



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105557863 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 11

(21) 申请号 201410543642. 6

(22) 申请日 2014. 10. 15

(71) 申请人 合肥市华军食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县花岗镇董岗村

(72) 发明人 岳朝风

(51) Int. Cl.

A21C 11/16(2006. 01)

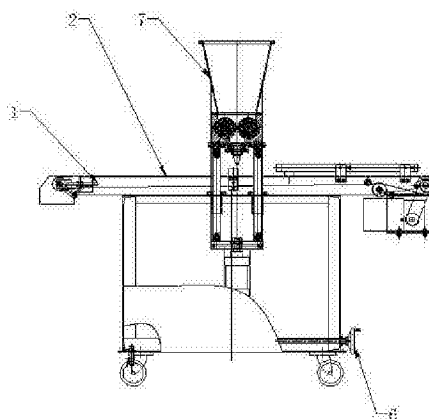
权利要求书1页 说明书2页 附图4页

(54) 发明名称

一种小西饼挤花机

(57) 摘要

一种小西饼挤花机, 其涉及食品加工机械领域。其特征在于它由机架、输送带、旋转电机、大汽缸、升降机、手轮、西点料箱、西点齿轮组件、蛋糕料箱、蛋糕齿轮组件组成, 所述的机架上设置有输送带, 下方设置有旋转电机、大汽缸, 大汽缸下方设置有升降机, 升降机与手轮连接, 机架上还设置有西点料箱或蛋糕料箱, 西点料箱或蛋糕料箱分别通过西点齿轮组件或蛋糕齿轮组件与机架连接。本发明既能制作各种花色的西饼, 又能做各种规格的注浆蛋糕, 节约了场地与成本。



1. 一种小西饼挤花机,其特征在于它由机架、输送带、旋转电机、大汽缸、升降机、手轮、西点料箱、西点齿轮组件、蛋糕料箱、蛋糕齿轮组件组成,所述的机架上设置有输送带,下方设置有旋转电机、大汽缸,大汽缸下方设置有升降机,升降机与手轮连接,机架上还设置有西点料箱或蛋糕料箱,西点料箱或蛋糕料箱分别通过西点齿轮组件或蛋糕齿轮组件与机架连接。

2. 根据权利要求1所述的一种小西饼挤花机,其特征在于当制作西点时,西点机是由机架、西点料箱与西点齿轮组件组合而成。

3. 根据权利要求1所述的一种小西饼挤花机,其特征在于当制作蛋糕时,蛋糕机是由机架、蛋糕料箱与蛋糕齿轮组件组合而成。

一种小西饼挤花机

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工机械领域,尤其涉及一种新型西点、蛋糕机。

背景技术

[0002] 目前的市场上的西点机或蛋糕注浆机都只能做一种单一西点或者蛋糕产品,很多厂家在生产西点的同时也会生产蛋糕等产品,因此其必须各自配备相应的机器来分别进行加工,这样就造成厂家投入成本大,占用场地大,生产效率不高。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种小西饼挤花机,它既能制作各种花色的西饼,又能做各种规格的注浆蛋糕,节约了场地与成本。

[0004] 为了解决背景技术所存在的问题,本发明是采用以下技术方案:它由机架、输送带、旋转电机、大汽缸、升降机、手轮、西点料箱、西点齿轮组件、蛋糕料箱、蛋糕齿轮组件组成,所述的机架上设置有输送带,下方设置有旋转电机、大汽缸,大汽缸下方设置有升降机,升降机与手轮连接,机架上还设置有西点料箱或蛋糕料箱,西点料箱或蛋糕料箱分别通过西点齿轮组件或蛋糕齿轮组件与机架连接。

[0005] 当制作西点时,西点机是由机架、西点料箱与西点齿轮组件组合而成。

[0006] 当制作蛋糕时,蛋糕机是由机架、蛋糕料箱与蛋糕齿轮组件组合而成。

[0007] 本发明制作西点时,向西点料箱里注入原料,在输送带上放置烤盘。当烤盘被输送到花嘴下方一定位置时,烤盘停止运动。料箱组件由大汽缸带动向下运动,接近烤盘时汽缸运行结束。此时,西点压料辊在齿轮组的作用下同时向心旋转,把原料从上向下压;而花嘴在小电机与一组齿轮的作用下旋转,使压出的西饼旋转成型。此外小电机也可不工作,这样压出的西饼就成了另一种花型。

