



(21)申请号 201821079424.1

(22)申请日 2018.07.09

(73)专利权人 城固县世杰商贸有限公司

地址 723200 陕西省汉中市城固县龙头镇
刘王岭村

(72)发明人 徐世杰

(51)Int.Cl.

B01D 29/58(2006.01)

B01D 29/80(2006.01)

C11B 3/00(2006.01)

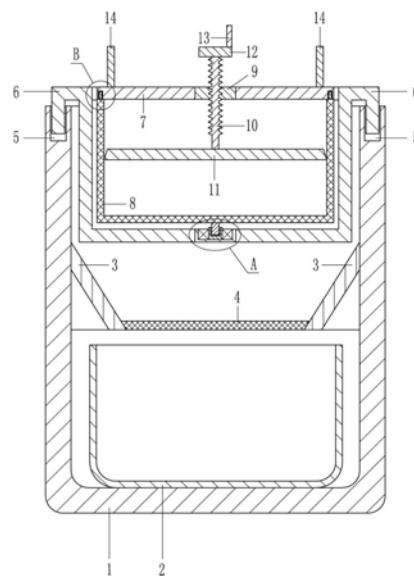
权利要求书1页 说明书3页 附图7页

(54)实用新型名称

一种花椒油制作用过滤装置

(57)摘要

本实用新型涉及一种过滤装置,尤其涉及一种花椒油制作用过滤装置。本实用新型要解决的技术问题是提供一种过滤简单不浪费花椒且便于清洗的花椒油制作用过滤装置。一种花椒油制作用过滤装置,包括有框体、储油框、下料斗、过滤网、放置架、框盖、过滤框、螺母、螺杆、压板、连接块、转柄、第一把手、轴承座、转轴、插块、第一卡块;框体前后两侧壁底端均开设有开口,且其顶部沿其周长方向等间距开设有多多个第一卡槽;储油框放置在框体内底部,下料斗固接于框体内侧壁,过滤网固接于下料斗底端内侧壁,放置架与多个第一卡槽卡接。本实用新型达到了过滤简单、不浪费花椒且便于清洗的效果。



1. 一种花椒油制作用过滤装置,其特征在于,包括有框体(1)、储油框(2)、下料斗(3)、过滤网(4)、放置架(6)、框盖(7)、过滤框(8)、螺母(9)、螺杆(10)、压板(11)、连接块(12)、转柄(13)、第一把手(14)、轴承座(15)、转轴(16)、插块(18)、第一卡块(20);框体(1)前后两侧壁底端均开设有开口(21),且其顶部沿其周长方向等间距开设有多个第一卡槽(5);储油框(2)放置在框体(1)内底部,下料斗(3)固接于框体(1)内侧壁,过滤网(4)固接于下料斗(3)底端内侧壁,放置架(6)与多个第一卡槽(5)卡接,轴承座(15)嵌于放置架(6)内底部中心;转轴(16)与轴承座(15)枢接,且其顶部开设有凹槽(17);过滤框(8)通过插块(18)与凹槽(17)插装配合,多个第一卡块(20)等间距固接于过滤框(8)顶部,框盖(7)底部沿其周长方向等间距开设有多个第二卡槽(19),第一卡块(20)与第二卡槽(19)卡接配合,螺母(9)嵌于框盖(7)中心;螺杆(10)顶端与连接块(12)固接,底端与压板(11)固接,且与螺母(9)螺接;转柄(13)固接于连接块(12)顶部;两第一把手(14)沿竖直方向固接于框盖(7)顶部,且关于螺杆(10)成轴对称分布。

2. 根据权利要求1所述的一种花椒油制作用过滤装置,其特征在于,该花椒油制作用过滤装置还包括有第二把手(22);两第二把手(22)固接于储油框(2)两外侧壁。

3. 根据权利要求2所述的一种花椒油制作用过滤装置,其特征在于,该花椒油制作用过滤装置还包括有第二卡块(24);下料斗(3)内侧壁底端开设有两第三卡槽(23),且关于过滤网(4)的中轴线成对称分布;两第二卡块(24)分别固接于过滤网(4)两侧,且与第三卡槽(23)卡接配合。

一种花椒油制作用过滤装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种过滤装置,尤其涉及一种花椒油制作用过滤装置。

