

【11】證書號數：M493957

【45】公告日：中華民國 104 (2015) 年 01 月 21 日

【51】Int. Cl.： A47J31/40 (2006.01)

新型

全 2 頁

【54】名稱：咖啡奶酪的自動製作機台

【21】申請案號：103217889

【22】申請日：中華民國 103 (2014) 年 10 月 08 日

【72】新型創作人：張明旭 (TW) CHANG, MING HSU；林幸滿 (TW) LIN, HSING MAN

【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

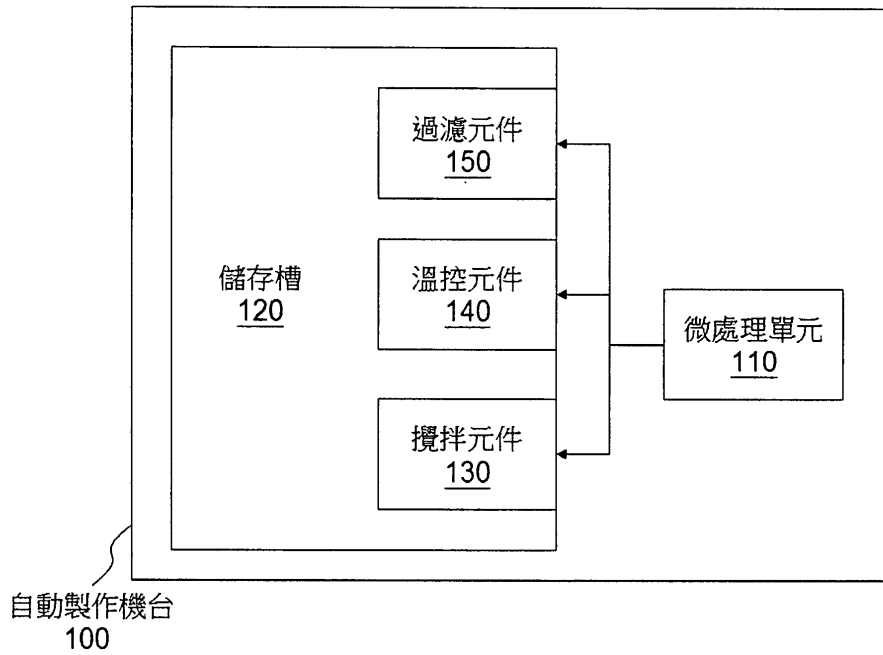
1. 一種咖啡奶酪的自動製作機台，其係包括：一微處理單元；一儲存槽，容置一咖啡豆與一牛奶；一攪拌元件，連接於該微處理單元，該攪拌元件設置於該儲存槽中，該攪拌元件對該牛奶與該咖啡豆進行攪拌；以及一溫控元件，連接於該微處理單元與該儲存槽，該溫控元件對浸泡該咖啡豆的該牛奶增溫至一第一溫度，該溫控元件保持該第一溫度並經過一第一時段並生成一粹取液，該溫控元件將該粹取液從該第一溫度降溫至一第二溫度，並對在該第二溫度的該粹取液保持一第二時段；其中，於在經過該第二時段後，將一凝固劑加入該儲存槽的該粹取液中並生成一咖啡奶酪。
2. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中該咖啡豆的種類為深焙咖啡豆、中焙咖啡豆、微焙咖啡豆或淺焙咖啡豆。
3. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中該第一溫度的範圍為 40 至 70 。
4. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中該第一時段的範圍為 5 分鐘至 15 分鐘。
5. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中該第二溫度的範圍為 0 至 10 。
6. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中該第二時段的範圍為 12 小時至 24 小時。
7. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中更包括一過濾元件，連接於該微處理單元，該過濾元件設置於該儲存槽中，該過濾元件在經過該第二時段後將該咖啡豆從該粹取液中取出。
8. 如請求項 1 所述之咖啡奶酪的自動製作機台，其中該凝固劑為吉利丁或洋菜。

圖式簡單說明

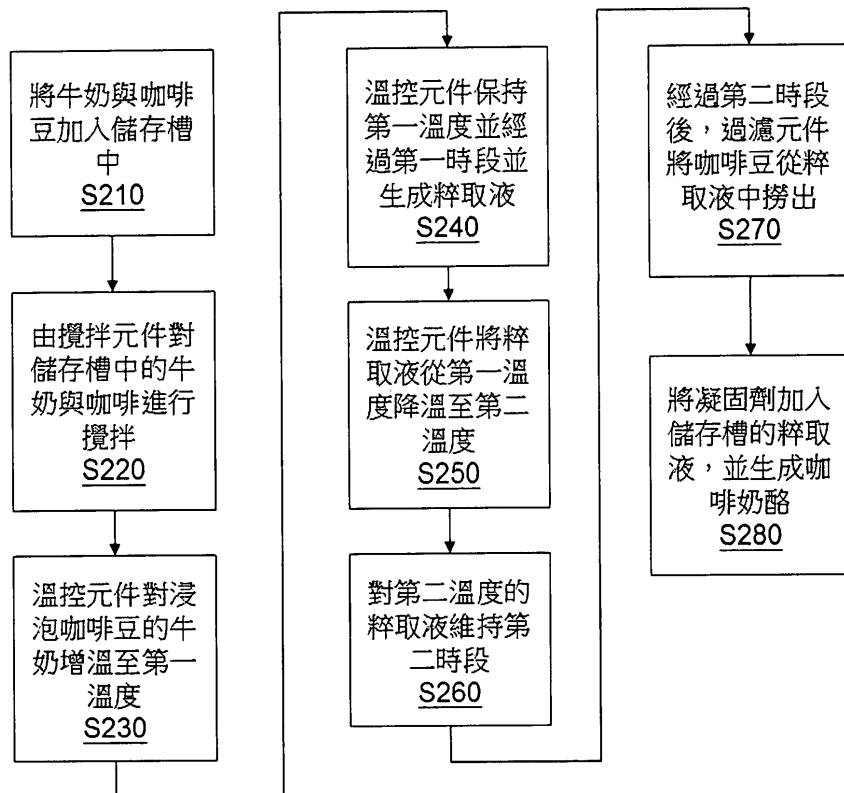
第 1 圖係為本新型的架構示意圖。

第 2 圖係為本新型的運作流程說明圖。

(2)



第 1 圖



第 2 圖