



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89357** (13) **U**  
(51) МПК  
**A47J 37/06** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

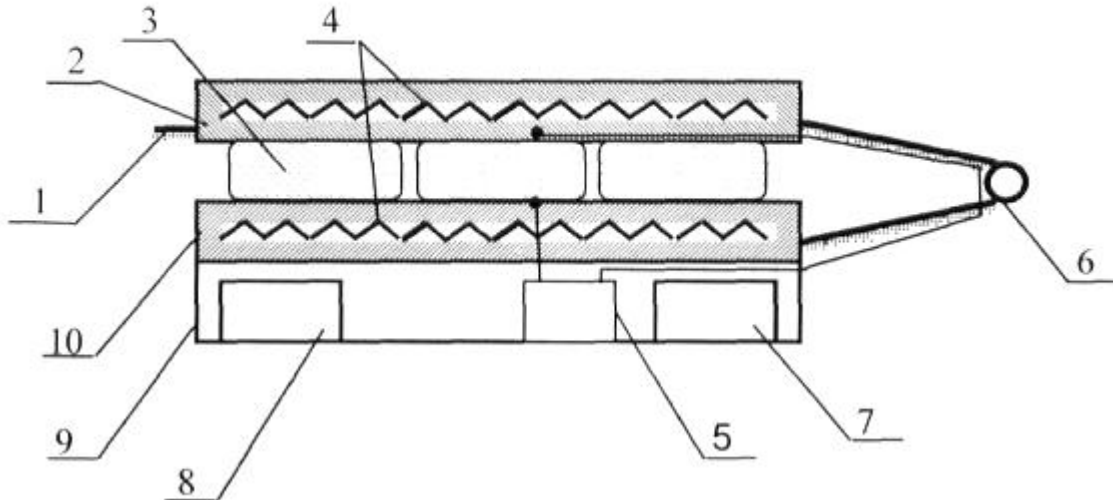
## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>а 2012 04493</b>	(72) Винахідник(и): <b>Черевко Олександр Іванович (UA), Скрипник Вячеслав Олександрович (UA), Фарісеєв Андрій Геннадійович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>09.04.2012</b>	(73) Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Коваля 3, м. Полтава - 14, 36014 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.04.2014</b>	
(41) Публікація відомостей про заявку: <b>10.10.2013, Бюл.№ 19</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2014, Бюл.№ 8</b>	

## (54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ДВОСТОРОННЬОГО ЖАРЕННЯ М'ЯСА В УМОВАХ ЕЛЕКТРООСМОСУ

### (57) Реферат:

Пристрій для двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу містить верхню рухому та нижню нерухому поверхні жарення, двопозиційний електронний терморегулятор. До поверхонь жарення підводять електричний струм визначеної напруги і частоти, який підтримують понижувачем напруги та перетворювачем частоти струму, а осьовий тиск на м'ясо забезпечують визначеною вагою верхньої поверхні жарення.



UA 89357 U



Корисна модель належить до індустрії виробництва харчових продуктів, а саме підприємств м'ясопереробної промисловості та ресторанного господарства.

Прототипом даного пристрою є пристрій [1], який дозволяє здійснювати процес двостороннього жарення продуктів під раціональним тиском в умовах нежорсткої фіксації робочих поверхонь при температурі 150 °С за способом [2].

Недоліком даного пристрою є значні незручності та необхідність прикладання кухарем фізичних зусиль на переміщення вантажу, який забезпечує постійне значення осьового стиснення протягом процесу жарення.

Також, спостерігається значне перегрівання верхньої поверхні жарення, оскільки волога, яка впресовується з продукту, стікає до нижньої поверхні й збільшує тепло зняття з неї, а регулювання температури здійснюється на нижній поверхні. Відповідно така нерівномірність температур погіршує органолептичні показники готових виробів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення пристрою для двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу шляхом удосконалення конструкції, в якій підтримання температури на заданому рівні 2-х поверхонь жарення (нижньої та верхньої) здійснюється за рахунок використання двопозиційного електронного терморегулятора, необхідних параметрів електроосмосу забезпечується підведенням до поверхонь жарення електричного струму визначеної напруги і частоти за допомогою понижувача напруги та перетворювача частоти струму, а осьовий тиск на м'ясо забезпечується визначеною вагою верхньої поверхні жарення.

Суть корисної моделі пояснює креслення.

