



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209952704 U

(45)授权公告日 2020.01.17

(21)申请号 201920660007.4

(22)申请日 2019.05.09

(73)专利权人 江门市新会区样讲柑普茶有限公司

地址 529100 广东省江门市新会区古井镇
圩镇人民街

(72)发明人 李样讲

(51)Int.Cl.

B01F 7/18(2006.01)

B01F 15/06(2006.01)

B01F 15/00(2006.01)

A23L 27/60(2016.01)

A23P 30/00(2016.01)

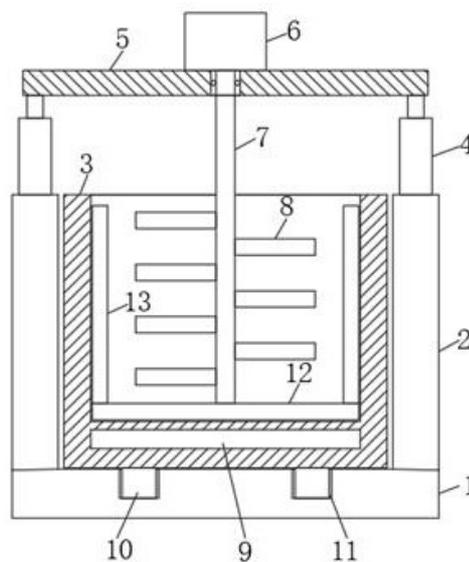
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种陈皮酱的制作设备

(57)摘要

本实用新型公开了一种陈皮酱的制作设备，包括设备底板，所述设备底板上端侧壁上固定连接有两个相互对称的固定侧板，两个所述固定侧板之间设有加热桶，所述加热桶与设备底板之间设有滑动机构，两个所述固定侧板的上端侧壁上分别固定连接有两个电动推杆，两个所述电动推杆的输出端共同固定连接有一个顶板，所述顶板的上端侧壁上固定连接有一个电机，所述电机输出轴的末端贯穿顶板的侧壁并固定连接有一个搅拌轴。本实用新型结构简单，可在对原料进行稳定加热熬制的同时，对原料进行充分的搅拌，使得原料可均匀的受热，能防止出现原料粘附在加热桶的侧壁并烧糊，从而导致产品质量下降且加热桶不易清理的情况。



1. 一种陈皮酱的制作设备,包括设备底板(1),其特征在于,所述设备底板(1)的上端侧壁上固定连接有两个相互对称的固定侧板(2),两个所述固定侧板(2)之间设有加热桶(3),所述加热桶(3)与设备底板(1)之间设有滑动机构,两个所述固定侧板(2)的上端侧壁上分别固定连接有两个电动推杆(4),两个所述电动推杆(4)的输出端共同固定连接有一个顶板(5),所述顶板(5)的上端侧壁上固定连接有一个电机(6),所述电机(6)输出轴的末端贯穿顶板(5)的侧壁并固定连接有一个搅拌轴(7),所述搅拌轴(7)的两侧侧壁上分别固定连接有多个相互交错设置的搅拌叶(8),所述搅拌轴(7)上设有刮料机构,所述加热桶(3)的底部侧壁中设有电加热板(9)。

2. 根据权利要求1所述的一种陈皮酱的制作设备,其特征在于,所述滑动机构包括固定连接在加热桶(3)的下端侧壁上的两个相互对称的滑块(10),所述设备底板(1)的上端侧壁上设有两个与滑块(10)位置相对应的滑槽(11),所述滑块(10)与滑槽(11)的内壁滑动连接。

3. 根据权利要求1所述的一种陈皮酱的制作设备,其特征在于,所述刮料机构包括固定连接在搅拌轴(7)的下端侧壁上的第一刮板(12),所述第一刮板(12)沿水平方向设置,所述第一刮板(12)的长度大小略小于加热桶(3)的内径大小。

4. 根据权利要求3所述的一种陈皮酱的制作设备,其特征在于,所述第一刮板(12)的上端侧壁上固定连接有两个相互对称的第二刮板(13),两个所述第二刮板(13)分别设置在第一刮板(12)的两端,两个所述第二刮板(13)的侧壁均与加热桶(3)的内壁滑动连接且相抵。

