

URZĄD PATENTOWY



F25c 7/10



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 33378

Kl. 17 b, 6/02

Adolf Karwowski
(Falenica k. Warszawy, Polska)
i Klara Karwowska
(Falenica k. Warszawy, Polska)

Przyrząd do zomrażania lodów cukierniczych

Zgłoszono 11 lipca 1947 r.
Udzielono 15 grudnia 1947 r.

Dotychczasowe przyrządy do wytwarzania lodów cukierniczych składały się ze stojącego naczynia, do którego wstawia się drugie naczynie z masą służącą do wytwarzania lodów cukierniczych, zamknięte u góry szczelnie pokrywą, poprzez którą przechodzi oś z mieszadłami, poruszana od zewnątrz przy pomocy korby i systemu kół zębatach tak, że mieszadło obraca się w kierunku odwrotnym do obrotu puszek.

Przyrząd według wynalazku jest typu wirującego, odmiennego od dotychczasowych i zamraża jednocześnie kilka puszek z lodami różnego gatunku. Istota wynalazku polega na tym, że kilka puszek, zawierających wewnątrz gotową masę lodową różnego ga-

tunku, a obłożonych od zewnątrz lodem z solą, znajduje się wewnątrz naczynia, które wprowadzane jest w ruch wirowy, wskutek czego mieszanina chłodząca ociera się o ściany puszek, ochładza je, a zawartość puszek ulega skłócaniu i równocześnie zamraża się.

Załączony rysunek przedstawia jeden przykład rozwiązania przyrządu do zamrażania lodów cukierniczych według wynalazku, a mianowicie jest to widok ogólny oraz wewnętrznej budowy i ułożenia wzajemnego poszczególnych części. Na podstawie 1 są umocowane pionowo dwa wsporniki 2 z łożyskami. Na wspornikach osadzone jest naczynie 3, składające się z dwóch naczyń

jednakowego kształtu—wewnętrznego i zewnętrznego o pół cm większego. Obydwa naczynia są zlutowane z sobą wzdłuż górnej krawędzi. Przestrzeń między ściankami i denkami naczyń jest wypełniona rozrzedzonym powietrzem, wskutek mocnego podgrzania, przed ostatecznym zalutowaniem. Podwójne naczynie 3, tworzące powietrzną izolację cieplną, osadzone jest za pomocą dwu wałków 4, przymocowanych trwale do ścianki naczynia i tworzących oś poziomą obrotu naczynia, uruchamianą za pomocą korby 5. Kształt naczynia może być odmienny, np. graniastosłup. Puszki 6 z masą lodową o dnie płaskim ustawione są pionowo we wnękach denka naczynia wirującego 3, u góry są ujęte uchwyty 7, połączonymi z ścianką wewnętrzną naczynia 3, a zatem nie mogą wywrócić się. Na otwory tych puszek nakłada się uszczelki gumowe 8 oraz pokrywki 9, zaopatrzone w dociskające sprężyny 10. Podwójne naczynie 3 posiada na górnej swej krawędzi uszczelkę gumową 11. Pokrywa 12, przyciskając sprężyny 10 jak również uszczelkę gumową 11, zamyka hermetycznie naczynie 3 i puszki 6, za pomocą śrub skrzydełkowych 13. Zamknięcie hermetyczne naczynia 3 może być wykonane inaczej, jak na rysunku przedstawiono np. przez docisk śruby, działającej na pokrywę za pośrednictwem krzyżaka. Wodę spuszcza się przez zawór 14.

Zastrzeżenie patentowe.

Przyrząd do zamrażania lodów cukierniczych, znamienny tym, że składa się z podwójnego naczynia podłużnego (3) w kształcie walca lub graniastosłupa, posiadającego między ściankami rozrzedzone powietrze, obracanego przy pomocy korby (5) około osi poziomej (4), osadzonej na podstawie (1) z dwoma wspornikami pionowymi (2), wewnątrz którego jest ustawionych pionowo kilka puszek (6) do napełniania masą lodową różnych gatunków, utrzymywanych u dołu we wnękach dna, u góry zaś uchwyty (7), przy czym otwory puszek uszczelnione są za pomocą krążków gumowych (8), zamkniętych pokrywkami (9) ze sprężynami dociskowymi (10), pozostała wolna przestrzeń naokoło puszek wypełniona jest lodem z solą, całość zaś jest hermetycznie zamknięta przy pomocy przyciśnięcia pokryw (12), dociskaną do naczynia (3) i uszczelki (11), za pomocą śrub skrzydełkowych (13), wobec czego przy ruchu wirowym naczynia (3) wywołuje się skuteczne stykanie się lodu ze ściankami puszek, tak iż masa lodowa w puszkach (6) ulega skłócaniu i ochładzana zamraża się.

Adolf Karwowski

Klara Karwowska

