

URZĄD PATENTOWY



A21c 1/00

KA

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 20638.

Kl. 2 b, 2/04.

Karl Kayser
(Zittau, Niemcy).

Ugniatarka.

Zgłoszono 2 maja 1933 r.

Udzielono 16 października 1934 r.

Pierwszeństwo: 21 maja 1932 r. (Niemcy).

Wynalazek niniejszy dotyczy urządzenia do ugniatania i mieszania ciasta z obrotową dzieżą i nieruchomym ugniatakiem, który przylega zarówno do ścianek jak i do dna dzieży.

Ugniatarki tego rodzaju są znane, posiadają jednak szereg wad, np. w większości znanych ugniatarek nie można otrzymać równomiernego ugniatania ciasta wewnątrz dzieży, a mianowicie w środku masy ciasta, w innych zaś ugniatarkach potrzebne są do tego celu złożone urządzenia, które są kosztowne i niedogodne w użyciu. W innych znanych ugniatarkach do ugniatania i mieszania ciasta daje się odczuć również ta

wada, że ciasto nie jest dostatecznie zabezpieczone przed zanieczyszczeniem go smarem, służącym do smarowania obrotowych części ugniataka. Znane są również ugniatarki, umożliwiające stosowanie dzież o różnych wymiarach, jednakże osiąga się to kosztem więcej złożonej budowy, przyczem w każdej dzieży potrzeba zakładać osobny ugniatak.

Znane są również ugniatarki, w których niedostatecznego ugniatania części masy ciasta unika się w ten sposób, że dzieża wiruje z dużą szybkością tak, iż w środku dzieży ciasto nie pozostaje, lecz zostaje odrzucone siłą odśrodkową na ścianki i nieru-

chomy ugniatak zapewnia, zdawałoby się, dobre ugniatanie ciasta. Jednakże wielka liczba obrotów jest niepożądana z wielu przyczyn, gdyż przy zasypywaniu mąki do szybko wirującej dzieży powstają kłęby pyłu mącznego, nie można przytem pozostawiać dzieży bez przykrycia i t. d.

Wszystkim tym niedogodnościom zapobiega w prosty sposób urządzenie według wynalazku, w którym dzieży, wskutek zastosowania współśrodkowego rdzenia, nadaje się kształt pierścieniowy, przyczem powierzchnia dzieży, oblepiona ciastem, współdziała z nieruchomym ugniatakiem, wyposażonym w jedno lub kilka ramion poprzecznych. Dzięki temu ciasto jest odsuwane od wnętrza nazewnątrz i może dokładnie mieszać się z ciastem, zgarnianem ze ścianek dzieży i podążającym w kierunku dośrodkowym. W ten sposób nawet przy niewielkiej liczbie obrotów otrzymuje się sprawne ugniatanie ciasta.

Inną cechą ugniataarki niniejszej jest możność użycia kilku dzież o różnych średnicach bez potrzeby wymiany ugniataka. Średnica wewnętrzna każdej dzieży i średnica rdzenia są dobrane tak, że ugniatak, założony do dzieży o różnych wymiarach, styka się z powierzchniami ścianek dzieży, rdzenia i dna.

Stosując dzieże z rdzeniem, w razie potrzeby wyjęcia ugniataka, stykającego się z całą powierzchnią wewnętrzną dzieży, np. w celu oczyszczenia lub wymiany dzieży, można byłoby przesuwac ugniatak tylko w kierunku pionowym lub w przybliżeniu w pionowym. W tym celu należałoby więc odłączać ugniatak od ugniataarki.

W niniejszej ugniatarce w razie potrzeby można wyjąć ugniatak przez zwykłe jego odchylenie. Ugniatak ma taki kształt, iż zgarniacz jest wygięty nabok, aby krawędź zgarniacza, stykająca się z rdzeniem, była ułożona w płaszczyźnie promieniowej, prostopadłej względem płaszczyzny krawędzi, zgarniającej ciasto ze ścianki dzieży.

Na rysunku uwidoczniiono schematycznie przykład wykonania ugniataarki według wynalazku.

Fig. 1 przedstawia widok z przodu i przekrój ugniataarki, fig. 2 — widok z boku i jej przekrój, fig. 3 — widok z góry ugniataarki, przedstawionej na fig. 1, i fig. 4 — odmianą postać ugniataka.

Dzieża *b* jest ustawiona na wózku *a*, który podwozi dzieżę pod ramię *c*. Wózek *a* posiada pomost obrotowy *d*, na którym ustawiona jest dzieża *b*. Pomost *d* jest obracany w odpowiedni sposób. Ugniatak *c* jest osadzony obrotowo na poziomym przegubie *e* w podpórcie *f* i może być odchylany, w celu wyjęcia go z dzieży. Dzieża *b* posiada w środku rdzeń *g*, przymocowany do dzieży na stałe lub rozłącznie. Rdzeń *g* posiada kształt dzwonu, ale, oczywiście, może być np. kształtu walcowego. Wysokość rdzenia może być większa, mniejsza lub równa wysokości dzieży.

