



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204969328 U

(45) 授权公告日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201520463603. 5

(22) 申请日 2015. 06. 19

(73) 专利权人 孙树伟

地址 735000 甘肃省酒泉市大明步行街5号
楼3楼A315室

(72) 发明人 孙树伟

(51) Int. Cl.

A23L 29/30(2016. 01)

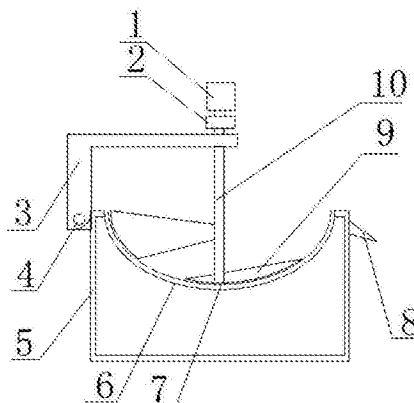
权利要求书1页 说明书1页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种粉冻制作机

(57) 摘要

本实用新型涉及一种粉冻制作机,包括电机、减速机、支架、连接轴、机架、加热层、半球形器皿、出料嘴、搅拌刀片、转轴,其特征在于:所述机架上部设有带加热层的半球形器皿;所述机架左侧通过连接轴设有支架,该支架横杆上设有电机和减速机;所述机架右侧设有出料嘴;所述转轴连接在减速机上,且转轴上设有搅拌刀片。优点:通过刀片的合理设计,能够对淀粉液体形成很好地搅拌效果,通过机器搅拌取代人工搅拌能够很好地提高工作效率,降低劳动成本。



1. 一种粉冻制作机,包括电机(1)、减速机(2)、支架(3)、连接轴(4)、机架(5)、加热层(6)、半球形器皿(7)、出料嘴(8)、搅拌刀片(9)、转轴(10),其特征在于:所述机架(5)上部设有带加热层(6)的半球形器皿(7);所述机架(5)左侧通过连接轴(4)设有支架(3),该支架(3)横杆上设有电机(1)和减速机(2);所述机架(5)右侧设有出料嘴(8);所述转轴(10)连接在减速机(2)上,且转轴(10)上设有搅拌刀片(9)。

2. 如权利要求1所述的一种粉冻制作机,其特征在于:所述搅拌刀片(9)下部与半球形器皿(7)相贴合。

3. 如权利要求1所述的一种粉冻制作机,其特征在于:所述搅拌刀片(9)之间设有空隙。

一种粉冻制作机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及农产品加工领域,具体为一种粉冻制作机。

技术背景

[0002] 众所周知,粉皮是由淀粉制作的,在制作前需要将淀粉和水按照一定的比例进行熬煮,变为胶状物后倒在模具中冷却即可,但是在传统的熬煮方式是由人工不停地进行搅拌的,这样浪费了大量的人力,而且工作效率不高。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本实用新型的目的在于提供一种既能提高工作效率,又可以节约劳动成本的粉冻制作机。

[0004] 为了实现上述目的,采用以下技术方案,本实用新型包括电机、减速机、支架、连接轴、机架、加热层、半球形器皿、出料嘴、搅拌刀片、转轴,其特征在于:所述机架上部设有带加热层的半球形器皿;所述机架左侧通过连接轴设有支架,该支架横杆上设有电机和减速机;所述机架右侧设有出料嘴;所述转轴连接在减速机上,且转轴上设有搅拌刀片。

[0005] 进一步,所述搅拌刀片下部与半球形器皿相贴合。

[0006] 进一步,所述搅拌刀片之间设有空隙。

[0007] 本实用新型的有益效果在于,通过刀片的合理设计,能够对淀粉液体形成很好地搅拌效果,通过机器搅拌取代人工搅拌能够很好地提高工作效率,又可以降低劳动成本。

