

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

65046

Patent dodatkowy
do patentu _____

Kl. 2b,6/01

Zgłoszono: 05.IV.1969 (P 132 803)

Pierwszeństwo: _____

MKP A21c 1/04

Opublikowano: 31.V.1972

UKD

Twórca wynalazku: Hygin Płoszek

Właściciel patentu: Odlewnia Żeliwa „Węgierska Górka” Przedsiębior-
stwo Państwowe, Węgierska Górka (Polska)

Ucierak do ciast i mas tortowych

1

Przedmiotem wynalazku jest ucierak do ciast i mas tortowych stanowiący część składową robota kuchennego.

Znane wieloczynnościowe roboty kuchenne wyposażone są w wymienne narzędzie w postaci mieszadła obrotowego, którego zewnętrzna krawędź przez obrót wokół własnej osi zatacza linię odpowiadającą kształtowi misy robota. W szczególności mieszadło robota stanowi odlew w formie płaskiej kratownicy o kształcie zbliżonym do litery „K”. Boczny i dolne wierzchołki elementów litery połączone są segmentem o kształcie połowy paraboli z poszerzonym, zwróconym w dół wierzchołkiem.

Zewnętrzna paraboliczna krawędź tego segmentu ma kilka wystających kolcy, dla zwiększenia powierzchni roboczej mieszadła. Pionowy górny segment mieszadła, leżący na przedłużeniu osi końcówki napędowej, zaopatrzony jest w poszerzoną końcówkę z kołnierzem, w której to końcówce wydrążony jest cylindryczny otwór z bocznym ścięciem, dla zabezpieczenia mieszadła przed obracaniem się na końcówce napędowej robota. Poszerzona górna końcówka mieszadła ma pod kołnierzem nadlew, w którym wykonany jest gwintowany otwór dla śruby mocującej mieszadła na końcówce napędowej robota kuchennego. Przeznaczenie narzędzia kuchennego robota w kształcie mieszadła obrotowego podyktowane jest jego konstrukcją. Za pomocą tego narzędzia można wyrabiać płynne koktaile, kremy i ciasta (na przykład drożdżowe),

2

które nie wymagają ucierania składników, z których złożona jest masa.

Wadą opisanego narzędzia wymiennego jest to, że nie można nim ucierać składników, niezbędnych przy wyrobie niektórych ciast i mas na przykład tortowych, ponieważ sztywne mieszadło osadzone centrycznie na końcówce napędowej zatacza stale te same kręgi w stałym i niezmiennym oddaleniu od dna i bocznych ścianek misy robota. W takich warunkach ucieranie składników praktycznie nie zachodzi.

Celem wynalazku jest skonstruowanie takiego wymiennego ucieraka do ciast i mas, który eliminuje wady istniejących narzędzi, to znaczy spełnia równocześnie rolę mieszadła jak i ucieraka.

Zadanie to zostało rozwiązane dzięki skonstruowaniu ucieraka zaopatrzonego w dwie gałki z drewna lub masy plastycznej, wprowadzone w ruch obrotowy przy pomocy rozwidłonego trzonka, przy czym gałki te mogą obracać się dookoła własnych osi oraz są dociskane elastycznie do ścianek misy. Elastyczny docisk gałek zapewniają spiralne sprężyny umieszczone w teleskopach. Rozwidlenia trzonka, na których osadzone są gałki i które wprowadzają je w ruch, są odchylone od osi obrotu trzonka pod celowo dobranymi różnymi kątami, aby wywoływać niezbędny przesuw ucieranej masy w misie, zapewniając równomierne wymieszanie utartej masy z masą jeszcze nie utartą. Tak skonstruowany ucierak do wieloczynnościowego robota

3

kuchennego dokonuje czynności ucierania ciast i mas tortowych z równomiernym ich mieszaniem, zastępując całkowicie pracę ręczną.

Przedmiot wynalazku jest przedstawiony w przykładzie wykonania na rysunku, na którym fig. 1 przedstawia narzędzie w widoku z boku, fig. 2 — narzędzie w przekroju wzdłużnym.

