



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109691469 A

(43)申请公布日 2019.04.30

(21)申请号 201910142672.9

(22)申请日 2019.02.26

(71)申请人 张峰见

地址 414200 湖南省岳阳市华容县护城乡
白鼎村5组018号

(72)发明人 张峰见

(74) 专利代理机构 北京华仲龙腾专利代理事务所
(普通合伙) 11548

代理人 李静

(51) Int.Cl.

A21B 5/08(2006.01)

A21B 1/46(2006.01)

A21B 1/22(2006.01)

A21B 1/14(2006.01)

A21B 3/00(2006.01)

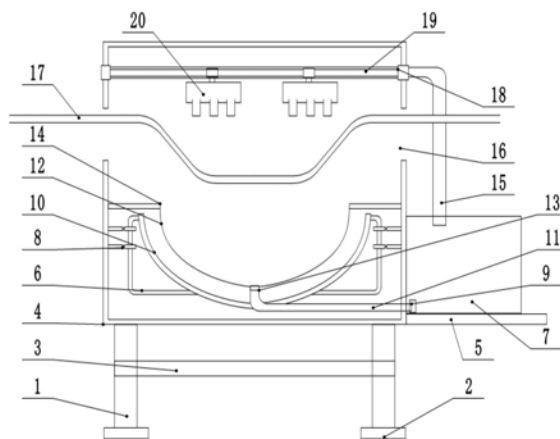
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)发明名称

一种油炸食品加工生产装置

(57)摘要

本发明涉及油炸食品领域,具体是一种油炸食品加工生产装置,包括:立柱、地脚、横杆、设备外壳、水箱支撑架、水箱、排油管和油锅,所述设备外壳内部两侧对称设置有连接杆,所述连接杆右端固定连接有固定支架,所述立柱固定安装块中部设置有若干喷油装置,所述设备外壳中部设置有流水线开口,所述流水线开口内部通过有悬挂链。所述喷油装置内部设置有加压舱,所述加压舱用于对油液进行加压,所述喷油装置底部设置有若干喷油嘴,所述喷油嘴前端为喇叭形设计,提升油液喷洒的均匀性,通过对油液的喷洒,保持油炸品表面的油量,提升口感,另外通过喷油嘴喷洒出来的为低温熟油,更加健康环保。



1. 一种油炸食品加工生产装置,包括:立柱(1)、地脚(2)、横杆(3)、设备外壳(4)、水箱支撑架(5)、水箱(7)、排油管(11)和油锅(12),所述立柱(1)底部设置有地脚(2),所述立柱(1)中部设置有横杆(3),所述立柱(1)上端固定安装有设备外壳(4),所述设备外壳(4)右端设置有水箱支撑架(5),所述水箱支撑架(5)上方固定安装有水箱(7),所述设备外壳(4)中部设置有油锅支架(14),所述油锅支架(14)内部固定安装有油锅(12),所述油锅(12)底部设置有排油管(11),其特征在于,所述设备外壳(4)内部两侧对称设置有连接杆(8),所述连接杆(8)右端固定连接有固定支架(6),所述固定支架(6)上方固定安装有加热管(10),所述设备外壳(4)上方内部设置有固定安装块(18),所述固定安装块(18)内部设置有油管(19),所述油管(19)右端穿过设备外壳(4)与进油管道(15)连通,所述进油管道(15)下端固定安装在水箱(7)上方,所述立柱固定安装块(18)中部设置有若干喷油装置(20),所述设备外壳(4)中部设置有流水线开口(16),所述流水线开口(16)内部通过有悬挂链(17)。

2. 根据权利要求1所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述立柱(1)固定安装在地面上方,所述地脚(2)采用橡胶材质,所述水箱(7)为密闭的不锈钢储油罐。

3. 根据权利要求2所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述油锅(12)为凹槽设计,所述排油管(11)左上角与立柱油锅(12)连接处设置有进油嘴(13)。

4. 根据权利要求3所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述排油管(11)右端穿过设备外壳(4)右端与水箱(7)连通,所述排油管(11)右端设置有过滤器(9),所述过滤器(9)内部设置有若干层过滤网。

