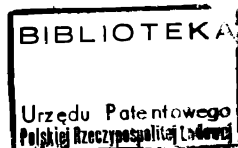


Warszawa, 30 stycznia 1933 r.

2

URZĄD PATENTOWY



A47j 19/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 17377.

Mendel Koch
(Lwów, Polska)
i Jakób Baumwurz
(Lwów, Polska).

Kl. 34 b 8.

346 19/00

**Przyrząd do przecierania kartofli, jarzyn, sucharów
i podobnych surowców lub przetworów.**

Zgłoszono 22 lipca 1931 r.
Udzielono 27 października 1932 r.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest przyrząd do przecierania surowców, jak np. kartofli, jarzyn i owoców, lub przetworów, np. sucharów, pieczywa czerstwego i t. d. Przyrząd ten zaspokaja potrzebę oddawna odczuwaną w gospodarstwach domowych, gdyż umożliwia on przecieranie wymienionych surowców i przetworów w sposób łatwy, szybki i sprawny.

Wynalazek polega na tem, że na końcu osi ślimaka przesuwającego w sposób znany surowce lub przetwory w walcowej osłonie, a napędzanego ręcznie lub zapomocą silnika, jest umieszczony nóż obrotowy o dwóch skrzydełkach o przekroju sko-

śnym i w razie potrzeby nieco wygiętym, którego zadaniem jest przecinanie końcowej warstwy surowców lub przetworów i wtlaczanie jej na tarkę, umieszczoną na końcu osłony przyrządu. Wspomniana tarka jest okrągła i może być wykonana np. z blachy cynowanej. Posiada ona nacięcie o kształcie dostosowanym do surowców lub przetworów, które się przeciera. Tarka jest zaopatrzona pośrodku w tulejkę, stanowiącą łożysko osi ślimaka.

Na rysunku uwidoczniono przykład wykonania przedmiotu wynalazku.

Fig. 1 przedstawia przekrój podłużny przyrządu, fig. 2 — jego widok boczny po

zdjęciu tarki. Fig. 3 przedstawia widoki po-
ługiczne dwóch odmian tarki, a fig. 4 —
przekrój po linii A—A fig. 3.

Przyrząd składa się z osłony walcowej
1, zaopatrzonej w kanał 2, przeznaczony
do wkładania surowców lub przetworów, a
umieszczonej na żeliwnym stojaku 7, obej-
mującym osłonę 1, która z nim jest silnie
połączona zapomocą listw podłużnych 15,
16 i 17. Stojak 7 jest zaopatrzony w uchwy-
ty 19, 19', które można połączyć zapomocą
śruby 18 z pałakiem 5, zaopatrzonym w
dolnej części w śrubę 6, a w części górnej
przyśrubowanym do czołowej ścianki osło-
ny 1. Zapomocą śruby 6 można przytwier-
dzić przyrząd np. do stołu, wywierając ci-
śnienie po stronie przeciwległej podstawie
stojaka 7. Górna część pałaka 5 służy rów-
nocześnie jako łożysko osi 12, o której mo-
wa poniżej.

W osłonie 1 obraca się ślimak 3 posia-
dający znany kształt, np. kształt stoso-
wany w przyrządach kuchennych do
przecierania mięsa. Ślimak 3 jest umie-
szczony na osi 12, którą można obracać za-
pomocą korby 4, jak to przedstawiono na
fig. 1, lub też w inny sposób, np. zapomocą
silnika elektrycznego.

Tuż przy końcu ślimaka 3 znajduje się
na osi 12 dwustronnie działający nóż 8,
którego skrzydełka 8' są ustawione skośnie
w odwrotnych kierunkach, a którego prze-
krój może być w razie potrzeby nieco wy-
gięty. Krawędzie skrzydełek 8' są zao-
strzone i służą do przecinania materiału
przesuwanego zapomocą ślimaka 3 ku koń-
cowi osłony 1. Wskutek nachylenia skrzy-
dełek 8' obcięta warstwa jest bezpośrednio
właczana na tarkę 9, umieszczoną na koń-
cu osłony 1.

Tarka 9 (fig. 3 i 4) posiada nacięcia o
kształcie dostosowanym do surowców lub
przetworów przecieranych, a pośrodku jest
zaopatrzona w tulejkę 13, stanowiącą łoży-
sko dla przedniego końca osi 12. Koniec tej
osi jest zaopatrzony w sworzeń nagwinto-

wany 10, z którym współdziała nakrętka
skrzydełkowa 11. Nakrętka ta, po przekre-
ceniu uniemożliwia wypadnięcie tarki 9,
której brzeg zewnętrzny 14 jest nasunięty
na koniec osłony 1. Nacięcia tarki 9 mają
kształt dowolny, np. kształt trójkątny (fig.
3 strona lewa), lub kształt okrągły, kombi-
nowany z trójkątnym (fig. 3 strona prawa).
Sama tarka jest wykonana z blachy cyno-
wanej.

