



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221729525 U

(45) 授权公告日 2024.09.20

(21) 申请号 202420339647.6

(22) 申请日 2024.02.23

(73) 专利权人 筠连县灰大婶食品有限责任公司

地址 610000 四川省宜宾市筠连县筠连镇
红权村一组

(72) 发明人 李响

(74) 专利代理机构 四川中岭众汇专利代理事务

所(普通合伙) 51365

专利代理师 李航

(51) Int. Cl.

A21B 1/26 (2006.01)

A21B 3/04 (2006.01)

A21B 3/15 (2006.01)

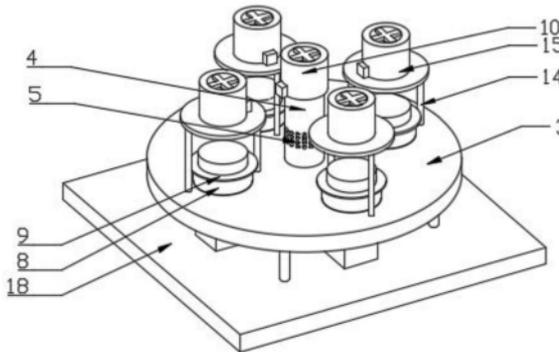
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种用于糕点加工的烘焙箱

(57) 摘要

本实用新型公开了一种用于糕点加工的烘焙箱,属于糕点加工技术领域,包括烘焙箱本体;烘焙箱内设有支撑盘;支撑盘上设有固定管;固定管的周侧开有若干出风孔;支撑盘上均匀转动连接有盛糕件;固定管上设有第一热风组件;支撑盘上设有若干架体;每个架体上设有向盛糕件输送热风的第二热风组件;通过第一热风组件能够对盛糕件上的糕点周侧进行均匀烘焙,提高糕点周侧受热的均匀性;配合第二热风组件能够单独向糕点的上表面进行烘焙,使得单个盛糕件上的糕点能够受热均匀,提高整个烘焙的均匀性;同时,通过每个盛糕件上放置一个糕点,能够让糕点之间具有足够的距离,避免了糕点相互遮挡而出现受热不均匀的情形出现,从而提高了糕点烘焙的均匀性。



1. 一种用于糕点加工的烘焙箱,其特征在于:包括烘焙箱本体;烘焙箱本体的一侧具有挡门;烘焙箱内设有水平的支撑盘;支撑盘上同轴转动连接有固定管;固定管的周侧开有若干出风孔;支撑盘上均匀设有若干位于固定管外侧的转动孔;每个转动孔内同轴转动连接有用于放置糕点的盛糕件;固定管上设有第一热风组件;第一热风组件能够向固定管输送热风,且热风能够通过出风孔吹向糕点;支撑盘上设有若干位于对应支撑盘上方的架体;每个架体上设有正对于盛糕件输送热风的第二热风组件。

2. 根据权利要求1所述的一种用于糕点加工的烘焙箱,其特征在于:每个盛糕件包括同轴转动连接在转动孔内的转动柱和位于转动柱上的盛糕盘;每个转动柱上开有卡槽;每个盛糕盘通过底部的卡块卡接在卡槽内。

3. 根据权利要求1或2所述的一种用于糕点加工的烘焙箱,其特征在于:第一热风组件包括同轴连接在固定管背离支撑盘一端的第一热风管;第一热风管内通过第一支撑架连接有第一热风电机;第一热风电机的动力端连接有若干第一扇叶;第一热风管内设有位于固定管和第一扇叶之间的第一电加热环。

4. 根据权利要求1所述的一种用于糕点加工的烘焙箱,其特征在于:每个架体包括位于对应盛糕件上方的顶环;每个顶环通过连接杆连接在支撑盘上;每个顶环上具有正对于盛糕件的顶口;每个第二热风组件包括同轴连接在顶环背离支撑盘一侧的第二热风管;第二热风管内通过第二支撑架连接有第二热风电机;第二热风电机的动力端连接有若干第二扇叶;第二热风管内设有位于顶环和第二扇叶之间的第二电加热环。

5. 根据权利要求1所述的一种用于糕点加工的烘焙箱,其特征在于:烘焙箱本体内放置有底板;支撑盘通过若干底柱连接在底板上。

一种用于糕点加工的烘焙箱

技术领域

[0001] 本实用新型属于糕点加工技术领域,具体涉及一种用于糕点加工的烘焙箱。

背景技术

[0002] 烘焙是一种烹饪方法,指的是使用热空气将食物置于烤箱或类似设备中,使其在高温下变得熟透或变得金黄酥脆的过程。烘焙通常用于制作各种面食、糕点、面包、饼干、蛋糕等甜点或面食类食物。

