlayan kesme bölmeleri (42) içermesidir.
6. İstem 1 ve 5'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen kesme bölmelerinde (42) parçalara ayrılan muhallebilerin tabak sunum bölümündeki (64) tabağa (T) dökülmesini sağlayan taşıma parçası (41) içermesidir.
7. İstem 1 ve 6'ya uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen taşıma parçasının (41) X+ ve X- yönünde hareket etmesi için gerekli tahriki veren tahrik elemanı (43) içermesidir.
8. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen tabak haznesinden (60) düşen tabakları (T), tabak sunum bölümüne (64) besleyen tabak kaydırma gövdesi (61) içermesidir.

9. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen tabak haznesinin (60) alt kısmında bulunan ve tabakların (T) birer birer tabak sunum bölmesine (64) beslenmesini sağlayan tabak kaydırma aparatı (62) içermesidir.
- 5 10. İstem 1 ve 10'a uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen tabak kaydırma aparatı (62) ile irtibatlandırılan, tabak haznesindeki (60) tabakların düşmesini önleyen tabak durdurma aparatı (63) içermesidir.
11. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; hazırlanan tatlı üzerine ekstradan atmak için şeker ve tatlının yenilmesi için kullanılacak kaşığa sahip şeker/kaşık paketinin (72) bulunduğu şeker/kaşık bölmesi (70) içermesidir.
- 10 12. İstem 1 ve 11'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen şeker/kaşık paketinin (72) müşteriye sunulacağı şeker/kaşık sunum bölümü (73) içermesidir.
13. İstem 1 ve 12'ye uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen şeker/kaşık paketinin (72), hazırlanan her porsiyon sonrasında bahsedilen şeker/kaşık sunum bölümüne (73) aktarılmasını sağlayan şeker/kaşık itirme aparatı (71) içermesidir.
- 15 14. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen gül suyu haznesine (10) gül suyu dolumunun yapıldığı gül suyu haznesi kapağı (11) içermesidir.
15. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen gül suyunun tabak sunum bölümündeki (64) tabağa (T) besleyen gül suyu iletim borusu (12) içermesidir.
- 20 16. İstem 1 ve 15'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen gül suyu iletim borusuna (12) takılarak tabağa (T) dökülecek gül suyu miktarını belirleyen gül suyu vanası (13) içermesidir.
17. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen şerbet haznesine (10) şerbet dolumunun yapıldığı şerbet haznesi kapağı (11) içermesidir.
- 25 18. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen şerbeti, tabak sunum bölümündeki (64) tabağa (T) besleyen şerbet iletim borusu (22) içermesidir.
19. İstem 1 ve 18'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen şerbet iletim borusuna (22) takılarak tabağa (T) dökülecek şerbet miktarını belirleyen şerbet vanası (23) içermesidir.
- 30 20. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen buz üretici hazneye (30) su dolumunun yapıldığı buz üretici hazne kapağı (31) içermesidir.
21. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen gül suyu iletim borusu (12), şerbet iletim borusu (22) ve buz aktarma hunisinin (34) üzerine getirilerek tatlıyı oluşturan malzemelerin tabağa düzgün bir şekilde dökülmesini sağlayan toplama haznesi (50) içermesidir.

22. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; bahsedilen sistemin çalıştırılmasını sağlayan para atma kutusu (80) içermesidir.

23. İstem 1'e uygun bici bici ve karsambaç otomatı (A) **olup, özelliği**; Bici bici ve karsambaç tatlısı hazırlanmasında kullanılan şerbet vb. tatlandırıcıyı barındıran besleyen şerbet haznesi (20) içermesidir.

TARİFNAME**BİCİ BİCİ VE KARSAMBAÇ OTOMATI****Teknik Alan**

5 Buluş; pişmiş nişastadan elde edilmiş muhallebi dilimlenmiş bir şekilde tabak, bardak vs. ambalajlar içine konularak üzerine rendelenmiş buz ya da kar konulduktan sonra üzerine gül suyu, gıda boyası ve pudra şekeri dökülerek üretilen bici bici ve karsambaç tatlılarının yapımı ile ilgilidir.

Buluş özellikle; alışveriş merkezlerinde, sinemalarda, okullarda, hastanelerde ve daha birçok açık/kapalı alanda bici bici ve karsambaç satışa sunulmasını sağlayan bici bici ve karsambaç
10 otomatı ile ilgilidir.

Mevcut Teknik

Günümüzde pişmiş nişastadan elde edilmiş lokma(muhallebi) dilimlenmiş bir şekilde tabak, bardak vs ambalajlar içine konularak üzerine rendelenmiş buz ya da kar konulduktan sonra rendelenmiş
15 buz üzerine gül suyu, gıda boyası (şerbet), ve pudra şekeri dökülerek kullanıcıya sunulmaktadır. Muhallebi ile hazırlanan buzlu tatlıya bici bici denilmektedir. Muhallebi katılmadan üretilen buzlu şerbetli tatlıya ise karsambaç denilmektedir.

