(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 221864494 U
(45)授权公告日 2024.10.22

(21)申请号 202420444914.6

(22)申请日 2024.03.07

(73)专利权人 天水兆达农业科技有限公司
地址 741400 甘肃省天水市清水县永清镇轩辕大道南侧6号

(72)发明人 徐云峰

(74)专利代理机构 河北冀狮专利代理事务所(特殊普通合伙) 13174
专利代理师 蔡辉

(51)Int.Cl.
A23G 1/28(2006.01)
A23G 1/20(2006.01)
A23G 1/18(2006.01)

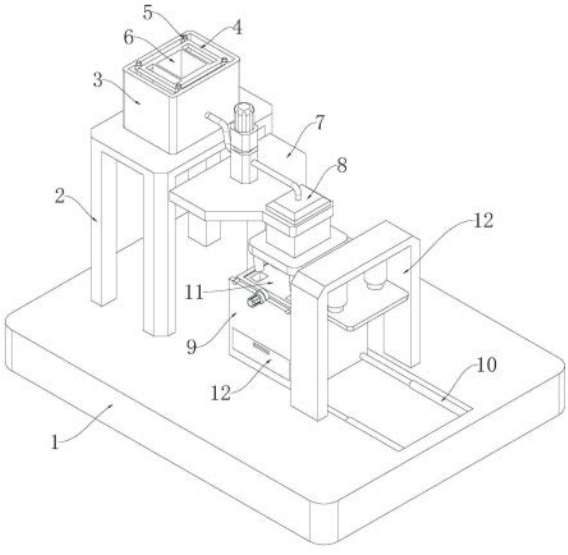
权利要求书1页 说明书4页 附图4页

(54)实用新型名称

一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机

(57)摘要

本实用新型涉及巧克力生产技术领域,尤其涉及一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机。技术问题:常见的巧克力生产加工用浇注成型机,需要设置脱模剂涂抹结构,之后在巧克力冷却后通过敲击完成脱模,再通过人工或另外的收集结构对其进行收集,较为繁琐,导致工作效率有待提升的问题。技术方案:一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,包括有工作台。本实用新型通过设置的移动组件、转动成型组件、卸料收集组件配合,无需使用脱模剂,即可同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率。



CN 221864494 U

1.一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,包括有工作台(1),其特征在于:工作台(1)左端顶部设置有支撑架(2),支撑架(2)上端连接有水浴加热箱(3),水浴加热箱(3)顶部内侧安装有悬吊安装架(4),悬吊安装架(4)靠近左右两端位置安装有加热管(5),悬吊安装架(4)中间设置有巧克力料筒(6),支撑架(2)右侧连接有固定板(7),固定板(7)上安装有浇注组件(8),工作台(1)上端中间位置活动连接有活动箱(9),工作台(1)顶部靠近右端位置设置有移动组件(10),活动箱(9)上端连接有转动成型组件(11),工作台(1)顶部靠近活动箱(9)右侧位置及活动箱(9)内部下端安装有卸料收集组件(12)。

2.根据权利要求1所述的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,其特征在于:浇注组件(8)包括有巧克力泵(801)、第一连接管(802);固定板(7)顶部中间位置安装有巧克力泵(801),巧克力泵(801)左端通过第一连接管(802)与巧克力料筒(6)右侧下端相互连接。

3.根据权利要求1所述的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,其特征在于:浇注组件(8)包括有浇注器(803)、浇注头(804)、第二连接管(805);固定板(7)右端安装有浇注器(803),浇注器(803)底部均匀安装有多个浇注头(804),浇注器(803)顶部通过第二连接管(805)与巧克力泵(801)相互连接。

4.根据权利要求1所述的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,其特征在于:移动组件(10)包括有滑槽(1001)、电动缸(1002);工作台(1)顶部靠近右端位置开设有滑槽(1001),活动箱(9)与滑槽(1001)滑动连接,活动箱(9)下端右侧与滑槽(1001)右端内壁之间安装有电动缸(1002)。