Ucierak według wynalazku składa się z trzonka 1, który ku dołowi przechodzi w dwa rozwidlenia 2, na końcach których osadzone są suwliwie teleskopy 3, wraz z kołnierzami 4, do których przymocowane są gałki 5. Podatność sprężystą układu teleskopowego uzyskano przez zastosowanie spiralnej sprężyny 6, wspartej jednym końcem na kulce 7 osadzonej w wybraniu 8 gałki 5, a drugim końcem na kulce 7 osadzonej w wybraniu 9 w rozwidleniu 2 trzonka 1. Zastosowanie zewnętrznych kołnierzy 11 na końcu rozwidlenia 2 i wewnętrznych kołnierzy 12 na obudowie 10 zapewnia suwliwość układu teleskopowego i obrót gałek 5 wokół własnych osi. Ucierak mocuje się na końcówce napędowej robota

4

przez osadzenie tej końcówki w wydrążonym cylindrycznym otworze 13. Z boku poszerzonej końcówki trzonka ucieraka wykonany jest nagwintowany otwór dla mocującej śruby 14. Długość rozwidleń i kąty ich odchylenia od osi trzonka mogą być dobierane stosownie do wielkości i kształtu misy mieszającej robota kuchennego.

Zastrzeżenie patentowe

Ucierak do ciast i mas tortowych, **znamienny** tym, że wewnątrz każdego z dwóch rozwidleń (2) z gałkami (5) ustawionych pod różnymi kątami do osi obrotu trzonka (1) i stanowiących przedłużenie trzonka (1) ma spiralną sprężynę (6) wspartą na kulkach (7) usytuowaną w wybraniu gałki (5), oraz w wybraniu trzonka (1), przy czym trzonek (1) zakończony jest występem kołnierзовym (11) wygiętym na zewnątrz, zaś obudowa (10) zakończona jest w górnej części występem kołnierзовym (12) wygiętym do wewnątrz.

