



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204707918 U

(45) 授权公告日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201520425053. 8

(22) 申请日 2015. 06. 18

(73) 专利权人 姜伟龙

地址 315700 浙江省宁波市象山县靖南路

(72) 发明人 姜伟龙

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务

所(普通合伙) 11350

代理人 汤东风

(51) Int. Cl.

A23G 9/04(2006. 01)

A23G 9/24(2006. 01)

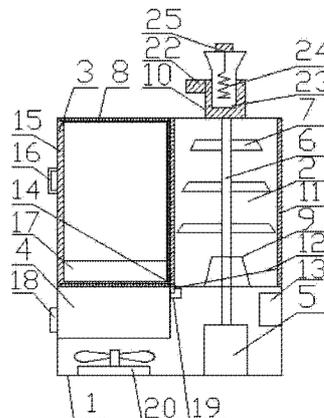
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种商用果粒冰淇淋制作机

(57) 摘要

本实用新型属于冷食制作设备技术领域且公开了一种商用果粒冰淇淋制作机,包括冰淇淋制作机本体、冰淇淋搅拌室、储藏室、冰淇淋压缩机、电机、转轴、保温层、进料管、斜板和控制装置,所述冰淇淋制作机本体包括冰淇淋搅拌室和储藏室,所述冰淇淋搅拌室下侧设置有电机,所述电机上侧固定连接转轴,所述转轴伸入至冰淇淋搅拌室上顶部,所述冰淇淋搅拌室两壁设置有弹性层,所述冰淇淋搅拌室一侧设置有储藏室,所述储藏室一侧设置有储藏室门,所述储藏室下侧设置有制冷装置,所述冰淇淋制作机本体设置有冰淇淋压缩机。本实用新型通过电动机转动果粒灌装填充螺杆,可以添加果粒,而且适合商业使用,同时采用搅拌桨,可以更好的使原料充分搅拌。



1. 一种商用果粒冰淇淋制作机,包括冰淇淋制作机本体(1)、冰淇淋搅拌室(2)、储藏室(3)、冰淇淋压缩机(4)、电机(5)、转轴(6)、保温层(8)、进料管(10)、斜板(12)和控制装置(13),其特征在于,所述冰淇淋制作机本体(1)包括冰淇淋搅拌室(2)和储藏室(3),所述冰淇淋搅拌室(2)下侧设置有电机(5),所述电机(5)上侧固定连接转轴(6),所述转轴(6)伸入至冰淇淋搅拌室(2)上顶部,所述冰淇淋搅拌室(2)两壁设置有弹性层(11),所述冰淇淋搅拌室(2)一侧设置有储藏室(3),所述储藏室(3)一侧设置有储藏室门(15),所述储藏室(3)下侧设置有制冷装置(17),所述冰淇淋制作机本体(1)设置有冰淇淋压缩机(4)。

2. 根据权利要求1所述的一种商用果粒冰淇淋制作机,其特征在于,所述转轴(6)设置有三对搅拌桨(7),所述搅拌桨(7)均设置有若干个小孔(21),所述冰淇淋搅拌室(2)上侧设置有进料管(10)。

3. 根据权利要求2所述的一种商用果粒冰淇淋制作机,其特征在于,所述冰淇淋搅拌室(2)下侧设置有底座(9),所述转轴(6)穿过底座(9)的中间,所述底座(9)呈梯形,所述底座(9)下侧设置有控制装置(13)。

4. 根据权利要求1所述的一种商用果粒冰淇淋制作机,其特征在于,所述储藏室(3)周围设置有保温层(8),所述储藏室门(15)上设置有把手(16)。

5. 根据权利要求1所述的一种商用果粒冰淇淋制作机,其特征在于,所述冰淇淋压缩机(4)一侧设置有取料口(18),所述冰淇淋压缩机(4)下侧设置有冷凝器(20)。

6. 根据权利要求1所述的一种商用果粒冰淇淋制作机,其特征在于,所述冰淇淋搅拌室(2)底部设置有斜板(12),所述斜板(12)设置有出料口(14),所述出料口(14)设置有出料管(19),所述出料管(19)一端与冰淇淋压缩机(4)相连通。