背景技术

[0002] 花椒油一种是从花椒中提取出呈香、呈味物质于食用植物油中的产品。麻味较重,椒香浓郁,麻度定性化。汉源花椒历史悠久,唐代列为贡品,故名“贡椒”。以其色泽丹红,粒大油重,芳香浓郁、醇麻爽口,正宗的汉源花椒,取名清溪花椒。

[0003] 例如申请号:CN201621156642.1一种花椒油过滤设备,包括罐体,进油口、出油口和过滤部,其特征在于:所述罐体为水平设置的两个且分别为过滤罐和储油罐,所述过滤罐的底部与所述储油罐的顶部通过管道连接,所述储油罐的顶部与真空泵连接;所述进油口设置在所述过滤罐顶部,所述出油口设置在所述储油罐下部,在所述过滤罐内腔中设置所述过滤部。采用本实用新型的花椒油过滤设备,能够过滤掉花椒油内的一切杂质,过滤效果好。并且过滤速度快、效率高。

[0004] 上述专利所设计的花椒油过滤设备过滤的过程较为复杂,过滤后的花椒渣不便处理,而且过滤网无法进行拆卸清洗,设备使用一定时间后花椒渣会堵塞过滤孔隙,降低了制作花椒油的工作效率,因此亟需研发一种过滤简单不浪费花椒且便于清洗的花椒油制作用过滤装置。

实用新型内容

[0005] (1) 要解决的技术问题

[0006] 本实用新型为了克服花椒油过滤设备过滤的过程较为复杂,过滤后的花椒渣不便处理,而且过滤网无法进行拆卸清洗,设备使用一定时间后花椒渣会堵塞过滤孔隙,降低了制作花椒油的工作效率的缺点,本实用新型要解决的技术问题是提供一种过滤简单不浪费花椒且便于清洗的花椒油制作用过滤装置。

[0007] 本实用新型由以下具体技术手段所达成:

[0008] 一种花椒油制作用过滤装置,包括有框体、储油框、下料斗、过滤网、放置架、框盖、过滤框、螺母、螺杆、压板、连接块、转柄、第一把手、轴承座、转轴、插块、第一卡块;框体前后两侧壁底端均开设有开口,且其顶部沿其周长方向等间距开设有多个第一卡槽;储油框放置在框体内底部,下料斗固接于框体内侧壁,过滤网固接于下料斗底端内侧壁,放置架与多个第一卡槽卡接,轴承座嵌于放置架内底部中心;转轴与轴承座枢接,且其顶部开设有凹槽;过滤框通过插块与凹槽插装配合,多个第一卡块等间距固接于过滤框顶部,框盖底部沿其周长方向等间距开设有多个第二卡槽,第一卡块与第二卡槽卡接配合,螺母嵌于框盖中心;螺杆顶端与连接块固接,底端与压板固接,且与螺母螺接;转柄固接于连接块顶部;两第一把手沿竖直方向固接于框盖顶部,且关于螺杆成轴对称分布。

[0009] 进一步的,该花椒油制作用过滤装置还包括有第二把手;两第二把手固接于储油框两外侧壁。

[0010] 进一步的,该花椒油制作用过滤装置还包括有第二卡块;下料斗内侧壁底端开设有两第三卡槽,且关于过滤网的中轴线成对称分布;两第二卡块分别固接于过滤网两侧,且与第三卡槽卡接配合。

[0011] 与现有技术相比,本实用新型具有如下有益效果:

[0012] 本实用新型通过过滤框和过滤网的多层过滤,这样过滤效果更加,过滤后的花椒油较为纯正不带有任何杂质;通过压板对花椒渣的压榨以及转动过滤框对花椒渣进行甩干,这样不浪费花椒,将花椒油充分憋出,降低了制作成本;而且该装置的放置架、框盖及过滤框均是可拆卸的,这样方便全面的清洗过滤装置,且定期对装置进行清洗,使得制作花椒油更加干净卫生,保证每批过滤的花椒油都能够保质保量。

