



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40058 (13) A

(51) 7 A61C9/06

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

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ВИРОБІВ З ТІСТА З НАЧИНКОЮ

(21) 99095129

(22) 15.09.1999

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Зубко Олександр Леонідович, Каштанов Ми-

хайло Володимирович, Яніцький Борис Леонідович

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

(57) Пристрій для формування виробів з тіста з начинкою, який містить транспортер, над котрим по ходу технологічного процесу розміщені послі-

довно розташовані дозатори тіста з нагнітальними пристроями і дозатор начинки з поршневым насосом на виході, встановлений між дозаторами тіста, який **відрізняється** тим, що оснащений станиною з приводом, на котрій розміщений рухомий у вертикальній площині стіл з розташованим на ньому згаданим транспортером, кожний дозатор тіста має встановлену на виході матрицю з механізмом струнної різки, при цьому на виході поршневого насоса дозатору начинки встановлений формуючий мундштук.

Винахід відноситься до харчової промисловості, призначений для використання у виробництві пряників.

Відомий пристрій для формування виробів з тіста з начинкою, до складу якого входять транспортер, над котрим по ходу технологічного процесу розміщені послідовно розташовані дозатори тіста з нагнітальними пристроями, які виконані у вигляді нагнітачів та нагнітальних валків, і дозатор начинки, який встановлено між дозаторами тіста і містить поршневий насос у вигляді барабану з поршнями (див. а с. СРСР № 1630745, МКВ A21C9/06, 1991).

Це пристосування є самим близьким за технічною суттю до винаходу, що пропонується, і тому воно обране в якості прототипу.

Недоліками цього пристосування є:

- залишки відходів тістових пластів при формуванні тістових виробів з начинкою;
- одноманітна форма виготовлення виробів з тіста;
- складність конструкції: для переміщення і формування тістових заготовок з начинкою використовується транспортер з секціями, які мають U-образну форму; для нагнітання тіста і начинки використовуються три шнекові нагнітачі; для склеювання верхнього і нижнього тістових пластів і відрізання готового виробу використовується спеціальний барабан для натиску; для виведення пряників з пристосування використовується примальний стіл.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення пристрою для формування виробів з тіста з начинкою шляхом введення станини з приводом,

на котрій розміщено рухомий у вертикальній площині стіл, на якому розміщено згаданий транспортер, та введення до складу кожного з дозаторів тіста матриці з механізмом струнної різки, а до складу дозатора начинки - формуючого мундштука для забезпечення формування заготовок виробів з тіста з начинкою без відходів тіста при одночасній можливості формування верхніх і нижніх частин виробів з різноманітними формами.

Поставлена задача може бути вирішена за допомогою запропонованого пристрою, схема якого зображена на кресленні (фіг.).

Пристрій для формування виробів з тіста з начинкою містить: транспортер 1, що розміщено на столі 2, який встановлено на станині 3 з приводом (не показаний), дозатори 4 тіста, які розміщені над транспортером 1 по ходу технологічного процесу, і кожний з котрих має нагнітальний пристрій у вигляді валків 5, під котрими встановлена матриця 6 з механізмом 7 струнної різки, дозатор 8 начинки встановлений між дозаторами 4 тіста і має на виході поршневий насос 9 і формуючий мундштук 10 для формування в заготовках, розміщених на кондитерських листах 11, поглиблень під начинку та їх заповнення.

Спільними ознаками запропонованого пристрою є:

- наявність двох дозаторів тіста 4, з нагнітальними вальцями 5, дозатора 8 начинки з поршневим насосом 9, транспортера 1,
- послідовне розташування дозатора тіста 4 з нагнітальними вальцями 5, дозатора начинки 8 з поршневим насосом 9, дозатора тіста 4 з нагнітальними вальцями 5;

(19) UA (11) 40058 (13) A

- розташування транспортера 1 під дозаторами тіста 4 і дозатором 8 начинки.

Відрізняючими ознаками запропонованого пристрою є:

- наявність матриць 6, які мають однакові або різні форми отворів, через які випресовується тісто і встановлених після нагнітальних вальців 5, дозаторів тіста 4;

- наявність механізмів струнної різки 7, які відрізають тістові заготовки пряників і встановлених біля матриць 6;

- наявність формуючого мундштука 10 (робочий орган мундштука має форму напівсфери), який формує заглиблення в тістовій заготовці пряника і заповнює його начинкою через отвір і встановлений після поршневого насосу 9 дозатора 8 начинки.

- наявність рухомого стола 2 з встановленим на ньому транспортером 1, з можливістю рухатися вертикально вгору і вниз.

