



(21) 申请号 202410619125.6

(22) 申请日 2024.05.18

(71) 申请人 不二家(杭州)食品有限公司

地址 310000 浙江省杭州市萧山区瓜沥镇
瓜港三路489号

(72) 发明人 江显堂

(74) 专利代理机构 杭州信与义专利代理有限公司 33450

专利代理师 马育妙

(51) Int. Cl.

A23G 3/04 (2006.01)

A23G 3/02 (2006.01)

A23G 7/02 (2006.01)

A23G 3/48 (2006.01)

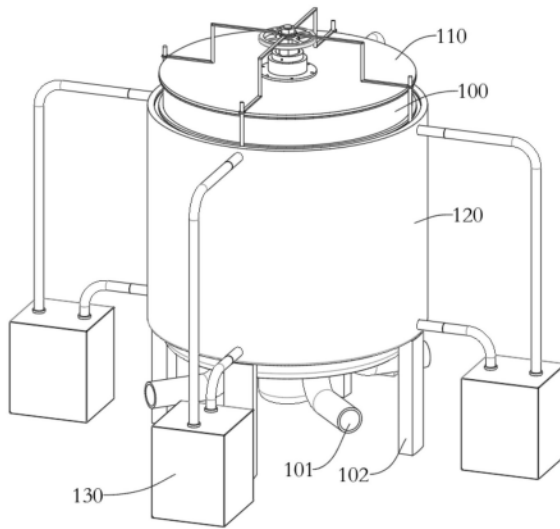
权利要求书2页 说明书7页 附图6页

(54) 发明名称

一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置及制备方法

(57) 摘要

本发明涉及糖果制备技术领域,具体地说,涉及一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置及制备方法,包括罐体以及罐盖,罐体内设有搅拌组件,罐体的底部处罩设有加热罩,加热罩内设有用于对罐体内的糖浆进行加热的加热组件,罐体外还罩设有冷却罩,冷却罩内设有用于对罐体内的糖浆进行降温的冷却组件,搅拌组件上还设有用于在罐体内的糖浆降温时进行搅流的搅流组件,罐盖上设有用于进行搅流组件工作状态切换的控制件。本发明,通过冷却罩和冷却组件的设置,使得其能够较为快速地对熬制的糖浆进行降温处理,以便糖浆进入下一工序内。



1. 一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,包括罐体(100)以及罐盖(110),其特征在于:罐体(100)内设有搅拌组件,罐体(100)的底部处罩设有加热罩(200),加热罩(200)内设有用于对罐体(100)内的糖浆进行加热的加热组件,罐体(100)外还罩设有冷却罩(120),冷却罩(120)内设有用于对罐体(100)内的糖浆进行降温的冷却组件,搅拌组件上还设有用于在罐体(100)内的糖浆降温时进行搅流的搅流组件,罐盖(110)上设有用于进行搅流组件工作状态切换的控制件。

2. 根据权利要求1所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:冷却组件包括沿罐体(100)周向设于罐体(100)内的导热环(210),导热环(210)沿罐体(100)轴向均匀布设有多个,导热环(210)内沿其周向设有连通冷却罩(120)内的流道(211),冷却罩(120)内设有伸入对应流道(211)内的导流板(221);

冷却组件还包括多个均匀设于冷却罩(120)上方处的冷却液进入管(301)以及对应冷却液进入管(301)设于冷却罩(120)下方处的冷却液排出管(302),冷却液进入管(301)和冷却液排出管(302)间设有用于驱动冷却液循环的循环泵。

3. 根据权利要求2所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:冷却罩(120)内且位于上方处设有可转动的冷却液存储环(230),冷却液存储环(230)内设有用于存储冷却液进入管(301)排出冷却液的存储腔(401),存储腔(401)的底壁上均匀布设有漏液孔(402)。

4. 根据权利要求3所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:搅拌组件包括可转动的搅拌轴(240),搅拌轴(240)上设有搅拌杆(501),导热环(210)上均匀布设有用于供糖浆内的气泡上移的槽口(311),搅拌杆(501)上设有伸至相邻导热环(210)间且与罐体(100)内壁相贴合的刮板(502)。

5. 根据权利要求4所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:搅流组件包括套设于对应搅拌杆(501)上的搅流板(250),搅流板(250)的两端通过拉簧(260)设于搅拌轴(240)上,拉簧(260)用于驱动搅流板(250)朝向搅拌轴(240)移动,搅流板(250)的上端部处设有导杆(511);

控制件包括可升降套于搅拌轴(240)上的压盘(270),压盘(270)的下板面与其同轴设有凸板(610),凸板(610)上对应导杆(511)设有用于供对应导杆(511)伸入的凹槽(611),凹槽(611)的两侧壁形成导向斜面(612),搅流板(250)旋转用于驱动导杆(511)沿导向斜面(612)滑出或滑入凹槽(611),实现搅流板(250)沿搅拌杆(501)往复移动。

6. 根据权利要求5所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:凸板(610)的下端面上与其同轴设有导向环(620),导向环(620)的外侧壁上用于将导杆(511)导入凹槽(611)内的导向面(621)。

7. 根据权利要求5所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:控制件还包括设于罐盖(110)上且套于搅拌轴(240)外的安装筒(280),安装筒(280)的内侧壁上沿其轴向相对设有滑块(711),压盘(270)的上端部设有套于搅拌轴(240)外且贯穿安装筒(280)伸出的固定筒(630),固定筒(630)的外侧壁上设有供对应滑块(711)滑动的滑槽(631);位于罐体(100)内的固定筒(630)外套设有用于驱动压盘(270)下移的弹簧(271),固定筒(630)的外侧壁上相对设有安装槽(632),安装槽(632)的底壁上设有锁止滑槽(633),锁止滑槽(633)包括上定位部和下定位部,安装筒(280)内设有可转动的锁止杆(640),锁止杆(640)

的一端设有位于锁止滑槽(633)内滑动的滑杆(721),滑杆(721)滑动至上定位部和下定位部处用于进行压盘(270)升降,实现搅流组件的状态切换。

8.根据权利要求7所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:固定筒(630)的上端设有按压环(634)。

