



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 216255269 U

(45) 授权公告日 2022. 04. 12

(21) 申请号 202122874956.2

B08B 3/10 (2006.01)

(22) 申请日 2021.11.22

B08B 13/00 (2006.01)

(73) 专利权人 甘肃畜牧工程职业技术学院
地址 733006 甘肃省武威市凉州区黄羊镇
镇北路48号

(72) 发明人 康红霞 雷娟 张永星 张瑾
李娟 王煊

(74) 专利代理机构 南京思宸知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 32548
代理人 柏梦婷

(51) Int. Cl.

A23L 33/00 (2016.01)

A23P 30/00 (2016.01)

A23L 5/10 (2016.01)

B08B 5/02 (2006.01)

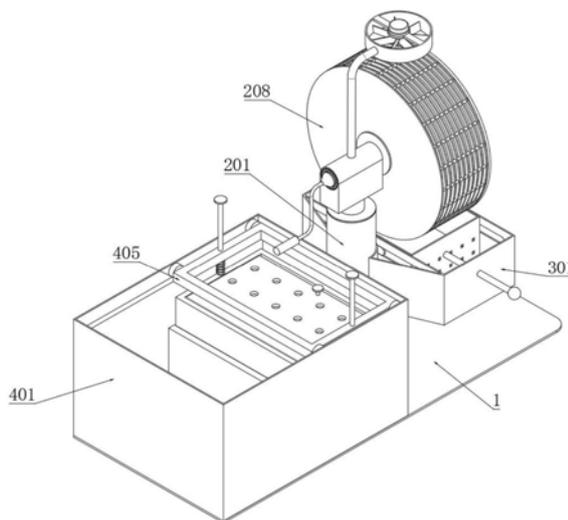
权利要求书2页 说明书5页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种蒲公英的深加工设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种蒲公英的深加工设备,包括底座,底座的顶端安装有支撑柱,支撑柱的顶端内侧嵌入有支撑轴承,支撑轴承的内侧嵌入有转动支撑杆,转动支撑杆的顶端焊接有固定座,固定座的内侧顶部位置处嵌入有转动轴承,转动轴承的内侧嵌入有旋转杆,固定座的顶端安装有风扇,旋转杆的一端安装有旋转网格,通过旋转杆在转动轴承的内侧旋转,从而带动旋转网格旋转,此时风扇会将蒲公英顶部的白色冠毛吹散,此时吹落后的白色冠毛会掉落到底部的清洗盒内部从而被清洗盒内部的水吸附,从而可以快速均匀的将蒲公英的白色冠毛进行祛除,防止白色冠毛会影响蒲公英蔬菜纸口感,从而进一步提高蒲公英蔬菜纸的品质。



1. 一种蒲公英的深加工设备,包括底座(1),其特征在于:所述底座(1)的顶端安装有去绒组件(2),支撑柱(201)的一侧端面安装有清洗组件(3),所述底座(1)的顶端一侧安装有焯水组件(4);

所述去绒组件(2)包括转动轴承(205)、支撑轴承(202)、转动支撑杆(203)、固定座(204)、转动轴承(205)、旋转杆(206)、风扇(207)和旋转网格(208);

通过转动旋转杆(206)一侧的旋转把从而带动旋转网格(208)内部的蒲公英旋转,然后再给风扇(207)通电,从而使风扇(207)向旋转网格(208)的内部吹风;

通过推动固定座(204)从而带动固定座(204)在支撑轴承(202)的顶部旋转,此时固定座(204)会通过转动支撑杆(203)在支撑轴承(202)的内侧旋转。

2. 根据权利要求1所述的一种蒲公英的深加工设备,其特征在于:所述去绒组件(2)包括支撑柱(201)、支撑轴承(202)、转动支撑杆(203)、固定座(204)、转动轴承(205)、旋转杆(206)、风扇(207)、旋转网格(208)、螺纹槽(209)和螺纹盖(210);

所述底座(1)的顶端安装有支撑柱(201),所述支撑柱(201)的顶端内侧嵌入有支撑轴承(202),所述支撑轴承(202)的内侧嵌入有转动支撑杆(203),所述转动支撑杆(203)的顶端焊接有固定座(204),所述固定座(204)的内侧顶部位置处嵌入有转动轴承(205),所述转动轴承(205)的内侧嵌入有旋转杆(206);

