(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104247724 A
(43)申请公布日 2014.12.31

(21)申请号 201410465688.0

(22)申请日 2014.09.13

(71)申请人 芜湖市恒浩机械制造有限公司
地址 241000 安徽省芜湖市鸠江经济开发区永安路119号

(72)发明人 袁道华

(51)Int.Cl.
A21C 1/06(2006.01)
A21C 3/00(2006.01)
A21C 11/10(2006.01)
A21C 13/00(2006.01)

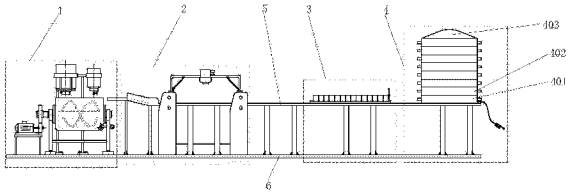
权利要求书2页 说明书5页 附图9页

(54)发明名称

一种挤压、切断、保温一体机

(57)摘要

本发明涉及一种挤压、切断、保温一体机，包括和面装置、压面装置、切断装置、醒发装置、案板和底座，所述和面装置安装在底座左部，所述压面装置位于和面装置右侧，且压面装置安装在底座上，所述案板位于压面装置右侧，且案板固定在底座上方，所述切断装置位于压面装置右侧，且切断装置与案板固连，所述醒发装置位于切断装置右侧，且醒发装置与案板固连。本发明具有结构设计合理、工作效率较高、成本较低，能够实现刀切馒头的快速制作，同时又能保证刀切馒头不失其美味，采用加热片加热的方式来对馒头胚醒发，使馒头外形更好看，有效的防止馒头在醒发过程当中走形。



CN 104247724 A

1. 一种挤压、切断、保温一体机，包括和面装置 (1)、压面装置 (2)、切断装置 (3)、醒发装置 (4)、案板 (5) 和底座 (6)，其特征在于：所述和面装置 (1) 安装在底座 (6) 左部，所述压面装置 (2) 位于和面装置 (1) 右侧，且压面装置 (2) 安装在底座 (6) 上，所述案板 (5) 位于压面装置 (2) 右侧，且案板 (5) 固定在底座 (6) 上方，所述切断装置 (3) 位于压面装置 (2) 右侧，且切断装置 (3) 与案板 (5) 固连，所述醒发装置 (4) 位于切断装置 (3) 右侧，且醒发装置 (4) 与案板 (5) 固连；

所述和面装置 (1) 包括电机座 (101)、一号电机 (102)、主动齿轮 (103)、传动轴 (104)、从动齿轮 (105)、搅拌曲杆 (106)、和面箱 (107)、箱座 (108)、止动销 (109)、供水桶 (1010)、面粉桶 (1011) 和支架 (1012)，所述电机座 (101) 与底座 (6) 固连，所述一号电机 (102) 安装在电机座 (101) 上，所述一号电机 (102) 输出轴端安装有主动齿轮 (103)，所述主动齿轮 (103) 与从动齿轮 (105) 相啮合，所述从动齿轮 (105) 安装在传动轴 (104) 一端，所述传动轴 (104) 安装在和面箱 (107) 上，所述传动轴 (104) 表面设有搅拌曲杆 (106)，所述和面箱 (107) 一侧设有销孔 (107a)，所述和面箱 (107) 安装在箱座 (108) 上，所述箱座 (108) 与底座 (6) 固连，所述止动销 (109) 插入销孔 (107a) 内，所述支架 (1012) 固定在底座 (6) 上，所述供水桶 (1010) 和面粉桶 (1011) 均安装在支架 (1012) 上，所述供水桶 (1010) 下部安装有水阀 (1010a)，所述面粉桶 (1011) 下部安装有挡面板 (1011a)；

所述压面装置 (2) 包括送面道 (201)、支撑台 (202)、干面粉供给桶 (203)、振荡器 (204)、中间皮带 (205)、二号电机 (206)、第一道压面装置 (8)、第二道压面装置 (7) 和中间轮 (208)，所述送面道 (201) 固定在底座 (6) 上，所述第一道压面装置 (8) 和第二道压面装置 (7) 均固定在底座 (6) 上，所述支撑台 (202) 安装在第一道压面装置 (8) 和第二道压面装置 (7) 之间，所述干面粉供给桶 (203) 安装在支撑台 (202) 上，所述干面粉供给桶 (203) 下方安装有漏面网 (203a)，所述振荡器 (204) 位于干面粉供给桶 (203) 一侧，且振荡器 (204) 固定在支撑台 (202) 上，所述中间轮 (208) 固定在底座 (6) 上，所述二号电机 (206) 固定在底座 (6) 上，所述二号电机 (206) 输出轴端安装有主动带轮 (206a)；所述第一道压面装置 (8) 和第二道压面装置 (7) 均包括辊架 (207)、下压面辊 (209)、上压面辊 (209a)、传动齿轮 (2010)、传动带 (2011) 和从动带轮 (2012)，所述下压面辊 (209) 和上压面辊 (209a) 均安装在辊架 (207) 上，且下压面辊 (209) 位于上压面辊 (209a) 下方，所述下压面辊 (209) 和上压面辊 (209a) 一端均安装有传动齿轮 (2010)，所述下压面辊 (209) 一端还安装有从动带轮 (2012)，所述第一道压面装置 (8) 的从动带轮 (2012) 通过传动带 (2011) 与主动带轮 (206a) 相连，所述 (206a) 通过中间皮带 (205) 与中间轮 (208) 相连，所述中间轮 (208) 通过传动带 (2011) 与第二道压面装置 (7) 的从动带轮 (2012) 相连，所述第一道压面装置 (8) 和第二道压面装置 (7) 通过案板 (5) 相连；

所述切断装置 (3) 包括刀槽 (301)、切面闸刀 (302)、基座 (303)、刀座 (304)、滑槽 (305)、限位转块 (306) 和防面块走形槽 (307)，所述刀槽 (301) 呈纵向分布，所述刀座 (304) 安装在滑槽 (305) 内，所述限位转块 (306) 铰接在基座 (303) 一侧，所述切面闸刀 (302) 铰接在刀座 (304) 上，所述防面块走形槽 (307) 呈横向分布；

所述醒发装置 (4) 包括底部保温盒 (401)、中间保温盒 (402) 和盒盖 (403)，所述盒盖位于 (403) 盖在中间保温盒 (402) 上；所述底部保温盒 (401) 包括底部保温盒盒体 (401a)、温度控制器 (401b) 和一号加热片 (401c)，所述底部保温盒盒体 (401a) 两侧对称设有一

号把手 (401d)，所述底部保温盒盒体 (401a) 上表面一侧设有一号插孔 (401e)，所述底部保温盒盒体 (401a) 内部表面设有一号台阶 (401f)，所述一号加热片 (401c) 置于底部保温盒盒体 (401a) 内，所述底部保温盒盒体 (401a) 内部分成至少两个小格；所述中间保温盒 (402) 包括中间保温盒盒体 (402a)，所述中间保温盒盒体 (402a) 两侧对称设有二号把手 (402b)，所述中间保温盒盒体 (402a) 上表面一侧设有二号插孔 (402c)，所述中间保温盒盒体 (402a) 下表面一侧设有插头 (402d)，所述中间保温盒盒体 (402a) 下方设有二号台阶 (402e)，所述中间保温盒盒体 (402a) 内部设有二号加热片 (402f)，所述中间保温盒盒体 (402a) 内部分成至少两个小格；所述中间保温盒 (402) 卡在底部保温盒 (401) 上，一号台阶 (401f) 与二号台阶 (402e) 相贴合，且插头 (402d) 插入一号插孔 (401e)。