7. 根据权利要求1所述的一种商用果粒冰淇淋制作机,其特征在于,所述进料管(10)一侧设置有不含果仁冰淇淋进料管(22),所述进料管(10)上侧设置有果仁进料管(23),所述果仁进料管(23)上侧设置有电动机(25),所述电机(25)下侧固定连接果仁灌装填充螺杆(24)。

一种商用果粒冰淇淋制作机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种冰淇淋制作机,具体涉及一种商用果粒冰淇淋制作机,属于冷食制作设备技术领域。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的不断提高,冷饮食品逐渐受到广大消费者的喜爱,冰淇淋类食品更是其中的佼佼者。目前,市场上出售的软质冰淇淋一般都是在门市店中通过软质冰淇淋挤出机现接现卖。由于受门市店生产场地条件的限制,很难保证软冰淇淋的卫生标准,特别是零售量大的门市店,浆料在软冰淇淋料斗内存放的时间过长,浆料的质量更难保障。

[0003] 目前,冰淇淋的种类繁多,花样百出,但制作方法大致不外乎用乳或乳制品、蛋或蛋制品、甜味剂、香味剂、稳定剂及食用色素作原料,经冷冻加工而成,是夏天冷饮品的重要组成部分,对人体有一定的保健作用,是夏天清凉去暑的好食品,目前一些中型的冰淇淋机适合商业使用,但是其只有制作部分,没有冰淇淋的储藏部分,如果需要大量制作和储藏时,还需要专门的储藏设备,比较麻烦,而且现在的冰淇淋机都是另外设置的搅拌棒,需要人工进行搅拌,比较麻烦,实用性不强,而且不太适合商业使用。

实用新型内容

[0004] 本实用新型要解决的技术问题克服现有的缺陷,提供一种商用果粒冰淇淋制作机,通过通过电动机转动果粒灌装填充螺杆,可以添加果粒,而且适合商业使用,同时采用搅拌桨,可以更好的使原料充分搅拌,而且通过储藏室,方便将制作好的冰淇淋进行储藏,实用性较强,可以有效解决背景技术中的问题。

[0005] 为了解决上述技术问题,本实用新型提供了如下的技术方案:

[0006] 本实用新型提供一种商用果粒冰淇淋制作机,包括冰淇淋制作机本体、冰淇淋搅拌室、储藏室、冰淇淋压缩机、电机、转轴、保温层、进料管、斜板和控制装置,所述冰淇淋制作机本体包括冰淇淋搅拌室和储藏室,所述冰淇淋搅拌室下侧设置有电机,所述电机上侧固定连接转轴,所述转轴伸入至冰淇淋搅拌室上顶部,所述冰淇淋搅拌室两壁设置有弹性层,所述冰淇淋搅拌室一侧设置有储藏室,所述储藏室一侧设置有储藏室门,所述储藏室下侧设置有制冷装置,所述冰淇淋制作机本体设置有冰淇淋压缩机。

[0007] 作为本实用新型的一种优选技术方案,所述转轴设置有三对搅拌桨,所述搅拌桨均设置有若干个小孔,所述冰淇淋搅拌室上侧设置有进料管。

[0008] 作为本实用新型的一种优选技术方案,所述冰淇淋搅拌室下侧设置有底座,所述转轴穿过底座的中间,所述底座呈梯形,所述底座下侧设置有控制装置。

[0009] 作为本实用新型的一种优选技术方案,所述储藏室周围设置有保温层,所述储藏室门上设置有把手。

[0010] 作为本实用新型的一种优选技术方案,所述冰淇淋压缩机一侧设置有取料口,所述冰淇淋压缩机下侧设置有冷凝器。

[0011] 作为本实用新型的一种优选技术方案,所述冰淇淋搅拌室底部设置有斜板,所述斜板设置有出料口,所述出料口设置有出料管,所述出料管一端与冰淇淋压缩机相连通。

[0012] 作为本实用新型的一种优选技术方案,所述进料管一侧设置有不含果仁冰淇淋进料管,所述进料管上侧设置有果仁进料管,所述果仁进料管上侧设置有电动机,所述电机下侧固定连接有果仁灌装填充螺杆。

