



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35962 (13) A

(51) 6 A21C5/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ТІСТОПОДІЛЬНИК

(21) 99052844

(22) 24.05.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Синиця Володимир Степанович

(73) Синиця Володимир Степанович

(57) 1. Тістоподільник, що має камеру, формуючий барабан, жорстко закріплений на валу та відсікаючий ніж, який **відрізняється** тим, що формуючий барабан має одну мірну циліндричну канавку і розташований він в камері, до якої жорстко закріплений мундштук з квадратним отвором і скребком, а до мундштука жорстко закріплений регулюючий пристрій у вигляді циліндричного поршня, який

перекриває квадратний отвір мундштука, причому діаметр поршня дорівнює відстані між двома протилежними стінками квадратного отвору мундштука, має пазовий копір та відсікаючий ніж з двома відсікаючими лезами.

2. Тістоподільник за п. 1, який **відрізняється** тим, що ширина та висота циліндричної канавки формуючого барабана визначені такими, що за одне обертання формуючого барабана в канавці мають бути дві тістові заготовки з визначеною максимальною вагою.

3. Тістоподільник за п. 1, який **відрізняється** тим, що пазовий копір і формуючий барабан жорстко закріплені на одному валу.

Винахід стосується хлібопекарної промисловості, а саме - обладнання для дозування тіста.

Пропонується простої конструкції тістоподільник з м'якою дією на тісто, який дозволяє одержувати тістові заготовки різної ваги від максимальної ваги до мінімальної з високою точністю поділу і малим споживанням енергії. Тістоподільник має камеру, формуючий барабан з мірною циліндричною канавкою, мундштук з скребком та пристроєм для одержування точної ваги тістових заготовок і відсікаючий ніж, який керується пазовим копіром.

Аналогом винаходу є тістоподільник з лопатевим нагнітачем без ділильної головки, який має камеру з двома нагнітальними валками, барабан, який гойдається з лопатевим нагнітачем, мундштук для витікання тіста та відсікаючий ніж [1, с. 100]. Недоліком цього тістоподільника є складність конструкції, яка має велику кількість передач і важільних механізмів, які швидко зношуються [1, с. 102].

Прототипом винаходу є тістоподільник з валковим нагнітачем та прокачувальним пристроєм без ділильної головки, який має камеру, чотири нагнітальні валки, формуючий барабан з циліндричними канавками і відсікаючі поворотні ножі [1, с. 101]. Недоліком цього тістоподільника є складність конструкції, немає плавного регулювання ваги тістових заготовок від визначеної максимальної ваги до мінімальної і те, що цей тістоподільник призначений виробляти тільки дрібноштучні тістові заготовки однієї ваги [1, с. 103].

Суть винаходу полягає в створенні пристрою з конструкцією тістоподільника з м'якою дією на тісто, який дозволяє одержувати тістові заготовки різної ваги від визначеної максимальної ваги до мінімальної з високою точністю поділу заготовок і малим споживанням енергії.

Поставлене завдання вирішується тим, що тістоподільник має камеру, в котрій розташований формуючий барабан з однією мірною циліндричною канавкою, до камери жорстко закріплений мундштук з квадратним отвором та скребком, котрий направляє потік тіста з канавки формуючого барабана в мундштук, до мундштука жорстко прикріплений пристрій плавного регулювання товщини тістової стрічки у вигляді циліндричного поршня, котрий перекидає на будь-яку визначену величину квадратний отвір мундштука, що дає можливість одержувати різної ваги тістові заготовки і забезпечує потрібну точність ваги заготовки, а відсікає заготовки від тістової стрічки відсікаючий ніж, котрим управляє пазовий копір, причому копір та формуючий барабан жорстко закріплені на одному валу, котрий опирається на підшипники, які встановлені на станині тістоподільної машини. М'яка дія на тісто виявляється в тому, що тісто надмірно не переминається, тому що воно знаходиться в канавці обертаючого формуючого барабана, що сприяє зменшенню споживання енергії.