2. 根据权利要求 1 所述的一种挤压、切断、保温一体机，其特征在于：所述刀槽 (301) 数量至少为两个，所述防面块走形槽 (307) 数量至少为两个。

3. 根据权利要求 1 所述的一种挤压、切断、保温一体机，其特征在于：所述中间保温盒 (402) 数量至少为两个。

4. 根据权利要求 1 所述的一种挤压、切断、保温一体机，其特征在于：所述限位转块 (306) 数量至少为两个。

一种挤压、切断、保温一体机

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工机械技术领域，具体的说是一种挤压、切断、保温一体机。

背景技术

[0002] 刀切馒头，可油炸，也可清蒸，沾甜酱食用，深受人们的喜爱，在家庭中人们的做法的流程一般是：先和面，在和面的时候里面加干酵母粉、泡打粉、白糖等，将各成分混合均匀，然后反复揉搓，直至面团光滑，在案板上洒一层干面粉后将发酵面团放上，将发酵面团搓成长条，再将长条切成段，另取盛器洒上干面粉，将刀切馒头生胚逐个放入，放较温暖的地方醒发 20 分钟，最后上锅蒸熟，即可食用。由此可见，刀切馒头的做法比较复杂，而且做法质量要求较高，如果其中一个流程出现失误，将导致做出的刀切馒头口味较差，甚至无法食用。随着生活节奏的加快，大多数人们已经没有充足的时间去做刀切馒头，所以只能在超市或者馒头厂购买，然而现在的机器所做出的馒头口味差，失去了手工馒头的味道，而且目前大多数的机器操作复杂，工作效率低，成本较高，不符合大众的需求。故急需一种操作方便、成本较低、工作效率较高的刀切馒头制作机。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种结构设计合理的、工作效率高的，能够实现刀切馒头的快速制作的装置，即一种挤压、切断、保温一体机。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现：

[0005] 一种挤压、切断、保温一体机，包括和面装置、压面装置、切断装置、醒发装置、案板和底座，所述和面装置安装在底座左部，所述压面装置位于和面装置右侧，且压面装置安装在底座上，所述案板位于压面装置右侧，且案板固定在底座上方，所述切断装置位于压面装置右侧，且切断装置与案板固连，所述醒发装置位于切断装置右侧，且醒发装置与案板固连。

[0006] 所述和面装置包括电机座、一号电机、主动齿轮、传动轴、从动齿轮、搅拌曲杆、和面箱、箱座、止动销、供水桶、面粉桶和支架，所述电机座与底座固连，所述一号电机安装在电机座上，所述一号电机输出轴端安装有主动齿轮，所述主动齿轮与从动齿轮相啮合，所述从动齿轮安装在传动轴一端，所述传动轴安装在和面箱上，所述传动轴表面设有搅拌曲杆，所述和面箱一侧设有销孔，所述和面箱安装在箱座上，所述箱座与底座固连，所述止动销插入销孔内，所述支架固定在底座上，所述供水桶和面粉桶均安装在支架上，所述供水桶下部安装有水阀，所述面粉桶下部安装有挡面板。所述和面装置用于和面，将准备好的面粉与其他添加物混合后放进面粉桶，打开挡面板，使面粉漏下至和面箱，打开水阀，向和面箱内加水，当水量达到所需的时候，关闭水阀，启动一号电机，一号电机带动主动齿轮，主动齿轮带动从动齿轮，从动齿轮带动搅拌曲杆，搅拌曲杆开始搅拌，当搅拌完成时，关闭一号电机，将止动销从销孔内拔出，此时扳动和面箱，和面箱即可倒下，倒下后将面取出即可。

[0007] 所述压面装置包括送面道、支撑台、干面粉供给桶、振荡器、中间皮带、二号电机、

第一道压面装置、第二道压面装置和中间轮，所述送面道固定在底座上，所述第一道压面装置和第二道压面装置均固定在底座上，所述支撑台安装在第一道压面装置和第二道压面装置之间，所述干面粉供给桶安装在支撑台上，所述干面粉供给桶下方安装有漏面网，所述振荡器位于干面粉供给桶一侧，且振荡器固定在支撑台上，所述中间轮固定在底座上，所述二号电机固定在底座上，所述二号电机输出轴端安装有主动带轮；所述第一道压面装置和第二道压面装置均包括辊架、下压面辊、上压面辊、传动齿轮、传动带和从动带轮，所述下压面辊和上压面辊均安装在辊架上，且下压面辊位于上压面辊下方，所述下压面辊和上压面辊一端均安装有传动齿轮，所述下压面辊一端还安装有从动带轮，所述第一道压面装置的从动带轮通过传动带与主动带轮相连，所述通过中间皮带与中间轮相连，所述中间轮通过传动带与第二道压面装置的从动带轮相连，所述第一道压面装置和第二道压面装置通过案板相连。启动二号电机，二号电机带动第一道压面装置和第二道压面装置，干面粉供给桶在振荡器的作用下，干面粉供给桶内的干面粉洒落到案板上，将取出的面由送面道送入第一道压面装置，面团被压成条以后，经过干面粉供给桶下方时，干面粉供给桶内的干面粉洒落到面上，然后，面在进入第二道压面装置，经过两次碾压，可提高面的劲道度。

[0008] 所述切断装置包括刀槽、切面闸刀、基座、刀座、滑槽、限位转块和防面块走形槽，所述刀槽呈纵向分布，所述刀座安装在滑槽内，所述限位转块铰接在基座一侧，所述切面闸刀铰接在刀座上，所述防面块走形槽呈横向分布。在案板上，将被压成的面饼卷成长条状，然后放入防面块走形槽，刀座由限位转块限制位置，操作切面闸刀将条状面切成长形馒头，切完一个槽以后，将刀座移动并通过限位转块限制位置，如此往复，即可将馒头切成。

[0009] 所述醒发装置包括底部保温盒、中间保温盒和盒盖，所述盒盖位于盖在中间保温盒上；所述底部保温盒包括底部保温盒盒体、温度控制器和一号加热片，所述底部保温盒盒体两侧对称设有一号把手，所述底部保温盒盒体上表面一侧设有一号插孔，所述底部保温盒盒体内部表面设有一号台阶，所述一号加热片置于底部保温盒盒体内，所述底部保温盒盒体内部分成至少两个小格；所述中间保温盒包括中间保温盒盒体，所述中间保温盒盒体两侧对称设有二号把手，所述中间保温盒盒体上表面一侧设有二号插孔，所述中间保温盒盒体下表面一侧设有插头，所述中间保温盒盒体下方设有二号台阶，所述中间保温盒盒体内部设有二号加热片，所述中间保温盒盒体内部分成至少两个小格；所述中间保温盒卡在底部保温盒上，一号台阶与二号台阶相贴合，且插头插入一号插孔。将切好的馒头胚放进醒发装置，可对馒头进行保温醒发，从而保证了馒头的美味。底部保温盒与电源相连，通过调节温度控制器来调节一号加热片的温度，使其保持在合适的恒定温度，中间保温盒通过插头插入一号插孔，使得中间保温盒与底部保温盒相连，此时，中间保温盒内部的二号加热片也开始加热，且其温度与一号加热片相同，盒盖用于防止热量散失，起到保温的作用。

[0010] 所述刀槽数量至少为两个，所述防面块走形槽数量至少为两个。

[0011] 所述中间保温盒数量至少为两个。

[0012] 所述限位转块数量至少为两个。

[0013] 本发明的有益效果是：本发明具有结构设计合理、工作效率较高、成本较低，能够实现刀切馒头的快速制作，同时又能保证刀切馒头不失其美味，采用加热片加热的方式来对馒头胚醒发，使馒头外形更好看，有效的防止馒头在醒发过程当中走形。

