



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210382400 U

(45)授权公告日 2020.04.24

(21)申请号 201921092999.1

A21C 11/10(2006.01)

(22)申请日 2019.07.12

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

(66)本国优先权数据

201821425767.9 2018.09.01 CN

(73)专利权人 山东蒙北燕麦加工有限公司

地址 250014 山东省济南市天桥区梓东大道299号

(72)发明人 李刚岭

(74)专利代理机构 济南泉城专利商标事务所

37218

代理人 张贵宾

(51)Int.Cl.

A21C 1/02(2006.01)

A21C 1/14(2006.01)

A21C 9/02(2006.01)

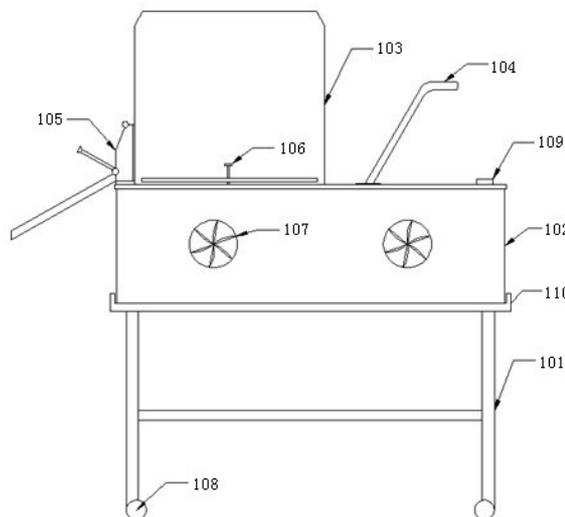
权利要求书2页 说明书6页 附图6页

(54)实用新型名称

一种免煮即食燕麦面条制备装置

(57)摘要

本实用新型提供一种免煮即食燕麦面条制备装置,包括依次设置的搅拌机、面条机和上架装置,所述搅拌机与面条机之间连接设置有面粉传送带;所述搅拌机搅拌杆本体可以保证燕麦粉搅拌的均匀性,面条机通过搅拌杆、螺旋输送轴两组加热搅拌筒及其内部的加热螺旋输送轴配合面条成型装置和吹风装置可以让燕麦粉一次成型为可食用燕麦面条,工序简单,温度控制精确,操作方便,并且燕麦面条软硬适中,口感劲道,上架装置利用机器计时切断,长度可控,并且上架装置可以保证燕麦面条的机械上架,无需专门人员实时监控,只需固定时间收取上架装置上的面条进行晾晒即可,节约人力,保证质量,一体化装置,省时省力,操作方便。



1. 一种免煮即食燕麦面条制备装置,包括依次设置的搅拌机、面条机和上架装置,其特征在于:所述搅拌机的送料部(1053)与面条机的进料斗(203)之间连接设置有面粉传送带;

所述搅拌机包括支架(101),支架(101)的上端设置有驱动箱(102),所述驱动箱(102)上设置有搅拌桶(103),所述驱动箱(102)内部设置有驱动电机,所述搅拌桶(103)内部设置有搅拌杆本体(106),所述搅拌杆本体(106)与驱动电机相连接,所述搅拌桶(103)侧下方设置有出料口,出料口外侧设置有输送装置(105);

所述面条机包括上至下依次设置的进料斗(203)、加热挤出装置(202)和动力驱动箱(201),所述加热挤出装置(202)包括左侧的加热挤出筒B(206)和右侧的加热挤出筒A(205),所述加热挤出筒B(206)与的加热挤出筒A(205)通过上方设置的连接管(208)相连接;加热挤出筒B(206)和加热挤出筒A(205)采用不同的加热温度;

所述进料斗(203)与加热挤出筒A(205)之间连接有混合挤出装置A(212),所述混合挤出装置A(212)中设置有螺旋输送轴(216);

所述加热挤出筒B(206)与加热挤出筒A(205)内部均设置有加热螺旋输送轴(218);

所述上架装置,包括切断部(301),所述切断部(301)包括机架和安装在机架上的传输带(304),所述传输带(304)上方设置吹风机(306);

所述吹风机(306)固定于机架内部,所述机架左端设置有位于传输带上方的切刀(308),以及切刀驱动装置;

所述上架装置还包括设置在切断部后面的上架部(302),上架部(302)包括左右相互连接的支架A(317)和支架B(327);所述支架B(327)的顶部与底部分别设置有从动轮A(315)和主动轮(314),所述从动轮A(315)和主动轮(314)之间还设置有从动轮B(316);从动轮A(315)、主动轮(314)和从动轮B(316)之间通过链条(312)连接,主动轮(314)连接电机,且链条(312)上均布有若干挡片(313),挡片(313)上放置有横杆(328);所述支架A(317)顶部左右两侧分别设置有从动轮D(319)和从动轮C(318),从动轮D(319)和从动轮C(318)之间设置有链条。

2. 如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:搅拌机中所述输送装置(105)由上至下依次设置有过渡部(1052)和送料部(1053),所述过渡部(1052)上端连接于搅拌桶(103)上,上端设置有转轴A(1054),所述过渡部(1052)底部设置有转轴B(1055),所述转轴B(1055)上固定有施力架(1151),转轴A(1054)上通过连接板一(1057)连接有封闭板(1058),封闭板(1058)用于将搅拌桶(103)的出料口堵住或打开,所述封闭板(1058)上设置有立板(1059),所述立板(1059)上设置有通槽(1150),所述施力架(1151)上端可滑动的放置于通槽(1150)内部;转轴B(1055)一端设置有操纵杆(1056),来操纵转轴B(1055)、操纵杆(1056)转动,以便使封闭板抬起或落下。

