



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **116506** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A22C 11/00

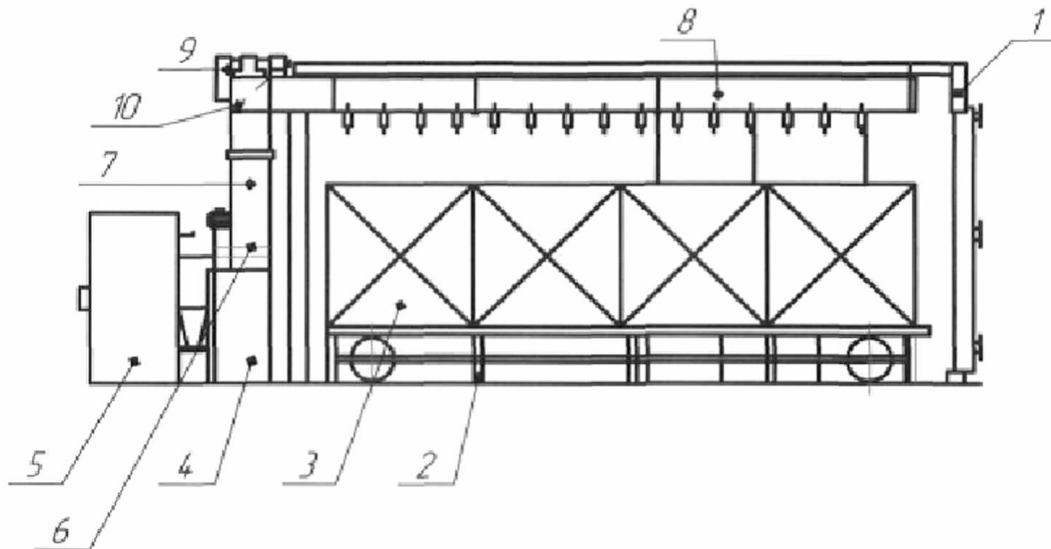
(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 12132	(72) Винахідник(и): Бабанов Ігор Геннадійович (UA), Бабанова Олена Ігорівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 30.11.2016	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2017, Бюл.№ 10	

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Пристрій для теплової обробки ковбасних виробів містить камеру, транспортер всередині камери для переміщення рам з продуктом, кондиціонер і димогенератор. Додатково встановлена система пульсуючого повітророзподілення, яка містить вентилятор, припливного повітропроводу, двох повітророзподільних каналів, механізму перемикаючого подачу повітряного або димоповітряного середовища в повітророзподільні канали, заслінок і витяжного каналу.



Фіг. 1

UA 116506 U

Корисна модель належить до обладнання м'ясної промисловості і може бути використана при виробництві м'ясопродуктів, в тому числі, ковбасних виробів.

Відомий пристрій для теплової обробки ковбасних виробів містить теплоізольовану камеру з системою підготовки робочої суміші, яка містить осьові вентилятори, калорифери, нагнітаючі повітроводи, які розташовані вздовж бокових стінок камери, димоходи, повітроводи для відводу робочої суміші, а також рами з продуктом (Пат. Україна, МПК А22С 11/00. Пристрій для теплової обробки ковбасних виробів / І.Г. Бабанов, С.Д. Беседа - № 89046; заявл. 28.10.2013; опубл. 10.04.2014, Бюл. № 7).

Недолік відомого пристрою полягає в незначній інтенсивності процесу теплової обробки ковбасних виробів внаслідок нерівномірності розподілення димоповітряної суміші в камері, не компактності обладнання та суттєві теплові втрати.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення пристрою для теплової обробки ковбасних виробів, який дозволить інтенсифікувати процес шляхом підвищення рівномірності розподілення робочої суміші в камері, зменшення втрат тепла.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій для теплової обробки ковбасних виробів містить камеру, транспортер всередині камери для переміщення рами з продуктом, кондиціонер і димогенератор.

Згідно корисної моделі додатково встановлено систему пульсуючого повітророзподілення, яка складається з вентилятора, припливного повітропроводу, двох повітророзподільних каналів, механізму перемикаючого подачу повітряного або димоповітряного середовища в повітророзподільні канали, заслінок і витяжного каналу.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному. В камері система пульсуючого повітророзподілення складається з вентилятора, припливного повітропроводу, двох повітророзподільних каналів, механізму перемикаючого подачу повітряного або димоповітряного середовища в повітророзподільні канали, заслінок і витяжного каналу, що дає змогу в результаті зменшення тепловтрат скоротити тривалість робочого циклу, понизити енерговитрати, понизити втрати готового продукту.

Суть корисної моделі пояснюють креслення.

На Фіг. 1 зображено пристрій для теплової обробки ковбасних виробів, загальний вигляд; на Фіг. 2 - вигляд з боку; на Фіг. 3 - розріз А-А.

Пристрій для теплової обробки ковбасних виробів містить теплоізольовану термокамеру 1, транспортер 2 всередині камери для переміщення рами 3 з продуктом, кондиціонер 4 і димогенератор 5, а також систему пульсуючого повітророзподілення, яка складається з вентилятора 6, припливного повітропроводу 7, двох повітророзподільних каналів 8, механізму перемикаючого подачу повітряного або димоповітряного середовища 9 в повітророзподільні канали, заслінок 10 і витяжного каналу 11, що дає змогу в результаті зменшення тепловтрат скоротити тривалість робочого циклу, понизити енерговитрати, понизити втрати готового продукту.

Робота пристрою для теплової обробки ковбасних виробів здійснюється наступним чином. Заявлений пристрій дає змогу виконувати послідовну обробку ковбасних виробів в режимах утеплення, копчення та сушки.