附图说明

[0014] 下面结合附图和实施例对本发明进一步说明。

[0015] 图 1 为本发明的主视结构示意图；

[0016] 图 2 为本发明的俯视结构示意图；

[0017] 图 3 为本发明的和面装置的后视结构示意图；

[0018] 图 4 为本发明的和面箱在和面过程中的结构示意图；

[0019] 图 5 为从本发明的和面箱中取出面时的工作示意图；

[0020] 图 6 为本发明的压面装置的后视结构示意图；

[0021] 图 7 为本发明的压面装置的漏面网的结构示意图；

[0022] 图 8 为本发明的切断装置的立体结构示意图；

[0023] 图 9 为本发明的切断装置的俯视结构示意图；

[0024] 图 10 为本发明的切断装置的主视结构示意图；

[0025] 图 11 为本发明的底部保温盒的立体结构示意图；

[0026] 图 12 为本发明的底部保温盒的半剖结构示意图；

[0027] 图 13 为本发明的中间保温盒的立体结构示意图；

[0028] 图 14 为本发明的中间保温盒的俯视结构示意图；

[0029] 图 15 为本发明的中间保温盒的主视结构示意图；

[0030] 图 16 为本发明的中间保温盒的半剖结构示意图。

具体实施方式

[0031] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面对本发明进一步阐述。

[0032] 如图 1 至图 16 所示，一种挤压、切断、保温一体机，包括和面装置 1、压面装置 2、切断装置 3、醒发装置 4、案板 5 和底座 6，所述和面装置 1 安装在底座 6 左部，所述压面装置 2 位于和面装置 1 右侧，且压面装置 2 安装在底座 6 上，所述案板 5 位于压面装置 2 右侧，且案板 5 固定在底座 6 上方，所述切断装置 3 位于压面装置 2 右侧，且切断装置 3 与案板 5 固连，所述醒发装置 4 位于切断装置 3 右侧，且醒发装置 4 与案板 5 固连。

[0033] 所述和面装置 1 包括电机座 101、一号电机 102、主动齿轮 103、传动轴 104、从动齿轮 105、搅拌曲杆 106、和面箱 107、箱座 108、止动销 109、供水桶 1010、面粉桶 1011 和支架 1012，所述电机座 101 与底座 6 固连，所述一号电机 102 安装在电机座 101 上，所述一号电机 102 输出轴端安装有主动齿轮 103，所述主动齿轮 103 与从动齿轮 105 相啮合，所述从动齿轮 105 安装在传动轴 104 一端，所述传动轴 104 安装在和面箱 107 上，所述传动轴 104 表面设有搅拌曲杆 106，所述和面箱 107 一侧设有销孔 107a，所述和面箱 107 安装在箱座 108 上，所述箱座 108 与底座 6 固连，所述止动销 109 插入销孔 107a 内，所述支架 1012 固定在底座 6 上，所述供水桶 1010 和面粉桶 1011 均安装在支架 1012 上，所述供水桶 1010 下部安装有水阀 1010a，所述面粉桶 1011 下部安装有挡面板 1011a。所述和面装置 1 用于和面，将准备好的面粉与其他添加物混合后放进面粉桶 1011，打开挡面板 1011a，使面粉漏下至和面箱 107，打开水阀 1010a，向和面箱 107 内加水，当水量达到所需的时候，关闭水阀 1010a，启动一号电机 102，一号电机 102 带动主动齿轮 103，主动齿轮 103 带动从动齿轮 105，从动

齿轮 105 带动搅拌曲杆 106，搅拌曲杆 106 开始搅拌，当搅拌完成时，关闭一号电机 102，将止动销 109 从销孔 107a 内拔出，此时扳动和面箱 107，和面箱 107 即可倒下，倒下后将面取出即可。

[0034] 所述压面装置 2 包括送面道 201、支撑台 202、干面粉供给桶 203、振荡器 204、中间皮带 205、二号电机 206、第一道压面装置 8、第二道压面装置 7 和中间轮 208，所述送面道 201 固定在底座 6 上，所述第一道压面装置 8 和第二道压面装置 7 均固定在底座 6 上，所述支撑台 202 安装在第一道压面装置 8 和第二道压面装置 7 之间，所述干面粉供给桶 203 安装在支撑台 202 上，所述干面粉供给桶 203 下方安装有漏面网 203a，所述振荡器 204 位于干面粉供给桶 203 一侧，且振荡器 204 固定在支撑台 202 上，所述中间轮 208 固定在底座 6 上，所述二号电机 206 固定在底座 6 上，所述二号电机 206 输出轴端安装有主动带轮 206a ；所述第一道压面装置 8 和第二道压面装置 7 均包括辊架 207、下压面辊 209、上压面辊 209a、传动齿轮 2010、传动带 2011 和从动带轮 2012，所述下压面辊 209 和上压面辊 209a 均安装在辊架 207 上，且下压面辊 209 位于上压面辊 209a 下方，所述下压面辊 209 和上压面辊 209a 一端均安装有传动齿轮 2010，所述下压面辊 209 一端还安装有从动带轮 2012，所述第一道压面装置 8 的从动带轮 2012 通过传动带 2011 与主动带轮 206a 相连，所述 206a 通过中间皮带 205 与中间轮 208 相连，所述中间轮 208 通过传动带 2011 与第二道压面装置 7 的从动带轮 2012 相连，所述第一道压面装置 8 和第二道压面装置 7 通过案板 5 相连。启动二号电机 206，二号电机 206 带动第一道压面装置 8 和第二道压面装置 7，干面粉供给桶 203 在振荡器 204 的作用下，干面粉供给桶 203 内的干面粉洒落到案板 5 上，将取出的面由送面道 201 送入第一道压面装置 8，面团被压成条以后，经过干面粉供给桶 203 下方时，干面粉供给桶 203 内的干面粉洒落到面上，然后，面在进入第二道压面装置 7，经过两次碾压，可提高面的劲道度。

[0035] 所述切断装置 3 包括刀槽 301、切面闸刀 302、基座 303、刀座 304、滑槽 305、限位转块 306 和防面块走形槽 307，所述刀槽 301 呈纵向分布，所述刀座 304 安装在滑槽 305 内，所述限位转块 306 铰接在基座 303 一侧，所述切面闸刀 302 铰接在刀座 304 上，所述防面块走形槽 307 呈横向分布。在案板 5 上，将被压成的面饼卷成长条状，然后放入防面块走形槽 307，刀座 304 由限位转块 306 限制位置，操作切面闸刀 302 将条状面切成长形馒头，切完一个槽以后，将刀座 304 移动并通过限位转块 306 限制位置，如此往复，即可将馒头切成。

[0036] 所述醒发装置 4 包括底部保温盒 401、中间保温盒 402 和盒盖 403，所述盒盖位于 403 盖在中间保温盒 402 上 ；所述底部保温盒 401 包括底部保温盒盒体 401a、温度控制器 401b 和一号加热片 401c，所述底部保温盒盒体 401a 两侧对称设有一号把手 401d，所述底部保温盒盒体 401a 上表面一侧设有一号插孔 401e，所述底部保温盒盒体 401a 内部表面设有一号台阶 401f，所述一号加热片 401c 置于底部保温盒盒体 401a 内，所述底部保温盒盒体 401a 内部分成至少两个小格 ；所述中间保温盒 402 包括中间保温盒盒体 402a，所述中间保温盒盒体 402a 两侧对称设有二号把手 402b，所述中间保温盒盒体 402a 上表面一侧设有二号插孔 402c，所述中间保温盒盒体 402a 下表面一侧设有插头 402d，所述中间保温盒盒体 402a 下方设有二号台阶 402e，所述中间保温盒盒体 402a 内部设有二号加热片 402f，所述中间保温盒盒体 402a 内部分成至少两个小格 ；所述中间保温盒 402 卡在底部保温盒 401 上，一号台阶 401f 与二号台阶 402e 相贴合，且插头 402d 插入一号插孔 401e。将切好的馒头胚

