



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 205922689 U

(45)授权公告日 2017.02.08

(21)申请号 201620494430.8

(22)申请日 2016.05.27

(73)专利权人 张波

地址 262200 山东省潍坊市诸城市和平街
北关新巷202号

(72)发明人 张波

(51)Int.Cl.

A21B 5/08(2006.01)

A21B 1/46(2006.01)

A21B 3/00(2006.01)

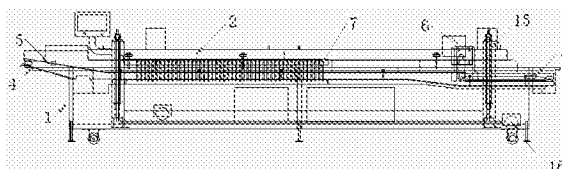
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)实用新型名称

生产油炸食品流水线

(57)摘要

本实用新型公开了一种生产油炸食品流水线,包括机架,所述机架上设有油锅,所述油锅的一端设有产品入口,另一端设有产品出口,所述的入口和出口之间设有油炸输送网带,所述油炸输送网带与油炸输送网带电机减速机传动相连,用于传输油炸食品,所述油锅内设有电热管,用于对油锅中的油进行加热,所述油锅上设有锅盖,并设有出烟口;所述油锅的入口端设有油过滤装置;所述油锅的出口端设有滤纸过滤装置;本实用新型的优点在于:实现了流水化生产,提高了工作效率,降低了劳动强度,而且除渣效果好,提高了产品质量。



1. 生产油炸食品流水线,其特征在於:包括机架,所述机架上设有油锅,所述油锅的一端设有产品入口,另一端设有产品出口,所述的入口和出口之间设有油炸输送网带,所述油炸输送网带与油炸输送网带电机减速机传动相连,用于传输油炸食品,所述油锅内设有电热管,用于对油锅中的油进行加热,所述油锅上设有锅盖,并设有出烟口;所述油锅的入口端设有油过滤装置;所述油锅的出口端设有滤纸过滤装置。

2. 根据权利要求1所述的生产油炸食品流水线,其特征在於:所述油过滤装置包括油过滤器,所述油过滤器通过过滤管道与所述油锅的出口端相连通,所述过滤管道设有油泵,并设有阀门。

3. 根据权利要求1所述的生产油炸食品流水线,其特征在於:所述滤纸过滤装置包括设置在所述机架一侧的滤纸卷,所述滤纸卷设有过滤滤纸,所述过滤滤纸依次经过所述油锅的底部和张紧装置与滤纸电机相连。

4. 根据权利要求3所述的生产油炸食品流水线,其特征在於:所述油锅的出口端底部设有凹槽,所述过滤滤纸设置在所述凹槽内。

5. 根据权利要求1所述的生产油炸食品流水线,其特征在於:所述油锅的入口端设有入料输送网带,所述入料输送网带与所述油炸输送网带之间设有提升装置;所述提升装置包括固定在上架体上的丝母套,所述丝母套与丝杠传动相连,所述丝杠与提升电机传动相连。

生产油炸食品流水线

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种油炸设备,具体地说是一种生产油炸食品流水线,属于油炸设备领域。

背景技术

[0002] 现有的油炸设备,例如炸鸡排生产设备,多为油炸锅,设备结构简单,工作效率低,增加了劳动强度。名称为“一种油炸食品用生产线”申请号为“201220311738.6”的中国实用新型专利公开了一种油炸食品用生产线,包括设置在机架上的生产流水线,生产流水线上设置的输送带为网状输送带,所述生产流水线上设置有冷却装置,冷却装置通过安装支架与机架固定连接。然而,该设备结构简单,生产效率较低,而且除渣效果较差。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本实用新型设计了一种生产油炸食品流水线,实现了流水化生产,提高了工作效率,降低了劳动强度,而且除渣效果好,提高了产品质量。

[0004] 本实用新型的技术方案为:

[0005] 生产油炸食品流水线,包括机架,所述机架上设有油锅,所述油锅的一端设有产品入口,另一端设有产品出口,所述的入口和出口之间设有油炸输送网带,所述油炸输送网带与油炸输送网带电机减速机传动相连,用于传输油炸食品,所述油锅内设有电热管,用于对油锅中的油进行加热,所述油锅上设有锅盖,并设有出烟口;所述油锅的入口端设有油过滤装置;所述油锅的出口端设有滤纸过滤装置。

[0006] 进一步地,所述油过滤装置包括油过滤器,所述油过滤器通过过滤管道与所述油锅的出口端相连通,所述过滤管道设有油泵,并设有阀门。所述过滤管道还与储油罐管道相连,用于补充用油。

[0007] 进一步地,所述滤纸过滤装置包括设置在所述机架一侧的滤纸卷,所述滤纸卷设有过滤滤纸,所述过滤滤纸依次经过所述油锅的底部和张紧装置与滤纸电机相连,通过滤纸电机带动滤纸卷动,从而使沉淀在过滤滤纸上的油渣带出油锅。