Önceki teknikte üretilen bu ürünler kafe mutfağı, stant yahut seyyar araba ile bir personel tarafından hazırlanmaktadır. Hazırlama sürecinde personel kendi göz kararına göre malzemeleri
20 kullanmakta ve tabak, bardak vs. ambalajlarda sunum yapmaktadır. Bici bici ve karsambaç hazırlık sürecinde yapılan tüm işlemler insan marifeti ve manuel olarak yapılmaktadır.

Tekniğin bilinen durumunda el ile hazırlanan söz konusu tatlı işgücü gerektirmektedir. Ayrıca her hazırlamada aynı oranı tutturmak zor olmaktadır.

Tekniğin bilinen durumunda hazırlama insan gücü ile olduğu için işçilik maliyetleri yüksektir.

25 Tekniğin bilinen durumunda tatlı, el ile açık ortamda hazırlandığı için hijyenik bir ortam sağlanamamaktadır.

Tekniğin bilinen durumunda hazırlama esnasında el çarpması vb. nedenlerle hazırlama kabı dökülüp malzemelerin israf olmasına neden olmaktadır.

30 Tekniğin bilinen durumunda ürünlerin insan eliyle ve manuel olarak hazırlanması hem maliyeti artırmakta hem de ürün optimizasyonunu güçleştirmektedir.

Sonuç olarak; bici bici ve karsambaç hazırlama makinelerinde gelişen teknolojiye paralel olarak geliştirmelere gidilmekte, bu nedenle yukarıda değinilen dezavantajları ortadan kaldıracak ve mevcut sistemlere çözüm getirecek yeni yapılanmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Buluşun Amacı

Buluş, mevcut teknikte kullanılan yapılanmalardan farklı olarak, bahsedilen dezavantajları çözmeye yönelik geliştirilen ve ilave bazı avantajlar getiren bici bici ve karsambaç hazırlama makineleri ile ilgilidir.

- 5 Buluşun amacı; insan kontrolü olmaksızın otomatik çalışabilen, muhallebi kesimi, buz rendeleme, şerbet ve gül suyu dökümü ile ürünün hazırlama ve servis işlemlerinin tamamını otomatik olarak yapabilen bici bici ve karsambaç otomatı ortaya koymaktır.

Buluşun bir diğer amacı; insan müdahalesi olmadan kullanıcının isteğine bağlı olarak bici bici ya da karsambaç hazırlanması ve servis edilmesini sağlayan bir makine ortaya koymaktır.

- 10 Buluşun bir diğer amacı; hazırlanma süresi, muhallebi miktarı, rendelenmiş buz miktarı, gül suyu miktarı, şerbet (gıda boyası) miktarı gibi değerleri her porsiyonda aynı olan dengeli (üniform) ürün üretilmesini sağlamaktır.

Buluşun bir diğer amacı; kaşık ile beraberinde sunulan paketlenmiş pudra ile kullanıcının isteğine bağlı pudra şekeri kullanımı sağlanmaktadır.

- 15 Buluşun bir diğer amacı; bici bici ve karsambaç hazırlanması, servis edilme işlemlerinin otomatize edilerek üretim maliyetlerinin azaltılmasını sağlamaktır.

Buluşun bir diğer amacı; bici bici ve karsambaç üretimini kapalı ortamda ve el değmeden yaparak hijyenik bir ortam oluşturmaktır. Bu sayede hijyenik ürün ortaya çıkarmaktır.

- 20 Yukarıdaki amaçları yerine getirmek üzere; insan kontrolü olmaksızın otomatik çalışabilen, muhallebi kesimi, buz rendeleme, şerbet ve gül suyu dökümü ile ürünün hazırlama ve servis işlemlerinin tamamını otomatik olarak yapabilen bici bici ve karsambaç otomatı geliştirilmiştir.

- 25 Buluşun yapısal karakteristik özellikleri ve tüm avantajları aşağıda verilen şekiller ve bu şekillere atıflar yapılmak suretiyle yazılan detaylı açıklama sayesinde daha net olarak anlaşılabilecektir. Bu nedenle değerlendirmenin de bu şekiller ve detaylı açıklama göz önüne alınarak yapılması gerekmektedir.

Buluşun Anlaşılmasına Yardımcı Olacak Şekillerin Kısaca Açıklanması

Şekil – 1; Buluş konusu bici bici ve karsambaç otomatının iç kısmı görülür şekilde yandan perspektif görünümünü göstermektedir.

- 30 Şekil – 2; Buluş konusu bici bici ve karsambaç otomatının iç kısmı görülür şekilde arkadan perspektif görünümünü göstermektedir.

