



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206721173 U

(45)授权公告日 2017. 12. 08

(21)申请号 201720528856.5

(22)申请日 2017.05.12

(73)专利权人 苏大旺

地址 665000 云南省普洱市景谷傣族彝族自治县大朝山东镇曼状村委会岔河组

(72)发明人 苏大旺

(74)专利代理机构 昆明盛鼎宏图知识产权代理
事务所(特殊普通合伙)
53203

代理人 王辉

(51)Int.Cl.

C12G 3/12(2006.01)

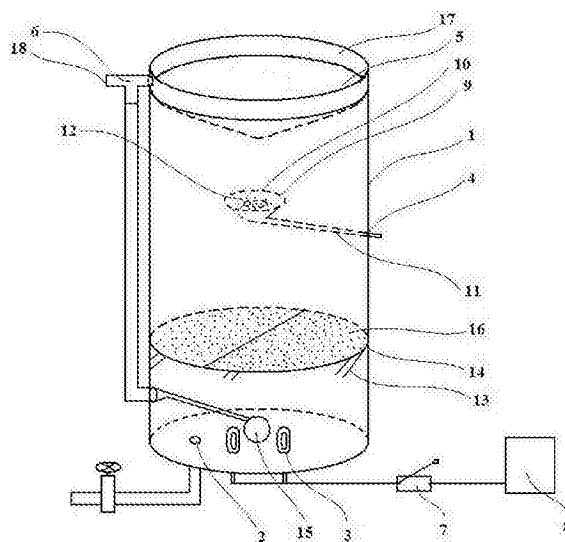
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

电加热烤酒设备

(57)摘要

本实用新型公开了一种电加热烤酒设备,该烤酒设备包括筒状的炉体、设置在炉体的顶部呈倒扣斗笠状的炉盖、设置在炉体中上部的出酒孔、设置在炉体内、底部的加热管和浮球阀装置、设置在炉体底部的排污管;在所述的炉盖边缘设置有炉盖围边;设置有三通阀,三通阀一端与炉盖围边连接,第二端通过管道与浮球阀装置连接,第三端为出水口;在呈倒扣斗笠状的炉盖正下方设置有漏酒勺,该漏酒勺包括碗型的勺头和小管制成的勺柄,勺头底部设置有小孔,勺柄在勺头底部与勺头固定连接,勺头底部的小孔悬空在小管一端口之上,小管的另一端口穿过出酒孔穿出。本实用新型烤酒即节能,环保又减轻劳动强度,小家庭作酒仿发挥粮食的更大利用率增加家庭收入。



1. 一种电加热烤酒设备,其特征在于,该烤酒设备包括筒状的炉体、设置在炉体的顶部呈倒扣斗笠状的炉盖、设置在炉体中上部的出酒孔、设置在炉体内、底部的加热管和浮球阀装置、设置在炉体底部的排污管;在所述的炉盖边缘设置有炉盖围边;设置有三通阀,三通阀一端与炉盖围边连接,第二端通过管道与浮球阀装置连接,第三端为出水口;在呈倒扣斗笠状的炉盖正下方设置有漏酒勺,该漏酒勺包括碗型的勺头和小管制成的勺柄,勺头底部设置有小孔,勺柄在勺头底部与勺头固定连接,勺头底部的小孔悬空在小管一端口之上,小管的另一端口穿过出酒孔穿出;该炉体内的加热管上方设置有支撑架,支撑架上设置均布有蒸汽孔的酒料托盘;所述的加热管通过开关与电源连接。

2. 根据权利要求1所述的电加热烤酒设备,其特征在于,所述的酒料托盘设置为两半结构。

3. 根据权利要求1所述的电加热烤酒设备,其特征在于,所述的浮球阀装置中的浮球采用不锈钢球。

4. 根据权利要求1所述的电加热烤酒设备,其特征在于,所述的炉体、炉盖选用不锈钢材质。

5. 根据权利要求1所述的电加热烤酒设备,其特征在于,所述的开关为具有温控防漏电保护功能的开关。

电加热烤酒设备

技术领域

[0001] 本实用新型属于一种烤酒设备结构技术领域,尤其是属于一种使用电加热水产生蒸汽,然后利用蒸汽蒸烤酒料的烤酒设备结构技术领域。

背景技术

[0002] 传统的酿酒过程中必须有浸泡、锅炉蒸煮、冷却、拌曲、发酵、蒸馏等一系列过程。这些过程对时间、人工的要求非常高,且每一步都不能出错,如有出错则这一批酿酒则以失败告终。所以能够将上述酿酒过程集中在一个设备中,以减少人工的投入,减少出错的机会是一个非常重要、有待解决的问题。

