(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 221330151 U
(45)授权公告日 2024.07.16

(21)申请号 202321699993.7

(22)申请日 2023.06.30

(73)专利权人 山东满士福食品科贸有限公司
地址 256600 山东省滨州市滨州经济开发区黄河三路渤海三十路211号

(72)发明人 满强 朱传龙 李进国

(51)Int.Cl.
A23P 30/00(2016.01)
A23L 5/10(2016.01)

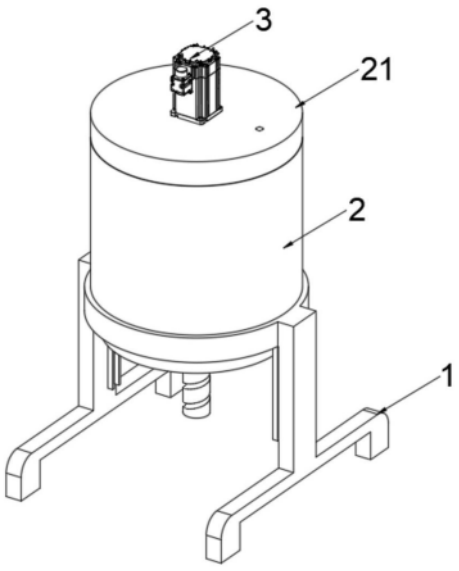
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种便于出料的糕点蒸煮设备

(57)摘要

本实用新型涉及一种糕点蒸煮设备,尤其为一种便于出料的糕点蒸煮设备,包括底座,底座上设置有蒸煮装置,蒸煮装置包括加热部,加热部由加热盘和加热铜管构成,加热部用于对糕点进行加热蒸煮;该一种便于出料的糕点蒸煮设备中,通过加热部与旋转部的相互配合,加热部由加热铜管对加热盘进行加热,加热盘上设置有蒸盘,从而通过加热盘对蒸盘进行加热,加热盘上开设有螺纹孔,旋转部的旋转电机输出轴与螺纹杆一端固定连接,由旋转电机驱动螺纹杆进行转动,加热盘转动安装在螺纹杆上,使得加热盘可以沿螺纹杆进行上下升降移动,进一步将加热盘转动出桶体底部,蒸盘通过开槽卡接在螺纹杆上,通过把手可以将蒸盘拿出,方便快捷。



CN 221330151 U

1.一种便于出料的糕点蒸煮设备,包括底座(1),其特征在于:所述底座(1)上设置有蒸煮装置,所述蒸煮装置包括加热部,所述加热部由加热盘(4)和加热铜管(41)构成,所述加热部用于对糕点进行加热蒸煮,还包括:

旋转部,所述旋转部包括旋转电机(3)和螺纹杆(31),所述旋转部用于使蒸煮装置旋转出料。

2.根据权利要求1所述的一种便于出料的糕点蒸煮设备,其特征在于:所述底座(1)上固定安装有桶体(2),所述桶体(2)内设置有空腔,所述桶体(2)上端安装有桶盖(21)。

3.根据权利要求2所述的一种便于出料的糕点蒸煮设备,其特征在于:所述旋转电机(3)固定安装在桶盖(21)上,所述旋转电机(3)输出轴贯穿桶盖(21),所述螺纹杆(31)设置于桶体(2)内,所述旋转电机(3)输出轴与螺纹杆(31)一端固定连接,所述螺纹杆(31)另一端贯穿桶体(2)延伸至桶底部,所述旋转电机(3)用于驱动螺纹杆(31)转动。

4.根据权利要求3所述的一种便于出料的糕点蒸煮设备,其特征在于:所述加热盘(4)上开设有螺纹孔,所述加热盘(4)螺纹安装在螺纹杆(31)上,所述桶体(2)内壁对称设置有滑槽(22),所述加热盘(4)两侧对称固定设置有滑块(42),所述滑块(42)滑动卡接在滑槽(22)内。

5.根据权利要求4所述的一种便于出料的糕点蒸煮设备,其特征在于:所述加热盘(4)上安装有蒸盘(5),所述蒸盘(5)上开设有开槽(51),所述蒸盘(5)通过开槽(51)卡接安装在螺纹杆(31)外侧,所述蒸盘(5)上对称安装有把手(52),所述把手(52)用于拿起蒸盘(5)。

