

20 marca 1928 r.

B26a 4/02



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 8324.

Anna Lanzkron ur. Askenazy—Farbstein
(Hamburg, Niemcy).

Kl. ~~34 b 3~~

69 31/01

Przyrząd do krajania owoców na równe plastry, szczególnie pomidorów i cebuli.

Zgłoszono 25 maja 1927 r.
Udzielono 24 stycznia 1928 r.

Znane są przyrządy do krajania pomidorów i innych podobnych owoców na równe plastry, jednakże dotychczasowe przyrządy posiadają tę wadę, że przekrojenie owocu następuje wskutek wywieranego nań nacisku.

Przy krajaniu pomidorów należy unikać nacisku, gdyż jak wiadomo skórka tego owocu jest bardzo delikatna. Ciśnienie zaś powoduje w zasadzie rozgniatanie pomidorów. Również podczas krajania pomidorów należy zwracać baczną uwagę na to, aby owoc nie posuwał się na podstawie przyrządu krającego. Nie wystarcza w tym celu włożyć owoc do nieckowatego zagłębienia, lecz należy go umocować zapomocą specjalnego trzymadła, które można nastawiać odpowiednio do wielkości owocu.

Wymaganiom tym czyni zadość przed-

miot niniejszego wynalazku, którego wykonanie przedstawione jest dla przykładu na załączonym rysunku, na którym fig. 1 przedstawia widok przedmiotu wynalazku, fig. 2 przedstawia przekrój podłużny, a fig. 3 uwidocznia ostrze narzędzia krającego.

Aby spowodować równy przekrój, należy unikać połączenia, któreby uzależniało narzędzie krające od trzymadła. W tym celu stosuje się do krajania nóż (patrz fig. 3), którego ostrze 1 wykonane jest w części środkowej w postaci piły.

Trzymadło dla owocu podlegającego krajaniu stanowią dwie zagięte szczęki 3a i 3b, zaopatrzone w wycięcie 2, które zależnie od wielkości materiału przeznaczonego do krajania, przysuwa się do siebie lub odsuwa. Umocowanie owocu następuje poza zasięgiem krajania, gdyż każda szczeka

zaopatrzona jest w występ 5, które to występy przy pomocy ręki przysuwa się jeden do drugiego i przytrzymuje, dzięki czemu owoc zostaje przytrzymany przez szczęki 3a i 3b. Zamiast przesuwania jednej lub dwóch szczęk, można szczęki te połączyć ze sobą przegubowo, przyczem dzięki sprężynującemu działaniu osiąga się przytrzymanie materiału do krajania. Oprócz tego wspomniane szczęki zaopatrzone są z jednej strony w ścianę 11a względnie 11b. Zasułka 12, którą zależnie od wielkości owocu wsuwa się w odpowiednie wcięcia, służy również do przytrzymywania pomidora z drugiego boku. Szczęki 3a i 3b zagina się w tym celu, aby owoc stale znajdował się na pewnej wysokości ponad dolnymi zakończeniami wcięć 8. Ponad temi zakończeniami umieszczone są dwa luźno obracalne walce 9 i 10, wykonane z filcu, korka lub drzewa, które zapobiegają nacinaniu metalu w wycięciach przez nóż 1. Zamiast z metalu trzymadło może być wykonane również z innego materiału, jak np. z drzewa. Po umocowaniu owocu zapomocą ścian 11a i 11b i zasułki 12, oraz szczęk 3a i 3b, zostaje on zapomocą noża (fig. 3) odpowiednio do ilości wcięć 2 pokrajany na plastry.

Przy sporządzeniu większej ilości wcięć przyrząd ten może służyć również do krajania cebuli, przyczem, po pokrajaniu tej ostatniej na plastry, przesuwa się je pod kątem 90° i kraje znowu.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Przyrząd do krajania owoców na równe plastry względnie kostkę, w szczególności pomidorów i cebuli, znamienny tem, że składa się z dwóch jednakowo za-

gętych i zaopatrzonych we wcięcia (2) szczęk (3a i 3b), wykonanych z odpowiedniego materiału, które w celu trzymania owocu przy krajaniu, zależnie od wielkości tegoż, przysuwa się do siebie, względnie odsuwa, oraz z narzędzia krającego, którego ostrze w części środkowej jest ząbione w postaci piły.