При здійсненні винаходу результат виявляється в одержуванні тістоподільника простої конструкції з м'якою дією на тісто, в одержуванні тістових

заготовок різної ваги від визначеної максимальної ваги до мінімальної з високою точністю поділу заготовок, що являє собою одним із головних показників якості роботи тістоподільника, та в малому споживанні енергії. Винахід може бути застосований на хлібозаводах для виробництва хлібопекарної продукції.

На фіг. 1 показаний загальний вигляд тістоподільника в розрізі по вертикальній площині, яка проходить через центр канавки формуючого барабана. На фіг. 2 показаний розріз тістоподільника по А-А. На фіг. 3 показаний вигляд на копір по стрічці Б.

Тістоподільник має камеру 1, в котрій розташований формуючий тістову стрічку барабан 2 з однією мірною циліндричною канавкою 3. Формуючий барабан 2 жорстко закріплений на валу 4, котрий опирається на підшипники 5, які установлені на станині тістоподільної машини. До камери 1 жорстко закріплений мундштук 6 з квадратним отвором для витікання тіста з скребком 7, котрий направляє потік тіста з канавки 3 формуючого барабана 2 в мундштук 6. До мундштука 6 жорстко прикріплений пристрій плавного регулювання товщини тістової стрічки, який має корпус 8, кришку корпусу 9, циліндричний поршень 10, гвинт 11 для плавного переміщення поршня 10 в корпусі 6 і шкалу 12, котра служить для установлення визначеної ваги тістової заготовки та обмеження повороту поршня 10 навколо своєї вісі, причому діаметр поршня 10 дорівнює відстані між двома протилежними стінками квадратного отвору мундштука 6. Ширина та висота циліндричної канавки 3 визначені такими, що за одне обертання формуючого барабана 2 в канавці 3 мають бути дві тістові заготовки з визначеною максимальною вагою. На одному валу 4 з формуючим барабаном 2 жорстко закріплений пазовий копір 13, який має важіль 14, на котрому закріплений відсікаючий ніж 15 та ва-

жіль 16, на кінці котрого на одній осі є два ролика 17, один з них розташований в пазу 18 копіра 13, а другий - в нерухомому пазу 19, який жорстко закріплений на станині тістоподільної машини. Вісь 20 гойдання важеля 14 установлена в підшипниках 21 на станині тістоподільної машини. Важіль 16 з'єднаний з важелем 14 віссю 22. При такій конструкції пристрою копірного чим менша відстань 1, тим менший час відсікання ножем заготовки тіста.

Тістоподільник працює так. Тісто, яке знаходиться в камері 1, безперервно захоплюється боковими стінками канавки 3 формуючого барабана 4. При зустрічі зі стінкою камери 1 тісто в канавці 3 ущільнюється і рухається до мундштука 6, а скребок 7 направляє потік тіста в мундштук 6. Плавним переміщенням поршня 10 за допомогою гвинта 11 можна перекрити поршнем 10 квадратний отвір мундштука 6 на будь-яку визначену величину і одержувати будь-яку товщину тістової стрічки, що витікає, а від товщини цієї тістової стрічки залежить вага заготовки тіста. Таким чином, перекриваючи квадратний отвір мундштука 6 поршнем 10 можна одержувати не тільки тістову заготовку будь-якої визначеної ваги, але й плавним переміщенням поршня 10 забезпечити точність ваги кожної такої заготовки. Тістові заготовки відсікаються від тістової стрічки відсікаючим ножем 15, котрий відсікає в двох напрямках: при прямованні справа наліво і при прямованні зліва направо. Після кожної відсічки тістової заготовки ніж 15 зупиняється, очікуючи наступну заготовку. За кожне одне обертання формуючого барабана ніж 15 відсікає дві тістові заготовки.

Джерела інформації

1. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий. — М.: Агропромиздат, 1986.

