

10 grudnia 1924 r.

P

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

A21c 5700

OPIS PATENTOWY

No 551.

Kl. 2b 8.

Otto Bertram,
Halle n/S,
i Otto Kremmling,
Hamersleben (Niemcy).

Płyta nośna dla maszyn do dzielenia i wyrabiania ciasta,

Zgłoszono: 17 czerwca 1920 r.

Udzielono: 6 września 1924 r.

Pierwszeństwo: 23 października 1913 r. (Niemcy).

Przy wyrabianiu ciasta w maszynie do dzielenia i wyrabiania, w której pomiędzy płytą nośną dla kawałków ciasta a ramą, podzieloną nożami na przegrody, wywołuje się wzajemny ruch, należy zwracać uwagę na to, żeby poszczególne kawałki ciasta trzymały się pewnie na płycie nośnej.

W tym celu urządzono w płycie nośnej, płaskie, miseczkowate zagłębienia do pomieszczenia wyrabianych kawałków ciasta, a każde z tych zagłębień posiada w środku dołek, ażeby dolna strona wyrabianego kawałka ciasta przyczepiała się doń mocniej. Cel ten osiągnięto niezupełnie, bo kawałki ciasta nie przyczepiają się dość mocno w miseczkowatych zagłębieniach z środkowym dołkiem, i górne war-

stwy ciasta nie przesuwają się stale względem dolnych, jak tego wymaga dobre wyrobienie ciasta, ponieważ jego kawałki toczą się tu i tam.

Niniejszy wynalazek zapobiega temu w ten sposób, że w płycie nośnej w każdej przegrodzie znajdują się otwory ku górze stożkowato rozszerzone tak, że ciasto w czasie wyrabiania wciska się w te otwory w postaci czopka. Podczas wyrabiania ciasta czopek taki przyciskany do ściętej krawędzi otworu przylepia się do niej silnie, ponieważ wilgotne wnętrze ciasta w miejscu nasady czopa występuje mniej lub więcej nazewnątrż. Gdyby otwór nie był rozszerzony, a krawędzie jego były ostre, to oderwałyby czop z ciasta podczas wyrabiania i ciasto nie byłoby w tem miej-

scu przytrzymywane. Naskórek wyrobionego kawałka ciasta ulegałby także uszkodzeniu na ostrych krawędziach otworu, podczas gdy do ściętych krawędzi tylko silnie się przylepia i fałduje we wszystkich kierunkach. Przy dalszym wyrabianiu ciasto wysuwa się coraz więcej z otworu, przyczem pomaga mu w tem stożkowate rozszerzenie otworu, które sprawia, że wyrobiony kawałek ciasta posiada w tem miejscu silnie zwarty naskórek. Otwór w płycie nośnej przechodzi nawylot, dzięki czemu zawarte w nim powietrze uchodzi dołem nazewnątrz, nie tworząc poduszki powietrznej, która utrudniałaby wciskanie się ciasta do otworu.

Na rysunku przedstawiono przykład wykonania wynalazku.

Fig. 1 jest przekrojem przyrządu do dzielenia i wyrabiania ciasta z płytą nośną podług wynalazku. Fig. 2 i 3 są częściowymi przekrojami w płaszczyźnie. Fig. 1, w większej podziałce i dla rozmaitych okresów czynności wyrabiania. Fig. 4 jest rzutem poziomym płyty nośnej dla maszyny do wyrabiania podłużnego pieczywa.

Na stole 1 maszyny, której drąg 2 ślizga się w prowadnicach 3, leży płyta nośna 4 dla ciasta. W położeniu podług fig. 1 ciasto leżące na płycie zgniata się płasko między tą płytą a górną płytą 5 wskutek podniesienia stołu 1, tak, że wypełnia szczelnie przestrzeń pomiędzy obydwojema płytami.

W czasie dalszego podnoszenia się stołu 1 po usunięciu nieprzedstawionej na rysunku zasuw, ciasto wciska się między noże rozdzielnice 6, które są połączone w ramę, zawieszoną na prętach 7 i przechodzi przez otwory w górnej płycie gniozącej 5. W ten sposób powstają poszczególne kawałki ciasta 8, które otoczone są nazewnątrz pierścieniem 9, leżącym na płycie 4. W płycie nośnej 4, dla każdego otworu ramy utworzonej przez noże 6, znajdują się otwory 10 ze ściętymi brzegami górnymi, (zaokrąglone lub stożkowo

