



УКРАЇНА

(19) UA (11) 64572 (13) U

(51) МПК (2011.01)

A21C 1/00

A21C 7/00

A21C 3/00

A23G 1/10 (2006.01)

B01F 7/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) МАШИНА ДЛЯ ПЕРІОДИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАСИ

1

2

(21) u201104870

(22) 19.04.2011

(24) 10.11.2011

(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.

(72) ЯКОБЧУК РОМАН ЛЕОНІДОВИЧ, ЩАДХІНА  
ІРИНА ЕДУАРДІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Машина для періодичного приготування кондитерської маси, що складається з ємності для кондитерської маси, лопатевих робочих органів, електромеханічного приводу для них, яка **відрізняється** тим, що ємність машини встановлена стаціонарно, має водяну сорочку і з'єднана жорстко з патрубком насоса ротаційного типу, в якому встановлено розділювальний клапан.

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана підприємствами кондитерської і хлібопекарської промисловості для приготування кондитерських мас.

Відома машина для періодичного приготування кондитерських мас [Г.А. Маршалкин Технологическое оборудование кондитерских фабрик. М.: 1984. С. 110], яка складається з поворотної ємності для маси, лопатевих робочих органів, електромеханічного приводу, приводу для повертання ємності на час вивантаження.

Недоліком машини є неможливість повного вивантаження маси без використання ручної праці, а також неможливість досягнення високого ступеня гомогенізації кондитерської маси.

В основу корисної моделі поставлена задача покращення якості кондитерської маси, зменшення затрат людської праці та інтенсифікації процесу перемішування кондитерської маси.

Поставлена задача досягається тим, що машина для періодичного приготування кондитерської маси складається з ємності для кондитерської маси, лопатевих робочих органів, електромеханічного приводу для них. Згідно з корисною моделлю, ємність машини встановлена стаціонарно, має водяну сорочку і з'єднана жорстко з патрубком насоса ротаційного типу, в якому встановлено розділювальний клапан.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному. Запропонована конструкція насосу

дає можливість ефективно змішувати кондитерську масу та видаляти її з ємності машини без застосування людської праці, а подача підігрітої води у водяну сорочку забезпечує підтримання заданої температури маси.

На кресленні зображено машину для періодичного приготування кондитерських мас.

Машина для періодичного приготування кондитерських мас складається з ємності 1, в якій розташовані робочі вали з лопатями 2, електромеханічного приводу 3, ротаційного насоса 4, приймального патрубка 5 з розділювальним клапаном, вала 6, муфти 7, трубопроводів 8, 9, 10, триходового крана 11 і водяної сорочки 12.

Машина для періодичного приготування кондитерських мас працює наступним чином. Завантажені в ємність машини інгредієнти перемішуються лопатями 2 робочих валів до однорідності певний час. Після цього відкривається розділювальний клапан патрубка 5, вмикається ротаційний насос 4 за допомогою муфти 7. Кондитерська маса з ємності 1 по трубі 8 через кран 11 та по трубі 10 переміщується в ємність 1. Одночасно з цим маса продовжує перемішуватись лопатями 2. Таким чином, проводиться циркуляція маси заданий період до готовності. Готова гомогенізована маса, може бути подана працюючим насосом через кран 11 по трубі 9 до місця вживання. Необхідний ступінь гомогенізації кондитерської маси регулюється часом циркуляції кондитерської маси з ємності 1 по трубопроводах 8, 10 назад у ємність 1.

(19) UA (11) 64572 (13) U

Технічний результат корисної моделі полягає в забезпеченні інтенсифікації процесу перемішуван-

ня кондитерської маси, зменшення затрат людської праці та покращення якості кондитерської маси.

