



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113632913 A

(43) 申请公布日 2021. 11. 12

(21) 申请号 202110794645.7

(22) 申请日 2021.07.14

(71) 申请人 戴磊

地址 242300 安徽省宣城市宁国市宁墩路
时代尊城小区6栋501室

(72) 发明人 戴磊 沈斌

(51) Int. Cl.

A23L 5/10 (2016.01)

A23L 27/00 (2016.01)

A23L 27/10 (2016.01)

A23L 27/14 (2016.01)

A23L 27/24 (2016.01)

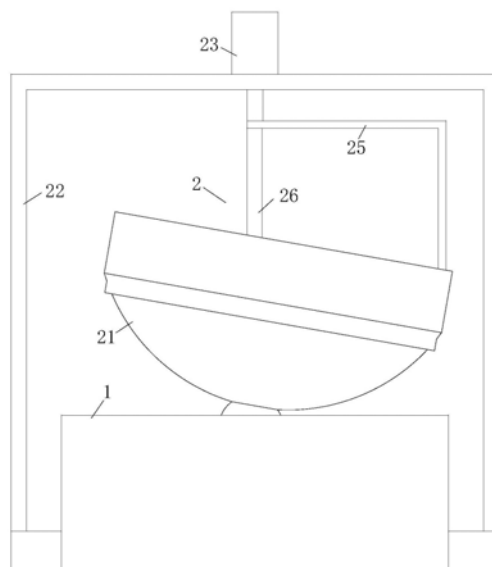
权利要求书1页 说明书6页 附图4页

(54) 发明名称

一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法

(57) 摘要

本发明属于食品加工技术领域,具体的说是一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法,包括控制器、底座和炒制机构;所述底座上设有炒制机构,炒制机构包括炒锅、安装架、电机、环形滑槽、转动板、转动杆和翻炒叶片;所述底座的顶部球接着炒锅;所述底座相对的两侧固连着安装架;所述安装架的顶部固连着电机;所述电机的输出轴贯穿至安装架的内侧,且电机的输出轴上固连着转动板;本发明通过设置炒制机构,使得炒锅内不同位置的油与杂粮位置一直相互变换,从而使得炒锅内的油与杂粮受热均匀,防止底部的杂粮被炒焦而粘着在锅底,致使炒锅难以清理;从而节约人力,节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质。



1. 一种杂粮火锅底料炒制设备,其特征在于:包括控制器、底座(1)和炒制机构(2);所述底座(1)上设有炒制机构(2),炒制机构(2)包括炒锅(21)、安装架(22)、电机(23)、环形滑槽(24)、转动板(25)、转动杆(26)和翻炒叶片(27);所述底座(1)的顶部球接着炒锅(21);所述底座(1)相对的两侧固连着安装架(22);所述安装架(22)的顶部固连着电机(23);所述电机(23)的输出轴贯穿至安装架(22)的内侧,且电机(23)的输出轴上固连着转动板(25);所述炒锅(21)的开口端部开设着环形滑槽(24);所述转动板(25)远离电机(23)的一侧滑动连接至环形滑槽(24)内,所述转动板(25)的底部固连着转动杆(26);所述转动杆(26)的下部固连着两个翻炒叶片(27)。

2. 根据权利要求1所述的一种杂粮火锅底料炒制设备,其特征在于:所述翻炒叶片(27)与水平面呈 $45^{\circ}\sim 60^{\circ}$ 夹角,两个所述翻炒叶片(27)呈上下分布,且两个翻炒叶片(27)沿着转动杆(26)轴心线上的一点呈中心对称。

3. 根据权利要求2所述的一种杂粮火锅底料炒制设备,其特征在于:所述转动杆(26)上套设有连接柱(3);所述连接柱(3)上固连有一组加热杆(31);所述加热杆(31)内部开设有加热腔(32);所述加热腔(32)的内壁上固连有电阻丝(33);所述电阻丝(33)呈螺旋状分布。

4. 根据权利要求3所述的一种杂粮火锅底料炒制设备,其特征在于:所述连接柱(3)内侧开设着弧形槽(34);所述弧形槽(34)的首尾相连通;所述连接柱(3)通过弧形槽(34)与转动杆(26)滑动连接。

5. 根据权利要求3所述的一种杂粮火锅底料炒制设备,其特征在于:所述转动杆(26)上固连着收集盒(4);所述收集盒(4)开口处相对的一侧嵌设有连通至收集盒(4)内的滤网(41)。

6. 一种杂粮火锅底料炒制炒制方法,其特征在于:该方法适用于权利要求1-5中任一项所述的杂粮火锅底料炒制设备,该方法包括以下步骤:

S1:准备原料:准备菜油500份,牛油300份,郫县豆瓣300份,干辣椒350份,生姜20份,大蒜40份,大葱60份,冰糖30份,醪糟汁100份,八角20份,三奈10份,桂皮10份,小茴10份,草果5份,紫草5份,香叶2份,香草2份,公丁香1份,小米、20份,玉米20份,黄豆20份,并将小米、玉米、黄豆在常温下浸泡2.5h,牛油切成小块;

