

【11】證書號數：M509536

【45】公告日：中華民國 104 (2015) 年 10 月 01 日

【51】Int. Cl. : A21D17/00 (2006.01) B65G69/20 (2006.01)

新型

全 4 頁

【54】名稱：遠程運送麵包的處理系統

【21】申請案號：103219551 【22】申請日：中華民國 103 (2014) 年 11 月 04 日

【72】新型創作人：張明旭 (TW) CHANG, MING HSU；王怡然 (TW) WANG, I JAN

【71】申請人：國立高雄餐旅大學 NATIONAL KAOHSIUNG
UNIVERSITY OF HOSPITALITY AND
TOURISM

高雄市小港區松和路 1 號

【74】代理人：徐堯慶

[57]申請專利範圍

1. 一種遠程運送麵包的處理系統，其特徵在於利用部分烘焙對一麵團進行處理，使經預烘焙的該麵團提高保存期限，該處理系統包括：一預烘焙裝置，具有一容置單元、一攪拌單元、一切割單元、一溫控單元與一計時單元，該容置單元連接該攪拌單元、該切割單元、該計時單元與該溫控單元，該攪拌單元用於攪拌該麵團，該切割單元將該麵團切分為多個第一麵團；一再烘焙裝置，該再烘焙裝置對多個半烘焙麵團進行一第二次烘焙處理，並產生一麵包；一運送裝置，該運送裝置連接於該預烘焙裝置與該再烘焙裝置，該運送裝置將該些半烘焙麵團從該預烘焙裝置傳輸至該再烘焙裝置；以及其中，該攪拌單元對該麵團進行攪拌並經過一第一處理時段，將攪拌後的該麵團靜置發酵並切分為該些第一麵團，該溫控單元提高該些第一麵團的溫度至一預烘焙溫度並經過一第二處理時段，並產生該些半烘焙麵團。
2. 如請求項 1 所述之遠程運送麵包的處理系統，其中該切割單元將該麵團切分為該些第一麵團後，該溫控單元降低該第一麵團的溫度至一第一冷凍溫度。
3. 如請求項 1 所述之遠程運送麵包的處理系統，其中在該麵團切分前，該溫控單元調整至一發酵溫度並將該麵團靜置經過一第一發酵時段。
4. 如請求項 3 所述之遠程運送麵包的處理系統，其中該溫控單元維持該發酵溫度且經過一第二發酵時段，並對該些第一麵團進行發酵並形成多個第二麵團。
5. 如請求項 4 所述之遠程運送麵包的處理系統，其中該溫控單元對該些第二麵團的溫度調整至該預烘焙溫度。
6. 如請求項 4 所述之遠程運送麵包的處理系統，其中該溫控單元對該些第二麵團的溫度調整至一第一冷凍溫度。
7. 如請求項 4 所述之遠程運送麵包的處理系統，其中該溫控單元從一第一冷凍溫度調整至一第二冷凍溫度，以產生該些半烘焙麵團。

