(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 204409491 U
(45)授权公告日 2015.06.24

(21)申请号 201520006450.1

(22)申请日 2015.01.06

(73)专利权人 苏州山町蜂产品有限公司
地址 215101 江苏省苏州市吴中区木渎镇凤凰路150号

(72)发明人 李文明

(74)专利代理机构 苏州慧通知识产权代理事务所（普通合伙） 32239
代理人 安纪平

(51)Int.Cl.
A23L 1/08(2006.01)
A23P 1/00(2006.01)

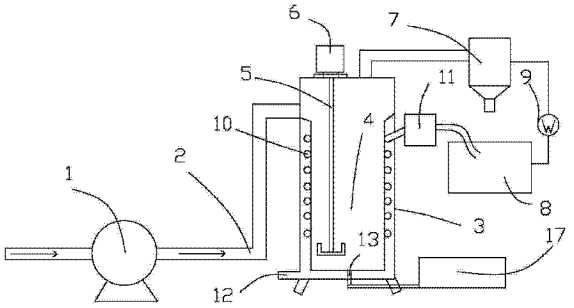
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种蜂蜜用生产装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种蜂蜜用生产装置，包括真空泵，真空泵设置在输入管道上，输入管道与分离罐连接，分离罐内部设置有内胆，内胆内设置有搅拌轴，搅拌轴与搅拌电机连接，搅拌电机设置在分离罐顶部，分离罐顶部还与大力喷射器连接，大力喷射器设置在水槽上方，水槽通过水泵与大力喷射器连接，内胆的外壁与分离罐之间还设置有螺旋管道，螺旋管道一端与加热器连接，另一端密封设置，螺旋管道上均匀开设有若干喷雾孔洞，分离罐外壁底部设置有排水口，内胆底部设置有出料口，输入管道内壁、真空泵的叶片表面、真空泵的叶片内腔和内胆内壁上均设置有搪瓷层。本实用新型处理时间短、分离速度快，提高蜂蜜加工品质。



CN 204409491 U

1. 一种蜂蜜用生产装置，其特征在于：包括真空泵，所述真空泵设置在输入管道上，所述输入管道与分离罐连接，所述分离罐内部设置有内胆，所述内胆内设置有搅拌轴，所述搅拌轴与搅拌电机连接，所述搅拌电机设置在分离罐顶部，所述分离罐顶部还与大力喷射器连接，所述大力喷射器设置在水槽上方，所述水槽通过水泵与大力喷射器连接，所述内胆的外壁与分离罐之间还设置有螺旋管道，所述螺旋管道一端与加热器连接，另一端密封设置，所述螺旋管道上均匀开设有若干喷雾孔洞，所述分离罐外壁底部设置有排水口，所述内胆底部设置有出料口，所述输入管道内壁、真空泵的叶片表面、真空泵的叶片内腔和内胆内壁上均设置有搪瓷层。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蜂蜜用生产装置，其特征在于：所述加热器与水槽连接。

3. 根据权利要求 1 所述的一种蜂蜜用生产装置，其特征在于：所述排水口与水槽连接。

4. 根据权利要求 1 所述的一种蜂蜜用生产装置，其特征在于：所述出料口与冷却装置连接。

5. 根据权利要求 1 所述的一种蜂蜜用生产装置，其特征在于：所述搅拌轴表面设置有搪瓷。

一种蜂蜜用生产装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及蜂蜜加工领域，具体涉及一种蜂蜜用生产装置。

背景技术

[0002] 蜂蜜是蜜蜂采集花蜜，经自然发酵而成的黄白色黏稠液体。蜜被誉为“大自然中最完美的营养食品”，但蜂蜜会随着的持续高温而营养流失，并且由于蜂蜜是属于弱酸性的液体，能与金属起化学反应，所以对加工设备具有较高的要求。现有设备一般是不锈钢材质，在生产中对质量造成一定的影响，并且由于蜂蜜在加工时含有大量水分和气泡需要分离，所以需要对其加热，现有设备加热一般使用水浴的方式和水循环真空泵抽真空配合，其加热损耗较大，并且真空小，分离时间长，对蜂蜜造成了不可避免的品质下降。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于克服现有技术存在的以上问题，提供一种蜂蜜用生产装置，本实用新型处理时间短、分离速度快，提高蜂蜜加工品质。