放进醒发装置 4，可对馒头进行保温醒发，从而保证了馒头的美味。底部保温盒 401 与电源相连，通过调节温度控制器 401b 来调节一号加热片 401c 的温度，使其保持在合适的恒定温度，中间保温盒 402 通过插头 402d 插入一号插孔 401e，使得中间保温盒 402 与底部保温盒 401 相连，此时，中间保温盒 402 内部的二号加热片 402f 也开始加热，且其温度与一号加热片 401c 相同，盒盖 403 用于防止热量散失，起到保温的作用。

[0037] 所述刀槽 301 数量至少为两个，所述防面块走形槽 307 数量至少为两个。

[0038] 所述中间保温盒 402 数量至少为两个。

[0039] 所述限位转块 306 数量至少为两个。

[0040] 实际使用时，将准备好的面粉与其他添加物混合后放进面粉桶 1011，打开挡面板 1011a，使面粉漏下至和面箱 107，打开水阀 1010a，向和面箱 107 内加水，当水量达到所需的时候，关闭水阀 1010a，启动一号电机 102，一号电机 102 带动主动齿轮 103，主动齿轮 103 带动从动齿轮 105，从动齿轮 105 带动搅拌曲杆 106，搅拌曲杆 106 开始搅拌，当搅拌完成时，关闭一号电机 102，将止动销 109 从销孔 107a 内拔出，此时扳动和面箱 107，和面箱 107 即可倒下，倒下后将面取出即可。然后，启动二号电机 206，二号电机 206 带动第一道压面装置 8 和第二道压面装置 7，干面粉供给桶 203 在振荡器 204 的作用下，干面粉供给桶 203 内的干面粉洒落到案板 5 上，将取出的面由送面道 201 送入第一道压面装置 8，面团被压成面饼以后，经过干面粉供给桶 203 下方时，干面粉供给桶 203 内的干面粉洒落到面饼上，然后，面再进入第二道压面装置 7，经过两次碾压，可提高面的劲道度。在案板 5 上，将被压成的面饼卷成长条状，然后放入防面块走形槽 307，刀座 304 由限位转块 306 限制位置，操作切面闸刀 302 将条状面切成长形馒头，切完一个槽以后，将刀座 304 移动并通过限位转块 306 限制位置，如此往复，即可将馒头胚切成。将切好的馒头胚放进醒发装置 4，可对馒头进行保温醒发，从而保证了馒头的美味。底部保温盒 401 与电源相连，通过调节温度控制器 401b 来调节一号加热片 401c 的温度，使其保持在合适的恒定温度，中间保温盒 402 通过插头 402d 插入一号插孔 401e，使得中间保温盒 402 与底部保温盒 401 相连，此时，中间保温盒 402 内部的二号加热片 402f 也开始加热，且其温度与一号加热片 401c 相同，盒盖 403 用于防止热量散失，起到保温的作用。

