



(19) **SU** ⁽¹¹⁾ **1 729 473** ⁽¹³⁾ **A1**

(51) МПК

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО
ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ
СССР

(21), (22) Заявка: 4709073, 26.06.1989

(46) Дата публикации: 30.04.1992

(56) Ссылки: Патент США № 1461962, кл. А 47 J
43/10, 1923.

(98) Адрес для переписки:
15 246013 ГОМЕЛЬ, ЖЕМЧУЖНАЯ 26-66

(71) Заявитель:
В.С. Игнатович и В.Я. Певзнер

(72) Изобретатель: ИГНАТОВИЧ ВЛАДИМИР
СЕРГЕЕВИЧ,
ПЕВЗНЕР ВИКТОР ЯКОВЛЕВИЧ_{15 246013}
АІІАЁУ, ЖАІХОЖІАВ 26-6615 246032 АІІАЁУ,
ЁІААДА 32-55

(54) Рабочий орган к устройству для сбивания крема

S U 1 7 2 9 4 7 3 A 1

S U 1 7 2 9 4 7 3 A 1



(19) **SU** ⁽¹¹⁾ **1 729 473** ⁽¹³⁾ **A1**
 (51) Int. Cl.

STATE COMMITTEE
 FOR INVENTIONS AND DISCOVERIES

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(71) Applicant:
 B.C. Ignatovich i V.YA. Pevzner
 (72) Inventor: **IGNATOVICH VLADIMIR
 SERGEEVICH,
 PEVZNER VIKTOR YAKOVLEVICH**

(54) **WORK TOOL FOR CREAM MIXER**

(57) Изобретение относится к товарам народного потребления, в частности к устройствам для сбивания пищевых продуктов, например кремов, а именно к рабочим органам этих устройств. Цель изобретения - интенсификация и повышение качества перемешивания при сбивании крема. Поставленная цель достигается тем, что рабочий орган к устройству для сбивания крема выполнен таким образом, что боковые стенки 5, 6 рамки 1 на рабочем участке закручены на 180° вдоль своей продольной оси. 1 з.п. ф-лы, 2 ил.



№ **SU** (11) **1729473 A1**

СПИС. А 47. J. 43/02

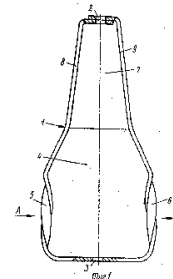
ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОМИТЕТ
 ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
 И ПАТЕНТАМ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(23) 4700752/13
 (22) 26.02.89
 (86) 30.04.82, Бюл. № 15
 (73) В.С. Игнатович и В.Я. Певзнер
 (53) 942.35(10/30.8)
 (56) Патенты США № 1461962,
 кл. А 47 J 43/10, 1923.
 (54) РАБОЧИЙ ОРГАН К УСТРОЙСТВУ ДЛЯ
 СБИВАНИЯ КРЕМА
 (57) Изобретение относится к товарам на-
 родного потребления, в частности к устрой-

ствам для сбивания пищевых продуктов, на-
 пример кремов, а именно к рабочим орга-
 нам этих устройств. Цель изобретения -
 интенсификация и повышение качества пе-
 ремешивания при сбивании крема. Постав-
 ленная цель достигается тем, что рабочий
 орган к устройству для сбивания крема вы-
 полнен таким образом, что боковые стенки 5,
 6 рамки 1 на рабочем участке закручены
 на 180° вдоль своей продольной оси. 1 з.п.
 ф-лы, 2 ил.



№ **SU** (11) **1729473A1**

SU 1729473 A1

SU 1729473 A1

Изобретение относится к товарам народного потребления, в частности к устройствам для сбивания пищевых продуктов, например кремов, а именно к рабочим органам этих устройств.

Целью изобретения является интенсификация и повышение качества перемешивания при сбивании крема.

На фиг. 1 изображен предлагаемый рабочий орган к устройству для сбивания крема; на фиг. 2 - вид А на фиг. 1.

Рабочий орган к устройству для сбивания крема выполнен в виде фигурной рамки 1 из металлической ленты (металлической полосы) с отверстиями 2 и 3 на верхней и нижней сторонах для помещения в них оси (не показана) привода вращения рабочего органа. Рамка 1 состоит из рабочего участка 4, ограниченного боковыми сторонами 5 и 6, и вспомогательного участка 7, ограниченного боковыми сторонами 8 и 9, которые являются продолжением боковых сторон 5 и 6 соответственно. Боковые стороны (стенки) 5 и 6 рабочего участка 4 рамки 1 закручены на 180° вдоль своей продольной оси. В зависимости от конкретных условий эксплуатации боковые стороны (стенки) 5 и 6 могут быть закручены в одном направлении (не показано) или в разные стороны (в разных направлениях).

В зависимости от величины (длины) боковых стенок 5 и 6 угол закручивания последних может быть увеличен и должен быть кратным 180°.

Устройство работает следующим образом.

Рамка 1 устанавливается отверстиями 2 и 3 на ось привода вращения рабочего органа и располагается вместе с последней в корпусе сбивалки для крема. При этом ось вместе с рамкой 1 имеют возможность вращения. Сбивалка для крема устанавливается на емкость, например банку с

компонентами для крема,

предназначенными для сбивания.