S2:杂粮炒制:在炒锅(21)内放入食用油、牛油、小米、玉米和黄豆,通过控制器控制炒锅(21)加热并启动电机(23),使得炒锅(21)晃动,炒锅(21)内部的油与杂粮随着炒锅(21)的晃动而移动,同时转动杆(26)转动带动翻炒叶片(27)旋转,对炒锅(21)内的油与杂粮进行翻动;

S3:放入香料:炒制1~3小时后,随即下入八角、三奈、桂皮、小茴、草果、紫草、香叶、香草、公丁香等,继续炒制约15~20分钟,至锅中香料色泽变深时,下入冰糖、醪糟汁,用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发,停止加热,待炒锅(21)内原料冷却,即成火锅底料;

S4:清洗设备:将火锅底料取出后,通过洗涤剂混合清水,配合刷子对设备进行刷洗。

一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体的说是一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法。

背景技术

[0002] 火锅作为中国餐饮的传统大众美食,主要以川渝麻辣火锅底料、蒙氏汤锅底料以及后起的菌汤、番茄、骨汤等清汤火风味火锅底料为主,虽然火锅研发人员和生产企业多如牛毛,但是鲜有新的火锅底料制作原料、新的火锅产品形态、新的火锅风味类型和新的火锅底料加工工艺出现。

[0003] 杂粮,由于其含有特殊的功能活性成分而使其具有许多独特的保健功能。随着消费水平的提高,消费者越来越注重饮食健康,对各种营养食品的需求也越来越强烈。为此,将杂粮加入火锅底料的制备中,便成为健康食品的一个趋势。

[0004] 如申请号:CN201510936091.4一种智能多段恒温火锅底料炒制机,包括基座、炒制锅体、搅拌装置、加热装置及控制系统,炒制锅体和控制系统均嵌于基座上表面,炒制锅体包括炒锅及锅盖,炒锅与锅盖间铰接,加热装置包括电加热丝、保温硅胶加热片及微波加热装置,控制系统分别与加热装置的电加热丝、保温硅胶加热片及微波加热装置电气连接,控制系统包括数据处理模块、数据存储模块、驱动模块、多点触控显示屏单元及温度传感器。该技术方案中可根据物料炒制的不同阶段及不同物料对炒制温度的不同需要,但是在火锅底料炒制开始阶段,炒锅内的油还处于凝固状态,此时锅内的油与杂粮难以进行翻炒,使得炒锅内的油与杂粮受热不均匀,炒锅底部的油与杂粮长时间处于高温状态下,容易导致杂粮被炒焦,影响火锅底料的食用,粘着在锅底,难以清理,影响下次使用,浪费人力,浪生产时间,浪费生产成本,影响火锅底料的品质。

发明内容

[0005] 为了弥补现有技术的不足,本发明提出的一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法,解决在火锅底料炒制开始阶段,炒锅内的油还处于凝固状态,此时锅内的油与杂粮难以进行翻炒,使得炒锅内的油与杂粮受热不均匀的问题。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制设备,包括控制器、底座和炒制机构;所述底座上设有炒制机构,炒制机构包括炒锅、安装架、电机、环形滑槽、转动板、转动杆和翻炒叶片;所述底座的顶部球接着炒锅;所述底座相对的两侧固连着安装架;所述安装架的顶部固连着电机;所述电机的输出轴贯穿至安装架的内侧,且电机的输出轴上固连着转动板;所述炒锅的开口端部开设着环形滑槽;所述转动板远离电机的一侧滑动连接至环形滑槽内,所述转动板的底部固连着转动杆;所述转动杆的下部固连着两个翻炒叶片;

[0007] 现有技术中,在火锅底料炒制开始阶段,炒锅内的油还处于凝固状态,此时锅内的油与杂粮难以进行翻炒,使得炒锅内的油与杂粮受热不均匀,炒锅底部的油与杂粮长时间

处于高温状态下,容易导致杂粮被炒焦,影响火锅底料的食用,粘着在锅底,难以清理,影响下次使用,浪费人力,浪生产时间,浪费生产成本,影响火锅底料的品质;

[0008] 据此本发明通过设置炒制机构,将油与杂粮依次放入底座上的炒锅内,通过控制器控制炒锅加热并启动电机,安装架上的电机旋转带动转动板沿着环形滑槽滑动,在滑动的过程中转动板向炒锅挤压,使得炒锅向转动板运动方向晃动,使得炒锅内部的油与杂粮随着炒锅的晃动而移动,同时转动板转动带动转动杆转动,转动杆转动带动转动杆上的翻炒叶片旋转,从而对炒锅内的油与杂粮进行翻动,防止底部的油与杂粮长时间接触炒锅底部,翻炒叶片转动配合炒锅晃动,使得油与杂粮混合均匀,提高炒制效率和炒制效果,使得炒锅内不同位置的油与杂粮位置一直相互变换,从而使得炒锅内的油与杂粮受热均匀,防止底部的杂粮被炒焦而粘着在锅底,致使炒锅难以清理;从而节约人力,节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质。

