



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222532696 U

(45) 授权公告日 2025. 02. 28

(21) 申请号 202421324566.5

(22) 申请日 2024.06.12

(73) 专利权人 达州市清泉食品有限公司

地址 635000 四川省达州市通川区磐石乡
何家坝社区三小区

(72) 发明人 吴治铸 吴承泽

(74) 专利代理机构 成都慕川专利代理事务所
(普通合伙) 51278

专利代理师 邓松涛

(51) Int. Cl.

A23P 30/10 (2016.01)

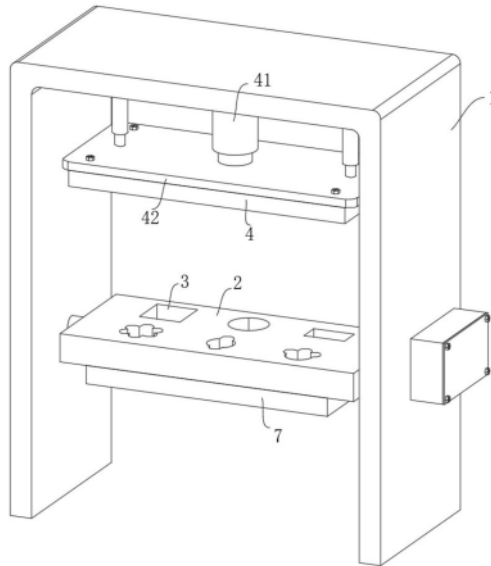
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种红糖糍粑生产用成型模具

(57) 摘要

本实用新型公开了一种红糖糍粑生产用成型模具,属于红糖糍粑生产技术领域。一种红糖糍粑生产用成型模具,包括架体,还包括:模具主体,转动连接在所述架体上;其中,所述架体上安装有模板,所述模板的底部朝向模具主体的顶部,所述模具主体上开设有多个模腔,所述架体上设置有用驱动模具主体翻转的驱动部;本实用新型通过启动第一气缸驱动模板压在模具主体的顶部,从而将模腔内的红糖糍粑挤压成型,通过多个不同形状的模腔的设置,能够根据生产需求快速挤压出不同形状的红糖糍粑,以实现不同形状红糖糍粑的快速生产,为红糖糍粑的生产带来了极大的便利,从而提高了红糖糍粑的生产效率。



1. 一种红糖糍粑生产用成型模具,包括架体(1),其特征在于,还包括:
模具主体(2),转动连接在所述架体(1)上;
其中,所述架体(1)上安装有模板(4),所述模板(4)的底部朝向模具主体(2)的顶部,所述模具主体(2)上开设有多个模腔(3),所述架体(1)上设置有用驱动模具主体(2)翻转的驱动部,所述模具主体(2)的底部开设有与模腔(3)相连通的通孔(5);
顶盘(6),滑动安装在所述通孔(5)内;
其中,所述模具主体(2)的底部设置有顶升部,所述顶升部用于驱动顶盘(6)升降。
2. 根据权利要求1所述的一种红糖糍粑生产用成型模具,其特征在于,所述驱动部包括固定安装在架体(1)上的伺服电机(31),所述伺服电机(31)的输出端固定连接蜗杆(32),所述模具主体(2)一侧的转轴上固定连接有与蜗杆(32)相互啮合的蜗轮(33)。
3. 根据权利要求1所述的一种红糖糍粑生产用成型模具,其特征在于,所述顶升部包括:
壳体(7),固定连接在所述模具主体(2)的底部;
其中,所述壳体(7)的内部滑动安装有横板(8),所述壳体(7)上固定安装有第二气缸(9);
所述第二气缸(9)的输出端与横板(8)的底部固定连接,所述横板(8)的顶部通过顶杆(10)与顶盘(6)固定连接。
4. 根据权利要求1所述的一种红糖糍粑生产用成型模具,其特征在于,所述架体(1)上固定安装有第一气缸(41),所述第一气缸(41)的输出端固定连接安装板(42),所述模板(4)可拆卸连接在安装板(42)的底部。
5. 根据权利要求3所述的一种红糖糍粑生产用成型模具,其特征在于,所述壳体(7)内壁的两侧均开设有导向槽(11),所述横板(8)的两侧均固定连接导向块(12),所述导向块(12)纵向滑动连接在导向槽(11)内。
6. 根据权利要求1所述的一种红糖糍粑生产用成型模具,其特征在于,所述模腔(3)的数量为六个,且六个所述模腔(3)的形状各不相同。

