



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206748504 U

(45)授权公告日 2017. 12. 15

(21)申请号 201720621372.5

(22)申请日 2017.05.31

(73)专利权人 甘肃农业大学

地址 730070 甘肃省兰州市安宁区营门村1号

(72)发明人 苟昭琦 马自军 常培荣 雍文梅
边红霞 高晨阳 赵正江 郭建斌
李翠翠 邓广辉

(51)Int.Cl.

B26D 1/08(2006.01)

B26D 7/06(2006.01)

B26D 7/18(2006.01)

B26D 3/20(2006.01)

B26D 5/10(2006.01)

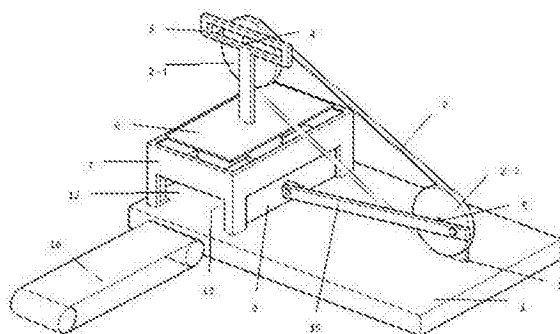
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种酿皮自动切块机

(57)摘要

本实用新型提供了一种酿皮自动切块机,由支持装置,切割装置,推送装置,动力装置和运送装置五部分组成。本实用新型结构原理简单,制作成本低,有利于将大块酿皮切为适当大小的块。在整个装置中,通过摇动动力装置中的摇把为系统供能,推送装置反复把酿皮送到切割位置,再由切割装置切块,使用方便。



1. 一种酿皮自动切块机,其特征在于,所述切块机包括支持装置,切割装置,推送装置,动力装置和运送装置五部分组成;其中支持装置包括底座、刀架、放入口、出口、轮盘固定架、刀槽;切割装置包括:刀架、主动轮盘、从动轮盘、固定钮、轮盘固定钮、T型支架、刀片、推板、推杆、摇把、刀槽;推送装置包括:轮盘、轮盘固定钮、推板、推杆;动力装置包括:主动轮盘、从动轮盘、摇把、摇杆、皮带;运送装置包括:传送带、酿皮托盘;其中底座上方放置刀架,刀架为上方开口,能够使刀片在刀架内上下运动进行切割;刀架内侧,刀片正下方设有与刀片位置和形状相吻合的刀槽;刀架侧面设有三个开口分别是进口、出口和推板,出口和推板相对设置,进口位于出口的侧面;刀片上方固定设置T型支架,T型支架通过固定钮连接一个主动轮盘,主动轮盘上设有摇杆和摇把;主动轮盘通过皮带连接从动轮盘,从动轮盘通过轮盘固定钮连接在轮盘支架上,轮盘支架固定在底座上;从动轮盘偏离圆心位置通过活动铰接连接推杆,推杆的末端连接推板;传送带设置在进口外侧。

2. 根据权利要求1所述的一种酿皮自动切块机,其特征在于,所述主动轮还可以连接电动机,实现自动旋转。

3. 根据权利要求1所述的一种酿皮自动切块机,其特征在于,所述刀片设有多种形状,实现切出不同形状和大小的酿皮块。

一种酿皮自动切块机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工领域,具体地说是一种一种酿皮自动切块机。

背景技术

[0002] 酿皮绵软润滑、酸辣可口、爽口开胃,是流行于中国西北地区的一种传统特色美食,在青海、甘肃、宁夏、陕西、内蒙古河套等地颇受喜爱。其中,甘肃武威用小麦面加大量蓬灰做成的面皮,呈茶色,条状粗大,浇上特有的卤汁,风味独特。

