

20 grudnia 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



A 47j, 36/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 4230.

Firma A. Butz Eisen-und Maschinenhandlung
(Halbau, Niemcy).

Kl. 34-1-12

34b 36/00

Płyta zabezpieczająca od przypalania się gotowanych potraw.

Zgłoszono 13 października 1924 r.

Udzielono 16 lutego 1926 r.

Pierwszeństwo: 12 marca 1924 r. (Niemcy).

Wynalazek dotyczy płyty zabezpieczającej, która włożona do garnka przeciwdziała przypalaniu się i wykipianiu gotowanych cieczy, zwłaszcza mleka. Znane są takie płyty z porcelany, z kamienia lub podobnych materiałów, przyczem płyty te są zaopatrzone w nóżki, lub najczęściej w odgięty brzeg, którym opierają się na dnie garnka, a przez otwory lub nacięcia obrzeża przepuszczają powstałą pod nimi parę.

Aby warstwę cieczy, zawartą między taką płytą a dnem garnka, zabezpieczyć również przed przypaleniem, można zastosować różne środki. Umieszczano np. na dolnej powierzchni płyty pierścieniowe żeberka przewodnicze, które prowadziły gorącą ciecz lub parę do kanałów odpływowych.

Istotną nowością wynalazku jest to, że

płyta zabezpieczająca posiada na powierzchni, zwróconej w kierunku dna garnka, zagłębienia lub żeberka spiralne, a na ich końcu znajduje się otwór przelotowy. Dzięki temu powstająca para i ciecz zaczynają wirować, wskutek czego ciepło w płycie rozdziela się równomiernie, co zabezpiecza płytę od pęknięcia, a przede wszystkim zastosowanie spiralnych żłobków powiększa tak wydatnie ruch pary ku obwodowi płyty, że przypalenie się cieczy jest praktycznie wykluczone.

Na załączonych rysunkach przedstawiona jest płyta zabezpieczająca, a mianowicie: na fig. 1 — w widoku z góry, a na fig. 2 — w przekroju poprzecznym.

Właściwa płyta 1 spoczywa odgiętym brzegiem 2 na dnie garnka i zaopatrzona

jest po tej samej stronie w ślimakowe żebro 3, biegnące od środka do obwodu. Otwór 4 w płycie 1 służy dla wytworzonej pary, a w razie nieużywania płyty może służyć do jej zawieszania. Cała płyta jest wykonana z jednego kawałka porcelany, kamienia lub podobnej masy, albo ze szkła; do tego celu może służyć także glazurowana porcelana ponieważ nie pęka i daje się łatwo czyścić.

Zamiast pełnego obrzeża 2 można zastosować nóżki do podpierania płyty 1, która może też ewentualnie leżeć wprost na ślimakowym żeberku 3. Żeberko to można zastąpić pierścieniowemi żeberkami, ale z tym warunkiem, żeby pozostała przestrzeń była od góry zamknięta i żeby para mogła się z niej wydostać tylko okrężną drogą, powodując silne wirowanie cieczy. Działanie płyty jest tego rodzaju, że ciecz zamknięta w przestrzeni, oddzielonej płytą, ogrzewa się szybko (bo płyta chroni ją przed utratą ciepła), zaczyna wrzeć, a para wychodzi przez otwór y w płycie i pod

obrzeżem 2, podrzucając płytę do góry tak, że zwolna cała ciecz zaczyna wrzeć i przejawia to nazewnątrz szumem. W czasie silnego wrzenia płyta zaczyna drżeć tak, że przesuwa się po całym dnie stosunkowo dużego garnka.

Zastrzeżenie patentowe.

Płyta zabezpieczająca od przypalania się gotowanych potraw, w postaci talerzykowej płyty z otworem i z żeberkami przewodniczymi, znamienna tem, że płyta (1) zaopatrzona jest na swej stronie wyżłobionej w spiralne żebro (3), a na końcu utworzonego w ten sposób spiralnego żłobka posiada otwór (4) dla cieczy lub wytwarzającej się pary.

Firma A. Butz,
Eisen-und Maschinenhandlung.
Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.

Fig. 1.

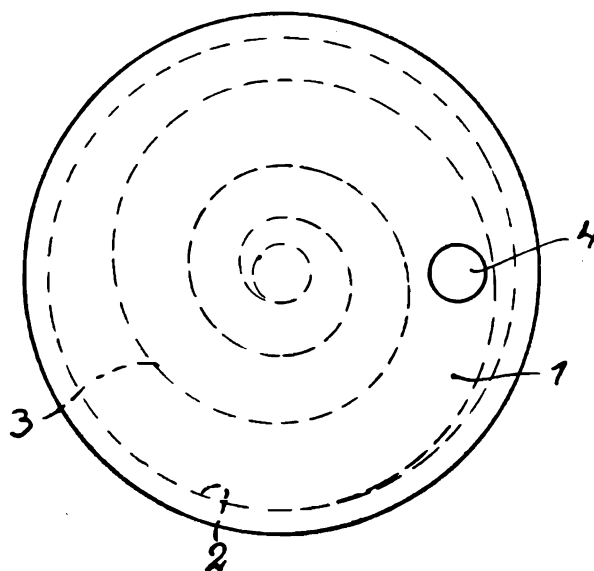


Fig. 2.

