

25 lipca 1930 r.

A47j 37/10

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 12100.

Kl. ~~34~~ 10.

346 37/10

Eugen Hager-Polli
(Oerlikon, Szwajcaria).

Aparat do pieczenia i smażenia.

Zgłoszono 12 listopada 1928 r.

Udzielono 17 maja 1930 r.

Pierwszeństwo: 18 listopada 1927 r. (Szwajcaria).

Wynalazek dotyczy urządzenia do pieczenia i smażenia, składającego się z dwóch naczyń, z których jedno umieszczone jest na drugim. Każde z powyższych naczyń, służy naprzemian jako naczynie spodnie do pomieszczenia przyrządzanego materiału, a w tym wypadku, gdy znajduje się u góry, służy jako kopuła do gromadzenia ciepła ogrzewającego od góry.

Znane są już tego rodzaju urządzenia, w których obydwa naczynia, mianowicie wysoka forma piekarska i brytwanna do smażenia posiadają w środku po jednej nasadce rurowej, służącej do postawienia naczynia na podobnej nasadce podstawki.

Taka nasadka w środku brytwanny do smażenia stanowi niejednokrotnie jej wa-

dę, ponieważ np. przeszkadza w umieszczeniu dużych kawałków mięsa i umożliwia przelanie się kipiącej zawartości brytwanny na podstawkę.

Celem niniejszego wynalazku jest takie ukształtowanie aparatów wspomnianego rodzaju, któreby pozwalało na użycie brytwanny z całym dnem, i posiadało zalety wspomnianych dwóch naczyń, z których każde służy naprzemian bądź do pomieszczenia materiału, bądź do gromadzenia ciepła ogrzewającego od góry.

Na rysunku fig. 1 przedstawia przykład wykonania udoskonalonego aparatu, po lewej stronie w przekroju przez środek, a po prawej w rzucie bocznym, fig. 2 uwidocznia w perspektywicznym widoku

zdołu podstawkę służącą do ogrzewania elektrycznością.

Na fig. 1 litera *a* oznacza podwójną podstawkę, przeznaczoną do ustawiania ponad palnikiem gazowym i wyposażoną w wewnętrzną część lejkową *b*, która posiada boczne otwory *c* i przechodzi w nasadkę *d*. Tę ostatnią otacza z pewnym luzem nasadka *f*, która stanowi zakończenie górnej zewnętrznej części *e* podstawki *a*. Część *e* stanowi podpórę, a zarazem boczne prowadzenie dla osłony *g*, całkowicie otwartej od góry i od dołu. Na jej górnym brzegu oparta jest zapomocą występu *h* brytwanna do smażenia *i*, której całe i płaskie dno leży nieco wyżej ponad nasadkami *d* i *f*, a którego ścianki zaopatrzone są bezpośrednio poniżej górnego brzegu osłony *g* w otwory *k*. Na górnym występie *l* brytwanny *i* oparta jest na dziurkowanym kołnierzu niska blacha do pieczenia ciastek *m*, a na górnym brzegu brytwanny *i* opiera się na występie *n* wysoka forma piekarska *o*. Górna szerokość nasadki *p* formy *o* jest nieco większa od średnicy nasadki *f* podstawki *a*, a to w tym celu, żeby można było przy pieczeniu na podstawce *a* postawić formę piekarską *o*. Wysokość nasadek *d* i *f* tak jest dobrana, żeby opuszczające ją spaliny nie mogły uchodzić bokiem pod wgłębieniami formy piekarskiej.

Przy użyciu aparatu do smażenia lub gotowania według niniejszego wynalazku, spaliny wnikaające w podstawkę *a* płyną częściowo przez nasadkę *d* do góry, częściowo zaś uchodzą przez otwory *c* w komorze znajdującej się między lejkiem *b* a górną częścią podstawki ponad nasadką *d* i naokoło niej przez nasadkę *f*. Następnie ogrzewają one dno brytwanny *i* i płyną do góry wzdłuż przestrzeni zawartej między ściankami brytwanny *i* a osłoną *g*, a u góry przechodzą poprzez otwory *k* do górnej części brytwanny *i*, tworząc tu ciepło górne i ogrzewają dno blachy *m*, której przy

tem zastosowaniu aparatu można z korzyścią użyć do pomieszczenia jarzyn, ziemniaków, pieczywa i t. d. W końcu spaliny przechodzą przez otwórki kołnierza blachy *m* do formy piekarskiej, skąd mogą ujść przez nasadkę *p*, o ile ta nie jest zamknięta odpowiednią przykrywką. Przykrywkę taką można wykonać w ten sposób, aby w mniejszym lub większym stopniu dopuszczała lub hamowała, a zatem regulowała uchodzenie gazów i pary, i dawała się od zewnątrz wkładać w nasadkę *p*.