9.根据权利要求7所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其特征在于:冷却罩(120)的上端面沿其周向设有滑动槽(303),冷却液存储环(230)上设有贯穿滑动槽(303)伸出的拨杆(231),搅拌轴(240)的上端设有驱动板(290),驱动板(290)上设有套于对应拨杆(231)上的驱动杆。

10.一种含有玫瑰花瓣的糖果制备方法,其特征在于:采用权利要求1-9中任一所述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其具体包括以下步骤:

S1、将糖水原料加入罐体(100)内,启动加热组件,同时,通过控制件驱动搅流组件上移,此时,启动电机(241)带动搅拌组件对罐体(100)内的糖水原料进行较为温和的搅拌,实现糖浆的熬制;

S2、完成糖浆的熬制时,关闭电机(241)使搅拌组件停止,接着通过控制件驱动搅流组件下移,此时,再次启动电机(241)带动搅板组件和搅流组件同步对糖浆进行搅动,同时启动循环泵使冷却液由上之下依次淋入冷却罩(120)并经过导热环(210),实现对糖浆进行快速的降温,使其温度降低至70-80℃,以制备糖膏;

S3、将步骤S2中制备的糖膏注入成型器进行成型时,同步加入玫瑰花瓣,冷却成型,制备含有玫瑰花瓣的糖果。

一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及糖果制备技术领域,具体地说,涉及一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置及制备方法。

背景技术

[0002] 糖果是以砂糖和淀粉糖浆为主体,经过熬煮,配以部分食品添加剂,经调和、冷却、成型等工艺操作,构成具有不同物态、质构和香味的精美而耐保藏的甜味固体食品。

[0003] 目前,糖果加工需要使用到糖浆,现有的糖浆大多采用对糖水原料进行熬煮制成,在加工糖果时,需先将糖水原料倒入制备装置内,通过加热、搅拌等操作制作出糖浆,然而现有的制备装置在进行糖浆熬煮后,需对糖浆进行冷却降温,以便进行后续的处理工序;

例如公开号为CN218418282U的专利中公开的一种糖浆熬煮机,虽然该糖浆熬煮机通过弧形刮刀的转动能够方便物料的倒出,同时能够对熬煮炉内壁的物料进行刮除,但是在实际使用时,熬煮炉内熬煮的糖浆直接倾倒入卸料框内,由于糖浆的温度较高,易使其飞溅烫伤工作人员,故需对糖浆进行降温处理,以便其进行后续的处理工序。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,包括罐体以及罐盖,罐体内设有搅拌组件,罐体的底部处罩设有加热罩,加热罩内设有用于对罐体内的糖浆进行加热的加热组件,罐体外还罩设有冷却罩,冷却罩内设有用于对罐体内的糖浆进行降温的冷却组件,搅拌组件上还设有用于在罐体内的糖浆降温时进行搅流的搅流组件,罐盖上设有用于进行搅流组件工作状态切换的控制件。

[0006] 作为优选,冷却组件包括沿罐体周向设于罐体内的导热环,导热环沿罐体轴向均匀布设有多个,导热环内沿其周向设有连通冷却罩内的流道,冷却罩内设有伸入对应流道内的导流板;

冷却组件还包括多个均匀设于冷却罩上方处的冷却液进入管以及对应冷却液进入管设于冷却罩下方处的冷却液排出管,冷却液进入管和冷却液排出管间设有用于驱动冷却液循环的循环泵。

[0007] 作为优选,冷却罩内且位于上方处设有可转动的冷却液存储环,冷却液存储环内设有用于存储冷却液进入管排出冷却液的存储腔,存储腔的底壁上均匀布设有漏液孔。

[0008] 作为优选,搅拌组件包括可转动的搅拌轴,搅拌轴上设有搅拌杆,导热环上均匀布设有用于供糖浆内的气泡上移的槽口,搅拌杆上设有伸至相邻导热环间且与罐体内壁相贴合的刮板。

[0009] 作为优选,搅流组件包括套设于对应搅拌杆上的搅流板,搅流板的两端通过拉簧

设于搅拌轴上,拉簧用于驱动搅流板朝向搅拌轴移动,搅流板的上端部处设有导杆;

控制件包括可升降套于搅拌轴上的压盘,压盘的下板面与其同轴设有凸板,凸板上对应导杆设有用于供对应导杆伸入的凹槽,凹槽的两侧壁形成导向斜面,搅流板旋转用于驱动导杆沿导向斜面滑出或滑入凹槽,实现搅流板沿搅拌杆往复移动。

[0010] 作为优选,凸板的下端面上与其同轴设有导向环,导向环的外侧壁上用于将导杆导入凹槽内的导向面。

[0011] 作为优选,控制件还包括设于罐盖上且套于搅拌轴外的安装筒,安装筒的内侧壁上沿其轴向相对设有滑块,压盘的上端部设有套于搅拌轴外且贯穿安装筒伸出的固定筒,固定筒的外侧壁上设有供对应滑块滑动的滑槽;位于罐体内的固定筒外套设有用于驱动压盘下移的弹簧,固定筒的外侧壁上相对设有安装槽,安装槽的底壁上设有锁止滑槽,锁止滑槽包括上定位部和下定位部,安装筒内设有可转动的锁止杆,锁止杆的一端设有位于锁止滑槽内滑动的滑杆,滑杆滑动至上定位部和下定位部处用于进行压盘升降,实现搅流组件的状态切换。

[0012] 作为优选,固定筒的上端设有按压环。

[0013] 作为优选,冷却罩的上端面沿其周向设有滑动槽,冷却液存储环上设有贯穿滑动槽伸出的拨杆,搅拌轴的上端设有驱动板,驱动板上设有套于对应拨杆上的驱动杆。

[0014] 本发明还提供了一种含有玫瑰花瓣的糖果制备方法,采用上述的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置,其具体包括以下步骤:

S1、将糖水原料加入罐体内,启动加热组件,同时,通过控制件驱动搅流组件上移,此时,启动电机带动搅拌组件对罐体内的糖水原料进行较为温和的搅拌,实现糖浆的熬制;

