



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201585390 U

(45) 授权公告日 2010.09.22

(21) 申请号 200920295958.2

(22) 申请日 2009.12.31

(73) 专利权人 冯星愿

地址 510880 广东省广州市花都区花山镇华
侨科技工业园尧先机械有限公司

(72) 发明人 冯星愿

(74) 专利代理机构 广州中浚雄杰知识产权代理
有限责任公司 44254

代理人 周永强

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006.01)

A21C 1/02 (2006.01)

A21C 3/02 (2006.01)

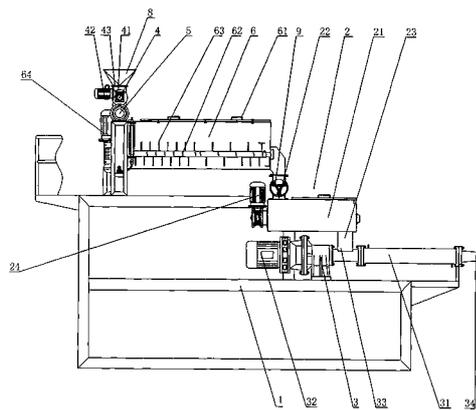
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 3 页

(54) 实用新型名称

真空和面、真空压面一体机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种真空和面、真空压面一体机,包括机架,机架上设有真空压面机;所述的真空压面机上设有第二进料口和第二出料口;还包括真空和面机,真空和面机上设有第一出料口和第一进料口;所述的第一出料口和第二进料口相连通;所述的第一进料口上设有高压关风器。利用本实用新型的结构,能生产出密度大的面片,且能在真空环境下连续的实现和面、压面生产。



1. 真空和面、真空压面一体机,包括机架,机架上设有真空压面机;所述的真空压面机上设有第二进料口和第二出料口;其特征在于:还包括真空和面机,真空和面机上设有第一出料口和第一进料口;所述的第一出料口和第二进料口相连通;所述的第一进料口上设有高压关风器。

2. 根据权利要求1所述的真空和面、真空压面一体机,其特征在于:所述的真空和面机包括和面桶,所述的第一进料口和第一出料口设在和面桶上;所述的和面桶内设有搅拌轴,搅拌轴的一端连接有第一电机。

3. 根据权利要求1所述的真空和面、真空压面一体机,其特征在于:所述的真空压面机包括机筒、挤出螺杆及第二电机;机筒安装在机架上;第二电机设在机架上,且设在机筒的一侧;挤出螺杆设在机筒内,且一端伸出机筒与第二电机的输出轴连接。

4. 根据权利要求1所述的真空和面、真空压面一体机,其特征在于:所述的高压关风器包括机体、转轴及三片以上的叶片;所述的机体上设有进口和出口;所述的叶片和转轴设在机体内,叶片设在转轴上,相邻叶片之间设有料腔。

5. 根据权利要求1至4任一项所述的真空和面、真空压面一体机,其特征在于:还包括依次连接的干粉定量机、高速混合搅拌机、低速混合搅拌机、输送机,所述的输送机的输出与第一进料口相连接。

真空和面、真空压面一体机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种和面、压面一体机，特别是连续的真空和面真空压面一体机。

背景技术

[0002] 目前的和面机和压面机机是分离，单独工作。所述的和面机包括机架、和面桶、搅拌轴、电机，和面桶和电机安装在机架上，搅拌轴安装在和面桶内，且一端与电机的输出轴连接，在和面桶上设置有进料口和出料口。所述的压面机包括机筒、挤出螺杆及电机；机筒安装在机架上；电机设在机架上，且设在机筒的一侧；挤出螺杆设在机筒内，且一端伸出机筒与第二电机的输出轴连接。和面时，直接将面粉从进料口放入到和面桶内，然后，启动电机通过搅拌轴对面粉进行搅拌，最后将搅拌好的面粉从出料口输送到压面机的机筒内，然后通过机筒的出口将面团压成片。这种结构的和面机在常压下和面，压面机在常温下压面，因此，形成的面团和面片密度小，面团和面片内有孔隙，生产出来的面条容易断裂和破碎。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的是为了提供一种真空和面、真空压面一体机，利用本实用新型的结构，能生产出密度大的面片，且能在真空环境下连续的实现和面、压面生产。

