



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

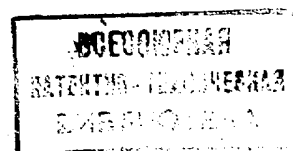
(19) **SU** (11) **1584869** **A 2**

(51)5 A 21 B 1/28

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГКНТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



1

2

(61) 1012857

(21) 4440025/30-13

(22) 04.05.88

(46) 15.08.90. Бюл. № 30

(71) Научно-производственное объединение
хлебопекарной промышленности

(72) Р. В. Кузьминский, Г. Е. Рябинкина,

А. А. Коновалов, М. Ю. Рубанов,

С. А. Боровской и В. П. Сабельников

(53) 644.655.04 (088.8)

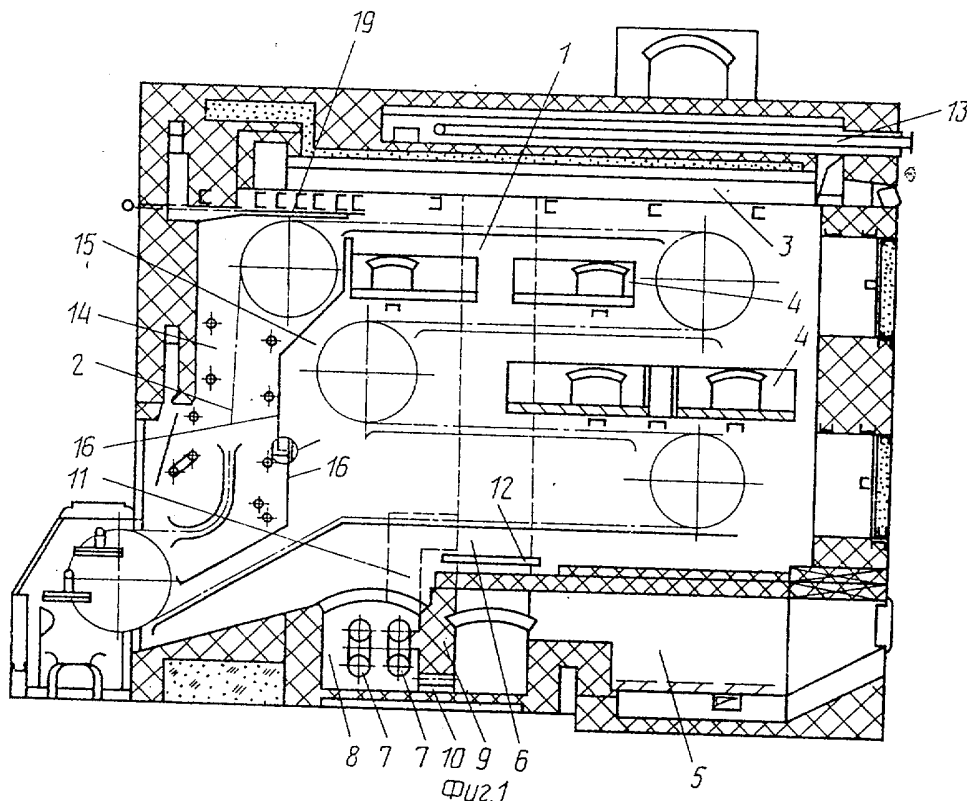
(56) Авторское свидетельство СССР

№ 1012857, кл. А 21 В 1/28, 1981.

(54) ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

(57) Изобретение касается хлебопекарного
производства и может быть использовано
для выпечки широкого ассортимента хлебо-
булочных изделий. Цель изобретения — сни-

жение энергозатрат и повышение качества
выпекаемых изделий. В пекарной камере 1
печи экран 16, разделяющий зоны увлажне-
ния 14 и выпечки 15, выполнен разъемным
с возможностью регулирования его длины по
месту разъема, а под верхним обогреватель-
ным каналом 3 в зоне увлажнения 14 уста-
новлен дополнительный экран 19, выполненный
из набора пластин, смонтированных с
возможностью их одновременного поворота
на угол, не превышающий 90°С. Оптималь-
ные условия процесса увлажнения при выпеч-
ке различного ассортимента хлебобулочных
изделий достигаются за счет установки соот-
ветствующей длины экрана 16 по листу разъема
и поворота пластин дополнительного экра-
на 19 под определенным углом. 3 ил.



