

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRISKE SVOJINE

Izdan 15 maja 1933.

PATENTNI SPIS BR. 10049

Kreculović Vladimir, Beograd, Jugoslavija.

Presa za konzerviranje šunki i t. sl.

Prijava od 10 juna 1932.

Važi od 1 oktobra 1932.

Predmet pronačaska odnosi se na presu za konzervisanje šunki i t. sl. proizvoda. Jedan oblik izvođenja prese prema pronačasku predstavljen je na nacrtu i to:

Sl. 1 je vertikalni presek po liniji I—I na slici 2, a

Sl. 2 je izgled ozgo na sliku 1.

Poznate su razne prese za konzerviranje, ali iste imaju nedosatke, bišto što su veoma glomazne, teške i komplikovane te stoga i skupe, a pored toga njima se nije mogao ni dati željeni pravilan oblik konzervisanoj robi, te ista nije imala pravilan oblik posle presovanja, što je takođe nedostatak, na koji se mora obratiti naročita pažnja, da se izbegne. Osim toga u dosadanjim presama konzervisane šunke teško su se vadile iz presa, usled čega se često kvario oblik presovane robe, koja se morala čak i rukama dodirivati, što sa higijenske tačke gledišta nije odgovaralo današnjim zahtevima.

Predmetom pronačaska uklanjuju se svi gore pomenuti nedostatci, jer se pored odličnog konzervisanja u presi, robi daje vrlo lep i pravilan oblik i pored toga nije potrebno robu rukama dodirivati prilikom vadenja iz prese. Ovakve prese su pored toga vrlo zbijene i jednostavne konstrukcije, što znatno smanjuje troškove oko održavanja iste kao i oko manipulacije sa istima.

Presa za konzerviranje šunki i t. sl. proizvoda sastoji se od suda 1, koji se ozgo može zatvoriti poklopcem 2. Za obod 3 poklopca 2 predviđeno je na sudu 1 na-

ročito ležište u vidu žljeba 4 koji se prostire oko otvora suda 1.

Poklopac 2 može se hermetički zatvoriti pomoću zatvarača poznate konstrukcije, što se vidi i na nacrtu. Razumljivo je da se između oboda 3 poklopca 2 i žljeba 4 na susu 1 može umetnuti po potrebi još i kakav zaptivač koji može da izdrži jaku toplotu i paru.

Na poklopcu 2 ozgo nalazi se jedna ili više čaura 5, koje su ozdo otvorene, a gore zadnjivene. Kroz ove čaure prolaze vrtnjevi 6, pomoću kojih se po potrebi u sudu 1 već konzervisana roba može da potisne i presuje. U sudu 1 nalazi se jedan omotač 7 od metala, u koji se stvarno stavlja roba za konzervisanje. Ovaj omotač 7 ima njemu pripadajuće dno 8, koje je ipak nezavisno od njega. Ispod ovog dna prolaze trake 9, koje posle idu navise (što je predstavljeno na slici 1 tačkastim odn. isprekidanim linijama) i završavaju se iznad toga omotača 7 i na svojim krajevima nose karike 10, u koje se zakačinje kakva drška, kojom se izvlači posle konzerviranja roba zajedno sa omotačem 7 iz suda 1.

Roba u omotaču 7 odn. sudu 1 pritiskuje se ozgo za vreme konzervisanja poklopcom 11, koji je snabdeven ozgo oprugama 12, koje odgovaraju svojim položajem čaurama 5 predviđenim na poklopцу 2. Napon opruga reguliše se vrtnjevima 6, kojima se iste pritiskuju po potrebi. U ovakvim presama može se od jednom konzervisati jedna ili više šunki, koje se odvajaju

tada pregradama 13. U slučaju da se konzervira samo jedna šunka, može se ostali prazan prostor suda 1 ispuniti kakvim umetkom, koji nije na nacrtu pretstavljen, da bi na taj način omogućili, da poklopac 11 pritisne taj umetak, pa posredno i pregradu 13 i t. d. i ispod nje nalazeće se šunku. I dno 8, kao i pregrade 13 i poklopac 11 snabdeveni su rupama 14, da bi za vreme konzervisanja tečnost i pare mogla da se kreće odn. da cirkuiše u sudu 1.

Da bi se olakšalo izvlačenje konzervisane robe zajedno sa omotačem 7 predviđa se na dnu 15 suda 1 ventil 16 za upuštanje vazduha u sud 1 pod dno 8 omotača 7. Da ovaj ventil ne bi smetao na donjem kraju suda 1 predviđa se obruč 17, koji može takođe biti snabdeven otvorima 18 za propuštanje tečnosti i pare, kada cela presa stoji u kazanu u kome se ista nalazi za vreme konzervisanja.