5. 根据权利要求4所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述固定安装块(18)下端通过喷油固定杆(24)固定安装有喷油装置(20),所述喷油装置(20)内部设置有加压舱(25)。

6. 根据权利要求5所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述喷油装置(20)底部设置有若干喷油嘴(26),所述喷油嘴(26)前端为喇叭形设计。

7. 根据权利要求6所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述悬挂链(17)下端固定安装有悬挂链挂杆(21),所述悬挂链挂杆(21)下端通过固定螺丝(22)固定安装有油炸食品(23)。

8. 根据权利要求3所述的一种油炸食品加工生产装置,其特征在于:所述悬挂链(17)为U型结构,所述悬挂链(17)采用工字钢横梁加工而成。

一种油炸食品加工生产装置

技术领域

[0001] 本发明涉及油炸食品领域,具体是一种油炸食品加工生产装置。

背景技术

[0002] 油炸食品是我国传统的食品之一,无论是逢年过节的炸麻花、炸春卷、炸丸子,还是每天早餐所食用的油条、油饼、面窝,儿童喜欢食用的洋快餐中的炸薯条、炸面包、炸鸡翅以及零食里的炸薯片、油炸饼干等,无一不是油炸食品。油炸食品因其酥脆可口、香气扑鼻,能增进食欲,深受许多成人和儿童的喜爱,具有广阔的市场和良好的受众。

[0003] 中国专利(公告号:CN 104798844 B,公告日:2017.03.01)公开的一种油炸食品加工生产装置,在实际使用过程中,上述文件提供的一种油炸食品加工生产装置的优势在于所述链式输送网带上均布有漏勺,所述链式输送网带的进料侧位于油锅内,所述链式输送网带的出料侧的下方设有一固定于上酱机架上的倾斜状布设的筛网,所述上酱机架的中部两侧分别设有固定座及活动座,所述固定座上连接有第一滚筒,所述活动座上连接有第二滚筒,两滚筒之间设有肉丸上酱间隙,所述固定座上还设有第一酱汁槽,所述活动座上还设有第二酱汁槽,其问题在于上述装置对于温度没有控制,而高温中容易产生致癌物质,从而影响健康。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种油炸食品加工生产装置,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

一种油炸食品加工生产装置,包括:立柱、地脚、横杆、设备外壳、水箱支撑架、水箱、排油管和油锅,所述立柱固定安装在地面上方,所述立柱中部设置有横杆,所述横杆为铝合金钢管,通过螺栓固定安装在立柱外侧,所述立柱上端固定安装有设备外壳,所述设备外壳中部设置有油锅支架,所述油锅支架内部固定安装有油锅,所述油锅为凹槽设计,中部为加热炸制食品的油,所述油锅底部设置有排油管,所述设备外壳右端设置有水箱支撑架,所述水箱支撑架上方固定安装有水箱,所述水箱为密闭的不锈钢储油罐,所述排油管右端穿过设备外壳右端与水箱连通,所述排油管右端设置有过滤器,所述过滤器内部设置有若干层过滤网,将排油管进入的油进行过滤,过滤完成后的油进行循环使用,提升利用率,所述设备外壳内部两侧对称设置有连接杆,所述连接杆右端固定连接有固定支架,所述固定支架上方固定安装有加热管,所述加热管与所述油锅采用仿形设计,设置在油锅下方,各个位置距离相等,提升加热的均匀性,提升效率,所述加热管为陶瓷加热管,具有良好的耐高温的特性;

所述设备外壳上方内部设置有固定安装块,所述固定安装块内部设置有油管,所述油管内设置有油管,所述油管右端穿过设备外壳与进油管道连通,所述进油管道下端固定安装在水箱上方,通过水箱进行供油,所述立柱固定安装块中部设置有若干喷油装置,所述

固定安装块下端通过喷油固定杆固定安装有喷油装置,所述喷油装置内部设置有加压舱,所述加压舱用于对油液进行加压,另外通过喷油嘴喷洒出来的为低温熟油,更加健康环保,所述设备外壳中部设置有流水线开口,所述悬挂链下端固定安装有悬挂链挂杆,所述悬挂链挂杆下端通过固定螺丝固定安装有油炸食品,所述悬挂链为U型结构,增加油炸食品在经过油锅支架上方的过油面积和过油时间。

