



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210329227 U

(45)授权公告日 2020.04.17

(21)申请号 201921246350.0

(22)申请日 2019.08.03

(73)专利权人 王金波

地址 261000 山东省潍坊市诸城市龙都街
道小两河村190号

(72)发明人 王金波

(51)Int.Cl.

A23L 5/10(2016.01)

A23J 3/18(2006.01)

A23P 30/00(2016.01)

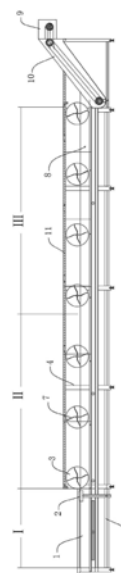
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种面筋煮制设备

(57)摘要

本实用新型公开了一种面筋煮制设备,包括锅体,所述锅体上开设有进料口,所述锅体远离进料口的一端设有出料口,所述进料口内设有多个加热管,所述锅体连接有竖直设置的溢水管,所述锅体底部连接有多个蒸汽管,所述蒸汽管与溢水管连通,所述加热管连接有法兰截止阀,所述锅体内设有输送装置。本实用新型省去了原来底部的网带,减少了制作成本,方便了日常设备的清理卫生,底部盖板1米左右一块,可全部拿走清理卫生,简化了设备的运行结构,减少了设备运行的维修频率,拨叉与拨叉的速度可以控制面筋的焖煮时间,减去了人为的观察产品的工序,实现自动化;在不变换产品的情况下设备一次调试完成无需再次修改,可实现无人化运行。



1. 一种面筋煮制设备,包括锅体,其特征在于,所述锅体上开设有进料口(1),所述锅体远离进料口(1)的一端设有出料口(9),所述进料口(1)内设有多个加热管(2),所述锅体靠近进料口(1)的底部连接有竖直设置的溢水管(3),所述溢水管(3)远离锅体底部的一端与外界连接,所述锅体底部连接有多个蒸汽管(6),所述蒸汽管(6)与溢水管(3)连通,多个所述加热管在锅体外的部分固定连接有法兰截止阀(12),所述锅体内设有输送装置。

2. 根据权利要求1所述的一种面筋煮制设备,其特征在于,所述输送装置包括盖板(4),所述盖板(4)采用不锈钢冲孔结构并覆盖蒸汽管(6),所述锅体内设有多个拨叉(7),多个所述拨叉(7)等距离设置并且两个相邻的拨叉(7)距离设置为1.5米,所述拨叉(7)深入水面以下150cm~280cm。

3. 根据权利要求1所述的一种面筋煮制设备,其特征在于,所述锅体的顶部密封连接有保温盖(11),所述保温盖(11)的两侧胶合有保温层,所述保温盖(11)每隔1米设有一个开口(5),所述开口(5)内密封连接有密封盖。

4. 根据权利要求1所述的一种面筋煮制设备,其特征在于,所述锅体位于出料口(9)的位置设有刮板(10),所述刮板(10)底部连接有支撑板(15),所述支撑板(15)下方设有同步带和同步轮结构。

5. 根据权利要求2所述的一种面筋煮制设备,其特征在于,每个所述拨叉(7)的回转中心均固定连接有转轴,每个所述转轴贯穿锅体的侧壁,所述转轴在锅体外的部分固定连接有机(13),每个所述电机(13)均单独控制对应拨叉(7)的转动速度。

6. 根据权利要求1所述的一种面筋煮制设备,其特征在于,所述锅体的侧壁开设有多个排污口和测温孔(8),所述蒸汽管(6)的数量为三个,所述蒸汽管(6)在锅体外的部分固定连接有机(14)和法兰截止阀(12),所述排污口设置为DN50的规格,所述电磁气动阀(14)和法兰截止阀(12)均设置为DN25的规格。

一种面筋煮制设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及煮制设备领域,尤其涉及一种面筋煮制设备。

