(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 220571525 U
(45)授权公告日 2024.03.12

(21)申请号 202322262300.4

(22)申请日 2023.08.22

(73)专利权人 德阳市杨麻婆食品科技有限公司
地址 618300 四川省德阳市广汉市潮州路二段16号1号厂房

(72)发明人 高亮 杨礼学 钟南荣 官莉莉

(74)专利代理机构 北京奥肯律师事务所 11881
专利代理师 岳笑一

(51)Int.Cl.
A23P 30/10(2016.01)
A23L 11/45(2021.01)

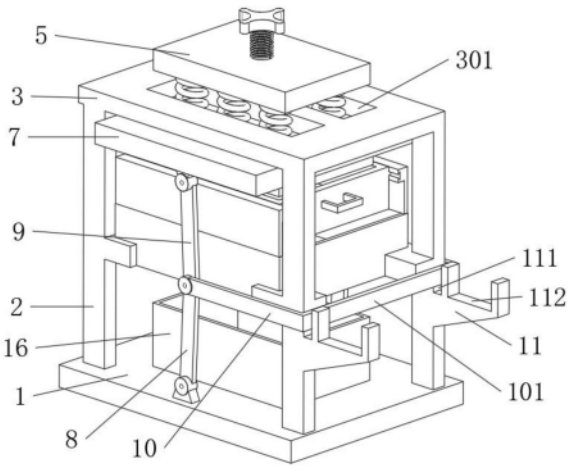
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种豆腐脱水成型装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种豆腐脱水成型装置，涉及豆腐制作技术领域，包括底座，所述底座的上端四角处均固定连接有若干支撑杆，所述支撑杆的顶端固定连接有支撑台，支撑台的内部开设有弹簧孔，支撑台的上端中心处设置有螺纹杆，螺纹杆的上端固定连接有把手。本实用新型通过设置了螺旋杆，通过旋转把手，可调节支撑台与支撑板之间的距离，从而调节压紧弹簧的压缩程度，从而实现压块对豆腐的压紧力的调节，同时设置了第一转动杆与第二转动杆，只需费较小的力拉动拉杆放置到第二放置槽内，控制第一转动杆与第二转动杆连接处向右移动，就可以使压台受到压紧弹簧的推力向下推动压块，使压块压紧豆腐使其脱水，操作简单方便并且省力。



CN 220571525 U

1.一种豆腐脱水成型装置,包括底座(1),其特征在于:所述底座(1)的上端四角处均固定连接有若干支撑杆(2),所述支撑杆(2)的顶端固定连接有支撑台(3),所述支撑台(3)的内部开设有弹簧孔(301),所述支撑台(3)的上端中心处转动连接有螺纹杆(4),所述螺纹杆(4)的上端固定连接有把手(401),所述底座(1)的上表面前后两端中心处均转动连接有第一转动杆(8),所述第一转动杆(8)的末端转动连接有第二转动杆(9)与第三转动杆(10),所述第二转动杆(9)的末端转动连接有压台(7),所述压台(7)的上端与弹簧孔(301)的内部固定连接有若干压紧弹簧(6),所述压紧弹簧(6)的上端固定连接有支撑板(5),所述支撑板(5)的中心处与螺纹杆(4)的表面螺纹连接。

2.根据权利要求1所述的一种豆腐脱水成型装置,其特征在于:两根所述第三转动杆(10)的末端设置有拉杆(101),右端两根所述支撑杆(2)的右侧与拉杆(101)的下方固定连接有放置块(11),所述放置块(11)的上端开设有第一放置槽(111)与第二放置槽(112),所述第一放置槽(111)位于第二放置槽(112)的左方。

3.根据权利要求1所述的一种豆腐脱水成型装置,其特征在于:所述支撑杆(2)的中间位置处固定安装有接水斗(12),所述接水斗(12)的上端前后两侧均固定安装有侧板(13),两个所述侧板(13)的内侧滑动连接有脱水箱(14),所述脱水箱(14)的表面均开设有若干脱水孔(141),所述接水斗(12)的底部中心处设置有出口(15)。

