



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104430673 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410741447. 4

(22) 申请日 2014. 12. 09

(71) 申请人 重庆市凌翔食品有限公司

地址 402763 重庆市璧山县来凤镇津璧路

(72) 发明人 代连平

(74) 专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务

所(普通合伙) 50217

代理人 黄书凯

(51) Int. Cl.

A21C 11/10(2006. 01)

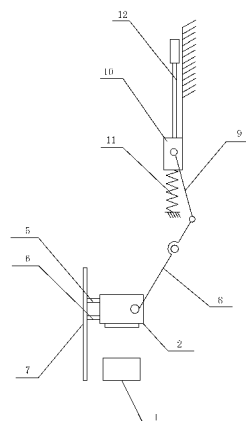
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 发明名称

压饼机构

(57) 摘要

本发明属于食品机械技术领域,压饼机构,包括机架,机架上安装有压面台,压面台的侧边设有导轨,导轨上设有可上下移动的压面器;压面器与杠杆的下端铰接,杠杆的上端与连杆下端连接,杠杆的支点位于压面器的侧方;连杆的上端铰接于滑块,该滑块滑动配合于机架上竖向滑槽内,滑块的下端与机架之间连接有弹簧,滑块的上端与竖向的气缸输出轴连接。本发明结构简单,替代了人工压饼,提高了工作效率,保证了出饼的厚度均匀性。



1. 压饼机构,包括机架,机架上安装有压面台,其特征在于,压面台的侧边设有导轨,导轨上设有可上下移动的压面器;压面器与杠杆的下端铰接,杠杆的上端与连杆下端连接,杠杆的支点位于压面器的侧方;连杆的上端铰接于滑块,该滑块滑动配合于机架上竖向滑槽内,滑块的下端与机架之间连接有弹簧,滑块的上端与竖向的气缸输出轴连接。

2. 根据权利要求1所述的压饼机构,其特征在于:所述压面器的下端设有压块,压块的外围设有环形的余料切刀。

3. 根据权利要求1所述的压饼机构,其特征在于:所述压面器设有横向的支杆,支杆的末端固定有与导轨配合的滚轮。

4. 根据权利要求3所述的压饼机构,其特征在于:所述支杆末端与滚轮的轮轴焊接,滚轮通过轴承配合在轮轴上。

压饼机构

技术领域

[0001] 本发明属于食品机械技术领域。

背景技术

[0002] 现在市面上很多饼状的面制零食,这种零食的制作工艺均为将面粉加水和匀后,揉成面团,再使用压面板将面团压成饼状,这种方式的缺点在于:采用人工压饼,工作效率低下且会造成饼的厚度不均,一是饼的各部分厚度不同,另一方面是不同的饼之间的厚度不同。

发明内容

[0003] 本发明意在提供一种工作效率高、出饼厚度均匀的压饼机构。

[0004] 本方案中的压饼机构,包括机架,机架上安装有压面台,压面台的侧边设有导轨,导轨上设有可上下移动的压面器;压面器与杠杆的下端铰接,杠杆的上端与连杆下端连接,杠杆的支点位于压面器的侧方;连杆的上端铰接于滑块,该滑块滑动配合于机架上竖向滑槽内,滑块的下端与机架之间连接有弹簧,滑块的上端与竖向的气缸输出轴连接。

[0005] 本发明的有益效果为:通过压面器的上下移动,使得位于压台上的面团被压成饼状,另外,压面器的驱动机构为连杆结构,气缸输出轴的动力经过滑块、连杆和杠杆从而传递到压面器上,避免了气缸输出轴直接连接冲击力过大的问题,本发明结构简单,替代了人工压饼,提高了工作效率,保证了出饼的厚度均匀性。

[0006] 进一步,压面器的下端设有压块,压块的外围设有环形的余料切刀,面团在被压制时会往周边堆积,余料切刀可以切掉这部分堆积面团,保证出饼的美观度。

[0007] 进一步,压面器设有横向的支杆,支杆的末端固定有与导轨配合的滚轮,压面器的移动更加灵活。

[0008] 进一步,所述支杆末端与滚轮的轮轴焊接,滚轮通过轴承配合在轮轴上,转动更加灵活。

附图说明

[0009] 图1为本发明压饼机构实施例的结构示意图;

图2为图1中压面器的结构示意图。

具体实施方式

[0010] 下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明:

说明书附图中的附图标记包括:压台1、压面器2、压块3、余料切刀4、上支杆5、下支杆6、导轨7、杠杆8、连杆9、滑块10、弹簧11、气缸输出轴12。

[0011] 实施例基本如附图1、2所示:压饼机构,包括机架,机架上安装有压台,压台的侧边固定有竖直的导轨7,导轨7内安装有上滚轮和下滚轮,上滚轮和下滚轮的轮轴分别焊接

有横向的上支杆 5 和下支杆 6,两个滚轮均与对应的轮轴通过轴承配合,上支杆 5 和下支杆 6 之间安装有压饼器,该压饼器的下端面与压台台面相对,压饼器的下端面上带有圆柱形的压块 3,该压块 3 的外围通过螺栓固定有一圈环形的余料切刀 4,当压饼器的压块 3 与压台接触后,将面团延伸成饼状,与此同时,余料切刀 4 将多余的面团切割掉。