5. 根据权利要求1所述的一种陈皮酱的制作设备,其特征在于,所述加热桶(3)的材质为304不锈钢,所述设备底板(1)的长度大小为加热桶(3)的外径大小的两倍。

6. 根据权利要求1所述的一种陈皮酱的制作设备,其特征在于,所述加热桶(3)的两侧侧壁上分别固定连接有一个把手(14)。

一种陈皮酱的制作设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工设备技术领域,尤其涉及一种陈皮酱的制作设备。

背景技术

[0002] 调味品在厨房中具有举足轻重的地位,陈皮酱就是一种独特的调味品,陈皮酱浅褐色,半透明,甜酸可口,具柑橘芳香,食用与其他果酱同,适于作为面包、馒头食用时的夹心料,因为本身陈皮的营养价值就很高,所以陈皮酱的营养也很高,气味芳香,长于理气,能入脾肺。

[0003] 现有的陈皮酱在制作的过程中,需要对原料进行熬制,熬制时容易出现原料粘附在加热桶的侧壁并烧糊,从而导致产品质量下降且加热桶不易清理的情况,为此我们提出了一种陈皮酱的制作设备,用来解决上述问题。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种陈皮酱的制作设备,其结构简单,可在对原料进行稳定加热熬制的同时,对原料进行充分的搅拌,使得原料可均匀的受热,能防止出现原料粘附在加热桶的侧壁并烧糊,从而导致产品质量下降且加热桶不易清理的情况。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种陈皮酱的制作设备,包括设备底板,所述设备底板上端侧壁上固定连接有两个相互对称的固定侧板,两个所述固定侧板之间设有加热桶,所述加热桶与设备底板之间设有滑动机构,两个所述固定侧板的上端侧壁上分别固定连接有两个电动推杆,两个所述电动推杆的输出端共同固定连接有一个顶板,所述顶板的上端侧壁上固定连接有一个电机,所述电机输出轴的末端贯穿顶板的侧壁并固定连接有一个搅拌轴,所述搅拌轴的两侧侧壁上分别固定连接有多个相互交错设置的搅拌叶,所述搅拌轴上设有刮料机构,所述加热桶的底部侧壁中设有电加热板。

[0007] 优选地,所述滑动机构包括固定连接在加热桶的下端侧壁上的两个相互对称的滑块,所述设备底板上端侧壁上设有两个与滑块位置相对应的滑槽,所述滑块与滑槽的内壁滑动连接。

[0008] 优选地,所述刮料机构包括固定连接在搅拌轴的下端侧壁上的第一刮板,所述第一刮板沿水平方向设置,所述第一刮板的长度大小略小于加热桶的内径大小。

[0009] 优选地,所述第一刮板的上端侧壁上固定连接有两个相互对称的第二刮板,两个所述第二刮板分别设置在第一刮板的两端,两个所述第二刮板的侧壁均与加热桶的内壁滑动连接且相抵。

[0010] 优选地,所述加热桶的材质为304不锈钢,所述设备底板的长度大小为加热桶的外径大小的两倍。

[0011] 优选地,所述加热桶的两侧侧壁上分别固定连接有一个把手。

[0012] 本实用新型具有以下有益效果：

[0013] 1、通过设置设备底板、加热桶、电加热板、滑动机构，加热桶的材质为304不锈钢，食品级不锈钢硬度高，耐高温，耐腐蚀，先将由陈皮、黑豆、黄豆、盐、姜、冰糖等混合物制成的液体原料从加热桶的上方倒入桶内，通过把手可手动将加热桶提拿放置在设备底板上，将滑块对应滑槽插入，推动加热桶到位即可，结构简单，电加热板通过导线与外部电源电连接，启动电加热板，电加热板可对加热桶内的液体原料进行稳定加热熬制；

