(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 221230399 U
(45)授权公告日 2024.06.28

(21)申请号 202322409736.1

(22)申请日 2023.09.06

(73)专利权人 福建安麦高新生物技术有限公司
地址 362200 福建省泉州市晋江市紫帽镇浯垵村工业园麦都工业楼4楼

(72)发明人 李少垒 顾芷玮 隆雪霖

(51)Int.Cl.
B01F 27/921(2022.01)
B01F 27/90(2022.01)
B01F 27/85(2022.01)
B01F 35/00(2022.01)
B01F 35/75(2022.01)
B01F 101/14(2022.01)

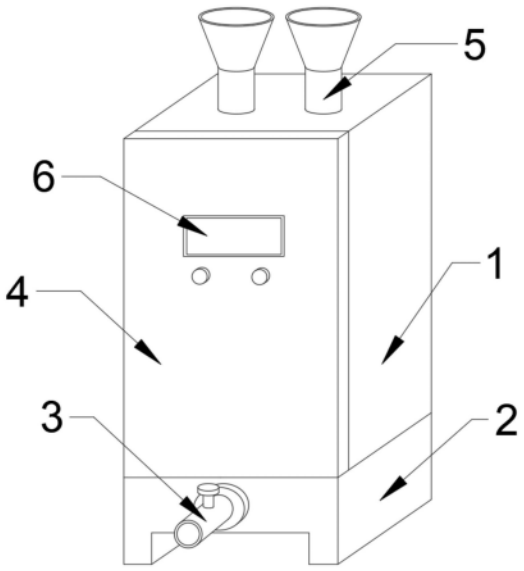
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54)实用新型名称

一种糕点生产用糖浆混合装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种糕点生产用糖浆混合装置,涉及糕点生产技术领域,包括加工箱,所述加工箱上端外表面设置有两组进料管,两组进料管底部穿过加工箱外表面连接至加工箱内部,所述加工箱内部设置有混料桶,所述混料桶上端设置有两组送料管,两组所述送料管上端分别与两组进料管末端连接,且末端连通至混料桶内部,所述混料桶上端外表面设置有电机,所述电机下端外表面设置有转杆穿过混料桶至混料桶内部,所述转杆下端外表面设置有联动转轴,所述联动转轴下端外表面设置有混合螺杆,所述联动转轴两侧外表面均设置有连接转杆,两组所述连接转杆底部外表面均设置有副搅拌杆,所述混料桶底部内表面设置有过滤筛网。



CN 221230399 U

1.一种糕点生产用糖浆混合装置,包括加工箱(1),其特征在于:所述加工箱(1)上端外表面设置有两组进料管(5),两组进料管(5)底部穿过加工箱(1)外表面连接至加工箱(1)内部,所述加工箱(1)内部设置有混料桶(9),所述混料桶(9)上端设置有两组送料管(10),两组所述送料管(10)上端分别与两组进料管(5)末端连接,且末端连通至混料桶(9)内部,所述混料桶(9)上端外表面设置有电机(11),所述电机(11)下端外表面设置有转杆(15)穿过混料桶(9)至混料桶(9)内部,所述转杆(15)下端外表面设置有联动转轴(16),所述联动转轴(16)下端外表面设置有混合螺杆(19),所述联动转轴(16)两侧外表面均设置有连接转杆(17),两组所述连接转杆(17)底部外表面均设置有副搅拌杆(18),所述混料桶(9)底部内表面设置有过滤筛网(20)。

2.根据权利要求1所述的一种糕点生产用糖浆混合装置,其特征在于:所述混料桶(9)外壁设置有固定框(8),所述固定框(8)两侧外表面均设置有固定架(7)与加工箱(1)内壁连接,所述混料桶(9)下端外表面设置有排料管(12),所述排料管(12)内部设置有电动阀(13)。

3.根据权利要求2所述的一种糕点生产用糖浆混合装置,其特征在于:所述加工箱(1)底部设置有支撑底座(2),所述排料管(12)下侧设置有储料箱(14)位于支撑底座(2)内部,所述储料箱(14)外表面设置有出料口(3),且出料口(3)穿过支撑底座(2)至支撑底座(2)外表面,所述加工箱(1)正面设置有箱门(4),所述箱门(4)外表面设置有控制板(6)。