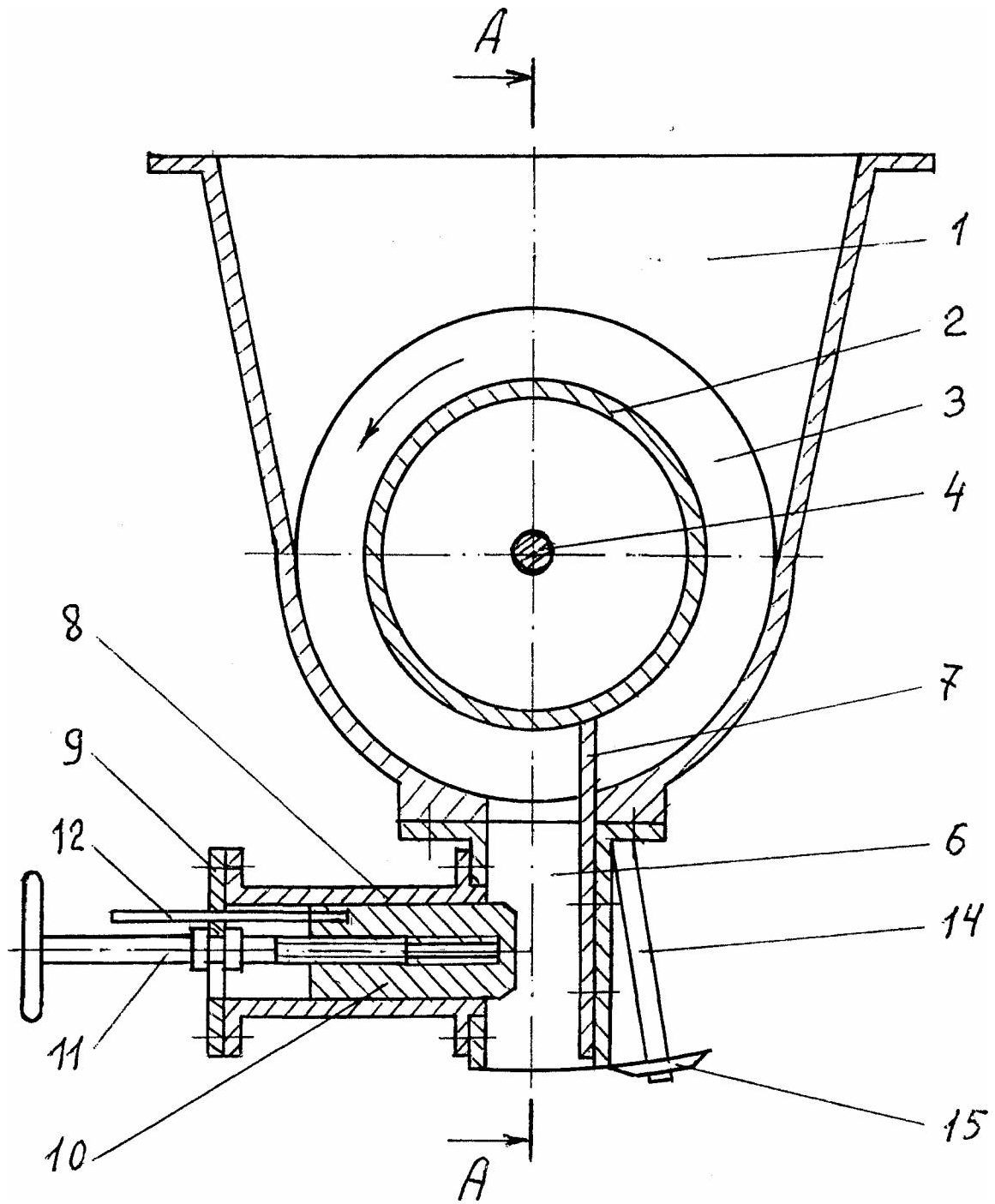


Fig. 1

A-A

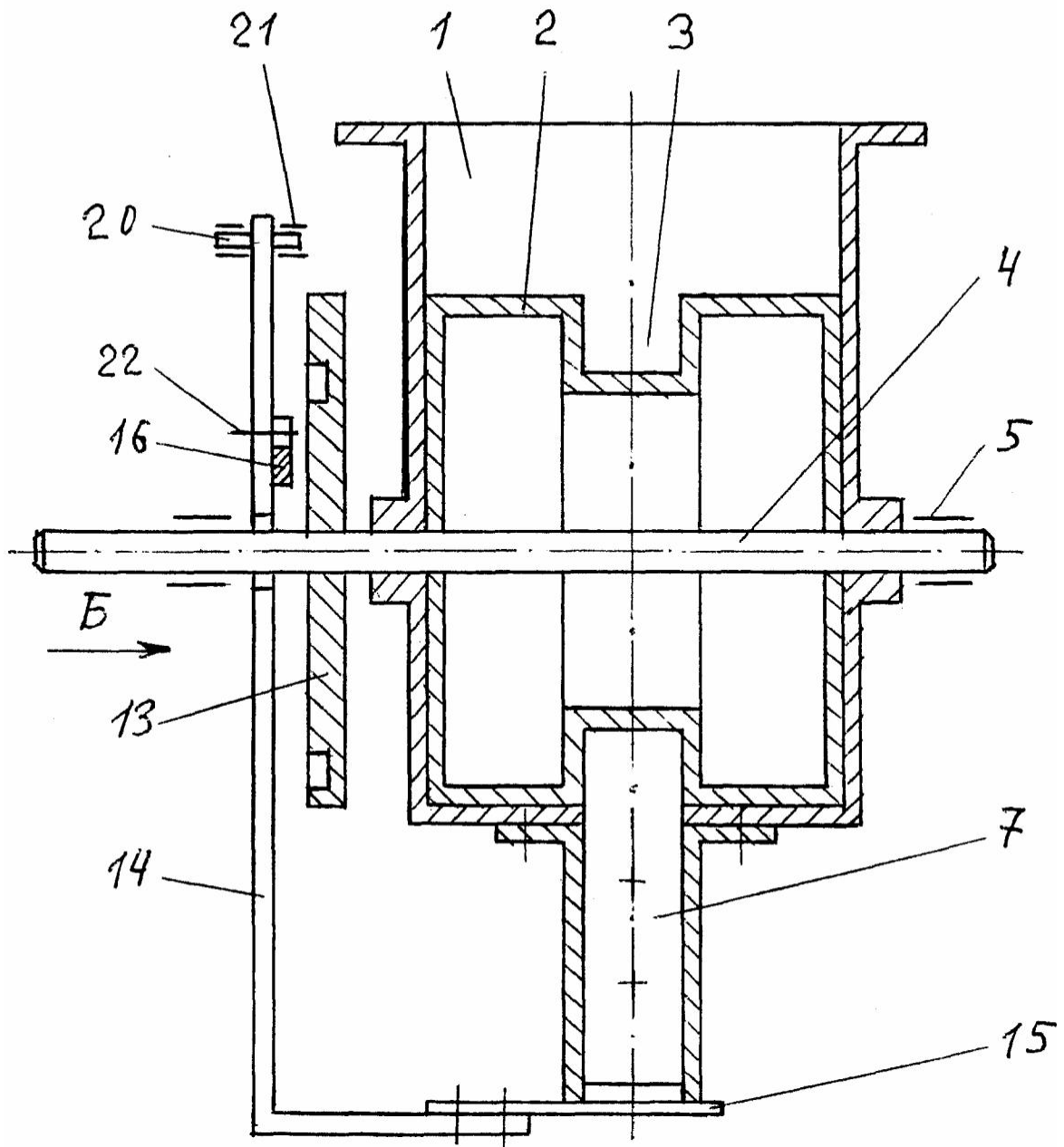