Na ugniataku *c* jest osadzony zgarniacz *h*, stykający się z zewnętrzną powierzchnią rdzenia. Pośrodku między zgarniaczem *h* a prostopadłą częścią *c*₁ ugniataka, przylegającą do ścianki dzieży, jest umocowane pionowo ramię *i*. Wszystkie ramiona posiadają przekrój trójkątny, przyczem wierzchołek trójkąta jest zwrócony w kierunku obrotu. Ramię *c*₁ jest umieszczone tak, iż cząstki ciasta, napotykające przedni bok ramienia, są skierowane do środka dzieży. Płaszczyzny ramienia *i* i zgarniacza *h* są skierowane w kierunkach odwrotnych a mianowicie w ten sposób, że cząstki ciasta, opadające na ich przednie boki, są skierowane od środka nazewnątrz.

Na fig. 4 układ jest taki sam, lecz położenie i zakrzywienie ramienia jest odmienne.

Jak widać na fig. 3, stosując dzieżę *b*₁ o średnicy większej od średnicy dzieży *b*, średnica rdzenia *g*₁ jest mniejsza od średnicy rdzenia *g*. Różnica średnic obydwóch rdzeni wynosi tyle, aby przy stosowaniu

większej dzieży b_1 zgarniacz h stykał się z rdzeniem g_1 .

Zastrzeżenia patentowe.

1. Ugniataрка ciasta z obrotową dzieżą i nieruchomym ugniatakiem, przylegającym do ścianki i dna dzieży, znamienna tem, że dzieża (b), dzięki umieszczeniu współśrodkowego rdzenia (g), ma kształt dzieży pierścieniowej, której powierzchnia, oblepiona ciastem, przylega do nieruchomego ugniataka (c , c_1 , h), wyposażonego względnie w ramię poprzeczne (i).

2. Ugniataрка ciasta według zastrz. 1, znamienna tem, że średnica wewnętrzna

dzieży i średnica rdzenia są dobrane tak, iż ugniatak przylega do powierzchni ścianek dna i rdzenia dzieży o dowolnej wielkości.

3. Ugniataрка ciasta według zastrz. 2, znamienna tem, że posiada ugniatak, którego część skierowana wzdłuż całej powierzchni dzieży jest wygięta wbok tak, iż krawędź zgarniająca, stykająca się z rdzeniem jest położona w płaszczyźnie, tworzącej w przybliżeniu kąt 90° względem położenia krawędzi zgarniacza przy wewnętrznej ściance dzieży.

Karl Kayser.

Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.

Fig. 1.

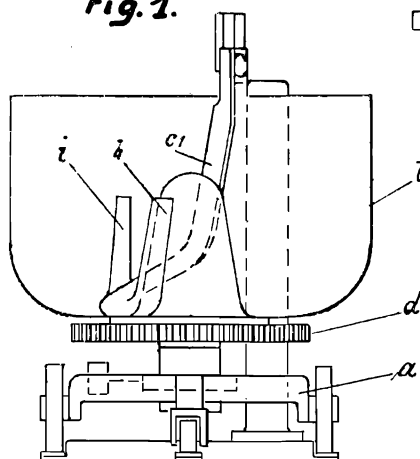


Fig. 2.

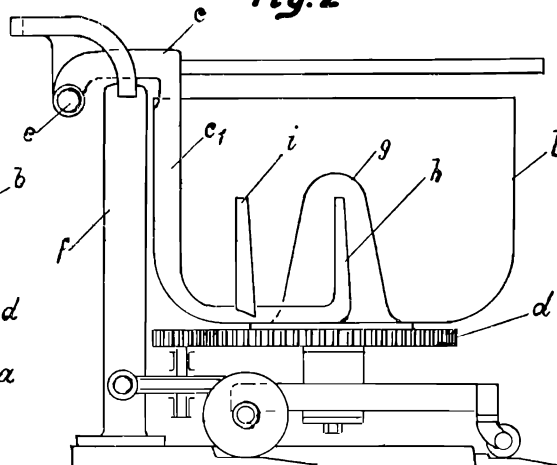


Fig. 3.

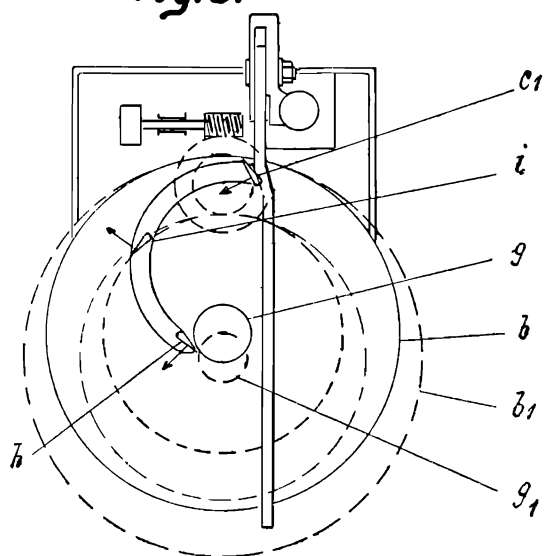


Fig. 4.

