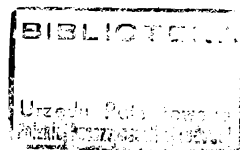


Opublikowano dnia 20 stycznia 1958 r.



## POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 40407

Kl. 82 a, 8

Inż. mgr Olgierd Świdorski  
Sopot, Polska

MKP F266 20/00

### Wieżowa przenośna suszarnia do produktów spożywczych

Patent trwa od dnia 19 października 1956 r.

Suszarnia przenośna do grzybów, owoców i warzyw według wynalazku przeznaczona jest do suszenia tych produktów spożywczych w warunkach prymitywnych, na otwartym powietrzu pod osłoną brezentowej płachty lub w budynku. Nadaje się ona specjalnie do suszenia runa leśnego jak grzyby, jagody leśne, glóg itp.

Zaletami tej suszarni są: nieznaczny ciężar, co umożliwia przenoszenie jej przez kilku ludzi, krótki proces suszenia, spowodowany doprowadzaniem gorącego powietrza w kilku miejscach wieży suszarnianej oraz zastosowanie chlorku wapnia i wysoka wartość suszu. Suszarnia jest ogrzewana powietrzem, nagrzewanym w wodnej nagrzewnicy. Nagrzewnica powietrza jest opalana dowolnym paliwem jak drewno, torf i węgiel.

Na rysunku przedstawiono suszarnię przenośną. Składa się ona z następujących części: szafki wieży suszarnianej I, nagrzewnicy powietrza II z paleniskiem III i wentylatora. Szafka suszarniana I jest wykonana z cienkiej blachy ocynkowanej, lub w inny sposób zabezpieczonej od korozji.

Blacha jest przyspawana do szkieletu, wykonanego z kątownika. Szafka posiada drzwi 5, dobrze osadzone w 3-ch parach zawias oraz zamki śrubowe 7 lub innej konstrukcji, dociskające drzwi do uszczelnienia 6. Szafka u góry posiada króciec wylotowy 10, osłonięty daszkiem 11. Wewnątrz szafki znajdują się sita 9, rozpięte na drewnianych lub metalowych ramach 8. Sita te są umieszczone w kilku zespołach i wsuwają się do szafki na blaszanych prowadnicach. Na sitach jest układany produkt, podlegający suszeniu. Dla zwiększenia intensywności suszenia a tym samym skrócenia czasu procesu suszenia na dolnych sitach każdego zespołu układa się warstwę 14 chlorku wapnia, który zwiększa bardzo znacznie zdolność suszenia. Gorące powietrze jest wprowadzane przez króćce 12, połączone z nagrzewnicą za pomocą przewodów elastycznych 25 (guma). Nagrzewnica wodna II powietrza posiada płomienicę 24, wykonaną z blachy stalowej. Powietrze zimne jest tłoczone wentylatorem odśrodkowym IV do kolektora 16, węzownic 23 i kolektora 15. W węzownicach nagrzewa się ono do pożądanego tem-

peratury. Kolektor 15 i płaszcz wodny nagrzewnicy są izolowane cieplnie warstwą odpowiedniej izolacji 21. Szybkość przepływu powietrza przez nagrzewnicę, a tym samym jego temperatura, jest regulowana przepustnicą 23, temperaturę zaś powietrza, wpływającego do szafki, wskazuje termometr 13. Otwarty lejek 22 służy do napełniania nagrzewnicy wodą. U dołu nagrzewnica posiada kurek spustowy. Palenisko III jest dostosowane do spalania drewna, torfu lub węgla. Wewnętrzna część paleniska jest wyprawiona szamotem lub gliną 17. Ruszta 18 są dostosowane do wszelkiego rodzaju paliwa. Drzwiczki popielnika 20 posiadają otwory do regulacji powietrza.

#### Zastrzeżenia patentowe

1. Wieżowa suszarnia przenośna do produktów spożywczych, jak grzyby, owoce i warzywa, podgrzewane na sitach tłoczonym

przez rury gorącym powietrzem z nagrzewnicy, zawierającej piec na węgiel, torf lub drewno, znamienna tym, że sita (9) rozpięte na metalowych lub drewnianych ramach (8) są umieszczone w zespołach, pomiędzy które do otworów w blachach suszarni (I) doprowadzane są elastyczne przewody (25) na gorące powietrze z oddzielnej nagrzewnicy (II) o pionowym kominie (24), tworzącym z obudową jego zbiornik wody, przy czym naokoło komina (24) owinięta jest wężownica (23), połączona po jednej stronie obudowy w wielu miejscach z rurą wentylatora (IV) a po przeciwnej stronie — z pionową rurą (15) z której do suszarni (I) prowadzą elastyczne przewody (25).

2. Wieżowa suszarnia przenośna według zastrz. 1, znamienna tym, że na dolnych sitach (14) każdego zespołu jest ułożona warstwa chlorku wapnia.

Inż. mgr Olgierd Świdorski