3. 如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:搅拌机中所述搅拌杆本体(106)包括从上到下设置的若干个搅拌杆,各个搅拌杆中心贯通固定有转轴(1062),所述支架(101)底部设置有万向轮(108),万向轮(108)上设置有固定装置。

4. 如权利要求2所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:搅拌机中所述支架(101)顶端边缘设置有挡板(110),所述过渡部(1052)上端设置有延伸端(1152),所述施力架(1151)一端贯通转轴B(1055),施力架(1151)与转轴B(1055)连接处利用螺母固定。

5. 如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:面条机中所述动力驱

动箱(201)上方还设置有控制器一(204),所述加热挤出筒B(206)外端设置有面条成型装置(207),所述进料斗(203)一侧安装有电机一(213),电机分别通过齿轮副、链轮副或皮带轮副连接搅拌轴(217)和加热螺旋输送轴(218);进料斗(203)包括相互连接的上下两部分,下部设置贯通左右的搅拌轴(217)。

6.如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:面条机中所述动力驱动箱(201)内部设置有驱动电机和吹风机,驱动电机分别通过皮带轮副或链轮副连接加热挤出筒B(206)和加热挤出筒A(205),所述动力驱动箱(201)前侧设置有出风口(215)。

7.如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:所述加热挤出筒A(205)的进料口A(210)与混合挤出装置A(212)之间安装有进料口料斗(211)。

8.如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:上架装置中设置有支撑部(303),它支撑传输带(304),所述支撑部(303)前后两侧分别设置有控制器二(324)和电机二(325)。

9.如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:上架装置中所述切刀(308)后端安装有连接板二(309),所述连接板二(309)上端安装有伸缩杆(310),伸缩杆(310)另一端连接于气泵(307)上;上架装置中设置有固定外壳(305),它连接支撑部(303),所述固定外壳(305)上还设置有进气口(311)和出气口(326),所述支架B(327)两侧通过其上端设置的固定杆(321)连接固定,所述机架上端安装有气泵(307),所述气泵(307)与切刀(308)相连接且气泵(307)为切刀(308)的动力源。

10.如权利要求1所述的免煮即食燕麦面条制备装置,其特征在于:上架装置中所述从动轮C(318)与从动轮B(316)之间通过连接杆A(322)和连接杆B(323)连接,所述连接杆A(322)端部铰接在从动轮B(316)上偏离中心处,连接杆B(323)端部铰接在从动轮C(318)偏离中心处,由从动轮B(316)带动从动轮C(318)旋转,从而带动从动轮C(318)上的链条运转。

一种免煮即食燕麦面条制备装置

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别涉及一种免煮即食燕麦面条制备装置。

背景技术

[0002] 燕麦为禾本科植物,《本草纲目》中称之为雀麦、野麦子。燕麦是一种低糖、高营养、高能食品。燕麦性味甘平。能益脾养心、敛汗。有较高的营养价值。可用于体虚自汗、盗汗或肺结核病人。煎汤服,或“作面蒸食及作饼食。”(《救荒本草》)。燕麦耐寒,抗旱,对土壤的适应性很强,能自播繁衍。燕麦富含高膳食纤维,能促进肠胃蠕动,利于排便,热量低,升糖指数低,降脂降糖,也是高档补品之一,在贫苦地区是不可缺少的干粮。

[0003] 1997年美国FDA认定燕麦为功能性食物,具有降低胆固醇、平稳血糖的功效。美国《时代》杂志评选的“全球十大健康食物”中燕麦位列第五,是唯一上榜的谷类。

[0004] 谷粒供磨面食用,或作饲料,营养价值很高。在中国人日常食用的小麦、稻米、玉米等9种食粮中,以燕麦的经济价值最高,其主要表现在营养、医疗保健和饲用价值均高。燕麦中的β-葡聚糖可减缓血液中葡萄糖含量的增加,预防和控制肥胖症、糖尿病及心血管疾病。燕麦富含的高膳食纤维具有清理肠道垃圾的作用。

[0005] 如若对燕麦进行加工成免煮即食面条食用,燕麦粉的搅拌质量和后续的输送加工便捷性十分重要,另外燕麦一般是片状或粉状食用,加工成免煮即食面条难度较大,因燕麦含淀粉少,含面筋少,燕麦粉较难成团,对水份、温度及时间等因素的要求较大,燕麦面粉在被挤压为面条之后需要对面条进行吹风和切断,之后上架进行晾晒,但是大多面条切断需要人工操作,面条长度有一定的误差,上架晾晒工序也许专门一人进行操作,比较浪费人力,产品质量也不好控制,因此设计一种一体化免煮即食燕麦面条生产装置十分必要。

发明内容

[0006] 本发明为了弥补现有技术的不足,提供了一种结构简单,使用方便的免煮即食燕麦面条制备装置。

[0007] 本发明是通过如下技术方案实现的:

[0008] 一种免煮即食燕麦面条制备装置,包括依次设置的搅拌机、面条机和上架装置,所述搅拌机的送料部与面条机的进料斗之间连接设置有面粉传送带;

[0009] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机包括支架,支架的上端设置有驱动箱,所述驱动箱上设置有搅拌桶,所述驱动箱内部设置有驱动电机,所述搅拌桶内部设置有搅拌杆本体,所述搅拌杆本体与驱动电机相连接,所述搅拌桶侧下方设置有出料口,出料口外侧设置有输送装置。

