

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/22 (2006.01)



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200920126674.0

[45] 授权公告日 2010年1月6日

[11] 授权公告号 CN 201375002Y

[22] 申请日 2009.3.18

[21] 申请号 200920126674.0

[73] 专利权人 重庆周君记火锅食品有限公司

地址 400084 重庆市九龙坡区九龙园区华龙
大道16号

[72] 发明人 周英明

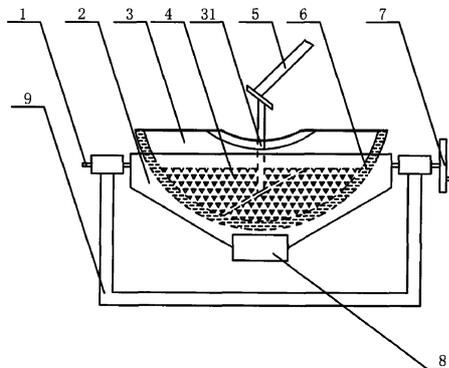
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

[54] 实用新型名称

火锅调料的炒制装置

[57] 摘要

本实用新型涉及一种利用燃气来炒制火锅调料的装置，特别是一种适用于流水线制作火锅调料的炒制装置，包括有加热火源，用于炒制火锅调料的锅，加热火源设置在锅底，还包括有用于搅拌锅内火锅调料的搅拌器，用于炒制火锅调料的锅是夹层锅，夹层中密闭着高温导热油，锅的前端设置有倒料口，锅固定在锅架上，锅架固定连接着转动销轴，通过转动销轴活动支撑在立架上，转动销轴连接着旋转机构，本技术方案的炒制火锅调料的装置提高火锅调料的制作效率，降低工人的劳动强度，提高产品的品质。



1. 火锅调料的炒制装置，包括有加热火源，用于炒制火锅调料的锅，加热火源设置在锅底，其特征在于：还包括有用于搅拌锅内火锅调料的搅拌器，用于炒制火锅调料的锅是夹层锅，夹层中密闭着高温导热油。

2. 根据权利要求 1 所述的火锅调料的炒制装置，其特征在于：所述的锅内部形状为半球型。

3. 根据权利要求 1 所述的火锅调料的炒制装置，其特征在于：所述的锅的前端设置有倒料口，锅固定在锅架上，锅架固定连接着转动销轴，通过转动销轴活动支撑在立架上，转动销轴连接着旋转机构。

4. 根据权利要求 3 所述的火锅调料的炒制装置，其特征在于：所述的旋转机构是涡轮蜗杆机构，其中蜗杆为从动与转动销轴连接，涡轮为主动与蜗杆连接。

火锅调料的炒制装置

技术领域

本实用新型涉及一种利用燃气来炒制火锅调料的装置，特别是一种适用于流水线制作火锅调料的炒制装置。

背景技术

在制作火锅调料的过程中，需要对火锅物料进行炒制，目前，对火锅调料的炒制多采用普通的锅进行人工炒制，这样的传统的手工炒制，由于普通锅内不同处受热不均匀，加上人工的炒制的不均匀性，无法保证炒制出的产品的品质，而且工人的劳动强度大，工作效率低，影响了火锅调料的制作效率，无法适应大规模、高效率的流水线生产火锅调料的需要。

实用新型内容

本实用新型要解决的技术问题是提供一种适用于流水线制作火锅调料的炒制装置，解决提高火锅调料的制作效率的技术问题，降低工人的劳动强度，提高产品的品质。

为了解决上述技术问题，本实用新型提供一种火锅调料的炒制装置，包括有加热火源，用于炒制火锅调料的锅，用于搅拌锅内火锅调料的搅拌器，加热火源设置在锅底，其中，锅是夹层锅，夹层中密闭着高温导热油。

