(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 221382498 U
(45)授权公告日 2024.07.23

(21)申请号 202323595458.X

(22)申请日 2023.12.28

(73)专利权人 安徽家家乐米业股份有限公司
地址 233100 安徽省滁州市凤阳县小溪河镇前缪村

(72)发明人 吴芬 张彪 余执枫

(74)专利代理机构 安徽华井道知识产权代理有限公司 34195
专利代理师 王海龙

(51)Int.Cl.
A23P 30/00(2016.01)
A23L 5/10(2016.01)

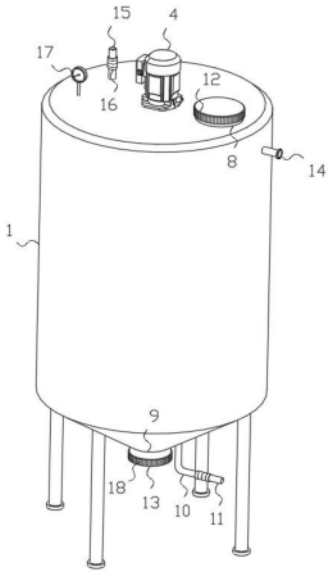
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种蒸谷米浸泡蒸煮罐

(57)摘要

本实用新型公开了一种蒸谷米浸泡蒸煮罐，包括外罐体，所述外罐体内设有内罐体，所述外罐体与内罐体之间设有电热管，所述外罐体上方中部设有电机，所述电机旋转轴贯穿外罐体与搅拌杆固定连接，所述搅拌杆位于外罐体内一端设有四个矩阵排布的U型固定杆，所述U型固定杆与搅拌杆之间设有多个等距排布的搅拌叶，所述外罐体上方一侧设有进料口，所述外罐体下方中部设有出料口，所述外罐体位于出料口一侧设有排水管，所述内罐体内上端设有温度传感器。该种浸泡蒸煮罐结构简单，操作方便，对蒸谷米可进行浸泡蒸煮一体式加工，降低了蒸谷米加工繁琐程度的同时，有效的提高了对蒸谷米的加工效率。



CN 221382498 U

1.一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,包括外罐体(1),其特征在于,所述外罐体(1)内设有内罐体(2),所述外罐体(1)与内罐体(2)之间设有电热管(3),所述外罐体(1)上方中部设有电机(4),所述电机(4)旋转轴贯穿外罐体(1)与搅拌杆(5)固定连接,所述搅拌杆(5)位于外罐体(1)内一端设有四个矩阵排布的U型固定杆(6),所述U型固定杆(6)与搅拌杆(5)之间设有多个等距排布的搅拌叶(7),所述外罐体(1)上方一侧设有进料口(8),所述外罐体(1)下方中部设有出料口(9),所述外罐体(1)位于出料口(9)一侧设有排水管(10),所述内罐体(2)内上端设有温度传感器(19)。

2.根据权利要求1所述的一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,其特征在于,所述排水管(10)上设有第一阀门(11)。

3.根据权利要求1所述的一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,其特征在于,所述进料口(8)上设有第一盖体(12),所述出料口(9)下方设有第二盖体(13),所述第一盖体(12)与第二盖体(13)上均设有防滑纹(18)。

4.根据权利要求1所述的一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,其特征在于,所述外罐体(1)上端一侧设有进气管(14),所述进气管(14)与内罐体(2)相连通。

5.根据权利要求1所述的一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,其特征在于,所述外罐体(1)上方一侧设有排气管(15),所述排气管(15)上设有第二阀门(16)。

6.根据权利要求5所述的一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,其特征在于,所述外罐体(1)位于排气管(15)一侧设有压力表(17)。

