

UŽITNÝ VZOR

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLového
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2010 - 23094**
(22) Přihlášeno: **11.08.2010**
(47) Zapsáno: **16.05.2011**

(11) Číslo dokumentu:

22200

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:
A21C 11/00 (2006.01)

(73) Majitel:
TESCOMA s.r.o., Zlín, CZ

(72) Původce:
Vaculík Jiří, Zlín, CZ

(74) Zástupce:
Patentová a známková kancelář, ing. Jaromír Přikryl, Včelín 1161, Hulín, 76824

(54) Název užitého vzoru:
Formička na výrobky z těsta

CZ 22200 U1

Formička na výrobky z těsta

Oblast techniky

Technické řešení se týká formičky na výrobky z těsta (cukroví), zejména pro výrobu včelích úlů (vosích hnízd).

5 Dosavadní stav techniky

Známé formičky na cukroví, zejména na výrobu včelích úlů (vosích hnízd) jsou tvořeny dvěma odklopnými částmi, do kterých se v uzavřeném stavu vtlačí těsto. Do vtlačeného těsta je nutné vytvořit otvor pro plnění krémem. Tento otvor se u současných formiček provádí vařečkou nebo jinými kuchyňskými nástroji. Po usušení tvaru cukroví se otvor naplní, např. krémem. Krém může při vyšší teplotě v místnosti začít z otvoru cukroví vytékat.

Celý postup vytvoření otvoru v cukroví je ale zdlouhavý a neefektivní, také není zajištěno, aby krém z otvoru nevytékal.

Podstata technického řešení

Výše uvedené nevýhody známých formiček na cukroví odstraňuje do značné míry formička na výrobky z těsta podle technického řešení sestávající z horní části s tvarovou dutinou, do které se plní těsto. Horní část je tvořena jednou pevnou částí nebo dvěma spojenými odklopnými částmi. Podstata technického řešení spočívá v tom, že k horní části je přiřazena spodní část. Tato spodní část sestává z vykrajovací části, kterou se v plátu těsta vykrajují geometrické tvary, kterými se zakrývá finální výrobek cukroví naplněného, např. krémem. Na uzavřenou čelní stranu vykrajovací části navazuje tvarovací část, kterou se v horní části naplněné těstem tvaruje otvor. Z hlediska vykrajování geometrických tvarů je výhodné, když vykrajovací část je zakončena vykrajovací hranou. Pro nejvíce rozšířené tvary cukroví je výhodné, když tvarová dutina horní části a tvarovací část spodní části jsou kuželové a vykrajovací část je válcová. Z hlediska vytváření a formování kuželového otvoru v horní části je výhodné opatřit vykrajovací část u paty kuželové části kruhovým osazením, jehož průměr je větší než průměr vykrajovací části. Pro vytváření koleček z plátu těsta k zakrytí kuželového otvoru finálního výrobku cukroví naplněného krémem je nutné, aby průměr vykrajovací části na vykrajovací hraně byl alespoň tak velký, jako vnější průměr tvarové dutiny. Finální výrobky vytvarovaného cukroví s kuželovým otvorem je nutno usušit. K tomu je vhodný stojánek s kruhovými otvory, jejichž průměr je menší než spodní průměr horní kuželové formovací části.

Výhodou formičky podle technického řešení je, že jedním nástrojem se vytvoří kuželový otvor pro naplnění krémem a také se z plátu těsta vytvoří kolečko, kterým se kuželový otvor s krémem zakryje.

Přehled obrázků na výkresech

35 Technické řešení je blíže objasněno na připojených výkresech, které znázorňují:

- obr. 1 - znázorňuje horní část formičky ve tvaru kužele,
- obr. 1a - znázorňuje horní část formičky oválného tvaru,
- obr. 2 - znázorňuje spodní tvarovací část formičky,
- obr. 3 - znázorňuje řez A-A vedený spodní tvarovací částí formičky,
- 40 obr. 4 - znázorňuje spodní tvarovací část formičky s osazením,
- obr. 5 - znázorňuje řez A-A vedený spodní tvarovací částí formičky s osazením,
- obr. 6 - znázorňuje horní kuželovou část tvořenou dvěma odklopnými částmi v rozevřeném stavu,
- obr. 7 - znázorňuje horní kuželovou část tvořenou dvěma odklopnými částmi v uzavřeném stavu,
- obr. 8 - znázorňuje stojánek pro sušení vytvořených tvarů cukroví,
- 45 obr. 9 - znázorňuje finální výrobek cukroví naplněného krémem a uzavřeného vykrojeným kolečkem.