背景技术

[0002] 面筋是植物性蛋白质,由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成,将面粉加入适量水、少许食盐,搅匀上劲,形成面团,稍后用清水反复搓洗,把面团中的淀粉和其它杂质全部洗掉,剩下的即是面筋。油面筋用手团成球形,投入热油锅内炸至金黄色捞出即成。将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟至熟,即是水面筋。

[0003] 现有技术中面筋采用煮锅煮制而成,但是现有的面筋煮锅、煮制流水线大部分都是底部网带输送,这种设备既增加了成本,又增加了设备运行的负担,也在以后的使用中增加了设备维修的频率,还不利于设备的清洗卫生,基于此,本实用新型设计一种面筋煮制设备。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种面筋煮制设备。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种面筋煮制设备,包括锅体,所述锅体上开设有进料口,所述锅体远离进料口的一端设有出料口,所述进料口内设有多个加热管,所述锅体靠近出料口的底部连接有竖直设置的溢水管,所述溢水管远离锅体底部的一端与外界连接,所述锅体底部连接有多个蒸汽管,所述蒸汽管与溢水管连通,多个所述加热管在锅体外的部分固定连接有法兰截止阀,所述锅体内设有输送装置。

[0007] 优选地,所述输送装置包括盖板,所述盖板采用不锈钢冲孔结构并覆盖蒸汽管,所述锅体内设有多个拨叉,多个所述拨叉等距离设置并且两个相邻的拨叉距离设置为1.5米,所述拨叉深入水面以下150cm~280cm。

[0008] 优选地,所述锅体的顶部密封连接有保温盖,所述保温盖的两侧胶合有保温层,所述保温盖每隔1米设有一个开口,所述开口内密封连接有密封盖。

[0009] 优选地,所述锅体位于出料口的位置设有刮板,所述刮板底部连接有支撑板,所述支撑板下方设有同步带和同步轮结构。

[0010] 优选地,每个所述拨叉的回转中心均固定连接有转轴,每个所述转轴贯穿锅体的侧壁,所述转轴在锅体外的部分固定连接有电机,每个所述电机均单独控制对应拨叉的转动速度。

[0011] 优选地,所述锅体的侧壁开设有多个排污口和测温孔,所述蒸汽管的数量为三个,所述蒸汽管在锅体外的部分固定连接有电磁气动阀和法兰截止阀,所述排污口设置为DN50的规格,所述电磁气动阀和法兰截止阀均设置为DN25的规格。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型的优点在于:

[0013] 1. 本实用新型省去了现有技术使用的网带结构,减少了制作成本,方便了日常设

备的清洁卫生,底部盖板1米左右一块,可全部拿走清洁卫生,简化了设备的运行结构,多个蒸汽管和溢水管的设置,一方面加大了换热面积,提高加热效率,另一方面防止锅炉热水在压力大情况下对蒸汽管造成损伤,减少了设备运行的维修频率。

[0014] 2.本实用新型每隔1.5米左右设置有一个单独电机控制的拨叉,每个拨叉可单独控制速度,拨叉与拨叉的速度可以控制面筋的焖煮时间,减去了人为的观察产品的工序,实现自动化,在不变换产品的情况下设备一次调试完成无需再次修改,可实现无人化运行。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型提出的一种面筋煮制设备的机构示意图;

[0016] 图2为本实用新型提出一种面筋煮制设备的俯视图;

[0017] 图3为本实用新型提出一种面筋煮制设备的后视图。

[0018] 图中:1进料口、2加热管、3溢水管、4盖板、5、6蒸汽管、7拨叉、8测温孔、9出料口、10刮板、11保温盖、12法兰截止阀、13电机、14电磁气动阀、15支撑板。

具体实施方式

[0019] 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。

[0020] 实施例

[0021] 参照图1-3,一种面筋煮制设备,包括锅体,锅体上开设有进料口1,锅体远离进料口1的一端设有出料口9,进料口1内设有多个加热管2,锅体靠近进料口1的底部连接有竖直设置的溢水管3,溢水管3远离锅体底部的一端与外界连接,锅体底部连接有多个蒸汽管6,蒸汽管6与溢水管3连通,多个加热管在锅体外的部分固定连接有法兰截止阀12,锅体内设有输送装置。