[0009] 优选的,所述翻炒叶片与水平面呈 $45^{\circ}\sim 60^{\circ}$ 夹角,两个所述翻炒叶片呈上下分布,且两个翻炒叶片沿着转动杆轴心线上的一点呈中心对称;工作时,翻炒叶片在旋转过程中,位于翻炒叶片下方的油与杂粮沿着翻炒叶片的斜面向上移动,同时在炒锅晃动过程中可以将部分油与杂粮带动至翻炒叶片上,下方的翻炒叶片将下方的油与杂粮带动至上方的翻炒叶片位置处,以便上方的翻炒叶片继续将油与杂粮向上带动,最下方的油与杂粮向上移动时,在炒锅晃动时上方的油与杂粮沿着炒锅的侧壁向下滑动,对其进行补充,以此循环运动,使得炒锅内的油与杂粮受热均匀,从而节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质。

[0010] 优选的,所述转动杆上套设有连接柱;所述连接柱上固连有一组加热杆;所述加热杆内部开设有加热腔;所述加热腔的内壁上固连有电阻丝;所述电阻丝呈螺旋状分布;工作时,通过控制器控制加热腔内的电阻丝制热,使得加热杆能够对油与杂粮加热,提高对油与杂粮的加热效率,防止在炒制刚开始时,炒锅外侧向内加热,使得炒锅外侧内侧形成较大的温差,导致油与杂粮受热不均匀,影响炒制效果,影响火锅底料的品质,同时,在电阻丝制热时,加热杆上的热量能够快速通过连接柱传输到转动杆和翻炒叶片上,使得转动杆和翻炒叶片上未熔化的油能够快速熔化,防止未熔化的油附着在转动杆和翻炒叶片上,影响转动杆和翻炒叶片的正常工作;从而提高结构的稳定性,使得炒制过程中油与杂粮受热更加均匀,提高炒制效率和炒制效果。

[0011] 优选的,所述连接柱内侧开设着弧形槽;所述弧形槽的首尾相连通;所述连接柱通过弧形槽与转动杆滑动连接;工作时,转动杆转动时,由于加热杆受到炒锅内的油与杂粮的阻力影响,使得连接着加热杆的连接柱的转动速度低于转动杆,使得转动杆在转动时,转动杆与连接柱的连接点沿着连接柱内的弧形槽滑动,使得连接柱随着连接点在弧形槽内的滑动轨迹起伏,从而使得加热杆加热范围更大,使得炒锅内的油与杂粮受热更加均匀,同时加热杆在起伏过程中,带动加热杆周围的油与杂粮翻动,提高炒锅内的油与杂粮的翻动效率,从而使得炒制过程中油与杂粮受热更加均匀,提高炒制效率和炒制效果。

[0012] 优选的,所述转动杆上固连着收集盒;所述收集盒开口处相对的一侧嵌设有连通至收集盒内的滤网;工作时,在转动杆转动过程中,收集盒将油层表面在加热时与杂粮混合产生的油沫刮除,将油通过滤网排出,将油沫和杂质收集在收集盒内,滤网在工作过程中是往一个方向转动的,收集盒内的油沫和杂质由于惯性作用,不会从收集盒的开口处掉出,同

时收集盒距离加热杆较近,使得收集盒内温度较高,防止油进入到收集盒内时温度降低,致使油凝固在滤网上,导致滤网堵塞,从而减少炒制过程中炒作人员刮除油沫的工作,降低人工的劳动量,提高炒制效率和炒制效果,提高火锅底料的品质。

[0013] 本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制方法,该方法包括以下步骤:

[0014] S1:准备原料:准备菜油500份,牛油300份,郫县豆瓣300份,干辣椒350份,生姜20份,大蒜40份,大葱60份,冰糖30份,醪糟汁100份,八角20份,三奈10份,桂皮10份,小茴10份,草果5份,紫草5份,香叶2份,香草2份,公丁香1份,小米、20份,玉米20份,黄豆20份,并将小米、玉米、黄豆在常温下浸泡2.5h,将牛油切成小块;

[0015] S2:杂粮炒制:在炒锅内放入食用油、牛油、小米、玉米和黄豆,通过控制器控制炒锅加热并启动电机,使得炒锅晃动,炒锅内部的油与杂粮随着炒锅的晃动而移动,同时转动杆转动带动翻炒叶片旋转,对炒锅内的油与杂粮进行翻动;

[0016] S3:放入香料:炒制1~3小时后,随即下入八角、三奈、桂皮、小茴、草果、紫草、香叶、香草、公丁香等,继续炒制约15~20分钟,至锅中香料色泽变深时,下入冰糖、醪糟汁,用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发,停止加热,待炒锅内原料冷却,即成火锅底料;

[0017] S4:清洗设备:将火锅底料取出后,通过洗涤剂混合清水,配合刷子对设备进行刷洗。

[0018] 本发明的有益效果如下:

