



## (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202857678 U

(45) 授权公告日 2013. 04. 10

(21) 申请号 201220559678. X

(22) 申请日 2012. 10. 30

(73) 专利权人 陈文辉

地址 362000 福建省宁德市福安市城北街道  
荷塘坪 58 号

(72) 发明人 陈文辉

(51) Int. Cl.

A21C 1/02 (2006. 01)

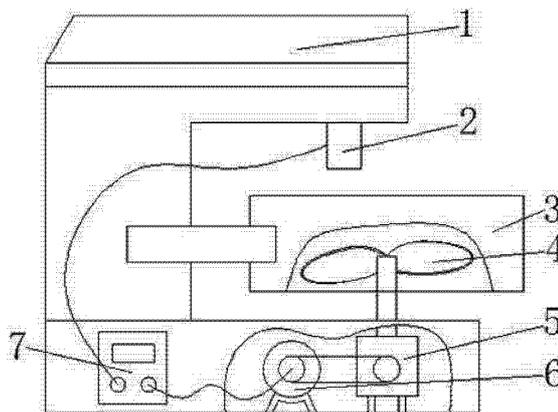
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

### (54) 实用新型名称

一种全自动搅拌面粉装置

### (57) 摘要

本实用新型公开一种全自动搅拌面粉装置，包括壳体，所述壳体的底部设有电机，电机通过传动装置与搅拌器连接，搅拌器上设有储料槽，储料槽安装在壳体上，储料槽的顶部设有进水口，进水口和电机通过处理器控制，处理器安装在壳体一侧，本实用新型其特点在于通过处理器能够控制进水口的进水量和搅拌器的搅拌时间、力度，从而达到全自动搅拌面粉，并且搅拌出来的面粉更细腻、更均匀。



1. 一种全自动搅拌面粉装置,包括壳体,其特征在于:所述壳体的底部设有电机,电机通过传动装置与搅拌器连接,搅拌器上设有储料槽,储料槽安装在壳体上,储料槽的顶部设有进水口,进水口和电机通过处理器控制,处理器安装在壳体一侧。

## 一种全自动搅拌面粉装置

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及到食品加工技术领域,特别涉及一种全自动搅拌面粉装置。

### 背景技术

[0002] 搅拌面粉机广泛用于食品加工领域的月饼、蛋糕及饼干等的加工中,与传统的人工搅拌方式相比,机械化的搅拌面粉机产生无疑是一大技术进步。

[0003] 现有的搅拌面粉机,在搅拌的时候对储料槽直接加入水和面粉,水通过外界输送,无法直接从搅拌面粉机输送,增加工作量和工作时间,而且面粉直接从储料槽的进料口加入,搅拌不均匀,影响正常工作。

### 实用新型内容

[0004] 为了克服现有技术中存在的上述不足之处,本实用新型的目的在于提供一种全自动搅拌面粉装置。

[0005] 为了达到上述之目的,本实用新型采用如下具体技术方案:一种全自动搅拌面粉装置,包括壳体,所述壳体的底部设有电机,电机通过传动装置与搅拌器连接,搅拌器上设有储料槽,储料槽安装在壳体上,储料槽的顶部设有进水口,进水口和电机通过处理器控制,处理器安装在壳体一侧。

[0006] 与现有的技术相比,本实用新型具有以下突出优点和效果:本实用新型其特点在于通过处理器能够控制进水口的进水量和搅拌器的搅拌时间、力度,从而达到全自动搅拌面粉,并且搅拌出来的面粉更细腻、更均匀。

### 附图说明

[0007] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

[0008] 下面结合附图对本实用新型作进一步的详细说明。

### 具体实施方式

[0009] 为了进一步解释本实用新型的技术方案,下面通过具体实施例来对本实用新型进行详细阐述。

[0010] 如图 1 所示,一种全自动搅拌面粉装置,包括壳体 1,所述壳体 1 的底部设有电机 6,电机 6 通过传动装置 5 与搅拌器 4 连接,搅拌器 4 上设有储料槽 3,储料槽 3 安装在壳体 1 上,储料槽 3 的顶部设有进水口 2,进水口 2 和电机 6 通过处理器 7 控制,处理器 7 安装在壳体 1 一侧,本实用新型其特点在于通过处理器能够控制进水口的进水量和搅拌器的搅拌时间、力度,从而达到全自动搅拌面粉,并且搅拌出来的面粉更细腻、更均匀。