Şekil – 3; Buluş konusu bici bici ve karsambaç otomatının muhallebi kesiminin yapıldığı düzeneğin perspektif görünümünü göstermektedir.

Şekil – 4; Buluş konusu bici bici ve karsambaç otomatının para atılıp ürünlerin alındığı kısmın önden iki boyutlu görünümünü göstermektedir.

Referans Numaraları

	A. Bici bici ve karsambaç otomatı	33. Buz rendeleyici
5	B. On yüzey	34. Buz aktarma hunisi
	C. Yan yüzey	40. Muhallebi haznesi
	S. Şase	25 41. Taşıma parçası
	T. Tabak	42. Kesme bölmeleri
	X+. Kapanma yönü	43. Tahrik elemanı
10	X-. Dökme yönü	50. Toplama haznesi
	10. Gül suyu haznesi	60. Tabak haznesi
	11. Gül suyu haznesi kapağı	30 61. Tabak kaydırma gövdesi
	12. Gül suyu iletim borusu	62. Tabak kaydırma aparatı
	13. Gül suyu vanası	63. Tabak durdurma aparatı
15	20. Şerbet haznesi	64. Tabak sunum bölümü
	21. Şerbet haznesi kapağı	70. Şeker/kaşık bölmesi
	22. Şerbet iletim borusu	35 71. Şeker/kaşık itirme aparatı
	23. Şerbet vanası	72. Şeker/kaşık paketi
	30. Buz üretici hazne	73. Şeker/kaşık sunum bölümü
20	31. Buz üretici hazne kapağı	80. Para atma kutusu
	32. Buz haznesi	

40 Çizimlerin mutlaka ölçeklendirilmesi gerekmemektedir ve mevcut buluşu anlamak için gerekli olmayan detaylar ihmal edilmiş olabilmektedir. Bundan başka, en azından büyük ölçüde özdeş olan veya en azından büyük ölçüde özdeş işlevleri olan elemanlar, aynı numara ile gösterilmektedir.

Buluşun Bir Örneğinin Detaylı Olarak Açıklanması

Şerbet, gül suyu, muhallebi ve rendelenmiş buz kullanılarak bici bici ve karsambaç tatlısı üretilmektedir. Bahsedilen bici bici ve karsambaç tatlısı insan eli değmeden otomatize bir şekilde bici bici ve karsambaç otomatı (A) ile yapılabilir. Bahsedilen bici bici ve karsambaç otomatı (A) gül suyu haznesi (10), şerbet haznesi (20), buz üretici hazne (30), buz rendeleyici (34), tabak sunum bölümü (64), tabak haznesini (60) içermektedir. Gül suyu haznesi (10) tatlı yapımında kullanılacak gül suyunun depolandığı unsurdur. Tatlı yapımında kullanılan buz, buz üretici hazne (30) vasıtasıyla üretilir. Bahsedilen buz üretici haznede (30) üretilen buzun rendelenmesi buz rendeleyici (34) ile sağlanır. Bahsedilen tatlının hazırlanacağı tabağın (T) müşteriye sunulacağı tabak sunum bölümü (64) bulunur. Ayrıca bahsedilen tabak sunum bölümüne (64) tabak (T) beslenmesini sağlayan tabak haznesi (60) bulunmaktadır.

Yapı prensibi;

Söz konusu bici bici ve karsambaç otomatı (A); gül suyu haznesi (10), şerbet haznesi (20), buz üretici hazne (30), buz haznesi (32), buz rendeleyici (33), muhallebi haznesi (40), toplama haznesi (50), tabak haznesi (60) ve şeker/kaşık bölmesinden (70) meydana gelmektedir.

Bici bici ve karsambaç otomatı (A), dikdörtgenler prizması şeklinde şaseye (S) sahiptir. Bahsedilen unsurların hepsi şase (S) üzerine dört yüzeyli, altı ve üstü kapalı oluşturulmuş içerisine konumlandırılır. Şekil 1 bici bici ve karsambaç otomatının (A) perspektif görünümüdür.

Gül suyu haznesi (10) bici bici ve karsambaç tatlısında kullanılacak gül suyunun depolandığı haznedir. Gül suyu haznesine (10) dolum, gül suyu haznesi kapağından (11) yapılır. Şerbet haznesi (20) ise aynı şekilde yapılacak tatlılara şerbet teminini sağlayacak haznedir. Şerbet dolumu da şerbet haznesi kapağından (21) yapılır. Bahsedilen gül suyu haznesindeki (10) gül suyu, gül suyu iletim borusu (12) vasıtasıyla sunum tabağına (T) iletilir. Şerbet ise şerbet iletim borusu (22) vasıtasıyla sunum tabağına (T) iletilir. Tatlıya dökülecek gül suyu miktarı gül suyu vanası (13) ile ayarlanır. Şerbet miktarı ise şerbet vanası (23) ile ayarlanır.