[0006] 作为本发明进一步的方案:所述立柱底部设置有地脚,所述地脚采用橡胶材质,具有良好的缓冲吸震的作用,提升设备的稳定性。

[0007] 作为本发明再进一步的方案:所述横杆提供径向支撑,提升设备的径向抗冲击的能力。

[0008] 作为本发明再进一步的方案:所述排油管左上角与立柱油锅连接处设置有进油嘴,所述进油嘴将较大杂质过滤,避免堵塞管道。

[0009] 作为本发明再进一步的方案:所述喷油装置底部设置有若干喷油嘴,所述喷油嘴前端为喇叭形设计,提升油液喷洒的均匀性,通过对油液的喷洒,保持油炸品表面的油量,提升口感。

[0010] 作为本发明再进一步的方案:所述流水线开口内部通过有悬挂链,所述悬挂链采用工字钢横梁加工而成,具有较强的抗扭强度,具有良好的稳定性。

[0011] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:所述横杆为铝合金钢管,通过螺栓固定在立柱外侧,所述横杆提供径向支撑,提升设备的径向抗冲击的能力;所述排油管右端设置有过滤器,所述过滤器内部设置有若干层过滤网,将排油管进入的油进行过滤,过滤完成后的油进行循环使用,提升利用率;所述加热管与所述油锅采用仿形设计,设置在油锅下方,各个位置距离相等,提升加热的均匀性,提升效率,所述加热管为陶瓷加热管,具有良好的耐高温的特性;所述喷油装置内部设置有加压舱,所述加压舱用于对油液进行加压,所述喷油装置底部设置有若干喷油嘴,所述喷油嘴前端为喇叭形设计,提升油液喷洒的均匀性,通过对油液的喷洒,保持油炸品表面的油量,提升口感,另外通过喷油嘴喷洒出来的为低温熟油,更加健康环保。

附图说明

[0012] 图1为一种油炸食品加工生产装置的结构示意图。

[0013] 图2为一种油炸食品加工生产装置中喷油装置的结构示意图。

[0014] 图3为一种油炸食品加工生产装置中悬挂链的结构示意图。

[0015] 图中:1-立柱,2-地脚,3-横杆,4-设备外壳,5-水箱支撑架,6-固定支架,7-水箱,8-连接杆,9-过滤器,10-加热管,11-排油管,12-油锅,13-进油嘴,14-油锅支架,15-进油管道,16-流水线开口,17-悬挂链,18-固定安装块,19-油管,20-喷油装置,21-悬挂链挂杆,22-固定螺丝,23-油炸食品,24-喷油固定杆,25-加压舱,26-喷油嘴。

具体实施方式

[0016] 下面结合具体实施方式对本专利的技术方案作进一步详细地说明。

[0017] 实施例1

请参阅图1,一种油炸食品加工生产装置,包括:立柱1、地脚2、横杆3、设备外壳4、水箱

支撑架5、水箱7、排油管11和油锅12,所述立柱1固定安装在地面上方,所述立柱1底部设置有地脚2,所述地脚2采用橡胶材质,具有良好的缓冲吸震的作用,提升设备的稳定性,所述立柱1中部设置有横杆3,所述横杆3为铝合金钢管,通过螺栓固定安装在立柱1外侧,所述横杆3提供径向支撑,提升设备的径向抗冲击的能力,所述立柱1上端固定安装有设备外壳4,所述设备外壳4中部设置有油锅支架14,所述油锅支架14内部固定安装有油锅12,所述油锅12为凹槽设计,中部为加热炸制食品的油,所述油锅12底部设置有排油管11,所述排油管11左上角与立柱油锅12连接处设置有进油嘴13,所述进油嘴13将较大杂质过滤,避免堵塞管道,所述设备外壳4右端设置有水箱支撑架5,所述水箱支撑架5上方固定安装有水箱7,所述水箱7为密闭的不锈钢储油罐,所述排油管11右端穿过设备外壳4右端与水箱7连通,所述排油管11右端设置有过滤器9,所述过滤器9内部设置有若干层过滤网,将排油管11进入的油进行过滤,过滤完成后的油进行循环使用,提升利用率,所述设备外壳4内部两侧对称设置有连接杆8,所述连接杆8右端固定连接有固定支架6,所述固定支架6上方固定安装有加热管10,所述加热管10与所述油锅12采用仿形设计,设置在油锅12下方,各个位置距离相等,提升加热的均匀性,提升效率,所述加热管10为陶瓷加热管,具有良好的耐高温的特性;