附图说明

[0008] 图1为本实用新型结构图。

[0009] 图中:1、电机,2、减速机,3、支架,4、连接轴,5、机架,6、加热层,7、半球形器皿,8、出料嘴,9、搅拌刀片,10、转轴。

具体实施方式

[0010] 根据附图1所示的一种粉冻制作机,包括电机1、减速机2、支架3、连接轴4、机架5、加热层6、半球形器皿7、出料嘴8、搅拌刀片9、转轴10。机架5上部设有带加热层6的半球形器皿7;所述机架5左侧通过连接轴4设有支架3,该支架3横杆上设有电机1和减速机2;所述机架5右侧设有出料嘴8;所述转轴10连接在减速机2上,且转轴10上设有搅拌刀片9,搅拌刀片9下部与半球形器皿7相贴合,且搅拌刀片9之间设有空隙。

[0011] 在使用时,只需要将淀粉和水按照一定比例混合倒入半球形器皿7中,然后放下支架3,此时接通电源,转轴10带动搅拌刀片9开始转动,而加热层6也开始加热,淀粉在缓慢的搅拌中最终变为胶体后关闭电源,然后拿起支架3,翻动半球形器皿7,此时的胶体将通过出料嘴8流如到模具,待冷却后粉冻制作完成。

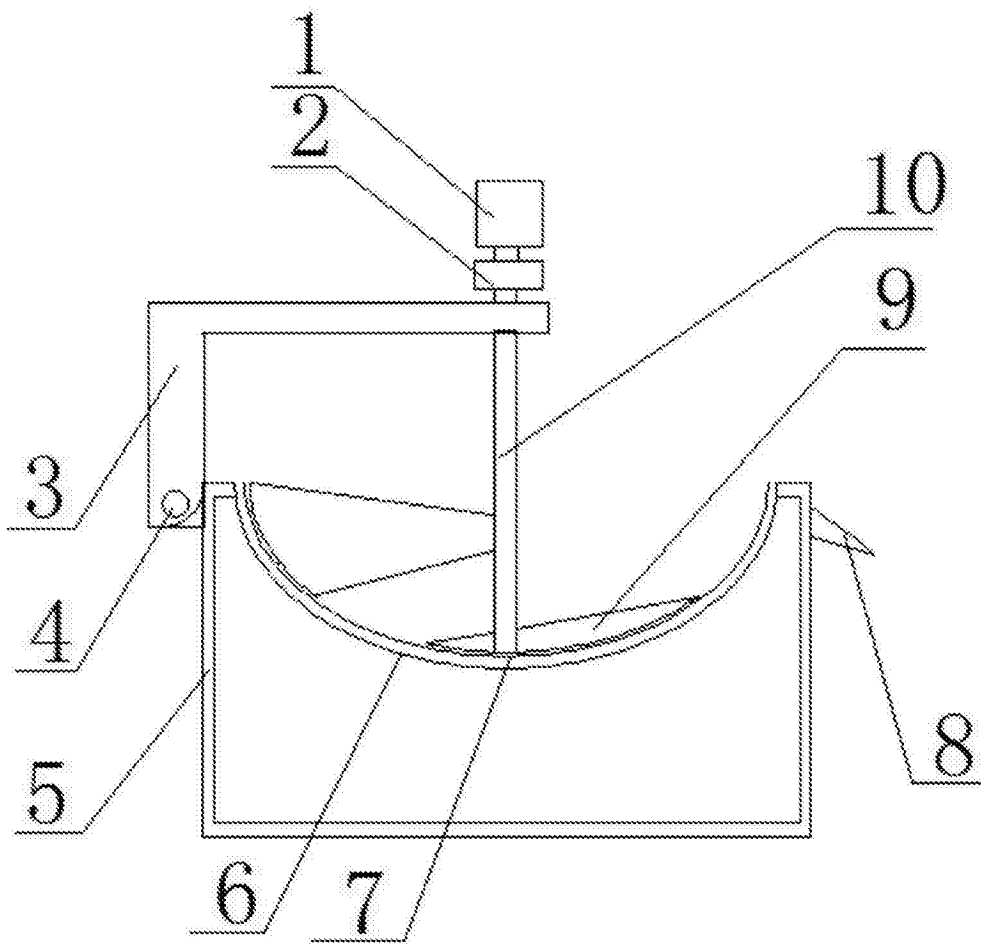


图 1