



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103330510 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 19

(21) 申请号 201310291013. 4

1 页第 1-7 项 .

(22) 申请日 2013. 07. 11

CN 202104804 U, 2012. 01. 11, 全文 .

(73) 专利权人 中山市美斯特实业有限公司

JP 特开 2011-10910 A, 2011. 01. 20, 全文 .

地址 528425 广东省中山市东凤镇同乐工业园

CN 2774151Y Y, 2006. 04. 26, 说明书第 3-5 页, 附图 1-8.

(72) 发明人 顾永洪

审查员 魏贯军

(74) 专利代理机构 广州三环专利代理有限公司
44202

代理人 刘孟斌

(51) Int. Cl.

A47J 44/00(2006. 01)

A47J 27/04(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 202858812 U, 2013. 04. 10, 说明书第 [0005]-[0012]、[0021]-[0028], 附图 1-6.

CN 203458274 U, 2014. 03. 05, 权利要求书第

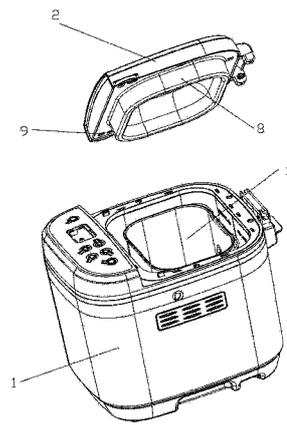
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54) 发明名称

一种面包馒头加工机

(57) 摘要

本发明公开了一种面包馒头加工机,其包括机体和上盖,所述的机体内设有面包桶,及伸入面包桶内的搅拌棒,及设置在机体与面包桶之间的发热管,及带动搅拌棒旋转的驱动装置及传动装置,上盖的下部设有蒸汽水箱,上盖与蒸汽水箱之间设有活动连接结构,蒸汽水箱设有蒸汽水箱内的水加热变成蒸汽后进入到面包桶的桶腔内的蒸汽入口。本发明的储水管内的水在受到发热管发出的热量后,使水变成蒸汽,蒸汽由蒸汽入口进入到面包桶的桶腔内,将面包桶的桶腔内的馒头蒸熟。不但可以烤面包或其它食物,还可以煮馒头或其它食物,做到一机多用,结构简单,成本低,操作方便。



1. 一种面包馒头加工机,其特征是其包括机体(1)和上盖(2),所述的机体(1)内设有面包桶(3),及伸入面包桶内的搅拌棒(4),及设置在机体(1)与面包桶(3)之间的发热管(5),及带动搅拌棒旋转的驱动装置(6)及传动装置(7),所述的上盖(2)的下部设有蒸汽水箱(8),所述的上盖(2)与蒸汽水箱(8)之间设有活动连接结构(9),所述的蒸汽水箱(8)设有蒸汽水箱(8)内的水加热变成蒸汽后进入到面包桶(3)的桶腔(31)内的蒸汽入口(80);

所述的蒸汽水箱(8)包括基板(81),所述的基板(81)上设有下凹并可伸入到机体(1)与面包桶(3)之间的环形储水槽(82);

所述环形储水槽(82)底部低于面包桶(3)的桶壁(32)的上端面。

2. 根据权利要求 1 所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的活动连接结构(9)包括设在基板(81)上的设有卡孔(91),所述的上盖(2)上设有与卡孔(91)配合的卡接柱(92)。

3. 根据权利要求 1 所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的活动连接结构(9)包括设在基板(81)上的连接柱,所述的上盖(2)上设有与连接柱配合的卡接孔。

4. 根据权利要求 1 所述的一种面包馒头加工机,其特征在于蒸汽入口(80)设置在环形储水槽(82)中间的基板上。

5. 根据权利要求 1 所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的上盖(2)设有与蒸汽入口(80)相通的上盖孔(21),上盖孔(21)上盖有注水孔盖(22)。

6. 根据权利要求 1 所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的环形储水槽(82)内设有加热管(86)。