5.根据权利要求1所述的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,其特征在于:转动成型组件(11)包括有转动框(1101)、转轴(1102)、驱动电机(1103);活动箱(9)上端连接有转动框(1101),转动框(1101)前后两侧中间位置安装有转轴(1102),转动框(1101)前侧的转轴(1102)前端设置有驱动电机(1103)。

6.根据权利要求5所述的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,其特征在于:转动成型组件(11)包括有硅胶模具(1104)、成型槽(1105);转动框(1101)内部设置有硅胶模具(1104),硅胶模具(1104)内部均匀设置有多个成型槽(1105)。

7.根据权利要求1所述的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,其特征在于:卸料收集组件(12)包括有固定框(1201)、液压杆(1202)、推块(1203)、收集盒(1204);工作台(1)顶部靠近活动箱(9)右端位置设置有固定框(1201),固定框(1201)内侧上端连接有两个液压杆(1202),液压杆(1202)下端安装有推块(1203),活动箱(9)内部下端滑动连接有收集盒(1204)。

一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及巧克力生产技术领域,尤其涉及一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机。

背景技术

[0002] 巧克力生产加工用的浇注成型机是一种专门用于制作巧克力成型的设备,浇注成型机在巧克力生产中起到关键作用,它能够快速而精确地将巧克力原料浇注到模具中,制作出各种形状和口感的巧克力产品。

[0003] 常见的巧克力生产加工用浇注成型机,需要设置脱模剂涂抹结构,之后在巧克力冷却后通过敲击完成脱模,再通过人工或另外的收集结构对其进行收集,较为繁琐,导致工作效率有待提升的问题。

[0004] 因此,针对上述巧克力生产加工用浇注成型机需要借助脱模剂,同时工序较为繁琐,导致工作效率有待提升的问题,亟需得到解决,以改善使用场景。

实用新型内容

[0005] 为了克服常见的巧克力生产加工用浇注成型机,需要借助脱模剂,同时工作效率有待提升的问题。

[0006] 本实用新型的技术方案为:一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,包括有工作台,工作台左端顶部设置有支撑架,支撑架上端连接有水浴加热箱,水浴加热箱顶部内侧安装有悬吊安装架,悬吊安装架靠近左右两端位置安装有加热管,悬吊安装架中间设置有巧克力料筒,支撑架右侧连接有固定板,固定板上安装有浇注组件,工作台上端中间位置活动连接有活动箱,工作台顶部靠近右端位置设置有移动组件,活动箱上端连接有转动成型组件,工作台顶部靠近活动箱右侧位置及活动箱内部下端安装有卸料收集组件。

[0007] 优选的,通过设置的移动组件、转动成型组件、卸料收集组件配合,无需使用脱模剂,即可同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率,以解决常见的巧克力生产加工用浇注成型机,需要设置脱模剂涂抹结构,之后在巧克力冷却后通过敲击完成脱模,再通过人工或另外的收集结构对其进行收集,较为繁琐,导致工作效率有待提升的问题。

[0008] 作为优选,浇注组件包括有巧克力泵、第一连接管;固定板顶部中间位置安装有巧克力泵,巧克力泵左端通过第一连接管与巧克力料筒右侧下端相互连接,将巧克力原料放入巧克力料筒内,通过加热管加热水浴加热箱内的水,将巧克力融化成液态,之后启动巧克力泵,将巧克力料筒内的巧克力抽出。

[0009] 作为优选,浇注组件包括有浇注器、浇注头、第二连接管;固定板右端安装有浇注器,浇注器底部均匀安装有多个浇注头,浇注器顶部通过第二连接管与巧克力泵相互连接,巧克力泵经过第二连接管将巧克力输送至浇注器,经过浇注头完成浇注工作。

[0010] 作为优选,移动组件包括有滑槽、电动缸;工作台顶部靠近右端位置开设有滑槽,活动箱与滑槽滑动连接,活动箱下端右侧与滑槽右端内壁之间安装有电动缸,通过电动缸

能控制活动箱在滑槽内移动。

[0011] 作为优选,转动成型组件包括有转动框、转轴、驱动电机;活动箱上端连接有转动框,转动框前后两侧中间位置安装有转轴,转动框前侧的转轴前端设置有驱动电机,启动驱动电机,能带动转动框翻转。