Rad sa ovom presom je sledeći: na dno 8 u omotaču 7 stavlja se jedna šunka, iznad koje dolazi odgovarajuća pregrada 13, na ovu dolazi druga šunka i preko nje poklopac 11 čije se opruge vode u čaurama 5. Potom se naliva naročiti pac za šunke, kojim se istima daje ukus i ujedno koji deluje kao i konzervirajuće sretstvo. Kada se ovo uradi, onda se stavlja ozgo poklopac 2 i zatvara se hermetički ranije pomenutim zatvaračima. Posle toga ovakva presa stavlja se u kazan, u kome se vrši zagrevanje prese sa šunkom u cilju konzervisanja. Za vreme konzervisanja šunka se ne samo konzerviše, nego se i skuva odn. u pari pacu ispeče te jako omeke. Kada se svrši proces konzervisanja onda se još dok je šunka topla pritežu odn. zvruću vrtnjevi 6 koji sabijaju opruge 12 i poklopac pritiskuje tada šunke koje se nalaze ispod njega, čime se vrši odn. završava presovanje konzervisanih šunki.

Posle završetka konzervisanja i presovanja tako presovana roba smešta se u hladnjaku ili ledenicu radi rashladivanja, posle čega se roba vadi iz presa.

Na priloženom je nacrtu pretstavljen samo jedan oblik izvođenja predmeta pronalaska, ali se presa može izraditi na više

načina, a da se ne udaljimo od bitnosti pronalaska.

Patentni zahtevi:

1. Presa za konzervisanje šunki i t. sl. naznačena time, što se sastoji od suda (1) sa poklopcom (2), koji se može hermetički zatvoriti, u kome se sudu nalazi omotač (7) koji se može iz suda vaditi i snabdeven je nezavisnim dnom (8), ispod koga prolaze trake (9) ili t. sl., koje zatim idu naviše i prelaze visinu omotača iji je otprilike dostižu i na krajevima nose karike (10) za koje se zakačinju drške prilikom vađenja omotača (7) iz suda (1), i osim toga je u sudu (1) odn. omotaču (7) predviđen poklopac (11), koji je snabdeven oprugama (12), koje pritiskuju poklopac naniže i presuju robu, koja se u sudu nalazi.

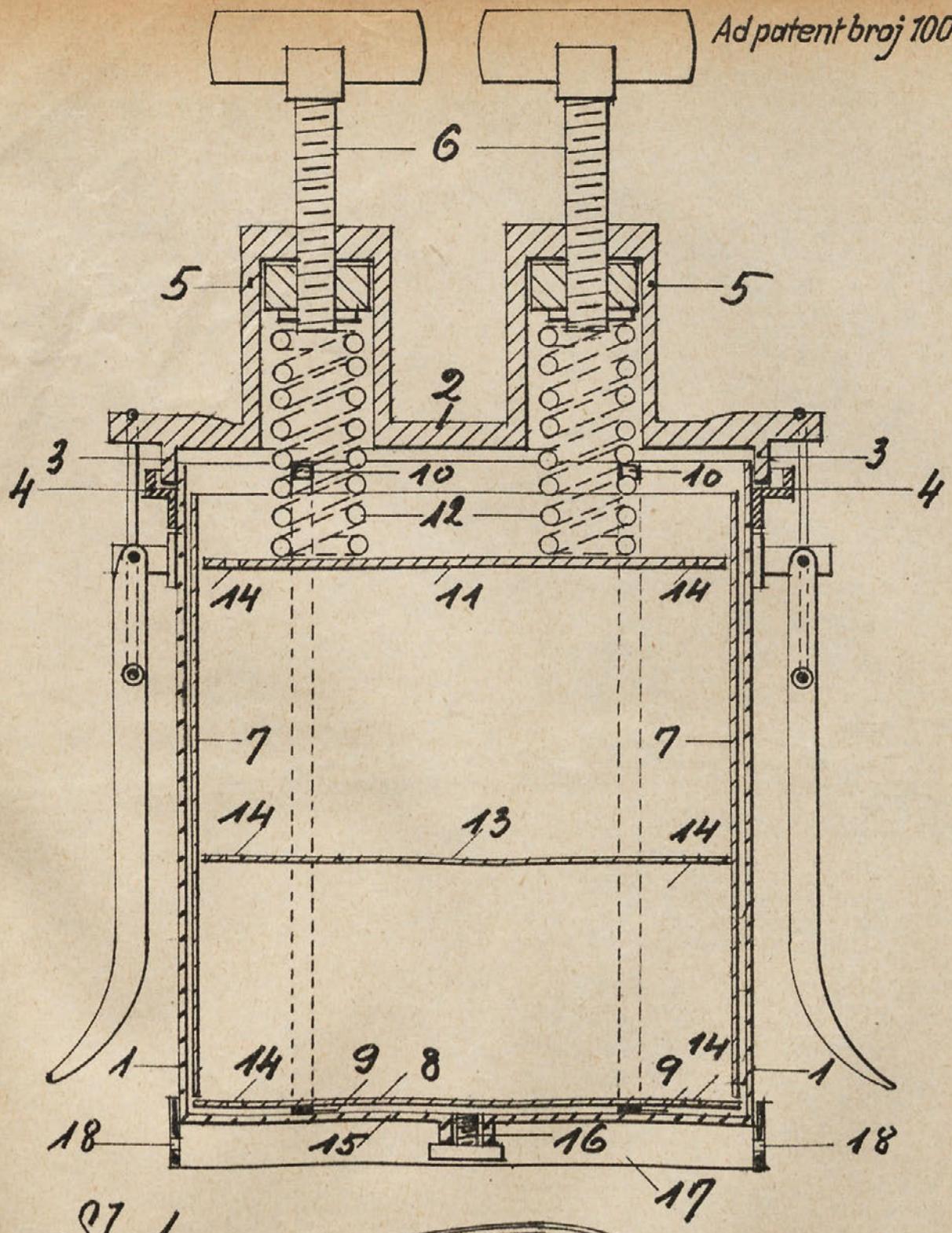
2. Presa za konzervisanje šunki i t. sl. po zahtevu 1, naznačena time, što su na poklopcu (2) predviđena jedna ili više čaura (5) u kojima se vode opruge (12) predviđene sa gornje strane poklopca (11).