[0019] 1.本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法,通过设置炒制机构,使得炒锅内不同位置的油与杂粮位置一直相互变换,从而使得炒锅内的油与杂粮受热均匀,防止底部的杂粮被炒焦而粘着在锅底,致使炒锅难以清理;从而节约人力,节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质。

[0020] 2.本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法,通过设置加热杆,防止炒锅外侧内侧形成较大的温差,导致油与杂粮受热不均匀,影响炒制效果,影响火锅底料的品质;使得炒制过程中油与杂粮受热更加均匀,提高炒制效率和炒制效果。

[0021] 3.本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制设备及炒制方法,通过设置收集盒,将油沫和杂质收集在收集盒内,从而减少炒制过程中炒作人员刮除油沫的工作,降低人工的劳动量,提高炒制效率和炒制效果,提高火锅底料的品质。

附图说明

[0022] 下面结合附图对本发明作进一步说明。

[0023] 图1是本发明的正视图;

[0024] 图2是本发明的立体图;

[0025] 图3是本发明转动杆的剖视图;

[0026] 图4是本发明的方法流程图;

[0027] 图中:1、底座;2、炒制机构;21、炒锅;22、安装架;23、电机;24、环形滑槽;25、转动板;26、转动杆;27、翻炒叶片;3、连接柱;31、加热杆;32、加热腔;33、电阻丝;34、弧形槽;4、收集盒;41、滤网。

具体实施方式

[0028] 为了使本发明实现的技术手段、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,进一步阐述本发明。

[0029] 如图1至图4所示,本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制设备,包括控制器、底座1和炒制机构2;所述底座1上设有炒制机构2,炒制机构2包括炒锅21、安装架22、电机23、环形滑槽24、转动板25、转动杆26和翻炒叶片27;所述底座1的顶部球接着炒锅21;所述底座1相对的两侧固连着安装架22;所述安装架22的顶部固连着电机23;所述电机23的输出轴贯穿至安装架22的内侧,且电机23的输出轴上固连着转动板25;所述炒锅21的开口端部开设着环形滑槽24;所述转动板25远离电机23的一侧滑动连接至环形滑槽24内,所述转动板25的底部固连着转动杆26;所述转动杆26的下部固连着两个翻炒叶片27;

[0030] 现有技术中,在火锅底料炒制开始阶段,炒锅21内的油还处于凝固状态,此时锅内的油与杂粮难以进行翻炒,使得炒锅21内的油与杂粮受热不均匀,炒锅21底部的油与杂粮长时间处于高温状态下,容易导致杂粮被炒焦,影响火锅底料的食用,粘着在锅底,难以清理,影响下次使用,浪费人力,浪生产时间,浪费生产成本,影响火锅底料的品质;

[0031] 据此本发明通过设置炒制机构2,将油与杂粮依次放入底座1上的炒锅21内,通过控制器控制炒锅21加热并启动电机23,安装架22上的电机23旋转带动转动板25沿着环形滑槽24滑动,在滑动的过程中转动板25向炒锅21挤压,使得炒锅21向转动板25运动方向晃动,使得炒锅21内部的油与杂粮随着炒锅21的晃动而移动,同时转动板25转动带动转动杆26转动,转动杆26转动带动转动杆26上的翻炒叶片27旋转,从而对炒锅21内的油与杂粮进行翻动,防止底部的油与杂粮长时间接触炒锅21底部,翻炒叶片27转动配合炒锅21晃动,使得油与杂粮混合均匀,提高炒制效率和炒制效果,使得炒锅21内不同位置的油与杂粮位置一直相互变换,从而使得炒锅21内的油与杂粮受热均匀,防止底部的杂粮被炒焦而粘着在锅底,致使炒锅21难以清理;从而节约人力,节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质。

[0032] 作为本发明的一种实施方式,所述翻炒叶片27与水平面呈 $45^{\circ}\sim 60^{\circ}$ 夹角,两个所述翻炒叶片27呈上下分布,且两个翻炒叶片27沿着转动杆26轴心线上的一点呈中心对称;工作时,翻炒叶片27在旋转过程中,位于翻炒叶片27下方的油与杂粮沿着翻炒叶片27的斜面向上移动,同时在炒锅21晃动过程中可以将部分油与杂粮带动至翻炒叶片27上,下方的翻炒叶片27将下方的油与杂粮带动至上方的翻炒叶片27位置处,以便上方的翻炒叶片27继续将油与杂粮向上带动,最下方的油与杂粮向上移动时,在炒锅21晃动时上方的油与杂粮沿着炒锅21的侧壁向下滑动,对其进行补充,以此循环运动,使得炒锅21内的油与杂粮受热均匀,从而节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质。