[0010] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机包括上至下依次设置的进料斗、加热挤出装置和动力驱动箱,所述加热挤出装置包括左侧的加热挤出筒B和右侧的加热挤出筒A,所述加热挤出筒B与的加热挤出筒A通过上方设置的连接管相连接;加热挤出筒B和加热挤出筒A采用不同的加热温度。

[0011] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述进料斗与加热挤出筒A之间连接有混合挤出装置A,所述混合挤出装置A中设置有螺旋输送轴。

[0012] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述加热挤出筒B与加热挤出筒A内部均设置有加热螺旋输送轴。

[0013] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置,包括切断部,所述切断部包括机架和安装在机架上的传输带,所述传输带上方设置吹风机。

[0014] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述吹风机固定于机架内部,所述机架左端设置有位于传输带上方的切刀,以及切刀驱动装置。

[0015] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置还包括设置在切断部后面的上架部,上架部包括左右相互连接的支架A和支架B;所述支架B的顶部与底部分别设置有从动轮A和主动轮,所述从动轮A和主动轮之间还设置有从动轮B;从动轮A、主动轮和从动轮B之间通过链条连接,主动轮连接电机,且链条上均布有若干挡片,挡片上放置有横杆;所述支架A顶部左右两侧分别设置有从动轮D和从动轮C,从动轮D和从动轮C之间设置有链条。

[0016] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机输送装置由上至下依次设置有过渡部和送料部,所述过渡部上端连接于搅拌桶上,上端设置有转轴A,所述过渡部底部设置有转轴B,所述转轴B上固定有施力架,转轴A上通过连接板连接有封闭板,封闭板用于将搅拌桶的出料口堵住或打开,所述封闭板上设置有立板,所述立板上设置有通槽,所述施力架上端可滑动的放置于通槽内部;转轴B一端设置有操纵杆,来操纵转轴B、操纵杆转动,以便使封闭板抬起或落下。

[0017] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机搅拌杆本体包括从上到下设置的若干个搅拌杆,各个搅拌杆中心贯通固定有转轴,所述转轴与驱动电机相连接,所述底部的搅拌杆左右两侧厚度不同,一侧明显高于另一侧,所述驱动箱上端设置有推手和开关,所述驱动箱侧面设置有若干散热孔,所述支架底部设置有万向轮,万向轮上设置有固定装置。

[0018] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机支架顶端边缘设置有挡板,所述过渡部上端设置有延伸端,所述延伸端通过螺栓螺母固定于搅拌桶上,所述施力架一端贯通转轴B,施力架与转轴B连接处利用螺母固定。

[0019] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机动力驱动箱上方还设置有控制器,控制器采用单片机或PLC控制器,所述加热挤出筒B外端设置有面条成型装置,面条成型装置的出口安装有控制面条粗细的多孔板,所述进料斗一侧安装有电机,电机分别通过齿轮副、链轮副或皮带轮副连接搅拌轴和加热螺旋输送轴。

[0020] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机动力驱动箱内部设置有驱动电机和吹风机,驱动电机分别通过皮带轮副或链轮副连接加热挤出筒B和加热挤出筒A,所述动力驱动箱前侧设置有出风口。

[0021] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机进料斗包括相互连接的上下两部分,下部设置有贯通左右的搅拌轴,所述加热螺旋输送轴材质为铜;连接管中间设置有阀门,所述进料口A与混合挤出装置A之间安装有进料口料斗。

[0022] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置中支撑部前后两侧分别设置有控制器和电机,所述切刀后端安装有连接板,所述连接板上端安装有伸缩杆,伸缩杆另一端连接于气泵上,所述固定外壳上还设置有进气口和出气口,所述支架B两侧通过其上端设

置的固定杆连接固定,所述支架B顶部与支架A顶部设置有档杆,所述机架上端安装有气泵,所述气泵与切刀相连接且气泵为切刀的动力源。

[0023] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置中从动轮C与从动轮B之间通过连接杆A和连接杆B连接,所述连接杆A和连接杆B连接通过转轴铰接,所述连接杆A端部铰接在从动轮B上偏离中心处,连接杆B端部铰接在从动轮C偏离中心处,由从动轮B带动从动轮C旋转,从而带动从动轮C上的链条运转。

[0024] 本发明的有益效果是:

[0025] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机搅拌杆本体可以保证燕麦粉搅拌的均匀性,输送装置既可以保证粉料的快速输送又可以利用封闭板保证间歇输送供料,面条机通过搅拌杆、螺旋输送轴两组加热搅拌筒及其内部的加热螺旋输送轴配合面条成型装置和吹风装置可以让燕麦粉一次成型为可免煮即食燕麦面条,工序简单,温度控制精确,操作方便,并且燕麦面条软硬适中,口感劲道,上架装置利用机器计时切断,长度可控,并且上架装置可以保证燕麦面条的机械上架,无需专门人员实时监控,只需固定时间收取上架装置上的面条进行晾晒即可,节约人力,保证质量,一体化装置,省时省力,操作方便。

附图说明

[0026] 下面结合附图对本发明作进一步说明。

[0027] 图1为搅拌机的剖视图;

[0028] 图2为搅拌机搅拌杆结构示意图;

[0029] 图3为搅拌机输送装置结构示意图,

[0030] 图4为面条机的侧视图;

[0031] 图5为面条机的主视图;

[0032] 图6为上架装置的结构示意图;

[0033] 图7为上架装置的局部立体结构示意图;

[0034] 图8为上架装置的切刀结构示意图;

