

(19)



URZĄD
PATENTOWY
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

(10)

PL 73501 Y1

(12)

Opis ochronny wzoru użytkowego

(21) Numer zgłoszenia: **130708**

(22) Data zgłoszenia: **2022.04.07**

(43) Data publikacji o zgłoszeniu: **2023.10.09 BUP 41/2023**

(45) Data publikacji o udzieleniu ochrony: **2024.07.22 WUP 30/2024**

(51) MKP:

A22C 7/00 (2006.01)

B30B 11/02 (2006.01)

B30B 15/06 (2006.01)

- (73) Uprawniony:
**SPOMASZ NAKŁO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, Nakło nad Notecią, PL**
- (72) Twórca(-y):
**EDYTA OSESEK, Nakło nad Notecią, PL
KAMIL KLUCZKA, Sadki, PL**
- (74) Pełnomocnik:
rzecz. pat. Piotr Rytlewski, Osielesko, PL

(54) Tytuł:

Prasa do mięsa

PL 73501 Y1

Opis wzoru

Przedmiotem wzoru użytkowego jest ręczna prasa do mięsa, tzw. kotleciarka do rozbijania plasterów mięsa.

Znane są różnego rodzaju prasy do mięsa, m.in. z opisów patentowych EP1425970B1, ES1256772U oraz KR100880007B1. Jednakże zastosowane rozwiązania wykorzystują układy hydrauliczne lub pneumatyczne. W przemyśle stosowane są także urządzenia w postaci tłuczków ręcznych opisane m.in. w PL211404B1 oraz PL215955B1, których wadą jest konieczność użycia dużej siły mięśni, co powoduje, że operatorzy takich urządzeń narażeni są na kontuzje i urazy, a proces nie jest powtarzalny. Znane są także prasy wspomagane elektrycznie, m.in. z opisu patentowego WP9003736A1, które charakteryzują się koniecznością posiadania znacznie większej wiedzy z zakresu obsługi i serwisu w porównaniu z rozwiązaniami nieelektrycznymi oraz generują większe koszty związane z poborem energii oraz naprawą ewentualnych awarii. W przemyśle stosowane są także ręczne prasy do mięsa, znane np. z opisu patentowego GB1539829A, jednakże nie posiadają one obrotowego systemu wspomagającego seryjną produkcję, a stosowana długość dźwigni sugeruje konieczność użycia sporej siły w przypadku rozbijania grubych plasterów mięsa.

Celem wzoru użytkowego było opracowanie prostej konstrukcji urządzenia do rozgniatacia mięsa, które jest obsługiwane ręcznie, umożliwiała precyzyjne rozgniatacie mięsa z wykorzystaniem niewielkich sił manualnych, posiada możliwość obrotu części dociskowej, a także posiada dźwignię, która wraca do pozycji wyjściowej po rozgnieleniu mięsa przez operatora urządzenia.

Istotą wzoru użytkowego jest prasa do mięsa zawierająca płytę bazową, do której przymocowany jest słup prowadzący, na którym osadzony jest korpus, w którym osadzone są cięgna i elementy sprężynujące sprzężone z dźwignią i ze stemplem dociskowym. Prasa ta charakteryzuje się tym, że korpus jest połączony ze słupem prowadzącym poprzez śrubę regulacyjną i zblokowany z nim w jego nacięciu śrubą dociskową, przy czym słup prowadzący połączony jest skrzętnie z płytą bazową.

Dobrze, gdy stempel dociskowy zawiera część nieruchomą przymocowaną do korpusu, która zawiera wybranie ograniczające oraz część dociskową złożoną ze słupa dociskowego połączonego z płytą montażową, do której przykręcona jest płyta dociskowa.

Prasa ta zawiera na części spodniej antypoślizgowe gumowe stopki. Dobrze jest też, gdy część robocza płyty bazowej oraz ruchoma płyta robocza mają karbowaną powierzchnię prasowania mięsa.

Skutkiem urządzenia według wzoru użytkowego jest ułatwiona obsługa prasy dzięki zastosowaniu skrzętnego połączenia słupa prowadzącego z płytą bazową. Ponadto, prasa zapewnia precyzyjny dobór grubości rozgniatanego mięsa dzięki regulacji śrubą, a sam proces rozgniatacia mięsa odbywa się przy użyciu niewielkiej siły, z powodu zastosowania odpowiednio długiej dźwigni. Dźwignia ta wraca do pozycji wyjściowej po zakończeniu rozgniatacia dzięki zastosowaniu elementów sprężynujących, co ułatwia seryjny przebieg procesu. Prasa charakteryzuje się prostotą konstrukcji i obsługi, a także niedużymi kosztami inwestycyjno-użytkowymi.

