

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 2 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Avgusta 1930.

PATENTNI SPIS BR. 7215

Pojić Ilija, pekar, Beograd.

Pekarska peć.

Prijava od 22. juna 1929.

Važi od 1. decembra 1929.

Predmet pronalaska odnosi se na pekar-sku peć, koja se sastoji iz:

1. Metalnog bubnja *a* čiji omotač ima duple zidove, a u među prostoru između zidova smeštena je materija za izolaciju, koja zadržava toplotu, nepropuštajući uticaj vanjske temperature u peći.

Na bubnju se nalazi otvor *b* kroz koji se dolazi u dodir sa unutrašnjosti peći — bubnja; a na drugoj strani duž celog bubnja; nalazi se prozor *c* snabdeven podesnim staklom, kroz koji se posmatra unutrašnjost peći, kontroliše njen rad i stanje testa.

2. Dva metalna dna *d* i *d*, koja zatvaraju bubanj, a snabdeveni su na isti način kao i bubanj izolacionom materijom.

3. Osovine *e* koja, prolazeći kroz centar bubnja, utvredena u ležišima *f* i *f*, koji su utvrđeni u centrima dna bubnja — nosi dva metalna točka *g* i *g*.

4. Dva metalna točka *g* i *g*, utvrđena na osovini *e*, koji se okreću u suprotnom pravcu skazaljke na časovniku, a na njima se nalaze osam kvačila za osam polica *f* koje su za kvačila tako vezane, da pri okretanju točkova, one uvek ostaju u vertikalnom položaju, pomoću naročitih zavrtnja. Mesta na periferiji točkova, gde se nalaze kvačila spojena su sa centrom točkova pomoću osam metalnih poluprečnika *r*.

5. Osam metalnih polica *j* koje se pružaju duž osovine *e* od jednog do drugog točka, a na njima stoje posude sa testom — pecivom.

Ognjišta *g* koja se nalaze duž bubnja sa unutrašnje strane pri dnu, pomoću koga se električnom strujom ili klinom, zagreva peć, stvarajući u njoj potrebnu temperaturu.

