



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107581207 A

(43)申请公布日 2018.01.16

(21)申请号 201711080878.0

(22)申请日 2017.11.06

(71)申请人 惠州市无龄康态健康科技有限公司

地址 516000 广东省惠州市惠城区演达大道2号海信金融广场9楼

(72)发明人 不公告发明人

(74)专利代理机构 东莞市中正知识产权事务所  
(普通合伙) 44231

代理人 张汉青

(51)Int.Cl.

A21C 1/06(2006.01)

A21C 1/14(2006.01)

A21C 11/16(2006.01)

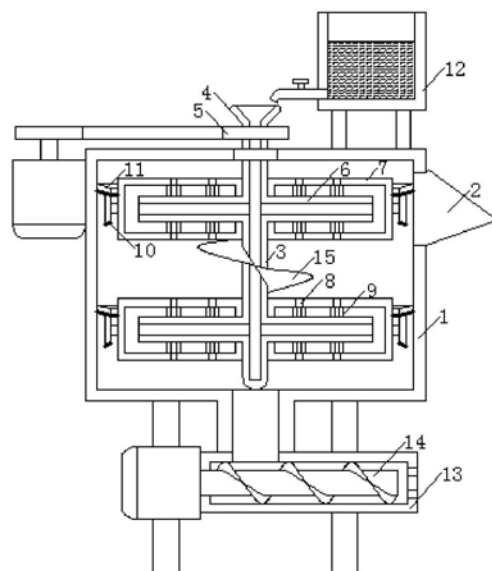
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

### (54)发明名称

一种高效面条制作机

### (57)摘要

本发明公开了一种高效面条制作机,包括筒体,所述筒体的内壁上设有与随动齿轮对应的环形的支撑板,且支撑板的下端设有与随动齿轮配合连接的轮齿,所述筒体的上端设有水箱,且水箱连接有出水管,所述出水管上设有水阀,且出水管的出口端正对进水斗的进水口,所述筒体的下端中部通过出料管连接有水平的挤压筒,且挤压筒内安装有挤压装置。面粉从进料斗进入,打开水阀,水进入到进水斗内,开启搅拌电机,水会顺着转管进入到喷管内,从出水孔流到面粉内,这样相对于从上面洒水,这里直接从内部进水,便于整体接触到水,也增大了面粉的受水面积,混合效果更好,提高了搅拌效率,从而提高了整体的面条制作效率。



1. 一种高效面条制作机, 包括筒体 (1), 其特征在于: 所述筒体 (1) 的上下端均封闭, 且筒体 (1) 的外端侧壁上侧连接有进料斗 (2), 所述筒体 (1) 的下端设有支撑腿, 且筒体 (1) 内插接有转管 (3), 所述转管 (3) 的上端向上穿出筒体 (1) 连接有进水斗 (4), 且转管 (3) 的下端封闭, 所述转管 (3) 与筒体 (1) 之间转动连接, 所述转管 (3) 上安装有从动齿轮 (5), 且从动齿轮 (5) 位于筒体 (1) 和进水斗 (2) 之间, 所述从动齿轮 (5) 通过同步带连接有主动齿轮, 且主动齿轮连接有搅拌电机, 所述搅拌电机固定在筒体 (1) 的外端上, 所述转管 (3) 上连接有水平的喷管 (6), 所述喷管 (6) 位于筒体 (1) 内, 且喷管 (6) 远离转管 (3) 的一端套接有转筒 (7), 所述转筒 (7) 靠近转管 (3) 的一端与喷管 (6) 之间转动连接, 且喷管 (6) 与转筒 (7) 的内壁之间留有进水间隙, 所述转筒 (7) 上均匀设有出水孔 (8), 且喷管 (6) 的外端周向设有与出水孔 (8) 的位置对应的软质的刷毛 (9), 所述刷毛 (9) 抵在转筒 (7) 的内壁上, 且转筒 (7) 远离转管 (3) 的一端通过轴转动连接有随动齿轮 (10), 所述筒体 (1) 的内壁上设有与随动齿轮 (10) 对应的环形的支撑板 (11), 且支撑板 (11) 的下端设有与随动齿轮 (10) 配合连接的轮齿, 所述筒体 (1) 的上端设有水箱 (12), 且水箱 (12) 连接有出水管, 所述出水管上设有水阀, 且出水管的出口端正对进水斗 (4) 的进水口, 所述筒体 (1) 的下端中部通过出料管连接有水平的挤压筒 (13), 且挤压筒 (13) 内安装有挤压装置 (14)。

