

**POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA**



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

OPIS PATENTOWY PATENTU TYMCZASOWEGO

79 320

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 01.10.1971 (P. 150854)

Pierwszeństwo: _____

Zgłoszenie ogłoszono: 01.04.1974

Opis patentowy opublikowano: 14.07.1975

Kl. 2b, 7/03

MKP A21c 3/06

Twórcy wynalazku: Adam Jarema, Zygmunt Ambroziak, Eugeniusz Chytek
Uprawniony z patentu tymczasowego: Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego,
Warszawa (Polska)

Urządzenie do zwijania w rulony rozwałkowanego ciasta

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie do zwijania w rulony rozwałkowanego ciasta dla nadania kształtów wrzecionowych.

Znane urządzenia do zwijania rozwałkowanych kęsów ciasta w rulony przeznaczone do kształtowania rogali posiadają taśmy kształtujące lub taśmy i wałki lub wałki i szczotki wirujące, co znane jest z patentów Republiki Federalnej Niemiec nr 951203, nr 958373, nr 1148504 i nr 844132.

Wadą znanych urządzeń jest ich skomplikowana budowa, kosztowna konserwacja, oraz większe wymagania eksploatacyjne podnoszące koszt eksploatacji na skutek szybkiego zużywania się elementów zwijających.

Celem wynalazku jest wyeliminowanie powyższych wad znanych urządzeń i uproszczenie konstrukcji, a równocześnie podniesienie zalet eksploatacyjnych.

Według wynalazku urządzenie do zwijania w rulony rozwałkowywanego ciasta posiada dwie pary wałków, przy czym w pierwszej parze wałków dolny wałek jest zawieszony uchylnie a w drugiej parze wałków formujących rulon, wałek górny jest zawieszony uchylnie. W drugiej parze wałków formujących rulon zmiana położenia górnego wałka względem drugiego dolnego współpracującego przy formowaniu następuje pod wpływem siły nacisku powiększającej się objętości zwijanego rulonu.

W krańcowym roboczym położeniu wałka górnego następuje samoczynne wyrzucenie zwiniętego rulonu ciasta z obszaru zwijania między wałkami. Wałki pierwszej pary posiadają obroty współbieżne natomiast wałki drugiej pary posiadają obroty przeciwbieżne. Średnice wałków w każdej parze mają różną długość.

Przedmiot wynalazku jest uwidoczniony schematycznie na rysunku na którym fig. 1 przedstawia wstępną fazę zwijania placka w rulon a fig. 2 — końcową fazę formowania rulonu.

Kęs ciasta wprowadza się między wałki 2 i 4, obracające się zgodnie z kierunkiem przesuwu ciasta. Spłaszczony kęs w postaci placka zostaje posypyany mąką z posypywacza 5 i 6 mechanicznego umieszczonego powyżej wałków formujących. Przesuwany wałkami pierwszej pary placek zostaje zagięty i w przestrzeni między wałkami 1 i 3 następuje zwijanie rulonu. Wałki 1 i 3 obracają się przeciwbieżnie z tym, że wałek górny wykonuje obrót przeciwny do kierunku przesuwu placka. Pod wpływem wzrastającej objętości zwijanego rulonu

rośnie nacisk ciasta na wałki. Nacisk ten powoduje stopniowe przesunięcie wałka 3 górnego w położenie umożliwiające wypadnięcie uformowanego rulonu na zewnątrz na transporter odnoszący.

Urządzenie o tak prostej konstrukcji jest niezawodne w działaniu i na skutek dużej trwałości koszty eksploatacyjne są niskie.

Zastrzeżenia patentowe

1. Urządzenie do zwijania w rulony rozwałkowanego ciasta, znamienne tym, że ma dwie pary wałków, przy czym, w pierwszej parze wałków (2) i (4) wałek (4) dolny jest zawieszony uchylnie, a w drugiej parze wałków (1) i (3), wałek górny (3) jest zawieszony uchylnie i zmienia swoje położenie względem współpracującego wałka (1) pod wpływem siły nacisku powiększającej się objętości zwijanego rulonu.

2. Urządzenie według zastrz. 1, znamienne tym, że pierwsza para wałków (2) i (4) posiada obroty współbieżne, a druga para wałków (1) i (3) posiada obroty przeciwbieżne.

3. Urządzenie według zastrz. 1 znamienne tym że wałki (2) i (4) mają średnice o różnej długości jak również wałki (1) i (3) mają średnice o różnej długości.

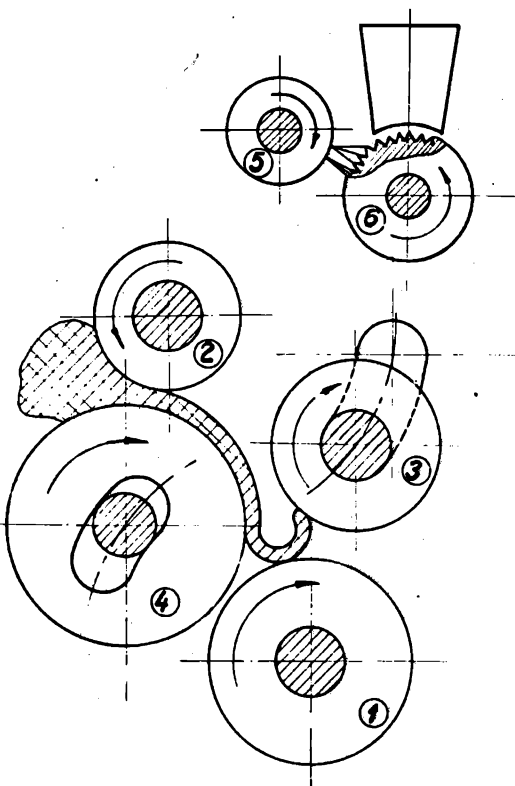


Fig. 1

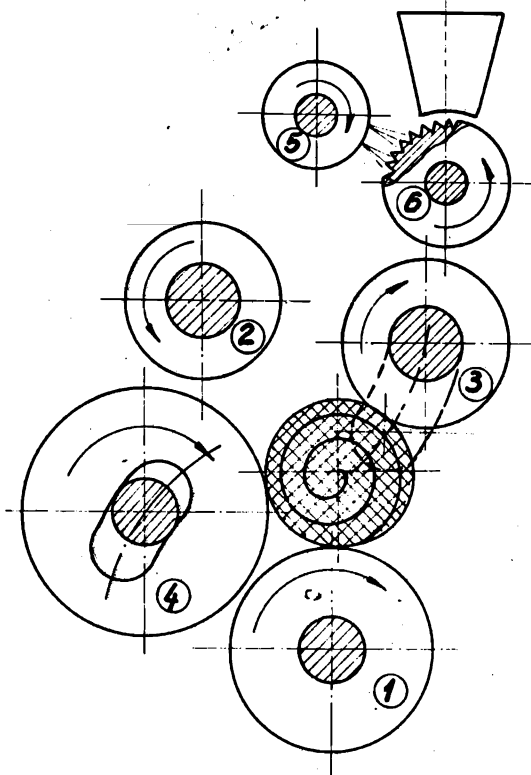


Fig. 2