Bici bici ve karsambaç tatlısında mevcut teknikte bahsedilen buz temini ise buz üretici hazneden (30) üretilir. Buz üretici hazne (30) içerisine konulan suyun buza dönüşmesini ve oluşan buzun buz haznesine (32) aktarılmasını sağlar. Buz üretici haznesine (30) su dolumu buz üretici haznesi kapağından (31) yapılır.

Bahsedilen buz haznesi (32), buz üretici hazneden (30) gelen buzların buz rendeleyicisine (33) ulaşmasını sağlayan unsurdur. Dikey bir yapıda olduğundan buz yer çekimi ile doğrudan aşağıya iner. Buzun aşağı inmesi için herhangi bir aparat kullanılmamaktadır.

Buz rendeleyicisi (33) buz haznesinden (32) gelen buzların rendelenmesini sağlayan unsurdur. Burada rendelenen buzların tabağı (T) dökülmesi buz aktarma hunisi (34) vasıtasıyla sağlanır.

Tatlıyı oluşturan bir diğer malzemede muhallebidir. Muhallebi temini ise muhallebi haznesinden (40) sağlanır. Muhallebi haznesinde (40) bulunan hazır muhallebinin, tatlı hazırlanırken her porsiyonda eşit miktarda dağıtılması için muhallebi kesici kullanılır.

5 Toplama haznesi (50), yukarıda bahsedilen gül suyu iletim borusu (12), şerbet iletim borusu (22), buz aktarma hunisi (34) ve muhallebi haznesinin (40) birleştiği unsurdur. Burada bir araya gelen parçalardan akan malzemeler sunum tabağına (T) akmaktadır.

10 Bahsedilen sunum tabakları (T) tabak haznesinde (60) depolanır. Tabak haznesi (60) dikey konumda olup tabaklar (T) yukarı doğru dizilir. Tabakların (T) tutunması tabak kaydırma aparatı (62) vasıtasıyla sağlanır. Tabakların (T) aşağıya dökülmesini önleyip tutan parça da tabak durdurma aparatıdır (63). Tabak haznesi (60) tabak kaydırma gövdesine (61) sabitlenmiştir. Yapısındaki eğim sayesinde tabak haznesinden (60) düşen tabakların (T) tabak sunum bölümüne (64) ilettilmesini sağlar.

15 Hazırlanan tatlıya ek şeker atmak isteyenler için ve tatlının yenilmesi için kullanılacak şeker/kaşık paketi (72) için şeker/kaşık bölmesi (70) bulunur. Şeker/kaşık bölmesinde (70) bulunan şeker/kaşık ittirme aparatı (71), şeker/kaşık paketinin (72) şeker/kaşık sunum bölümüne (73) aktarılmasını sağlayan unsurdur.

Montaj Prensibi;

Gül suyu haznesi (10) ve şerbet haznesi (20) bici bici ve karsambaç otomatının (A) yan yüzeyinin (C) iç kısmının en üst seviyesine yanyana olacak şekilde takılır.

20 Buz üretici hazne (30) ise ön yüzeyin (B) iç kısmının en üst seviyesine takılır. Buz üretici haznenin (30) altına buz haznesi (32); onunda altına buz rendeleyici (33) sabitlenir. Buz rendeleyicisinin (33) alt kısmında ise buz aktarma hunisi (34) bulunmaktadır. Buz aktarma hunisi (34) aşağıya doğru uzanıp toplama haznesinden (50) geçirilir ve tabak sunum bölümüne (64) hizalanır.

25 Buz aktarma hunisinin (34) yan kısmında muhallebi haznesi (40) konumlandırılır. Muhallebi haznesinin (40) alt kısmına, eşit sayıda muhallebi dağıtmayı sağlayan kesme bölmeleri (42) yerleştirilir. Kesme bölmelerinin (42) altına da kesilen muhallebileri tabağı (T) iletirmek için muhallebi taşıma parçası (41) takılır. Muhallebi taşıma parçası (41) üzerindeki kesilmiş muhallebilerin tabağı (T) dökülmesini sağlayan bir tahrik elemanına (43) bulunur. (Şekil 3)

30 Toplama haznesi (50) altına tabak sunum bölümü (64) gelecek şekilde tabak kaydırma gövdesi (61) monte edilir. Tabak kaydırma gövdesine (61) tabak haznesi (60) takılır. Tabak haznesinin (60) alt kısmına tabakları (T) durdurmak için tabak durdurma aparatı (63) takılır. Tabak durdurma aparatı (63) tabak kaydırma aparatına (62) bağlanır. Otomatik açılıp kapanması tabak kaydırma aparatı (62) vasıtasıyla gerçekleşir.