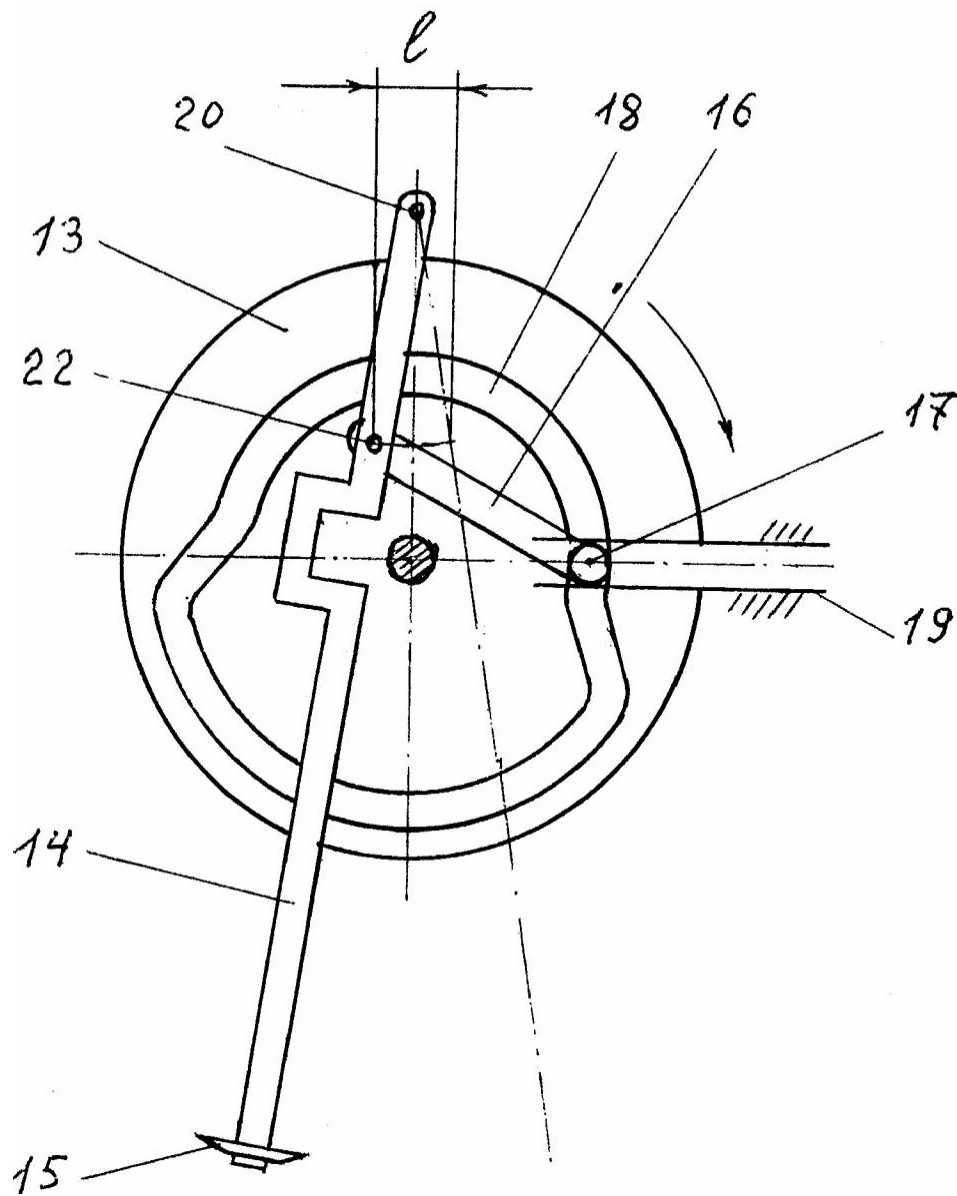


Fig. 2



Фіг. 3

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 60x84 1/8.
 Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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