



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221279850 U

(45) 授权公告日 2024. 07. 05

(21) 申请号 202323249143.X

F26B 25/00 (2006.01)

(22) 申请日 2023.11.29

F26B 25/04 (2006.01)

(73) 专利权人 山东东阿咏颜阿胶股份有限公司  
地址 252200 山东省聊城市东阿县老105国道北首

F26B 25/18 (2006.01)

F26B 25/12 (2006.01)

(72) 发明人 郑福航 王善光 王迪 宫乐乐

(74) 专利代理机构 济南誉琨知识产权代理事务所(普通合伙) 37278

专利代理师 李玉婷

(51) Int. Cl.

F26B 11/14 (2006.01)

A23L 5/10 (2016.01)

A23L 33/00 (2016.01)

F26B 21/00 (2006.01)

F26B 23/04 (2006.01)

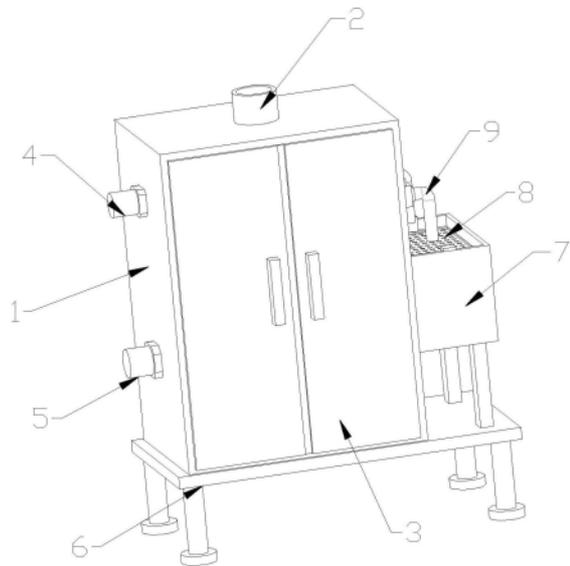
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置

(57) 摘要

本实用新型涉及阿胶糕加工技术领域,具体为鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,包括箱体,所述箱体顶端设置有进料管,所述箱体上设置有箱门,所述箱体一侧上方设置有第一电机,将阿胶糕的原材料与水通过进料管导入到箱体内部的炖煮箱中,通过加热器对炖煮箱进行加热,实现对原材料的加热炖煮,且在炖煮过程中,开启第一电机,第一电机能够带动搅拌杆进行缓速旋转,保证原材料得以均匀快速的进行炖煮,炖煮完成后,开启阀门,炖煮后的原汤通过排液管排至过滤箱内部,通过滤网对原汤进行过滤,将原汤中的杂质进行阻拦,过滤后的原汤落在收集箱内部进行冷却,而经过过滤后的阿胶糕原汤,在干燥后能够保证阿胶糕的质量。



1. 鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:包括箱体(1),所述箱体(1)顶端设置有进料管(2),所述箱体(1)上设置有箱门(3),所述箱体(1)一侧上方设置有第一电机(4),所述箱体(1)一侧下方设置有第二电机(5),所述箱体(1)另一侧设置有过滤箱(7),所述过滤箱(7)顶部两侧设置有排液管(9),所述排液管(9)上设置有阀门(10),所述箱体(1)内部顶端设置有炖煮箱(12),所述排液管(9)一端贯穿箱体(1)与炖煮箱(12)连接,所述炖煮箱(12)内部设置有搅拌杆(18),所述第一电机(4)输出端与搅拌杆(18)连接,所述箱体(1)内中间处设置有隔板,所述隔板顶端设置有加热器(13),所述加热器(13)位于炖煮箱(12)底部,所述箱体(1)内底部设置有导液箱(14),所述导液箱(14)底端设置有出液口(21),所述出液口(21)位于箱体(1)底部,所述导液箱(14)顶部设置有框架(15),所述框架(15)内设置有网架(17),所述框架(15)一侧设置有限位板(16),所述限位板(16)与框架(15)为卡合连接,所述网架(17)顶部设置有固定网板(24),所述第二电机(5)输出端与框架(15)连接,所述过滤箱(7)顶端设置有滤网(8),所述过滤箱(7)内一侧设置有收集箱(11),所述收集箱(11)与过滤箱(7)为滑动连接,所述隔板底部设置有烤灯(19)。

2. 根据权利要求1所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述烤灯(19)设置有三组,并均匀的布置在框架(15)顶部。

