



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103005233 B

(45) 授权公告日 2014.04.09

(21) 申请号 201210576875.7

A23L 1/01 (2006.01)

(22) 申请日 2012.12.27

审查员 张桢

(73) 专利权人 北京金田麦国际食品有限公司

地址 101407 北京市怀柔区雁栖工业开发区
雁栖北二街 12 号

(72) 发明人 周发章 任克清 蒲更林 刘涛
刘增坤 单长伟 蔡峻铭 齐卫东
谭丽平

(74) 专利代理机构 北京联瑞联丰知识产权代理
事务所(普通合伙) 11411

代理人 郑自群

(51) Int. Cl.

A47J 27/18 (2006.01)

A47J 27/14 (2006.01)

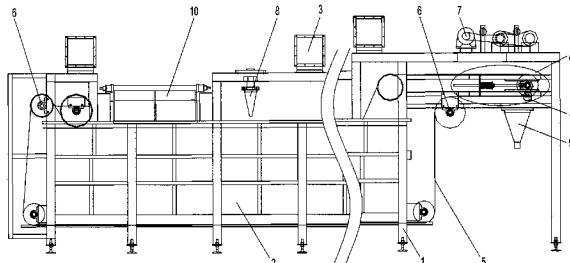
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 发明名称

一种煮面机

(57) 摘要

本发明提出一种煮面机，解决现有技术中油炸、烘干面条不利于健康，水煮面条后再食用费工费时的问题。煮面机包括：机架；锅体，设置于机架内；排风管，设置于机架顶部；输送系统，包括：面筐，用于放置面条；输送链，用于安装面筐；链轮，用于支撑输送链并改变输送链的运动方向，设置于机架上；动力电机，设置于机架顶部，与链轮连接；落面口，用于使面条切好后掉进面筐，设置于机架上；出面口，用于使面条煮好后排出。本发明的煮面机采用水煮方式加工方便湿面，既保持面条特点，又避免油炸、烘干面条对人体健康造成不利影响，还能满足工厂大批量规模化生产，可与上、下游设备配套使用，实现自动控制，具有安全、高效、使用方便等特点。



1. 一种煮面机,其特征在于,包括:

机架(1);

锅体(2),用于盛水并保持水沸腾,设置于所述机架(1)内;

排风管(3),设置于所述机架(1)顶部;

输送系统,包括:面筐(4),用于放置面条;输送链(5),用于安装所述面筐(4);链轮(6),用于支撑所述输送链(5)并改变所述输送链(5)的运动方向,设置于所述机架(1)上;

动力电机(7),设置于所述机架(1)顶部,与所述链轮(6)连接;

落面口(8),用于使面条切好后掉进所述面筐(4),设置于所述机架(1)上;

出面口(9),用于使所述面条煮好后排出;

机盖(10),设置于所述机架(1)顶部;

链轮张紧装置,设置于所述机架(1)上,所述链轮张紧装置包括:第一压板(11),与所述机架(1)连接;丝杆(12),一端与所述第一压板(11)螺纹连接,另一端与所述链轮(6)连接;压缩弹簧(13),套设在所述第一压板(11)与所述链轮(6)之间的所述丝杆(12)上;第二压板(14),套设在所述压缩弹簧(13)与所述链轮(6)之间的所述丝杆(12)上;调节螺母(15),设置于所述第二压板(14)与所述链轮(6)之间的所述丝杆(12)上。

2. 根据权利要求1所述的煮面机,其特征在于,所述输送链(5)在所述锅体(2)内呈蛇形分布。

一种煮面机

技术领域

[0001] 本发明涉及面条加工设备领域，特别是指一种煮面机。

背景技术

[0002] 随着人民生活水平的提高与改善，快餐食品的种类越来越多，其中面条是人们常用的食品之一。而目前面条的制作多是油炸、烘干，或者是由面条机压制而成，再用人工水煮。一方面随着人们对健康越来越重视，对快餐食品的要求越来越高，油炸、烘干的面条含油量高，并且油脂经过反复高温煎炸，容易造成变质或营养的丧失，不利于身体健康；另一方面，随着现代生活节奏的加快，水煮食用麻烦，费工费时，与快节奏的生活不适应，并且不能旅游等特殊情况的需要。另外，市场上虽然已经出现了煮面机，但这些煮面机均为小型煮面机，只适用于家庭、宾馆或饭店，不适宜工厂批量生产。