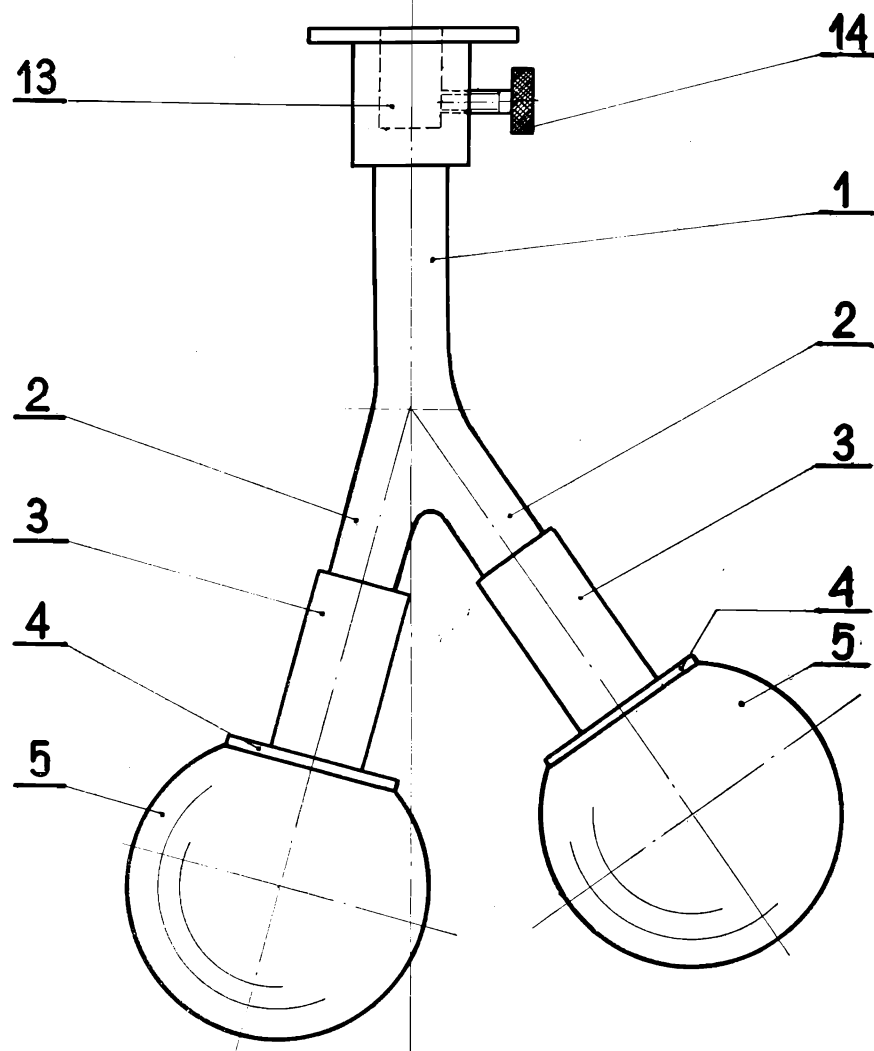


Fig. - 1

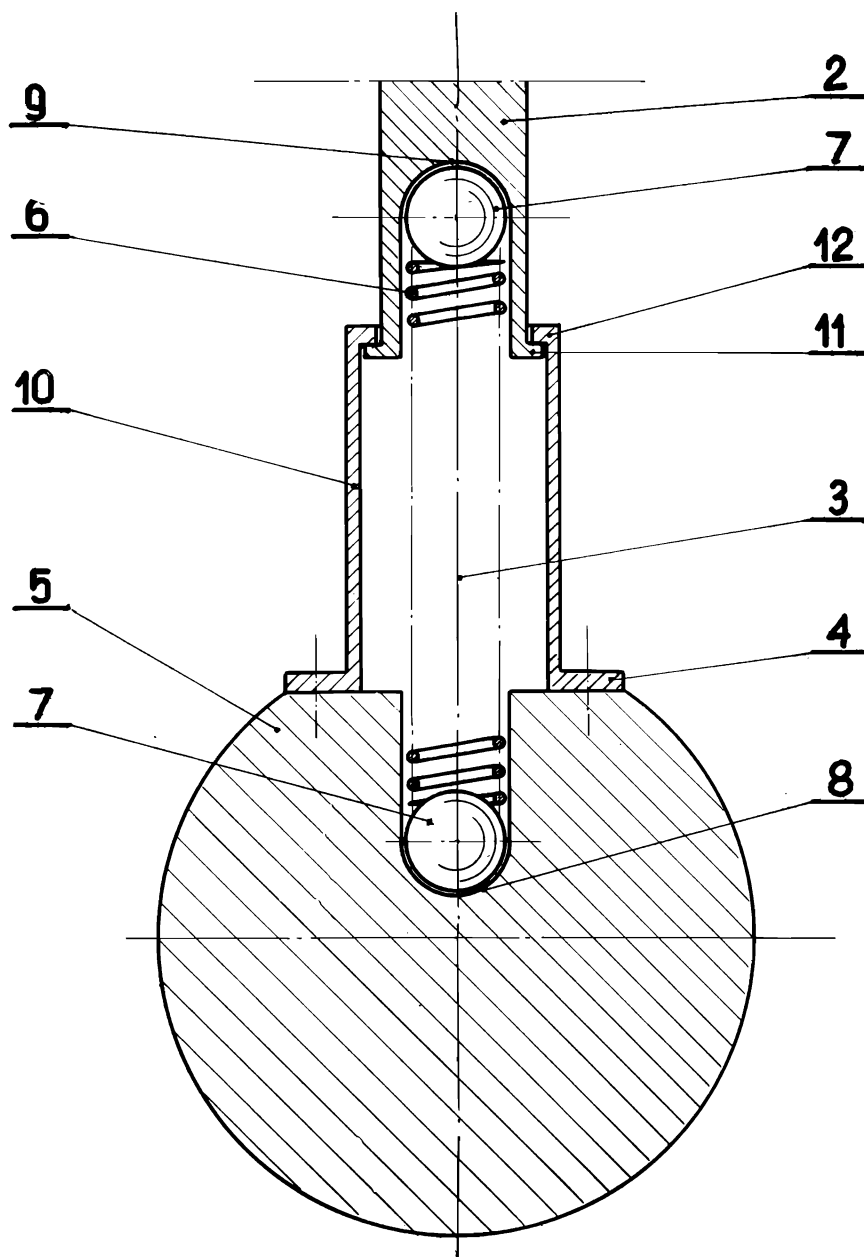


Fig. 2

Cena zł 10,—

Typo Łódź, zam. 89/72 — 185 egz.