



Patent dodatkowy
do patentu nr 151777

Zgłoszono: 88 03 09 /P. 271129/

Pierwszeństwo ----

Zgłoszenie ogłoszono: 89 09 18

Opis patentowy opublikowano: 1992 01 31

Int. Cl.⁵ A23G 3/12

OSTATECZNA
OGŁOSZENIA

Twórcy wynalazku: Czesław Grygiel, Jan Zalewski

Uprawniony z patentu: Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Maszyn
dla Przetwórstwa Płodów Rolnych,
Pleszew /Polska/

URZĄDZENIE DO FORMOWANIA WSTĘG MASY CUKIERNICZEJ

Wynalazek dotyczy urządzenia do formowania wstęp masy cukierniczej wypełnionych nadzieniem, które to wstęgi w dalszym ciągu procesu technologicznego cięte są na odcinki o odpowiedniej długości i oblewane masą czekoladową lub innymi polewami.

Znane są urządzenia do wytwarzania pręta masy cukierniczej wypełnionego nadzieniem, gdzie nadzienie wprowadzane jest do wnętrza pręta poprzez dyszę, umieszczoną współosiowo z dyszą formującą pręt. Zarówno masa cukiernicza jak i nadzienie tłoczone są przez pompy lub ślimaki podające. Rozwiązania te są zawodne, gdy jako masa cukiernicza stosowane są masy tłuste, puszyste. Niska stosunkowo zwężliwość tych mas i podatność na odkształcenia powoduje częste uszkodzenie powłoki pręta masy przez podawane do jej wnętrza nadzienie, a przez to straty produktu i zakłócenia w pracy urządzenia. Współzależność szybkości podawania masy cukierniczej i ciśnienia tłoczenia nadzienia, która zapewnia w miarę prawidłową pracę, ustalona może być tylko na drodze prób, jest pracochłonna i zawsze związana ze stratami czasu roboczego i przetwarzanych produktów. W znanych urządzeniach nie ma także możliwości stosowania jako nadzienia mas stałych, jak na przykład owoce kandyzowane, orzechy itp.

Celem wynalazku jest usunięcie wymienionych wyżej wad znanych urządzeń do formowania nadzianego pasma masy cukierniczej, zwłaszcza w przypadku przetwarzania mas cukierniczych tłustych. Cel ten osiągnięty został przez uzupełnienie konstrukcji ślimakowego urządzenia do formowania wstęp masy cukierniczej tłustej, puszystej, ze strefą wyrównywania ciśnienia w tłoczonej masie między końcami ślimaków a głowicą dysz według patentu głównego nr 139 151 oraz z końcami ślimaków tłoczących o zwiększonej krotności, przechodzącymi przez tę strefę aż do głowicy, według dodatkowego patentu nr 151 777, którego głowica ma co najmniej dwa rzędy kształtkowych dysz formujących pasma masy o przekroju półokrągłym, w środku wybranym,

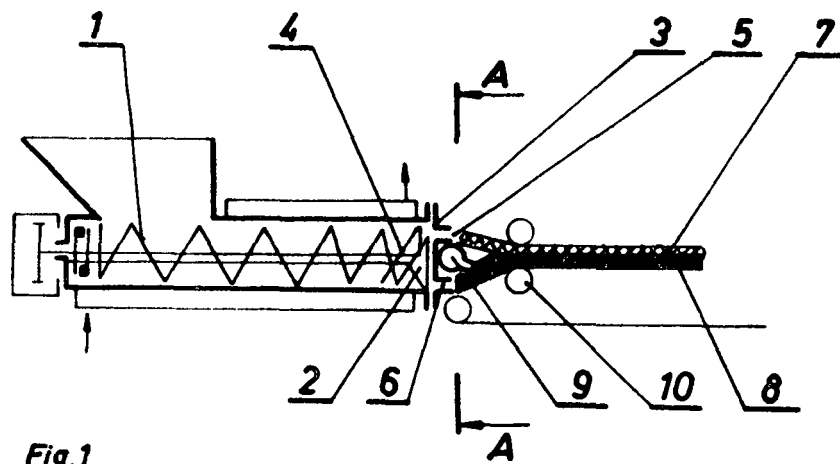
ułożonych parami jedna nad drugą i zwróconych do siebie tymi wybraniami. Po zewnętrznej stronie głowicy umieszczone jest urządzenie podające masę nadzieniową do przestrzeni utworzonej przez wybrania w pasmach masy tłustej, a dalej zespół roboczy do składania pasm masy wraz z nadzieniem w jednolity pręt masy cukierniczej wypełniony nadzieniem. Dzięki swobodnemu, bezciśnieniowemu wprowadzeniu nadzienia do przestrzeni utworzonej przez wybrania w dwóch pasmach masy cukierniczej, w formowanym pręcie masy cukierniczej z nadzieniem nie ma naprężeń, które mogą powodować przerywanie zewnętrznej powłoki pasma, wywołując zakłócenia w pracy urządzenia i straty surowców.