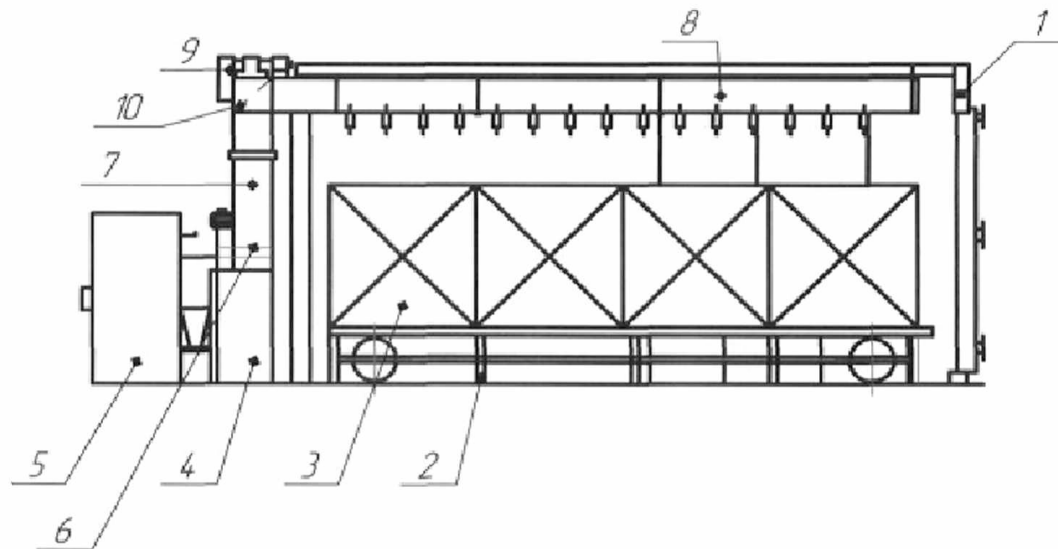
При здійсненні утеплення і копчення вентилятором 6 робоча суміш подається в повітророзподільні канали 8. При цьому робоча суміш проходить через кондиціонер 4 і систему пульсуючого повітророзподілення, обдуваючи продукт на рамі 3, суміш віддає частину тепла продукту і через відсмоктуючий повітрохід 11 направляється в вентилятор 6 на рециркуляцію. Система пульсуючого повітророзподілення працює наступним чином. Повітряне (при сушці) або димоповітряне середовище (при копченні) вентилятором 6 подається в припливний повітропровід 7, потім в повітророзподільні канали 8. Механізм перемикаючого подачу середовища поперемінно в ліву і праву частини зони розміщення продукту. Відбір відпрацьованого середовища через витяжний канал здійснюється постійно. Відпрацьоване середовище змішується з повітрям, що виходить з кондиціонера 4, або димоповітряним середовищем, що подається від димогенератора 5, а потім вентилятором 6 знову подається до повітророзподільних каналів 8.

Задані параметри середовища і технологічні режими регулюються автоматично.

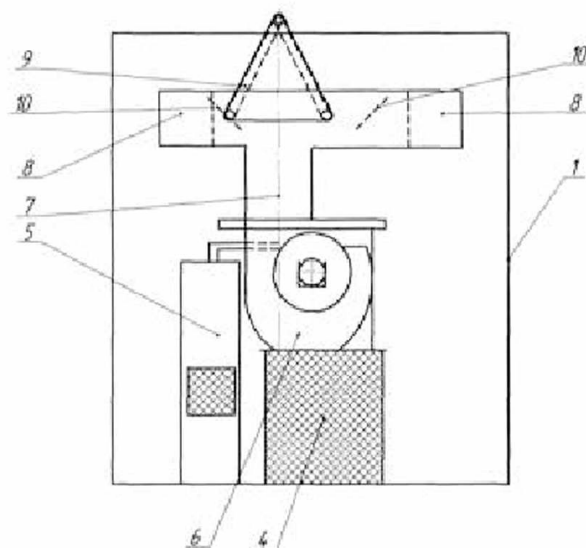
Технічний результат виконання пристрою для теплової обробки ковбасних виробів дозволяє інтенсифікувати процес шляхом підвищення рівномірності розподілення робочої суміші в камері, зменшення втрат тепла та покращити якісні показники ковбасних виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

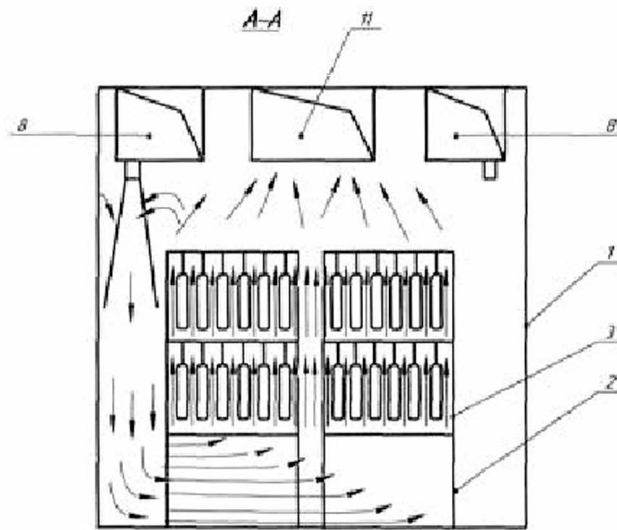
- 5 Пристрій для теплової обробки ковбасних виробів, що містить камеру, транспортер всередині камери для переміщення рам з продуктом, кондиціонер і димогенератор, який **відрізняється** тим, що додатково встановлена система пульсуючого повітророзподілення, яка містить вентилятор, припливний повітропровод, двох повітророзподільних каналів, механізму перемикаючого подачу повітряного або димоповітряного середовища в повітророзподільні канали, заслінок і витяжного каналу.



Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601