(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 212184909 U
(45)授权公告日 2020.12.22

(21)申请号 202020710464.2

(22)申请日 2020.05.04

(73)专利权人 桂林陈氏大家庭食品科技有限责任公司
地址 541000 广西壮族自治区桂林市七星区环城南一路穿山科技产业园内

(72)发明人 陈新义 陈新庭

(51)Int.Cl.
A21C 1/02(2006.01)

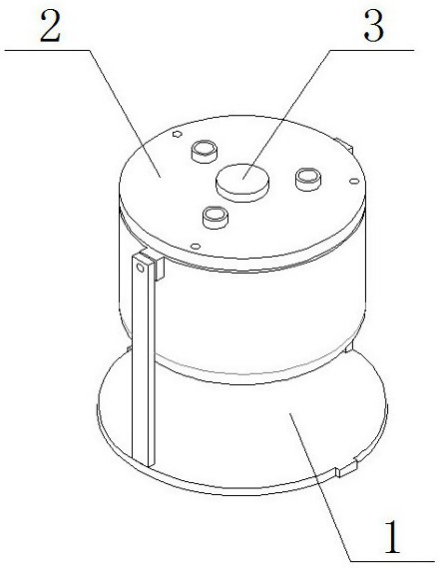
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种小面包制作用搅拌装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种小面包制作用搅拌装置，包括搅拌罐、密封盖和搅动机构，所述搅拌罐包括罐体和安装架，所述罐体安装在安装架的中部，且罐体与安装架转动连接，所述密封盖安装在罐体的头部，且密封盖与罐体固定连接，所述搅动机构包括转动杆和拌料机构，所述转动杆安装在密封盖下端面的中心处，且转动杆与密封盖固定连接，方便使用者可以稳定的将需要搅拌的面包制作原材料放置到罐体的内部，然后使用者可以通过控制驱动电机来带动转动杆进行转动，然后通过转动杆来带动搅拌叶进行转动搅拌，同时在转动杆转动的过程中可以同步带动连接架杆进行转动，进而通过钢丝圈来稳定的对面糊进行搅拌使用。



CN 212184909 U

1.一种小面包制作用搅拌装置,包括搅拌罐(1)、密封盖(2)和搅动机构(3),其特征在于:所述搅拌罐(1)包括罐体(11)和安装架(12),所述罐体(11)安装在安装架(12)的中部,且罐体(11)与安装架(12)转动连接,所述密封盖(2)安装在罐体(11)的头部,且密封盖(2)与罐体(11)固定连接,所述搅动机构(3)包括转动杆(31)和拌料机构(32),所述转动杆(31)安装在密封盖(2)下端面的中心处,且转动杆(31)与密封盖(2)固定连接,所述拌料机构(32)固定安装在转动杆(31)的中部。

2.根据权利要求1所述的一种小面包制作用搅拌装置,其特征在于,所述密封盖(2)的上端面还设置有若干进料管(21),所述进料管(21)与密封盖(2)垂直固定连接。

3.根据权利要求2所述的一种小面包制作用搅拌装置,其特征在于,所述密封盖(2)的中心处还安装有驱动电机(22),所述驱动电机(22)与密封盖(2)固定连接,且驱动电机(22)的输出端与转动杆(31)相连接。

4.根据权利要求3所述的一种小面包制作用搅拌装置,其特征在于,所述转动杆(31)的下端面上还设置有搅拌叶(311),所述搅拌叶(311)沿转动杆(31)的外侧面均匀设置,且搅拌叶(311)与转动杆(31)垂直固定连接。

5.根据权利要求4所述的一种小面包制作用搅拌装置,其特征在于,所述拌料机构(32)包括连接架杆(321)和钢丝圈(322),所述钢丝圈(322)安装在连接架杆(321)的下端面,且钢丝圈(322)与连接架杆(321)固定连接。

6.根据权利要求5所述的一种小面包制作用搅拌装置,其特征在于,所述罐体(11)的下端面还设置有操作把手(111),所述操作把手(111)与罐体(11)固定连接。

一种小面包制作用搅拌装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及搅拌设备技术领域，具体为一种小面包制作用搅拌装置。

背景技术

[0002] 搅拌是通过搅拌器发生某种循环，使得溶液中的气体、液体甚至悬浮的颗粒得以混合均匀，而为了达到这一目的，需要通过强制对流、均匀混合的器件来实现，即搅拌器的内部构件。搅拌是有机制备实验中常用的一项操作，目的是能使反应物间充分混合避免由于反应物浓度不均匀局部过大，受热不均匀，导致副反应的发生或有机物分解，通过搅拌，使反应物充分混合、受热均匀，缩短反应时间，提高反应产率。