[0022] 输送装置包括盖板4,设备底部采用不锈钢冲孔的盖板4覆盖蒸汽管6,减去了以前的网带运行,更容易清理,锅体内设有多个拨叉7,多个拨叉7等距离设置并且两个相邻的拨叉7距离设置为1.5米,拨叉7深入水面以下150cm~280cm,拨叉7可以控制漂浮产品的运行速度,锅体1的顶部密封连接有保温盖11,保温盖11的两侧胶合有保温层,保温盖11每隔1米设有一个开口5,开口5内密封连接有密封盖。

[0023] 锅体位于出料口9的位置设有刮板10,刮板10底部连接有支撑板11,支撑板11下方设有同步带和同步轮结构,拨叉7的回转中心均固定连接有转轴,每个转轴贯穿锅体的侧壁,转轴在锅体外的部分固定连接有电机13,每个电机13均单独控制对应拨叉7的转动速度,拨叉7的转动速度可以控制面筋的焖煮时间,减去了人为的观察产品的工序,实现自动化,锅体的侧壁开设有多个排污口和测温孔8,蒸汽管6的数量为三个,蒸汽管6在锅体外的部分固定连接有电磁气动阀14和法兰截止阀12,排污口设置为DN50的规格,电磁气动阀14和法兰截止阀12均设置为DN25的规格。

[0024] 本实用新型中,本设备从进料口1开始为高温区I、中温区II、低温区III,设备底部采用蒸汽管6直接加热,分三套加热管2,设备底部采用不锈钢冲孔结构的盖板4覆盖蒸汽管6,减去了以前的网带运行,上部采用不锈钢材料的拨叉7控制漂浮产品的运行速度,进料口

1往里延伸1.5米为高温区I,1.5米往后为设备的中温区II,中温区II、低温区III每隔1.5米左右有一个单独电机13控制的拨叉7,每个拨叉7可单独控制漂浮原料的速度,拨叉7插入水面以下150cm—280cm,产品不一样,插入水面的深度也不一样,最后出料口9采用网带结构并且带有刮板10出料,设备上方采用不锈钢结构的保温盖11密封,每1米有一个开口5和密封盖可以打开,两侧带有保温层。

[0025] 本设备省去了原来底部的网带,减少了制作成本,方便了日常设备的清洁卫生,底部盖板4相隔1米设置有一块,可全部拿走清洁卫生,简化了设备的运行结构,减少了设备运行的维修频率,拨叉7的速度可以控制面筋的焖煮时间,减去了人为的观察产品的工序,实现自动化。在不变换产品的情况下设备一次调试完成无需再次修改,可实现无人化运行