附图说明

[0013] 图1为本实用新型的主视结构示意图。

[0014] 图2为本实用新型图1中A的放大结构示意图。

[0015] 图3为本实用新型图1中B的放大结构示意图。

[0016] 图4为本实用新型放置架的立体结构示意图。

[0017] 图5为本实用新型的第一种左视结构示意图。

[0018] 图6为本实用新型的第二种左视结构示意图。

[0019] 图7为本实用新型图6中C的放大结构示意图。

[0020] 附图中的标记为:1-框体,2-储油框,3-下料斗,4-过滤网,5-第一卡槽,6-放置架,7-框盖,8-过滤框,9-螺母,10-螺杆,11-压板,12-连接块,13-转柄,14-第一把手,15-轴承座,16-转轴,17-凹槽,18-插块,19-第二卡槽,20-第一卡块,21-开口,22-第二把手,23-第三卡槽,24-第二卡块。

具体实施方式

[0021] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步的说明。

[0022] 实施例

[0023] 一种花椒油制作用过滤装置,如图1-7所示,包括有框体1、储油框2、下料斗3、过滤网4、放置架6、框盖7、过滤框8、螺母9、螺杆10、压板11、连接块12、转柄13、第一把手14、轴承座15、转轴16、插块18、第一卡块20;框体1前后两侧壁底端均开设有开口21,且其顶部沿其周长方向等间距开设有多多个第一卡槽5;储油框2放置在框体1内底部,下料斗3固接于框体1内侧壁,过滤网4固接于下料斗3底端内侧壁,放置架6与多个第一卡槽5卡接,轴承座15嵌于放置架6内底部中心;转轴16与轴承座15枢接,且其顶部开设有凹槽17;过滤框8通过插块18与凹槽17插装配合,多个第一卡块20等间距固接于过滤框8顶部,框盖7底部沿其周长方向等间距开设有多多个第二卡槽19,第一卡块20与第二卡槽19卡接配合,螺母9嵌于框盖7中心;螺杆10顶端与连接块12固接,底端与压板11固接,且与螺母9螺接;转柄13固接于连接块12顶部;两第一把手14沿竖直方向固接于框盖7顶部,且关于螺杆10成轴对称分布。

[0024] 该过滤装置用于花椒油制作用,可以使花椒油过滤干净不浪费,本过滤装置第一层过滤框8可以拆卸,在插块18与凹槽17的插装配合下,人们可轻松地将过滤框8取出清洗。

[0025] 需要将花椒油进行过滤时,首先双手分别握住第一把手14向上提,使得框盖7带动

第二卡槽19与第一卡块20脱离,接着往过滤框8内倒入需要过滤的花椒油,在全部花椒油倾倒完毕后,将框盖7盖回过滤框8,然后一只手握住第一把手14,另一只手转动转柄13带动连接块12转动,在螺杆10与螺母9的螺接作用下,转动压板11向花椒渣方向移动,将花椒渣内的油进一步压榨;此时,人工握住第一把手14快速转动框盖7,在转轴16与轴承座15的枢接作用下,且由于第一卡块20与第二卡槽19卡接配合,框盖7带动过滤框8在放置架6内快速旋转,即可将压榨过花椒渣内的花椒油再一次甩出;花椒油通过过滤框8从下料斗3流入过滤网4,再一次进行过滤流入储油框2,这样既不浪费花椒,且降低了花椒油的制作成本;人们在使用过滤装置多次后,需将装置进行清洗,使得制作过程更加干净卫生,可以提取放置架6脱离第二卡槽19,再提取第一把手14带动过滤框8脱离放置架6,最后将框盖7脱离过滤框8,这样即可轻松地对过滤装置进行全面清洗,保证制作花椒油的过程干净卫生。

[0026] 其中,该花椒油制作用过滤装置还包括有第二把手22;两第二把手22固接于储油框2两外侧壁;所以刚压榨完的花椒油油温较高,不方便移动储油框2,为了方便移动可以手握两第二把手22移动储油框2,这样方便移动储油框2,而且避免了烫伤的风险。

[0027] 其中,该花椒油制作用过滤装置还包括有第二卡块24;下料斗3内侧壁底端开设有第三卡槽23,且关于过滤网4的中轴线成对称分布;两第二卡块24分别固接于过滤网4两侧,且与第三卡槽23卡接配合;所以在清洗过滤装置时,可以将过滤网4取出清洗,这样花椒油的制作过程更加干净卫生。