[0004] 为实现上述技术目的，达到上述技术效果，本实用新型通过以下技术方案实现：

[0005] 一种蜂蜜用生产装置，包括真空泵，所述真空泵设置在输入管道上，所述输入管道与分离罐连接，所述分离罐内部设置有内胆，所述内胆内设置有搅拌轴，所述搅拌轴与搅拌电机连接，所述搅拌电机设置在分离罐顶部，所述分离罐顶部还与大力喷射器连接，所述大力喷射器设置在水槽上方，所述水槽通过水泵与大力喷射器连接，所述内胆的外壁与分离罐之间还设置有螺旋管道，所述螺旋管道一端与加热器连接，另一端密封设置，所述螺旋管道上均匀开设有若干喷雾孔洞，所述分离罐外壁底部设置有排水口，所述内胆底部设置有出料口，所述输入管道内壁、真空泵的叶片表面、真空泵的叶片内腔和内胆内壁上均设置有搪瓷层。

[0006] 进一步的，所述加热器与水槽连接。

[0007] 进一步的，所述排水口与水槽连接。

[0008] 进一步的，所述出料口与冷却装置连接。

[0009] 进一步的，所述搅拌轴表面设置有搪瓷。

[0010] 本实用新型的有益效果是：

[0011] 1、与蜂蜜直接接触部分均采用搪瓷材质，避免蜂蜜与金属的接触，避免蜂蜜与金属反应，提高加工品质。

[0012] 2、利用大力喷射器作为真空动力源，真空大，加工效果好，能大大提高产品的质量。

[0013] 3、通过喷射孔洞将热水挤压出进行加热，热量释放大，加热效果好，提高能源利用率。

[0014] 上述说明仅是本实用新型技术方案的概述，为了能够更清楚了解本实用新型的技术手段，并可依照说明书的内容予以实施，以下以本实用新型的较佳实施例并配合附图详

细说明如后。本实用新型的具体实施方式由以下实施例及其附图详细给出。

附图说明

[0015] 为了更清楚地说明本实用新型实施例技术中的技术方案，下面将对实施例技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图仅仅是本实用新型的一些实施例，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0016] 图 1 是本实用新型整体结构示意图；

[0017] 图 2 是本实用新型真空泵的结构示意图。

具体实施方式

[0018] 下面将结合本实用新型实施例中的附图，对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例，本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0019] 参照图 1 与图 2 所示，一种蜂蜜用生产装置，包括真空泵 1，真空泵设置在输入管道 2 上，输入管道与分离罐 3 连接，分离罐内部设置有内胆 4，内胆内设置有搅拌轴 5，搅拌轴与搅拌电机 6 连接，搅拌电机设置在分离罐顶部，分离罐顶部还与大力喷射器 7 连接，大力喷射器设置在水槽 8 上方，水槽通过水泵 9 与大力喷射器连接，内胆的外壁与分离罐之间还设置有螺旋管道 10，螺旋管道一端与加热器 11 连接，另一端密封设置，螺旋管道上均匀开设有若干喷雾孔洞，分离罐外壁底部设置有排水口 12，内胆底部设置有出料口 13，输入管道内壁、真空泵的叶片 14 表面、真空泵的叶片内腔 15 和内胆内壁上均设置有搪瓷层 16，避免弱酸性的蜂蜜与金属发生化学反应。

[0020] 其中，加热器与水槽连接，排水口与水槽连接，提高水的循环利用率，减少污水排放，节约能源。出料口与冷却装置 17 连接，将蜂蜜加工好之后立刻冷却，保证蜂蜜的品质。搅拌轴表面设置有搪瓷，在于蜂蜜接触时，避免金属材质与蜂蜜接触。

[0021] 本实施例的工作原理如下：

[0022] 真空泵将蜂蜜通过输入管道排入分离罐的内胆中，加热器将水加热后注入螺旋管道管道中，水从喷雾孔洞中成雾状喷射出来，水雾能有效释放热量，为内胆加热，然后水雾回落至底部，其剩余热量为内胆底部加热，最终通过排水口排出。在加热的同时搅拌轴为蜂蜜搅拌，将蜂蜜中的气泡搅拌出来，其气体和加热后蒸发的水分通过大力喷射器排出分离罐，实现快速分离。分离好之后通过出料口排出装罐即可。

