



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

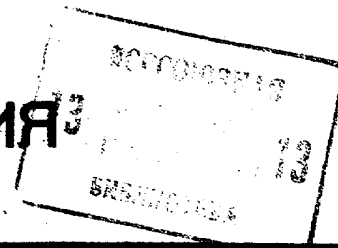
(19) **SU** (11) **1189414** **A**

(51)4 А 23 В 4/04

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



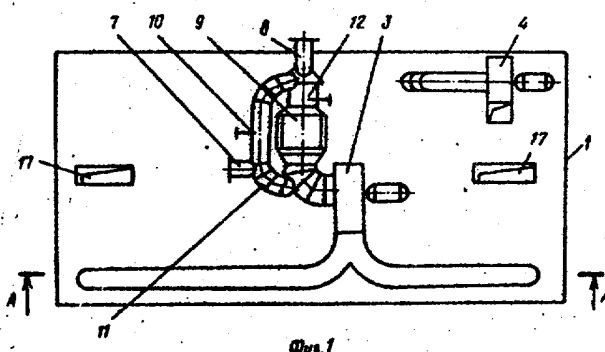
- (21) 3623819/28-13
(22) 15.07.83
(46) 07.11.85. Бюл. № 41
(71) Донецкий институт советской торговли
(72) А.И. Барышев, Б.Ф. Ковура, А.Н. Чудновский, Г.А. Гусаров, В.Н. Волков, М.П. Будька, Н.А. Помещикова и В.А. Орехов
(53) 664.951.3.05(088.8)
(56) Авторское свидетельство СССР № 751379, кл. А 23 В 4/04, 1977.

Могилевский И.М. и др. Комплексная механизация копчения мелкой рыбы. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982, с. 37 - 38.

(54)(57) 1. УСТРОЙСТВО ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, содержащее теплоизолированную камеру, два расположенных в ней ротора для транспортировки продуктов, вентиляторы соответственно для подачи и рециркуляции дымовоздушной смеси и отсоса отработанной дымовоздушной смеси,

вертикально установленные в камере распределители дымовоздушной смеси, имеющие сопла, и вытяжной воздуховод, отличающееся тем, что, с целью интенсификации процесса и повышения качества копченой продукции путем равномерного омывания роторов дымовоздушной смесью, роторы укреплены с возможностью встречного вращения, распределители дымовоздушной смеси размещены у одной из боковых стенок камеры так, что выходящие из их сопел струи дымовоздушной смеси направлены непосредственно на боковые поверхности соответствующих роторов, навстречу их вращению, а вытяжной воздуховод установлен по оси симметрии роторов у противоположной боковой стенки камеры.

2. Устройство по п. 1, отличающееся тем, что распределители дымовоздушной смеси снабжены улавливателями смолы, содержащими расширитель и улавливатели.



(19) **SU** (11) **1189414** **A**

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к устройствам для копчения пищевых продуктов, в частности рыбы.

Цель изобретения - интенсификация процесса и повышение качества копченой продукции путем равномерного омывания роторов дымовоздушной смесью.

На фиг. 1 схематично изображено устройство для термической обработки пищевых продуктов, вид сверху; на фиг. 2 - разрез А-А на фиг. 1; на фиг. 3 - разрез Б-Б на фиг. 2; на фиг. 4 - улавливатель смолы.

Устройство содержит теплоизолированную камеру 1, два ротора 2, приводимые во встречное вращение, вентилятор 3 для подачи и рециркуляции дымовоздушной смеси, вентилятор 4 отсоса отработанной дымовоздушной смеси, вытяжной воздуховод 5 и распределители 6 с соплами для подачи дымовоздушной смеси, вертикально установленные у одной из боковых сторон камеры у торцов, а также патрубок 7 для подачи дыма от дымогенератора (не показан) и патрубок 8 для подачи свежего воздуха в электрокалорифер 9.

Вытяжной воздуховод 5 установлен по оси симметрии роторов у противоположной боковой стенки камеры. Для перекрытия потоков воздуха служат шиберная заслонка 10 на обводном воздуховоде 11 и шиберная заслонка 12 на всасывающей трубе электрокалорифера. Для улавливания смолы в системе рециркуляции дыма служит улавливающее устройство 13, состоящее из расширителя 14, отражателя 15 выброса смолы и отражателя 16 дымовоздушной смеси.

Рыба подается через загрузочные окна 17, а копченая выгружается конвейером 18. Роторы получают вращательное движение от привода 19. Смола из расширителя 14 поступает по трубопроводу 20 в смолосборник 21.

