



Patent dodatkowy
do patentu nr 112605

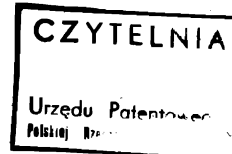
Zgłoszono: 09.12.77 (P.202819)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 02.07.79

Opis patentowy opublikowano: 03.01.1983

Int. Cl. A22C 17/00
B02C 23/08



Twórcy wynalazku: Jerzy Fabisiewicz, Henryk Brett, Waldemar Raczek,
Witold Engwert

Uprawniony z patentu: Instytut Maszyn Spożywczych, Warszawa
(Polska)

Urządzenie do oczyszczania mięsa

1

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie do oczyszczania mięsa z elementów niejadalnych, takich, jak kości, ości, chrząstki. Przeznaczone jest ono do produkcji farszu wstępnie rozdrobnionego i oczyszczonego w separatorze.

Urządzenie do oczyszczania mięsa będące przedmiotem patentu nr 112605 składa się z korpusu, na którym ustawiona jest misa z obrotowym mieszadłem. W dnie misy znajduje się otwór wylotowy połączony poprzez lej z przenośnikiem ślimakowym obracającym się w cylindrycznej tulei. Ślimak połączony jest ze stożkową tuleją, w której osadzone są noże, zaś cylindryczna tuleja połączona jest ze stożkową, perforowaną rurą z otworami przelotowymi, która następnie połączona jest ze stożkowym wylotem. Urządzenie pracuje w ten sposób, że mięso przechodzi z misy przez otwór wlotowy do przenośnika ślimakowego, a następnie do stożkowej perforowanej rury. Wytworzone ciśnienie przez ślimak powoduje przeciskanie się mięsa przez otwórki w tej rurze i w postaci farszu wytłaczane jest na zewnątrz poprzez rurę wylotową.

Celem wynalazku jest zwiększenie żywotności urządzenia, oraz polepszenie szczelności układu chłodniczego.

Urządzenie do oczyszczania mięsa złożone jest z korpusu, w którym ustawiona jest misa z otworem wylotowym. Pod misą umieszczony jest przenośnik ślimakowy obracający się w cylindrycznej tulei. Ślimak połączony jest ze stożkową tuleją, w której osadzone są noże. Cylindryczna tuleja połączona jest ze stożkową perforowaną rurą z otworami przelotowymi. Drugi koniec ślimaka zakończony wałkiem połączony jest z elementem napędowym. W miejscu tego

2

połączenia znajduje się uszczelnienie czołowe oddzielające przestrzeń roboczą od przekładni napędowej.

Według wynalazku uszczelnienie składa się z płytki stałej przymocowanej do obudowy uszczelnienia związanej na stałe z korpusem urządzenia. Do tej płytki dociskany jest sprężyna pierścień osadzony na wałku ślimaka. Sprężyna drugim końcem opiera się w miseczce połączonej na stałe z wałkiem ślimaka. Miseczka i pierścień zazębiają się wzajemnie. Ponadto wewnątrz obudowy uszczelnienia włożone są pierścienie uszczelniające do uszczelnienia wałka, oraz między obudową uszczelnienia a wałkiem ślimaka osadzone jest łożysko toczne. Urządzenie wyposażone jest w układ chłodzenia wodnego.

Urządzenie pracuje w ten sposób, że mięso z misy dozowane jest do stożkowej rury perforowanej poprzez przenośnik ślimakowy. Wytwarzane ciśnienie przez ślimak powoduje przeciskanie się mięsa przez otwórki w tej rurze w postaci farszu. Oczyszczone mięso odbierane jest na zewnętrznej stronie z rury wylotowej. Uszczelnienie czołowe izoluje przestrzeń roboczą oczyszczania mięsa od przekładni napędowej. Ponadto urządzenie jest chłodzone wodą obiegową. Woda wchodzi przez rurę umieszczoną w wałku ślimaka przez całą długość ślimaka i rury stożkowej, następnie wypływa na zewnątrz przez boczny otwór wykonany w wałku ślimaka i poprzez komorę uszczelnienia i obudowę uszczelnienia wypływa na zewnątrz.