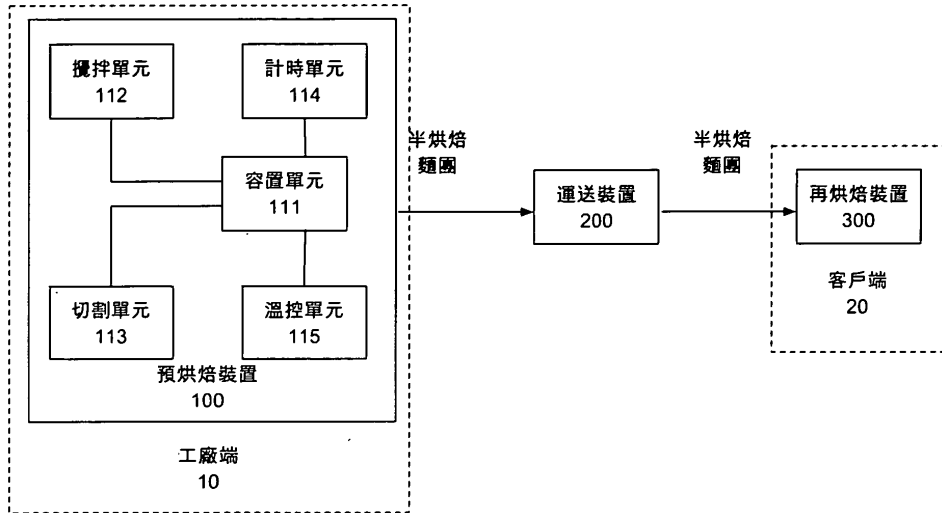
圖式簡單說明

第 1 圖係為本新型的遠程運送麵包的處理系統的架構示意圖。

第 2 圖係為本新型的遠程運送麵包的運作流程示意圖。

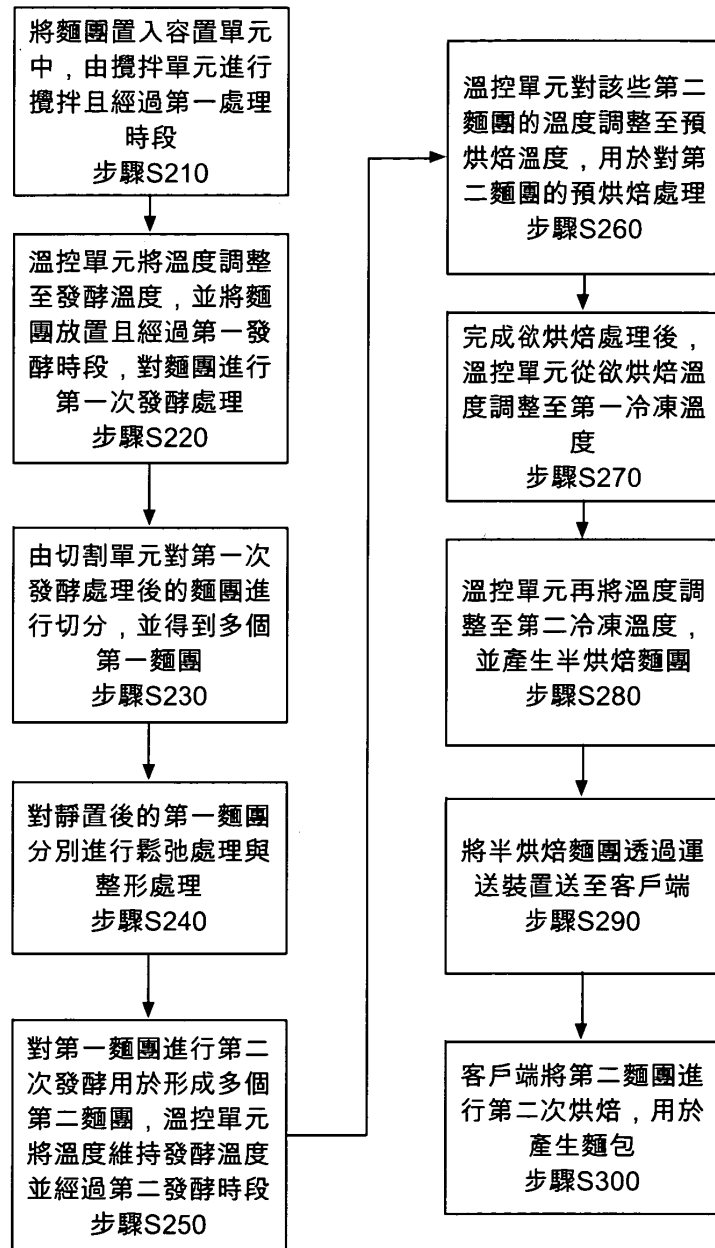
第 3 圖係為本新型的預烘焙流程的狀態示意圖。

(2)



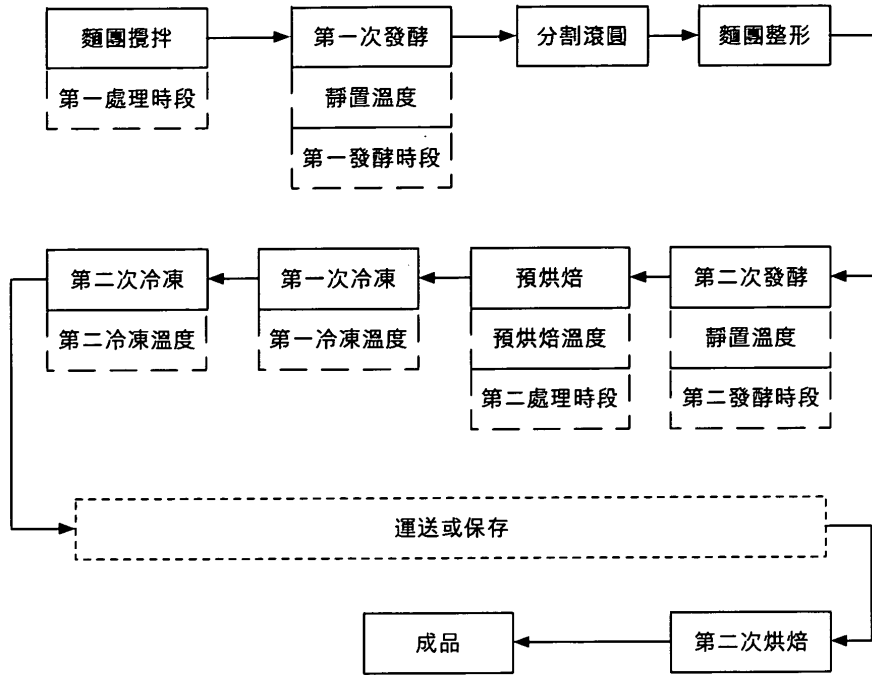
第 1 圖

(3)



第 2 圖

(4)



第 3 圖