



(21) 申请号 202420822694.6

(22) 申请日 2024.04.19

(73) 专利权人 山东鲁健食品科技有限公司

地址 272000 山东省济宁市微山县马坡镇
临荷路104省道路南

(72) 发明人 高菊

(74) 专利代理机构 北京知创宏信知识产权代理
有限公司 51350

专利代理师 田娜

(51) Int. Cl.

A21C 1/06 (2006.01)

A21C 1/14 (2006.01)

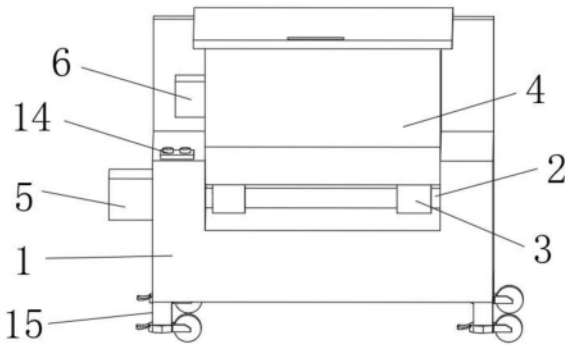
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种面条生产用高效揉面机

(57) 摘要

本实用新型公开了面条生产技术领域的一种面条生产用高效揉面机,包括支撑架和揉面筒,所述揉面筒的内壁两侧安装有分流杆,所述揉面筒的内侧转动连接有搅拌轴,所述搅拌轴的一端和减速机的输出端固定连接,所述搅拌轴的表面两端固定安装有第一连杆,所述第一连杆和第二连杆之间固定安装有螺旋刀,通过第二电机和减速机可带动搅拌轴和螺旋刀进行旋转,通过螺旋刀的搅动可对揉面筒内部的面粉和水进行充分搅拌混合,螺旋刀的持续搅动增加了和面的均匀度,同时提高了揉面的工作效率,当螺旋刀带动和好的面团经过分流杆的表面时,分流杆会将面团进行分切,然后螺旋刀再对面团进行揉和,如此反复使得面团更具韧性。



1. 一种面条生产用高效揉面机,包括支撑架(1)和揉面筒(4),其特征在于:所述支撑架(1)的内侧设有支撑轴(2),所述支撑轴(2)的表面设有连接块(3),所述连接块(3)的顶部设有揉面筒(4),所述支撑架(1)的一侧设有第一电机(5),所述揉面筒(4)的一侧设有减速机(6),所述减速机(6)的一侧设有第二电机(7),所述支撑架(1)的一侧设有密封盖(8),所述揉面筒(4)的内侧设有分流杆(9),所述揉面筒(4)的内侧设有搅拌轴(10),所述搅拌轴(10)的表面两端设有第一连杆(11),所述搅拌轴(10)的中部设有第二连杆(12),所述第一连杆(11)和第二连杆(12)之间设有螺旋刀(13),所述支撑架(1)的顶部设有开关控制器(14),所述支撑架(1)的底部设有刹车轮(15)。

2. 根据权利要求1所述的一种面条生产用高效揉面机,其特征在于:所述支撑架(1)的内侧转动连接有支撑轴(2),所述支撑轴(2)的表面两端固定套设安装有连接块(3),所述连接块(3)的顶部固定连接揉面筒(4),所述支撑架(1)的一侧固定安装有第一电机(5),所述第一电机(5)的输出端和支撑轴(2)的一端固定连接。

3. 根据权利要求1所述的一种面条生产用高效揉面机,其特征在于:所述揉面筒(4)的一侧固定安装有减速机(6),所述减速机(6)的内部输出轴和第二电机(7)的输出端固定连接,所述支撑架(1)的一侧转动连接有密封盖(8)。

4. 根据权利要求1所述的一种面条生产用高效揉面机,其特征在于:所述揉面筒(4)的内壁两侧安装有分流杆(9),所述揉面筒(4)的内侧转动连接有搅拌轴(10),所述搅拌轴(10)的一端和减速机(6)的输出端固定连接,所述搅拌轴(10)的表面两端固定安装有第一连杆(11)。

5. 根据权利要求1所述的一种面条生产用高效揉面机,其特征在于:所述搅拌轴(10)的中部固定安装有第二连杆(12),所述搅拌轴(10)的中部设有两个第二连杆(12),所述第一连杆(11)和第二连杆(12)之间固定安装有螺旋刀(13)。

6. 根据权利要求1所述的一种面条生产用高效揉面机,其特征在于:所述支撑架(1)的顶部固定安装有开关控制器(14),所述支撑架(1)的底部固定安装有刹车轮(15)。

