



中华烘焙食品大辞典

机械及器具分册



全国工商联烘焙业公会 组织编写



中国轻工业出版社

中华烘焙食品大辞典

糕点及面包分册

中国工商出版社出版 中国工商



中华烘焙食品大辞典

——机械及器具分册

全国工商联烘焙业公会 组织编写

中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中华烘焙食品大辞典·机械及器具分册 / 全国工商联
烘焙业公会组织编写. —北京：中国轻工业出版社，2007.5

ISBN 978-7-5019-5926-6

I. 中… II. 全… III. ①烘焙－食品加工－中国－词典
②烘焙－食品加工设备－中国－词典 IV. TS213.2 - 61

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 045896 号

责任编辑：马妍 责任终审：劳国强 封面设计：王超男
版式设计：马金路 责任校对：李靖燕杰 责任监印：胡兵

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）

印 刷：利森达印务有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2007 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

开 本：850×1168 1/32 印张：14.5

字 数：456 千字 插页：5

书 号：ISBN 978-7-5019-5926-6/TS · 3453 定价：50.00 元

读者服务部邮购热线电话：010 - 65241695 85111729 传真：85111730

发行电话：010 - 85119817 65128898 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

70272K1X101ZBW

中华烘焙食品大辞典 ——机械及器具分册

编审委员会

主任：伍沾德

副主任：谢拥葵

委员：池向东 卢文彬 张守文 唐树松
汪国钧

编写委员会

主编：张国治

副主编：揭广川

编写人员：唐树松 安红周 陈沛妮 刘玉清
楚小巧

前　　言

2006年3月，由全国工商联烘焙业公会组织业内专家编写的《中华烘焙食品大辞典——原辅料及食品添加剂分册》交由中国轻工业出版社出版发行后，在业内引起强烈的反响，从业人员普遍反映这是一本为业内人士准备的专业工具书，为工作的开展提供了便利。

伴随着近十年来中国烘焙行业的高速发展，烘焙机械及器具的发展日新月异，有鉴于此，全国工商联烘焙业公会为了促进行业的进步，以为从业人员提供最实用的帮助为目的，于2006年11月专门组织了全国知名行业专家在北京召开《中华烘焙食品大辞典——机械及器具分册》编纂会议，会议上主要编写人员取得一致意见，本分册应立足烘焙行业，增强实用性，为烘焙从业人员提供一本看得懂、用得着的工具书。

本书由全国工商联烘焙业公会组织编写，河南工业大学粮油食品学院食品科学系主任张国治教授担任主编、广东轻工职业技术学院揭广川副教授担任副主编、河南工业大学粮油食品学院安红周博士、广州赛思达机械设备有限公司总经理唐树松、无锡三能器具有限公司陈沛妮副总经理、北京大森长空包装机械有限公司技术部主管刘玉清、郑州市伏牛路第二小学的语文高级教师楚小巧等都就从各自从事的专业方面为本书编写了大量稿件。其中张国治教授编写凡例，烘焙原料混合机械，辊压机械和叠层机械，烘焙辅助加工设备，烘焙原料供排料机械部分及烘焙机械中的部分内容，并对全书各部分的词条做了大量补充，为大部分中文词条配译了对应英文名称。揭广川副教授和安红周博士编写了面类烘焙食品成型机械和烘焙食品检、化验部分，唐树松老师编写了烘焙机械部分内容，陈沛妮老师编写了烘焙器具部分，刘玉清老师编写了烘焙食品包装机

械部分，楚小巧老师编写了分类词目表和中文索引部分。

为了本书的出版，所有编写人员都付出了艰辛的劳动。对此，我谨代表全国工商联烘焙业公会，对参与编写工作的各位老师表示衷心的感谢！对参与前后期工作的单志明先生、王忠先生及中国轻工业出版社的有关参与人员致以敬意！

《中华烘焙食品大辞典》是国内第一套烘焙方面的辞典，它的成功出版对规范和提升从业人员的理论水平、实用知识、操作水平及对内对外交流，促进我国烘焙食品的发展和进步，将有非常重要的意义。