一种面包馒头加工机

【技术领域】

[0001] 本发明涉及一种面包馒头加工机。

【背景技术】

[0002] 现有的面包机,一般包含有外壳,烤箱,面包桶等,在烤箱内设置有发热管,使用者将制面包的面粉放入面包桶内,通过设置在面包桶内的搅拌装置搅拌后,再通过发热管烘烤,就可以完成面包的制作,这种面包机功能单一,只能用于烤面包。

[0003] 本发明就是在此种情况下作出的。

【发明内容】

[0004] 本发明目的是克服了现有技术中的不足而提供一种结构简单,成本低,操作方便,具有烤面包或其它食物,煮馒头或其它食物的面包馒头两用机。

[0005] 为了解决上述存在的技术问题,本发明采用下列技术方案:

[0006] 一种面包馒头加工机,其特征是其包括机体和上盖,所述的机体内设有面包桶,及伸入面包桶内的搅拌棒,及设置在机体与面包桶之间的发热管,及带动搅拌棒旋转的驱动装置及传动装置,所述的上盖的下部设有蒸汽水箱,所述的上盖与蒸汽水箱之间设有活动连接结构,所述的蒸汽水箱设有蒸汽水箱内的水加热变成蒸汽后进入到面包桶的桶腔内的蒸汽入口。

[0007] 如上所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的蒸汽水箱包括基板,所述的基板上设有下凹并可伸入到机体与面包桶之间的环形储水槽。

[0008] 如上所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的活动连接结构包括设在基板上的设有卡孔,所述的上盖上设有与卡孔配合的卡接柱。

[0009] 如上所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的活动连接结构包括设在基板上的连接柱,所述的上盖上设有与连接柱配合的卡接孔。

[0010] 如上所述的一种面包馒头加工机,其特征在于蒸汽入口设置在环形储水槽中间的基板上。

[0011] 如上所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的上盖设有与蒸汽入口相通的上盖孔,上盖孔上盖有注水孔盖。

[0012] 如上所述的一种面包馒头加工机,其特征在于所述的环形储水槽内设有加热管。

[0013] 本发明与现有技术相比有如下优点:在面包机的上盖的下部通过活动连接结构连接有蒸汽水箱,蒸汽水箱上设有与面包桶的桶腔相通的蒸汽入口。储水筒内的水在受到发热管发出的热量后,使水变成蒸汽,蒸汽由蒸汽入口进入到面包桶的桶腔内,将面包桶的桶腔内的馒头蒸熟。不但可以烤面包或其它食物,还可以煮馒头或其它食物,做到一机多用,结构简单,成本低,操作方便。

【附图说明】

- [0014] 图 1 是本发明的结构示意图；
[0015] 图 2 是本发明的局剖视图；
[0016] 图 3 是本发明的上盖与蒸汽水箱的结构示意图；
[0017] 图 4 是本发明的上盖的结构示意图；
[0018] 图 5 是本发明的上盖与蒸汽水箱连接后的剖视图。

【具体实施方式】

[0019] 下面结合附图对本发明进行详细描述：

[0020] 一种面包馒头加工机，其包括机体 1 和上盖 2，所述的机体 1 内设有面包桶 3，及伸入面包桶内的搅拌棒 4，及设置在机体 1 与面包桶 3 之间的发热管 5，及带动搅拌棒旋转的驱动装置 6 及传动装置 7，所述的上盖 2 的下部设有蒸汽水箱 8，所述的上盖 2 与蒸汽水箱 8 之间设有活动连接结构 9，所述的蒸汽水箱 8 设有蒸汽水箱 8 内的水加热变成蒸汽后进入到面包桶 3 的桶腔 31 内的蒸汽入口 80。由于在发热管 5 发热后，机体 1 内产生的蒸汽会有一定的压力，如果压力太大，就非常危险，这就需要在在上盖 2 上还设有蒸汽泄压装置（图中未示），本发明的蒸汽泄压装置与现有的压力锅等具有一定蒸汽压力的家用厨房电器上的蒸汽泄压装置结构相同，不再描述。

[0021] 蒸汽水箱 8 结构可以是：其包括基板 81，所述的基板 81 上设有下凹并可伸入到机体 1 与面包桶 3 之间的环形储水槽 82。这样便于发热管 5 的热量传递到环形储水槽内，使环形储水槽 82 内的水能更快更彻底的变成蒸汽。