[0035] 图9为上架装置的部分链条连接侧视图。

[0036] 图中,101支架;102驱动箱;103搅拌桶;104推手;105输送装置;106搅拌杆本体;107散热孔;108万向轮;109开关;110挡板;1052过渡部;1053送料部;1054转轴A;1055转轴B;1056操纵杆;1057连接板;1058封闭板;1059立板;1150通槽;1151施力架;1152延伸端;1061上搅拌杆;1062转轴;1063下搅拌杆;201动力驱动箱;202加热挤出装置;203进料斗;204控制器;205加热挤出筒A;206加热挤出筒B;207面条成型装置;208连接管;209阀门;210进料口A;211进料口料斗;212混合挤出装置A;213电机;214进料口B;215出风口;216螺旋输送轴;217搅拌轴;218加热螺旋输送轴;301切断部;302上架部;303支撑部;304传输带;305固定外壳;306吹风机;307气泵;308切刀;309连接板;310伸缩杆;311进气口;312链条;313挡片;314主动轮;315从动轮A;316从动轮B;317支架A;318从动轮C;319从动轮D;320挡杆;321固定杆;322连接杆A;323连接杆B;324控制器;325电机;326出气口;327支架B;328横杆。

具体实施方式

[0037] 为了易于说明,在这里可以使用诸如“上”、“下”“左”“右”等空间相对术语,用于说

明图中示出的一个元件或特征相对于另一个元件或特征的关系。应该理解的是,除了图中示出的方位之外,空间术语意在于包括装置在使用或操作中的不同方位。例如,如果图中的装置被倒置,被叙述为位于其他元件或特征“下”的元件将定位在其他元件或特征“上”。因此,示例性术语“下”可以包含上和下方位两者。装置可以以其他方式定位(旋转90度或位于其他方位),这里所用的空间相对说明可相应地解释。

[0038] 附图1-9为本发明的一种具体实施例。该实施例包括依次设置的搅拌机、面条机和上架装置,所述搅拌机的送料部1053与面条机的进料斗203之间连接设置有面粉传送带;

[0039] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机包括支架101,支架101的上端设置有驱动箱102,所述驱动箱102上设置有搅拌桶103,所述驱动箱102内部设置有驱动电机,所述搅拌桶103内部设置有搅拌杆本体106,所述搅拌杆本体106与驱动电机相连接,所述搅拌桶103侧下方设置有出料口,出料口外侧设置有输送装置105。

[0040] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机包括上至下依次设置的进料斗203、加热挤出装置202和动力驱动箱201,所述加热挤出装置202包括左侧的加热挤出筒B206和右侧的加热挤出筒A205,所述加热挤出筒B206与的加热挤出筒A205通过上方设置的连接管208相连接;加热挤出筒B206和加热挤出筒A205采用不同的加热温度;

[0041] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机进料斗203与加热挤出筒A205之间连接有混合挤出装置A212,所述混合挤出装置A212中设置有螺旋输送轴216。

[0042] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机加热挤出筒B206与加热挤出筒A205内部均设置有加热螺旋输送轴218。

[0043] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置,包括切断部301,所述切断部301包括机架和安装在机架上的传输带304,所述传输带304上方设置吹风机306。

[0044] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置吹风机306固定于机架内部,所述机架左端设置有位于传输带上方的切刀308,以及切刀驱动装置。

[0045] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置还包括设置在切断部后面的上架部302,上架部302包括左右相互连接的支架A317和支架B327;所述支架B327的顶部与底部分别设置有从动轮A315和主动轮314,所述从动轮A315和主动轮314之间还设置有从动轮B316;从动轮A315、主动轮314和从动轮B316之间通过链条312连接,主动轮314连接电机,且链条312上均布有若干挡片313,挡片313上放置有横杆328;所述支架A317顶部左右两侧分别设置有从动轮D319和从动轮C318,从动轮D319和从动轮C318之间设置有链条。

[0046] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机输送装置105由上至下依次设置有过渡部1052和送料部1053,所述过渡部1052上端连接于搅拌桶103上,上端设置有转轴A1054,所述过渡部1052底部设置有转轴B1055,所述转轴B1055上固定有施力架1151,转轴A1054上通过连接板1057连接有封闭板1058,封闭板1058用于将搅拌桶103的出料口堵住或打开,所述封闭板1058上设置有立板1059,所述立板1059上设置有通槽1150,所述施力架1151上端可滑动的放置于通槽1150内部;转轴B1055一端设置有操纵杆1056,来操纵转轴B1055、操纵杆1056转动,以便使封闭板抬起或落下。

[0047] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机搅拌杆本体106包括从上到下设置的若干个搅拌杆,各个搅拌杆中心贯通固定有转轴602,所述转轴602与驱动电机相连接,所述底部的搅拌杆601左右两侧厚度不同,一侧明显高于另一侧,所述驱动箱102上端设

置有推手104和开关109,所述驱动箱102侧面设置有若干散热孔107,所述支架101底部设置有万向轮108,万向轮108上设置有固定装置。

[0048] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述搅拌机支架101顶端边缘设置有挡板110,所述过渡部1052上端设置有延伸端1152,所述延伸端1152通过螺栓螺母固定于搅拌桶103上,所述施力架1151一端贯通转轴B1055,施力架1151与转轴B1055连接处利用螺母固定。

[0049] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机动力驱动箱201上方还设置有控制器204,控制器采用单片机或PLC控制器,所述加热挤出筒B206外端设置有面条成型装置207,面条成型装置207的出口安装有控制面条粗细的多孔板,所述进料斗203一侧安装有电机213,电机分别通过齿轮副、链轮副或皮带轮副连接搅拌轴217和加热螺旋输送轴218。

[0050] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机动力驱动箱201内部设置有驱动电机和吹风机,驱动电机分别通过皮带轮副或链轮副连接加热挤出筒B206和加热挤出筒A205,所述动力驱动箱201前侧设置有出风口215。

