

【11】證書號數：M500459

【45】公告日：中華民國 104 (2015) 年 05 月 11 日

【51】Int. Cl.： A21C14/00 (2006.01)

新型

全 4 頁

【54】名稱：麵包的預烘焙裝置

【21】申請案號：103219552

【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. 一種麵包的預烘焙裝置，其係包括：一處理單元；一容置槽，用於放置一麵團；一攪拌元件，連接於該處理單元，該攪拌元件設置於該容置槽中；一計時元件，連接於該處理單元，該處理單元驅動該計時元件並計時該麵團的處理時間；一溫控元件，連接於該處理單元，該溫控元件用於控制該容置槽中的溫度；其中，於一第一處理時段中，該處理單元驅動該攪拌元件對該麵團進行攪拌，完成該第一處理時段後，該計時元件計時該麵團的一第一發酵時段；於一第二處理時段中，該處理單元驅動該溫控元件提高該麵團的溫度至一預烘焙溫度，完成該第二處理時段後，該溫控元件降低該麵團的溫度至一第一冷凍溫度。
2. 如請求項 1 所述之麵包的預烘焙裝置，其中更包括一上蓋，其係固定該攪拌元件，該上蓋與該容置槽蓋合時，該容置槽內部形成一密閉空間。
3. 如請求項 1 所述之麵包的預烘焙裝置，其中更包括一切割元件，設置於該容置槽中，該切割元件用於分割該麵團。
4. 如請求項 3 所述之麵包的預烘焙裝置，其中於該第一處理時段完成後，該切割元件將該麵團切分為多個第一麵團。
5. 如請求項 3 所述之麵包的預烘焙裝置，其中在該麵團切分前該溫控元件調整至一發酵溫度並將該麵團靜置經過該第一發酵時段。
6. 如請求項 5 所述之麵包的預烘焙裝置，其中該溫控元件維持該發酵溫度且經過一第二發酵時段，並對多個第一麵團進行發酵並形成多個第二麵團。
7. 如請求項 6 所述之麵包的預烘焙裝置，其中該溫控元件對該些第二麵團的溫度調整至該預烘焙溫度。
8. 如請求項 6 所述之麵包的預烘焙裝置，其中該溫控元件對該些第二麵團的溫度調整至該第一冷凍溫度。
9. 如請求項 6 所述之麵包的預烘焙裝置，其中更包括一儲存元件，該儲存元件用於存放該第一冷凍溫度的該些第二麵團。
10. 如請求項 1 所述之麵包的預烘焙裝置，其中該溫控元件從該第一冷凍溫度調整至一第二冷凍溫度。

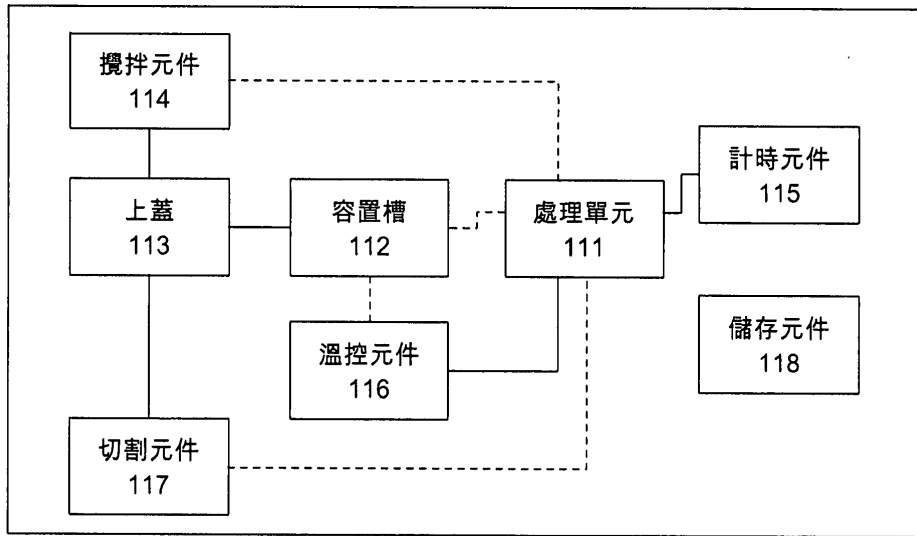
圖式簡單說明

第 1 圖係為本新型的預烘焙裝置的架構示意圖。

(2)