发明内容

[0003] 本发明提出一种煮面机，解决了现有技术中油炸、烘干面条不利于健康，水煮面条后再食用费工费时的问题。

[0004] 本发明的技术方案是这样实现的：

[0005] 一种煮面机，包括：

[0006] 机架；

[0007] 锅体，用于盛水并保持水沸腾，设置于所述机架内；

[0008] 排风管，设置于所述机架顶部；

[0009] 输送系统，包括：面筐，用于放置面条；输送链，用于安装所述面筐；链轮，用于支撑所述输送链并改变所述输送链的运动方向，设置于所述机架上；

[0010] 动力电机，设置于所述机架顶部，与所述链轮连接；

[0011] 落面口，用于使面条切好后掉进所述面筐，设置于所述机架上；

[0012] 出面口，用于使所述面条煮好后排出；

[0013] 机盖，设置于所述机架顶部；

[0014] 链轮张紧装置，设置于所述机架上，所述链轮张紧装置包括：第一压板，与所述机架连接；丝杆，一端与所述第一压板螺纹连接，另一端与所述链轮连接；压缩弹簧，套设在所述第一压板与所述链轮之间的所述丝杆上；第二压板，套设在所述压缩弹簧与所述链轮之间的所述丝杆上；调节螺母，设置于所述第二压板与所述链轮之间的所述丝杆上。

[0015] 优选地，所述输送链在所述锅体内呈蛇形分布。

[0016] 本发明的有益效果为：

[0017] 1、本发明所述的煮面机，采用水煮方式加工方便湿面，既保持了面条的特点，又避免了油炸、烘干面条对人体健康造成的不利影响，并且还能满足工厂大批量、规模化生产，并且可以与上、下游设备配套使用，实现自动控制，具有安全、高效、使用方便等特点。

[0018] 2、本发明所述的煮面机，可以通过调节链轮张紧装置中的调节螺母，带动丝杆移

动,实现张紧链轮。

附图说明

[0019] 为了更清楚地说明本发明实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本发明的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动性的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0020] 图 1 为本发明一种煮面机的结构示意图;

[0021] 图 2 为图 1 中 A 的局部放大图。

[0022] 图中:

[0023] 1、机架;2、锅体;3、排风管;4、面筐;5、输送链;6、链轮;7、动力电机;8、落面口;9、出面口;10、机盖;11、第一压板;12、丝杆;13、压缩弹簧;14、第二压板;15、调节螺母。

具体实施方式

[0024] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0025] 如图 1-2 所示,本发明所述的一种煮面机,包括:

[0026] 机架 1;

[0027] 锅体 2,用于盛水并保持水沸腾,设置于机架 1 内;

[0028] 排风管 3,设置于机架 1 顶部;

[0029] 输送系统,包括:面筐 4,用于放置面条;输送链 5,用于安装面筐 4;链轮 6,用于支撑输送链 5 并改变输送链 5 的运动方向,设置于机架 1 上;

[0030] 动力电机 7,设置于机架 1 顶部,与链轮 6 连接;

[0031] 落面口 8,用于使面条切好后掉进面筐 4,设置于机架 1 上;

[0032] 出面口 9,用于使面条煮好后排出。

[0033] 工作时,切好的面条由落面口 8 掉进输送链 5 上的面筐 4,输送链 5 带动面筐 4 进入锅体 2 内的沸水中煮熟,之后煮熟的面条由出面口 9 排出,进行后续处理。其中,可以在机架 1 上不同位置设置落面口 8,通过落面口 8 位置的不同来改变面条经过沸水的时间;也可以控制动力电机 7 的转速,来改变面条经过沸水的时间;还可以通过改变链轮 6 的位置,来改变输送链 5 的运动路线,最终改变面条经过沸水的时间。

[0034] 本发明所述的煮面机,采用水煮方式加工方便湿面,既保持了面条的特点,又避免了油炸、烘干面条对人体健康造成的不利影响,并且还能满足工厂大批量、规模化生产,并且可以与上、下游设备配套使用,实现自动控制,具有安全、高效、使用方便等特点。