[0051] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述面条机进料斗203包括相互连接的上下两部分,下部设置有贯通左右的搅拌轴217,所述加热螺旋输送轴218材质为铜;连接管208中间设置有阀门209,所述进料口A210与混合挤出装置A212之间安装有进料口料斗211。

[0052] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置支撑部303前后两侧分别设置有控制器324和电机325,所述切刀308后端安装有连接板309,所述连接板309上端安装有伸缩杆310,伸缩杆310另一端连接于气泵307上,所述固定外壳305上还设置有进气口311和出气口326,所述支架B27两侧通过其上端设置的固定杆21连接固定,所述支架B27顶部与支架A17顶部设置有档杆20,所述机架上端安装有气泵7,所述气泵7与切刀8相连接且气泵7为切刀8的动力源。

[0053] 本发明的免煮即食燕麦面条制备装置,所述上架装置从动轮C318与从动轮B316之间通过连接杆A322和连接杆B323连接,所述连接杆A322和连接杆B323连接通过转轴铰接,所述连接杆A322端部铰接在从动轮B316上偏离中心处,连接杆B323端部铰接在从动轮C318偏离中心处,由从动轮B316带动从动轮C318旋转,从而带动从动轮C318上的链条运转。

[0054] 使用时,首先在搅拌桶103中放入适量的燕麦粉和少量纯净水,之后打开开关109,驱动电机带动搅拌杆本体106转动,对燕麦粉进行充分的搅拌混匀,搅拌均匀后,拉动操纵杆1056,封闭板1058被拉开,混合后的燕麦粉进过开口进入到输送装置105,经过过渡部1052和送料部1053进入到下一工序,也可以通过封闭板1058与开口之间的距离控制粉料输送的速度,也可以间隔一端时间打开闭合粉笔版1058达到间歇供料的目的,之后物料经过传输带进入面条机进料斗203中,之后分别经过搅拌轴217搅拌,螺旋输送轴216挤压搅拌成团,进而通过进料口B214进入加热挤出筒A205中,加热挤出筒A205中的燕麦粉经过初步加热搅拌挤压进入连接管8进而进入加热挤出筒B206进一步搅拌加压最终经过面条成型装置207挤压成燕麦面条,加热挤出筒A205的第一个发热管到加热挤出筒B206内的第二个发热管中,经过50-60℃,熟化1-3分钟,吹风干燥,吹风机通过出风口215对成型后的燕麦面条进行吹干防止黏连,之后,面条进入传输带304之后吹风机对燕麦面条进行吹风,达到一定时间后控制器324控制气泵307带动切刀308对面条进行切断,之后又面条落入链条312上的横杆328上,跟随横杆328向上运动,之后进入支架A317上的链条312上,由于从动轮C318与从

动轮B316之间的连接方式,横杆328在支架A317上运动较慢,多组面条及横杆328在支架A317上依次排列,一定时间后工作人员把横杆328及面条放入专门的晾晒架上进行晾晒烘干(3-3.5小时,控制温度35-40度,百克含水量11-12)。

[0055] 以上对本发明的具体实施进行了详细描述,但是只是作为一个范例,本发明并不限制于以上描述的具体实施案例,对本发明进行的等同修改也在本发明的保护范围之内。