采用上述技术方案的火锅调料的炒制装置，由于采用了搅拌锅内火锅调料的搅拌器，相对原来的手工炒制搅拌，提高了炒制搅拌的均匀性，降低了操作工人的劳动强度。同时，由于采用夹层锅来炒制火锅调料，夹层中密闭着高温导热油，利用高温导热油传导热量，使锅内的温度保持一致，而且锅内的油温不会太高，不会将火锅调料炒制糊锅，对产品的品质更有保证，实现了本技术方案要解决的技术问题。

进一步，为了保证搅拌器能更好的对火锅调料进行搅拌，限制所述的锅内部形状为半球型，由于目前使用的机械搅拌器通常都是采用动力轴带动搅拌叶片对火锅调料进行搅拌，半球型锅能保证搅拌的顺利进行，在加热炒制过程中，使搅拌器能对火锅调料能一边加热一边沿着半球纬线周圈旋转搅拌，简化了搅拌器的设计要求。

进一步，为了保证将搅拌好的火锅调料顺利的倒出锅，将锅的前端设置有倒料口，锅固定在锅架上，锅架固定连接着转动销轴，通过转动销轴活动支撑在立架上，转动销轴连接着旋转机构。使用时，火锅调料已经炒制好，需要倒出时，直接操作旋转机构，带动活动支撑在立架上的转动销轴同锅架一起进行旋转，固定在锅架上的锅会围绕着转动销轴进行轴线旋转，将盛具或者管道口放置在锅的倒料口下方，就能保证将搅拌好的火锅调料顺利的倒出锅。

更进一步，限定上述的旋转机构是涡轮蜗杆机构，其中蜗杆为从动与转动销轴连接，涡轮为主动与蜗杆连接，使用旋转机构时，直接根据需要按照不同方向旋转涡轮，由涡轮带动蜗杆旋转，从而带动与蜗杆固定连接的锅架一起旋转，使锅架及锅一体的旋转、倾斜，将搅拌好的火锅调料顺利的倒出锅。

有一点需要说明的是，上述的加热火源可以采用各种燃料的火源，搅拌器是中心转动轴下面连接着凸轮块带动旋转轴的搅拌器，其工作原理和使用方法都是本领域的技术人员能过掌握的，通过上述的说明足以保证本领域技术人员实施本专利的技术方案。

附图说明

下面结合附图和实施例对本实用新型技术方案进一步说明：

图 1 是本实用新型火锅调料的炒制装置实施例一的示意图；

图 2 是图 1 中所示锅的俯视示意图。

具体实施方式

如图 1、图 2 所示，本实用新型火锅调料的炒制装置实施例一，包括有加热火源 8，用于炒制火锅调料 4 的夹层锅 3，夹层中密闭着高温导热油 6，锅 3 的内部形状为半球型，锅 3 的前端设置有倒料口 31，加热火源 8 设置在锅 3 的底部，用于搅拌锅 3 内的火锅调料 4 的搅拌器 5 设置在锅 3 的上部，锅 3 固定在锅架 2 上，锅架 2 固定连接着转动销轴 1，通过转动销轴 1 活动支撑在立架 9 上，转动销轴 1 连接着旋转机构 7。

使用时，先将需要炒制的火锅调料 4 放置到夹层锅 3 内，通过加热火源 8 进行加热炒制，一边炒制一边通过搅拌器 5 进行搅拌，根据具体的需要可以控制搅拌器 5 的搅拌速度和高低位置，使火锅调料 4 得到充分的搅拌；等到炒制过程结束，需要将已经炒制好的火锅调料 4 倒出时，只需要操作旋转机构 7，由旋转机构 7 带动固定连接在锅架 2 上的转动销轴 1 进行一体的转动，这时，锅架 2 和锅 3 一起向前倾斜，已经炒制好的火锅调料 4 就沿着设置在锅 3 前端设置有倒料口 31 倒出来；当将炒制好的火锅调料 4 倒完后，再将旋转机构 7 反向旋转，使锅处于平放位置，完成了整个炒制过程。

