



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 220859385 U

(45) 授权公告日 2024. 04. 30

(21) 申请号 202321516050.6

(22) 申请日 2023.06.14

(73) 专利权人 铁骑力士食品有限责任公司
地址 621000 四川省绵阳市三台县芦溪工
业发展集中区
专利权人 西南科技大学

(72) 发明人 朱丽萍 严鸿林 周建川

(74) 专利代理机构 四川省天策知识产权代理有
限公司 51213
专利代理师 赵以鹏

(51) Int. Cl.
A23P 30/00 (2016.01)
A23L 15/00 (2016.01)

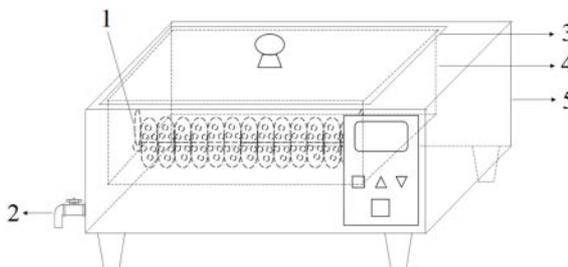
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,包括:恒温水浴锅,所述恒温水浴锅内设有用于对水加热的内腔;所述恒温水浴锅的顶部开设有与内腔连通的安装口;调料桶,所述调料桶通过所述安装口内嵌在所述内腔内;装蛋容器,所述装蛋容器设置在所述调料桶内。通过应用本申请的实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,能生产出颜色、口感均匀的风味无壳溏心蛋。



1. 一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,包括:
恒温水浴锅,所述恒温水浴锅内设有用于对水加热的内腔;所述恒温水浴锅的顶部开设有与内腔连通的安装口;
调料桶,所述调料桶通过所述安装口内嵌在所述内腔内;
装蛋容器,所述装蛋容器设置在所述调料桶内。
2. 根据权利要求1所述的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,所述装蛋容器包括下半壳和上半壳,所述下半壳和上半壳一侧转动连接,下半壳和上半壳的另一侧卡扣连接,所述下半壳和上半壳闭合后形成一个用于容纳蛋的空间;所述下半壳和上半壳上开设有若干贯穿的通孔。
3. 根据权利要求2所述的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,所述下半壳内设有若干独立的下半腔,所述上半壳内设有若干独立的上半腔,每个上半腔和下半腔扣合后均形成一个用于容纳蛋的空间。
4. 根据权利要求3所述的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,所述下半壳的左右两侧分别设有吊耳,所述调料桶内设有与所述吊耳相配合的吊钩,所述装蛋容器通过吊耳和吊钩的配合实现固定。
5. 根据权利要求3所述的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,所述调料桶还包括桶盖,所述桶盖用于将所述安装口遮盖。
6. 根据权利要求3所述的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,所述内腔的底部设有出水阀。
7. 根据权利要求3所述的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,其特征在于,所述调料桶的底部成矩形。

一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及溏心蛋制作技术领域,更具体的说是涉及一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置。

背景技术

[0002] 溏心蛋产品在我国开始工业化生产的时间仅仅只有不到5年,加工设备的更新迭代非常慢,目前国内对溏心蛋产品的需求是与日俱增的,对快速研发新口味的溏心蛋的需求旺盛,迫切的需要进行快速的研发。

[0003] 目前尚未见有专门适用于无壳溏心蛋卤制的设备和装置,非常影响生产样品的效率,且由于溏心蛋制作工艺的特殊性使得溏心蛋比全熟鸡蛋的蛋白水分含量更高、蛋白更嫩,使用常规器具卤制无壳溏心蛋会导致蛋与蛋之间堆叠从而产生大量的破损,增加了生产成本,同时由于无壳溏心蛋在卤水中蛋体有部分并不能完全浸泡在卤汁中(部分蛋体外露在空气中),从而导致卤制颜色不均匀、盐味也不均匀。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,以期解决背景技术中的技术问题。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用以下技术方案:

[0006] 一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,包括:恒温水浴锅,所述恒温水浴锅内设有用于对水加热的内腔;所述恒温水浴锅的顶部开设有与内腔连通的安装口;调料桶,所述调料桶通过所述安装口内嵌在所述内腔内;装蛋容器,所述装蛋容器设置在所述调料桶内。

[0007] 在一些实施例中,所述装蛋容器包括下半壳和上半壳,所述下半壳和上半壳一侧转动连接,下半壳和上半壳的另一侧卡扣连接,所述下半壳和上半壳闭合后形成一个用于容纳蛋的空间;所述下半壳和上半壳上开设有若干贯穿的通孔。