[0022] 蒸汽水箱 8 的结构还可以一圆形筒，或者是方形筒，只需具有一可用于储水的空间，并设有与面包桶 3 的桶腔 31 相通的蒸汽入口即可，蒸汽水箱 8 内的水在受到发热管 5 发出的热量后，由水变成蒸汽，蒸汽由蒸汽入口进入到面包桶 3 的桶腔 31 内，将面包桶 3 的桶腔 31 内的馒头蒸熟。

[0023] 活动连接结构 9 的结构可以是：在基板 81 上设有卡孔 91，所述的上盖 2 上设有与卡孔 91 配合的卡接柱 92。

[0024] 活动连接结构 9 的结构还可以是：在基板上设有连接柱，所述的上盖 2 上设有与连接柱配合的卡接孔。

[0025] 活动连接结构 9 的结构还可以是在蒸汽水箱 8 与上盖 2 上之间设有的其它活动卡接连接结构。

[0026] 蒸汽入口 80 设置在环形储水槽 82 中间的基板上。

[0027] 上盖 2 设有与蒸汽入口 80 相通的上盖孔 21，上盖孔 21 上盖有注水孔盖 22。

[0028] 环形储水槽 82 内设有加热管 86。这样使加热管 86 的热量直接加热储水槽内的水，使环形储水槽 82 内的水能更快更彻底的变成蒸汽。

[0029] 本发明的环形储水槽 82 底部低于面包桶 3 的桶壁 32 的上端面，使环形储水槽 82 内的水在一般情况下不会流入到面包桶内。

[0030] 本发明在制作面包时，工作原理是这样的：

[0031] 使用者将制面包的面粉放入面包桶内，通过设置在面包桶内的搅拌棒 4 搅拌后，再通过发热管 5 烘烤，就可以完成面包的制作。

[0032] 本发明在制作馒头时，工作原理是这样的：

[0033] 使用者将制馒头的面粉放入面包桶内,通过设置在面包桶内的搅拌棒 4 搅拌后,馒头发酵一段时间后,打开注水孔盖 22,将水从上盖孔 21 经蒸汽入口 80 倒入内,再通过发热管 5 发热,利用发热管 5 的热量将环形储水槽 82 内的水变成蒸汽,将发酵后的馒头蒸熟,也可以通过加热管 86 加热环形储水槽 82 内的水,使环形储水槽 82 内的水能更快更彻底的变成蒸汽,这样就能制作出更香更甜口感更好发酵更充分的馒头。