3. Presa za konzervisanje šunki i t. sl. po zahtevima 1 do 2, naznačena time, što su u čaurama (5) predviđeni vrtnjevi (6), kojima mogu da se stiskaju opruge (12) i što ti vrtnjevi strče izvan čaura tako, da su pristupačni za rad spolja.

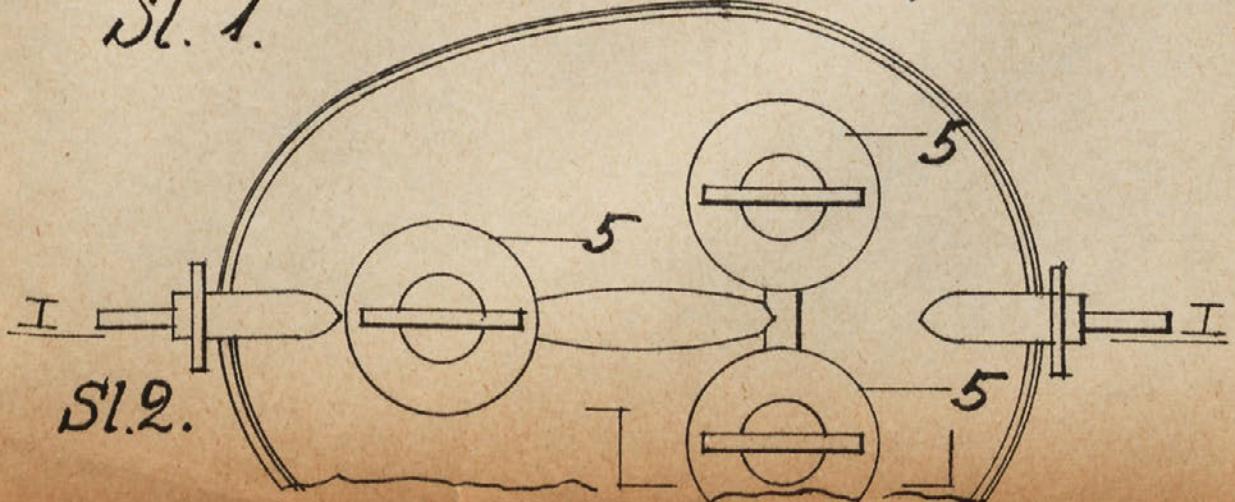
4. Presa za konzervisanje šunki i t. sl. po zahtevima 1 do 3, naznačena time, što je na dnu (15) suda (1) predviđen ventil (16) za upuštanje vazduha pod dno (8) omotača (7).

5. Presa za konzervisanje šunki i t. sl. po zahtevima 1 do 4, naznačena time, što su kako na dnu (8), tako i na pregradama (13) i poklopcu (11) predviđene rupe (14) u cilju omogućavanja cirkulacije pare i tečnosti.

6. Presa za konzervisanje šunki i t. sl. po zahtevima 1 do 5, naznačena time, što je blizu dna (15) predviđen na sudu (1) obruč, koji se vrši od ventila (16) i pored toga je snabdeven otvorima (18) u cilju propuštanja tečnosti i pare za vreme dok se nalazi u kazanu u kome se vrši konzervisanje šunki smeštenih u presama za konzervisanje.



Sl. 1.



Sl. 2.

