



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222017603 U

(45) 授权公告日 2024. 11. 19

(21) 申请号 202323395218.5

(22) 申请日 2023.12.12

(73) 专利权人 烟台麦瑞宠物食品有限公司

地址 264000 山东省烟台市莱山区杰瑞路
17号

(72) 发明人 张华 吕晓莉 王昊翔

(74) 专利代理机构 烟台上禾知识产权代理事务
所(普通合伙) 37234

专利代理师 苏红红

(51) Int. Cl.

A21C 11/08 (2006.01)

A21C 9/08 (2006.01)

B08B 1/16 (2024.01)

B08B 1/20 (2024.01)

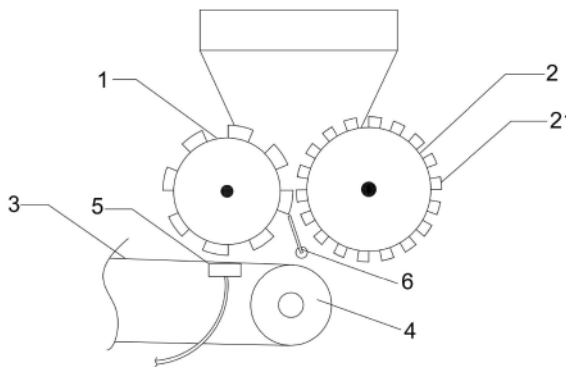
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种饼干成型设备

(57) 摘要

本实用新型涉及一种饼干成型设备,属于饼干加工技术领域,其包括输送装置、模辊、压辊、所述输送装置设置在模辊下方,所述模辊和所述压辊相对转动,所述模辊表面上设置有若干通孔,所述压辊表面上设置有若干凸起,所述刮料机构设置在所述模辊和所述压辊的中间,所述输送带顶面下方设置有吸气装置,所述吸气装置位于模辊正下方;本实用新型通过设置带若干凸起的压辊和刮料机构,使得成型饼干的密度更均匀、形态更饱满且没有多余残料;本实用新型通过设置吸气装置、带孔输送带并在模辊上设置若干通孔,使得产品不会粘结在模辊上,更容易掉落,并且还可以根据实际情况,选择使用或者不使用吸气装置,使得生产更顺畅且节省能源和成本。



1. 一种饼干成型设备,其特征在于,包括输送装置、模辊、压辊、刮料机构,所述输送装置设置在所述模辊下方,所述模辊和所述压辊相对转动,所述模辊表面上设置有若干通孔,所述压辊表面上设置有若干凸起,所述刮料机构设置在所述模辊和所述压辊的中间;所述输送装置包括输送带和链轮,所述输送带为输送链或者带孔帆布,所述输送带顶面下方设置有吸气装置,所述吸气装置位于模辊正下方。

2. 根据权利要求1所述的饼干成型设备,其特征在于,所述通孔以模辊轴为中心均匀设置。

3. 根据权利要求1所述的饼干成型设备,其特征在于,所述凸起以压辊轴为中心均匀设置。

4. 根据权利要求1所述的饼干成型设备,其特征在于,所述刮料机构为刮刀或者刮板。

5. 根据权利要求1所述的饼干成型设备,其特征在于,所述刮料机构与所述模辊的外周相切。

一种饼干成型设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种饼干成型设备,属于饼干加工技术领域。

背景技术

[0002] 酥性饼干是以面粉、油脂、糖为主要原料用辊印机成型以后烘烤而成的面点。常用的辊印机将混合成的面絮进行压制成型时,存在两个问题:一是辊印成型后的产品粘在辊轮上,不能在自身的重力作用下顺利掉落;二是辊印成型后的产品存在一些缺陷,例如成品不均匀、不饱满、有多余残料等,造成次品率增加,极大地降低了生产效率。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种饼干成型设备来解决如上所述的现有技术中存在的技术问题。

