



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221128612 U

(45) 授权公告日 2024.06.14

(21) 申请号 202322927731.8

(22) 申请日 2023.10.31

(73) 专利权人 青岛鲜爆虾饼机械设备科技有限公司

地址 266000 山东省青岛市城阳区王沙路
1373号16号楼09号网点1_2层

(72) 发明人 吴博文

(74) 专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理有限公司 11246

专利代理师 李纯斌

(51) Int. Cl.

A21C 1/02 (2006.01)

A21C 11/00 (2006.01)

A21B 5/08 (2006.01)

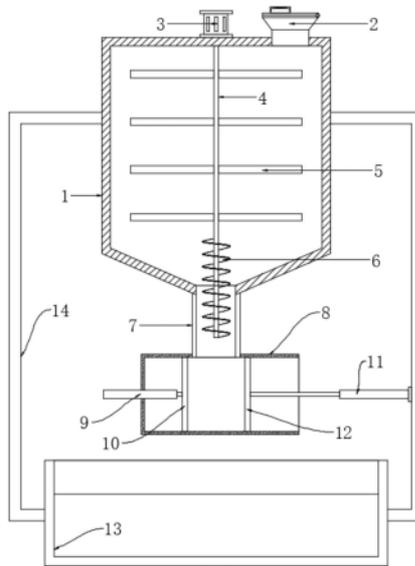
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种自动爆虾饼机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种自动爆虾饼机,包括混合箱,所述混合箱的顶部贯穿设有与其固定连接的进料斗,所述混合箱的顶部固定连接有电机,所述电机的输出端固定连接有传动杆,所述传动杆的外壁固定连接有多个搅拌棒,所述传动杆的外壁固定连接有螺旋输送叶片,所述混合箱的底部固定连接有与其相连通的输送管,所述输送管的底部固定连接有与其相连通的塑型框,所述塑型框的下方设有电加热油锅。本实用新型通过设置的多个搅拌棒可以对多种原料进行搅拌混合,使原料混合均匀,减少了工作人员的劳动量;通过设置的螺旋输送叶片可以对原料进行下料,避免下料时发生堵塞,保证了下料的顺利。



1. 一种自动爆虾饼机,包括混合箱(1),其特征在于,所述混合箱(1)的顶部贯穿设有与其固定连接的进料斗(2),所述混合箱(1)的顶部固定连接有电机(3),所述电机(3)的输出端固定连接有传动杆(4),所述传动杆(4)贯穿混合箱(1)并与其转动连接,所述传动杆(4)的外壁固定连接有多个搅拌棒(5),所述传动杆(4)的外壁固定连接有螺旋输送叶片(6),所述混合箱(1)的底部固定连接有与其相连通的输送管(7),所述输送管(7)的底部固定连接有与其相连通的塑型框(8),所述塑型框(8)的下方设有电加热油锅(13),所述电加热油锅(13)的侧壁固定连接有两个支撑板(14),两个所述支撑板(14)均与混合箱(1)的侧壁固定连接,所述塑型框(8)上贯穿设有与其固定连接的第一液压杆(9),所述第一液压杆(9)的输出端固定连接有左压板(10),右侧的所述支撑板(14)的侧壁固定连接有第二液压杆(11),所述第二液压杆(11)固定连接右压板(12)。

2. 根据权利要求1所述的一种自动爆虾饼机,其特征在于,所述进料斗(2)的顶部转动连接有密封盖,所述密封盖的顶部安装有U型把手,所述U型把手的外壁套设有橡胶保护层。

3. 根据权利要求1所述的一种自动爆虾饼机,其特征在于,多个所述搅拌棒(5)呈等间距分布。

4. 根据权利要求1所述的一种自动爆虾饼机,其特征在于,所述螺旋输送叶片(6)部分位于输送管(7)内设置。

5. 根据权利要求1所述的一种自动爆虾饼机,其特征在于,所述左压板(10)与右压板(12)均与塑型框(8)的内壁密封设置。

6. 根据权利要求1所述的一种自动爆虾饼机,其特征在于,所述支撑板(14)的两端与混合箱(1)和电加热油锅(13)之间均通过焊接进行安装固定。

一种自动爆虾饼机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及虾饼机技术领域,尤其涉及一种自动爆虾饼机。

