



(21) 申请号 202223165014.8

(22) 申请日 2022.11.28

(73) 专利权人 天水信达晟食品科技有限公司
地址 741000 甘肃省天水市麦积区社棠镇
风动厂东厂西侧

(72) 发明人 周晓东

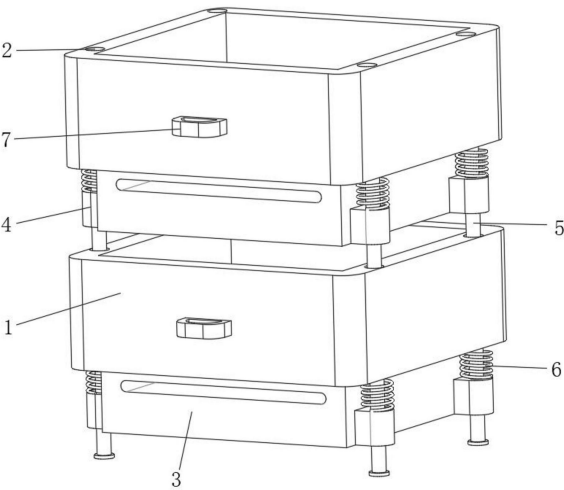
(74) 专利代理机构 合肥利交桥专利代理有限公司 34259
专利代理师 蔡辉

(51) Int. Cl .
A23C 20/02 (2021.01)
A23P 30/10 (2016.01)

权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54) 实用新型名称
一种压制效果好的豆腐生产用成型模具

(57) 摘要
本实用新型公开了一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,涉及豆腐成型模具技术领域。一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,包括豆腐筐,豆腐筐内部为模具池,模具池内壁活动连接有压块,压块两侧固定连接有多个限位块,限位块中部活动连接有限位杆,限位杆顶部活动连接于豆腐筐底部,限位块顶部和豆腐筐底部之间设置有弹簧,弹簧套接于限位杆表面。本实用新型通过压块,限位块和豆腐筐等的设置,该装置使用时需要垒叠,因此,在使用该模具时更够减少大量的占地面积,同时该装置结构简单,利用相互之间的作用进行豆腐压制,成型快,一次性成型量大,能够加快豆腐的生产效率,同时减少占地面积,节约生产成本。



1. 一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,包括豆腐筐(1),其特征在于:豆腐筐(1)内部为模具池(101),模具池(101)内壁活动连接有压块(3),压块(3)两侧固定连接有多个限位块(4),限位块(4)中部活动连接有限位杆(5),限位杆(5)顶部活动连接于豆腐筐(1)底部,限位块(4)顶部和豆腐筐(1)底部之间设置有弹簧(6),弹簧(6)套接于限位杆(5)表面。

2. 根据权利要求1所述的一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,其特征在于:所述限位杆(5)底部固定连接有垫片,豆腐筐(1)顶部开设有多个适配槽(2),适配槽(2)与限位杆(5)相适配。

3. 根据权利要求1所述的一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,其特征在于:所述豆腐筐(1)两侧表面固定连接有把手(7)。

4. 根据权利要求1所述的一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,其特征在于:所述压块(3)顶部设置有压制条痕用的凸起(302),压块(3)顶部开设有多个出水孔(303),压块(3)中部开设有泄水槽(301),泄水槽(301)与出水孔(303)相连通。

5. 根据权利要求1所述的一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,其特征在于:所述豆腐筐(1)顶部开设有限位孔(102),限位杆(5)表面活动连接于限位孔(102),限位孔(102)的深度与限位杆(5)长度一致。

6. 根据权利要求1所述的一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,其特征在于:所述豆腐筐(1)两侧的适配槽(2)之间的距离与两个限位杆(5)之间的距离一致。

一种压制效果好的豆腐生产用成型模具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及豆腐成型模具技术领域,具体为一种压制效果好的豆腐生产用成型模具。