4.根据权利要求2所述的一种糕点生产用糖浆混合装置,其特征在于:所述混料桶(9)和加工箱(1)之间设置有固定架(7),所述混料桶(9)和加工箱(1)通过固定架(7)可拆卸连接,所述排料管(12)和支撑底座(2)之间设置有凹槽,所述排料管(12)和支撑底座(2)通过凹槽卡接。

5.根据权利要求1所述的一种糕点生产用糖浆混合装置,其特征在于:所述电机(11)和混料桶(9)之间设置有固定板,所述电机(11)和混料桶(9)通过固定板可拆卸连接。

6.根据权利要求1所述的一种糕点生产用糖浆混合装置,其特征在于:所述联动转轴(16)和副搅拌杆(18)之间设置有连接转杆(17),所述联动转轴(16)和副搅拌杆(18)通过连接转杆(17)可拆卸连接,所述联动转轴(16)和电机(11)之间设置有转杆(15),所述联动转轴(16)和电机(11)通过转杆(15)转动连接。

一种糕点生产用糖浆混合装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及糕点生产技术领域,特别涉及一种糕点生产用糖浆混合装置。

背景技术

[0002] 糕点是人们常常食用的食品。糕点在生产时,通常需要使用大量糖浆,糖浆是通过煮或其他技术制成的、粘稠的、含高浓度的糖的溶液,不少烘焙食品的制作都需要用到糖浆,制作糖浆的原料需要蜂蜜,蜂蜜作为一种日常生活中常见的食品,因蜜蜂采集的花蜜的地域不同,或是采集时间上的一定的偏差,即会导致采集的蜂蜜中水分等含量不同,因而在加工过程中,需要将多批蜂蜜先混合后再进行生产加工。

[0003] 现有的糕点糖浆混合成型设备结构简单,糖浆混合不均匀,因蜂蜜粘稠度比较大,流动性差,影响搅拌作业的顺利进行,降低蜂蜜搅拌的工作效率,而现有的搅拌装置难以搅动粘稠的蜂蜜,使蜂蜜的搅拌难度大,混合搅拌所需时间较长,难以将蜂蜜混合均匀。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的主要目的在于提供一种糕点生产用糖浆混合装置,可以有效解决背景技术中的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型采取的技术方案为:

[0006] 一种糕点生产用糖浆混合装置,包括加工箱,所述加工箱上端外表面设置有两组进料管,两组进料管底部穿过加工箱外表面连接至加工箱内部,所述加工箱内部设置有混料桶,所述混料桶上端设置有两组送料管,两组所述送料管上端分别与两组进料管末端连接,且末端连通至混料桶内部,所述混料桶上端外表面设置有电机,所述电机下端外表面设置有转杆穿过混料桶至混料桶内部,所述转杆下端外表面设置有联动转轴,所述联动转轴下端外表面设置有混合螺杆,所述联动转轴两侧外表面均设置有连接转杆,两组所述连接转杆底部外表面均设置有副搅拌杆,所述混料桶底部内表面设置有过滤筛网。

[0007] 优选的,所述混料桶外壁设置有固定框,所述固定框两侧外表面均设置有固定架与加工箱内壁连接,所述混料桶下端外表面设置有排料管,所述排料管内部设置有电动阀。

[0008] 优选的,所述加工箱底部设置有支撑底座,所述排料管下侧设置有储料箱位于支撑底座内部,所述储料箱外表面设置有出料口,且出料口穿过支撑底座至支撑底座外表面,所述加工箱正面设置有箱门,所述箱门外表面设置有控制板。

[0009] 优选的,所述混料桶和加工箱之间设置有固定架,所述混料桶和加工箱通过固定架可拆卸连接,所述排料管和支撑底座之间设置有凹槽,所述排料管和支撑底座通过凹槽卡接。

[0010] 优选的,所述电机和混料桶之间设置有固定板,所述电机和混料桶通过固定板可拆卸连接。

[0011] 优选的,所述联动转轴和副搅拌杆之间设置有连接转杆,所述联动转轴和副搅拌杆通过连接转杆可拆卸连接,所述联动转轴和电机之间设置有转杆,所述联动转轴和电机