При вращении рамки 1 боковые стенки 5 и 6 рабочего участка 4 захватывают приготовленную смесь компонентов для крема и увлекают за собой. В это же время боковые стенки 8 и 9 вспомогательного участка 7 обеспечивают перемещение вслед за последними смеси компонентов для крема, находящейся над рабочим участком 4 рамки 1. При этом под действием винтовых поверхностей боковых стенок 5 и 6 рабочего участка 4 происходит разделение общего кругового потока (движения) сбиваемых

компонентов для крема на два дополнительных турбулентных шлейфа, закрученных в противоположных направлениях, которые разрушают периферийные зоны ламинарного течения этих сбиваемых компонентов

и пограничный слой по всей высоте емкости (банки) со сбиваемыми компонентами для крема. Все это способствует интенсификации и повышению качества перемешивания сбиваемых компонентов для крема за счет

сложных перемещений внутри сбиваемой массы и уменьшает время на приготовление самого крема.

Формула изобретения

1. Рабочий орган к устройству для сбивания крема, выполненный в виде рамки из металлической ленты с отверстиями на верхней и нижней сторонах для размещения в них оси привода рабочего органа, отличающийся тем, что, с целью интенсификации и повышения качества перемешивания при сбивании крема, металлическая лента рамки, образующая боковые стенки, закручена в нижней части на 180° вдоль ее продольной оси.

2. Рабочий орган по п. 1, отличающийся тем, что металлическая лента боковых стенок закручена в разные стороны.

В ид А

Формула изобретения:

5 или 6
фиг. 2.

3

1729473

4

Изобретение относится к товарам народного потребления, в частности к устройствам для сбивания пищевых продуктов, например кремов, а именно к рабочим органам этих устройств.
Целью изобретения является интенсификация и повышение качества перемешивания при сбивании крема.
Компонентами для крема, предназначенными для сбивания.
При вращении рамки 1 боковые стенки 5 и 6 рабочего участка 4 захватывают приготовленную смесь компонентов для крема и увлекают за собой. В это же время боковые

3

1729473

4

Изобретение относится к товарам народного потребления, в частности к устройствам для сбивания пищевых продуктов, например кремов, а именно к рабочим органам этих устройств.

Целью изобретения является интенсификация и повышение качества перемешивания при сбивании крема.

На фиг. 1 изображен предлагаемый рабочий орган к устройству для сбивания крема; на фиг. 2 – вид А на фиг. 1.

Рабочий орган к устройству для сбивания крема выполнен в виде фигурной рамки 1 из металлической ленты (металлической полосы) с отверстиями 2 и 3 на верхней и нижней сторонах для помещения в них оси (не показана) привода вращения рабочего органа. Рамка 1 состоит из рабочего участка 4, ограниченного боковыми сторонами 5 и 6, и вспомогательного участка 7, ограниченно боковыми сторонами 8 и 9, которые являются продолжением боковых сторон 5 и 6 соответственно. Боковые стороны (стенки) 5 и 6 рабочего участка 4 рамки 1 закручены на 180° вдоль своей продольной оси. В зависимости от конкретных условий эксплуатации боковые стороны (стенки) 5 и 6 могут быть закручены в одном направлении (не показано) или в разные стороны (в разных направлениях).

В зависимости от величины (длины) боковых стенок 5 и 6 угол закручивания последних может быть увеличен и должен быть кратным 180°.

Устройство работает следующим образом.

Рамка 1 устанавливается отверстиями 2 и 3 на ось привода вращения рабочего органа и располагается вместе с последней в корпусе сбивалки для крема. При этом ось вместе с рамкой 1 имеют возможность вращения. Сбивалка для крема устанавливается на емкость, например банку с

компонентами для крема, предназначенными для сбивания.

При вращении рамки 1 боковые стенки 5 и 6 рабочего участка 4 захватывают приготовленную смесь компонентов для крема и увлекают за собой. В это же время боковые стенки 8 и 9 вспомогательного участка 7 обеспечивают перемещение вслед за последними смеси компонентов для крема, находящейся над рабочим участком 4 рамки 1. При этом под действием винтовых поверхностей боковых стенок 5 и 6 рабочего участка 4 происходит разделение общего кругового потока (движения) сбиваемых компонентов для крема на два дополнительных турбулентных шлейфа, закрученных в противоположных направлениях, которые разрушают периферийные зоны ламинарного течения этих сбиваемых компонентов и пограничный слой по всей высоте емкости (банки) со сбиваемыми компонентами для крема. Все это способствует интенсификации и повышению качества перемешивания сбиваемых компонентов для крема за счет сложных перемещений внутри сбиваемой массы и уменьшает время на приготовление самого крема.

Формула изобретения

1. Рабочий орган к устройству для сбивания крема, выполненный в виде рамки из металлической ленты с отверстиями на верхней и нижней сторонах для размещения в них оси привода рабочего органа, отличающийся тем, что, с целью интенсификации и повышения качества перемешивания при сбивании крема, металлическая лента рамки, образующая боковые стенки, закручена в нижней части на 180° вдоль ее продольной оси.

2. Рабочий орган по п. 1, отличающийся тем, что металлическая лента боковых стенок закручена в разные стороны.

45

50

55

SU 1729473 A1

SU 1729473 A1

1729473

Вид А



Фиг. 2

25

30

35

40

45

50

Редактор М. Бандуря	Составитель В. Игнатович Торред М. Моренган	Корректор А. Осаузенко
Заказ 1455	Тираж	Подписное
ВНИИИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР 112035, Москва, Ж-35, Раушская наб., 4/5		
Производственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101		

SU 1729473 A1

SU 1729473 A1