



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 46784

(13) C2

(51) 6 A47 J27/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ПОСУД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ

1

2

(21) 98020802

(22) 17 02 1998

(24) 17 06 2002

(46) 17 06 2002, Бюл. № 6, 2002 р.

(72) Сабакар Олексій Іванович, Борисевич Володимир Карпович, Зорік Володимир Якович

(73) Сабакар Олексій Іванович, Борисевич Володимир Карпович, Зорік Володимир Якович

(56) UA 21919, A47J 27/00, 30 04 98, №2

SU 1561951, A47J 36/16, 07 05 90, №17

(57) Посуд для приготування страви, який включає корпус, кришку з обтічником, приєднані до них ручки та внизу корпусу на увігнутостях пластину, який відрізняється тим, що в ділянці крайки обтічника по периметру в стінці корпусу виконані отвори нижче рівня верхньої крайки обробки, змонтованої своєю нижньою крайкою із внутрішньою поверхнею корпусу, а зверху до кришки приєднана оболонка із центральним отвором біля її ручки

Винахід належить до кухонного обладнання і призначений для використання у побуті

Відомий посуд для приготування страви, який містить корпус, кришку, приєднані до них ручки та усередині корпусу пластину [1]

Відомий також посуд, який включає корпус, кришку із обтічником, приєднані до них ручки, а внизу корпусу на видавках пластину [2]

Недоліком прототипу є нерівномірне температурне поле усередині корпусу, що визиває ерозію речовин із інгредієнтів страви, що готується, в особливості в ділянці внутрішньої поверхні корпусу. За основу винаходу поставлена задача вдосконалення посуду для приготування страви, у якій шляхом зміни конструкції корпусу та введення додаткових елементів досягається вирівнювання температурного поля і усунення утворення вологи на внутрішній поверхні посуду, що дає покращення смакових та поживних якостей страви із-за збереження вітамінів, солей та других речовин в інгредієнтах, що знаходяться в ділянці стінки корпусу

Поставлена задача вирішується тим, що в ділянці крайки обтічника по периметру в стінці корпусу виконані отвори нижче рівня верхньої крайки обробки, змонтованої нижньою крайкою своєю із внутрішньою поверхнею корпусу, а зверху до кришки приєднана оболонка із центральним отвором біля її ручки

Посуд зображено на фігурі

Посуд для приготування страви вміщує корпус 1, кришку 2 із обтічником 3, приєднані до них ручки 4 та внизу корпусу на видавках 5 пластину 6. Для вирівнювання температурного поля усередині кор-

пусу 1, як наслідок, усунення утворення вологи на внутрішній поверхні посуду в ділянці крайки обтічника 3 по периметру в стінці корпусу 1 виконані отвори 7 нижче рівня верхньої крайки 8 обробки 9, приєднаної нижньою крайкою своєю до внутрішньої поверхні корпусу. Також зверху до кришки 2 сполученнями 10 приєднана оболонка 11 із центральним отвором біля її ручки 4

Готується страва у посуду таким чином

В корпус 1 заливають мірний об'єм води. Вода, попадаючи на пластину 6, розташовану на видавках 5, стікає на дно корпусу

На пластині розміщують інгредієнти страви, що готується, у штучному (сипучому) вигляді

Корпус 1 накривають кришкою 2 із обтічником 3, зверху якої приєднано сполученнями 10 оболонку 11 із центральним отвором біля її ручки 4

Утримуючи за ручки 4 зібраний таким чином посуд ставлять на нагрівачий пристрій

Далі, при нагріванні, вода закипає, при цьому пар із крапельками рідини перетікає через проміжок між пластиною 6 і внутрішньою поверхнею корпусу. Піднімаючись угору пар обтікає інгредієнти готованої страви, а також попадає на обтічник 3, в ділянці якого і на внутрішній поверхні кришки виникає явище конденсації при вилученні тепла із пари. Конденсат стікає по обтічнику 3 в ємність, утворену обробкою 9 та внутрішньою поверхнею корпусу 1, а звідти перетікає на зовнішню поверхню корпусу через отвори 7, утворені нижче верхньої крайки 8 обробки 9 по периметру в стінці корпусу. Сама обробка 9 приєднана нижньою крайкою своєю до внутрішньої поверхні корпусу

(13) C2

(11) 46784

(19) UA

Так як зовні корпусу температура середовища більше 100С при обігріванні корпусу знизу, то конденсат випаровується. Звичайно зовні корпусу течія середовища є ламінарною. При випаровуванні конденсату пар перемішується із нагрітим повітрям, створюючи при цьому турбулентну течію середовища. Теплообмін значно збільшується у усередині корпусу біля стінки пар підсушується. Температура пари становиться вищою 100С. Крім цього турбулентний потік зовні корпусу направляється у конфузور, утворений зовнішньою поверхнею кришки 2 та внутрішньою поверхнею приєднаної сполученнями 10 до кришки оболонки 11 із центральним отвором біля її ручки. У цьому каналі також присутня турбулентна течія середовища. Тепло, відведене від середовища, обумовлює підсушування пари і в цій ділянці посуду зменшується утворення конденсату аж до ділянки крайки обтічника.

Таким чином отвори в корпусі оборка та обо-

лонка дають можливість утворити турбулентну течію середовища біля посуду і вирівняти температурне поле усередині корпусу посуду.

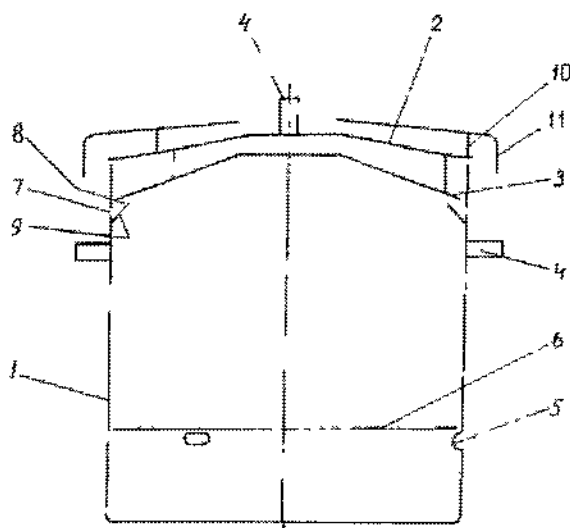
Через визначений час посуд відставляють від нагрівача пристрою.

Утримуючи за ручку 4 кришку 2 із обтічником 3 і оболонкою 11 знімають із корпусу.

Готову для вживання страву випускають із корпусу.

Цикл повторюється.

Присутність угорі корпусу отворів та оборки, а на кришці оболонки із сполученнями дають можливість створити рівномірне температурне поле, в особливості, в ділянках стінки корпусу та кришки і усунути утворення вологи на внутрішній поверхні посуду, забезпечивши при цьому безерозійність речовин із інгредієнтів страви, що готується в усьому об'ємі. Внаслідок цього покращуються смакові та поживні якості приготовленої страви.



Фиг

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71