



# (12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104255845 B

(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201410465664.5

CN 2872858 Y,2007.02.28,全文.

(22)申请日 2014.09.13

审查员 周明明

(73)专利权人 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 3/04(2006.01)

### (56)对比文件

- CN 202773926 U,2013.03.13,全文.
- EP 0939592 B1,2001.05.16,全文.
- DE 29723827 U1,1999.04.29,全文.
- CN 202738687 U,2013.02.20,全文.
- CN 202406917 U,2012.09.05,全文.
- CN 201612109 U,2010.10.27,全文.

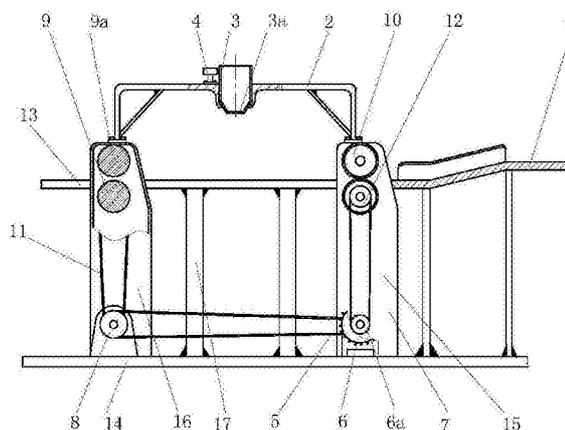
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

### (54)发明名称

一种挤压装置

### (57)摘要

本发明涉及一种挤压装置,包括送面道、支撑台、干面粉供给桶、振荡器、中间皮带、电机、第一道压面装置、第二道压面装置、中间轮、底座和案板,送面道固定在底座上,第一道压面装置和第二道压面装置均固定在底座上,支撑台安装在第一道压面装置和第二道压面装置之间,干面粉供给桶安装在支撑台上,干面粉供给桶下方安装有漏面网,振荡器位于干面粉供给桶一侧,且振荡器固定在支撑台上,中间轮固定在底座上,电机固定在底座上,电机输出轴端安装有主动带轮。本发明具有结构设计合理、工作效率较高、成本较低,能够实现快速压面,且经过两次碾压,可提高面的劲道度,做出来的馒头更加美味可口。



1. 一种挤压装置,包括送面道(1)、支撑台(2)、干面粉供给桶(3)、振荡器(4)、中间皮带(5)、电机(6)、第一道压面装置(15)、第二道压面装置(16)、中间轮(8)、底座(14)和案板(13),其特征在于:所述送面道(1)固定在底座(14)上,所述第一道压面装置(15)和第二道压面装置(16)均固定在底座(14)上,所述支撑台(2)安装在第一道压面装置(15)和第二道压面装置(16)之间,所述干面粉供给桶(3)安装在支撑台(2)上,所述干面粉供给桶(3)下方安装有漏面网(3a),所述振荡器(4)位于干面粉供给桶(3)一侧,且振荡器(4)固定在支撑台(2)上,所述中间轮(8)固定在底座(14)上,所述电机(6)固定在底座(14)上,所述电机(6)输出轴端安装有主动带轮(6a);所述第一道压面装置(15)和第二道压面装置(16)均包括辊架(7)、下压面辊(9)、上压面辊(9a)、传动齿轮(10)、传动带(11)和从动带轮(12),所述下压面辊(9)和上压面辊(9a)均安装在辊架(7)上,且下压面辊(9)位于上压面辊(9a)下方,所述下压面辊(9)和上压面辊(9a)一端均安装有传动齿轮(10),所述下压面辊(9)一端还安装有从动带轮(12),所述第一道压面装置(15)的从动带轮(12)通过传动带(11)与主动带轮(6a)相连,所述主动带轮(6a)通过中间皮带(5)与中间轮(8)相连,所述中间轮(8)通过传动带(11)与第二道压面装置(16)的从动带轮(12)相连,所述第一道压面装置(15)和第二道压面装置(16)通过案板(13)相连。