[0033] 作为本发明的一种实施方式,所述转动杆26上套设有连接柱3;所述连接柱3上固连有一组加热杆31;所述加热杆31内部开设有加热腔32;所述加热腔32的内壁上固连有电阻丝33;所述电阻丝33呈螺旋状分布;工作时,通过控制器控制加热腔32内的电阻丝33制热,使得加热杆31能够对油与杂粮加热,提高对油与杂粮的加热效率,防止在炒制刚开始时,炒锅21外侧向内加热,使得炒锅21外侧内侧形成较大的温差,导致油与杂粮受热不均匀,影响炒制效果,影响火锅底料的品质,同时,在电阻丝33制热时,加热杆31上的热量能够快速通过连接柱3传输到转动杆26和翻炒叶片27上,使得转动杆26和翻炒叶片27上未熔化的油能够快速熔化,防止未熔化的油附着在转动杆26和翻炒叶片27上,影响转动杆26和翻

炒叶片27的正常工作;从而提高结构的稳定性,使得炒制过程中油与杂粮受热更加均匀,提高炒制效率和炒制效果。

[0034] 作为本发明的一种实施方式,所述连接柱3内侧开设着弧形槽34;所述弧形槽34的首尾相连通;所述连接柱3通过弧形槽34与转动杆26滑动连接;工作时,转动杆26转动时,由于加热杆31受到炒锅21内的油与杂粮的阻力影响,使得连接着加热杆31的连接柱3的转动速度低于转动杆26,使得转动杆26在转动时,转动杆26与连接柱3的连接点沿着连接柱3内的弧形槽34滑动,使得连接柱3随着连接点在弧形槽34内的滑动轨迹起伏,从而使得加热杆31加热范围更大,使得炒锅21内的油与杂粮受热更加均匀,同时加热杆31在起伏过程中,带动加热杆31周围的油与杂粮翻动,提高炒锅21内的油与杂粮的翻动效率,从而使得炒制过程中油与杂粮受热更加均匀,提高炒制效率和炒制效果。

[0035] 作为本发明的一种实施方式,所述转动杆26上固连着收集盒4;所述收集盒4开口处相对的一侧嵌设有连通至收集盒4内的滤网41;工作时,在转动杆26转动过程中,收集盒4将油层表面在加热时与杂粮混合产生的油沫刮除,将油通过滤网41排出,将油沫和杂质收集在收集盒4内,滤网41在工作过程中是往一个方向转动的,收集盒4内的油沫和杂质由于惯性作用,不会从收集盒4的开口处掉出,同时收集盒4距离加热杆31较近,使得收集盒4内温度较高,防止油进入到收集盒4内时温度降低,致使油凝固在滤网41上,导致滤网41堵塞,从而减少炒制过程中炒作人员刮除油沫的工作,降低人工的劳动量,提高炒制效率和炒制效果,提高火锅底料的品质。

[0036] 本发明所述的一种杂粮火锅底料炒制炒制方法,该方法包括以下步骤:

[0037] S1:准备原料:准备菜油500份,牛油300份,郫县豆瓣300份,干辣椒350份,生姜20份,大蒜40份,大葱60份,冰糖30份,醪糟汁100份,八角20份,三奈10份,桂皮10份,小茴10份,草果5份,紫草5份,香叶2份,香草2份,公丁香1份,小米、20份,玉米20份,黄豆20份,并将小米、玉米、黄豆在常温下浸泡2.5h,牛油切成小块;

[0038] S2:杂粮炒制:在炒锅21内放入食用油、牛油、小米、玉米和黄豆,通过控制器控制炒锅21加热并启动电机23,使得炒锅21晃动,炒锅21内部的油与杂粮随着炒锅21的晃动而移动,同时转动杆26转动带动翻炒叶片27旋转,对炒锅21内的油与杂粮进行翻动;

[0039] S3:放入香料:炒制1~3小时后,随即下入八角、三奈、桂皮、小茴、草果、紫草、香叶、香草、公丁香等,继续炒制约15~20分钟,至锅中香料色泽变深时,下入冰糖、醪糟汁,用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发,停止加热,待炒锅21内原料冷却,即成火锅底料;

[0040] S4:清洗设备:将火锅底料取出后,通过洗涤剂混合清水,配合刷子对设备进行刷洗。

[0041] 具体工作流程如下:

[0042] 将油与杂粮依次放入底座1上的炒锅21内,通过控制器控制炒锅21加热并启动电机23,安装架22上的电机23旋转带动转动板25沿着环形滑槽24滑动,在滑动的过程中转动板25向炒锅21挤压,使得炒锅21向转动板25运动方向晃动,使得炒锅21内部的油与杂粮随着炒锅21的晃动而移动,同时转动板25转动带动转动杆26转动,转动杆26转动带动转动杆26上的翻炒叶片27旋转,从而对炒锅21内的油与杂粮进行翻动,防止底部的油与杂粮长时间接触炒锅21底部,翻炒叶片27转动配合炒锅21晃动,使得炒锅21内不同位置的油与杂粮位置一直相互变换,从而使得炒锅21内的油与杂粮受热均匀,防止底部的杂粮被炒焦而粘

