

Warszawa, 17 lutego 1934 r.

A21c 1/04

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 19310.

Kl. 2 b, 1/03.

Alfred Rohman
(Kalisz, Polska).

Ugniatarka ręczna do miesienia ciasta.

Zgłoszono 23 lipca 1932 r.

Udzielono 29 października 1933 r.

Urządzenie służy do miesienia ciasta i składa się z kotła, pokrywy, głowicy z ugniataczem i śruby przyciskowej. Kocioł służy do zaprawiania, ugniatania i fermentowania ciasta. Pokrywa chroni ciasto przed kurzem i innymi niepożądanymi ciałami. Ugniatacz przyczynia się do dokładnego i prędkiego umiesienia ciasta. Śruba służy do umocowania kotła na stole podczas miesienia ciasta. Dzięki tym częściom bez dotykania ciasta otrzymuje się w ciągu 10 minut dostatecznie wymiesione ciasto.

Kocioł jest wykonany z białej, pocynowanej blachy z dwoma uchwytami A przy

bokach do przenoszenia. Do dna kotła przymocowana jest wygięta blacha, w którą się zakłada spinacz (pazur) celem przymocowania kotła do stołu.

Pokrywa, wykonana z podobnej blachy co i kocioł, służy do przykrycia kotła podczas miesienia i fermentowania ciasta. Ramię do ugniatania i miesienia ciasta jest wykonane z okrągłego 14 mm ocynowanego żelaza.

Na górnym końcu ramienia nacięty jest gwint *j* celem umocowania kółka zębatego, dolny koniec ramienia jest spłaszczony i przygięty, prostopadle do górnego końca.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Ugniatarka ręczna do miesienia ciasta, znamienna tem, że w kotle z blachy ocynowanej jest obracany ugniatacz (7) o kształcie litery S zapomocą stożkowego kółka zębatego (8), umocowanego na górnym końcu tego ugniatacza.

2. Ugniatarka według zastrz. 1, znamienna tem, że wałeczek (12) z nasadzonym stożkowym kółkiem zębatego (11) zostaje ręcznie wprowadzony w ruch zapomocą korby (15).

Alfred Rohman.