背景技术

[0002] 豆腐是一种营养丰富又历史悠久的食材,大众对豆腐的喜爱推动了豆腐制作工艺的前进和发展。豆腐主要的生产过程一是制浆,即将大豆制成豆浆;二是凝固成形,即豆浆在热与凝固剂的共同作用下凝固成含有大量水分的凝胶体,即豆腐,传统豆腐生产工艺过程,首先是浸泡大豆使大豆软化,浸泡后的大豆磨浆,然后过滤将豆渣分离获得豆浆,蒸煮豆浆,再加入凝固剂等使大豆蛋白质胶凝成型得到豆腐。

[0003] 传统的豆腐模具一次一般只能能够制作成型一整块豆腐,在工业化的今天,这种速度显然不能够满足生产所需,同时,制作大量豆腐需要占用较大的面积,而传统的模具占地面积大,使得豆腐的生产成本增加,因此,需要一种占地面积小且能够一次压制大量豆腐的豆腐生产用成型模具,现在市面上还少有针对性进行改进的方案,为此,本实用新型提出一种新型的压制效果好的豆腐生产用成型模具。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,以解决上述背景技术中提出的技术问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,包括豆腐筐,豆腐筐内部为模具池,模具池内壁活动连接有压块,压块两侧固定连接有多个限位块,限位块中部活动连接有限位杆,限位杆顶部活动连接于豆腐筐底部,限位块顶部和豆腐筐底部之间设置有弹簧,弹簧套接于限位杆表面。

[0006] 优选的,所述限位杆底部固定连接有垫片,豆腐筐顶部开设有多个适配槽,适配槽与限位杆相适配。

[0007] 优选的,所述豆腐筐两侧表面固定连接有把手。

[0008] 优选的,所述压块顶部设置有压制条痕用的凸起,压块顶部开设有多个出水孔,压块中部开设有泄水槽,泄水槽与出水孔相连通。

[0009] 优选的,所述豆腐筐顶部开设有限位孔,限位杆表面活动连接于限位孔,限位孔的深度与限位杆长度一致。

[0010] 优选的,所述豆腐筐两侧的适配槽之间的距离与两个限位杆之间的距离一致。

[0011] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0012] (1)、该压制效果好的豆腐生产用成型模具,通过压块,限位块和豆腐筐等的设置,该装置使用时需要垒叠,因此,在使用该模具时能够减少大量的占地面积,同时该装置结构简单,利用相互之间的作用进行豆腐压制,成型快,一次性成型量大,能够加快豆腐的生产效率,同时减少占地面积,节约生产成本。

[0013] (2)、该压制效果好的豆腐生产用成型模具,改模具结构简单,制造成本较低,同时使用方法简单易上手,并且通过压块的设置,该装置能够将压榨出来的豆汁向两侧排出,不会影响下层豆腐的压制,同时因为该装置结构简单,其制造成本和维修成本都相对较低。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型的垒叠结构示意图;

[0015] 图2为本实用新型的主结构示意图;

[0016] 图3为本实用新型的压块结构示意图;

[0017] 图4为本实用新型的豆腐筐结构示意图。

[0018] 图5为本实用新型的豆腐筐底部结构示意图。

[0019] 图中:1、豆腐筐;101、模具池;102、限位孔;2、适配槽;3、压块;301、泄水槽;302、凸起;303、出水孔;4、限位块;5、限位杆;6、弹簧;7、把手。

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] 需要说明的是,在本实用新型的描述中,术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,并不是指示或暗示所指的装置或元件所必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0022] 此外,应当理解,为了便于描述,附图中所示出的各个部件的尺寸并不按照实际的比例关系绘制,例如某些层的厚度或宽度可以相对于其他层有所夸大。

[0023] 应注意的是,相似的标号和字母在下面的附图中表示类似项,因此,一旦某一项在一个附图中被定义或说明,则在随后的附图的说明中将不需要再对其进行进一步的具体讨论和描述。

