



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104206504 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 17

(21) 申请号 201410532298. 0

(22) 申请日 2014. 10. 11

(71) 申请人 山东华昌食品科技有限公司

地址 262200 山东省潍坊市诸城市昌城镇昌城村

(72) 发明人 王立海

(74) 专利代理机构 潍坊正信专利事务所 37216

代理人 张曰俊

(51) Int. Cl.

A22C 9/00 (2006. 01)

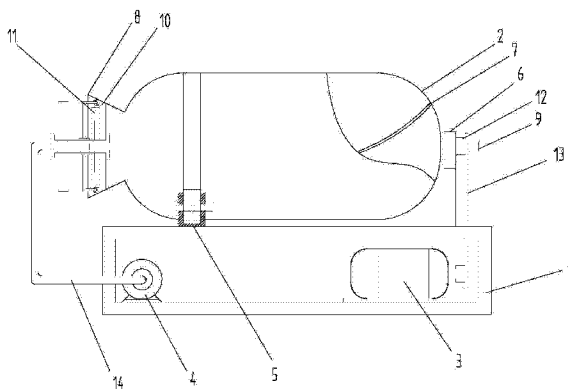
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

一种真空滚揉机

(57) 摘要

本发明公开了一种真空滚揉机,包括机架、滚筒、电机、真空泵,机架一侧前后两端设有支撑轮,机架另一侧设有固定架,支撑轮上方设有胶囊型滚筒,滚筒内壁设有螺旋搅拌叶,滚筒两侧分别设有进料口和与固定架驱接的传动轴,进料口设有密封圈和密封盖,传动轴一端设有链轮,链轮下方设有电机,链轮通过链条与电机连接,进料口下方设有真空泵,真空泵通过软管与密封盖连接。滚筒、搅拌叶、密封盖材质为不锈钢,本发明的有益效果:省人、省力、省时,保证食料卫生并使其蓬松。



1. 一种真空滚揉机,包括机架、滚筒、电机、真空泵,其特征在于:所述机架一侧前后两端设有支撑轮,所述机架另一侧设有固定架,所述支撑轮上方设有胶囊型滚筒,所述滚筒内壁设有螺旋搅拌叶,所述滚筒两侧分别设有进料口和与固定架驱接的传动轴,所述进料口设有密封圈和密封盖,所述传动轴一端设有链轮,所述链轮下方设有电机,所述链轮通过链条与电机连接,所述进料口下方设有真空泵,所述真空泵通过软管与密封盖连接。

2. 根据权利要求1所述的一种真空滚揉机,其特征在于:所述滚筒、搅拌叶、密封盖材质为不锈钢。

一种真空滚揉机

技术领域

[0001] 本发明涉及一种滚揉机,具体说是一种真空滚揉机。

背景技术

[0002] 目前,食品生产中部分食材需要经过蓬松、腌渍工序,传统工序,传统工艺中需要先用调料在缸、池中将食物腌渍,腌渍过程中需要定时搅拌,费时、费力,且产品口感受工人搅拌效果影响,生产过程中容易被污染。

发明内容

[0003] 本发明的目的便是提供一种省人、省力、省时,保证食料卫生和使其蓬松的搅拌用滚揉机。

[0004] 为实现上述目的,本发明的技术方案是:包括机架、滚筒、电机、真空泵,机架一侧前后两端设有支撑轮,机架另一侧设有固定架,支撑轮上方设有胶囊型滚筒,滚筒内壁设有螺旋搅拌叶,滚筒两侧分别设有进料口和与固定架驱接的传动轴,进料口设有密封圈和密封盖,传动轴一端设有链轮,链轮下方设有电机,链轮通过链条与电机连接,进料口下方设有真空泵,真空泵通过软管与密封盖连接。滚筒、搅拌叶、密封盖材质为不锈钢。

[0005] 由于采用上述技术方案,本发明的有益效果:

1、采用机械搅拌,代替人工搅拌,食料搅拌充分,更加均匀。

[0006] 2、真空状态下食料会蓬松,有利于食料对调料的吸收,缩短腌渍时间,提升效率,节约成本。

[0007] 3、滚筒、搅拌叶、密封盖材质为不锈钢,不生锈,使食品卫生。

[0008] 4、整个加工过程全部为密封状态,减少食品对外接触,避免食品的污染。

附图说明

[0009] 现结合附图对本发明做进一步说明。

[0010] 图1为本发明的结构示意图。

[0011] 图中:1、机架,2、滚筒,3、电机,4、真空泵,5、支撑轮,6、固定架,7、搅拌叶,8、进料口,9、传动轴,10、密封圈,11、密封盖,12、链轮,13、链条,14、软管。

具体实施方式

[0012] 如图1所示,本发明的包括机架1、滚筒2、电机3、真空泵4,机架1一侧前后两端设有支撑轮5,机架1另一侧设有固定架6,支撑轮5上方设有胶囊型滚筒2,滚筒2内壁设有螺旋搅拌叶7,滚筒2两侧分别设有进料口8和与固定架6驱接的传动轴9,进料口8设有密封圈10和密封盖11,传动轴9一端设有链轮12,链轮12下方设有电机3,链轮12通过链条13与电机3连接,进料口8下方设有真空泵4,真空泵4通过软管14与密封盖10连接。滚筒2、搅拌叶7、密封盖11材质为不锈钢。

[0013] 本发明的工作原理:将食料放入滚筒 2 内,盖好密封盖 11,接上软管 14,接通电源,真空泵 4 开始工作,将滚筒 2 内空气抽空,完成真空工作后,电机 3 转动带动滚筒 2 转动,通过滚筒 2 内搅拌叶 7 将物料搅拌均匀。

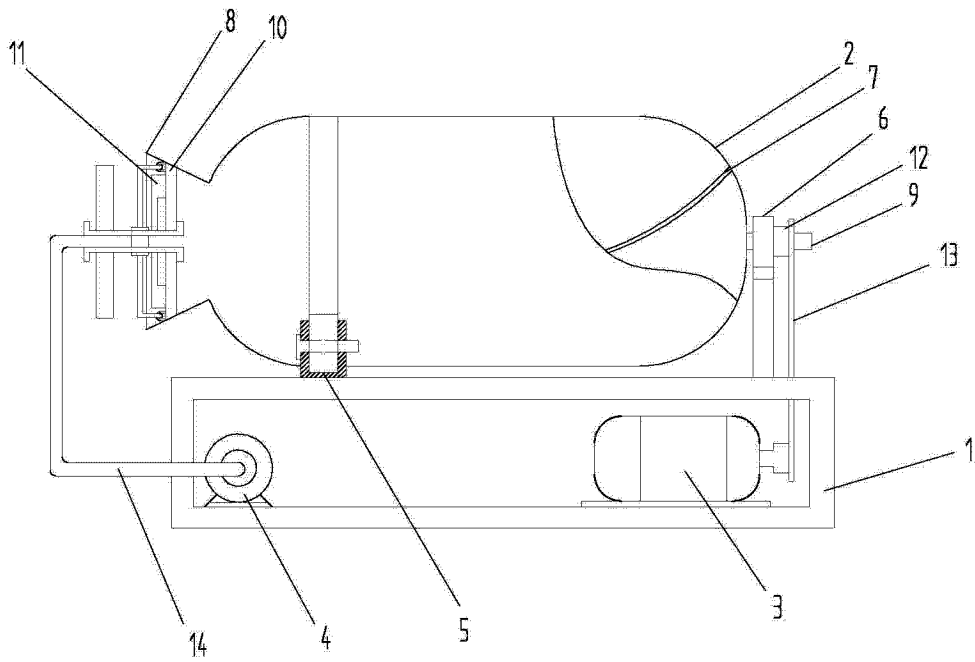


图 1