通过转杆转动连接。

[0012] 有益效果

[0013] 与现有技术相比,本实用新型具有如下有益效果:

[0014] 1、本实用新型中,通过设置的电机能带动混合螺杆对原料进行搅拌,且转杆在转动过程中能通过联动转轴和连接转杆带动两侧的副搅拌杆进行转动,通过螺杆的螺纹结构能对糖浆搅拌混料,使得搅拌更加均匀充分,优化了成品的质量,副搅拌杆在辅助搅拌的同时能清理掉混料桶内壁残留的原料,节约了原料,且避免了残留的原料对后续混料产生配比影响,增强了装置的实用性。

[0015] 2、本实用新型中,通过设置的电动阀能控制糖浆原料的排放,搅拌完成的糖浆被排入储料箱内进行储存,工作人员可随时利用出料口取出糖浆成品,流程方便快捷,混料桶通过固定框和固定架进行了加固,不会因转动导致的震动而连接松动或倾倒,进一步加强了装置的稳定性。

附图说明

[0016] 图1是本实用新型的整体结构示意图;

[0017] 图2是本实用新型的加工箱内部结构示意图;

[0018] 图3是本实用新型的混料桶结构示意图;

[0019] 图4是本实用新型的混合螺杆结构示意图。

[0020] 图中:1、加工箱;2、支撑底座;3、出料口;4、箱门;5、进料管;6、控制板;7、固定架;8、固定框;9、混料桶;10、送料管;11、电机;12、排料管;13、电动阀;14、储料箱;15、转杆;16、联动转轴;17、连接转杆;18、副搅拌杆;19、混合螺杆;20、过滤筛网。

具体实施方式

[0021] 为使本实用新型实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施方式,进一步阐述本实用新型。

[0022] 实施例一,如图1-4所示,一种糕点生产用糖浆混合装置,使用时,将糖浆原料通过进料管5投入至加工箱1内,通过连接的送料管10送入混料桶9内等待搅拌,通过两组进料管5能同时添加两组混合原料,使得投料更加方便,避免了原料在混料桶9内产生分层而影响混合过程,启动装置,电机11启动带动转杆15旋转,转杆15通过联动转轴16带动混合螺杆19转动,通过混合螺杆19的螺纹结构能对糖浆搅拌混料,使得搅拌更加均匀充分,且转杆15在转动过程中能通过联动转轴16和连接转杆17带动两侧的副搅拌杆18进行转动,由于糖浆原料比较粘稠,副搅拌杆18在辅助搅拌的同时能清理掉混料桶9内壁残留的原料,节约了原料,且避免了残留的原料对后续混料产生配比影响,增强了装置的实用性。

[0023] 实施例二,如图1-3所示,一种糕点生产用糖浆混合装置,搅拌混合后的糖浆经过过滤筛网20从排料管12被排出,通过设置的电动阀13能控制糖浆原料的排放,搅拌完成的糖浆被排入储料箱14内进行储存,工作人员可随时利用外部的出料口3取出糖浆成品,流程方便快捷,混料桶9通过固定框8和固定架7进行了加固,不会因转动产生的震动而导致连接松动或倾倒,进一步加强了装置的稳定性。

[0024] 工作原理

[0025] 需要说明的是,本实用新型为一种糕点生产用糖浆混合装置,使用时,将糖浆原料通过进料管5投入至加工箱1内,通过连接的送料管10送入混料桶9内等待搅拌,通过两组进料管5能同时添加两组混合原料,启动装置,电机11启动带动转杆15旋转,转杆15通过联动转轴16带动混合螺杆19转动,通过混合螺杆19的螺纹结构能对糖浆搅拌混料,使得搅拌更加均匀充分,且转杆15在转动过程中能通过联动转轴16和连接转杆17带动两侧的副搅拌杆18进行转动,副搅拌杆18在辅助搅拌的同时能清理掉混料桶9内壁残留的原料,搅拌混合后的糖浆经过过滤筛网20从排料管12被排出,通过设置的电动阀13能控制糖浆原料的排放,搅拌完成的糖浆被排入储料箱14内进行储存,工作人员可随时利用外部的出料口3取出糖浆成品,流程方便快捷,混料桶9通过固定框8和固定架7进行了加固,不会因转动产生的震动而导致连接松动或倾倒。