(19) **SU** (11) **1584869** **A 2**

Изобретение относится к хлебопекарному производству, может быть использовано для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий и является дополнительным к основному авт. св. № 1012857.

Цель изобретения — снижение энергозатрат и повышение качества выпекаемых изделий.

На фиг. 1 изображена хлебопекарная печь, продольный разрез; на фиг. 2 — экран, разделяющий зону увлажнения и выпечки, в месте разъема, продольный разрез; на фиг. 3 — дополнительный экран с рукояткой, продольный разрез.

Хлебопекарная печь состоит из пекарной камеры 1, внутри которой размещается конвейер 2 и расположены верхний продольный обогревательный канал 3, средние поперечные обогревательные каналы 4 и топочное устройство 5.

Распределительные газоходы 6 соединяют топочное устройство 5 с обогревательными каналами 3 и 4. Парогенератор 7 размещен в газоходе 8, установленном в пекарной камере 1 перед топочным устройством 5 через разделительную стенку 9, в которой расположены перепускные каналы 10, соединяющие газоход 8 парогенератора 7 с топочным устройством 5. Перепускные каналы 11 соединяют газоход 8 парогенератора 7 с распределительными газоходами 6, в которых расположены шиберы 12. Над пекарной камерой 1 в конце обогревательного канала 3 установлен теплоутилизатор 13.

Пекарная камера 1 разделена на зону 14 увлажнения и зону 15 выпечки экраном 16, который выполнен разъемным с возможностью регулирования его длины по месту разъема.

По концам каждой из частей экрана 16 приварены планки 17, с помощью которых они свободно фиксируются на уголке 18, установленном поперек пекарной камеры 1, образуя место разъема этого экрана. Противоположные от разъема концы экрана 16 свободно фиксируются на уголках, аналогичных уголку 18.

Длина экрана 16 изменяется по месту разъема путем установки одной или двух его частей в зависимости от технологического времени увлажнения тестовых заготовок выпекаемого ассортимента.

Под верхним обогревательным каналом 3 в зоне 14 увлажнения установлен дополнительный экран 19, выполненный из набора пластин 20, смонтированных с возможностью их одновременного поворота на угол, не превышающий 90°. Пластины 20 соединены шарнирами 21 с неподвижной рамой 22 и шарнирами 23 с штангой 24. Последняя соединена шарниром 25 с рукояткой 26. Продольное перемещение рукоятки 26, вынесенной за ограждение печи, обеспечивает одновременный поворот пластин 20.

Печь работает следующим образом.

Внутри пекарной камеры 1 перемещается конвейер 2 с размещенными на его люльках тестовыми заготовками. Подвод тепла к тесту-хлебу в процессе выпечки осуществляется обогревательными каналами 3 и 4. Продукты сгорания, образовавшиеся при сжигании топлива в топочном устройстве 5, поступают в обогревательные каналы 3, 4 по распределительным газоходам 6. Пар для увлажнения тестовых заготовок вырабатывается в парогенераторе 7, размещенном в газоходе 8, который отделен от топочного устройства 5 стенкой 9. Поперечное омывание парогенератора 7 продуктами сгорания обеспечивается за счет установки этого парогенератора в газоход 8 перпендикулярно продольной оси топочного устройства 5 и движения продуктов сгорания параллельно ей. С этой целью продукты сгорания из топочного устройства 5 поступают в газоход 8 парогенератора 7 через перепускные каналы 10, находящиеся внизу разделительной стенки 9, и отбираются через перепускные каналы 11, находящиеся в верхнем перекрытии этого канала.