[0004] 本实用新型提供的技术方案如下:一种饼干成型设备,包括输送装置、模辊、压辊、刮料机构,所述输送装置设置在所述模辊下方,所述模辊和所述压辊相对转动,所述模辊表面上设置有若干通孔,所述压辊表面上设置有若干凸起,所述刮料机构设置在所述模辊和所述压辊的中间。

[0005] 在上述技术方案的基础上,本实用新型还可以做如下改进。

[0006] 进一步的,所述通孔以模辊轴为中心均匀设置。

[0007] 进一步的,所述凸起以压辊轴为中心均匀设置。

[0008] 采用上述进一步方案的有益效果是,在压辊上设置若干的凸起,可以对饼干糊状原料起到一定的搂住和挂住的作用,将搂挂住的原料填补进模辊的印花模上,可以使得成型的产品更均匀和饱满,减少残次品。

[0009] 进一步的,所述输送装置包括输送带和链轮。

[0010] 进一步的,所述输送带为输送链或者带孔帆布。

[0011] 采用上述进一步方案的有益效果是,输送带设置为输送链或者带孔帆布,当饼干的粘性比较大时,可以防止饼干粘连在输送带上;并且可以使吸气装置可以通过输送带对产品产生吸气作用。

[0012] 进一步的,所述输送带顶面下方设置有吸气装置,所述吸气装置位于模辊正下方。

[0013] 采用上述进一步方案的有益效果是,在输送带下方设置吸气装置,可以通过输送带的空隙对产品产生吸力,使得处于模辊正下方的产品可以顺利掉落到输送带上。

[0014] 进一步的,所述刮料机构为刮刀或者刮板。

[0015] 进一步的,所述刮料机构与所述模辊的外周相切,所述刮料机构用于将所述模辊上的残料刮掉。

[0016] 本实用新型提供的技术方案,与现有技术相比,具有以下有益效果:

[0017] 1. 本实用新型通过设置带若干凸起的压辊和刮料机构,使得成型饼干的密度更均匀、形态更饱满且没有多余残料。

[0018] 2.本实用新型通过设置吸气装置、带孔输送带和在模辊上设置若干通孔,使得产品不会粘结在模辊上,更容易掉落;并且还可以根据实际情况,选择使用或者不使用吸气装置,使得生产更顺畅且节省能源和成本。

附图说明

[0019] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0020] 图中,1、模辊;2、压辊;21、凸起;3、输送带;4、链轮;5、吸气装置;6、刮料机构。

具体实施方式

[0021] 以下结合实例对本实用新型的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本实用新型,并非用于限定本实用新型的范围。

[0022] 如图1所示,一种饼干成型设备,包括输送装置、模辊1、压辊2、刮料机构6,所述输送装置设置在所述模辊1下方,所述模辊1和所述压辊2相对转动,所述模辊1表面上设置有若干通孔(图上没有画出),所述压辊2表面上设置有若干凸起21,所述刮料机构6设置在所述模辊1和所述压辊2的中间;所述通孔以模辊轴为中心均匀设置;所述凸起21以压辊轴为中心均匀设置;所述输送装置包括输送带3和链轮4;所述输送带3为输送链或者带孔帆布;所述输送带3顶面下方设置有吸气装置5,所述吸气装置5位于模辊1正下方;所述刮料机构6与所述模辊1的外周相切,所述刮料机构6用于将所述模辊1上的残料刮掉。

[0023] 本实用新型的设备工作时,混合好的饼干糊状原料放入料斗中,通过模辊1和压辊2的相对转动,将原料压紧在模辊1的印花模上,压辊2上的凸起21能搂住一些原料,压辊2将搂住的这些原料填补并压进模辊1中的印花模上,再通过刮料机构6将模辊1上的残料刮掉,使成型的酥性饼干的密度更均匀,使成型饼干更饱满和完整,不存在残缺等问题,减少了饼干的残次品,提高了生产效率。

