



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 53584

(13) A

(51) 7 A21C9/06

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

(54) ЛІНІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИРОБІВ З ТІСТА З НАЧИНКОЮ

1

2

(21) 2002097566

(22) 20 09 2002

(24) 15 01 2003

(46) 15 01 2003, Бюл. № 1, 2003 р.

(72) Тур Віктор Володимирович

(73) Тур Віктор Володимирович, Власенко Олена  
Валентинівна

(57) 1 Лінія для виготовлення виробів з тіста з начинкою, яка містить змонтований на робочому столі стрічковий конвеєр, вздовж якого у напрямку його руху послідовно встановлені перший пристрій для розкачування листа з тіста, механізм для по-

дання начинки, другий пристрій для розкачування листа з тіста, обтискувальний барабан та формують-  
уючий відрізний механізм, яка відрізняється тим, що вона оснащена вузлом обдування ви-  
робів, змонтованим за другим пристроєм для роз-  
качування листа з тіста в місці встановлення об-  
тискувального барабана, та швидкоморозильним  
апаратом, розміщеним далі за рухом конвеєра  
після формують-уючого відрізного механізму

2 Лінія за п 1, яка відрізняється тим, що вузол  
обдування виробів містить щонайменше два вен-  
тилятори

Винахід відноситься до харчової промислови-  
сті, а саме до ліній для виробництва виробів з тіс-  
та з начинкою, таких як пельмені, піріжки, чебуре-  
ки, вареники, та може бути використаний на  
підприємствах м'ясної промисловості та громадсь-  
кого харчування

Відома лінія для виготовлення виробів з тіста з  
начинкою (див. патент США №3354842, кл. 107 - 1,  
1967р.), яка містить робочий стіл, на якому змон-  
тований стрічковий конвеєр, вздовж якого у на-  
прямку його руху послідовно встановлені перший  
пристрій для розкачування листа з тіста, викона-  
ний у вигляді спрямовуючих та натискних роликів,  
механізм для дозованого подання на лист начин-  
ки, другий пристрій для розкачування листа з тіста,  
обтискуючий барабан та відрізний механізм, що  
надає виробам потрібну форму

Недоліком цього технічного рішення, яке об-  
ране в якості найближчого аналога, є те, що отри-  
мувані згідно з ним вироби з тіста не можуть збері-  
гатися довгий час і мають бути одразу застосовані,  
так як в іншому випадку вони злипаються один з  
одним та втрачають з часом смакові властивості  
та привабливий зовнішній вигляд

В основу винаходу поставлена задача забез-  
печити завдяки вдосконаленню конструкції лінії  
для виготовлення виробів з тіста з начинкою мож-  
ливість довгого зберігання отримуваних виробів з  
тіста із збереженням їх смакових властивостей та  
зовнішнього вигляду

Для вирішення поставленої задачі лінія для  
виготовлення виробів з тіста з начинкою, яка скла-  
дається з змонтованого на робочому столі стрічко-  
вого конвеєра, вздовж якого у напрямку його руху  
послідовно встановлені перший пристрій для роз-  
качування листа з тіста, механізм для подання  
начинки, другий пристрій для розкачування листа з  
тіста, обтискуючий барабан та формують-уючий  
відрізний механізм, постачена вузлом обдування  
виробів, змонтованим за другим пристроєм для  
розкачування листа з тіста в місці встановлення  
обтискуючого барабана, та швидкоморозильним  
апаратом, розміщеним далі за рухом конвеєра  
після формують-уючого відрізного механізму

Крім того, вузол обдування виробів складаєть-  
ся щонайменше з двох вентиляторів

Забезпечення лінії на етапі обтискання заго-  
товки з двох шарів тіста та прошарку начинки вуз-  
лом обдування дозволяє здійснити, по-перше, на-  
дійне склеювання шарів тіста в місцях  
обтискання з утворенням герметичної порожни-  
ни з начинкою, а, по-друге, виключити у подаль-  
шому склеювання виробів один з одним

Встановлення після формують-уючого відрі-  
зного механізму швидкоморозильного апарату  
забезпечує заморожування виробів та можливість  
їх довгострокового зберігання із збереженням їх  
смакових властивостей та привабливого зовніш-  
нього вигляду

(13) A

(11) 53584

(19) UA

Суть винаходу пояснюється кресленням (Фіг.), на якому схематично зображена лінія для виготовлення виробів з тіста з начинкою.

