

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZASTITU

Klasa 34 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Novembra 1930.

PATENTNI SPIS BR. 7458

Vajskopf Karlo, industrijalac Novi Sad, Mali Liman, Jugoslavija.

Ploča za brzo pečenje.

Prijava od 26. avgusta 1929.

Važi od 1. maja 1930.

Do sada upotrebljene sprave za pečenje, bile su većinom, od tankog ili emaljiranog lima, porculana ili tome slično i imale su sve vrlo uočljive nedostatke.

Sve do danas poznate sprave za pečenje, zahtevale su naročiti način zagrevanja, ugljenom, drvetom, ćumurom, elektrikom, gasom i t. d. pri čem je svaka sprava zahtevala svojstven način zagrevanja.

Sprave od porculana ili keramičkog materijala lako se lome i ne podnose naglo zagrevanje. Isto tako i emaljirani lim, koji ima još i taj nedostatak, da emalj lako prska i da se komadići emalja prilepe na predmet, koji treba peći, te tako u ustima izaziva neprijatno osećanje, a mogu i da izazovu izvesne poremećaje čovečijeg organizma.

Ploča po ovom pronalasku izključuje sve te nedostatke.

Poznata je činjenica da liveno gvožđe ili crni lim daju mesu, koje se na njima peče izvrstan ukus a pored toga liveno gvožđe ima i tu osobinu, da se srazmerno brzo zagreva, ali dosta sporo hladi, tako da ploča za pečenje ima mnoge osobine, koje je čine vrlo podesnom za upotrebu za navedenu svrhu.

Ploča za brzo pečenje, po ovom pronalasku, služi za pečenje ćevapa, ražnjića, ćulbastija i u opšte mesa, koje se mora preći u sopstvenoj masti. Te ploče imaju prednost, da se mogu upotrebiti na svakom ognjištu, one zadržavaju sok pečenog mesa, koje na taj način zadrži svoju sočnost

i ukus, što kod ostalih sličnih, do danas poznatih sprava nije slučaj. Najzad usled toga što je ta ploča načinjena od livenog gvožđa, ona zadrži dosta dugo svoju toplotu, tako da se meso ravnomerno i temeljito propeče.

U nacrtima je prikazan jedan način izvođenja ovog pronalaska:

Slika 1 je izgled od gore ove ploče

Slika 2 je presek kroz tu ploču po liniji a—a.

Ploča je okrugla i ima u glavnome konveksan oblik. Ona se sastoji iz tela 1, koje služi za pečenje, i oboda 2. Žljeb 3 služi za to da zadrži masti i sok, koje meso prilikom pečenja ispusti. Samo telo 1 ima na svojoj gornjoj površini žljebove 4 koji služe za to, da mast i sok mogu slobodno da otiču ka žljebu 3, i upravljani su uvek od najvišljeg do najnižeg dela tela 1. Za rukovanje pločom služi ručica 5, a za odleivanje masti i soka služi kljun 6. Na donjem delu tela 1 nalazi se obod 7, koji omogućava da se ploča može čvrsto i stabilno postaviti na ma koje ognjište.

Naravno da se suština ovog pronalaska ne menja, ako se ploči da ma kakav oblik, n. pr. četvrtast, heksagonalan i t. d. ili ako se međa veličina same ploče, koja mora da odgovara upotrebi kojoj je namenjena. Isto tako oblik, količina i pravac žljebova za oticanje masti i soka, ne menja suštinu ovog pronalaska, u glavnome, da oni omogućavaju slobodno oticanje masti i soka. Obod 7 ne mora da bude u vidu nepre-

oblik, koji može da odgovara i specijalnim kidnog kruga, on može da ima ma kakav okolnostima upotrebe. Isto to važi i za žljeb 3. Sama ploča ne mora biti konveksna, nego može biti i ravna pa čak i udubljena, ako to prilike zahtevaju. Isto tako može se ova ploča, prema potrebi, načiniti od običnog lima.