Przedmiot wzoru użytkowego jest uwidoczniony na rysunku, na którym poszczególne figury przedstawiają:

- fig. 1 oraz fig. 2 – urządzenie w przekroju poprzecznym – z uwzględnieniem zewnętrznych elementów urządzenia;
- fig. 3 oraz fig. 4 – urządzenie w przekroju poprzecznym – z uwzględnieniem wewnętrznych elementów urządzenia;
- fig. 5 – urządzenie w przekroju podłużnym;
- fig. 6 – fragment mechanizmu dociskowego w przekroju poprzecznym;
- fig. 7 – płyta bazowa ze słupem prowadzącym.

Ręczna prasa do mięsa w przykładzie wykonania składała się z płyty bazowej 1 wykonanej z blachy oraz osadzonego na niej skrzętnie słupa prowadzącego 2. Na słupie prowadzącym 2 osadzony był poprzez śrubę regulacyjną 3 korpus 4 i zblokowany z nim, w jego nacięciu 5, śrubą dociskową 6. W korpusie 4 w osi obrotu 7 zamocowane były cięgna 8a, 8b, 8c, 8d i elementy sprężynujące 9 połączone sworzniami 10 oraz wkrętami 11 sprzężone z dźwignią 12 i stemplem dociskowym 13. Stempel dociskowy 13 zawierał część nieruchomą 13a przymocowaną do korpusu 4, która zawierała wybranie ograniczające 14 oraz część dociskową 13b, złożoną ze słupa dociskowego 15 połączonego z płytą montażową 16, do której przykręcona była śrubami 17 płyta dociskowa 18.

W przykładzie wykonania śruba regulacyjna 3 występowała w postaci wkrętu 19 z rękojeścią gwiazdową 20. Powrót dźwigni 12 do pozycji wyjściowej zapewniały elementy sprężynujące 9. W przykładzie wykonania słup dociskowy 15 został obudowany metalową pokrywą 21 przykręconą do korpusu 4. Korpus 4 przykręcony był śrubami 22.

W przykładzie wykonania do części spodniej 1a płyty bazowej 1, symetrycznie przytwierdzone są cztery antypoślizgowe gumowe stopki 23, a część robocza 1b tej płyty 1 ma gładką lub karbowaną powierzchnię 24 prasowania mięsa. Płyta dociskowa 18 również ma gładką lub karbowaną powierzchnię 25 prasowania mięsa, odpowiednio do rodzaju i celu przeznaczenia mięsa.

Poprzez przyłożenie siły do dźwigni 12 następuje jej przesunięcie i wywierany jest nacisk, który wywołuje ruch cięgien 8a, 8b, 8c, 8d. Połączone cięgna 8c, które przesuwają się w górę w wybraniu ograniczającym 14 oraz cięgno 8d, które przesuwają się w dół, wymuszają ruch płyty dociskowej 18. Płyta dociskowa 18 poprzez nacisk formuje ułożoną na części roboczej 1b płyty bazowej 1 porcję mięsa w postaci kotleta. Po odpuszczeniu dźwigni 12 elementy sprężynujące 9 powodują powrót dźwigni oraz płyty dociskowej 18 do pozycji wyjściowej, a sprasowana porcja mięsa gotowa jest do dalszej obróbki w procesie produkcyjnym.

Zastrzeżenia ochronne

1. Prasa do mięsa zawierająca płytę bazową (1), do której przymocowany jest słup prowadzący (2), na którym osadzony jest korpus (4), w którym zamocowane są cięgna (8a, 8b, 8c, 8d) i elementy sprężynujące (9) sprzężone z dźwignią (12) i ze stemplem dociskowym (13) **znamienna tym**, że korpus (4) jest połączony ze słupem prowadzącym (2) poprzez śrubę regulacyjną (3) i zablokowany z nim w jego nacięciu (5) śrubą dociskową (6), przy czym słup prowadzący (2) połączony jest skrętnie z płytą bazową (1).
2. Prasa do mięsa według zastrz. 1, **znamienna tym**, stempel dociskowy (13) zawiera część nieruchomą (13a) przymocowaną do korpusu (4), która zawiera wybranie ograniczające (14), oraz część dociskową (13b) złożoną ze słupa dociskowego (15) połączonego z płytą montażową (16), do której przykręcona jest płyta dociskowa (18).
3. Prasa do mięsa według zastrz. 1, **znamienna tym**, że część spodnia (1a) płyty bazowej (1) zawiera antypoślizgowe gumowe stopki (23).
4. Prasa do mięsa według zastrz. 1, **znamienna tym**, że część robocza (1b) płyty bazowej (1) ma karbowaną powierzchnię (24) prasowania mięsa.
5. Prasa do mięsa według zastrz. 1, **znamienna tym**, że płyta dociskowa (18) ma karbowaną powierzchnię (25) prasowania mięsa.

