(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 219217945 U
(45)授权公告日 2023.06.20

(21)申请号 202320373065.5

(22)申请日 2023.03.02

(73)专利权人 临沧玖樽酒业有限公司
地址 677000 云南省临沧市临翔区忙畔街道忙畔社区同康北城万象2-B幢写字楼16楼1612-B室

(72)发明人 周清龙 张明瑶 田书函

(74)专利代理机构 海南恒于志远知识产权代理有限公司 46009
专利代理师 陈立艺

(51)Int.Cl.
C12G 3/02(2019.01)

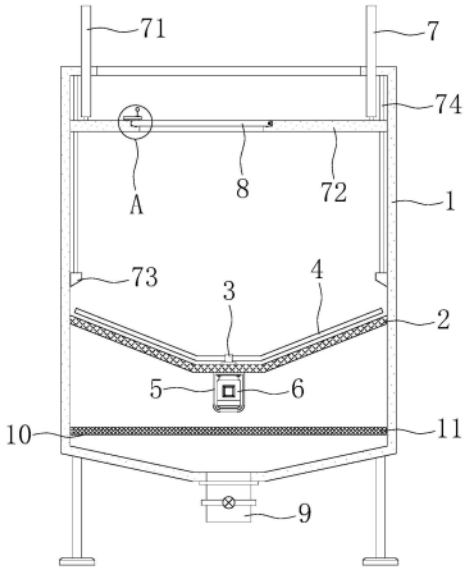
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种白酒混合发酵装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种白酒混合发酵装置，涉及白酒发酵技术领域。该白酒混合发酵装置，包括箱体、搅拌杆、过滤网和挤压机构，箱体的顶部呈开口设置，箱体的内部固定安装有拦料网，箱体的底部固定安装有排液管，排液管上设置有截止阀，搅拌杆转动安装于拦料网的顶部，搅拌杆的外壁固定安装有搅拌臂，过滤网设置于箱体的内部，挤压机构设置于箱体上，挤压机构可将箱体内的物料进行挤压。该白酒混合发酵装置，便于将白酒原料进行搅拌，且便于在原料发酵完成后将其进行挤压处理，使得原料与发酵液能够更快的分离，相比于静置等待发酵液自动与原料进行分离，还方便将发酵液进行过滤处理，进而确保了发酵液的质量。



CN 219217945 U

1.一种白酒混合发酵装置,其特征在于,包括:

箱体(1),其顶部呈开口设置,箱体(1)的内部固定安装有拦料网(2),箱体(1)的底部固定安装有排液管(9),排液管(9)上设置有截止阀;

搅拌杆(3),其转动安装于拦料网(2)的顶部,搅拌杆(3)的外壁固定安装有搅拌臂(4);

过滤网(10),其设置于箱体(1)的内部;

挤压机构(7),其设置于箱体(1)上,挤压机构(7)可将箱体(1)内的物料进行挤压。

2.根据权利要求1所述的一种白酒混合发酵装置,其特征在于:所述拦料网(2)的底部固定安装有防水壳(5),防水壳(5)的内侧顶部固定安装有电机(6),电机(6)的转轴穿过拦料网(2)并与搅拌杆(3)固定连接。

3.根据权利要求1所述的一种白酒混合发酵装置,其特征在于:所述箱体(1)的两侧内壁均固定安装有卡块(11),过滤网(10)卡接安装于两组卡块(11)上。

4.根据权利要求3所述的一种白酒混合发酵装置,其特征在于:所述箱体(1)的前侧开设有凹形开口且其内设置有封堵板(16),封堵板(16)的后侧固定安装有密封垫圈,封堵板(16)上设置有螺钉,螺钉穿过封堵板(16)并与箱体(1)螺纹连接。

5.根据权利要求4所述的一种白酒混合发酵装置,其特征在于:所述箱体(1)的前侧设置有挡料板(17),挡料板(17)上设置有螺栓,螺栓穿过挡料板(17)并与箱体(1)螺纹连接。