[0013] 本实用新型所达到的有益效果是:一种商用果粒冰淇淋制作机,通过通过电动机转动果粒灌装填充螺杆,可以添加果粒,而且适合商业使用,同时采用搅拌桨,可以更好的使原料充分搅拌,而且通过储藏室,方便将制作好的冰淇淋进行储藏,实用性较强。

附图说明

[0014] 附图用来提供对本实用新型的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本实用新型的实施例一起用于解释本实用新型,并不构成对本实用新型的限制。

[0015] 在附图中:

[0016] 图 1 是本实用新型实施例所述的一种商用果粒冰淇淋制作机整体结构示意图;

[0017] 图 2 是本实用新型实施例所述的一种商用果粒冰淇淋制作机搅拌桨结构示意图;

[0018] 图中标号:1、冰淇淋制作机本体;2、冰淇淋搅拌室;3、储藏室;4、冰淇淋压缩机;5、电机;6、转轴;7、搅拌桨;8、保温层;9、底座;10、进料管;11、弹性层;12、斜板;13、控制装置;14、出料口;15、储藏室门;16、把手;17、制冷装置;18、取料口;19、出料管;20、冷凝器;21、小孔;22、不含果仁冰淇淋进料管;23、果仁进料管;24、果仁灌装填充螺杆;25、电动机。

具体实施方式

[0019] 以下结合附图对本实用新型的优选实施例进行说明,应当理解,此处所描述的优选实施例仅用于说明和解释本实用新型,并不用于限定本实用新型。

[0020] 实施例:请参阅图 1,本实用新型一种商用果粒冰淇淋制作机,包括冰淇淋制作机本体 1、冰淇淋搅拌室 2、储藏室 3、冰淇淋压缩机 4、电机 5、转轴 6、保温层 8、进料管 10、斜板 12 和控制装置 13,所述冰淇淋制作机本体 1 包括冰淇淋搅拌室 2 和储藏室 3,所述冰淇淋搅拌室 2 下侧设置有电机 5,所述电机 5 上侧固定连接有转轴 6,所述转轴 6 伸入至冰淇淋搅拌室 2 上顶部,所述冰淇淋搅拌室 2 两壁设置有弹性层 11,所述冰淇淋搅拌室 2 一侧设置有储藏室 3,所述储藏室 3 一侧设置有储藏室门 15,所述储藏室 3 下侧设置有制冷装置 17,所述冰淇淋制作机本体 1 设置有冰淇淋压缩机 4。

[0021] 所述转轴 6 设置有三对搅拌桨 7,所述搅拌桨 7 均设置有若干个小孔 21,所述冰淇淋搅拌室 2 上侧设置有进料管 10,通过搅拌桨 7 上设置有数个孔 21,可以使冰淇淋搅拌的更加均匀,从而使冰淇淋搅口感更好;置所述冰淇淋搅拌室 2 下侧设置有底座 9,所述转轴 6 穿过底座 9 的中间,所述底座 9 呈梯形,所述底座 9 下侧设置有控制装置 13,通过底座 9 可以有效的提高转轴 6 的稳定性,同时通过控制装置 13 能进行冰淇淋搅拌室 2 和冰淇淋压缩机 4 的整体调控;所述储藏室 3 周围设置有保温层 8,所述储藏室门 15 上设置有把手 16,通过保温层 8 可以有效地与外界温度隔开,并通过把手 16 可方便储藏室门 15 的开关;所述冰淇淋压缩机 4 一侧设置有取料口 18,所述冰淇淋压缩机 4 下侧设置有冷凝器 20,通过冷凝

器 20 可防止冰淇淋在压缩过程中溶化 ;所述冰淇淋搅拌室 2 底部设置有斜板 12,所述斜板 12 设置有出料口 14,所述出料口 14 设置有出料管 19,所述出料管 19 一端与冰淇淋压缩机 4 相连通,通过斜板 12 可以将搅拌好的原料更好的流入出料口 14,并通过出料管 19 将搅拌好的原料输送到冰淇淋压缩机 4 内 ;所述进料管 10 一侧设置有不含果仁冰淇淋进料管 22,所述进料管 10 上侧设置有果仁进料管 23,所述果仁进料管 23 上侧设置有电动机 25,所述电机 25 下侧固定连接有果仁灌装填充螺杆 24,通过电动机 25 转动果仁灌装填充螺杆 24 时,将果仁进料管 23 中的果仁同步灌装填充入冰淇淋中间,可广泛用于制作冰冻甜食混合物。

