



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204090947 U

(45) 授权公告日 2015. 01. 14

(21) 申请号 201420591834. X

(22) 申请日 2014. 10. 14

(73) 专利权人 安福县天锦食品有限公司

地址 343226 江西省吉安市安福县工业园区

(72) 发明人 张亮

(74) 专利代理机构 南昌青远专利代理事务所

(普通合伙) 36123

代理人 刘爱芳

(51) Int. Cl.

A23L 1/01 (2006. 01)

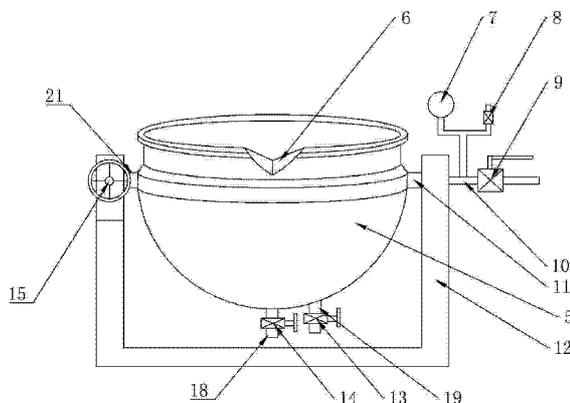
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

新型牛肉卤制釜

(57) 摘要

本实用新型旨在提供一种锅体可翻转、安全、能量传输效率高的新型牛肉卤制釜,它包括锅体、底座,在所述锅体上部的左右两侧各固定有一个支撑轴;所述锅体包括内壁和外壁,内壁和外壁之间形成空腔;在所述底座两侧的支撑柱内各安装有一个轴承,所述两支撑轴的端部分别对应设置于左右两侧的两轴承内;在其中一个的支撑轴内设置有与所述空腔对应连通的进气通道,并在所述进气通道的上方还设置有压力表和排气阀,压力表和排气阀经由同一连接管与所述进气通道连通;在所述锅体的底部设置有与锅底内部连通的排液口,并在该排液口处设置有排压阀;在所述锅体的底部还设置有冷凝水排出口,并在该冷凝水排出口上还设置有冷凝水排液阀。



1. 一种新型牛肉卤制釜,包括锅体、底座,在所述锅体上部的左右两侧各固定有一个支撑轴(21、11);所述锅体包括内壁(5)和外壁(17),内壁(5)和外壁(17)之间形成空腔;其特征在于:在所述底座两侧的支撑柱(12)内各安装有一个轴承(16),所述两支撑轴(21、11)的端部分别对应设置于左右两侧的轴承内;在其中一个的支撑轴内设置有与所述空腔对应连通的进气通道(10),并在所述进气通道(10)的上方还设置有压力表(7)和排气阀(8),压力表(7)和排气阀(8)经由同一连接管与所述进气通道(10)连通;在所述锅体的底部设置有与锅底内部连通并用于排放锅内液体的排液口(18),并在该排液口(18)处设置有排液阀(14);在所述锅体的底部还设置有与所述空腔对应连通的用于将空腔内的冷凝水排出的冷凝水排出口(19),并在该冷凝水排出口上还设置有冷凝水排液阀(13)。

2. 如权利要求1所述的新型牛肉卤制釜,其特征在于:在所述锅体的外壁(17)的外侧还包裹有保温层。

3. 如权利要求1所述的新型牛肉卤制釜,其特征在于:所述另一个支撑轴(21)的端部延伸至该支撑轴(21)对应的轴承外侧;该新型牛肉卤制釜还包括用于将所述锅体旋转的旋转机构,所述旋转机构包括与支撑轴(21)呈直角设置的动力输入轴、设置于支撑轴(21)端部的从动锥齿轮(22),在所述动力输入轴的输出端还设置有与所述从动锥齿轮(22)啮合的主动锥齿轮(24),所述动力输入轴经由对应的固定轴承(23)与对应的支撑柱连接,并在所述动力输入轴的动力输入端还连接有转盘(15)。

