



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **17785** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A47J 37/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ ДЛЯ СМАЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1

2

(21) u200603823

(22) 07.04.2006

(24) 16.10.2006

(46) 16.10.2006, Бюл. № 10, 2006 р.

(72) Хабло Василь Васильович

(73) Хабло Василь Васильович

(57) Багатофункціональний пристрій для смаження харчових продуктів, що містить корпус, носій для продукту, топкову камеру, розташовану під робочою, й труби, що відводять дим, який **відрізняється** тим, що корпус виконаний у вигляді трьох камер, жорстко з'єднаних між собою, дві бічні ка-

мери містять з'єднані центральною віссю диски (обертовий барабан), один з яких має вертикальні прорізи для вставки носія продукту, які закріплюються стопорними прапорцями, другий - отвори для вставки носія продукту, виконані симетрично вертикальним прорізам, і розташований під барабаном лист для вловлювання жирів, середня частина камери виконана нерухомою й також містить вертикальні прорізи для шампурів на передній стінці й симетричні отвори на задній, лист, жаровню й каганець, розташовані горизонтально один під одним.

Корисна модель відноситься до пристроїв харчової промисловості й може бути використана для приготування шашликів або смаження й копчення інших харчових продуктів, наприклад, риби, ченахи в горщиках і т.д.

Відомий пристрій для смаження харчових продуктів, що містить ємність для масла, виконану у вигляді циліндричного барабана із кришками по торцях, нагрівальні елементи й привід. [А.С.СРСР №1745198, Кл. А47J37/00, 1989].

Недоліком цього пристрою є вузько спеціалізована спрямованість (тільки для готування чіпсів), низька продуктивність, переривчастість процесу.

Найбільш близьким по технічній сутності, сукупності істотних ознак і результату що досягається, до того, що заявляється, є пристрій для смаження харчових продуктів, що містить корпус із робочою камерою, носій для продукту, топкову камеру із дверцятами, трубу, що відводить дим, розташовані у верхній частині робочої камери відбивачами, а також розташованої між топковою камерою й носієм для продукту ґратами для розміщення на неї гілок фруктових дерев. [АС СРСР №1741768, Кл. А47J37/00, 1992].

Недоліком відомого пристрою - найближчого аналога є низька продуктивність, влучення масла на гілки фруктових дерев, яке приводить до загоряння, що псує смакові якості продукту.

В основу корисної моделі поставлено завдання вдосконалення пристрою для смаження харчових продуктів шляхом введення додаткових конс-

труктивних елементів і їхнього взаємного розташування, що дозволить значно підвищити продуктивність, забезпечити рівномірну теплову обробку харчових продуктів, що готують, і, як наслідок, поліпшити їхні смакові якості.

Зазначений технічний результат досягається за рахунок того, що багатофункціональний пристрій для смаження харчових продуктів, що містить корпус, носій для продукту, топкову камеру, розташовану під робочою й труби, які відводять дим, згідно корисної моделі, корпус виконаний у вигляді трьох камер, жорстко з'єднаних між собою, дві бічні камери містять з'єднані центральною віссю диски, один з яких має вертикальні прорізи для вставки носія продукту, які закріплюються стопорними прапорцями, другий - отвори для вставки носія продукту, виконані симетрично вертикальним прорізам, середня частина камери також містить вертикальні прорізи для шампурів на передній стінці й симетричні отвори на задній, лист, жаровню й каганець, розташовані горизонтально один під одним.

На Фіг.1 показаний загальний вид пристрою, на Фіг.2 - середня камера, вид збоку, на Фіг.3 - кінематична схема, на Фіг.4 - циліндричний барабан зовнішньої камери.

Пристрій для смаження харчових продуктів містить корпус 1, розміщений на столику (19) для сміття, що складається із трьох камер - двох бічних й однієї середньої, розташованої між ними. Камери з'єднані жорстко між собою.

(13) **U**
(11) **17785**
(19) **UA**

Дві бічні камери 1 мають усередині однакові циліндричні барабани 2 із прорізами 6 під носії продукту (шампура), симетричні з отворами 13 на задньому фланці циліндричного барабана 2. На передньому фланці біля прорізів 6 є запірні прапорці 7, які стопорять шампура в певній позиції. Під циліндричним барабаном установлений лист 8 для вловлювання жирів. У верхній частині камери є проріз 5 для завантаження шампурів (носіїв із харчовим продуктом). Передній фланець 2 жорстко з'єднаний із заднім 20 віссю 21. У верхній частині камери встановлений тепловий датчик 10. Камера постачена кришкою 23 із ручкою 24, на якій розташовані дві труби, що відводять дим, 12 із клапанами 11 для підтримки й регулювання необхідної температури.

Середня камера виконана прямокутною й містить у передній стінці вертикальні прорізи 3 із горизонтальними пластинами 14, на які встановлюються шампура 9. Протилежна стінка камери 25 містить отвору, симетричну вертикальним прорізам передньої стінки. Для втримання пластин 14 є дві скоби 4. У нижній частині камери розташовані відбивачі 22 (укуси) на які встановлений лист 8. Безпосередньо під листом розташована жаровня 15, каганець 17, що в потрібний час уставляється в пази 16.

Пристрій для смаження харчових продуктів працює в такий спосіб.