Příklady provedení

Formička 100 na výrobky 30 z těsta podle obr. 1 až 3 a 9 je určena k vytváření cukrářských výrobků, např. včelích úlů, které jsou naplněny krémem 33 nebo jiným vhodným cukrářským plnidlem (obr. 9).

- 5 Formička 100 sestává z horní části 1 a spodní části 2. Horní část 1 obsahuje tvarovou dutinu 14, do které se vtlačuje těsto na zhotovení výrobku 30. Horní část 1 je nejčastěji řešena ve tvaru kužele (obr. 1), může však být řešena i v jiném geometrickém tvaru, např. oválném (obr. 1a). Spodní část 2 sestává z vykrajovací části 22, na jejíž uzavřenou čelní stranu 23 navazuje tvarovací část 21 ve tvaru kužele. Tato tvarovací část 21 může být provedena i v jiném geometrickém
10 tvaru, oválném, válcovém apod. Druhá strana vykrajovací části 22 je zakončena kruhovou vykrajovací hranou 24.

- Podle příkladu provedení spodní části 2 znázorněném na obr. 4 a 5, vykrajovací část 22 je na straně tvarovací části 21 opatřena kruhovým osazením 25, jehož průměr je větší než průměr vykrajovací části 22 a vnější průměr 141 tvarové dutiny 14 horní části 1. Tímto kruhovým osazením
15 25 se docílí toho, že těsto při formování formovací části 21 v tvarové dutině 14 z této dutiny nevytéká a spodní část 2 se také lépe drží a lépe se s ní manipuluje.

- Na obr. 6 a 7 je znázorněna horní část 1 sestávající ze dvou odklopných částí 12, které jsou spojené čepovým spojem 13. Tvarová dutina 14 je vytvořena uvnitř odklopných částí 12 po jejich uzavření. Tento tvar tvarové dutiny 14 s odklopnými částmi 12 je výhodný pro snadné vyjmutí
20 těsta výrobku 30, ve kterém je vytvořen kuželový otvorem 31 z formovací části 1.

Při vytváření výrobku 30, který je kuželového tvaru, je naplněn krémem 33 a podlepen kolečkem 32 se postupuje následovně (obr. 9):

- tvarová dutina 14 horní části 1 se naplní těstem,
- tvarovací částí 21 se ve tvarové dutině vytvoří kuželový otvor 31,
- 25 - takto vytvářený výrobek 30 se po vyjmutí z horní části 1 vloží do otvorů 201 stojánku 200 a zde se usuší (obr. 8),
- po usušení výrobku 30 se jeho kuželový otvor 31 naplní krémem 33 nebo jiným vhodným cukrářským plnidlem,
- 30 - vykrajovací hranou 24 vykrajovací části 22 se v připraveném plátu těsta vykrojí kolečko 32, které se přilepí ke krému 33 na spodní část výrobku 30. Toto kolečko 32 zamezí vytečení krému 33 z kuželového otvoru 31 a také vytvoří kruhový podstavec pod celým výrobkem 30.

- Zatímco podle příkladných provedení byl popsán kuželový tvar formovací části 1, formovací dutiny 14 a tvarovací části 21 a také byl popsán válcový tvar vykrajovací části 22 s kruhovou vykrajovací hranou 24, nevylučuje se použití i jiných geometrických tvarů, např. srdcovité, čtvercové apod. Konstrukční provedení formičky 100 však bude obsahovat stejné konstrukční prvky
35 pouze jiného tvaru.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