所述固定座(204)的顶端安装有风扇(207),所述旋转杆(206)的一端安装有旋转网格(208),所述旋转网格(208)的一端开设有螺纹槽(209),所述螺纹槽(209)的内侧螺纹连接有螺纹盖(210)。

3. 根据权利要求1所述的一种蒲公英的深加工设备,其特征在于:所述支撑柱(201)的顶端与支撑轴承(202)对应位置处开设有安装槽,所述支撑轴承(202)通过安装槽嵌入在支撑柱(201)的内侧顶部位置处,所述旋转网格(208)的外侧均匀开设有透气孔。

4. 根据权利要求1所述的一种蒲公英的深加工设备,其特征在于:所述清洗组件(3)包括清洗盒(301)、滑动槽(302)、清洗滑动盒(303)、透水孔(304)、限位滑块(305)、复位弹簧(306)和拉动杆(307);

所述支撑柱(201)的外侧安装有清洗盒(301),所述清洗盒(301)的两侧端面均开设有滑动槽(302),所述清洗盒(301)的内侧滑动安装有清洗滑动盒(303),所述清洗滑动盒(303)的外侧开设有透水孔(304),所述清洗滑动盒(303)的两侧端面与滑动槽(302)对应位置处安装有限位滑块(305),所述清洗滑动盒(303)的一端焊接有复位弹簧(306),所述清洗滑动盒(303)的另一端安装有拉动杆(307)。

5. 根据权利要求1所述的一种蒲公英的深加工设备,其特征在于:所述焯水组件(4)包括水箱(401)、支撑板(402)、移动轮(403)、分隔板(404)、移动架(405)、滑动杆(406)、放置槽格(407)、定位弹簧(408)、启闭杆(409)、压菜板(410)、导流孔(411)、滤网(412)、热水腔室(413)、电阻加热棒(414)和冷水腔室(415);

所述底座(1)的顶端一侧安装有水箱(401),所述水箱(401)的内侧嵌入有支撑板(402),所述支撑板(402)的顶端设置有移动轮(403),所述水箱(401)的内侧嵌入有分隔板(404),所述移动轮(403)的一端安装有移动架(405),所述移动架(405)的内侧滑动连接有滑动杆(406),所述滑动杆(406)的底端安装有放置槽格(407),所述滑动杆(406)的外侧套接有定位弹簧(408),所述放置槽格(407)的内侧嵌入有启闭杆(409),所述启闭杆(409)的

外侧转动连接有压菜板(410),所述压菜板(410)的顶端开设有导流孔(411),所述放置槽格(407)的底端安装有滤网(412),所述水箱(401)内侧位于分隔板(404)的一侧开设有热水腔室(413),所述热水腔室(413)的内侧安装有电阻加热棒(414),所述水箱(401)内侧位于分隔板(404)的另一侧开设有冷水腔室(415)。

6.根据权利要求5所述的一种蒲公英的深加工设备,其特征在于:所述压菜板(410)的顶端安装有握把,所述风扇(207)和电阻加热棒(414)的输入端均与外部电源的输出端电性连接。

一种蒲公英的深加工设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及蔬菜纸制造技术领域,具体为一种蒲公英的深加工设备。

背景技术

[0002] 蔬菜纸是近年来新出现的一种方便食品,它以低热量、富含维生素、矿质元素、粗纤维的新鲜蔬菜为主要原料,经预处理后,将其加工成糊状,加入适当的粘接剂,干燥轧制而成的一种便于贮藏、运输及营养丰富的食品,其形状大小与一张普通的名片相似,故名蔬菜纸,而蒲公英可补充大量维生素,因此被人们用来做成蔬菜纸作为平常生活中零食;

[0003] 但是现有的蒲公英蔬菜纸制造设备在对蒲公英进行清洗时难以快速有效的对其顶部的白色冠毛进行快速清除,从而导致制作成的蒲公英蔬菜纸品质较低,混合了白色冠毛的蔬菜纸也影响了口感,为避免上述技术问题,确有必要提供一种蒲公英的深加工设备以克服现有技术中的所述缺陷。