一种红糖糍粑生产用成型模具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及红糖糍粑生产技术领域,尤其涉及一种红糖糍粑生产用成型模具。

背景技术

[0002] 红糖糍粑是用红糖、糯米制作的小吃,营养丰富,释放热量快,营养吸率高,除含蔗糖以外,还含有少量的铁、钙、胡萝卜素等物质,在红糖糍粑生产过程中需要通过模具将红糖糍粑进行成型。

[0003] 现有的红糖糍粑生产用成型模具在使用的过程中,通过将红糖糍粑放进模具的内腔中,然后通过模板挤压模具,使红糖糍粑在模具的内腔中成型,然而在实际使用过程中,由于通常每个模具只能够挤压出一种形状的红糖糍粑,根据生产需求如果想要生产出不同形状的红糖糍,一般是通过更换不同的模具,来对红糖糍粑加工成不同的形状,但更换成型模具较为麻烦,导致影响到红糖糍粑生产效率,并且由于红糖糍粑具有一定的粘性,当其在模具内成型后,不能够快速将其脱模取出,从而进一步影响红糖糍粑的生产效率。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决目前的模具在使用过程中,不便快速挤压出不同形状的红糖糍粑,且还不便将成型后的红糖糍粑快速脱模取出,从而影响红糖糍粑生产效率的问题,而提出的一种红糖糍粑生产用成型模具。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种红糖糍粑生产用成型模具,包括架体,还包括:模具主体,转动连接在所述架体上;其中,所述架体上安装有模板,所述模板的底部朝向模具主体的顶部,所述模具主体上开设有多个模腔,所述架体上设置有用于驱动模具主体翻转的驱动部,所述模具主体的底部开设有与模腔相连通的通孔;顶盘,滑动安装在所述通孔内;其中,所述模具主体的底部设置有顶升部,所述顶升部用于驱动顶盘升降。

[0007] 为了便于将成型的红糖糍取出,优选地,所述驱动部包括固定安装在架体上的伺服电机,所述伺服电机的输出端固定连接有蜗杆,所述模具主体一侧的转轴上固定连接有与蜗杆相互啮合的蜗轮。

[0008] 为了便于对成型的红糖糍粑进行脱模,优选地,所述顶升部包括:壳体,固定连接在所述模具主体的底部;其中,所述壳体的内部滑动安装有横板,所述壳体上固定安装有第二气缸;所述第二气缸的输出端与横板的底部固定连接,所述横板的顶部通过顶杆与顶盘固定连接。

[0009] 为了自动驱动模板升降,优选地,所述架体上固定安装有第一气缸,所述第一气缸的输出端固定连接在安装板,所述模板可拆卸连接在安装板的底部。

[0010] 为了对横板进行导向,进一步地,所述壳体内壁的两侧均开设有导向槽,所述横板的两侧均固定连接有导向块,所述导向块纵向滑动连接在导向槽内。

[0011] 为了确保挤压出不同形状的红糖糍粑,优选地,所述模腔的数量为六个,且六个所述模腔的形状各不相同。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型提供了一种红糖糍粑生产用成型模具,具备以下有益效果:

[0013] 1、该红糖糍粑生产用成型模具,通过启动第一气缸驱动模板压在模具主体的顶部,从而将模腔内的红糖糍粑挤压成型,通过多个不同形状的模腔的设置,能够根据生产需求快速挤压出不同形状的红糖糍粑,以实现不同形状红糖糍粑的快速生产,为红糖糍粑的生产带来了极大的便利,从而提高了红糖糍粑的生产效率。

[0014] 2、该红糖糍粑生产用成型模具,通过启动与第二气缸,以模具主体驱动模具主体翻转,并驱动顶盘纵向移动,能够方便将成型后的红糖糍粑快速从模腔内脱模取出,以提高模具主体的使用效果,从而进一步提高红糖糍粑的生产效率。

[0015] 该装置中未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现,本实用新型解决了目前的模具在使用过程中,不便快速挤压出不同形状的红糖糍粑,且还不便将成型后的红糖糍粑快速脱模取出,从而影响红糖糍粑生产效率的问题。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型提出的一种红糖糍粑生产用成型模具的第一视角轴测结构示意图;

[0017] 图2为本实用新型提出的一种红糖糍粑生产用成型模具的第二视角轴测结构示意图;

[0018] 图3为本实用新型提出的一种红糖糍粑生产用成型模具的局部轴测结构示意图;