发明内容

[0003] 本实用新型正是为了解决上述问题缺陷,提供一种集合传统酿酒方法于一身,非常省时省力酿酒装置。

[0004] 本实用新型采用如下技术方案实现。

[0005] 电加热烤酒设备,该烤酒设备包括筒状的炉体、设置在炉体的顶部呈倒扣斗笠状的炉盖、设置在炉体中上部的出酒孔、设置在炉体内、底部的加热管和浮球阀装置、设置在炉体底部的排污管;在所述的炉盖边缘设置有炉盖围边;设置有三通阀,三通阀一端与炉盖围边连接,第二端通过管道与浮球阀装置连接,第三端为出水口;在呈倒扣斗笠状的炉盖正下方设置有漏酒勺,该漏酒勺包括碗型的勺头和小管制成的勺柄,勺头底部设置有小孔,勺柄在勺头底部与勺头固定连接,勺头底部的小孔悬空在小管一端口之上,小管的另一端口穿过出酒孔穿出;该炉体内的加热管上方设置有支撑架,支撑架上设置均布有蒸汽孔的酒料托盘;所述的加热管通过开关与电源连接。

[0006] 本实用新型所述的酒料托盘设置为两半结构,采用两半的结构目的在于便于在圆筒状的筒体内方便地铺设和取回托盘。

[0007] 本实用新型所述的浮球阀装置中的浮球采用不锈钢球,之所以采用不锈钢球目的在于其优良的耐高温性和不易腐蚀性。

[0008] 本实用新型所述的炉体、炉盖选用不锈钢材质。

[0009] 本实用新型所述的开关为具有温控防漏电保护功能的开关,采用如此开关的目的在于可以保持炉体内的温度,使其维持在一定温度区间,满足酿酒的需要;且由于炉体、炉盖等均采用的是金属材料,所以必须要求防漏电保护。

[0010] 本实用新型的有益效果为,1、该设备可以用电加热免去传统烧柴煤的污染,现代进入老龄化又加之燃料费剧高不降,用家庭用电加热煮酒饭,烤酒即节能环保又减轻劳动强度,小家庭作酒坊发挥粮食的更大利用率,又增加了家庭收入,改善家庭生活;2、酒糟下脚料可用来饲养鸡猪牛鸭鱼鹅,为绝佳的绿色饲料;3、本实用新型设备用电加热浮球阀自动加水防干烧,安全耐用恒温煮酒饭,烤酒省时省工,大大减轻劳动力;4、酒品质优良,密封设置出酒率高,集煮酒饭、烤酒一体机;5、不锈钢材料的使用,具有易清洗,无氧化,不影响

酒品的优点。

[0011] 下面结合附图和具体实施方式本实用新型做进一步解释。

附图说明

[0012] 图1为本实用新型结构示意图。

[0013] 图中:1-炉体;2-排污口;3-加热管;4-出酒孔;5-炉盖;6-三通阀;7-开关;8-电源;9-漏酒勺;10-勺头;11-勺柄;12-小孔;13-支撑架;14-酒料托盘;15-浮球阀装置;16-蒸汽孔;17-炉盖围边;18-出水口。

具体实施方式

[0014] 见图1所示。电加热烤酒设备,该烤酒设备包括筒状的炉体、设置在炉体的顶部呈倒扣斗笠状的炉盖、设置在炉体中上部的出酒孔、设置在炉体内、底部的加热管和浮球阀装置、设置在炉体底部的排污管;在所述的炉盖边缘设置有炉盖围边;设置有三通阀,三通阀一端与炉盖围边连接,第二端通过管道与浮球阀装置连接,第三端为出水口;在呈倒扣斗笠状的炉盖正下方设置有漏酒勺,该漏酒勺包括碗型的勺头和小管制成的勺柄,勺头底部设置有小孔,勺柄在勺头底部与勺头固定连接,勺头底部的小孔悬空在小管一端口之上,小管的另一端口穿过出酒孔穿出;该炉体内的加热管上方设置有支撑架,支撑架上设置均布有蒸汽孔的酒料托盘;所述的加热管通过开关与电源连接。

[0015] 本实用新型所述的酒料托盘设置为两半结构,采用两半的结构目的在于便于在圆筒状的筒体内方便地铺设和取回托盘。

[0016] 本实用新型所述的浮球阀装置中的浮球采用不锈钢球,之所以采用不锈钢球目的在于其优良的耐高温性和不易腐蚀性。

[0017] 本实用新型所述的炉体、炉盖选用不锈钢材质。

[0018] 本实用新型所述的开关为具有温控防漏电保护功能的开关,采用如此开关的目的在于可以保持炉体内的温度,使其维持在一定温度区间,满足酿酒的需要;且由于炉体、炉盖等均采用的是金属材料,所以必须要求防漏电保护。

