

5 czerwca 1931 r.

A47j 37/04

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 13528.

Kl. 21 h 4.

Jules Seegmuller
(Strassburg, Francja).

Piecyk elektryczny do pieczenia na rożnie.

Zgłoszono 15 września 1928 r.

Udzielono 11 kwietnia 1931 r.

Pierwszeństwo: 16 września 1927 r. dla zastrz. 1—3 (Francja).

Wynalazek dotyczy elektrycznie ogrzewanego piecyka do pieczenia na rożnie, napędzanym ręcznie lub mechanicznie, zapomocą którego można wyrabiać szybko i bez specjalnych wiadomości zawodowych pieczone różnego rodzaju na rożnie przy zupełnym zachowaniu aromatu pieczonego i przy małym zużyciu prądu.

W myśl wynalazku piecyk posiada kształt szczelnie zamkniętej skrzyni, której przednia część służy za komorę do pieczenia, a tylna część za komorę ogrzewającą, przyczem obie komory oddzielone są od siebie zapomocą pionowego rusztu, za którym w komorze grzejnej znajdują się grzejniki. W komorze do pieczenia umie-

szczono jeden nad drugim kilka uruchomianych zapomocą korby ręcznej lub silnika wałków, na których znajdują się łatwo wymienne rożny, dzięki czemu można wyrabiać równocześnie większą ilość pieczonych. W odpowiednich miejscach skrzyni przewidziane są okna wizerne, umożliwiające wygodne obserwowanie przebiegu pieczenia wewnątrz skrzyni.

Wreszcie piecyk zaopatrzony jest w potrzebne urządzenia, np. otwór spustowy do tłuszczu i sosu lub w otwory do przewietrzania.

Na rysunku uwidoczniono przykład wykonania wynalazku; fig. 1 przedstawia podłużny przekrój piecyka, fig. 2 — prze-

krój poprzeczny, a fig. 3 — 6 kilka odmian części piecyka.

Piecyk według wynalazku posiada kształt skrzyni blaszanej, składającej się z komór 1 i 2. Ścianki tylna i boczna skrzyni są przedłużone i tworzą podstawę 3. Komora 2 posiada wklęsłe dno 4 i oddzielona jest zapomocą pionowego rusztu od komory 1, w której znajdują się elektryczne grzejniki 6. Komora 1 posiada u góry pokrywę 7, a komora 2 z boku zawieszoną na zawiasach pokrywę 8; pokrywy te zapewniają łatwy dostęp do komór. Komora 2 służy do pieczenia na rożnie. Na bocznych jej ściankach umocowane są dające się przesuwac poziomo łożyska trzymadeł pieczeni względnie ich części napędnych, co pozwala dowolnie nastawiać te trzymadła względem rusztu 5 względnie grzejników 6.

Według fig. 2 trzymadła pieczeni mają postać wałków wykorbionych 10, 11, których czopy z jednej strony osadzone są w łożyskach 9, umocowanych na ścianie komory, a z drugiej strony w otworach osiowych wałków napędnych 12, osadzonych w przeciwnych łożyskach 9. Dolny wałek napędny 12 zaopatrzony jest w koło pasowe 13 do napędu mechanicznego oraz w łańcuch 13' do napędu ręcznego zapomocą korby 14. Na wałkach 12 umocowane są kółka pasowe 15, 15', sprzężone ze sobą zapomocą pasa 16. Wałki napędne 12 połączone są z wałkami korbowymi 10, 11 zapomocą zatyczek.

Każdy wał wykorbiony posiada otwory 17 (fig. 3 i 4), do których wkłada się trzony rożnów 18, przytrzymywane zapomocą śrub 20.

Zamiast wałków wykorbionych można stosować proste rożny 21 z dwoma skierowaniami do siebie parami zębów, nasuwane na wspólny rożen środkowy, albo ruszty obrotowe 26, składające się z dwóch jednostronnie przylegających do siebie krat, połączonych zawiasami, pomiędzy którymi

można zacisnąć mięso. To ostatnie wykonanie nadaje się szczególnie do pieczenia takich części mięsa, które wskutek przebiecia rożnami tracą swój smak.