[0003] 酿皮所采用的原料甚多,从绿豆面、高粱面到麦面,似乎只要是富含淀粉之物,皆可入选。称为“面皮”,乃指其原料皆为面食。做法是将面粉用凉水和成硬团,然后在清水中揉搓,这样可以使面粉中的蛋白质和淀粉分离。淀粉沉淀后,倒去清水,加入食用碱,调成面浆,放入蒸笼蒸熟,冷却后切成筷子微粗的长条即可。面粉中的蛋白质即是面精,则另外蒸熟,切成薄片,一块放入碗中。一碗黄亮透明的酿皮子,加上油泼辣椒(辣椒也不是一般的朝天椒,是兰州土生土长的青辣椒晒红后磨成辣椒面,自有一种辣香)、精盐、酱油、蒜泥、芥末、香醋、芝麻酱等调料,具有色艳味美、油浓汁足、凉爽利口、喷香解暑之特点。酿皮食法多样,既可当主食,又可当菜肴。

[0004] 酿皮的原料:(制100碗)面粉10公斤,精盐500克,碱面10克,绿豆芽(焯熟)、熟菜籽油、酱油、香醋、芝麻酱、油泼辣子等各适量。

[0005] 酿皮的制作步骤:分为制面浆、笼蒸、切条、调味四道工序。

[0006] (1)制面浆。将面粉放入盆中,分次加水,第一次加水10公斤,用木勺搅拌成稠浆糊,加入精盐250克,继续加水5公斤,再用力搅拌成稀浆糊,最后再加水1公斤,同时把碱面10克化成水倒入盆中,再继续搅拌均匀,用勺扬起,能拉成条,即成面浆。

[0007] (2)笼蒸。蒸笼里铺上净屉布,白入薄薄一层面浆,旺火蒸10分钟即成。

[0008] (3)切条。将面皮翻倒到案上,抹上熟菜籽油,擦放到案上,晾凉。切时把面皮平铺到案上,左手展平,拇指拳回,轻摁住酿皮,右手持刀直切。左手挨住刀不停移动,右手所持的刀不停地切着。1张酿皮一般可以切100—150刀。

[0009] (4)调味。一般按每碗100克装。酿皮加面精块放入碗中,然后调入精盐汤、蒜汁、香醋、芝麻、花生、芹菜、黄瓜丝、西红柿末、炸辣椒、辣椒油等即成(根据制作者的不同,放入的调味料的种类也不尽相同)。

[0010] 现有技术存在的问题:小店经营酿皮制作过程中都是手工切制的,在效率和食品卫生方面都很难达标,且手工切制的酿皮卖相一般。发明一个小规模酿皮自动切块机能够在卫生和食品整齐程度上都比手工切制更优越。

实用新型内容

[0011] 鉴于现有技术的不足,本实用新型提供了一种酿皮自动切块机,采用手摇产生动力,切刀连续转动切割酿皮。为了达到上述目的,本实用新型采用了如下的技术方案:

[0012] 一种酿皮自动切块机,其结构包括:支持装置,切割装置,推送装置,动力装置和运

送装置五部分组成。其中支持装置包括底座、刀架、放入口、出口、轮盘固定架、刀槽。切割装置包括：刀架、主动轮盘、从动轮盘、固定钮、轮盘固定钮、T型支架、刀片、推板、推杆、摇把、刀槽。推送装置包括：轮盘、轮盘固定钮、推板、推杆。动力装置包括：主动轮盘、从动轮盘、摇把、摇杆、皮带。运送装置包括：传送带、酿皮托盘。

[0013] 其中底座上方放置刀架，刀架为上方开口，能够使刀片在刀架内上下运动进行切割；刀架内侧，刀片正下方设有与刀片位置和形状相吻合的刀槽。刀架侧面设有三个开口分别是进口、出口和推板，出口和推板相对设置，进口位于出口的侧面。刀片上方固定设置T型支架，T型支架通过固定钮连接一个主动轮盘，主动轮盘上设有摇杆和摇把。主动轮盘通过皮带连接从动轮盘，从动轮盘通过轮盘固定钮连接在轮盘支架上，轮盘支架固定在底座上。从动轮盘偏离圆心位置通过活动铰接连接推杆，推杆的末端连接推板。传送带设置在进口外侧。