背景技术

[0002] 虾饼,是一道菜品,主要制作材料是生虾肉,面粉,葱,盐,花椒;现有的虾饼在进行生产时需要用到爆虾饼机。

[0003] 现有的爆虾饼机在进行生产虾饼时,一般需要将多种原料进行预先搅拌混合,将混合好的多种原料进行塑型成圆饼形,再进行后续的油炸操作,但是现有的爆虾饼机存在着需要通过人工预先将多种原料手工进行混合,增加了工作人员的劳动量的问题;为解决上述问题,本申请中提出一种自动爆虾饼机。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种自动爆虾饼机,其通过设置的多个搅拌棒可以对多种原料进行搅拌混合,使原料混合均匀,减少了工作人员的劳动量;通过设置的螺旋输送叶片可以对原料进行下料,避免下料时发生堵塞,保证了下料的顺利。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种自动爆虾饼机,包括混合箱,所述混合箱的顶部贯穿设有与其固定连接的进料斗,所述混合箱的顶部固定连接有电机,所述电机的输出端固定连接有传动杆,所述传动杆贯穿混合箱并与其转动连接,所述传动杆的外壁固定连接有多个搅拌棒,所述传动杆的外壁固定连接螺旋输送叶片,所述混合箱的底部固定连接有与其相连通的输送管,所述输送管的底部固定连接有与其相连通的塑型框,所述塑型框的下方设有电加热油锅,所述电加热油锅的侧壁固定连接有两个支撑板,两个所述支撑板均与混合箱的侧壁固定连接,所述塑型框上贯穿设有与其固定连接的第一液压杆,所述第一液压杆的输出端固定连接左压板,右侧的所述支撑板的侧壁固定连接第二液压杆,所述第二液压杆固定连接右压板。

[0007] 优选地,所述进料斗的顶部转动连接有密封盖,所述密封盖的顶部安装有U型把手,所述U型把手的外壁套设有橡胶保护层。

[0008] 优选地,多个所述搅拌棒呈等间距分布。

[0009] 优选地,所述螺旋输送叶片部分位于输送管内设置。

[0010] 优选地,所述左压板与右压板均与塑型框的内壁密封设置。

[0011] 优选地,所述支撑板的两端与混合箱和电加热油锅之间均通过焊接进行安装固定。

[0012] 本实用新型与现有技术相比,其有益效果为:

[0013] 1、通过电机的输出端带动传动杆、搅拌棒进行旋转,通过搅拌棒旋转可以对多种原料进行搅拌,使其混合均匀,代替了传统的人工将多种原料进行搅拌,减少了工作人员的

劳动量。

[0014] 2、通过传动杆旋转可以带动螺旋输送叶片进行旋转,通过螺旋输送叶片旋转可以对混合均匀的原料进行下料输送,避免下料时发生堵塞,保证了下料的顺利。

[0015] 综上所述,通过设置的多个搅拌棒可以对多种原料进行搅拌混合,使原料混合均匀,减少了工作人员的劳动量;通过设置的螺旋输送叶片可以对原料进行下料,避免下料时发生堵塞,保证了下料的顺利。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型提出的一种自动爆虾饼机时下料时剖面图;

[0017] 图2为本实用新型提出的一种自动爆虾饼机时压料时剖面图;

[0018] 图3为本实用新型提出的一种自动爆虾饼机时排料时剖面图。

[0019] 图中:1混合箱、2进料斗、3电机、4传动杆、5搅拌棒、6螺旋输送叶片、7输送管、8塑型框、9第一液压杆、10左压板、11第二液压杆、12右压板、13电加热油锅、14支撑板。

具体实施方式

[0020] 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。

[0021] 参照图1-图3,一种自动爆虾饼机,包括混合箱1,混合箱1的顶部贯穿设有与其固定连接的进料斗2,进料斗2的顶部转动连接有密封盖,密封盖的顶部安装有U型把手,U型把手的外壁套设有橡胶保护层,通过握住U型把手即可将密封盖旋转打开,将虾饼的多种原料(虾肉,面粉,葱,盐,花椒)注入。

[0022] 混合箱1的顶部固定连接有机3,电机3的输出端固定连接有机4,传动杆4贯穿混合箱1并与其转动连接,传动杆4的外壁固定连接有多个搅拌棒5,多个搅拌棒5呈等间距分布,通过搅拌棒5旋转可以对多种原料进行搅拌混合。

[0023] 传动杆4的外壁固定连接有机6,混合箱1的底部固定连接有与其相连接的输送管7,螺旋输送叶片6部分位于输送管7内设置,通过螺旋输送叶片6旋转可以对原料进行下料,避免原料在下料时发生堵塞。

