



(21) 申请号 202421176975.5

(22) 申请日 2024.05.27

(73) 专利权人 珠海炎明食品科技有限公司

地址 519000 广东省珠海市斗门区白藤湖
湖滨一区20号

(72) 发明人 周芊好

(74) 专利代理机构 广东政道慧权专利代理事务
所(普通合伙) 44775

专利代理师 何崇康

(51) Int.Cl.

B01F 33/81 (2022.01)

B01F 27/921 (2022.01)

B01F 35/12 (2022.01)

B01F 27/806 (2022.01)

B01F 101/06 (2022.01)

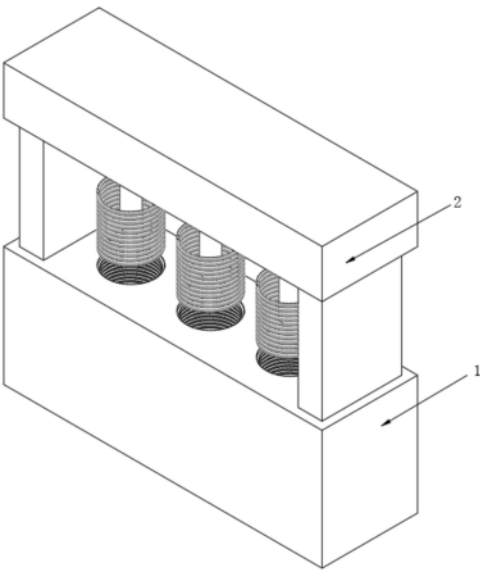
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种面包加工用蛋液搅拌装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种面包加工用蛋液搅拌装置,包括放置组件,放置组件的顶部设置有可保持往复插接于放置组件内部的搅拌组件,放置组件的内部开设有搅拌槽,搅拌槽靠近搅拌组件的内壁设置有清洁机构,搅拌组件受驱保持轴向转动以卡接于清洁机构内部,以保持往复插接于搅拌槽的内部。该实用新型提供的面包加工用蛋液搅拌装置,通过搅拌环啮合于螺纹块内部,可使转轴驱动支杆进行转动时,使搅拌环进行往复运动,从而插入搅拌槽内部,对内部蛋液进行搅拌工作;还通过搅拌环与螺纹块紧密啮合设置,可使搅拌环进行转动脱离搅拌槽的过程中,附着于搅拌环上的蛋液被螺纹块刮蹭从而脱离搅拌环,对搅拌环进行清洁。



1. 一种面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,包括放置组件(1),所述放置组件(1)的顶部设置有可保持往复插接于所述放置组件(1)内部的搅拌组件(2),所述放置组件(1)的内部开设有搅拌槽(102),所述搅拌槽(102)靠近搅拌组件(2)的内壁设置有清洁机构,所述搅拌组件(2)受驱保持轴向转动以卡接于清洁机构内部,以保持往复插接于所述搅拌槽(102)的内部。

2. 根据权利要求1所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,所述放置组件(1)包括放置底座(101),所述放置底座(101)的内部开设有呈线性阵列分布的搅拌槽(102)。

3. 根据权利要求2所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,所述清洁机构具体包括螺纹块(103)。

4. 根据权利要求3所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,所述搅拌组件(2)包括顶板(201),所述顶板(201)与放置底座(101)之间连接设置有伸缩柱(202)。

5. 根据权利要求4所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,所述顶板(201)靠近搅拌槽(102)的外壁对应各个所述搅拌槽(102)设置有支杆(204)。

6. 根据权利要求5所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,各个所述支杆(204)与顶板(201)之间连接设置有转轴(203),所述支杆(204)靠近搅拌槽(102)的端部外壁围绕设置有搅拌环(205),所述支杆(204)与搅拌环(205)之间连接设置有连接杆(206)。

7. 根据权利要求6所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,所述搅拌环(205)与所述螺纹块(103)可保持啮合连接。

8. 根据权利要求6所述的面包加工用蛋液搅拌装置,其特征在于,所述顶板(201)的内部设置有电机(207),所述电机(207)的输出端连接于各个所述转轴(203)。