实用新型内容

[0004] 本实用新型提供一种蒲公英的深加工设备,可以有效解决上述背景技术中提出的现有的蒲公英蔬菜纸制造设备在对蒲公英进行清洗时难以快速有效的对其顶部的白色冠毛进行快速清除,从而导致制作成的蒲公英蔬菜纸品质较低,混合了白色冠毛的蔬菜纸也影响了口感的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种蒲公英的深加工设备,包括底座,所述底座的顶端安装有去绒组件,支撑柱的一侧端面安装有清洗组件,所述底座的顶端一侧安装有焯水组件;

[0006] 所述去绒组件包括转动轴承、支撑轴承、转动支撑杆、固定座、转动轴承、旋转杆、风扇和旋转网格;

[0007] 通过转动旋转杆一侧的旋转把从而带动旋转网格内部的蒲公英旋转,然后再给风扇通电,从而使风扇向旋转网格的内部吹风;

[0008] 通过推动固定座从而带动固定座在支撑轴承的顶部旋转,此时固定座会通过转动支撑杆在支撑轴承的内侧旋转。

[0009] 优选的,所述去绒组件包括支撑柱、支撑轴承、转动支撑杆、固定座、转动轴承、旋转杆、风扇、旋转网格、螺纹槽和螺纹盖;

[0010] 所述底座的顶端安装有支撑柱,所述支撑柱的顶端内侧嵌入有支撑轴承,所述支撑轴承的内侧嵌入有转动支撑杆,所述转动支撑杆的顶端焊接有固定座,所述固定座的内侧顶部位置处嵌入有转动轴承,所述转动轴承的内侧嵌入有旋转杆;

[0011] 所述固定座的顶端安装有风扇,所述旋转杆的一端安装有旋转网格,所述旋转网格的一端开设有螺纹槽,所述螺纹槽的内侧螺纹连接有螺纹盖。

[0012] 优选的,所述支撑柱的顶端与支撑轴承对应位置处开设有安装槽,所述支撑轴承通过安装槽嵌入在支撑柱的内侧顶部位置处,所述旋转网格的外侧均匀开设有透气孔。

[0013] 优选的,所述清洗组件包括清洗盒、滑动槽、清洗滑动盒、透水孔、限位滑块、复位弹簧和拉动杆;

[0014] 所述支撑柱的外侧安装有清洗盒,所述清洗盒的两侧端面均开设有滑动槽,所述清洗盒的内侧滑动安装有清洗滑动盒,所述清洗滑动盒的外侧开设有透水孔,所述清洗滑动盒的两侧端面与滑动槽对应位置处安装有限位滑块,所述清洗滑动盒的一端焊接有复位弹簧,所述清洗滑动盒的另一端安装有拉动杆。

[0015] 优选的,所述焯水组件包括水箱、支撑板、移动轮、分隔板、移动架、滑动杆、放置槽格、定位弹簧、启闭杆、压菜板、导流孔、滤网、热水腔室、电阻加热棒和冷水腔室;

[0016] 所述底座的顶端一侧安装有水箱,所述水箱的内侧嵌入有支撑板,所述支撑板的顶端设置有移动轮,所述水箱的内侧嵌入有分隔板,所述移动轮的一端安装有移动架,所述移动架的内侧滑动连接有滑动杆,所述滑动杆的底端安装有放置槽格,所述滑动杆的外侧套接有定位弹簧,所述放置槽格的内侧嵌入有启闭杆,所述启闭杆的外侧转动连接有压菜板,所述压菜板的顶端开设有导流孔,所述放置槽格的底端安装有滤网,所述水箱内侧位于分隔板的一侧开设有热水腔室,所述热水腔室的内侧安装有电阻加热棒,所述水箱内侧位于分隔板的另一侧开设有冷水腔室。

[0017] 优选的,所述压菜板的顶端安装有握把,所述风扇和电阻加热棒的输入端均与外部电源的输出端电性连接。

[0018] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果:本实用新型结构科学合理,使用安全方便:

[0019] 1、设置有去绒组件,通过旋转杆在转动轴承的内侧旋转,从而带动旋转网格旋转,此时风扇会将蒲公英顶部的白色冠毛吹散,此时吹落后的白色冠毛会掉落到底部的清洗盒内部从而被清洗盒内部的水吸附,从而可以快速均匀的将蒲公英的白色冠毛进行祛除,防止白色冠毛会影响蒲公英蔬菜纸口感,从而进一步提高蒲公英蔬菜纸的品质。

[0020] 2、设置有清洗组件,将祛除白色管毛的蒲公英放置到清洗滑动盒的内侧随后拉动拉动杆,然后松开拉动杆,此时在复位弹簧的作用下清洗滑动盒会快速回弹,往复几次从而对蒲公英进行清洗,从而将蒲公英表面的残留泥渍进行清洗,保证蒲公英的洁净程度。

[0021] 3、设置有焯水组件,按压滑动杆,从而克服定位弹簧的弹力,将放置槽格压到热水腔室的内部,此时热水会对蒲公英进行蒸煮,若干分钟后松开滑动杆,在移动架移动到冷水腔室的顶端后,压动滑动杆从而将烫熟后的蒲公英过凉水冷却,从而到达快速冷却的目的,使蒲公英快速软化的同时,防止蒲公英内部的营养元素分解流失到热水里,有利于下一步快速打浆,进一步提高了蒲公英蔬菜纸的制作效率。

附图说明

[0022] 附图用来提供对本实用新型的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本实用新型的实施例一起用于解释本实用新型,并不构成对本实用新型的限制。

[0023] 在附图中:

[0024] 图1是本实用新型的结构示意图;

[0025] 图2是本实用新型去绒组件的结构示意图;

[0026] 图3是本实用新型螺纹盖的安装结构示意图;

- [0027] 图4是本实用新型清洗组件的结构示意图；
- [0028] 图5是本实用新型焯水组件的结构示意图；
- [0029] 图6是本实用新型压菜板的安装结构示意图；
- [0030] 图中标号：1、底座；
- [0031] 2、去绒组件；201、支撑柱；202、支撑轴承；203、转动支撑杆；204、固定座；205、转动轴承；206、旋转杆；207、风扇；208、旋转网格；209、螺纹槽；210、螺纹盖；
- [0032] 3、清洗组件；301、清洗盒；302、滑动槽；303、清洗滑动盒；304、透水孔；305、限位滑块；306、复位弹簧；307、拉动杆；
- [0033] 4、焯水组件；401、水箱；402、支撑板；403、移动轮；404、分隔板；405、移动架；406、滑动杆；407、放置槽格；408、定位弹簧；409、启闭杆；410、压菜板；411、导流孔；412、滤网；413、热水腔室；414、电阻加热棒；415、冷水腔室。

具体实施方式

[0034] 以下结合附图对本实用新型的优选实施例进行说明，应当理解，此处所描述的优选实施例仅用于说明和解释本实用新型，并不用于限定本实用新型。

[0035] 实施例：如图1-3所示，本实用新型提供一种技术方案，一种蒲公英的深加工设备，包括底座1，底座1的顶端安装有去绒组件2，支撑柱201的一侧端面安装有清洗组件3，底座1的顶端一侧安装有焯水组件4；

[0036] 去绒组件2包括转动轴承205、支撑轴承202、转动支撑杆203、固定座204、转动轴承205、旋转杆206、风扇207和旋转网格208；

[0037] 通过转动旋转杆206一侧的旋转把从而带动旋转网格208内部的蒲公英旋转，然后再给风扇207通电，从而使风扇207向旋转网格208的内部吹风；

[0038] 通过推动固定座204从而带动固定座204在支撑轴承202的顶部旋转，此时固定座204会通过转动支撑杆203在支撑轴承202的内侧旋转。

[0039] 去绒组件2包括支撑柱201、支撑轴承202、转动支撑杆203、固定座204、转动轴承205、旋转杆206、风扇207、旋转网格208、螺纹槽209和螺纹盖210；