[0014] 优选的，主动轮还可以连接电动机，实现自动旋转。

[0015] 优选的，刀片设有多种形状，实现切出不同形状和大小的酿皮块。

[0016] 有益效果：本实用新型可实现自动切割酿皮，高效、干净卫生，并且可以通过改变刀片形状实现切出不同形状和大小的酿皮块。

附图说明

[0017] 图1是本实用新型一种酿皮自动切块机主视图。

[0018] 图2是本实用新型一种酿皮自动切块机后视图。

[0019] 图3是本实用新型一种酿皮自动切块机左视图。

具体实施方式

[0020] 为使实用新型的目的、技术方案和优点更加清楚，下面结合附图对本实用新型的具体实施方式进行详细说明。这些优选实施方式的示例在附图中进行了例示。附图中所示和根据附图描述的本实用新型的实施方式仅仅是示例性的，并且本实用新型并不限于这些实施方式。

[0021] 在此，还需要说明的是，为了避免因不必要的细节而模糊了本实用新型的技术方案，在附图中仅仅示出了与根据本实用新型的方案密切相关的结构和/或处理步骤，而省略了关系不大的其他细节。

[0022] 实施例1

[0023] 如附图1所示，一种酿皮自动切块机，其结构包括：支持装置，切割装置，推送装置，动力装置和运送装置五部分组成。其中支持装置包括底座1、刀架7、放入口12、出口11、轮盘固定架17、刀槽13。切割装置包括：刀架7、轮盘2、固定钮4、轮盘固定钮5、T型支架3、刀片6、推板9、推杆10、摇把15、刀槽13。推送装置包括：轮盘2、轮盘固定点5、推板9、推杆10。动力装置包括：主动轮盘2-1、从动轮盘2-2、摇把15、摇杆14、皮带8。运送装置包括：传送带16、酿皮托盘17。

[0024] 如附图2和3所示，其中底座1上方放置刀架7，刀架7为上方开口，能够使刀片6在刀架7内上下运动进行切割；刀架7内侧，刀片6正下方设有与刀片6位置和形状相吻合的刀槽13。刀架7侧面设有三个开口分别是进口12、出口11和推板9，出口11和推板9相对设置，进口

12位于出口11的侧面。刀片6上方固定设置T型支架3,支架3通过固定钮4连接一个主动轮盘2-1,主动轮盘2-1上设有摇杆14和摇把15。主动轮盘2-1通过皮带8连接从动轮盘2-2,从动轮盘2-2通过轮盘固定钮5连接在轮盘支架17上,轮盘支架17固定在底座1上。从动轮盘2-2偏离圆心位置通过活动铰接连接推杆10,推杆10的末端连接推板9。传送带16设置在进口12外侧。

[0025] 进一步地,主动轮2-1还可以连接电动机,实现自动旋转。

[0026] 进一步地,刀片6设有多种形状,实现切出不同形状和大小的酿皮块。

[0027] 本酿皮自动切片机工作时,将酿皮放置在传送带16上,转动传送带16将酿皮送入入口12,摇动摇把15使主动轮盘2-1转动将T型支架3及刀片6向下运动,切割酿皮切块。继续转动主动轮盘2-1提起刀架3,同时固定在轮盘支架17上的从动轮盘2-2转动,带动推杆10使推板9前移,将切好的酿皮从出口11推出,完成一次切割。

[0028] 以上所述仅是本申请的具体实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本申请原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本申请的保护范围。