[0004] 为达到上述目的，真空和面、真空压面一体机，包括机架，机架上设有真空压面机；所述的真空压面机上设有第二进料口和第二出料口；还包括真空和面机，真空和面机上设有第一进料口和第一出料口；所述的第一出料口和第二进料口相连通；所述的第一进料口上设有高压关风器。

[0005] 上述结构，由于在进料口处设置了高压关风器，真空和面机和真空压面机相互连通，这样，在和面和压面时能保证真空和面机和真空压面机内为真空环境，即真空和面机和真空压面机形成负压，使挤出来的面片密度大，面片内不会出现孔隙，因此，生产出来的面条不易断裂和碎裂；且能实现连续的真空生产，提高生产效率。真空处理面粉，提高了对面粉品质的更进一步改进，面粉中的含水量能够灵活的处理，生产出来的面制品口感好、咀嚼感好以及外观漂亮。

[0006] 作为具体化，所所述的真空和面机包括和面桶，所述的第一进料口和第一出料口设在和面桶上；所述的和面桶内设有搅拌轴，搅拌轴的一端连接有第一电机。

[0007] 作为具体化，所述的真空压面机包括机筒、挤出螺杆及第二电机；机筒安装在机架上；第二电机设在机架上，且设在机筒的一侧；挤出螺杆设在机筒内，且一端伸出机筒与第二电机的输出轴连接。

[0008] 作为具体化，所述的高压关风器包括机体、转轴及三片以上的叶片；所述的机体上设有进口和出口；所述的叶片和转轴设在机体内，叶片设在转轴上，相邻叶片之间设有料腔。

[0009] 此结构，叶片旋转后，不管在什么时候，至少有两个叶片的尖端是与机体内壁紧密接触的，即能随时起到密封的作用，且密封性好，因此，不仅能够起到好的密封性能，还能连

续的将面粉、面团输送到下一道工序的设备内。

[0010] 作为改进,还包括依次连接的干粉定量机、高速混合搅拌机、低速混合搅拌机、输送机,所述的输送机的输出口与第一进料口相连接。

[0011] 设置干粉定量机能保证面粉定量的进入到高速混合搅拌机内;设置高速搅拌机能使水和面粉尽快的混合;设置低速混合搅拌机能保证面粉和水混合均匀,且不会造成面团过渡发热而损坏面筋。

附图说明

[0012] 图 1 为主视图;

[0013] 图 2 为右视图;

[0014] 图 3 为高压关风器结构图。

具体实施方式

[0015] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型进行进一步说明。

[0016] 如图 1 和图 2 所示的真空和面、真空压面一体机,包括机架 1、真空和面机 2、真空压面机 3、干粉定量机 4、高速混合搅拌机 5、低速混合搅拌机 6 和输送机 7。

[0017] 所述的真空和面机 2 包括和面桶 21,和面桶 21 上设有第一进料口 22 和第一出料口 23,所述的第一出料口 23 与真空压面机的第二进料口 333 相连接,所述的和面桶 21 内设有搅拌轴(未示出),搅拌轴的一端连接有第一电机 24。在第一进料口 22 处设有高压关风器 9。

[0018] 所述的真空压面机 3 包括机筒 31、挤出螺杆(未示出)及第二电机 32;机筒安装在机架 1 上;第二电机设在机架 1 上,且设在机筒 31 的一侧;挤出螺杆设在机筒 31 内,且一端伸出机筒 31 与第二电机 32 的输出轴连接,在机筒 31 的一端设有第二进料口 33,机筒 31 的另一端设有第二出料口 34。

