



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 211544828 U

(45)授权公告日 2020.09.22

(21)申请号 201922281531.3

(22)申请日 2019.12.18

(73)专利权人 福建麦香园食品有限公司

地址 363100 福建省漳州市龙海市海澄工
业区

(72)发明人 蔡秋芬 蔡淑卿 蔡井元

(74)专利代理机构 泉州市潭思专利代理事务所
(普通合伙) 35221

代理人 谢世玉

(51)Int.Cl.

B65G 15/30(2006.01)

B65G 47/34(2006.01)

B65G 39/02(2006.01)

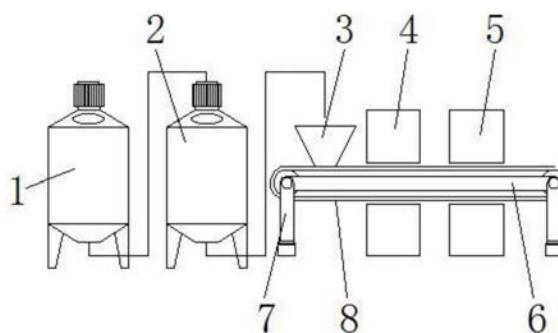
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种发酵面包改进节能型生产线

(57)摘要

本实用新型公开了一种发酵面包改进节能型生产线,包括和面机、发酵机、下料斗、面团分割机和面包成型机,所述和面机的右侧设置有发酵机,且发酵机的右侧设置有传送带,并且传送带的内部设置有滚动辊,所述下料斗的底部通过连接轴连接有挡板,且挡板的下方设置有与传送带一体连接的固定杆,并且传送带的下方还设置有拨杆,所述传送带的外部下方设置有底座。该发酵面包改进节能型生产线,传送带上凸出层在进行移动的过程中其会在拨杆的作用下带动固定杆对挡板进行挤压工作,配合整个传送带两侧凸出层的设置便可以轻松的将面粉导入到凹陷层的内部,配合面团在此处的移动工作,便可以方便的使得面团上粘接面粉,避免出现面团与传送带粘接的现象发生。



1. 一种发酵面包改进节能型生产线,包括和面机(1)、发酵机(2)、下料斗(3)、面团分割机(4)和面包成型机(5),其特征在于:所述和面机(1)的右侧设置有发酵机(2),且发酵机(2)的右侧设置有传送带(8),并且传送带(8)的内部设置有滚动辊(21),所述滚动辊(21)的顶端同轴连接有电机(16),且滚动辊(21)的外部与侧板(6)之间间隙连接,并且侧板(6)的外侧设置有与滚动辊(21)同轴连接的主动旋转盘(17),所述主动旋转盘(17)的外部通过皮带(18)连接有从动旋转盘(19),且从动旋转盘(19)的右侧与旋转轮(20)之间啮合连接,所述传送带(8)的外部分别设置有面团分割机(4)和面包成型机(5),且面团分割机(4)和面包成型机(5)从左向右依次设置,并且传送带(8)的上方设置有下列斗(3),所述下料斗(3)的底部通过连接轴(14)连接有挡板(13),且挡板(13)的下方设置有与传送带(8)一体连接的固定杆(15),并且传送带(8)的下方还设置有拨杆(12),所述拨杆(12)的底部与旋转套(11)之间焊接连接,且旋转套(11)与旋转轴(9)之间也为焊接连接,并且旋转轴(9)与侧板(6)之间通过扭簧(10)相连接,所述传送带(8)的外部下方设置有底座(7)。

2. 根据权利要求1所述的一种发酵面包改进节能型生产线,其特征在于:所述下料斗(3)设置有2个,且2个下料斗(3)关于传送带(8)的中轴线对称设置。

3. 根据权利要求1所述的一种发酵面包改进节能型生产线,其特征在于:所述传送带(8)包括凸出层(801)和凹陷层(802),且凸出层(801)和凹陷层(802)之间呈倾斜设置,并且凸出层(801)的中间设置有凹陷层(802),同时凸出层(801)的上方固定有固定杆(15)。

4. 根据权利要求1所述的一种发酵面包改进节能型生产线,其特征在于:所述旋转轴(9)外部设置的旋转套(11)的位置与固定杆(15)的位置相对应,且固定杆(15)与拨杆(12)的长度之和大于滚动辊(21)的半径。