4.根据权利要求1所述的一种豆腐脱水成型装置,其特征在于:所述底座(1)的上端设置有接水箱(16)。

5.根据权利要求1所述的一种豆腐脱水成型装置,其特征在于:所述压台(7)的底端固定安装有压块(701)。

6.根据权利要求3所述的一种豆腐脱水成型装置,其特征在于:所述侧板(13)的左端固定连接有定位板(131)。

一种豆腐脱水成型装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及豆腐制作技术领域,具体是涉及一种豆腐脱水成型装置。

背景技术

[0002] 豆腐是一种营养丰富又历史悠久的食材,大众对豆腐的喜爱推动了豆腐制作工艺的前进和发展。豆腐主要的生产过程一是制浆,即将大豆制成豆浆;二是凝固成形,即豆浆在热与凝固剂的共同作用下凝固成含有大量水分的凝胶体,即豆腐。豆腐在成型前为豆腐花形态,松散且含有大量水分,这就需要对其压紧进行脱水。

[0003] 现有技术中对豆腐的压紧程度往往不可调节,对豆腐压紧的力单一,在压制体积或水分含量不同的豆腐时,容易产生压紧力不足或压紧力过大的情况,豆腐成型的效率将大大降低,而且现有的豆腐成型装置,操作人员在对豆腐进行压制时,往往比较费力。

实用新型内容

[0004] 为解决上述技术问题,提供一种豆腐脱水成型装置,解决了上述的目前的现有技术中对豆腐的压紧程度往往不可调节,对豆腐压紧的力单一,脱水后豆腐的成品效果就会单一,不能满足人们对豆腐口感的多样化需求,而且现有技术中无需耗电的豆腐成型装置,操作时往往比较费力的问题。

[0005] 为达到以上目的,本实用新型采用的技术方案为:一种豆腐脱水成型装置,包括底座,所述底座的上端四角处均固定连接有若干支撑杆,所述支撑杆的顶端固定连接有支撑台,所述支撑台的内部开设有弹簧孔,所述支撑台的上端中心处设置有螺纹杆,所述螺纹杆的上端固定连接有把手,所述底座的上表面前后两端中心处均转动连接有第一转动杆,所述第一转动杆的末端转动连接有第二转动杆与第三转动杆,所述第二转动杆的末端转动连接有压台,所述压台的上端对应弹簧孔的位置处固定连接有若干压紧弹簧,所述压紧弹簧的上端固定连接有支撑板,所述支撑板的中心处与螺纹杆螺纹连接。

[0006] 优选的,右端的两根所述支撑杆的右侧与拉杆的下方固定连接有放置块,所述放置块的上端开设有第一放置槽与第二放置槽,所述第一放置槽位于第二放置槽的左方,两根所述第三转动杆的末端设置有拉杆。

[0007] 优选的,所述支撑杆的中间位置处固定安装有接水斗,所述接水斗的上端前后两侧均固定安装有侧板,两个所述侧板的内侧滑动连接有脱水箱,所述脱水箱的底部、左侧及前后侧表面均等距开设有脱水孔,所述接水斗的底部中心处设置有出口。

[0008] 优选的,所述底座的上端设置有接水箱。

[0009] 优选的,所述压台的底端固定安装有压块。

[0010] 优选的,所述侧板的左端固定连接有定位板。

[0011] 与现有技术相比,本实用新型的优点在于:本实用新型通过设置了螺旋杆,通过旋转把手,可调节支撑台与支撑板之间的距离,从而调节压紧弹簧的压缩程度,从而实现压块对豆腐的压紧力的调节,同时设置了第一转动杆与第二转动杆,只需费较小的力拉动拉杆

放置到第二放置槽内,控制第一转动杆与第二转动杆连接处向右移动,就可以使压台受到压紧弹簧的推力向下推动压块,使压块压紧豆腐使其脱水,操作简单方便,极大提高了豆腐成型的效率。

附图说明

[0012] 图1为本实用新型的立体结构示意图;