[0023] 对所公开的实施例的上述说明，使本领域专业技术人员能够实现或使用本实用新型。对这些实施例的多种修改对本领域的专业技术人员来说将是显而易见的，本文中所定义的一般原理可以在不脱离本实用新型的精神或范围的情况下，在其它实施例中实现。因此，本实用新型将不会被限制于本文所示的这些实施例，而是要符合与本文所公开的原理和新颖特点相一致的最宽的范围。

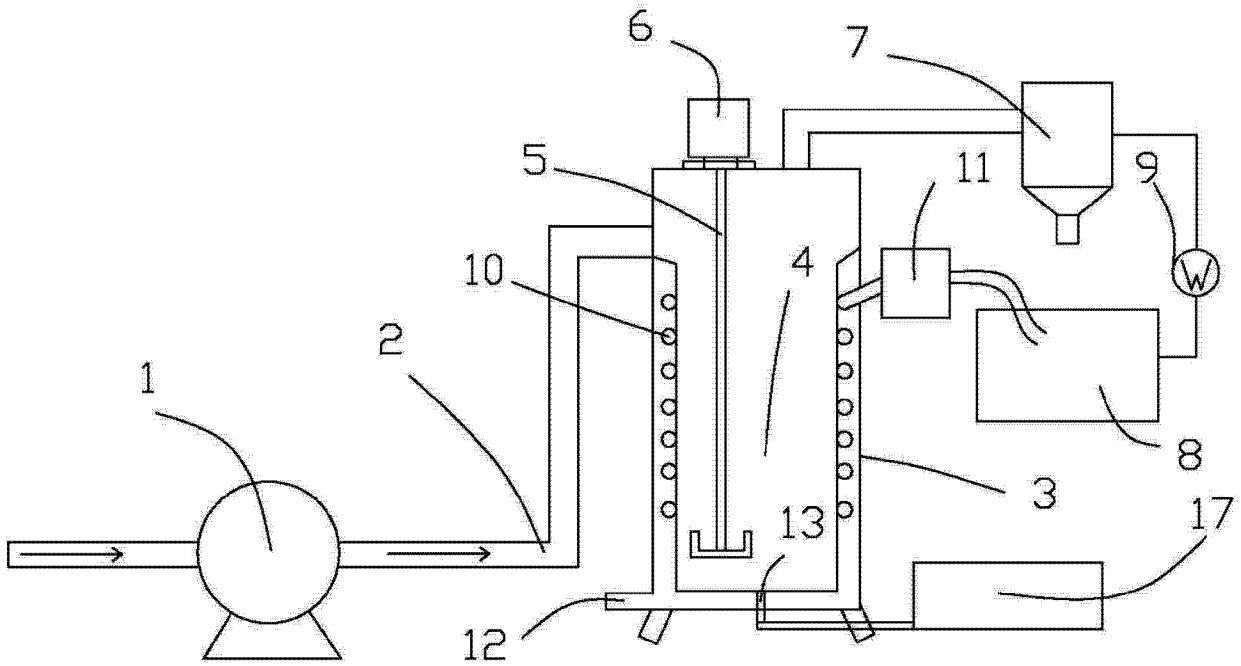


图 1

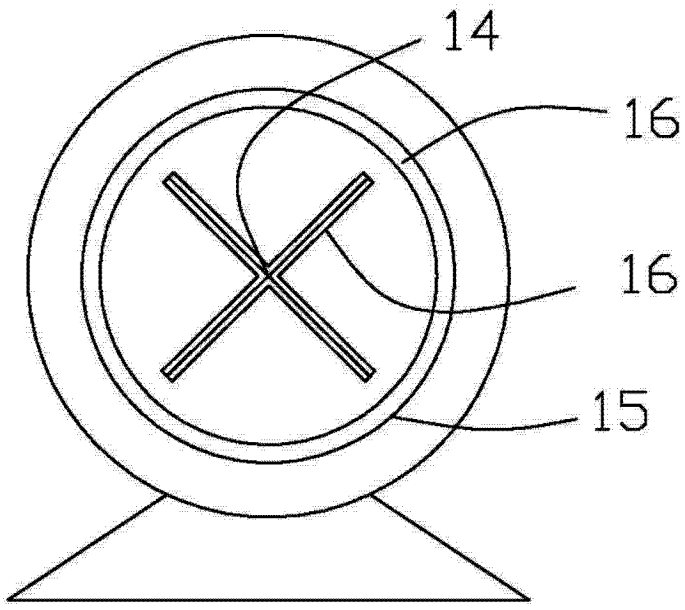


图 2