着在锅底,致使炒锅21难以清理;从而节约人力,节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质,翻炒叶片27在旋转过程中,位于翻炒叶片27下方的油与杂粮沿着翻炒叶片27的斜面向上移动,以便上方的翻炒叶片27继续将油与杂粮向上带动,在炒锅21晃动时上方的油与杂粮沿着炒锅21的侧壁向下滑动,对其进行补充,以此循环运动,使得炒锅21内的油与杂粮受热均匀,从而节省生产时间,节约生产成本,提高火锅底料的品质,通过控制器控制加热腔32内的电阻丝33制热,使得加热杆31能够对油与杂粮加热,提高对油与杂粮的加热效率,同时,在电阻丝33制热时,加热杆31上的热量能够快速通过连接柱3传输到转动杆26和翻炒叶片27上,使得转动杆26和翻炒叶片27上未熔化的油能够快速熔化,防止未熔化的油附着在转动杆26和翻炒叶片27上,影响转动杆26和翻炒叶片27的正常工作;转动杆26转动时,由于加热杆31受到炒锅21内的油与杂粮的阻力影响,使得连接着加热杆31的连接柱3的转动速度低于转动杆26,使得转动杆26在转动时,转动杆26与连接柱3的连接点沿着连接柱3内的弧形槽34滑动,使得连接柱3随着连接点在弧形槽34内的滑动轨迹起伏,从而使得加热杆31加热范围更大,使得炒锅21内的油与杂粮受热更加均匀,同时加热杆31在起伏过程中,带动加热杆31周围的油与杂粮翻动,提高炒锅21内的油与杂粮的翻动效率,从而使得炒制过程中油与杂粮受热更加均匀,提高炒制效率和炒制效果,在转动杆26转动过程中,收集盒4将油层表面在加热时与杂粮混合产生的油沫刮除,将油通过滤网41排出,将油沫和杂质收集在收集盒4内,从而减少炒制过程中炒作人员刮除油沫的工作,降低人工的劳动量,提高炒制效率和炒制效果,提高火锅底料的品质。

[0043] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和优点。本行业的技术人员应该了解,本发明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发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明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发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

