



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207040659 U

(45)授权公告日 2018.02.27

(21)申请号 201720797364.6

(22)申请日 2017.07.04

(73)专利权人 信阳农林学院

地址 464000 河南省信阳市平桥区羊山新区新24大街

(72)发明人 刘坤峰 刘洋 陈亚蓝 陈龙
张乾

(74)专利代理机构 北京方向标知识产权代理事务所(普通合伙) 11636

代理人 段斌

(51)Int.Cl.

A21B 5/03(2006.01)

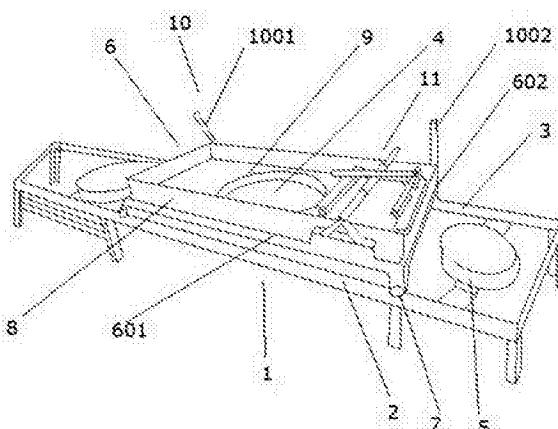
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

现场制作面食卷饼的装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种现场制作面食卷饼的装置，包括有支架，所述支架在长度方向上设置有第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆；在所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆之间设置有若干个铺面板，所述铺面板是圆形的，所述铺面板底部设置有加热器；还包括有移动架，动架的移动滚轮嵌装在所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆上，所述移动架沿第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆自由往复移动；移动架设置有装面盘，所述装面盘中间位置具有铺面孔，所述铺面孔的孔径与所述铺面板的直径是相同的；所述移动架设置有升降构件。面糊通过铺面孔铺设在铺面板上，操作简便，快速；待铺设面糊后，启动升降构件，提高移动架的高度，进行下一个铺面板铺设面糊的步骤。



1. 一种现场制作面食卷饼的装置，包括有支架，其特征在于，所述支架在长度方向上设置有第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆；在所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆之间设置有若干个铺面板，所述铺面板是圆形的，所述铺面板底部设置有加热器；还包括有移动架，所述移动架的移动滚轮嵌装在所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆上，所述移动架沿所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆自由往复移动；所述移动架设置有装面盘，所述装面盘中间位置具有铺面孔，所述铺面孔的孔径与所述铺面板的直径是相同的；所述移动架设置有升降构件。

2. 根据权利要求1所述的现场制作面食卷饼的装置，其特征在于，在所述装面盘的侧面，且位于移动架上设置有第三导轨支撑杆和第四导轨支撑杆，刮面架的滚轮嵌装在所述第三导轨支撑杆和第四导轨支撑杆上，所述刮面架具有第一刮面板和第二刮面板，所述第一刮面板和第二刮面板通过连杆连接，所述连杆活动扣搭在所述刮面架的支杆上。

3. 根据权利要求1所述的现场制作面食卷饼的装置，其特征在于，所述升降构件包括有一升降杆和第二升降杆。

4. 根据权利要求1所述的现场制作面食卷饼的装置，其特征在于，所述铺面板共有三个，所述加热器采用的供热源为液化气罐。

5. 根据权利要求1-4任一项所述的现场制作面食卷饼的装置，其特征在于，所述铺面孔的孔径为30cm；所述装面盘的厚度为1-3mm。

现场制作面食卷饼的装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于食品加工技术领域,尤其涉及一种现场制作面食卷饼的装置。

背景技术

[0002] 目前,随着城市生活节奏的加快,很多上班族的早餐解决方式均是在路边购买,方便快捷,其中面食卷饼是上班族所常见的一种食品。

[0003] 但是目前市场上做这种面食卷饼基本上都是在圆形的铁板上手工铺设面糊,效率低,会出现多人等待的情况。

实用新型内容

[0004] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种结构新颖、效率高、制作时间短的现场制作面食卷饼的装置。

[0005] 为解决上述技术问题,本实用新型采用的技术方案是:该现场制作面食卷饼的装置,包括有支架,所述支架在长度方向上设置有第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆;在所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆之间设置有若干个铺面板,所述铺面板是圆形的,所述铺面板底部设置有加热器;还包括有移动架,所述移动架的移动滚轮嵌装在所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆上,所述移动架沿所述第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆自由往复移动;所述移动架设置有装面盘,所述装面盘中间位置具有铺面孔,所述铺面孔的孔径与所述铺面板的直径是相同的;所述移动架设置有升降构件。