S2、完成糖浆的熬制时,关闭电机使搅拌组件停止,接着通过控制件驱动搅流组件下移,此时,再次启动电机带动搅板组件和搅流组件同步对糖浆进行搅动,同时启动循环泵使冷却液由上之下依次淋入冷却罩并经过导热环,实现对糖浆进行快速的降温,使其温度降低至70-80℃,以制备糖膏;

S3、将步骤S2中制备的糖膏注入成型器进行成型时,同步加入玫瑰花瓣,冷却成型,制备含有玫瑰花瓣的糖果。

[0015] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

1、本发明,通过冷却罩和冷却组件的设置,使得其能够较为快速地对熬制的糖浆进行降温处理,以便糖浆进入下一工序内。

[0016] 2、本发明,通过控制件和搅流组件的设置,使得控制件能够进行搅流组件升降控制,即实现对搅流组件是否随着搅拌组件工作进行控制,从而使得该制备装置能够较佳地进行糖浆的熬制以及快速对熬制的糖浆进行快速冷却。

附图说明

[0017] 图1为本发明中一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置的结构示意图。

[0018] 图2为本发明中糖果制备装置的剖视示意图。

[0019] 图3为本发明中罐体的剖视结构示意图。

[0020] 图4为本发明中冷却液存储环的结构示意图。

[0021] 图5为本发明中搅拌组件和搅流组件的结构示意图。

[0022] 图6为本发明中控制件的结构示意图。

[0023] 图7为本发明中安装筒的结构示意图。

[0024] 图8为本发明中锁止滑槽的结构示意图。

[0025] 图中各标号的意义为：

100、罐体；101、排料管；102、支腿；110、罐盖；120、冷却罩；130、散热器；200、加热罩；210、导热环；211、流道；221、导流板；230、冷却液存储环；240、搅拌轴；250、搅流板；260、拉簧；270、压盘；271、弹簧；280、安装筒；290、驱动板；301、冷却液进入管；302、冷却液排出管；303、滑动槽；311、槽口；401、存储腔；402、漏液孔；501、搅拌杆；502、刮板；511、导杆；610、凸板；611、凹槽；612、导向斜面；620、导向环；621、导向面；630、固定筒；631、滑槽；632、安装槽；633、锁止滑槽；634、按压环；711、滑块；712、安装部；721、滑杆；722、安装杆；801、上凹部；802、下凹部；803、第一弯折槽；804、第二弯折槽；805、第一斜面；806、第二斜面；807、第三斜面。

具体实施方式

[0026] 为进一步了解本发明的内容，结合附图和实施例对本发明作详细描述。应当理解的是，实施例仅仅是对本发明进行解释而并非限定。

[0027] 以下结合附图1-图8对本实施例作进一步详细说明。

[0028] 如图1-2所示，本实施例中的一种含有玫瑰花瓣的糖果制备装置，其用于进行糖浆的熬制，包括罐体100以及罐盖110，罐体100内设有搅拌组件，罐体100的底部处罩设有加热罩200，加热罩200内设有用于对罐体100内的糖浆进行加热的加热组件，罐体100外还罩设有冷却罩120，冷却罩120内设有用于对罐体100内的糖浆进行降温的冷却组件，搅拌组件上还设有用于在罐体100内的糖浆降温时进行搅流的搅流组件，罐盖110上设有用于进行搅流组件工作状态切换的控制件。

[0029] 本实施例在实际使用时，罐体100上端开口设置，通过将糖水原料加入由开口处加入罐体100内，利用加热组件对罐体100内的糖水原料进行加热，实现对罐体100内的糖水原料进行熬煮，以制备糖浆；

其中，加热罩200固定安装于罐体100的底部处，用于进行加热组件在其内的安装，其中，加热组件包括沿罐体100周向设置于罐体100底壁上的加热丝（图中未示出），通过加热丝能够较佳地实现对罐体100内的糖水原料进行熬煮；

其中，为了使熬制的糖浆浓度均匀，罐体100内设置有搅拌组件，搅拌组件用于在进行糖水原料熬煮时，对罐体100内的糖水原料进行较为温和的搅拌混合，较佳地便于进行糖浆的熬制；

本实施例在实际使用时，罐体100的上端向外延伸形成搭接部，罐盖110通过螺栓固定安装于搭接部上，以实现罐盖110在罐体100开口处的安装，即便于后续搅拌组件以及控制件在该罐体100上的安装；

其中，结合图5所示，搅拌组件包括可转动设于罐体100内的搅拌轴240，搅拌轴240的上端贯穿罐盖110伸出设置，搅拌轴240的下端贯穿加热罩200与固定设于加热罩200下方的电机241相连，通过电机241能够带动搅拌轴240转动，其中，搅拌轴240上均匀分布有搅拌杆501，通过搅拌轴240带动搅拌杆501转动，实现对罐体100内的糖水原料进行搅拌混合；

本实施例中,通过冷却罩120罩于罐体100外,其能够较佳地在该罐体100进行糖水原料熬煮时对罐体100进行保温,以减少熬煮时热量的散失;同时,通过冷却组件的设置,使得冷却组件能够对熬煮完成后的糖浆进行快速降温冷却,以便糖浆进入下一工序中;

其中,通过搅流组件的设置,使得搅流组件能够在冷却组件工作时,其配合搅拌组件的工作,使罐体100内熬制的糖浆能够产生紊流,以提高冷却组件的冷却效果;

需要指出的是,在进行糖水原料熬煮时,由于糖水原料的浓度较低,且在熬煮过程中,需避免剧烈搅拌导致熬制的糖水原料中产生较多气泡影响后续糖浆的品质,使得该制备装置在进行糖浆的熬煮时,搅流组件不工作,仅依靠搅拌组件对糖水原料进行较为温和的搅拌;当对糖浆进行冷却降温时,由于糖浆的浓度相较于糖水原料较高,且糖浆较为粘稠,此时,需要搅流组件以及搅拌组件同步工作,以提高糖浆在罐体100内产生紊流,从而提高冷却组件对糖浆进行快速降温的效果;