6.根据权利要求5所述的一种便于出料的糕点蒸煮设备,其特征在于:所述加热盘(4)内设置有腔体,所述加热铜管(41)两端固定安装在加热盘(4)腔体内壁,所述加热铜管(41)用于对加热盘(4)进行加热。

一种便于出料的糕点蒸煮设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种糕点蒸煮设备,尤其是一种便于出料的糕点蒸煮设备。

背景技术

[0002] 糕点是一种以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等食材中的一种或几种为主要原料,添加或不添加其他原料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品。熟制前或熟制后常常在产品表面或熟制后的内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等等,它包括谷类、薯类和粮、豆类食品做成的米饭、馒头及各种花样的米、面等食物,其中含有丰富的营养成分,如淀粉、蛋白质,维生素等。近几年来,随着我国人民生活水平的不断提高,糕点的种类不断增加,需求也不断的提高,糕点的生产工艺流程主要包括四个步骤,即面团调制、馅料加工、糕点成型、糕点蒸煮,糕点蒸煮作为糕点的生产工艺流程最后一步,其作用尤为重要,现有的糕点蒸煮工艺大多通过将成型的糕点手动放入至烘箱内蒸煮,达到一定时间后关闭烘箱,将蒸煮好的糕点拿出,在蒸煮过程中,由于现有的蒸煮工艺需要人工手动将烘箱关闭并打开,从而拿出糕点,使得糕点出料变得更为麻烦,因此本实用新型目的在于提供一种便于出料的糕点蒸煮设备。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的是通过提出一种便于出料的糕点蒸煮设备,以解决上述背景技术中提出的缺陷。

[0004] 本实用新型采用的技术方案如下:提供一种便于出料的糕点蒸煮设备,包括底座,所述底座上设置有蒸煮装置,所述蒸煮装置包括加热部,所述加热部由加热盘和加热铜管构成,所述加热部用于对糕点进行加热蒸煮,还包括:旋转部,所述旋转部包括旋转电机和螺纹杆,所述旋转部用于使蒸煮装置旋转出料。

[0005] 作为本实用新型的一种优选技术方案:所述底座上固定安装有桶体,所述桶体内设置有空腔,所述桶体上端安装有桶盖。

[0006] 作为本实用新型的一种优选技术方案:所述旋转电机固定安装在桶盖上,所述旋转电机输出轴贯穿桶盖,所述螺纹杆设置于桶体内,所述旋转电机输出轴与螺纹杆一端固定连接,所述螺纹杆另一端贯穿桶体延伸至桶底部,所述旋转电机用于驱动螺纹杆转动。

[0007] 作为本实用新型的一种优选技术方案:所述加热盘上开设有螺纹孔,所述加热盘螺纹安装在螺纹杆上,所述桶体内壁对称设置有滑槽,所述加热盘两侧对称固定设置有滑块,所述滑块滑动卡接在滑槽内。

[0008] 作为本实用新型的一种优选技术方案:所述加热盘上安装有蒸盘,所述蒸盘上开设有开槽,所述蒸盘通过开槽卡接安装在螺纹杆外侧,所述蒸盘上对称安装有把手,所述把手用于拿起蒸盘。

[0009] 作为本实用新型的一种优选技术方案:所述加热盘内设置有腔体,所述加热铜管两端固定安装在加热盘腔体内壁,所述加热铜管用于对加热盘进行加热。

[0010] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果:

[0011] 该一种便于出料的糕点蒸煮设备中,通过加热部与旋转部的相互配合,加热部由加热铜管对加热盘进行加热,加热盘上设置有蒸盘,从而通过加热盘对蒸盘进行加热,加热盘上开设有螺纹孔,旋转部的旋转电机输出轴与螺纹杆一端固定连接,由旋转电机驱动螺纹杆进行转动,加热盘转动安装在螺纹杆上,通过螺纹杆转动,使得加热盘可以沿螺纹杆进行上下升降移动,进一步将加热盘转动出桶体底部,蒸盘通过开槽卡接在螺纹杆上,通过把手可以将蒸盘拿出,方便快捷。

附图说明

[0012] 图1为本实用新型优选实施例中整体结构示意图;

[0013] 图2为本实用新型优选实施例中的剖视图;

[0014] 图3为本实用新型优选实施例中旋转部结构示意图;

[0015] 图4为本实用新型优选实施例中加热部结构示意图。

[0016] 图中各个标记的意义为:

[0017] 1、底座;2、桶体;3、旋转电机;4、加热盘;5、蒸盘;21、桶盖;22、滑槽;31、螺纹杆;41、加热铜管;42、滑块;51、开槽;52、把手。

具体实施方式

[0018] 需要说明的是,在不冲突的情况下,本实施例中的实施例及实施例中的特征可以相互组合,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。

[0019] 请参阅图1-图4所示,本实施例目的在于提供了一种便于出料的糕点蒸煮设备,包括底座1,底座1上设置有蒸煮装置,蒸煮装置包括加热部,加热部由加热盘4和加热铜管41构成,加热部用于对糕点进行加热蒸煮,还包括:旋转部,旋转部包括旋转电机3和螺纹杆31,旋转部用于使蒸煮装置旋转出料;加热铜管41是在无缝金属管内装入电热丝,空隙部分填满有良好导热性和绝缘性的氧化镁粉后缩管而成,再加工成用户所需要的各种型状,它具有结构简单,热效率高,机械强度好,对恶劣的环境有良好的适应性,它可用于各种液体和酸碱盐的加热,同时也适应低溶点的金属加热融化。

[0020] 底座1上固定安装有桶体2,桶体2内设置有空腔,桶体2上端安装有桶盖21;旋转电机3固定安装在桶盖21上,旋转电机3输出轴贯穿桶盖21,螺纹杆31设置于桶体2内,旋转电机3输出轴与螺纹杆31一端固定连接,螺纹杆31另一端贯穿桶体2延伸至桶底部,旋转电机3用于驱动螺纹杆31转动;桶盖21上开设有开孔,用于排出蒸气,旋转电机3通过输出轴与螺纹杆31一端固定连接,使得蒸煮装置能够通过螺纹杆31转动,从而沿螺纹杆31旋转出料。

[0021] 加热盘4上开设有螺纹孔,加热盘4螺纹安装在螺纹杆31上,桶体2内壁对称设置有滑槽22,加热盘4两侧对称固定设置有滑块42,滑块42滑动卡接在滑槽22内;加热盘4上安装有蒸盘5,蒸盘5上开设有开槽51,蒸盘5通过开槽51卡接安装在螺纹杆31外侧,蒸盘5上对称安装有把手52,把手52用于拿起蒸盘5;加热盘4转动安装在螺纹杆31上,通过螺纹杆31转

动,加热盘4会沿螺纹杆31进行升降移动,当加热盘4降至桶体2底部外侧时则实现出料,蒸盘5通过开槽51卡接在螺纹杆31上,通过把手52可以将蒸盘5滑动拿出。

[0022] 加热盘4内设置有腔体,加热铜管41两端固定安装在加热盘4腔体内壁,加热铜管41用于对加热盘4进行加热;加热铜管41对加热盘4进行加热,使得加热盘4温度上升,进一步对蒸盘5进行加热,使桶体2空腔内温度上升,达到对糕点蒸煮的效果。

[0023] 本实用新型在具体使用时,使用人员首先需要将成型的糕点放置在蒸盘5上,将蒸盘5放置在加热盘4上,将加热盘4通过滑块42卡接在滑槽22内,启动旋转电机3电源,旋转电机3带动螺纹杆31转动,使加热盘4沿螺纹杆31升至桶体2内,启动加热铜管41对加热盘4进行加热,从而对加热盘4上的蒸盘5进行加热,进一步使桶体2空腔内温度上升,以达到对糕点蒸煮的效果,当蒸煮达到一定时间后,再次启动旋转电机3,使加热盘4沿螺纹杆31下降,加热盘4下降至桶体2底部外侧时,通过蒸盘5上对称设置的把手52将蒸盘5从加热盘4上拿下,完成出料。

[0024] 对于本领域技术人员而言,显然本实用新型不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本实用新型的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本实用新型。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本实用新型的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本实用新型内。不应将权利要求中的任何附图标记视为限制所涉及的权利要求。