3. 根据权利要求2所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述隔板底端两侧设置有风扇(20),所述风扇(20)设置有两组,并对称设置在隔板底部。

4. 根据权利要求3所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述固定网板(24)两侧设置有卡件(25),所述固定网板(24)通过卡件(25)与网架(17)为卡合连接。

5. 根据权利要求4所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述滤网(8)与过滤箱(7)为可拆卸连接,所述滤网(8)采用不锈钢金属材质。

6. 根据权利要求5所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述箱体(1)底部两侧设置有支架(6),所述支架(6)与箱体(1)采用固定连接。

7. 根据权利要求6所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述支架(6)底部设置有垫片,所述垫片为橡胶材质。

8. 根据权利要求7所述的鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,其特征在于:所述网架(17)两侧内设置有滑槽(23),所述框架(15)内两侧设置有滑条(22),所述滑条(22)位于滑槽(23)内部,所述滑条(22)与滑槽(23)为滑动连接。

## 鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及阿胶糕加工技术领域,具体为鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置。

### 背景技术

[0002] 阿胶是一种传统的补血用药,补而不燥,是补血产品中效果最好的,因此是大多数女性首先的保健品,具有养血补血,美容养颜,调经安胎,改善睡眠,健脑益智,延缓衰老等作用,原料以驴皮为主加以不同比例的配料,比如加入深海中的海参、干贝等经过蒸煮多种不同工序的加工,最后干燥成型切片即为海洋阿胶糕成品。

[0003] 传统的鲜炖海洋阿胶糕的炖煮干燥装置在炖煮过程中都没有过滤的功能,炖煮完成后就直接对阿胶糕进行收集而在炖煮过程中炖煮出阿胶糕中夹杂的杂质也将被收集,从而使得阿胶糕的品质不高。

### 实用新型内容

[0004] (一)解决的技术问题

[0005] 针对现有技术的不足,本实用新型提供了鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置。

[0006] (二)技术方案

[0007] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,包括箱体,所述箱体顶端设置有进料管,所述箱体上设置有箱门,所述箱体一侧上方设置有第一电机,所述箱体一侧下方设置有第二电机,所述箱体另一侧设置有过滤箱,所述过滤箱顶部两侧设置有排液管,所述排液管上设置有阀门,所述箱体内部顶端设置有炖煮箱,所述排液管一端贯穿箱体与炖煮箱连接,所述炖煮箱内部设置有搅拌杆,所述第一电机输出端与搅拌杆连接,所述箱体内中间处设置有隔板,所述隔板顶端设置有加热器,所述加热器位于炖煮箱底部,所述箱体内底部设置有导液箱,所述导液箱底端设置有出液口,所述出液口位于箱体底部,所述导液箱顶部设置有框架,所述框架内设置有网架,所述框架一侧设置有限位板,所述限位板与框架为卡合连接,所述网架顶部设置有固定网板,所述第二电机输出端与框架连接,所述过滤箱顶端设置有滤网,所述过滤箱内一侧设置有收集箱,所述收集箱与过滤箱为滑动连接,所述隔板底部设置有烤灯。

[0008] 为了提高对阿胶糕的干燥效率,本实用新型改进有,所述烤灯设置有三组,并均匀的布置在框架顶部。

[0009] 为了提高设备的使用效果,本实用新型改进有,所述隔板底端两侧设置有风扇,所述风扇设置有两组,并对称设置在隔板底部。

[0010] 为了提高网架的实用性,本实用新型改进有,所述固定网板两侧设置有卡件,所述固定网板通过卡件与网架为卡合连接。

[0011] 为了提高便于对滤网进行拆卸,本实用新型改进有,所述滤网与过滤箱为可拆卸连接,所述滤网采用不锈钢金属材料。

[0012] 为了提高箱体放置的稳固性,本实用新型改进有,所述箱体底部两侧设置有支架,

所述支架与箱体采用固定连接。

[0013] 为了提高支架的防滑性,本实用新型改进有,所述支架底部设置有垫片,所述垫片为橡胶材质。

[0014] 为了方便网架进行安装,本实用新型改进有,所述网架两侧内设置有滑槽,所述框架内两侧设置有滑条,所述滑条位于滑槽内部,所述滑条与滑槽为滑动连接。

[0015] (三)有益效果

[0016] 与现有技术相比,本实用新型提供了鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,具备以下有益效果:

[0017] 该鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,将阿胶糕的原材料与水通过进料管导入到箱体内部的炖煮箱中,通过加热器对炖煮箱进行加热,实现对原材料的加热炖煮,且在炖煮过程中,开启第一电机,第一电机能够带动搅拌杆进行缓速旋转,保证原材料得以均匀快速的进行炖煮,炖煮完成后,开启阀门,炖煮后的原汤通过排液管排至过滤箱内部,通过滤网对原汤进行过滤,将原汤中的杂质进行阻拦,过滤后的原汤落在收集箱内部进行冷却,而经过过滤后的阿胶糕原汤,在干燥后能够保证阿胶糕的质量。

#### 附图说明

[0018] 图1为本实用新型结构示意图;

[0019] 图2为本实用新型图1的内部结构示意图;

[0020] 图3为本实用新型图2的俯视内结构示意图;

[0021] 图4为本实用新型图3的仰视结构示意图;

[0022] 图5为本实用新型图4的部分拆解结构示意图;

[0023] 图6为本实用新型图2中网架的拆解结构示意图;

[0024] 图中:1、箱体;2、进料管;3、箱门;4、第一电机;5、第二电机;6、支架;7、过滤箱;8、滤网;9、排液管;10、阀门;11、收集箱;12、炖煮箱;13、加热器;14、导液箱;15、框架;16、限位板;17、网架;18、搅拌杆;19、烤灯;20、风扇;21、出液口;22、滑条;23、滑槽;24、固定网板;25、卡件。

#### 具体实施方式

[0025] 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。

[0026] 请参阅图1-6,鲜炖阿胶糕的炖煮干燥装置,包括箱体1,所述箱体1顶端设置有进料管2,所述箱体1上设置有箱门3,所述箱体1一侧上方设置有第一电机4,所述箱体1一侧下方设置有第二电机5,所述箱体1另一侧设置有过滤箱7,所述过滤箱7顶部两侧设置有排液管9,所述排液管9上设置有阀门10,所述箱体1内部顶端设置有炖煮箱12,所述排液管9一端贯穿箱体1与炖煮箱12连接,所述炖煮箱12内部设置有搅拌杆18,所述第一电机4输出端与搅拌杆18连接,所述箱体1内中间处设置有隔板,所述隔板顶端设置有加热器13,所述加热器13位于炖煮箱12底部,所述箱体1内底部设置有导液箱14,所述导液箱14底端设置有出液

口21,所述出液口21位于箱体1底部,所述导液箱14顶部设置有框架15,所述框架15内设置有网架17,所述框架15一侧设置有限位板16,所述限位板16与框架15为卡合连接,所述网架17顶部设置有固定网板24,所述第二电机5输出端与框架15连接,所述过滤箱7顶端设置有滤网8,所述过滤箱7内一侧设置有收集箱11,所述收集箱11与过滤箱7为滑动连接,所述隔板底部设置有烤灯19,所述烤灯19设置有三组,并均匀的布置在框架15顶部,所述隔板底端两侧设置有风扇20,所述风扇20设置有两组,并对称设置在隔板底部,所述固定网板24两侧设置有卡件25,所述固定网板24通过卡件25与网架17为卡合连接。

[0027] 上述结构在实际的使用过程中,首先将阿胶糕的原材料与水通过进料管2导入到箱体1内的炖煮箱12中,通过加热器13对炖煮箱12进行加热,实现对原材料的加热炖煮,且在炖煮过程中,开启第一电机4,第一电机4能够带动搅拌杆18进行缓速旋转,保证原材料得以均匀快速的进行炖煮,炖煮完成后,开启阀门10,炖煮后的原汤通过排液管9排至过滤箱7内部,通过滤网8对原汤进行过滤,将原汤中的杂质进行阻拦,过滤后的原汤落在收集箱11内部进行冷却,冷却后,手动将收集箱11在过滤箱7内抽出,然后将冷却后的阿胶糕取出,然后开启箱门3,此时将框架15内的网架17取出,然后将阿胶糕放置在网架17内部,然后将固定网板24通过卡件25卡合在网架17顶部,实现对阿胶糕的加固,然后将框架15通过滑槽23安装进入到框架15内部,并通过限位板16对网架17进行限位固定,随后关闭箱门3,开启烤灯19及风扇20,烤灯19对阿胶糕进行烘烤干燥,烘烤时产生的水分滴落在导液箱14内,再由出液口21排出,而风扇20能够加快箱体1内的空气流动,进一步提高阿胶糕的干燥效率,且在烘烤过程中,开启第二电机5,第二电机5能够带动框架15进行旋转,使得阿胶糕得到均匀的干燥,保证了阿胶糕的干燥质量。

