



# (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106579520 A

(43)申请公布日 2017.04.26

(21)申请号 201611209288.9

(22)申请日 2016.12.23

(71)申请人 安庆市绿谷食品有限公司

地址 246121 安徽省安庆市怀宁县公岭镇  
南街47号

(72)发明人 丁伯文

(74)专利代理机构 北京力量专利代理事务所

(特殊普通合伙) 11504

代理人 陈炳萍

(51) Int. Cl.

A23P 30/00(2016.01)

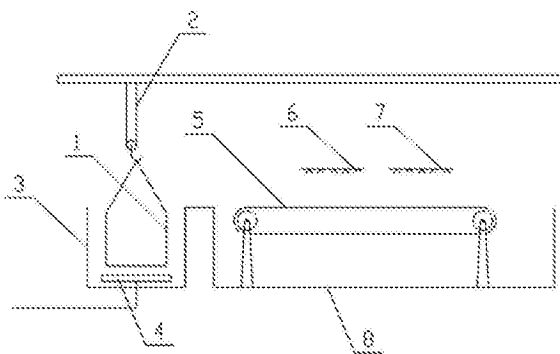
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

## (54)发明名称

一种鼓泡式饺子馅制作装置

## (57)摘要

本发明涉及一种鼓泡式饺子馅制作装置,包括运料单元、浸泡单元、淋洗单元。其优点在于连续作业生产效率高,能够有想降低劳动强度,节约人工成本,水重复利用,节约用水。



1. 一种鼓泡式饺子馅制作装置,其特征在于,包括运料单元、浸泡单元、淋洗单元;  
所述运料单元包括料斗(1)、提升机(2);所述料斗(1)底板及侧壁开有孔洞;料斗(1)侧壁顶部设置有挂耳用于连接提升机(2)挂钩;  
所述浸泡单元包括浸泡池(3)、鼓泡装置(4);鼓泡装置(4)设置在所述浸泡池(3)底部;
2. 如权利要求1所述的一种鼓泡式饺子馅制作装置,其特征在于,所述淋洗单元包括传送带(5)、一次淋洗喷头(6)、二次淋洗喷头(7)、淋洗水收集槽(8);所述传送带(5)下部设置有淋洗水收集槽(8);在所述传送带(5)中段上部设置一次淋洗喷头(6),后段上部设置二次淋洗喷头(7)。
3. 如权利要求2所述的一种鼓泡式饺子馅制作装置,其特征在于,所述料斗(1)采用栅栏内衬PE网结构。
4. 如权利要求3所述的一种鼓泡式饺子馅制作装置,其特征在于,浸泡池(3)采用PE材质。
5. 如权利要求4所述的一种鼓泡式饺子馅制作装置,其特征在于,所述浸泡池(3)可同时浸入多于一个料斗(1)。
6. 如权利要求5所述的一种鼓泡式饺子馅制作装置,其特征在于,所述传送带(6)采用镂空的链板结构。

## 一种鼓泡式饺子馅制作装置

### 技术领域

[0001] 本发明涉及清洗技术领域,特别是一种鼓泡式饺子馅制作装置。

### 背景技术

[0002] 饺子是在目前人们是日常生活中备受欢迎的一种大众食品。饺子加工生产过程中的最初步骤是制备饺子馅。

[0003] 当前饺子馅所需要蔬菜的清洗大多采用人工清洗,清洗效率低。结合上述问题,亟需研制一种结构简单、劳动强度小、省水的一种饺子馅制作装置。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种结构简单、劳动强度小、省水的一种鼓泡式饺子馅制作装置。

[0005] 本发明具体技术方案如下:

[0006] 所述一种鼓泡式饺子馅制作装置包括运料单元、浸泡单元、淋洗单元、粉碎单元、搅拌单元。

[0007] 所述运料单元包括料斗、提升机。料斗底板及侧壁有孔洞,用于盛装蔬菜。料斗侧壁顶部设置有挂耳用于连接提升机挂钩。

[0008] 进一步的,料斗采用栅栏内衬PE网结构。

[0009] 所述浸泡单元包括浸泡池、鼓泡装置。鼓泡装置设置在浸泡池底部,压缩空气通过鼓泡装置通入浸泡池,使浸泡池内水进行上下翻滚,加快蔬菜上附着的淤泥的掉落。

[0010] 通过提升机将装有蔬菜的料斗浸入浸泡池中鼓泡浸洗后,将料斗运至淋洗单元。

[0011] 进一步的,浸泡池中用水为淋洗水槽收集的淋洗水。

[0012] 进一步的,浸泡池采用PE材质。

[0013] 进一步的,浸泡池内可同时浸入多于一个料斗。

[0014] 所述淋洗单元包括传送带、一次淋洗喷头、二次淋洗喷头、淋洗水收集槽。

[0015] 所述传送带下部设置有淋洗水收集槽。所述传送带分为三段。第一段为加料区,经过浸洗后的蔬菜由料斗倒入传送带加料区;第二段为一次淋洗区,一次淋洗区的传送带上部设置一次淋洗喷头,在传送带上的蔬菜随传送带通过一次淋洗区进行一次淋洗,一次淋洗区用水为所述淋洗水槽收集的淋洗水;第三段为二次淋洗区,二次淋洗区的传送带上部设置二次淋洗喷头,在传送带上的蔬菜随传送带通过二次淋洗区进行二次淋洗,二次淋洗区用水为新鲜自来水。