5. 根据权利要求1所述的一种发酵面包改进节能型生产线,其特征在于:所述挡板(13)与下料斗(3)的底部为过渡配合的卡合安装,且挡板(13)底部偏外侧位置与固定杆(15)的位置相对应。

6. 根据权利要求1所述的一种发酵面包改进节能型生产线,其特征在于:所述旋转轮(20)呈弧形结构设置,且旋转轮(20)和从动旋转盘(19)之间啮合连接。

一种发酵面包改进节能型生产线

技术领域

[0001] 本实用新型涉及面包生产技术领域,具体为一种发酵面包改进节能型生产线。

背景技术

[0002] 发酵面包改进节能型生产线是一种对面包进行生产的一种生产装置,以此来达到前期对面粉进行和面对面团进行切割等步骤,最终形成面包的一系列生产装置,现有市场上的生产线在进行面团运输的过程中,不能很好的对面粉进行撒播,导致面包会在传送带上出现粘接的现象发生,因此,为了解决上述问题,我们便提出一种方便解决上述问题的面包生产线。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种发酵面包改进节能型生产线,以解决上述背景技术提出的目前市场上的面包生产线在进行使用的过程中,传送带上会出现面包粘接,影响生产线正常工作的问题。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种发酵面包改进节能型生产线,包括和面机、发酵机、下料斗、面团分割机和面包成型机,所述和面机的右侧设置有发酵机,且发酵机的右侧设置有传送带,并且传送带的内部设置有滚动辊,所述滚动辊的顶端同轴连接有电机,且滚动辊的外部与侧板之间间隙连接,并且侧板的外侧设置有与滚动辊同轴连接的主动旋转盘,所述主动旋转盘的外部通过皮带连接有从动旋转盘,且从动旋转盘的右侧与旋转轮之间啮合连接,所述传送带的外部分别设置有面团分割机和面包成型机,且面团分割机和面包成型机从左向右依次设置,并且传送带的上方设置有下列斗,所述下料斗的底部通过连接轴连接有挡板,且挡板的下方设置有与传送带一体连接的固定杆,并且传送带的下方还设置有拨杆,所述拨杆的底部与旋转套之间焊接连接,且旋转套与旋转轴之间也为焊接连接,并且旋转轴与侧板之间通过扭簧相连接,所述传送带的外部下方设置有底座。

[0005] 进一步的,所述下料斗设置有2个,且2个下料斗关于传送带的中轴线对称设置。

[0006] 进一步的,所述传送带包括凸出层和凹陷层,且凸出层和凹陷层之间呈倾斜设置,并且凸出层的中间设置有凹陷层,同时凸出层的上方固定有固定杆。

[0007] 进一步的,所述旋转轴外部设置的旋转套的位置与固定杆的位置相对应,且固定杆与拨杆的长度之和大于滚动辊的半径。

[0008] 进一步的,所述挡板与下料斗的底部为过渡配合的卡合安装,且挡板底部偏外侧位置与固定杆的位置相对应。

[0009] 进一步的,所述旋转轮呈弧形结构设置,且旋转轮和从动旋转盘之间啮合连接。

[0010] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:该发酵面包改进节能型生产线;

[0011] 1、传送带上凸出层在进行移动的过程中其会在拨杆的作用下带动固定杆对挡板进行挤压工作,使得挡板进行倾斜完成对面粉进行下料的效果,配合整个传送带两侧凸出

层的设置便可以轻松的将面粉导入到凹陷层的内部,配合面团在此处的移动工作,便可以方便的使得面团上粘接面粉,避免出现面团与传送带粘接的现象发生;

[0012] 2、在传送带进行正常移动的过程中,从动旋转盘与旋转轮的设置可以灵活的带动旋转轴进行旋转工作,进而保证整个装置在进行使用的过程中不需要耗费大量的用电器,使用更加节能环保。

附图说明

[0013] 图1为本实用新型生产线结构示意图;

[0014] 图2为本实用新型传送带主视剖面结构示意图;

[0015] 图3为本实用新型图2中A处放大结构示意图;

[0016] 图4为本实用新型传送带俯视结构示意图;

[0017] 图5为本实用新型传送带俯视剖面结构示意图;