[0003] 在糕点加工过程中,烘焙箱是不可或缺的工具。CN220191969U公开了一种糕点加工用烘焙箱,包括烘焙箱主体,所述烘焙箱主体前端左侧底部转动连接有第一箱门,所述烘焙箱主体前端右侧转动连接有第二箱门,所述烘焙箱主体左端内壁顶部固定连接烘焙灯,所述烘焙箱主体左端内壁底部固定连接固定筒,所述固定筒外壁顶端固定连接固定齿轮;该烘焙箱存在以下问题:

[0004] 由于烘焙灯位于糕点的正上方,糕点上表面接收到的热量较多,而糕点周侧接收到的热量较少,这会使糕点受热程度不同,造成烘焙的不均匀。

实用新型内容

[0005] 有鉴于此,本实用新型的目的在于提供一种用于糕点加工的烘焙箱,以解决上述背景技术中提出的技术问题。

[0006] 为达到上述目的,本实用新型提供如下技术方案:

[0007] 本实用新型提供一种用于糕点加工的烘焙箱,包括烘焙箱本体;烘焙箱本体的一侧具有挡门;烘焙箱内设有水平的支撑盘;支撑盘上同轴转动连接有固定管;固定管的周侧开有若干出风孔;支撑盘上均匀设有若干位于固定管外侧的转动孔;每个转动孔内同轴转动连接有用于放置糕点的盛糕件;固定管上设有第一热风组件;第一热风组件能够向固定管输送热风,且热风能够通过出风孔吹向糕点;支撑盘上设有若干位于对应支撑盘上方的架体;每个架体上设有正对于盛糕件输送热风的第二热风组件。

[0008] 进一步,每个盛糕件包括同轴转动连接在转动孔内的转动柱和位于转动柱上的盛糕盘;每个转动柱上开有卡槽;每个盛糕盘通过底部的卡块卡接在卡槽内。

[0009] 进一步,第一热风组件包括同轴连接在固定管背离支撑盘一端的第一热风管;第一热风管内通过第一支撑架连接有第一热风电机;第一热风电机的动力端连接有若干第一扇叶;第一热风管内设有位于固定管和第一扇叶之间的第一电加热环。

[0010] 进一步,每个架体包括位于对应盛糕件上方的顶环;每个顶环通过连接杆连接在支撑盘上;每个顶环上具有正对于盛糕件的顶口;每个第二热风组件包括同轴连接在顶环背离支撑盘一侧的第二热风管;第二热风管内通过第二支撑架连接有第二热风电机;第二热风电机的动力端连接有若干第二扇叶;第二热风管内设有位于顶环和第二扇叶之间的第二电加热环。

[0011] 进一步,烘焙箱本体内放置有底板;支撑盘通过若干底柱连接在底板上。

[0012] 本实用新型的有益效果在于：

[0013] 通过第一热风组件能够对盛糕件上的糕点周侧进行均匀烘焙,提高糕点周侧受热的均匀性;配合第二热风组件能够单独向糕点的上表面进行烘焙,使得单个盛糕件上的糕点能够受热均匀,提高整个烘焙的均匀性;同时,通过每个盛糕件上放置一个糕点,能够让糕点之间具有足够的距离,避免了糕点相互遮挡而出现受热不均匀的情形出现,从而提高了糕点烘焙的均匀性。

[0014] 本实用新型的其他优点、目标和特征将在随后的说明书中进行阐述,并且在某种程度上对本领域技术人员而言是显而易见的,或者本领域技术人员可以从本实用新型的实践中得到教导。本实用新型的目标和其他优点可以通过下面的说明书来实现和获得。

附图说明

[0015] 为了使本实用新型的目的、技术方案和有益效果更加清楚,本实用新型提供如下附图进行说明:

[0016] 图1为本实用新型的三维图;

[0017] 图2为本实用新型烘焙箱内的结构三维图;

[0018] 图3为本实用新型底板上的结构三维图;

[0019] 图4为本实用新型转动柱和盛糕盘的连接三维图;

[0020] 图5为本实用新型第一热风组件的三维图;

[0021] 图6为本实用新型第二热风组件的三维图。

[0022] 附图中标记如下:烘焙箱本体1、挡门2、支撑盘3、固定管4、出风孔5、转动孔6、架体7、转动柱8、盛糕盘9、第一热风管10、第一热风电机11、第一电加热环12、第一电源13、连接杆14、第二热风管15、第二扇叶16、第二电加热环17、底板18、驱动电机19、固定电机20。