[0035] 本发明所述的煮面机,还可以包括:

[0036] 机盖 10,设置于机架 1 顶部。

[0037] 其中,机盖 10 在工作时关闭,既可以保证机内温度不丧失,又可以避免机外杂物落入机内。

- [0038] 本发明所述的煮面机，还可以包括：
- [0039] 链轮张紧装置，设置于机架 1 上。
- [0040] 所述链轮张紧装置可以包括：
- [0041] 第一压板 11，与机架 1 连接；
- [0042] 丝杆 12，一端与第一压板 11 螺纹连接，另一端与链轮 6 连接；
- [0043] 压缩弹簧 13，套设在第一压板 11 与链轮 6 之间的丝杆 12 上；
- [0044] 第二压板 14，套设在压缩弹簧 13 与链轮 6 之间的丝杆 12 上；
- [0045] 调节螺母 15，设置于第二压板 14 与链轮 6 之间的丝杆 12 上。
- [0046] 本发明所述的煮面机，可以通过调节链轮张紧装置中的调节螺母 15，带动丝杆 12 移动，丝杆 12 移动会带动链轮 6 移动，实现张紧链轮 6。
- [0047] 其中，优选地，所述输送链 5 在锅体 2 内呈蛇形分布。
- [0048] 输送链 5 在锅体 2 内呈蛇形分布，不仅可以节省占地面积，而且可以充分利用锅体 2 内的沸水，同时，可以通过改变输送链 5 的运动路线，得到不同的煮面时间。
- [0049] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已，并不用以限制本发明，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。