但愿各位编写人员努力而成的《中华烘焙食品大辞典》能成为广大烘焙同仁的烘焙之师、烘焙之友！

《中华烘焙食品大辞典——机械及器具分册》的编纂是一项探索性工作，由于时间仓促，缺乏经验，编排上难免会有不妥之处，恳切欢迎各位读者提出宝贵意见和建议。

联系方式：全国工商联烘焙业公会

地址：北京市朝阳区朝外大街 19 号华普国际大厦 502 室

邮编：100020

电话：010 - 65803828

全国工商联烘焙业公会常务副会长 谢拥葵

2007 年 3 月 28 日

凡例

一、本辞典选收了目前国内烘焙食品生产所应用的各类加工机械和附属器具的词目。按烘焙行业的使用方法分为烘焙原料混合机械，辊压机械和叠层机械，面类烘焙食品成型机械，烘焙机械，烘焙辅助加工设备，烘焙器具，烘焙食品包装机械，烘焙原料供排料机械，烘焙食品检、化验设备，共9大类、370余条。

二、收集的词目都是烘焙机械行业中重要的、常见的、有代表性的、新出现的，体现了科学性、知识性、引导性、新颖性和实用性，便于查阅。

三、词目的正名凡是有国家标准、行业标准的以此为依据；没有国标、行标的以学术名称、商品名称、烘焙机械行业内的通用名称为依据。

四、词目内容一般按正名、英文名称、机械用名（常用名）、图片（外形图、结构图、结构示意图、结构原理图）、用途、分类、结构组成、工作原理（原理图）、性能参数、特点（优缺点）、操作步骤、注意事项与保养、故障及排除方法、安装调试等要求依次编写。由于烘焙机械主机和附属设备众多，很难做到释义统一，故释义内容有详有简。

五、正文前配有目录，书末配有中文索引，以便读者采用不同方式进行检索。

六、本辞典主要供烘焙行业经营者、企业管理人员和技术人员使用，也可供大专院校、科研单位、烘焙技术培训部门查阅参考。

目 录

凡例	1
分类词目表.....	2
正文	1 ~ 432
中文索引.....	433
参考文献.....	440

分类词目表

烘焙原料混合机械	
搅拌机械	1
搅拌机	1
桨叶式搅拌机	2
蜗轮式搅拌机	3
旋桨式搅拌机	4
锚栅式搅拌器	6
行星式搅拌器	6
鼠笼式搅拌器	7
搅拌容器	7
搅拌挡板	7
和面机	8
卧式和面机	8
卧式双轴和面机	10
立式和面机	11
桨叶式和面机	13
滚笼式和面机	13
花环式、叶片式、椭圆式和 面机	14
Z型、 Σ 型与鱼尾型和面机	15
打蛋机	16
真空和面机	19
干料混合机	20
旋转容器式混合机	21
圆筒型混合机	21
双锥型混合机	22
V型混合机	24
三维型混合机	25
固定容器式混合机	27
螺旋带式混合机	27
立式垂直螺旋混合机	28
反圆锥式螺旋混合机	29
辊压机械和叠层机械	
辊压机	31
卧式辊压机	32
立式辊压机	34
连续卧式辊压夹酥机	35
熟化机	37
卧式熟化机	39
立式熟化机	39
复合压延机	40
叠层机	45
立式叠层机	46
卧式叠层机	47

面类烘焙食品成型机械	
面类食品成型机械	49
饼干成型机	50
冲印式饼干成型机	50
饼干拣分机	52
韧性饼干余料回收装置	52
酥性饼干余料回收装置	53
韧性、酥性饼干余料回收装置	54
辊印式饼干成型机	55
辊切式饼干成型机	58
威化饼干机	59
转盘式威化制片机	60
威化切片机	60
杏元饼干成型机	61
夹心饼干机	62
蛋糕烧模机	64
蛋糕注糊机	64
蛋黄饼成型机	65
包馅机	65
异形糕点成型机	68
软料糕点成型机	69
自动蛋卷机	69
桃酥成型机	71
面包切块机	72
面包盘式切块机	72
面包辊式切块机	73
面包真空式切块机	73
面包搓圆机	75
伞形面包搓圆机	75
锥形面包搓圆机	77
桶形面包搓圆机	77
水平面包搓圆机	78
网格式面包成型机	78
面包整形输送机	80
分割整形机	81
法式棍子面包整形机	81
醒发箱	82
醒发室	82
中间醒发机	83
压片机	84
面包切片机	85
卧式双螺旋辊馒头成型机	86
盘式馒头成型机	87
刀切馒头成型机	88
馒头整形输送机	89
馒头排放机	90
馒头、包子、饺子三用自动成型机	90
饺子皮成型机	92
丸子成型机	92
全自动成型机	93
全自动肉饼成型机	94
馄饨成型机	95
灌肠辊切式饺子成型机	98
全自动饺子成型机	99