[0014] 2、通过设置固定侧板、电动推杆、顶板、电机、搅拌轴、搅拌叶和刮料机构，当加热桶位于顶板的正下方时，启动两个电动推杆，两个电动推杆带动顶板向下移动，使得搅拌轴、搅拌叶、第一刮板和第二刮板一同向下移动，第二刮板沿着加热桶的内壁向下滑动直到第一刮板的下端侧壁与加热桶的底部内壁相抵，启动电机，电机带动搅拌轴转动，搅拌轴上的搅拌叶可对加热桶内的液体原料进行充分搅拌，使得加热桶内的液体原料可充分均匀的受热熬制，在搅拌轴转动的过程中，第一刮板可对加热桶的底壁进行刮料，防止出现原料粘附在加热桶的底壁并烧糊，产品质量下降且加热桶不易清理的情况，第二刮板可对加热桶的侧壁进行刮料防止原料粘附在加热桶的侧壁不易清理。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型提出的一种陈皮酱的制作设备的结构示意图；

[0016] 图2为本实用新型提出的一种陈皮酱的制作设备的正视结构示意图；

[0017] 图3为本实用新型提出的一种陈皮酱的制作设备的部分俯视结构示意图；

[0018] 图4为本实用新型提出的一种陈皮酱的制作设备的设备底板的俯视结构示意图。

[0019] 图中：1设备底板、2固定侧板、3加热桶、4电动推杆、5顶板、6电机、7搅拌轴、8搅拌叶、9电加热板、10滑块、11滑槽、12第一刮板、13第二刮板、14把手。

具体实施方式

[0020] 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。

[0021] 在本实用新型的描述中，需要理解的是，术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本实用新型和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或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实用新型的限制。

[0022] 参照图1-4，一种陈皮酱的制作设备，包括设备底板1，设备底板1的上端侧壁上固定连接有两个相互对称的固定侧板2，两个固定侧板2之间设有加热桶3，加热桶3与设备底板1之间设有滑动机构，滑动机构包括固定连接在加热桶3的下端侧壁上的两个相互对称的滑块10，设备底板1的上端侧壁上设有两个与滑块10位置相对应的滑槽11，滑块10与滑槽11的内壁滑动连接且相抵，加热桶3的材质为304不锈钢，设备底板1的长度大小为加热桶3的外径大小的两倍，加热桶3的两侧侧壁上分别固定连接把手14，使用时，先将由陈皮、黑豆、黄豆、盐、姜、冰糖等混合物制成的液体原料从加热桶3的上方倒入桶内，通过把手14可手动将加热桶3提拿放置在设备底板1上，将滑块10对应滑槽11插入，推动加热桶3使得加热

桶3位于两个固定侧板2之间。

[0023] 其中,两个固定侧板2的上端侧壁上分别固定连接有电动推杆4,两个电动推杆4的输出端共同固定连接有顶板5,顶板5的上端侧壁上固定连接有电机6,电机6输出轴的末端贯穿顶板5的侧壁并固定连接有搅拌轴7,搅拌轴7的两侧侧壁上分别固定连接有多个相互交错设置的搅拌叶8,加热桶3的底部侧壁中设有电加热板9,当加热桶3位于顶板5的正下方时,启动两个电动推杆4,两个电动推杆4带动顶板5向下移动,使得搅拌轴7、搅拌叶8、第一刮板12和第二刮板13一同向下移动,第二刮板13沿着加热桶3的内壁向下滑动直到第一刮板12的下端侧壁与加热桶3的底部内壁相抵,电加热板9通过导线与外部电源电连接,启动电加热板9,电加热板9可对加热桶3内的液体原料进行稳定加热,启动电机6,电机6带动搅拌轴7转动,搅拌轴7上的搅拌叶8可对加热桶3内的液体原料进行充分搅拌,使得加热桶3内的液体原料可充分均匀的受热熬制。