Запропонований пристрій складається із корпусу 9, на якому закріплені платформи з двома поверхнями жарення верхньою 2 та нижньою 10, які обігріваються нагрівачами 4. Верхня поверхня жарення кріпиться до корпусу за допомогою шарніра 6, який дозволяє за допомогою ручки 1 повертати її на кут до 120° відносно до нижньої для завантаження продукту та проведення санітарного оброблення. Нижня поверхня жарення розміщена безпосередньо на корпусі пристрою. Осьовий тиск під час жарення створюється за рахунок визначеної ваги верхньої поверхні жарення. Необхідні параметри електроосмосу підтримуються понижувачем напруги 7 та перетворювачем частоти струму 8. Температура поверхонь жарення підтримується на заданому рівні за допомогою двопозиційного електронного терморегулятора 5. Теплова обробка продуктів здійснюється безпосередньо між поверхнями жарення 2, 10.

Використання запропонованого пристрою забезпечує реалізацію способу жарення м'яса зі збільшеним на 2,0 % виходом готового продукту, високими органолептичними показниками і простими умовами експлуатації.

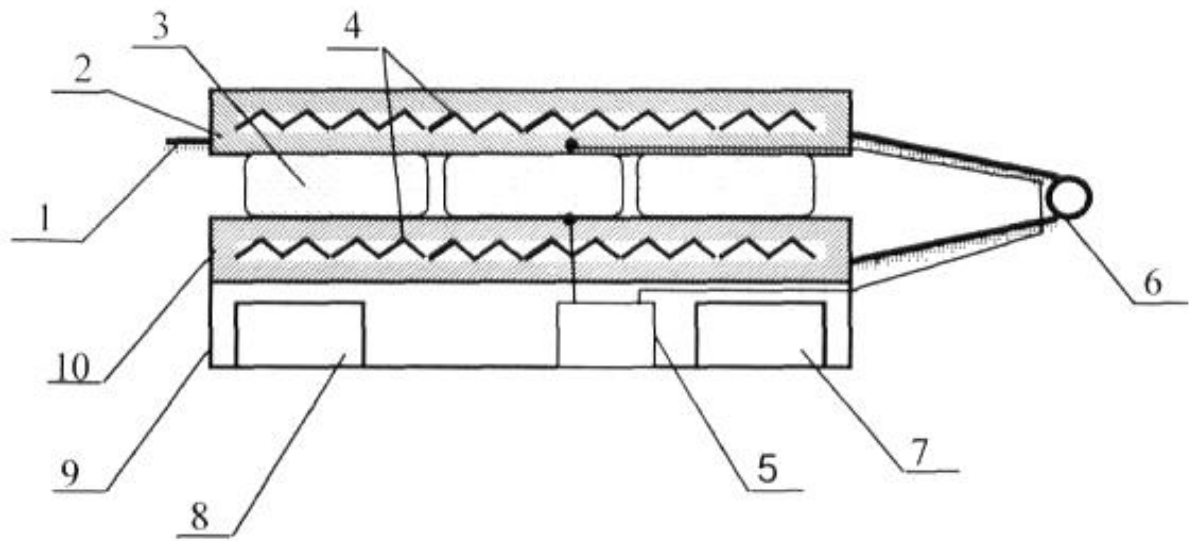
Література:

1. Пат. 37604 А Україна, МКВ А 47 J 37/06. Пристрій для двостороннього жаріння м'яса і м'ясопродуктів під осьовим тиском [Текст] / Дорохін В.О., Шеляков О.П., Скрипник В.О., Скрипник О.В.; заявник і патентовласник Полтавський кооперативний Інститут. - № 2000020728; заявл. 10.02.00; опубл. 15.05.01, Бюл. № 4. - 3 с.

2. Пат 36799 А Україна, МКВ А 22 С18/00 Спосіб двостороннього жаріння м'яса і м'ясопродуктів під осьовим тиском [Текст] / Дорохін В.О., Шеляков О.П., Скрипник В.О.; заявник і патентовласник Полтавський кооперативний інститут. - № 2000020729 ; заявл. 10.02.00 ; опубл. 16.04.01, Бюл. № 3. - 3 с.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу, який містить верхню рухому та нижню нерухому поверхні жарення, двопозиційний електронний терморегулятор, який **відрізняється** тим, що до поверхонь жарення підводять електричний струм визначеної напруги і частоти, який підтримують понижувачем напруги та перетворювачем частоти струму, а осьовий тиск на м'ясо забезпечують визначеною вагою верхньої поверхні жарення.



---

Комп'ютерна верстка Д. Шеврун

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601