(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106617191 A
(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611038030.7

(22)申请日 2016.11.23

(71)申请人 河池学院
地址 546300 广西壮族自治区河池市宜州市龙江路42号

(72)发明人 彭建盛 韦庆进

(74)专利代理机构 北京中恒高博知识产权代理有限公司 11249
代理人 宋敏

(51)Int.Cl.
A23N 12/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54)发明名称

一种工业糖炒栗子机器人系统

(57)摘要

本发明公开了一种工业糖炒栗子机器人系统，其特征在于，包括搅拌单元、温度控制单元和输出单元，所述搅拌单元包括搅拌棒，所述搅拌棒上固定有搅拌叶片，所述温度控制单元包括温度传感器，所述温度传感器设置搅拌棒上，用于实时测量糖炒栗子的温度，在温度高于预设温度时降低加热温度，所述输出单元用于在栗子炒熟后将栗子分装在纸袋内。本发明能够将栗子炒得均匀并且节省人力，有较好的推广前景。

CN 106617191 A

1.一种工业糖炒栗子机器人系统，其特征在于，包括搅拌单元、温度控制单元和输出单元，所述搅拌单元包括搅拌棒，所述搅拌棒上固定有搅拌叶片，所述温度控制单元包括温度传感器，所述温度传感器设置搅拌棒上，用于实时测量糖炒栗子的温度，在温度高于预设温度时降低加热温度，所述输出单元用于在栗子炒熟后将栗子分装在纸袋内。

2.根据权利要求1所述的一种工业糖炒栗子机器人系统，其特征在于，所述搅拌叶片包括两片搅拌叶片，两片所述搅拌叶片对称固定在搅拌棒上。

3.根据权利要求1所述的一种工业糖炒栗子机器人系统，其特征在于，所述输出单元每袋栗子的重量为1kg。

一种工业糖炒栗子机器人系统

技术领域

[0001] 本发明涉及机器人领域，具体的说是一种工业糖炒栗子机器人系统。

背景技术

[0002] 糖炒栗子是京津一带别具地方风味的著名汉族小吃，也是具有悠久传统的美味。糖炒栗子，呈深棕色，油光锃亮，皮脆易剥，香甜可口。

[0003] 但现在大多数糖炒栗子都是人工炒制，速度慢，出品量低。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服上述不足，提供一种工业糖炒栗子机器人系统。

[0005] 本发明的目的是这样实现的：一种工业糖炒栗子机器人系统，包括搅拌单元、温度控制单元和输出单元，搅拌单元包括搅拌棒，搅拌棒上固定有搅拌叶片，温度控制单元包括温度传感器，温度传感器设置搅拌棒上，用于实时测量糖炒栗子的温度，在温度高于预设温度时降低加热温度，输出单元用于在栗子炒熟后将栗子分装在纸袋内。

[0006] 进一步，搅拌叶片包括两片搅拌叶片，两片搅拌叶片对称固定在搅拌棒上。

[0007] 进一步，输出单元每袋栗子的重量为1kg。

[0008] 本发明的优点在于：本发明能够将栗子炒得均匀并且节省人力，有较好的推广前景。

具体实施方式

[0009] 本发明为：一种工业糖炒栗子机器人系统，包括搅拌单元、温度控制单元和输出单元，搅拌单元包括搅拌棒，搅拌棒上固定有搅拌叶片，温度控制单元包括温度传感器，温度传感器设置搅拌棒上，用于实时测量糖炒栗子的温度，在温度高于预设温度时降低加热温度，输出单元用于在栗子炒熟后将栗子分装在纸袋内。

[0010] 进一步，搅拌叶片包括两片搅拌叶片，两片搅拌叶片对称固定在搅拌棒上。

[0011] 进一步，输出单元每袋栗子的重量为1kg。

[0012] 最后应说明的是：显然，上述实施例仅仅是为清楚地说明本申请所作的举例，而并非对实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说，在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。而由此所引申出的显而易见的变化或变动仍处于本申请型的保护范围之中。