

URZĄD PATENTOWY

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
OPIS PATENTOWY

Nr 17878.

Kl. 2 b 11.

Karol Kałasa
(Warszawa, Polska).**Maszynka do wytwarzania bułek warszawianek (kajzerek).**

Zgłoszono 28 kwietnia 1932 r.

Udzielono 25 stycznia 1933 r.

Maszynka do wytwarzania bułek warszawianek jest zasadniczo odmianą maszynki już istniejącej.

Ulepszenie polega na zmniejszeniu i ułatwieniu ruchów, potrzebnych do wytwarzania każdej bułki, co otrzymuje się przez zmianę ruchu obrotowego na posuwisto-obrotowy i odpowiednio do tego wykonanego wyrzutnika, który gotową bułkę wyrzuca na stół. Dzięki temu jedną ręką kładzie się ciasto, a drugą naciska się rączkę wdół i podnosi się do góry; podczas podnoszenia rączki bułka już gotowa zostaje wyrzucona.

W niniejszej maszynie wprowadzone jest samoczynne oliwienie karbownika, który nadaje odpowiednie kształty bułce, dzięki czemu znikoma ilość oliwy dostaje

się równomiernie między rysy bułki, przez co nie pozwala się jej zrosnąć, a po upieczeniu wygląda okazalej i rysy ma wyraźniejsze, podczas gdy w znanej maszynie, aby nasmarować karbownik, należy przerwać pracę i smarować pędzelkiem, przez co traci się czas i smarowanie jest nierównomierne.

Na rysunku uwidoczniono maszynkę w dwóch rzutach. Fig. 1 przedstawia maszynkę, widzianą z boku, fig. 2 — widzianą z przodu.

Do dolnej podstawy 1 przykręcone są dwa filarki 2 wydrążone. Wewnątrz filarków znajdują się sprężyny 15, które ułatwiają podnoszenie górnej ramy oraz nie pozwalają jej opaść zpowrotem.

W prawym filarku wewnątrz sprężyny

znajduje się wałek 11, posiadający w dolnej części umocowany palec 12, który podnosi i opuszcza ramię dźwigni 13 oraz przekręca stolik 8, obracający się naokoło wspólnego wałka 14, znajdującego się w dolnej podstawie 1. Wałek ten złączony jest zapomocą wtyczki z górną ramą 3, która suwa się po filarkach 2. W górnej ramie 3 w łożyskach kulkowych umocowana jest śruba 5, mająca w dolnej swej części przykręcony karbownik 6 w kształcie świdra. Śruba 5 obraca się w nakrętce, osadzonej w łączniku 9, który przymocowany jest na stałe do filarków 2.

Na czopie, umocowanym na końcu łącznika 9, jest osadzona rączka 4, połączona wahadłowo i posuwisto w swej środkowej i rozwidlonej części z ramą 3. W ramie 3 znajduje się pierścień 7, który zapomocą sprężyny 22 sypcha ciasto z karbownika 6. Pierścień 7 przymocowany jest do ramy 3 zapomocą nakrętki 21, która służy też do regulowania głębokości rysów na bułce. Do łącznika 9 przymocowana jest rurka 19, która osłania śrubę 5 oraz utrzymuje na odpowiedniej wysokości oliwiarkę 10, przykręconą do tejże rurki. Oliwiarka ta posiada regulator, regulujący dopływ oliwy.

Maszynka działa w sposób następujący. Jedną ręką kładzie się ciasto na stolik 8, drugą zaś naciska się rączkę 4, pociągającą za sobą śrubę 5, która podczas opuszczania kręci się razem z karbownikiem 6, przez co wrzyna się w ciasto i nadaje bułce odpowiednie kształty.

Rama 3 opuszczając się pociąga za sobą wałek 11 z przymocowanym do niego palcem 12. Palec uderza w ramię dźwigni 13, która po wykonaniu pół obrotu na wałku 14 wraca na swoje miejsce, odepchnięta sprężyną 16.

Przy podnoszeniu rączki do góry karbownik wykręca się z ciasta. Rama pociąga za sobą pręt 11, a palec 12 uderza w ramię dźwigni 13 i obraca ją. Dźwignia ta obracając się naciska stolik, który przechy-

liwszy się zrzuca gotową bułkę. W tejże chwili palec 12 przestaje przekręcać dźwignię 13, gdyż podnosi się on wyżej niż jest rama dźwigni 13.

Stolik 8, nie otrzymując już żadnego nacisku ze strony dźwigni 13, wraca na swoje miejsce, pociągany sprężyną 20 i w tem położeniu pozostaje do powtórnego działania.

Oliwienie karbownika 6 odbywa się w ten sposób, że do oliwiarki 10 nalewa się oliwy jadalnej lub jakiego innego tłuszczu, który, ściekając równomiernie na miseczkę 18, dostaje się przez otwór w śrubie 5 i odpowiednimi kanalikami i rurkami przepływa na poszczególne zwoje karbownika.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Ręczna maszynka do wytwarzania bułek warszawianek, znamieną tem, że składa się z podstawy dolnej (1), ramy górnej (3), oraz znanej oliwiarki (10), połączonej kolumienką z łącznikiem (9).

2. Maszynka według zastrz. 1, znamieną tem, że do podstawy dolnej (1) przykręcone są dwa wydrażone filarki (2), po których suwa się rama (3).

3. Maszynka według zastrz. 2, znamieną tem, że rama górna (3) jest połączona zapomocą sworzni z wałkiem (11), posiadającym w dolnej części umocowany do niego palec (12), który podczas pracy pociąga za sobą ramię dźwigni (13), powodując przekręcenie się stolika (8), przez co wyrzuca bułkę.

