

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 34 (1).

Izdan 1 avgusta 1934.

PATENTNI SPIS BR. 11062

Jovanović V. Ljubomir, Beograd, Jugoslavija.

Sanduk u kome se na vatri uzavrela jela dokuvavaju bez privođenja toplote spolja, a koji služi i za održavanje toplote već skuvanih jela.

Prijava od 18 marta 1933.

Važi od 1 februara 1934.

Spravljanje jela za svačiju upotrebu vrši se još i danas stalnim kuvanjem na vatri a oko kuvanja utroši se velika količina gorivog materijala pa i vremena, pored toga potrebno je stalno jedno lice koje će jelo nadgledati da isto nebi prekipelo ili zagorelo. Nadalje u štednjaku mora stalno da gori vatra da se jelo ne bi ohladilo pre postavljanja za obed te još puno nezgoda kako u vremenu tako i u materijalu.

Ovom je pronalasku cilj da ukloni ukoliko je to moguće sve napred navedene nezgode i da kuvanje u loncu na vatri svede na najmanju meru i time učini uštedu u materijalu gorivom i radnoj snazi i treće da na ovaj način skuvano jelo može da se upotrebi i posle 24 časa jer će biti uvek toliko toplo da se za obed može upotrebiti bez da se naknadno zagreva.

Pronalazak je radi primera pokazan na priloženom nacrtu gde sl. 1 pokazuje poprečni presek sanduka, bez poklopca, sl. 2 je pogled od gore na otklopljeni sanduk izveden prema sl. 1, sl. 3 pokazuje poklopac u pogledu sa strane, a sl. 4 pokazuje detalj sanduka za zatvaranje i učvršćavanje poklopca.

Sanduk prema pronalasku sastoji se iz jakog drvenog sanduka 1, na koji se stavlja poklopac 1'. Poklopac 1' učvršćuje se na sanduku 1 pomoću naročitih zavrtnja 9, pokazanih na sl. 4. Na sanduku 1 i to

na sredini svake strane, predviđene su u-zengije 10 sa oko čepa 12 preklopljivim zavrtnjima 9, koji su snabdeveni krilnim maticama 11. Na poklopcu 1' predviđeni su oslonci 8 u vidu pljosnatih željeznih traka, koji strče van poklopca 1', a na tim krajevima snabdeveni su procepima 8', u koje se mogu preklopiti zavrtnji 9 i stegnuti maticom 11, tako da poklopac 1', čvrsto priligne uz sanduk 1. Oslonci 8 mogu biti produženi, u vidu krsta, preko celog poklopca 1', da bi se time sam poklopac pojačao protiv izvijanja. Razume se da se na sanduku mogu predvideti i odgovarajući kajševi, koji služe za učvršćivanje sanduka radi prenosa iz mesta u mesto kolima ili kakvim drugim prenosnim sredstvom.

U unutrašnjosti sanduka 1 postavljena je tanka pregrada na daščici 2, a uglovi 7 između te pregrade i zidova sanduka ispunjeni su strugotinom od drveta ili t. sl. u slučaju da je lonac ili kazan pravougaoni, onda i ovo popunjavanje uglova otpada a nije potrebna ni pregrada 2. — Uz ovu daščicu 2 postavlja se izolacioni sloj 3, tako da se obrazuje šupljina o, koja je podešena prema obliku suda 6 (ili kazana) koji se stavlja u sanduk 1, a na dnu sanduka postavlja se izolacioni sloj 4 koji sa donje strane ograničava šupljinu o. Na samom poklopcu, predviđen je izolacioni sloj 5, koji zapada u šupljinu o izolacio-

nog sloja 3. Izolacioni sloj 3, 4 i suda 6 mali razmak, ali to samo radi boljeg razumevanja nacrtu, a u praksi je sud 6 tesno opkoljen izolacionim materijalom, kao što je to delimično pokazano na sl. 4.

Kao najpodesnije izolaciono sredstvo upotrebljeno je u smislu ovog pronalaska gušćije perje a naročito paperje, manje pak dobri rezultati postigli su se pamukom, vunom i vlaknima od kokosovih palmi. Ostala do sada poznata izolaciona sredstva kao azbest, papir, drvena guma i t. sl. pokazali su se kao nepodesni, jer se pri udarima, kojima je sanduk izložen a naročito pri prenosu i čišćenju lome i mrve.

Perje se zašiva u jaku i gustu materiju u vidu jastuka pa se ovi ekserčićima ili sl. učvršćuju za pregradu 2 odn. zidove sanduka 1 i poklopca 1'.

Sanduk prema pronalasku upotrebljava se ovako:

Lonac-kazan, postavi se zajedno sa jelom i dovoljnom količinom vode na vatru i ostavi se tamo da proključa. Čim jelo proključa stavi se u isto zasebno pripremljena zaprška, a kada sve to pomešano još jedanput proključa, lonac se odmah skine sa vatre i postavi se u sanduk 1, koji se zatvori poklopcem 1'. Sanduk se sada može ostaviti na miru da stoji, ili ako je potrebno transportovati, a jelo će se, usled u njemu akumulisane topline samo skuhati, a da nije za dovršavanje kuvanja potrebno dovoditi toplinu spolja, pošto izolacija prema pronalasku sprečava u najvećoj mogućoj meri gubitak topline.