[0041] 本发明具有以下优点：

[0042] 1、结构设计合理、工作效率较高、成本较低；

[0043] 2、能够实现刀切馒头的快速制作，同时又能保证刀切馒头不失其美味；

[0044] 3、采用加热片加热的方式来对馒头胚醒发，使馒头外形更好看，有效的防止馒头在醒发过程当中走形。

[0045] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

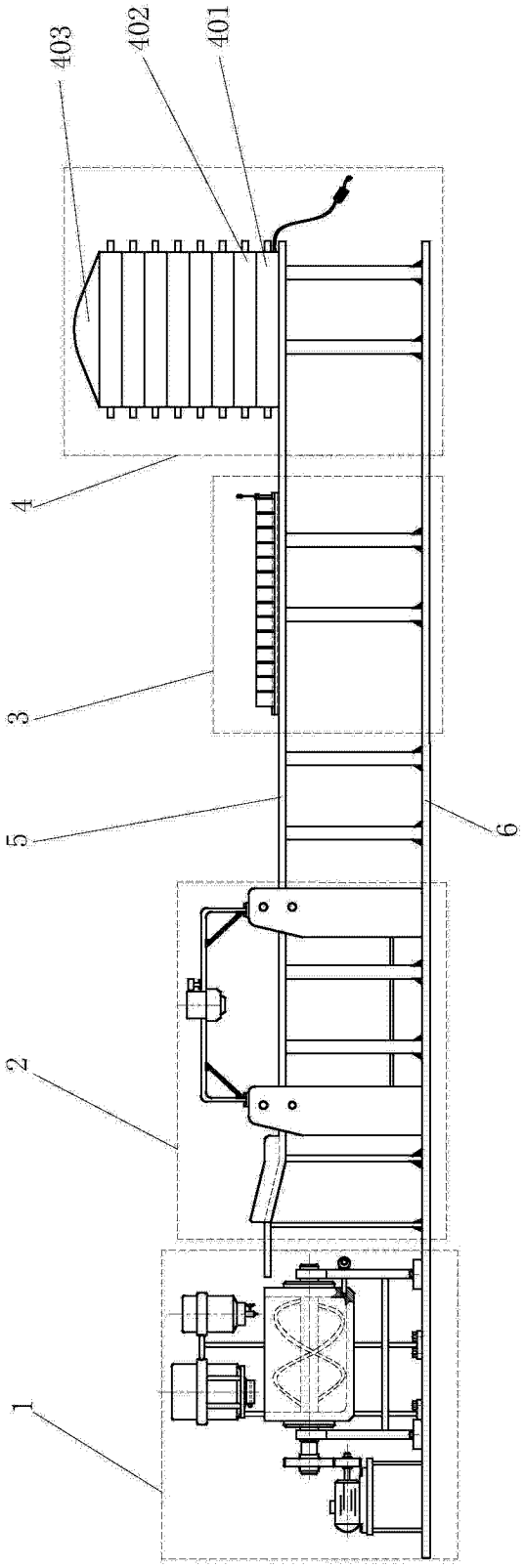


图 1

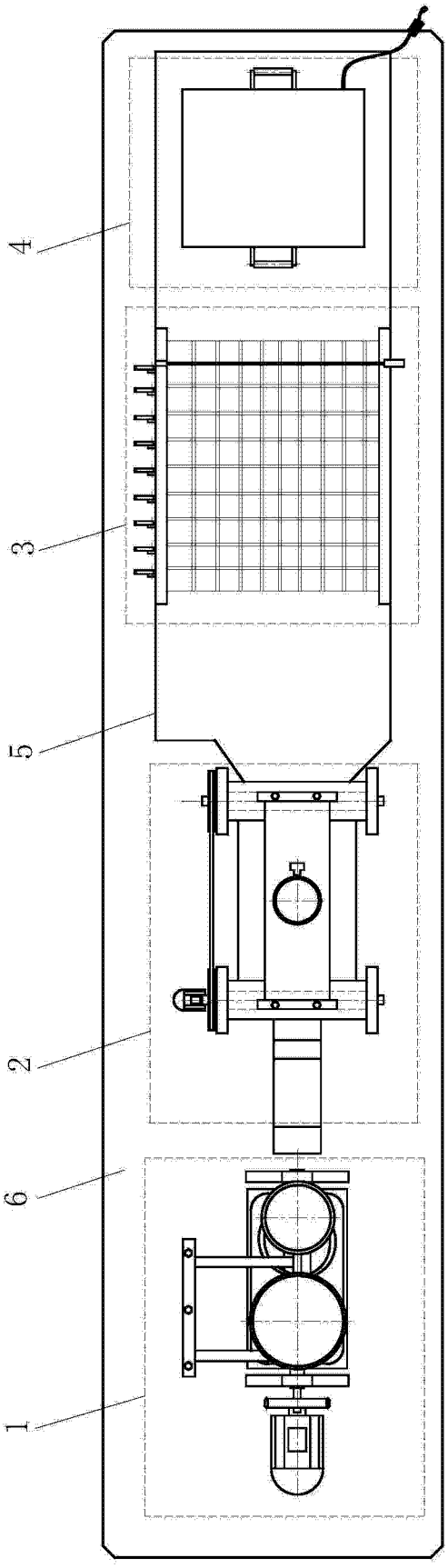


