

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 18377.

Kl. 6 b, 12.

Weigelwerk Aktiengesellschaft
(Neisse-Neuland, Niemcy).

Dno do naczyń do gotowania.

Zgłoszono 12 maja 1931 r.

Udzielono 29 kwietnia 1933 r.

Pierwszeństwo: 14 maja 1930 r. (Niemcy).

Wynalazek niniejszy dotyczy podwójnego dna do naczyń, ogrzewanych parą, posiadającego oddzielne komory, umożliwiające stosowanie par o rozmaitej prężności. W celu osiągnięcia silnego parowania poziom cieczy powinien posiadać małą wysokość, a wymiary powierzchni ogrzewalnej naczynia, nadającego się do stosowania pary wysokoprężnej, powinny być stosunkowo wielkie. Dotyczy to zwłaszcza panew warzelnych. Przy niskim poziomie brzeczki i wielkiej powierzchni ogrzewalnej para wysokoprężna powoduje silne burzenie się cieczy i zapobiega zabarwianiu się jej.

Według wynalazku zewnętrzna część dna wygięta jest wypukle nazewnątrz, a część wewnętrzna wypukle do wewnątrz naczynia tak, iż przekrój poprzeczny dna składa się z trzech łuków lub podobnych linii, przechodzących jeden w drugi stycznie bez załamania się. Do dna przynitowane są dwie współśrodkowe pierścieniowe czasze, tworzące komory ogrzewające i oddzielone od siebie w miejscu, w którym łuki przechodzą jeden w drugi. Umożliwia to wykonanie dna z jednego kawałka materiału, przyczem posiada ono taką wytrzymałość, iż grubość jego w porównaniu z grubością den znanych naczyń jest znacz-

nie mniejsza przy równych wymiarach, takiej samej prężności stosowanej pary i wytrzymałości materiału. Oprócz tego koszty budowy i transportu naczynia są znacznie mniejsze, a ciepło pary ogrzewającej zwiększa się.

Na rysunku uwidoczniony jest przykład wykonania wynalazku.

Dno wewnętrzne 1 z żelaza, miedzi lub innego odpowiedniego materiału jest tak wykonane, iż składa się w przekroju poprzecznym z trzech łuków kołowych, połączonych z sobą. Łuk średni jest wypukle wygięty do wewnątrz panwi, podczas gdy wygięcie łuków zewnętrznych skierowane jest w stronę przeciwną.

Łuki mogą posiadać również inny kształt. Dzięki takiemu wykonaniu wysokość warstwy brzezki jest mała, a powierzchnia ogrzewana jest większa, niż przy stosowaniu den kulistych. Oprócz tego w środkowej części naczynia, dzięki bardzo małej wysokości warstwy brzezki, powstaje bardzo silne jej ogrzewanie.

Grubość dotychczas stosowanych den kulistych zależała od wielkości średnicy kuli, podczas gdy według wynalazku grubość ściany dna, dzięki małym średnicom łuków, może być mała. W miejscach połączenia łuku wewnętrznego z łukami zewnętrznymi nie działa para na dno 1, ponieważ pod tem dnem zastosowano pierścieniowe komory 2, 3, przyczem dno 4 komory 2 sięga od dławicy 5 mieszadła 6

do miejsca połączenia łuku wewnętrznego z łukiem zewnętrznym. Dno 7 komory 3 umieszczone jest pod łukami zewnętrznymi w niewielkiej odległości od dna 4. Dalsza zaleta dna według wynalazku polega na tem, iż do ogrzewania można stosować równocześnie pary o rozmaitych prężnościach.

Zastrzeżenie patentowe.

Podwójne dno do naczyń do gotowania, ogrzewanych parą, w którym dno wewnętrzne wykonane jest z jednego kawałka materiału i które posiada dwie oddzielne komory, umożliwiające stosowanie pary o rozmaitej prężności, znamienne tem, że dno (1) posiada w przekroju poprzecznym kształt trzech łuków lub podobnych linii, przyczem łuk środkowy wygięty jest wypukle do wewnątrz, podczas gdy wygięcie łuków zewnętrznych jest wypukle na zewnątrz, a pod dnem (1) znajdują się dwie współśrodkowe pierścieniowe czasze (2, 3), tworzące z dnem (1) pierścieniowe komory, oddzielone od siebie w miejscach, w których łuki dna przechodzą jeden w drugi.

Weigelwerk
Aktiengesellschaft.
Zastępca: Inż. H. Sokal,
rzecznik patentowy.