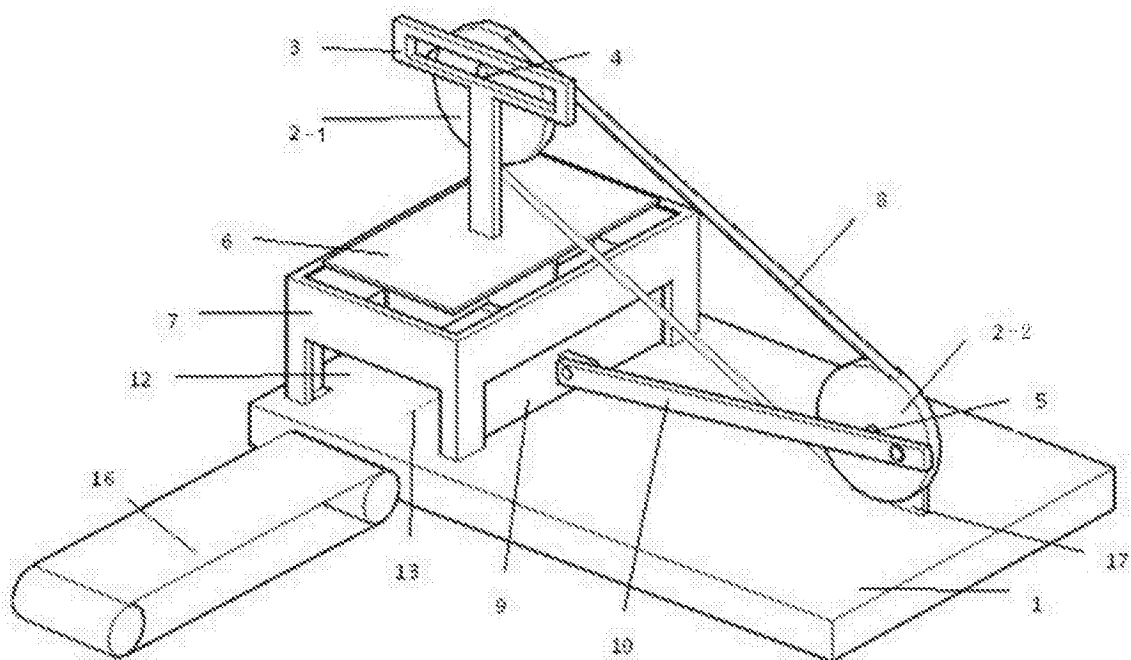


图1

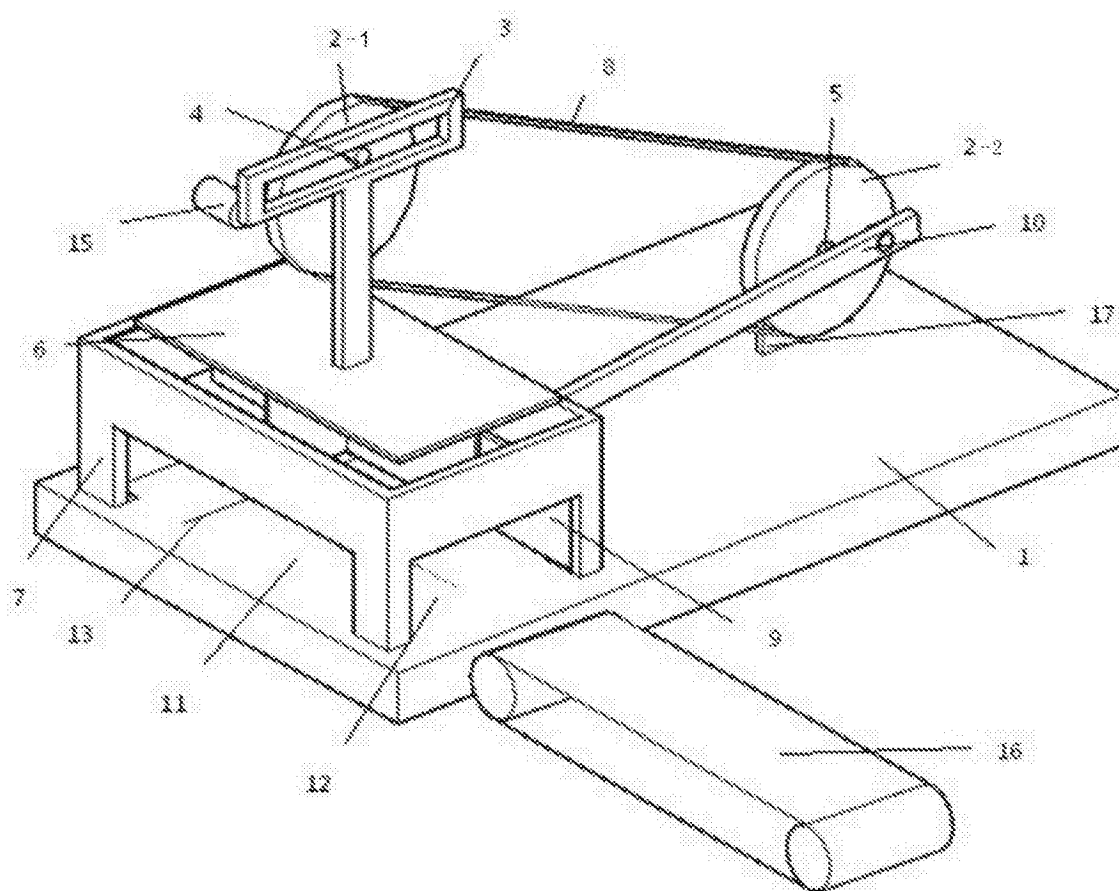


