



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **116590** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
B26D 3/26 (2006.01)
B26D 1/00
A23N 1/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

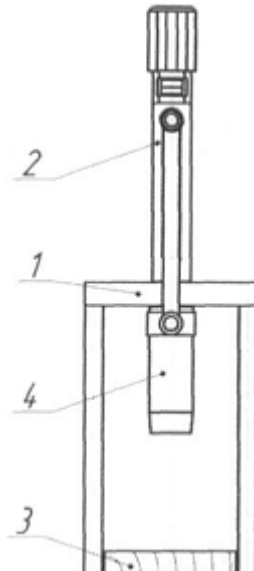
(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 12904	(72) Винахідник(и): Люлька Олександр Миколайович (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA), Паренюк Ірина Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.12.2016	(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) МЕХАНІЗМ ДЛЯ НАРІЗАННЯ СИРИХ ОВОЧІВ

(57) Реферат:

Механізм для нарізання сирих овочів містить привід, камеру для обробки овочів, завантажувальний бункер та робочий орган. Робочий орган складається з внутрішнього та зовнішнього висічних ножів, шпильок, виштовхуючих шайби та кільця, які рухомо з'єднані з обоймою і прикріплені до поперечини для формування циліндричних та пустотілих трубчастих заготовок.



Фиг. 1

UA 116590 U

Корисна модель належить до обладнання переробки овочевої продукції, а саме до установок для формування овочевих напівфабрикатів (заготовок), які використовуються для фарширування.

Найбільш близьким до запропонованого механізму для нарізання сирих овочів є механізм, що використовується для фігурної нарізки сирих овочів, який складається з приводу, камери для обробки овочів, завантажувального бункера та робочого органу. Робоча камера механізму складається із завантажувальної воронки та вертикального циліндра, в нижній частині якого кріпиться робочий орган - ножова решітка, в середині якої рухається поршень. Овочева продукція, потрапивши в робочу камеру, через завантажувальну воронку проштовхується поршнем через ножову решітку, за рахунок чого здійснюється її фігурна нарізка (В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин// Учебник АСАДЕМА. - М., 2003. - С. 35-37).

Недоліком такого механізму є те, що він дозволяє нарізати лише суцільні форми овочевих напівфабрикатів (без порожнини всередині), а саме скибочки, брусочки, соломку, стружку, дольки, кубики, що не можуть використовуватись для фарширування та значною мірою обмежують асортимент страв, які можна приготувати з напівфабрикатів, отриманих за допомогою даного механізму.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити механізм для отримання трубчастих та циліндричних овочевих заготовок для подальшого їх фарширування, а також зменшення рівня енерговитрат при тепловій обробці напівфабрикату за рахунок вдосконаленого.

Поставлена задача вирішується тим, що механізм для нарізання сирих овочів складається з приводу, камери для обробки овочів, завантажувального бункера та робочого органу.

Згідно з корисною моделлю, робочий орган механізму складається з внутрішнього та зовнішнього висічних ножів, шпильок, виштовхуючих шайби та кільця, які рухомо з'єднані з обоймою і прикріплені до поперечини для формування циліндричних та пустотілих трубчастих заготовок.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: підготовлений для нарізання овоч розміщують на приймальній дошці механізму, де він, взаємодіючи з робочим органом приводного механізму, набуває циліндричної та пустотілої трубчастої форми за рахунок формування заготовки внутрішнім та зовнішнім висічними ножами під час робочого ходу та виштовхування їх під час холостого ходу кільцем, шайбою і шпильками, які рухомо з'єднані з обоймою та прикріплені до поперечини.

Таким чином сукупність запропонованих ознак дозволяє забезпечити в повному об'ємі очікуваний технічний результат.

На Фіг. 1 зображено загальний вигляд механізму для нарізання сирих овочів, на Фіг. 2 зображено робочий орган механізму, на Фіг. 3 - утворені овочеві заготовки пустотілої трубчастої та циліндричної форми.

Механізм для нарізання сирих овочів складається з рами 1, приводного механізму 2, приймальної дошки 3 та робочого органу 4, який в свою чергу складається з обойми 5, зовнішнього 6 та внутрішнього 7 висічних ножів, шпильок 8, поперечини 9, виштовхуючого кільця 10 і виштовхуючої шайби 11. Кожен робочий хід установки дозволяє сформувати 2 види напівфабрикатів: пустотілий трубчастий 12 та циліндричний 13 (Фіг. 3).

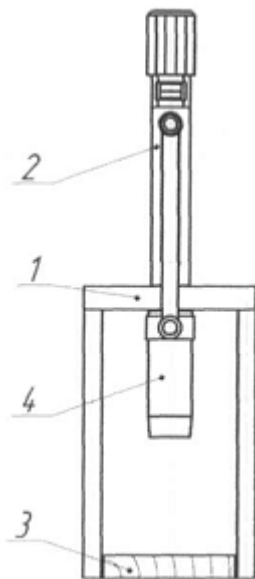
Механізм для нарізання сирих овочів працює наступним чином: підготовлений овоч розміщують на приймальній дошці з підставкою для овочів 3. Увімкнувши механізм в електромережу, робочим органом 4, який містить обойму 5, зовнішній 6 та внутрішній 7 висічні ножі, шпильки 8, поперечину 9, виштовхуючі кільце 10 та шайбу 11, овочева заготовка виготовляється пустотілої трубчастої 12 та циліндричної 13 форми. Після закінчення технологічного процесу вихідна продукція виймається з механізму та слугує для подальшого фарширування і теплової обробки.

Технічний результат від використання запропонованого механізму полягає у формуванні овочевих заготовок циліндричної та пустотілої трубчастої форми для подальшого їх фарширування.

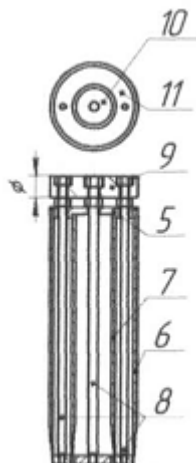
55 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Механізм для нарізання сирих овочів, що містить привід, камеру для обробки овочів, завантажувальний бункер та робочий орган, який **відрізняється** тим, що робочий орган механізму складається з внутрішнього та зовнішнього висічних ножів, шпильок, виштовхуючих

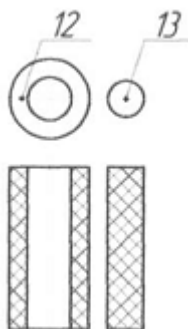
шайби та кільця, які рухомо з'єднані з обоймою і прикріплені до поперечини для формування циліндричних та пустотілих трубчастих заготовок.



Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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