

URZĄD PATENTOWY



A23g 5/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 22809.

Kl. 53 f, 3.

Laurids Christian Morsbøl
(Kopenhaga, Danja).

Sposób wytwarzania lodów w postaci laseczek i urządzenie do wykonywania tego sposobu.

Zgłoszono 10 grudnia 1934 r.

Udzielono 12 lutego 1936 r.

Laseczki z lodów wytwarzano dotychczas w ten sposób, że ciekłą masę wlewało do foremek, posiadających kształt laseczek gotowych. Następnie foremki te umieszczano w odpowiedniej cieczy chłodzącej, oziębiając je dopóty, aż masa przybierze konsystencję półstałą, poczem do tych foremek, napełnionych półzamrożonym kremem lodowym, wkładano po jednej pałeczce drewnianej; następnie zamrażano lody aż do otrzymania masy zestalonej, poczem wyjmowano gotowe laseczki z foremek i pakowano je do papieru woskowego lub podobnego.

Sposób według wynalazku niniejszego różni się od sposobu znanego tem, iż płyn-

ną masę lodową chłodzi się wstępnie najpierw w osobnym aparacie do zamrażania, podobnym do wirówki, w którym do masy wprowadza się znaczną ilość powietrza np. 50% objętości masy; powstałą mieszaninę chłodzi się wstępnie tylko dopóty, aż lody przybiorą konsystencję mazistą; następnie masę tę wlewa się do foremek, zapatrując je w pałeczki drewniane i t. d. i zamraża aż do osiągnięcia zestalonej masy lodów.

Na rysunku przedstawiono przykład wykonania urządzenia do wytwarzania lodów w postaci laseczek według wynalazku niniejszego. Fig. 1 przedstawia urządzenie według wynalazku niniejszego w widoku

zboku, fig. 2 — urządzenie to w widoku zgóry; a fig. 3 — 5 przedstawiają szczegóły.

Urządzenie to zawiera szereg pionowych foremek 1, które w przedstawionym przykładzie posiadają kwadratowy przekrój poprzeczny, lecz które również mogą posiadać i inny przekrój poprzeczny, np. kolisty. Foremki te w górnej części mogą również posiadać większą średnicę niż w dolnej części; ułatwiałoby to usuwanie gotowych laseczek kremowych; zewnątrz foremek przylutowana jest do nich taśma metalowa 2, która może być przymocowana również w inny odpowiedni sposób i która służy do podpierania urządzenia. Górna część foremek uchodzi do koryta 3 tak, iż półzamrożoną masę wlewa się do tego koryta, z którego masa ta, po napełnieniu koryta, spływa do poszczególnych foremek. Koryto 3 jest zaopatrzone w uchwyty 4.

Przyrząd, służący do przytrzymywania drewnianych lub podobnych pałeczek w kremie, składa się z płyty 5, posiadającej mniej więcej taką samą wielkość, jak i dno koryta 3. Płyta ta posiada otwory, rozmieszczone odpowiednio do foremek i posiadające kształt, przedstawiony na fig. 2, 4 i 5. Każdy z otworów płyty 5 składa się ze stosunkowo długiej i szerokiej szczeliny 6 oraz z nieco krótszej i wąskiej szczeliny 7, umieszczonej z boku szczeliny 6; długość szczeliny 7 dobiera się w ten sposób, aby pałeczka drewniana 8 o kształcie, przedstawionym na fig. 3, nie mogła z tej szczeliny wypaść; szczelina 6 natomiast winna posiadać taką długość, aby pałeczka drewniana swobodnie się w niej przesuwiała. Do górnej strony płyty 5 są przymocowane cztery pałaki 9, 10, 11, 12, zachodzące na brzegi koryta 3 w sposób, wyjaśniony na fig. 1 i 2. Ponadto płyta 5 posiada dwa uchwyty 13, służące do jej zakładania i usuwania.