[0024] 如图1-5所示,本实用新型提供一种技术方案:一种压制效果好的豆腐生产用成型模具,包括豆腐筐1,豆腐筐1为不锈钢材质,不锈钢的比强度高,硬度较强,所以不锈钢豆腐筐1能够经受较大的压力,不容易发生形变,同时不锈钢的可塑性较强,便于加工并且由于需要长期经受豆汁的浸泡豆腐筐1的材质需要能够耐腐蚀,不锈钢极耐腐蚀的同时成本也相对较低,豆腐筐1内部为模具池101,模具池101内壁活动连接有压块3,压块3为檀木所制,檀木的重量很大,适合压制豆腐,同时檀木没有铁制品及其他工业制品附带的铁腥味,对豆腐的口味几乎不会造成影响,同时使用檀木也更加接近古法制做豆腐,更有韵味,压块3两侧固定连接有多个限位块4,限位块4更加靠近底部,使得在是做豆腐时压块3只能够压制一定的距离限位被豆腐筐1和限位块4阻停,避免因为压力太大造成豆腐破碎,影响豆腐的质量,限位块4中部活动连接有限位杆5,限位杆5顶部活动连接于豆腐筐1底部,限位块4顶部和豆腐筐1底部之间设置有弹簧6,弹簧6套接于限位杆5表面,为了方便压制和该装置结构

的稳定性,该豆腐筐1和压块3均呈方形,使得两者对接方便同时压制出来的豆腐更易运输和分块。

[0025] 为保证该方案的顺利实施,需要知道的是,限位杆5底部固定连接有垫片,豆腐筐1顶部开设有多个适配槽2,适配槽2与限位杆5相适配,豆腐筐1两侧表面固定连接有把手7,压块3顶部设置有压制条痕用的凸起302,压块3顶部开设有多个出水孔303,压制过程中产生的豆汁通过出水孔303排出并流入泄水槽301中,通过泄水槽301将豆汁排出,压块3中部开设有泄水槽301,泄水槽301与出水孔303相连通。

[0026] 为保证该方案为实施的最佳方案,需要了解的是,豆腐筐1顶部开设有限位孔102,限位杆5表面活动连接于限位孔102,限位孔102的深度与限位杆5长度一致,保证限位杆5的伸缩长度,保证压制质量,豆腐筐1两侧的适配槽2之间的距离与两个限位杆5之间的距离一致。

[0027] 所以该模具在使用时,至少需要连个该模具才能够使用,使用时,首先将压块3放在最底部,最后将豆腐筐1对准压块3放下,随后倒入豆渣,接着将另一侧个压块3压在豆渣上,同样的再在上面放上豆腐筐1,以此进行可以放置多个该模具进行压制,压制时,最底层豆渣会被上一层的压块3进行压制,压制出的豆汁通过出水孔303落入泄水槽301内,通过泄水槽301排出,而在压制过程中,上方的压块3会逐渐将豆腐压制成型,但是为了避免上方重量太大破坏豆腐的质量,所以当压制一定程度时,限位块4会挂在下层豆腐筐1的顶部和上一层豆腐筐1的底部,此时,压力恒定,限位块4使得压块3不会再进行压制,压制成型后取出即可,通过这种方式一次性可以压制大量的豆腐,提升生产效率。

