



УКРАЇНА

(19) UA (11) 21204 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A21C 1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ТІСТОМІСИЛЬНА МАШИНА

1

2

(21) u200605144

(22) 10.05.2006

(24) 15.03.2007

(46) 15.03.2007, Бюл. № 3, 2007 р.

(72) Стадник Ігор Ярославович, Лісовенко Олексій  
Тимофійович(73) Стадник Ігор Ярославович, Лісовенко Олексій  
Тимофійович(57) Тістомісильна машина, яка складається з ро-  
бочої камери циліндричної форми, розділеної за

допомогою нерухомої перегородки на камеру за-  
мішування і пластифікації, скребка для упорядку-  
вання вивантаження тіста та головного валу з за-  
кріпленням змішувальним гвинтовим робочим  
органом, яка **відрізняється** тим, що у камері пла-  
стифікації змонтовано послідовно тарілчасті робо-  
чі органи більшого та меншого діаметрів на голо-  
вному валу.

Корисна модель відноситься до хлібопекарсь-  
кого обладнання, а саме для безперервного замі-  
шування хлібного тіста і може використовуватися в  
інших галузях для приготування різних сумішей  
подібної консистенції.

Відома тістомісильна машина А2-ХТТ, яка має  
жолобчатую місильну камеру з жорстко  
закріпленими на ній гальмівними лопатями, та  
місильний вал з змішувальними дисками.  
Місильна камера зверху має шарнірну кришку  
через яку виконується її зачистка від тіста [див.  
Лісовенко О. Т. та ін. Технологічне обладнання  
хлібопекарських і макаронних виробництв. - К.:  
Наукова думка, 2000. - 282 с. ст. 88, рис. 5.24].

До недоліків машини слід віднести  
нерациональну конструкцію місильних органів,  
малу ефективність пластифікуючих лопатей,  
наявність гальмівних лопатей, затруднено  
зачищення та запуск машини в роботу.

Найбільш близькою по конструкції є тістоміси-  
льна машина, яка складається з робочої камери  
циліндричної форми, розділеної за допомогою  
нерухомої перегородки на камеру замішування і  
пластифікації, скребка для упорядкування виван-  
таження тіста та головного валу з закріпленням  
змішувальним гвинтовим робочим органом [див. Па-  
тент України №2003032650 кл. А21С1/06 від  
27.03.2003 р.].

До недоліків машини можна віднести низький  
ступінь пластифікації тіста внаслідок малої площі  
контакту пластифікуючих робочих органів з сирови-  
ною.

В основу корисної моделі поставлена задача  
збільшення продуктивності та якості замішування  
тіста удосконаленням конструкції пластифікуючих  
робочих органів тістомісильної машини, яка скла-  
дається з робочої камери циліндричної форми,  
розділеної за допомогою нерухомої перегородки  
на камеру замішування і пластифікації, скребка  
для упорядкування вивантаження тіста та голо-  
вного валу з закріпленням змішувальним гвинтовим  
робочим органом, причому камера пластифікації  
оснащена тарілчастими робочими органами біль-  
шого та меншого діаметрів, змонтованих на голо-  
вному валу послідовно.

Загальний вигляд машини зображено на фіг.  
1, на фіг. 2 - розріз А-А, на фіг. 3 - розріз Б-Б.

Тістомісильна машина має робочу камеру 1,  
на головному валу 2 закріплений змішувальний  
гвинтовий робочий орган 3 і пластифікуючі тарілчасті  
робочі органи 4 меншого та більшого діаметрів.  
Перегородка 5 відділяє зону перемішування від  
зони пластифікації, а скребок 6 призначений для  
упорядкування вивантаження тіста.

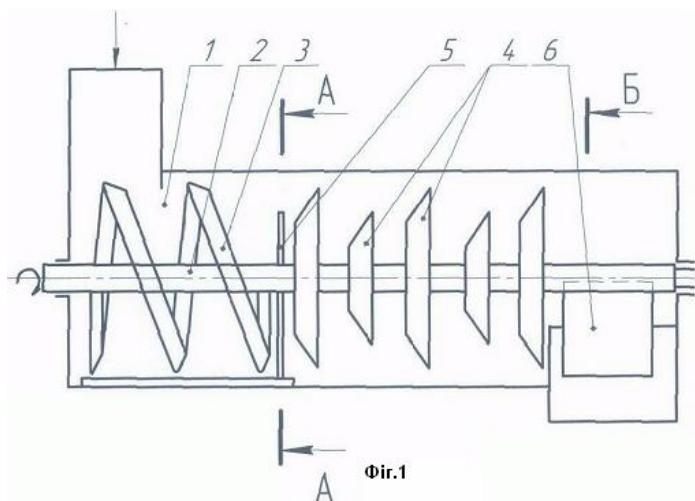
Машина працює так. В робочу камеру 1 заван-  
тажують компоненти та вмикають привод через  
систему автоматичного керування. Замішування  
виконується внаслідок перемішування компонентів  
гвинтовим робочим органом 3 та пластифікуючими  
тарілчастими робочими органами 4 меншого та  
більшого діаметрів, які розміщені на головному  
валу 2 послідовно, що забезпечує його рациональ-  
не переміщення. Пластифікація тіста досягається  
поверхнею тарілчастих робочих органів 4 з неве-

(19) UA (11) 21204 (13) U

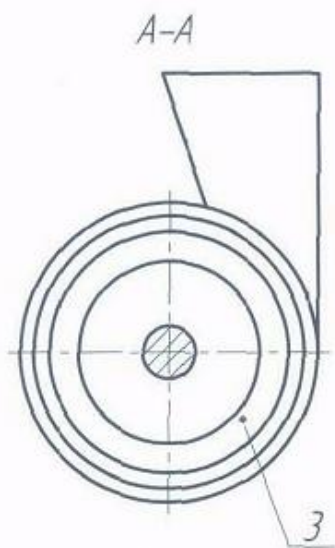
ликим зміщенням шарів при обтіканні дискових тарілок, що теоретично і практично встановлено в теорії перемішування.

Пропонована машина дозволяє замішувати густі опари, житнє і пшеничне тісто із рецептурних

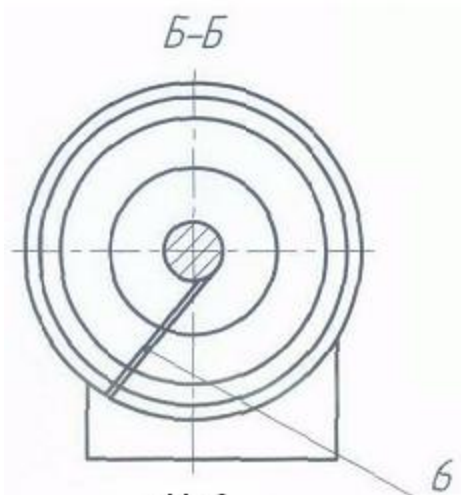
компонентів, забезпечує високоінтенсивний і високоякісний заміс тіста, а також може бути використана для приготування інших сумішей. Конструкція машини передбачає повну механізацію і автоматизацію процесів.



Фіг. 1



Фіг. 2



Фіг. 3