图2

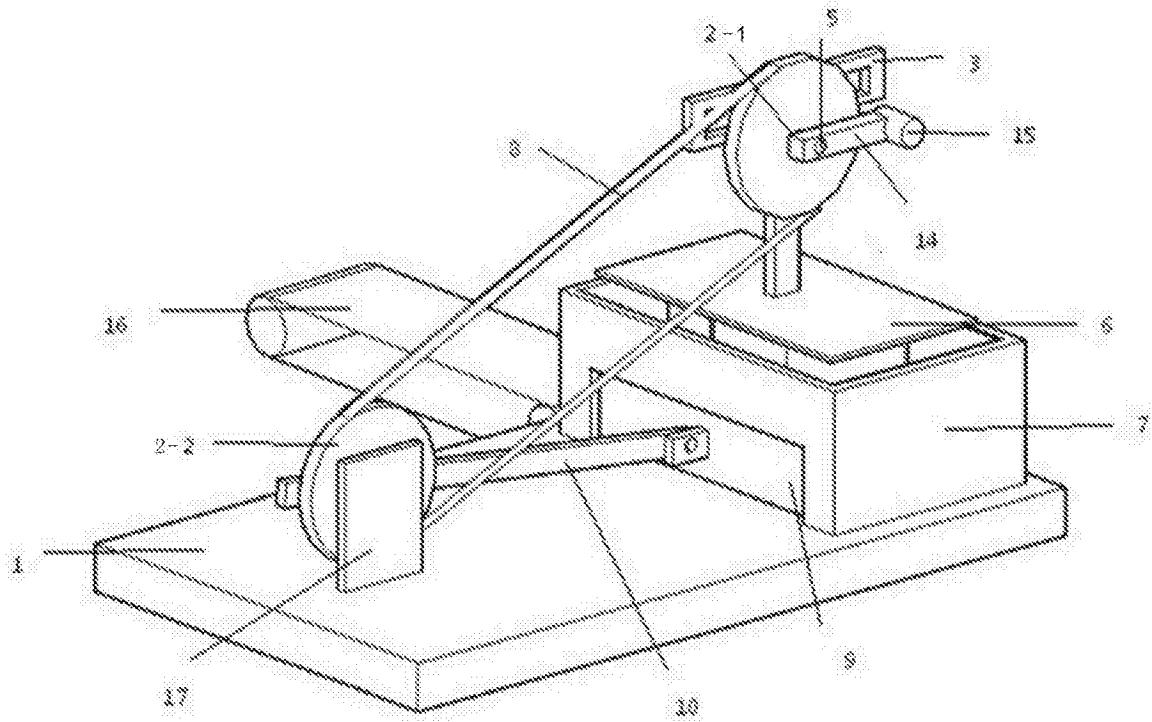


图3