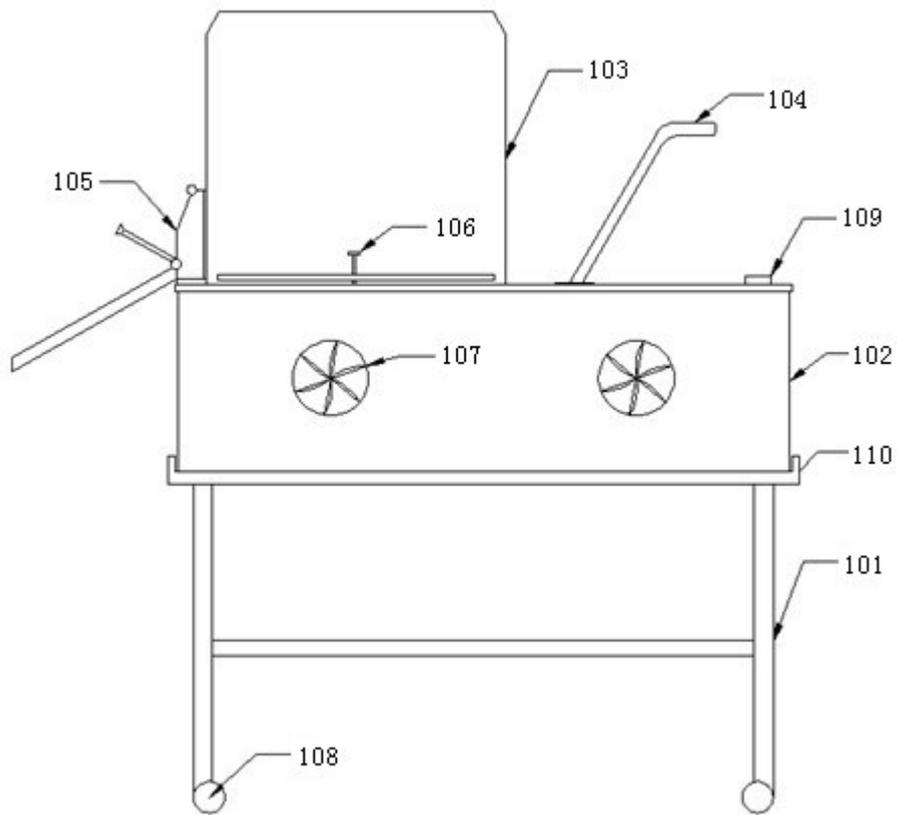


图1

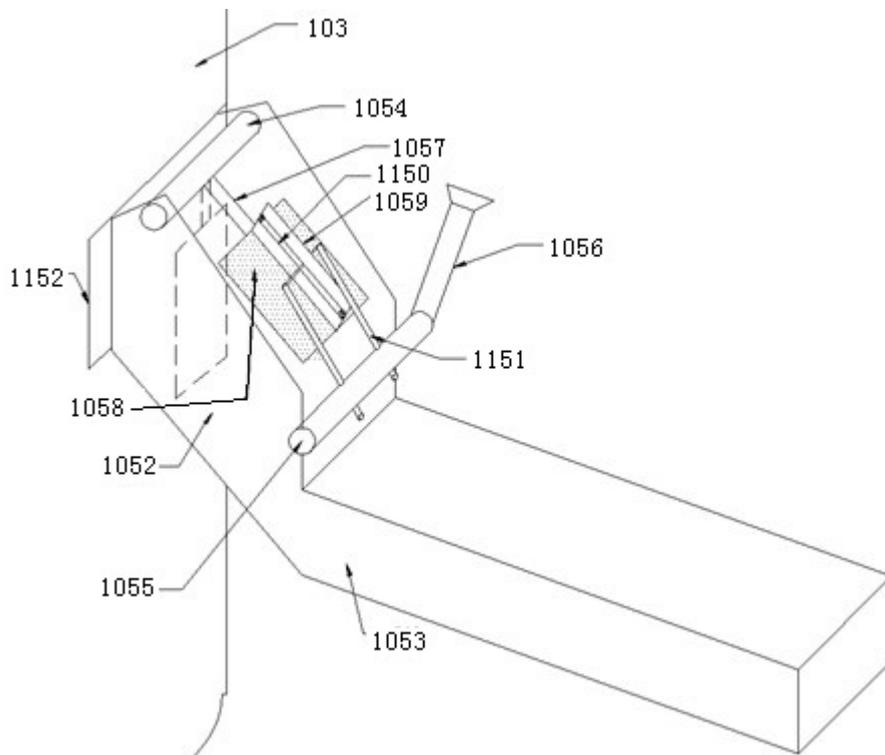


图2

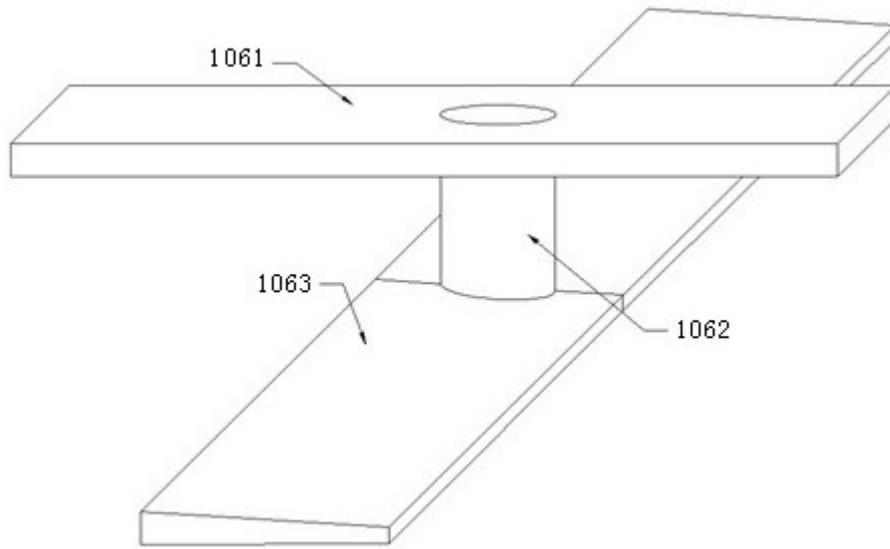


图3

