

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 40221

Kl. 53 I, 10

Spółdzielnia Inwalidów „Wolność” *)

Elbląg, Polska

Urządzenie do krajania masy cukierniczej

Patent trwa od dnia 23 marca 1956 r.

Przy wyrobie cukierków mlecznych np. „krówek” kraje się odpowiednio przygotowaną masę cukierniczą na kawałki o żądanych wymiarach. Sposób ręcznego krajania masy jest bardzo nieekonomiczny ze względu na małą wydajność pracy i trudności otrzymywania cukierków o jednakowych wymiarach. Znane urządzenia do krajania masy cukierniczej posiadają skomplikowaną budowę.

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie o bardzo prostej konstrukcji, w którym zastosowano noże o przekroju stożkowym oraz specjalne podkładki grzebieniowe do przyciskania krajanej masy cukierniczej, jak również oczyszczacze noży, co zapobiega nawijaniu się masy na noże. Działanie noża poprzecznego, noży tarczowych i wałków pociągowych do przesuwania masy jest tak zsynchronizowane, że podczas działania noża poprzecznego zostaje przerwane na chwilę działanie noży tarczowych i wałków pociągowych.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest Walenty Misiak.

Urządzenie według wynalazku uwidoczniono, tytułem przykładu, na rysunku, na którym fig. 1 przedstawia widok z boku urządzenia, fig. 2 — widok z przodu urządzenia, fig. 3 — widok z góry urządzenia, a fig. 4 — przekrój poprzeczny noża krążkowego w podziale powiększonej.

Pod płytą 2 stołu roboczego 1 urządzenia są umieszczone wałki pociągowe 3, 4, wystające ponad nią 1, 2—2 mm i służące do przesuwania płyty, na której znajduje się warstwa krajanej masy cukierniczej. Nad wałkiem 4 umieszczony jest obrotowo wał 5, na którym osadzone są noże tarczowe 6, przedzielone wkładkami dystansowymi 7, umożliwiającymi nastawianie noży w zależności od żądanej szerokości paszków masy cukierniczej. W celu zapobieżenia przywieraniu masy cukierniczej do noży tarczowych nadano im kształt stożkowy (fig. 4), oraz zastosowano oczyszczacze 23 (fig. 3), dociskane z góry do noży 6 za pomocą sprężyn. Przy końcach wału 5 zamocowane są tarcze 4', (fig. 1), służące do lepszego przesuwania płyty z masą cukierniczą.

Wał 5 jest napędzany za pomocą drążka 8 i mimośrodów 9 osadzonego na wale 10. Na wale 5 osadzone jest koło ślimakowe 11 zazębiające się ze ślimakiem 12, umieszczonym na poprzeczce stołu 1. Ślimak jest napędzany silnikiem elektrycznym 14 za pomocą pasów klinowych 13.

Do krajania pasków masy cukierniczej na kawałki o żądanej długości, odpowiadające wymiarom wyrabianych cukierków, służy nóż poprzeczny 18, zamontowany wychylnie na płycie 2 stołu. Nóż jest wprawiany w ruch za pomocą drążków 17 i mimośrów 16, zaklinowanych na wale 15. Wał 15 jest napędzany z wału 10 za pomocą łańcucha Galla 19. Wałki pociągowe 3, 4 są napędzane za pomocą przekładni zębatej i łańcuskowej. Działanie noża poprzecznego 18 jest zsynchronizowane z ruchem obrotowym wału nożowego 5 i wałków pociagowych 3, 4 tak, że podczas działania noża 18 zostaje wstrzymany na chwilę ruch obrotowy wału 5 i wałków 3, 4.

W celu zapobieżenia nawijaniu się krajanej masy cukierniczej na wał 5 z nożami tarczowymi 6 zastosowano podkładki grzebieniowe 21, umieszczone poniżej wału 5 i dociskające warstwę masy cukierniczej do płyty. Do samoczynnego smarowania noży tarczowych 6 mieszaniną masła topionego i oleju parafinowego służy korytko 22, umieszczone nad nożami. Do usuwania masy cukierniczej, przywartej do noża poprzecznego 18, zastosowano oczyszczacz 24.