35 Montajı yapılacak son bölüm ise para atma kutusu (80) ve şeker/kaşık bölmesidir (70). Şekil 2 muhallebi makinesinin iç yapılanmasının arkadan perspektif görünümüdür. Şekil de görüldüğü

üzere para atma kutusu (80) ön yüzeye (B) buz aktarma hunisiyle (34) aynı hizada olacak şekilde köşeye monte edilir. Şeker/kaşık bölmesi (70) ise para atma kutusunun (80) altına monte edilir. Şekil 4'de para atma kutusunun (80) önden iki boyutlu görünümü vardır.

Şeker/kaşık bölmesi de (70) şeker/kaşık sunum bölümüne (73) monte edilir. Şeker/kaşık bölmesine (70) sunum esnasında dağıtılacak şeker/kaşık paketleri (72) yerleştirilir. Şeker/kaşık paketlerinin (72) ilerletilmesi için arka kısma şeker/kaşık itirme aparatı (71) takılır.

Yukarıda bahsedildiği şekilde montajı tamamlanan bici bici ve karsambaç otomatı (A) çalışmaya hazır hale gelmiştir.

Çalışma prensibi;

10 Öncelikle tatlı yapımında kullanılacak malzemeler bölmelere doldurulur. Gül suyu haznesine (10) gül suyu; şerbet haznesine (20) şerbet; buz üretici hazneye (30) su; muhallebi haznesine (40) muhallebi; tabak haznesine (60) tabak (T) ve şeker/kaşık bölmesine de (70) şeker/kaşık paketleri (72) doldurulur. Gül suyu vanasından (13) ve şerbet vanasından (23) tatlıya dökülecek sıvı malzemelerin miktarı ayarlanır.

15 Makine kullanıma hazır hale getirildiğinde enerji verilir. Sistemin çalışması için sisteme tanımlanan para, para atma kutusundan (80) içeri atılır. Belirlenen parayı tanımlayan para atma kutusu (80) sistemi çalıştırmaya başlar.

Tabak kaydırma aparatı (62), tabak durdurma aparatını (63) açar ve bir adet tabağın düşmesini sağladıktan sonra tekrar geri kapatır. Tabak haznesinden (60) düşen tabak (T), tabak kaydırma gövdesinde (61) kayarak tabak sunum bölümüne (64) yerleşir. Daha sonra muhallebi haznesine (40) doldurulan muhallebi, kesme bölmelerinde (42) bölünür. Kesme bölmesinde (42) bölünen muhallebi, muhallebi taşıma parçası (41) vasıtasıyla dökme yönünde (X-) ilerler. Toplama haznesinin (50) üzerine kadar gittikten sonra kapanma yönünde (X+) geri döner. Geri döndüğünde taşıma parçası (41) üzerinde bulunan muhallebiler kesme bölmesine (42) çarparak toplama haznesinden (50) tabağa dökülür. Şekil 3 muhallebi hazırlamadaki unsurların perspektif görünümüdür.