其中,通过控制件的设置,使得其能够较佳地对搅流组件进行控制,以便搅拌组件是否带动搅流组件工作,即进行搅流组件工作的切换;

本实施例在实际使用时,为了实现罐体100内降温后糖浆的排出,罐体100的底壁处设置有贯穿加热罩200伸出的排料管101,由此,为了使电机241以及排料管101得到安装,罐体100的底壁上设置有用于对其进行支撑的支腿102。

[0030] 结合图3-4所示,本实施例中,冷却组件包括沿罐体100周向设于罐体100内的导热环210,导热环210沿罐体100轴向均匀布设有多个,导热环210内沿其周向设有连通冷却罩120内的流道211,冷却罩120内设有伸入对应流道211内的导流板221;

冷却组件还包括多个均匀设于冷却罩120上方处的冷却液进入管301以及对应冷却液进入管301设于冷却罩120下方处的冷却液排出管302,冷却液进入管301和冷却液排出管302间设有用于驱动冷却液循环的循环泵。

[0031] 本实施例在实际使用时,对应的冷却液进入管301、冷却液排出管302和循环泵(图中未示出)间构成冷却液的流动环路,由此,使得冷却液由冷却罩120的上方进入冷却罩120内;其中,通过导热环210、流道211和导流板221的设置,使得导流板221伸出流道211内,将流道211分隔成相互连通的上流道和下流道,由此,使得进入冷却罩120内的冷却液能够由上至下依次流过对应的导热环210,由于导热环210伸入罐体100内与糖浆接触,且其采用导热材料制成,使得冷却罩120内流动的冷却液能够对糖浆内的热量进行吸收,从而实现对糖浆进行快速降温;

其在实际使用时,对应的冷却液进入管301、冷却液排出管302和循环泵间构成的流动环路中连接有散热器130,散热器130采用现有构造,由此,使得进入流动环路内的热量得到散发,进而保证冷却液进入冷却罩120内的温度较低,从而保证冷却液对糖浆进行降温的效果;

本实施例中,由于冷却罩120呈圆柱状设置,使得由冷却液进入管301进入冷却罩120内的冷却液由上至下依次流过流道211,对罐体100内的糖浆进行换热降温,采用此方式,导致冷却罩120内的冷却液流动存在着盲区,即导致对罐体100内的糖浆进行换热降温不均匀,因此,由冷却液进入管301、冷却液排出管302和循环泵间构成的流动环路沿冷却罩周向设置有多个,以使冷却液较为均匀地流过导热环210。

[0032] 本实施例中,冷却罩120内且位于上方处设有可转动的冷却液存储环230,冷却液

存储环230内设有用于存储冷却液进入管301排出冷却液的存储腔401,存储腔401的底壁上均匀布设有漏液孔402。

[0033] 本实施例在实际使用时,冷却罩120内沿其周向设有搭接环,冷却液存储环230搭接于搭接环上,以此实现其在冷却罩120内的转动安装;

其中,由冷却液进入管301进入冷却罩120内的冷却液能够进入冷却液存储环230内进行暂时存储,利用均匀设置的漏液孔402,使得进入冷却液存储环230内的冷却液能够在冷却液存储环230的转动作用下,使其较为均匀地淋入冷却罩120内,从而使冷却液较为均匀地流过流道211,即能够避免冷却罩120内流动的冷却液存在流动盲区,从而较佳地保证其对罐体100内的糖浆进行换热降温的均匀性。

[0034] 本实施例中,冷却罩120的上端面沿其周向设有滑动槽303,冷却液存储环230上设有贯穿滑动槽303伸出的拨杆231,搅拌轴240的上端设有驱动板290,驱动板290上设有套于对应拨杆231上的驱动杆。

[0035] 本实施例在实际使用时,搅拌轴240的上端部处形成安装台阶,驱动板290通过螺母固定安装于安装台阶上,由此,使得驱动板290固定安装于搅拌轴240上,使得搅拌轴240转动能够带动驱动板290转动,进而通过驱动杆带动拨杆231沿滑动槽303滑动,使冷却液存储环230在冷却罩120内转动安装。

[0036] 结合图2和图5所示,本实施例中,导热环210上均匀布设有用于供糖浆内的气泡上移的槽口311,搅拌杆501上设有伸至相邻导热环210间且与罐体100内壁相贴合的刮板502。

[0037] 本实施例在实际使用时,由于糖水原料的熬煮会产生气泡,为了避免导热环210阻挡气泡的上升,导致糖浆内存在气泡影响其品质,其中,通过槽口311和刮板502的设置,使得搅拌轴240带动搅拌杆501进行搅拌时,能够带动刮板502在相邻导热环210间转动,进而能够驱动气泡移动,使气泡能够由槽口311上移排出,同时,刮板502贴合罐体100内侧壁刮动,能够较佳地避免熬制时,糖浆在罐壁上产生附着产生焦糊。

[0038] 结合图5-7所示,本实施例中,搅流组件包括套设于对应搅拌杆501上的搅流板250,搅流板250的两端通过拉簧260设于搅拌轴240上,拉簧260用于驱动搅流板250朝向搅拌轴240移动,搅流板250的上端部处设有导杆511;

控制件包括可升降套于搅拌轴240上的压盘270,压盘270的下板面与其同轴设有凸板610,凸板610上对应导杆511设有用于供对应导杆511伸入的凹槽611,凹槽611的两侧壁形成导向斜面612,搅流板250旋转用于驱动导杆511沿导向斜面612滑出或滑入凹槽611,实现搅流板250沿搅拌杆501往复移动。

[0039] 本实施例在实际使用时,搅拌杆501外套设有用于对搅流板250进行限位的凸台环,使得搅流板250在拉簧260作用下沿着搅拌杆501朝向搅拌轴240移动的距离得到限制,即搅流板250在搅拌杆501上得到滑动安装;