[0028] 利用本实用新型所述技术方案,或本领域的技术人员在本实用新型技术方案的启发下,设计出类似的技术方案,而达到上述技术效果的,均是落入本实用新型的保护范围。

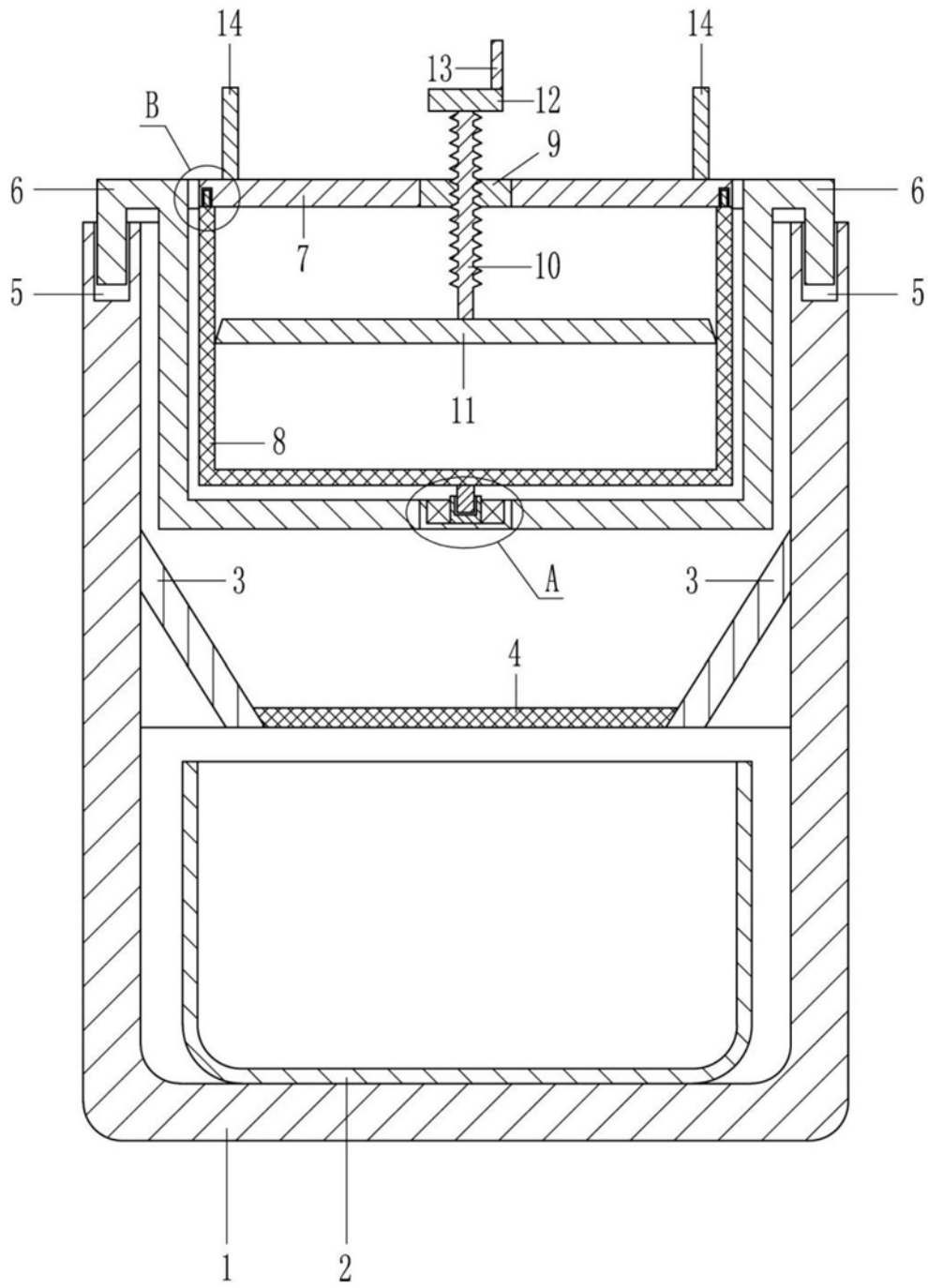


图1