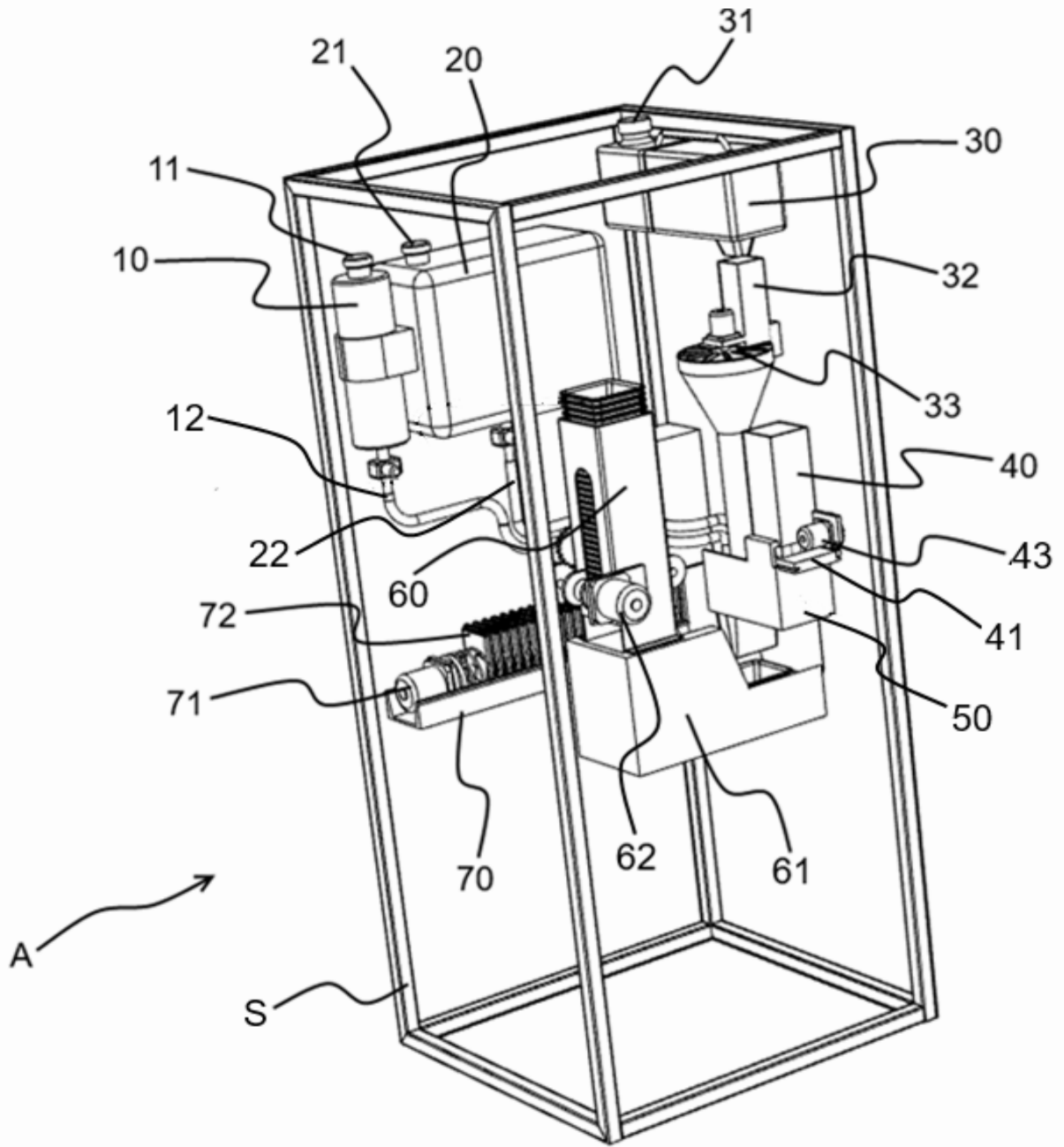
Buz üretici haznesinde (30) üretilen buz, buz haznesine (32) gelir. Burada buz rendeleyiciye uğrayan buzlar rendelenir ve buz aktarma hunisi (34) vasıtasıyla muhallebi üzerine dökülür.

Daha sonra gül suyu ve şerbet istenilen miktarda gül suyu iletim borusu (12) ve şerbet iletim borusu (22) vasıtasıyla tabağa (T), muhallebi ve buzun üzerine dökülerek tatlıya renk ve tat verir.

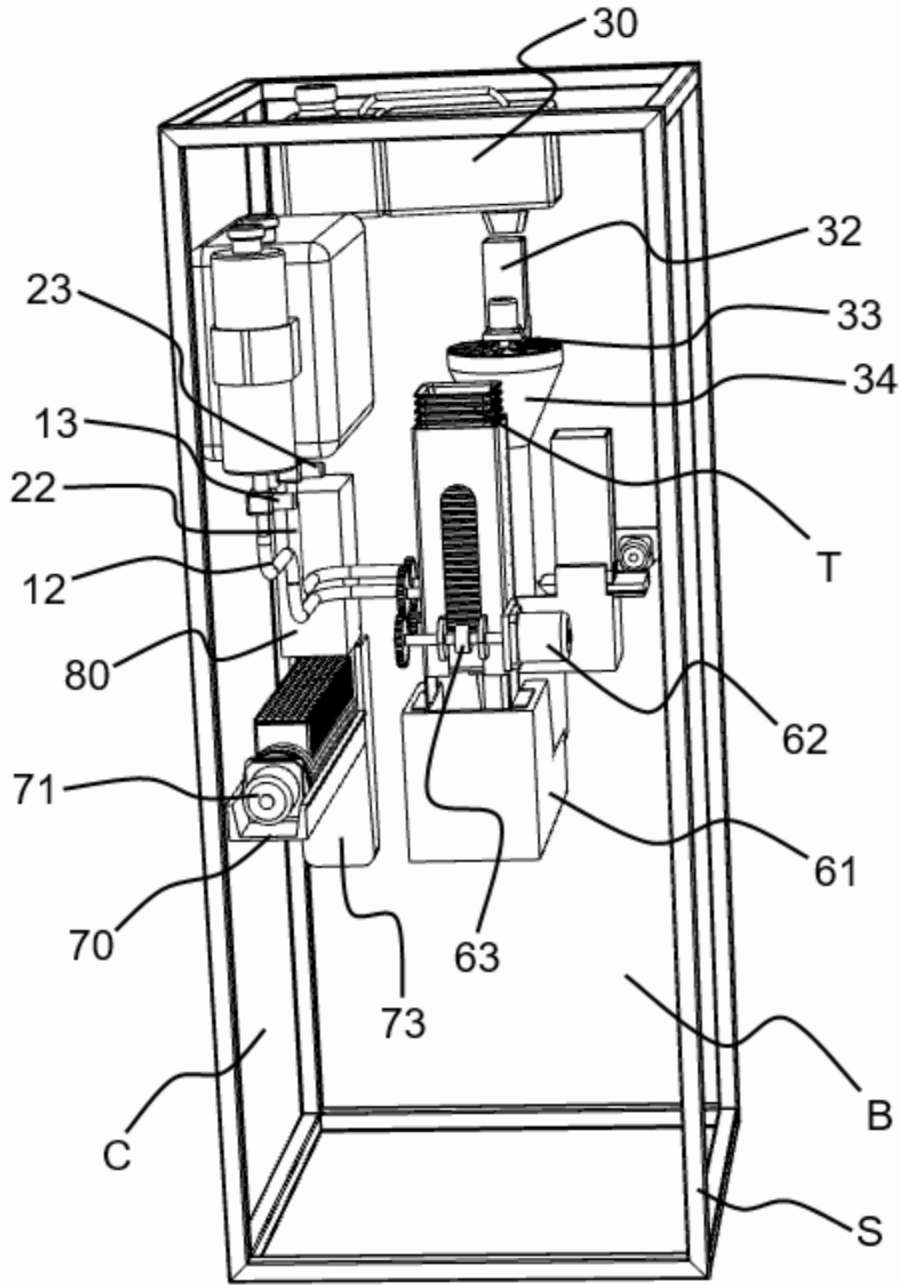
Son olarak şeker/kaşık itirme aparatı (71) devreye girer ve şeker/kaşık paketlerinden (72) birini şeker/kaşık sunum bölümüne (73) atar.

