



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204888520 U

(45) 授权公告日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201520572993. X

(22) 申请日 2015. 07. 31

(73) 专利权人 宁波杰士达工程塑模有限公司

地址 315400 浙江省宁波市余姚市城区阳明西路 801 号

(72) 发明人 张瑞江 卢荣苗

(74) 专利代理机构 杭州杭诚专利事务有限公司 33109

代理人 林宝堂

(51) Int. Cl.

A21C 1/06(2006. 01)

A21C 1/14(2006. 01)

A21C 11/20(2006. 01)

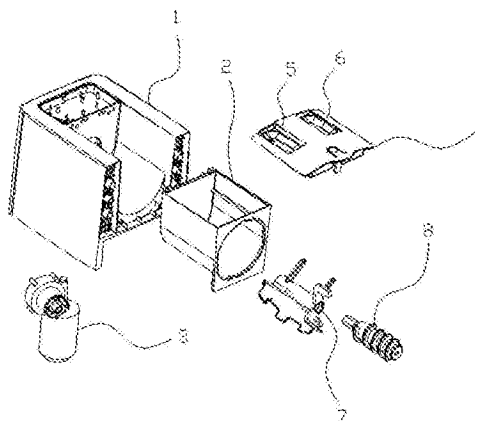
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种面条机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种面条机,旨在提供一种结构合理,能有效对和面桶内的面粉等原料进行搅动混合,和面能力强、原料混合充分的面条机。它包括机座,机座上设有和面桶、动力电机,和面桶上设有面桶盖,面桶盖上设有加料口、加水口,和面桶内设有由动力电机带动的和面轴,和面轴连接一挤出螺杆,和面桶上设有挤出料口,挤出螺杆穿过挤出料口,和面轴、挤出螺杆同轴连接,和面轴上设有若干和面叶片,和面桶内壁上设有挡料凸筋,和面轴轴线与和面叶片之间成 20 至 90 度角。本实用新型的有益效果是:操作便捷,具有多个结构进行和面,搅动效率高、效果好,可以对边角处的原料也进行多次切断、再混合,整个和面过程中原料的混合更均匀、充分。



1. 一种面条机,包括机座,其特征是,所述的机座上设有和面桶、动力电机,所述的和面桶上设有面桶盖,所述的面桶盖上设有加料口、加水口,所述的和面桶内设有由动力电机带动的和面轴,所述的和面轴与和面桶转动连接,所述的和面轴连接一挤出螺杆,所述的和面桶上设有挤出料口,所述的挤出螺杆穿过挤出料口,所述的和面轴、挤出螺杆同轴连接,所述的和面轴上设有若干和面叶片,所述的和面桶内壁上设有至少一根挡料凸筋,所述的和面叶片处在和面桶内,和面轴轴线与和面叶片之间成 20 至 90 度角。

2. 根据权利要求 1 所述的一种面条机,其特征是,所述的和面轴上设有翻料板,所述的翻料板处在和面桶内,所述的翻料板上设有若干过料槽,所述的和面轴轴线与翻料板之间成 20 至 90 度角。

3. 根据权利要求 1 所述的一种面条机,其特征是,所述的和面轴上设有若干“L”形的料口切搅片,所述的料口切搅片与和面轴的连接位置处在和面轴与挤出螺杆的连接段上,所述的料口切搅片处在和面桶内。

4. 根据权利要求 1 或 2 或 3 所述的一种面条机,其特征是,所述的挡料凸筋处在和面桶内侧壁之上,所述的挡料凸筋的宽度为 1 至 15mm。

5. 根据权利要求 1 或 2 或 3 所述的一种面条机,其特征是,所述的挡料凸筋与和面桶为一体成型结构。

## 一种面条机

### 技术领域

[0001] 本实用新型属于制面装置技术领域,尤其涉及一种面条机。

### 背景技术

[0002] 使用大型机器制作面条,速度快,数量多,但是面条缺少嚼劲。传统手工制作面条,能让面条有嚼劲但是非常的费时费力。而家用小型面条机制作面条,不仅具有机器制作面条速度快的特点,也让面条具备了手工面条的强劲口感。目前,小型家用面条机也被越来越多的人所使用。目前家用的小型面条机,通常是利用和面桶内的搅动结构来进行搅动和面,然后利用推出结构将面粉(已经与水混合好、和好)推出,制成面条(可配合各种形状的模具,来获得粗细不同、截面各异的面条)。不过,在和面过程中,现有的和面结构虽然能实现面粉、水的搅动和混合,但是在混合的均匀性、和面桶内边角处原料的混合充分性等方面,仍存在欠缺。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型是为了克服现有技术中的不足,提供了一种结构合理,能有效对和面桶内的面粉等原料进行搅动混合,和面能力强、原料混合充分的面条机。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型采用以下技术方案:

[0005] 一种面条机,包括机座,所述的机座上设有和面桶、动力电机,所述的和面桶上设有面桶盖,所述的面桶盖上设有加料口、加水口,所述的和面桶内设有由动力电机带动的和面轴,所述的和面轴与和面桶转动连接,所述的和面轴连接一挤出螺杆,所述的和面桶上设有挤出料口,所述的挤出螺杆穿过挤出料口,所述的和面轴、挤出螺杆同轴连接,所述的和面轴上设有若干和面叶片,所述的和面桶内壁上设有至少一根挡料凸筋,所述的和面叶片处在和面桶内,和面轴轴线与和面叶片之间成 20 至 90 度角。加料口、加水口用于加面粉、水等原料,和面轴转动后带动和面叶片搅动原料,进行混合、和面,直至和面完成。在和面过程中,和面叶片会带着原料翻转搅动,原料逐渐成为面团,继续搅动,搅动过程中,面团还会被和面叶片反复打断、再粘合,由于和面叶片是不可能贴着和面桶内壁的,所以就造成了和面桶边角处的原料(面团)只会被一直带动转动,很难有机会被打断、再混合,所以这部分原料混合是很不充分的。而在本方案中,边角处的原料(面团)在不断翻转的过程中,会反复接触到挡料凸筋,从而被挡料凸筋切断、再混和,从而有效提升了整体原料混合的均匀性和充分程度。

[0006] 作为优选,所述的和面轴上设有翻料板,所述的翻料板处在和面桶内,所述的翻料板上设有若干过料槽,所述的和面轴轴线与翻料板之间成 20 至 90 度角。翻料板可以一下子翻动、搅动大量的原料,配合和面叶片一起进行原料混合,提升和面效率,过料槽处可以让原料通过,避免原料局部、临时性阻塞。

[0007] 作为优选,所述的和面轴上设有若干“L”形的料口切搅片,所述的料口切搅片与和面轴的连接位置处在和面轴与挤出螺杆的连接段上,所述的料口切搅片处在和面桶内。料

口切搅片一来可以辅助搅动,二来可以在挤出料口处将面团暂时打断,降低大面团对即将挤出的原料的粘附力,降低出料难度。

[0008] 作为优选,所述的挡料凸筋处在和面桶内侧壁之上,所述的挡料凸筋的宽度为 1 至 15mm。

[0009] 作为优选,所述的挡料凸筋与和面桶为一体成型结构。

[0010] 本实用新型的有益效果是:操作便捷,具有多个结构进行和面,搅动效率高、效果好,可以对边角处的原料也进行多次切断、再混合,整个和面过程中原料的混合更均匀、充分。

## 附图说明

[0011] 图 1 是本实用新型的爆炸图;

[0012] 图 2 是本实用新型机座的结构示意图。

[0013] 图中:机座 1、和面桶 2、动力电机 3、面桶盖 4、加料口 5、加水口 6、和面轴 7、挤出螺杆 8、和面叶片 9、挡料凸筋 10、翻料板 11、料口切搅片 12。

