

# (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202151101 U

(45) 授权公告日 2012. 02. 29

(21) 申请号 201120282381. 9

(22) 申请日 2011. 08. 05

(73) 专利权人 陆文光

地址 213000 江苏省常州市武进区焦溪镇

(72) 发明人 陆文光

(51) Int. Cl.

A23L 1/01 (2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

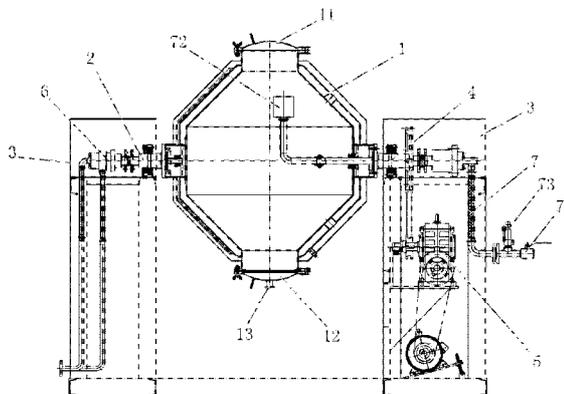
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

## (54) 实用新型名称

旋转式蒸煮器

## (57) 摘要

本实用新型涉及一种旋转式蒸煮器,其包括:蒸煮罐和对称设于该蒸煮罐两侧的左、右轴;蒸煮罐通过所述的左、右轴轴承连接在一对支架上;蒸煮罐为适于通过热蒸汽或导热油加热的夹套式罐体;所述支架上设有用于驱动所述右轴旋转以带动蒸煮罐旋转的皮带轮驱动机构。工作时,罐体内处于密封状态,夹套通导热油或热蒸汽加热,随着罐体低速回转,使固液混合均匀,水相在热力和压力的双重作用下,快速向物料内部渗透。该设备适用于各种肉制品,瓜子类、豆类等食品的蒸煮和调味。进行加热和加压蒸煮,提高了蒸煮速度,同时使待蒸煮物料入味均匀和彻底。



1. 一种旋转式蒸煮器,其特征在于包括:蒸煮罐(1)和对称设于该蒸煮罐(1)两侧的左、右轴(2、4);蒸煮罐(1)通过所述的左、右轴(2、4)轴承连接在一对支架(3)上;

蒸煮罐(1)为适于通过热蒸汽或导热油加热的夹套式罐体;

所述支架(3)上设有用于驱动所述右轴(4)旋转以带动蒸煮罐(1)旋转的皮带轮驱动机构(5)。

2. 根据权利要求1所述的旋转式蒸煮器,其特征在于:所述的左、右轴(2、4)为空心轴,左轴(2)内设有用于向所述蒸煮罐(1)的夹套提供热蒸汽或导热油的热源进出管(6),右轴(4)内设有与所述蒸煮罐(1)的内腔相通的排气管(7),该排气管(7)的外侧端依次设有安全阀(73)和控制阀(71)。

3. 根据权利要求2所述的旋转式蒸煮器,其特征在于:所述热源进出管(6)为用于输入并回流所述热蒸汽或导热油的夹套管,该夹套管的内侧端通过旋转密封式接头与所述蒸煮罐(1)的夹套活动密封配合。

4. 根据权利要求3所述的旋转式蒸煮器,其特征在于:所述的蒸煮罐(1)的侧壁上设有加料盖(11),加料盖(11)上设有用于检测所述蒸煮罐(1)内的温度的温度表和用于检测所述蒸煮罐(1)内的气压的压力表。

5. 根据权利要求4所述的旋转式蒸煮器,其特征在于:所述蒸煮罐(1)内的排气管(7)的内侧端设有不锈钢网罩(72)。

6. 根据权利要求5所述的旋转式蒸煮器,其特征在于:所述的蒸煮罐(1)的侧壁上设有出料盖(12),该出料盖(12)上设有排液口(13),出料盖(12)的内侧面上与所述排液口(13)相对处设有不锈钢滤网。

## 旋转式蒸煮器

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种旋转式蒸煮器。

### 背景技术

[0002] 现有技术中,对各种肉制品、瓜子类、豆类等食品的蒸煮和调味,往往采用传统的锅具。其不足之处在于:受热不均、锅内的物料不易充分搅动、水相不易向物料内部渗透、耗能较大且工作效率较低。由于一般为敞口式的,所以蒸煮过程中有大量蒸汽产生,操作环境恶劣。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种结构简单、受热均匀性较好、锅内的物料适于充分搅动且工作效率较高的旋转式蒸煮器。

