



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210446643 U

(45)授权公告日 2020.05.05

(21)申请号 201920813389.X

(22)申请日 2019.05.31

(73)专利权人 东莞市科越电子科技有限公司
地址 523000 广东省东莞市沙田镇杨公洲
村滨江路16号

(72)发明人 符建敏

(74)专利代理机构 厦门市新华专利商标代理有
限公司 35203
代理人 范小艳 徐勋夫

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A22C 17/08(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

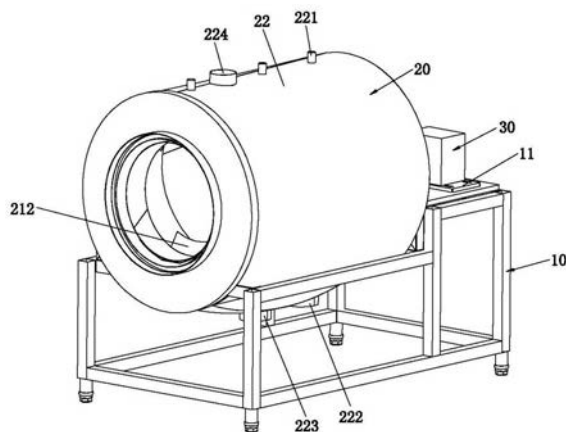
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

自动化食物撩煮机

(57)摘要

本实用新型公开一种自动化食物撩煮机,包括机台和撩煮装置;该撩煮装置包括内胆和外罩,该内胆和外罩之间设置有蒸汽腔,该内胆具有撩煮腔,该外罩设置有进水口、排水口、吹风口及蒸汽口,该进水口、排水口、吹风口均连通于撩煮腔,该吹风口连接有吹风装置,该蒸汽口连通于蒸汽腔,该蒸汽口连接有蒸汽装置;该内胆的一端连接有用于转动内胆的转动装置,该转动装置包括转动机构和驱动转动机构的驱动机构;该转动机构连接于内胆的一端;该内胆的内部设置有螺旋叶片,该内胆的另一端设置有进出料口,该进出料口露于外罩外;借此,其实现了撩煮的自动化加工,提高了加工效率,降低了加工成本。



1. 一种自动化食物撩煮机,其特征在于:包括机台和安装于机台上的撩煮装置;

该撩煮装置包括内胆和罩设于内胆外的外罩,该内胆和外罩之间设置有蒸汽腔,该内胆具有撩煮腔,该外罩设置有进水口、排水口、吹风口及蒸汽口,该进水口、排水口、吹风口均连通于撩煮腔,该吹风口连接有吹风装置,该蒸汽口连通于蒸汽腔,该蒸汽口连接有蒸汽装置;

该内胆的一端连接有用于转动内胆的转动装置,该转动装置包括转动机构和驱动转动机构的驱动机构;该转动机构连接于内胆的一端;该驱动机构可正反转,以带动转动机构联动内胆正反转;该内胆的内部设置有螺旋叶片,该内胆的另一端设置有进出料口;

还包括控制装置,该控制装置分别连接于吹风装置、蒸汽装置、驱动机构。

2. 根据权利要求1所述的自动化食物撩煮机,其特征在于:所述转动装置安装于机台上,所述机台上设置有安装座,所述驱动机构安装于安装座上。

3. 根据权利要求1所述的自动化食物撩煮机,其特征在于:所述转动机构包括相互衔接的主动轮、从动轮,所述主动轮的一端连接于驱动机构的输出轴,所述从动轮的一端连接于主动轮的另一端,所述从动轮的另一端连接于内胆。

4. 根据权利要求1所述的自动化食物撩煮机,其特征在于:所述排水口还连通于蒸汽腔。

5. 根据权利要求1所述的自动化食物撩煮机,其特征在于:所述进水口连接有自动进水装置,所述自动进水装置连接控制装置。

6. 根据权利要求1所述的自动化食物撩煮机,其特征在于:所述排水口连接有自动排水装置,所述自动排水装置连接控制装置。

7. 根据权利要求1所述的自动化食物撩煮机,其特征在于:所述进出料口露于外罩外。

自动化食物撩煮机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及煮具加工领域技术,尤其是指一种自动化食物撩煮机。

背景技术

[0002] 在现今社会日常生活中,越来越多的人为了节省时间会选择在快餐店吃饭或者订外卖,导致快餐店、外卖店的食物加工效率要求越来越高,尤其是肉类的加工,因其较难煮熟,需要更多的时间,往往会在正式加料煮熟出品前将其撩煮到所需熟度,这样会大大提高其后期加工的效率,但现有技术中通常是采用人工的方式用锅具、蒸具等炊具进行撩煮,然后再将其取出放入冷水中快速冷却,通常,需要配置多个冷水桶,供冷却时依次放入不同冷水桶内分多次逐渐冷却,操作十分麻烦,耗费大量水及人力;对于需求量大的商家,需要不断地分批进行撩煮,且撩煮后还需要烘干、冷却等步骤,制作过程繁琐,人工耗时量大,加工成本较高。

[0003] 因此,本实用新型中,申请人精心研究了一种新的技术方案来解决上述问题。

实用新型内容

[0004] 有鉴于此,本实用新型针对现有技术存在之缺失,其主要目的是提供一种自动化食物撩煮机,其实现了撩煮的自动化加工,提高了加工效率,降低了加工成本。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型采用如下之技术方案:

[0006] 一种自动化食物撩煮机,包括机台和安装于机台上的撩煮装置;

[0007] 该撩煮装置包括内胆和罩设于内胆外的外罩,该内胆和外罩之间设置有蒸汽腔,该内胆具有撩煮腔,该外罩设置有进水口、排水口、吹风口及蒸汽口,该进水口、排水口、吹风口均连通于撩煮腔,该吹风口连接有吹风装置,该蒸汽口连通于蒸汽腔,该蒸汽口连接有蒸汽装置;

[0008] 该内胆的一端连接有用于转动内胆的转动装置,该转动装置包括转动机构和驱动转动机构的驱动机构;该转动机构连接于内胆的一端;该驱动机构可正反转,以带动转动机构联动内胆正反转;该内胆的内部设置有螺旋叶片,该内胆的另一端设置有进出料口;

[0009] 还包括控制装置,该控制装置分别连接于吹风装置、蒸汽装置、驱动机构。

[0010] 作为一种优选方案,所述转动装置安装于机台上,所述机台上设置有安装座,所述驱动机构安装于安装座上。

[0011] 作为一种优选方案,所述转动机构包括相互衔接的主动轮、从动轮,所述主动轮的一端连接于驱动机构的输出轴,所述从动轮的一端连接于主动了的另一端,所述从动轮的另一端连接于内胆。

[0012] 作为一种优选方案,所述排水口还连通于蒸汽腔。

[0013] 作为一种优选方案,所述进水口连接有自动进水装置,所述自动进水装置连接控制装置。

[0014] 作为一种优选方案,所述排水口连接有自动排水装置,所述自动排水装置连接控

制装置。

[0015] 作为一种优选方案,所述进出料口露于外罩外。

[0016] 本实用新型与现有技术相比具有明显的优点和有益效果,具体而言,由上述技术方案可知,其主要是通过撩煮装置、进水装置、排水装置、吹风装置、转动装置的结合设计,使其集撩煮、烘干、冷却于一体,实现了撩煮的自动化加工,提高了加工效率,降低了加工成本,且结构设计巧妙合理,易于成型制作。

[0017] 为更清楚地阐述本实用新型的结构特征、技术手段及其所达到的具体目的和功能,下面结合附图与具体实施例来对本实用新型作进一步详细说明。

附图说明

[0018] 图1是本实用新型之实施例的大致结构示意图;

[0019] 图2是本实用新型之实施例的另一角度大致结构示意图;

[0020] 图3是本实用新型之实施例的截面示意图。

[0021] 附图标识说明:

[0022]	10、机台	11、安装座
[0023]	20、撩煮装置	21、内胆
[0024]	211、撩煮腔	212、螺旋叶片
[0025]	22、外罩	221、进水口
[0026]	222、排水口	223、蒸汽口
[0027]	224、吹风口	23、蒸汽腔
[0028]	30、转动装置	31、转动机构
[0029]	311、主动轮	312、从动轮
[0030]	32、驱动机构。	

具体实施方式

[0031] 请参照图1至图3所示,其显示出了本实用新型之实施例的具体结构;其主要应用于肉类的加工,当然,并不局限于肉类的加工,也可适用于其他食料的加工。

[0032] 所述自动化食物撩煮机包括机台10和安装于机台10上的撩煮装置20;该撩煮装置20包括内胆21和罩设于内胆21外的外罩22,该内胆21和外罩22之间设置有蒸汽腔23,该内胆21具有撩煮腔211,该外罩22设置有进水口221、排水口222、吹风口224及蒸汽口223,该进水口221、排水口222、吹风口224均连通于撩煮腔211,该进水口221连接有进水装置,该排水口222连接有排水装置,所述排水口222还连通于蒸汽腔23,便于后期将蒸汽腔23内的水排出;该吹风口224连接有吹风装置,该蒸汽口223连通于蒸汽腔23,该蒸汽口223连接有蒸汽装置;该内胆21的一端连接有用于转动内胆21的转动装置30,该转动装置30包括转动机构31和驱动转动机构31的驱动机构32;该转动机构31连接于内胆21的一端;该驱动机构32可正反转,以带动转动机构31联动内胆21正反转;该内胆21的内部设置有螺旋叶片212,该内胆21的另一端设置有进出料口,该进出料口露于外罩22外;还包括控制装置,该控制装置分别连接于进水装置、排水装置、吹风装置、蒸汽装置、驱动机构32。

[0033] 优选地,所述转动装置30安装于机台10上,所述机台10上设置有安装座11,所述驱

动机构32安装于安装座11上;所述转动机构31包括相互衔接的主动轮311、从动轮312,所述主动轮311的一端连接于驱动机构32的输出轴,所述从动轮312的一端连接于主动轮311的另一端,所述从动轮312的另一端连接于内胆21。

[0034] 其大致工作过程如下:包括如下步骤:

[0035] (1)、进料:将肉类从进出料口放入内胆21的撩煮腔211内,并由控制装置控制转动装置30朝正向转动以带动内胆21转动将肉类送至内胆21的内部;

[0036] (2)、撩煮:由控制装置控制蒸汽装置进行撩煮;此处,可在撩煮前由控制装置控制进水装置加水至内胆21中,然后由控制装置控制转动装置30转动以带动转动机构31联动内胆21转动,以对内胆21中的肉类进行清洗,并由排水装置将内胆21中清洗后的水排出,在清洗后可视实际情况由控制装置控制进水装置加水至内胆21中或者不加水,再由控制装置控制蒸汽装置进行撩煮,直至煮熟;当然,也可无需对其进行清洗、加上,直接撩煮;

[0037] (3)、排水:将煮熟后的内胆21中的水由控制装置控制排水装置排出;

[0038] (4)、烘干:对步骤(3)中排水后的内胆21中已熟的肉类由控制装置控制吹风装置吹热风进行烘干;

[0039] (5)、冷却:将步骤(4)中烘干后的已熟肉类由控制装置控制吹风装置吹冷风进行冷却;

[0040] (6)、出料:冷却后,由控制装置控制转动装置30朝向反向转动,转动装置30的转动机构31带动内胆21转动,内胆21的螺旋叶片212将煮熟的肉类从进出料口排出。

[0041] 另外,所述步骤(2)至步骤(5)转动装置30朝正向持续转动。

[0042] 综上所述,本实用新型的设计重点在于,其主要是通过撩煮装置、进水装置、排水装置、吹风装置、转动装置的结合设计,使其集撩煮、烘干、冷却于一体,实现了撩煮的自动化加工,提高了加工效率,降低了加工成本,且结构设计巧妙合理,易于成型制作。

[0043] 以上所述,仅是本实用新型的较佳实施例而已,并非对本实用新型的技术范围作任何限制,故凡是依据本实用新型的技术实质对以上实施例所作的任何细微修改、等同变化与修饰,均仍属于本实用新型技术方案的范围内。