[0022] 需要说明的是,本实用新型为一种商用果粒冰淇淋制作机,使用时,通过电动机 25 转动果仁灌装填充螺杆 24,将果仁进料管 23 中的果仁同步灌装填充入冰淇淋中间,然后冰淇淋制作原料由进料管 10 进入到冰淇淋搅拌室 2 内,通过控制装置 13 使电机 5 旋转,从而使转轴 6 旋转,冰淇淋制作原料在搅拌桨 7 的搅拌下进行充分混合,搅拌好的原料落到冰淇淋搅拌室 2 的底部,并通过斜板 12 可以将搅拌好的原料更好的流入出料口 14,并通过出料管 19 将搅拌好的原料输送到冰淇淋压缩机 4 内,搅拌好的原料经冰淇淋压缩机 4 压缩后冰淇淋制作即完成,并由取料口 18 取出制作完成的冰淇淋,如果制作的冰淇淋较多可通过储藏室 3,方便将制作好的冰淇淋进行储藏,可供长时间食用。

[0023] 最后应说明的是 :以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已,并不用于限制本实用新型,尽管参照前述实施例对本实用新型进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

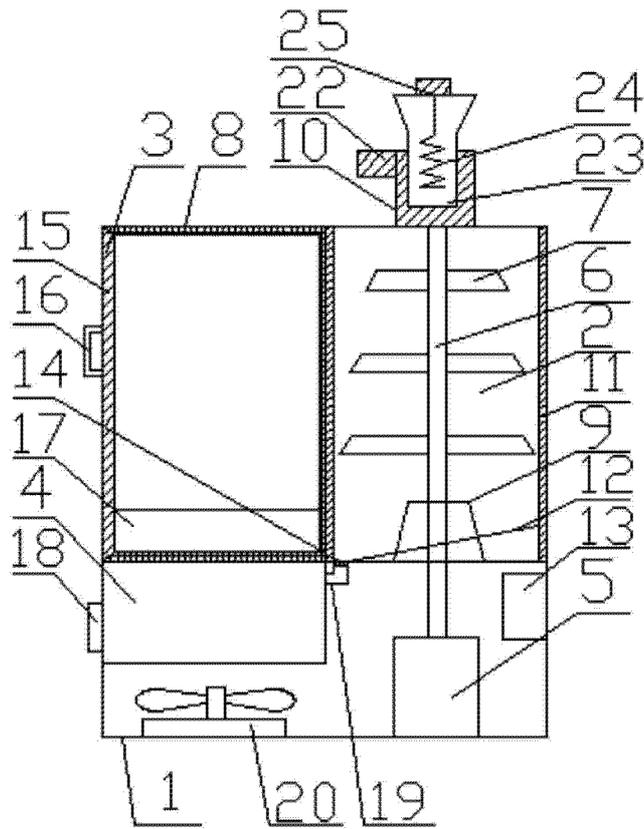


图 1

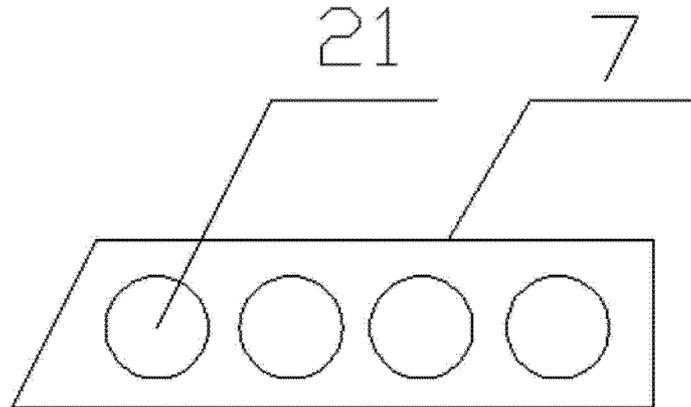


图 2