Urządzenie działa w sposób następujący. Po umieszczeniu na płycie podtrzymującej warstwę masy cukierniczej włącza się silnik elektryczny 14, który napędza wał 10 za pomocą pasa klinowego 13 oraz przekładni ślimakowej 11, 12. Wał 5 z nożami 6 i wałki pociągowe 3, 4 napędzane są z wału 10 za pomocą mimośrów 9, drążka 8 oraz przekładni zębatej i łańcuchowej. Nóż poprzeczny 18 napędzany jest

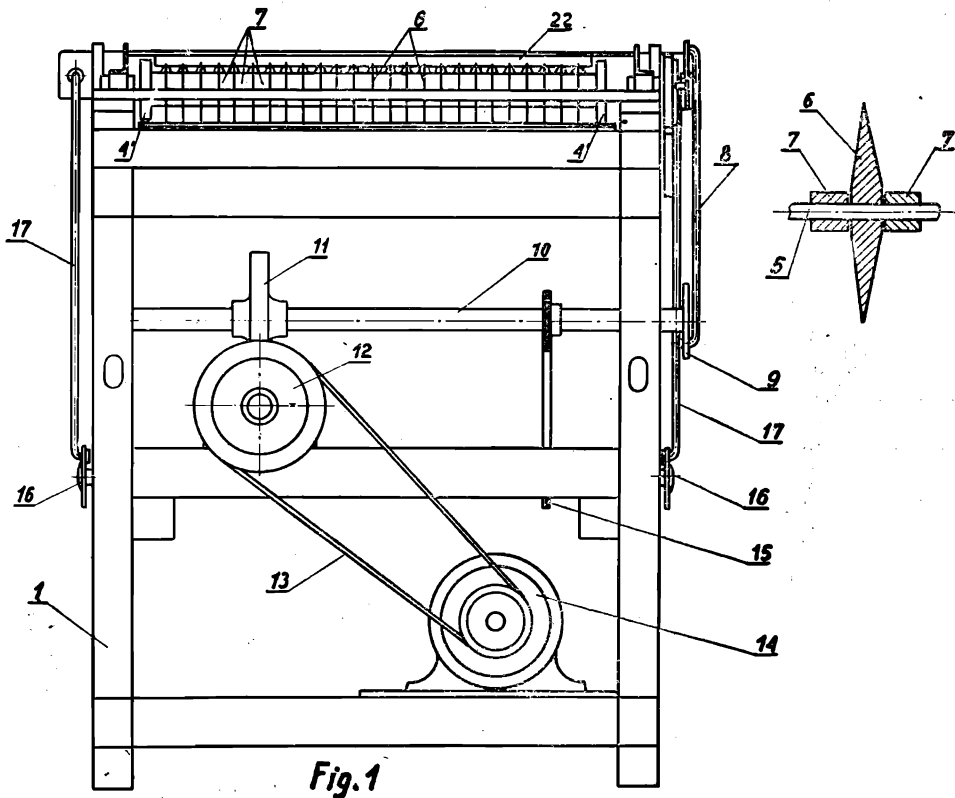
z wału 10 za pośrednictwem łańcucha Galla 19, mimośrów 16, osadzonych na wale 15 i drążków 17.

Dzięki takiemu zharmonizowaniu napędu poszczególnych elementów urządzenia uzyskuje się całkowite zmechanizowanie jego pracy. Zaletą urządzenia według wynalazku jest prosta i zwarta konstrukcja i łatwość obsługi.

Zastrzeżenia patentowe

1. Urządzenie do krajania masy cukierniczej, zaopatrzone w zespół noży tarczowych i nóż poprzeczny, napędzane silnikiem elektrycznym, znamienne tym, że posiada noże tarczowe (6) o przekroju stożkowym, osadzone na wale (5) w sposób dowolnie nastawny za pomocą wkładek dystansowych (7), oraz podkładki grzebieniowe (21), umieszczone poniżej wału (5) i zapobiegające nawijaniu się krajanej masy cukierniczej na wał (5) z nożami tarczowymi (6).
2. Urządzenie według zastrz. 1, znamienne tym, że nóż poprzeczny (18) napędzany jest z wału 10 za pośrednictwem łańcucha Galla (19) mimośrów (16), osadzonych na wale (15) i drążków (17).
3. Urządzenie według zastrz. 1 i 2, znamienne tym, że wał (5) napędzany jest z wału (10) za pomocą mimośrodu (9) i drążka (8), zaś wał (10) napędzany jest silnikiem elektrycznym za pomocą pasa klinowego (13) oraz za pośrednictwem przekładni ślimakowej (11, 12).
4. Urządzenie według zastrz. 1—3, znamienne tym, że do usuwania masy cukierniczej przywartej do noży (6) i noża poprzecznego (18) posiada oczyszczacze (23, 24), a do smarowania noży tarczowych (6) korytko (22).