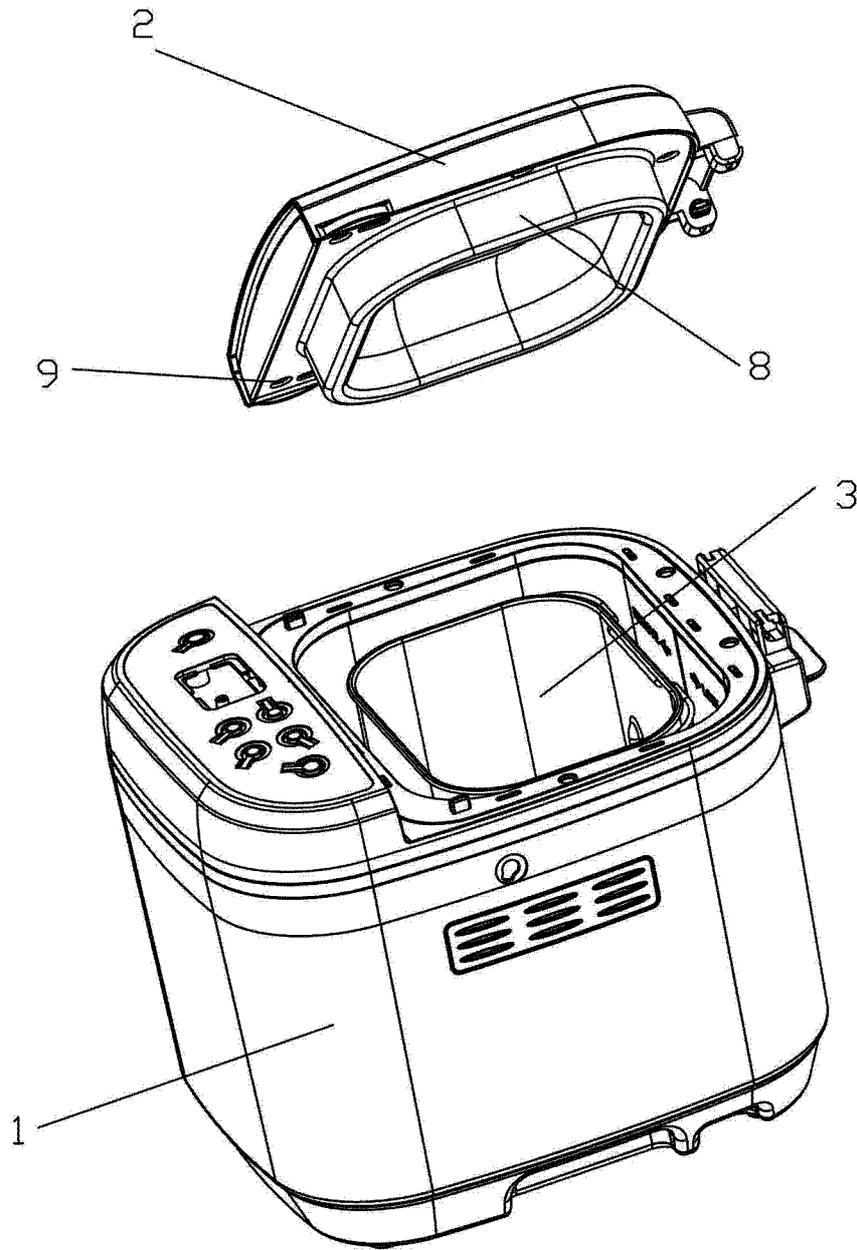


图 1

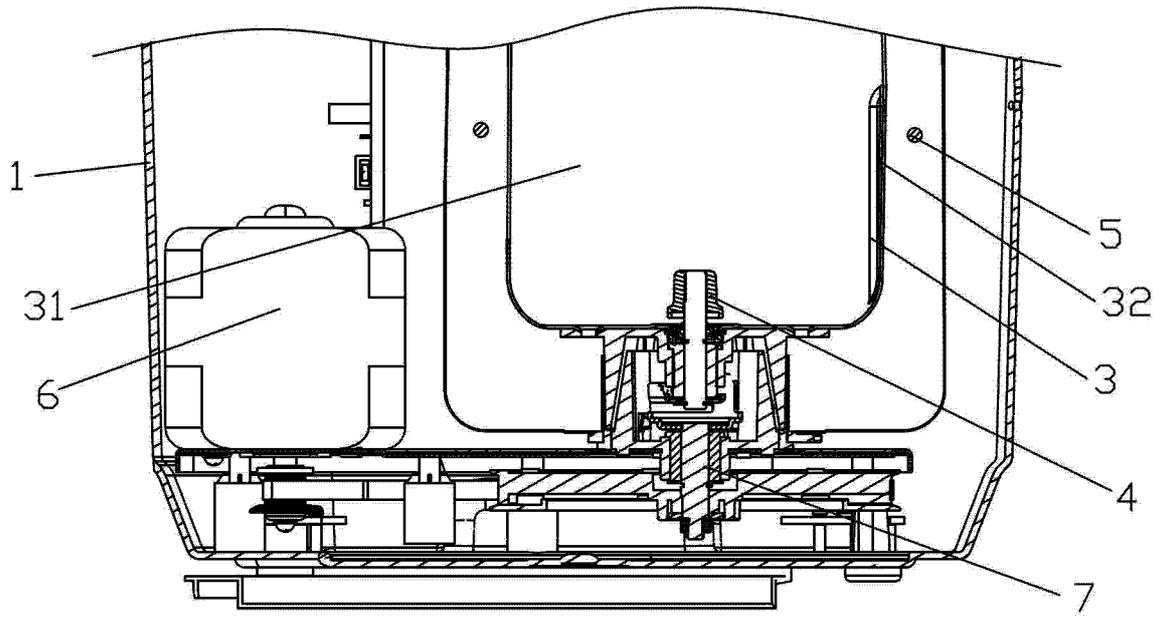