2. 根据权利要求1所述的一种挤压装置,其特征在于:所述案板(13)与底座(14)之间焊接有支杆(17)。

## 一种挤压装置

### 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装置。

### 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。在制作刀切馒头的过程中,面的劲道与否将直接影响着馒头的嚼劲,然而手工搓面比较费力,所述需要一种压面装置来与现在的机器进行配套使用。

### 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,能够实现快速压面的装置,即一种挤压装置。

[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] 一种挤压装置,包括送面道、支撑台、干面粉供给桶、振荡器、中间皮带、电机、第一道压面装置、第二道压面装置、中间轮、底座和案板,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,所述电机固定在底座上,所述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,所述主动带轮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。启动电机,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,此时压面工作完成,经过两次碾压,可提高面的劲度。

[0006] 所述案板与底座之间焊接有支杆。

[0007] 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，能够实现快速压面，且经过两次碾压，可提高面的劲道度，做出来的馒头更加美味可口。

### 附图说明

[0008] 下面结合附图和实施例对本发明进一步说明。

[0009] 图1为本发明的后视结构示意图；

[0010] 图2为本发明漏面网的结构示意图；

[0011] 图3为本发明的俯视结构示意图。

### 具体实施方式

[0012] 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。

[0013] 如图1至图3所示，一种挤压装置，包括送面道1、支撑台2、干面粉供给桶3、振荡器4、中间皮带5、电机6、第一道压面装置15、第二道压面装置16、中间轮8、底座14和案板13，所述送面道1固定在底座14上，所述第一道压面装置15和第二道压面装置16均固定在底座14上，所述支撑台2安装在第一道压面装置15和第二道压面装置16之间，所述干面粉供给桶3安装在支撑台2上，所述干面粉供给桶3下方安装有漏面网3a，所述振荡器4位于干面粉供给桶3一侧，且振荡器4固定在支撑台2上，所述中间轮8固定在底座14上，所述电机6固定在底座14上，所述电机6输出轴端安装有主动带轮6a；所述第一道压面装置15和第二道压面装置16均包括辊架7、下压面辊9、上压面辊9a、传动齿轮10、传动带11和从动带轮12，所述下压面辊9和上压面辊9a均安装在辊架7上，且下压面辊9位于上压面辊9a下方，所述下压面辊9和上压面辊9a一端均安装有传动齿轮10，所述下压面辊9一端还安装有从动带轮12，所述第一道压面装置15的从动带轮12通过传动带11与主动带轮6a相连，所述主动带轮6a通过中间皮带5与中间轮8相连，所述中间轮8通过传动带11与第二道压面装置16的从动带轮12相连，所述第一道压面装置15和第二道压面装置16通过案板13相连。启动电机6，电机6带动第一道压面装置15和第二道压面装置16，干面粉供给桶3在振荡器4的作用下，干面粉供给桶3内的干面粉洒落到案板13上，将取出的面由送面道1送入第一道压面装置15，面团被压成条以后，经过干面粉供给桶3下方时，干面粉供给桶3内的干面粉洒落到面上，然后，面在进入第二道压面装置16，此时压面工作完成，经过两次碾压，可提高面的劲道度。

[0014] 所述案板13与底座14之间焊接有支杆17。

[0015] 使用时，启动电机6，电机6带动第一道压面装置15和第二道压面装置16，干面粉供给桶3在振荡器4的作用下，干面粉供给桶3内的干面粉洒落到案板13上，将和好的面由送面道1送入第一道压面装置15，面团被压成饼以后，经过干面粉供给桶3下方时，干面粉供给桶3内的干面粉洒落到面饼上，通过手工的方式将面饼卷成条状，然后，面再进入第二道压面装置16，此时压面工作完成，经过两次碾压，可提高面的劲道度。

[0016] 本发明具有以下优点：

[0017] 1、结构设计合理、工作效率较高、成本较低；

[0018] 2、能够实现快速压面，且经过两次碾压，可提高面的劲道度，做出来的馒头更加美

味可口。

[0019] 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,这些变化和进步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。