[0006] 在上述技术方案中,铺面板用于铺设面糊,加热器用于加热铺面板,铺面板采用铁板,加热快;移动架在第一导轨支撑杆和第二导轨支撑杆自由往复移动,这样可以加快面食卷饼的制作速度,在一个铺面板上铺设面糊后,迅速移动移动架移至另一个空闲的铺面板;装面盘用于承装面糊,由于铺面孔的孔径与所述铺面板的直径是相同的,这样,当移动架移动至铺面板上方时,启动升降构件,降低移动架的高度,使得铺面孔与铺面板重合,铺面板与装面盘的底面具有一定的高度差,该高度差即是在铺面板上铺设的面糊的厚度,面糊通过铺面孔铺设在铺面板上,操作简便,快速;待铺设面糊后,启动升降构件,提高移动架的高度,进行下一个铺面板铺设面糊的步骤。

[0007] 优选的,在所述装面盘的侧面,且位于移动架上设置有第三导轨支撑杆和第四导轨支撑杆,刮面架的滚轮嵌装在所述第三导轨支撑杆和第四导轨支撑杆上,所述刮面架具有第一刮面板和第二刮面板,所述第一刮面板和第二刮面板通过连杆连接,所述连杆活动扣搭在所述刮面架的支杆上。

[0008] 第三导轨支撑杆和第四导轨支撑杆的作用在于使得刮面架可以自由往复移动,往铺面孔内铺设面糊,使得面糊铺设在铺面板上。

[0009] 优选的,所述升降构件包括有第一升降杆和第二升降杆;设置两个升降杆的作用在于,将升降移动架的高度分化为两个部件来实现,左右手同时操作,反应快速。

[0010] 优选的,所述铺面板共有三个,所述加热器采用的供热源为液化气罐。

[0011] 优选的，所述铺面孔的孔径为30cm；所述装面盘的厚度为1-3mm。

附图说明

[0012] 下面结合附图和本实用新型的实施方式进一步详细说明：
[0013] 图1是本实用新型现场制作面食卷饼的装置的立体结构图；
[0014] 图2是图1中的刮面架的俯视结构示意图；
[0015] 图3是图1中升降构件中的第二升降杆与移动架滚轮连接方式结构示意图；
[0016] 其中：1-支架；2-第一导轨支撑杆；3-第二导轨支撑杆；4-铺面板；5-加热器；6-移动架；601-第三导轨支撑杆；602-第四导轨支撑杆；7-移动滚轮；8-装面盘；9-铺面孔；10-升降构件；1001-第一升降杆；1002-第二升降杆；11-刮面架；1101-第一刮面板；1102-第二刮面板；12-连杆；13-支杆。

具体实施方式

[0017] 如附图1所示的是本实用新型的现场制作面食卷饼的装置，包括有支架1，所述支架1在长度方向上设置有第一导轨支撑杆2和第二导轨支撑杆3；在所述第一导轨支撑杆2和第二导轨支撑杆3之间设置有若干个铺面板4，所述铺面板4是圆形的，所述铺面板4底部设置有加热器5；还包括有移动架6，所述移动架6的移动滚轮7嵌装在所述第一导轨支撑杆2和第二导轨支撑杆3上，所述移动架6沿所述第一导轨支撑杆2和第二导轨支撑杆3自由往复移动；所述移动架6设置有装面盘8，所述装面盘8中间位置具有铺面孔9，所述铺面孔9的孔径与所述铺面板4的直径是相同的；所述移动架6设置有升降构件10。

[0018] 如图2所示，在所述装面盘8的侧面，且位于移动架上设置有第三导轨支撑杆601和第四导轨支撑杆602，刮面架11的滚轮嵌装在所述第三导轨支撑杆601和第四导轨支撑杆602上，所述刮面架11具有第一刮面板1101和第二刮面板1102，所述第一刮面板1101和第二刮面板1102通过连杆12连接，所述连杆12活动扣搭在所述刮面架11的支杆13上。

[0019] 所述升降构件10包括有第一升降杆1001和第二升降杆1002；所述铺面板4共有三个，所述加热器5采用的供热源为液化气罐；所述铺面孔的孔径为30cm；所述装面盘的厚度为1-3mm。

[0020] 具体使用时：将预先准备好的面糊放置在装面盘8内，移动移动架6，使得铺面孔9位于其中一个铺面板4的正上方，手动操作升降机构10，如图3所示，第二升降杆1002向内掰动，使得第二升降杆1002的下端往外顶移动滚轮7，由移动滚轮7与移动架6是活动连接的，对于第一升降杆1001亦是如此操作，二者同时动作，这时，由于移动滚轮7(滚轮架)往外移动，放低了移动架6的位置，使得铺面板4与铺面孔9的高度差缩小至面糊铺设的厚度，此时，如图1所示，从右至左移动刮面板11，将面糊刮至铺面孔9中，铺设在铺面板4上，直至移动至左侧，一个铺面板4上的面糊铺设完毕，往外掰动第一升降杆1001和第二升降杆1002，提升移动架6的高度，该铺面板4上的面糊进行下一步加热及后续操作，在等待加热等程序过程中，即可移动移动架6至旁边的其他铺面板上，重复铺设面糊动作，效率高，制作面食卷饼的速度快，等待时间短。

[0021] 以上所述的具体实施例，对本实用新型的目的、技术方案和有益效果进行了进一步详细说明，所应理解的是，以上所述仅为本实用新型的具体实施例而已，并不用于限制本