其中,通过压盘270、凸板610、凹槽611和导向斜面612的设置,使得当压盘270下降,使导杆511伸入对应的凹槽611内,此时,搅拌杆501旋转带动搅流板250沿搅拌轴240周向旋转,使得导杆511沿着导向斜面612滑出或滑入凹槽611,进而使得搅拌杆501带动搅流板250旋转的同时,搅流板250沿着搅拌杆501往复移动,能够较佳地驱动罐体100内的糖浆产生紊流,使糖浆较为均匀地接触导热环210进行换热降温,从而提高冷却组件的降温效果;当压盘270上移,能够使导杆511脱离对应的凹槽611,此时,搅流板250不会随着搅拌杆

501的旋转在搅拌杆501上产生往复移动,即搅流组件不工作。

[0040] 其中,为了较佳地实现压盘270下移能够使导杆511伸入对应的凹槽611内,凸板610的下端面上与其同轴设有导向环620,导向环620的外侧壁上用于将导杆511导入凹槽611内的导向面621,利用导向环620和导向面621的设置,使得压盘270下移时,利用导向面621的设置能够使导杆511贴合凸板610并滑入对应的凹槽611内,以便搅流组件工作。

[0041] 本实施例中,控制件还包括设于罐盖110上且套于搅拌轴240外的安装筒280,安装筒280的内侧壁上沿其轴向相对设有滑块711,压盘270的上端部设有套于搅拌轴240外且贯穿安装筒280伸出的固定筒630,固定筒630的外侧壁上设有供对应滑块711滑动的滑槽631;位于罐体100内的固定筒630外套设有用于驱动压盘270下移的弹簧271,固定筒630的外侧壁上相对设有安装槽632,安装槽632的底壁上设有锁止滑槽633,锁止滑槽633包括上定位部和下定位部,安装筒280内设有可转动的锁止杆640,锁止杆640的一端设有位于锁止滑槽633内滑动的滑杆721,滑杆721滑动至上定位部和下定位部处用于进行压盘270升降,实现搅流组件的状态切换。

[0042] 本实施例中,安装筒280的下端部向外延伸形成安装部712,安装部712通过螺钉固定安装于罐盖110上;

其中,利用滑槽631和滑块711的配合设置,使得固定筒630和安装筒280间形成键槽配合,即使得压盘270能够升降安装于罐盖110上,且无法周向转动;

其中,结合图8所示,锁止滑槽633呈多边形槽,其包括上凹部801和下凹部802,上凹部801和下凹部802的两侧分别形成第一弯折槽803和第二弯折槽804,第一弯折槽803处设置有与上凹部801相对的第一斜面805以及与下凹部802相对的第二斜面806,第二弯折槽804处设置有与下凹部802相对的第三斜面807,其在实际使用时,锁止杆640的一端形成位于锁止滑槽633内滑动的滑杆721,另一端形成转动安装于安装筒280上的安装杆722,通过弹簧271始终推动压盘270下移,带动固定筒630下移,其中,上凹部801形成上定位部,下凹部802形成下定位部,当滑杆721位于上凹部801内时,此时,压盘270处于下移状态,即其下移能够使导杆511伸入凹槽611内,以实现搅流组件工作,此时,上提固定筒630,使得滑杆721在第一斜面805的导向作用下滑入第一弯折槽803内,并在第二斜面806的导向作用下,使滑杆721滑入下凹部802内,此时松开固定筒630,使其在弹簧271的作用下,压盘270处于上移状态,即使导杆511脱离凹槽611,此时,通过再次上提并松开固定筒630,能够使滑杆721在第三斜面807的作用下,沿着第二弯折槽804滑动至上凹部801处,以此,实现滑杆721在锁止滑槽633内滑动,进行搅流组件是否工作进行切换;

其中,为了便于操作人员进行固定筒630的上提,固定筒630的上端设有按压环634。

[0043] 本发明还提供了一种含有玫瑰花瓣的糖果制备方法,其具体包括以下步骤:

S1、将糖水原料加入罐体100内,启动加热组件,同时,通过控制件驱动搅流组件上移,此时,启动电机241带动搅拌组件对罐体100内的糖水原料进行较为温和的搅拌,实现糖浆的熬制;

S2、完成糖浆的熬制时,关闭电机241使搅拌组件停止,接着通过控制件驱动搅流组件下移,此时,再次启动电机241带动搅板组件和搅流组件同步对糖浆进行搅动,同时启动循环泵使冷却液由上之下依次淋入冷却罩120并经过导热环210,实现对糖浆进行快速的

降温,使其温度降低至70-80℃,以制备糖膏;