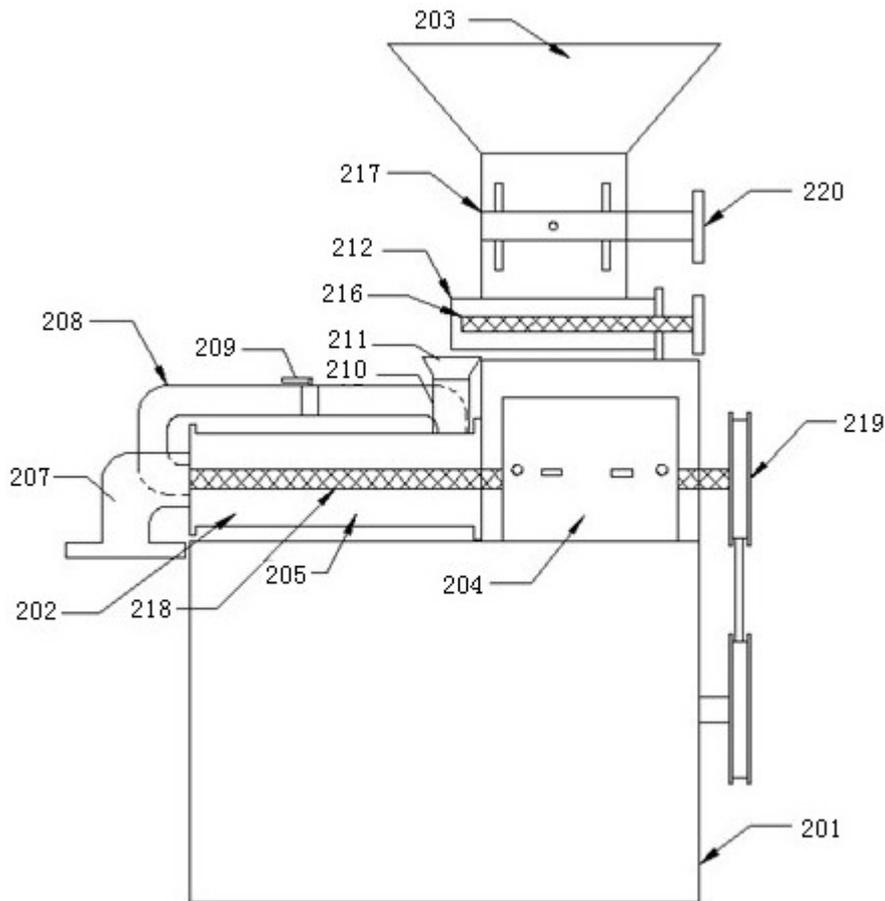


图4

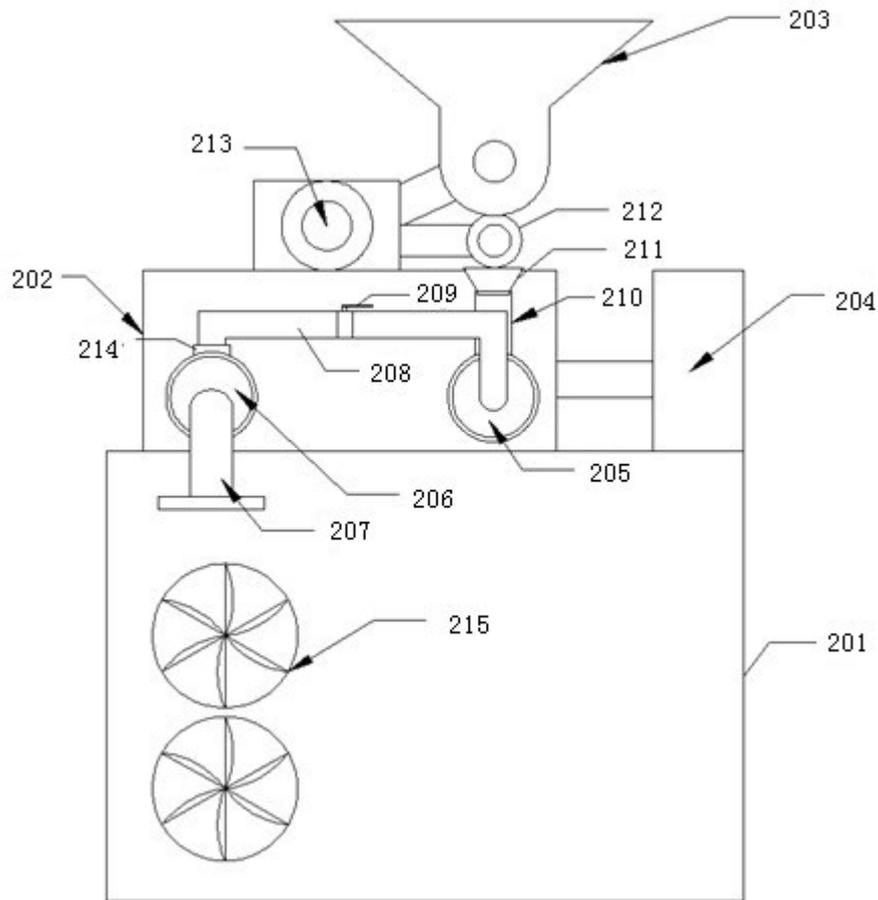


图5

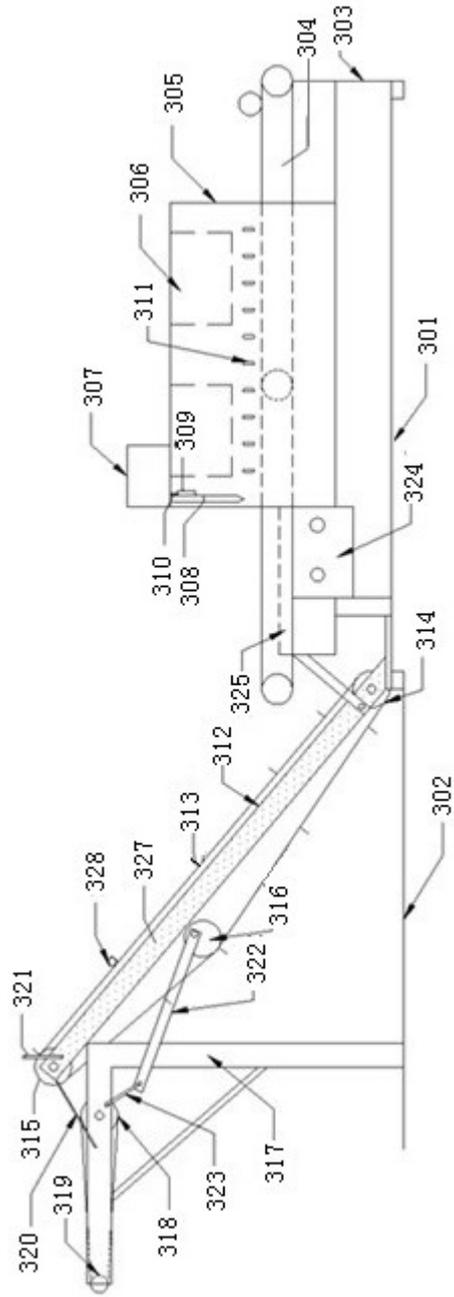


图6

