

URZĄD PATENTOWY



A21c 11/18

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 28055.

Kl. 2 b, 12/01.

Mieczysław Scibich
(Ząbkowice, Polska).

Makaroniarka.

Zgłoszono 27 kwietnia 1936 r.

Udzielono 20 lutego 1939 r.

Makaroniarka według wynalazku niniejszego różni się od maszyn podobnych, używanych w wytwórniach makaronów. Do maszyn, używanych w wytwórniach makaronu, ciasto musi być ugniecione bardzo twardo, gdyż w przeciwnym razie makaron, wytłaczany grubymi warstwami z maszyny, posklejałby się łatwo. Ciasta takiego nie można ugnieść ręcznie, lecz tylko specjalną maszyną, natomiast do makaroniarki według wynalazku wystarczy w zupełności ciasto, ugniecione ręcznie, gdyż budowa tej makaroniarki, jej sitka oraz osobne deseczki chronią przed sklejeniem się makaronu.

Na rysunkach uwidocznił przykład wykonania wynalazku. Fig. 1 przedstawia częściowo rozłożoną makaroniarkę, fig. 2 — ogólny widok makaroniarki, fig. 3 — tylną część makaroniarki z dodatkowymi

kółkami zębatymi, fig. 4 — karbowaną deseczkę, fig. 5 — nożyk z jednym ostrzem, fig. 6 — nożyk z trzema ostrzami.

Makaroniarkę z boku stołu przykręca się śrubą *a* oraz podnosi jarzmo *b*, na którym osadzony jest luźno ochraniacz *c*. Do wałka *d* wewnątrz ochraniacza przykręca się nożyk *e* (fig. 5 lub fig. 6), po czym pokrywę ochraniacza zakrywa się ten nożyk. Nakrętką 3 przyciąga się jakiegokolwiek sitko do cylindra 5. Otworem *f* nakłada się ciasto, ugniecione ręcznie, po czym wsuwa się cylinder wraz z ciastem w pochwę *g* w ten sposób, aby ząb *k* przesunął się w kanale *j*, a ząb *l* — w kanale *l*. Gdy nakrętka zbliży się do pochwy, cylinder obraca się o ćwierć obrotu, ażeby zęby *i* i *k* zaczęły o krawędź pochwy *g*. Następnie jarzmo *b* opuszcza się wycięciem ochraniacza *c* na nakrętkę *n* oraz przykręca się zaciska-

mi n i o . Korbą i obraca się w prawo, wskutek czego śruba p (fig. 1) z lewym gwintem posuwa tłok r przy pomocy trzonu s w kształcie rurki, nagwintowanej wewnątrz. Ząb t uniemożliwia ruch obrotowy tłoka r . Pod naciskiem tłoka r ciasto przetłacza się przez sitko a jednocześnie nożyk obraca się przy pomocy wałka d oraz przekładni kół zębatach u i v i kraje ciasto, wytłaczane z sitka. Lewą ręką chwyta się rączkę w deseczki x i przesuwa ją w ten sposób, aby makaron rozsypywał się cienką warstwą po całej deseczce. Po wyciśnięciu ciasta luzuje się i odchyła zaciski n i o , podnosi się jarzmo b do położenia poprzedniego (fig. 1), korbą i obraca się w lewo aż do całkowitego wyjęcia tłoka z cylindra, po czym odkręca się nakrętkę m . W powyższy sposób makaron wytwarza się aż do całkowitego zużycia ciasta.

Do wykonywania makaronów długich (włoski, nitki, rurki karbowane) nożyki, które są zbyt ciężkie, podnosi się wraz z jarzmem b do góry (fig. 1). W miejsce deseczki x na makaron włoski zakłada się deseczkę (fig. 4) karbowaną wzdłuż osi cylindra i dużymi korbami zwrócona do góry, której drobne karby są przeznaczone na nitki z makaronu. Ciasto przetłacza się przez sitko i odbiera na deseczce każdą rurkę lub nitkę w oddzielnym wyłobieniu, po czym deseczkę lewą ręką przesuwa się z szybkością wytłaczanego ciasta. Makaron rozkłada się wzdłuż deseczki, każda rurka lub nitka jest oddzielona karbem od drugiej. Po rozłożeniu makaronu na całej długości deseczki odcina się nożem stołowym makaron przy samym sitku i odkłada wraz z deseczką na bok, a na jej miejsce podkłada się drugą deseczkę i postępuje z nią jak z poprzednią.

Makaroniarki są wykonywane w rozmaitych wielkościach. Do większych makaroniarek, wymagających więcej siły do wytłaczania ciasta, stosuje się przekładnię kół zębatach y i z (fig. 3), poza tym pozo-

stałe części jak i działanie jest takie samo jak u małych makaroniarek. Koło zębate z jest osadzone luźno na ośce g_1 (oznaczonej przerywanymi kreskami); z boku tego koła wystaje część f_1 w kształcie rurki z wtyczką a_1 , na którą nakłada się korbę b_1 w ten sposób, że wtyczka a_1 zaczepia o wycięcie c_1 korby b_1 . Przez obracanie korbą w prawo koło zębate y obraca się w lewo wraz ze śrubą (prawy gwint), która wyciska tłok jak w małej makaroniarce. Do odwrotnego i szybszego ruchu tłoka zakłada się korbę na oś d_1 i obraca również w prawo.

W większych makaroniarkach sitka, które posiadają większą powierzchnię, są zaopatrzone w większą liczbę otworów.

Korba i może być przymocowana do śruby p , jak również korba b_1 do koła zębatego z lub osi d_1 w rozmaity sposób.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Makaroniarka, znamiona tym, że posiada cylinder (5), do którego przymocowane jest sitko przy pomocy nakrętki (3) i który jest zaopatrzony w zęby (t i k), przy czym, po wsunięciu tego cylindra do pochwy (g) i pokręceniu w niej o ćwierć obrotu zęby (t i k) pozostają zaczepione o krawędź tej pochwy.

2. Makaroniarka według zastrz. 1 znamiona tym, że jest zaopatrzona w nożyk, zamocowany na wałku (d) wewnątrz ochroniacza (c), podnoszony przy wkładaniu i wyjmowaniu cylindra, jak również przy wytłaczaniu makaronów długich.

3. Makaroniarka według zastrz. 2 znamiona tym, że zawiera śrubę (p) do posuwania trzonu (s) wraz z tłokiem (r) do wewnątrz cylindra.

4. Makaroniarka według zastrz. 3 znamiona tym, że jest zaopatrzona w przekładnię z kół zębatach (y i z).

Mieczysław Scibich.