[0012] 该压饼器的驱动机构为连杆 9 机构,该连杆 9 机构包括杠杆 8 和连杆 9,该杠杆 8 的支点固定在机架上,杠杆 8 的上端与连杆 9 下端进行铰接,杠杆 8 的下端与压饼器铰接,杠杆 8 的支点位于压饼器的右侧;连杆 9 上端铰接于一滑块 10 上,该滑块 10 位于在机架上竖向的滑槽中,滑块 10 的下端与机架通过弹簧 11 固定连接,滑块 10 的上端与机架上竖直布置的气缸输出轴 12 连接固定。

[0013] 本实施例的工作过程如下:气缸输出轴 12 向下运动时,滑块 10 克服弹簧 11 的弹力推动连杆 9 动作,连杆 9 动作使得杠杆 8 围绕支点转动,杠杆 8 的转动使得压面器 2 沿着导轨 7 上移动,同理,当气缸输出轴 12 回缩时,则压面器 2 则下移,压面器 2 的压块 3 将压台上的面饼压成饼状,余料切刀 4 将多余的面团切割掉。

[0014] 以上所述的仅是本发明的实施例,方案中公知的具体结构及特性等常识在此未作过多描述。应当指出,对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明结构的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和发明的实用性。本申请要求的保护范围应当以其权利要求的内容为准,说明书中的具体实施方式等记载可以用于解释权利要求的内容。

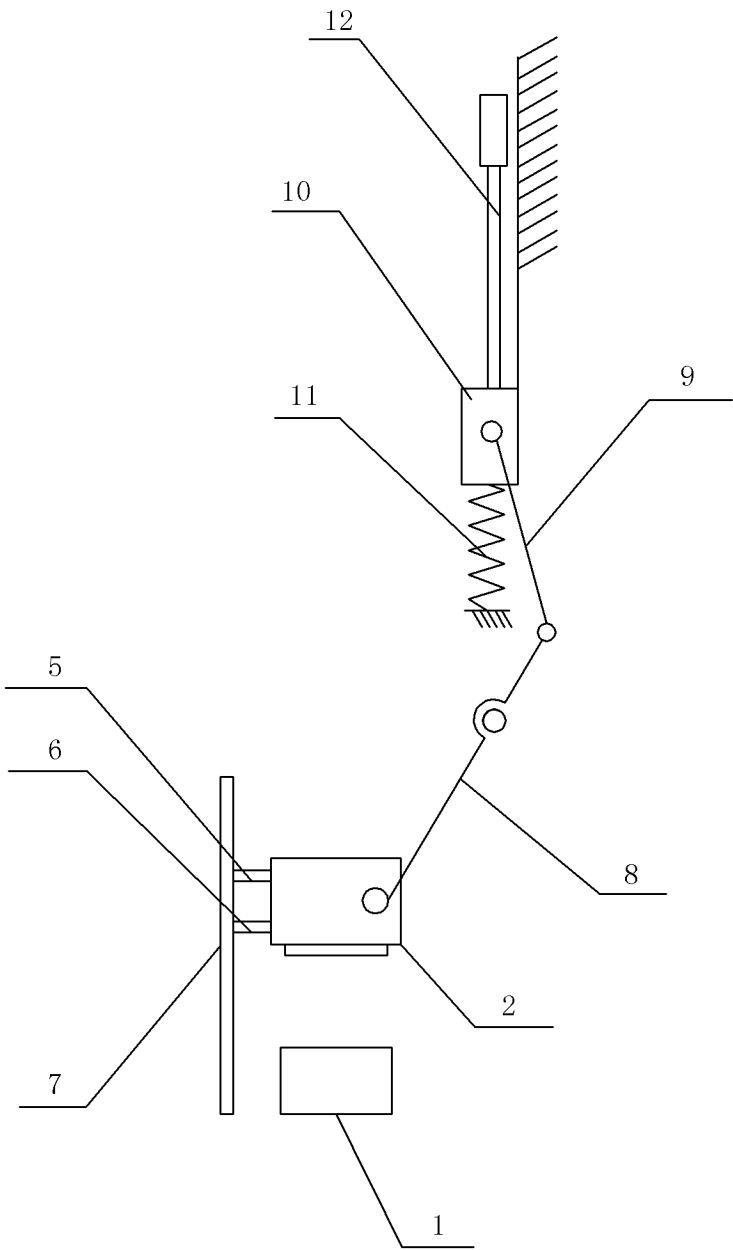


图 1

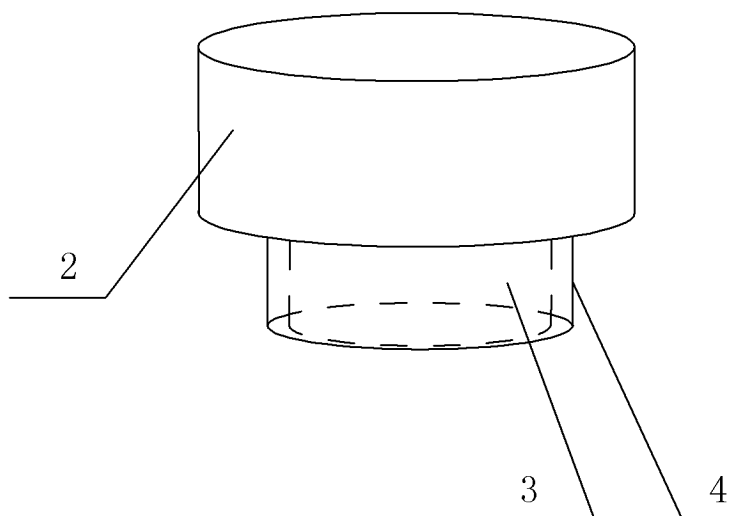


图 2