一种面包加工用蛋液搅拌装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及面包加工技术领域,具体来说涉及一种面包加工用蛋液搅拌装置。

背景技术

[0002] 烘焙,又称为烘烤、焙烤,是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程,烘焙是面包、蛋糕类产品制作不可缺少的步骤,通过烘焙后淀粉产生糊化、蛋白质变性等一系列化学变化后,面包、蛋糕达到熟化的目的。

[0003] 如专利CN211864640U,公开的一种面包加工用的蛋液搅拌装置,其充分混合蛋液,提高搅拌效率,提高实用性;包括搅拌缸,搅拌缸的内部设置有腔室,腔室的顶端设置有开口,并且开口与腔室相通;还包括第一连接板、第二连接板、第三连接板、第一弹簧、第一伸缩杆、动力电机和减速机,第一连接板底端的左前侧、左后侧、右前侧和右后侧均设置有第一连接杆,搅拌缸置于第一连接板的顶端,第二连接板底端的左前侧、左后侧、右前侧和右后侧均设置有第二连接杆,四组第二连接杆的底端分别与第一连接板顶端的左前侧、左后侧、右前侧和右后侧连接,第三连接板底端的左前侧、左后侧、右前侧和右后侧均设置有第四连接板。

[0004] 在实际操作过程中,大多数蛋液搅拌器在搅拌完成后,外部会残留蛋液,会使被搅拌的蛋液变少,且搅拌器需要及时清洗,避免滋生大量细菌等问题。

[0005] 可见,现有技术存在的上述问题,亟待改进。

实用新型内容

[0006] 鉴于现有技术存在的上述问题,本实用新型的一方面目的在于提供一种面包加工用蛋液搅拌装置,以解决蛋液搅拌器在搅拌完成后,外部会粘连残留大量蛋液,导致被搅拌的蛋液减少,且搅拌器需要及时清洗,否则会滋生细菌,降低工作效率等问题。

[0007] 为了实现上述目的,本实用新型提供的一种面包加工用蛋液搅拌装置,包括放置组件,所述放置组件的顶部设置有可保持往复插接于所述放置组件内部的搅拌组件,所述放置组件的内部开设有搅拌槽,所述搅拌槽靠近搅拌组件的内壁设置有清洁机构,所述搅拌组件受驱保持轴向转动以卡接于清洁机构内部,以保持往复插接于所述搅拌槽的内部。

[0008] 作为优选的,所述放置组件包括放置底座,所述放置底座的内部开设有呈线性阵列分布的搅拌槽。

[0009] 作为优选的,所述清洁机构具体包括螺纹块。

[0010] 作为优选的,所述搅拌组件包括顶板,所述顶板与放置底座之间连接设置有伸缩柱。

[0011] 作为优选的,所述顶板靠近搅拌槽的外壁对应各个所述搅拌槽设置有支杆。

[0012] 作为优选的,各个所述支杆与顶板之间连接设置有转轴,所述支杆靠近搅拌槽的端部外壁围绕设置有搅拌环,所述支杆与搅拌环之间连接设置有连接杆。

[0013] 作为优选的,所述搅拌环与所述螺纹块可保持啮合连接。

[0014] 作为优选的,所述顶板的内部设置有电机,所述电机的输出端连接于各个所述转轴。

[0015] 有益效果:

[0016] 与现有技术相比,本实用新型提供的一种面包加工用蛋液搅拌装置,具备以下有益效果是:

[0017] 1、通过搅拌环啮合于螺纹块内部,可使转轴驱动支杆进行转动时,使搅拌环进行往复运动,从而插入搅拌槽内部,对内部蛋液进行搅拌工作。

[0018] 2、通过搅拌环与螺纹块紧密啮合设置,可使搅拌环进行转动脱离搅拌槽的过程中,附着于搅拌环上的蛋液被螺纹块刮蹭从而脱离搅拌环,对搅拌环进行清洁。

附图说明

[0019] 为了更清楚地说明本申请实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本实用新型中记载的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0020] 图1为本实用新型实施例提供的蛋液搅拌装置的结构示意图;

