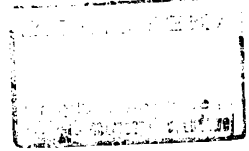


Warszawa, 16 stycznia 1939 r.

URZĄD PATENTOWY



B 02 c 18/36



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 27595.

Kl. 66 b, 2/10.

Auja-Industrie G. m. b. H.
(Hamburg, Niemcy).

Nóż do maszynki do krajania mięsa.

Zgłoszono 30 lipca 1937 r.

Udzielono 17 listopada 1938 r.

Pierwszeństwo: 22 marca 1937 r. (Niemcy).

Znany jest nóż płaski do maszynki do krajania mięsa, nastawny względem dna korytka maszynki i zaopatrzony w dwie równoległe krawędzie tnące, połączone ze sobą wierzchołkiem tnącym w jedno ciągłe ostrze.

Znany nóż tego rodzaju posiada tę wadę, że podczas jednego obrotu wału nożowego maszynki może być uskutecznione tylko jedno cięcie w tej samej płaszczyźnie krajania, nawet po dokonanych nastawieniach, w normalnej odległości cięcia od wewnętrznego obwodu korytka maszynki do krajania mięsa.

Wynalazek niniejszy dotyczy noża do maszynki do krajania mięsa, który jest nastawny względem dna korytka maszyn-

ki i posiada kilka płaskich dwustronnych ostrzy, położonych w jednej płaszczyźnie; nóż ten różni się od znanych noży tym, że znany wykrój, obejmujący wał nożowy maszynki i służący do nastawiania noża, posiada oś symetrii wspólną z osią symetrii dla dwóch sąsiednich płaskich ostrzy, wobec czego również przy przestawianiu noża na skutek starcia się jego przy ostrzeniu obydwie płaskie ostrza nożowe ustawiają się zawsze w normalnej odległości cięcia względem wewnętrznego obwodu korytka, zajmując prawidłowe położenie.

Na rysunku przedstawiono przykład wykonania przedmiotu wynalazku.

Fig. 1 przedstawia widok noża według

wynalazku i przekrój ostrza, fig. 2 — układ trzech noży według fig. 1 na wspólnym wale nożowym i fig. 3 — widok noża z boku, odpowiadający fig. 2

Nasada nożowa 1 posiada kilka ostrzy 2 (w niniejszym przykładzie trzy), stanowiących z nią jedną całość i znajdujących się w jednej płaszczyźnie. Kilka takich nasad nożowych 1, 1a, 1b z ostrzami 2, przedstawionymi względem siebie, umieszczono w odstępach 5 od 20 do 30 mm na wspólnym wale nożowym 3, posiadającym kołnierz 4. Odstępy 5 nasad nożowych 1 są ustalone za pomocą pierścieni rozporowych 6. Wał nożowy 3 w miejscu umieszczenia nasady nożowej jest sześciokątny, a każda nasada nożowa posiada odpowiednie wycięcie 7 takiej głębokości, że nasada ta wraz z ostrzami, nawet gdy ostrza są już stoczone po wielokrotnym ostrzeniu, może być nastawiona tak, że przynajmniej dwa ostrza sięgają aż do podstawy korytka maszynki do krajania mięsa. Przed zewnętrzną nasadą nożową 1b jest umieszczony również pierścień rozporowy 8, do którego są dociśnięte nakrętki 9, nakręcone na wał 3, dzięki czemu wszystkie nasady nożowe 1, 1a, 1b pomiędzy kołnierzem 4 i pierścieniami rozporowymi 6 i 8 są ustalone tak, iż w razie potrzeby mogą być łatwo wymienione na inne. Krawędzie tnące 10, 11 każdego ostrza są nierównoległe i zbiegają się, tworząc zaokrąglone zakończenie.

Jeżeli przeciętnie wał nożowy wykonywa na minutę 1 200, 1 500 obrotów, a w niniejszym przykładzie przy każdym obrocie są czynne trzy ostrza w jednej płaszczyźnie, przeto na minutę następuje w jednej płaszczyźnie przynajmniej 3 600 cięć, wskutek czego wydajność maszynki do krajania mięsa nożem według wynalaz-

ku zwiększa się znacznie bez zwiększenia użycia siły, gdyż w danym przypadku działa tylko jeden zespół nożowy. Należy przy tym zwrócić uwagę, że dzięki szczególnemu ukształtowaniu noży każdy poszczególny zespół nożowy przy każdym pełnym obrocie pozostaje w zetknięciu z materiałem krajany tylko przez czas bardzo krótki, tak iż noże nie ogrzewają się niepotrzebnie. Oprócz tego praca rzeźnika jest znacznie łatwiejsza i wydajniejsza.

Przekrój każdego ostrza, jak widać na fig. 1, jest łagodnie wypukły wskutek stoczenia krawędzi tnących. Najlepiej jeżeli grubość każdego ostrza jest niewielka, gdyż ostrze podczas pracy zagłębia się łatwiej w mięso i nie wymaga osobnego usztywnienia. Poszczególne noże mogą być umieszczone na wale nożowym tak, iż ich ostrza pokrywają się wzajemnie.

Zastrzeżenie patentowe.

Nóż do maszynki do krajania mięsa, zaopatrzony w wykrój na wał nożowy do nastawiania względem dna jej korytka i posiadający kilka obustronnych płaskich ostrzy, położonych w jednej płaszczyźnie, znamienny tym, że oś symetrii wskazanego wykroju pokrywa się z osią symetrii, wspólną dla dwóch sąsiednich ostrzy (2), wobec czego przy przestawianiu noża w maszynie na skutek ostrzenia wskazane ostrza (2) ustawiają się jednocześnie w normalnej odległości cięcia względem wewnętrznego obwodu korytka.

A u j a - I n d u s t r i e G. m. b. H.
Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.

