



# PATENTNI SPIS BR. 2109

BOGATIREV I PALIĆ, BEOGRAD.

Zadružna termos-peć.

Prijava od 18. jula 1921.

Važi od 1. januara 1923.

Zadružna termo-peć sastoji se iz metalnog sanduka (a) u kome je smešteno ognjište veće toplotne sposobnosti, isti se pokriva pločom (b) koja se sastoji iz dve metalne pločice sa nesagorljivom izolacijom između ovih, koja umanjuje do minimuma gubitak toplote koji bi otišao zračenjem u vazduh tako da gornja površina ploče ostaje za vreme kuvanja uvek hladna.

U sanduku (a) smešteni su kazani (s) sa cevima za cirkulaciju za kuvanje prvog jela i kazani (d) za kuvanje drugog jela.

Svi kazani su snabdeveni duplim osiguracima. Dve ringle (e) služe za spremanje zaprške i uopšte za prženje.

U sredini sanduka (a) nalazi se dugačak kazan (f) koji daje paru u sve kazane za kuvanje hrane a tako isto služi kao pregrada, daje pravac plamenu podvođeci ga pod karike za prženje.

Osim toga ovaj kazan služi kao toplotni akumulator za dokuvavanje hrane. Para iz kazana (f) ide u kazan (s) i (d) kroz naročite slavine pomoću kojih se određuje pravac i količina pare.

Peć se pokriva osobitim poklopcem (d) čiji su dupli zidovi napunjeni izolirajućim materijalom. Peć se pokriva ovim poklopcem skoro hermetično, u toku kuvanja ovaj poklopac služi za odvođenje isparenja. Loženje vatre vrši se pod velikim kazanima (S) na običnoj rešetki m. Ceo sanduk (a) spolja je obložen sa nesagorljivom izolacijom a više ove obložen sa materijom koji može biti svake vrste kao: drvo, pločice i dr.

Pošto izgori izvesna količina goriva u peći, dimnjak se do ove odvaja i zatvori poklopac (k).

Kazani (s) i (d) pune se potrebnim namirnicama a srednji kazan (f) puni se vodom, dimnjak se meće na svoje mesto, poklopac se podigne i vatra loži na rešetki (k).

Prvo ključa srednji kazan a para iz njega ide po želji u ma koji bilo kazan da bi ubrzala kuvanje hrane.

Čim počne da ključa hrana u sva četiri kazana, prestaje se loženje vatre, dimnjak se odvaja i zatvara sa poklopcem a cela peć pokriva poklopcem (d), sve u toku 40—60 minuti i to zavisi od vrsta namirnica, za to vreme hrana se dokuva od akumulirane toplote.

## Preimućstvo peći:

1. Znatna ekonomija goriva.
2. Ekonomija radnog vremena, jer se dokuvavanje vrši u osustvu svakog personala
3. Udobnost rada oko peći, jer usled izolacije ploča i sva peć ostaje za sve vreme hladna.

## Patentni zahtevi:

1. Zadružna termo-peć, koja se sastoji iz metalnog sanduka (a) u kome je smešteno ognjište veće toplotne sposobnosti a u njemu kazani za kuvanje hrane naznačena tim, što se kuvanje jela vrši posrestvom plamena i vodene pare.

2. Zadružna termo-peć po pat, zaht. 1) naznačena kombinacijom od kazana generatora za paru (f) i kazana za kuvanje, (c i d) sa cirkulacionim cevima za tečnost pri čem se kazan generator za paru nalazi u sredini, deli plamen i podvodi ga pod karike za prženje (e) i snabdeva parom ostale kazane.



3. Zadržna termo-peć po pat. zaht. I) naznačena tim što je metalni sanduk (a) pokriven duplom pločom (b) sa unutrašnjom nesagorljivom izolacijom, tako da ista svodi do minimuma gubitak toplote zračenjem.

4. Zadržna termo-peć po pat. zaht. I) na-

značena tim što ima poklopac (d) pored ploče (b), koji je tako isto dobro izolovan i daje mogućnost dokuvavanja hrane, a u toku loženja vatre služi za odvođenje isparenja.

Dimnjak se odvaja, da se dobije hermetičko izoliranje peći.





Ad patent broj 2109.