[0021] 图2为本实用新型实施例提供的蛋液搅拌装置正视剖面的结构示意图。

[0022] 主要附图标记:

[0023] 1、放置组件;2、搅拌组件;101、放置底座;102、搅拌槽;103、螺纹块;201、顶板;202、伸缩柱;203、转轴;204、支杆;205、搅拌环;206、连接杆;207、电机。

具体实施方式

[0024] 为了使本领域的技术人员更好地理解本实用新型的技术方案,下面将结合附图对本实用新型作进一步的详细介绍。

[0025] 如图1-2所示,一种面包加工用蛋液搅拌装置,包括放置组件1,放置组件1的顶部设置有可保持往复插接于放置组件1内部的搅拌组件2,放置组件1的内部开设有搅拌槽102,搅拌槽102靠近搅拌组件2的内壁设置有清洁机构,搅拌组件2受驱保持轴向转动以卡接于清洁机构内部,以保持往复插接于搅拌槽102的内部。

[0026] 该面包加工用蛋液搅拌装置主要目的是为了通过搅拌环205啮合于螺纹块103内部,可使转轴203驱动支杆204进行转动时,使搅拌环205进行往复运动,从而插入搅拌槽102内部,对内部蛋液进行搅拌工作;还通过搅拌环205与螺纹块103紧密啮合设置,可使搅拌环205进行转动脱离搅拌槽102的过程中,附着于搅拌环205上的蛋液被螺纹块103刮蹭从而脱离搅拌环205,对搅拌环205进行清洁。

[0027] 本实用新型提供的技术方案中,由图1和图2可知,放置组件1包括放置底座101,且放置底座101的内部开设有呈线性阵列分布的搅拌槽102,搅拌槽102内部用于放置蛋液,再通过搅拌环205在内部转动从而对蛋液进行搅拌工作。

[0028] 再者,清洁机构具体包括螺纹块103,通过螺纹块103与搅拌组件2的啮合设置,可使搅拌组件2只需要转动,即可自动进行往复插接于搅拌槽102的内部,从而对内部蛋液进行搅拌工作。

[0029] 再者,搅拌组件2包括顶板201,且顶板201与放置底座101之间连接设置有伸缩柱202,通过搅拌组件2与螺纹块103的啮合设置,使搅拌组件2进行转动时,可带动伸缩柱202进行伸缩运动,从而使搅拌组件2往复插接于搅拌槽102的内部。

[0030] 再者,顶板201靠近搅拌槽102的外壁对应各个搅拌槽102设置有支杆204,通过各个对应设置的支杆204,均可插接于搅拌槽102的内部,进行搅拌工作。

[0031] 再者,各个支杆204与顶板201之间连接设置有转轴203,可驱使支杆204进行轴向转动,支杆204靠近搅拌槽102的端部外壁围绕设置有搅拌环205,通过支杆204的轴向转动以及搅拌环205与螺纹块103的啮合设置,可使搅拌组件2可往复插接于搅拌槽102的内部,对内部鸡蛋液进行搅拌,支杆204与搅拌环205之间连接设置有连接杆206。

[0032] 再者,搅拌环205与螺纹块103可保持啮合连接,还通过搅拌环205与螺纹块103的紧密啮合设置,当搅拌环205反向转动使支杆204脱离搅拌槽102时,螺纹块103会持续刮蹭搅拌环205,将附着于搅拌环205上的鸡蛋液刮下。

[0033] 再者,顶板201的内部设置有电机207,电机207的输出端连接于各个转轴203,从而驱使转轴203转动。

[0034] 工作原理:首先在各个搅拌槽102内部放置蛋液,然后启动电机207,从而驱使转轴203进行正向转动;

[0035] 通过转轴203的转动,带动支杆204进行转动,从而使搅拌环205在与螺纹块103啮合的情况下进行转动,从而使搅拌环205向搅拌槽102的内部进行位移,从而对内部的蛋液进行搅拌工作;