[0024] 本实用新型还可以根据所用原料的粘性不同以及饼干的重量大小,选择性将吸气装置5打开或者关闭。如果原料的粘性比较大或者饼干的自重比较小,利用产品自身的重力不能顺利落到输送带3上时,打开位于模辊1正下方的吸气装置5,吸气装置5通过输送链或者带孔帆布的输送带3对模辊1正下方的产品产生吸力,因为模辊1的表面均匀设置有若干通孔,可以在吸气装置5的作用下,使得模辊1中的气体向正下方外部冲击,使得粘结在模辊1上的产品更容易掉落到输送带3上,在链轮4的传动下,输送到指定位置;如果原料的粘性比较小或者饼干的自重比较大,在产品自身的重力作用下可以顺利掉落到输送带3上,则可以不开吸气装置5。本实用新型可以根据实际情况选择打开或不打开吸气装置5,使酥性饼干的生产更顺畅并且可以节约能源和成本。

[0025] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例,并不用以限制本实用新型,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。

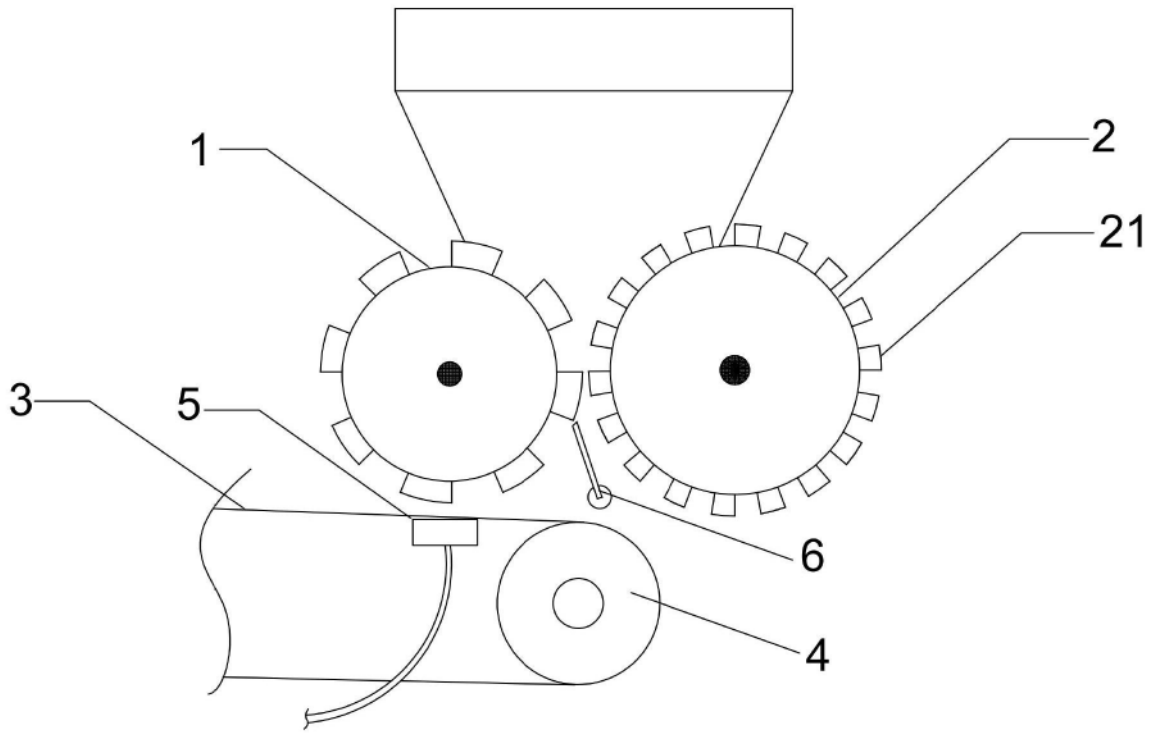


图1