[0019] 图4为本实用新型提出的一种红糖糍粑生产用成型模具的模具主体结构示意图;

[0020] 图5为本实用新型提出的一种红糖糍粑生产用成型模具的模具主体剖切结构示意图;

[0021] 图6为本实用新型提出的一种红糖糍粑生产用成型模具的壳体剖切结构示意图。

[0022] 图中:1、架体;2、模具主体;3、模腔;31、伺服电机;32、蜗杆;33、蜗轮;4、模板;41、第一气缸;42、安装板;5、通孔;6、顶盘;7、壳体;8、横板;9、第二气缸;10、顶杆;11、导向槽;12、导向块。

具体实施方式

[0023] 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。

[0024] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0025] 实施例:

[0026] 参照图1-图6,本实用新型实施例提供了一种红糖糍粑生产用成型模具,包括架体

1,还包括:模具主体2,转动连接在架体1上;其中,架体1上安装有模板4,模板4的底部朝向模具主体2的顶部,模具主体2上开设有多个模腔3,且多个模腔3均匀分布在模具主体2的顶部,架体1上设置有用驱动模具主体2翻转的驱动部,模具主体2的底部开设有与模腔3相连通的通孔5;顶盘6,滑动安装在通孔5内;其中,模具主体2的底部设置有顶升部,顶升部用于驱动顶盘6升降,通过顶盘6升降以便于将模腔3内的红糖糍粑顶出。

[0027] 具体地,在使用时,通过驱动模板4压在模具主体2的顶部,从而将模腔3内的红糖糍粑挤压成形,并通过多个不同形状的模腔3的设置,能够根据生产需求快速挤压出不同形状的红糖糍粑,以实现不同形状红糖糍粑的快速生产,为红糖糍粑的生产带来了极大地便利,从而提高了红糖糍粑的生产效率,并且通过驱动部和顶升部的配合,能够驱动模具主体2翻转180°,以方便将成型后的红糖糍粑快速从模腔3内脱模取出,以提高模具主体2的使用效果,从而进一步提高红糖糍粑的生产效率。

[0028] 驱动部包括固定安装在架体1上的伺服电机31,伺服电机31的输出端固定连接有机杆32,模具主体2一侧的转轴上固定连接有与机杆32相互啮合的蜗轮33。

[0029] 具体地,在使用时,通过启动伺服电机31,伺服电机31的输出端带动机杆32和蜗轮33转动,并通过转轴带动模具主体2翻转180°,能够便于将成型的红糖糍取出。

[0030] 顶升部包括:壳体7,固定连接在模具主体2的底部;其中,壳体7的内部滑动安装有横板8,壳体7上固定安装有第二气缸9;第二气缸9的输出端与横板8的底部固定连接,横板8的顶部通过顶杆10与顶盘6固定连接。

[0031] 具体地,在使用时,通过启动第二气缸9,第二气缸9的输出端带动横板8纵向移动,并通过顶杆10驱动顶盘6同步运动,能够方便将成型后的红糖糍粑快速从模腔3内脱模顶出。

[0032] 架体1上固定安装有第一气缸41,第一气缸41的输出端固定连接在安装板42,模板4可拆卸连接在安装板42的底部。

[0033] 具体地,在使用时,启动第一气缸41,第一气缸41的输出端带动安装板42和模板4向下移动,使模板4压在模具主体2的顶部,从而能够将模腔3内的红糖糍粑挤压成型。

[0034] 壳体7内壁的两侧均开设有导向槽11,横板8的两侧均固定连接有导向块12,导向块12纵向滑动连接在导向槽11内。

[0035] 具体地,通过导向槽11和导向块12的设置,能够对横板8进行限位导向,使其只能纵向移动,从而进一步提高顶盘6顶动红糖糍粑的稳定性。

[0036] 模腔3的数量为六个,且六个模腔3的形状各不相同,且模腔3的形状分别为长方形、正方形、圆形、花瓣形、糖果形以及掌形。

[0037] 具体地,如此设计,能够确保能够挤压出不同形状的红糖糍粑。

[0038] 具体工作过程为:本红糖糍粑生产用成型模具在使用过程中,首先根据生产需求将待成型的红糖糍粑逐一放置在所需形状的模腔3内,然后启动第一气缸41,第一气缸41的输出端带动安装板42和模板4向下移动,使模板4压在模具主体2的顶部,从而能够将模腔3内的红糖糍粑挤压成型,通过多个不同形状的模腔3,能够根据生产需求快速挤压出不同形状的红糖糍粑,以实现不同形状红糖糍粑的快速生产,为红糖糍粑的生产带来了极大的便利,从而提高了红糖糍粑的生产效率;