[0003] 本实用新型的发明人发现，现有的面包制作的过程中所使用的搅拌设备，结构简单，在使用的过程中搅拌方式单一，对液体和面糊之间搅拌过程中很容易发生分层，进而会导致搅拌不够均匀，往往需要操作人员手动进行搅拌，同时传统的搅拌设备在搅拌完成以后取出较为费事。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种小面包制作用搅拌装置，旨在改善现有的面包制作的过程中所使用的搅拌设备，结构简单，在使用的过程中搅拌方式单一，对液体和面糊之间搅拌过程中很容易发生分层，进而会导致搅拌不够均匀，往往需要操作人员手动进行搅拌，同时传统的搅拌设备在搅拌完成以后取出较为费事的问题。

[0005] 本实用新型是这样实现的：

[0006] 一种小面包制作用搅拌装置，包括搅拌罐、密封盖和搅动机构，所述搅拌罐包括罐体和安装架，所述罐体安装在安装架的中部，且罐体与安装架转动连接，所述密封盖安装在罐体的头部，且密封盖与罐体固定连接，所述搅动机构包括转动杆和拌料机构，所述转动杆安装在密封盖下端面的中心处，且转动杆与密封盖固定连接，所述拌料机构固定安装在转动杆的中部，解决了现有的面包制作的过程中所使用的搅拌设备，结构简单，在使用的过程中搅拌方式单一，对液体和面糊之间搅拌过程中很容易发生分层，进而会导致搅拌不够均匀，往往需要操作人员手动进行搅拌，同时传统的搅拌设备在搅拌完成以后取出较为费事的问题，通过对搅拌罐的结构设置来保证使用者可以稳定的通过罐体来接收和放置原料使用，同时通过安装架的结构设置来保证使用者可以稳定的翻转罐体来使用，保证使用者可以更好的将原料进行取出的目的，通过对密封盖的结构设置来保证使用者可以稳定的将搅拌罐进行密封使用，同时通过搅动机构的结构设置保证使用者可以稳定的通过转动杆和拌料机构同步进行搅拌使用，保证搅拌过程中的均匀效果。

[0007] 进一步的，所述密封盖的上端面还设置有若干进料管，所述进料管与密封盖垂直固定连接，通过对进料管的结构设置来保证使用者可以随时在搅拌过程中往内部进行加料使用。

[0008] 进一步的，所述密封盖的中心处还安装有驱动电机，所述驱动电机与密封盖固定

连接，且驱动电机的输出端与转动杆相连接，通过对驱动电机的结构设置来保证使用者可以稳定的驱动和控制转动杆稳定的转动搅拌的目的。

[0009] 进一步的，所述转动杆的下端面上还设置有搅拌叶，所述搅拌叶沿转动杆的外侧面均匀设置，且搅拌叶与转动杆垂直固定连接，通过对搅拌叶的结构设置来保证使用者可以稳定的在转动杆的带动下进行搅拌使用。

[0010] 进一步的，所述拌料机构包括连接架杆和钢丝圈，所述钢丝圈安装在连接架杆的下端面，且钢丝圈与连接架杆固定连接，通过对拌料机构的结构设置来保证使用者可以稳定的通过连接架杆来带动钢丝圈进行均匀的搅动使用。

[0011] 进一步的，所述罐体的下端面还设置有操作把手，所述操作把手与罐体固定连接，通过对操作把手的结构设置来保证使用者可以稳定翻转罐体来使用。

[0012] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果是：本实用新型通过对传统的面包加工设备和加工过程加以研究，设计出一种小面包制作用搅拌装置，方便使用者可以稳定的将需要搅拌的面包制作原材料放置到罐体的内部，然后使用者可以通过控制驱动电机来带动转动杆进行转动，然后通过转动杆来带动搅拌叶进行转动搅拌，同时在转动杆转动的过程中可以同步带动连接架杆进行转动，进而通过钢丝圈来稳定的对面糊进行搅拌使用。

附图说明

[0013] 为了更清楚地说明本实用新型实施方式的技术方案，下面将对实施方式中所需要使用的附图作简单地介绍，应当理解，以下附图仅示出了本实用新型的某些实施例，因此不应被看作是对范围的限定，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据这些附图获得其他相关的附图。