[0008] 在一些实施例中,所述下半壳内设有若干独立的下半腔,所述上半壳内设有若干独立的上半腔,每个上半腔和下半腔扣合后均形成一个用于容纳蛋的空间。

[0009] 在一些实施例中,所述下半壳的左右两侧分别设有吊耳,所述调料桶内设有与所述吊耳相配合的吊钩,所述装蛋容器通过吊耳和吊钩的配合实现固定。

[0010] 在一些实施例中,所述调料桶还包括桶盖,所述桶盖用于将所述安装口遮盖。

[0011] 在一些实施例中,所述内腔的底部设有出水阀。

[0012] 在一些实施例中,所述调料桶的底部成矩形。

[0013] 本实用新型与现有技术相比具有的有益效果是:

[0014] 通过应用本申请的实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,能生产出颜色、口感均匀的风味无壳溏心卤蛋,极大的提高生产效率、降低生产成本,同时该装置可以过滤汁液便于溏心蛋后续包装加工,适合于实验室环境条件下卤制无壳溏心蛋。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型的立体结构示意图。

[0016] 图2为装蛋容器的示意图。

具体实施方式

[0017] 为使本申请的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本申请的优选实施例中的附图,对本申请实施例中的技术方案进行更加详细的描述。在附图中,自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的部件或具有相同或类似功能的部件。所描述的实施例是本申请一部分实施例,而不是全部的实施例。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的,旨在用于解释本申请,而不能理解为对本申请的限制。基于本申请中的实施例,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,都属于本申请保护的范围。

[0018] 下面结合附图对本申请的实施例进行详细说明。

[0019] 在本申请的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”应作广义理解,例如,可以使固定连接,也可以是通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通或者两个元件的相互作用关系。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本申请中的具体含义。

[0020] 在本申请的描述中,需要理解的是,术语“上”、“下”、“前”、“后”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或者位置关系为基于附图的方位或位置关系,仅是为了便于描述本申请和简化描述,而不是指示或者暗示所指的装置或者元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本申请的限制。

[0021] 此外,术语“包括”和“具有”以及他们的任何变形,意图在于覆盖不排他的包含,例如,包含了一系列步骤或单元的过程、方法、系统、产品或显示不必限于清楚地列出的那些步骤或单元,而是可包括没有清楚地列出的或对于这些过程、方法、产品或显示固有的其它步骤或单元。

[0022] 以下将结合图1-2,对本申请实施例所涉及的一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置进行详细说明。值得注意的是,以下实施例,仅仅用于解释本申请,并不构成对本申请的限定。

[0023] 实施例1:

[0024] 如图1-2所示,一种实验室专用无壳溏心蛋卤制装置,包括:恒温水浴锅5,调料桶3,装蛋容器1,所述恒温水浴锅内设有用于对水加热的内腔4;所述内腔的底部设有出水阀2。便于通过出水阀将内腔中的水排出。所述恒温水浴锅的顶部开设有与内腔连通的安装口;所述调料桶通过所述安装口内嵌在所述内腔内;所述装蛋容器设置在所述调料桶内。

[0025] 所述恒温水浴锅用于对水进行加热至预设温度,并且可以对水温实时进行升高或者降低;并且水温可以通过显示屏显示。

[0026] 调料桶的外沿翻边设置,搭接在安装口上,使得调料桶能浸没在恒温水浴锅的内腔内,便于通过内腔中的热水将调料桶内盛放的卤水加热,进而实现无壳溏心蛋在卤水中入味。

[0027] 在一些实施例中,所述装蛋容器包括下半壳7和上半壳6,所述下半壳和上半壳一侧转动连接,下半壳和上半壳的另一侧卡扣连接,所述下半壳和上半壳闭合后形成一个用

于容纳蛋的空间;所述下半壳和上半壳上开设有若干贯穿的通孔9。所述下半壳内设有若干独立的下半腔,所述上半壳内设有若干独立的上半腔,每个上半腔和下半腔扣合后均形成一个用于容纳蛋的空间。

[0028] 本申请提供的装蛋容器,可以一次容纳多只蛋,每个蛋有单独的容纳腔,上半壳和下半壳可以打开,依次装蛋或取蛋,闭合时通过卡扣实现固定连接,然后将装蛋容器通过吊耳8挂在调料桶内设有吊钩上,所述装蛋容器通过吊耳和吊钩的配合实现固定。确保装蛋容器完全浸没在卤水中,而不会使得蛋由于收到浮力而有部分漏出在卤水外,确保溏心卤蛋颜色、口感一致性好。当需要取出装蛋容器时,从吊钩上取下吊耳,通过吊耳即可将撞蛋容器取出。