[0012] 作为优选,转动成型组件包括有硅胶模具、成型槽;转动框内部设置有硅胶模具,硅胶模具内部均匀设置有多个成型槽,液态巧克力浇注到成型槽内,经过冷却后完成定型。

[0013] 作为优选,卸料收集组件包括有固定框、液压杆、推块、收集盒;工作台顶部靠近活动箱右端位置设置有固定框,固定框内侧上端连接有两个液压杆,液压杆下端安装有推块,活动箱内部下端滑动连接有收集盒,当巧克力定型后,控制电动缸带动活动箱向右移动一段距离,控制驱动电机带动转动框、硅胶模具向下翻转,之后继续向右移动至推块正下方,控制液压杆使推块下压,使成型槽挤压形变,使巧克力脱出,直接落入收集盒内收集,无需使用脱模剂,能同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率。

[0014] 本实用新型的有益效果:

[0015] 1、通过设置的移动组件、转动成型组件、卸料收集组件配合,无需使用脱模剂,即可同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率,以解决常见的巧克力生产加工用浇注成型机,需要设置脱模剂涂抹结构,之后在巧克力冷却后通过敲击完成脱模,再通过人工或另外的收集结构对其进行收集,较为繁琐,导致工作效率有待提升的问题;

[0016] 2、当巧克力定型后,控制电动缸带动活动箱向右移动一段距离,控制驱动电机带动转动框、硅胶模具向下翻转,之后继续向右移动至推块正下方,控制液压杆使推块下压,使成型槽挤压形变,使巧克力脱出,直接落入收集盒内收集,无需使用脱模剂,能同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率。

附图说明

[0017] 图1展现的为本实用新型的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机立体结构示意图;

[0018] 图2展现的为本实用新型的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机浇注组件结构示意图;

[0019] 图3展现的为本实用新型的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机移动组件、转动成型组件结构示意图;

[0020] 图4展现的为本实用新型的一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机卸料收集组件结构示意图。

[0021] 图中:1、工作台;2、支撑架;3、水浴加热箱;4、悬吊安装架;5、加热管;6、巧克力料筒;7、固定板;8、浇注组件;9、活动箱;10、移动组件;11、转动成型组件;12、卸料收集组件;801、巧克力泵;802、第一连接管;803、浇注器;804、浇注头;805、第二连接管;1001、滑槽;1002、电动缸;1101、转动框;1102、转轴;1103、驱动电机;1104、硅胶模具;1105、成型槽;1201、固定框;1202、液压杆;1203、推块;1204、收集盒。

具体实施方式

[0022] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步地进行说明。

[0023] 请参阅图1,本实用新型提供一种实施例:一种便于卸料的巧克力生产加工用浇注成型机,包括有工作台1,工作台1左端顶部设置有支撑架2,支撑架2上端连接有水浴加热箱3,水浴加热箱3顶部内侧安装有悬吊安装架4,悬吊安装架4靠近左右两端位置安装有加热管5,悬吊安装架4中间设置有巧克力料筒6,支撑架2右侧连接有固定板7,固定板7上安装有浇注组件8,工作台1上端中间位置活动连接有活动箱9,工作台1顶部靠近右端位置设置有移动组件10,活动箱9上端连接有转动成型组件11,工作台1顶部靠近活动箱9右侧位置及活动箱9内部下端安装有卸料收集组件12。

[0024] 请参阅图2,在本实施例中,浇注组件8包括有巧克力泵801、第一连接管802;固定板7顶部中间位置安装有巧克力泵801,巧克力泵801左端通过第一连接管802与巧克力料筒6右侧下端相互连接,将巧克力原料放入巧克力料筒6内,通过加热管5加热水浴加热箱3内的水,将巧克力融化成液态,之后启动巧克力泵801,将巧克力料筒6内的巧克力抽出,浇注组件8包括有浇注器803、浇注头804、第二连接管805;固定板7右端安装有浇注器803,浇注器803底部均匀安装有多个浇注头804,浇注器803顶部通过第二连接管805与巧克力泵801相互连接,巧克力泵801经过第二连接管805将巧克力输送至浇注器803,经过浇注头804完成浇注工作。