Piecyk zaopatrzony jest w zasuwę 22, umieszczoną w dnie komory grzejnej 1 i służącą do regulowania ciągu, oraz w rurkę spustową 23 do odprowadzania tłuszczu i sosu, umieszczoną w najgłębszym miejscu dna 4 komory 2. Poza tem w jednej ścianie bocznej skrzyni znajduje się otwór 24 do przewietrzania piecyka lub odprowadzania zeń pary.

Mięso, które ma być upieczone, zakłada się na rożny 18 i umocowuje na wale korbowym 10, 11, poczem wprowadza się wał do piecyka i zakłada w łożyska 9 i otwory wałków napędnych 12. Następnie zamyka się pokrywę 8 i włącza prąd elektryczny, co powoduje szybki wzrost temperatury wewnątrz skrzyni, przyczem temperaturę piecyka można utrzymywać na dowolnej wysokości przez regulowanie położenia zasuwę 22. W czasie pieczenia obraca się oba wały korbowe 10, 11 ręcznie lub zapomocą silnika, wskutek czego pieczenie odbywa się w odpowiedni sposób; przebieg pieczenia może być obserwowany przez okienko 25, znajdujące się w pokrywie 8. Przebieg pieczenia reguluje się przez odpowiednie przybliżanie lub oddalanie wałków korbowych od rusztu.

Górna pokrywa 7 umożliwia dostęp do grzejników celem ich naprawy lub wymiany.

Piecyk według wynalazku może oczywiście odbiegać od konstrukcji, przedstawionej na rysunku, bez przekraczania zakresu wynalazku. Można np. połączyć rożny z wałkami korbowymi 10, 11 i zdejmować upieczone kawałki mięsa bez wyjmowania rożnów z pieca, pozostawiając niedopieczone kawałki. Piecyk może posiadać również tylko jedną komorę zamiast dwóch, lecz grzejniki winny wtenczas znaj-

dować się w tylnej części komory lub w innym odpowiednim miejscu, co umożliwia lepsze wykorzystanie przestrzeni w piecyku. Grzejniki mogą być również umocowane przesuwnie, a rożny nieruchomo lub obie te części mogą być umocowane nastawnie. Wreszcie cała przednia ściana może być wykonana ze szkła, co umożliwia wygodne obserwowanie przebiegu pieczenia. Trzymadła pieczeni mogą wreszcie być wykonane w kształcie bębna, zaopatrzonego na obwodzie w wystające ostrza, na których zawiesza się pieczeń.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Piecyk elektryczny do pieczenia na rożnie, napędzanym ręcznie lub mechanicznie, znamienny tem, że wewnątrz szczelnie zamkniętej skrzyni posiada duże oddzielone od siebie pionowym rusztem komory, z których jedna zawiera grzejniki elektryczne, druga zaś — umocowane przesuwnie wymienne urządzenia do pieczenia na rożnie, np. wałki obrotowe z rożnami.

2. Piecyk według zastrz. 1, znamienny tem, że wklęsłe dno komory do pieczenia jest zaopatrzone w otwór spustowy (23),

boczna ścianka tej komory — w otwór do uchodzenia pary, a dno komory grzejnej — w otwór, zakrywany nastawną zasuwą do regulowania ciągu w piecyku.

3. Piecyk według zastrz. 1 i 2, znamienny tem, że wałki, na których umocowywa się rożny, są wykorbione i zaopatrzone w otwory i śruby do umocowywania rożnów, przyczem wałki te są połączone z krótkimi wałkami napędzonymi, zaopatrzonymi w środki pomocnicze do napędu ręcznego i mechanicznego, np. koła i krążki pasowe, łąby prostokątne i korby ręczne.