[0024] 其中,搅拌轴7上设有刮料机构,刮料机构包括固定连接在搅拌轴7的下端侧壁上的第一刮板12,第一刮板12沿水平方向设置,第一刮板12的长度大小略小于加热桶3的内径大小,第一刮板12的上端侧壁上固定连接有两个相互对称的第二刮板13,两个第二刮板13分别设置在第一刮板12的两端,两个第二刮板13的侧壁均与加热桶3的内壁滑动连接且相抵,在搅拌轴7转动的过程中,第一刮板12可对加热桶3的底壁进行刮料,防止出现原料粘附在加热桶3的底壁并烧糊,产品质量下降且加热桶3不易清理的情况,第二刮板13可对加热桶3的侧壁进行刮料防止原料粘附在加热桶3的侧壁不易清理。

[0025] 本实用新型中,使用时,先将由陈皮、黑豆、黄豆、盐、姜、冰糖等混合物制成的液体原料从加热桶3的上方倒入桶内,通过把手14可手动将加热桶3提拿放置在设备底板1上,将滑块10对应滑槽11插入,推动加热桶3使得加热桶3位于顶板5的正下方,同时启动两个电动推杆4,两个电动推杆4带动顶板5向下移动,使得搅拌轴7、搅拌叶8、第一刮板12和第二刮板13一同向下移动,第二刮板13沿着加热桶3的内壁向下滑动直到第一刮板12的下端侧壁与加热桶3的底部内壁相抵,电加热板9通过导线与外部电源电连接,启动电加热板9,电加热板9可对加热桶3内的液体原料进行稳定加热,启动电机6,电机6带动搅拌轴7转动,搅拌轴7上的搅拌叶8可对加热桶3内的液体原料进行充分搅拌,使得加热桶3内的液体原料可充分均匀的受热熬制,在搅拌轴7转动的过程中,第一刮板12可对加热桶3的底壁进行刮料,防止出现原料粘附在加热桶3的底壁并烧糊,产品质量下降且加热桶3不易清理的情况,第二刮板13可对加热桶3的侧壁进行刮料防止原料粘附在加热桶3的侧壁不易清理,陈皮酱熬制结束后,同时启动两个电动推杆4,两个电动推杆4带动顶板5向上移动,使得搅拌轴7、搅拌叶8、第一刮板12和第二刮板13一同向上移出加热桶3,手动拉动把手14即可将加热桶3沿滑槽11滑出,手提把手14可将加热桶3内熬制好的陈皮酱倒出。