[0018] 图6为本实用新型从动旋转盘与旋转轮连接主视结构示意图。

[0019] 图中:1、和面机;2、发酵机;3、下料斗;4、面团分割机;5、面包成型机;6、侧板;7、底座;8、传送带;801、凸出层;802、凹陷层;9、旋转轴;10、扭簧;11、旋转套;12、拨杆;13、挡板;14、连接轴;15、固定杆;16、电机;17、主动旋转盘;18、皮带;19、从动旋转盘;20、旋转轮;21、滚动辊。

具体实施方式

[0020] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0021] 请参阅图1-6,本实用新型提供一种技术方案:一种发酵面包改进节能型生产线,包括和面机1、发酵机2、下料斗3、面团分割机4、面包成型机5、侧板6、底座7、传送带8、凸出层801、凹陷层802、旋转轴9、扭簧10、旋转套11、拨杆12、挡板13、连接轴14、固定杆15、电机16、主动旋转盘17、皮带18、从动旋转盘19、旋转轮20和滚动辊21,和面机1的右侧设置有发酵机2,且发酵机2的右侧设置有传送带8,并且传送带8的内部设置有滚动辊21,滚动辊21的顶端同轴连接有电机16,且滚动辊21的外部与侧板6之间间隙连接,并且侧板6的外侧设置有与滚动辊21同轴连接的主动旋转盘17,主动旋转盘17的外部通过皮带18连接有从动旋转盘19,且从动旋转盘19的右侧与旋转轮20之间啮合连接,传送带8的外部分别设置有面团分割机4和面包成型机5,且面团分割机4和面包成型机5从左向右依次设置,并且传送带8的上方设置有下列斗3,下料斗3的底部通过连接轴14连接有挡板13,且挡板13的下方设置有与传送带8一体连接的固定杆15,并且传送带8的下方还设置有拨杆12,拨杆12的底部与旋转套11之间焊接连接,且旋转套11与旋转轴9之间也为焊接连接,并且旋转轴9与侧板6之间通过扭簧10相连接,传送带8的外部下方设置有底座7。

[0022] 进一步的,下料斗3设置有2个,且2个下料斗3关于传送带8的中轴线对称设置,方便通过下料斗3对面粉进行下料工作。

[0023] 进一步的,传送带8包括凸出层801和凹陷层802,且凸出层801和凹陷层802之间呈

倾斜设置,并且凸出层801的中间设置有凹陷层802,同时凸出层801的上方固定有固定杆15,方便使得凸出层801上的面粉可以通过凸出层801和凹陷层802之间的倾斜状结构到达凹陷层802的上方,达到对在凹陷层802上运输的面团进行面粉粘接的效果,避免出现面团粘接的现象。

[0024] 进一步的,旋转轴9外部设置的旋转套11的位置与固定杆15的位置相对应,且固定杆15与拨杆12的长度之和大于滚动辊21的半径,保证拨杆12在随着旋转套11进行旋转的过程中,会将滚动辊21上的传送带8顶起的效果。

[0025] 进一步的,挡板13与下料斗3的底部为过渡配合的卡合安装,且挡板13底部偏外侧位置与固定杆15的位置相对应,保证在固定杆15的作用下可以对挡板13的外部进行顶起,使得挡板13倾斜下料。

[0026] 进一步的,旋转轮20呈弧形结构设置,且旋转轮20和从动旋转盘19之间啮合连接,保证旋转轮20在旋转的过程中带动从动旋转盘19进行间歇的来回旋转工作。