[0025] 请参阅图3,在本实施例中,移动组件10包括有滑槽1001、电动缸1002;工作台1顶部靠近右端位置开设有滑槽1001,活动箱9与滑槽1001滑动连接,活动箱9下端右侧与滑槽1001右端内壁之间安装有电动缸1002,通过电动缸1002能控制活动箱9在滑槽1001内移动,转动成型组件11包括有转动框1101、转轴1102、驱动电机1103;活动箱9上端连接有转动框1101,转动框1101前后两侧中间位置安装有转轴1102,转动框1101前侧的转轴1102前端设置有驱动电机1103,启动驱动电机1103,能带动转动框1101翻转,转动成型组件11包括有硅胶模具1104、成型槽1105;转动框1101内部设置有硅胶模具1104,硅胶模具1104内部均匀设置有多个成型槽1105,液态巧克力浇注到成型槽1105内,经过冷却后完成定型。

[0026] 请参阅图4,在本实施例中,卸料收集组件12包括有固定框1201、液压杆1202、推块1203、收集盒1204;工作台1顶部靠近活动箱9右端位置设置有固定框1201,固定框1201内侧上端连接有两个液压杆1202,液压杆1202下端安装有推块1203,活动箱9内部下端滑动连接有收集盒1204,当巧克力定型后,控制电动缸1002带动活动箱9向右移动一段距离,控制驱动电机1103带动转动框1101、硅胶模具1104向下翻转,之后继续向右移动至推块1203正下方,控制液压杆1202使推块1203下压,使成型槽1105挤压形变,使巧克力脱出,直接落入收集盒1204内收集,无需使用脱模剂,能同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率。

[0027] 在进行工作时,将巧克力原料放入巧克力料筒6内,通过加热管5加热水浴加热箱3内的水,将巧克力融化成液态,之后启动巧克力泵801,将巧克力料筒6内的巧克力抽出,巧克力泵801经过第二连接管805将巧克力输送至浇注器803,经过浇注头804完成浇注工作,硅胶模具1104内部均匀设置有多个成型槽1105,液态巧克力浇注到成型槽1105内,经过冷却后完成定型,当巧克力定型后,控制电动缸1002带动活动箱9向右移动一段距离,控制驱动电机1103带动转动框1101、硅胶模具1104向下翻转,之后继续向右移动至推块1203正下方,控制液压杆1202使推块1203下压,使成型槽1105挤压形变,使巧克力脱出,直接落入收集盒1204内收集,无需使用脱模剂,能同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效

率。

[0028] 通过上述步骤,通过设置的移动组件10、转动成型组件11、卸料收集组件12配合,无需使用脱模剂,即可同时完成巧克力的脱模和收集工作,极大提升工作效率,以解决常见的巧克力生产加工用浇注成型机,需要设置脱模剂涂抹结构,之后在巧克力冷却后通过敲击完成脱模,再通过人工或另外的收集结构对其进行收集,较为繁琐,导致工作效率有待提升的问题。

[0029] 上面结合附图对本实用新型的实施方式作了详细说明,但是本实用新型并不限于上述实施方式,在本领域技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本实用新型宗旨的前提下做出各种变化。