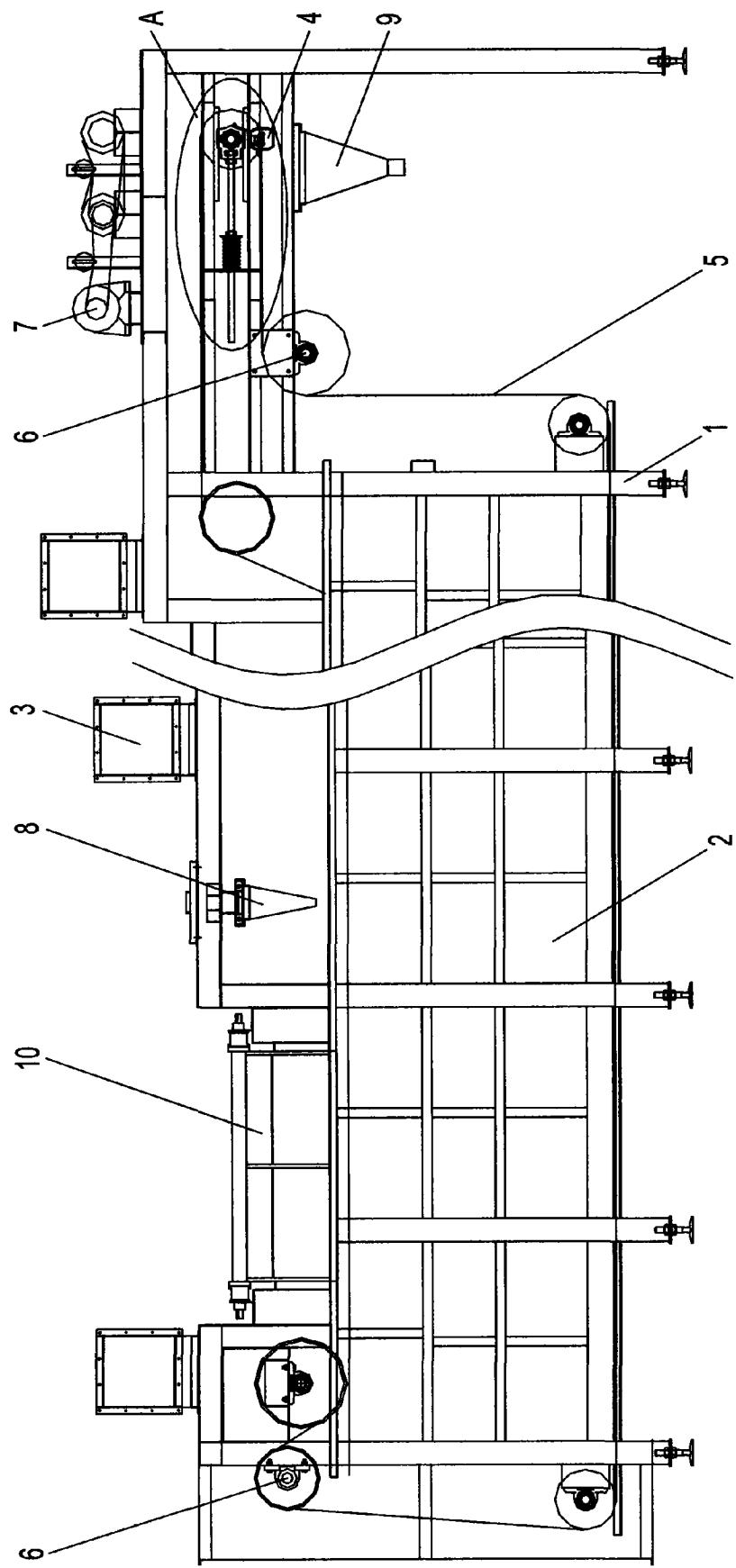


图 1

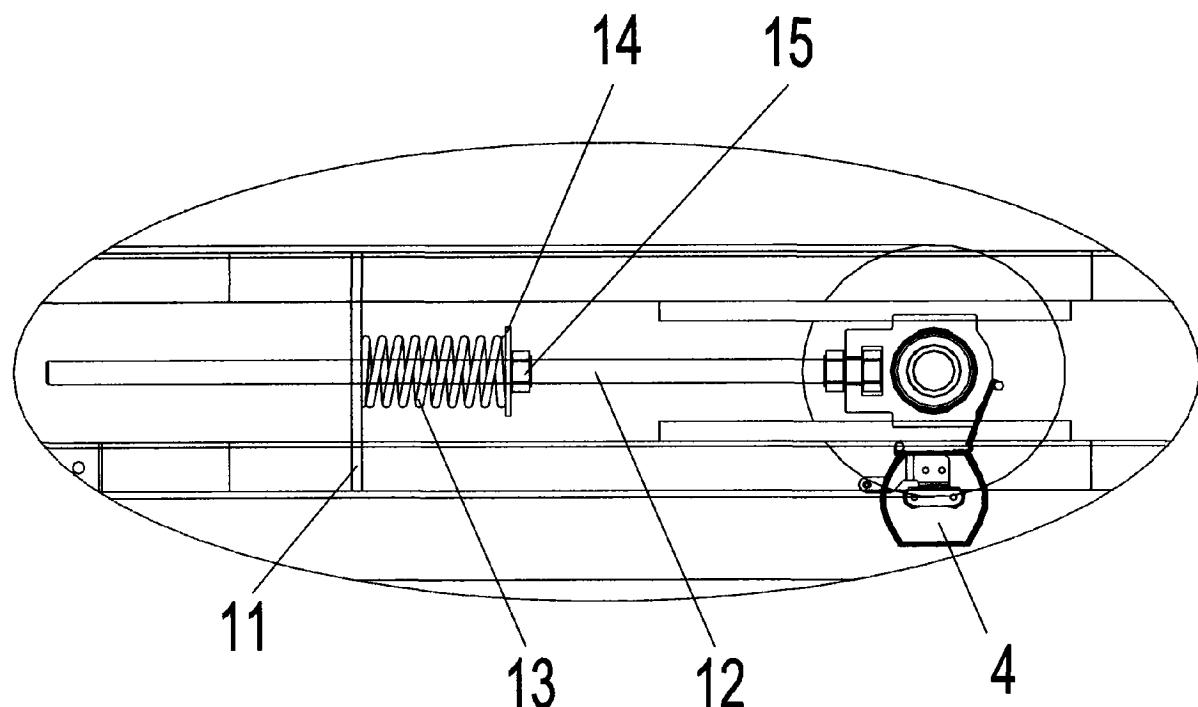


图 2