[0013] 图2为本实用新型另一视角下的立体结构示意图;

[0014] 图3为本实用新型压紧机构的结构示意图;

[0015] 图4为本实用新型中脱水箱的内部结构示意图。

[0016] 图中标号为:1、底座;2、支撑杆;3、支撑台;301、弹簧孔;4、螺纹杆;401、把手;5、支撑板;6、压紧弹簧;7、压台;701、压块;8、第一转动杆;9、第二转动杆;10、第三转动杆;101、拉杆;11、放置块;111、第一放置槽;112、第二放置槽;12、接水斗;13、侧板;131、定位板;14、脱水箱;141、脱水孔;15、出口;16、接水箱。

具体实施方式

[0017] 以下描述用于揭露本实用新型以使本领域技术人员能够实现本实用新型。以下描述中的优选实施例只作为举例,本领域技术人员可以想到其他显而易见的变型。

[0018] 参照图1-4所示,一种豆腐脱水成型装置,包括底座1,底座1的上端四角处均固定连接有若干支撑杆2,支撑杆2的顶端固定连接有支撑台3,支撑台3的内部开设有弹簧孔301,支撑台3的上端中心处设置有螺纹杆4,螺纹杆4的上端固定连接有把手401,底座1的上表面前后两端中心处均转动连接有第一转动杆8,第一转动杆8的末端转动连接有第二转动杆9与第三转动杆10,第二转动杆9的末端转动连接有压台7,压台7的上端对应弹簧孔301的位置处固定连接有若干压紧弹簧6,压紧弹簧6的上端固定连接有支撑板5,支撑板5的中心处与螺纹杆4螺纹连接,通过旋转把手401,可调节支撑台3与支撑板5之间的距离,从而调节压紧弹簧6的压缩程度,从而调节压块701对豆腐的压紧力。

[0019] 参照图1所述,在本实施中,右端的两根支撑杆2的右侧与拉杆101的下方固定连接有放置块11,放置块11的上端开设有第一放置槽111与第二放置槽112,第一放置槽111位于第二放置槽112的左方,并且第一放置槽111的大小刚好使拉杆101卡在其中,第二放置槽112的长度比第一放置槽111大一些,两根第三转动杆10的末端设置有拉杆101,当拉杆101放置到第一放置槽111,第一转动杆8与第二转动杆9就可将压台7与压块701支撑起来,此时脱水箱14便可在侧板13中滑动,当拉杆101放置到第二放置槽112时,压块便受到弹簧的作用向下压紧豆腐,使其脱水。

[0020] 参照图4所示,在本实施中,支撑杆2的中间位置处固定安装有接水斗12,接水斗12的上端前后两侧均固定安装有侧板13,两个侧板13的内侧滑动连接有脱水箱14,脱水箱14的底部、左侧及前后侧表面均等距开设有脱水孔141,豆腐中压出的水分将从脱水孔141中流出,并且落入接水斗12中,接水斗12的底部中心处设置有出口15,水分将从出口15落下。

[0021] 参照图1所示,在本实施中,底座1的上端设置有接水箱16,从出口15中落下的水分将落入接水箱16中。

[0022] 参照图3所示,在本实施中,压台7的底端固定安装有压块701。

[0023] 参照图2所示,在本实施中,侧板13的左端固定连接有定位板131,定位板131用于确定脱水箱14的位置,使脱水箱14与压块701对齐。

[0024] 工作原理:将拉杆101卡在第一放置槽111内,将脱水箱14滑出侧板13,将待脱水的豆腐倒入脱水箱14中,再将脱水箱14滑入侧板13,并且靠紧定位板131,将拉杆101拉起并放入第二放置槽112内,压块701受到压紧弹簧6的推力向下压紧豆腐,使其脱水,豆腐中压出的水分将从脱水孔141中流出,并且落入接水斗12中,接水斗12的底部中心处设置有出口15,水分将从出口15落下,从出口15中落下的水分将落入接水箱16中,脱水完毕时,将拉杆101卡入第一放置槽111内,将脱水箱14滑出,然后将豆腐取出。

