



УКРАЇНА

(19) UA (11) 4318 (13) U

(51) 7 A23N15/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ДИСКОВА ТЕРТКА ДЛЯ РОЗТИРАННЯ І НАРІЗКИ ОВОЧІВ

1

2

(21) 20040402962
(22) 21.04.2004
(24) 17.01.2005
(46) 17.01.2005, Бюл. № 1, 2005 р.
(72) Дудін Володимир Олександрович
(73) Дудін Володимир Олександрович

(57) Дисківа тертка для розтирання та подрібнення овочів, що включає раму з віссю, на яку насаджений диск з насічкою, екран та механізм подачі овочів до тертки, до диска кріпиться рукоятка для його обертання.

Корисна модель відноситься до харчового машинобудування, точніше до виробництва кухонного обладнання.

Цей принцип може бути використаний у цукровій промисловості та приготуванні кормів в тваринництві. З області техніки відомі різні звичайні тертки та кухонні комбайни, що базуються на однаковому принципі, тобто русі овочів відносно тертки. Недоліком звичайних терток і таких комбайнів є низька продуктивність подрібнення, оскільки існує холостий хід, а також можливість поранення рук і нігтів працюючого. Близьких по технічній сутності роторних терток не знайдено.

Технічна задача, розв'язувана даною корисною моделлю, заключається в тому, щоб створити просту в виготовленні і користуванні високопродуктивний, безпечний кухонний прилад для натирання та подрібнення різних овочів і фруктів.

Ця задача вирішується тим, що дисківа тертка включає раму з привареними до неї віссю та подаючим механізмом, а також екран, рукоятку та диск з насічкою.

Дана корисна модель пояснюється креслен-

ням, де на Фіг. 1, 2 зображена й головний проєкції і в розрізі дисківа тертка, прикріплена до столу, під котру підставлена тарілка для збору потерта овочів.

Тертка складається з рами 4 вигнутої з прутка або трубки, до якої приварені вісь 8 і подаюча труба 9. На вісь 8 насаджується диск 12 з насічкою, а для жорсткості диск укріплений накладкою 13. На вісь насаджується рукоятка 2, котра закріплюється разом з диском гайкою 1. Рама 4 закріплюється на столі двома гвинтовими зажимами 7 (по принципу м'ясорубки). Диск закривається екраном 3, який служить як захист від розбризкування під час тертя і як захист рук від випадкового поранення.

Дисківа тертка працює таким чином: під закріплену тертку на столі ставиться тарілка 5. В отвір подаючого механізму 9 накладають порізані і очищені овочі, коли шток 10 віддалений в крайнє положення від диска. Овочі штоком подають до тертки і легко притискають до неї. Права рука обертає диск рукояткою 2. Овочі швидко розтираються і їх треба поновити.

(13) U

(11) 4318

(19) UA