饺子清粉机	102	燃煤烤炉	123
月饼自动成型机	104	煤气烤炉	123
汤圆自动成型机	104	烟熏炉	124
无馅汤圆自动成型机	105	全自动烟熏炉	124
滚筒式挤压剪切油条机	105	半自动烟熏炉	126
自动压面机	107	烟熏土炉	127
烘 焙 机 械			
烤炉	108	食品烤炉辐射元件	128
远红外电烤炉	108	金属氧化镁管辐射元件	128
超导油烤炉	108	碳化硅管辐射元件	130
箱式烤炉	108	硅碳棒电热元件	130
固定箱式烤炉	109	SHQ 乳白石英管辐射元件	131
箱式分层电烤炉	109	板状辐射元件	132
燃气箱式烤炉	110	半导体远红外辐射器	133
摇篮炉	111	管式半导体远红外辐射器	134
水平旋转烤炉	112	板式半导体远红外辐射器	134
风车烤炉	114	电阻带加热辐射器	135
隧道烤炉	114	远红外辐射涂料	136
钢带隧道烤炉	117	燃气式远红外辐射器	137
镂空钢板带隧道烤炉	118	直管扩散式燃烧器	137
网带隧道烤炉	119	直管大气式燃烧器	138
链条隧道烤炉	120	红外线无焰式燃烧器	139
手推烤盘隧道烤炉	120	直管大气式煤气加热器	140
麦烧烤炉	121	鼓风式煤气加热器	142
砖砌烤炉	121	对流辐射加热器	142
金属构架烤炉	121	间接辐射加热器	143
预制构件烤炉	123	烤炉炉体的保温密封装置	144
		隧道炉炉门调节装置	145
		烤炉的反射装置	146

烤炉通风排潮系统	148	油水混合式油炸机	167
辐射距离	148	圆桶型油水混合式油炸	
辐射元件在烤炉中的工艺排布	150	(蒸煮)机	169
烤炉热功率分配	151	漏斗型油水混合式油炸机	170
烤炉的传动装置	151	水油液位自控装置	172
隧道烤炉的张紧装置	152	滚筒式油炸机	172
隧道烤炉弹簧自动张紧装置	152	油幕式油炸机	173
隧道烤炉单面手动调节张紧		方便面自动油炸机	174
装置	153	即食馄饨油炸机	176
隧道烤炉蜗轮蜗杆机械张紧		间歇式真空油炸机	176
装置	153	连续式真空油炸设备	177
隧道烤炉气动张紧装置	154	双锅交替式真空油炸机	178
隧道烤炉的调偏装置	155	全自控真空油炸机	179
隧道烤炉驱动滚筒调偏装置	156	压力炸锅	182
隧道烤炉炉带侧边压轮调偏		浮筒式滤油机	182
装置	157	网带式滤油机	183
隧道烤炉托辊自动调偏装置	157	圆筒式过滤器	183
隧道烤炉锥形定心辊自动调偏		离心式脱油机	184
装置	158	真空油炸脱油机	184
隧道烤炉的炉温测试仪	158	冻肉切块机	186
烘焙辅助加工设备		绞肉机	187
油炸机	160	去筋膜绞肉机	191
电加热油炸机	160	斩拌机	193
燃气式油炸机	161	常压斩拌机	193
连续式深层油炸机	164	真空斩拌机	194
连续浅油式油炸机	166	切碎机	195
刮板式油炸机	166	切丁机	196
		盘式切碎机	199