第 2 圖係為本新型的預烘焙裝置的運作流程示意圖。

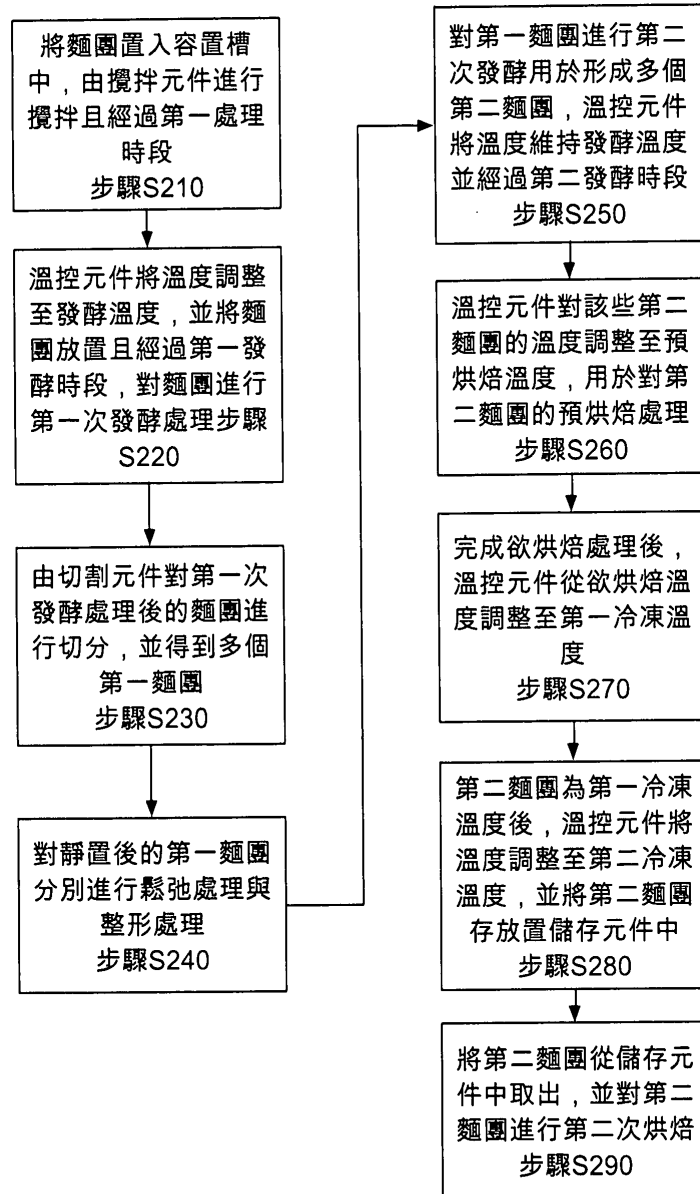
第 3 圖係為本新型的預烘焙流程的狀態示意圖。



預烘焙裝置
100

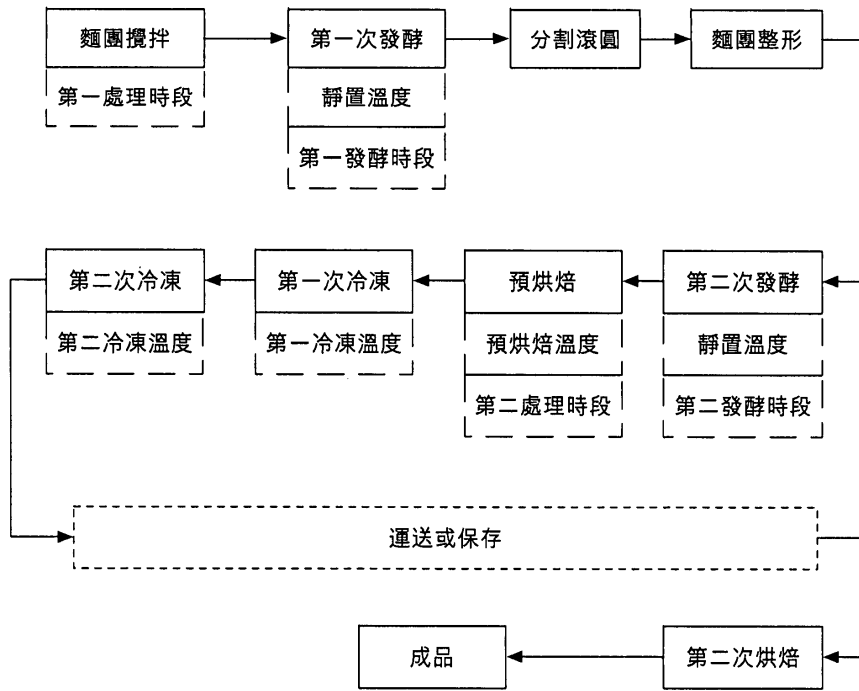
第 1 圖

(3)



第 2 圖

(4)



第 3 圖