[0024] 输送管7的底部固定连接有与其相连接的塑型框8,塑型框8的下方设有电加热油锅13,可以对塑型的虾饼进行油炸,电加热油锅13的侧壁固定连接有两个支撑板14,两个支撑板14均与混合箱1的侧壁固定连接,支撑板14的两端与混合箱1和电加热油锅13之间均通过焊接进行安装固定,塑型框8上贯穿设有与其固定连接的第一液压杆9,第一液压杆9的输出端固定连接有机10,右侧的支撑板14的侧壁固定连接有机11,第二液压杆11固定连接有机12,左压板10与右压板12均与塑型框8的内壁密封设置,通过左压板10与右压板12的配合可以对虾饼进行挤压塑型呈圆饼状。

[0025] 本实用新型中,工作人员将虾饼的原料(虾肉,面粉,葱,盐,花椒)通过进料斗2注入到混合箱1内,此时启动电机3,通过电机3的输出端带动传动杆4、搅拌棒5进行旋转,通过搅拌棒5旋转可以对多种原料进行搅拌,使其混合均匀;通过传动杆4旋转可以带动螺旋输送叶片6进行旋转,通过螺旋输送叶片6旋转可以对混合均匀的原料进行下料输送,直至多

种原料通过输送管7注入到塑型框8内,原料位于左压板10与右压板12之间(如图1),此时启动第一液压杆9带动左压板10进行右移,启动第二液压杆11带动右压板12右移,通过左压板10的右移可以对原料进行挤压使其成型为圆饼形(如图2),虾饼塑型后,启动第一液压杆9和第二液压杆11,通过第一液压杆9带动左压板10右移且第二液压杆11带动右压板12左移(如图3),此时右压板12脱离塑型框8且左压板10移动到塑型框8的最右侧,此时可以将塑型的虾饼顶出即可对虾饼进行排料,直至塑型的虾饼落入到电加热油锅13内进行油炸,完成对虾饼的自动化加工生产。

