



(21) 申请号 201520678931. 7

(22) 申请日 2015. 09. 02

(73) 专利权人 昆明兴迎旭厨房设备有限公司

地址 650214 云南省昆明市昆明经济技术开发区云大西路 39 号新兴产业孵化区 A 幢 5 楼 5315

(72) 发明人 邢文江 周斌

(74) 专利代理机构 北京联瑞联丰知识产权代理
事务所(普通合伙) 11411

代理人 曾少丽

(51) Int. Cl.

A21C 1/06(2006. 01)

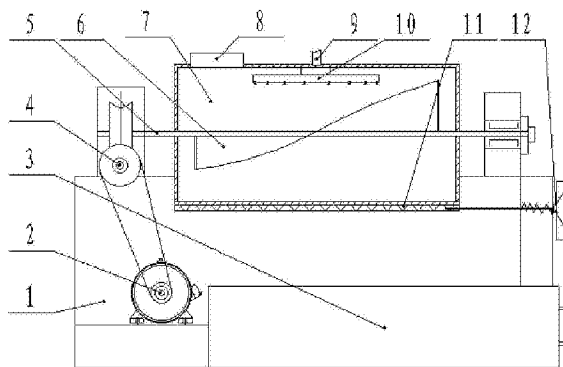
A21C 1/14(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称
和面机

(57) 摘要

本实用新型涉及一种面食制品的加工机械，具体涉及一种和面机。该和面机包括机架、电机、与电机依次连接的传动机构及转轴、机架上方的搅拌筒、设置在搅拌筒上的入料口和搅拌筒下方的收料箱，转轴穿过搅拌筒，转轴上设有搅拌桨叶，搅拌筒上设有进水管，内部设有与进水管相连通的导流管，导流管上设有若干细水雾喷头；搅拌筒内壁设有不粘层。该和面机结构简单合理，水从进水管中进到导流管，通过导流管上的细水雾喷头逐渐加入到面粉当中，揉和得到光滑的面团，和面机能耗更低，使用寿命更长。在和面机搅拌筒内壁上设置不粘层，不仅不粘面料、易清洗，而且和好的面干净卫生、无金属气味，口感较好，提高了产品的特性和质量。



1. 一种和面机,包括机架(1)、电机(2)、与电机(2)依次连接的传动机构(4)及转轴(5)、机架(1)上方的搅拌筒(7)、设置在搅拌筒(7)上的入料口(8)和搅拌筒(7)下方的收料箱(3),转轴(5)穿过搅拌筒(7),转轴(5)上设有搅拌桨叶(6),其特征在于,所述搅拌筒(7)上设有进水管(9),内部设有与进水管(9)相连通的导流管(10),导流管(10)上设有若干细水雾喷头;所述搅拌筒(7)内壁设有不粘层。

2. 根据权利要求1所述的和面机,其特征在于:所述的不粘层为特氟龙不粘涂料层或者超高分子量聚乙烯层。

3. 根据权利要求1或2所述的和面机,其特征在于:所述搅拌筒(7)为圆柱状,其底部外侧设有翻转板(11),翻转板(11)通过翻转机构(12)沿搅拌筒(7)圆周旋转。

4. 根据权利要求1或2所述的和面机,其特征在于:所述搅拌筒(7)为长方体状,其底部外侧设有翻转板(11),翻转板(11)通过翻转机构(12)沿搅拌筒(7)底部横向移动。

5. 根据权利要求1所述的和面机,其特征在于:所述的传动机构(4)包括传动带、相互啮合的传动蜗杆和涡轮,所述的传动带一端与安装在电机(2)输出轴上的带轮连接,另一端与传动蜗杆上的带轮连接;所述涡轮与转轴(5)通过键连接。