S3、将步骤S2中制备的糖膏注入成型器进行成型时,同步加入玫瑰花瓣,冷却成型,制备含有玫瑰花瓣的糖果。

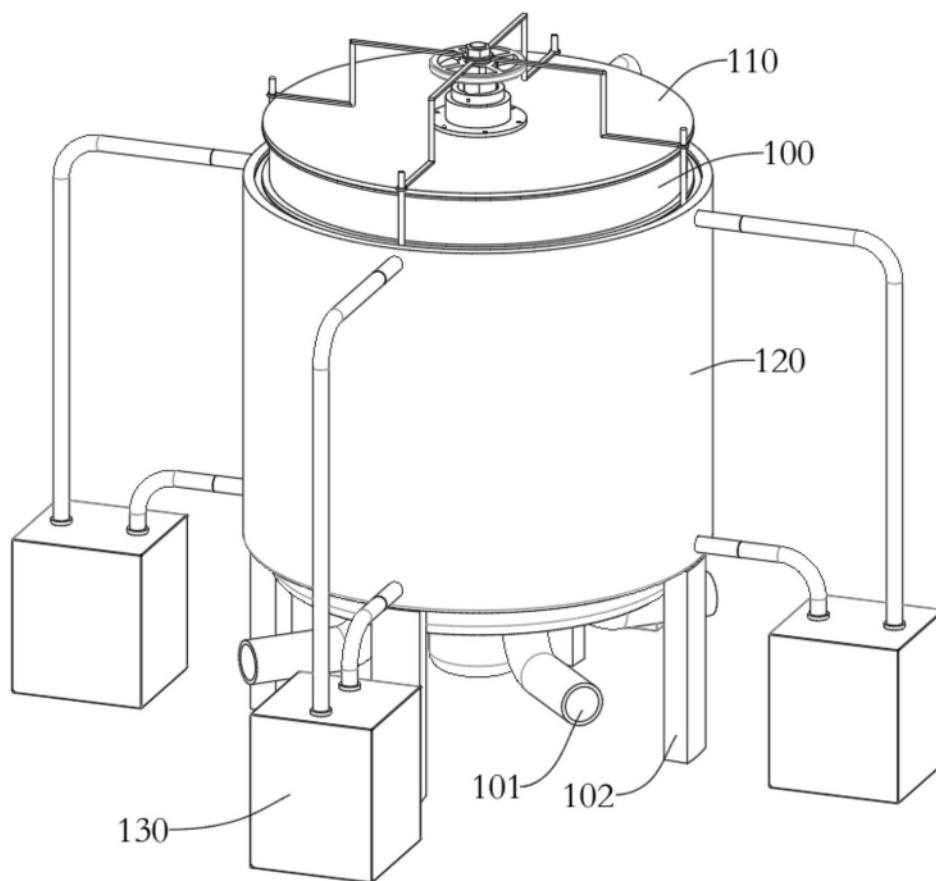


图1

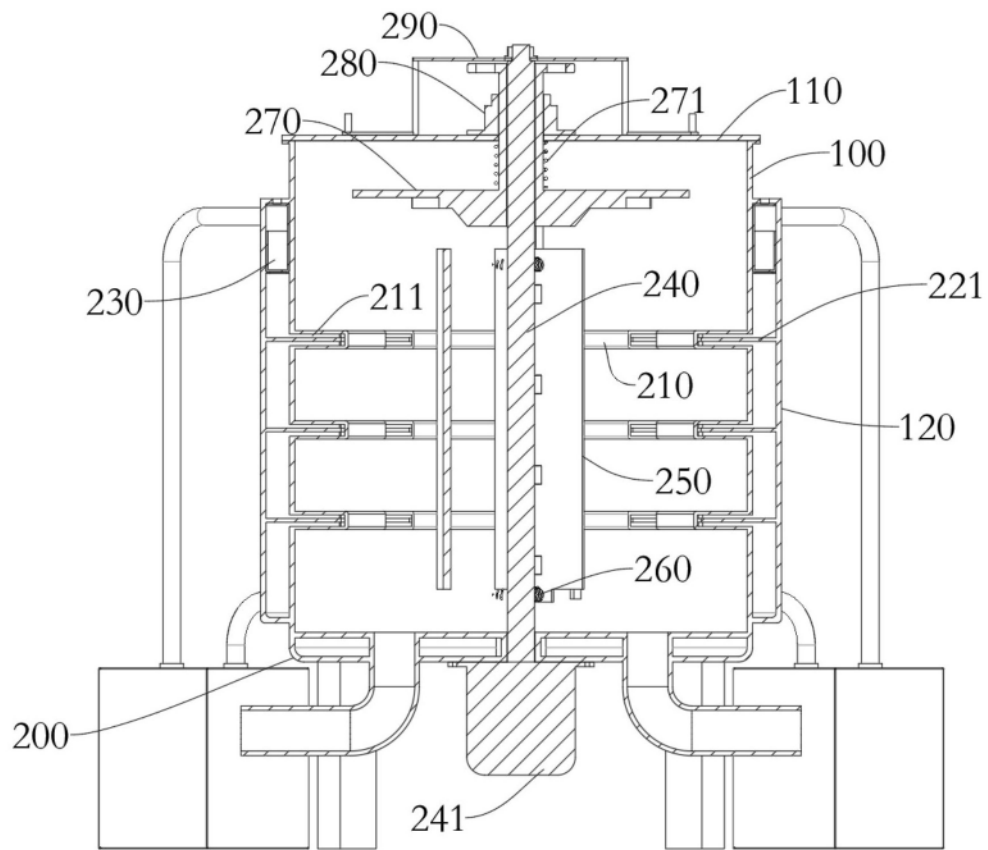