[0026] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理和主要特征和本实用新型的优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下,本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型范围内。本实用新型要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

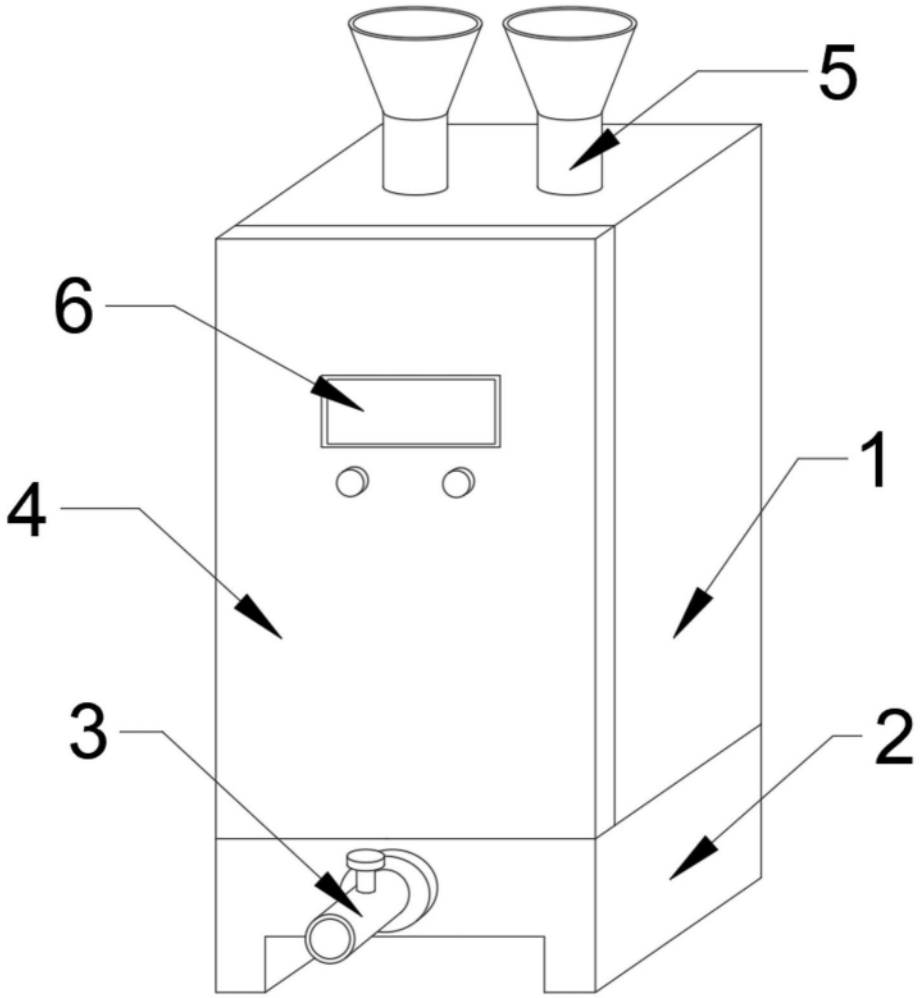