[0026] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

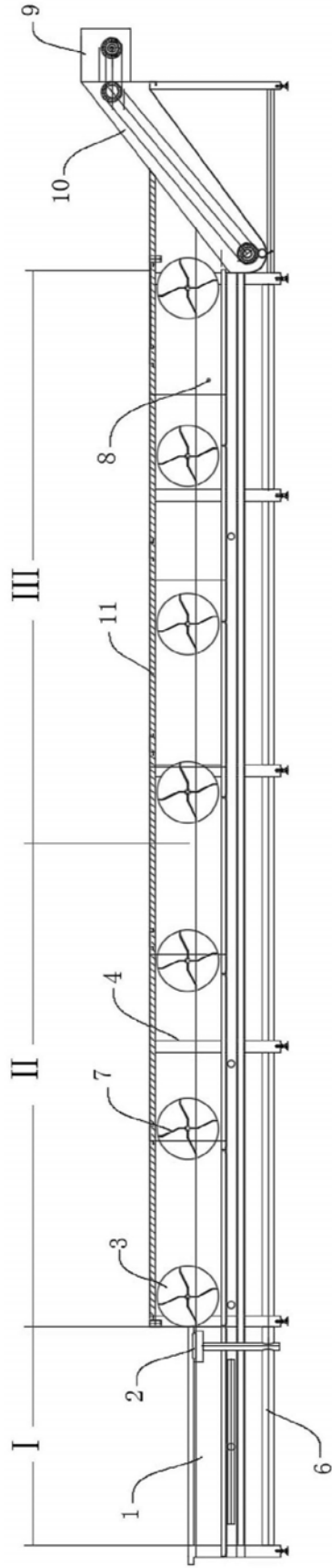


图1

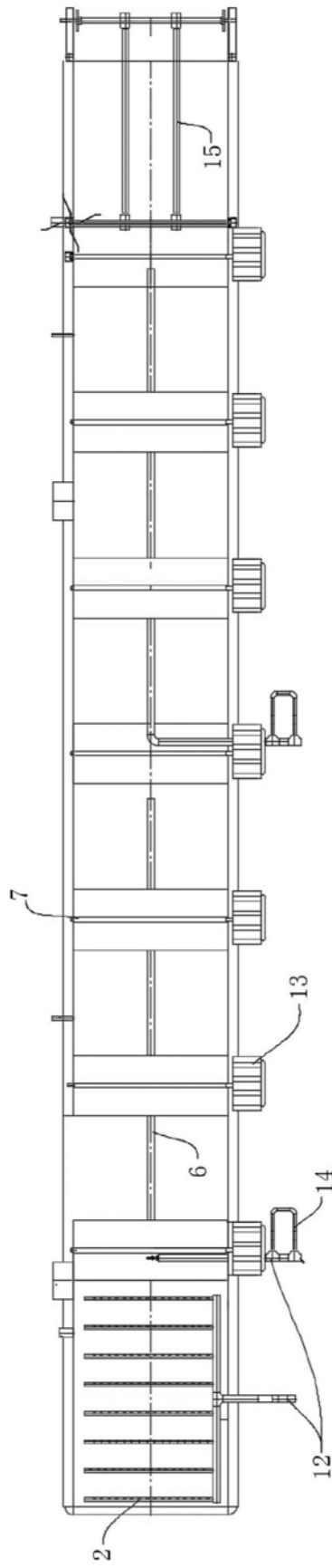


图2

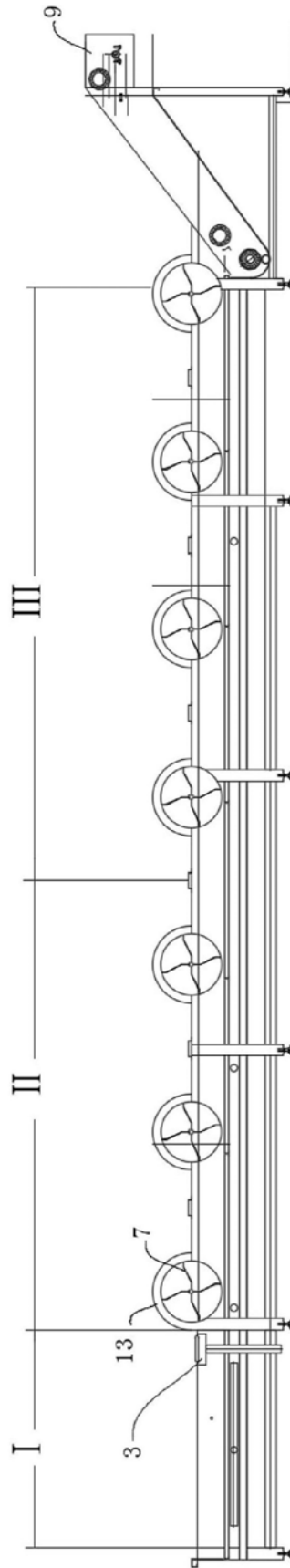


图3