图 2

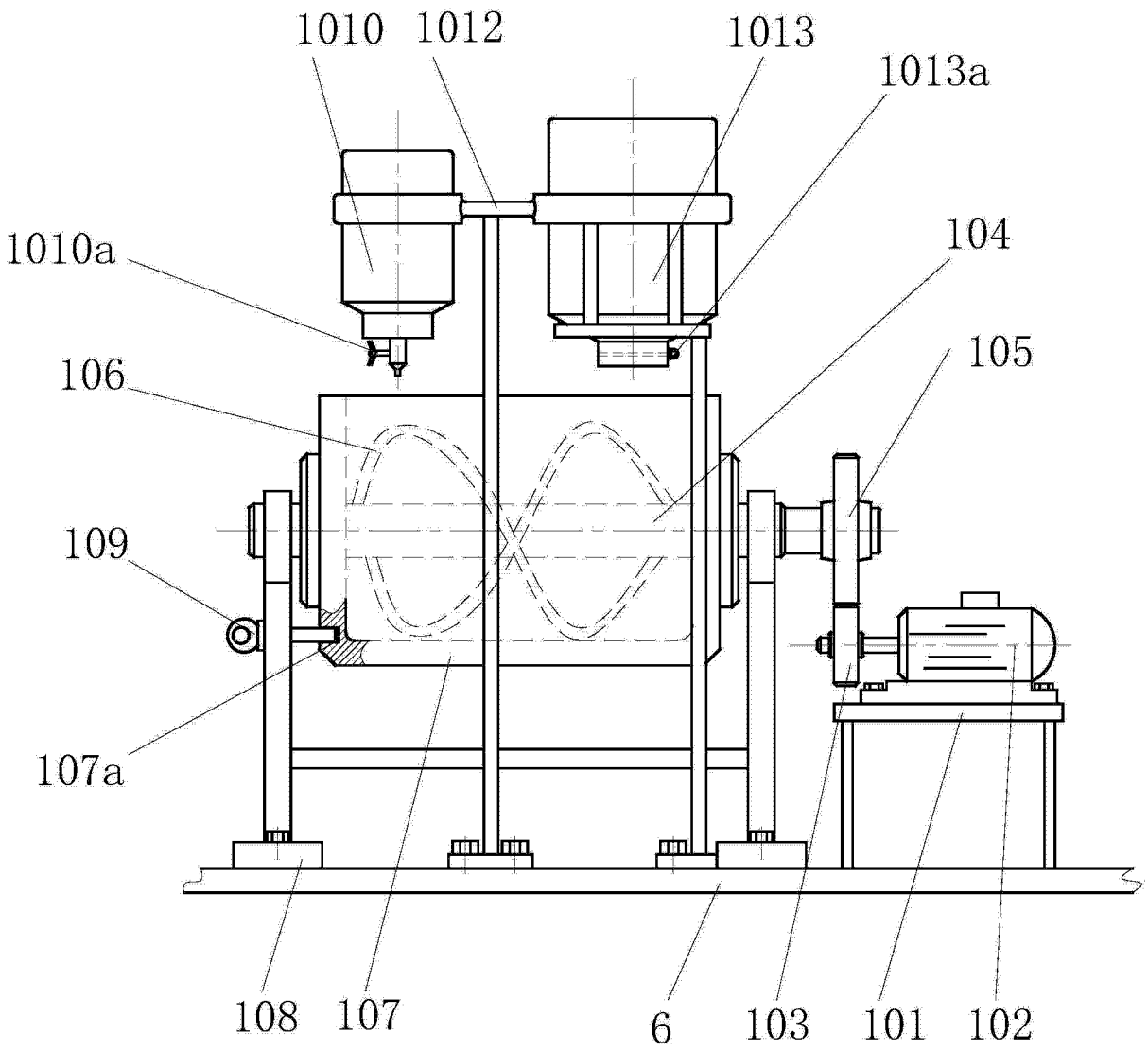

1010
1012
1013
1013a
1010a
104
106
105
109
107a
108
107
6
103
101
102

图 3

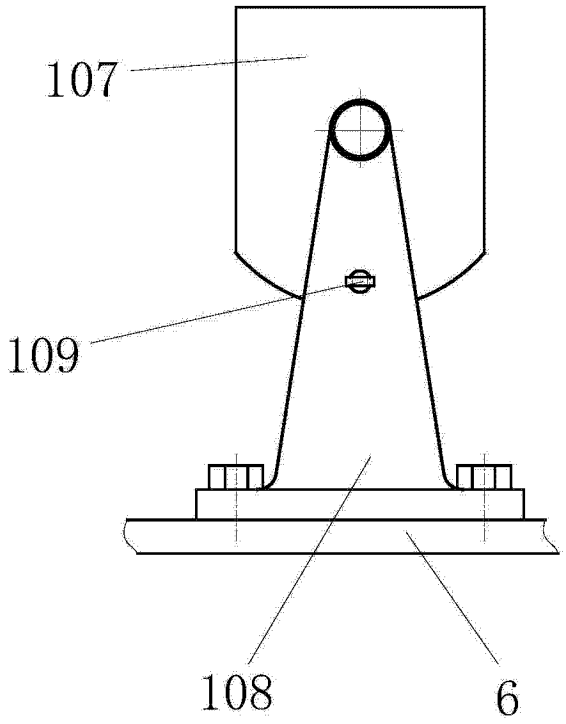


图 4

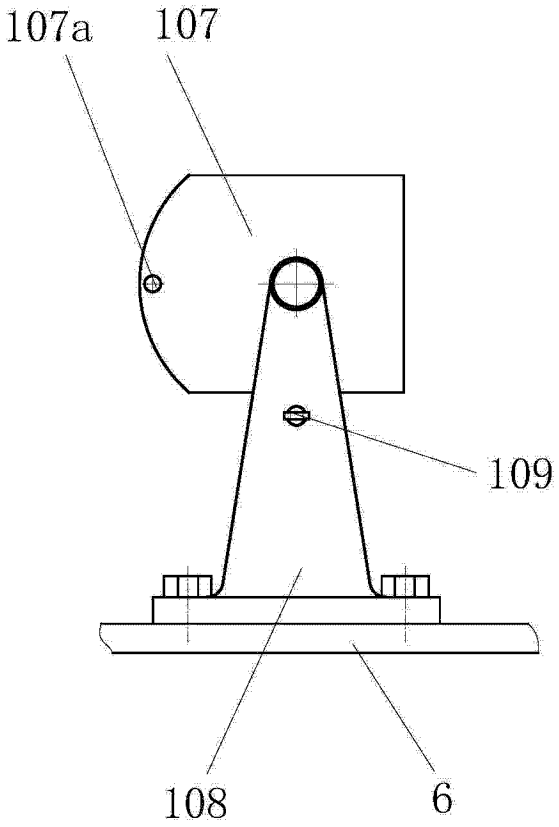


图 5

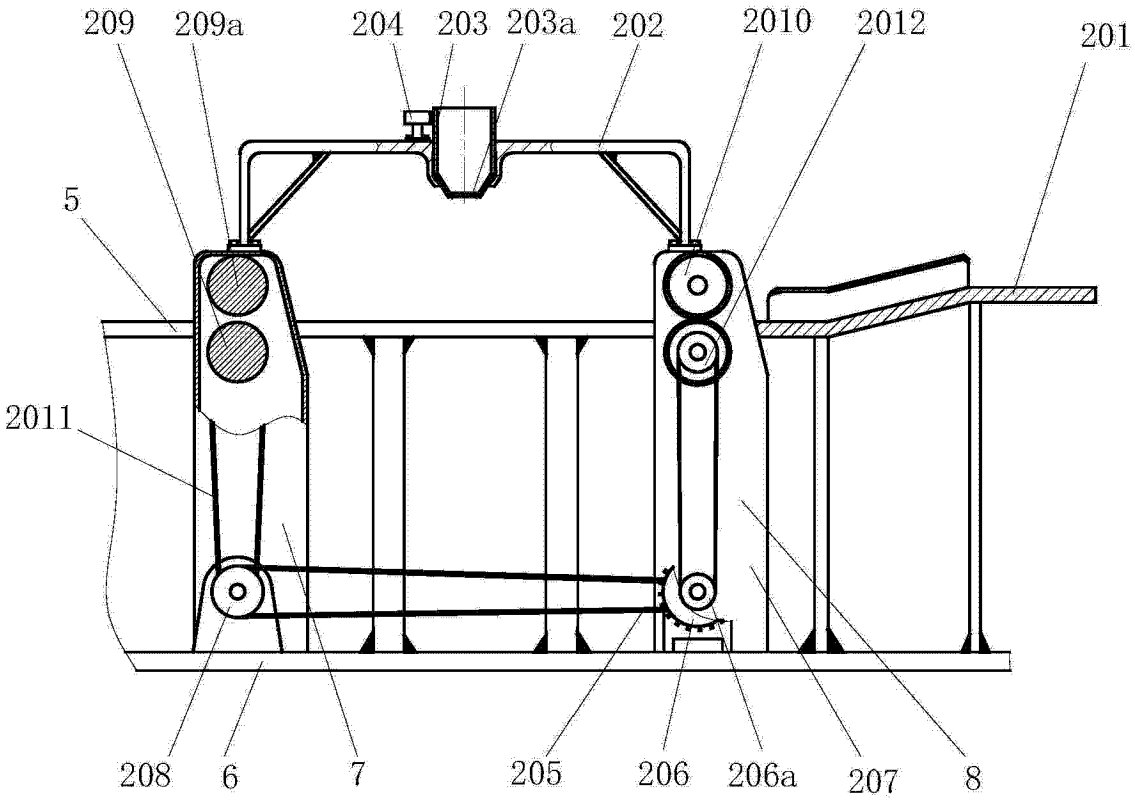

209