[0019] 使用方法为,将酒料堆放在酒料托架上,将冷水由炉盖顶部处加入,此时由于炉体内没有水,不锈钢的浮球阀呈低位,炉盖上的水经三通阀、管道流入至炉体内部,当炉体内水位上升至浮球阀水平时,则不会有新的水注入,如此可以保证炉体内的水一直保持在要求的位置。开启开关,电热管加热水使其产生水蒸气,水蒸气对酒料托盘上的酒料进行一个蒸的过程,混合酒料的水蒸气向上运动,当遇到冷水作用的呈倒扣斗笠状的炉盖底部时,混合酒料的水蒸气发生冷凝作用,成为液态,滴落入漏酒勺内,然后经出酒孔留出,出酒孔处可以连接一个储酒罐进行储存。

[0020] 使用参数即优点,常用的炉体高80cm,直径60cm;酒料托盘距离炉体底部的高度为20cm,加热水位控制在10cm以内;。以加工60kg玉米为例,使用功率为6kw的电热管进行加热,仅需5小时,即消耗30度的电能即可完成。

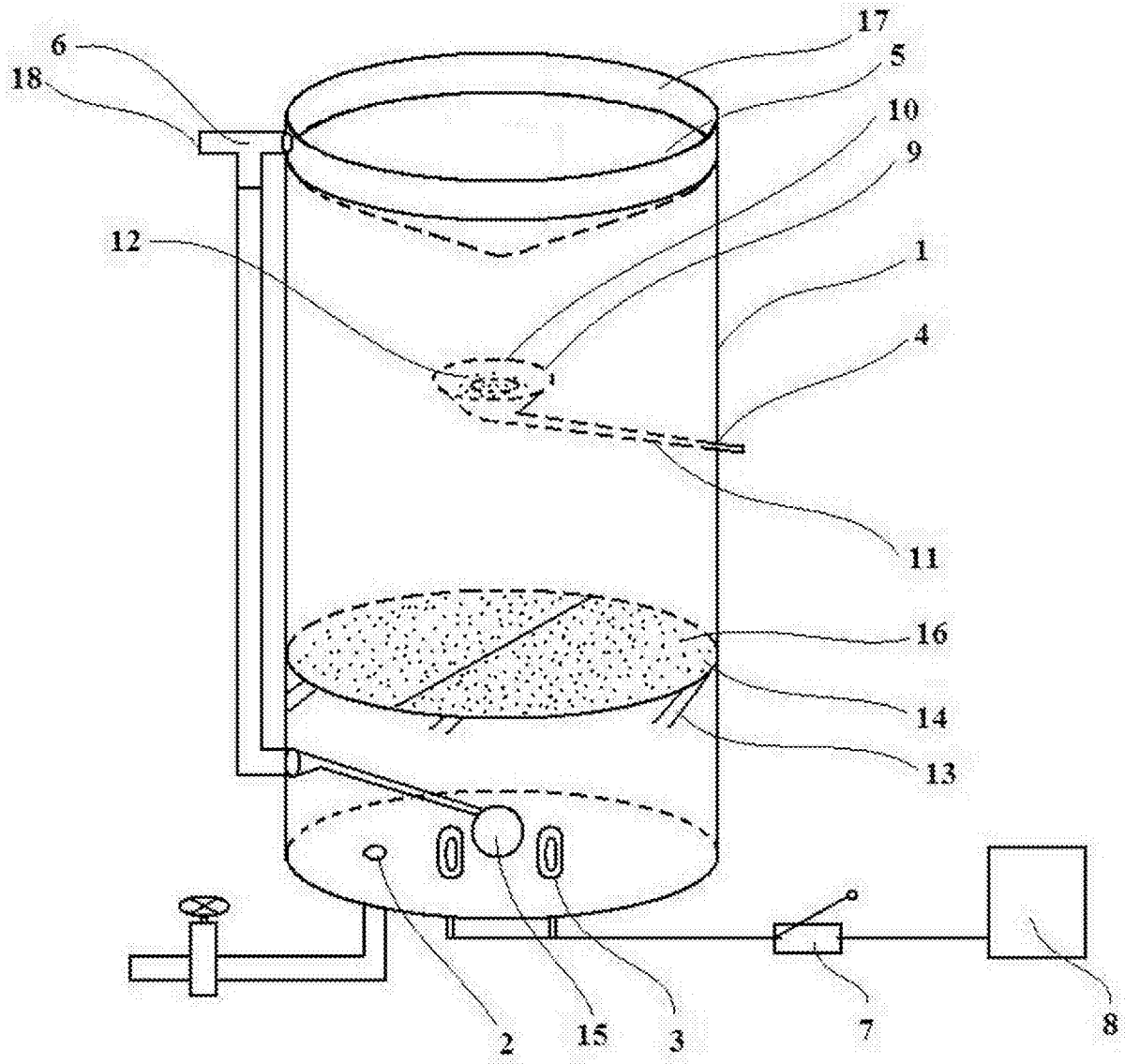


图1