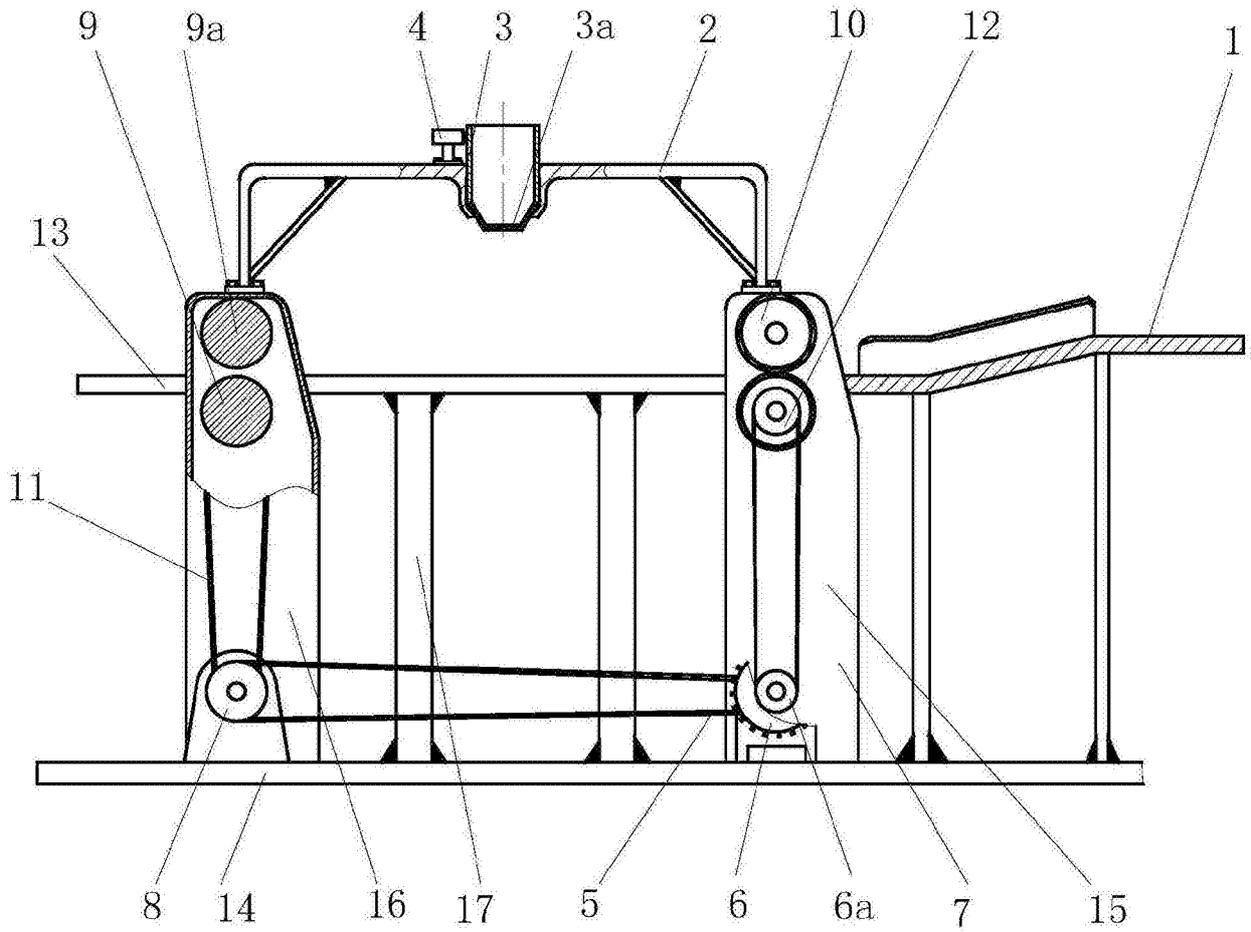


图1

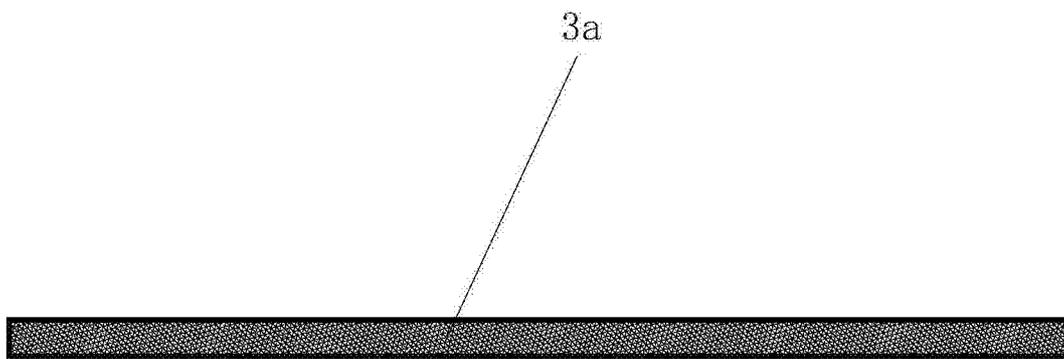