4. 如权利要求1所述的新型牛肉卤制釜,其特征在于:在所述锅体上端的设置有向四周延伸的锅沿(20),并在所述锅沿(20)上设置有向外延伸的引流嘴(6)。

5. 如权利要求4所述的新型牛肉卤制釜,其特征在于:该新型牛肉卤制釜还包括锅盖(1),在所述锅盖(1)上设置有与所述引流嘴(6)对应的引流嘴密封件(4);在所述锅盖下端四周设置有与所述锅沿(20)直径匹配的,并向下延伸的延伸部(3),锅盖位于锅体上其延伸部(3)卡合于所述锅沿(20)外侧。

6. 如权利要求5所述的新型牛肉卤制釜,其特征在于:在所述锅盖(1)上还设置有把手(2)。

新型牛肉卤制釜

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工中卤制用设备领域,具体涉及一种针对牛肉加工中卤制用的新型牛肉卤制釜。

背景技术

[0002] 在牛肉加工过程中需经过卤制工艺,以使其味道更加鲜美,在卤制中需使用到卤制釜,在现有技术中更多使用的是传统意义上的常规设计的半圆球状的大锅,也有的使用的是如公开号为:CN 202083106 U,所述的一种蒸气锅,其主要结构包括锅体和锅架,锅体设置在锅架上,锅体外设有蒸汽夹层,在蒸汽夹层上连接有进汽管和出汽管,在进汽管上还设有温度显示装置和蒸汽阀;该锅在使用中存在以下技术问题:(1)锅体固定不动,在对其进行清理时或倒出锅内食物时,特别是大块颗粒,不便于将其移出;(2)锅体上上端外沿平滑设计,即使其锅体翻转后也不便于将锅内的液体倒出,上述设计在将液体倒出时其容易洒出;(3)进入锅内的蒸汽压力一旦较大,出气管不能将其有效排除的情况下,将存在巨大的安全隐患;(4)该锅在使用中多敞口使用造成能源的浪费;(5)该锅的外壁存在较大的能量流失,其效率将直降降低。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于克服现有技术的不足,适应现实需要,提供一种锅体可翻转、安全、能量传输效率高的新型牛肉卤制釜。

[0004] 为了实现本实用新型的目的,本实用新型所采用的技术方案为:

[0005] 设计一种新型牛肉卤制釜,包括锅体、底座,在所述锅体上部的左右两侧各固定有一个支撑轴;所述锅体包括内壁和外壁,内壁和外壁之间形成空腔;在所述底座两侧的支撑柱内各安装有一个轴承,所述两支撑轴的端部分别对应设置于左右两侧的两轴承内;在其中一个的支撑轴内设置有与所述空腔对应连通的进气通道,并在所述进气通道的上方还设置有压力表和排气阀,压力表和排气阀经由同一连接管与所述进气通道连通;在所述锅体的底部设置有与锅底内部连通并用于排放锅内液体的排液口,并在该排液口处设置有排压阀;在所述锅体的底部还设置有与所述空腔对应连通的用于将空腔内的冷凝水排出的冷凝水排出口,并在该冷凝水排出口上还设置有冷凝水排液阀。

[0006] 进一步的,在所述锅体的外壁外侧还包裹有保温层。

[0007] 进一步的,所述另一个支撑轴的端部延伸至该支撑轴对应的轴承的外侧,该新型牛肉卤制釜还包括用于将所述锅体旋转的旋转机构,所述旋转机构包括与支撑轴呈直角设置的动力输入轴、设置于支撑轴端部的从动锥齿轮,在所述动力输入轴的输出端还设置有与所述从动锥齿轮啮合的主动锥齿轮,所述动力输入轴经由对应的固定轴承与对应的支撑柱连接,并在所述动力输入轴的动力输入端还连接有转盘。

[0008] 进一步的,在所述锅体上端的设置有向四周延伸的锅沿,并在所述锅沿上设置有向外延伸的引流嘴。

[0009] 进一步的,该新型牛肉卤制釜还包括锅盖,在所述锅盖上设置有与所述引流嘴对应的引流嘴密封件;在所述锅盖下端四周设置有与所述锅沿直径匹配并向下延伸的延伸部,锅盖位于锅体上其延伸部卡合于所述锅沿外侧,并在所述锅盖上还设置有把手。