Устройство работает следующим образом.

Через загрузочные окна 17 мелкая рыба с конвейера подается на роторы 2 для копчения. Роторы вращаются от привода, и рыба, перегружаясь с одного лотка на другой, проходит за определенное время до разгрузочного конвейера 18.

Вентилятор 3 всасывает воздух через электрокалорифер 9 и дым через патрубок 7.

Для регулирования соотношения дыма и воздуха имеются шиберные заслонки 10 и 12. Дымовоздушная смесь нагнетается в камеру распределителя 6, затем охватывает со всех сторон вращающиеся роторы 2 с рыбой, производит ее копчение или вяление и далее через вытяжной воздуховод 5 вентилятором 4 выбрасывается в атмосферу. Для интенсификации и улучшения процесса копчения скорость отсоса дымовоздушной смеси несколько выше, чем скорость ее подачи в камеру 1, за счет чего в камере создается некоторое разрежение.

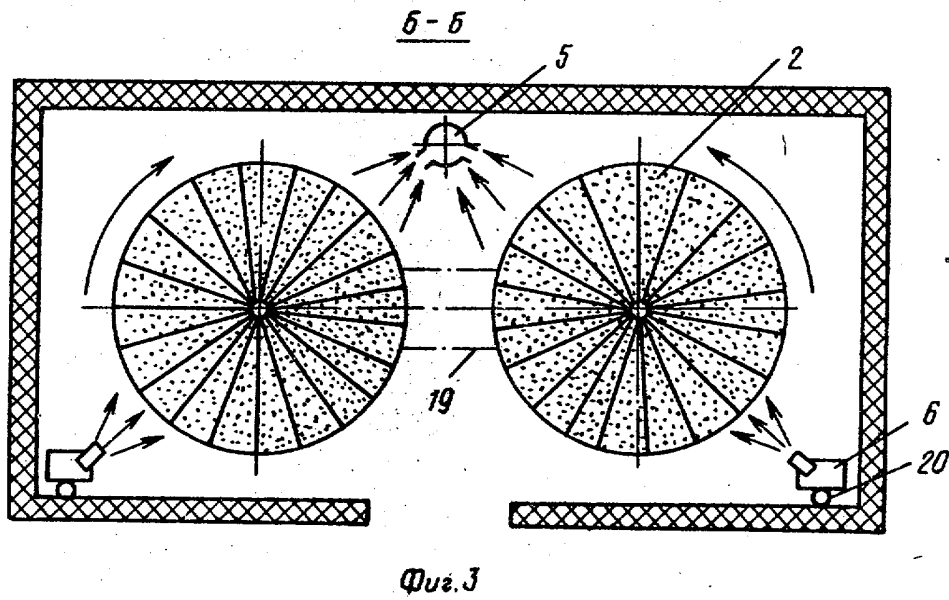
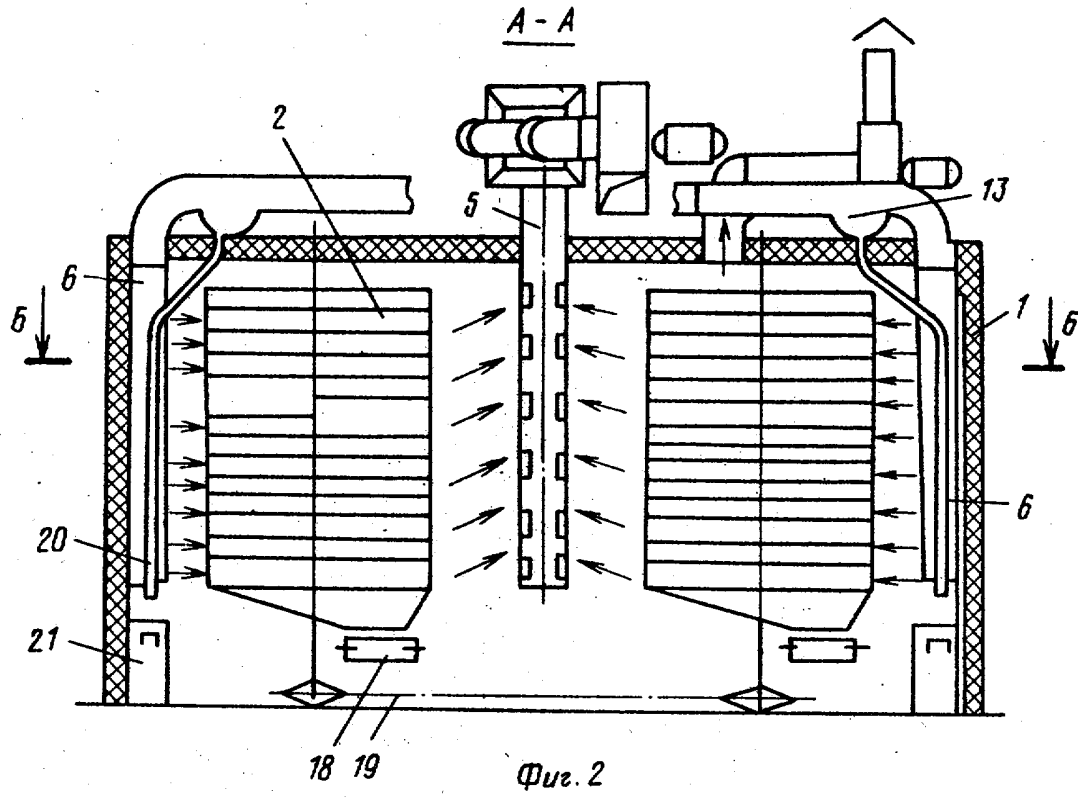
Дымовоздушная смесь, нагнетаемая в камеру 1 по воздуховоду 5, проходит через улавливатель 13 смолы, очищается от смолы и подается далее в распределители 6. Воздуховод установлен с уклоном в сторону движения дымовоздушной смеси.