[0008] 更进一步地,所述油锅的出口端底部设有凹槽,所述过滤滤纸设置在所述凹槽内,提高了除渣效率,清洁度更高。

[0009] 进一步地,所述提升装置包括固定在上架体上的丝母套,所述丝母套与丝杠传动相连,所述丝杠与提升电机传动相连,提升电机带动丝杠旋转,丝杠带动丝母套上下移动,从而带动上架体上下移动,使上架体上的产品提升。

[0010] 本实用新型的优点在于:实现了流水化生产,提高了工作效率,降低了劳动强度,而且除渣效果好,提高了产品质量。

[0011] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步说明。

附图说明

[0012] 图1为本实用新型实施例的结构示意图；

[0013] 图2为本实用新型实施例滤纸过滤装置的结构示意图；

[0014] 图3为本实用新型实施例油过滤装置的结构示意图；

[0015] 图中：1-机架、2-油锅、3-入口、4-出口、5-油炸输送网带、6-油炸输送网带电机减速机、7-电热管、8-油过滤器、9-油泵、10-储油罐、11-滤纸卷、12-过滤滤纸、13-张紧装置、14-滤纸电机。

具体实施方式

[0016] 以下对本实用新型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实用新型，并不用于限定本实用新型。

[0017] 实施例1

[0018] 如图1所示，一种生产油炸食品流水线，包括机架1，所述机架1上设有油锅2，所述油锅2的一端设有产品入口3，另一端设有产品出口4，所述的入口3和出口4之间设有油炸输送网带5，所述油炸输送网带5与油炸输送网带电机减速机6传动相连，用于传输油炸食品，所述油锅2内设有电热管7，用于对油锅中的油进行加热，所述油锅2上设有锅盖，并设有出烟口；所述油锅2的入口端设有油过滤装置；所述油锅2的出口端设有滤纸过滤装置。

[0019] 其中，所述油过滤装置包括油过滤器8(为常规装置)，所述油过滤器8通过过滤管道与所述油锅的出口端相连通，所述过滤管道设有油泵9，并设有阀门。所述过滤管道还与储油罐10管道相连，用于补充用油。

[0020] 所述滤纸过滤装置包括设置在所述机架一侧的滤纸卷11，所述滤纸卷11设有过滤滤纸12，所述过滤滤纸12依次经过所述油锅2的底部和张紧装置13与滤纸电机14相连，通过滤纸电机带动滤纸卷动，从而使沉淀在过滤滤纸上的油渣带出油锅。其中，所述油锅2的出口端底部设有凹槽，所述过滤滤纸设置在所述凹槽内，提高了除渣效率，清洁度更高。

[0021] 所述油锅2的入口端设有入料输送网带，所述入料输送网带与所述油炸输送网带之间设有提升装置，通过提升装置将进入油锅的食品送入油炸输送网带上。所述提升装置15包括固定在上架体上的丝母套，所述丝母套与丝杠传动相连，所述丝杠与提升电机16传动相连，提升电机带动丝杠旋转，丝杠带动丝母套上下移动，从而带动上架体上下移动，使上架体上的产品提升。