[0039] 并且,当红糖糍粑挤压成型后,通过第一气缸41驱动模板4自动上升,然后通过启

动伺服电机31,伺服电机31的输出端带动蜗杆32和蜗轮33转动,并通过转轴带动模具主体2翻转180°,同时通过启动第二气缸9,第二气缸9的输出端带动横板8纵向移动,并通过顶杆10驱动顶盘6同步运动,能够方便将成型后的红糖糍粑快速从模腔3内脱模取出,以提高模具主体2的使用效果,从而进一步提高红糖糍粑的生产效率。

[0040] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

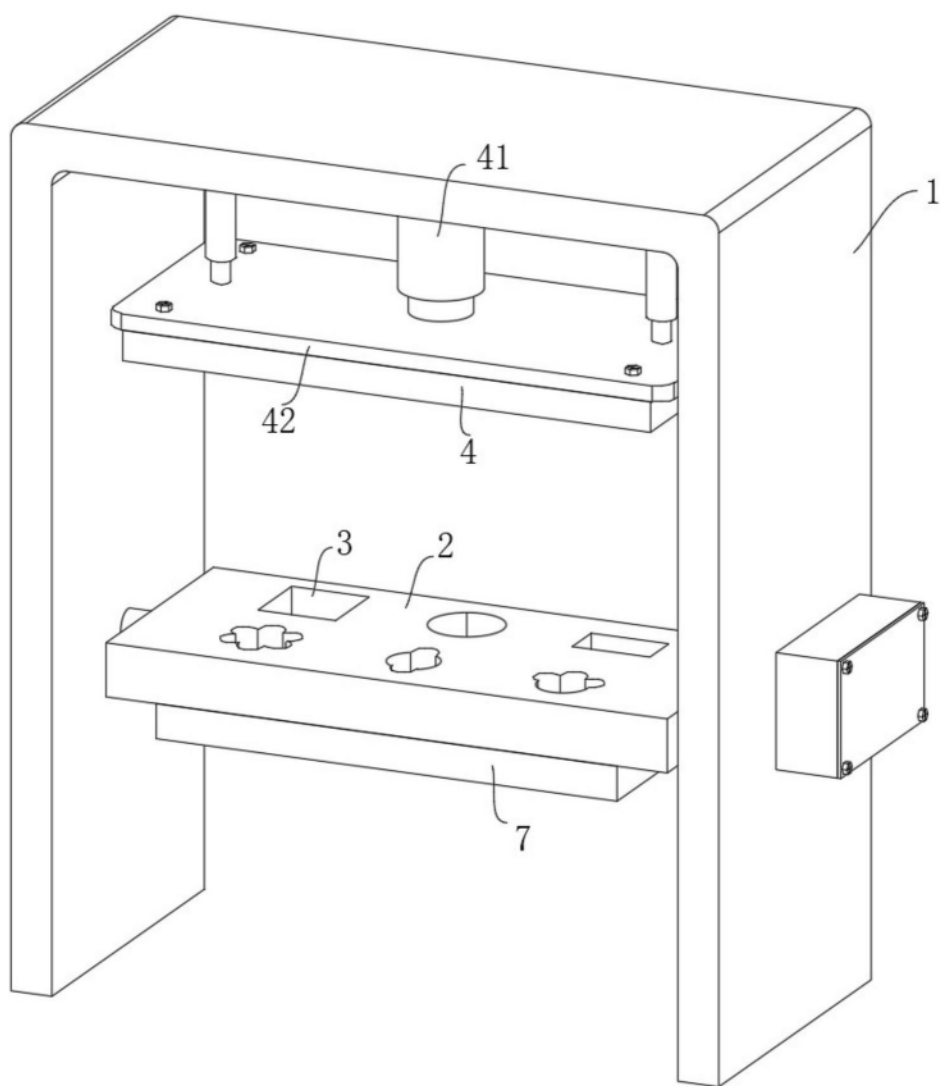


图1

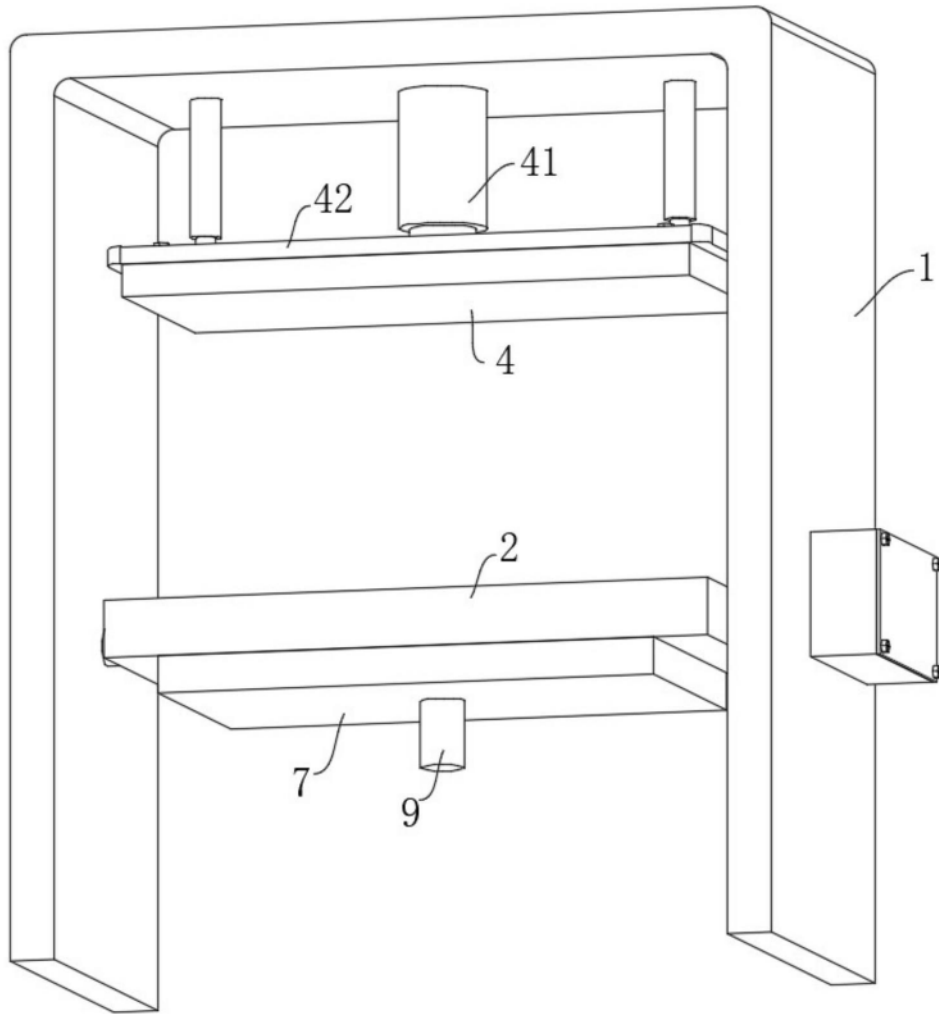


图2