4. Maszynka według zastrz. 3, znamieną tem, że karbownik (6) przykręcony jest do śruby (5), połączonej z ramą górną (3) zapomocą łożysk kulkowych.

5. Maszynka według zastrz. 4, znamieną tem, że łącznik (9) jest umocowany na filarkach (2) i posiada w środkowej swej części gwint, odpowiadający śrubie (5), przyczem łącznik posiada dwa ukośne ramiona (9a).

6. Maszynka według zastrz. 5, znamiona tem, że rączka (4) połączona jest wahadłowo i przesuwnie w swej środkowej i rozwidlonej części z ramą górną (3), tylna zaś jej część połączona jest przegubowo z ramionami (9a) łącznika (9), przez co przy naciśnięciu rączki (4) rama górna opuszcza się, pociągając za sobą śrubę (5), otrzymującą ruch posuwisto obrotowy.

7. Maszynka według zastrz. 6, znamiona tem, że na łączniku (9) spoczywa kolumnienka, zakończona znaną oliwiarką (10) z regulatorem, z której jadalna oli-

wa ścieka do miseczki (18), a stąd otworem, znajdującym się wewnątrz śruby (5), do kanałików, łączących poszczególne zwoje karbownika (6), przez co oliwi samoczynnie karbownik przy pracy i nadaje regularne rysy bułki.

8. Maszynka według zastrz. 7, znamiona tem, że karbownik (6) zaopatrzony jest w kanałiki, które łączą poszczególne zwoje karbownika ze zbiornikiem oliwy.

Karol Kałasa.

Fig. 1

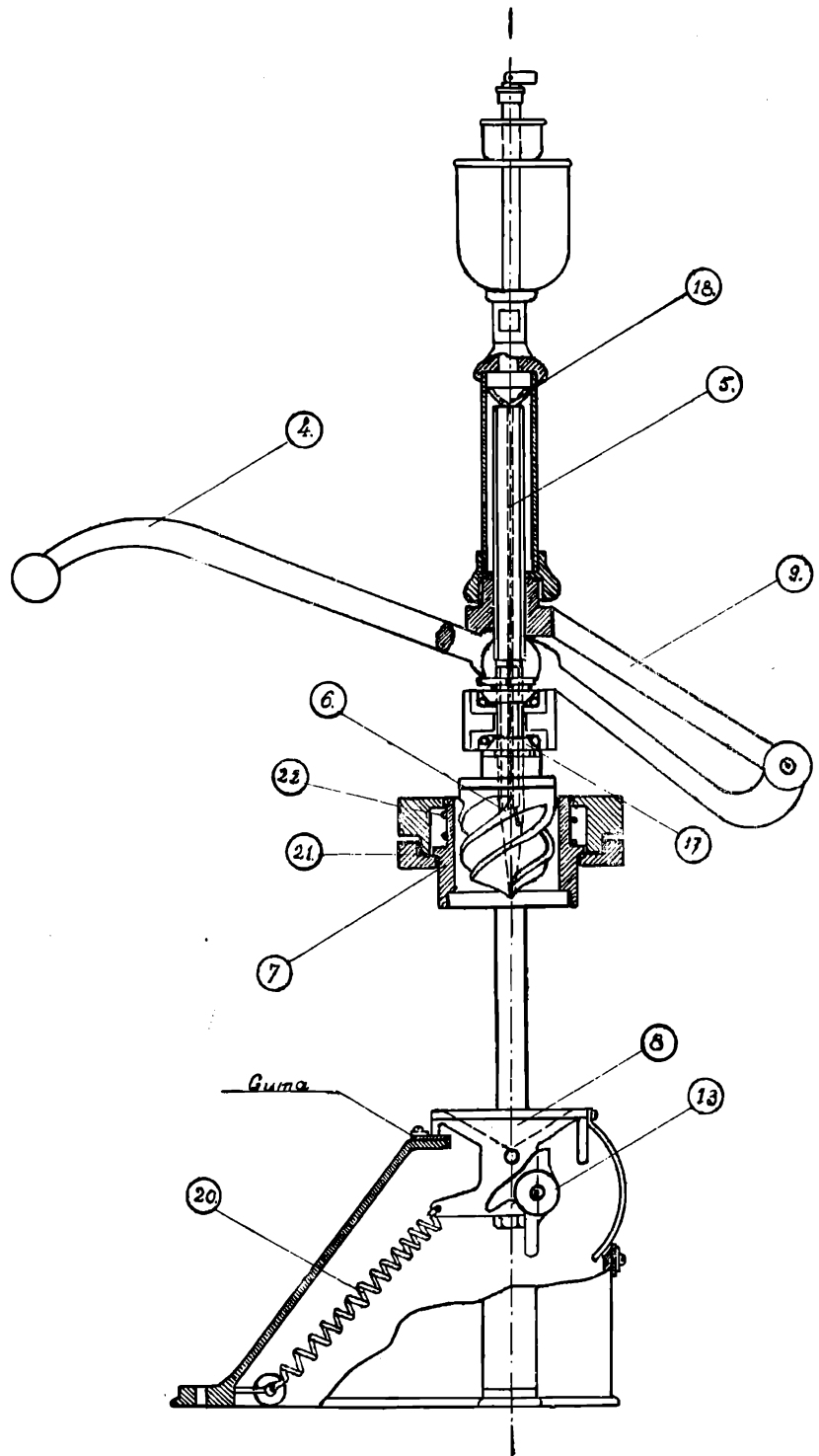


Fig. 2

Do opisu patentowego Nr 17878.