和面机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种面食制品的加工机械,具体涉及一种和面机。

背景技术

[0002] 和面机是制造面食制品的重要设备之一,特别是在面条、面包及馒头加工中被广泛应用。目前和面机的料筒上方通常设有进料口和进水口,和面机工作时,面粉和水分别从进料口和进水口一次性加入到料筒中,然后启动绞龙进行搅拌和面。把水一次性加入到面粉中带来的问题是,面粉不易揉和成团,揉成光滑的面团,绞龙需要消耗更多的能耗。此外现有和面机搅拌筒由金属材料加工而成,筒壁易生锈,和面不干净,易将金属渣粘接在面类食品中,即使采用不锈钢材质,和面也含有较重的金属气味,导致口感降低了很多,还会有一些面料粘附在筒壁上,不好清理。因此需要一种和面机来解决上述问题。

实用新型内容

[0003] 本实用新型针对现有技术的不足,提供了一种结构简单合理的和面机,其加工效率和自动化程度高,并能使面条保持较好的口感。

[0004] 本实用新型的技术方案是这样实现的:一种和面机包括机架、电机、与电机依次连接的传动机构及转轴、机架上方的搅拌筒、设置在搅拌筒上的入料口和搅拌筒下方的收料箱,转轴穿过搅拌筒,转轴上设有搅拌桨叶,其特征在于,所述搅拌筒上设有进水管,内部设有与进水管相连通的导流管,导流管上设有若干细水雾喷头;所述搅拌筒内壁设有不粘层。

[0005] 较优的,所述的不粘层为特氟龙不粘涂料层或者超高分子量聚乙烯层。

[0006] 较优的,所述搅拌筒为圆柱状,其底部外侧设有翻转板,翻转板通过翻转机构沿搅拌筒圆周旋转。

[0007] 较优的,所述搅拌筒为长方体状,其底部外侧设有翻转板,翻转板通过翻转机构沿搅拌筒底部横向移动。

[0008] 所述的传动机构包括传动带、相互啮合的传动蜗杆和涡轮,所述的传动带一端与安装在电机输出轴上的带轮连接,另一端与传动蜗杆上的带轮连接;所述涡轮与转轴通过键连接。

[0009] 本实用新型解决了背景技术中存在的缺陷,具有以下有益效果:

[0010] 本实用新型提供的和面机结构简单合理,水从进水管中进到导流管,通过导流管上的细水雾喷头逐渐加入到面粉当中,这样处理,使得面粉容易先粘结成小团然后在搅拌桨叶的搅拌下迅速的聚合在一起,揉和得到光滑的面团,和面机能耗更低,使用寿命更长。在和面机搅拌筒内壁上设置不粘层,不仅不粘面料、易清洗,而且和好的面干净卫生、无金属气味,口感较好,提高了产品的特性和质量。该和面机操作简单,生产效率高,可适用于餐饮企业、部队、机关、学校和企业食堂增加面制品的需要。

附图说明

[0011] 图 1 为和面机的结构示意图；

[0012] 图中：1- 机架，2- 电机，3- 收料箱，4- 传动机构，5- 转轴，6- 搅拌桨叶，7- 搅拌筒，8- 入料口，9- 进水管，10- 导流管，11- 翻转板，12- 翻转机构。

具体实施方式

[0013] 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。

[0014] 如图 1 所示的一种和面机实施例，包括机架 1、电机 2、与电机 2 依次连接的传动机构 4 及转轴 5、机架 1 上方的搅拌筒 7、设置在搅拌筒 7 上的入料口 8 和搅拌筒 7 下方的收料箱 3，转轴 5 穿过搅拌筒 7，转轴 5 上设有搅拌桨叶 6，其特征在于，搅拌筒 7 上设有进水管 9，内部设有与进水管 9 相连通的导流管 10，导流管 10 上设有若干细水雾喷头；搅拌筒 7 内壁设有不粘层。不粘层为特氟龙不粘涂料层或者超高分子量聚乙烯层。该不粘层卫生无毒性，不粘面料，还易清洗。搅拌筒 7 可以采用如下两种形状，一为圆柱状，其底部外侧设有翻转板 11，翻转板 11 通过翻转机构 12 沿搅拌筒 7 圆周旋转。或者搅拌筒 7 为长方体状，其底部外侧设有翻转板 11，翻转板 11 通过翻转机构 12 沿搅拌筒 7 底部横向平移。传动机构 4 包括传动带、相互啮合的传动蜗杆和涡轮，所述的传动带一端与安装在电机 2 输出轴上的带轮连接，另一端与传动蜗杆上的带轮连接；涡轮与转轴 5 通过键连接。