一种面条生产用高效揉面机

技术领域

[0001] 本实用新型属于面条生产技术领域,具体涉及一种面条生产用高效揉面机。

背景技术

[0002] 面条生产过程中需要对进行和面操作,和面就是在粉状的物体中加液体搅拌或揉弄使有粘性。用水揉和面粉,根据水温,和面又分为凉水和面,温水和面,热水和面,每一种和面方法揉制成的面不同。人工揉面的效率较低、劳动强度大,无法满足企业生产需求,因而市面上出现了自动化揉面机代替人工。

[0003] 现有的揉面机结构功能较为单一,在对面团进行加工揉动时,一般只具备单向按压功能,并且需要人员配合手动翻转面团,操作起来较为繁琐,同时降低了工作的效率,为此我们提出一种面条生产用高效揉面机。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种面条生产用高效揉面机,以解决上述背景技术中提出现有的揉面机工作效率低的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种面条生产用高效揉面机,包括支撑架和揉面筒,所述支撑架的内侧设有支撑轴,所述支撑轴的表面设有连接块,所述连接块的顶部设有揉面筒,所述支撑架的一侧设有第一电机,所述揉面筒的一侧设有减速机,所述减速机的一侧设有第二电机,所述支撑架的一侧设有密封盖,所述揉面筒的内侧设有分流杆,所述揉面筒的内侧设有搅拌轴,所述搅拌轴的表面两端设有第一连杆,所述搅拌轴的中部设有第二连杆,所述第一连杆和第二连杆之间设有螺旋刀,所述支撑架的顶部设有开关控制器,所述支撑架的底部设有刹车轮。

[0006] 优选的,所述支撑架的内侧转动连接有支撑轴,所述支撑轴的表面两端固定套设安装有连接块,所述连接块的顶部固定连接有揉面筒,所述支撑架的一侧固定安装有第一电机,所述第一电机的输出端和支撑轴的一端固定连接。

[0007] 优选的,所述揉面筒的一侧固定安装有减速机,所述减速机的内部输出轴和第二电机的输出端固定连接,所述支撑架的一侧转动连接有密封盖。

[0008] 优选的,所述揉面筒的内壁两侧安装有分流杆,所述揉面筒的内侧转动连接有搅拌轴,所述搅拌轴的一端和减速机的输出端固定连接,所述搅拌轴的表面两端固定安装有第一连杆。

[0009] 优选的,所述搅拌轴的中部固定安装有第二连杆,所述搅拌轴的中部设有两个第二连杆,所述第一连杆和第二连杆之间固定安装有螺旋刀。

[0010] 优选的,所述支撑架的顶部固定安装有开关控制器,所述支撑架的底部固定安装有刹车轮。

[0011] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0012] 1、向揉面筒的内部加入适量的面粉和水后,通过第二电机和减速机可带动搅拌轴

和螺旋刀进行旋转,通过螺旋刀的搅动可对揉面筒内部的面粉和水进行充分搅拌混合,螺旋刀的持续搅动增加了和面的均匀度,同时提高了揉面的工作效率,当螺旋刀带动和好的面团经过分流杆的表面时,分流杆会将面团进行分切,然后螺旋刀再对面团进行揉和,如此反复使得面团更具韧性。

[0013] 2、通过第一电机带动支撑轴进行转动,支撑轴通过连接块带动揉面筒翻转九十度,从而便于对揉面筒内部的面料进行取出,便于操作者取料。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型的整体结构示意图;

[0015] 图2为本实用新型的侧面结构示意图;

[0016] 图3为本实用新型的揉面筒内部结构示意图。

[0017] 图中:1、支撑架;2、支撑轴;3、连接块;4、揉面筒;5、第一电机;6、减速机;7、第二电机;8、密封盖;9、分流杆;10、搅拌轴;11、第一连杆;12、第二连杆;13、螺旋刀;14、开关控制器;15、刹车轮。

具体实施方式

[0018] 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。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0019] 请参阅图1-3,本实用新型提供一种技术方案:一种面条生产用高效揉面机,包括支撑架1和揉面筒4,支撑架1的内侧设有支撑轴2,支撑轴2的表面设有连接块3,连接块3的顶部设有揉面筒4,支撑架1的一侧设有第一电机5,揉面筒4的一侧设有减速机6,减速机6的一侧设有第二电机7,支撑架1的一侧设有密封盖8,揉面筒4的内侧设有分流杆9,揉面筒4的内侧设有搅拌轴10,搅拌轴10的表面两端设有第一连杆11,搅拌轴10的中部设有第二连杆12,第一连杆11和第二连杆12之间设有螺旋刀13,支撑架1的顶部设有开关控制器14,支撑架1的底部设有刹车轮15。