Rysunki

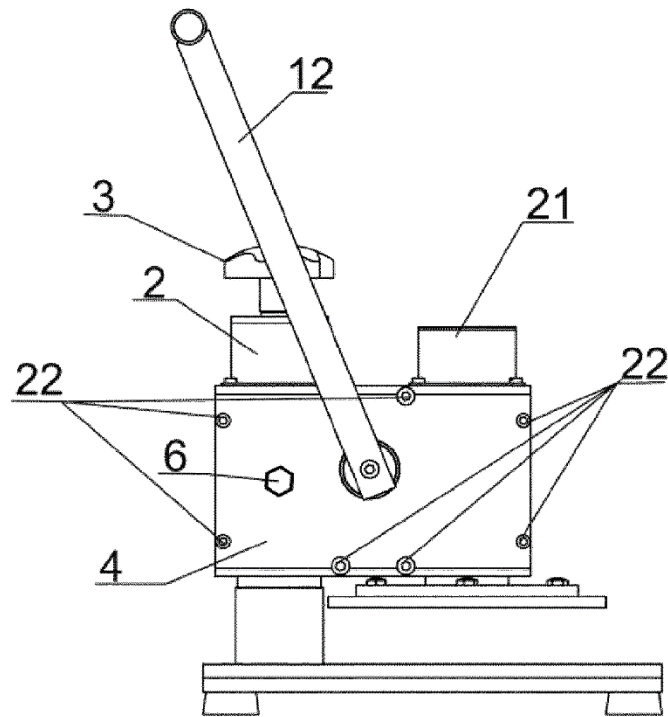


Fig. 1

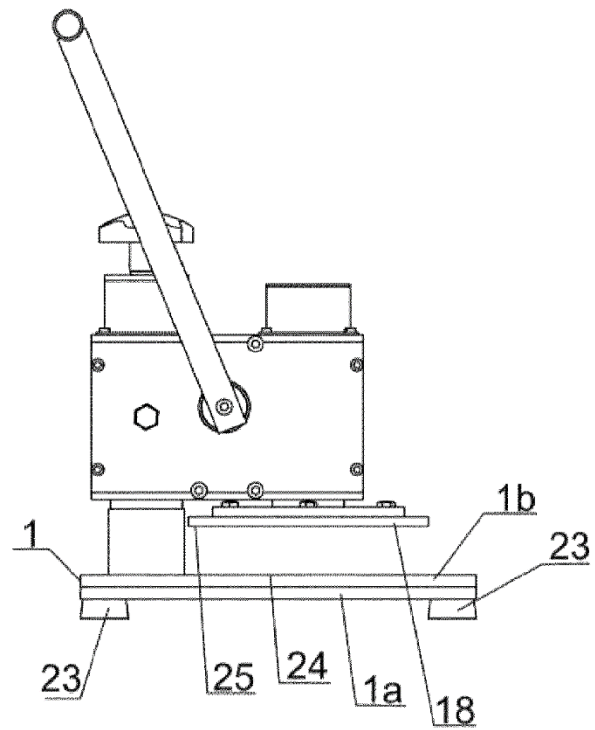


Fig. 2

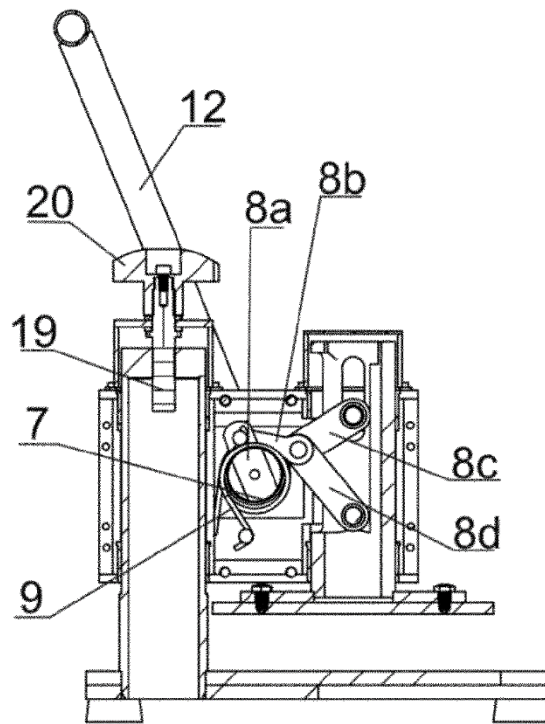


Fig. 3

