



[12]实用新型专利说明书

[21] ZL 专利号 94201719.6

[51]Int.Cl⁵

[45]授权公告日 1994年10月26日

A23N 15/00

[22]申请日 94.1.26 [24] 颁证日 94.8.31

[73]专利权人 戴良庆

地址 台湾省高雄县桥头乡兴树路民生巷8号

[72]设计人 戴良庆

[21]申请号 94201719.6

[74]专利代理机构 三友专利事务所

代理人 曹广生

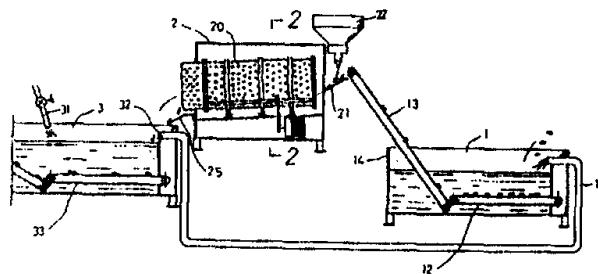
A23L 1/36

说明书页数: 附图页数:

[54]实用新型名称 农产品添加调料装置

[57]摘要

本实用新型涉及一种添加调料设备，尤其指壳类农产品需添调料的装置。它包括预冷槽、搅拌支架及冷却槽，在搅拌支架内设有可旋转的卧式搅拌滚桶，该搅拌滚桶的进口以一导料板与预冷槽内伸出的运输带相连接，在该导料板的正上方设置一个出口向下的悬置调料斗，而搅拌滚桶的出口也以另一导料板与冷却槽顶部连接，此外，在冷却槽溢水口与预冷槽顶部之间还设置一根水管，从而，能快速、方便地大量制作含调料的壳类农产品。



权 利 要 求 书

1、一种农产品添加调料装置包括予冷槽、搅拌支架及冷却槽，其特征在于：在搅拌支架内设有可旋转的卧式搅拌滚桶，该搅拌滚桶的进口以一导料板与予冷槽内伸出的运输带相连接，在该导料板的正上方设置一个出口向下的悬置调料斗，而搅拌滚桶的出口也以另一导料板与冷却槽顶部连接，此外，在冷却槽溢水口与予冷槽顶部之间还设置一根水管。

2、按权利要求1所述的农产品添加调料装置，其特征在于：上述搅拌滚桶进口端高、出口端低的倾斜放置，在其内壁是粗糙表面，且具有搅拌杆。

说 明 书

农产品添加调料装置

本实用新型涉及一种添加调料设备，尤其指壳类农产品需添调料的装置。

众所周知，像毛豆、花生等，往往需要直接剥壳吃，而必须先把调料（如：盐等调味品）渗入其中，通常，将予先杀青过的带食物长时间（约3~4小时）浸泡在盛有调味品溶液的容器（槽）内，取出食用或冷冻、包装，既费时间，又不方便，不适于大量生产的需求。至今尚未出现过专用的添加调料装置。

鉴此，本实用新型的目的是提供一种农产品添加调料装置，以壳类农产品和调料相互搅拌、浸泡，直获得至冷却的含调料壳类农产品制作过程的一台连续生产的完整设备。

本实用新型的目的是这样实现的：它包括予冷槽、搅拌支架及冷却槽，在搅拌支架内设有可旋转的卧式搅拌滚桶，该搅拌滚桶的进口以一导料板与予冷槽内伸出的运输带相连接，在该导料板的正上方设置一个出口向下的悬置调料斗，而搅拌滚桶的出口也以另一导料板与冷却槽顶部连接，此外，在冷却槽溢水口与予冷槽顶部之间还设置一根水管。

由于采用上述方案：能快速、大量制作含调料的壳类农产品，而制作又方便。

下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

图1为本实用新型典型实施例的示意图。

图2为本实用新型典型实施例图1的2-2剖视图。

予冷槽1是长方形开口水槽，内设有一水平运输带12及相接的向槽顶伸出的一斜运输带13，作为运输壳类农产品（经杀青过的农产品），该水槽上部还有一溢水孔，使过多水可自动排除，斜运输带13的顶端稍高于导料板21的顶端，使壳类农产品能顺利转运到导料板21上；该水槽的顶部与冷却槽3的溢水口32，以一根水管11连接，从而利用清洗含调料壳类农产品的冷却水（含有一定浓度调味料的水）供予冷槽1作为予冷水，同时对壳类农产品又

起予浸透作用。

搅拌支架2是支持搅拌滚桶20及其驱动器24，该搅拌滚桶20内壁具有搅拌杆23，且内壁是粗糙的波纹面，从而达到调料和壳类农产品的充分搅拌，驱动器24是以马达带动皮带传动，两小齿轮分别带动卧式搅拌滚桶20前、后外圈上的大齿轮，使搅拌滚桶20转动，并且搅拌滚桶20的进料口端高于另一端(倾斜放置)，起到边搅拌、边输送作用；在搅拌支架2进料口端连接一导料板21，在该导料板21正上方悬置出口向下的调料斗22，调料(粉末状调味品)从其出口(通常用震动式调料斗)均匀下落调料至导料板21上，和壳类农产品一起进入搅拌滚桶20，在搅拌滚桶20出口端也连接另一导料板25到冷却槽3的顶部。

冷却槽3也是长方形开口水槽，由进水管31供给低温冷水，槽内还设有水平运输带33；然后再以斜运输带移出供包装。

本装置对已杀青的农产品(本身是高温)进入予冷槽1内，由于从冷却槽内溢出的冷水已含有调味料，农产品迅速降温，容易吸收调味料(微量吸收)，又经搅拌滚桶20内搅拌，调味料渗入农产品内层，最后落入低温冷却槽3内，农产品快速吸收调味料。