[0029] 上半壳和下半壳上开设的通孔,可以让卤水充分的将蛋包裹入味,同时该装置可以过滤汁液便于溏心蛋后续包装加工。

[0030] 在一些实施例中,所述调料桶还包括桶盖,所述桶盖用于将所述安装口遮盖。便于通过桶盖将调料桶内密封。

[0031] 在一些实施例中,所述调料桶的底部成矩形。呈矩形设置的调料桶与多个下半壳的距离相等。便于提高多个并排设置的上半壳和下半壳形成的容纳腔中的蛋的受热温度的一致性。

[0032] 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、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

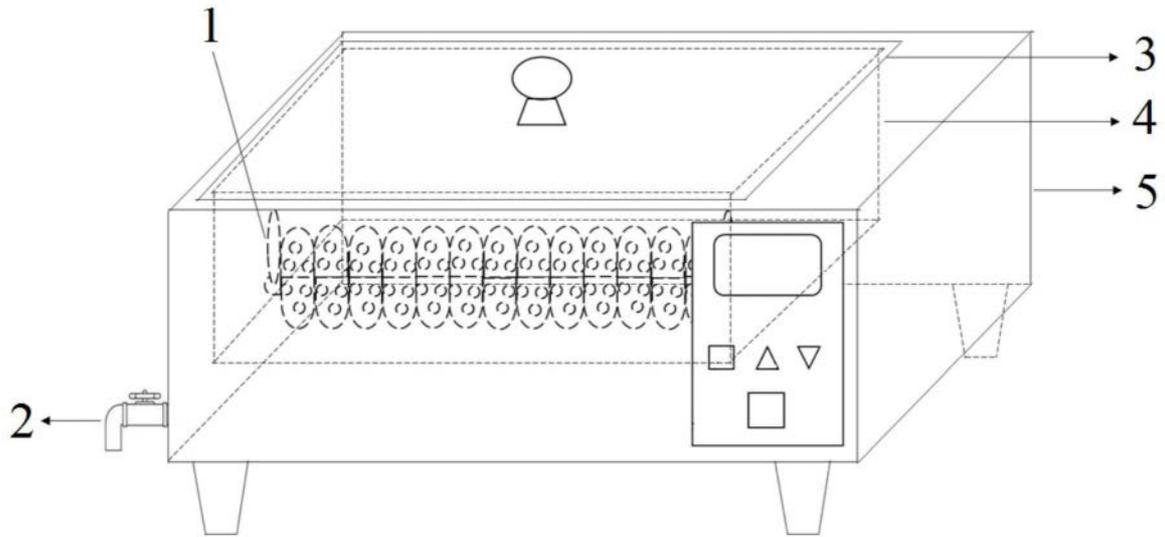


图1

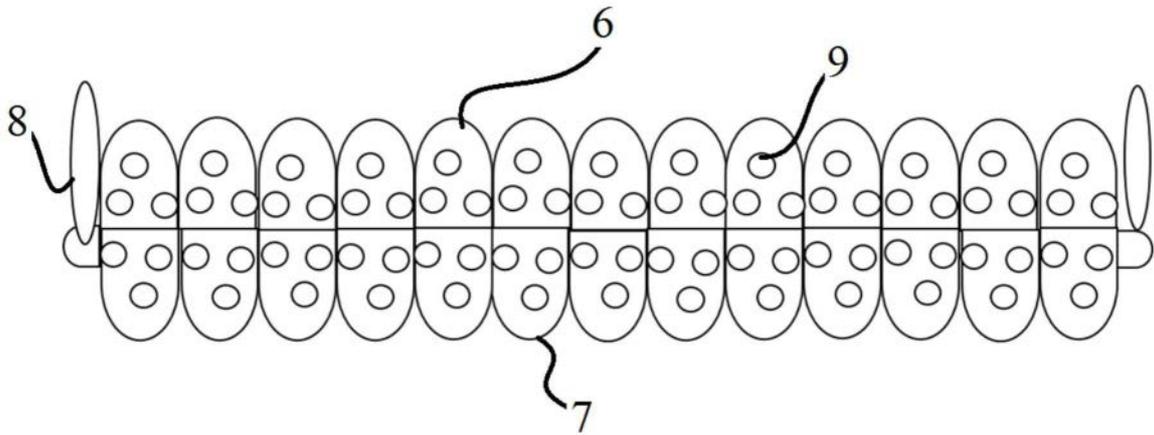


图2