Przedmiot wynalazku jest wyjaśniony w przykładzie wykonania rysunku, na którym fig. 1 przedstawia urządzenie do oczyszczania mięsa w przekroju osiowym, fig. 2 przedstawia uszczelnienie czołowe w przekroju osiowym,

zaś fig. 3 przedstawia szczegół zazębienia się pierścienia z miseczką.

Urządzenie składa się z korpusu 1, w którym ustawiona jest miska 2. Pod miską znajduje się przekładnia napędowa zakończona wałkiem napędowym 3 połączonym ze ślimakiem 4. Ślimak przechodzący w rurę stożkową 5, posiada wewnątrz rurę 6 zakończoną otworami 7. Rura stożkowa 5 umieszczona jest wewnątrz rury perforowanej 8. W miejscu łączenia się wałka napędowego 3 ze ślimakiem 4 znajduje się uszczelnienie czołowe. Uszczelnienie posiada płytkę stałą 9, przymocowaną do obudowy 10 związanej z korpusem 1. Do płytki 9 sprężyną 11 dociskany jest pierścień 12 osadzony na wałku ślimaka 4. Sprężyna opiera się o miseczkę 13, która zamocowana jest na wałku napędowym 3. Miseczka 13 zazębia się z pierścieniem 12 poprzez zęby 14. Na zewnątrz wałka 3 i wewnątrz obudowy 10 włożone są pierścienie uszczelniające 15. Wałek napędowy 3 osadzony jest w obudowie 10 poprzez łożysko 16, oraz w oprawie 17 poprzez łożysko 18. W wałku napędowym 3 znajduje się

otwór 19. Ponadto między wałkiem ślimaka 4 a pierścieniem 12 włożona jest uszczelka okrągła 22.

Zastrzeżenie patentowe

Urządzenie do oczyszczania mięsa złożone z korpusu, w którym ustawiona jest miska, a pod nią znajduje się przenośnik ślimakowy zakończony rurą stożkową umieszczoną wewnątrz rury perforowanej, przy czym ślimak wraz z rurą połączony jest wałkiem napędowym, a w miejscu połączenia znajduje się uszczelnienie izolujące przestrzeń roboczą od napędu według patentu Nr 112605, **znamiennie tym**, że uszczelnienie składa się z płytki stałej (9) przymocowanej do obudowy (10) związanej z korpusem (1), zaś do tej płytki poprzez sprężynę (11) dociskany jest pierścień (12) osadzony na wałku ślimaka (4), natomiast sprężyna (11) opiera się o miseczkę (13), która zamocowana jest na wałku napędowym (3), przy czym miseczka (13) i pierścień (12) zazębiają się wzajemnie.

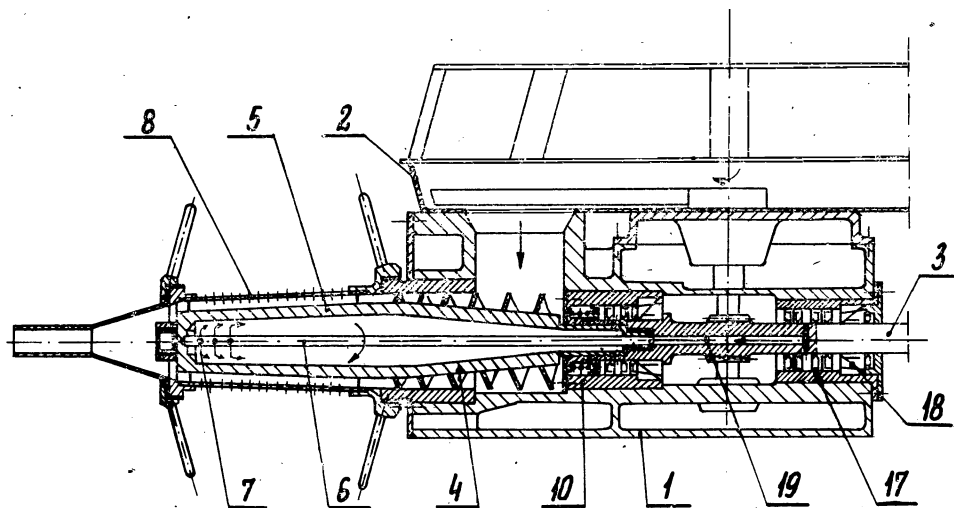


Fig. 1