[0027] 工作原理:在使用该发酵面包改进节能型生产线时,首先,根据图1所示,通过和面机1对面粉进行混匀工作,再在发酵机2的作用下进行发酵工作,在发酵完成后达到传送带8的上方进行运输工作,在进行运输的过程中通过面团分割机4和面包成型机5完成面包的成型工作,最终达到烘烤机的内部就那些烘烤,便会完成整个面包的生产工作,在面包进行生产的过程中,为了避免面团出现粘接的现象,根据图2-6所示,需要工作人员启动电机16,使得电机16带动其顶端的滚动辊21进行旋转,进而使得整个传送带8进行移动工作,在滚动辊21进行旋转的过程中,其顶端的主动旋转盘17会在皮带18的作用下带动从动旋转盘19进行旋转工作,在从动旋转盘19进行旋转的过程中会与旋转轮20进行啮合,然后旋转轮20带动与其同轴连接的旋转轴9进行旋转工作,在旋转轴9进行旋转的过程中,带动其上方的旋转套11进行旋转,在旋转套11进行旋转的过程中带动拨杆12进行旋转,拨杆12进行旋转的过程中会对传送带8的顶端进行挤压,进而使得传送带8上的固定杆15向上进行移动,在固定杆15向上移动的过程中会将下料斗3内部的挡板13的一侧进行顶起,挡板13会在连接轴14的作用下倾斜,使得面粉下料,然后下料后的面粉会在凸出层801的上方向凹陷层802的上方进行移动,到达凹陷层802的上方,由此,凹陷层802上进行移动的面团便可以均匀的包裹上面粉,保证面团在随着传送带8进行移动的过程中,不会出现粘接严重的现象发生,本说明书中未作详细描述的内容属于本领域专业技术人员公知的现有技术。