Przy stosowaniu przyrządu wsuwa się
surowce lub przetwory przez kanał 2 do
osłony 1 i obraca np. zapomocą korby 4 śli-
mak 3 wraz z nożem 8. Surowce podlegają
przesunięciu w osłonie, a nóż 8 przecina
krawędziami skrzydełek 8' warstwę znaj-
dującą się w pobliżu tarki 9. Skośne po-
wierzchnie noża 8 działają na obciętą war-
stwę w ten sposób, iż właczają ją w otwo-
ry tarki, przesuwając równocześnie ruchem
obrotowym materiał na tarce, co umożli-
wia jego dokładne i sprawne przetarcie.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Przyrząd do przecierania kartofli,
jarzyn, sucharów i podobnych surowców
lub przetworów, znamieny tem, że na osi
ślimaka (3), przesuwającego w sposób zna-
ny surowce lub przetwory w osłonie (1),
jest umieszczony nóż obrotowy dwustron-
nie działający, o skośnych, a w razie po-
trzeby nieco wygiętych w przekroju skrzy-
dełkach, którego zadaniem jest przecina-
nie surowców i przetworów oraz włacza-
nie ich ruchem obrotowym na tarkę (9), u-
mieszczoną na końcu osłony (1) przyrządu.

2. Przyrząd według zastrz. 1, zna-
mieny tem, że tarka okrągła (9), wykona-
na z blachy cynowanej, posiada nacięcia o
kształcie dostosowanym do surowców lub
przetworów, podlegających przecieraniu, a
w środku swym jest zaopatrzona w tulejkę
(13), stanowiącą łożysko osi (12) ślimaka
(3).

3. Przyrząd według zastrz. 2, znamien-

ny tem, że na końcu osi (12) ślimaka (3) znajduje się sworzeń nagwintowany (10), z którym współpracuje nakrętka skrzydełkowa (11), utrzymująca tarkę (9) we właściwym położeniu.

4. Przyrząd według zastrz. 1 — 3, znamienny tem, że stojak (7) obejmuje osłonę (1) przyrządu, z którą jest połączony zapomocą listw podłużnych (15, 16, 17), oraz połączony jest zapomocą śruby (18) z pałąkiem (5) dociśniętym (np. śrubą

(6)) do stołu lub innej podstawy, przyczem górny koniec pałąka (5) jest przytwierdzony do czołowej ścianki osłony (1) i równocześnie służy jako łożysko wału (12) ślimaka (3).

M e n d e l K o c h.

J a k ó b B a u m w u r z e l.

Zastępca: Inż. W. Suchowiak,
rzecznik patentowy.

FIG.1

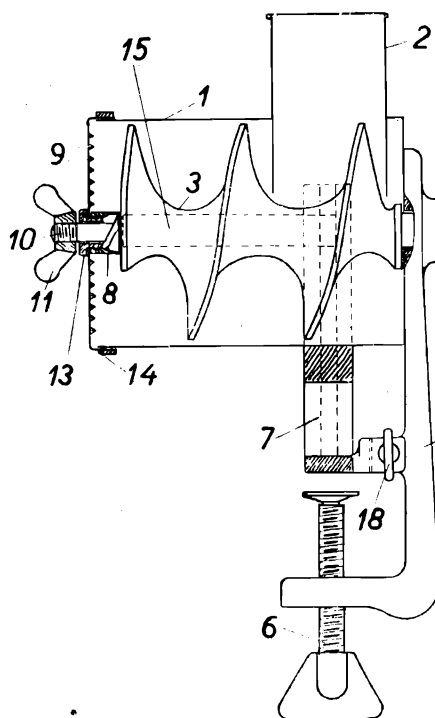


FIG.2

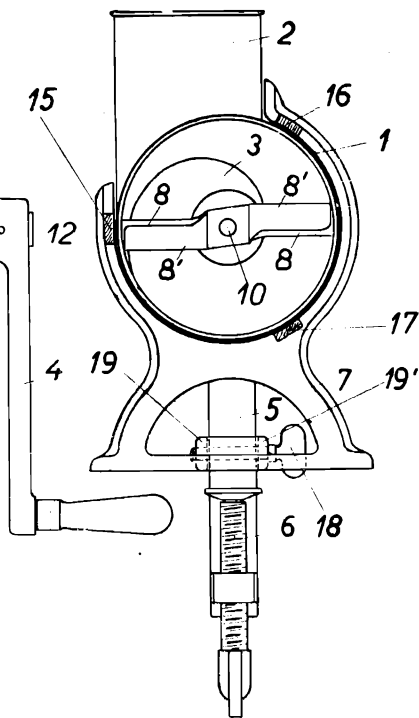


FIG.3 A

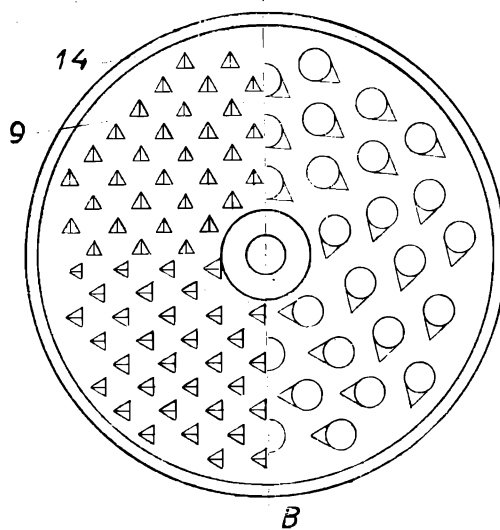


FIG. 4