图 2

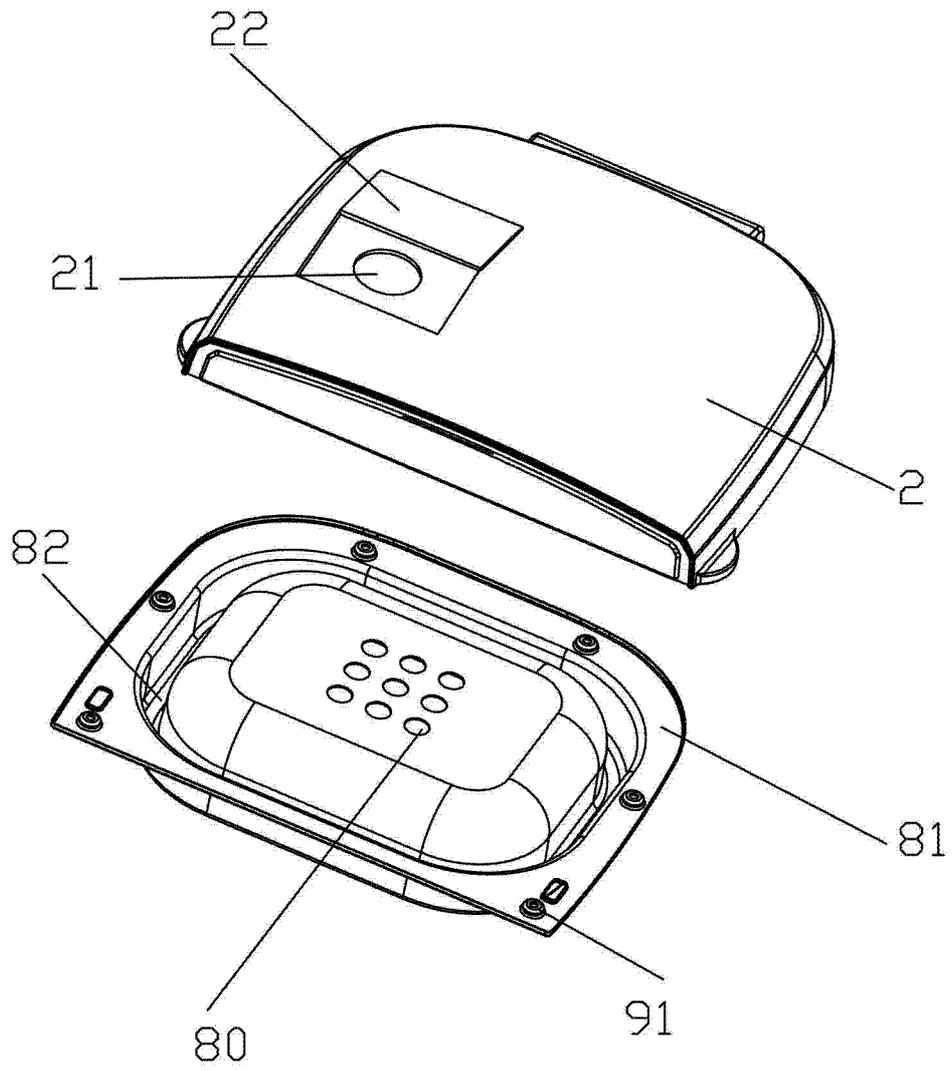


图 3