## 具体实施方式

[0014] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型做进一步的描述。

[0015] 如图 1、图 2 所示的实施例中,一种面条机,包括机座 1,所述的机座上设有和面桶 2、动力电机 3,所述的和面桶上设有面桶盖 4,所述的面桶盖上设有加料口 5、加水口 6,所述的和面桶内设有由动力电机带动的和面轴 7,所述的和面轴与和面桶转动连接,所述的和面轴连接一挤出螺杆 8,所述的和面桶上设有挤出料口,所述的挤出螺杆穿过挤出料口,所述的和面轴、挤出螺杆同轴连接,所述的和面轴上设有若干和面叶片 9,所述的和面桶内壁上设有至少一根挡料凸筋 10,所述的和面叶片处在和面桶内,和面轴轴线与和面叶片之间成 20 至 90 度角。所述的和面轴上设有翻料板 11,所述的翻料板处在和面桶内,所述的翻料板上设有若干过料槽,所述的和面轴轴线与翻料板之间成 20 至 90 度角。所述的和面轴上设有若干“L”形的料口切搅片 12,所述的料口切搅片与和面轴的连接位置处在和面轴与挤出螺杆的连接段上,所述的料口切搅片处在和面桶内。所述的挡料凸筋处在和面桶内侧壁之上,所述的挡料凸筋的宽度为 1 至 15mm。所述的挡料凸筋与和面桶为一体成型结构。此外,挡料凸筋可以是直的,也可以是弯曲的,只要能起到相应的功能即可,挡料凸筋断面的形状可以根据需求进行设计。

[0016] 由于和面轴轴线与和面叶片(和翻料板)之间成 20 至 90 度角,所以和面叶片在正转和反转时对原料有不同方向的推力,正转时若时将原料向着背离挤出料口的方向推动,则原料会一直停留在和面桶内,那么一旦和面完成,反转起来的和面叶片就会将混合好的原料向着挤出料口所在方向推动,然后顺着挤出螺杆出料,继而完成面条制作过程。本实用新型工作时,和面叶片、翻料板、料口切搅片一起搅动原料进行和面,过程中挡料凸筋可以起到对边角处原料进行切断的功能,提高原料混合均匀性。和面完成后,电机反转带动和面轴反转,原料被推向挤出料口,沿着挤出螺杆经挤出料口出料,出料时也可以配合不同形状的模式,以获得各种形式的面条。

