



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 47970

Kl. 53 e, 10
Kl. internat. A 23 g

Zakłady Cukiernicze Przemysłu Terenowego *)

Jasło, Polska

Urządzenie do cięcia lizaków deseniowych

Patent trwa od dnia 10 maja 1963 r.

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie do cięcia lizaków deseniowych.

Lizaki te dotychczas nie były produkowane. Cała trudność produkcji tych lizaków polegała na przecięciu batonu na krążki lizakowe z tym aby nie nastąpiło zniszczenie (zatarcie, zdeformowanie) złożonego wzoru oraz aby krążki były foremne.

Trudności te usuwa urządzenie według wynalazku. W urządzeniu tym zastosowano noże tarczowe jako elementy tnące.

Uformowany baton z masy karmelowej jest toczony i zarazem cięty przez dwa szeregi noży tarczowych ustawionych do siebie równolegle i stykających się prawie ze sobą brzeszczotami. Noże tarczowe poprzedzielane są pierścieniami. Wałki obracają się w tym samym kierunku z tym, że wałek pierwszy posiada obroty o 20%

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są Jan Konieczny, Władysław Ryznar i Stanisław Faber.

wyższe od drugiego. Z góry baton jest przyciskany wałkiem z krążkami, które wchodzą między rozstawione noże tarczowe. Urządzenie według wynalazku uwidoczniło na rysunku, na którym fig. 1 przedstawia widok z boku urządzenia, fig. 2 — widok z przodu, fig. 3 — widok z góry a fig. 4 — przekrój poprzeczny noża, pierścieni i wałka.

Na podstawie 1 wykonanej z kątownika są umieszczone dwa wałki 4 z pierścieniami 3 i nożami tarczowymi 2 równolegle do siebie ustawione. Jeden z wałków posiada regulację pozwalającą na przesuwanie go w celu uzyskania dowolnej odległości między brzeszczotami noży.

Wałki 4 są osadzone na łożyskach kulkowych 9, i napędzane silnikiem elektrycznym 12 za pomocą pasa klinowego 17 osadzonego na koła pasowe o różnych średnicach osadzone na wałkach nożowych 4. Obroty pierwszego wałka wynoszą około 380/min. a drugiego 300/min. Zapobiega to wyrzuceniu batonu z noży podczas cię-

cia. Do dociskania batonu do noży 2 służy wałek 5 z krążkami 7, które są poprzedzielane pierścieniami 6. Wałek ten jest umocowany na łożyskach kulkowych 19 w ramie 8, która podtrzymana jest przez łożyska ślizgowe 18.

Stolik 16 wykonany z drewna służy do podawania batonów na noże tarczowe 2. Noże tarczowe 2 są zabezpieczone przez osłonę 10 wykonaną z blachy. Pasy klinowe 17 przenoszące napęd z silnika 12 na wałki 4 są zabezpieczone osłoną 11 wykonaną z blachy.

Pod wałkami 4 umieszczona jest pochylnia 14 wykonana z blachy perforowanej dla oddzielenia powstających przy cięciu okruchów. Pod pochylnią 14 jest umieszczona szuflada 13 do okruchów.

Grzebień metalowy 20 umieszczony między nożami 2 przy jednym i drugim wałku 4 służy do wysuwania pociętych lizaków. Spirala elektryczna 21 służy do podgrzewania noży 2. Urządzenie działa w sposób następujący. Przed uruchomieniem urządzenia należy włączyć spiralę elektryczną 21, która podgrzewa noże tarczowe 2 do około 50°C. Następnie włącza się silnik elektryczny 12, który za pomocą pasa klinowego 17 wprowadza w ruch noże tarczowe 2.

Przygotowany baton masy karmelowej kładzie się na stoliku 16 i stąd stacza się na noże tarczowe 2. Wówczas lekko naciska się ramę 8 z wałkiem 5. W tym momencie następuje

proces cięcia i otrzymuje się wymagane cukierki — lizaki z ułożonym wewnątrz wzorem.

Umieszczenie batonu z masy karmelowej w szczelinie między dwoma szeregami noży tarczowych obracających się w tym samym kierunku z różną szybkością z równoczesnym dociskiem ruchomym wałkiem z góry umożliwia jego pocięcie bez zdeformowania ułożonego obrazka.

Zastrzeżenia patentowe

1. Urządzenie do cięcia lizaków deseniowych posiadające noże tarczowe i wałek przyciskowy, znamienne tym, że na wałkach 4 są umieszczone koła pasowe 15 o różnych średnicach napędzane za pomocą jednego pasa klinowego, dzięki czemu dwa szeregi noży tarczowych obracają się z różną szybkością w tym samym kierunku współpracując przy toczeniu i cięciu batonu z wałkiem przyciskowym.
2. Urządzenie według zastrz. 1, znamienne tym, że jest wyposażone w elementy grzejne do podgrzewania noży tarczowych przy cięciu masy karmelowej.
3. Urządzenie według zastrz. 1—2, znamienne tym, że jest wyposażone w grzebień do wysuwania cukierków z noży tarczowych.

Zakłady Cukiernicze Przemysłu Terenowego