[0019] 所述的干粉定量机 4 包括机体 41,机体 41、第三电机 42,在机体 41 内设有旋转轴(未示出),在旋转轴上设有叶片,旋转轴的一端与第三电机 42 连接,相邻叶片之间有物料腔,在机体的上端设有进口 43,在下端设有出口 44,在进口 43 上连接有料斗 8,出口 44 与高速混合搅拌机 5 连通。

[0020] 所述的高速混合搅拌机 5 包括高速机筒 51,高速螺杆(未示出),高速螺杆设在高速机筒 51 内,高速螺杆的一端与第四电机 52 连接,第四电机安装在机架 1 上。

[0021] 所述的低速混合搅拌机 6 包括搅拌桶 61,低速搅拌轴 62,低速轴 62 上设有桨叶 63,低速搅拌轴 62 连接第五电机 64。搅拌桶 61 的出口与高压关风器 9 连通。

[0022] 如图 3 所示,所述的高压关风器 9 包括机体 91、转轴 92 及三片以上的叶片 93;所述的机体 91 上设有进口 94 和出口 95;所述的叶片 93 和转轴 92 设在机体 91 内,叶片 93 设在转轴 92 上,相邻叶片之间设有料腔 96。

[0023] 本实施方式的真空和面、真空压面一体机的工作过程为:将和面桶 21 和机筒 31 抽成真空,将面粉放入到料斗 8 内,面粉经干粉定量机均匀、定量的被输送到高速混合搅拌机 5 内,在高速混合搅拌机 5 内水和面粉尽快混合,然后被输送到低速混合搅拌机 6 内,在这里使面粉和水混合均匀,然后开启高压关风器 9,在这里面粉自动定量、均匀的进入到和面桶

21 内,启动第一电机 24,使第一电机 24 带动搅拌轴旋转起到搅拌面团的作用,待和面桶内的面团达到预定要求后,面团经第一出料口 23 和第二进料口 33 被输送到机筒 31 内,启动第二电机 32,使第二电机 32 带动挤出螺杆旋转,挤出螺杆在旋转的过程中,不断的将面团输送到真空压面机的出口处,同时对面团还起到了挤压作用,使面团的密度更大,最后经出口面团变成面片,完成和面和压面过程。

[0024] 本结构,由于在进料口处设置了高压关风器 9,真空和面机 2 和真空压面机 3 相互连通,这样,在和面和压面时能保证真空和面机和真空压面机内为真空环境,即真空和面机和真空压面机形成负压,使挤出来的面片密度大,面片内不会出现孔隙,因此,生产出来的面条不易断裂和碎裂;且能实现连续的真空生产,提高生产效率。真空处理面粉,提高了对面粉品质的更进一步改进,面粉中的含水量能够灵活的处理,生产出来的面制品口感好、咀嚼感好以及外观漂亮。