[0014] 图1是本实用新型装置的立体图；

[0015] 图2是图1所示装置的正视图；

[0016] 图3是图1所示搅动机构的结构示意图；

[0017] 图4是图3所示装置的正视图；

[0018] 图5是图3所示装置的俯视图。

[0019] 图中：1、搅拌罐；11、罐体；111、操作把手；12、安装架；2、密封盖；21、进料管；22、驱动电机；3、搅动机构；31、转动杆；311、搅拌叶；32、拌料机构；321、连接架杆；322、钢丝圈。

具体实施方式

[0020] 为使本实用新型实施方式的目的、技术方案和优点更加清楚，下面将结合本实用新型实施方式中的附图，对本实用新型实施方式中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施方式是本实用新型一部分实施方式，而不是全部的实施方式。基于本实用新型中的实施方式，本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施方式，都属于本实用新型保护的范围。因此，以下对在附图中提供的本实用新型的实施方式的详细描述并非旨在限制要求保护的本实用新型的范围，而是仅仅表示本实用新型的选定实施方式。

[0021] 参照图1、图2、图3、图4和图5所示，一种小面包制作用搅拌装置，包括搅拌罐1、密封盖2和搅动机构3，搅拌罐1包括罐体11和安装架12，通过对搅拌罐1的结构设置来保证使

用者可以稳定的通过罐体11来接收和放置原料使用，同时通过安装架12的结构设置来保证使用者可以稳定的翻转罐体11来使用，保证使用者可以更好的将原料进行取出的目的，罐体11安装在安装架12的中部，且罐体11与安装架12转动连接，通过对传统的面包加工设备和加工过程加以研究，设计出一种小面包制作用搅拌装置，方便使用者可以稳定的将需要搅拌的面包制作原材料放置到罐体11的内部，然后使用者可以通过控制驱动电机22来带动转动杆31进行转动，然后通过转动杆31来带动搅拌叶311进行转动搅拌，同时在转动杆31转动的过程中可以同步带动连接架杆321进行转动，进而通过钢丝圈322来稳定的对面糊进行搅拌使用，有效的解决了现有的面包制作的过程中所使用的搅拌设备，结构简单，在使用的过程中搅拌方式单一，对液体和面糊之间搅拌过程中很容易发生分层，进而会导致搅拌不够均匀，往往需要操作人员手动进行搅拌，同时传统的搅拌设备在搅拌完成以后取出较为费事的问题，罐体11的下端面还设置有操作把手111，操作把手111与罐体11固定连接，通过对操作把手111的结构设置来保证使用者可以稳定翻转罐体11来使用；

[0022] 密封盖2安装在罐体11的头部，且密封盖2与罐体11固定连接，通过对密封盖2的结构设置来保证使用者可以稳定的将搅拌罐1进行密封使用，密封盖2的上端面还设置有若干进料管21，进料管21与密封盖2垂直固定连接，通过对进料管21的结构设置来保证使用者可以随时在搅拌过程中往内部进行加料使用，密封盖2的中心处还安装有驱动电机22，驱动电机22与密封盖2固定连接，且驱动电机22的输出端与转动杆31相连接，通过对驱动电机22的结构设置来保证使用者可以稳定的驱动和控制转动杆31稳定的转动搅拌的目的；

[0023] 搅动机构3包括转动杆31和拌料机构32，转动杆31安装在密封盖2下端面的中心处，且转动杆31与密封盖2固定连接，拌料机构32固定安装在转动杆31的中部，同时通过搅动机构3的结构设置保证使用者可以稳定的通过转动杆31和拌料机构32同步进行搅拌使用，保证搅拌过程中的均匀效果，转动杆31的下端面上还设置有搅拌叶311，搅拌叶311沿转动杆31的外侧面均匀设置，且搅拌叶311与转动杆31垂直固定连接，通过对搅拌叶311的结构设置来保证使用者可以稳定的在转动杆31的带动下进行搅拌使用，拌料机构32包括连接架杆321和钢丝圈322，钢丝圈322安装在连接架杆321的下端面，且钢丝圈322与连接架杆321固定连接，通过对拌料机构32的结构设置来保证使用者可以稳定的通过连接架杆321来带动钢丝圈322进行均匀的搅动使用。

[0024] 通过上述设计得到的装置已基本能满足一种小面包制作用搅拌装置的使用，但本着进一步完善其功能的宗旨，设计者对该装置进行了进一步的改良。

[0025] 以上所述仅为本实用新型的优选实施方式而已，并不用于限制本实用新型，对于本领域的技术人员来说，本实用新型可以有各种更改和变化。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。