[0008] 本发明在制作注浆蛋糕时,需西点料箱组件与西点齿轮组件更换成蛋糕料箱组件与蛋糕齿轮组件。更换时只需旋下图4中的大锁紧螺母与齿轮轴承座上的3支螺钉就可以用吊环螺钉把出料箱进行更换。

[0009] 更换完成后,在蛋糕料箱中注入蛋糕原料,在输送带上放置蛋糕烤盘,此时开关轴为闭合状态。当蛋糕烤盘被输送到注浆嘴下一一定位置时,输送带停止。蛋糕压料辊由齿轮组的作用把蛋糕原料向下挤压,同时开关轴在小汽缸的作用下打开。蛋糕原料就通过蛋糕注浆嘴被注入到蛋糕烤盘。

附图说明

[0010] 图1为制作西点时的结构图;

图2为图1的左视图;

图3为制作蛋糕时的结构图;

图4为图3的左视图。

具体实施方式

[0011] 参照图 1-4, 本具体实施方式采用以下技术方案: 它由机架 1、输送带 2、旋转电机 3、大汽缸 4、升降机 5、手轮 6、西点料箱 7、西点齿轮组件 8、蛋糕料箱 9、蛋糕齿轮组件 10 组成, 所述的机架 1 上设置有输送带 2, 下方设置有旋转电机 3、大汽缸 4, 大汽缸 4 下方设置有升降机 5, 升降机 5 与手轮 6 连接, 机架 1 上还设置有西点料箱 7 或蛋糕料箱 9, 西点料箱 7 或蛋糕料箱 9 分别通过西点齿轮组件 8 或蛋糕齿轮组件 10 与机架 1 连接。

[0012] 当制作西点时, 西点机是由机架、西点料箱与西点齿轮组件组合而成。

[0013] 当制作蛋糕时, 蛋糕机是由机架、蛋糕料箱与蛋糕齿轮组件组合而成。

[0014] 本发明制作西点时, 向西点料箱里注入原料, 在输送带上放置烤盘, 当烤盘被输送到花嘴下方一定位置时, 烤盘停止运动, 料箱由大汽缸带动向下运动, 接近烤盘时汽缸运行结束, 此时, 西点压料辊在齿轮组的作用下同时旋转, 把原料从上向下压, 而花嘴在旋转电机与一组齿轮的作用下旋转, 使压出的西饼旋转成型, 此外旋转电机也可不工作, 这样压出的西饼就成了另一种花型。

[0015] 本发明在制作注浆蛋糕时, 需西点料箱与西点齿轮组件更换成蛋糕料箱与蛋糕齿轮组件, 更换时只需旋下大锁紧螺母与齿轮轴承座上的支螺钉就可以用吊环螺钉把出料箱进行更换。

[0016] 更换完成后, 在蛋糕料箱中注入蛋糕原料, 在输送带上放置蛋糕烤盘, 此时开关轴为闭合状态, 当蛋糕烤盘被输送到出料嘴下一一定位置时, 输送带停止, 蛋糕压料辊由齿轮组的作用把蛋糕原料向下挤压, 同时开关轴在小汽缸的作用下打开, 蛋糕原料就通过蛋糕出料嘴被注入到蛋糕烤盘中, 经烤箱烘烤后按烤盘模具的形状烤制成型。