6.根据权利要求1所述的一种白酒混合发酵装置,其特征在于:所述挤压机构(7)包括有液压杆(71)和挤压板(72),挤压板(72)滑动安装于箱体(1)的内壁,箱体(1)的两侧内壁均固定安装有安装块(73),安装块(73)的顶部和箱体(1)的内壁之间固定安装有导向杆(74),挤压板(72)滑动套设于两组导向杆(74)的外壁,箱体(1)的顶部开设有两组且呈左右设置的圆孔,液压杆(71)固定安装于圆孔内,液压杆(71)的自由端与挤压板(72)固定连接。

7.根据权利要求6所述的一种白酒混合发酵装置,其特征在于:所述挤压板(72)的顶部开设有料口且其内转动安装有密封板(8),密封板(8)的底部固定安装有密封圈(12),密封板(8)的顶部固定安装有两组且呈前后设置的竖杆(13),挤压板(72)的顶部转动安装有两组限位条(15),限位条(15)上开设有弧形口且竖杆(13)位于其内,竖杆(13)的一端固定安装有拨动球(14)。

一种白酒混合发酵装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及白酒发酵技术领域,特别涉及一种白酒混合发酵装置。

背景技术

[0002] 公开号为CN218372196U的一种白酒酿造用发酵装置,包括保温装置和搅拌装置,所述保温装置包括发酵装置本体,所述发酵装置本体的内壁装设有保温层,所述保温层的内壁装设有密封箱,所述密封箱的内壁底部装设有过滤网,所述过滤网的左右两端与密封箱的内壁紧密贴合,所述密封箱的底部开设有排液口,所述排液口的数量为四个;所述搅拌装置包括装设在密封箱内壁顶部的电机,所述电机的底部装设有搅拌轴,所述电机的输出轴与搅拌轴相连接,所述搅拌轴的左右两侧均装设有搅拌叶。该白酒酿造用发酵装置,通过设置电机、搅拌轴和搅拌叶改善现有装置中缺少搅拌装置的发酵设备,搅拌装置使原料在发酵中混合均匀,提高发酵效率,避免混合不均导致酒的出品质量较差。

[0003] 上述一种白酒生产用发酵装置,是采用静置等待的方式将发酵液自动与原料进行分离,但是该方式的分离效率较低,也影响了加工的效率,因此,可将其改进处理。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种白酒混合发酵装置,能够解决发酵液与原料的分离效率较低,影响了加工效率的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种白酒混合发酵装置,包括箱体、搅拌杆、过滤网和挤压机构,箱体的顶部呈开口设置,箱体的内部固定安装有拦料网,箱体的底部固定安装有排液管,排液管上设置有截止阀,搅拌杆转动安装于拦料网的顶部,搅拌杆的外壁固定安装有搅拌臂,过滤网设置于箱体的内部,挤压机构设置于箱体上,挤压机构可将箱体内的物料进行挤压。

[0006] 优选的,所述拦料网的底部固定安装有防水壳,防水壳的内侧顶部固定安装有电机,电机的转轴穿过拦料网并与搅拌杆固定连接。

[0007] 优选的,所述箱体的两侧内壁均固定安装有卡块,过滤网卡接安装于两组卡块上,使得过滤网方便进行拆装。

[0008] 优选的,所述箱体的前侧开设有凹形开口且其内设置有封堵板,封堵板的后侧固定安装有密封垫圈,封堵板上设置有螺钉,螺钉穿过封堵板并与箱体螺纹连接,使得封堵板具有便于拆装的特点。

[0009] 优选的,所述箱体的前侧设置有挡料板,挡料板上设置有螺栓,螺栓穿过挡料板并与箱体螺纹连接,方便将箱体内的发酵原料向外排出。

[0010] 优选的,所述挤压机构包括有液压杆和挤压板,挤压板滑动安装于箱体的内壁,箱体的两侧内壁均固定安装有安装块,安装块的顶部和箱体的内壁之间固定安装有导向杆,挤压板滑动套设于两组导向杆的外壁,箱体的顶部开设有两组且呈左右设置的圆孔,液压杆固定安装于圆孔内,液压杆的自由端与挤压板固定连接。

