



Patent dodatkowy
do patentu

Zgłoszono: 05.XI.1966 (P 117 218)

Pierwszeństwo:

Opublikowano: 30.I.1969

Kl. 21 h, 10/05

MKP H 05 b 1/00

UKD

Współtwórcy wynalazku: dr Mieczysław Mika, dr Alfred Wolfram, dr Zbigniew Jarzębski, mgr inż. Jerzy Turczyn, inż. Józef Czerwiński, Władysław Choiński, Ireneusz Leszczyński, dr Witold Dąbrowski

Właściciel patentu: Zakłady Mięsne w Łodzi, Łódź (Polska)

Pieczeń do znakowania mięsa i podrobów

1

Przedmiotem wynalazku jest elektryczna pieczeń do znakowania w zakładach mięsnych mięsa i podrobów.

Dotychczas do znakowania mięsa tusz, półtusze, podrobów były używane pieczęcie gumowe lub metalowe, a znakowanie odbywało się tuszem roślinnym. Naniesione w ten sposób na mięso znaki były na ogół mało czytelne i ulegały całkowitemu zamazaniu przy mrożeniu mięsa. W wypadku posiadania przez stempel dużej ilości napisów, tusz zalewał się, uniemożliwiając odczytanie znaku na mięsie, tworząc nieestetyczne plamy. Nietrwałość i zamazywanie się znaków uniemożliwiało odczytanie miejsca pochodzenia i klasy jakościowej mięsa. W wypadku używania mięsa lub podrobów do przetwórstwa, miejsca oznaczone tuszem trzeba było wycinać, co było przyczyną strat surowcowych. Dużą niedogodnością dotychczasowego sposobu znakowania mięsa była niemożność oznaczania świeżych, wewnętrznych narządów.

Celem wynalazku jest uczynienie oznaczeń na mięsie czytelnymi, niemożliwymi do zatarcia oraz wyeliminowanie strat surowcowych, jak też podniesienie wyglądu estetycznego znakowanych tusz i półtusz.

Zagadnienie to zostało osiągnięte przez zastosowanie pieczęci, której znakujące, metalowe elementy są podgrzewane prądem niskiego napięcia.

Przedmiot wynalazku jest przedstawiony w przy-

2

kładzie wykonania na rysunku, na którym fig. 1 przedstawia pieczęć w widoku z boku, fig. 2 — pieczęć w przekroju wzdłuż linii A—A na fig. 1, fig. 3 — pieczęć w widoku od strony znakującej, fig. 4 — schemat połączeń elektrycznych pieczęci.

W metalowej puszcze 1 są ułożone taśmy 2 wykonane z oporowego metalu, ukształtowane w formężądanego znaku. Taśmy 2 są nafrezowane na wzór grzebienia. Są one zatopione w izolacyjnym materiale 3 odpornym na temperaturę około 700°C w taki sposób, że wystające z materiału 3 nafrezowane zęby 4 tworzą punkty układające się w żądany znak. Do taśm 2 są doprowadzone przewody 5 przewodzące energię elektryczną o bezpiecznym napięciu nie przekraczającym 24 V. Puszka 1 jest osadzona na ręczce 6 ze sterującym przyciskiem 7.

Do źródła prądu jest podłączony sterujący transformator 8 zasilający cewkę stycznika 9. Do stycznika 9 jest podłączony wariometr 10 służący do płynnej regulacji roboczego napięcia. Wariometr 10 łączy się z pierwotnym uzwojeniem transformatora 11. Drugi przewód pierwotnego uzwojenia transformatora 11 jest podłączony bezpośrednio do sieci. Oba przewody 5 wtórnego uzwojenia transformatora 11 są podłączone do taśmy 2.

Celem użycia pieczęci, naciska się przycisk 7, w wyniku czego zamyka się obwód stycznika 9 przy zamkniętym obwodzie sterującego transformatora 8. Stycznik 9 przez wariometr 10 zamyka pier-

wotny obwód transformatora 11. Wytwarzający się we wtórnym uzwojeniu transformatora 11 prąd płynie do grzejnych taśm 2 pieczęci, które nagrzewają się do żądanej temperatury. Rozgrzanie taśm 2 i wystających jej zębów 4 następuje bezpośrednio po zamknięciu obwodu. Dzięki temu pieczęć jest gotowa do natychmiastowego znakowania. Przez dotknięcie nią powierzchni mięsa następuje wypalenie znaku.

W wypadku konieczności zmiany cechy znaku, do transformatora 11 podłącza się inną pieczęć, posiadającą żądany znak.

Oprócz znakowania mięsa i podrobów, pieczęć ma zastosowanie do znakowania świeżych i suchych skór, wszelkiego rodzaju surowców pochodzenia zwierzęcego, opakowań drewnianych i kartonowych oraz etykietowych zawieszek.