图2

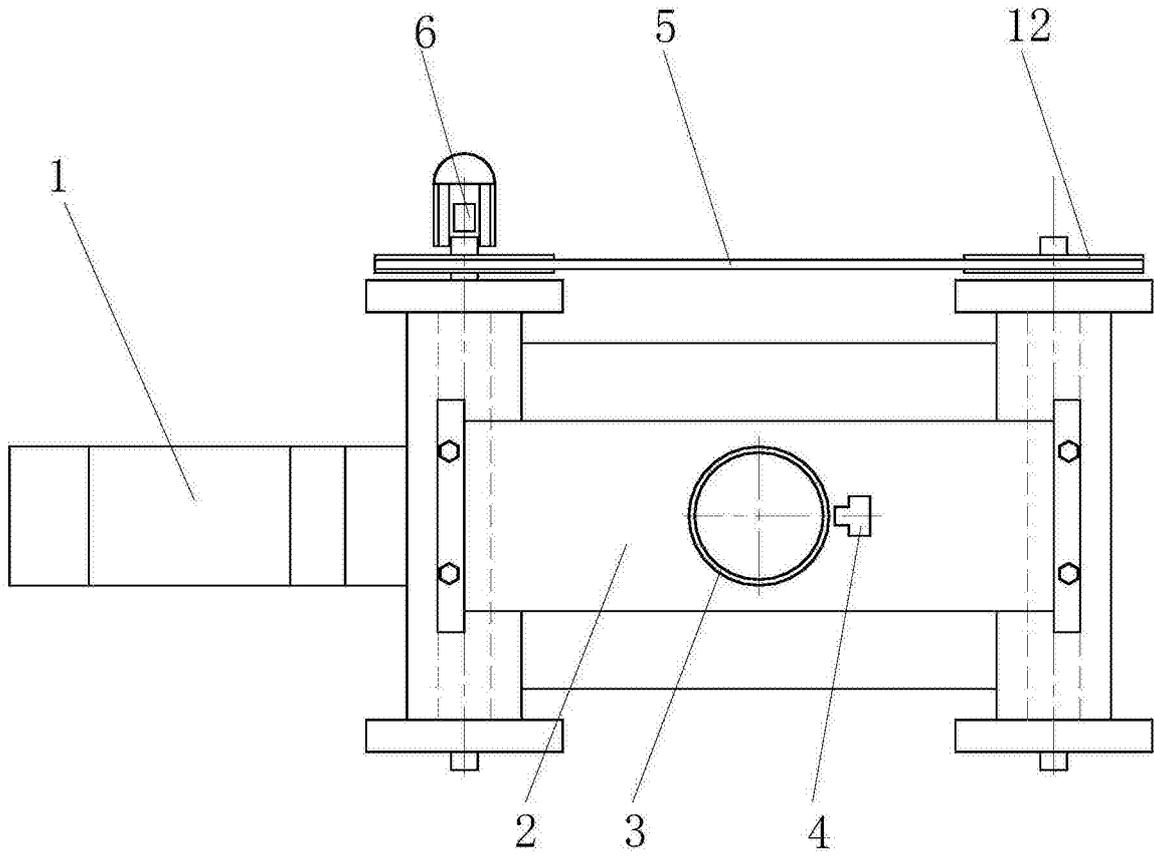


图3