[0011] 优选的，所述挤压板的顶部开设有料口且其内转动安装有密封板，密封板的底部固定安装有密封圈，密封板的顶部固定安装有两组且呈前后设置的竖杆，挤压板的顶部转动安装有两组限位条，限位条上开设有弧形口且竖杆位于其内，竖杆的一端固定安装有拨动球。

[0012] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果是：

[0013] 该白酒混合发酵装置，通过搅拌杆、搅拌臂、防水壳、电机、液压杆、挤压板、安装块、导向杆、密封板和过滤网的配合使用，一方面便于将白酒原料进行搅拌，使得发酵更加均匀，另一方面便于在原料发酵完成后将其进行挤压处理，使得原料与发酵液能够更快的分离，相比于静置等待发酵液自动与原料进行分离的方式，有效的提高了加工效率和该装置的实用性，还方便将发酵液进行过滤处理，确保了发酵液的质量。

附图说明

[0014] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步地说明：

[0015] 图1为本实用新型的剖视图；

[0016] 图2为本实用新型的A部放大图；

[0017] 图3为本实用新型的主视图。

[0018] 附图标记：1、箱体；2、拦料网；3、搅拌杆；4、搅拌臂；5、防水壳；6、电机；7、挤压机构；71、液压杆；72、挤压板；73、安装块；74、导向杆；8、密封板；9、排液管；10、过滤网；11、卡块；12、密封圈；13、竖杆；14、拨动球；15、限位条；16、封堵板；17、挡料板。

具体实施方式

[0019] 本部分将详细描述本实用新型的具体实施例，本实用新型之较佳实施例在附图中示出，附图的作用在于用图形补充说明书文字部分的描述，使人能够直观地、形象地理解本实用新型的每个技术特征和整体技术方案，但其不能理解为对本实用新型保护范围的限制。

[0020] 请参阅图1-3，本实用新型提供一种技术方案：一种白酒混合发酵装置，包括箱体1、搅拌杆3、过滤网10和挤压机构7，箱体1的顶部呈开口设置，箱体1的内部固定安装有拦料网2，箱体1的底部固定安装有排液管9，排液管9上设置有截止阀，搅拌杆3转动安装于拦料网2的顶部，搅拌杆3的外壁固定安装有搅拌臂4，过滤网10设置于箱体1的内部，挤压机构7设置于箱体1上，挤压机构7可将箱体1内的物料进行挤压。

[0021] 拦料网2的底部固定安装有防水壳5，防水壳5的内侧顶部固定安装有电机6，电机6的转轴穿过拦料网2并与搅拌杆3固定连接，箱体1的两侧内壁均固定安装有卡块11，过滤网10卡接安装于两组卡块11上，箱体1的前侧开设有凹形开口且其内设置有封堵板16，封堵板16的后侧固定安装有密封垫圈，封堵板16上设置有螺钉，螺钉穿过封堵板16并与箱体1螺纹连接，箱体1的前侧设置有挡料板17，挡料板17上设置有螺栓，螺栓穿过挡料板17并与箱体1螺纹连接。

[0022] 挤压机构7包括有液压杆71和挤压板72，挤压板72滑动安装于箱体1的内壁，箱体1的两侧内壁均固定安装有安装块73，安装块73的顶部和箱体1的内壁之间固定安装有导向杆74，挤压板72滑动套设于两组导向杆74的外壁，箱体1的顶部开设有两组且呈左右设置的

圆孔，液压杆71固定安装于圆孔内，液压杆71的自由端与挤压板72固定连接，挤压板72的顶部开设有料口且其内转动安装有密封板8，密封板8的底部固定安装有密封圈12，密封板8的顶部固定安装有两组且呈前后设置的竖杆13，挤压板72的顶部转动安装有两组限位条15，限位条15上开设有弧形口且竖杆13位于其内，竖杆13的一端固定安装有拨动球14。