2. Przyrząd według zastrz. 1, znamienny tem, że szczęki (3a i 3b) zależnie od wielkości owocu umocowanego względnie krajanego poza obrębem krajania zostają do siebie przysunięte względnie odsunięte przez przesuwanie jednej lub obydwuch szczęk.

3. Przyrząd według zastrz. 1, znamienny tem, że szczęki nastawia się zapomocą zawiasy, około której jedna lub obie szczęki mogą się odchylnie lub przechylnie poruszać.

4. Przyrząd według zastrz. 1, znamienny tem, że jedna lub obie szczęki (3a i 3b) przytrzymują owoc pod odpowiedniemi działaniami sprężynującym.

5. Przyrząd według zastrz. 1, znamienny tem, że pod dolnym końcem wcięć (2) znajdują się luźno obracalne walce (9 i 10) z odpowiedniego materiału, które zapobiegają nacinaniu metalu przez nóż (1).

6. Przyrząd według zastrz. 1 — 5, znamienny tem, że posiada zasuwkę (12), którą w zależności od wielkości krajanego owocu wprowadza się do odpowiedniego wcięcia, dzięki czemu owoc zostaje przyciśnięty do bocznych ścianek (11a i 11b).

Anna Lanzkron
ur. Askenazy—Farbstein.
Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.

Fig. 1

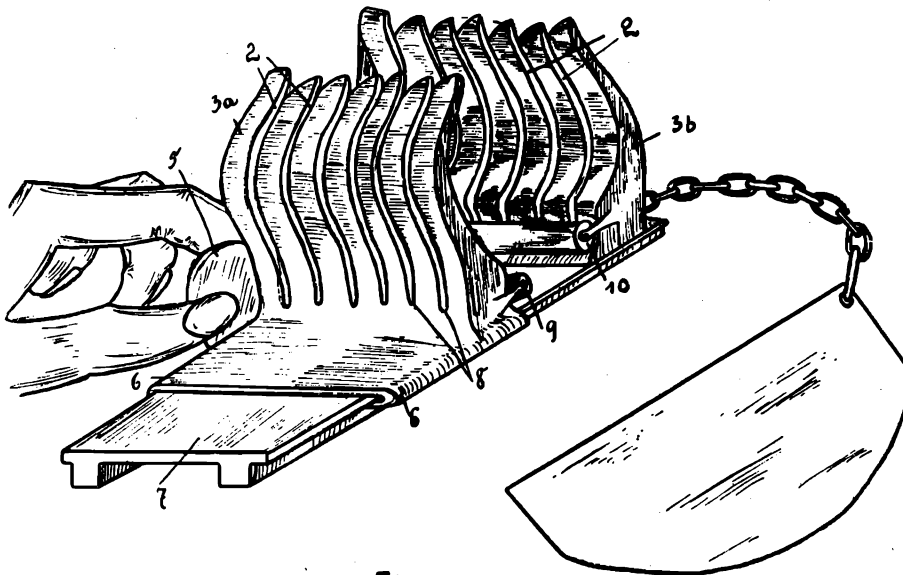


Fig. 2

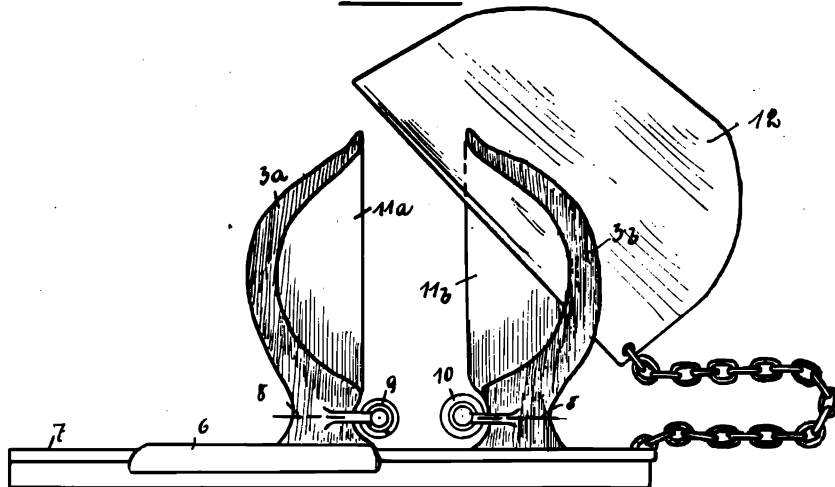


Fig. 3