[0040] 底座1的顶端安装有支撑柱201，支撑柱201的顶端内侧嵌入有支撑轴承202，支撑轴承202的内侧嵌入有转动支撑杆203，转动支撑杆203的顶端焊接有固定座204，支撑柱201的顶端与支撑轴承202对应位置处开设有安装槽，支撑轴承202通过安装槽嵌入在支撑柱201的内侧顶部位置处，有利于固定座204快速转动，固定座204的内侧顶部位置处嵌入有转动轴承205，转动轴承205的内侧嵌入有旋转杆206；

[0041] 固定座204的顶端安装有风扇207，旋转杆206的一端安装有旋转网格208，旋转网格208的外侧均匀开设有透气孔旋转网格208的一端开设有螺纹槽209，螺纹槽209的内侧螺纹连接螺纹盖210。

[0042] 如图4所示，本实用新型提供一种技术方案，一种蒲公英的深加工设备，清洗组件3包括清洗盒301、滑动槽302、清洗滑动盒303、透水孔304、限位滑块305、复位弹簧306和拉动杆307；

[0043] 支撑柱201的外侧安装有清洗盒301，清洗盒301的两侧端面均开设有滑动槽302，清洗盒301的内侧滑动安装有清洗滑动盒303，清洗滑动盒303的外侧开设有透水孔304，清

洗滑动盒303的两侧端面与滑动槽302对应位置处安装有限位滑块305,清洗滑动盒303的一端焊接有复位弹簧306,清洗滑动盒303的另一端安装有拉动杆307。

[0044] 如图5-6所示,本实用新型提供一种技术方案,一种蒲公英的深加工设备,焯水组件4包括水箱401、支撑板402、移动轮403、分隔板404、移动架405、滑动杆406、放置槽格407、定位弹簧408、启闭杆409、压菜板410、导流孔411、滤网412、热水腔室413、电阻加热棒414和冷水腔室415;

[0045] 底座1的顶端一侧安装有水箱401,水箱401的内侧嵌入有支撑板402,支撑板402的顶端设置有移动轮403,水箱401的内侧嵌入有分隔板404,移动轮403的一端安装有移动架405,移动架405的内侧滑动连接有滑动杆406,滑动杆406的底端安装有放置槽格407,滑动杆406的外侧套接有定位弹簧408,放置槽格407的内侧嵌入有启闭杆409,启闭杆409的外侧转动连接有压菜板410,压菜板410的顶端安装有握把,可以防止蔬菜漂浮,压菜板410的顶端开设有导流孔411,放置槽格407的底端安装有滤网412,水箱401内侧位于分隔板404的一侧开设有热水腔室413,热水腔室413的内侧安装有电阻加热棒414,水箱401内侧位于分隔板404的另一侧开设有冷水腔室415,风扇207和电阻加热棒414的输入端均与外部电源的输出端电性连接。

[0046] 本实用新型的工作原理及使用流程:首先,操作人员拧松螺纹盖210,从而将螺纹盖210从螺纹槽209的内侧取出,然后操作人员将蒲公英放置到旋转网格208的内侧,在旋转网格208内部的蒲公英装到旋转网格208整体体积的三分之一后,将螺纹盖210重新拧紧,此时打开风扇207,然后再转动旋转杆206,从而使旋转杆206在转动轴承205的内侧旋转,从而带动旋转网格208旋转,此时风扇207会将蒲公英顶部的白色冠毛吹散,此时吹落后的白色冠毛会掉落到底部的清洗盒301内部从而被清洗盒301内部的水吸附,从而可以快速均匀的将蒲公英的白色冠毛进行祛除,防止白色冠毛会影响蒲公英蔬菜纸口感,从而进一步提高蒲公英蔬菜纸的品质;

[0047] 接着,在白色冠毛处理干净后,将清洗盒301内部的水进行更换,然后将祛除白色冠毛的蒲公英放置到清洗滑动盒303的内侧,随后拉动拉动杆307带动清洗滑动盒303通过限位滑块305在滑动槽302的内侧滑动,然后松开拉动杆307,此时在复位弹簧306的作用下清洗滑动盒303会快速回弹,往复几次从而对蒲公英进行清洗,从而将蒲公英表面的残留泥渍进行清洗,保证蒲公英的洁净程度;

