



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204014963 U

(45) 授权公告日 2014. 12. 17

(21) 申请号 201420373349. 5

(22) 申请日 2014. 07. 08

(73) 专利权人 富阳市福士得食品有限公司

地址 311404 浙江省杭州市富阳市洞桥镇贤德村仁阮

(72) 发明人 郭根松

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

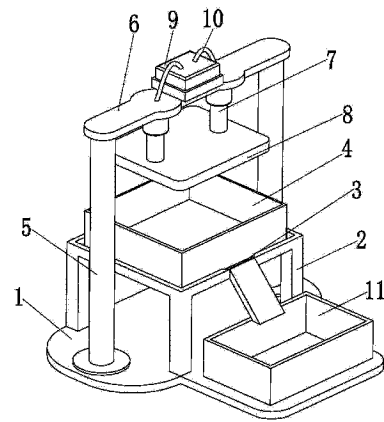
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种电动式豆腐制作压块机

(57) 摘要

本实用新型涉及一种电动式豆腐制作压块机,包括底座、支架台、托板、围框、两根支柱、横梁、两根电动推杆、压板、电池、导线和集水缸,所述的支架台位于底座后侧,托板位于支架台上方,围框安装在托板上,两根支柱沿底座的横向中心轴线分别对称位于在支架台两侧,支柱顶端与横梁相连接,两根电动推杆分别安装在横梁正下方,压板固定在电动推杆顶端,电池通过电池盒安装在横梁上方,导线一端与电池相连接,其另一端与电动推杆的启闭开关相连接,集水缸位于支架台正前方,且集水缸与底座相连接。本实用新型具有结构紧凑、操作方便和制作成本低等特点,其可实现自动压制豆浆的功能,且压制均匀,提高了豆腐压制的质量和效率。



1. 一种电动式豆腐制作压块机,包括底座(1)、支架台(2)、托板(3)、围框(4)、两根支柱(5)、横梁(6)、两根电动推杆(7)、压板(8)、电池(9)、导线(10)和集水缸(11),其特征在于:所述的支架台(2)位于底座(1)后侧,且支架台(2)与底座(1)之间采用固连方式相连接;所述的托板(3)位于支架台(2)上方,围框(4)安装在托板(3)上;所述的两根支柱(5)沿底座(1)的横向中心轴线分别对称位于在支架台(2)两侧,且支柱(5)底端与底座(1)固连,支柱(5)顶端与横梁(6)相连接;所述的两根电动推杆(7)分别安装在横梁(6)正下方,压板(8)固定在电动推杆(7)顶端;所述的电池(9)通过电池盒安装在横梁(6)上方,导线(10)一端与电池(9)相连接,其另一端与电动推杆(7)的启闭开关相连接;所述的集水缸(11)位于支架台(2)正前方,且集水缸(11)与底座(1)相连接。

2. 根据权利要求1所述的一种电动式豆腐制作压块机,其特征在于:所述的支架台(2)底面上分别设置有四根支座腿,支架台(2)顶面上设置有方形凹槽,且方形凹槽前侧中心位置处开设有排水口,排水口处设置有排水漏斗。

3. 根据权利要求1所述的一种电动式豆腐制作压块机,其特征在于:所述的围框(4)为方形结构,围框(4)两端分别开口,且围框(4)材质为木质材料。

4. 根据权利要求1所述的一种电动式豆腐制作压块机,其特征在于:所述的压板(8)也为方形结构,且压板(8)尺寸略小于围框(4)尺寸。

## 一种电动式豆腐制作压块机

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及豆制品机械的领域,尤其涉及一种电动式豆腐制作压块机。

### 背景技术

[0002] 豆腐作为主要的豆制品之一,豆腐的诞生彻底改变了大豆的命运,豆腐让人体对大豆蛋白的吸收和利用变得更加容易,且豆腐柔软变通的个性给擅长烹饪的中国人留有极大的创造空间,现如今,豆腐已经成为了人们喜爱的一种家常菜,豆腐的烹饪方法也是各种各样,然而豆腐的制作工艺方法也比较繁琐,一般是:黄豆浸泡、黄豆研磨、豆渣过滤、豆浆加热、豆皮制作、豆浆冷却、豆浆压制和豆腐成型等几个步骤,其中豆浆压制多是人们将豆浆注入到包袱中,然后通过重块进行压制,但是,这样不仅效率低下,而且由于压制过程中的受力不均,从而降低了豆腐压制的质量,影响了豆腐的口味。因此,现有技术已经不能满足人们的需求了,现迫切需要一种能够均匀压制豆腐,且压制效率高的机械设备,即一种电动式豆腐制作压块机。