[0025] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理、主要特征和本实用新型的优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型的范围内。本实用新型要求的保护范围由所附的权利要求书及其等同物界定。

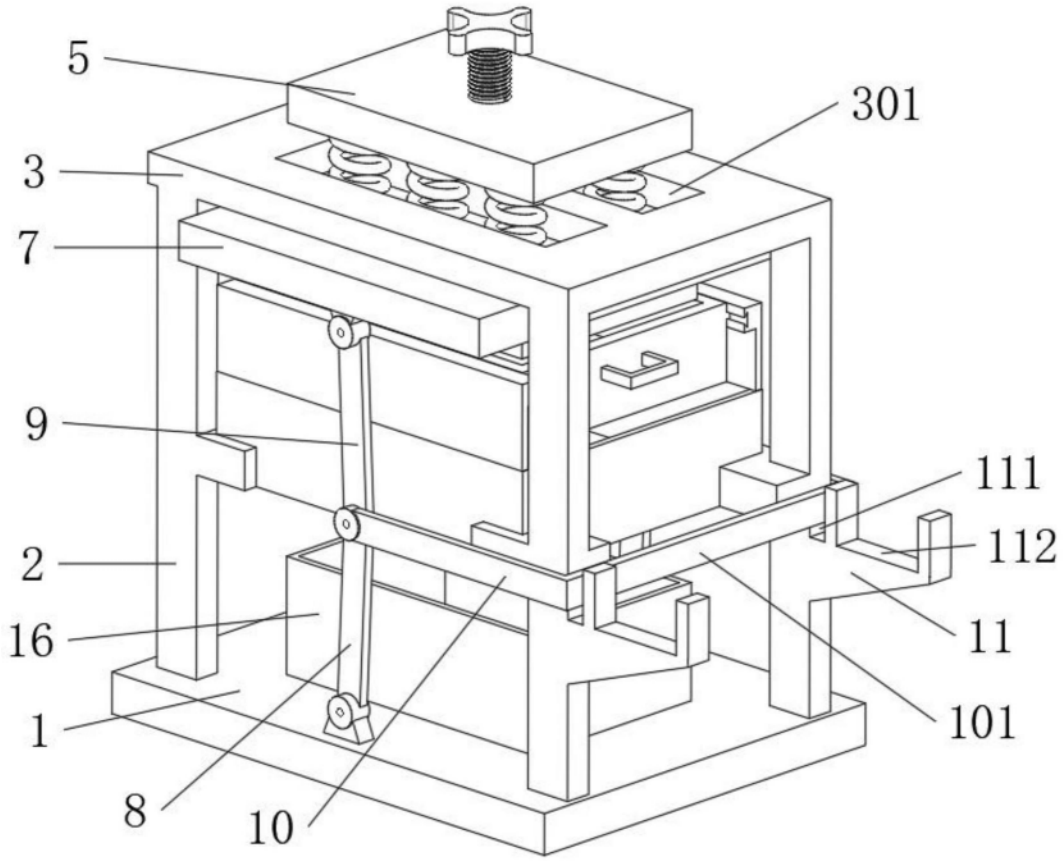


图1

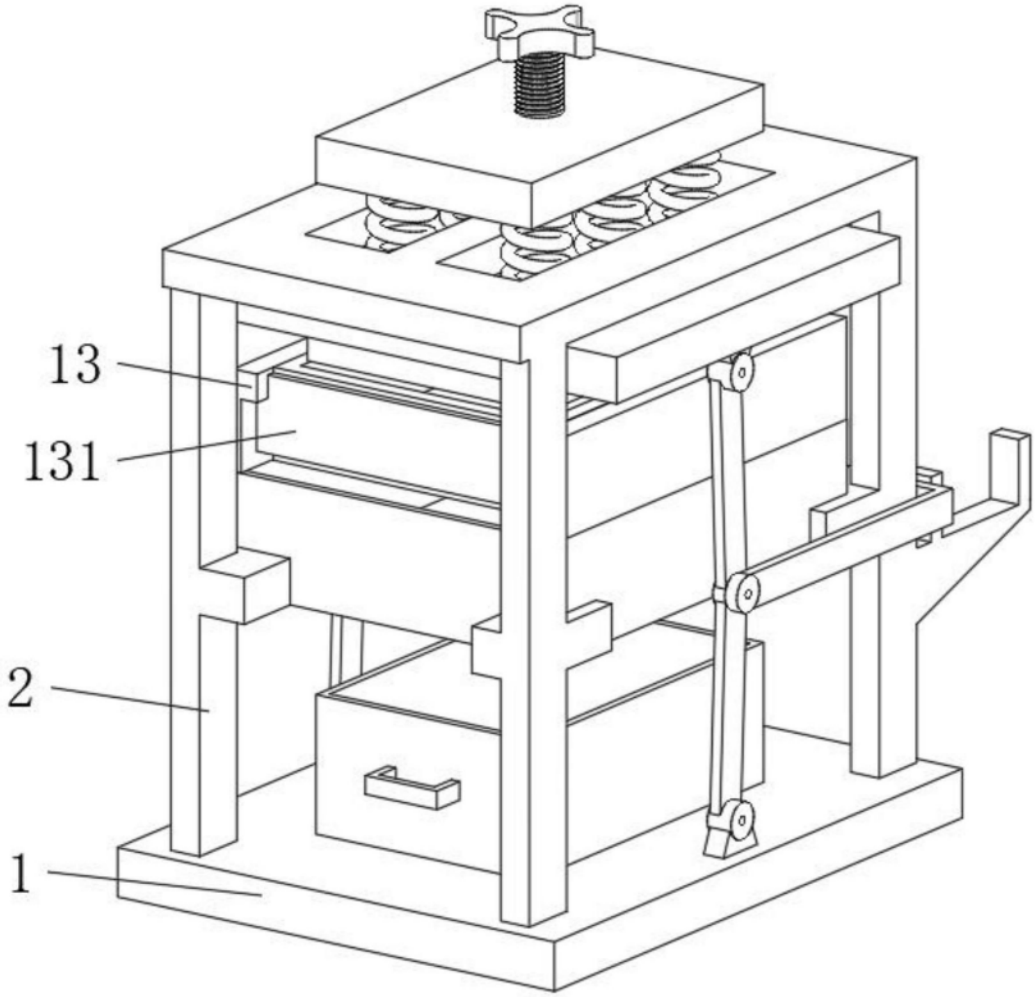