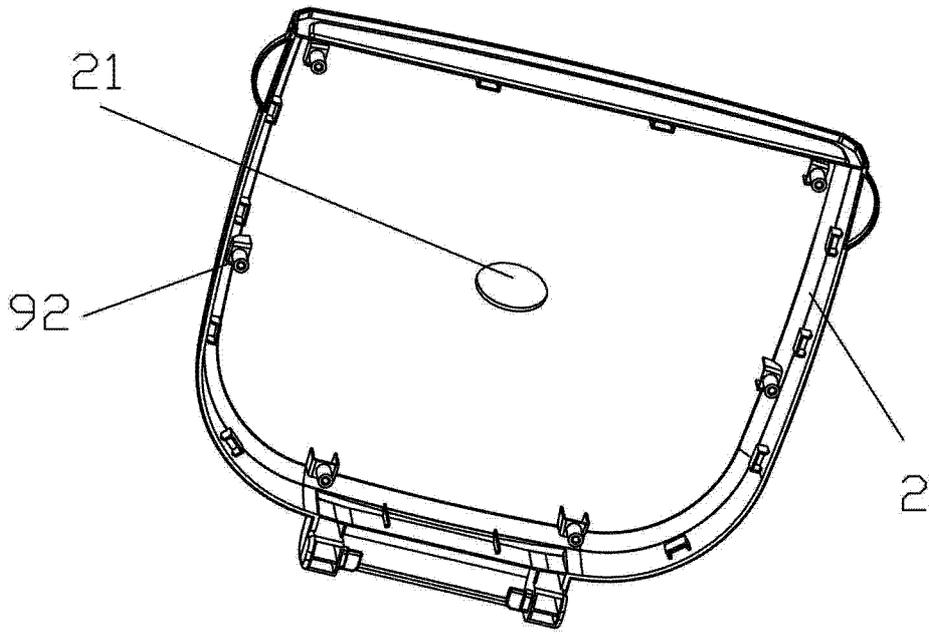


图 4

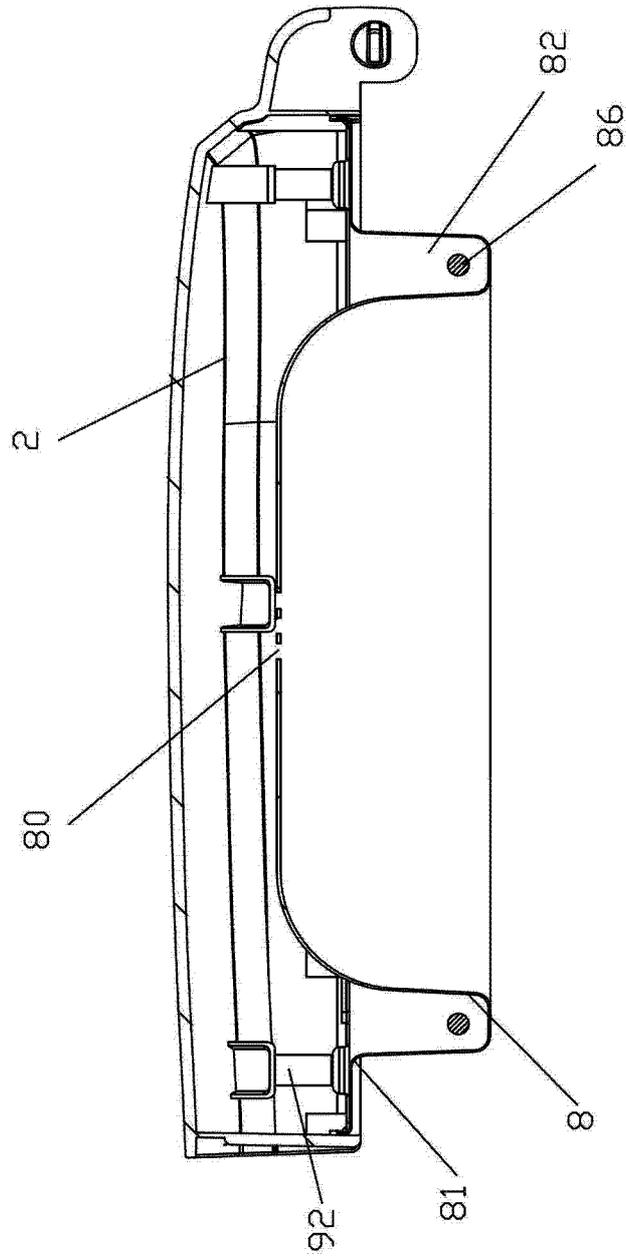


图 5