[0020] 具体的,支撑架1的内侧转动连接有支撑轴2,支撑轴2的表面两端固定套设安装有连接块3,连接块3的顶部固定连接有揉面筒4,支撑架1的一侧固定安装有第一电机5,第一电机5的输出端和支撑轴2的一端固定连接,揉面筒4的一侧固定安装有减速机6,减速机6的内部输出轴和第二电机7的输出端固定连接,支撑架1的一侧转动连接有密封盖8,揉面筒4的内壁两侧安装有分流杆9,揉面筒4的内侧转动连接有搅拌轴10,搅拌轴10的一端和减速机6的输出端固定连接,搅拌轴10的表面两端固定安装有第一连杆11,搅拌轴10的中部固定安装有第二连杆12,搅拌轴10的中部设有两个第二连杆12,第一连杆11和第二连杆12之间固定安装有螺旋刀13,支撑架1的顶部固定安装有开关控制器14,支撑架1的底部固定安装有刹车轮15。

[0021] 本实施例中,通过设有的刹车轮15提高了该装置的整体灵活性,便于根据使用的需要移动到合适的位置,然后踩下刹车轮15一侧的刹片,可避免该装置出现位移,然后将面粉加入到揉面筒4中,再加入适量的水,通过第二电机7带动减速机6和搅拌轴10进行转动,

搅拌轴10带动转动可带动表面的第一连杆11、第二连杆12和螺旋刀13在揉面筒4的内部进行旋转,通过螺旋刀13可对揉面筒4内部的面粉和水之间进行搅拌混合,螺旋刀13的持续搅动增加了和面的均匀度,同时提高了揉面的工作效率,当螺旋刀13带动和好的面团经过分流杆9的表面时,分流杆9会将面团进行分切,然后螺旋刀13再对面团进行揉和,如此反复使得面团更具韧性,通过第一电机5带动支撑轴2进行转动,支撑轴2通过连接块3带动揉面筒4翻转九十度,从而便于对揉面筒4内部的面料进行取出,便于操作者取料。