Po częściowym zamrożeniu ciekłej mie-

szaniny i po odpowiednim doprowadzeniu powietrza, mieszaninę tę wlewa się do koryta 3; mieszanina ta spływa do poszczególnych foremek 1, poczem aparat wstawia się do cieczy chłodzącej. Następnie w korycie umieszcza się płytę 5, umieszczając w każdej z krótszych szczelin 7 po jednej pałeczce; pałeczki te podczas zamrażania masy są przytrzymywane w omawianych szczelinach. Po skrzepnięciu masy i całkowitem jej zamrożeniu, podnosi się płytę za uchwyty 13, przyczem zapomocą pałeczek zostaje podniesiona również i zamrożona masa, znajdująca się w foremkach 1. Następnie laseczki z lodów ustawia się na chłodzonej podstawie, obniżając płytę 5 dopóty, aż drewniane pałeczki swymi wąskimi częściami przejdą przez długą szczelinę 6. Przez ostrożne przesunięcie płyty wprowadza się drewniane pałeczki ze szczeliny 7 do szczeliny 6, poczem zwolnioną z pałeczek płytę można całkowicie usunąć. Laseczki z lodów są wówczas gotowe do pakowania.

Przyrządy do przytrzymywania drewnianych pałeczek mogą być wykonane również i w inny sposób. Wyżej opisany przyrząd okazał się w praktyce bardzo odpowiednim. Otwory 6, 7 mogą posiadać również i inny kształt. To samo dotyczy pałeczek 8. Ważną rzeczą jest jednak, aby pałeczki nie mogły przesuwac się przez szczeliny 7, a podczas przesuwania płyty 5 wsuwały się lekko do szczelin 6.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania lodów w postaci laseczek, znamienny tem, że ciekłą masę lodów chłodzi się wstępnie w osobnym aparacie do zamrażania lodów, podobnym do wirówki, z doprowadzeniem powietrza w ilości np. 50% masy, tak iż mieszanina ta przybiera konsystencję półstałą, poczem powstały mazisty krem lodowy wlewa się do foremek o pożądanym

kształcie, następnie aparat wstawia się do odpowiedniej cieczy chłodzącej, zaopatrując każdą z tych foremek w pałeczkę drewnianą i chłodząc krem lodowy dopóty, aż wykaże pożądany stopień zestalenia.

2. Urządzenie do wykonywania sposobu według zastrz. 1, znamienne tem, że aparat, zawierający foremki (1) z półstałym, z powietrzem zmieszany kremem lodowym, zawiera koryto (3), na którego dnie umieszczony jest szereg foremek (1), zwisających swobodnie z tegoż dna.

3. Urządzenie według zastrz. 2, znamienne tem, że zewnątrz foremek (1) umocowana jest w odpowiedni sposób taśma metalowa (2) lub podobny narząd, który służy do podpierania omawianego aparatu.

4. Urządzenie według zastrz. 2 i 3, znamienne tem, że posiada płytę (5), zaopatrzoną w szereg otworów (6, 7), rozmieszczonych odpowiednio do foremek (1) i służących do umieszczania w nich pałeczek (8), przyczem płyta ta posiada narzą-

dy nośne (9, 10, 11, 12), przeznaczone do umocowywania jej na korycie (3).

5. Urządzenie według zastrz. 4, znamienne tem, że otwory (6, 7) płyty (5) oraz pałeczki (8), umieszczane w kremie lodowym, posiadają kształt i wielkość tego rodzaju, aby pałeczki w stosunku do tych otworów były przytrzymywane w oznaczonym położeniu, a w innem ich położeniu względem tych otworów przesuwaly się przez te otwory.

6. Urządzenie według zastrz. 5, znamienne tem, że otwory (6, 7) składają się z długiej i szerokiej części (6), przez którą mogą przesuwac się zwężające się ku dołowi pałeczki (8), oraz z krótkiej części (7), w której można zawiesić pałeczki, przytrzymywane w części tej podczas ich zamrażania.

Laurids Christian Morsbøl.

Zastępca: Dr. techn. A. Bolland,
rzecznik patentowy.