一种蒸谷米浸泡蒸煮罐

技术领域

[0001] 本实用新型涉及蒸谷米加工技术领域,特别涉及一种蒸谷米浸泡蒸煮罐。

背景技术

[0002] 蒸谷米又称半熟米,是以稻谷为原料,经清理、浸泡、蒸煮、干燥等水热处理后,再按常规稻谷碾米加工方法生产的大米制品,具有出米率高、营养价值高、出饭率高、出油率高、储存期长、蒸煮时间短等特点。目前的蒸谷米加工中,主要具有浸泡、蒸煮两个工序,通常是分开来独立操作的,即先用容器将清理后的稻谷充分浸泡,然后放去浸泡用水,将浸泡后的稻谷放入蒸煮设备中充分蒸煮。浸泡、蒸煮工序的完成度好坏对蒸谷米生产具有重要影响,也是较为费时费力的两项工序步骤,不利于蒸谷米的加工,为此,我们提出了一种蒸谷米浸泡蒸煮罐。

实用新型内容

[0003] 为了解决上述问题,本实用新型提供一种蒸谷米浸泡蒸煮罐。本实用新型解决了目前的蒸谷米加工中,主要具有浸泡、蒸煮两个工序,通常是分开来独立操作的,即先用容器将清理后的稻谷充分浸泡,然后放去浸泡用水,将浸泡后的稻谷放入蒸煮设备中充分蒸煮。浸泡、蒸煮工序的完成度好坏对蒸谷米生产具有重要影响,也是较为费时费力的两项工序步骤,不利于蒸谷米的加工的问题。

[0004] 本实用新型中的一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,包括外罐体,所述外罐体内设有内罐体,所述外罐体与内罐体之间设有电热管,所述外罐体上方中部设有电机,所述电机旋转轴贯穿外罐体与搅拌杆固定连接,所述搅拌杆位于外罐体内一端设有四个矩阵排布的U型固定杆,所述U型固定杆与搅拌杆之间设有多个等距排布的搅拌叶,所述外罐体上方一侧设有进料口,所述外罐体下方中部设有出料口,所述外罐体位于出料口一侧设有排水管,所述内罐体内上端设有温度传感器。

[0005] 上述方案中,所述排水管上设有第一阀门。

[0006] 上述方案中,所述进料口上设有第一盖体,所述出料口下方设有第二盖体,所述第一盖体与第二盖体上均设有防滑纹。

[0007] 上述方案中,所述外罐体上端一侧设有进气管,所述进气管与内罐体相连通。

[0008] 上述方案中,所述外罐体上方一侧设有排气管,所述排气管上设有第二阀门。

[0009] 上述方案中,所述外罐体位于排气管一侧设有压力表。

[0010] 本实用新型的优点和有益效果在于:本实用新型提供一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,电热管在进行工作时,可对内罐体内部进行加热,通过提高温度的方式,加快了浸泡蒸煮罐对蒸谷米的浸泡速度,通过进气管内罐体内部注入蒸煮用的热蒸气,电机在进行工作时,电机可带动搅拌杆转动,通过搅拌杆的传动使得搅拌叶也随之转动,搅拌叶转动的过程中可对内罐体内部的蒸谷米进行搅拌,使得蒸谷米可充分的与热蒸气进行接触,从而有效的加快对蒸谷米的蒸煮速度。该种浸泡蒸煮罐结构简单,操作方便,对蒸谷米可进行浸泡蒸煮一体

式加工,降低了蒸谷米加工繁琐程度的同时,有效的提高了对蒸谷米的加工效率。

附图说明

[0011] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本实用新型的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动性的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0012] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0013] 图2为本实用新型的剖视图。

[0014] 图中:1、外罐体 2、内罐体 3、电热管 4、电机

[0015] 5、搅拌杆6、U型固定杆 7、搅拌叶 8、进料口

[0016] 9、出料口 10、排水管 11、第一阀门 12、第一盖体

[0017] 13、第二盖体 14、进气管 15、排气管 16、第二阀门

[0018] 17、压力表 18、防滑纹 19、温度传感器。

具体实施方式

[0019] 下面结合附图和实施例,对本实用新型的具体实施方式作进一步描述。以下实施例仅用于更加清楚地说明本实用新型的技术方案,而不能以此来限制本实用新型的保护范围。

