



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40057 (13) A

(51) 7 A21C11/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) МАШИНА ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ПРЯНИКІВ З НАЧИНКОЮ

(21) 99084867

(22) 31.08.1999

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Зубко Олександр Леонідович, Каштанов Михайло Володимирович, Яніцький Борис Леонідович

(73) Закрите акціонерне товариство "Дослідний завод харчового обладнання", UA

(57) Машина для формування пряників з начинкою, яка містить дозатор тіста з нагнітальними валками, формуючою матрицею і механізмом різки, розміщений над транспортером для форму-

вання і відводу тістових заготовок, і дозатор начинки, яка відрізняється тим, що оснащена механізмом виконання заглиблення і другим дозатором тіста з нагнітальними валками, формуючою матрицею і механізмом різки, між котрими розміщений відомий дозатор начинки, і які встановлені послідовно з першим дозатором тіста над транспортером по ходу технологічного процесу, при цьому механізм виконання заглиблення має робочу поверхню у вигляді напівсфери, яка направлена до поверхні транспортера і має можливість вертикального переміщення.

Винахід відноситься до харчової промисловості, призначений для використання в пряничному виробництві.

Відомо про автомат для виготовлення пряників з начинкою (див. а.с. № 266665 МПК A21C11/10, СРСР), до складу якого входять дозатор тіста з нагнітальними валками, формуючою матрицею і механізмом різки, розміщений над транспортером для формування і відводу тістових заготовок, фіксатор з виделками для утримання заготовок, дозатор начинки і механізм складування тістових заготовок. Цей автомат є самим близьким за технічною суттю до винаходу, що пропонується, і тому він обраний в якості прототипу.

Недоліком цього автомату є:

- одноманітна форма виготовлення пряників (симетрично складена заготовка);
- вузька номенклатура виготовляємої продукції (пряники з одного різновиду тіста);
- складність конструкції (для переміщення тістових заготовок використовують транспортер, який виконано у вигляді двох послідовно встановлених з зазором транспортерів).

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення машини для формування пряників з начинкою шляхом введення до її складу механізму виконання заглиблення і другого такого ж дозатора тіста, послідовного розміщення з першим дозатором тіста механізму виконання заглиблення, відомого дозатора начинки, введення другого дозатора тіста для забезпечення формування заготовок пряників з начинкою з різноманітними формами при використанні двох різновидів тіста.

Поставлена задача може бути вирішена за допомогою запропонованої машини для формування пряників з начинкою, загальний вигляд якої відображено на кресленні (фіг.).

До складу запропонованої машини входять: два дозатори тіста 1 з нагнітальними валками 2 і формуючою матрицею 3 з механізмом різки 4, механізм виконання заглиблення 5, дозатор 6 начинки і транспортер 7 подавання кондитерських листів.

Спільними ознаками запропонованої машини є наявність дозатора тіста 1, з нагнітальними валками 2, матрицею 3, механізмом різки 4, дозатора начинки 6 і транспортера 7.

Відрізняючими ознаками запропонованої машини є те, що:

- після першого дозатора тіста 1 з нагнітальними вальцями 2, матрицею 3, механізмом 4 різки, встановлений механізм 5 виконання заглиблення, який має можливість рухатися вертикально вгору і вниз, робочий орган цього механізму має форму напівсфери для формування лунки в тістовій заготовці 8;
- за механізмом 5 виконання заглиблення встановлений дозатор начинки 6, який накладає начинку 9 в лунку тістової заготовки 8;
- за дозатором начинки 6 встановлений другий дозатор тіста 1 з нагнітальними вальцями 2, матрицею 3, механізмом різки 4;
- транспортер 7 встановлений під дозаторами тіста 1, механізмом 5 виконання заглиблення, дозатором начинки 6;

(19) UA (11) 40057 (13) A

- встановлені дозатори тіста 1, матриці 3, механізми різки 4 дають можливість формувати нижні і верхні заготовки пряників окремо, з різними формами, використовувати один або два види тіста.

Машина працює так.