Sunuma hazır hale gelen tabak (T) tabak sunum bölümünden (64); şeker/kaşık paketi de (72) şeker/kaşık sunum bölümünden alınır. Bir sonraki para atma işlemine kadar sistem durur. Şekil 4 bici bici ve karsambaç otomatının (A) önden iki boyutlu görünümüdür.

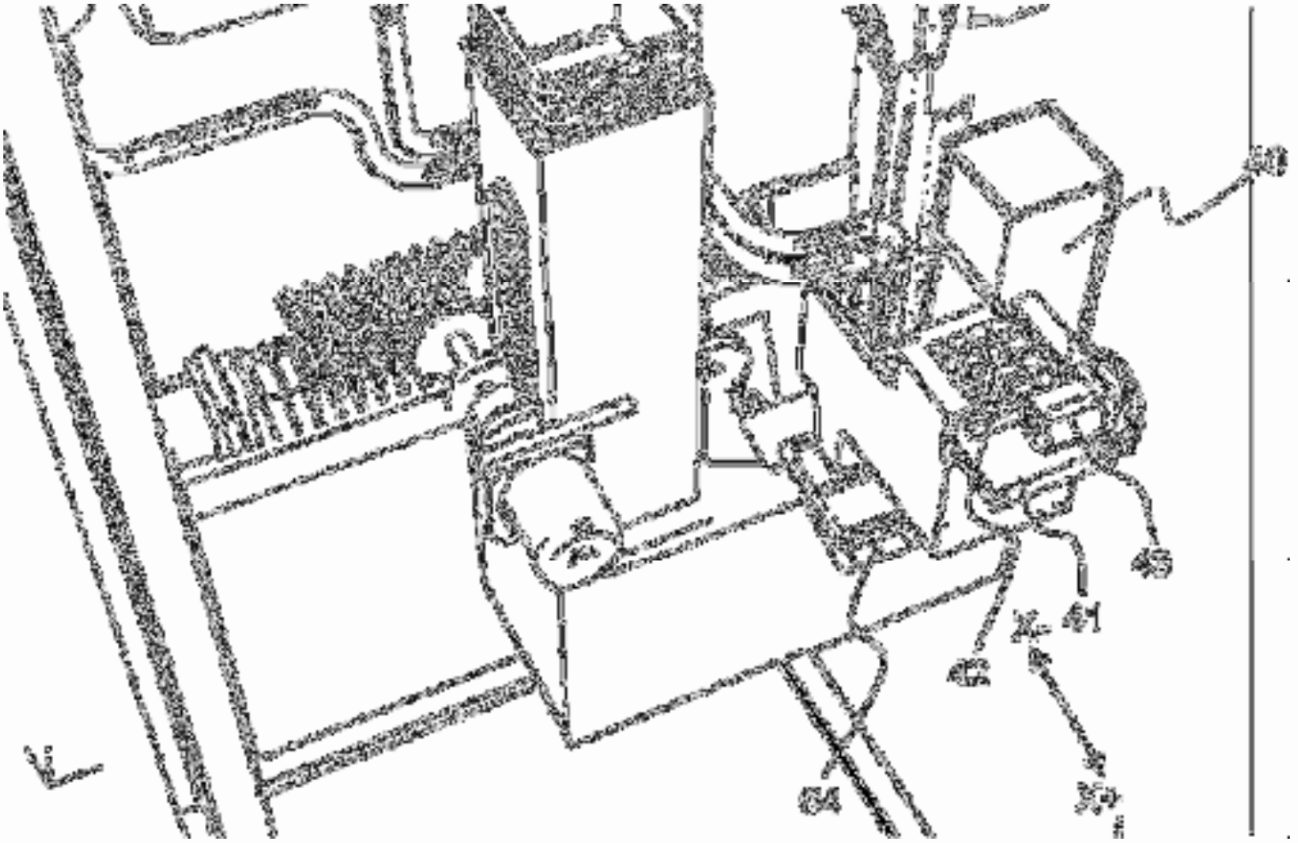
Buluş konusu bici bici ve karsambaç otomatı (A) bozuk para ile çalışmaktadır. İsteğe göre kredi
5 kartı ile de çalışacak şekilde üretilmektedir.