[0020] 如图1-2所示,本实用新型是一种蒸谷米浸泡蒸煮罐,包括外罐体1,所述外罐体1内设有内罐体2,所述外罐体1与内罐体2之间设有电热管3,电热管3在进行工作时,可对内罐体2内部进行加热,通过提高温度的方式,可有效的加快浸泡蒸煮罐对蒸谷米的浸泡速度,所述外罐体1上方中部设有电机4,所述电机4旋转轴贯穿外罐体1与搅拌杆5固定连接,所述搅拌杆5位于外罐体1内一端设有四个矩阵排布的U型固定杆6,所述U型固定杆6与搅拌杆5之间设有多个等距排布的搅拌叶7,U型固定杆6的设置有效的保证了搅拌叶7的整体结构强度,电机4在进行工作时,电机4可带动搅拌杆5转动,通过搅拌杆5的传动使得搅拌叶7也随之转动,搅拌叶7转动的过程中可对内罐体2内部的蒸谷米进行搅拌,使得蒸谷米可充分的与热蒸气进行接触,从而有效的加快了对蒸谷米的蒸煮速度,所述外罐体1上方一侧设有进料口8,通过进料口8可向内罐体2内部加入待加工的蒸谷米,所述外罐体1下方中部设有出料口9,通过出料口9可将加工完成的蒸谷米排出,所述外罐体1位于出料口9一侧设有排水管10,通过排水管10可将浸泡使用的水排出,排水管10上端设有过滤网,过滤网可对蒸谷米进行阻挡,避免了蒸谷米从内罐体2内部漏出的现象发生,所述内罐体2内上端设有温度传感器19,温度传感器19可对内罐体2内部的温度进行检测。

[0021] 所述排水管10上设有第一阀门11,第一阀门11可对排水管10的通断进行控制。

[0022] 所述进料口8上设有第一盖体12,所述出料口9下方设有第二盖体13,所述第一盖体12与第二盖体13上均设有防滑纹18,第一盖体12可对进料口8进行封盖,第二盖体13可对出料口9进行封盖,防滑纹18的设置有效的增加了手掌与第一盖体12以及第二盖体13之间的密封性,从而更便于工作人员对第一盖体12与第二盖体13进行转动。

[0023] 所述外罐体1上端一侧设有进气管14,所述进气管14与内罐体2相连通,通过进气

管14可向内罐体2内部加入浸泡用的水以及蒸煮用的热蒸气。

[0024] 所述外罐体1上方一侧设有排气管15,所述排气管15上设有第二阀门16,排气管15可内罐体2内部的蒸气进行泄压,第二阀门16可对排气管15的通断进行控制。

[0025] 所述外罐体1位于排气管15一侧设有压力表17,压力表17可对内罐体2内部的压力进行检测。

[0026] 具体的,在本实用新型中,在对蒸谷米进行加工时,通过进料口8向内罐体2内部加入待加工的蒸谷米,同时通过进气管14向内罐体2内部加入浸泡用的水,电热管3在进行工作时,可对内罐体2内部进行加热,通过提高温度的方式,加快了浸泡蒸煮罐对蒸谷米的浸泡速度,在对蒸谷米浸泡完成后,通过排水管10可将浸泡使用的水排出,之后,通过进气管14内罐体2内部注入蒸煮用的热蒸气,电机4在进行工作时,电机4可带动搅拌杆5转动,通过搅拌杆5的传动使得搅拌叶7也随之转动,搅拌叶7转动的过程中可对内罐体2内部的蒸谷米进行搅拌,使得蒸谷米可充分的与热蒸气进行接触,从而有效的加快对蒸谷米的蒸煮速度。

[0027] 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、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