图1

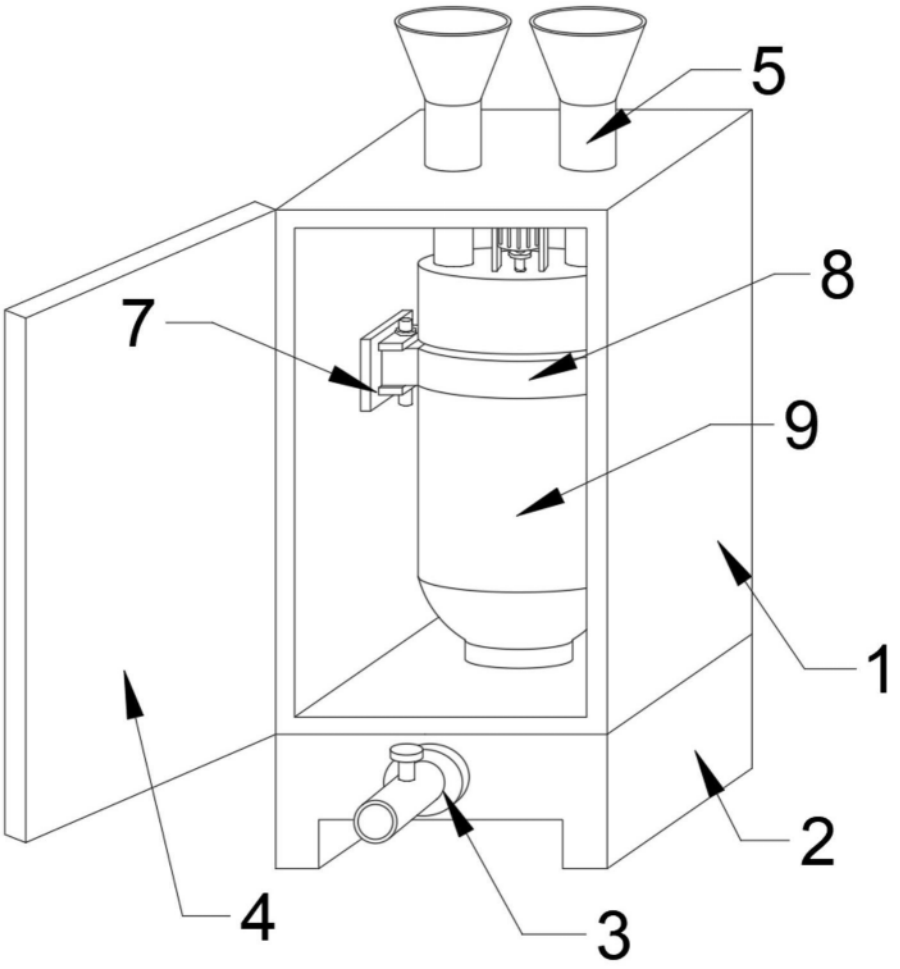


图2

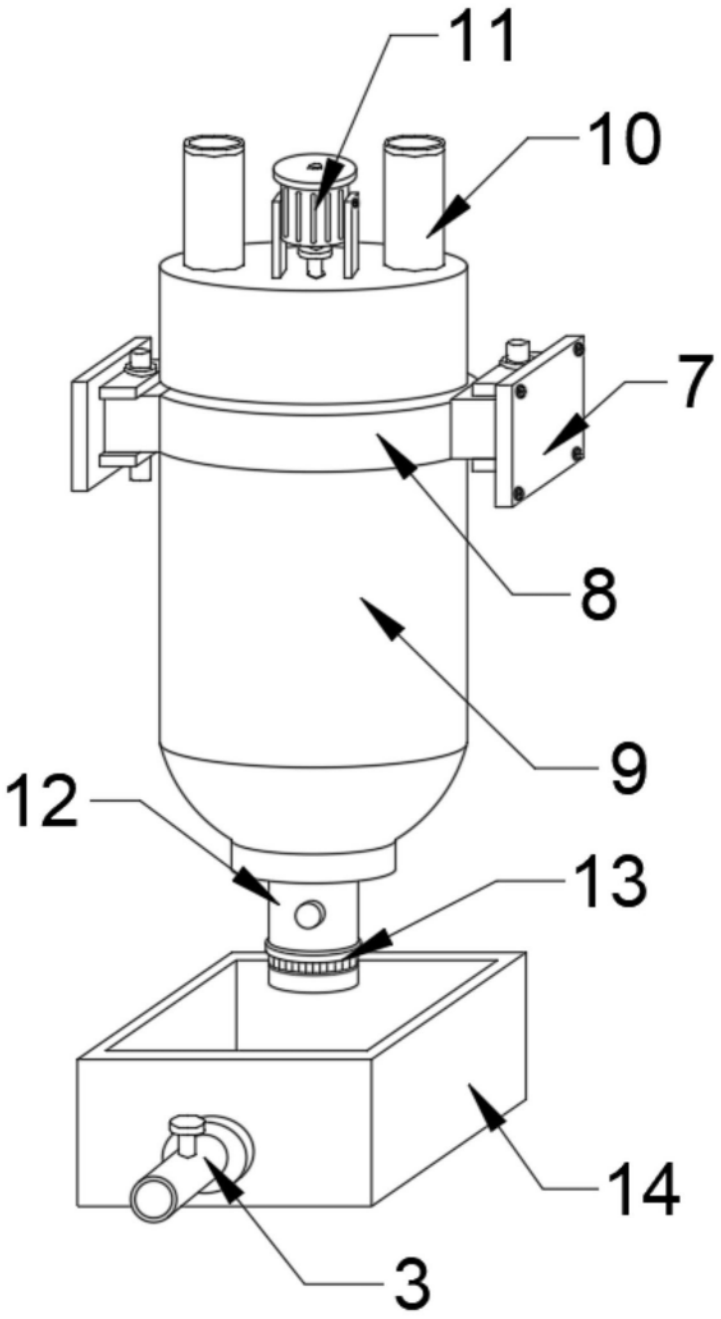


图3

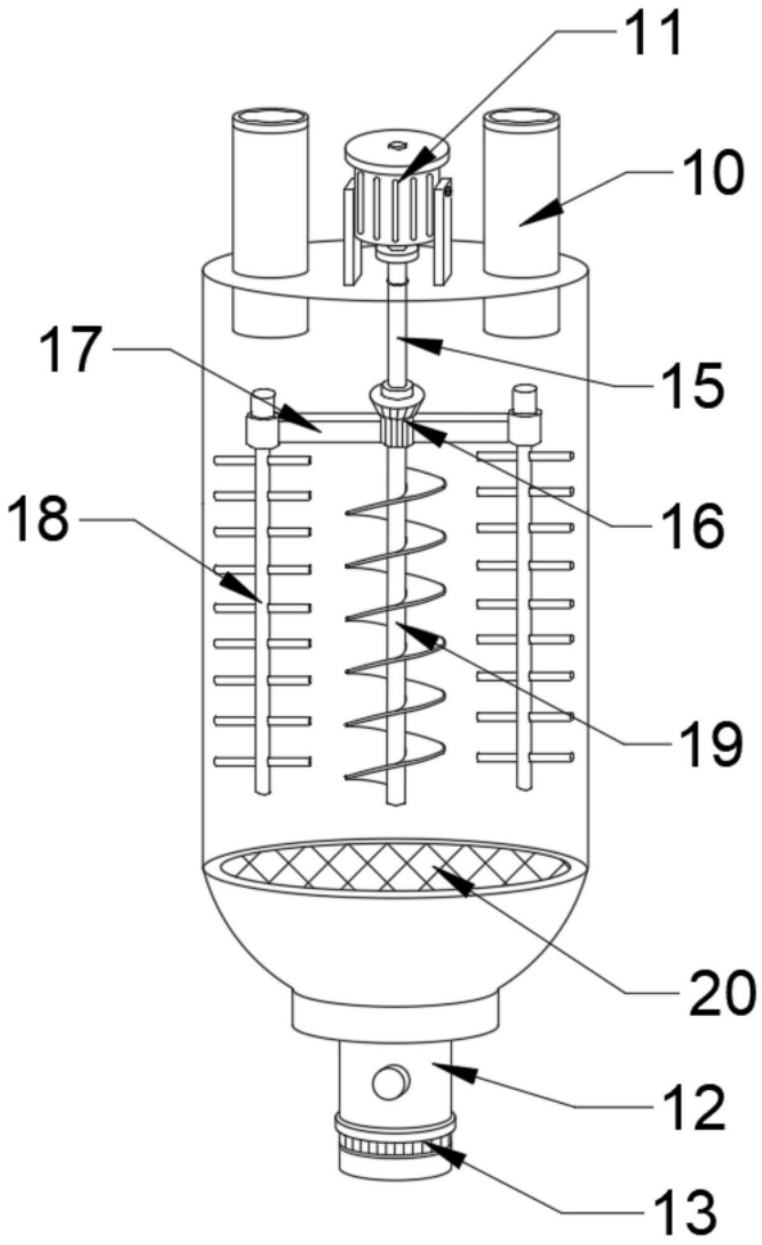


图4