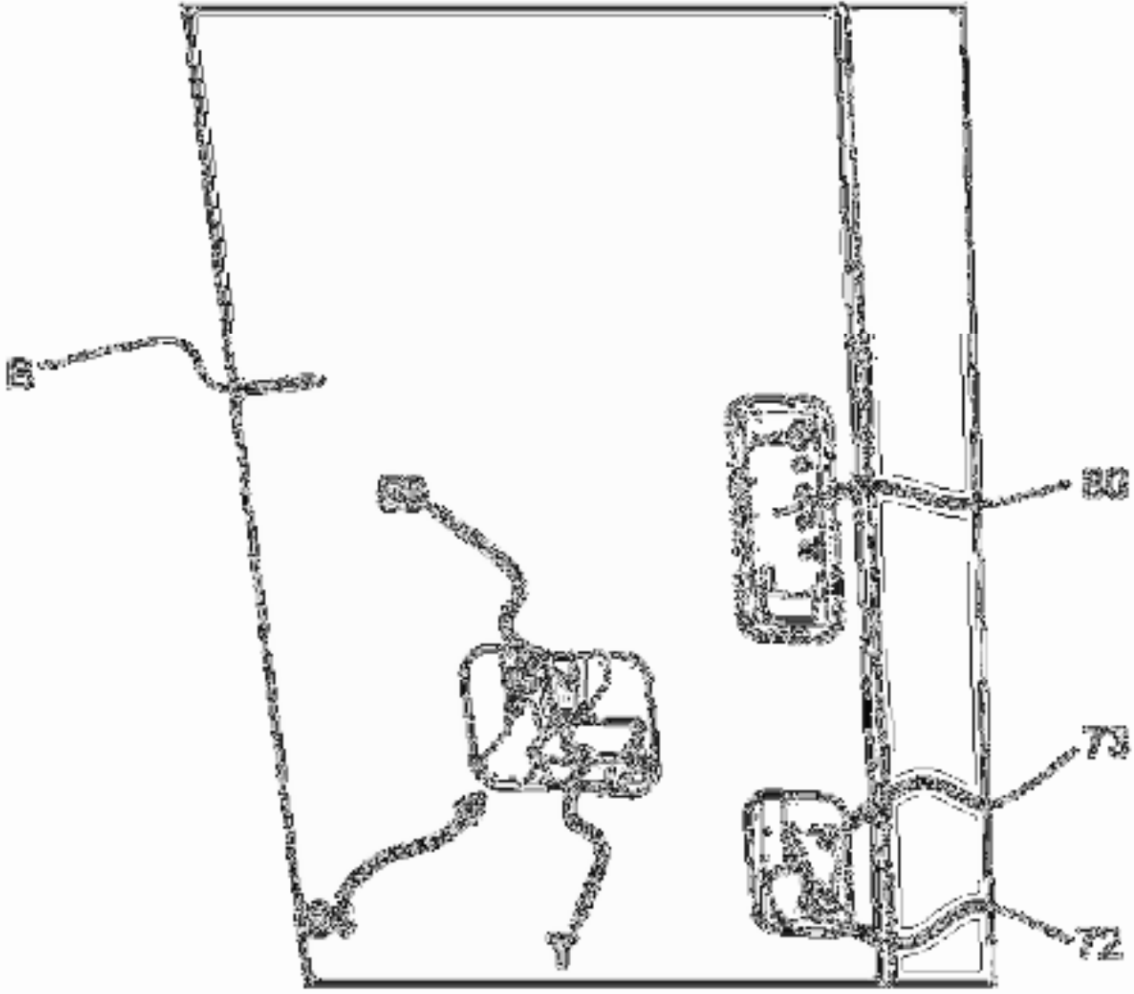
Şekil – 1



Şekil – 2



Şekil – 3



Şekil - 4