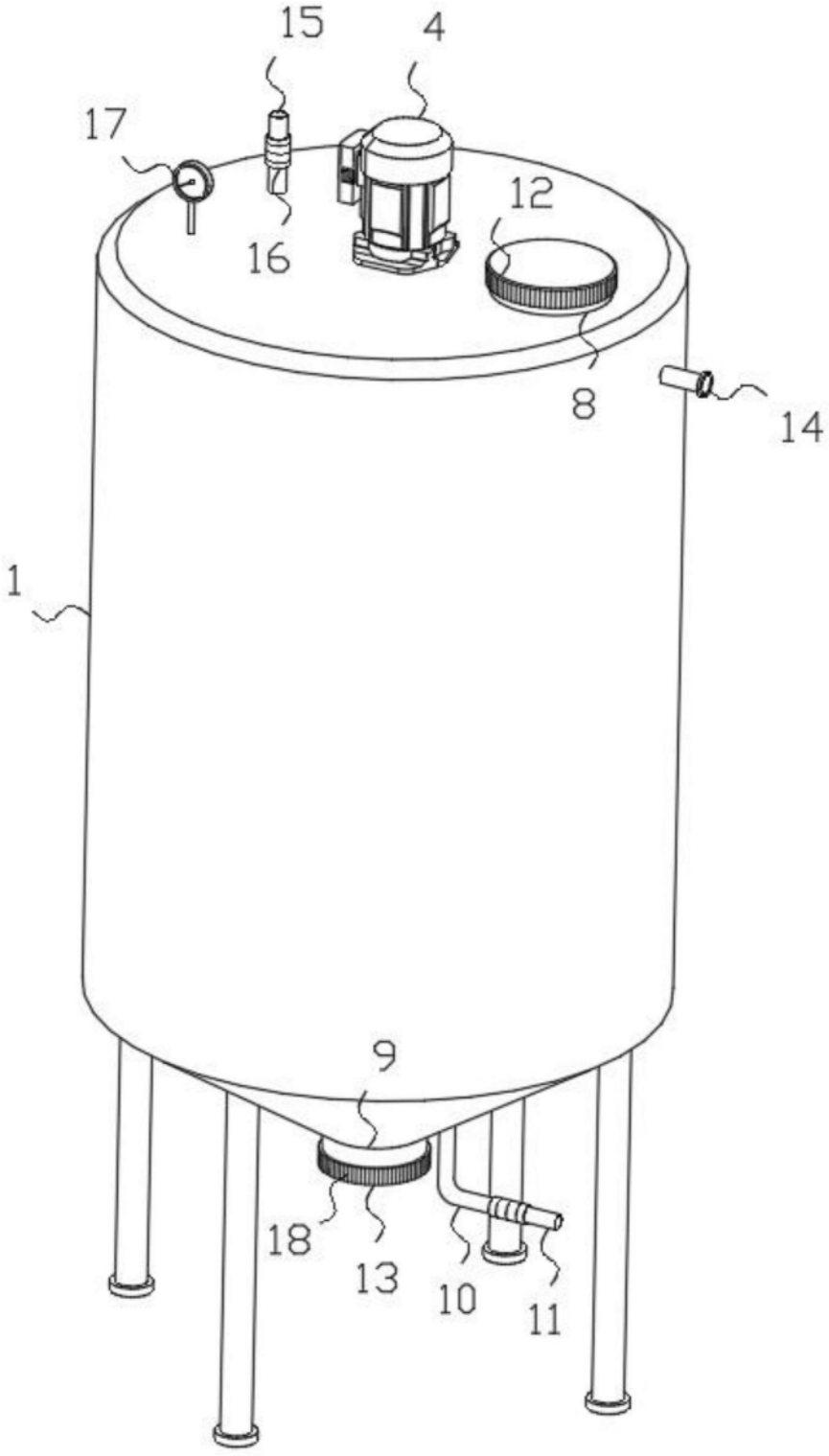


图1