2. 如权利要求1所述的高效面条制作机, 其特征在于, 所述转管 (3) 上设有螺旋叶 (15), 且螺旋叶 (15) 位于上下临近的两个喷管 (6) 之间。

3. 如权利要求1所述的高效面条制作机, 其特征在于, 所述水箱 (12) 上设有刻度线 (16)。

4. 如权利要求1所述的高效面条制作机, 其特征在于, 所述随动齿轮 (10) 为圆锥齿轮, 且支撑板 (11) 靠近转管 (3) 的一端向下倾斜。

## 一种高效面条制作机

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种面条制作装置,具体为一种高效面条制作机,属于面条生产领域。

### 背景技术

[0002] 面食作为一类食物在人类生活中发挥着不可或缺的作用。而面食中尤以面条以其烹饪简单、制作方便而最得人们喜欢。但是,人们在制作面条时,通常采用手工抻面或切面的方式来制作,耗时耗力,浪费劳动力,因此就有了面条制作机,面条制作机需要将面粉兑水混合,再经过模具挤压成面条,现在市场上也有很多面条制作机,但是,在混合面粉时由于加水从上面加入,慢慢的渗入混合,造成混合的比较慢,从而降低了面条的制作效率。

[0003] 因此我们提出一种高效面条制作机。

### 发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是克服现有技术的缺陷,提供一种高效面条制作机,为了解决上述技术问题,本发明提供了如下的技术方案:

[0005] 一种高效面条制作机,包括筒体,所述筒体的上下端均封闭,且筒体的外端侧壁上侧连接有进料斗,所述筒体的下端设有支撑腿,且筒体内插接有转管,所述转管的上端向上穿出筒体连接有进水斗,且转管的下端封闭,所述转管与筒体之间转动连接,所述转管上安装有从动齿轮,且从动齿轮位于筒体和进水斗之间,所述从动齿轮通过同步带连接有主动齿轮,且主动齿轮连接有搅拌电机,所述搅拌电机固定在筒体的外端上,所述转管上连接有水平的喷管,所述喷管位于筒体内,且喷管远离转管的一端套接有转筒,所述转筒靠近转管的一端与喷管之间转动连接,且喷管与转筒的内壁之间留有进水间隙,所述转筒上均匀设有出水孔,且喷管的外端周向设有与出水孔的位置对应的软质的刷毛,所述刷毛抵在转筒的内壁上,且转筒远离转管的一端通过轴转动连接有随动齿轮,所述筒体的内壁上设有与随动齿轮对应的环形的支撑板,且支撑板的下端设有与随动齿轮配合连接的轮齿,所述筒体的上端设有水箱,且水箱连接有出水管,所述出水管上设有水阀,且出水管的出口端正对进水斗的进水口,所述筒体的下端中部通过出料管连接有水平的挤压筒,且挤压筒内安装有挤压装置。

[0006] 作为本发明的一种优选实施方式,所述转管上设有螺旋叶,且螺旋叶位于上下临近的两个喷管之间。

[0007] 作为本发明的一种优选实施方式,所述水箱上设有刻度线。

[0008] 作为本发明的一种优选实施方式,所述随动齿轮为圆锥齿轮,且支撑板靠近转管的一端向下倾斜。

[0009] 本发明所达到的有益效果是:该高效面条制作机,面粉从进料斗进入,打开水阀,水进入到进水斗内,开启搅拌电机,水会顺着转管进入到喷管内,从出水孔流到面粉内,这样相对于从上面洒水,这里直接从内部进水,便于整体接触到水,也增大了面粉的受水面积,混合效果更好,提高了搅拌效率,从而提高了整体的面条制作效率,喷管转动时,带动转