Дымовоздушная смесь, ударяясь об отражатель 16, меняет направление движения, и за счет увеличенного объема воздуховода происходит конденсация смолы и оседание ее в расширителе 14, из которого смола по трубопроводу 20 попадает в сборник 21. Для предотвращения захвата смолы потоком воздуха из расширителя 14 имеется отражатель 15.

Вентиляционная система предусматривает возможность работы в различных режимах. Подачу воздуха можно осуществить через калорифер 9 или минуя его. Шиберными заслонками 10 и 12 можно устанавливать разное соотношение подачи воздуха и дыма и тем самым устройство может работать в режиме копчения или вяления.

Объединение двух роторов в одну камеру облегчает эксплуатацию устройства за счет свободного подхода к роторам, не заключенным в щиты. Сокращается занимаемая производственная площадь, один дымогенератор обеспечивает работу двух роторов. Снижается время копчения, повышается производительность, улучшаются санитарно-гигиенические условия работы, внешний вид и качество продукта, снижаются энергозатраты.

Экономический эффект от внедрения одной установки на рыбоконсервном комбинате составит около 25 тыс.руб.



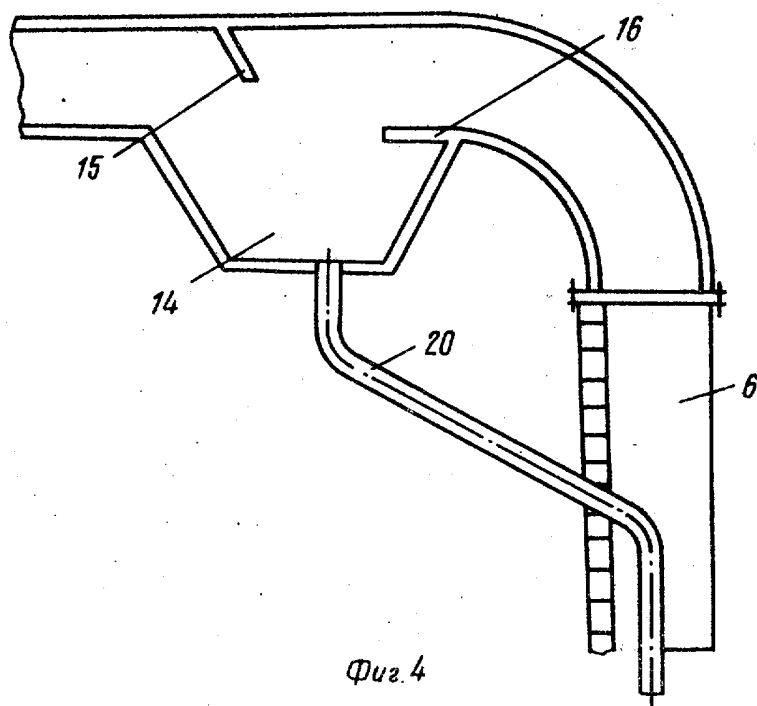


Fig. 4

Редактор Н. Тупица	Составитель Анисимова Техред С. Мигунова	Корректор В. Гирняк
--------------------	---	---------------------

Заказ 6806/3

Тираж 595

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ИПИ "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4