[0023] 工作原理：将限位条15从竖杆13上拨开，随即手持拨动球14拉动密封板8进行翻动，然后将原料从料口位置加入至箱体1内，随即将密封板8重新盖上并进行发酵，控制电机6的启动，电机6带动搅拌杆3的转动，搅拌杆3通过搅拌臂4将原料搅拌，发酵完成后控制液压杆71驱使挤压板72向下移动，而挤压板72将发酵原料进行挤压，随即发酵液流入至拦料网2的下方并被过滤网10过滤处理，而后打开排液管9上的截止阀即可将发酵液排出。

[0024] 上面结合附图对本实用新型实施例作了详细说明，但是本实用新型不限于上述实施例，在所述技术领域普通技术人员所具备的知识范围内，还可以在不脱离本实用新型宗旨的前提下作出各种变化。

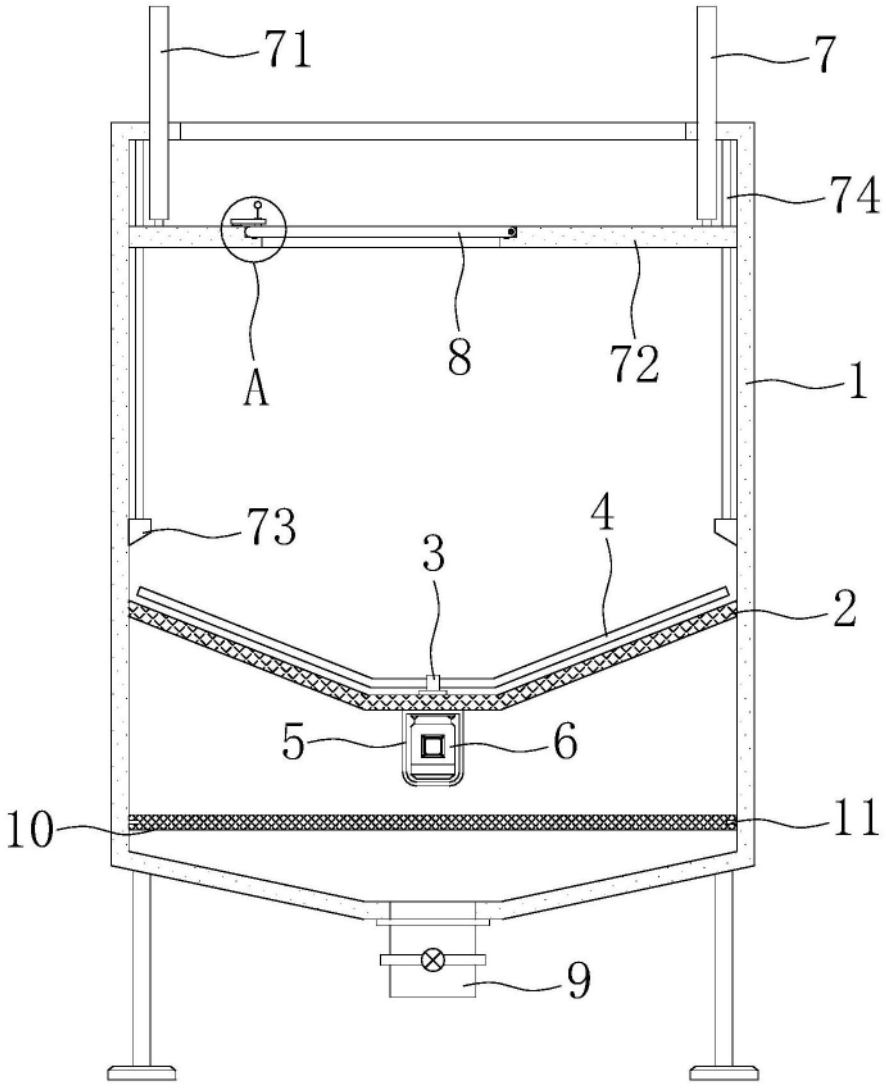


图1

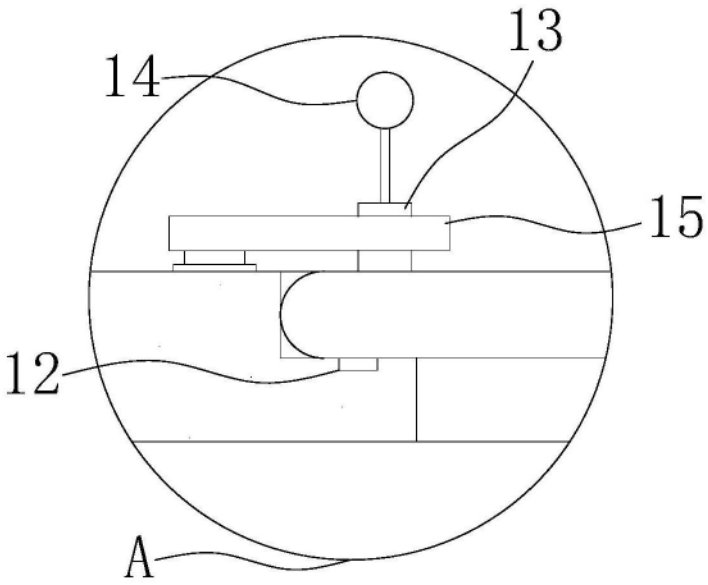


图2

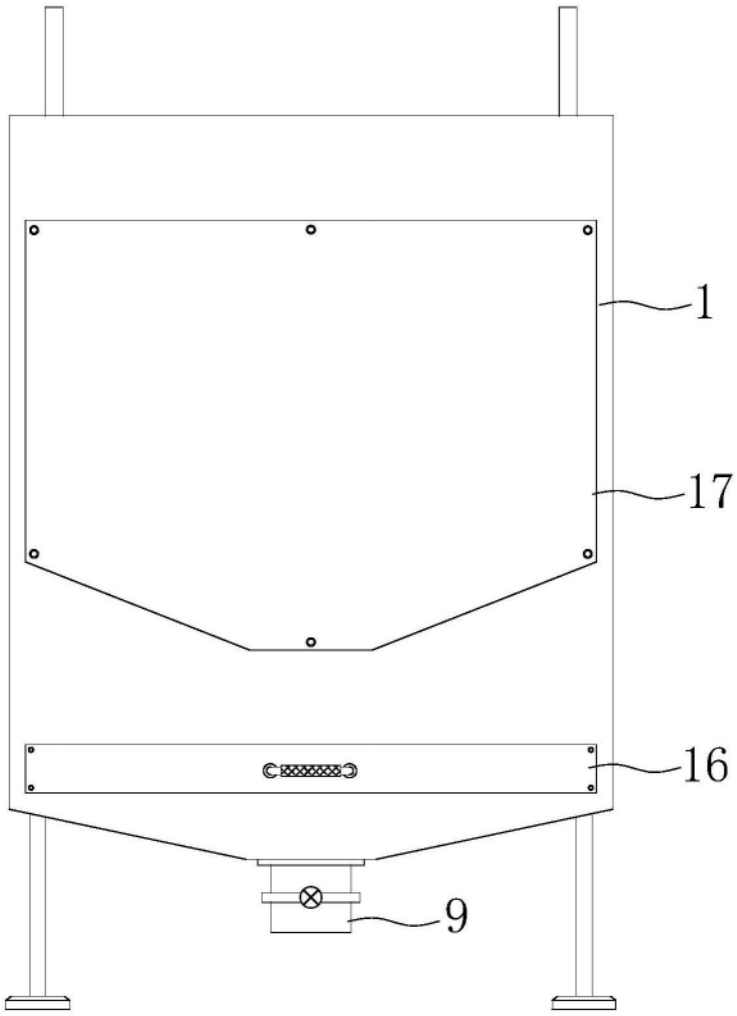


图3