[0004] 为了解决上述技术问题,本实用新型提供了一种旋转式蒸煮器,其包括:蒸煮罐和对称设于该蒸煮罐两侧的左、右轴;蒸煮罐通过所述的左、右轴轴承连接在一对支架上;蒸煮罐为适于通过热蒸汽或导热油加热的夹套式罐体;所述支架上设有用于驱动所述右轴旋转以带动蒸煮罐旋转的皮带轮驱动机构。

[0005] 具体地,所述的左、右轴为空心轴,左轴内设有用于向所述蒸煮罐的夹套提供热蒸汽或导热油的热源进出管,右轴内设有与所述蒸煮罐的内腔相通的排气管,该排气管的外侧端依次设有控制阀和安全阀。

[0006] 具体地,所述热源进出管为用于输入并回流所述热蒸汽或导热油的夹套管,该夹套管的内侧端通过旋转密封式接头与所述蒸煮罐的夹套活动密封配合。

[0007] 进一步,所述的蒸煮罐的侧壁上设有加料盖,加料盖上设有用于检测所述蒸煮罐内的温度的温度表和用于检测所述蒸煮罐内的气压的压力表。

[0008] 为避免物料从排气管漏出,所述蒸煮罐内的排气管的内侧端设有不锈钢网罩。

[0009] 进一步,所述的蒸煮罐的侧壁上设有出料盖,该出料盖上设有排液口,出料盖的内侧面上与所述排液口相对处设有不锈钢滤网,以避免蒸煮完成后排出料液时物料随之排出。

[0010] 本实用新型的上述技术方案相比现有技术具有以下优点:本实用新型的不锈钢旋转式蒸煮器工作时,罐体内处于密封状态,夹套通导热油或热蒸汽加热,随着罐体低速回转,使固液混合均匀,水相在热力和压力的双重作用下,快速向物料内部渗透。该设备适用于各种肉制品,瓜子类、豆类等食品的蒸煮和调味。进行加热和加压蒸煮,提高了蒸煮速度,同时使得待蒸煮物料入味均匀和彻底。在加料盖上装有温度和压力表,显示罐内的工作温度和压力,同时排气口装有安全阀,一旦超压就能安全泄压。因而运行可靠、安全、无渗漏。

### 附图说明

[0011] 为了使本实用新型的内容更容易被清楚的理解,下面根据的具体实施例并结合附

图,对本实用新型作进一步详细的说明,其中

[0012] 图 1 为本实用新型的旋转式蒸煮器的结构示意图;

[0013] 图 2 为图 1 的侧面机构图。

### 具体实施方式

[0014] 见图 1-2,本实施例的旋转式蒸煮器包括:蒸煮罐 1 和对称设于该蒸煮罐 1 两侧的左、右轴 2、4;蒸煮罐 1 通过所述的左、右轴 2、4 轴承连接在一对支架 3 上;蒸煮罐 1 为适于通过热蒸汽或导热油加热的夹套式罐体;所述支架 3 上设有用于驱动所述右轴 4 旋转以带动蒸煮罐 1 旋转的皮带轮驱动机构 5。该皮带轮驱动机构 5 包括:电机、与该电机相连的减速器,该减速器的输出轴与所述右轴 4 通过皮带轮传动连接。

[0015] 所述的左、右轴 2、4 为空心轴,左轴 2 内设有用于向所述蒸煮罐 1 的夹套提供热蒸汽或导热油的热源进出管 6,右轴 4 内设有与所述蒸煮罐 1 的内腔相通的排气管 7,该排气管 7 的外侧端依次设有安全阀 73 和控制阀 71。

[0016] 所述热源进出管 6 为用于输入并回流所述热蒸汽或导热油的夹套管,该夹套管的内侧端通过旋转密封式接头与所述蒸煮罐 1 的夹套活动密封配合。该夹套管的外侧端中,外管与回流管相连,内管与进液管相连。

[0017] 所述的蒸煮罐 1 的侧壁上设有加料盖 11,加料盖 11 上设有用于检测所述蒸煮罐 1 内的温度的温度表和用于检测所述蒸煮罐 1 内的气压的压力表。

[0018] 所述蒸煮罐 1 内的排气管 7 的内侧端设有多层不锈钢网罩 72。

[0019] 所述的蒸煮罐 1 的侧壁上设有出料盖 12,该出料盖 12 上设有排液口 13,出料盖 12 的内侧面上与所述排液口 13 相对处设有不锈钢滤网。

[0020] 以蒸煮瓜子为例,本实施例的旋转式蒸煮器的运行步骤:

[0021] 1、装料:直接打开罐体装料盖,将把瓜子装入,一般装料量不超过设备容积的 60%,然后加入汤料,汤料量不超过设备容积的 50%。

[0022] 2、锁紧装料盖。

[0023] 3、启动运转

[0024] 4、开启总电源按钮。

[0025] 5、开启导热油泵,使箱内导热油循环,并不断加热,并注意罐内温度,确保不超温。

[0026] 6、关闭排气口阀门;