4. Odmiana piecyka według zastrz. 1 — 3, znamienna tem, że zamiast wałków wykorbionych posiada umocowane w bocznych łożyskach proste rożny, zaopatrzone w nasunięte na nie pary zębów.

5. Odmiana piecyka według zastrz. 1 — 4, znamienna tem, że rożny umocowane są nieruchomo, a grzejniki przesuwnie.

6. Odmiana piecyka według zastrz. 1 — 5, znamienna tem, że rożny i grzejniki są umocowane przesuwnie.

Jules Seegmüller.

Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.

Fig. - 1.

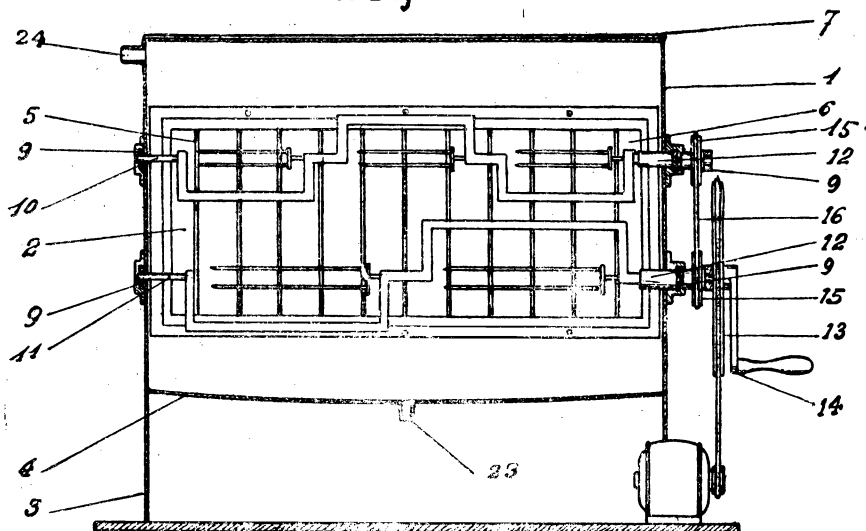


Fig. - 2.

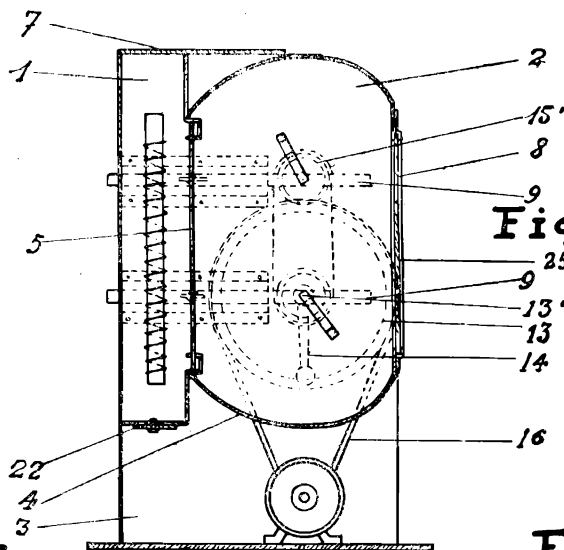


Fig. - 3.

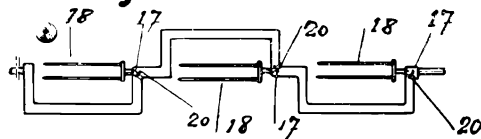


Fig. 4.

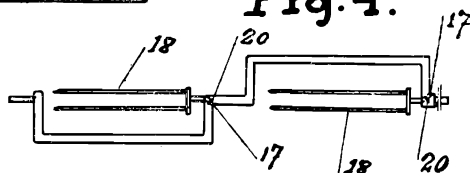


Fig. 5.

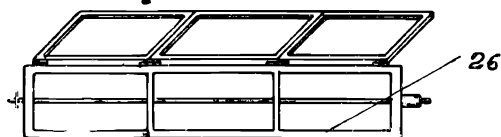


Fig. 6.