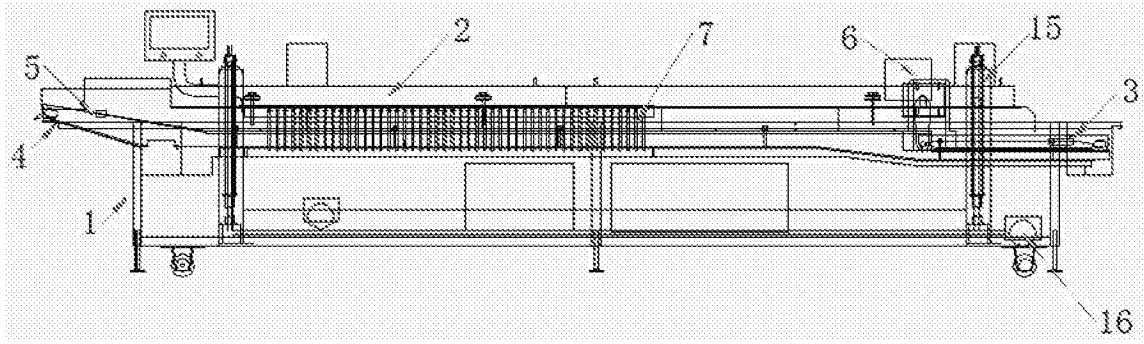


图1

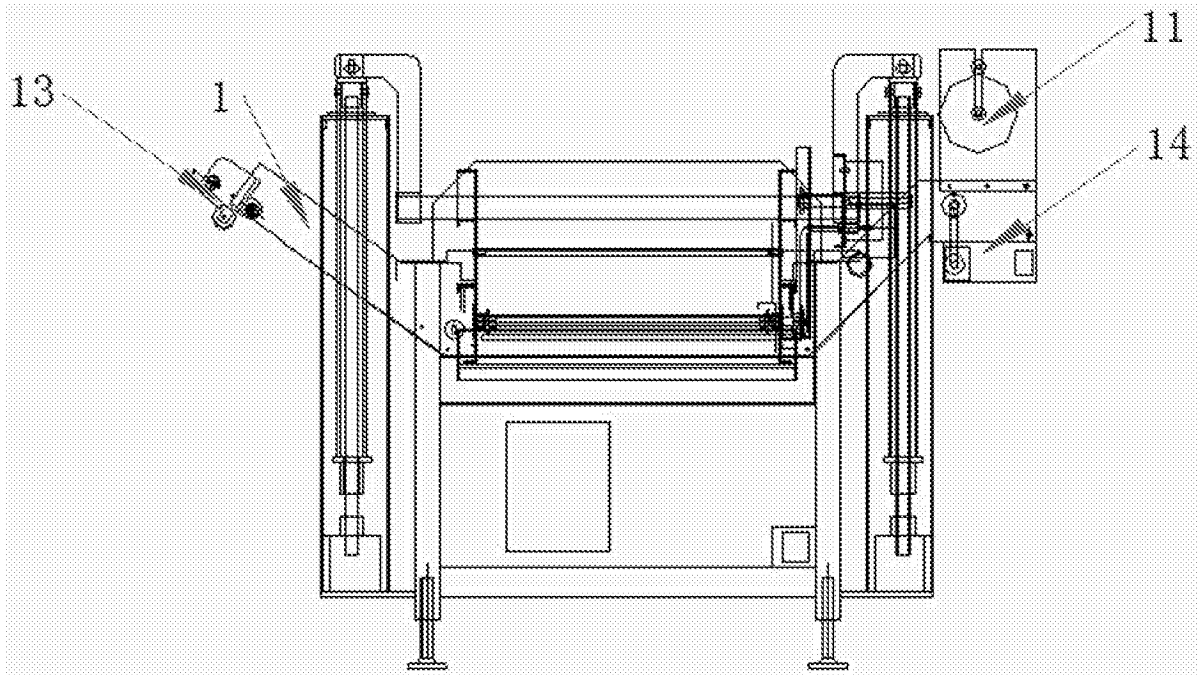


图2

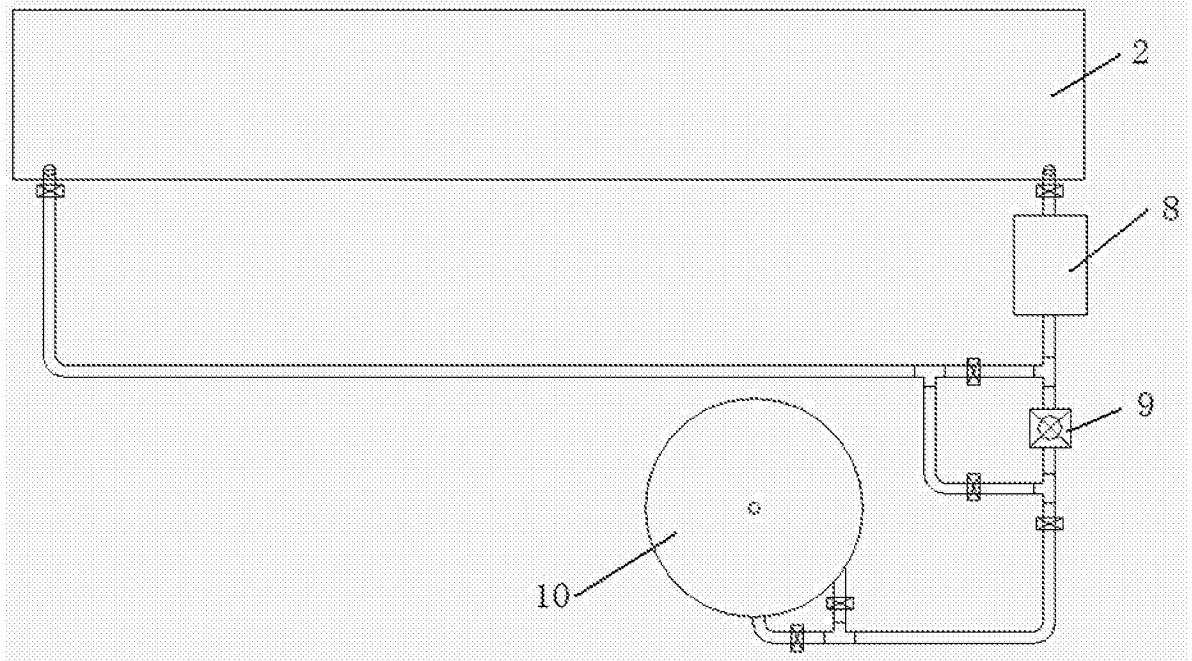


图3