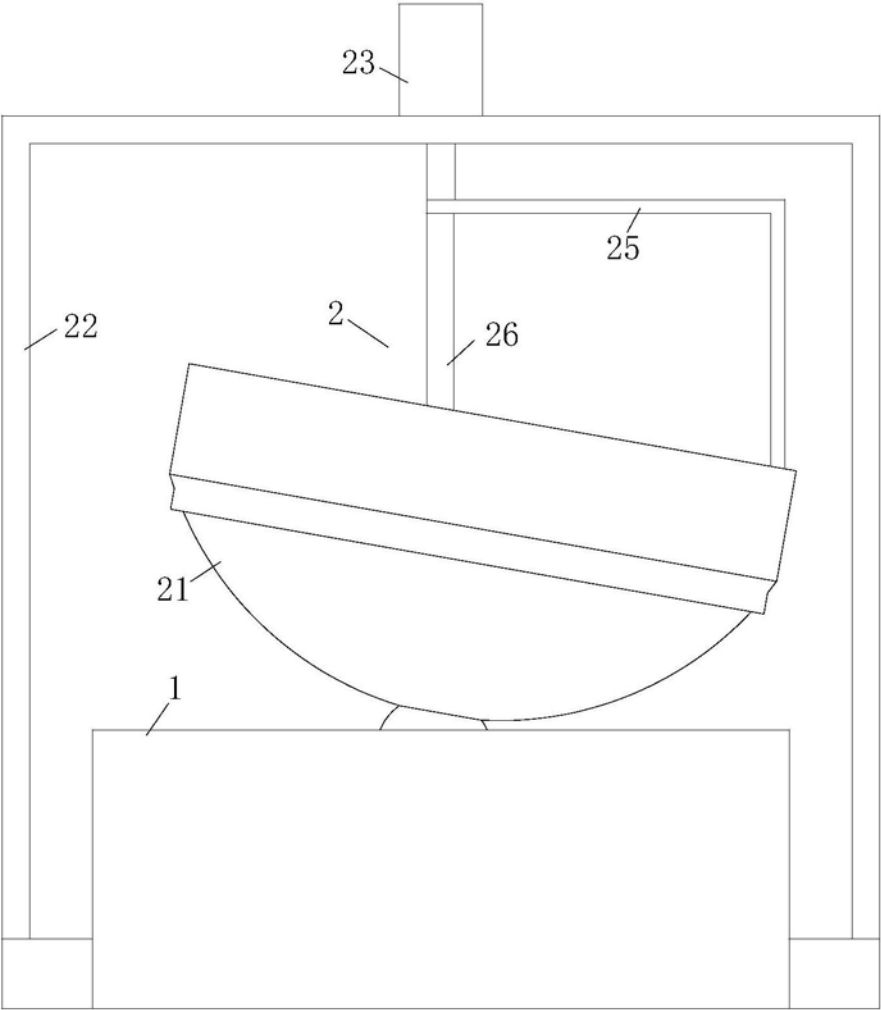


图1

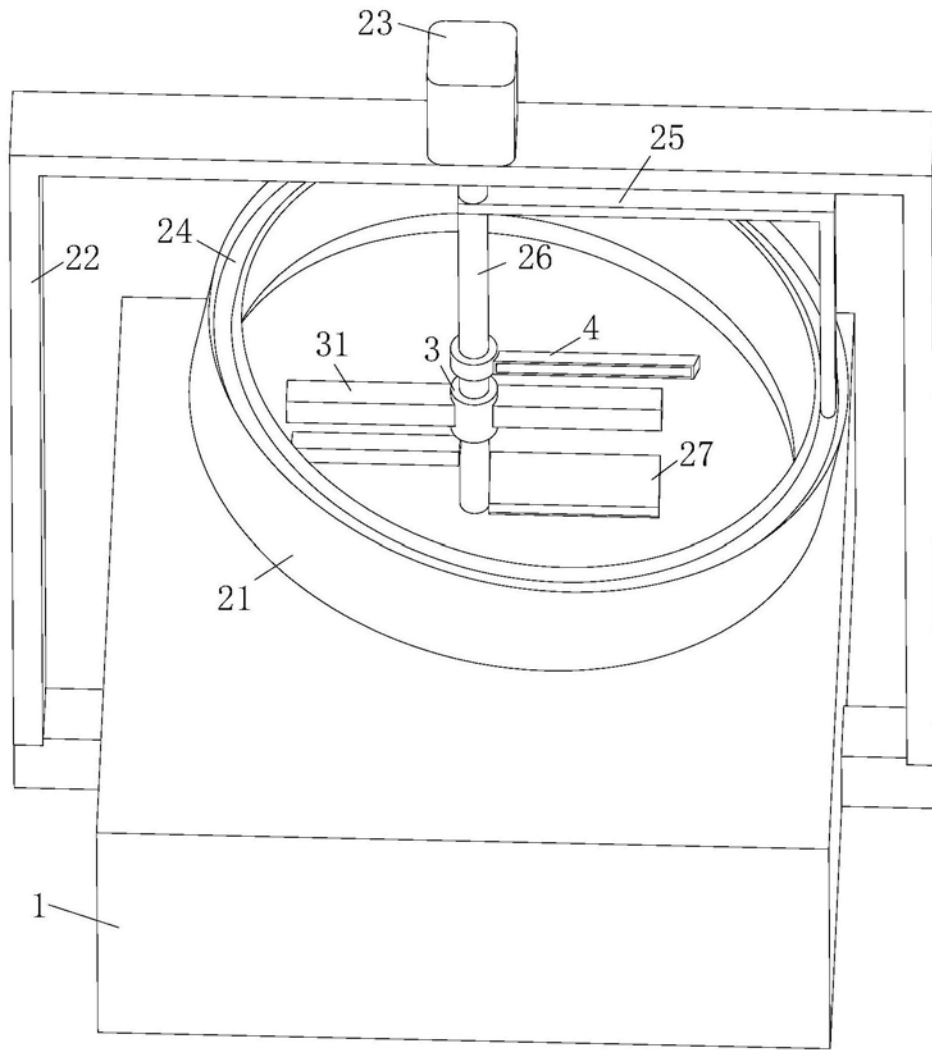


图2