筒转动,在轮齿的作用下,随动齿轮转动,转筒转动,刷毛不停转动,对出水孔进行清扫,防止堵塞。

### 附图说明

[0010] 附图用来提供对本发明的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本发明的实施例一起用于解释本发明,并不构成对本发明的限制。在附图中:

[0011] 图1是本发明一种高效面条制作机的总装结构示意图;

[0012] 图2是本发明一种高效面条制作机的主视图。

[0013] 图中:1-筒体;2-进料斗;3-转管;4-进水斗;5-从动齿轮;6-喷管;7-转筒;8-出水孔;9-刷毛;10-随动齿轮;11-支撑板;12-水箱;13-挤压筒;14-挤压装置;15-螺旋叶;16-刻度线。

### 具体实施方式

[0014] 以下结合附图对本发明的优选实施例进行说明,应当理解,此处所描述的优选实施例仅用于说明和解释本发明,并不用于限定本发明。

[0015] 实施例1

[0016] 如图1-2所示,一种高效面条制作机,包括筒体1,筒体1的上下端均封闭,且筒体1的外端侧壁上侧连接有进料斗2,筒体1的下端设有支撑腿,且筒体1内插接有转管3,转管3的上端向上穿出筒体1连接有进水斗4,且转管3的下端封闭,转管3与筒体1之间转动连接,转管3上安装有从动齿轮5,且从动齿轮5位于筒体1和进水斗2之间,从动齿轮5通过同步带连接有主动齿轮,且主动齿轮连接有搅拌电机,搅拌电机固定在筒体1的外端上,转管3上连接有水平的喷管6,喷管6位于筒体1内,且喷管6远离转管3的一端套接有转筒7,转筒7靠近转管3的一端与喷管6之间转动连接,且喷管6与转筒7的内壁之间留有进水间隙,转筒7上均匀设有出水孔8,且喷管6的外端周向设有与出水孔8的位置对应的软质的刷毛9,刷毛9抵在转筒7的内壁上,且转筒7远离转管3的一端通过轴转动连接有随动齿轮10。

[0017] 筒体1的内壁上设有与随动齿轮10对应的环形的支撑板11,且支撑板11的下端设有与随动齿轮10配合连接的轮齿,随动齿轮10为圆锥齿轮,且支撑板11靠近转管3的一端向下倾斜,这样支撑板11上的面粉容易落下,筒体1的上端设有水箱12,且水箱12连接有出水管,出水管上设有水阀,且出水管的出口端正对进水斗4的进水口,水箱12上设有刻度线16,便于把握出水量,筒体1的下端中部通过出料管连接有水平的挤压筒13,且挤压筒13内安装有挤压装置14,这里的挤压装置14包括转杆,且转杆位于挤压筒13的内腔轴线处,转杆上设有推料螺旋叶,且转杆的左端穿过挤压筒13连接有出料电机,挤压筒13的右端开设有面条出口,这个为市场上的常用技术,比如公告号为CN202436024U内就有提到类似的,转管3上设有螺旋叶15,且螺旋叶15位于上下临近的两个喷管6之间,便于面粉下移进入到挤压筒13内,搅拌电机和出料电机分别由不同的开关控制。

[0018] 本发明工作流程和优点:该高效面条制作机,面粉从进料斗2进入,打开水阀,水进入到进水斗3内,开启搅拌电机,水会顺着转管3进入到喷管6内,从出水孔8流到面粉内,这样相对于从上面洒水,这里直接从内部进水,便于整体接触到水,也增大了面粉的受水面积,混合效果更好,提高了搅拌效率,从而提高了整体的面条制作效率,喷管6转动时,带动

转筒7转动,在轮齿的作用下,随动齿轮10转动,转筒7转动,刷毛9不停转动,对出水孔8进行清扫,防止堵塞,打开出料电机,螺旋叶15便带动搅拌好的面粉下移,这里搅拌好的面粉呈块团状,推料螺旋叶将搅拌好的面条推向右侧,进行挤压,从面条出口处挤呈面条。

