



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201774932 U

(45) 授权公告日 2011.03.30

(21) 申请号 201020287731.6

(22) 申请日 2010.08.10

(73) 专利权人 诸城市中泰机械有限公司

地址 262200 山东省诸城市龙都工业园

(72) 发明人 郭树文

(74) 专利代理机构 潍坊正信专利事务所 37216

代理人 张曰俊

(51) Int. Cl.

A23N 12/08 (2006.01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

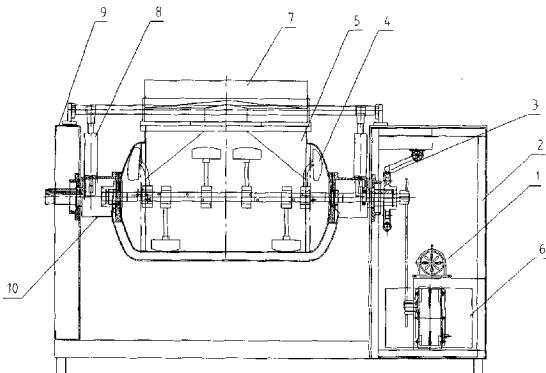
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 2 页

(54) 实用新型名称

全自动真空横轴卧式搅拌炒锅

(57) 摘要

本实用新型公开了一种全自动真空横轴卧式搅拌炒锅，主要由架体和锅体组成，其特征在于，在架体的一端设有液压站，在液压站中设有液压缸，液压缸与架体连接，在架体的一端设有电机和蜗轮蜗杆，蜗轮蜗杆连接搅拌翅；锅体通过筒体法兰固定在架体上，架体上的液压缸与液压盖两端的盖子轴连接。通过以上装置，液压缸利用液压推力反转液压盖，利用蜗轮蜗杆翻转锅体，易于进出原料节省人力，工作效率高，整个锅体均采用不锈钢材料，使用寿命长。



1. 全自动真空横轴卧式搅拌炒锅，主要由架体和锅体组成，其特征在于：在架体的一端设有液压站，在液压站中设有液压缸，液压缸与架体连接，在架体的一端设有电机和蜗轮蜗杆，蜗轮蜗杆连接搅拌翅；锅体通过筒体法兰固定在架体上，架体上的液压缸与液压盖两端的盖子轴连接。

全自动真空横轴卧式搅拌炒锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食品机械,确切的说是一种全自动真空横轴卧式搅拌炒锅。

背景技术

[0002] 现存的炒制企业众多,采用的炒锅也是种类繁多,有电炒锅、煤炒锅、蒸气锅等,但是,此类炒锅普通存在以下弊端:一是所有锅体的材质低劣,抛光处理效果差,所炒制的产品质量难以达到生产要求;二是结构不合理,使用性能不高,操作复杂,浪费人力;三是机械化程度高,炒制效果差,搅拌不均匀,工作效率低,不便于操作。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的便是提供一种搅拌均匀,物料在洁净的负压锅内作连续浓缩,在浓缩过程中,由人工操作按钮控制,按工艺要求,一次性地将物料加工完成。易于进出原料节省人力,易于操作,工作效率高的全自动真空横轴卧式搅拌炒锅。

[0004] 为达到以上目的,全自动真空横轴卧式搅拌炒锅,主要由架体和锅体组成,其特征在于,在架体的一端设有液压站,在液压站中设有液压缸,液压缸与架体连接,在架体的一端设有电机和蜗轮蜗杆,蜗轮蜗杆连接搅拌翅;锅体通过筒体法兰固定在架体上,架体上的液压缸与液压盖两端的盖子轴连接。

[0005] 通过以上装置,搅拌翅可确保锅内无任何搅拌死点,液压缸利用液压推力反转液压盖,利用蜗轮蜗杆翻转锅体,易于进出原料节省人力,工作效率高,整个锅体均采用不锈钢材料,使用寿命长。

附图说明

[0006] 现结合附图对本实用新型作进一步的说明

[0007] 图1为本实用新型主视图

[0008] 图2为本实用新型俯视图

[0009] 图3为本实用新型左视图

[0010] 图中 1、电机 2、架体 3、蜗轮蜗杆 4、搅拌翅 5、锅体 6、液压站 7、液压盖 8、液压缸 9、支架 10、筒体法兰

具体实施方式

[0011] 如图1、图2、图3所示,全自动真空横轴卧式搅拌炒锅,主要由架体2和锅体5组成,在架体一端设有液压站6,在液压站6上设有液压缸8,液压缸8的一端与液压盖7连接,在架体2的一端设有电机1和蜗轮蜗杆3,蜗轮蜗杆3连接搅拌翅4,液压缸8的伸缩可带动液压盖7做翻转,蜗轮蜗杆3带动锅体5翻转,以方便原料的更换;锅体5通过筒体法兰10固定在架体2上,架体2上的蜗轮蜗杆3与锅体5一端的筒体法兰10连接,从而实现锅体5的自动翻转,方便物料的导出。