当然，上述实施例子采用的旋转机构 7 是旋转盘，考虑到旋转的重量及操作的方便性，旋转机构 7 还可以设置成涡轮蜗杆的结构，蜗杆为从动与转动销轴连接，涡轮为主动与蜗杆连接，使用旋转机构时，直接根据需要按照不同方向旋转涡轮，由涡轮带动蜗杆旋转，从而带动与蜗杆固定连接的锅架一起旋转，使锅架及锅一体的旋转、倾斜，将搅拌好的火锅调料顺利的倒出锅。

以上所述的仅是本实用新型的优选实施方式，应当指出，对于本领域的技术人员来说，在不脱离本实用新型结构的前提下，还可以作出若干变形和改进，这些也应该视为本实用新型的保护范围，这些都不会影响本实用新型实施的效果和专利的实用性。

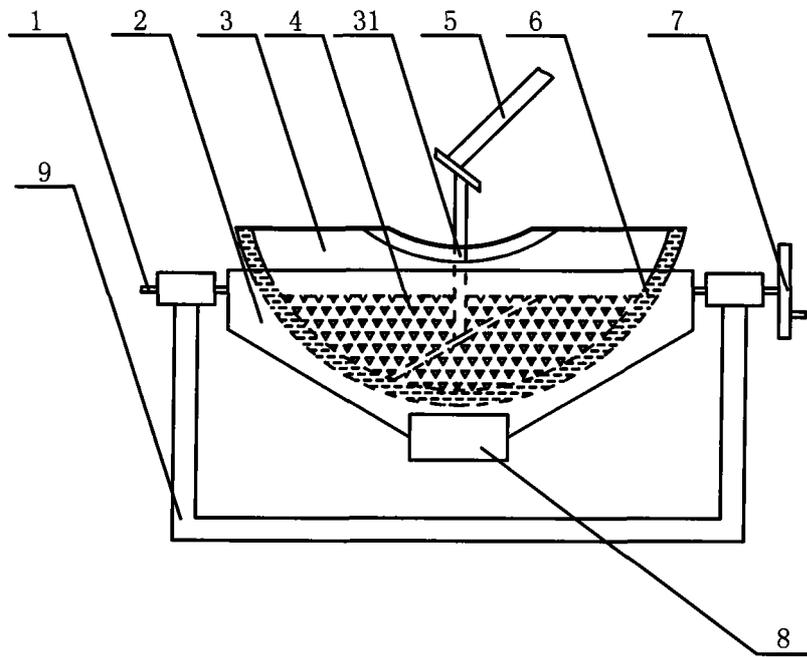


图1

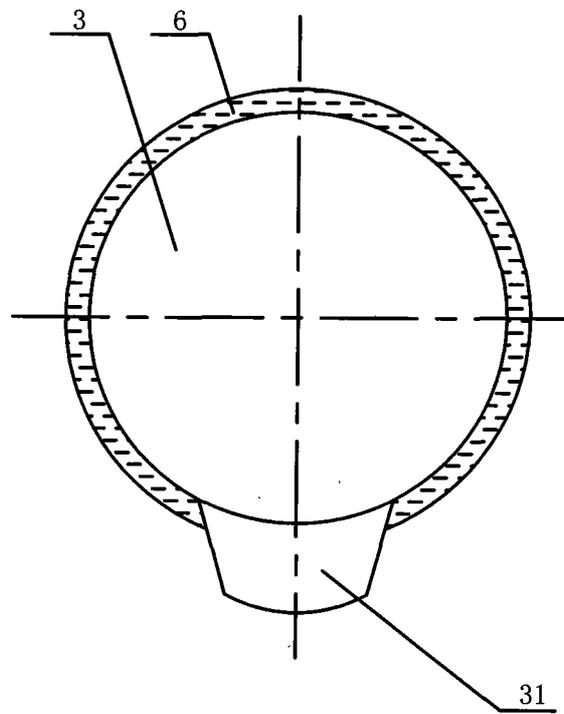


图2