[0027] 7、开启主机转动电机,使罐体缓慢转动,罐体的旋转速度可根据实际情况调节。

[0028] 停止运转后:瓜子经过一定时间蒸煮完成后,停止供给热源;点动运转按钮,使蒸煮器出料口向下;开启排气口阀门泄压至常压;关闭总电源。

[0029] 出料:把装汤料容器放至于蒸煮器排液口,打开排液口阀门,排出罐内料液;料液排尽后,把装瓜子容器放至于蒸煮器出料口,打开出料口盖子出料。

[0030] 显然,上述实施例仅仅是为清楚地说明本实用新型所作的举例,而并非是对本实用新型的实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。而这些属于本实用新型的精神所引伸出的显而易见的变化或变动仍处于本实用新型的保护范围之内。

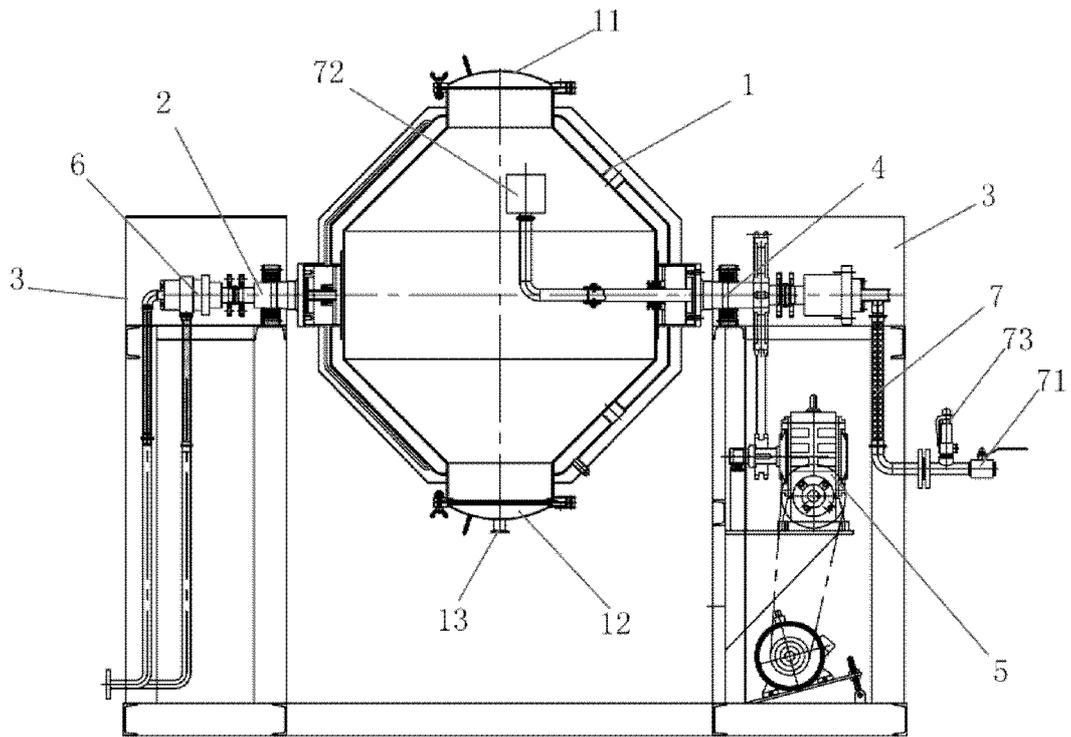


图 1

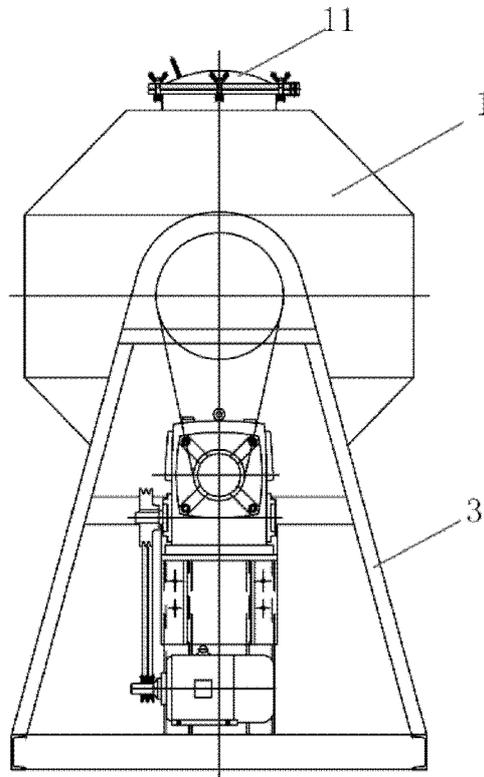


图 2