图2

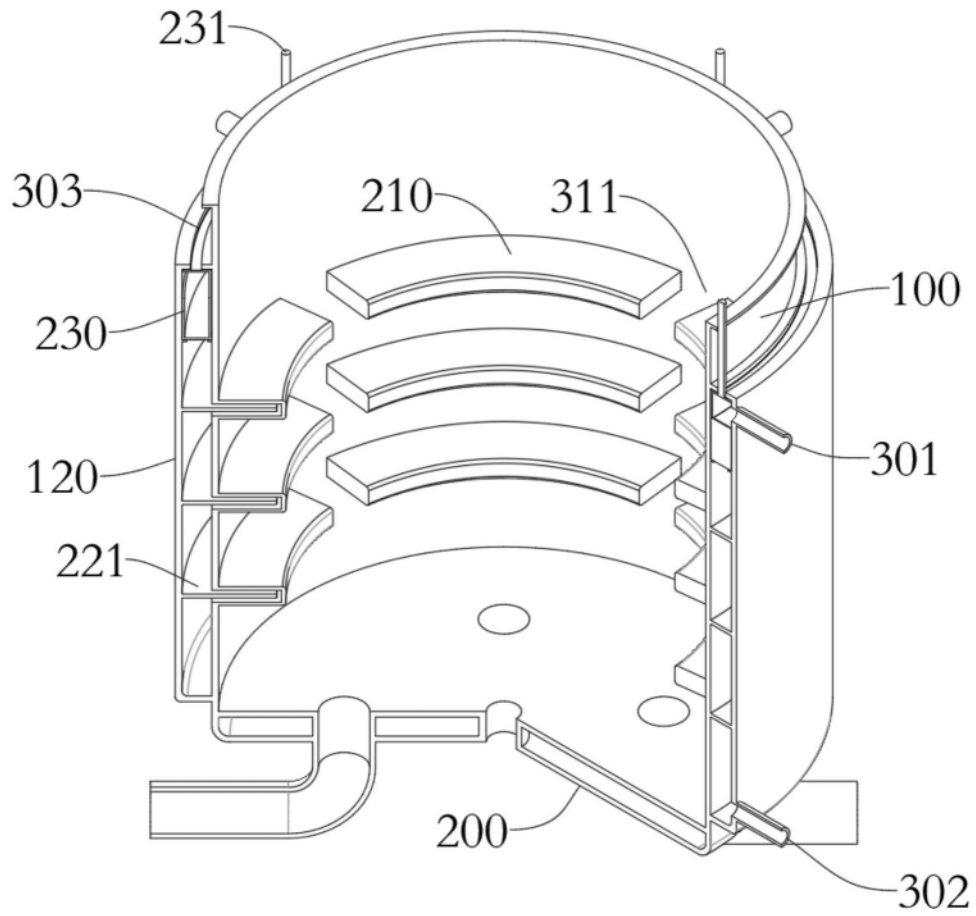


图3

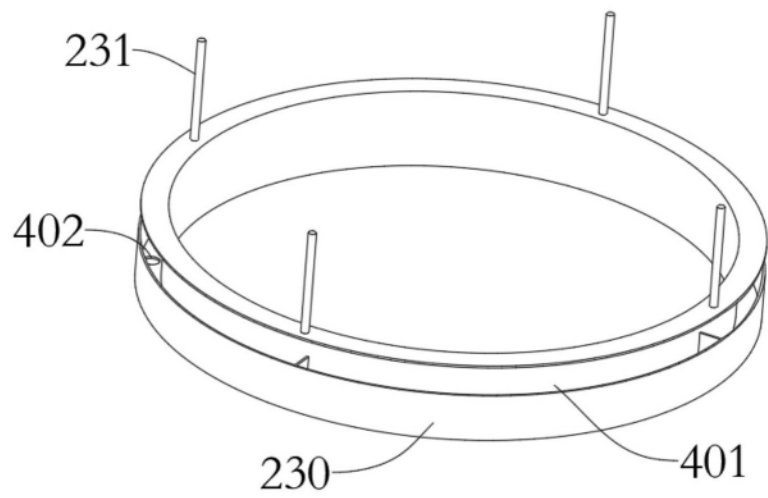


图4

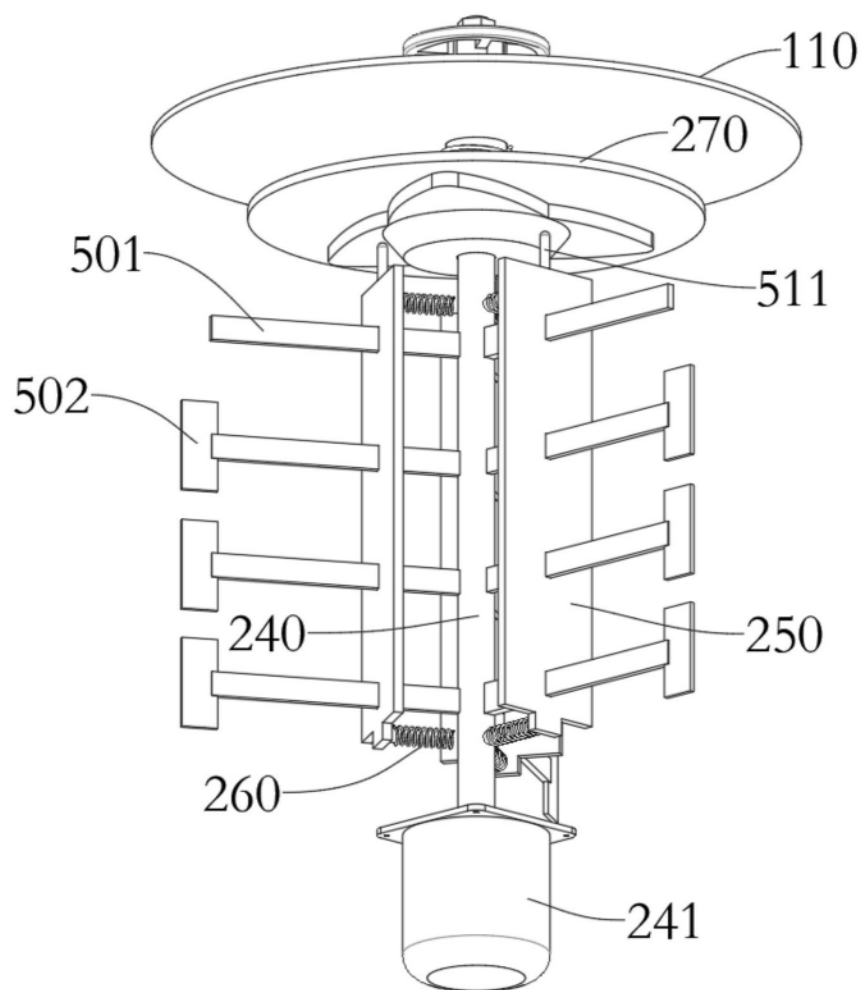