[0017] 本发明把两种产品的生产合二为一, 既节省了场地使用又节约成本。

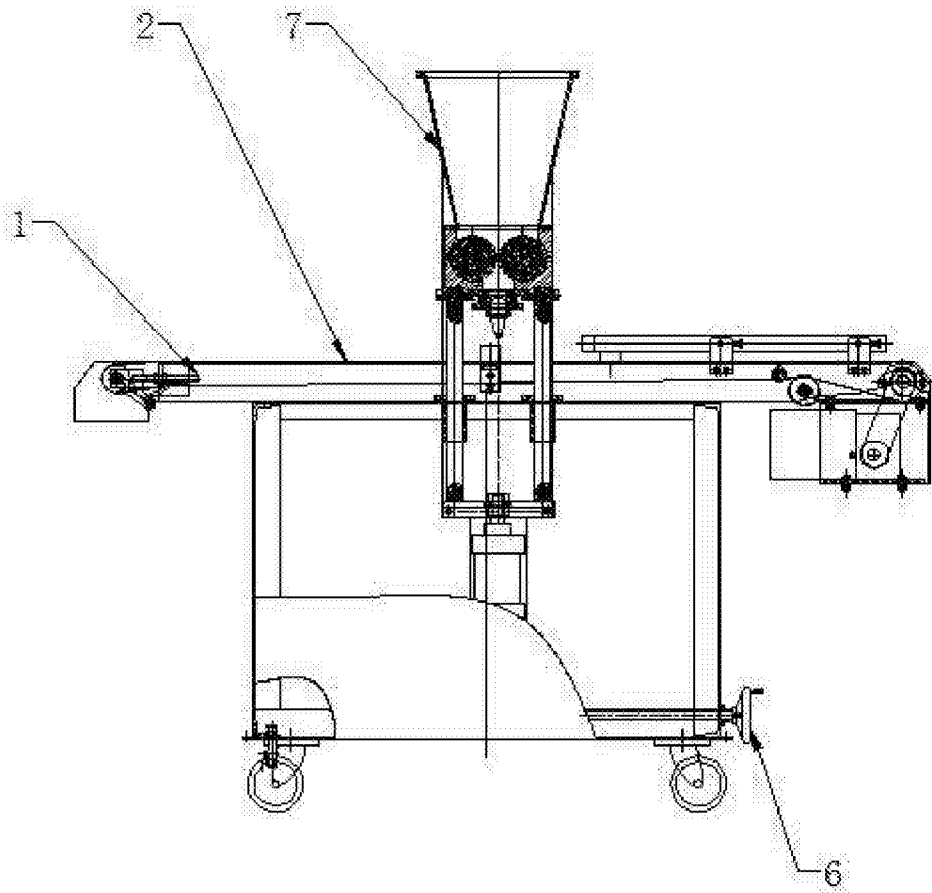


图 1

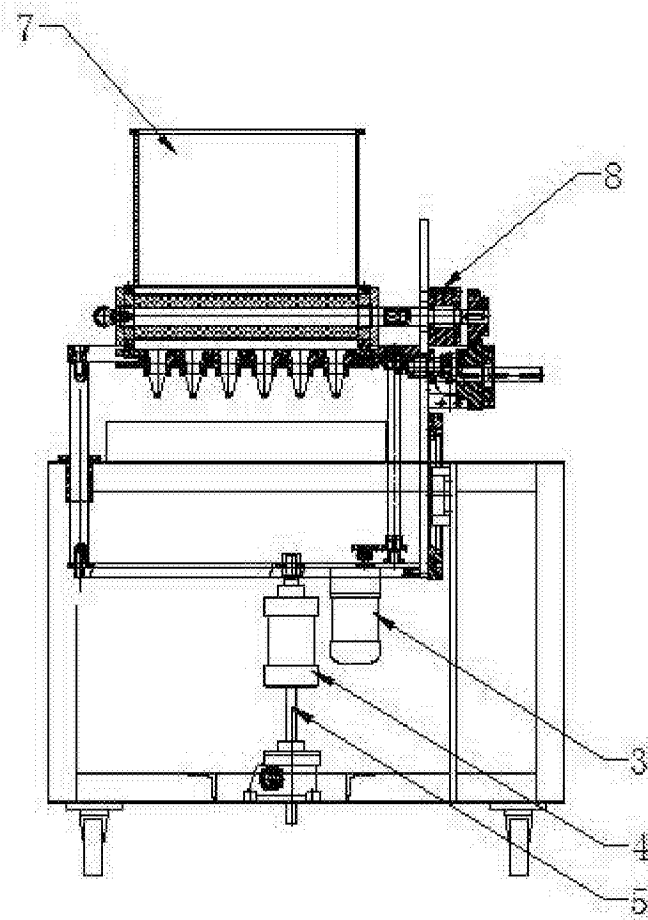