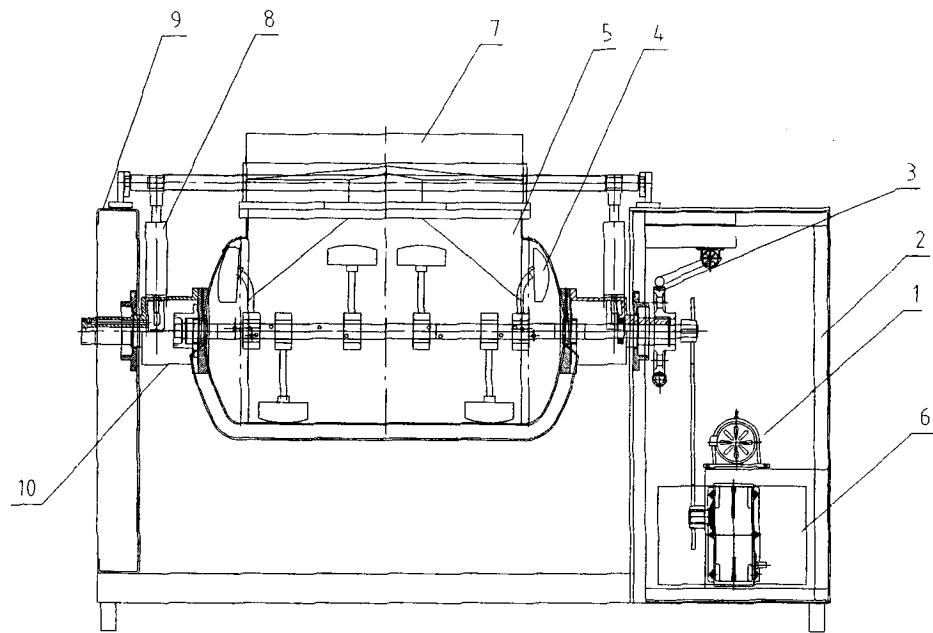


图 1

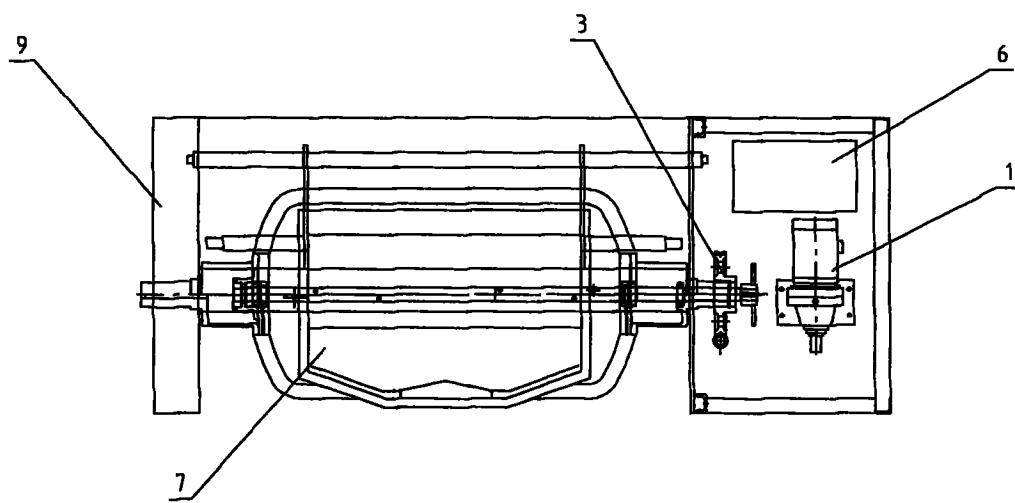


图 2

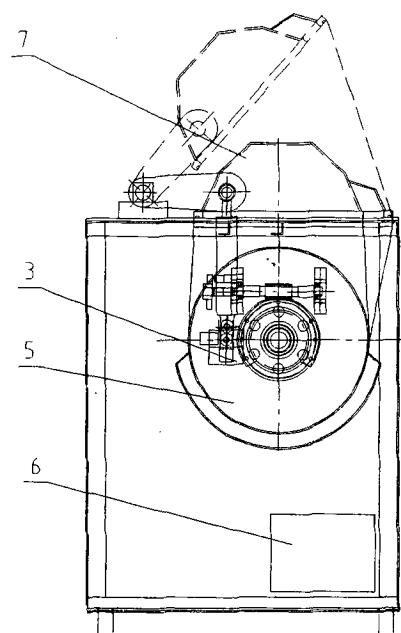


图 3