Jeżeli chodzi o pieczenie w formie piekarskiej *o*, to ustawia się aparat odwrotnie, niż na fig. 1, a więc formą na podstawce *a*. Brytwanna *i* i osłona *g* razem wzięte stanowią wówczas kopułę, na którą można nałożyć przykrywkę celem zapobieżenia odpływowi lub też w celu regulowania odpływu spalin i par, przechodzących z brytwanny przez szpary *k* do przestrzeni, znajdującej się między brytwanną a osłoną.

Przy takim sposobie zastosowania aparatu można porzucić osłonę *g*, a niekiedy również brytwannę *i*, a zamiast nich ustawić blachę *m* dnem do góry na występie *n* wysokiej formy piekarskiej *o*. W ten sposób skupia się dużo ciepła górnego, a mimo to nie uniemożliwia całkowicie odpływu spalin.

Podstawka *s* z fig. 2, przeznaczona do użycia na elektrycznej płyci kuchennej, zaopatrzona jest od dołu w obtoczoną laną płytę *t* ze szparami *u*, powyżej zaś posiada w blaszanej ściance pewną ilość otworów, pozwalających na odpływ ogrzanego powietrza z podstawki do aparatu, oraz dzięki jej unika się szkodliwego dla ogrzewania nagromadzania się w podstawce ogrzanego powietrza. Stożkowata część *b* podstawki *a* (fig. 1) jest tu zupełnie zbędna, natomiast górna część podstawki *s* ukształtowana jest podobnie jak górna część *e* podstawki *a*.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Aparat do pieczenia i smażenia o dwóch nasadzonych na siebie naczyniach, znamienny tem, że brytwanna (*i*), stanowiąca jedno ze wspomnianych naczyń, w swem dolnem położeniu zawieszona jest w takiej wysokości na osłonie (*g*), opartej na podstawce (*a, s*), żeby jej niedziurkowane dno znajdowało się powyżej niewysokiej nasadki (*d*) podstawki (*a*).

2. Aparat do pieczenia i smażenia według zastrz. 1, znamienny tem, że brytwanna (*i*) posiada na swej ściance dwa występy (*h, l*) i zawieszona jest w swem dolnem położeniu zapomocą dolnego występu (*h*) na osłonie, podczas gdy górny występ (*l*) służy do podparcia formy piekarskiej (*m*), do której dna spaliny mogą się przedostawać bezpośrednio z przestrzeni pomiędzy osłoną a brytwanną.

3. Aparat do pieczenia i smażenia według zastrz. 2, znamienny tem, że w dolnem położeniu brytwanny (*i*) otwory (*k*) w ściance brytwanny znajdują się poniżej górnego obrzeża osłony, przyczem rozstęp między owem obrzeżem a występem (*l*), służącym do oparcia formy piekarskiej (*m*) na brytwannie (*i*), jest większy od głębokości formy piekarskiej (*m*), dzięki czemu spaliny mogą przechodzić do bryt-

wanny (*i*) z bocznej przestrzeni między dolną częścią brytwanny (*i*) a osłoną (*g*) przez otwory (*k*), poniżej formy piekarskiej (*m*).

4. Aparat do pieczenia i smażenia według zastrz. 1, znamienny tem, że podstawka (*a*) składa się z części lejkowatej wewnętrznej (*b*) oraz z zewnętrznej (*l*), stanowiącej podporę i boczne prowadzenie osłony, przyczem obydwie te części tworzą po jednej centralnie umieszczonej nasadce (*d, f*) i pozostawiają między sobą wolną przestrzeń, do której spaliny wchodzić przez otwory w ściance wewnętrznej części (*b*) i uchodzą pomiędzy obydwoma nasadkami (*d, f*).

5. Aparat do pieczenia i smażenia według zastrz. 1, znamienny tem, że podstawka (*s*) przeznaczona do użycia na kuchence elektrycznej posiada laną obtoczoną płytę podstawową (*t*) ze szparami (*u*), przyczem w ściance pustej komory, znajdującej się powyżej płyty, otwory (*v*) dzięki czemu pomiędzy szparami (*u*) a otworami (*v*) przechodzi prąd ogrzanego powietrza.

Eugen Hager-Polli.
Zastępca: Inż. dypl. M. Zoch,
rzecznik patentowy.