[0026] 本实用新型通过设置搅拌棒和螺旋输送叶片的配合,解决了现有技术的爆虾饼机存在着需要通过人工预先将多种原料手工进行混合,增加了工作人员的劳动量的问题。

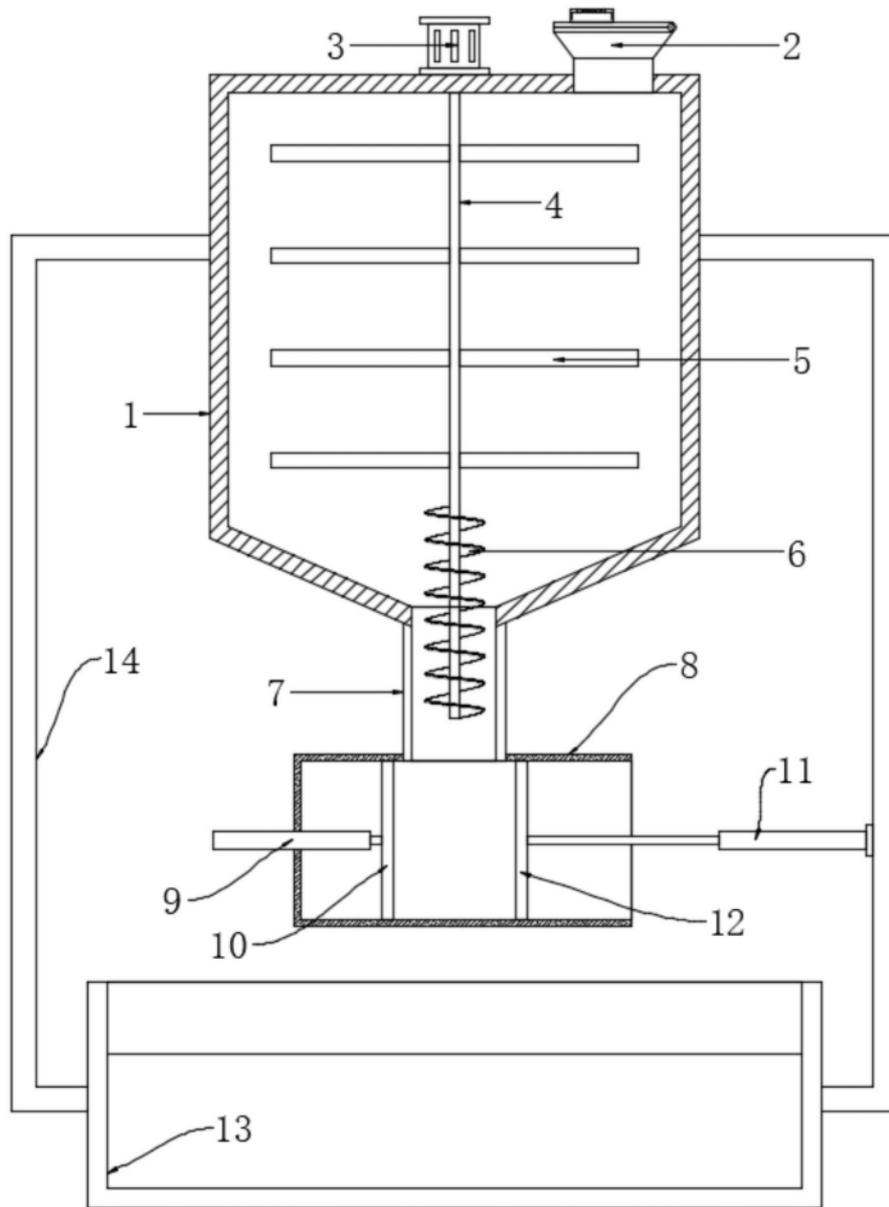