具体实施方式

[0023] 如图1~6所示,本实用新型提供一种用于糕点加工的烘焙箱,包括烘焙箱本体1;烘焙箱本体1的一侧通过合页铰接有挡门2;烘焙箱内设有水平的支撑盘3;支撑盘3上同轴转动连接有竖向的固定管4;固定管4的周侧开有若干出风孔5;支撑盘3上均匀设有若干位于固定管4外侧的转动孔6;每个转动孔6内同轴转动连接有用于放置糕点的盛糕件;固定管4上设有第一热风组件;第一热风组件能够向固定管4输送热风,且热风能够通过出风孔5吹向糕点;支撑盘3上设有若干位于对应支撑盘3上方的架体7;每个架体7上设有正对于盛糕件输送热风的第二热风组件。

[0024] 上述技术方案的原理及有益效果:

[0025] 将单个糕点放置在对应的盛糕件上,然后关闭挡门2,之后通过第一热风组件向固定管4内送热风,热风通过出风孔5能够对糕点的周侧进行烘焙加工,同时控制固定管4和盛糕件转动,能够改变糕点周侧和出风孔5的位置,使得通过第一热风组件产生的热风能够对糕点的周侧进行均匀烘焙加工;同时,配合第二热风组件能够各自对下方盛糕件上的糕点进行单独烘焙加工。

[0026] 本申请中,通过第一热风组件能够对盛糕件上的糕点周侧进行均匀烘焙,提高糕点周侧受热的均匀性;配合第二热风组件能够单独向糕点的上表面进行烘焙,使得单个盛

糕件上的糕点能够受热均匀,提高整个烘焙的均匀性;同时,通过每个盛糕件上放置一个糕点,能够让糕点之间具有足够的距离,避免了糕点相互遮挡而出现受热不均匀的情形出现,从而提高了糕点烘焙的均匀性。

[0027] 本实施例中,如图1、4所示,每个盛糕件包括同轴转动连接在转动孔6内的转动柱8和位于转动柱8上的盛糕盘9;每个转动柱8上开有卡槽;每个盛糕盘9通过底部的卡块卡接在卡槽内。

[0028] 上述技术方案的原理及有益效果:

[0029] 盛糕盘9通过卡块能够稳定的卡接在卡槽内,提高了盛糕盘9的放置稳定性,同时,在烘焙完成后,能够通过提起盛糕盘9的方式取出糕点。

[0030] 本实施例中,如图2、5所示,第一热风组件包括同轴连接在固定管4背离支撑盘3一端的第一热风管10;第一热风管10内通过第一支撑架连接有第一热风电机11;第一热风电机11的动力端连接有若干第一扇叶;第一热风管10内设有位于固定管4和第一扇叶之间的第一电加热环12;第一热风管10的外侧壁设有向第一电加热环12供电的第一电源13。

[0031] 上述技术方案的原理及有益效果:

[0032] 通过第一电源13给第一电加热环12供电,使得第一电加热环12加热(如何供电并让第一电加热环12产生热量为现有技术,不作赘述),第一热风电机11带动第一扇叶转动形成的气流经过第二电加热环17后形成热风,热风进入固定管4并通过出风孔5流出,并对糕点的周侧进行烘焙)

[0033] 本实施例中,如图2、6所示,每个架体7包括位于对应盛糕件上方的顶环;每个顶环通过连接杆14连接在支撑盘3上;每个顶环上具有正对于盛糕件的顶口;每个第二热风组件包括同轴连接在顶环背离支撑盘3一侧的第二热风管15;第二热风管15内通过第二支撑架连接有第二热风电机;第二热风电机的动力端连接有若干第二扇叶16;第二热风管15内设有位于顶环和第二扇叶16之间的第二电加热环17;第二热风管15的外侧壁设有向第二电加热环17供电的第二电源。

[0034] 上述技术方案的原理及有益效果:

[0035] 通过第二电源给第二电加热环17供电,使得第二电加热环17加热,第二热风电机带动第二扇叶16转动形成的气流经过第二电加热环17后形成热风,热风能够对糕点的上表面进行烘焙。

[0036] 本实施例中,如图2、3所示,烘焙箱本体1内放置有底板18;支撑盘3通过若干底柱连接在底板18上;底板18上设有若干驱动电机19;每个驱动电机19的动力端伸入转动孔6,且与转动柱8的底端同轴连接;底板18上设有固定电机20;固定电机20的动力端转动贯穿支撑盘3,且与固定管4远离第一热风组件的一端同轴连接;固定管4远离第一热风组件的一端封堵。

