

2

10 października 1931 r.

URZĄD PATENTOWY



#47j 17/14

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 14177.

Cyryl Dzułyński
(Lwów, Polska).

Kl. 34 b 7.

34b 17/14

Maszyna do obierania kartofli, owoców i jarzyn.

Zgłoszono 6 października 1930 r.

Udzielono 16 lipca 1931 r.

Wszystkie dotychczas znane maszyny do obierania kartofli i owoców posiadają poziomy kolec, na który nasadza się owoc; kolec ten wprawia się w ruch obrotowy około jego osi, który to ruch przenosi się na osadzony na nim owoc. Wskutek tych obrotów owoc przesuwa się przed ostrzem noża, który, przyciśnięty sprężyną lekko do owocu, wrzyna się nieco w owoc i odcina od niego paski miąższu ze znajdującą się na nim skórką. Inne mniej lub więcej skomplikowane urządzenia, których jest cały szereg, powodują, że coraz to nowe powierzchnie owocu podchodzą pod nóż tak długo, aż cały owoc zostanie obrany. Wszystkie te maszyny działają, o ile owoc jest kulisto okrągły, gładki i zdrowy. Po-

nieważ jednak prawie każdy owoc, a kartofle w szczególności ukształtowane są bardzo nieregularnie, posiadają dużo zagłębień i chore miejsca oraz tak zwane oczka, które muszą być wycięte, to wszystkie wyżej wymienione maszyny zawodzą, gdyż po obraniu maszynowym trzeba jeszcze owoc wygładzić ręcznie, przez co cała wartość tych maszyn staje się zupełnie iluzoryczną. Wszystkie powyższe wady usuwa maszyna będąca przedmiotem niniejszego wynalazku.

Maszyna do obierania kartofli, owoców i jarzyn według wynalazku wykonana jest, w przeciwieństwie do wszystkich dotychczas znanych maszyn, na zupełnie innych zasadach. Nie owoc wprawia się w ruch

obrotowy, lecz cały odpowiednio zbudowany układ noży. Owoc nasadza się na widelec i przykładając ręką swobodnie do wirującego układu noży. Przez równoczesne szybsze lub powolniejsze obracanie nasadzonego na widelec owocu, przez lżejsze lub silniejsze przyciskanie owocu do odpowiedniego miejsca układu noży można obrać mniej lub więcej głęboko każdy i najniekształtniejszy kartofel, każdy owoc, każdą wcale nawet nie kulistą, lecz podłużnie stożkową jarzynę, wyciąć każde zagłębienie i miejsce chore, a nawet wywiercić każde, głęboko w miąższu owocu leżące oczko.

Na załączonym rysunku przedstawiony jest przykład wykonania wynalazku. Kadłub *A* spoczywa silnie szerokim oparciem na stole i jest przytrzymywany śrubą, sięgającą pod płytę stołu. Na wysokości 6 cm nad płytą stołu dźwiga tenże kadłub na osi *B* koło pędne *B*₁, które wprawia się w ruch zapomocą korbki *B*₂. Zapomocą pasa pędnego obrót zostaje przeniesiony na znajdującą się powyżej oś *C*, ułożoną w dwóch łożyskach odpowiednio wygiętego w górze kadłuba. Oś *C* przechodzi w tarczę *D* o średnicy około 75 mm. Tarcza *D* zaopatrzona jest na obwodzie w gwint, na którym umieszczony jest pierścień *E*; z tego pierścienia wychodzą w kierunku poziomym cztery sztabki *F*. Drugie końce tych sztabek połączone są pierścieniem *G* w postaci ściętego stożka. Stożek ten jest diametralnie rozcięty na dwie części z pozostawieniem między nimi kilkumilimetrowych prześwitów tak, że obydwie części połączone są tylko u podstawy. W tem miejscu obwodu osadzona jest na nim tarcza *H* o średnicy około 17 cm. Tarcza ta ma trzy wycięcia *p*, *r*, *s*, *t*, których położenie uwidocznione jest także na fig. 2 i 3. Fig. 2 przedstawia przekrój dolnej części tarczy. Fig. 3 przedstawia widok czołowy tarczy. W każdym wycięciu przymocowany jest zapomocą nakrętki nóż *J* w ten sposób, że ostrze jego