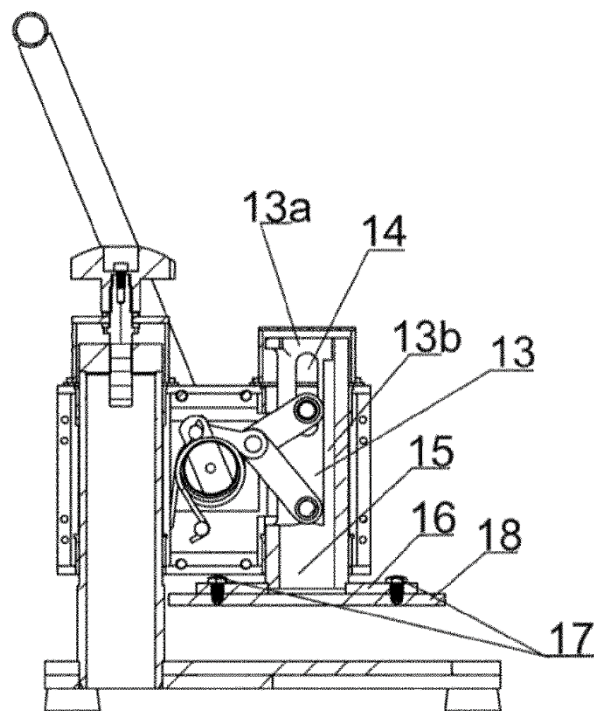


Fig. 4

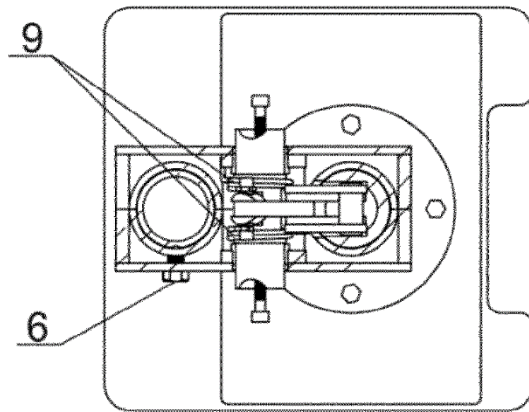


Fig. 5

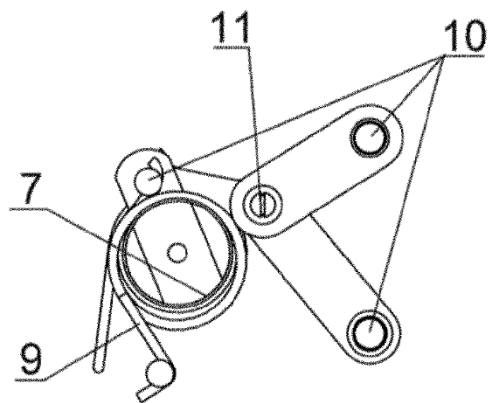


Fig. 6

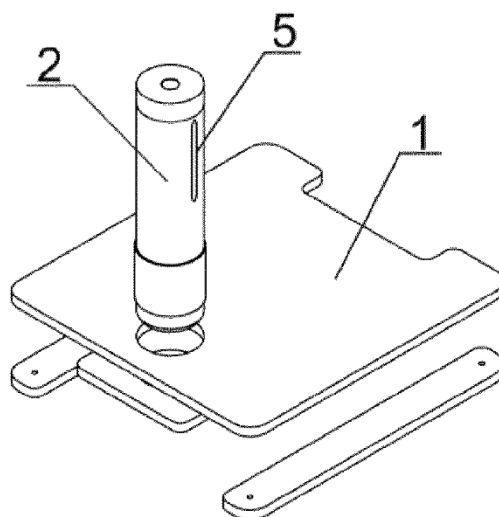


Fig. 7