



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 11.VI.1969 (P 134 129)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 15.III.1972

Kl. 34 b, 36/30

MKP A 47 j, 36/30

UKD

Współtwórcy wynalazku: Zbigniew Deluga, Krzysztof Salmonowicz,
Aleksy Siwiec

Właściciel patentu: Instytut Przemysłu Organicznego, Warszawa
(Polska)

Urządzenie do podgrzewania dań konserwowych w puszkach blaszanych

1

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie do podgrzewania konserw w puszkach blaszanych w warunkach terenowych.

Dotychczasowe metody podgrzewania konserw polegają głównie na użyciu różnego typu i konstrukcji ładunków pirotechnicznych, charakteryzujących się krótkim czasem palenia i wysoką temperaturą, wymagających przez to stosowania specjalnych warstw izolacyjnych zabezpieczających konserwę przed przypaleniem, a użytkownika przed poparzeniem. Ciężar ich i cena są niewspółmierne do uzyskiwanych efektów, ponieważ znaczna część wydzielonego ciepła zostaje zużyta na podgrzanie materiału izolacyjnego i stałych produktów reakcji.

Oprócz stosowania ładunków pirotechnicznych do podgrzewania konserw używa się również różnego typu kuchenek i maszynek turystycznych na paliwo płynne, gaz w butlach i paliwo stałe. Wadą tych ostatnich jest konieczność posiadania i wożenia z sobą oddzielnych urządzeń, oraz zaopatrywania się w odpowiednie zapasy paliwa.

Urządzenie według wynalazku stanowiące płaszcz blaszany, będący jednocześnie magazynem paliwa, nie posiada wyżej podanych niedogodności i pozwala na tanie i szybkie podgrzewanie dań konserwowych do temperatur rzędu 60°C i wyższych.

Istotę urządzenia do podgrzewania dań konserwowych stanowi pas blachy zakończony z jednej strony występami, a z drugiej strony kilkoma szeregami otworów. Dolna krawędź pasa blachy po-

2

siada dowolną ilość występów spełniających rolę nóżek, oraz dłuższy występ, który w środkowej części ma kształt krążka z wgłębieniem i otworem, tworząc kominek. W górnej części na obwodzie pas blachy ma nacięcia stanowiące oparcie dla podgrzewanej puszki.

Urządzenie przedstawione na rysunku ma postać płaszcza blaszanego, który w czasie transportu i przechowywania tworzy jedną całość z puszką konserwową. Po rozwinięciu płaszcz ten stanowi pas blachy, którego jeden koniec posiada występy 4 spełniające rolę zatyczek, zaś na drugim ma otwory 5 — 6. W górnej części na obwodzie ma wykonane nacięcia 1, które po odgięciu stanowią oparcie dla puszki. Dolna krawędź pasa posiada dowolną ilość występów 2 spełniających rolę nóżek, oraz dłuższy występ, którego środkowy odcinek ma postać krążka z wgłębieniem i otworem 7, stanowiąc kominek 3.

Przedstawiona konstrukcja zapewnia jednocześnie ogrzewanie dna i ścianek puszki dzięki przepływowi gorących gazów wzdłuż ścianek. Płaszcz z blachy chroni przy tym ścianki puszki przed ochłodzeniem. Równoczesne ogrzewanie całej puszki jest szczególnie korzystne w warunkach zimowych, gdyż skracca się znacznie okres roztopiania najtrudniej przewodzącej ciepło, zamrożonej zawartości puszki. Pastylka paliwa spala się warstwowo od środka zapewniając prawie niezmienną powierzchnię palenia i tym samym dużą równomierność palenia. Przepływające środkiem palącej się pastylki powietrze po-

woduje podwyższenie temperatury stożka płomienia oraz skoncentrowanie go pod środkową częścią dna puszki. Zwiększa to intensywność ogrzewania konserwy.

Przykład. Do ogrzewania puszek 250 g o średnicy 75 mm i wysokości 50 mm używa się płaszcza blaszanego o długości obwodu 265 mm i szerokości 65 mm. Odstęp między wycięciami zakładki do zwiększania średnicy płaszcza wynosi 20 mm, wielkość pastylki paliwa 3,5 g, średnica wewnętrzna pastylki 10 mm, średnica zewnętrzna 30 mm, odległość pastylki od dna puszki 30 mm.

Przed przystąpieniem do podgrzewania puszki wyjmuje się występy 4 z otworów 6, a następnie zdejmuje płaszcz. Z kolei odgina się nacięcia 1 i występy 4 wkłada się w otwory 5. Przygotowany w ten sposób płaszcz umieszcza się w miejscu osłoniętym od podmuchów wiatru. Po sprawdzeniu, czy puszka opiera się stabilnie o podpórki, podpala się pastylkę i wstawia

puszkę, przy czym proces podgrzewania powinien trwać od 3 do 10 minut w zależności od pory roku i wielkości puszki.

Sposób podgrzewania według wynalazku przewiduje w założeniu jednorazowe użycie płaszcza. Nie wyklucza to możliwości wielokrotnego wykorzystania płaszcza do podgrzewania puszek podobnej wielkości.

Zastrzeżenie patentowe

Urządzenie do podgrzewania dań konserwowych w puszkach, **znamiennie tym**, że stanowi je pas blachy, którego dolna krawędź posiada dowolną ilość występów (2) spełniających rolę nóżek, oraz dłuższy występ, którego środkowy odcinek ma postać krążka z wgłębieniem i otworem (7), tworząc kominek (3), a w górnej części na obwodzie ma nacięcia (1) stanowiące oparcie dla puszki, przy czym jeden koniec pasa blachy zakończony jest występa-
mi (4), zaś drugi koniec posiada otwory (5 i 6).