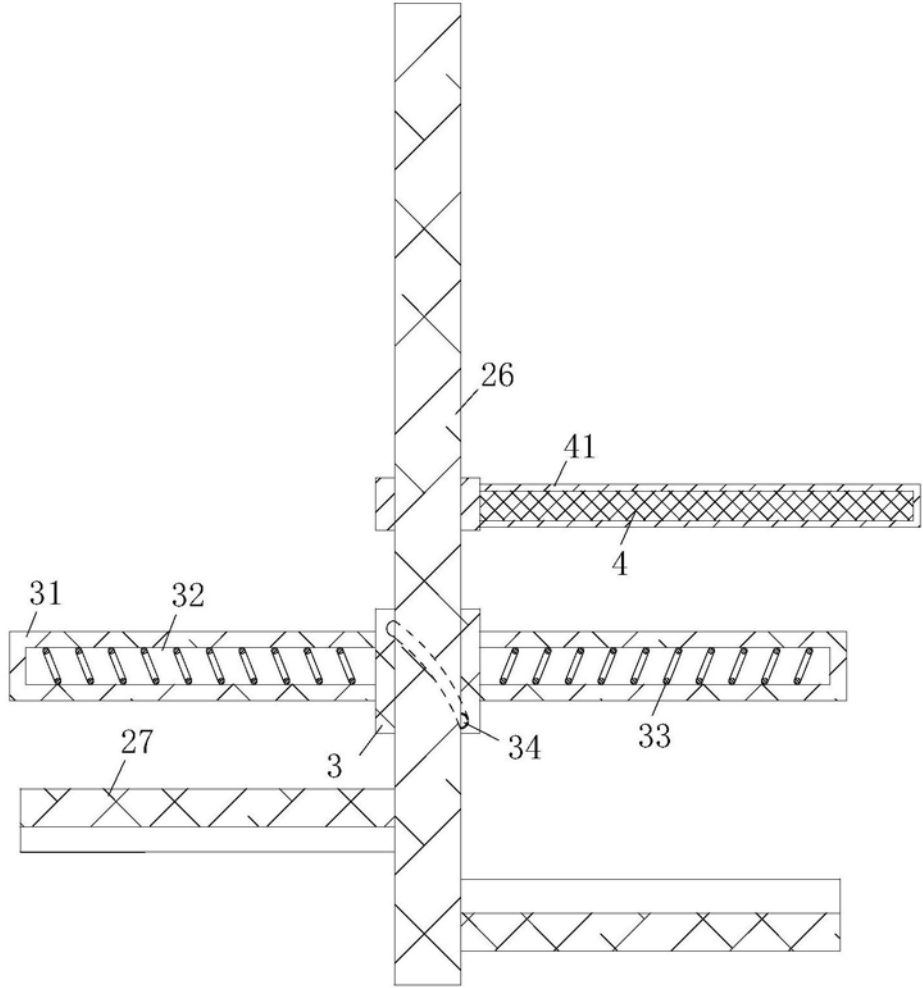


图3

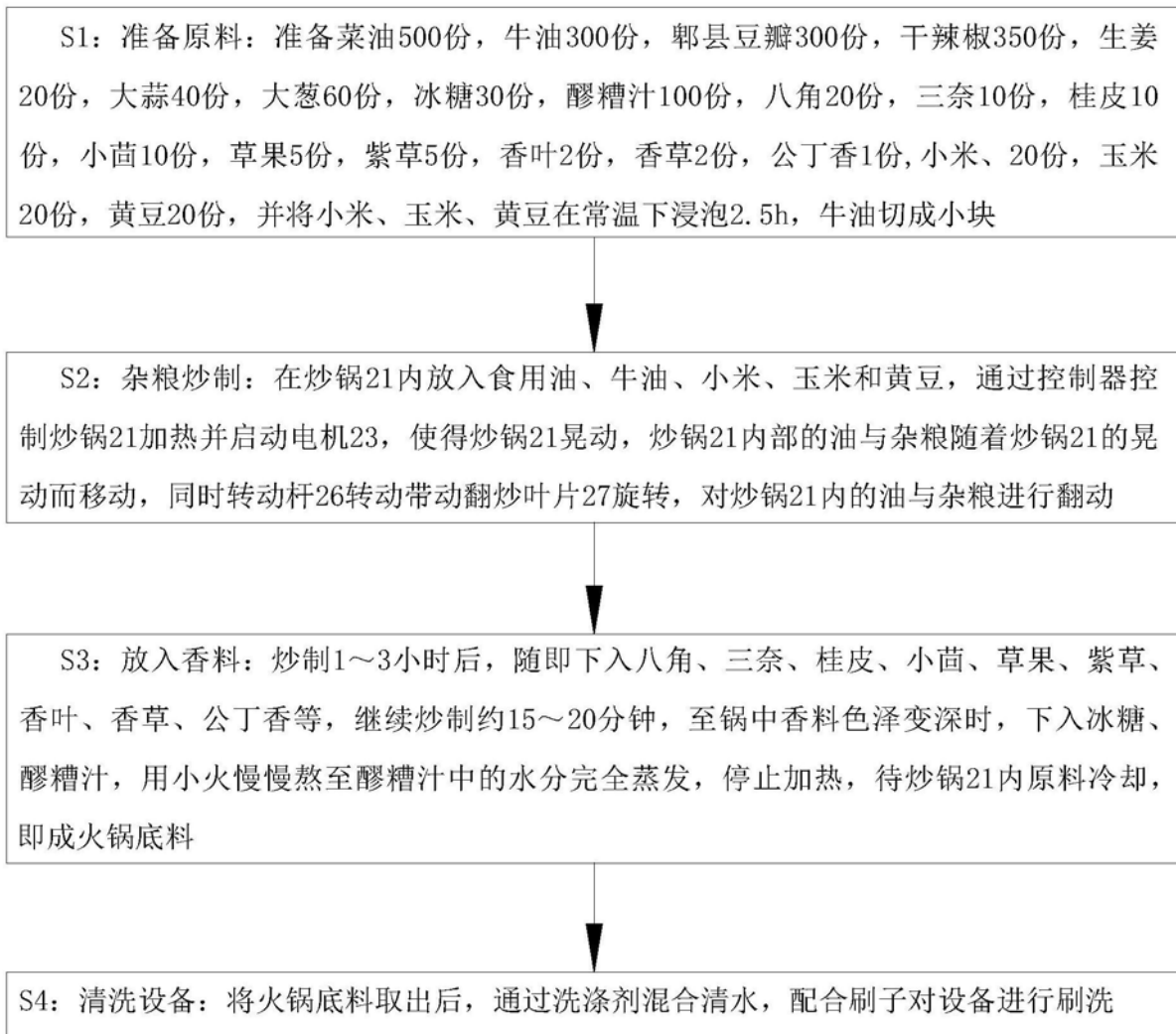


图4