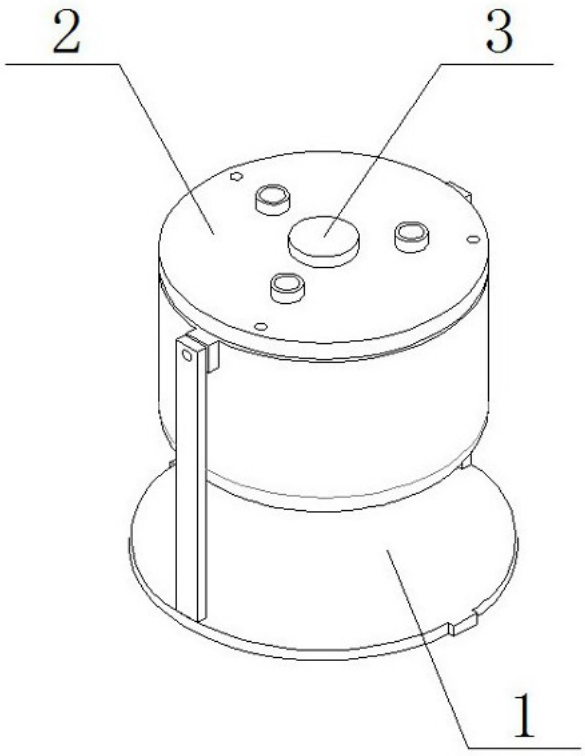


图1

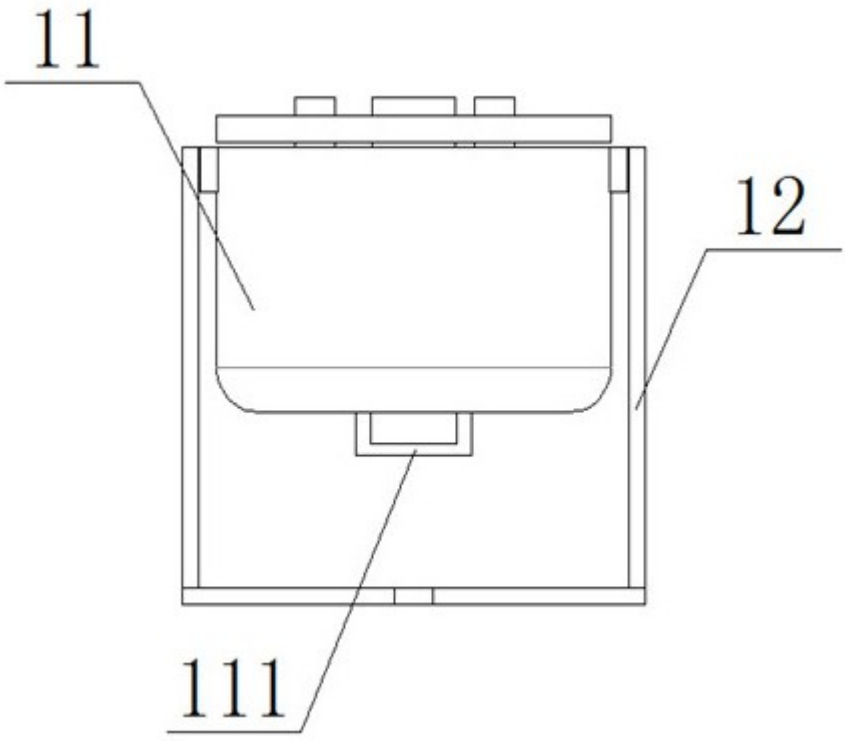


图2

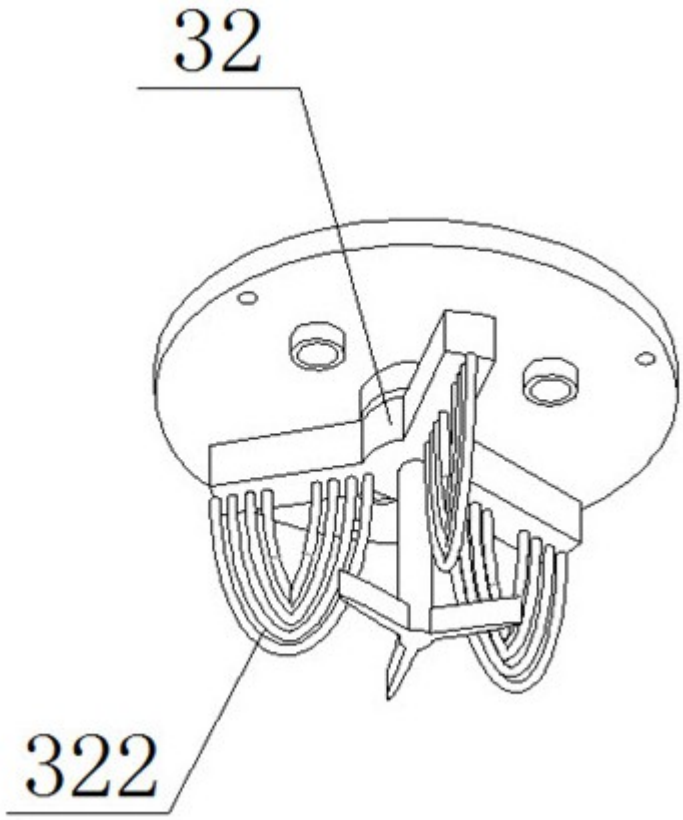