图2

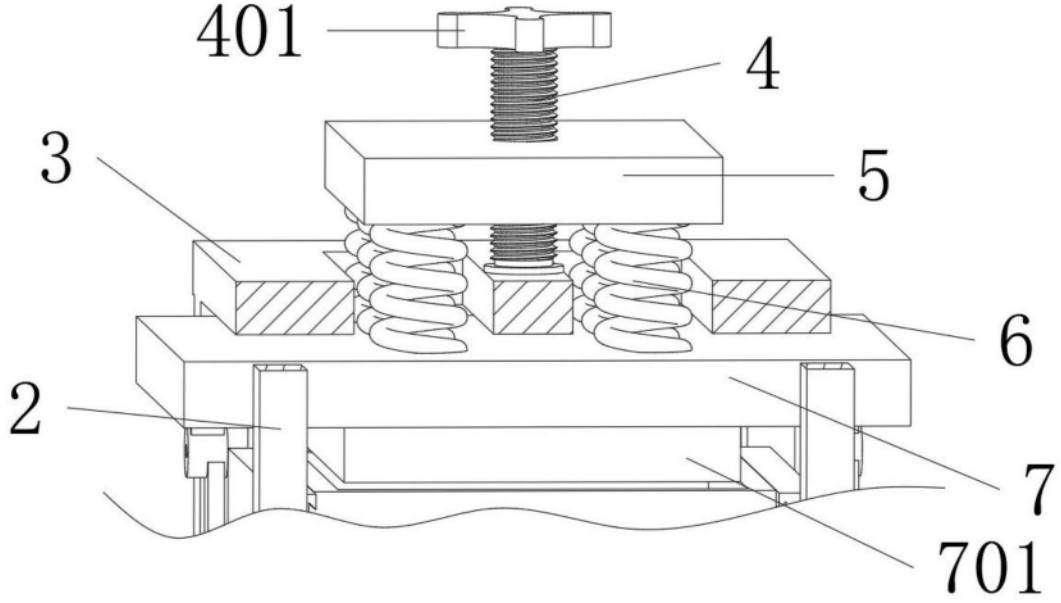


图3

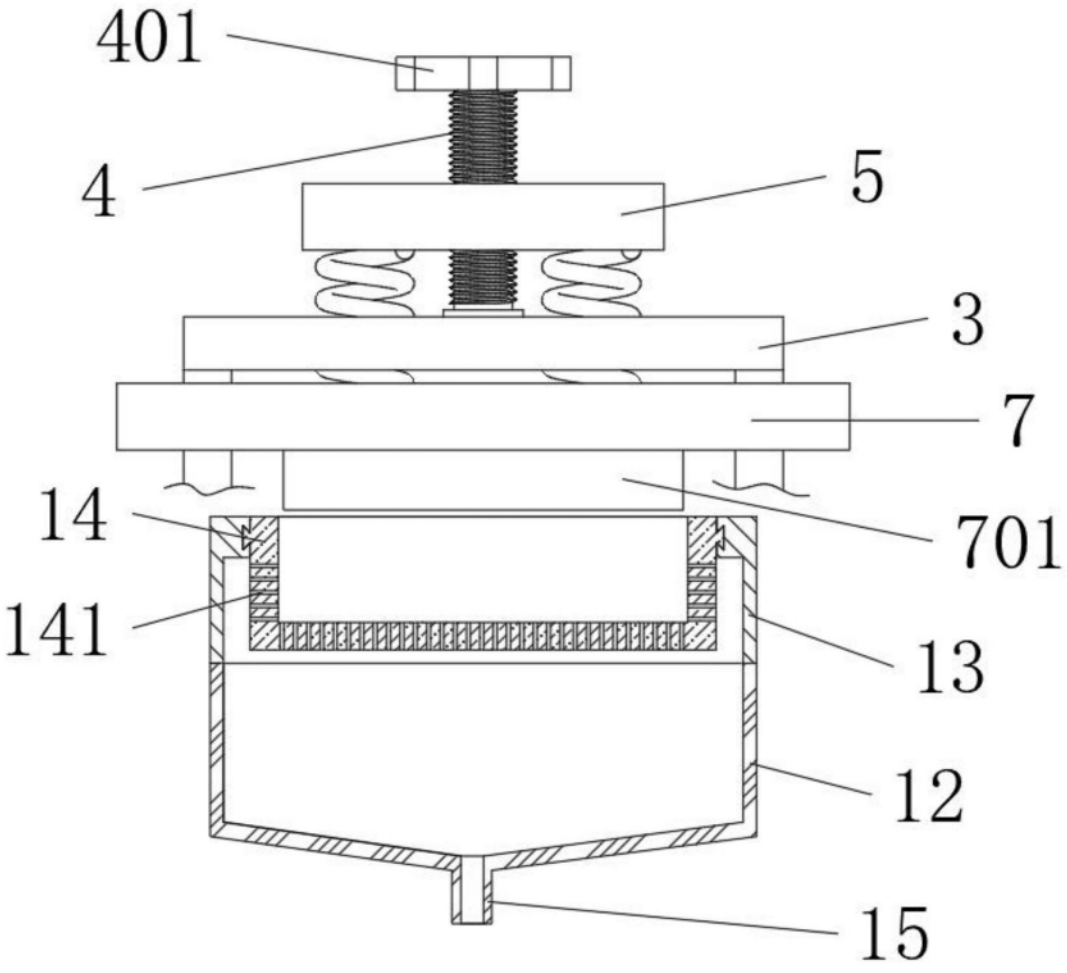


图4