



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 37060

Kl. ~~45 g, 24/06~~

Powiatowe Zakłady Mleczarskie w Pasłęku*)

Pasłęk, Polska

45 g 27/02

Urządzenie do parafinowania serów

Udzielono patentu z mocą od dnia 31 października 1953 r.

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie mechaniczne do parafinowania gotowych serów, czyli pokrywania ich cienką powłoką parafiny lub podobnego materiału izolującego krążek sera od wpływów atmosferycznych.

Urządzenie według wynalazku jest przedstawione na rysunku, przy czym fig. 1 przedstawia widok urządzenia z boku, na fig. 2 — przekrój wzdłuż linii AB na fig. 1, fig. 3 — widok z góry.

Na wale napędowym 1 zamocowane są symetrycznie cztery komplety widełek 4a, 4b, 4c i 4d. W dolnej pozycji 4b widełki te zanurzają się w roztopionej parafinie znajdującej się w zbiorniku 3 podgrzewanym parą doprowadzoną sztućcem 8 do przewodów grzejnych 14 z wylotem 9.

Sery przeznaczone do parafinowania układa się na pochyłej rynnie podawczej 6, przy czym najniżej położony ser opiera się o narząd zastawkowy 12 zwalniany wyzwalaczem 13 zamo-

cowanym na wale 1. W czasie obrotu wału 1 sery są zwalniane przez ten narząd w ten sposób aby wpadały pojedynczo pomiędzy dwa sąsiadujące komplety widełek np. 4a i 4b (fig. 1) i były indywidualnie zanurzane w parafinie przez te komplety widełkowe. W czasie parafinowania sery są prowadzone między bocznymi ścianami zbiornika 3, a perforowana wkładka blaszana 7 chroni je przed oblepianiem nierozpuszczonymi jeszcze kawałkami parafiny. Po wyjęciu serów z parafiny dostają się one między dwie boczne osłony 5 chroniące je przed spadnięciem na bok i dostają się na pochyły ruszt 10, po którym staczają się do rynny wylutowej 11.

Pręty rusztowe 10 wchodzą między zęby widełek 4 i nie przeszkadzają im w ruchu obrotowym, natomiast sery staczają się po nich gdy tylko odnośny komplet widełkowy z serem osiągnie najwyższy punkt (pozycja 4d na fig. 1).

Całość urządzenia zmontowana jest na odpowiednim stole 2 i napędzana motorem 15 z odpowiednią przekładnią tak, aby wał 1 obracał

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest Jan Fila.

się z szybkością około jednego obrotu na minutę, co przy temperaturze parafiny około 120—150°^o pozwala na prześuszenie powierzchni sera i dobre przyłgnięcie cienkiej i równej warstwy parafiny.

Z a s t r z e ż e n i a p a t e n t o w e

1. Urządzenie do parafinowania serów znamienne tym, że posiada obracające się widełka (4a, 4b, 4c, 4d), zanurzające sery w roztopionej parafinie lub tym podobnym materiale oraz narząd zastawkowy (2) wyzwalaający sery pojedynczo między sąsiadujące ze sobą komplety widełek zanurzających.

2. Urządzenie według zastrz. 1, znamienne tym, że posiada pochyły ruszt odbiorczy (10), którego pręty wchodzi między zęby widełek (4a, 4b, 4c, 4d).

3. Urządzenie według zastrz. 1 lub 2, znamienne tym, że posiada osłonę (7) chroniącą, zanurzone sery przed przylepieniem się do nich kawałków nierozpuszczonej parafiny.

Powiatowe Zakłady
Mleczarskie w Pasięku

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych