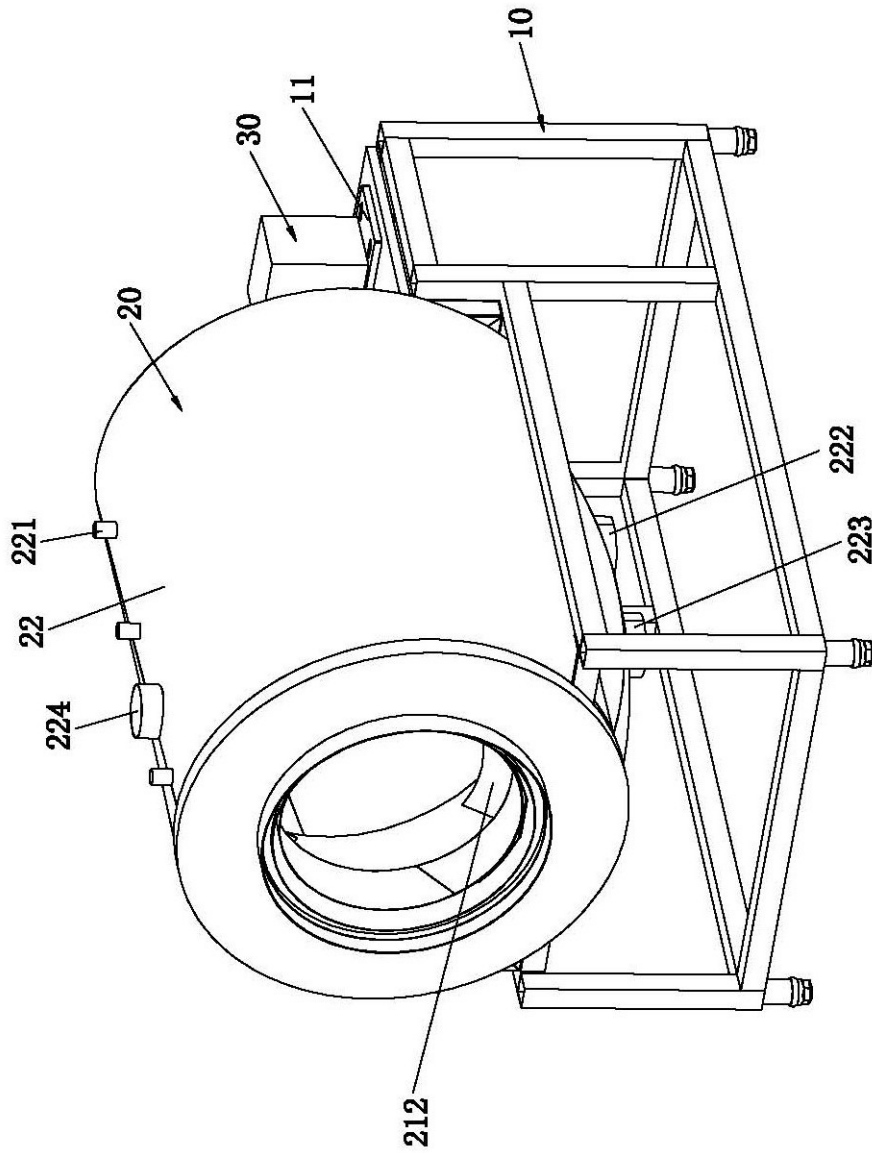


图1

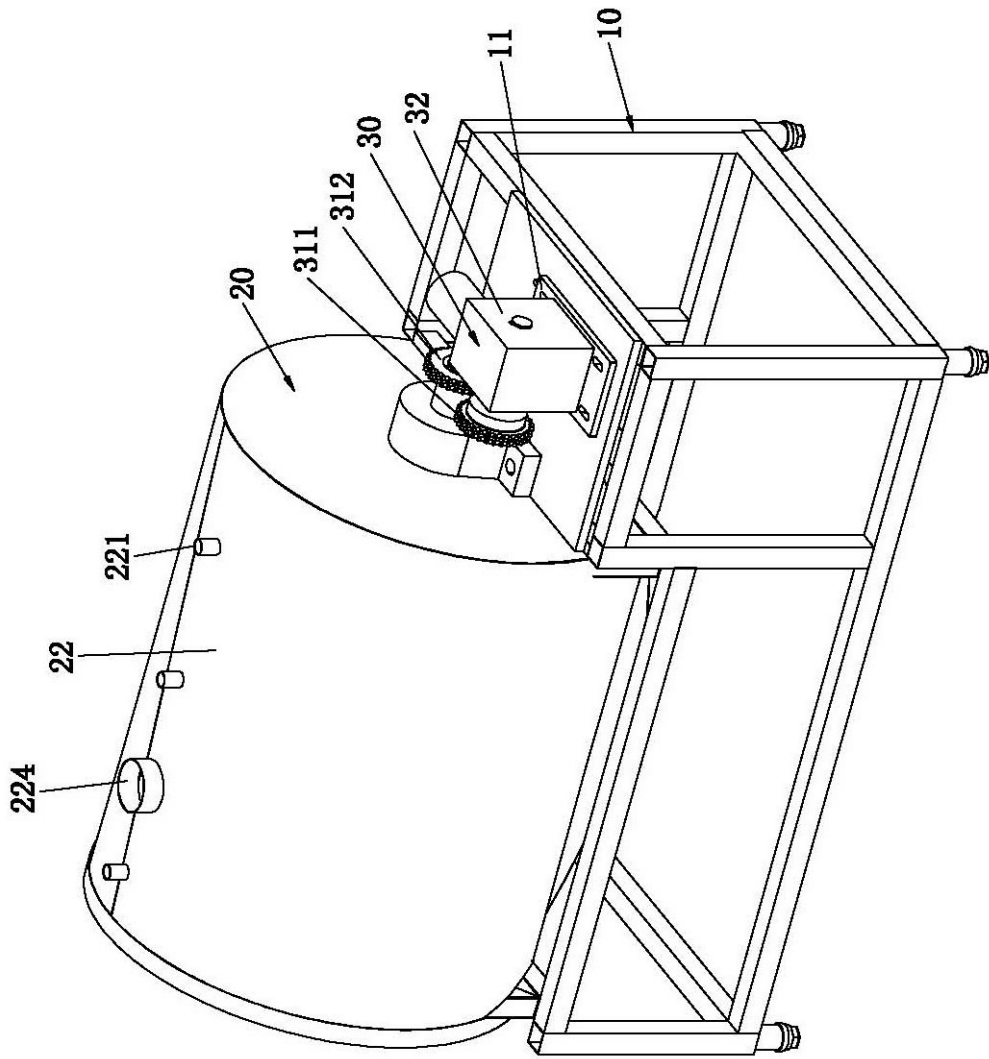


