

Союз Советских
Социалистических
Республик



Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е
ИЗОБРЕТЕНИЯ
К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 426114

(61) Зависимое от авт. свидетельства —

(22) Заявлено 29.10.71 (21) 1709709/28-13

с присоединением заявки № —

(32) Приоритет —

Опубликовано 30.04.74. Бюллетень № 16

Дата опубликования описания 07.10.74

(51) М. Кл. F 25d 13/06

(53) УДК 637.513.24
(088.8)

(72) Авторы изобретения В. М. Московченко, Е. Х. Русов, И. Г. Чумак и В. Т. Олейниченко

(71) Заявитель Одесский технологический институт холодильной промышленности

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ
МЯСНЫХ ТУШ

1

Изобретение относится к области мясной промышленности, а более точно — к устройствам для термической обработки мясных туш.

Известно устройство для термической обработки мясных туш, выполненное в виде изолированной камеры с подвесными путями для туш и расположенными между путями каналами для подачи воздуха.

Цель изобретения — обеспечить равномерную подачу воздуха.

Это достигается тем, что каналы выполнены круглого сечения, а отверстия в каждом из каналов расположены двумя группами по три ряда в каждой группе симметрично вертикальной оси.

Отверстия расположены с продольным шагом преимущественно равным 90—300 мм и поперечным шагом 40—50 мм, а диаметр отверстий составляет около 20—30 мм.

На фиг. 1 изображено предлагаемое устройство, вид сбоку; на фиг. 2 — канал для подачи воздуха.

Устройство для термической обработки мясных туш выполнено в виде изолированной камеры 1 с подвесными путями 2 для туш 3 и расположенными между путями 2 каналами 4 для подачи воздуха. Каналы 4 выполнены круглого сечения, а отверстия *a* в каждом из каналов 4 расположены двумя

2

группами 5 по три ряда в каждой группе симметрично вертикальной оси.

Отверстия *a* расположены с продольным шагом преимущественно равным 90—300 мм и поперечным шагом 40—50 мм, а диаметр отверстий составляет около 20—30 мм.

Работает устройство следующим образом.

В каналы 4 при помощи вентиляторов (на чертеже не показаны) подают воздух, охлажденный до требуемой температуры. Воздух распределяется по всей длине канала 4 и выходит из отверстий *a* в виде направленного потока на более толстые части туши.

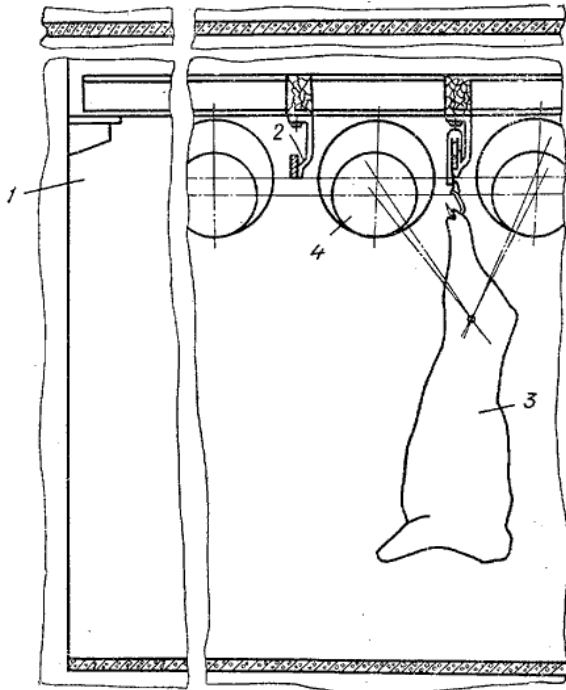
Интенсивное и равномерное обдувание туш мяса обеспечивает сокращение продолжительности процесса термической обработки.

Предмет изобретения

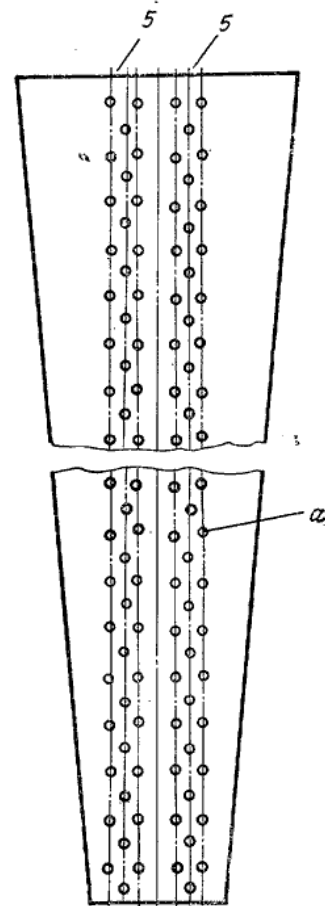
1. Устройство для термической обработки мясных туш, выполненное в виде изолированной камеры с подвесными путями для туш и расположенными между путями каналами для подачи воздуха, отличающееся тем, что, с целью обеспечения равномерной подачи воздуха, каналы выполнены круглого сечения, а отверстия в каждом из каналов расположены двумя группами по три ряда в каждой группе симметрично вертикальной оси.

2. Устройство по п. 1, отличающееся тем, что отверстия расположены с продольным шагом преимущественно равным 90—

300 мм и поперечным шагом 40—50 мм, а диаметр отверстий составляет около 20—30 мм.



Фиг. 1



Фиг. 2

Составитель Г. Субботина

Редактор Е. Дайч

Техред А. Камышникова

Корректор Н. Стельмах

Заказ 2703/18

Изд. № 1536

Тираж 565

Подписное

ЦНИИПИ Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам изобретений и открытий
Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Типография, пр. Сапунова, 2