



Patent dodatkowy
do patentu

Kl. 2 b, 10/01

Zgłoszono: 04.V.1966 (P 114 397)

Pierwszeństwo:

MKP A 21 c

9/06

Opublikowano: 15.IX.1967

UKD

Twórca wynalazku

i

Właściciel patentu

Kazimierz Stefanik, Kraków (Polska)

Urządzenie do wyrobu ciast nadziewanych

1

Przedmiotem wynalazku jest urządzenie do wyrobu ciast nadziewanych.

Znane wyroby kulinarne czy cukiernicze jak: paszteciki, pierogi, rurki z ciasta kruchego nadziewane itp. są wyrabiane sposobem ręcznym. Wyrabianie ich polega na rozwałkowaniu uprzednio wyrobionego ciasta, wykrojeniu z niego kółek lub kwadratów, w wielkości zależnej od przeznaczenia, przy pomocy wykrawacza lub noża, następnie ułożenie na każdym z wykrojonych kawałków odpowiedniej ilości farszu i zalepienie brzegów ciasta palcami, lub zawinięcie — jak to ma miejsce na przykład przy wyrobie pasztecików.

Wprowadzenie sposobu wytwarzania ciast nadziewanych przy pomocy urządzenia, które jest przedmiotem wynalazku, znacznie zmniejszy pracochłonność wytwarzania tego rodzaju potraw czy wyrobów, a tym samym obniży cenę ich w zakładach zbiorowego żywienia. Poza tym wzbogaci jadłospis i zapobiegnie występowaniu niedoborów w punktach masowego żywienia (bary mleczne) w tej grupie potraw. Również i przede wszystkim wynalazek ma na celu zaoszczędzenie czasu gospodyniom domowym przy przygotowaniu lubianych i smacznych posiłków w których skład wchodzi różnego rodzaju ciasta nadziewane. Celem wynalazku jest wytworzenie nadziewanego ciasta o zewnętrznej postaci grubej kluski (w rodzaju potrawy zwanej paluszkami) nadziewanej dowolnym farszem, a zadaniem wynalazku jest skonstruowanie

2

urządzenia do tego celu. Cel ten został osiągnięty przez skonstruowanie przystawki, która w połączeniu ze znaną maszynką do mięsa, tworzy urządzenie służące do tego celu.

5 Urządzenie według wynalazku uwidocznione jest na załączonym rysunku.

Składa się ono ze znanej maszynki do mięsa. Z maszynki tej wykorzystano bez zmian: korbę 1, korpus 18, ślimak 2, w którym wymieniono zabierak o przekroju kwadratowym na zabierak skrzydełkowy 4.

W gardzieli wyżej wymienionej maszynki do mięsa umieszczono korpus 7, przystawki w kształcie cylindra wraz z pojemnikiem 14 umieszczonym na pobocznicę cylindra prostopadle do jego osi, mocując go z korpusem 18, nakrętka 3. Od czoła korpusu przystawki 7 wsuwa się wydrążony ślimak 8, który łączy się po przez wpustkę 5 wyciętą na czole czopa 19, z zabierakiem skrzydełkowym 4 tworząc zesprężloną obrotowo całość. Czop 19 jest wydrążony i posiada na swej pobocznicę wycięte okienka 6. Na czopie tym nasadzone są również obrotowo noże 21, zabezpieczone przed obracaniem się skrzydełkami 22, opierającymi się o korpus 7. Następnie w gardzieli przystawki umieszcza się głowicę 10, w której od strony wewnętrznej założyskowano wydrążony czop 21 ślimaka.

Głowica 10 posiada dwa otwory przelotowe, jeden o przekroju kołowym 17 będący przedłu-

żeniem wydrążenia w ślimaku i otwór szczelinowy 16 o przekroju pierścieniowym mający połączenie poprzez kanały 11 z przestrzenią w której porusza się ślimak 8. Kanały 11 umieszczone są w wewnętrznej ścianie głowicy 10. Głowicę 10 mocuje się w gardzieli przystawki nakrętką 9. W głowicy, prostopadle do jej osi, umieszczona jest śruba dławiąca 15.

Urządzenie według wynalazku działa w następujący sposób: po nałożeniu farszu do pojemnika 12 i ciasta do pojemnika 14 pokręca się korbą 1 i wprawia tym samym w ruch obrotowy zesprężlone ze sobą ślimaki 2 i 8. Farsz przesuwany ślimakiem 2, przedostaje się z komory 13 przez okienka 6 wydrążonym ślimakiem 8, do głowicy 10, a z kolei otworem 17 w formie walca wydostaje się na zewnątrz. Równocześnie ciasto popychane przez ślimak 8, przedostaje się kilkoma kanałami 11 w głowicy 10, a następnie pierścieniową szczeliną 16 wychodzi na zewnątrz w formie kieszki. Ponieważ tak farsz jak i ciasto przesuwają się równocześnie, głowicę 10 opuszcza nadziewane ciasto w postaci grubej kluski o dowolnej długości.

Praca odbywa się sposobem ciągłym. Do regulacji wypływu farszu — w związku z różną jego konsystencją — służy śruba dławiąca 15. Aby zapobiec zatykaniu się okienek przy używaniu farszu o strukturze włóknistej na czopie 19 zamocowane są nieruchomo noże 21, które

ścinają gromadzące się włókna na krawędziach okienek 6 obracającego się czopa.

Zastrzeżenie patentowe

5 Urządzenie do wyrobu ciast nadziewanych składające się z korby, korpusu, ślimaka, zabieraka skrzydełkowego znanej maszyny do mięsa **znamiennie tym**, że jest zaopatrzone w przystawkę, składającą się z korpusu (7) w formie cylindra wraz z pojemnikiem (14) umieszczonym na poboczniccy cylindra prostopadle do jego osi, w którym umieszczony jest wydrążony ślimak (8) łączący się z zabierakiem skrzydełkowym (4) poprzez wpustkę (5) wyciętą na czole czopa (19), posiadającego okienka (6) przez które do wydrążonego ślimaka (8) dostaje się farsz, przy czym okienka (6) zabezpieczone są nożami (21), do 15 ścinania włókien zatrzymujących się na ich krawędziach, oraz głowicy (10), posiadającej dwa otwory przelotowe, jeden o przekroju kołowym (17) będący przedłużeniem wydrążenia w ślimaku i otwór szczelinowy (16) o przekroju pierścieniowym mający połączenie poprzez kanały (11) z przestrzenią w której ciasto przesuwane jest przez ślimak (8), przy czym kanały (11) są 20 umieszczone w wewnętrznej ścianie głowicy (10), w której znajduje się prostopadle do osi urządzenia, śruba dławiąca (15) do regulowania ilości wypychanego farszu.