209a
204
203
203a
202
2010
2012
201
5
2011
208
6
7
205
206
206a
207
8

图 6

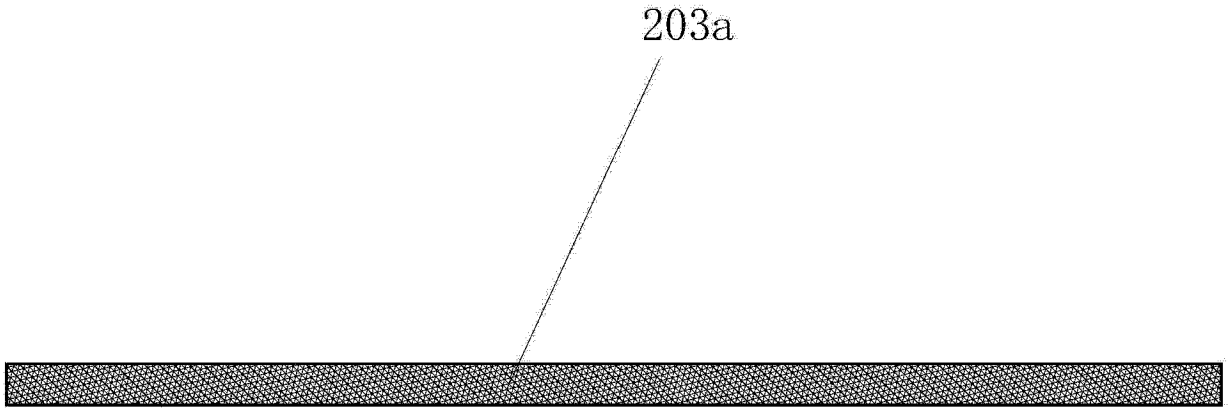

203a

图 7

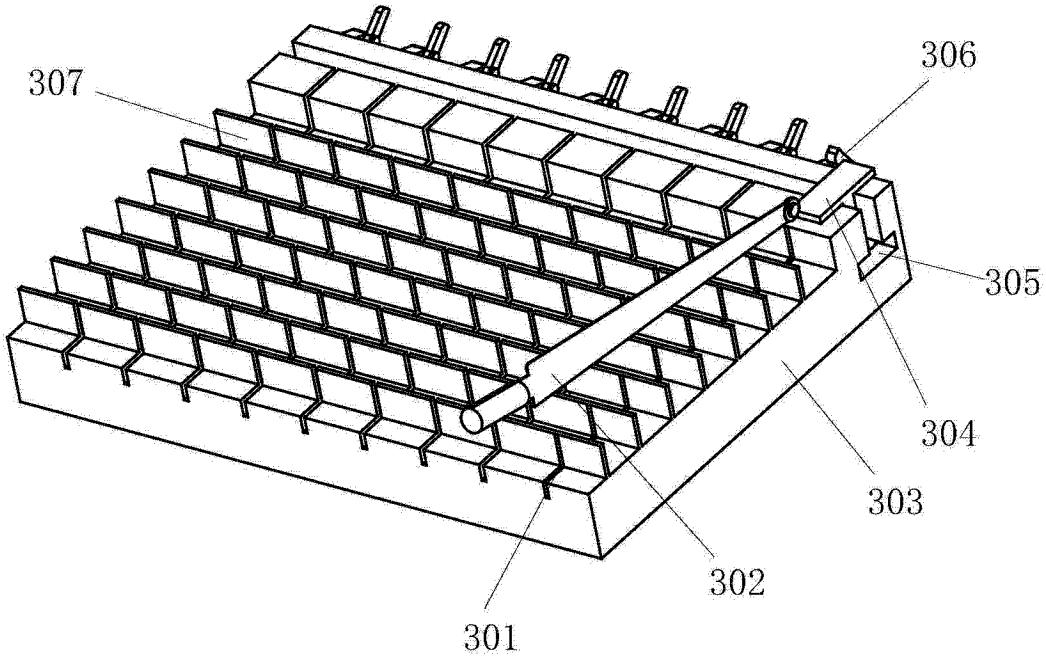


图 8

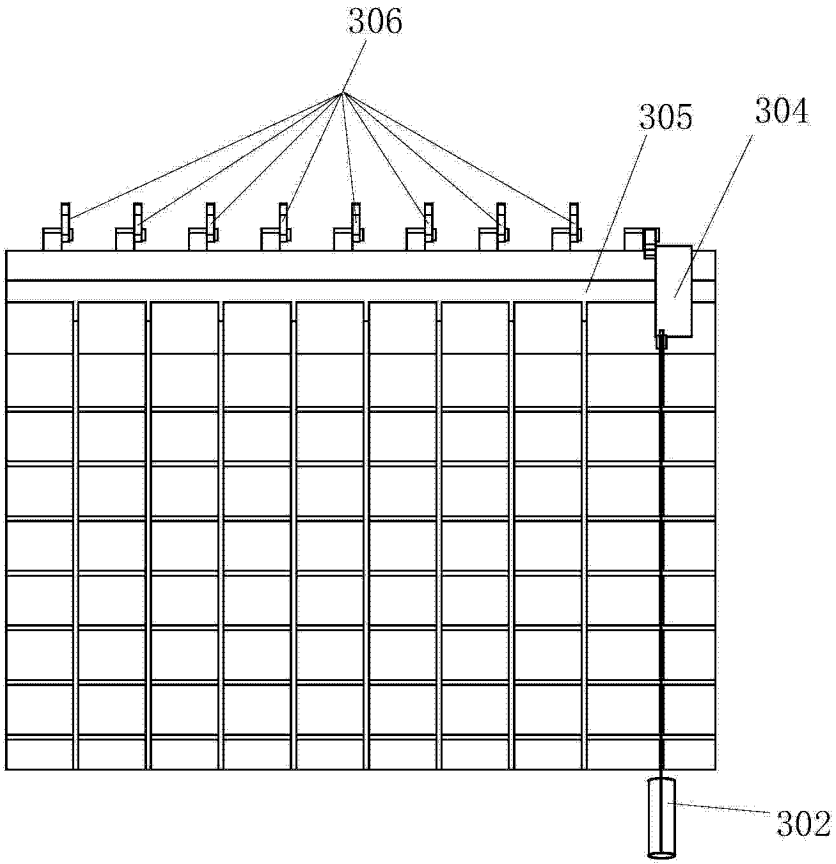


图 9

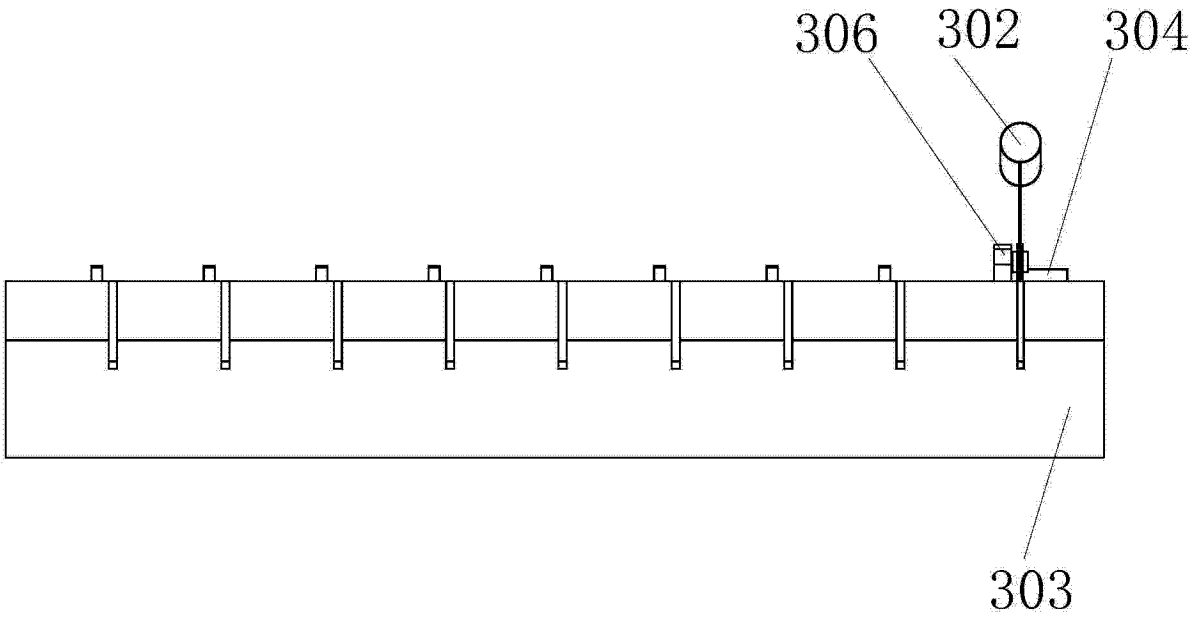


图 10