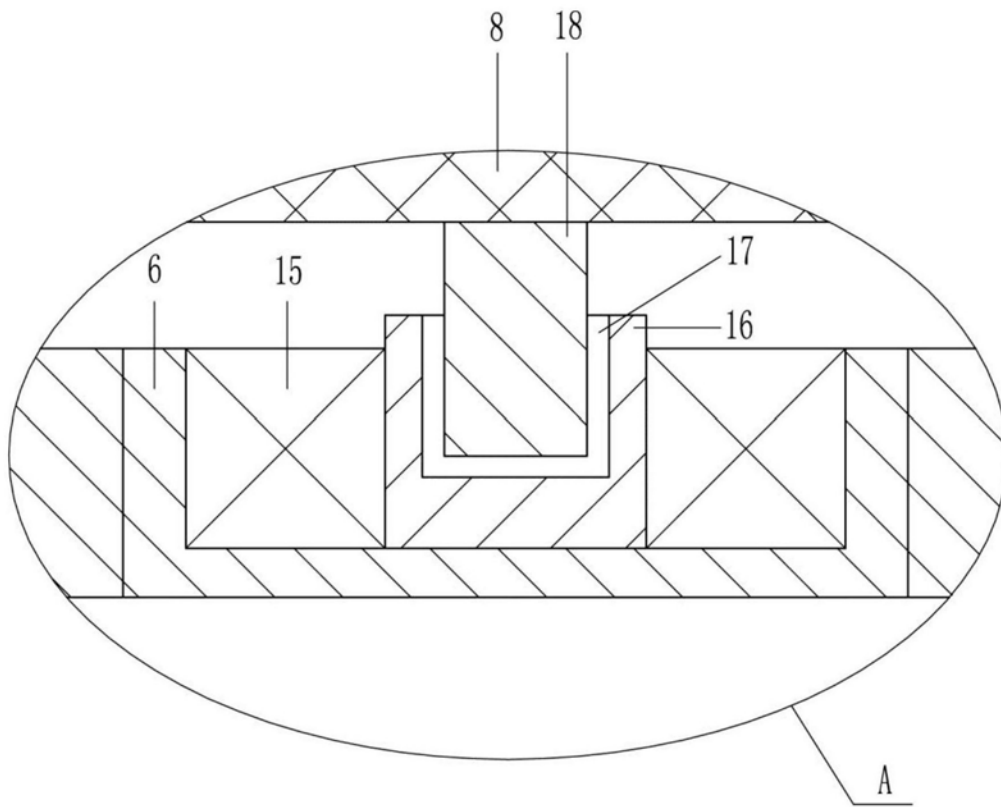


图2

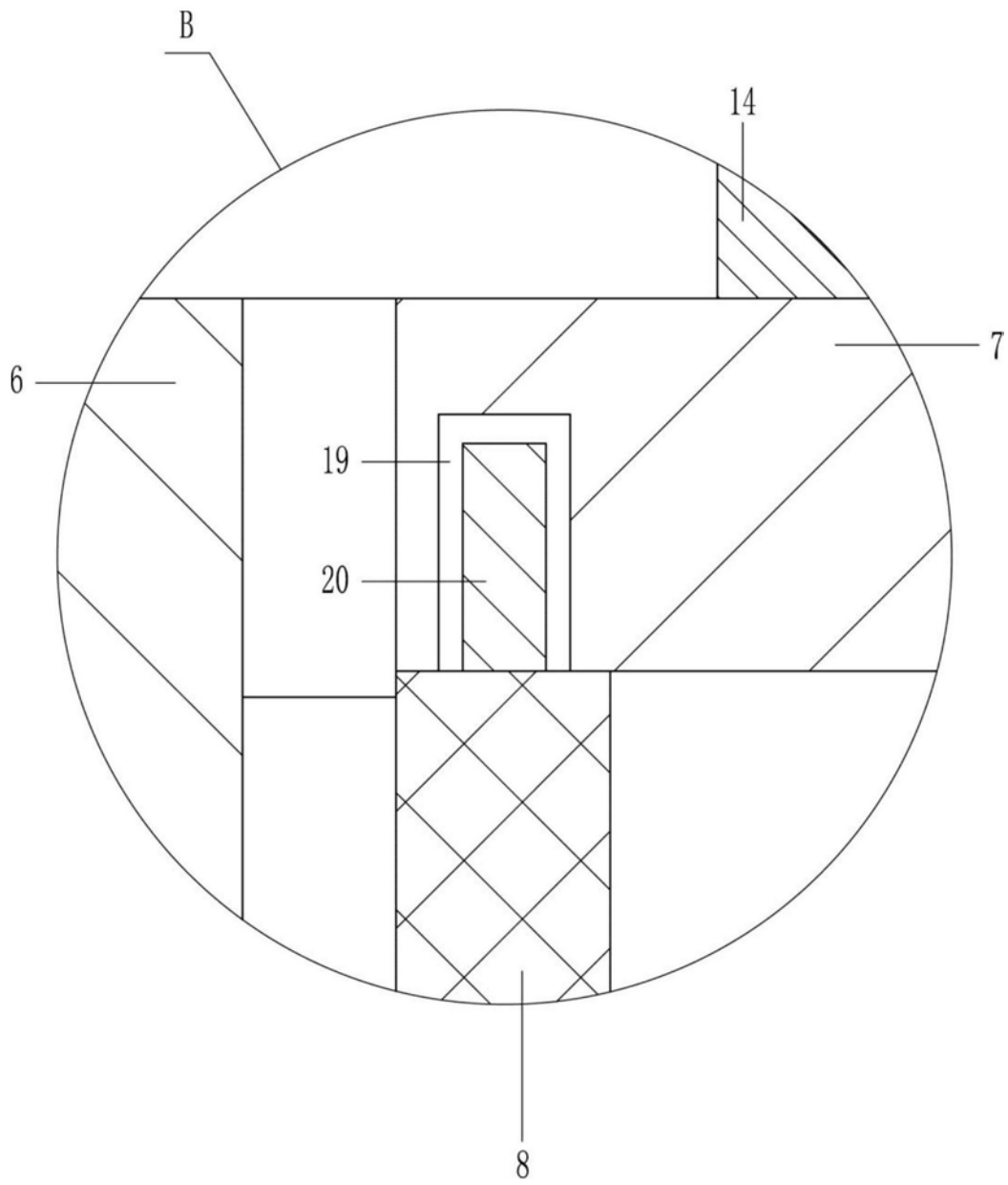