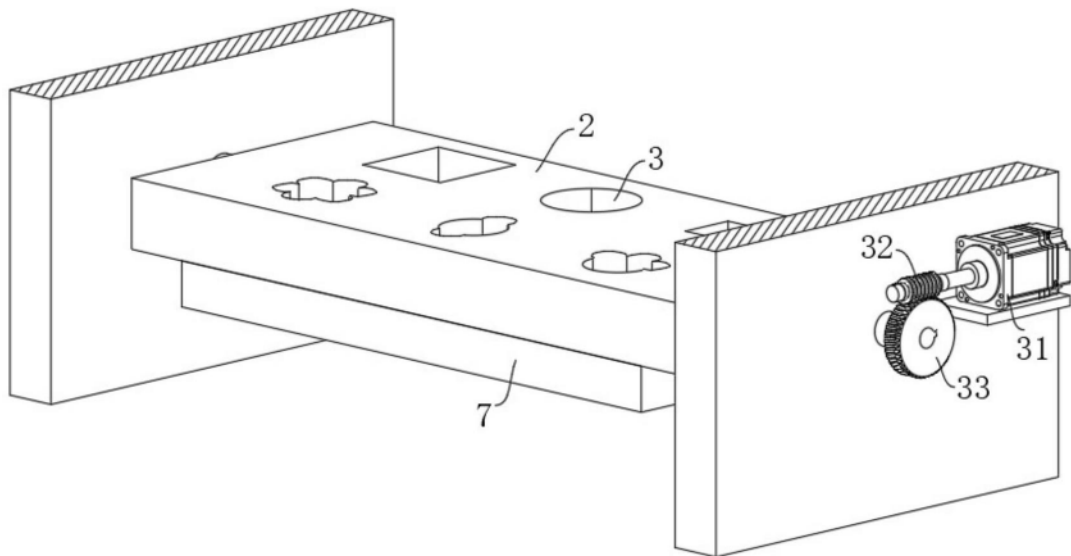


图3

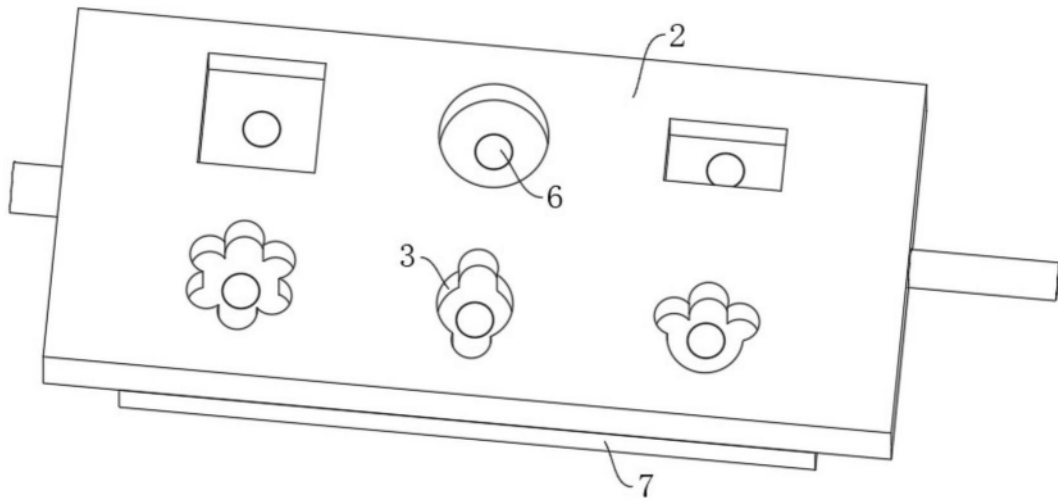


图4

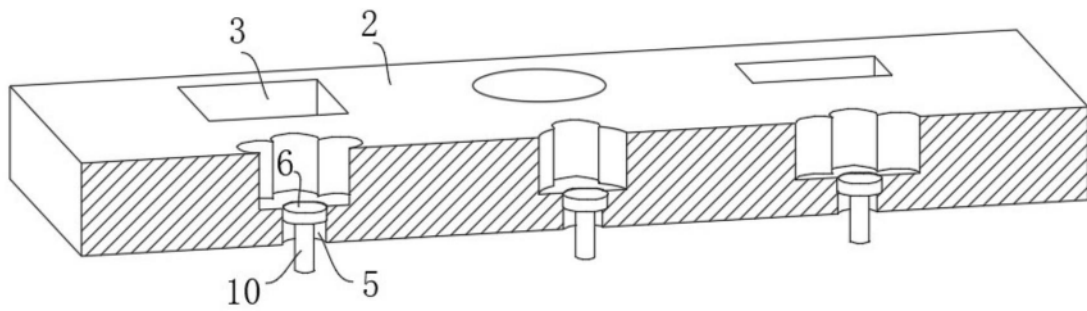


图5

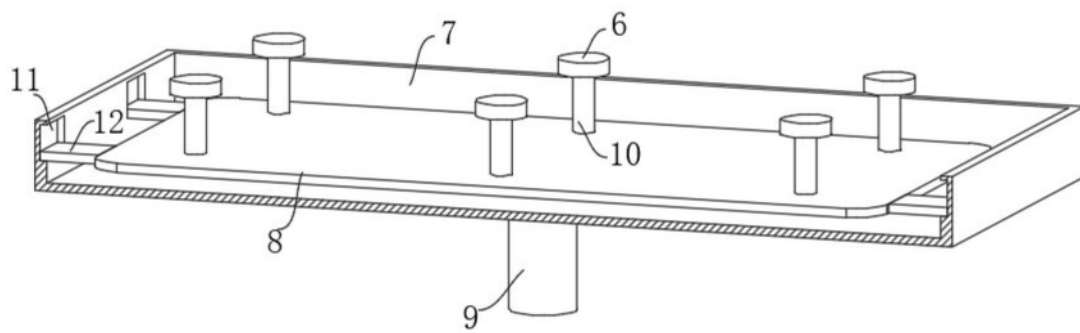


图6