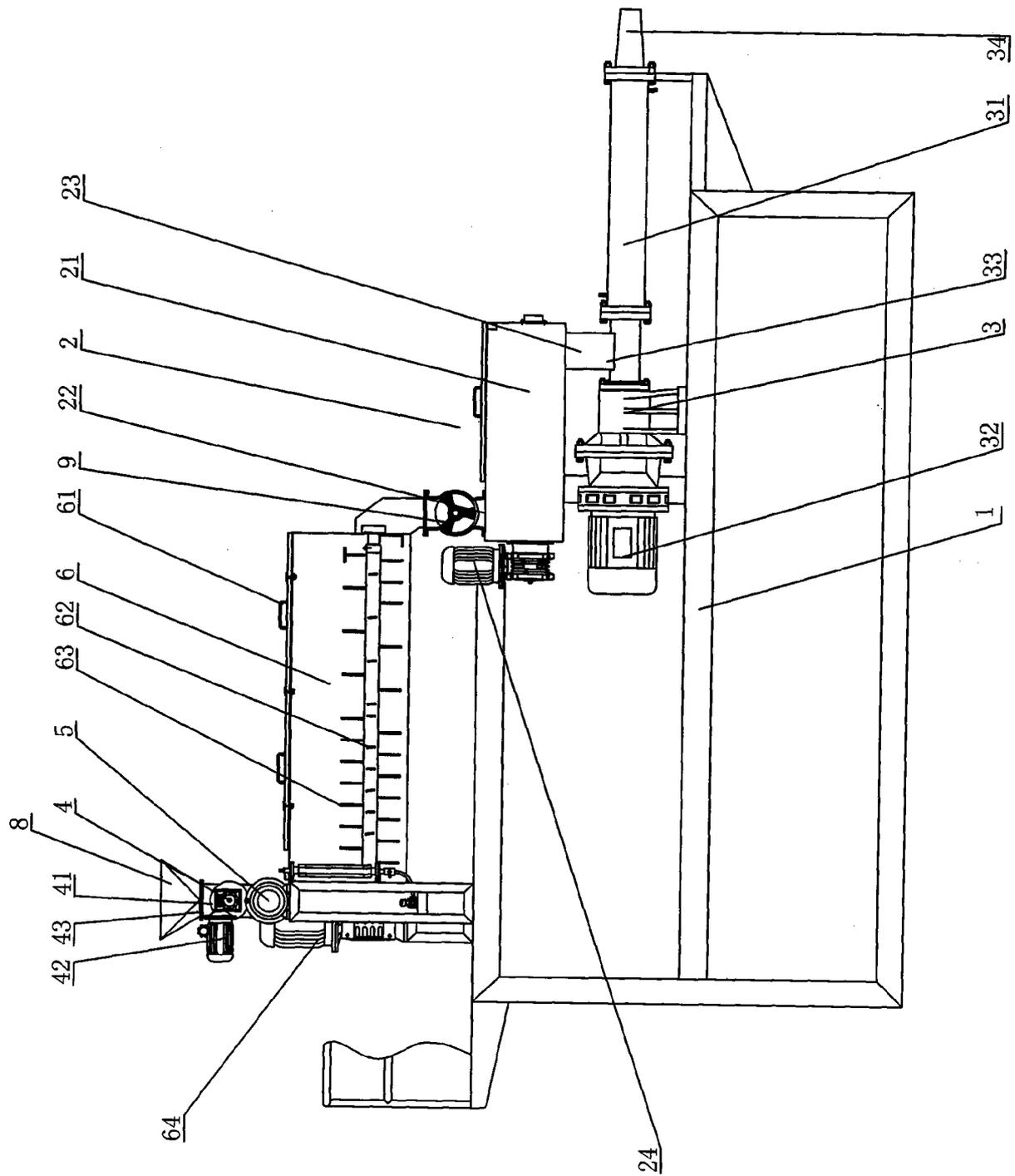


图 1

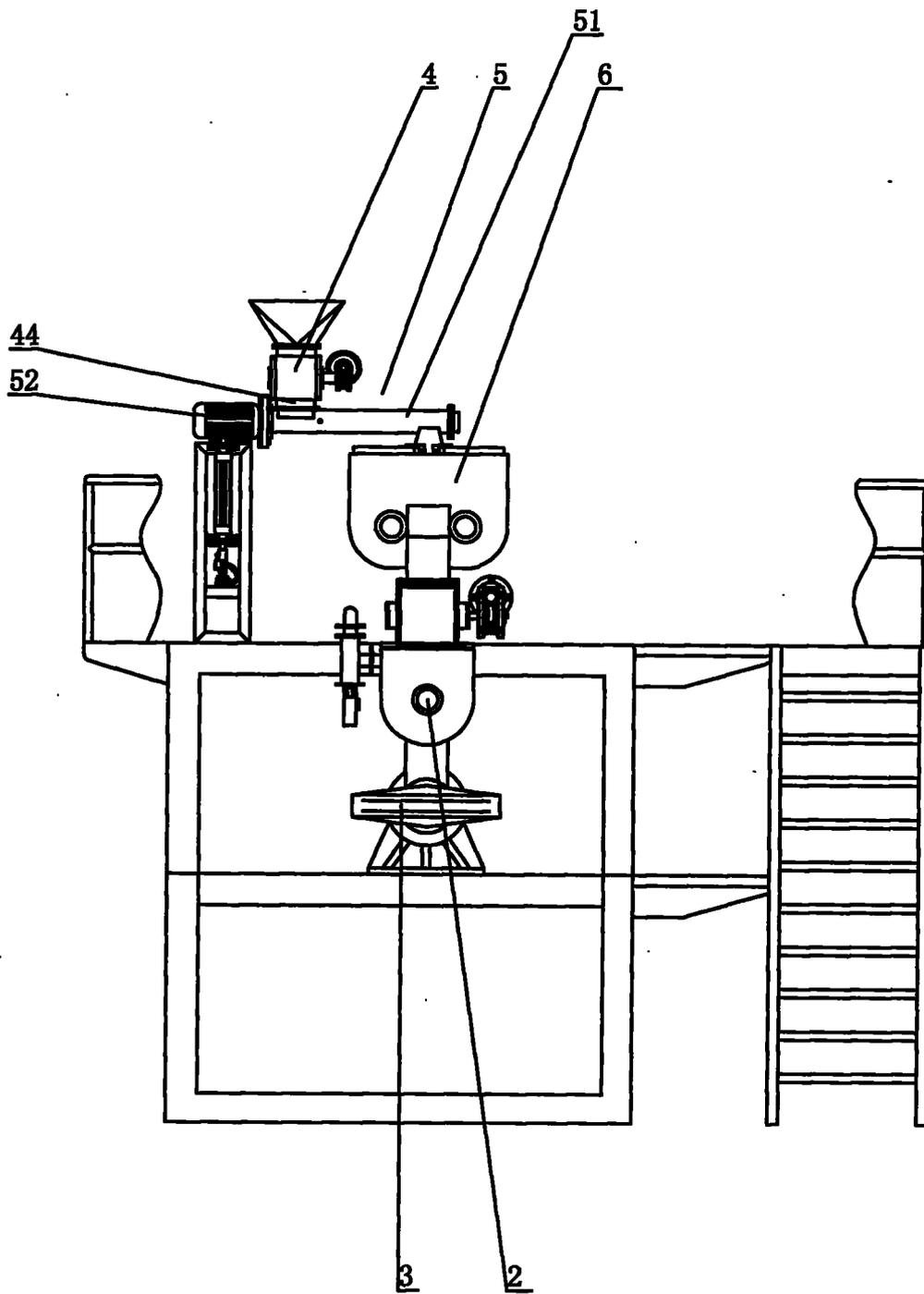


图 2

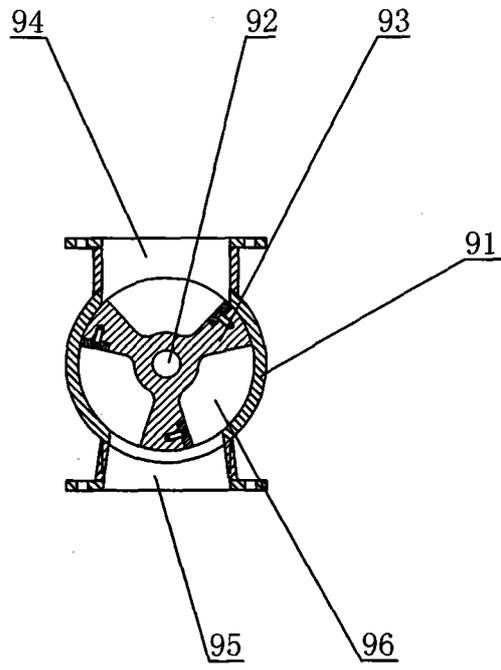


图 3