所述设备外壳4上方内部设置有固定安装块18,所述固定安装块18内部设置有油管19,所述油管19内部设置有油管,所述油管19右端穿过设备外壳4与进油管道15连通,所述进油管道15下端固定安装在水箱7上方,通过水箱7进行供油,所述立柱固定安装块18中部设置有若干喷油装置20,综合图2所示,所述固定安装块18下端通过喷油固定杆24固定安装有喷油装置20,所述喷油装置20内部设置有加压舱25,所述加压舱25用于对油液进行加压,所述喷油装置20底部设置有若干喷油嘴26,所述喷油嘴26前端为喇叭形设计,提升油液喷洒的均匀性,通过对油液的喷洒,保持油炸品表面的油量,提升口感,另外通过喷油嘴26喷洒出来的为低温熟油,更加健康环保,所述设备外壳4中部设置有流水线开口16,所述流水线开口16内部通过有悬挂链17,所述悬挂链17采用工字钢横梁加工而成,具有较强的抗扭强度,具有良好的稳定性,如图3所示,所述悬挂链17下端固定安装有悬挂链挂杆21,所述悬挂链挂杆21下端通过固定螺丝22固定安装有油炸食品23,所述悬挂链17为U型结构,增加油炸食品23在经过油锅支架14上方的过油面积和过油时间。

[0018] 实施例2

本实施例2与实施例1相比,区别仅在于,所述排油管11、水箱7、进油管道15和油管19均为耐高温的合金钢制成,保持油品的稳定性。

[0019] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。不应将权利要求中的任何附图标记视为限制所涉及的权利要求。