7. Nepokretnog postolja *x* na kome se nalazi cela peć — bubanj.

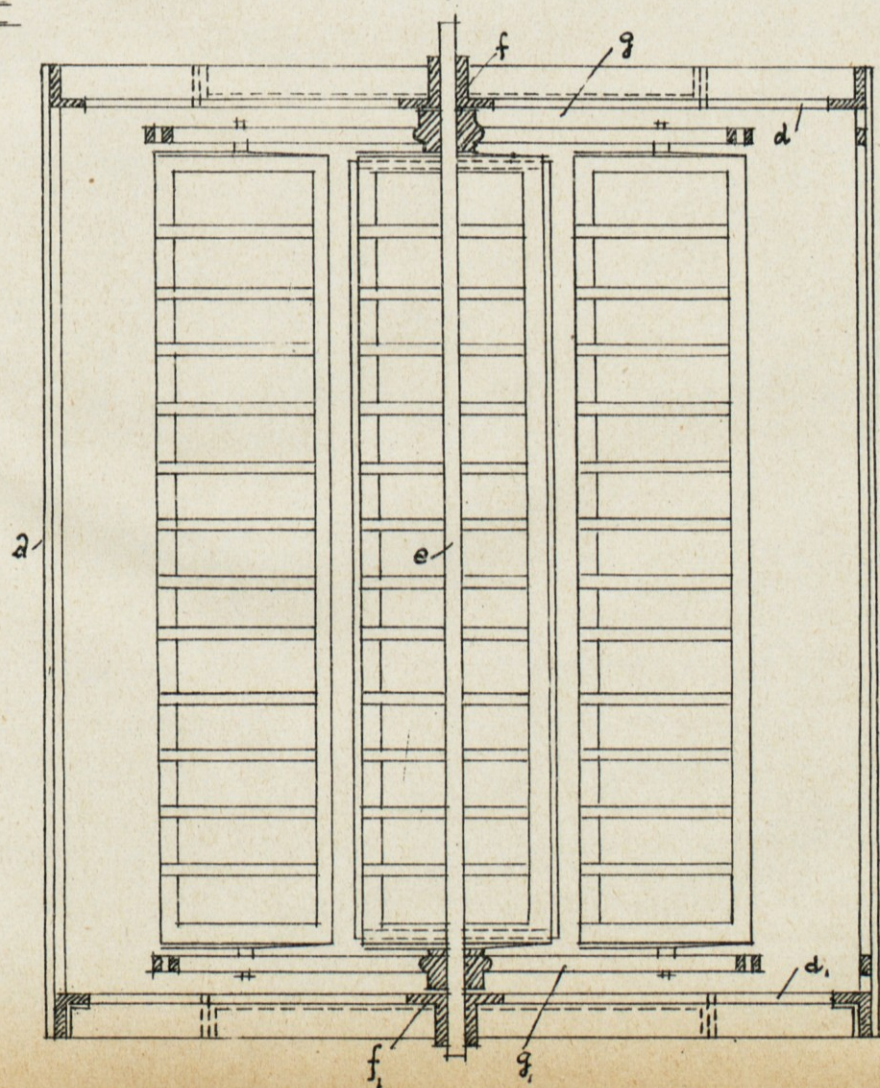
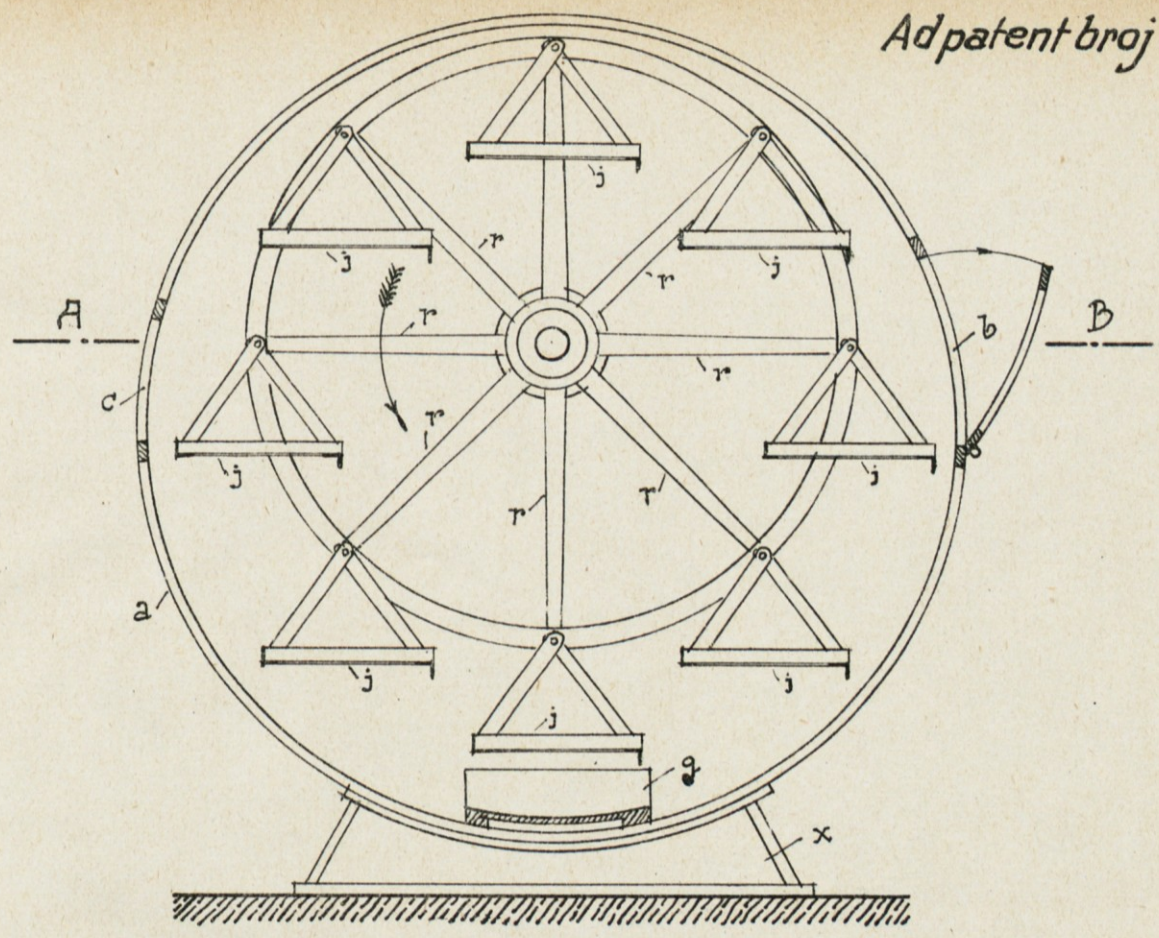
Peć je relativno mala, te će se nameštati u radnjima, na mestima pristupačnim publici a izrađivati će se u najlepšim formama, podesnim i za izloge, a publika će moći kroz prozor *c* i sama posmatrati unutrašnjost peći i njen rad. Točkovi *g* i *g*, okreću će se pomoću naročitog pogona, premeštaju police sa pecivom — testom — sa jednog na drugo mesto u bubnju, a police uvek svojim dnom ostaju vodoravne da testo ne može pasti.

