



(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)

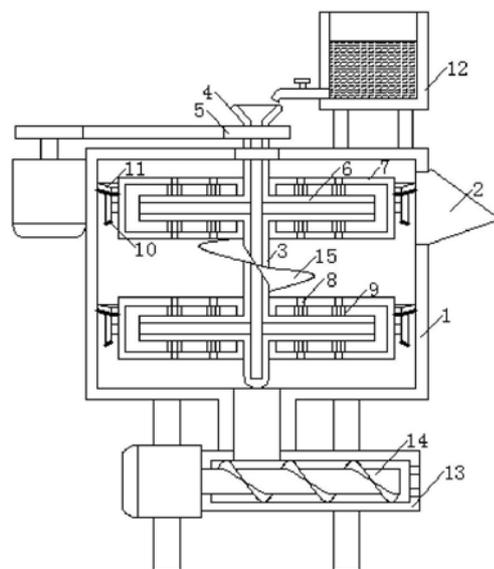
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(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。

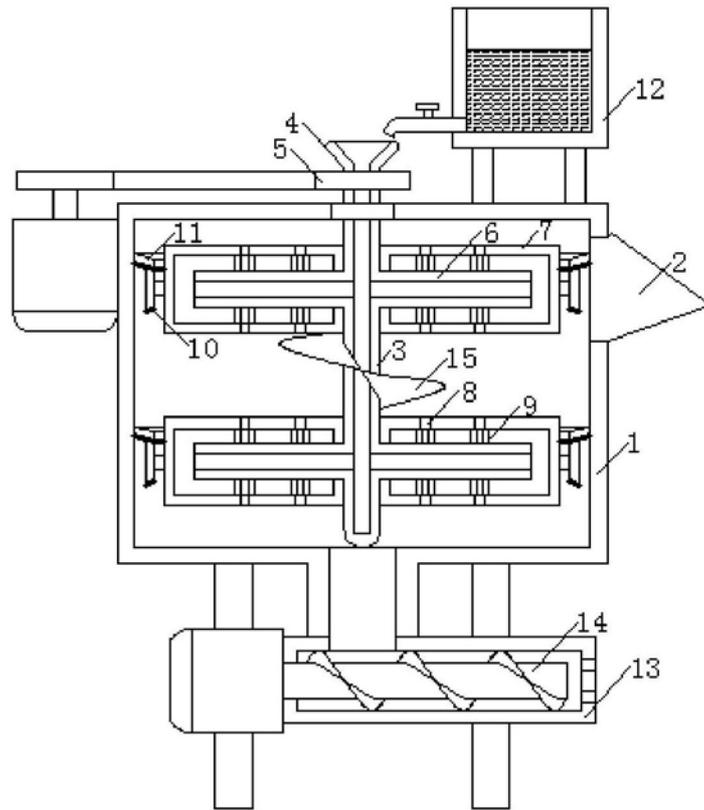


图1

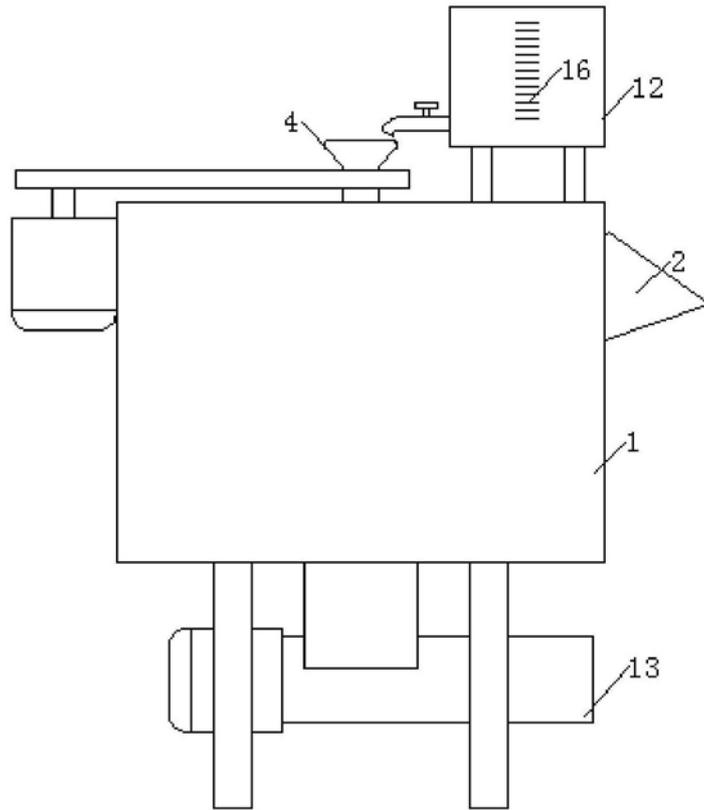


图2