[0020] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。

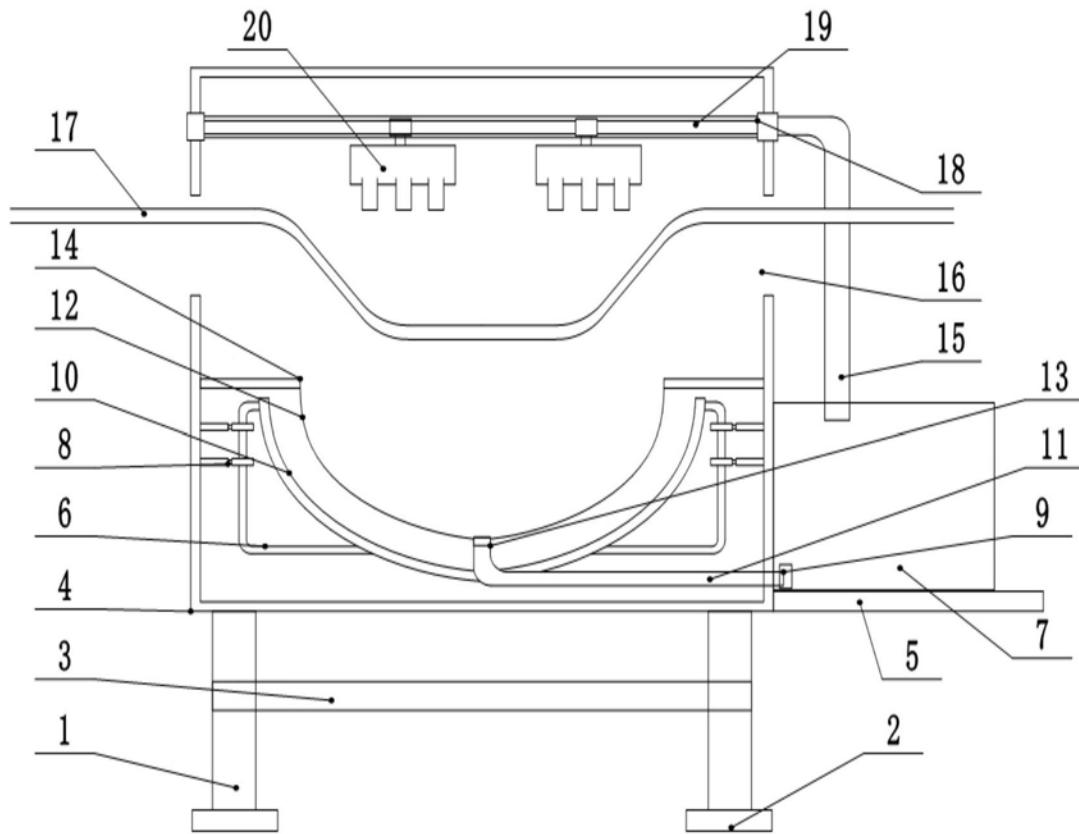


图1

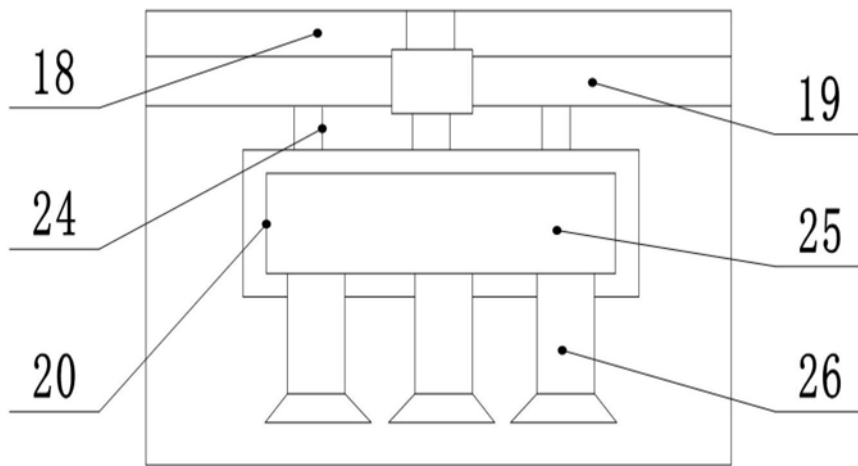


图2

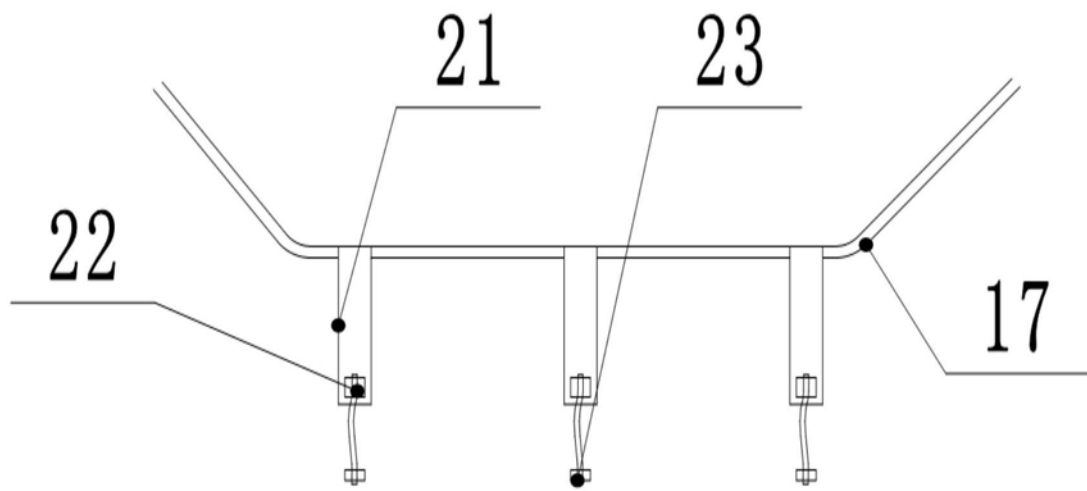


图3