[0028] 本实施例中,所述箱体1底部两侧设置有支架6,所述支架6与箱体1采用固定连接,提高了箱体1放置的稳固性。

[0029] 本实施例中,所述支架6底部设置有垫片,所述垫片为橡胶材质,有效的提高了支架6放置的防滑效果,进一步提高箱体1放置的稳固性。

[0030] 本实施例中,所述网架17两侧内设置有滑槽23,所述框架15内两侧设置有滑条22,所述滑条22位于滑槽23内部,所述滑条22与滑槽23为滑动连接,方便对网架17进行拆卸,而滑条22的设置,保证了网架17在框架15内的稳固性。

[0031] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

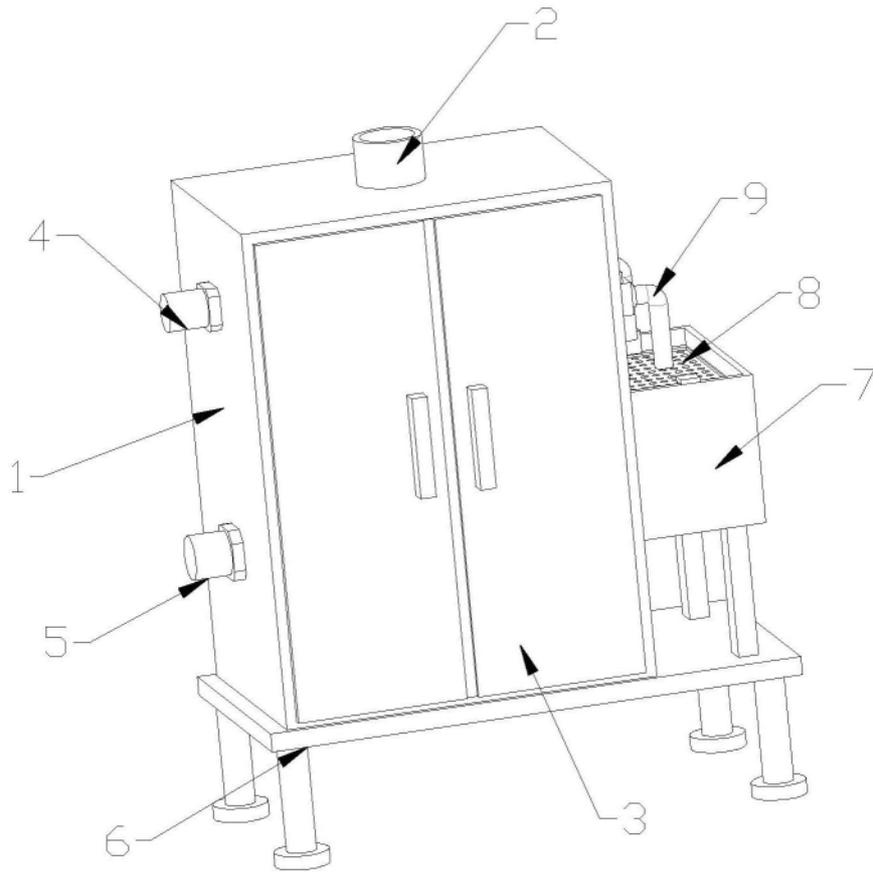


图1

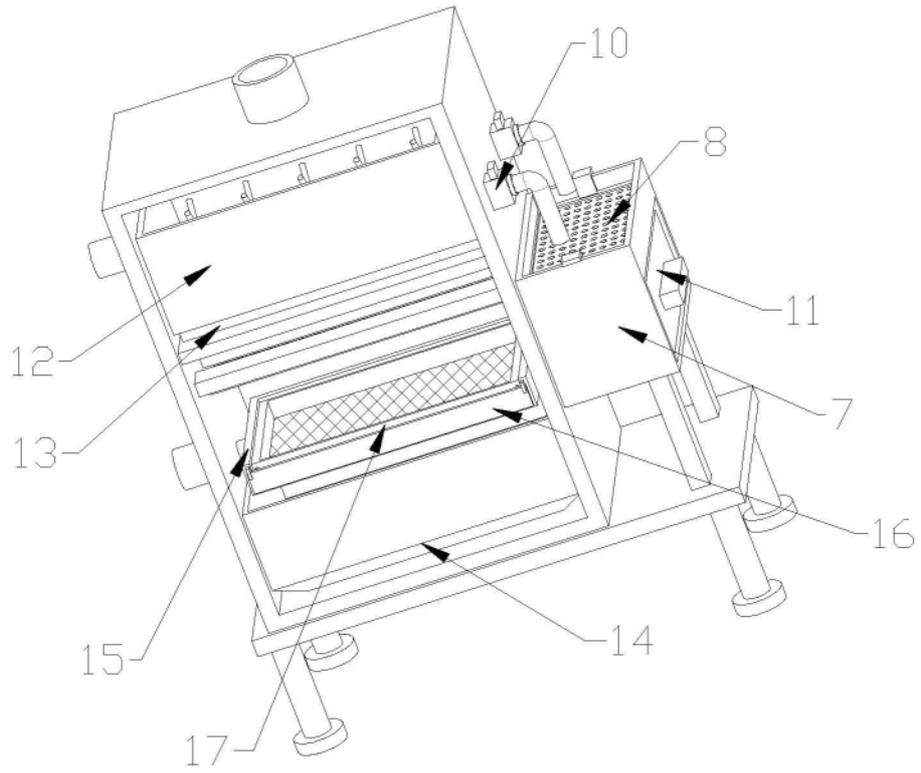