说 明 书 附 图

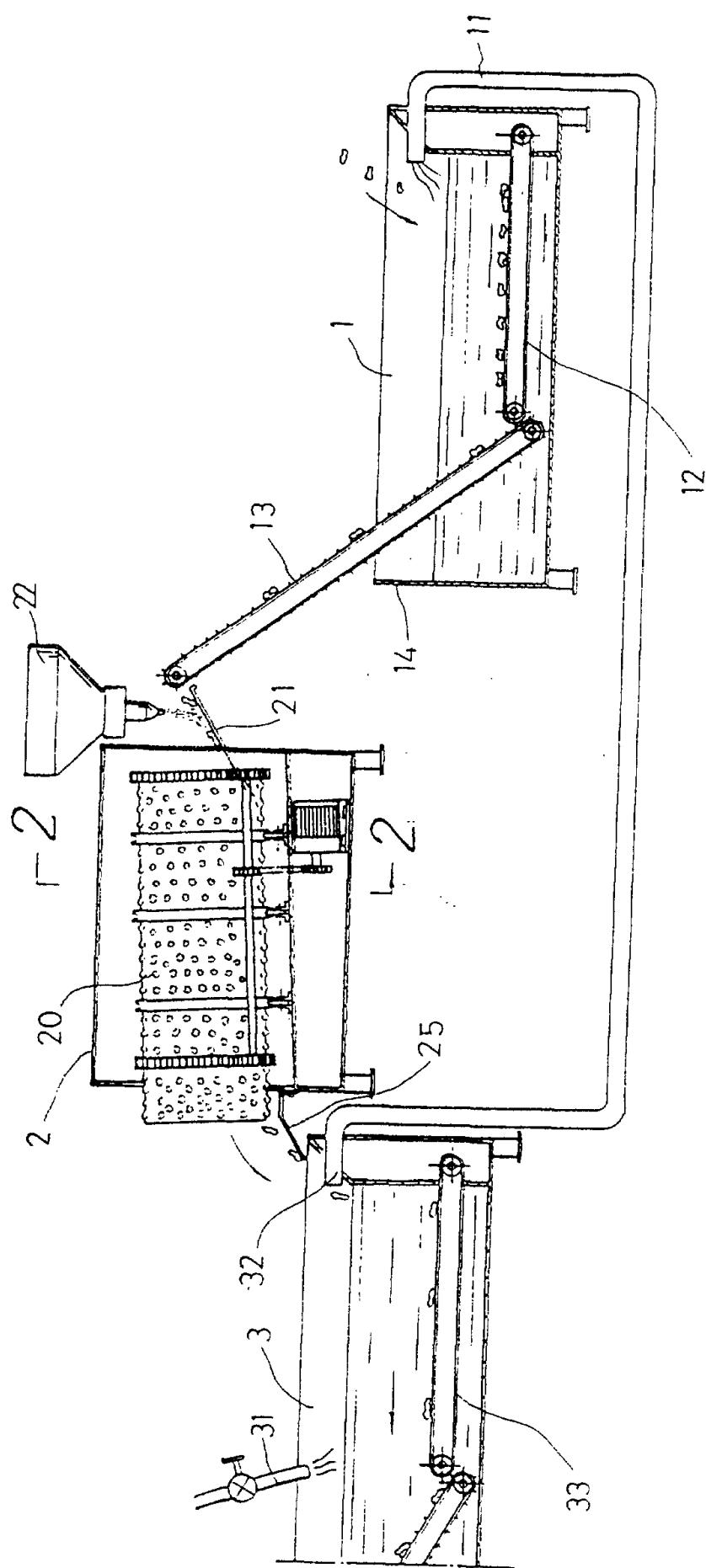


图1

说 明 书 附 图

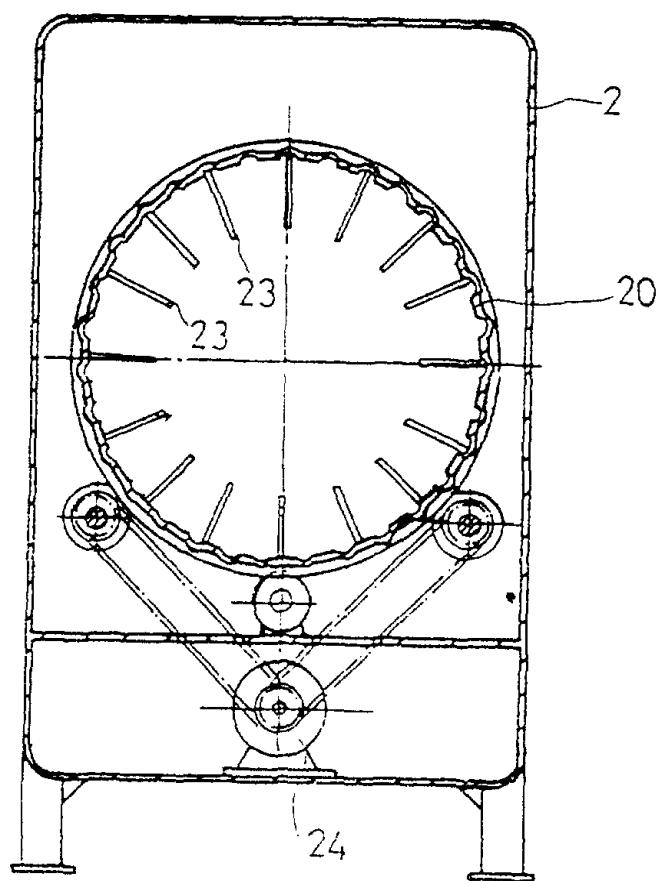


图2