[0026] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

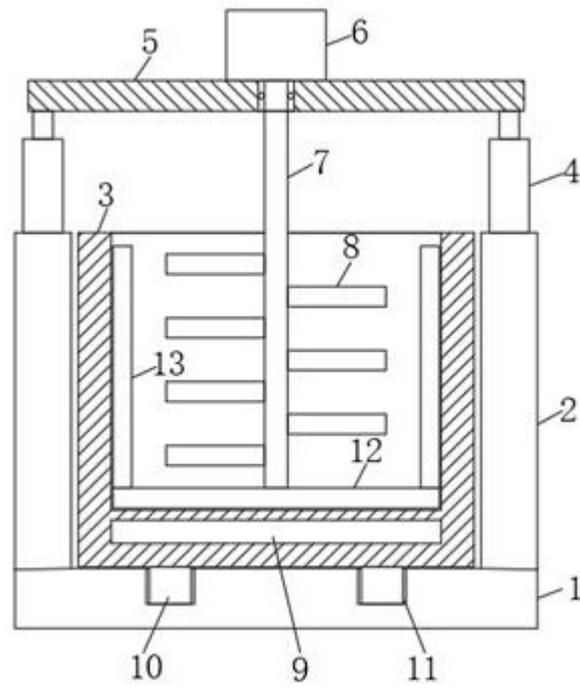


图1

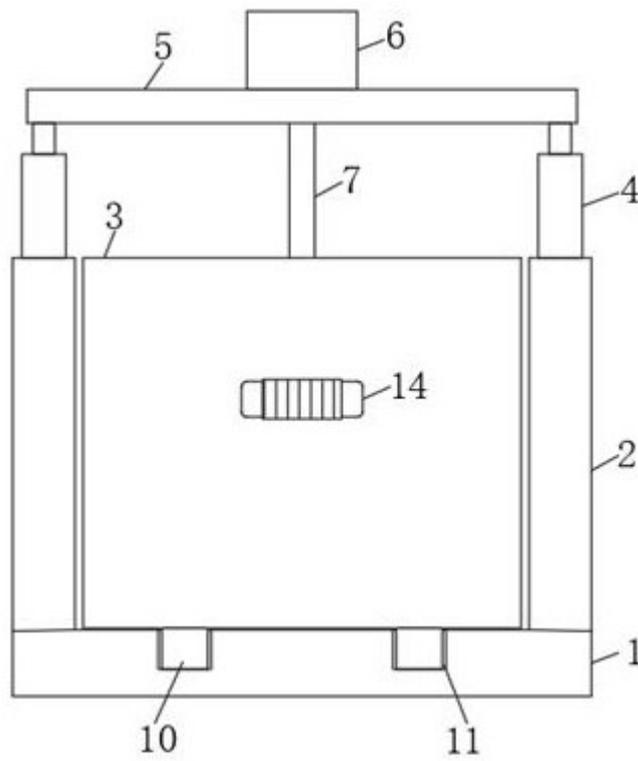


图2

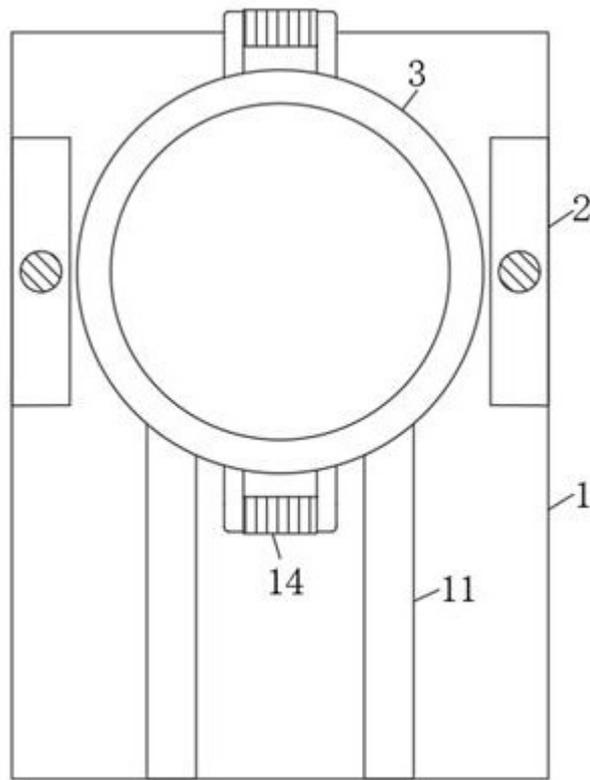


图3

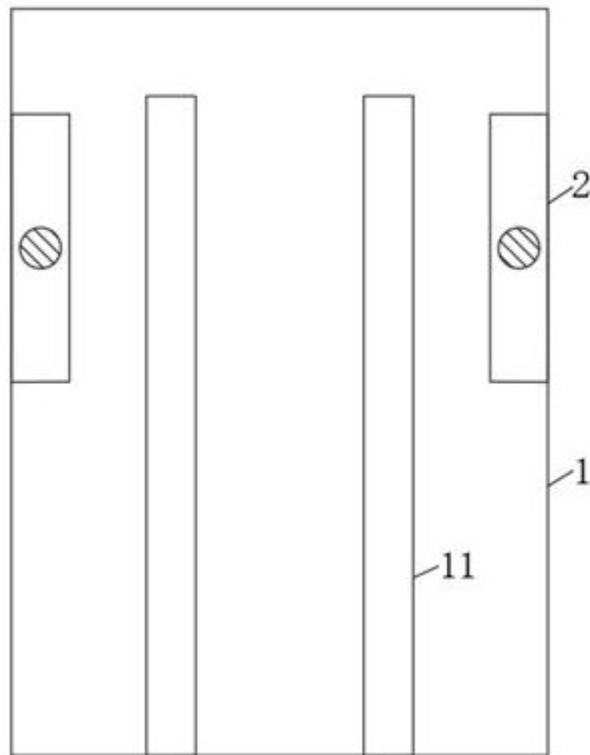


图4