图5

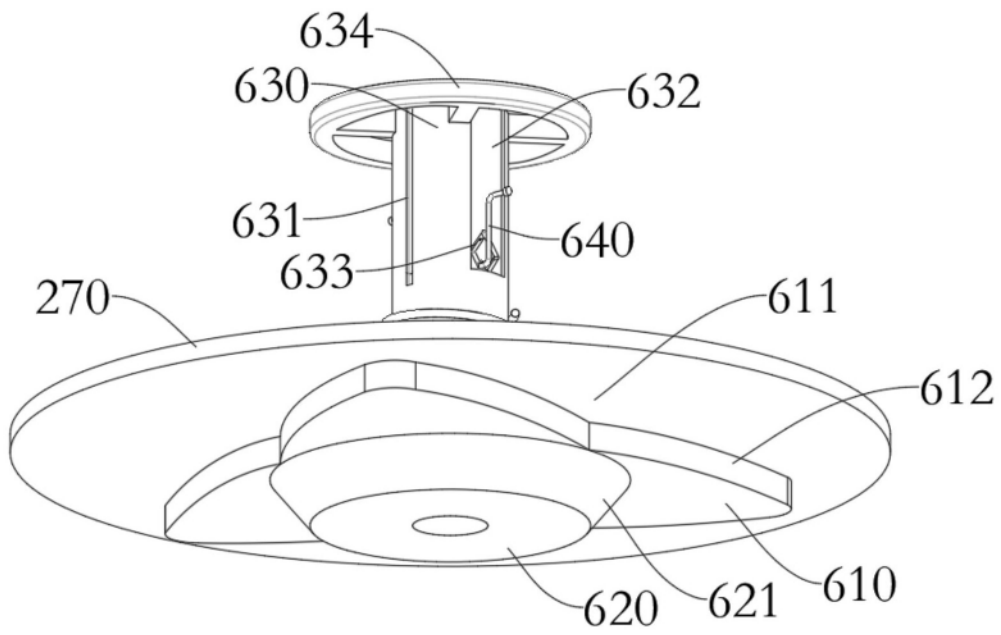


图6

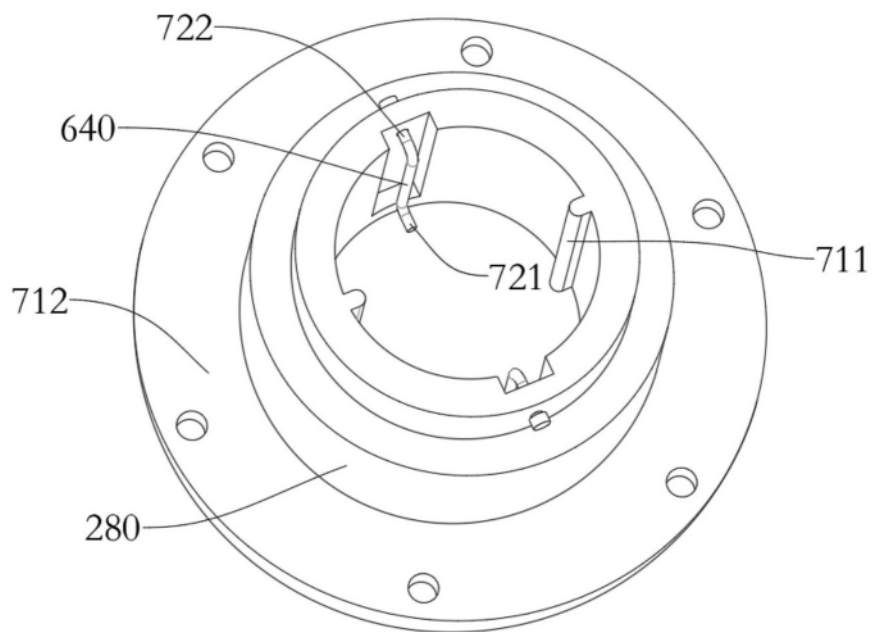


图7

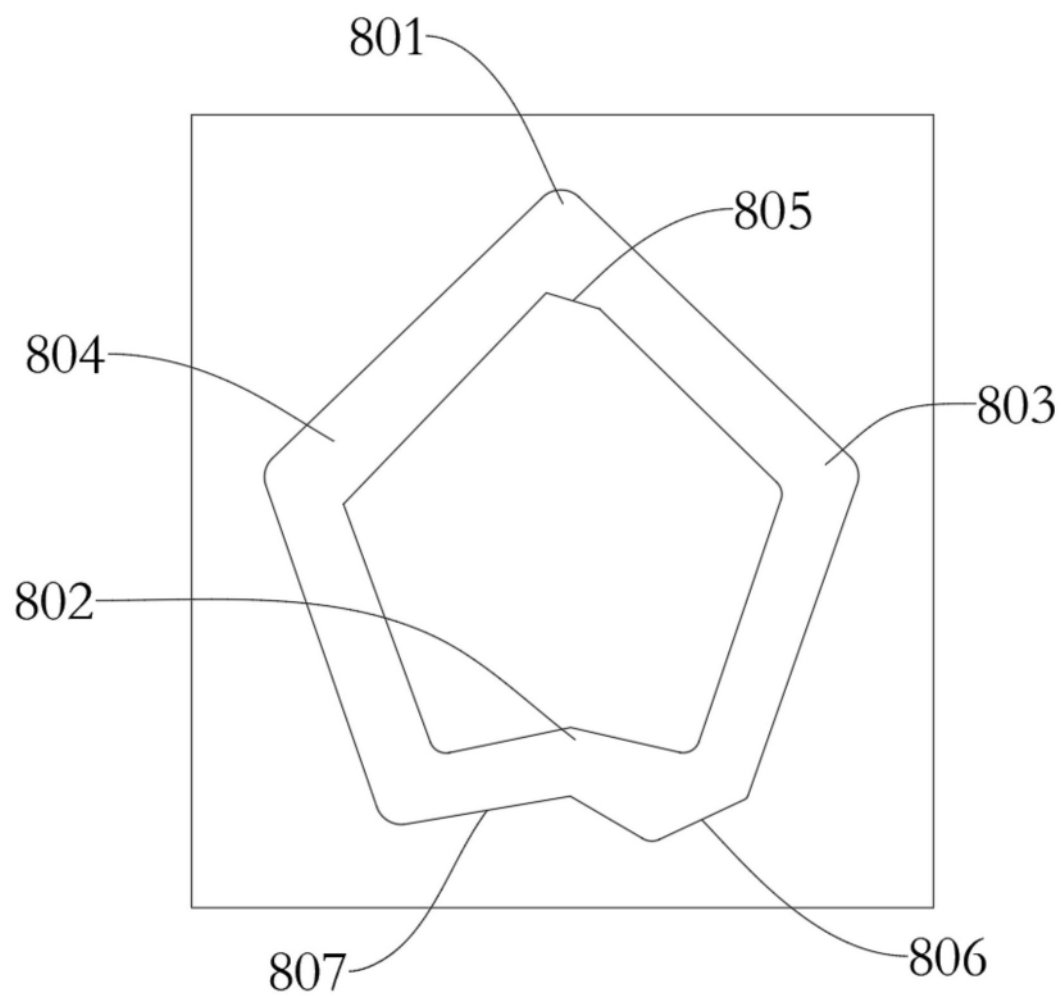


图8