[0048] 最后,将清洗干净后的蒲公英重新放到旋转网格208的内侧,然后再转动固定座204从而将旋转网格208转动到水箱401的顶部,然后再将蒲公英放置到放置槽格407的内部,接着将旋转网格208转回原位,然后将压菜板410压制到蒲公英的表面,然后按压滑动杆406,从而克服定位弹簧408的弹力,将放置槽格407压到热水腔室413的内部,此时经过电阻加热棒414加热后的热水会对蒲公英进行蒸煮,若干分钟后松开滑动杆406从而通过定位弹簧408快速回弹,然后通过移动轮403在支撑板402的顶端移动移动架405,在移动架405移动到冷水腔室415的顶端后,压动滑动杆406从而将烫熟后的蒲公英过凉水冷却,从而到达快速冷却的目的,使蒲公英快速软化的同时,防止蒲公英内部的营养元素分解流失到热水里,有利于下一步快速打浆,进一步提高了蒲公英蔬菜纸的制作效率。

[0049] 最后应说明的是:以上所述仅为本实用新型的优选实例而已,并不用于限制本实用新型,尽管参照前述实施例对本实用新型进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来

说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

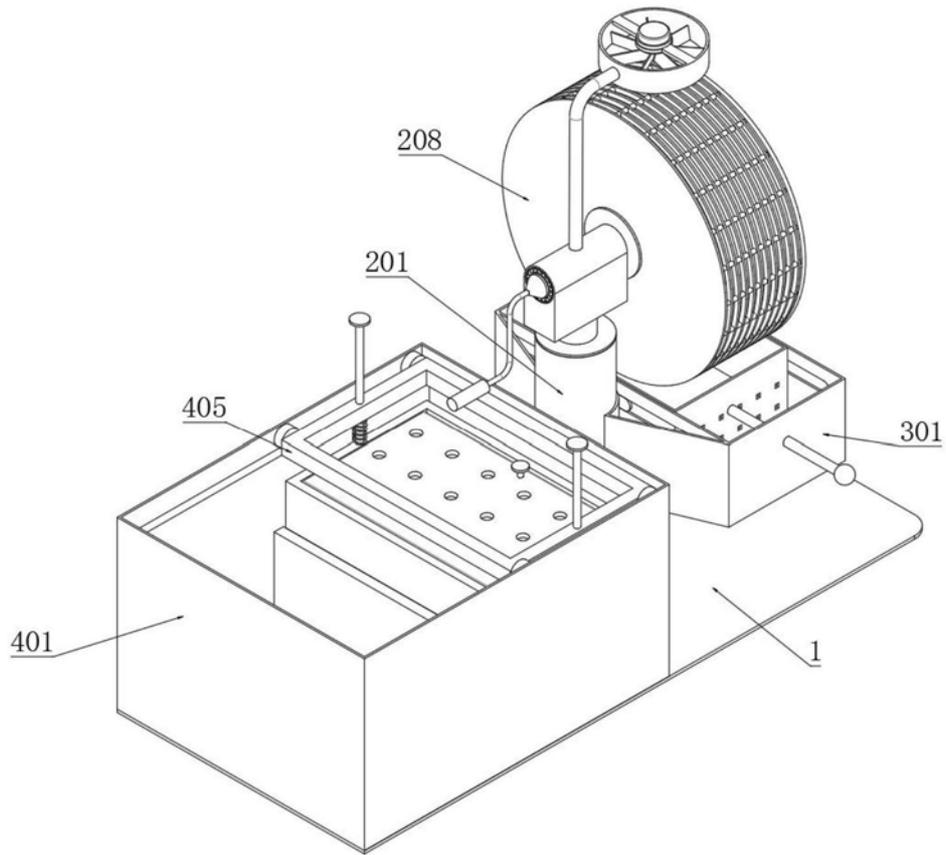


图1

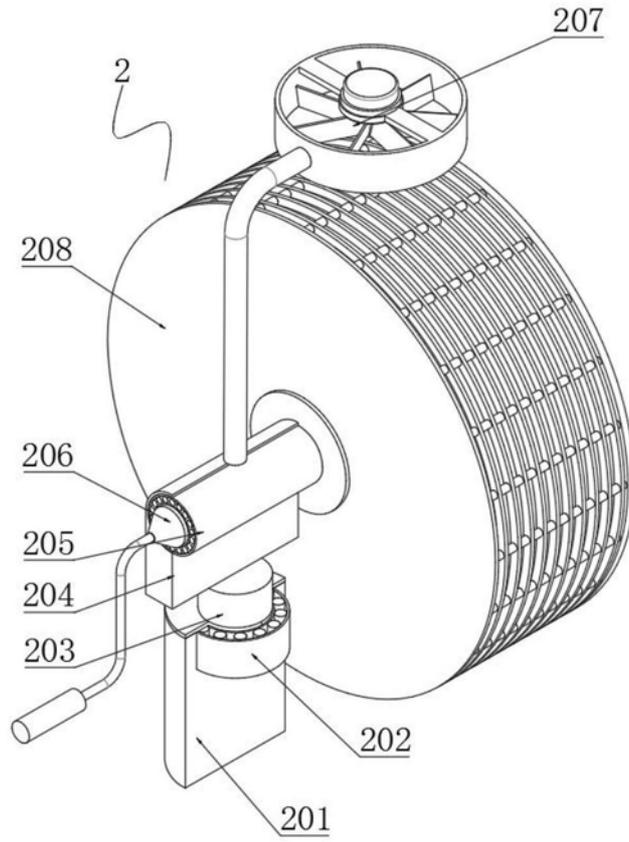


图2

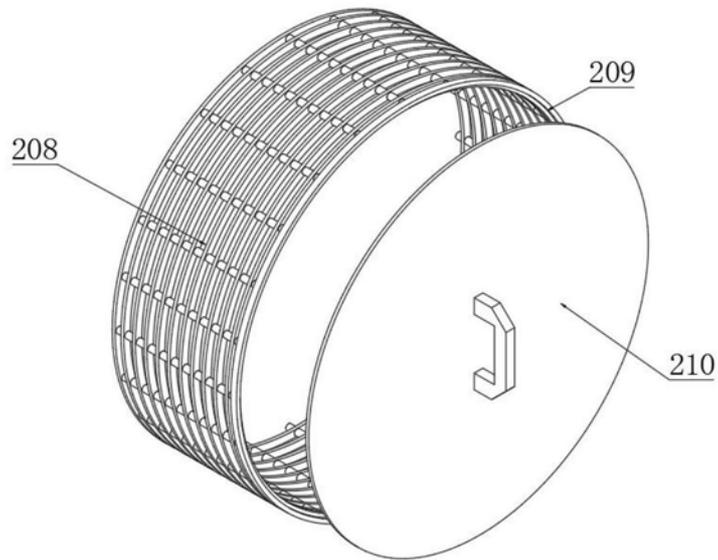


图3

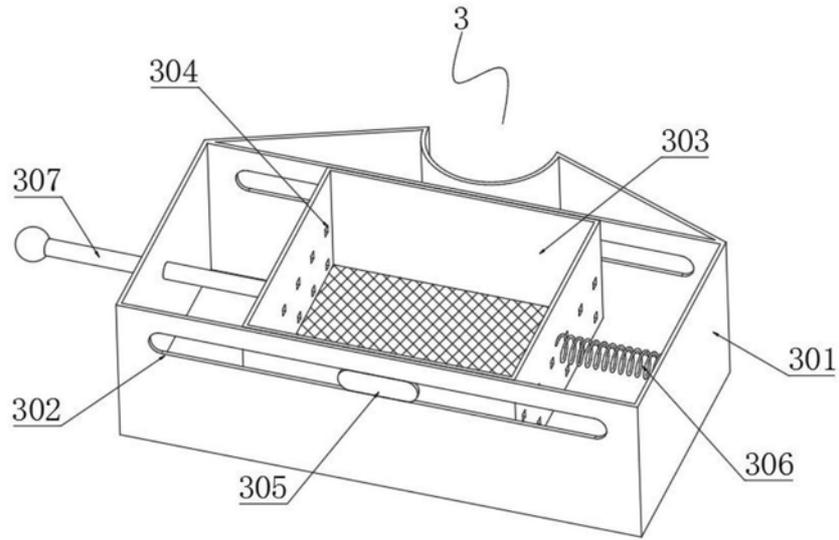


图4

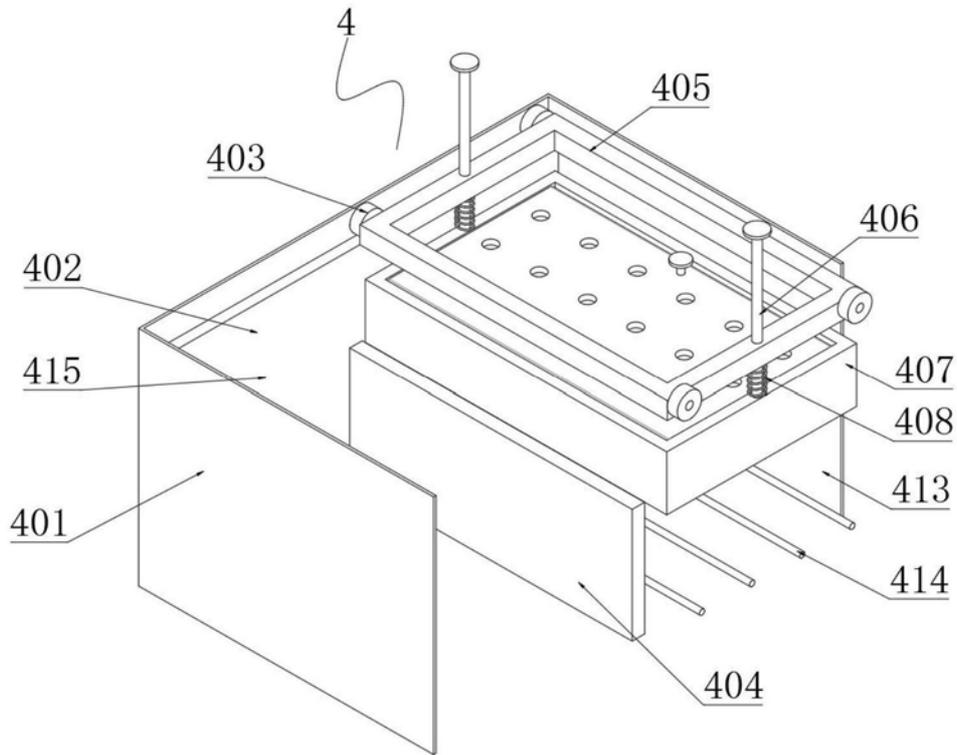


图5

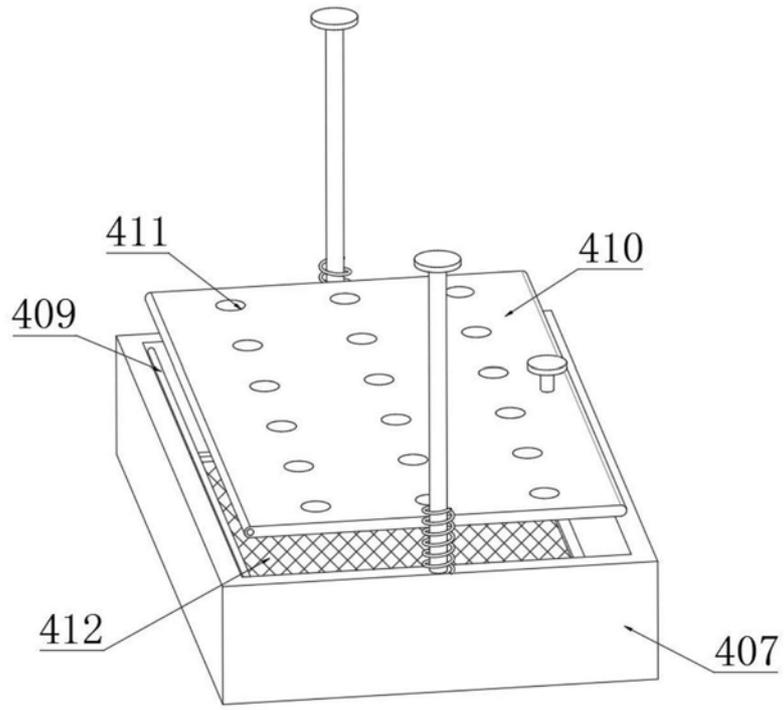


图6