图3

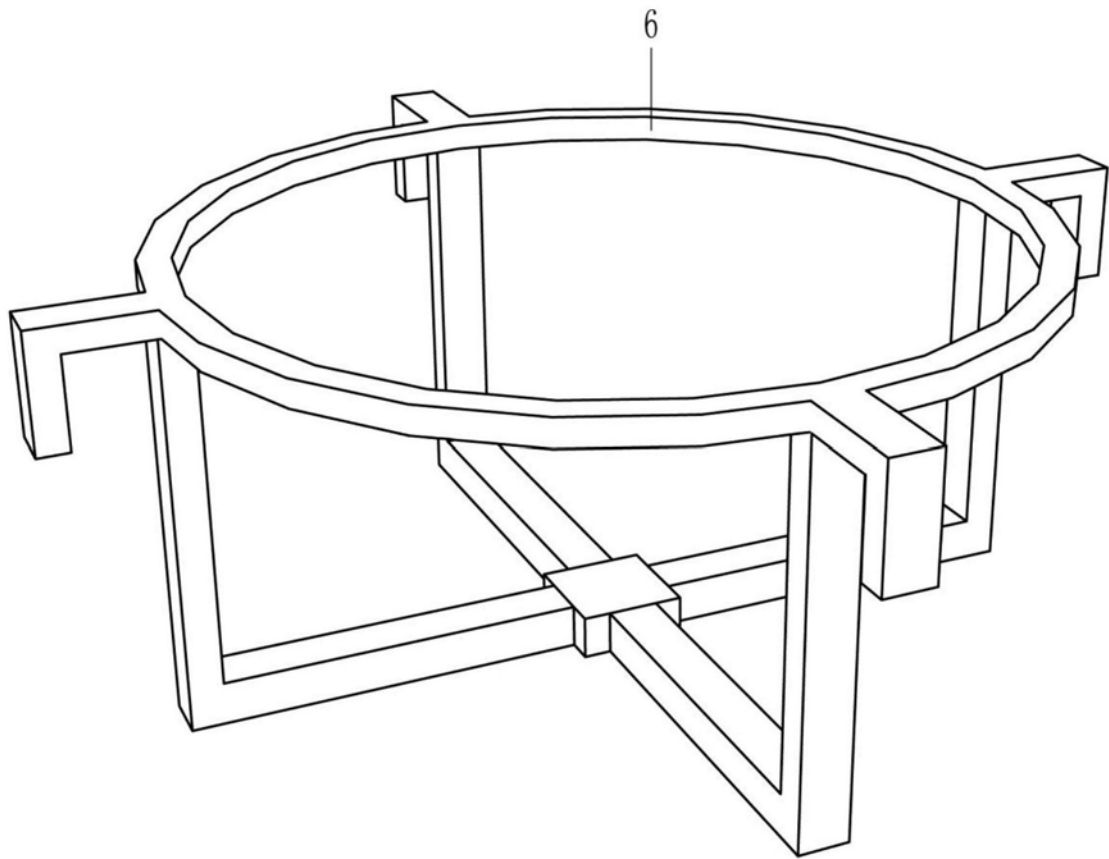


图4