Spółdzielnia Inwalidów
„Wolność”



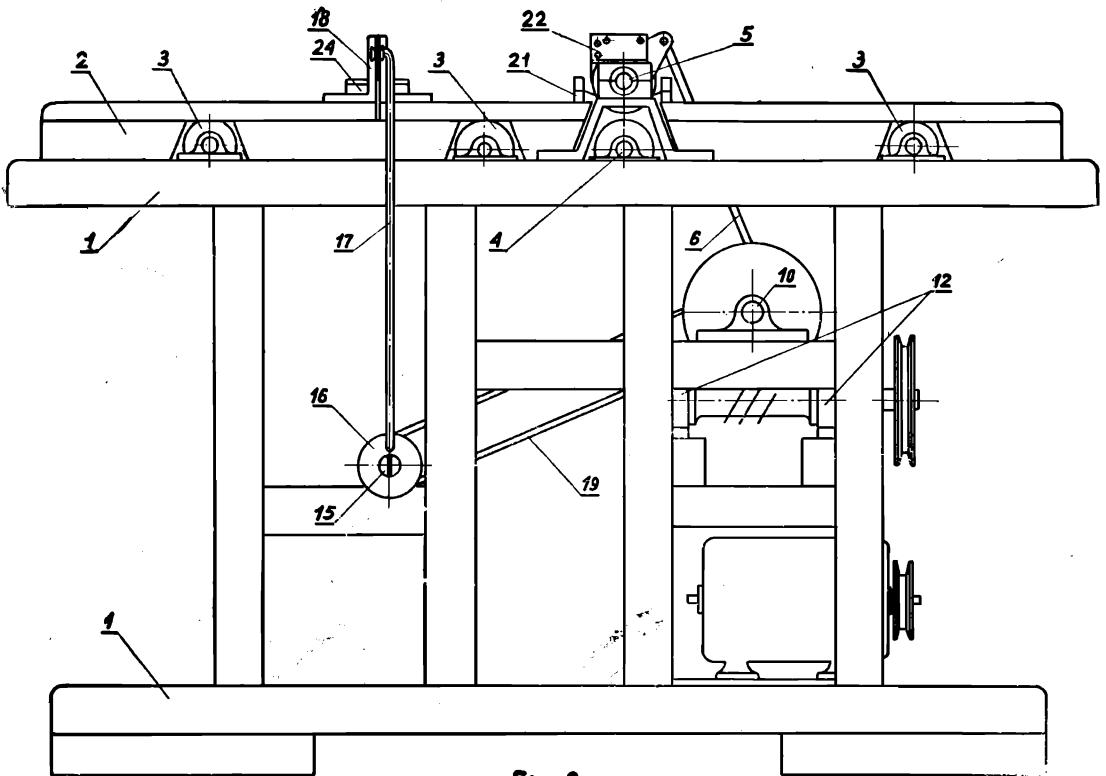


Fig. 2

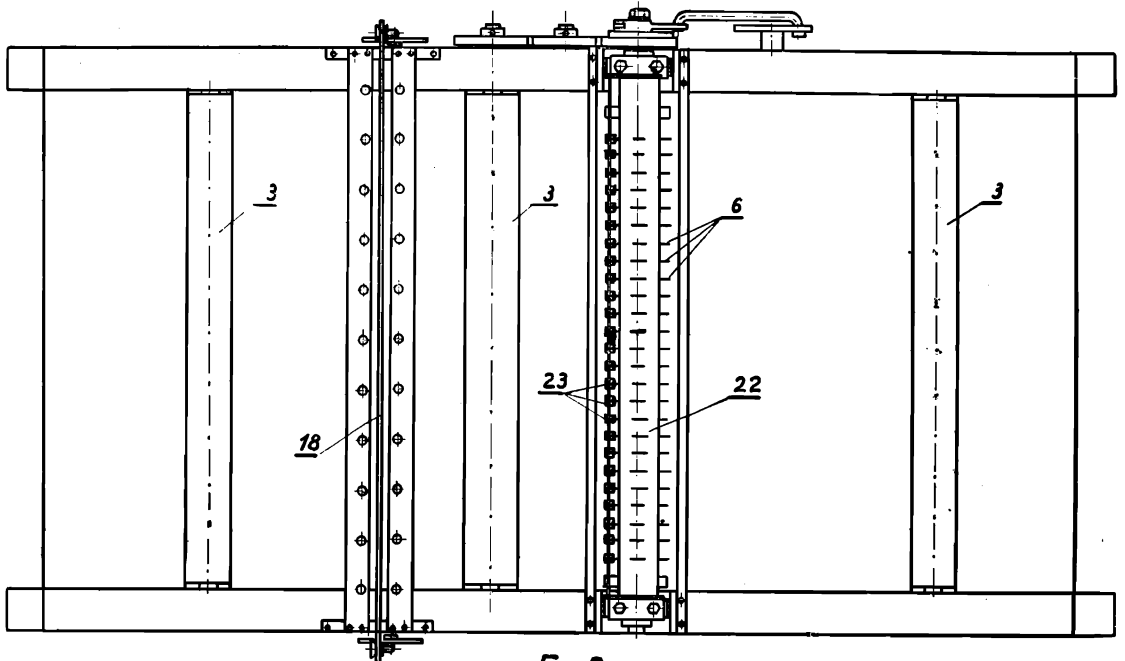


Fig. 3