图2

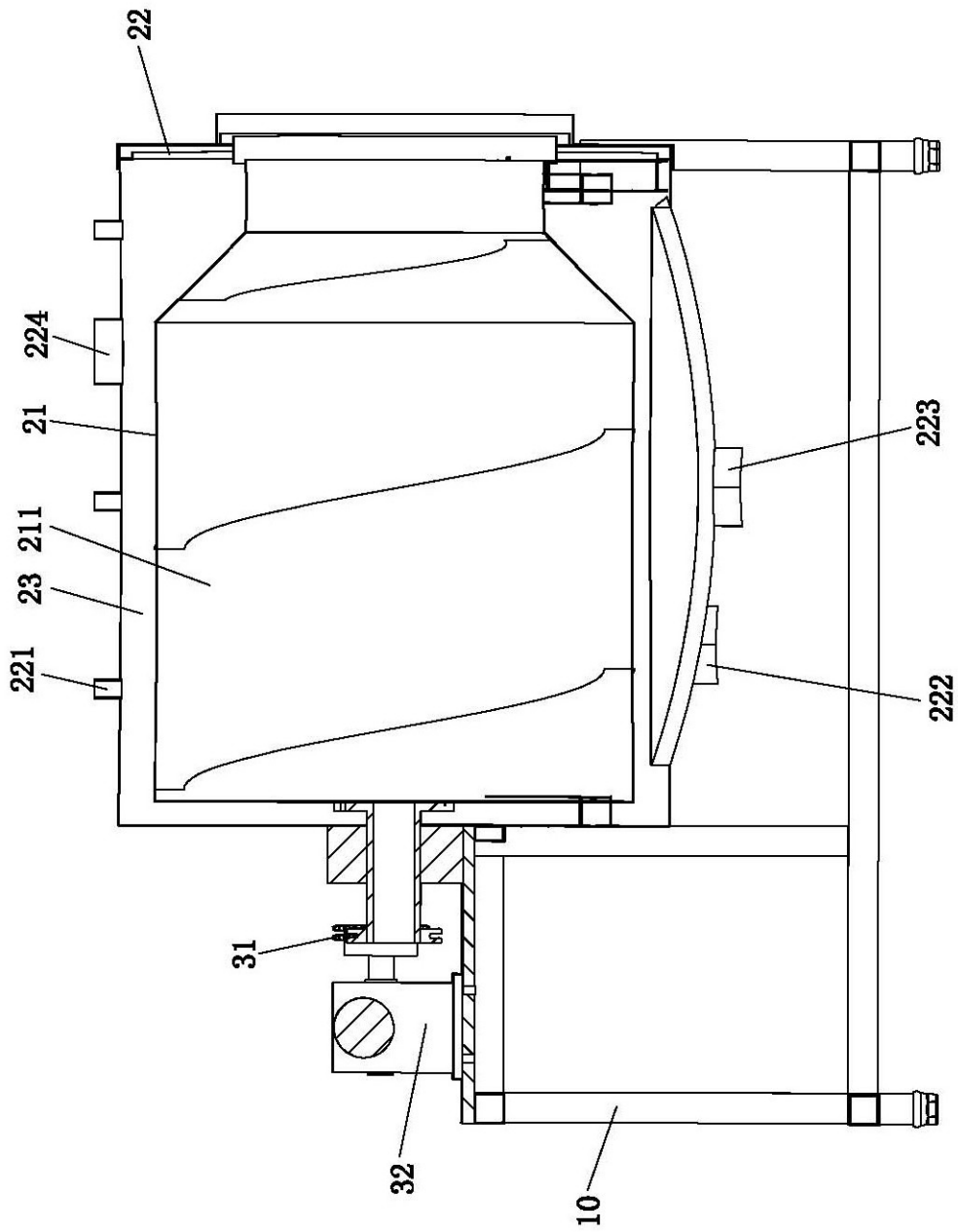


图3