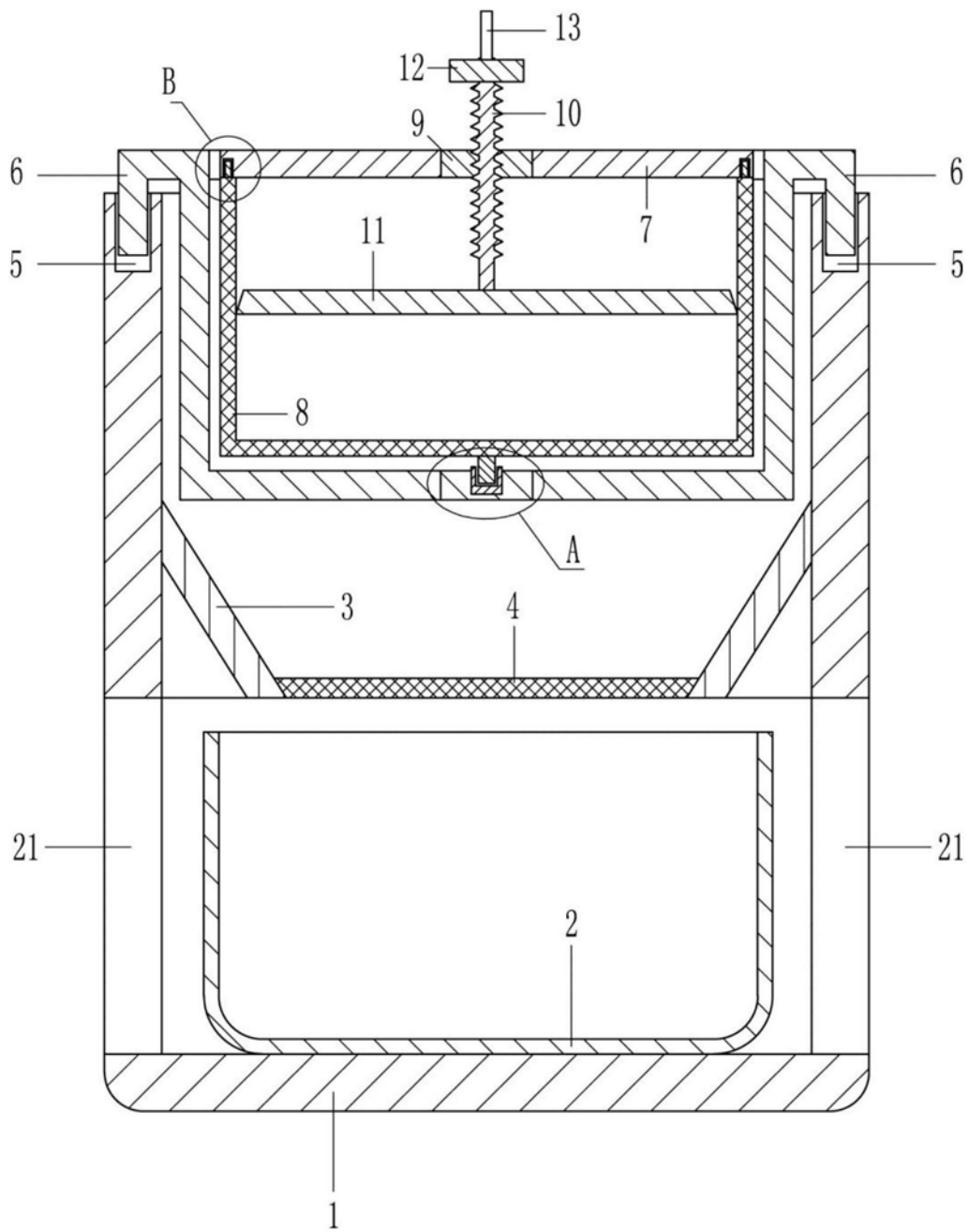


图5

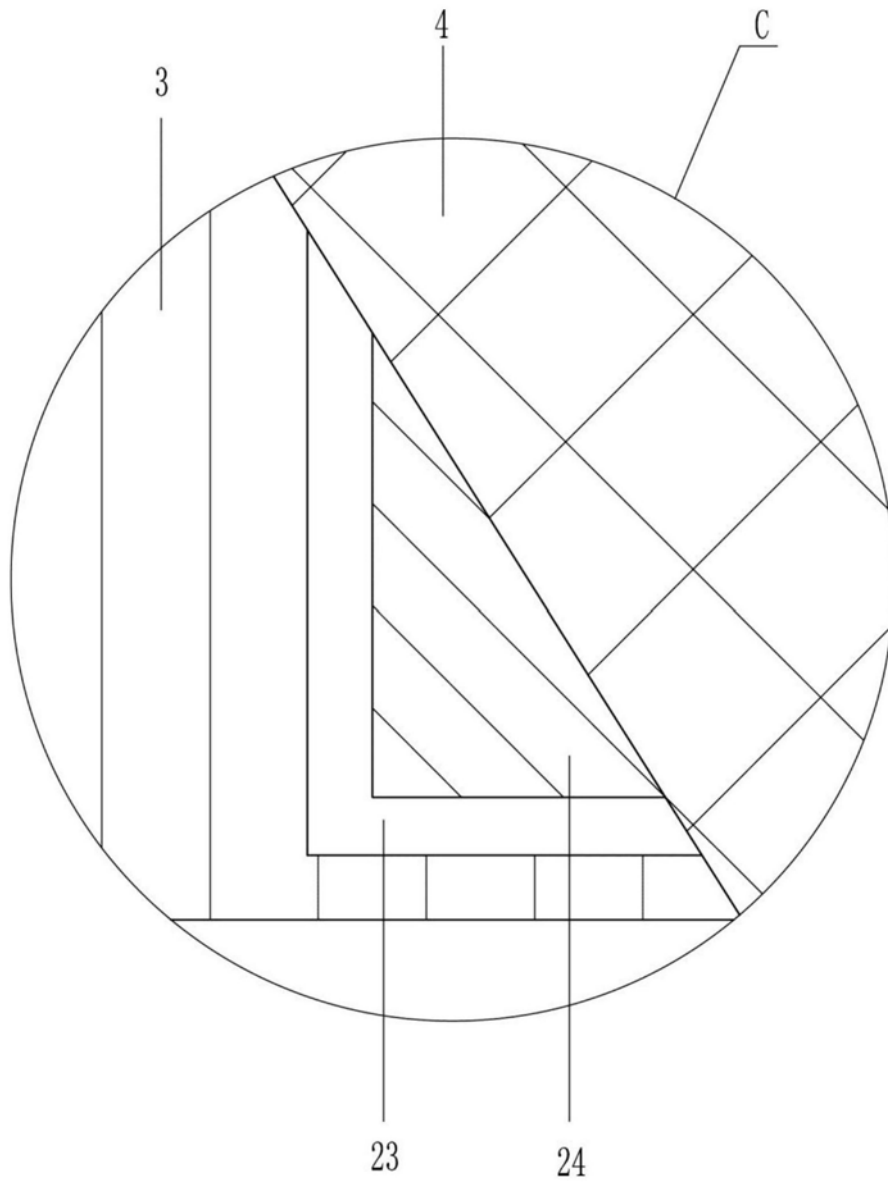


图7