图3

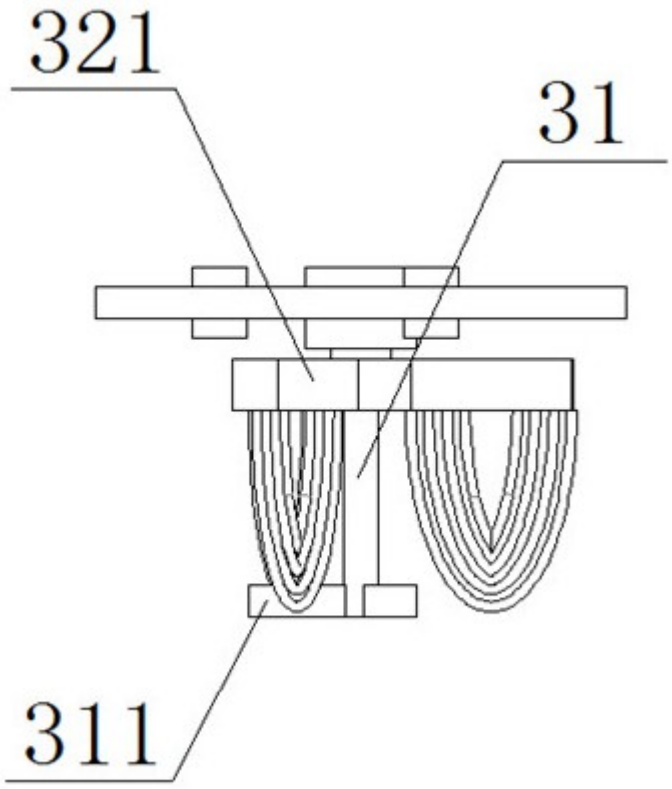


图4

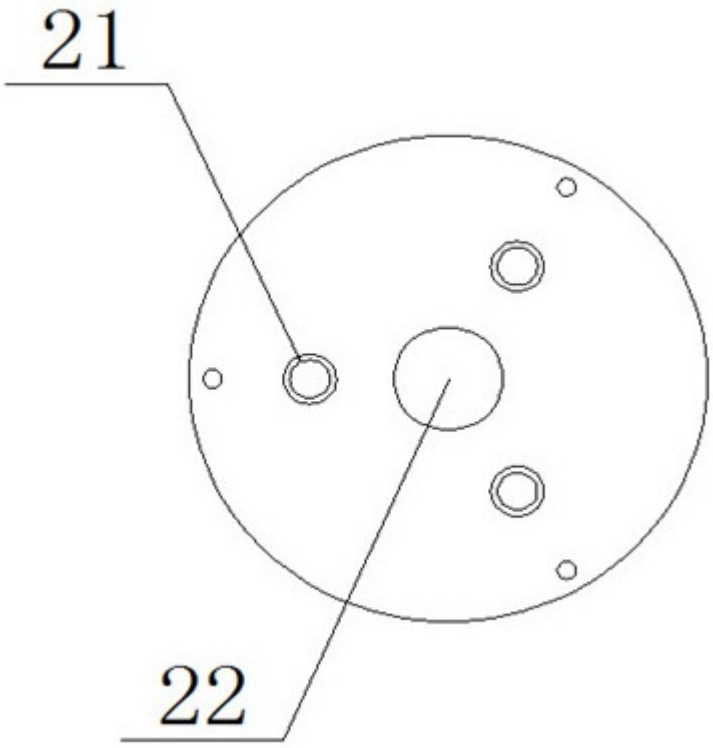


图5