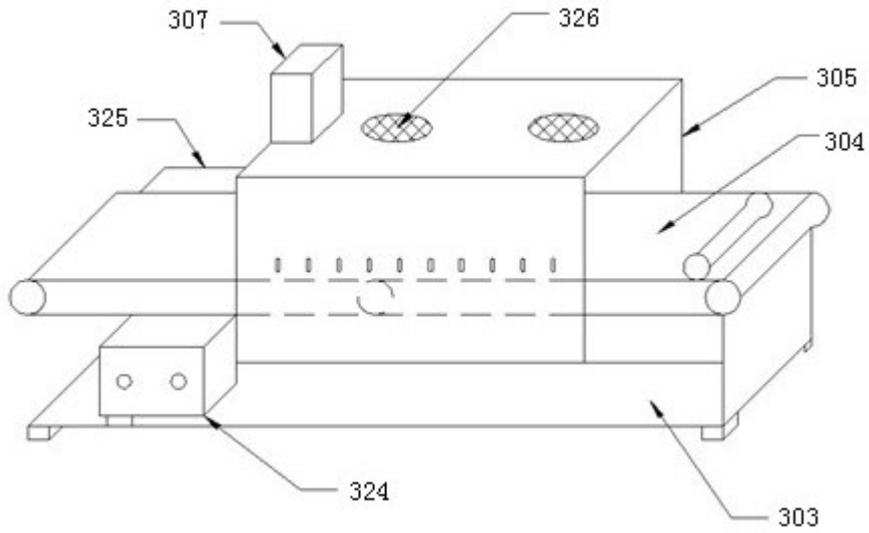


图7

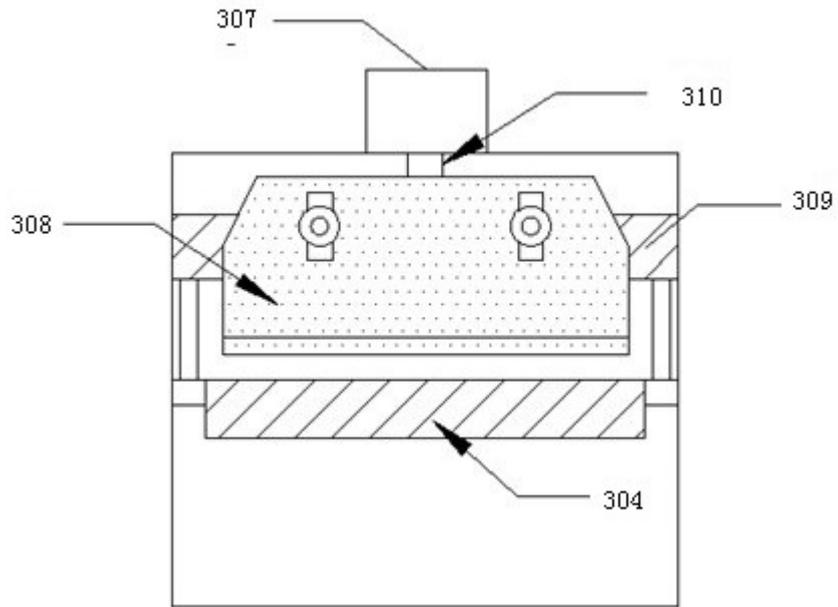


图8

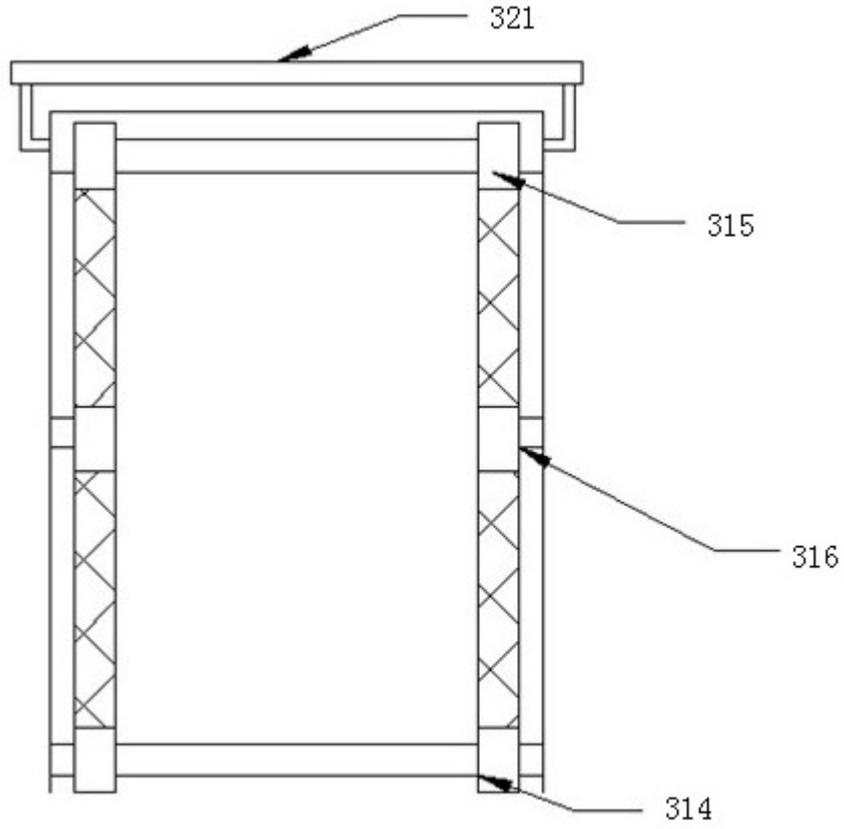


图9