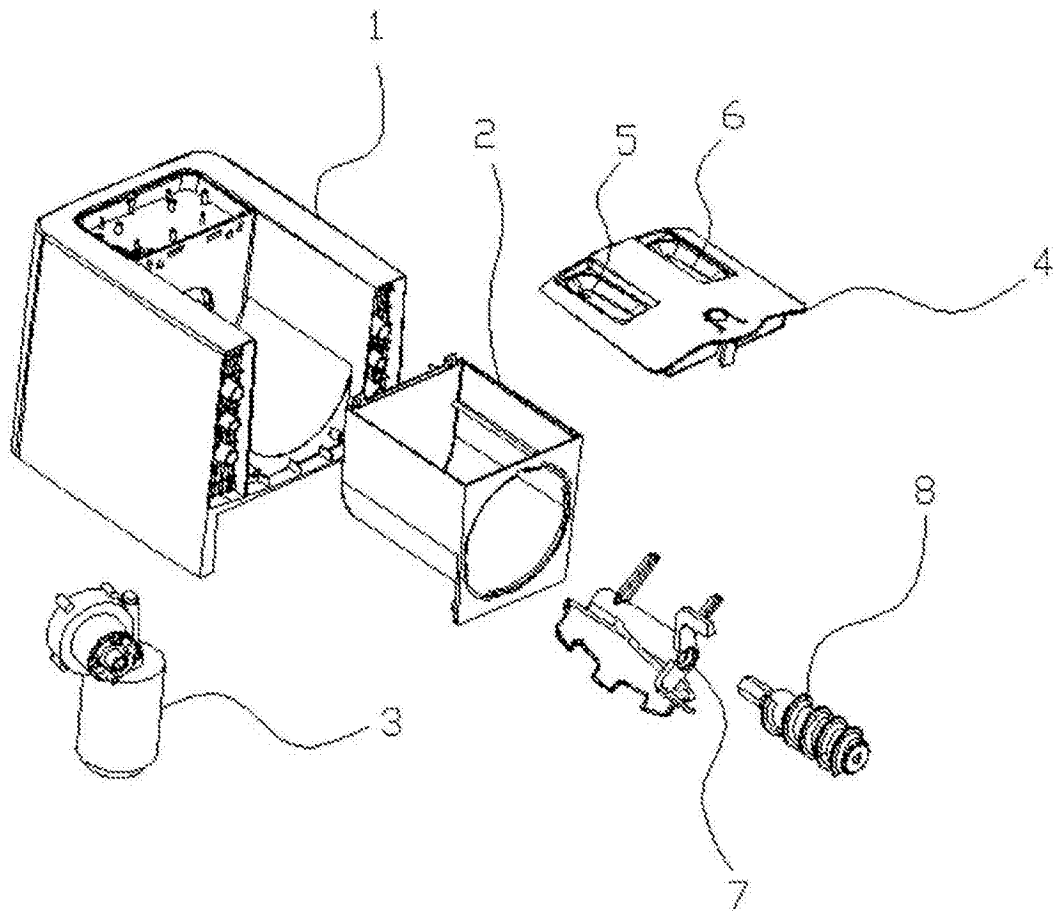


图 1

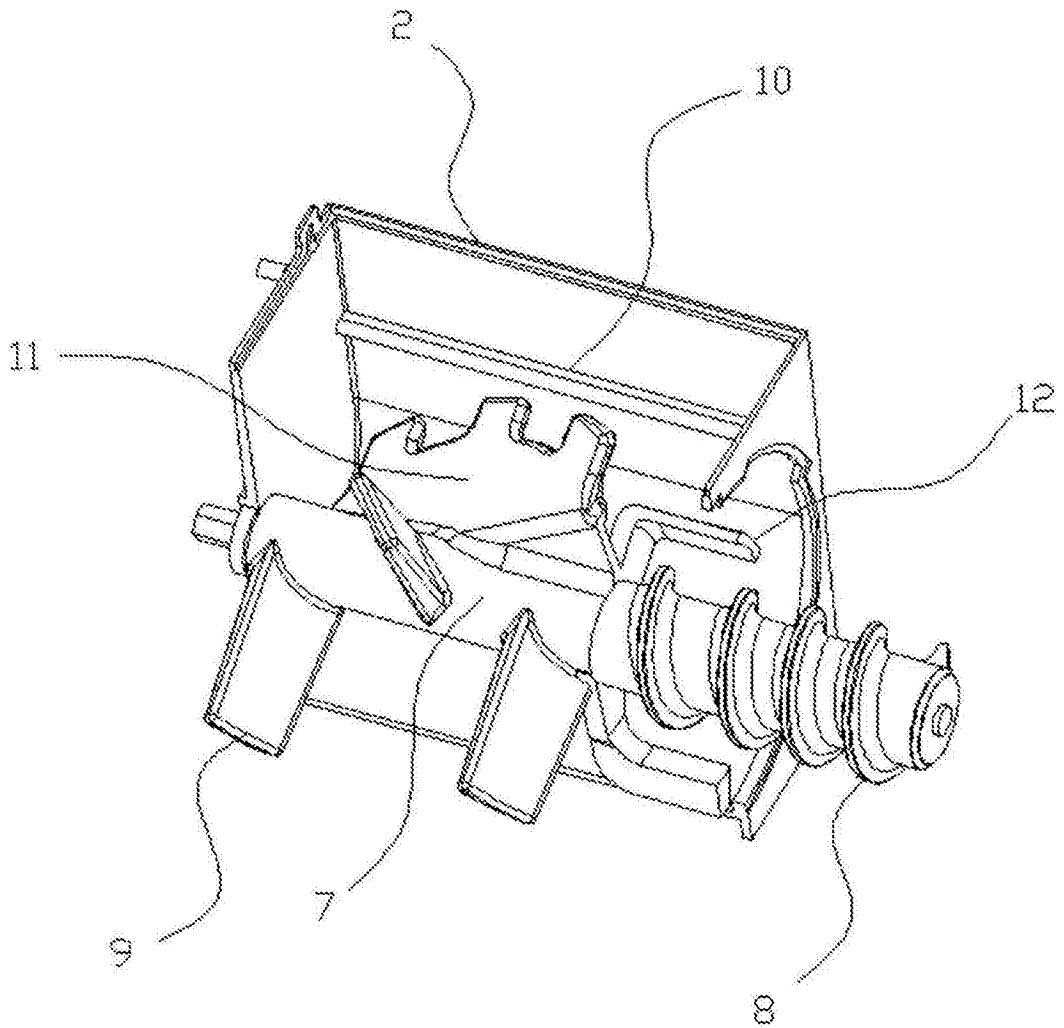


图 2