Preimućstvo ove peći je u ekonomiji radne snage i grejaćeg materijala, u brzini izrade, čistoći i ukusu peciva te u mobilnosti iste i njenoj zapremini čime omogućuje lakšan sport i smeštaj iste, čega je posledica ustrojstvo pekara na modernoj, zdravstvenim zahtevima odgovarajućoj, osnovi.

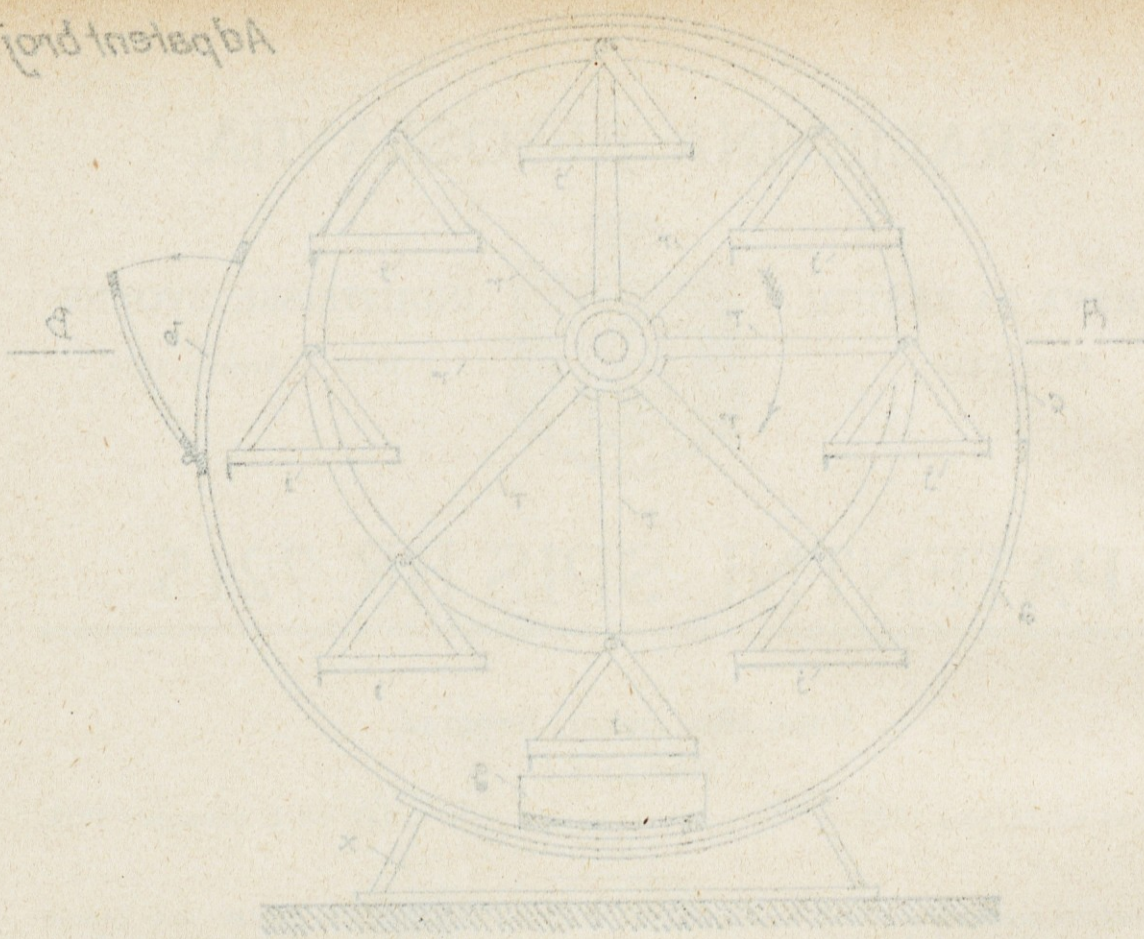
Na podnetim nacrtima slike 1 pokazuje poprečni presek peći, a slika 2 uzdužni presek A—B peći.

Patentni zahtev:

Pekarska peć naznačena time, što se ista sastoji iz zatvorenog bubnja u kome se nalaze dva metalna točka (*g g*) na osovini (*e*) utvrđenoj u dnima (*d d*) bubnja, a na točkovima u jednakim razmacima obešene su police za pecivo.



Abpatent prof 1212



1112

