



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 23. VIII. 1965. (P 110 581)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 25. II. 1967

Kl. 66 b, 11/05

MKP A 22 c 11/02

UKD

Współtwórcy wynalazku: Tadeusz Żero, Stanisław Kiersnowski

Właściciel patentu: Wojewódzkie Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego,
Szczecin (Polska)

Dozator mięsa mielonego

1

Przedmiotem wynalazku jest dozator mięsa mielonego, zamontowany do wylotu nadziewarki i dzielący strumień mięsa tłoczonego pod ciśnieniem z nadziewarki na porcje równe sobie ciężarem i objętością.

Dotychczas znane i stosowane nadziewarki z dozatorami są wyłącznie przystosowane do napełniania jelit mięsem mielonym lub innym farszem. Istniejące nadziewarki dozujące dzielą strumień mięsa na porcje z nadwyżką lub niedomiarem a różnice w ciężarze sięgają około 10 procent nominalnej wagi porcji.

Przedmiot wynalazku jest przedstawiony na rysunku na którym Fig. 1 przedstawia dozator w przekroju wzdłuż osi cylindrów a Fig. 2 dozator w przekroju według linii A-A na Fig. 1.

Dozator według wynalazku składa się z żeliwnego korpusu 10 w którym jest osadzony obrotowo żeliwny bęben 9 posiadający dwa cylindry 3a i 3b, przykryty stalową pokrywą 16, zamocowaną śrubami 15. W cylindrach 3a i 3b są umieszczone aluminiowe tłoczki 4 z gumowymi uszczelkami 6, sprzężone stalową śrubą 5. Skok roboczy tłoczków 4 a tym samym pojemność cylindrów ograniczają stalowe nakrętki 13 z gwintem lewym i prawym, połączone wkrętami 14. Dozator z wylotem nadziewarki 1 łączy stalowa rura 2 wewnątrz pobielana cyną. Bęben 9 obraca się za pomocą ręcznej korby 7, 8 osadzonej na kwadratowym czopie i zabezpieczonej śrubą 12.

2

Zamocowane w korpusie 10 dwa stalowe kołki 11 wyznaczają granicę obrotu bębna 9.

W celu zmiany ustawienia nakrętek 13 połączonych wkrętami 14 i w celu oczyszczenia wnętrza dozatora należy odkręcić śruby 15 i zdjąć pokrywę 16.

Mięso mielone lub inny produkt o konsystencji mazistej wydostaje się pod ciśnieniem wylotem nadziewarki 1 i przez rurę 2 łączącą nadziewarkę z dozatorem przedostaje się do cylindra 3a dozatora, jednocześnie przesuwając sprzężone tłoczki 4. Po napełnieniu cylindra 3a masą mięsną przekręca się ręcznie bęben o 180°, wówczas porcja mięsa znajdująca się w cylindrze 3a zostaje wyrzucona na zewnątrz dozatora do przygotowanego opakowania przez tłoczek 4 popychany z przeciwnej strony masą mięsną wciągającą z nadziewarki do cylindra 3b.

Po obroceniu bębna 9 dozatora w przeciwnym kierunku o 180° cykl pracy dozatora powtarza się.

Pojemność cylindrów dla zapewnienia jednokowej wagi poszczególnych porcji mięsa mielonego reguluje się przez odpowiednie ustawienie nakrętek 13, których zakres regulacji daje zmianę pojemności cylindrów w granicach paru centymetrów sześciennych. Jest to niezbędne do zlikwidowania różnic wagowych poszczególnych porcji z partii o różnym procentowym udziale mięsa i tłuszczu a zatem o różnym ciężarze właściwym.

Do dozowania zasadniczo różnych wagowo porcji na przykład 250 i 500 gram są niezbędne różne bębny o odpowiedniej pojemności nominalnej cylindrów.

Dozator zmniejsza pracochłonność przy porcjowaniu mięsa mielonego przez wyeliminowanie ważenia każdej porcji — waży się tylko pierwsze porcje z poszczególnych partii celem ustalenia pojemności cylindrów.

Porcjowanie za pomocą dozatora poprawia stan

higieny produktu przez wyeliminowanie ręcznego formowania porcji.

Zastrzeżenie patentowe

- 5 Dozator mięsa mielonego lub innych produktów o podobnej konsystencji, **znamienny tym**, że posiada umieszczony w korpusie (10) bęben (9) obrotowy, obracany ręcznie lub mechanicznie, z dwoma współosiowymi cylindrami (3a) i (3b) w których znajdują się dwa tłoczki (4) sprzężone śrubą (5), która reguluje ich rozstaw, wypychające równe sobie ciężarem porcje mięsa lub innego produktu.