[0025] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。

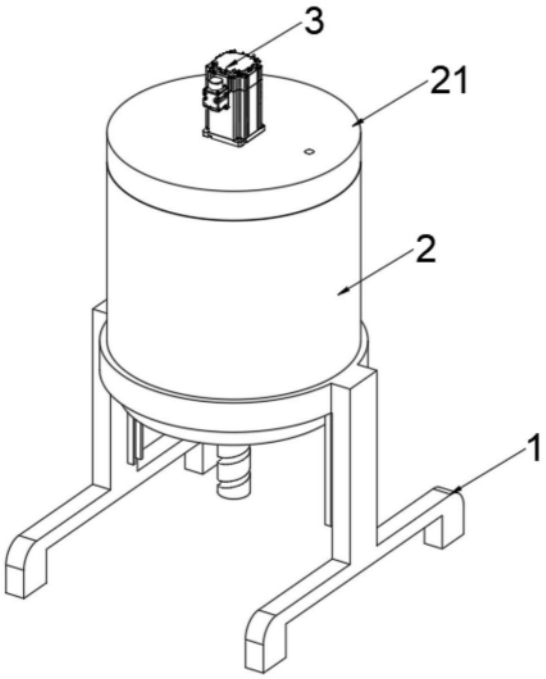


图1

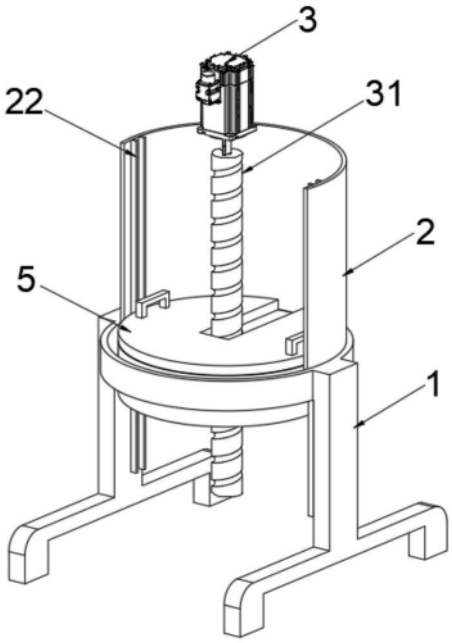


图2

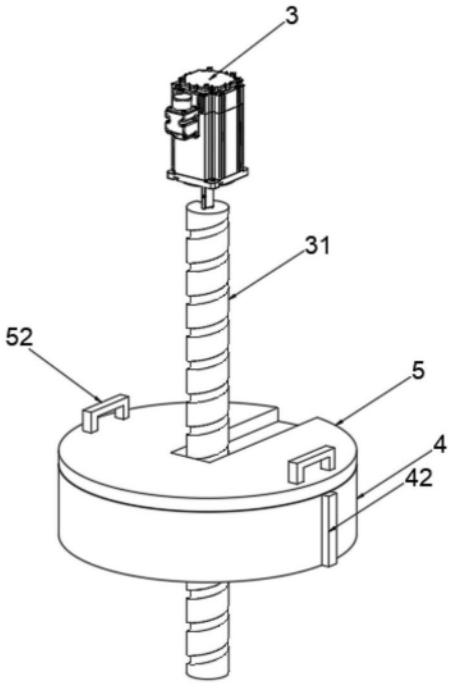


图3

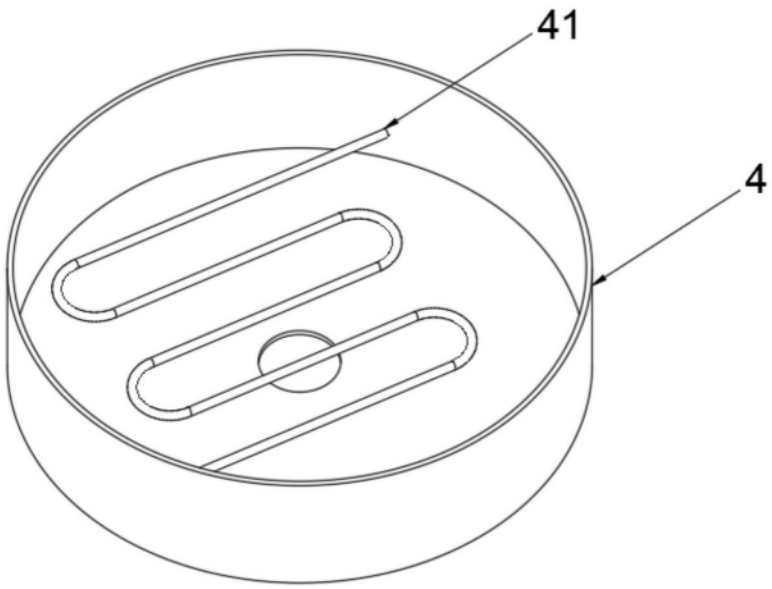


图4