[0037] 上述技术方案的原理及有益效果:

[0038] 在烘焙完成后,能够将底板18取出,从而取出放在在盛糕件上的糕点;通过固定电机20能够带动固定管4转动,通过驱动电机19能够带动转动柱8转动,这样能够让从出风孔5吹出的热风对糕点的周侧均匀烘焙。

[0039] 最后说明的是,以上优选实施例仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制,尽管通过上述优选实施例已经对本实用新型进行了详细的描述,但本领域技术人员应当理

解,可以在形式上和细节上对其作出各种各样的改变,而不偏离本实用新型权利要求书所限定的范围。

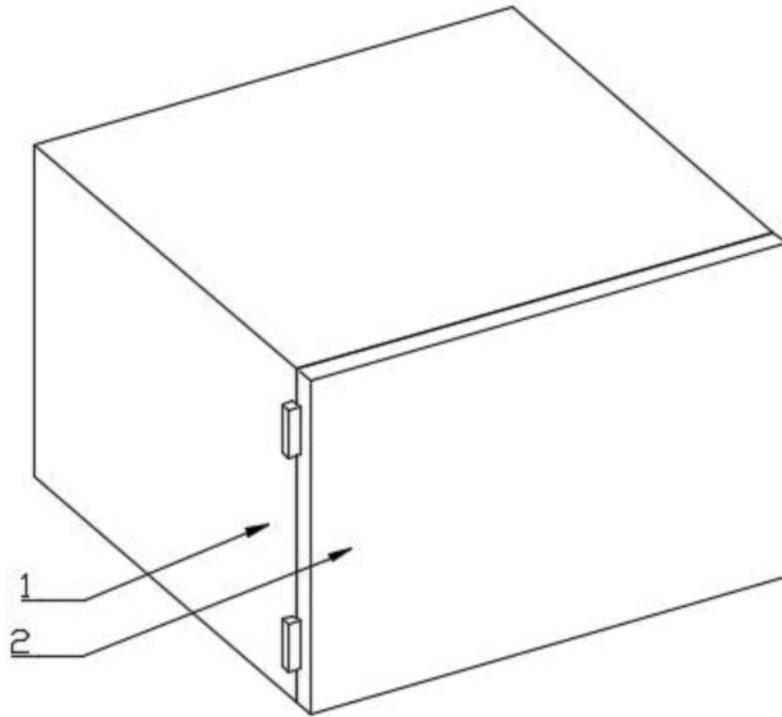


图1

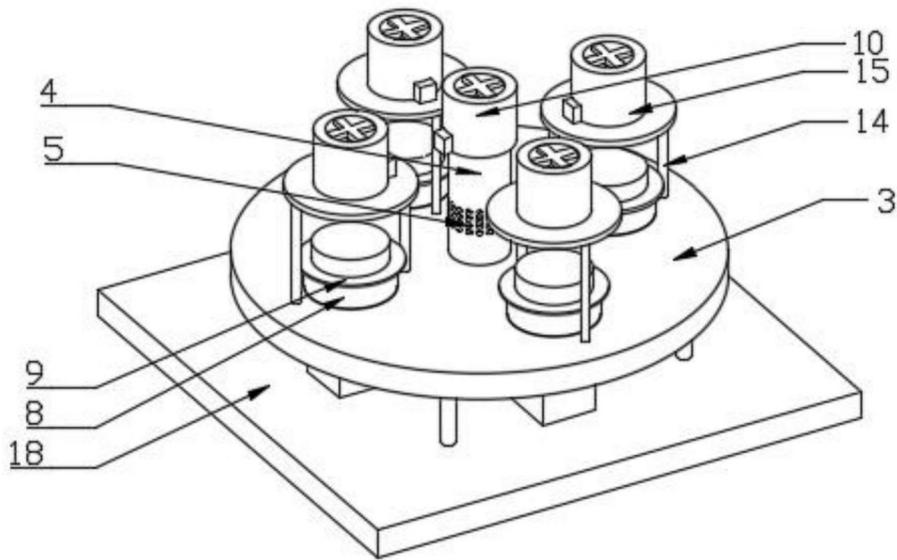


图2

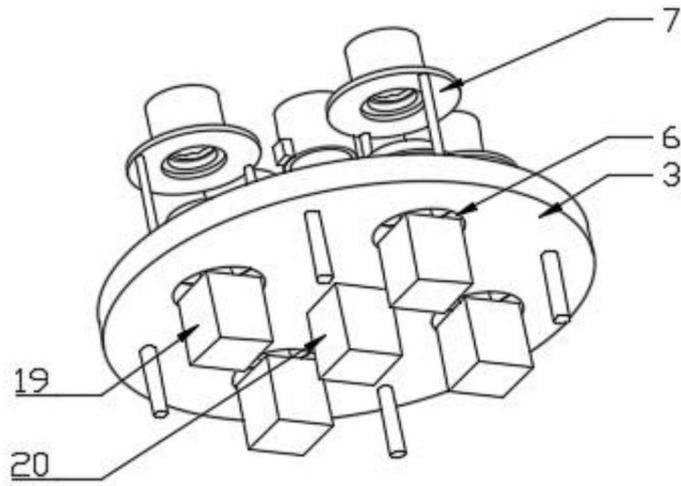


图3

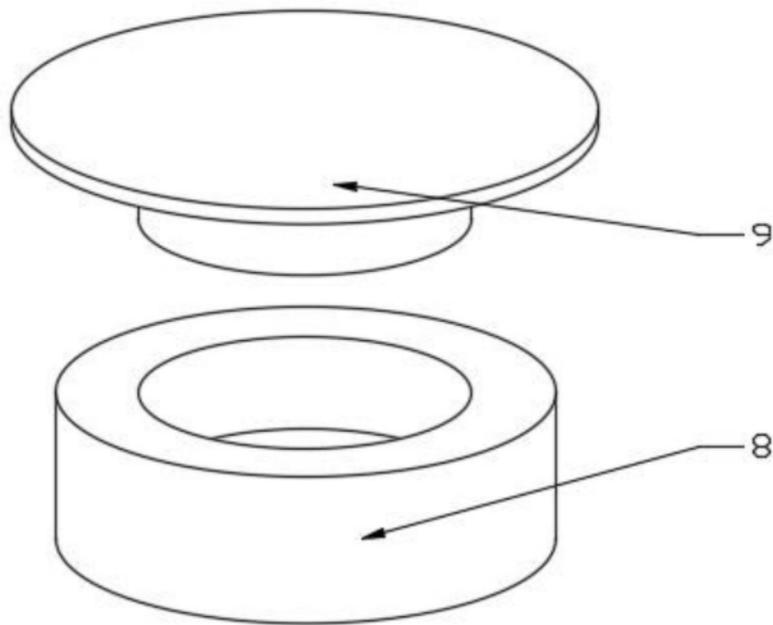


图4

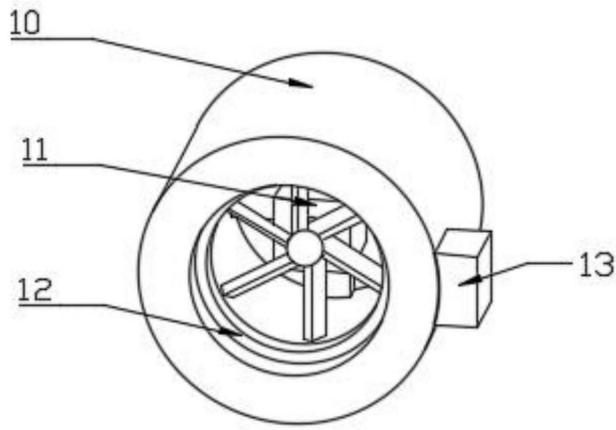


图5

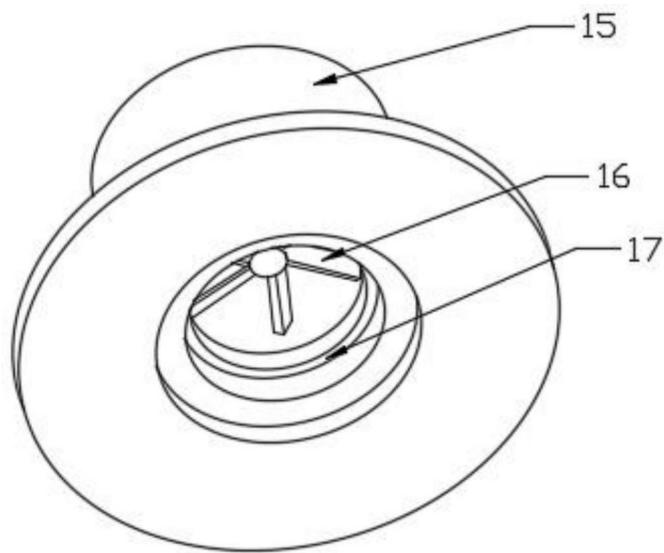


图6