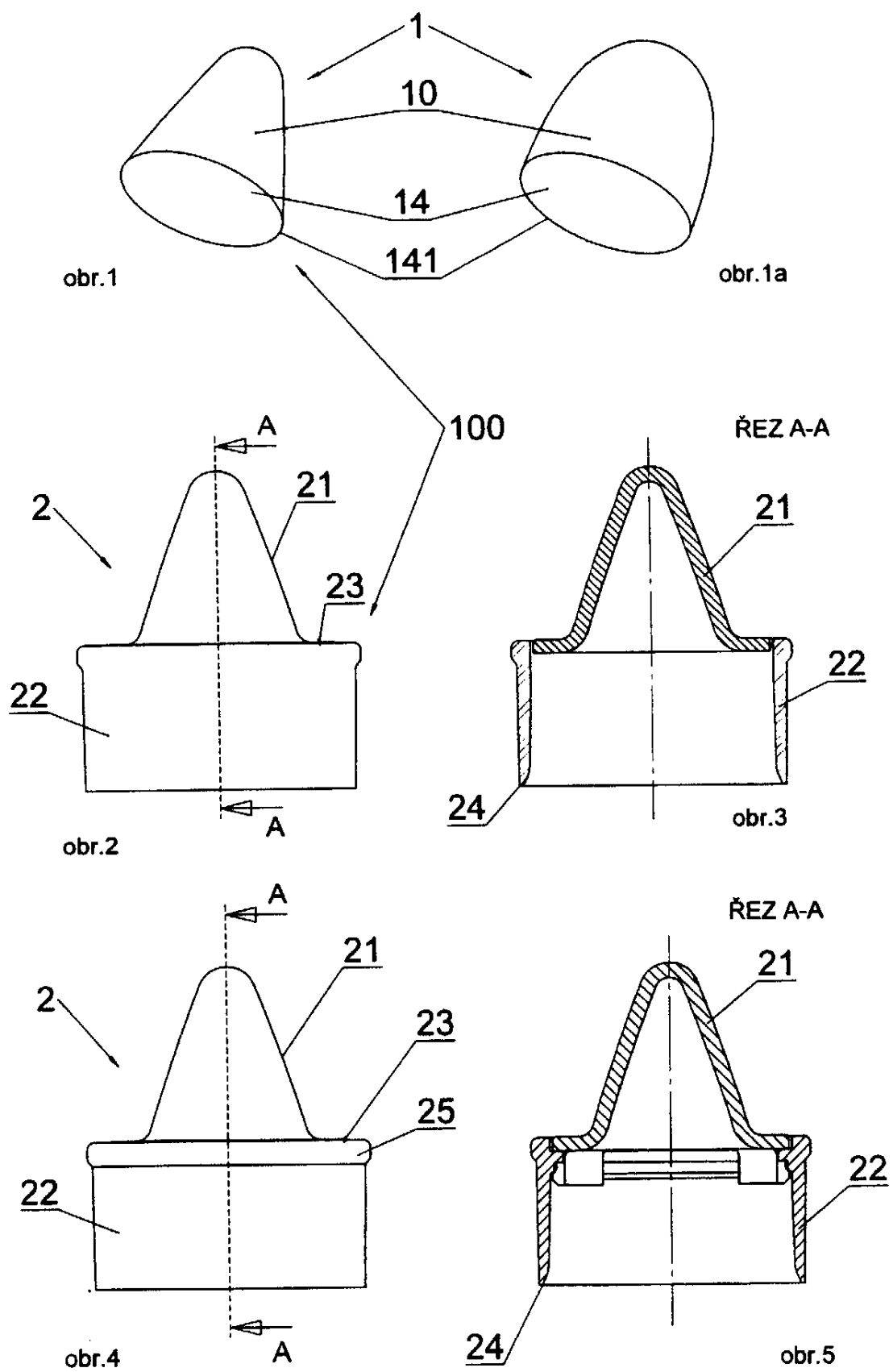
1. Formička (100) na výrobky z těsta, obsahující horní část (1) s tvarovou dutinou (14), kde horní část (1) je tvořena jednou částí (10) nebo dvěma spojenými odklopnými částmi (12), **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že k horní části (1) je přiřazena spodní část (2) sestávající z vykrajovací části (22) a tvarovací části (21), která je přiřazena k čelní straně (23) vykrajovací části (22).
40

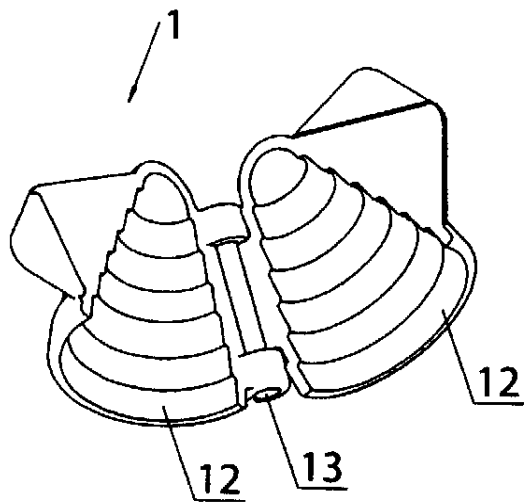
2. Formička podle nároku 1, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že druhá strana vykrajovací části (22) je zakončena vykrajovací hranou (24).