Через кришку 23 із ручкою 24 середньої камери на жаровню 15 завантажують паливо (дрова), попередньо забравши лист 8 і каганець 17. При цьому вертикальні прорізи 3 закриті пластинами 14. Кришки 23 бічних камер закриті. Відкриттям клапанів 11 труб 12 регулюють подачу тепла в камеру. Відбувається протягання теплого повітря через бічні камери 2 циліндричних барабанів (Фіг.3).

Домігшись за показниками теплових датчиків 10 необхідної температури прогріву поверхні робочої камери, відкриваємо кришку 23 бічної камери й робимо завантаження шампурів, попередньо сполучивши проріз 6 на передньому фланці циліндричного барабана із завантажувальним прорізом 5 (Фіг.1). Шампура завантажуються в наступній послідовності: вставляємо шампур 9 в отвір на задній стінці, потім симетрично в прорізі переднього фланця до упору й фіксуємо запірним прапорцем 7. Якщо є там ще місце, заводимо другий шампур

по тій же схемі, що й попередній. Ставимо третій шампур 9 і прокручуємо барабан до повного збігу прорізу 6 на передньому фланці із прорізом 5 завантажувального вікна. Процес повторюється до повного завантаження бічних циліндричних барабанів. Прокручують їх вручну за пластмасове коло 18 на осі барабана або за шампура. Після цього кришку 23 установлюють на корпус 1, ізолюючи внутрішній простір робочої камери від навколишнього середовища. Через 20 хвилин, по готовності продукту, розвантажують бічні циліндричні камери в зворотному порядку завантаження. В одному барабані міститься 42 шампура.

Для завантаження середньої камери необхідно дочекатися поки прогорять дрова в жаровні 15 і залишаться тільки розпечені вугілля. Після цього встановлюють лист 8 на відбивачі 22. Вертикальні прорізи на передній стінці середньої камери 1 симетричні отворах на задній стінці 2.

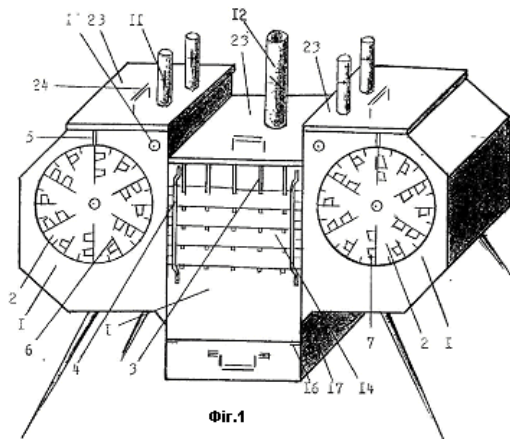
Установлюємо шампури по вертикальних прорізах 3, вставляємо пластину 14 за скоби 4 й опускаємо пластину 14 до упору. Наверх пластини 14 по вертикальних прорізах установлюємо потрібну кількість шампурів 9, і знову заводимо пластину 14 за скоби 4 і так до повного завантаження камери. Усього в середню камеру можна завантажити порядку 30 шашликів. Потім закриваємо кришку 23 і стежимо за температурним станом загального трьохкамерного пристрою. Верхніми клапанами регулюємо температуру.

Завантажуємо каганець 17 фруктовими дровами, запалюємо й установлюємо каганець 17 у пази 16, розташованими під жаровню 15. Відбивачі 22 направляють потік теплого повітря й диму.

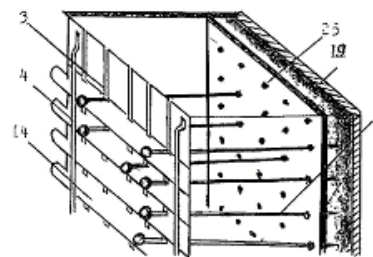
На кінематичній схемі 3 показаний рух тепла й диму при закритих клапанах 11. У міру досягнення необхідної температури прогріву поверхні робочої камери відкривають клапана 11 і скидають зайве тепло. Теж відбувається й із димом. Закриттям клапанів 11 одержуємо рух тепла по камері, що дає рівномірний розподіл тепла по всій камері.

Після обсмажування кришка відкривається й шампури з готовим продуктом виймаються.

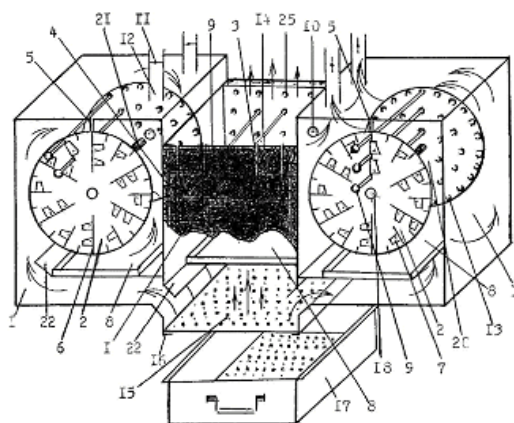
Використання такого пристрою призначено для масового гуляння, весіль, календарних дат і дозволить збільшити продуктивність, забезпечити рівномірну теплову обробку харчових продуктів, що готують, і, як наслідок, поліпшити їхні смакові якості.



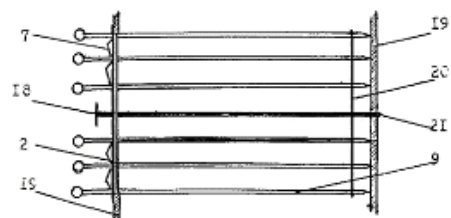
Фіг.1



Фіг.2



Фиг.3



Фиг.4