离心式切碎机	201	光诱导 - 粘捕膜式电子灭蝇器	235
夹层锅	201	光诱导 - 电击式灭蝇器	235
烫漂机	205	涂刷蛋奶机	236
螺旋式连续烫漂机	205	撒糖盐机	237
斗槽式连续烫漂机	207	饼干喷油机	238
隧道式蒸煮机	208	饼干整理机	240
蒸箱	209	饼干平面转弯机	240
层叠式馒头自动醒发蒸制机	209	饼干冷却带	240
隧道式连续速冻机	211	饼干颜色测量装置	241
螺旋式连续速冻机	212	金属探测仪	241
平板式连续速冻机	216	涂粉机	244
回转式连续速冻机	216	涂液机	244
液氮连续速冻机	217	浆液供给机	246
液体 CO ₂ 速冻机	218	面包屑电极熟化机	246
冷库	220	上面包屑机	247
装配式冷库	220	面包屑粉碎机	248
冷藏展示柜	222	微波杀菌机	249
岛式冷柜	224	红外线、远红外线杀菌机	250
开启式冷柜	225	工作台	251
封闭式冷柜	226	转台	251
高压水枪	227	烘 焙 器 具	
超高压清洗机	228	烤盘系列	252
风幕机	228	多连式系列烤模	260
风淋机	230	吐司系列	265
喷手消毒机	231	巧克力模具系列	268
泡沫清洗机	232	烙印模系列	272
洗箱机	233	慕斯圈系列	273
臭氧发生器	233		

店前用品系列	279	成型器	333
刀具系列	283	纵封器	334
轮刀/开罐器系列	288	横封器	334
打蛋器/打蛋盆系列	290	包装材料供料机构	336
新娘花系列	291	包装物料输送装置	338
蛋糕塔系列	292	自动供料器	339
工具系列	295	拨盘式自动供料器	339
派盘/比萨盘系列	296	上下夹送式自动供料器	340
大蛋糕模系列	300	侧夹送式自动供料器	341
小蛋糕模系列	305	水平推送式自动供料器	341
挤压花袋系列	308	多段平带伺服控制式自动	
花嘴系列	310	供料器	342
面杆系列	319	双螺杆式自动供料器	343
烘焙器具材料	320	推料杆	344
烘焙食品包装机械			
包装机械	323	推料板	345
枕式包装机	323	加热器	345
旋转封接型枕式包装机	325	热电偶	345
往复移动封接型枕式包装机	325	温控器	346
热收缩型枕式包装机	326	充填机	346
全自动型枕式包装机	326	热收缩炉	347
无托盘型枕式包装机	327	贴标机	349
伺服控制型枕式包装机	328	封口机	349
下送纸自动包装机	329	打码机	351
贴体包装机	330	重量检测装置	355
立式包装机	331	排气装置	356
真空包装机	332	自动投包机	356
		碗面投包机	358
		物料分流装置	358

物料合流装置	358	喉管	377
装箱机	359	旋转式供料器	377
捆扎机	360	喷射式供料器	378
胶带封箱机	361	螺旋式供料器	379
全自动开箱机	362	容积式供料器	380
堆码机	363	分离器	381
码垛机	363	除尘器	382
烘焙原料供排料机械			
带式输送机	365	卸料器	382
橡胶带输送机	366	脉冲气刀式推动输送机	384
钢带输送机	366	脉冲成柱器式推动输送机	385
网带输送机	367	套管式推动输送机	386
塑料带输送机	367	空气滑动输送槽	386
帆布带输送机	367	流送槽	387
板式带输送机	368	真空吸料装置	388
滚棒式输送机	368	不锈钢泵	389
斗式提升机	368	螺杆泵	389
水平螺旋输送机	370	齿轮泵	392
垂直螺旋输送机	372	滑片泵	392
震动螺杆上料机	373	罗茨泵	393
简单升降机	373	起重机	394
气力输送装置	374	铲车	395
吸送式气力输送装置	374	手推车	395
压送式气力输送装置	375	托盘货架贮存装置	398
综合式气力输送装置	376	台车系列	399
供料器	376	烘焙食品检、化验设备	
吸嘴	377	天平	402
		分析天平	405

马福炉	407	面团酸度计	421
干燥箱	408	糖度计	422
恒温水浴锅	412	紫外可见分光光度计	425
无菌室	412	糖锤度计	428
微生物培养箱	414	旋光仪	428
显微镜	415	盐度计	431
酸度计	418	电子防水温度计	432