[0016] 分两次淋洗的目的是为了尽量降低新鲜自来水的用量。

[0017] 进一步的所述传送带采用镂空的链板结构,增强淋洗效果。

[0018] 本发明在使用时首先向料斗内装入未清洗的蔬菜,使用提升机将料斗浸入到加满水的浸泡池中,开启鼓泡装置进行浸洗;后将料斗内的蔬菜倒入传送带加料区,蔬菜随传送带经过一次淋洗及二次淋洗完成清洗。

[0019] 有益效果:

[0020] 本发明公开的一种鼓泡式饺子馅制作装置,具有以下有益效果:首先,连续作业生产效率高;其次,能够有想降低劳动强度,节约人工成本;第三,水重复利用,节约用水。

## 附图说明

[0021] 图1为本发明的结构示意图。

## 具体实施方式

[0022] 实施例1

[0023] 下面结合附图和实施例对本发明的具体实施方式作进一步描述,以下实施例仅用于更加清楚地说明本发明的技术方案,而不能以此来限制本发明的保护范围。

[0024] 所述一种鼓泡式饺子馅制作装置包括运料单元、浸泡单元、淋洗单元、粉碎单元、搅拌单元。

[0025] 所述运料单元包括料斗1、提升机2。料斗1采用栅栏内衬PE网结构,用于盛装蔬菜。料斗1侧壁顶部设置有挂耳用于连接提升机2挂钩。

[0026] 所述浸泡单元包括浸泡池3、鼓泡装置4。鼓泡装置4设置在浸泡池3底部,压缩空气通过鼓泡装置4通入浸泡池3,使浸泡池3内水进行上下翻滚,加快蔬菜上附着的淤泥的掉落。

[0027] 通过提升机2将装有蔬菜的料斗1浸入浸泡池3中鼓泡浸洗后,将料斗1送至淋洗单元。浸泡池3中用水为淋洗水槽8收集的淋洗水。浸泡池3采用PE材质。

[0028] 所述淋洗单元包括传送带5、一次淋洗喷头6、二次淋洗喷头7、淋洗水收集槽8。

[0029] 所述传送带5下部设置有淋洗水收集槽8。所述传送带5采用镂空的链板结构。所述传送带5分为三段。第一段为加料区,经过浸洗后的蔬菜由料斗1倒入传送带5加料区;第二段为一次淋洗区,一次淋洗区的传送带5上部设置一次淋洗喷头6,在传送带5上的蔬菜随传送带5通过一次淋洗区进行一次淋洗,一次淋洗区用水为所述淋洗水槽8收集的淋洗水;第三段为二次淋洗区,二次淋洗区的传送带5上部设置二次淋洗喷头7,在传送带5上的蔬菜随传送带5通过二次淋洗区进行二次淋洗,二次淋洗区用水为新鲜自来水。

[0030] 分两次淋洗的目的是为了尽量降低新鲜自来水的用量。

[0031] 以上所述仅是本发明的优先实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明技术原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。

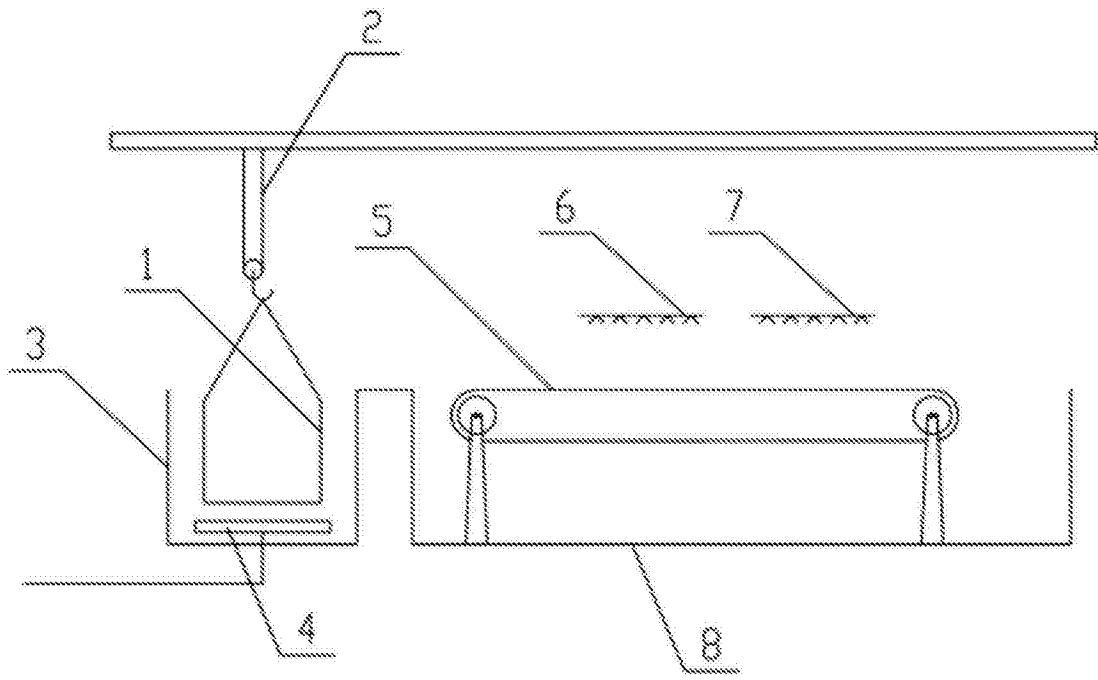


图1