[0036] 当搅拌完成后,再控制电机207,驱使转轴203反向转动,从而使搅拌环205向脱离搅拌槽102的方向进行位移,且搅拌环205持续与螺纹块103紧密啮合设置,可通过螺纹块103的刮蹭,将附着于搅拌环205上的蛋液刮下,从而对搅拌环205进行清洁工作。

[0037] 以上只通过说明的方式描述了本实用新型的某些示范性实施例,毋庸置疑,对于本领域的普通技术人员,在不偏离本实用新型的精神和范围的情况下,可以用各种不同的方式对所描述的实施例进行修正。因此,上述附图和描述在本质上是说明性的,不应理解为对本实用新型权利要求保护范围的限制。

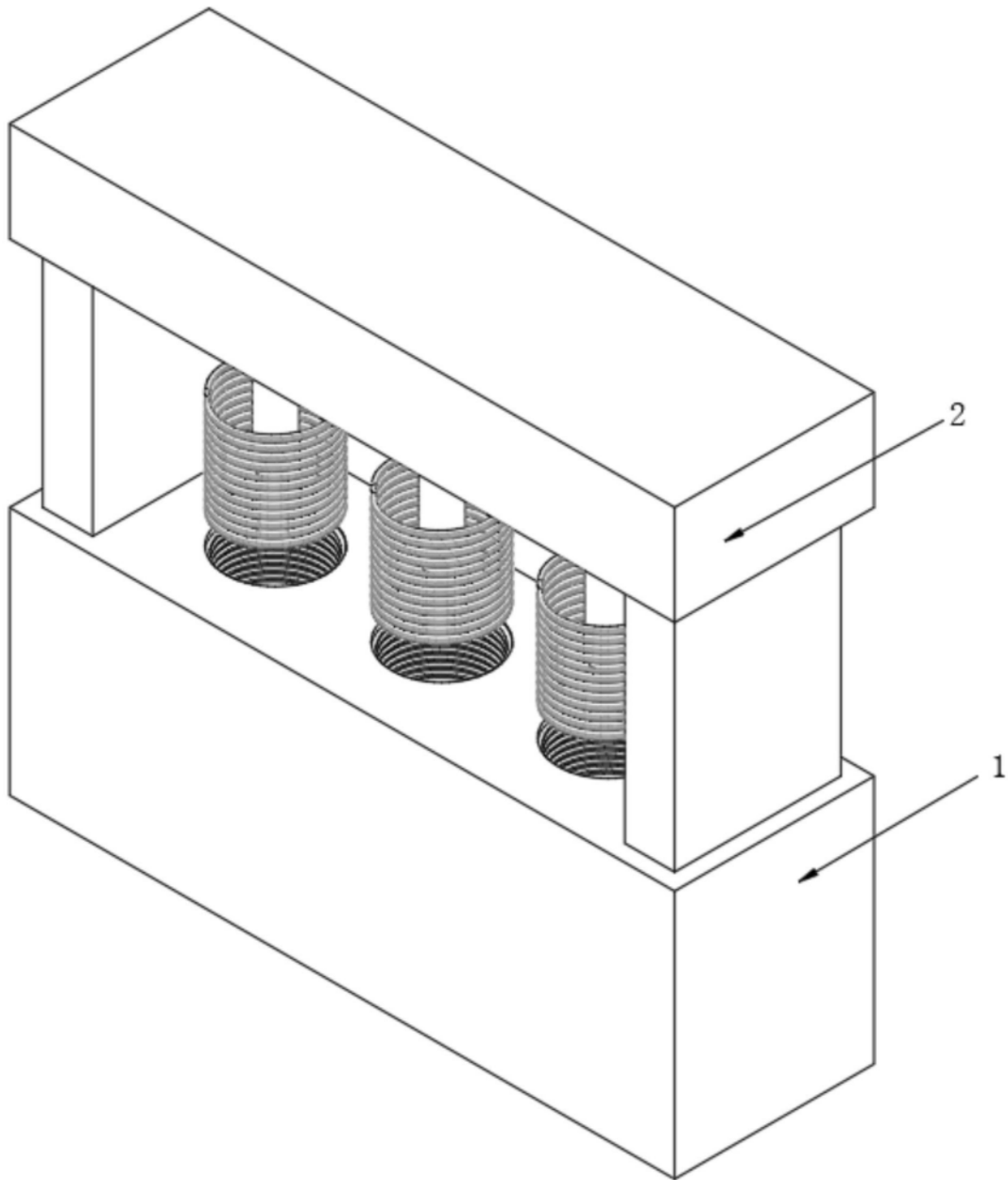


图1

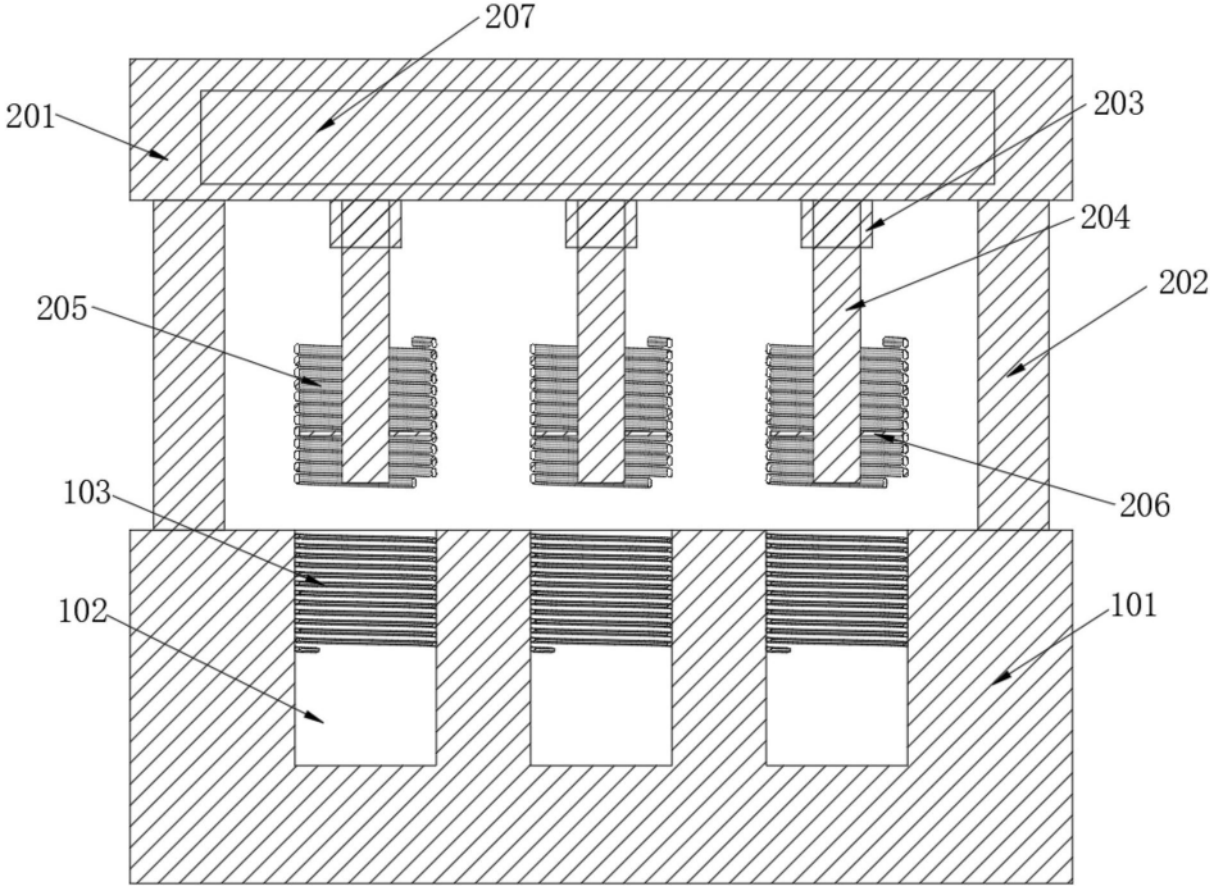


图2