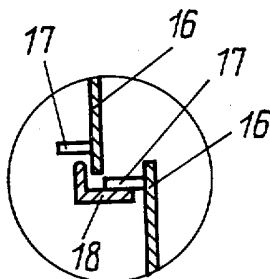
Перепускные каналы 11 соединены с распределительными газоходами 6. Шиберы 12 обеспечивают разделение продуктов сгорания, поступающих из топочного устройства 5, между газоходом 8 парогенератора 7 и обогревательными каналами 3, 4 и, следовательно, позволяют регулировать производительность парогенератора 7 и тепловой режим в пекарной камере 1. Уходящие газы обогревательных каналов 3, 4 используются для подогрева воды в теплоутилизаторе 13. Гидротермическая обработка тестовых заготовок осуществляется в зоне 14 увлажнения. Оптимальные условия процесса увлажнения при выпечке различного ассортимента хлебобулочных изделий достигаются за счет установки соответствующей длины экрана 16 по месту разъема и поворота пластин 20 дополнительного экрана 19 под определенным углом. Например, при выпечке подового ассортимента из пшеничной муки экран 16 устанавливается по всей длине зоны увлажнения, а пластины 20 экрана 19 выставляются в горизонтальное положение (поворот на 90°). При выпечке подового ржано-пшеничного ассортимента или формового хлеба выставляется только нижняя часть экрана 16 в начале зоны 14 увлажнения, пластины же 20 экрана 19 занимают при этом вертикальное положение, что обеспечивает требуемый режим выпечки.

Использование изобретения позволит создать оптимальные условия процесса увлажнения при выпечке тестовых заготовок из пшеничной, ржаной муки и их смесей, сократить расход пара и топлива, снизить упек готовой продукции и повысить ее качество.

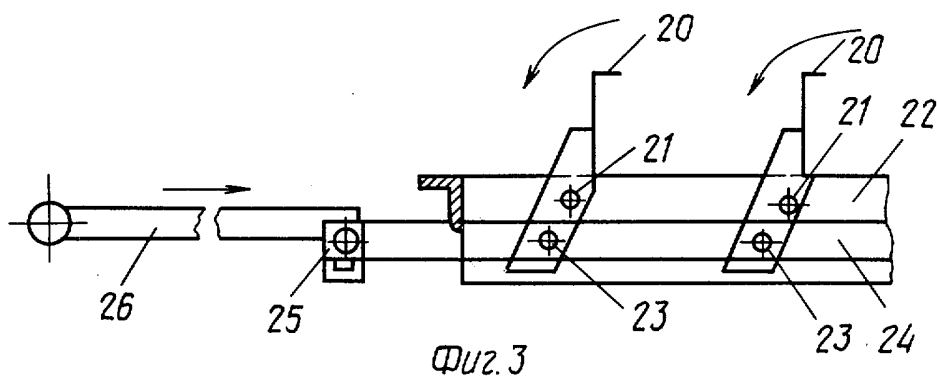
Формула изобретения

Хлебопекарная печь по авт. св. № 1012857 отличающаяся тем, что, с целью снижения энергозатрат и повышения качества выпекаемых изделий, экран, разделяющий зоны увлажнения и выпечки, выполнен разъемным с возможностью регулирования его длины по

месту разъема, а под верхним обогревательным каналом в зоне увлажнения установлен дополнительный экран, выполненный из набора пластин, смонтированных с возможностью их одновременного поворота на угол, не превышающий 90° .



Фиг. 2



Фиг. 3

Редактор А. Долинич
Заказ 2281

Составитель В. Мынов
Техред А. Кравчук
Тираж 344

Корректор Н. Король
Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5
Производственно-издательский комбинат «Патент», г. Ужгород, ул. Гагарина, 101