Urządzenie według wynalazku przedstawione jest w przykładzie wykonania na rysunku, na którym fig.1 pokazuje wzdłużny przekrój urządzenia wraz z elementem podającym masę nadzieniową i z zespołem roboczym do składania ze sobą dwóch pasm masy wraz z nadzieniem, a fig.2 widok z czoła wycinka głowicy z kształtowymi dyszami formującymi pasma masy i fragmentem urządzenia podającego masę nadzieniową.

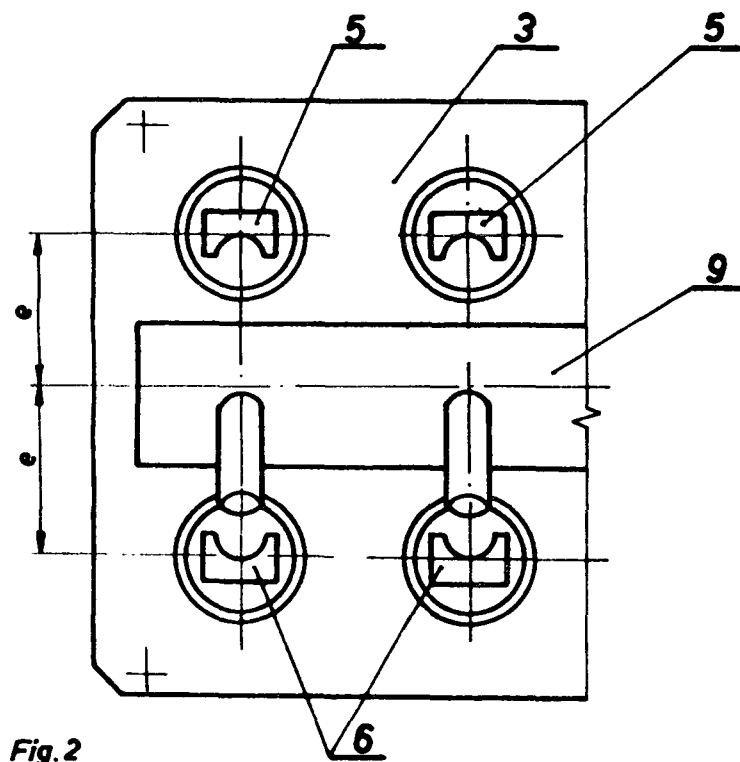
Jak widać na fig.1, urządzenie do formowania wstęp masy cukierniczej z nadzieniem ma podajnik ślimakowy 1 ze strefą wyrównywania ciśnienia 2 w tłoczonej masie, przez którą to strefę 2, aż do głowicy 3 przechodzą końcówki ślimaków podających 4 o zwiększonej krotności. W głowicy 3 znajdują się dwa rzędy kształtowych dysz formujących 5, 6, ułożonych parami tak, jak to jest pokazane na fig.2. Ukształtowane przez przetłoczenie przez te dysze pasma masy cukierniczej 7, 8, zwracane są do siebie półokrągłymi wybraniami. Za głowicą 3 znajduje się element podający 9 masę nadzieniową do przestrzeni utworzonej przez wybranie w pasmach masy cukierniczej, a dalej - zespół roboczy 10 do składania ze sobą dwóch pasm masy. Nadzienie wprowadzone jest swobodnie do przestrzeni utworzonej przez zwrócone do siebie wybrania w pasmach masy 7, 8. Nie powoduje ono powstawania naprężeń rozrywających te pasma. Po przejściu obu pasm masy wraz z nadzieniem przez zespół roboczy 10 uzyskiwana jest wolna od naprężeń, nie mająca tendencji do pęknięcia, wstęp masy cukierniczej z nadzieniem wewnątrz.

Z a s t r z e ż e n i e p a t e n t o w e

Urządzenie do formowania wstęp masy cukierniczej wypełnionych nadzieniem, składające się z głowicy formującej i ślimakowego podajnika ze strefą wyrównywania ciśnienia w tłoczonej masie oraz z końcówkami ślimaków tłoczących o zwiększonej krotności przechodzącymi przez strefę wyrównywania ciśnienia aż do głowicy, dysz według patentu nr 151 777, z n a m i e n n e t y m, że w głowicy /3/ umiejscowione są co najmniej dwa rzędy kształtowych dysz /5, 6/ formujących, ułożonych parami jedna nad drugą, nadających masie cukierniczej postać pasma /7, 8/ zwróconych ku sobie wybraniami, a za głowicą /3/ umieszczony jest element /9/ podający nadzienie do przestrzeni utworzonych przez wybrania w pasmach masy formowanych przez wybrania dysz kształtowych /5, 6/ oraz zespół roboczy /10/ do składania ze sobą pasm masy cukierniczej.



A - A



155 149

**Zakład Wydawnictw UP RP. Nakład 100 egz.
Cena 3000 zł**