[0015] 本实用新型的工作过程是：和面机工作时，面粉先通过入料口 8 加入到搅拌筒 7 内，电机 2 通过传动带驱动传动蜗杆、涡轮使转轴 5 连同搅拌桨叶 6 旋转，进行拌和作用。然后水从进水管 9 中进到导流管 10，通过导流管 10 上的细水雾喷头逐渐加入到面粉当中。这样处理使得面粉容易先粘结成小团然后在搅拌桨叶的搅拌下迅速的聚合在一起，揉和得到光滑的面团。和面结束后，转动手柄，使翻转机构 12 运动，带动翻转板 11 翻转或平移，从而使面团落入收料箱 3 中进行收集。

[0016] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例而已，并不用以限制本实用新型，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。

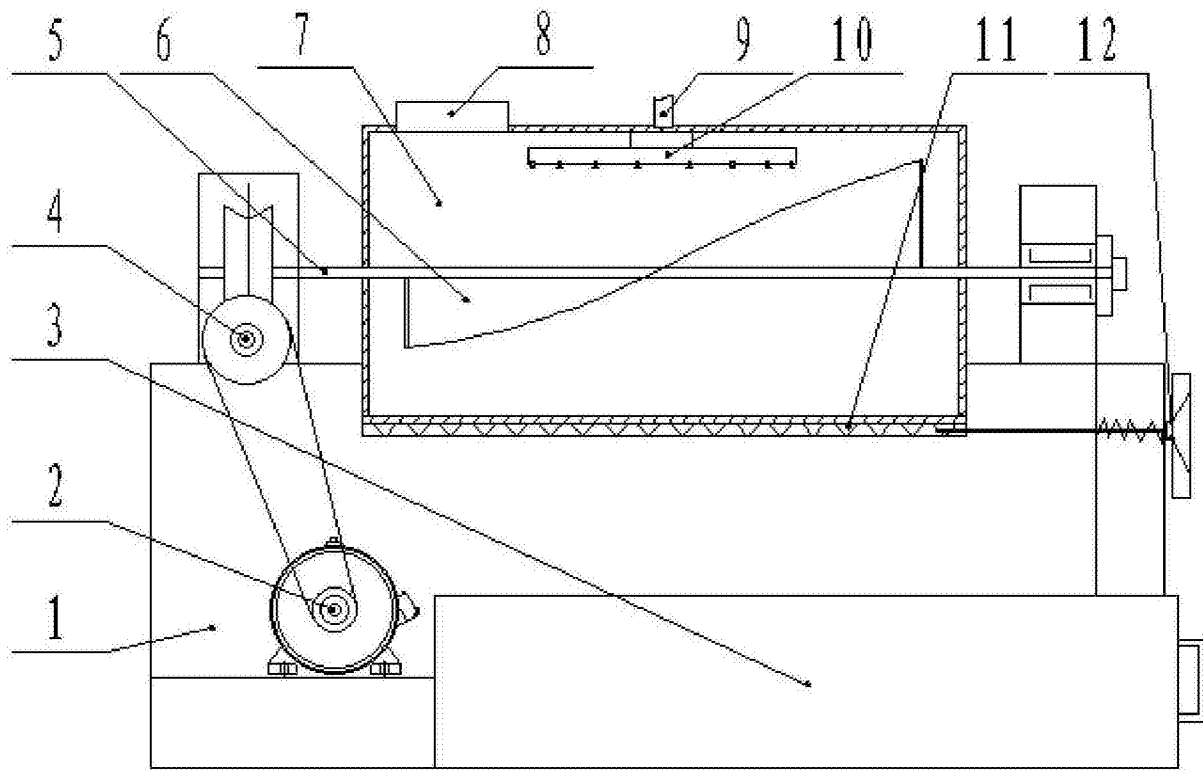


图 1