

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **17290**

(21) Numer zgłoszenia: **17623**

(22) Data zgłoszenia: **05.01.2011**

(51) Klasyfikacja:
31-00

(54)

Pasteryzator

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.12.2011 WUP 12/2011

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**B&P ENGINEERING SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
SPÓŁKA KOMANDYTOWA, Przeworsk, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

BAUER PETER, Przeworsk, (PL)

PL 17290

Opis wzoru przemysłowego

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest pasteryzator, przeznaczony zwłaszcza do pasteryzacji soków oraz koncentratów owocowych lub warzywnych.

Pasteryzator, według wzoru przemysłowego, odznacza się oryginalną, monoblokową budową, charakteryzującą się skompensowanym ukształtowaniem i wzajemnym usytuowaniem jego modułów konstrukcyjnych na ramie nośnej monobloku.

Pasteryzator, jak pokazano na jego ilustracji fotograficznej w widoku perspektywicznym, ma kształt monobloku składającego się z modułów konstrukcyjnych stanowiących: płytowy wymiennik ciepła, zbiornik buforowy, izolowany rurarz do przetrzymywania produktu w temperaturze pasteryzacji, układ podgrzewania wody zawierający wymiennik ciepła, zawór automatyczny, filtr skośny pary, odwadniacz, pompę obiegową oraz zawór regulacyjny. Ponadto pasteryzator posiada aparaturę regulacyjną, kontrolną i pomiarową w postaci termometrów i manometrów oraz szafę sterowniczą.

Wszystkie moduły pasteryzatora posiadają zwartą budowę i skompensowane wzajemne usytuowanie w monoblok oraz posadowione są na ramie nośnej wykonanej z czworokątnych rur o regulowanych nogach.

Cechy istotne wzoru przemysłowego

Pasteryzator, według wzoru przemysłowego, charakteryzuje się tym, że ma kształt monobloku składającego się z modułów konstrukcyjnych stanowiących: płytowy wymiennik ciepła, zbiornik buforowy, izolowany rurarz do przetrzymywania produktu w temperaturze pasteryzacji, układ podgrzewania wody zawierający wymiennik ciepła, zawór automatyczny, filtr skośny pary, odwadniacz, pompę obiegową oraz zawór regulacyjny, a ponadto aparaturę kontrolną i pomiarową w postaci termometrów i manometrów oraz szafę sterowniczą, przy czym wszystkie moduły pasteryzatora posiadają skompensowane wzajemne usytuowanie w monoblok oraz posadowione są na ramie nośnej wykonanej z rur o regulowanych nogach.

Ilustracja wzoru