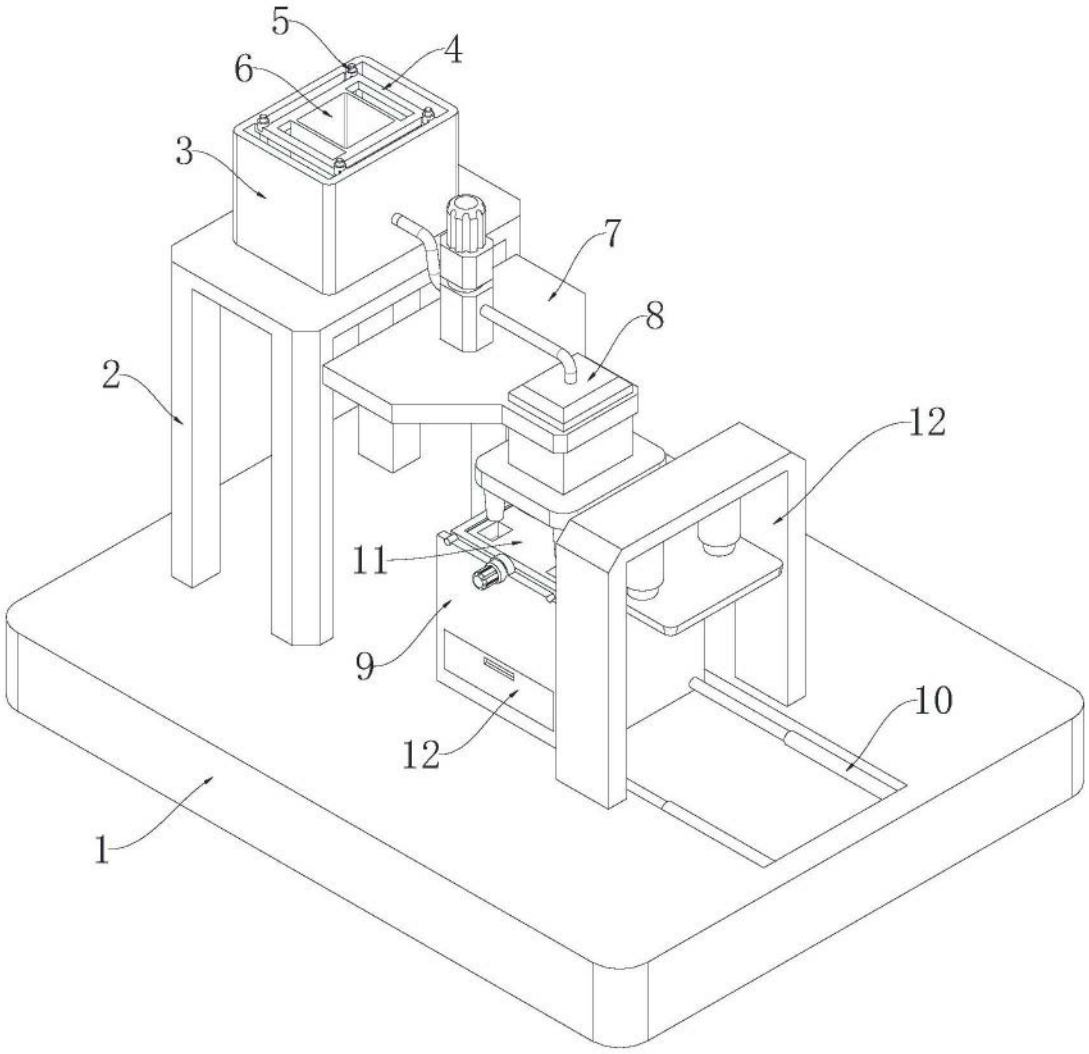


图1