实用新型；凡在本实用新型的精神和原则之内，所做的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本实用新型的保护范围之内。

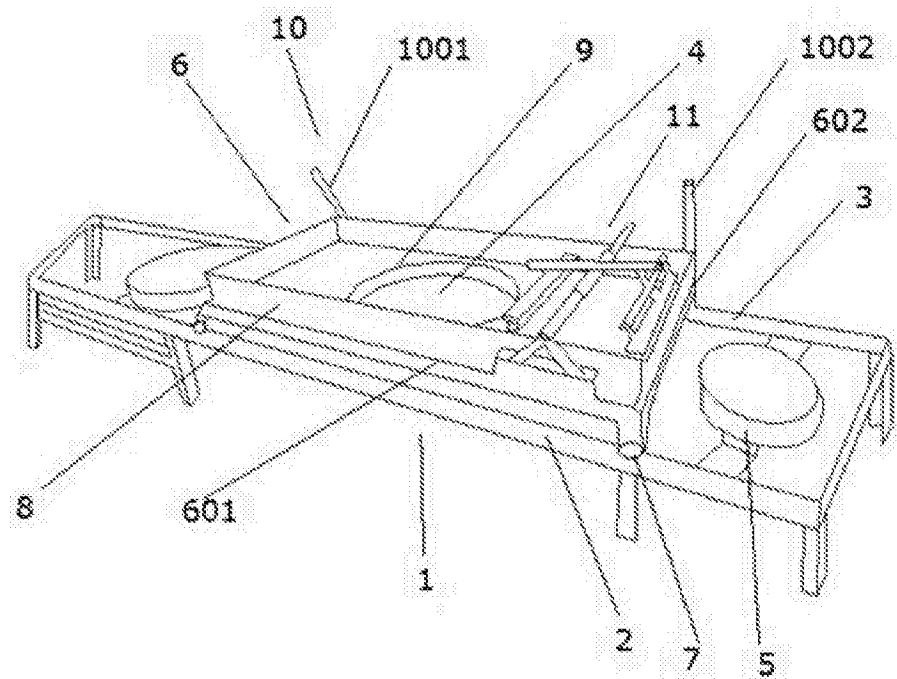


图1

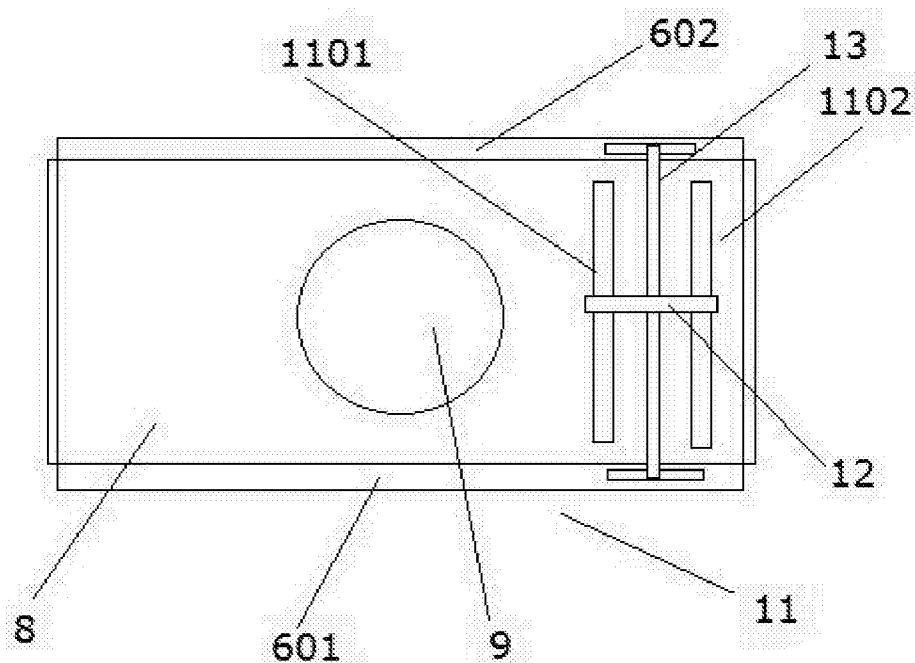


图2

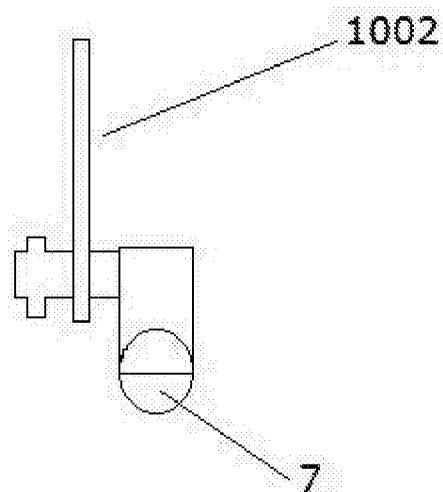


图3