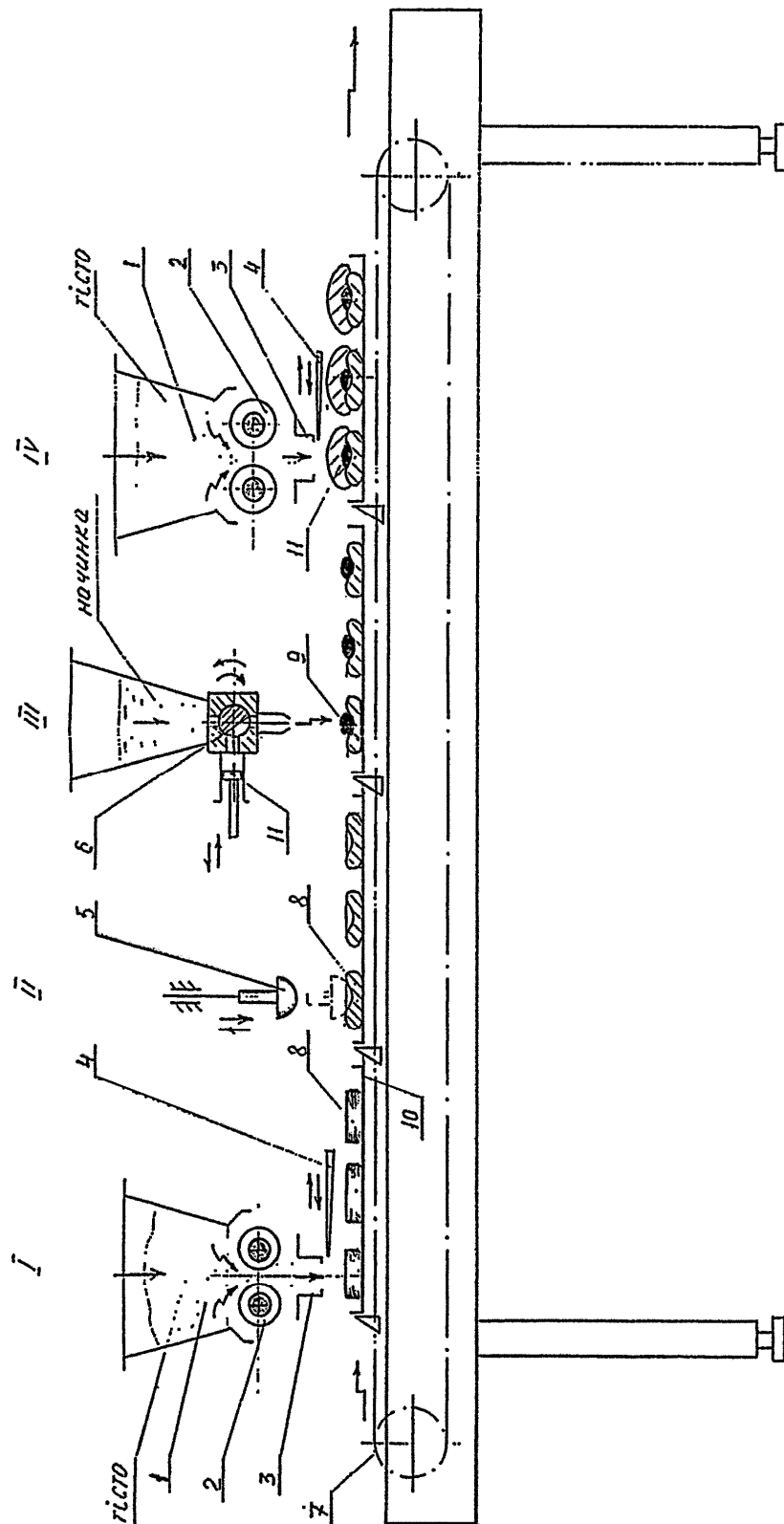
На фрагменті I (фiг.): тісто з дозатора 1 нагнітальними валками 2 випресовується через матрицю 3, за допомогою механізму різки 4 відрізується у вигляді тістової заготовки 8 і укладається на кондитерські листи 10, які подаються транспортером 7 синхронно з укладанням тістових заготовок.

На фрагменті II: робочим органом механізму виконання заглиблення 5 робиться лунка в тістовій заготовці 8.

На фрагменті III: начинка 9 з дозатора начинки 6 накладається в лунку тістової заготовки.

На фрагменті IV: тісто з дозатора 1 нагнітальними валками 2 випресовується через матрицю 3, за допомогою механізму різки 4 відрізується у вигляді тістової заготовки 11 і укладається на тістову заготовку 8 з начинкою 9. Виготовлені тістові заготовки пряників з начинкою виводяться з машини транспортером 7.

Упровадження винаходу дозволяє підвищити якість пряників, що виробляються машиною, виготовляти їх з різноманітними формами, з використанням одного або двох різновидів тіста.



Фиг.

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

---