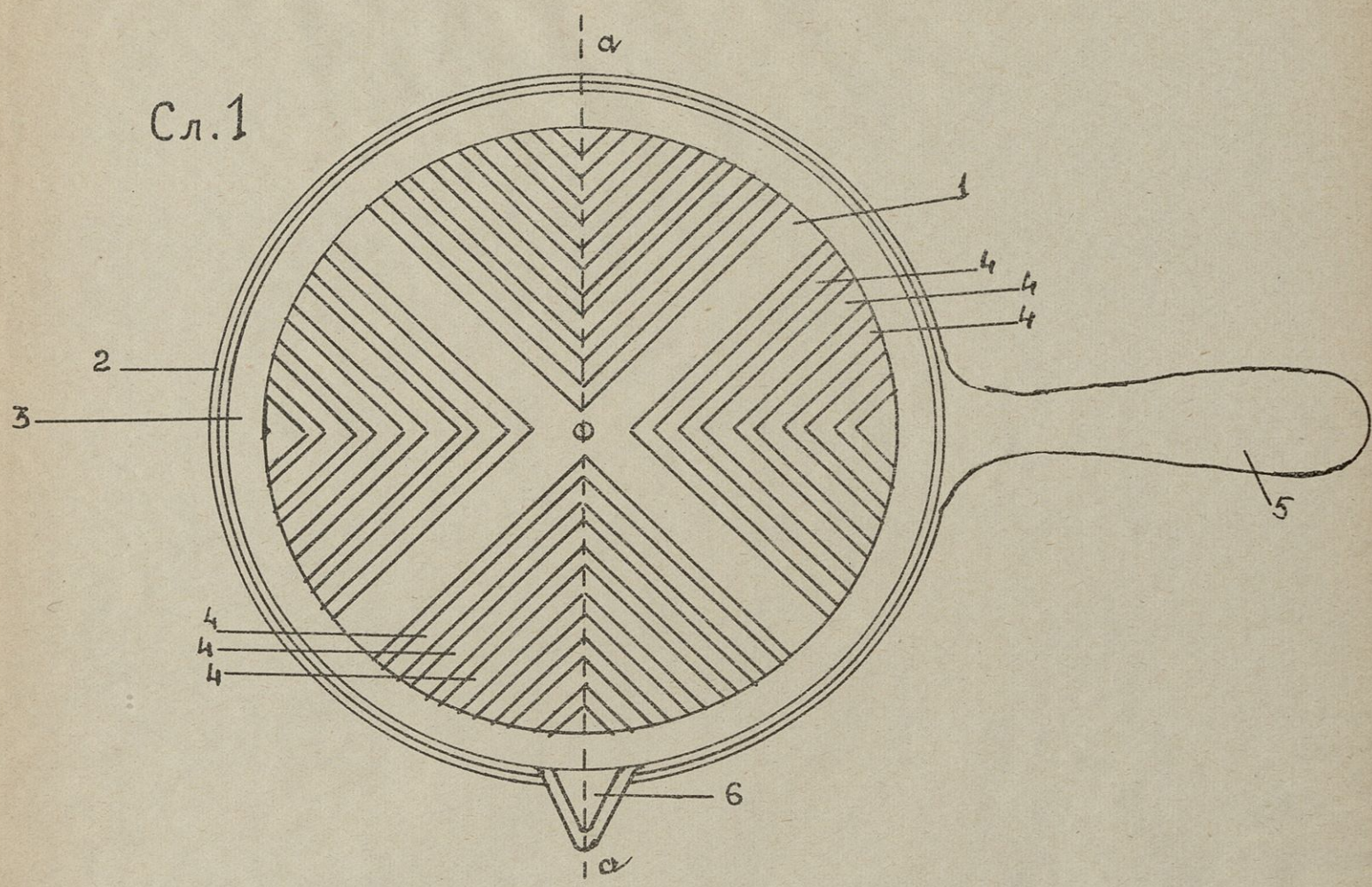
Patentni zahtevi :

1. Ploča za brzo pečenje, naznačena ti-

me, da je snabdevena žljebovima 4, koji omogućavaju slobodno oticanje masti i soka, koje meso pri pečenju pušta, a koji su žljebovi uvek upravljani od najvišeg do najnižeg dela tela 1.

2. Ploča po zahtevu 1, naznačena time, da je snabdevena žljebom 3 u kome se skuplja sok i mast, koje meso prilikom pečenja ispušta.

Сл. 1



Сл. 2.

