



УКРАЇНА

(19) UA (11) 63698 (13) U
(51) МПК
A21C 1/06 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) БЕЗЛОПАТЕВА ТІСТОМІСИЛЬНА МАШИНА

1

2

(21) а201101857

(22) 17.02.2011

(24) 25.10.2011

(46) 25.10.2011, Бюл.№ 20, 2011 р.

(72) СТАДНИК ІГОР ЯРОСЛАВОВИЧ, ЛІСОВЕНКО
ОЛЕКСІЙ ТИМОФІЙОВИЧ(73) СТАДНИК ІГОР ЯРОСЛАВОВИЧ, ЛІСОВЕНКО
ОЛЕКСІЙ ТИМОФІЙОВИЧ

(57) Тістомісильна машина, що складається з робочої камери і барабанного місильного органу та приводу, яка **відрізняється** тим, що місильна камера має кільцеву форму, утворену місильним барабаном та боковинами у вигляді багатогранника з регулятором та стабілізатором консистенції, шибера для розвантаження тіста та приводу.

Корисна модель належить до новітнього хлібопекарського обладнання, а саме для дискретного безлопатевого замішування тіста, яке забезпечує як ліній порційного, так і безперервного замішування і може використовуватися в інших галузях для приготування різних сумішей подібної консистенції.

Відома тістомісильна машина по деклараційному патенту України № 25269, бюлетень № 12 від 26.08.08 р. має місильну кільцеву форму камери, утворену місильним і живильним барабанами та боковинами у вигляді багатогранника з регулятором та стабілізатором консистенції, шибера для розвантаження тіста, зачисного ножа та приводу, що забезпечує принципово нову нетрадиційну високоефективну роботу машини і вимоги "дискретного процесу замішування".

До недоліків машини можна віднести малу ефективність подачі тіста живильним барабаном при споживанні додаткової енергії та неможливість безперервно виконувати контроль якості і стабілізацію замішування.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення і спрощення конструкції, що дасть змогу раціонально зменшити енерговитрати на замішування тіста, регулювати та стабілізувати конструкцію замісу і автоматично забезпечити і установлювати тривалість замішування, та покращити якість тіста і готового хліба.

Поставлена задача вирішується тим, що безлопатєва тістомісильна машина складається з кільцевої камери, утвореної рифленим місильним барабаном і боковинами у вигляді багатогранника, який забезпечує гальмівну функцію; пристрою для підтримання максимальної консистенції тіста і

встановлення по ньому оптимальної тривалості замішування, шибера для розвантаження тіста та приводу, що в цілому забезпечує принципово нову нетрадиційну високоефективну роботу машини за допомогою реле часу.

Запропонована корисна модель пояснюється на кресленні - загальний вигляд машини - поперечний переріз. Безлопатєва тістомісильна машина має кільцеву робочу камеру 1, рифлений місильний барабан 2, боковини 3, виконані у вигляді багатогранника, регулятора зі стабілізатором консистенції 4, подавач рідких компонентів 5, шибера для розвантаження 6, патрубков для розвантаження тіста 7 та привод (на кресленні не вказаний).

Машина працює так: спочатку встановлюють регулятор консистенції 4 на відповідний показник (залежно від якості борошна і рецептури), перемикають шибера розвантаження 7 в положення "а", включають привід місильного барабана і дозаторів через систему автоматичного керування. Замішування виконується внаслідок дії місильного барабана та гальмівних призматичних стінок боковини і регулятора консистенції, що забезпечує інтенсивне перемішування тіста і його раціональне переміщення по поверхні місильного барабану з невеликим зміщенням шарів та із стисненням і розширенням на окремих ділянках робочої камери, формує структуру. По закінченні процесу шибера розвантаження встановлюється в положенні "б" і робоча камера за кілька секунд (10-12) звільняється від тіста, шибера перемикається в положення "а", цикл закінчується - для схеми порційного замішування, або повторюється - при безперервному процесі.

(19) UA (11) 63698 (13) U

Пропонована машина дозволяє готувати опари, житнє і пшеничне тісто з рецептурних компонентів, забезпечує високоінтенсивний, стабільний по якості процес. Машина може бути використана і

для приготування інших сумішей. Конструкція машини передбачає повну механізацію і автоматизацію процесів.