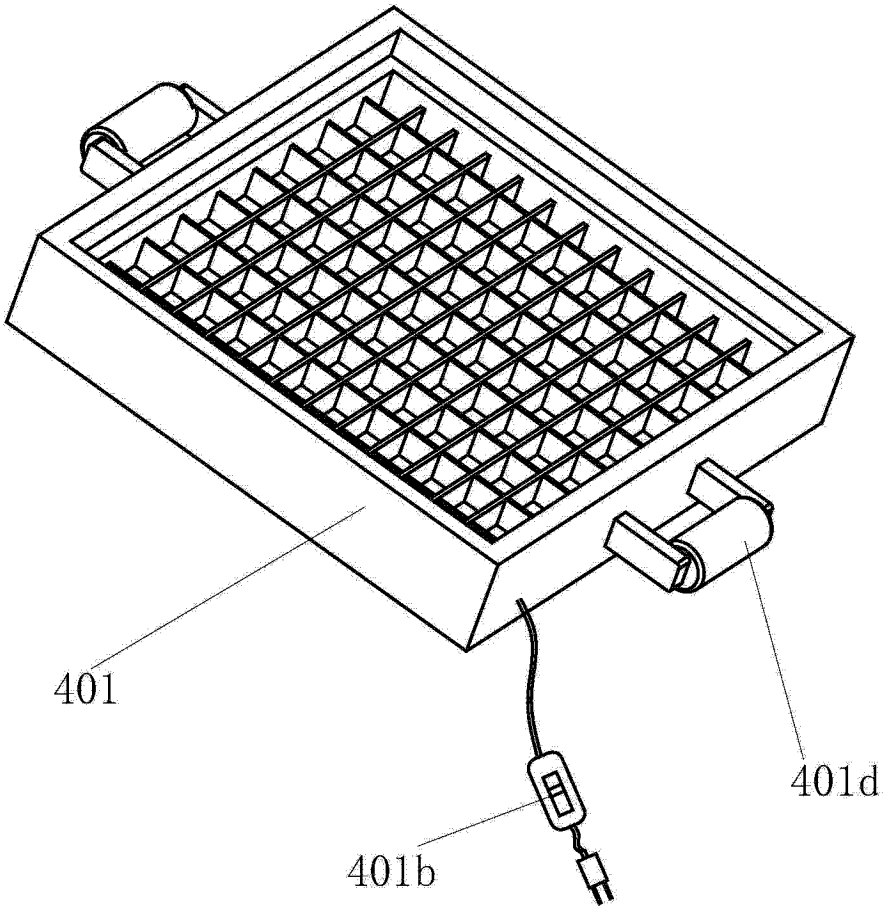


图 11

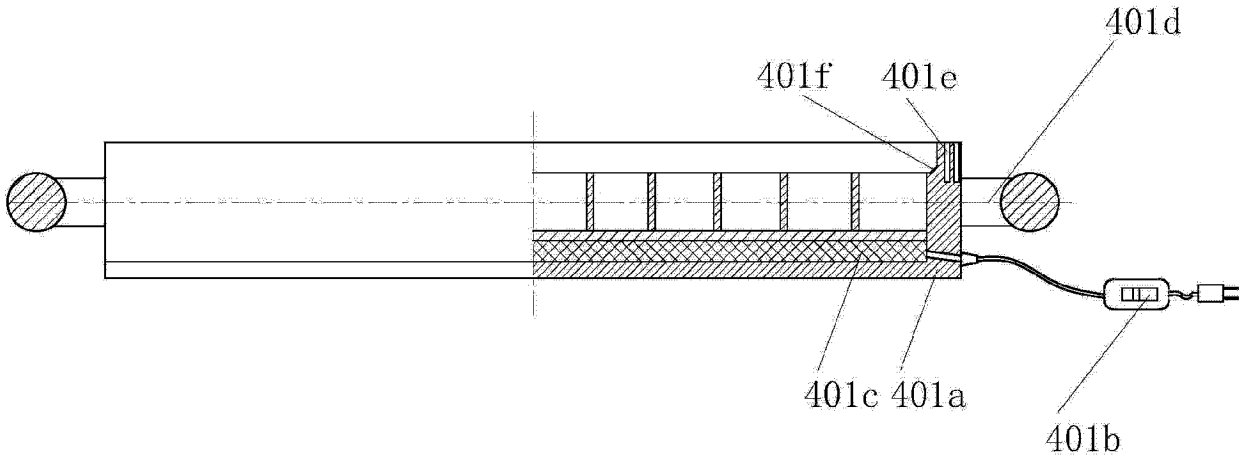


图 12

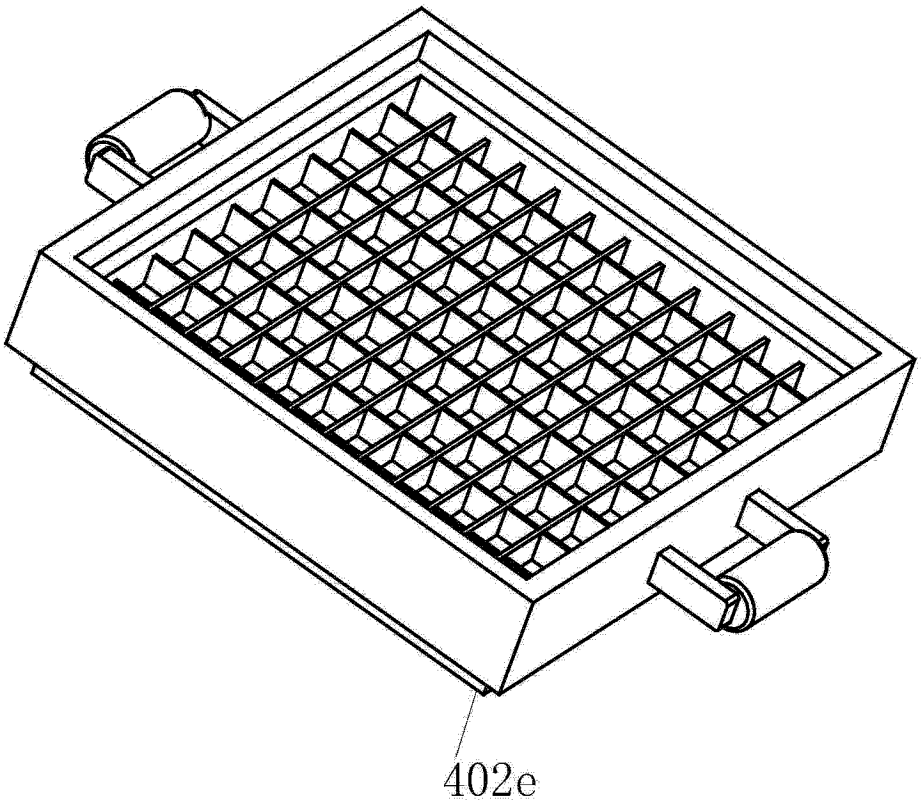


图 13

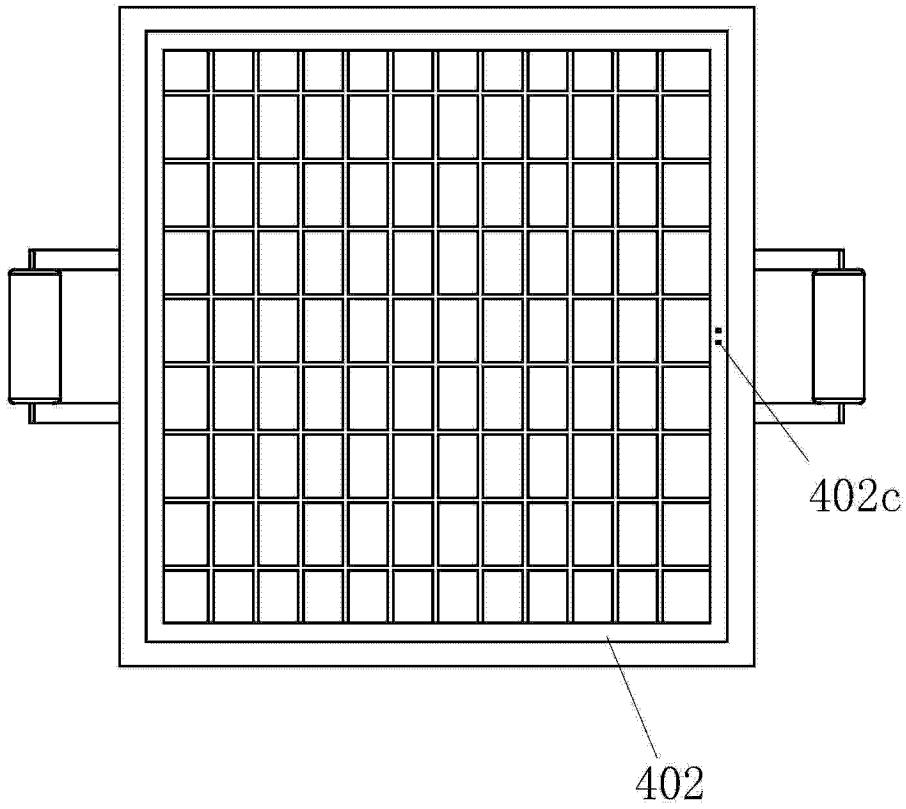


图 14

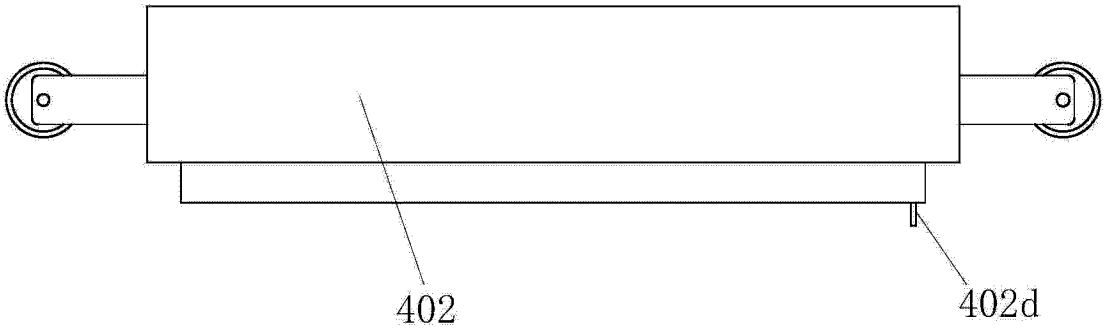


图 15

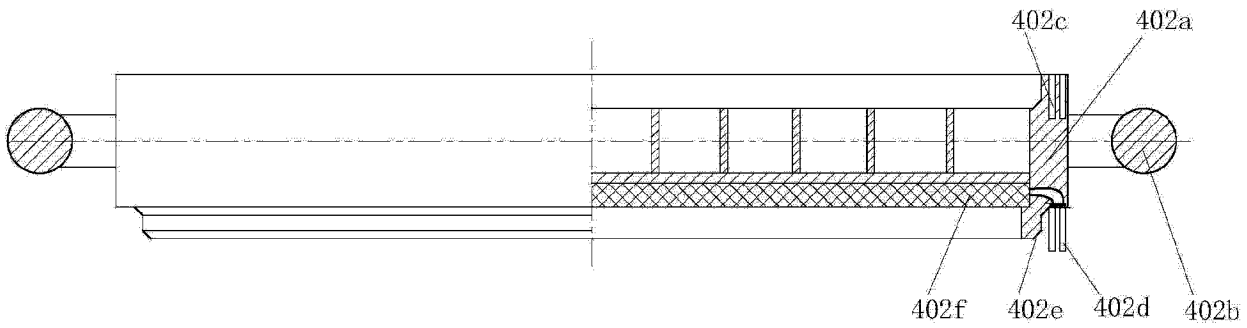


图 16