图2

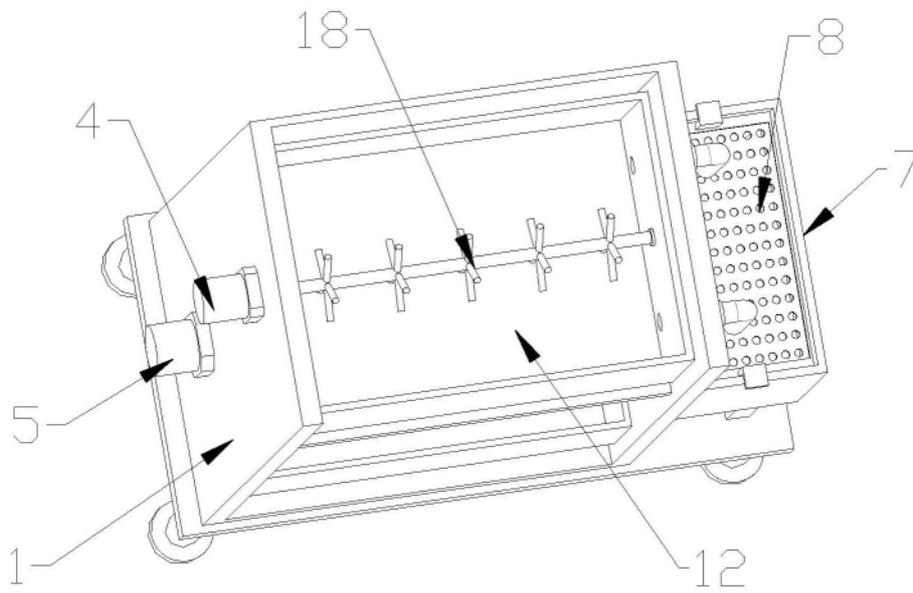


图3

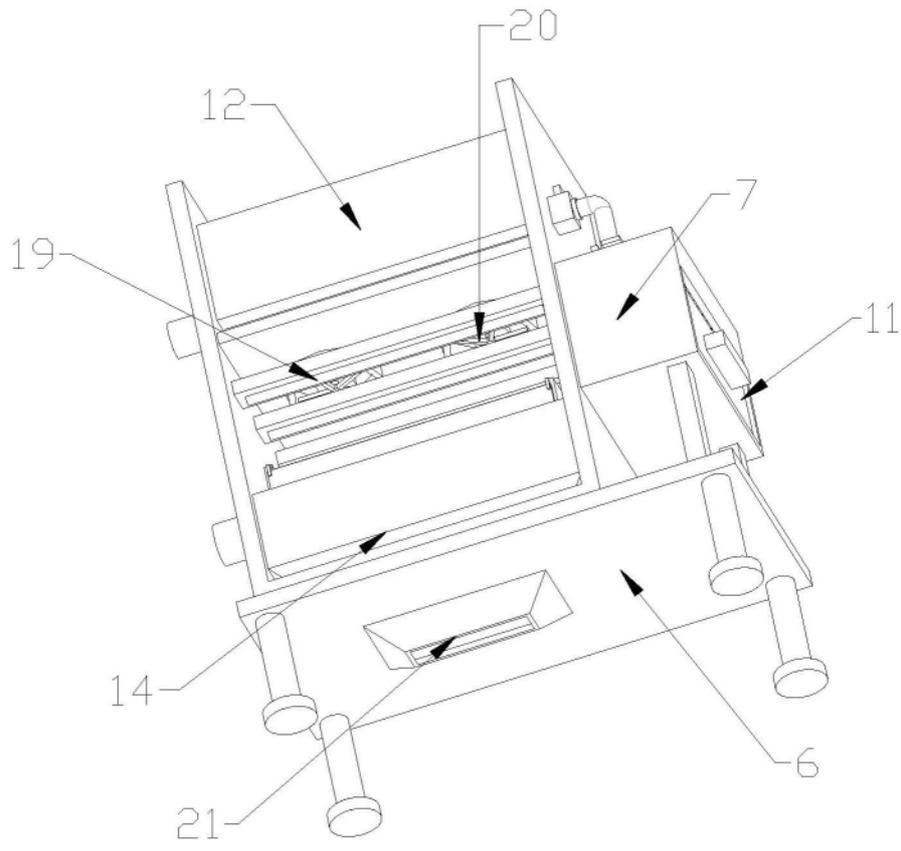


图4

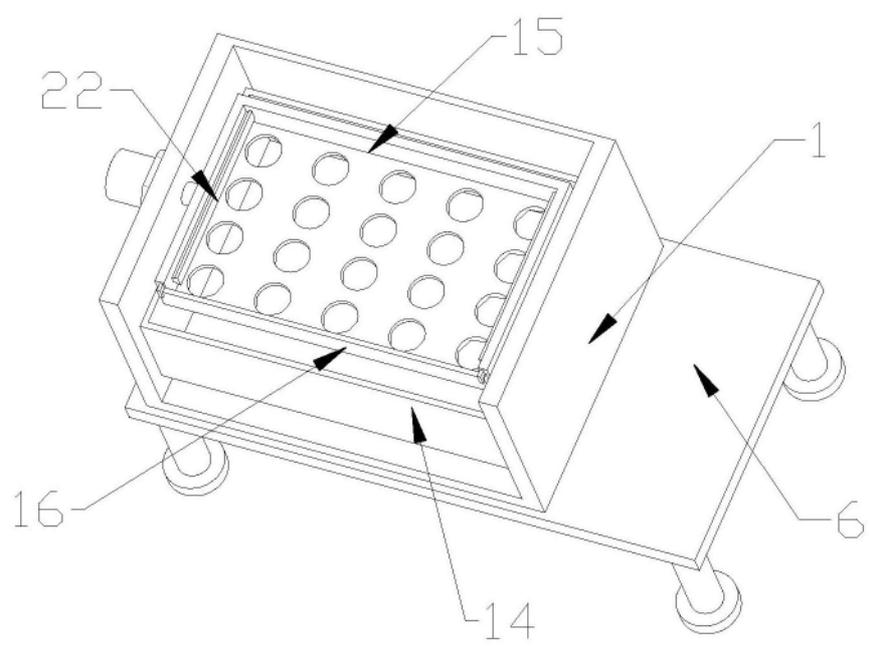


图5

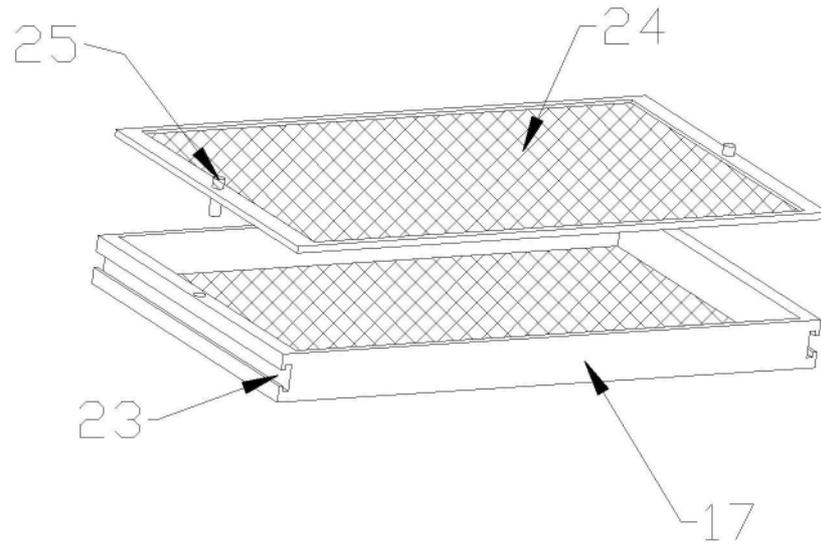


图6