

Warszawa, 9 maja 1939 r.

URZĄD PATENTOWY



F26b 19/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 28158.

Kl. 82 a, 2.

Antoni Wojciechowski
(Florowo, Polska).

Urządzenie do pieczenia ziemniaków na paszę.

Zgłoszono 4 czerwca 1936 r.

Udzielono 14 marca 1939 r.

Wiadomo, że ziemniaki, pieczone na polu w ogniu lub popiele, są smaczniejsze, niż ugotowane lub odparowane w naczyniu. Zauważono również, że trzoda chlewna spożywa niechętnie ziemniaki odparowane i odwodnione niezupełnie, przy tym pasza, przyrządzona z gotowanych względnie odparowanych ziemniaków, kwaśnieje. Wszystkie te czynniki oddziałują ujemnie na wrażliwe powonienie zwierzęcia i na jego apetyt, a w następstwie na wzrost, pożądaný zwłaszcza przy tuczeniu świń.

Aby te niedogodności usunąć, wynalazek ma na celu podać sposób masowego pieczenia ziemniaków na paszę tak, aby ziemniakom można było nadawać smak, otrzypywany przy pieczeniu ich w ogniu, tj.

przeprowadzić ugotowanie ziemniaka na sucho wraz z upieczeniem łupiny. W tym celu ziemniaki piecze się w komorze, ogrzanej do 100°, przy czym ziemniaki rozkłada się na rzeszotach w komorze, umieszczonej nad paleniskiem i otoczonej ze wszystkich stron gazami spalinowymi. Przypieczona na brunatno łupina staje się strawna wraz z tłuszczami, wydzielanymi dotąd w ekskrementach, jak również pobudza apetyt i przyczynia się do przyspieszenia wzrostu trzody.

Na rysunku uwidoczniło urządzenie do pieczenia ziemniaków według wynalazku. Fig. 1 przedstawia urządzenie w przekroju pionowym, fig. 2 — w dolnej części przekrój wzdłuż linii A — B na fig.

1, w górnej zaś części przekrój wzdłuż linii $G - D$, fig. 3 — po lewej stronie widok z przodu, a po prawej stronie przekrój wzdłuż linii $E - F$ na fig. 1, fig. 4 — rzeszoto, a fig. 4a — jego przekrój.

W blaszanej komorze a rozmieszczone są w kilku rzędach sita b (fig. 3). W komorze tej powietrze ogrzewa się za pomocą gazów spalinowych, opływających jej ścianki wielokrotnie na zewnętrznej stronie przed wlotem do komina. W tym celu gazy spalinowe z paleniska c za pomocą pionowej przegrody d rozdziela się w kanale za tym paleniskiem na dwa odrębne prądy, które równoległymi kanałami e , e_1 , e_2 , rozmieszczonymi po jednej i drugiej stronie komórki a , krążą węzowato między poziomymi przegrodami f , f_1 i w końcu kominem g wylatują na zewnątrz. Gazy spalinowe stykają się bezpośrednio z bocznymi ściankami i ze sklepieniem komory a , której spód, zwrócony ku palenisku, jest podmurowany osobną warstwą h , co ma na celu uniknięcie bezpośredniego ogrzewania gorącymi gazami blachy a więc zbyt silnego rozgrzania jej oraz możliwego przepalenia. Komora a jest zamknięta od przodu drzwiczkami i , złożonymi z dwóch blach, przylegających do wkładki z azbestu. Do czyszczenia kanałów e przewidziane są po każdej stronie drzwiczki j . Drzwiczki k służą do zamykania paleniska ponad popielnikiem l . Termometr m służy do wskazywania temperatury w komorze a , rura zaś n odprowadza parę. Skraplająca się woda odpływa rurką o , wyprowadzoną ze spodu komory na zewnątrz.

Rzeszoto b po jednej stronie i od tyłu komory posiada ścięte bieżgi, a poza tym u podłużnych boków — obrzeża p , ułatwiające zsypywanie ziemniaków po uchwyceniu rzeszota od dołu za pomocą haków.

Komora urządzenia rozgrzewa się szybko, a po upieczeniu ziemniaków może być wyzyskana do suszenia owoców, po silniej-

szym zaś rozgrzaniu nadaje się również do pieczenia chleba. Urządzenie można w całości wykonać z blachy, wylepionej gliną szamotową, co ułatwi jego przenoszenie.

Pewną oszczędność na opale osiąga się przez unikanie częstego podpalania w palenisku, piekąc od razu większą ilość ziemniaków na zapas, ponieważ ziemniaki, pieczone sposobem według wynalazku, nie psują się i nie kwaśnieją. Polepszenie smaku i strawności ziemniaków sprawia w każdym razie ułatwienie przy odżywianiu i tuczeniu zwłaszcza trzody chlewnej.

Po zupełnym wysuszeniu ziemniaków przez ich wstrząsanie na rzeszotach piasek opada, wskutek czego staje się zbyt ciężkie płukanie ziemniaków przed rozpoczęciem pieczenia.

Przy pieczeniu na sucho ziemniaków nie następuje również rdzewienie części metalowych.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Urządzenie do pieczenia ziemniaków, znamienne tym, że składa się z blaszanej komory (a), w której mieszczą się rzeszota (b), oraz z obmurowania, zaopatrzonego w równoległe kanały (e , e_1 , e_2), którymi gazy spalinowe przepływają kilkakrotnie na zewnątrz ścianek tej komory.

2. Urządzenie według zastrz. 1, znamienne tym, że rzeszota (b) są ułożone wysuwnie na szynach (r), przymocowanych do boków komory, przy czym na tylnej stronie rzeszota mają rogi ścięte ukośnie, a podłużne i przylegające ukośnie ścianki są zaopatrzone w obrzeża (p).

3. Urządzenie według zastrz. 2, znamienne tym, że w kanale za paleniskiem wbudowana jest pionowa ścianka (d), służąca do rozdzielania gazów spalinowych na dwa prądy, przepływające oddzielnie po każdej stronie komory ku kominowi (g).

4. Urządzenie według zastrz. 2, 3,

znamiennie tym, że przestrzenie, pozostawione w obmurowaniu po obu stronach komory (a) i służące do przepływu gazów spalinowych, są przedzielone za pomocą poziomych ścianek (f, f_1) w ten sposób, aby utworzone równoległe kanały (e, e_1 ,

e_2), nadawały gazom przebieg według linii węzowatej.

Antoni Wojciechowski.

Zastępca: Inż. S. Głowacki,
rzecznik patentowy.