[0019] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

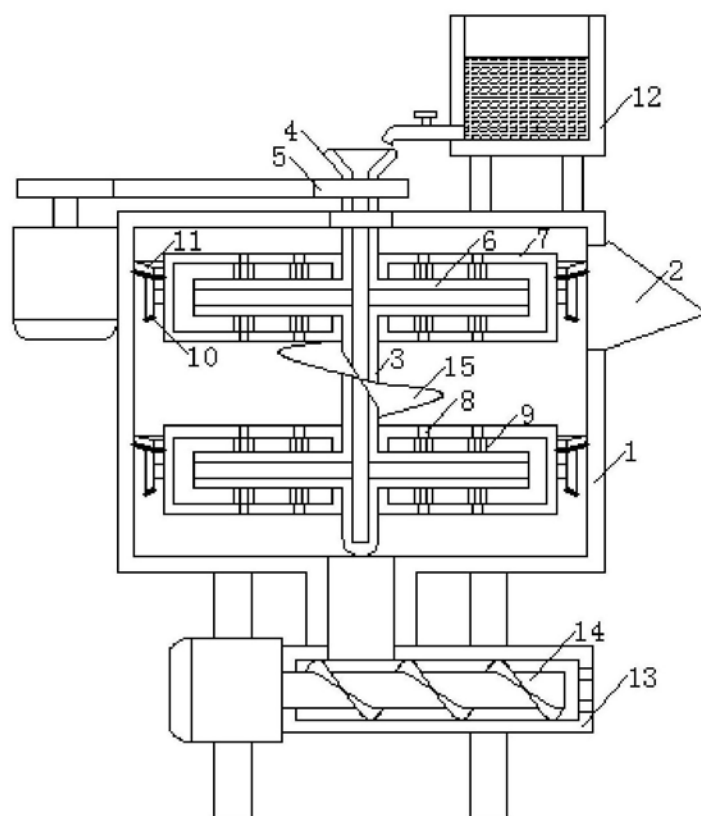


图1

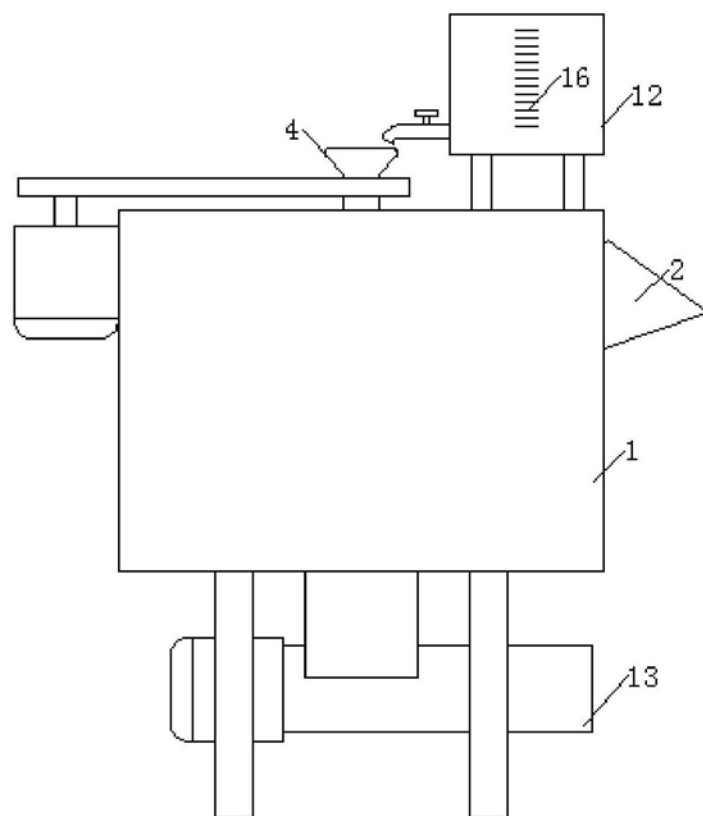


图2