[0022] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

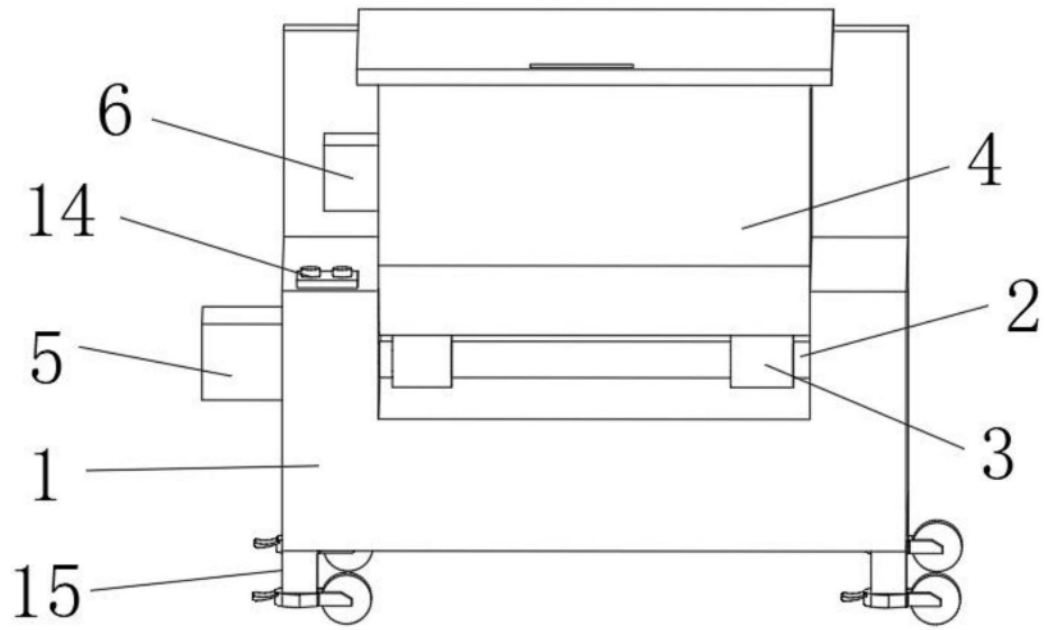


图1

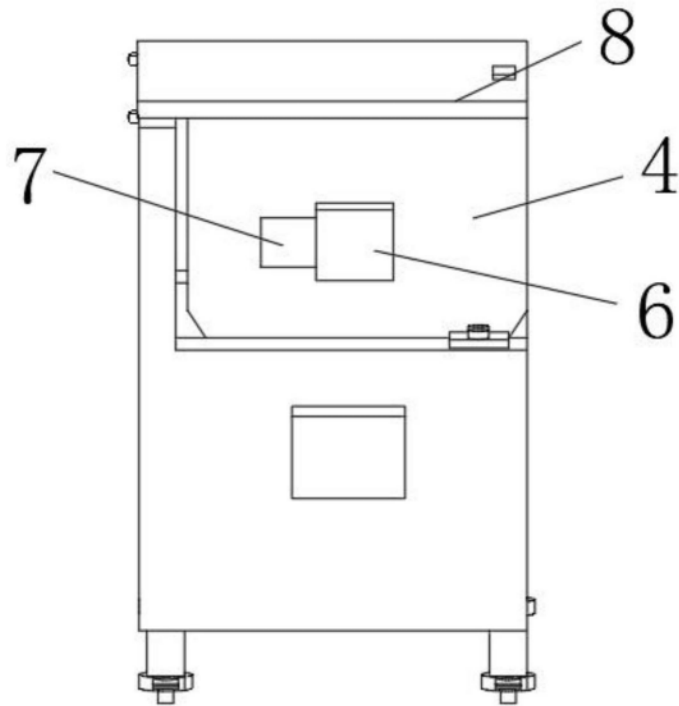


图2

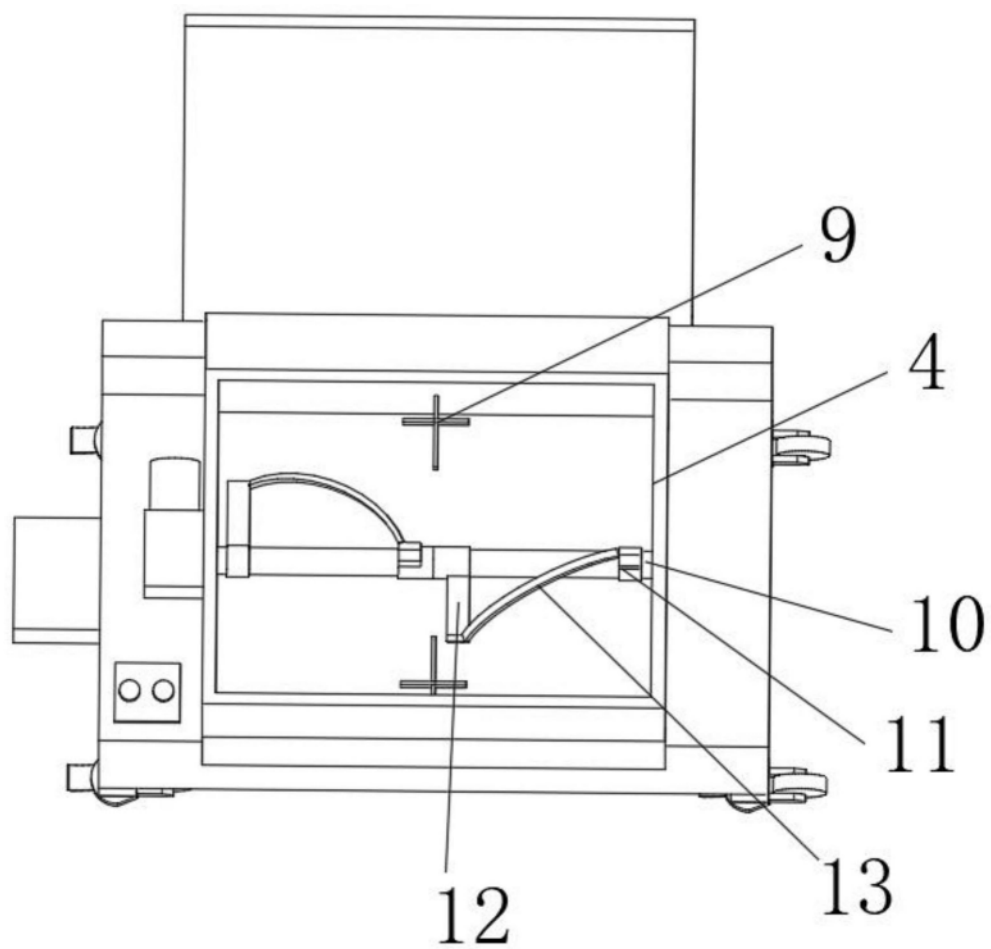


图3