[0028] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

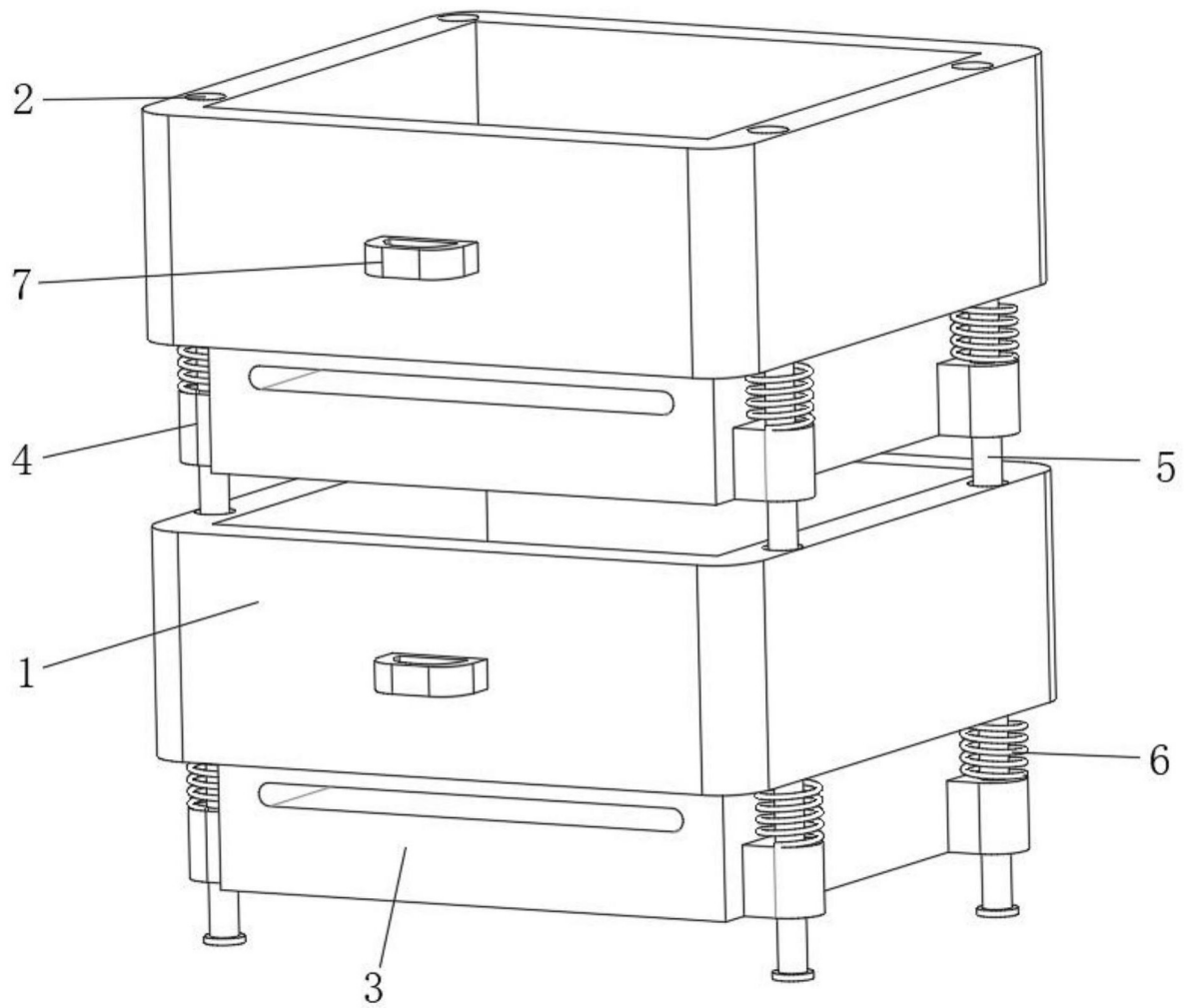


图1

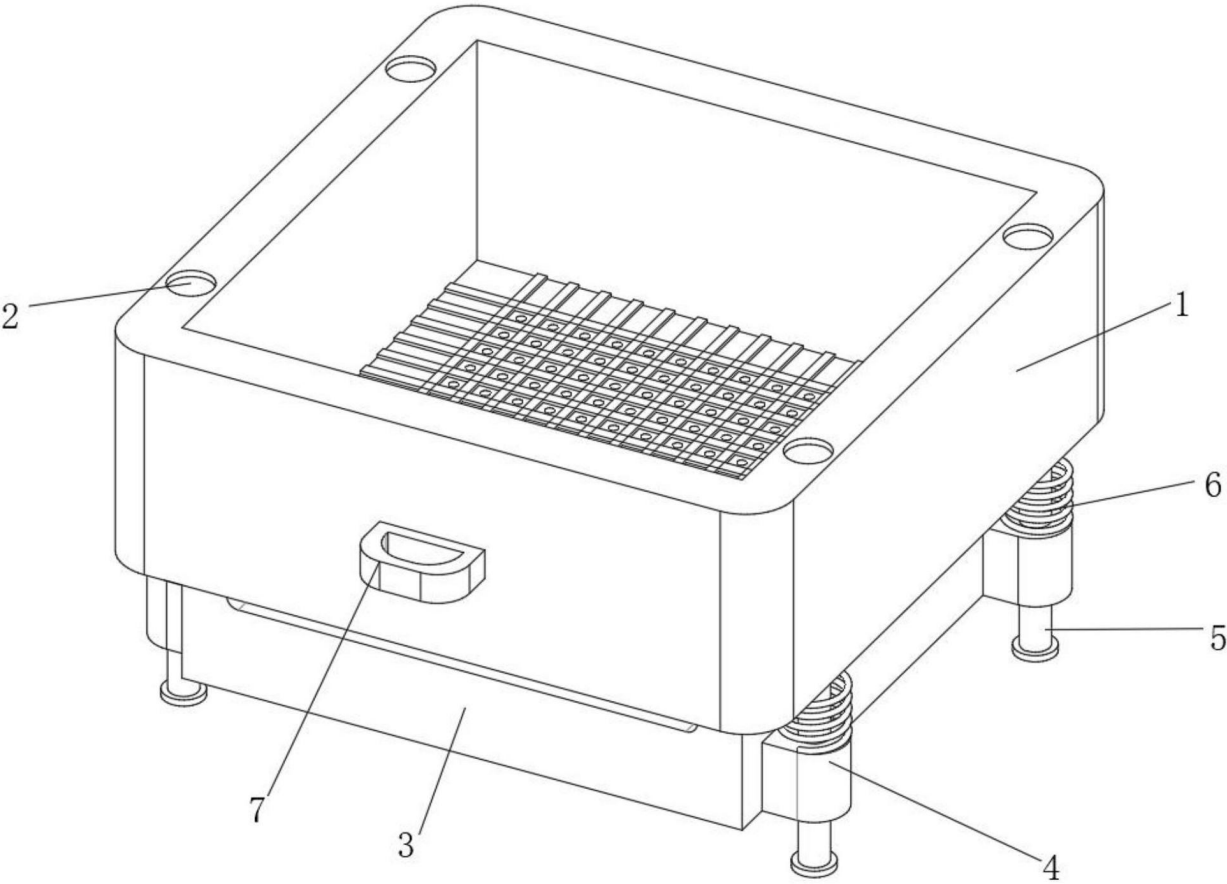