Opiti koji su vršeni sa sandukom prema pronalasku, a u kom je bio raspoređen 10 s/m debeo izolacioni sloj perja, a sa loncem od 12 litara, dali su sledeće rezultate:

Kuvanje na otvorenoj vatri starog pasulja, kome je bila primešana govedina, trajalo je 32 minuta, uz utrošak od pr. 2 kgr. drveta. Pošto je pasulj proključao, pridodata je zaprška pa kada je to sve zajedno proključalo, skinut je sa vatre i zatvoren u sanduk. Posle 6 časova sanduk je otvoren, pasulj i govedina bili su potpuno mekani (ali ne i raskuvani), a toplina jela

iznosila je 85° C. Sanduk je ponovo stavljen na vatru da proključa pa je ponova zatvoren i posle 12 časova konstatovana je temperatura od 65° C. Posle 24 časa temperatura ovog jela, koje je za sve vreme držana u sanduku 1, iznosila je 50° C. Sanduk je za vreme opita bio ostavljen na slobodnom prostoru u kom je vladala temperatura —2° C.

Sam lonac odn. kazan koji se stavlja u sanduk poklapa se poklopcem podloženim gumenim prstenom, a poklopac se osim toga snabdeva i ventilom, jer se usled hlađenja jela i kondenzovanje pare stvara vakuum pa bi skidanje poklopca išlo teško, kada se kroz ventil ne bi upustio spoljni vazduh.

Na gornjoj ivici sanduka 1 predviđena je gumena traka a, da bi se osiguralo zaprtivanje između sanduka 1 i poklopca 1'.

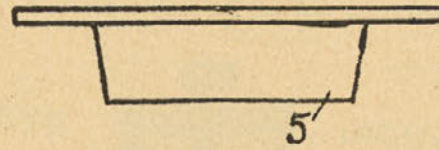
Prema pronalasku za kuvanje hrane za 12 osoba potrebno je svega 30 minuta a posle tog vremena jelo se samo u sanduku dokuvava i može se posle 6 sati služiti kao potpuno skuvano a može se jesti i posle 24 časa bez da se isto zagreva jer će toplina ostati u jelu kao što je napred izloženo, 50° C.

Razume se da je za kuvanje mekše hrane n. pr. kupusa, paradajza ili tome slično potrebno mnogo manje vremena. Pored toga ovi se sudovi mogu napraviti i manjeg obima. Razume se da se poklopac može zatvarati i na koji drugi pogodan način a ne samo na ovaj pokazan na sl. 4, a da se time ne izide van okvira ovog pronalaska.

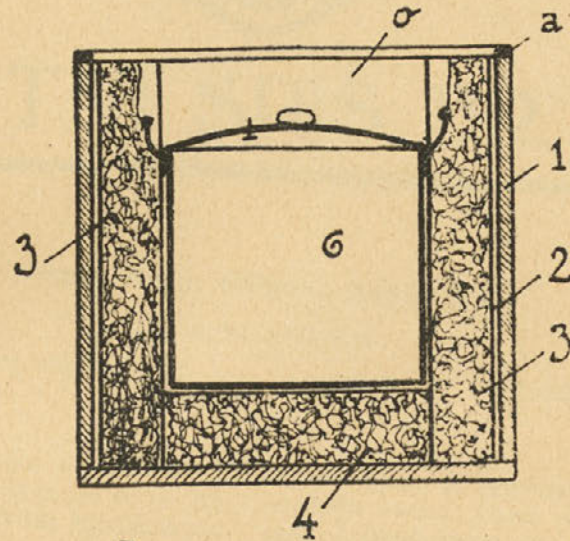
Patentni zahtev:

Sanduk pomoću kog se na vatri uzavrela jela dokuvaju bez privodenja toplote spolja, a koji služi i za održavanje topline već skuvanih jela, naznačen time, što je u sanduku (1) obrazovana šupljina (o), koja je podešena prema obliku lonca ili kazana u kom se kuva jelo i obložena je slojem (3, 4) izolacione materije n. pr. gušćijim paperjem i što se na poklopcu (1') nalazi izolacioni sloj (3) koji zapada u šupljinu (o) sanduka (1).

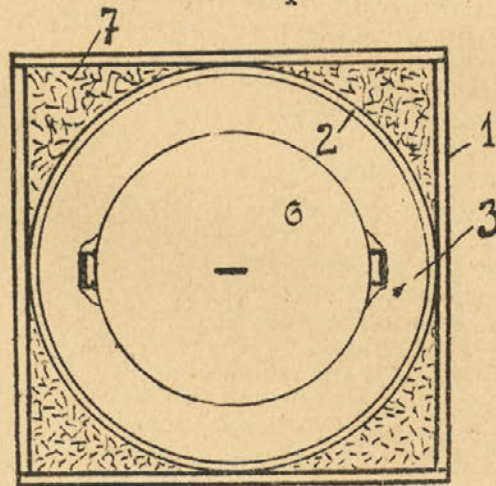
Sl.3.



Sl.1.



Sl.2.



Sl.4.