3. Formička podle nároků 1 a 2, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že tvarová dutina (14) horní části (1) a tvarovací část (21) spodní části (2) jsou kuželové a vykrajovací část (22) je válcová.
45

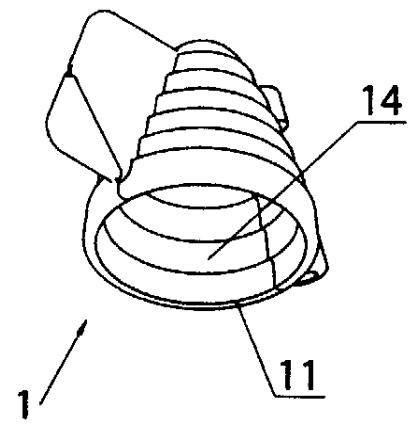
4. Formička podle nároků 1 až 3, **vyznačující se tím**, že vykrajovací část (22) je na straně tvarovací části (21) opatřena kruhovým osazením (25), jehož průměr je větší než průměr válcové části (22).
5. Formička podle nároků 3 a 4, **vyznačující se tím**, že průměr vykrajovací části (22) na vykrajovací hraně (24) je alespoň tak velký, jako vnější průměr (141) tvarové dutiny (14).
6. Formička podle nároků 1 až 5, **vyznačující se tím**, že obsahuje stojánek (200) s kruhovými otvory (201), jejichž průměr je menší než spodní průměr (11) horní kuželové části (1).

3 výkresy

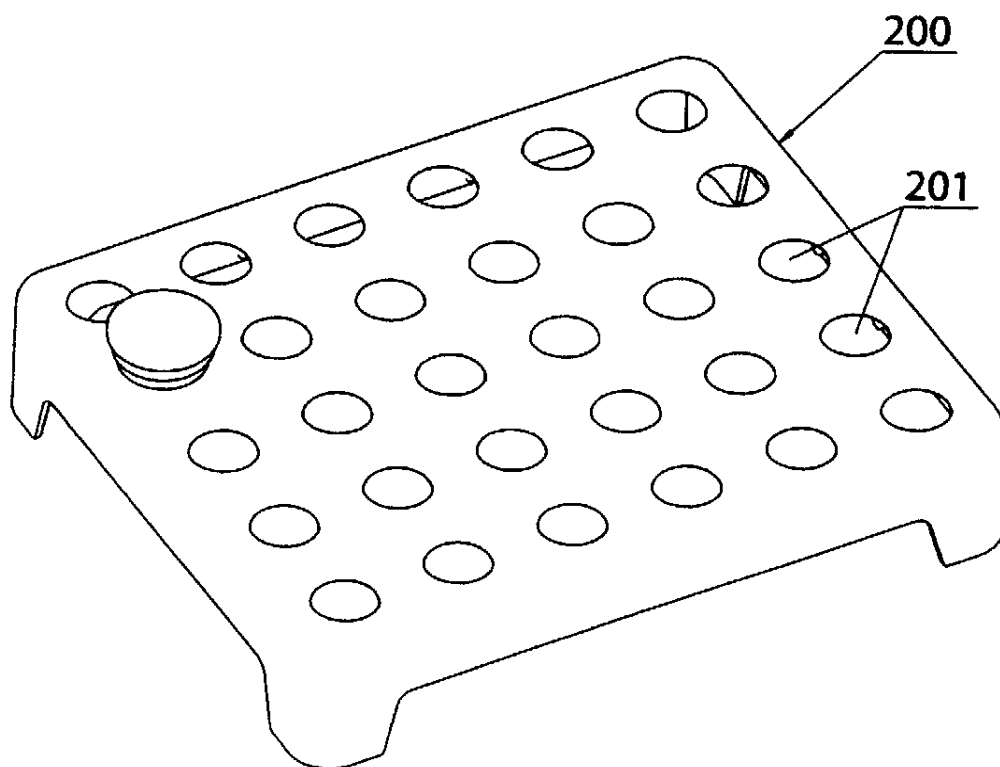




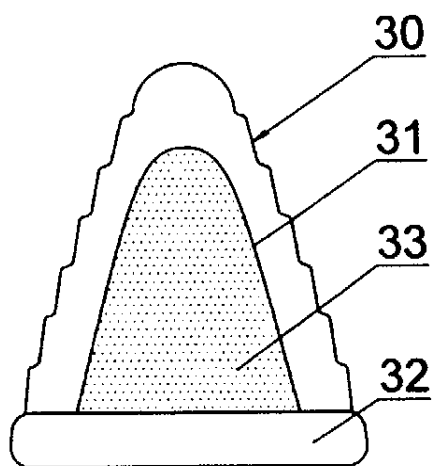
obr.6



obr.7



obr.8



obr.9

Konec dokumentu