Пристрій працює циклічно, кожен цикл має п'ять тактів, а саме:

1-й такт: - стіл 2 з установленим на ньому транспортером 1 підіймається вгору;

- формуючий мундштук 10 впирається в нижню частину тістової заготовки пряника і робить в ній заглиблення;

2-й такт: - тісто з першого дозатора 4 нагнітальними вальцями 5 випресовується через матрицю 6;

- тісто з другого дозатора 4 нагнітальними вальцями 5 випресовується через матрицю 6;

3-й такт: - механізм струнної різки 7 першого дозатора 4 відрізає тістову заготовку нижньої частини пряника, яка укладається на кондитерський лист 11;

- механізм струнної різки 7 другого дозатора 4 відрізає тістову заготовку верхньої частини пряника, яка укладається на нижню частину тістової заготовки з начинкою;

4-й такт: - стіл 2 з установленим на ньому транспортером 1 опускається вниз;

- дозатор начинки 8, за допомогою поршневого насосу 9, через формуючий мундштук 10 заповнює заглиблення в нижній частині тістової заготовки пряника начинкою;

5-й такт: - транспортер 1 переміщує кондитерські листи 11 з заготовками на один крок вперед.

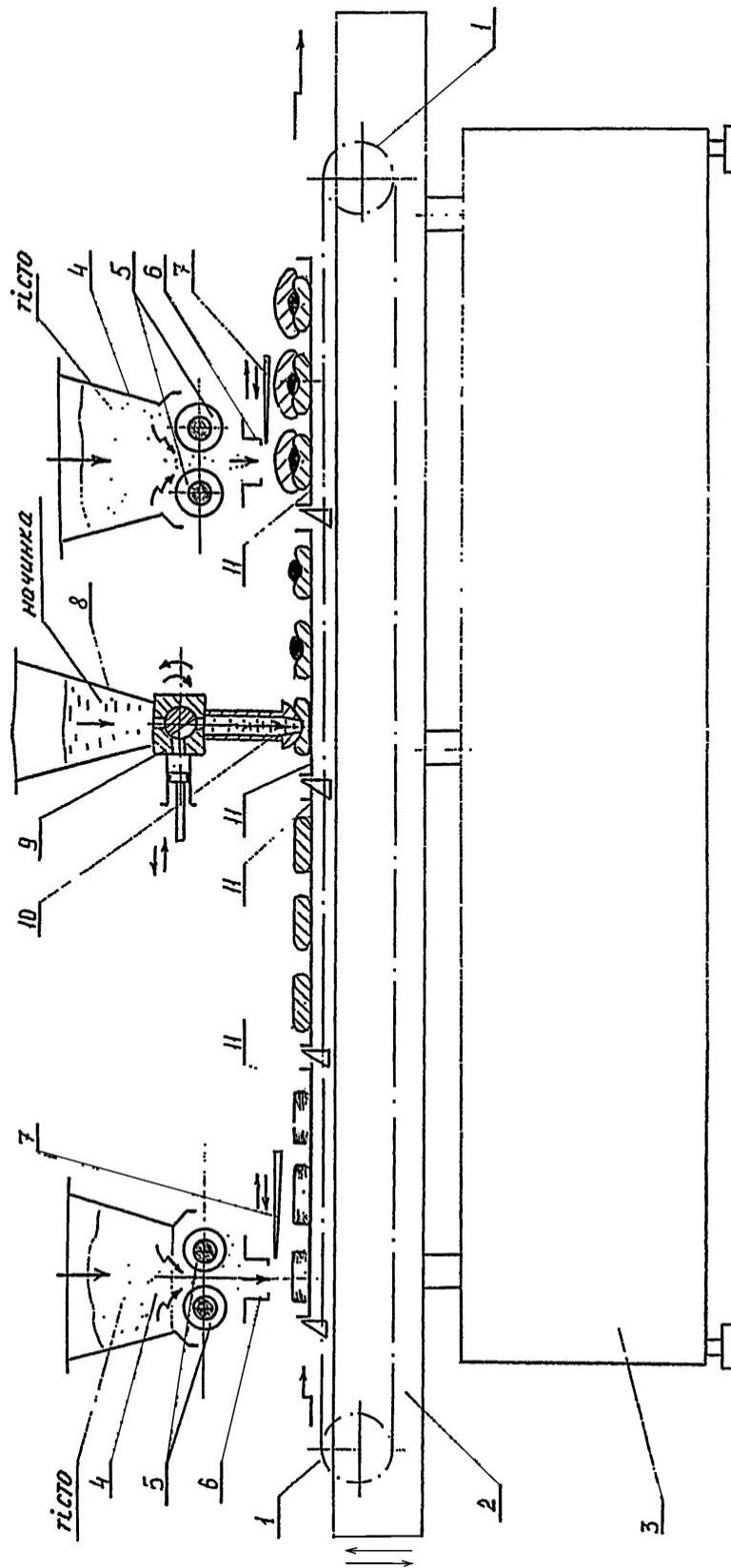
Далі цикл роботи пристрою повторюється. Виготовлені пряники з начинкою на кондитерських листах 11 виводяться з пристрою транспортером 1.

Впровадження винаходу дозволяє:

- формувати заготовки пряників з начинкою без відходів тіста;

- формувати нижні і верхні частини пряників з різноманітними формами;

- розширити асортимент вироблюваних виробів з тіста, виготовляти пряники без начинки, пряники з начинкою, відсадного печива, печива типу "Кураб'є".



Фіг.

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