[0011] 最后应说明的是:以上实施例仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本实用新型进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本实用新型的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本实用新型技术方案的精神和范

---

围,其均应涵盖在本实用新型的权利要求范围当中。

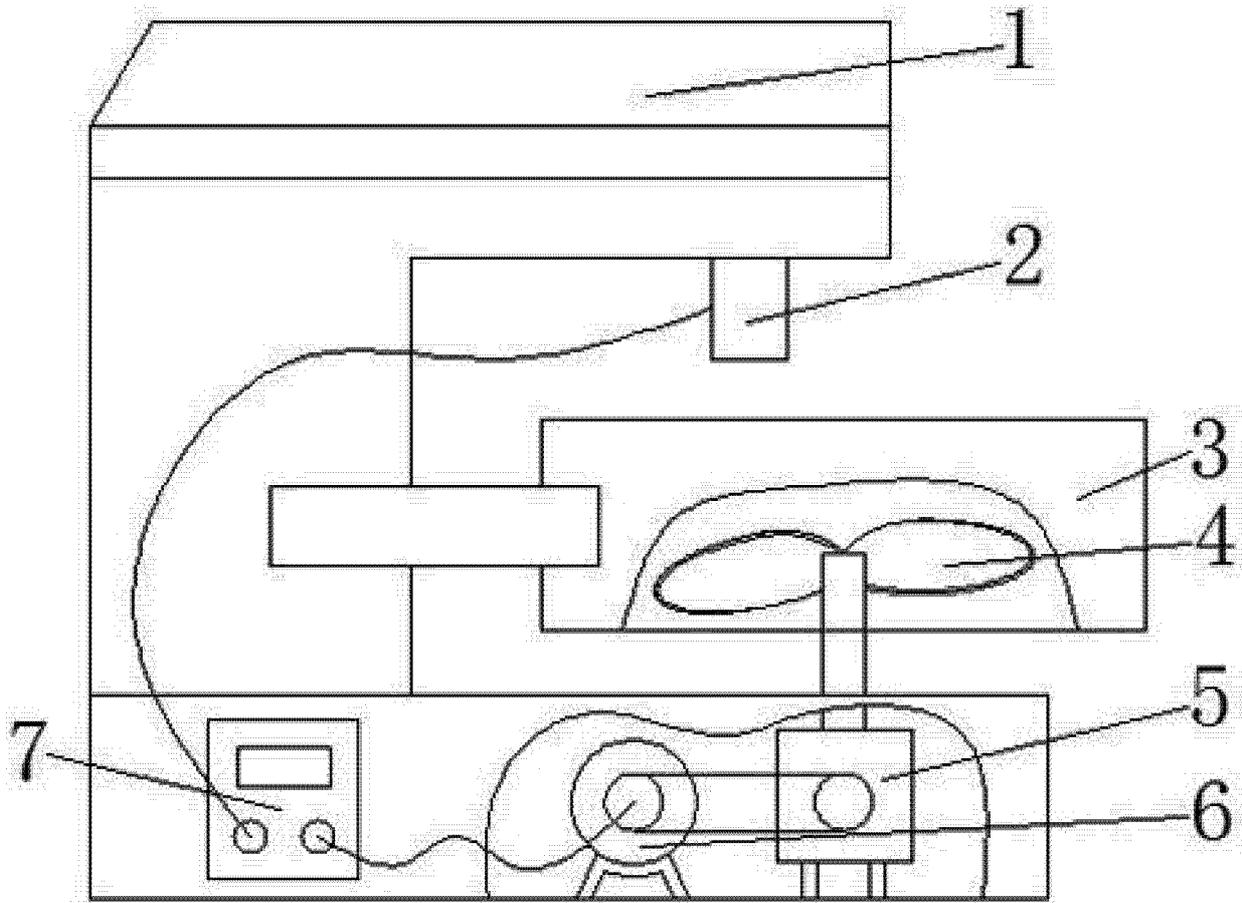


图 1