[0028] 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。

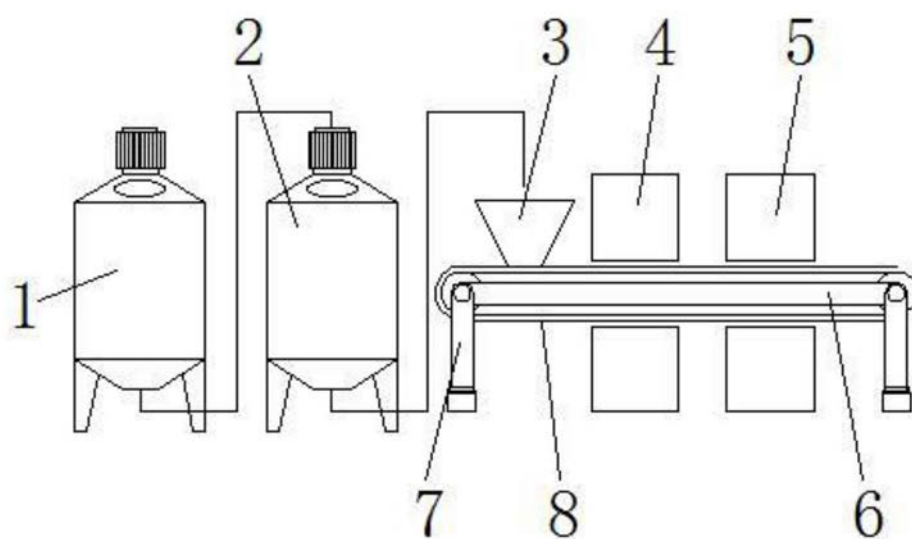


图1

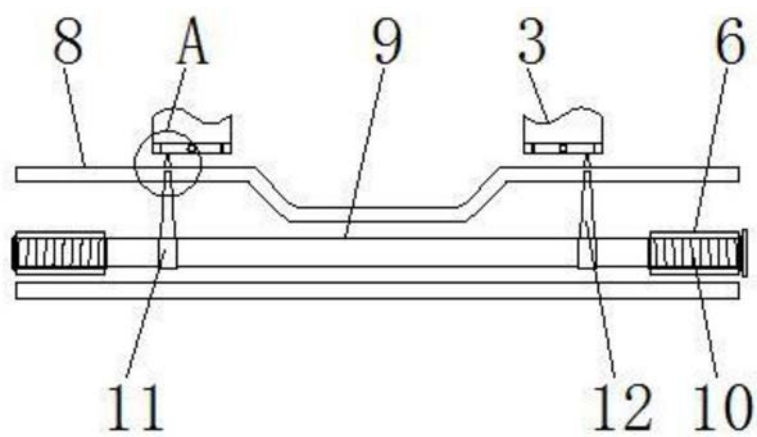


图2

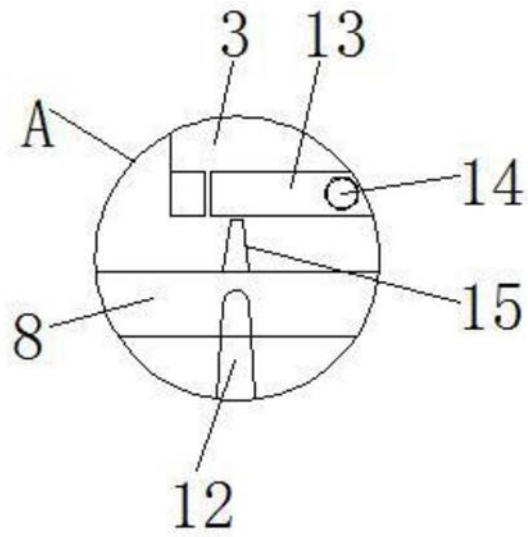


图3

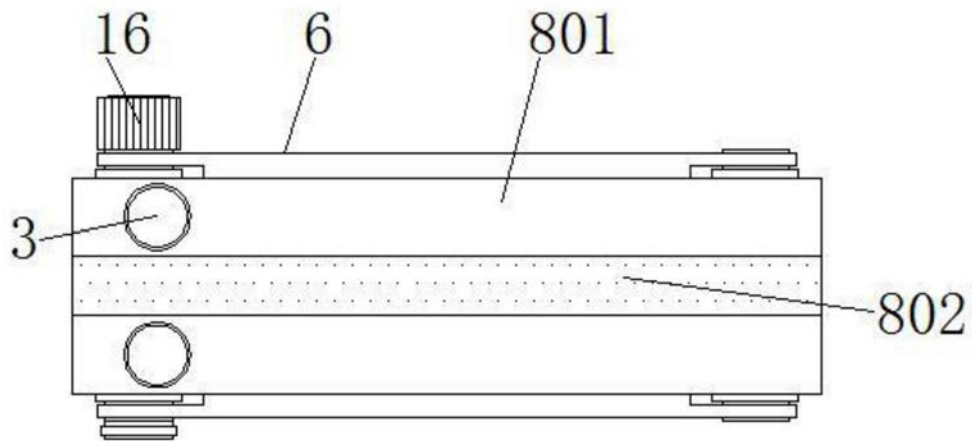


图4

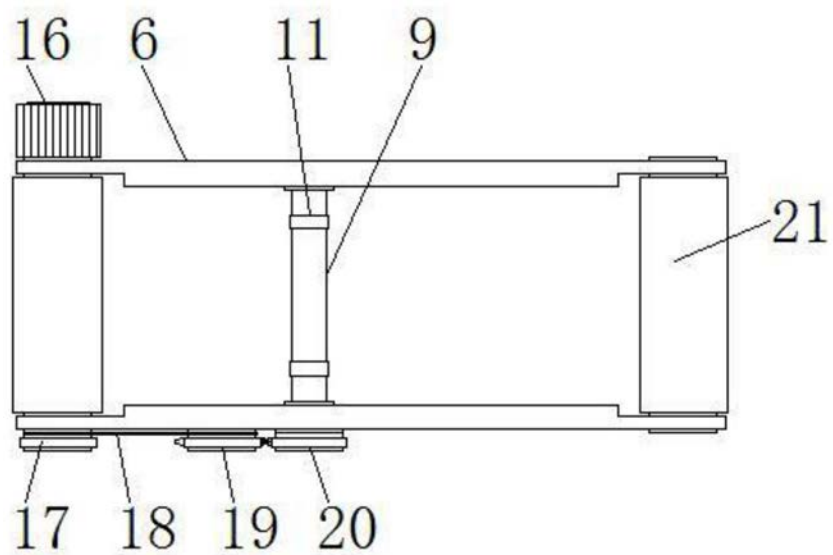


图5

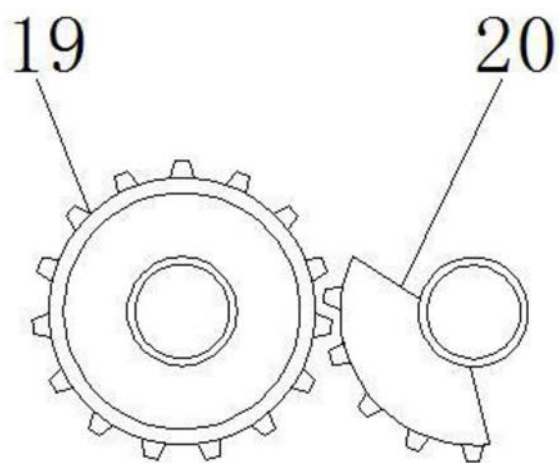


图6