Znakowanie mięsa pieczęcią według wynalazku zapewnia trwałość i czytelność znaków. Pieczęcią tą można znakować wszystkie rodzaje mięsa świeżego i wilgotnego, jak również podroby, sadło i słoninę, eliminując jednocześnie straty surowco-

we, ponieważ nie zachodzi konieczność wycinania zabrudzonych tuszem części mięsa. Sama czynność znakowania jest szybka i mniej pracochłonna niż w dotychczasowym systemie.

Zastrzeżenie patentowe

Pieczęć do znakowania mięsa i podrobów zasilana energią elektryczną o napięciu nie przekraczającym 24 V odbieraną z wtórnego uzwojenia transformatora, którego pierwotne uzwojenie jest jednym przewodem połączone bezpośrednio z siecią, drugim zaś przez wariometr, stycznik i sterujący transformator, **znamienna tym**, że ma puszkę (1) wypełnioną izolacyjnym materiałem (3) odpornym na temperaturę około 700°C, w którym są zatopione nafrezowane taśmy (2), których zakończenia w postaci zębów (4) tworzą punkty układające się w żądany znak, przy czym do taśm (2) są doprowadzone przewody (5), którymi dopływa energia elektryczna.

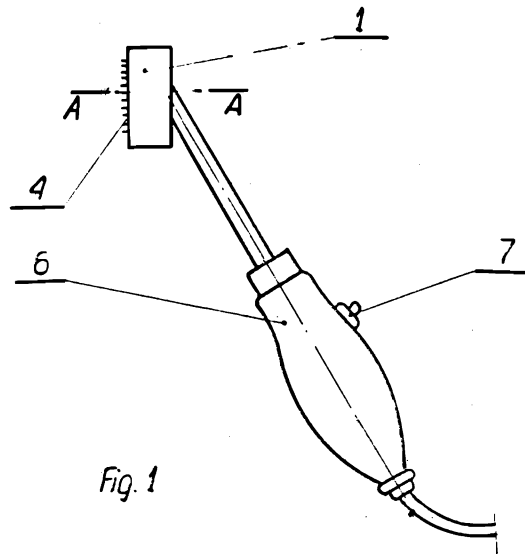


Fig. 1

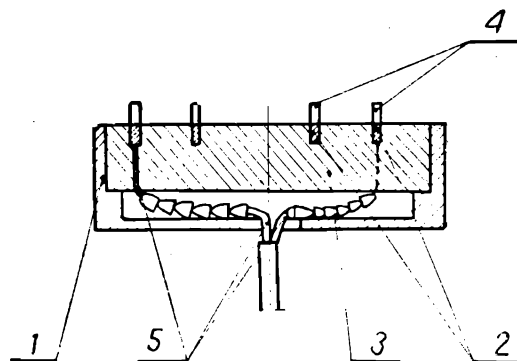


Fig 2

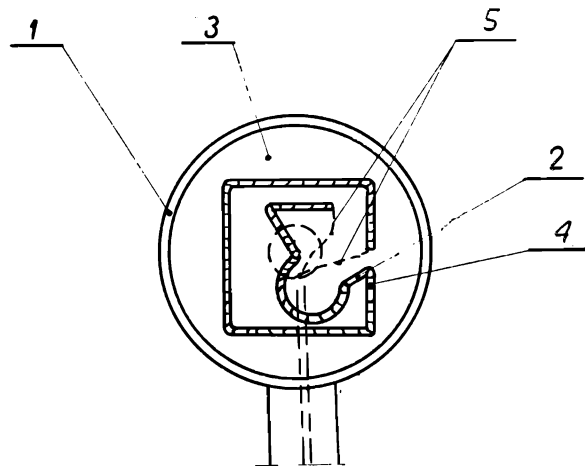


Fig. 3

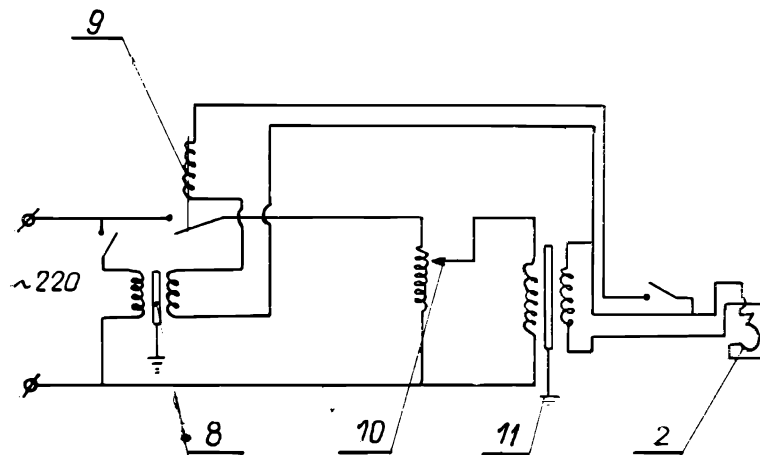


Fig. 4