### 实用新型内容

[0003] 为了弥补现有技术的不足,本实用新型提供了一种电动式豆腐制作压块机。

[0004] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是:一种电动式豆腐制作压块机,包括底座、支架台、托板、围框、两根支柱、横梁、两根电动推杆、压板、电池、导线和集水缸,所述的支架台位于底座后侧,且支架台与底座之间采用固连方式相连接;所述的托板位于支架台上方,围框安装在托板上,围框用于储放冷却后的豆浆;所述的两根支柱沿底座的横向中心轴线分别对称位于在支架台两侧,且支柱底端与底座固连,支柱顶端与横梁相连接;所述的两根电动推杆分别安装在横梁正下方,压板固定在电动推杆顶端,通过电动推杆的伸缩运动带动压板的上下运动,进而通过压板与围框之间的挤压,可以将豆浆中的水份去除一部分,使得豆浆凝结成块状豆腐;所述的电池通过电池盒安装在横梁上方,电池为本实用新型提供动力来源,导线一端与电池相连接,其另一端与电动推杆的启闭开关相连接;所述的集水缸位于支架台正前方,且集水缸与底座相连接,集水缸用于收集从冷却后豆浆中挤压出来的水份。

[0005] 作为本实用新型的进一步改进,所述的支架台底面上分别设置有四根支座腿,支架台顶面上设置有方形凹槽,且方形凹槽前侧中心位置处开设有排水口,排水口处设置有排水漏斗,凹槽、排水口和排水漏斗组成了一条豆浆内水份的排出通道。

[0006] 作为本实用新型的进一步改进,所述的围框为方形结构,围框两端分别开口,且围框材质为木质材料,通过采用木质材料的围框有利于豆浆中水份的排出。

[0007] 作为本实用新型的进一步改进,所述的压板也为方形结构,且压板尺寸略小于围框尺寸,通过采用尺寸略小于围框尺寸的压板,使得在挤压过程豆浆受力均匀。

[0008] 本实用新型的有益效果是:一种电动式豆腐制作压块机具有结构紧凑、操作方便和制作成本低等特点;其可实现自动压制豆浆的功能,且压制均匀,提高了豆腐压制的质量

和效率。

### 附图说明

[0009] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

[0010] 图 1 是本实用新型的立体结构示意图。

[0011] 图 2 是本实用新型围框的立体结构示意图。

### 具体实施例

[0012] 如图 1 和图 2 所示,本实用新型所述的一种电动式豆腐制作压块机,包括底座 1、支架台 2、托板 3、围框 4、两根支柱 5、横梁 6、两根电动推杆 7、压板 8、电池 9、导线 10 和集水缸 11,所述的支架台 2 位于底座 1 后侧,且支架台 2 与底座 1 之间采用固连方式相连接;所述的托板 3 位于支架台 2 上方,围框 4 安装在托板 3 上,围框 4 用于储放冷却后的豆浆;所述的两根支柱 5 沿底座 1 的横向中心轴线分别对称位于在支架台 2 两侧,且支柱 5 底端与底座 1 固连,支柱 5 顶端与横梁 6 相连接;所述的两根电动推杆 7 分别安装在横梁 6 正下方,压板 8 固定在电动推杆 7 顶端,通过电动推杆 7 的伸缩运动带动压板 8 的上下运动,进而通过压板 8 与围框 4 之间的挤压,可以将豆浆中的水份去除一部分,使得豆浆凝结成块状豆腐;所述的电池 9 通过电池盒安装在横梁 6 上方,电池 9 为本实用新型提供动力来源,导线 10 一端与电池 9 相连接,其另一端与电动推杆 7 的启闭开关相连接;所述的集水缸 11 位于支架台 2 正前方,且集水缸 11 与底座 1 相连接,集水缸 11 用于收集从冷却后豆浆中挤压出来的水份。

[0013] 如图 1 所示,所述的支架台 2 底面上分别设置有四根支座腿,支架台 2 顶面上设置有方形凹槽,且方形凹槽前侧中心位置处开设有排水口,排水口处设置有排水漏斗,凹槽、排水口和排水漏斗组成了一条豆浆内水份的排出通道。

[0014] 如图 2 所示,所述的围框 4 为方形结构,围框 4 两端分别开口,且围框 4 材质为木质材料,通过采用木质材料的围框 4 有利于豆浆中水份的排出。

[0015] 如图 1 所示,所述的压板 8 也为方形结构,且压板 8 尺寸略小于围框 4 尺寸,通过采用尺寸略小于围框 4 尺寸的压板 8,使得在挤压过程豆浆受力均匀。

