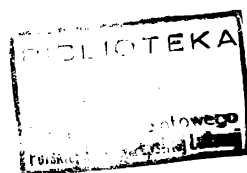


20 sierpnia 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



A21c 5/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 1835.

Kl. 2 b₈.

Arthur Mairich
(Meerane, Niemcy).

Dzielarka.

Zgłoszono 26 marca 1921 r.

Udzielono 3 kwietnia 1925 r.

Pierwszeństwo: 26 sierpnia 1919 r. (Niemcy).

Przedmiotem wynalazku jest maszyna do dzielenia ciastowatych mas na części o formie zbliżonej do kuli.

Ponieważ wytworzone w istniejących dzielarkach kostkowate lub cylindryczne części muszą być dopiero zaokrąglane przy dalszem obrabianiu, to przy zastosowaniu niniejszego wynalazku zyskuje się dużo na czasie podczas wyrabiania. Oprócz tego przy tłoczeniu powietrza pomiędzy ścianami kul a masą ciasta, ciasto nie przylepia się do ścian.

Fig. 1 jest przekrojem pionowym maszyny,

fig. 2 jest przekrojem poziomym, zaś

fig. 3 przekrojem pionowym maszyny z innym ustawieniem walców.

Główne części maszyny są: komora a

i dwa jednakowe, poziomo w niej leżące walce b i c, które obracają się w danym kierunku z jednakową prędkością.

Walec b napędzany jest zapomocą wału d, a walec c zapomocą kół czołowych e i f. Obydwa walce zaopatrzone są prostopadłami do ich osi obrotu wierceniami, w których poruszają się cylindryczne suwaki g, zaopatrzone półkulistymi wydrążeniami, i posiadają w środku wydrążenie. W wydrążeniu te wchodzi czopy i, które nasadzone są mimośrodowo na trzpienie h. Walce b i c biegają jałowo na trzpieniach h.

Na każdym suwaku g poruszają się dwie półokrągłe łopatki k, które wypierane są z walców b i c zapomocą sprężyn l.

Przebieg pracy maszyny jest następujący: komora a zawiera ciasto, przeznaczo-

ne do podzielenia. Przez obracanie walców b i c zostaje pochwycona przez łopatki k pewna ilość ciasta i tłoczona ku środkowi. W pozycji fig. 1 stykają się łopatki k zewnętrznymi brzegami i przez to oddzielają ujętą ilość ciasta od pozostałej ilości. Przy dalszem obracaniu walców b i c łopatki przyciskają się wzajemnie do walców i wciskają przytęm oddzieloną ilość ciasta do półkulistych wydrążień suwaków g . Wydrążenia suwaków g i łopatek k tworzą zamkniętą komorę, która przez cofnięcie się łopatek podczas obrotu walców miele, a tem samem zgniata znajdujące się w niej ciasto aż do kształtu wydrążenia. W pozycji według fig. 1, powietrze, znajdujące się w pustych kulach i nie mające ujścia, zostaje zgniecione na cienką warstwę pomiędzy ścianami kulistego wydrążenia a ciastem i wskutek tego uniemożliwia przylepianie się tego ostatniego. Fig. 3 podaje pozycję walców, w której odbywa się wyrzucenie zgniecionego i uformowanego ciasta. Ażeby uniemożliwić uciekanie znajdującego się pomiędzy przeciwległymi wydrążeniami suwaków powietrza przy uchwyceniu masy ciasta, ślizgają się łopatki k na osadkach s pudła a i pchają powietrze pod masę ciasta. Również łopatki k przyciskane są przez osadki s do walców i uderzają przy punkcie r w ciasto, w celu szybkiego pochwylenia go.

Przez dwustronne wykonanie suwaków i łopatek oddzielane są przy każdym obrocie wału d dwa kawałki ciasta jednakowej objętości, a więc także jednakowego ciężaru.

Ażeby otrzymać rozmaitej wielkości kawałki ciasta, urządzone są obracalnie w pudle a trzpienie h . Obrót odbywa się np.

z pomocą lewobieżnej m , o i prawobieżnej przystawki ślimakowej np. równocześnie z pomocą koła ręcznego q .

Fig. 1 i 3 przedstawiają dzielarkę nastawioną na najmniejszy kawałek ciasta, to znaczy, że punkty zetknięcia suwaków g schodzą się w pozycji walców według fig. 3, z punktem zetknięcia walców. W celu otrzymania większych części ciasta muszą suwaki g być odsunięte w jednakowej pozycji do walców, co możliwem jest z pomocą oddalenia czopów i od punktu zetknięcia walców, t. j. wskutek mimośrodowego położenia czopów i przy trzpieniach h możliwe jest odpowiednie obracanie koła ręcznego q .

Przez cofnięcie suwaków g w walcach i stworzenie tem samem cylindrycznej komory pomiędzy półkulistymi wydrążeniami, otrzymują większe kawałki ciasta tylko przybliżoną formę kuli; różnica w porównaniu do formy kuli jest praktycznie nieznaczna.

Zastrzeżenie patentowe.

Dzielarka o dwóch przeciwbieżnych walcach z cylindrycznymi suwakami, zaopatrzonemi w półkuliste wydrążenia, znamienna tem, że posiada ścięte z boków łopatki (k) w kształcie sierpa, po jednej z każdej strony, przesuwalne wzdłuż suwaka z pomocą sprężyny między suwakiem (g) a ścianką walca (t) oraz tem, że lej do ciasta (a), obejmujący walcę (b i c), zaopatrzony jest w płaszczyzny prowadzące (t) dla łopatek.

Arthur Mairich.

Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.

