

和面机的设计

和面机的设计

The design of flour mixing machine

摘 要

随着时代的进步，越来越多的机械开始取代人工劳动。人工和面和同样渐渐在被机械取代，而这里我主要讲的就是和面机了。什么是后面机呢？简单的说就是让机器取代人去对面料进行揉和。从本质上来说和面机是进行水和面粉的搅拌混合之后，人可以直接得到揉好的面团。和面机的用途十分广泛，它既可以用于商家的面条加工去节省人力加快效率，可以也用于家用节省时间并且为不会揉面的人提供了极大的方便。在面团的筋度上人在揉面时是可以控制力度来做出不同筋度的面团，机器则可以控制搅拌桨的速度以达到同样的效果。在这次设计里面，这种搅拌器工作的器械搅拌装置无疑十分重要的部分，我这次设计选用的是双叶桨。此外就是容器了，容器的大小决定了加工的效率，因为此次设计为家用类别的和面机，所以我把它的容量设计为 10KG.我设计其目的是为了节省人工步骤以机器代替得到最后想要的面团。他的机构并不复杂，大致上是由电机带动带轮转动，在经过一系列的运动传递后带动搅拌器开始搅拌面团。并且为了方便取出加工好的面团，在搅拌桨的停止方向始终是朝外的。在启动机器后电机带动搅拌桨将原料在容器里面不断的翻转揉打循环往复，并且通过改变电机的转速来改变得到面团的筋度，最后得到自己所期望的产品。

众所周知机械都是为了方便人得日常生活而去设计的，不同得机器为人们带来了不同便利。有的人不会揉面，有人不会揉面或者不想花时间去揉面，所以发明了和面机，不想话时间榨油的则会想着去发明榨油机。我此次设计的小型家用和面机就是如此。在日渐繁忙的现代生活中，这内机器的出现可以解放我们为时不多的闲暇时间去做自己想做的事情，从而在一定程度上提高了我们的生活的质量和水平。

关键词：多功能，搅拌器，翻转， 和面机；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/158116116100006135>