Лінія складається з робочого столу (на кресленні не показаний), на якому змонтовано стрічковий конвеєр 1, вздовж якого у напрямку його руху послідовно встановлені перший пристрій для розкачування листа А з тіста, виконаний у вигляді вальців 2 меншого діаметру та вальців 3 більшого діаметру, механізм для подання начинки В, який складається з роторного насоса (на кресленні не показаний) та ємності 4 для розміщення начинки, другий пристрій для розкачування листа С з тіста, конструкція якого аналогічна конструкції першого пристрою. Далі за рухом конвеєра встановлені обтискуючий барабан 5, який має відповідні виступи, вузол обдування шаруватої заготовки, який представляє собою щонайменше два осевих вентилятори 6, формують-відрізняючий механізм, виконаний у вигляді барабана 7 з чарунками 8 для встановлення різноманітних форм та опорного барабана 9, розміщеного під стрічкою конвеєра 1 навпроти барабана 7. Останнім в лінії розміщений швидкозаморозильний апарат 10.

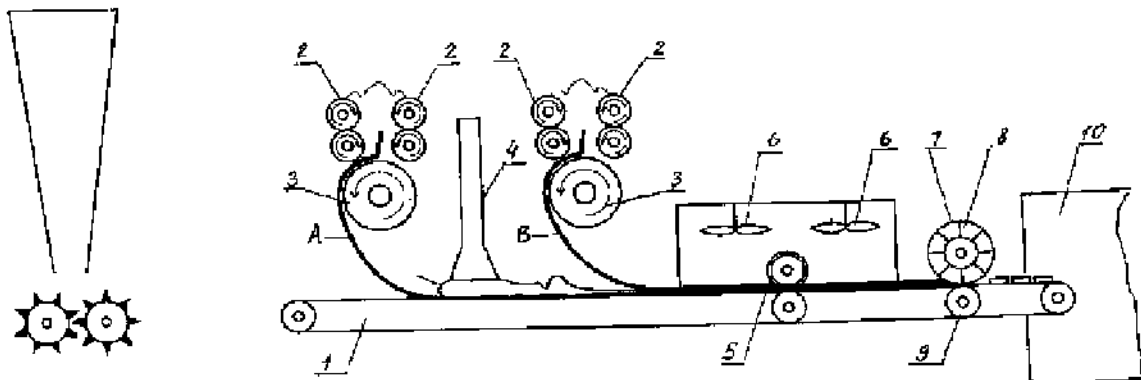
Лінія працює наступним чином.

Попередньо приготуване тісто завантажують у обидва пристрої для його розкачування, а начин-

ку В подають роторним насосом в ємність 4. Вмикають стрічковий конвеєр 1 та приводять у дію вальці 2 та 3 першого пристрою і розкачують лист з тіста А, який лягає на стрічку конвеєра 1 та пересувається до ємності 4 з начинкою В, яка вкладається шаром на лист А, який продовжує рухатися далі до другого пристрою для розкачування, вальці 2 та 3 якого розкачують другий лист С з тіста.

Отримана шарувата заготовка, що переміщується далі зі стрічкою, піддається обтискуванню за допомогою барабана 5 та обдуванню вентиляторами 6, що забезпечує надійне склеювання шарів тіста в місцях обтискування з утворенням герметичної порожнини з начинкою та підсушує листи з тіста, запобігаючи їх склеюванню. Коли стрічка конвеєра 1 разом з заготовкою досягає формують-відрізняючого механізму, барабан 7, в чарунках 8 якого встановлені потрібні форми, взаємодіє з опорним барабаном 9 формуючи та відрізаючи з заготовки окремі вироби, які потрапляють у швидкозаморозильний апарат та заморожуються.

Таким чином заявлена лінія для виготовлення виробів з тіста з начинкою забезпечує виготовлення виробів з тіста з начинкою, які можуть довго зберігатися із збереженням їх смакових властивостей та зовнішнього вигляду.



Фіг.