

15 października 1928 r.

URZĄD PATENTOWY

A21 c

11/04



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 8732.

Kl. 2 b 8.

Arthur Mairich
(Berlin, Niemcy).

Krajarka do ciasta.

Zgłoszono 5 kwietnia 1927 r.

Udzielono 21 kwietnia 1928 r.

Pierwszeństwo: 7 kwietnia 1926 r. (Niemcy).

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest krajarka do ciasta z krającami walcami, umieszczonemi na dnie zbiornika na ciasto.

Wynalazek polega na tem, że poziome osie krających walców są zastosowane nie jak dotychczas w poziomej, lecz w pionowej lub stromo ustawionej płaszczyźnie, a że względu na zbiornik ustawione są tak, że tylko górny walec doprowadza ciasto.

Dalsze narządy, jak walce, ślimaki lub tym podobne urządzenia, służące do doprowadzania ciasta do właściwych krających walców, są zbyteczne. Niszczyły one mianowicie przy przyrządzaniu masy ciasta jej komórki, dzięki czemu szkodziły fermentacji ciasta. Przy zastosowaniu niniejszego wynalazku wilgoć nie zostaje

wyciśnięta z ciasta, fermentacja więc nie zostaje zniszczona, co miało miejsce dotychczas, szczególnie przy pszennej cieście.

Krające walce względnie ich krające łopatki pracują na oddawczej stronie wspólnie z przeciwbieżnemi płaszczyznami (walce lub pasy transportujące) i wywołują wstępne ugniatanie rozdzielonych części ciasta.

Na rysunku przedstawiony jest przykład wykonania wynalazku na fig. 1 w pionowym poprzecznym przekroju, a na fig. 2 w rzucie poziomym.

Dno doprowadzającego leju c jest utworzone przez większą część obwodu górnego krającego walca a i mniejszą część obwodu dolnego krającego walca b. Masa

ciasta, znajdująca się w leju c , zostaje przy obrocie górnego walca a wałkowana ku przeciwnieległej ścianie leju i przyciskana do tej ściany tak, że otrzymuje ona wkońcu kształt pasma e , kończącego się w miejscu f , w którym łopaty g walców a , b rozdzielają ciasto.

Osie obrotu walców a , b nie są umieszczone zupełnie prostopadle nad sobą; oś górnego walca a leży przeciwnie w płaszczyźnie nieco odsuniętej nazewnątrz od płaszczyzny osi leju. Osiąga się przez to wzmocnione doprowadzanie ciasta przez górny walec i korzystny wpływ na wyrzucanie kawałków ciasta h na przeciwnieległej stronie.

Górny walec a wywiera mniej lub więcej głęboki nacisk na masę ciasta zależnie od tej gęstości tak, że bez dalszego mechanicznego działania osiąga się zupełnie równomierny posuw i rozdział różnych rodzajów ciasta. Komory ciastowe otrzymują zawsze tylko przez nie przerabianą ilość ciasta, a ciągłe mechaniczne działanie nie przeszkadza fermentacji następującej masy ciasta.

Pod dolnym walcem b znajduje się ugniatający pas i , na który kawałki ciasta h dostają się z walca b i który posuwa je w kierunku przeciwnym obrotowi osi. Podczas tego łopatki g , znajdujące się poza rozdzielczymi komorami, wywierają na-

cisk na kawałek ciasta h z powodu obrotu walca i przeciwbiegu pasa tak, że ten kawałek ciasta toczy się przed łopatkami i zostaje zgęszczony w stopniu potrzebnym dla dalszego przebiegu pieczenia.

Przed górnym walcem a zastosowany jest krążek k , który obraca się w kierunku przeciwnym obrotowi walca a i działa wraz z łopatkami g walca a w ten sam sposób, jak pas i z łopatkami walca b .

Rozdzielone i ugnięcione kawałki ciasta dostają z pasa i na dalszy pas transportujący l .

Zastrzeżenia patentowe.

1. Krajarka do ciasta, z dwoma przeciwbieżnymi krającymi walcami, znamieną tem, że krające walce (a , b) są umieszczone prostopadle lub prawie prostopadle nad sobą, przyczem górny walec (a) doprowadza ciasto z leju (c), znajdującego się nad walcami.

2. Krajarka według zastrz. 1, znamieną tem, że zapomocą narzędzi krających (g) walców i przeciwbieżnych płaszczyzn (pas i , krążek k) osiąga się wstępne ugniatanie ciasta po rozdzieleniu.

Arthur Mairich.
Zastępca: Inż. H. Sokal,
rzecznik patentowy.

FIG 1

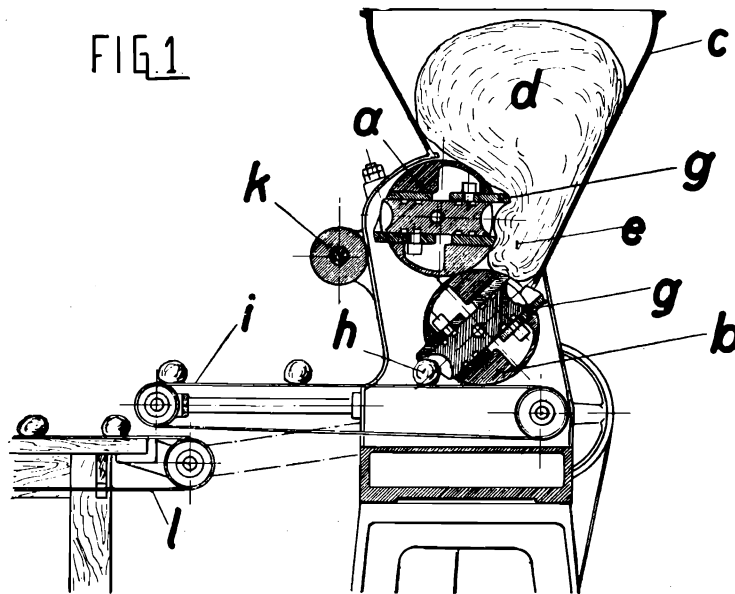


FIG 2