图2

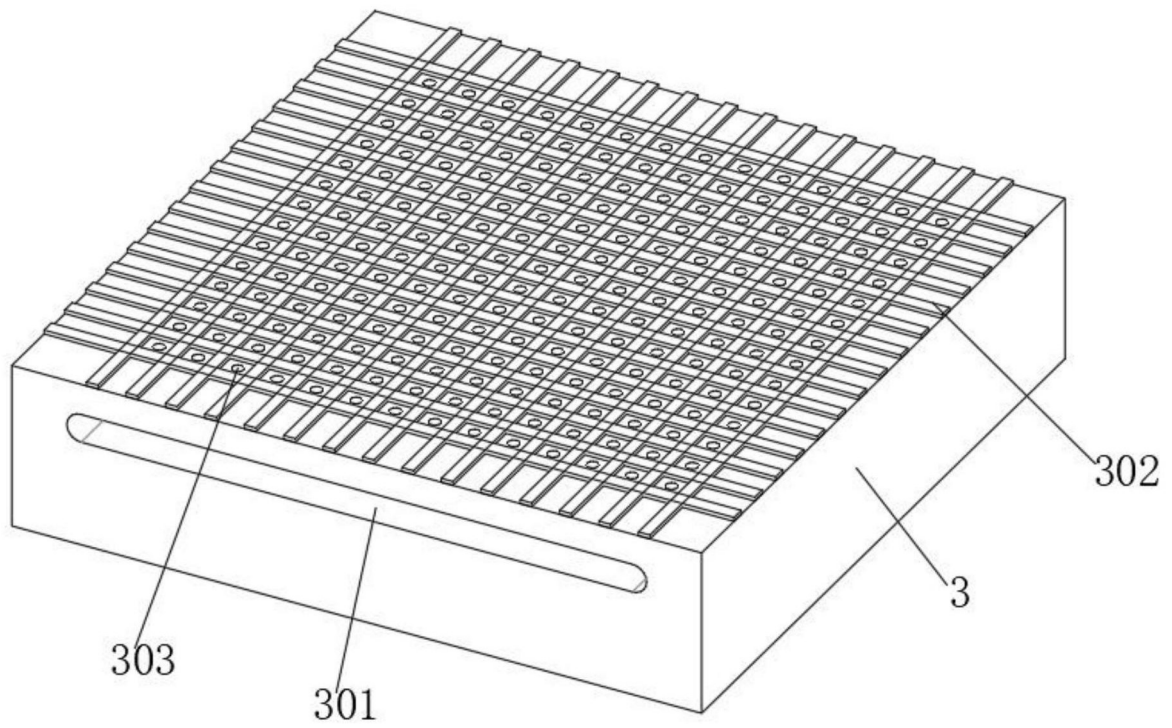


图3

