

2

URZĄD PATENTOWY



20 stycznia 1927 r.

A47j. 27/00²

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 4412.

Salomon Berkman
(Warszawa, Polska).

Kl. 34 I 21.

34 b 27/00

Aparat do gotowania potraw i przechowywania ciepła.

Zgłoszono 31 sierpnia 1925 r.

Udzielono 12 marca 1926 r.

Aparat ten służy do gotowania wszelkich potraw i nagrzewania takowych tylko do punktu wrzenia. Następnie potrawy bez dalszego nagrzewania dogotowują się same w ciągu kilku godzin kosztem doprowadzonego uprzednio ciepła i zachowują się w gorącym stanie przez pewien czas.

Aparat ten składa się z dwóch części, które mogą być połączone w jedną całość lub też wzięte oddzielnie, a mianowicie:

1. Aparatu do przechowywania potraw.
2. Piecyka do nagrzewania samych potraw i płynów do ich temperatury wrzenia.

Aparat składa się z 3 naczyń, umieszczonych jedno w drugim. Przestrzeń między dwoma zewnętrznymi naczyniami *A* i *B* jest hermetycznie zamknięta.

Między dnami *a* znajduje się ziemia orzechkowa, popiół lub też azbest. Z boków

powietrze znajduje się pod zwykłym ciśnieniem lub jest rozrzedzone, lub też zgęszczone zależnie od odległości między naczyniami.

Przestrzeń między następnymi dwoma naczyniami *B* i *C* o wspólnym dnie jest wypełniona czystą wodą, która może być użyta do gotowania herbaty, kawy i t. d.

Wnętrze trzeciego środkowego naczynia jest przeznaczone dla naczyń z potrawami *m*, *n*, *o* i *p*.

Wszystkie trzy naczynia *A*, *B* i *C* mają wspólną pokrywkę *D* z podwójnymi ściankami, zawierającą powietrze w takim samym stanie jak wyżej.

Piecyk jest urządzony w ten sposób, że można w nim stosować wszelkiego rodzaju ogrzewanie, a więc zapomocą węgla, drzewa, gazu, spirytusu i elektryczności.

Osiąga się to w sposób następujący:

Dla węgla i drzewa jest urządzony ruchomy ruszt (do zdjęcia). Dla gazu, spirytusu i t. d. wewnątrz na ścianie piecyka znajduje się kilka opornych pierścieni *s*, *t*, *u*, na które można przenieść poprzedni ruszt i na nim postawić kuchenkę spirytusową, gazową, naftową lub elektryczną. Do otworu *d* wkrębowuje się rurę dla odprowadzania gazów przy stosowaniu węgla lub drzewa, otwór *b* służy dla termometru i zawiasy *f* dla połączenia aparatu z piecykiem.

Aparat używa się w ten sposób, że nagrzewa się sam aparat wraz z zawartymi w nim surowcami potrawami i płynem do punktu wrzenia, a następnie przykrywa się szczelnie pokrywkę i wtedy przestaje się nagrzewać; po upływie 4 godzin potrawy dogotowują się kosztem doprowadzonego uprzednio ciepła i zachowują się w gorącym stanie przez pewien czas.

Aparaty te mogą mieć dowolną formę i rozmiary tak dla domowego użytku, jako też dla jadłodajni, dla poszczególnych jednostek przy pewnych zmianach w ułożeniu naczyń *m*, *n*, *o* i *p*.

Aparaty te mogą służyć jako chłodnie, jeżeli zamienić część wody tłuczonym lodem.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Aparat do gotowania potraw i przechowywania ciepła, znamienny tem, że potrawy i płyny ogrzewane do punktu wrzenia dogotowują się bez dalszego nagrzewania, tylko kosztem doprowadzonego uprzednio ciepła i utrzymują się w gorącym stanie przez pewien czas.

2. Aparat według zastrz. 1, znamienny tem, że może służyć jako chłodnia.

S. B e r k m a n.



