



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80960** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23L 1/00
A23P 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2013 00992	(72) Винахідник(и):	Онищук Василь Варфоломійович (UA)
(22) Дата подання заявки:	28.01.2013	(73) Власник(и):	Онищук Василь Варфоломійович,
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.06.2013		вул. Саперне Поле, 28, кв. 10, м. Київ-42, 01042 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.06.2013, Бюл.№ 11		

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

(57) Реферат:

Пристрій для приготування м'яса містить в собі кубічну камеру з подвійною обшивкою, яка має простір між стінками шириною 12 мм, що з'єднані між собою за допомогою системи жорстких дірчатих перегородок, а сам простір заповнюється газом гелію із тиском, рівним 0,02 атм або не більше зазначеної величини.

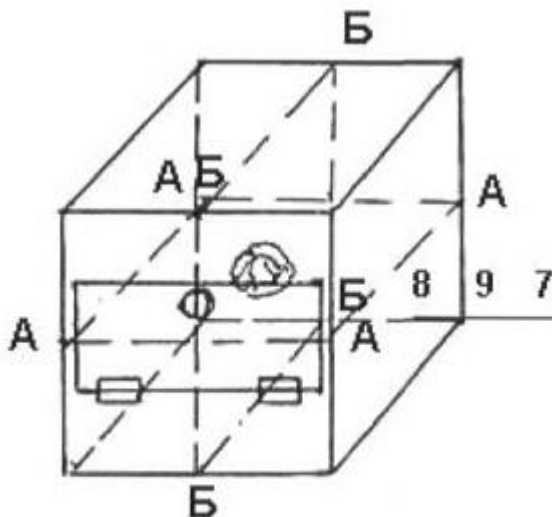


Fig. 1

UA 80960 U

Корисна модель належить до галузі кулінарії, зокрема приготування м'яса з підвищеною якістю.

Прототип та аналог до даної корисної моделі не знайдені.

В основу корисної моделі поставлена задача створити високоефективний пристрій для приготування м'яса.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій для приготування м'яса містить в собі кубічну камеру з подвійною обшивкою, яка має простір між стінками шириною 12 мм, останні з'єднані між собою за допомогою системи жорстких дірчатих перегородок, а сам простір заповнюється газом гелію при його тиску, рівному 0,02 атм або не більше указаної величини.

Викладена суть корисної моделі додатково пояснюється кресленнями, на яких показано:

на фіг. 1 - загальний вигляд пристрою для приготування м'яса, в аксонометрії;

на фіг. 2 - внутрішній вигляд пристрою по А-А-А-А;

на фіг. 3 - внутрішній вигляд пристрою по Б-Б-Б-Б.

На фіг. 1 наведено загальний вигляд пристрою для приготування м'яса, в аксонометрії, де показано: 1 - стінка монтажної коробки, яка виготовляється із хромонікелевої сталі; 2 - внутрішня стінка обшивки пристрою, яка виготовляється із хромонікелевої сталі; 3 - зовнішня стінка обшивки, яка виготовляється із вуглецевої сталі; 4 - жорстка дірчата перегородка, яка виготовляється із сплаву хрому, срібла і нікелю, взятих у рівних пропорціях за масою; 5 - деко для розміщення м'яса; 6 - відкритий шматок м'яса; 7 - патрубок; 8 - датчик тиску; 9 - щілинний затвор.

Пристрій для приготування м'яса містить в собі кубічну камеру з подвійною обшивкою, яка має простір між стінками 2 і 3 шириною 12 мм, останні з'єднані між собою за допомогою системи жорстких дірчатих перегородок 4, а сам простір заповнюється газом гелію при його тиску, рівному 0,02 атм або не більше зазначеної величини. Для створення вакууму в коробці використовується патрубок 7, на якому розміщується датчик тиску 8 і щілинний затвор 9.

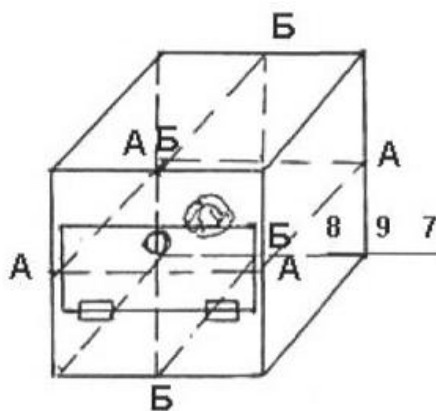
Пристрій для приготування м'яса працює наступним чином.

На початку з камери викачується повітря для створення вакууму, рівному 0,02 атм або не більше зазначеної величини, який фіксується на датчику тиску 8. Шматок м'яса, який необхідно приготувати 6, кладуть на середину камери, на деко 5. В результаті циркуляції газу гелію у просторі між стінками 2 і 3 обшивки створюється електромагнітне поле, яке запускає механізм приготування м'яса. Температурний режим навколо камери рекомендується підтримувати у межах від 15 до 25 °С.

Впровадження даної корисної моделі в практику дасть можливість отримати доброякісне м'ясо.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для приготування м'яса, що містить в собі кубічну камеру з подвійною обшивкою, яка має простір між стінками шириною 12 мм, які з'єднані між собою за допомогою системи жорстких дірчатих перегородок, а сам простір заповнюється газом гелію із тиском, рівним 0,02 атм або не більше зазначеної величини.



Фиг. 1

A-A-A-A

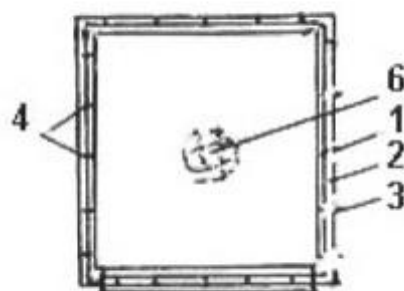


Fig. 2

Б-Б-Б-Б

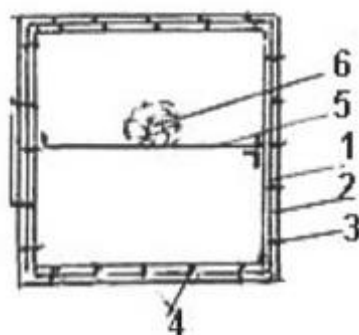


Fig. 3

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601