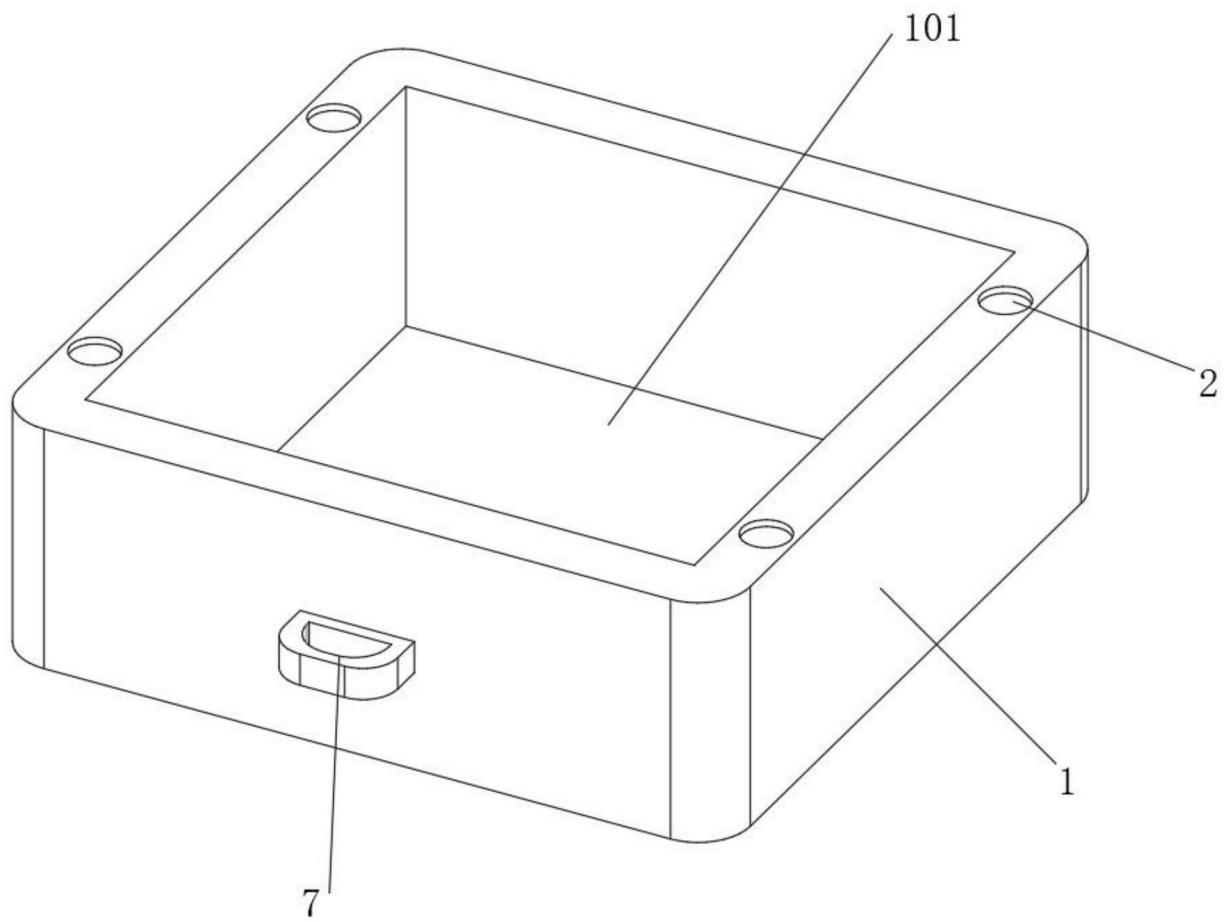


图4

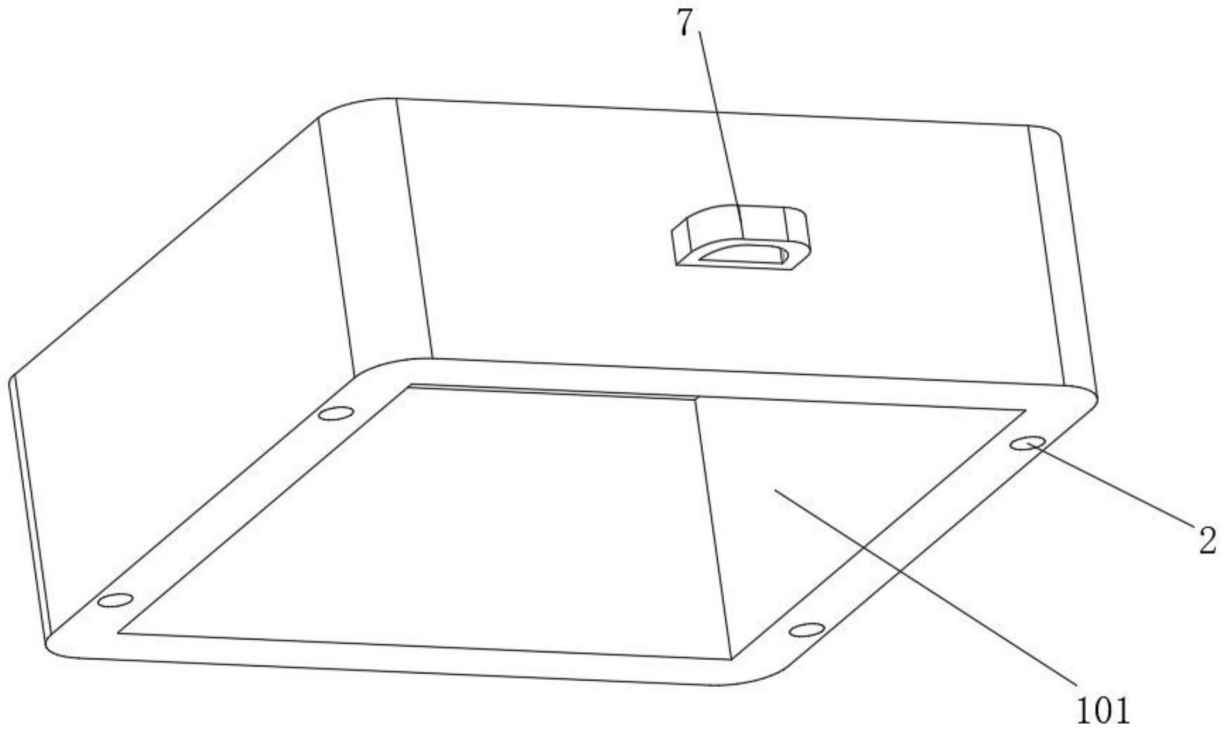


图5