[0016] 使用时,首先将托板 3 放置在支架台 2 的凹槽内,并将围框 4 置于托板 3 上;然后将冷却后的豆浆注入到围框 4 内;再开启电动推杆 7,通过电动推杆 7 的伸长运动带动压板 8 的垂直向下运动,从而通过压板 8 与围框 4 之间的相互挤压,将豆浆中的大量水份挤压出来,并通过木制的围框 4 排出到支架台 2 的凹槽内,排出的水份经过排水口和排水漏斗流入到集水缸 11 内;最后当豆浆内的水份排出的差不多时,使电动推杆 7 进行收缩运动,压板 8 也上升,并取出围框 4,豆腐就压制好了。

[0017] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理、主要特征和优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中的描述的只是说明本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下,本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型范围内。本实用新型要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

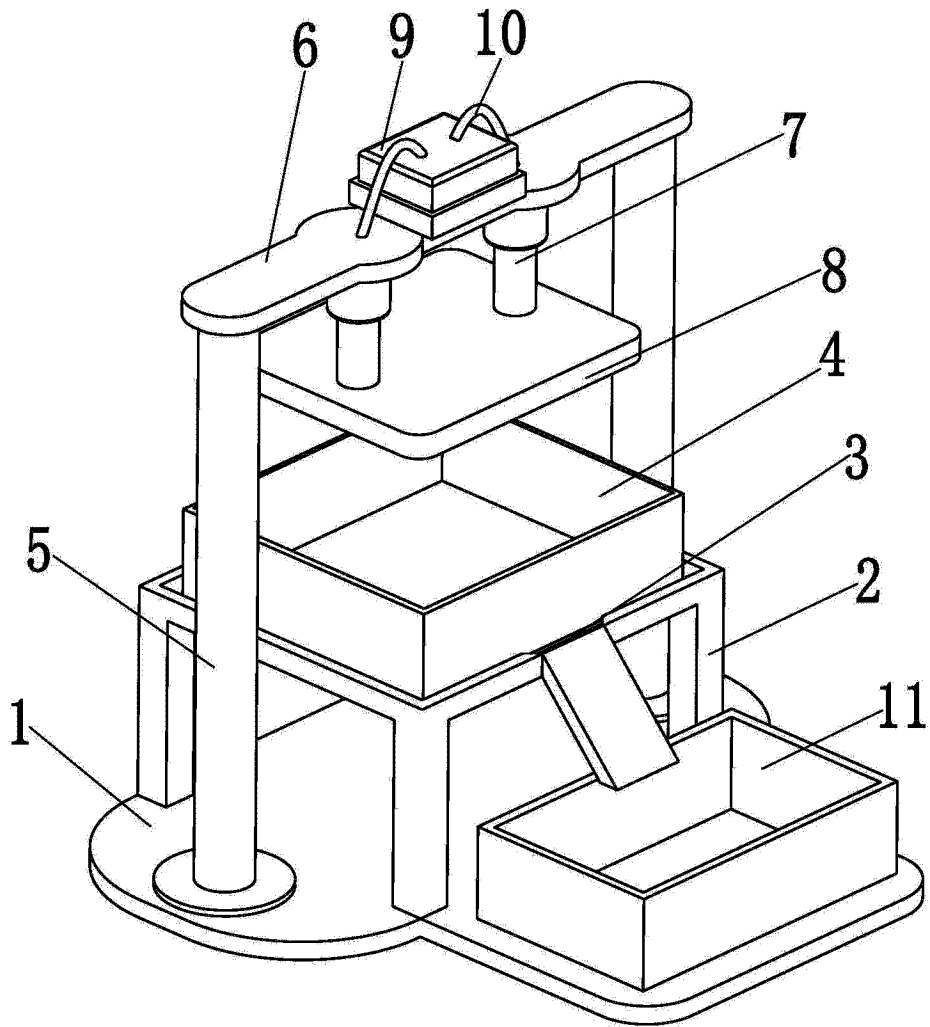


图 1

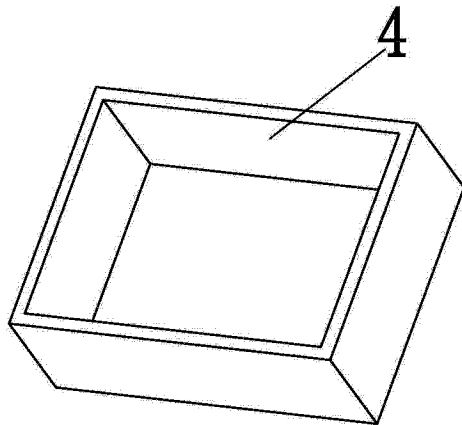


图 2