图1

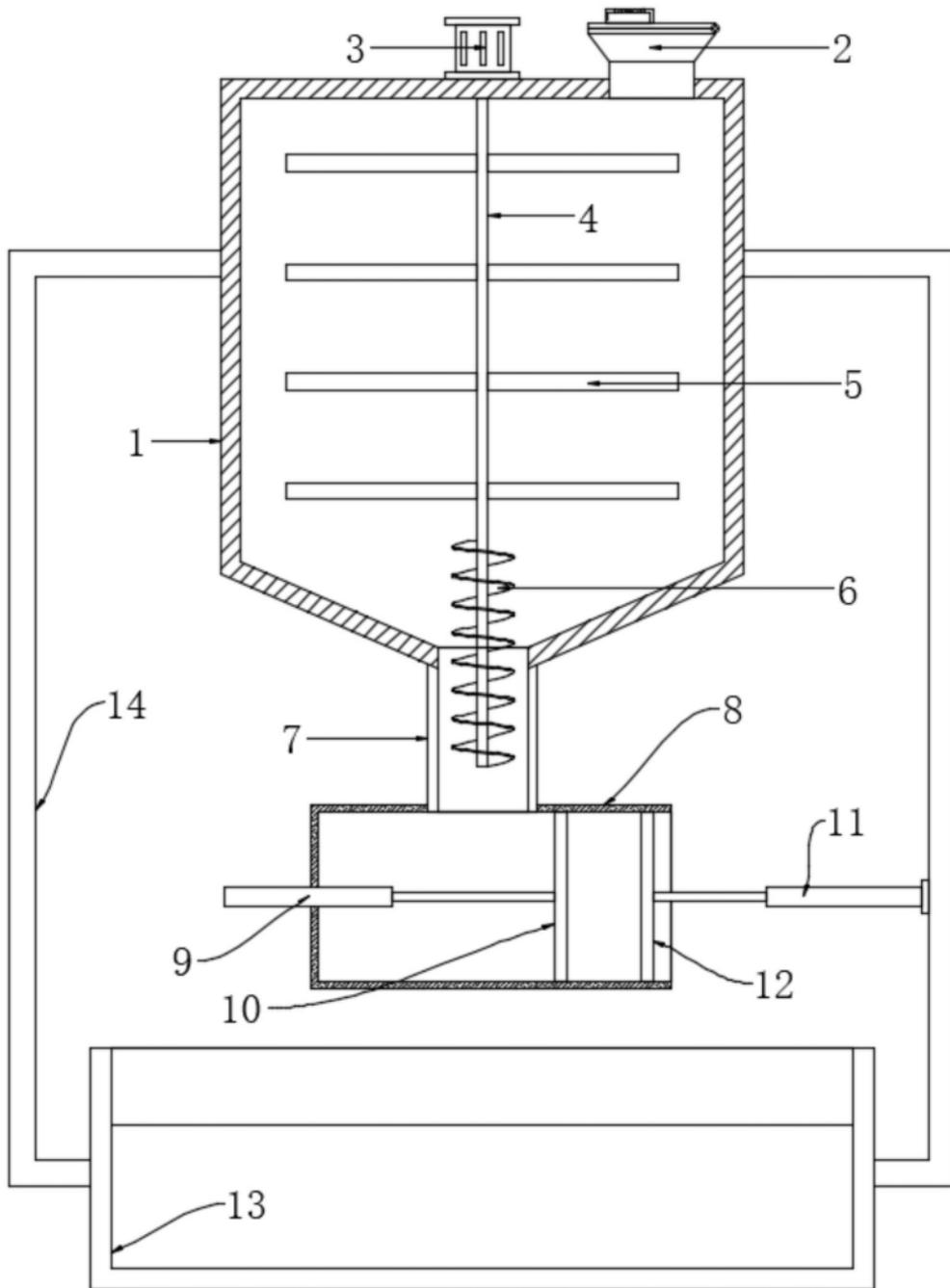


图2

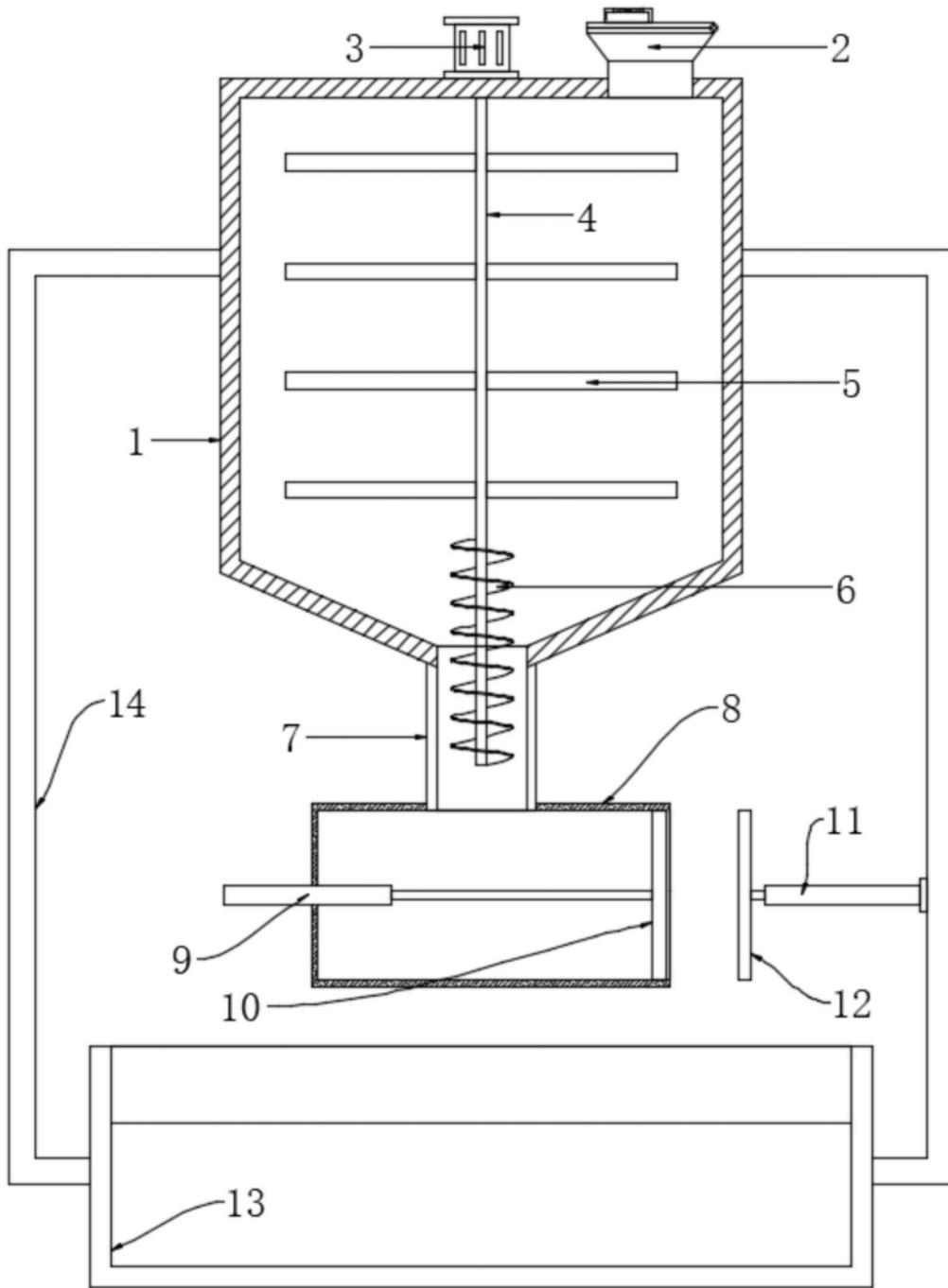


图3