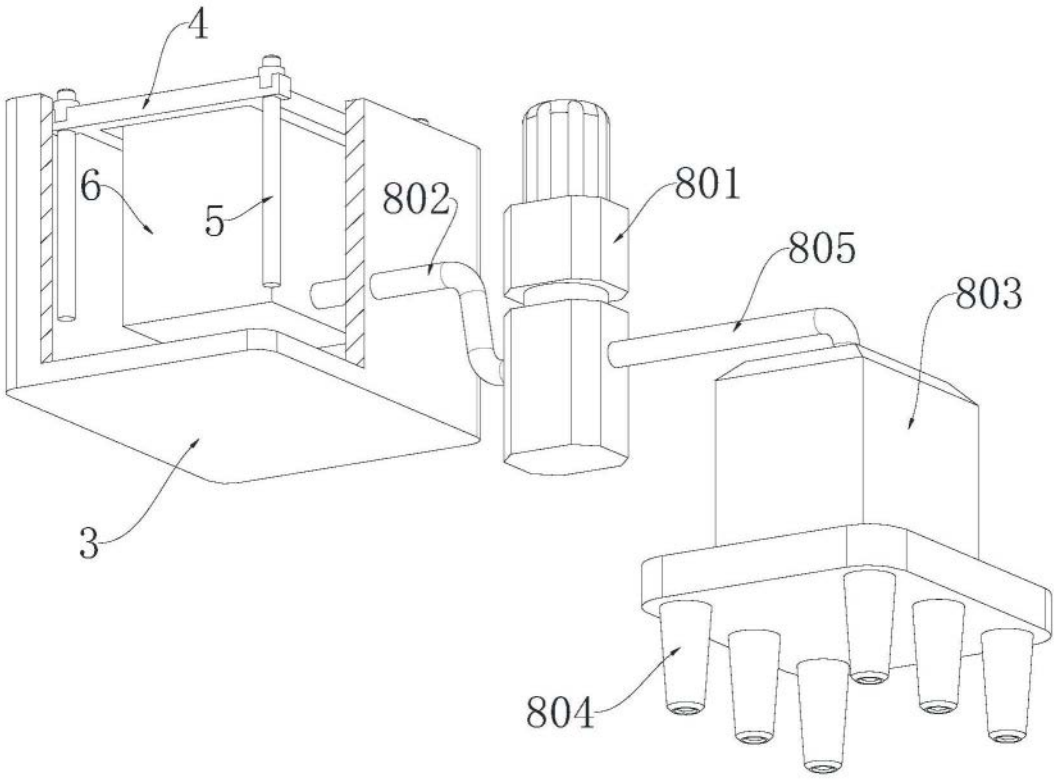


图2

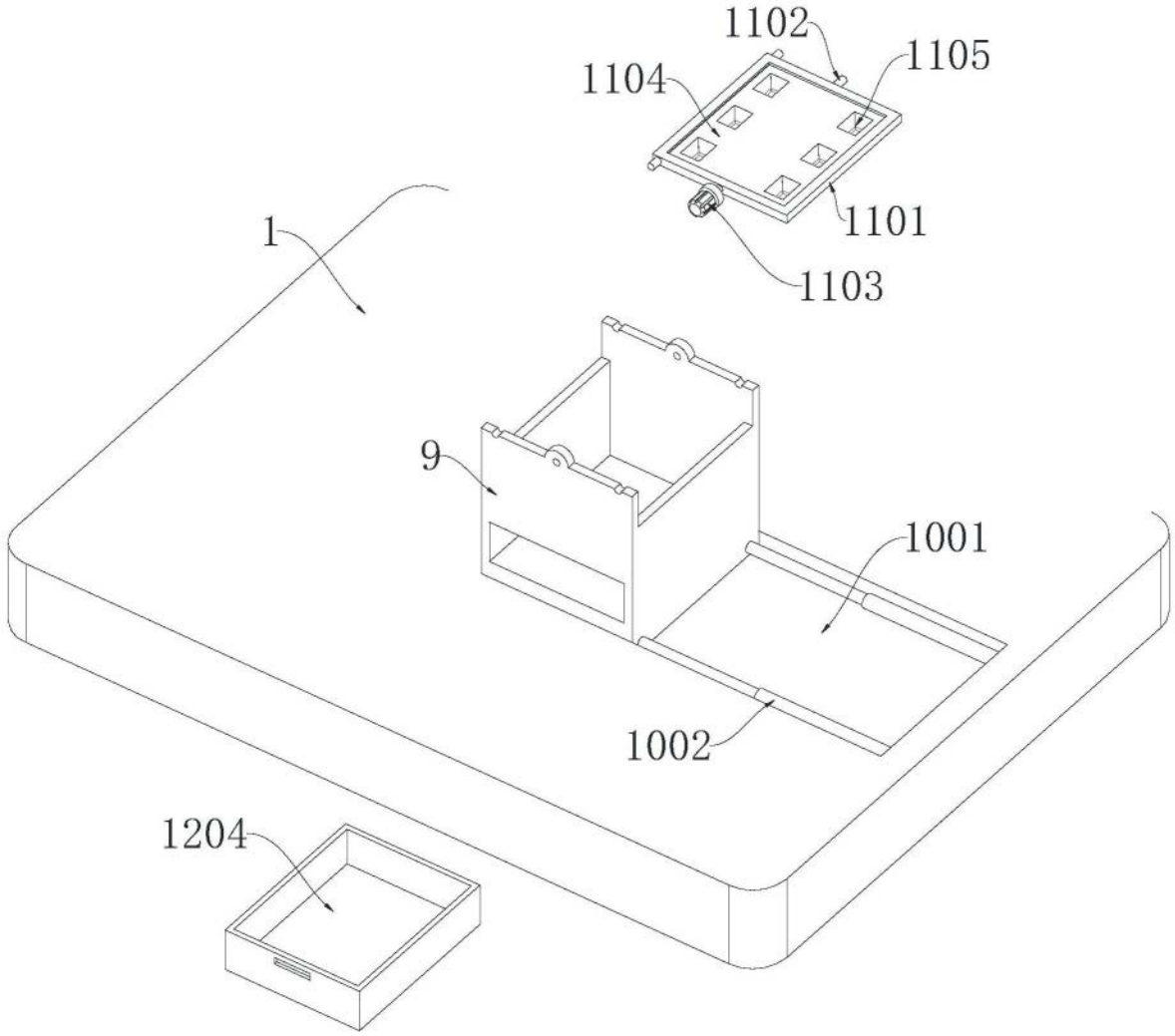