rozszerzone) służące do przytrzymywania leżących na płycie nośnej kawałków ciasta, które wciska się w te otwory w czasie ugniatania pomiędzy płytami 4 i 5. Fig. 2 wskazuje kształt kawałków ciasta 8 po kilku ruchach roboczych. Przy określonym ruchu płyty nośnej 4 wzgl. ramy nożowej, każdy kawałek ciasta 8 otrzymuje boczne uderzenia od przyległego noża 6, przez co czop ciasta wciśnięty w otwór 10 przyciska się do górnego, ściętego brzegu otworu i przyczepia się do niego. Skutek jest taki, że boczne uderzenia, działające na kawałki ciasta, przysuwają górne jego warstwy względem dolnych, które są u podstawy przytrzymywane mniej lub więcej mocno. Ponieważ kawałek ciasta podczas wyrabiania ulega zgniataniu ze wszystkich stron, więc i wzdłuż obwodu ściętego brzegu otworu 10, czop wciśniętego ciasta przyczepia się wszędzie. Naskórek tworzący się na cieście podczas wyrabiania fałduje się wprawdzie na ściętym brzegu otworu 10, ale nie ulega uszkodzeniu, tak że kawałki ciasta 8, po ukończeniu wyrabiania, gdy ciasto coraz to więcej wysuwa się z otworu 10, posiadają u spodu nieuszkodzone zakończenie.

Przez zastosowanie otworów 10 przechodzących nawylot przez płytę nośną osiągnięto jeszcze pomyślnie działanie dodatkowe, bo w miejscach działania płyty nie może się gromadzić mąka.

Przez to zapobiega się złym skutkom gromadzenia się cząstek mąki, polegającym na tem, że przebieg wyrabiania nie mógłby się odbywać równocześnie w całej masie ciasta, i że wszystkie kawałki nie mogłyby być wyrobione w jednakowym czasie, a po skończeniu wyrabiania byłyby częściowo za suche, a częściowo za mokre. Ta okoliczność ma szczególne znaczenie dla należytego biegu maszyny do wyrabiania, ponieważ, jak wiadomo, kawałki ciasta za mokre przyczepiają się w przegrodach nożowych, co wymaga ich częstego czyszczenia.

Fig. 4 wskazuje płytę nośną w zastosowaniu do maszyn, wyrabiających owalne lub podłużne pieczywo. Otwory 10 z tego powodu mają kształt podłużny, a ich górne brzegi są ścięte.

Zastrzeżenie patentowe.

Płyta nośna dla maszyn do dzielenia i wyrabiania ciasta, w których pomiędzy płytą nośną a ramą, podzieloną nożami na

przegrody, wywołuje się wzajemny ruch, przyczem kawałki ciasta, przyczepione w jednym punkcie, ulegają wyrabianiu, tem znamienna, że w płycie nośnej (4), dla każdej przegrody ramy nożowej (6), znajduje się nawylot przechodzący otwór (10) ze ściętym górnym brzegiem, służący do przytrzymywania ciasta, które wciska się w ten otwór w postaci czopa.

**Otto Bertram
i Otto Kremmling.**

Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.

Fig. 1

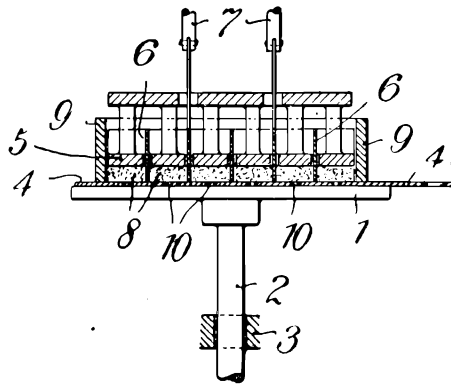


Fig. 2

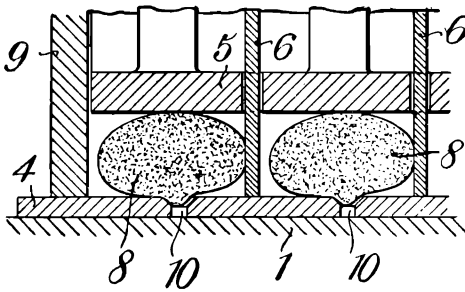


Fig. 3

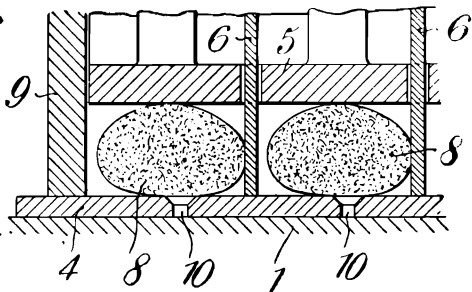


Fig. 4