图 2

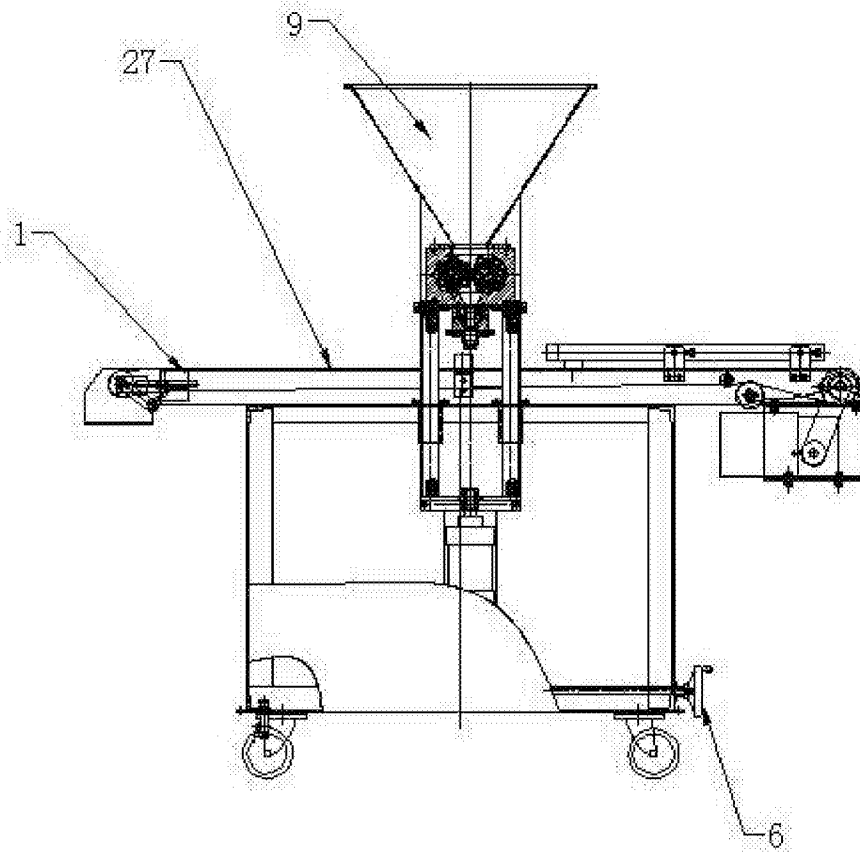


图 3

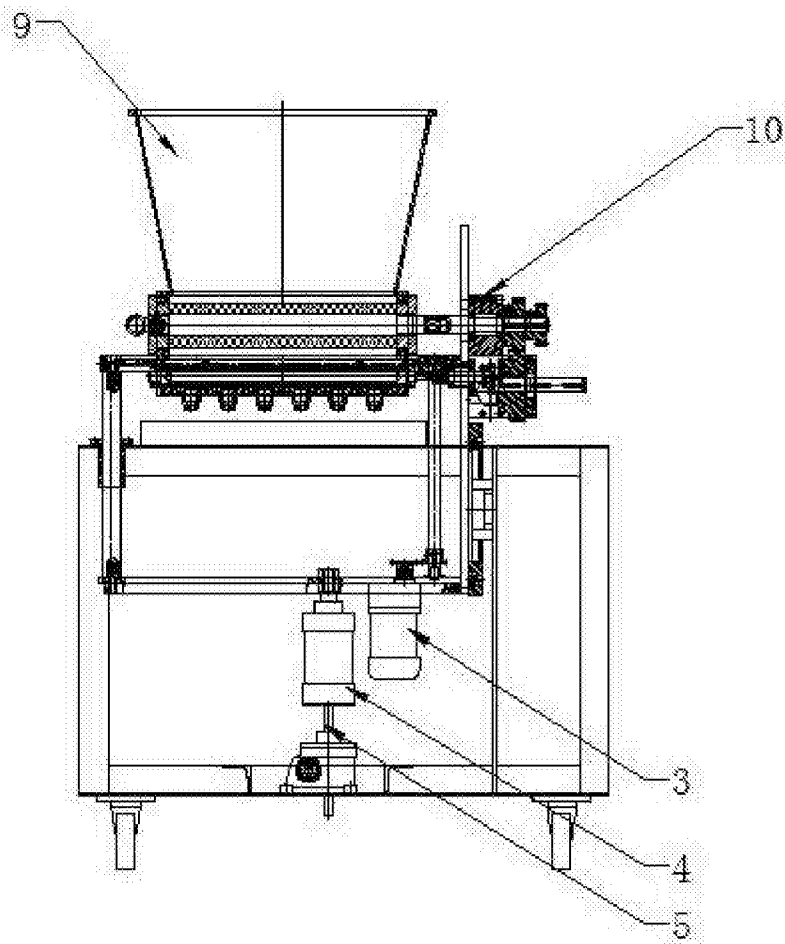


图 4