wystaje z tarczy o kilka milimetrów. Na stożku, wzdłuż każdego nacięcia, przymocowany jest zapomocą nakrętek nóż *J* w ten sposób, że ostrze jego wystaje o kilka milimetrów ponad otwór nacięcia, jak to uwidoczniono na fig. 2 i 3. Obydwa noże *J*, począwszy od linii *G*₁, gdzie stożkowaty pierścień kończy się, aż do szczytu są trójkątnie rozszerzone w kształt *J*₁, *J*₂, *J*₃ i stożkowato wygięte w ten sposób, że tworzą całkowity szczyt stożka. Tylne krawędzie *J*₂, *J*₃ tego rozszerzenia znajduje się wskutek odpowiedniego wygięcia o kilka milimetrów pod ostrzem drugiego noża.

Obieranie kartofli odbywa się w sposób następujący: kartofel nasadza się na widelec o długiej, cienkiej, okrągłej ręczce i przyciska się go lekko do wirującej tarczy, podczas gdy równocześnie obraca się rączkę widelca między palcami ręki. Skutek jest ten, że coraz to nowe miejsca powierzchni kartofla podchodzą pod noże wirującej tarczy i dzięki temu dokoła owocu zostaje obrany pas. Przez dalsze obracanie i odpowiednie manewrowanie zostaje obrany pasek drugi, trzeci i t. d. i w ten sposób w najkrótszym czasie zostaje obrana cała połowa kartofla. Jeżeli zachodzi potrzeba wycięcia w kartoflu głębokich chorych miejsc, które nie podchodzą pod noże płaskiej tarczy, przyciska się kartofel do wirującego razem stożka, przyczem rączki widelca nie obraca się. Noże wirującego stożka wycinają w kartoflu mniej lub więcej głębokie rowki. Miejsca chore, leżące całkiem głęboko w miąższu, następnie tak zwane oczka wycina się względnie wywierca w ten sposób, że dotyczące miejsce kartofla przykładają się do wirującego szczytu stożka. Obydwa końce noży, tworzące szczyt stożka, wrzynają się w kartofel mniej lub więcej głęboko i wywiercają wspomnianą chorą część. Gdy w ten sposób cały kartofel został obrany, a chore miejsca wycięte względnie wywiercone, nasadza się kartofel od strony obranej na

drugi widelec, pierwszy zaś wyciąga się i postępuje tak samo, jak z pierwszą połową. Dotykanie kartofla ręką jest zupełnie zbyteczne. Wióry kartoflane wypadają przy przyciskaniu do tarczy w kierunku strzałki K_1 , przy przyciskaniu do stożka wpadają do środka stożka i zostają wyrzucane przez otwory O pomiędzy sztabkami F we wszystkich kierunkach. Jedne i drugie wióry zostają zatrzymane przez blachę ochronną S i opadają wskutek własnego ciężaru na stół. W ten sam sposób jak kartofle można obierać każdą jarzynę. Maszyny tej można użyć do cięcia (szatkowania) kartofli, owoców i jarzyn na cienkie płátky, przyczem przyciska się owoc do wirującej tarczy. W ten sposób można też szatkować zwyczajną oraz włoską kapustę.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Maszyna do obierania kartofli, owoców i jarzyn, znamienna tem, że zaopatrzona jest w wirującą tarczę (H), w której znajdują się wycięcia (p, r, s, t), z których wystają ostrza noży (J), odcinające skórkę z owocu przyciśniętego do tarczy w miejscu zetknięcia.

2. Maszyna według zastrz. 1, znamienna tem, że zaopatrzona jest w dwa lub więcej noży wirujących, ustawionych do siebie pod pewnym kątem, które wycinają w owocu przy przyciśnięciu go do obwodu stożka dowolnie wielkie i dowolnie głębokie rowki, a przy przyciśnięciu do szczytu stożka — dowolnie głębokie dziury.

Cyryl Dzułyński.

