



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2006114129/22, 27.04.2006

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.04.2006

(45) Опубликовано: 10.09.2006

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И.
Квасенкову

(72) Автор(ы):

Моисеев Игорь Викторович (RU),
Лезный Валерий Владимирович (RU)

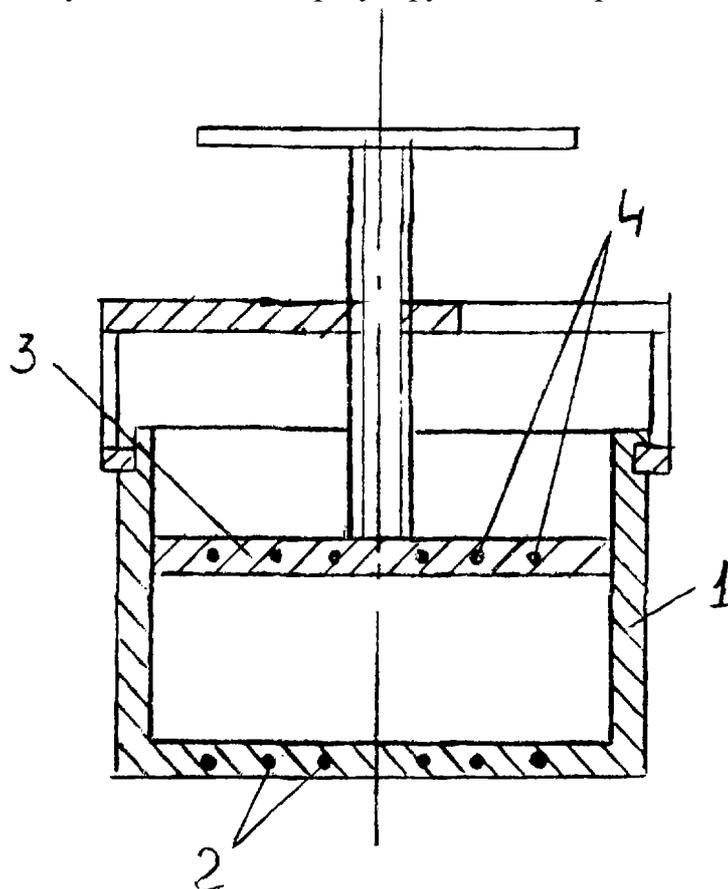
(73) Патентообладатель(и):

Моисеев Игорь Викторович (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ ТАБАКА

Формула полезной модели

Устройство для ферментации табака, содержащее емкость с установленными в днище регулируемыми нагревательными элементами и размещенный в емкости приводной поршень с установленными регулируемыми нагревательными элементами.



Полезная модель относится к оборудованию для ферментации табака.

Известна установка для ферментации табака, содержащая помещение с установленными в нем средствами для размещения кип или тюков табака и сообщенные с ним кондиционер и калорифер (Мохначев И.Г., Загоруйко А.И., Петрий А.И., Технология сушки и ферментации табака. Учебное пособие для студентов ВУЗов - М.: Колос, 1993, с.212-216).

Недостатком этой установки является неравномерность ферментации табака по сечению тюков или кип,

Техническим результатом полезной модели является обеспечение повышения равномерности ферментации табака,

Этот результат достигается тем, что устройство для ферментации табака содержит емкость с установленными в днище регулируемые нагревательными элементами и размещенный в емкости приводной поршень с установленными регулируемые нагревательными элементами.

Полезная модель поясняется схемой устройства.

Устройство для ферментации табака содержит емкость 1 с установленными в днище регулируемые нагревательными элементами 2 и размещенный в емкости 1 приводной поршень 3 с установленными в нем регулируемые нагревательными элементами 4.

Устройство работает следующим образом.

Предназначенный для ферментации табак увлажняют до необходимого влагосодержания и загружают в емкость 1. Приводной поршень 3 вводят в емкость 1 и перемещают до обеспечения необходимой степени уплотнения табака.

Нагревательными элементами 2 и 4 задают необходимую для ферментации температуру табака и выдерживают его в течение времени, достаточного для прохождения ферментации.

После ее завершения поршень 3 извлекают из емкости 1 и выгружают из нее ферментированный табак. Далее цикл работы устройства повторяется.

Следует отметить, что выдержка табака под давлением в процессе ферментации и его непосредственный контакт с поверхностями нагрева сокращают температурный и влажностный градиенты по сечению ферментируемого сырья, что обеспечивает повышение равномерности ферментации табака.

(57) Реферат

Полезная модель относится к оборудованию для ферментации табака. Устройство содержит емкость с установленными в днище регулируемые нагревательными элементами и размещенный в емкости приводной поршень с установленными регулируемые нагревательными элементами. Такая конструкция обеспечивает повышение равномерности ферментации табака по сравнению с известной установкой.

Реферат.

Устройство для ферментации табака.

Полезная модель относится к оборудованию для ферментации табака. Устройство содержит ёмкость с установленными в днище регулируемые нагревательными элементами и размещённый в ёмкости приводной поршень с установленными регулируемые нагревательными элементами. Такая конструкция обеспечивает повышение равномерности ферментации табака по сравнению с известной установкой.

2006114129

МПК7: А24В 3/12.

Устройство для ферментации табака.

Полезная модель относится к оборудованию для ферментации табака.

Известна установка для ферментации табака, содержащая помещение с установленными в нём средствами для размещения кип или тюков табака и сообщённые с ним кондиционер и калорифер (Мохначёв И.Г., Загоруйко А.И., Петрий А.И., Технология сушки и ферментации табака. Учебное пособие для студентов ВУЗов - М.: Колос, 1993, с. 212-216).

Недостатком этой установки является неравномерность ферментации табака по сечению тюков или кип.

Техническим результатом полезной модели является обеспечение повышения равномерности ферментации табака.

Этот результат достигается тем, что устройство для ферментации табака содержит ёмкость с установленными в днище регулируемыми нагревательными элементами и размещённый в ёмкости приводной поршень с установленными регулируемыми нагревательными элементами.

Полезная модель поясняется схемой устройства.

Устройство для ферментации табака содержит ёмкость 1 с установленными в днище регулируемыми нагревательными элементами 2 и размещённый в ёмкости 1 приводной поршень 3 с установленными в нём регулируемыми нагревательными элементами 4.

Устройство работает следующим образом.

Предназначенный для ферментации табак увлажняют до необходимого влагосодержания и загружают в ёмкость 1. Приводной поршень 3 вводят в ёмкость 1 и перемещают до обеспечения необходимой степени уплотнения табака. Нагревательными элементами 2 и 4 задают необходимую для ферментации температуру табака и выдерживают его в течение времени, достаточного для прохождения ферментации.

После её завершения поршень 3 извлекают из ёмкости 1 и выгружают из неё ферментированный табак. Далее цикл работы устройства повторяется.

Следует отметить, что выдержка табака под давлением в процессе ферментации и его непосредственный контакт с поверхностями нагрева сокращают температурный и влажностный градиенты по сечению ферментируемого сырья, что обеспечивает повышение равномерности ферментации табака.

Устройство для ферментации табака