图3

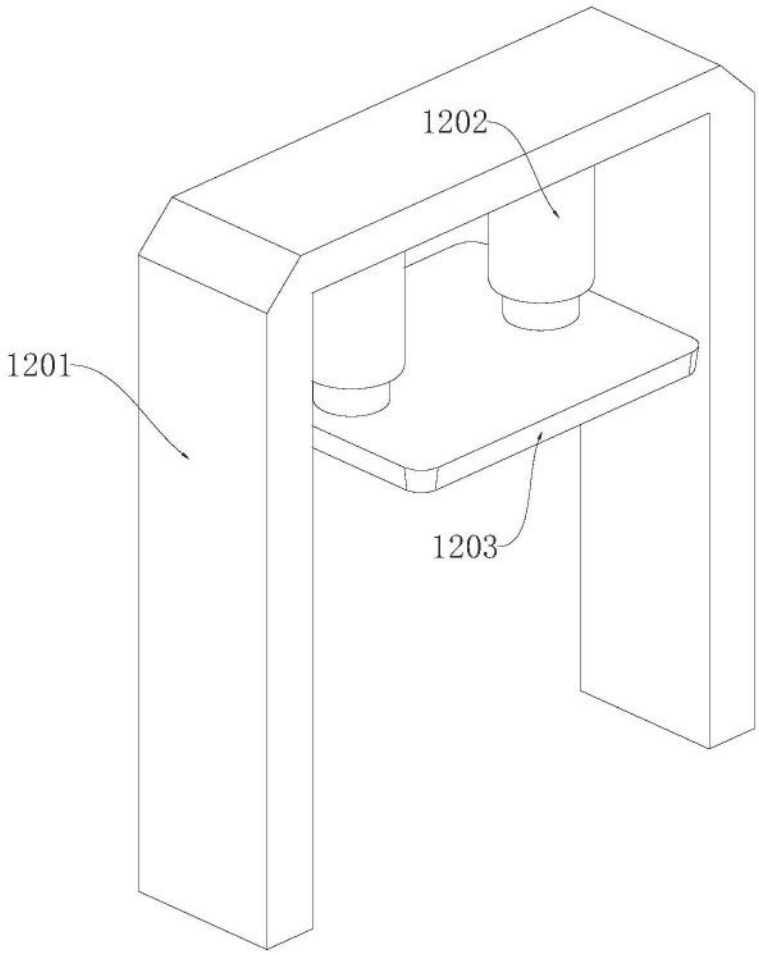


图4