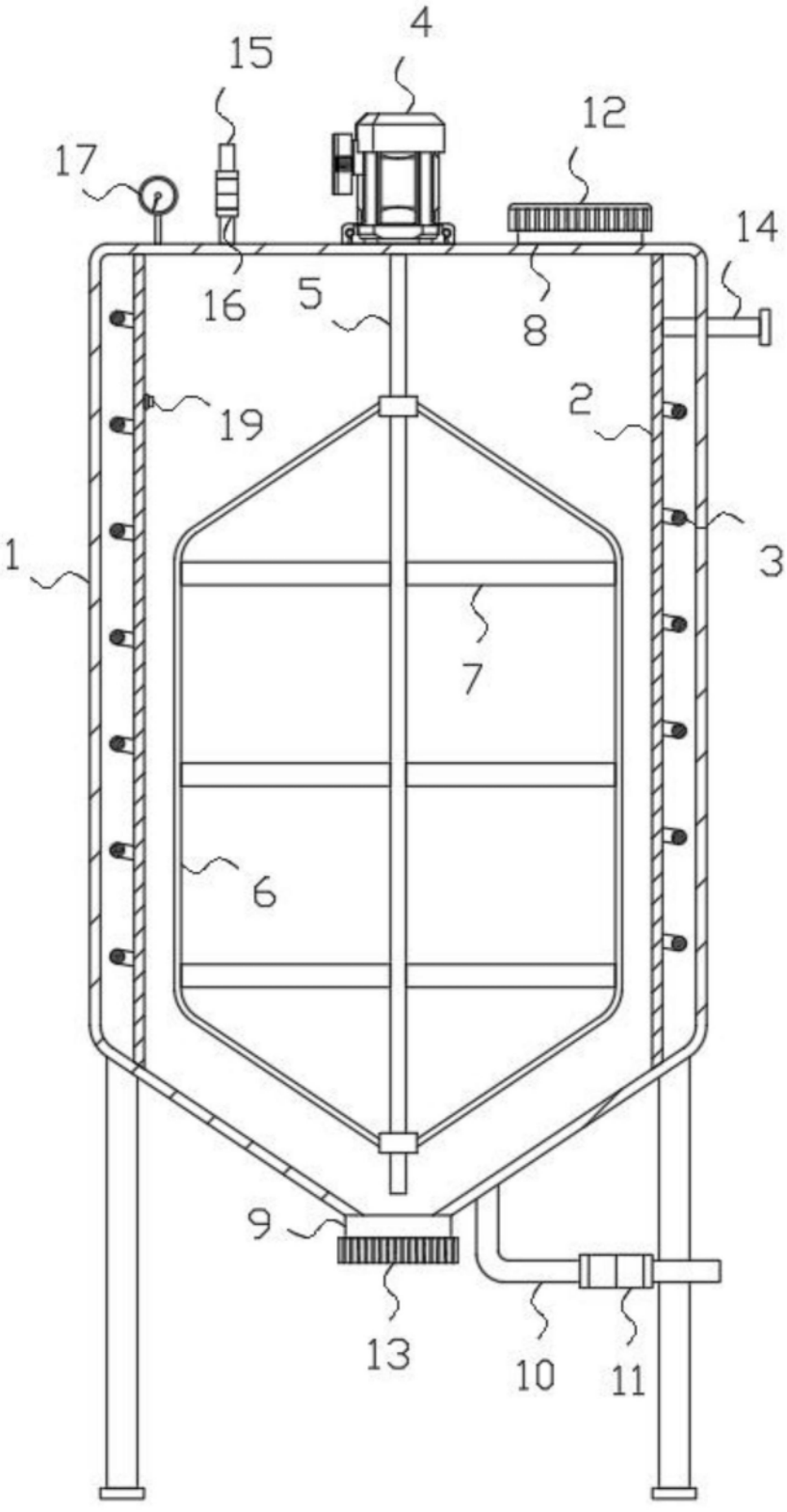


图2