[0010] 本实用新型的有益效果在于:

[0011] 1. 本实用新型中的锅体通过本设计的旋转机构安装于支撑柱上,可以方便的将锅体内的物料倒出,其压力表可以直观的观察给锅体内的压力大小,同时设置的排气阀可以确保其安全性,使其在安全范围内工作。

[0012] 2. 底部的排液口可以将锅体内的不易倒出的液体进行有效排出,同时在工作一段时间后其空腔内的冷凝水也可经其下方的冷凝水排液阀排除,增加其使用时的便捷性。

[0013] 3. 设置于外壁的保温层,可有效的避免蒸汽的能量通过此外壁流失,提高其余牛肉的能量传递效率,而其上方的锅盖亦可避免热能的流失,进一步的增加能量的有效利用率。

[0014] 4. 设置的引流嘴,在锅体旋转后通过此引流嘴可方便的将液体引出。

附图说明

[0015] 图 1 为本实用新型主要结构示意图;

[0016] 图 2 为本实用新型中的卤制釜剖面主要结构示意图;

[0017] 图 3 为本实用新型中旋转机构主要结构原理说明示意图;

[0018] 图 4 为本实用新型中锅盖主要结构示意图;

[0019] 图中:1. 锅盖;2. 把手;3. 延伸部;4. 引流嘴密封件;5. 内壁;6. 引流嘴;7. 压力表;8. 排压阀;9. 进气阀;10. 进气通道;11、21. 支撑轴;12. 支撑柱;13. 冷凝水排液阀;14. 排压阀;15. 转盘;16. 轴承;17. 外壁;18. 排液口;19. 冷凝水排出口;20. 锅沿;22. 从动锥齿轮;23. 固定轴承;24. 主动锥齿轮。

具体实施方式

[0020] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明:

[0021] 实施例 1:一种新型牛肉卤制釜,参见图 1 至图 4;它包括锅体、底座,锅体包括内壁和外壁,内壁和外壁之间形成空腔;在锅体的外壁 5 的外侧还包裹有保温层,以阻止能量的流失;在锅体上部的左右两侧各固定有一个支撑轴;在底座两侧的支撑柱内各安装有一个轴承 16,两支撑轴的端部分别对应设置于左右两侧的两轴承内;在右侧的支撑轴内设置有与空腔对应连通的进气通道 10,并在该进气通道 10 的上方还设置有压力表和排气阀,该压力表和排气阀经由同一连接管与进气通道 10 连通,而该进气通道 10 经由进气阀 9 与外部蒸汽源连通;在锅体的底部设置有与锅底内部连通并用于排放锅体内液体的排液口 18,并在该排液口 18 处设置有排液阀 14;在锅体的底部还设置有与空腔对应连通的用于将空腔内的冷凝水排出的冷凝水排出口 19,并在该冷凝水排出口上设置冷凝水排液阀 13。左侧的支撑轴的端部延伸至该支撑轴对应的轴承的外侧,同时本新型牛肉卤制釜还包括用于将锅体旋转的旋转机构,该旋转机构包括与支撑轴 21 呈直角设置的动力输入轴、设置于支撑轴端部的从动锥齿轮 22,在动力输入轴的输出端还设置有与从动锥齿轮 22 啮合的主动锥齿轮 24,动力输入轴经由对应的固定轴承与对应的支撑柱连接,并在动力输入轴的动

力输入端还连接有转盘 15,通过此转盘 15 的转动可以实现锅体的转动。

[0022] 实施例 2,与实施例 1 相同之处不再陈述,不同之处在于,在锅体的上端的还设置有向四周延伸的锅沿 20,并在锅沿 20 上设置有向外延伸的引流嘴 6。同时,本新型牛肉卤制釜还包括锅盖 1,在锅盖 1 上设置有与引流嘴 6 对应的引流嘴密封件 4;在锅盖 1 下端四周设置有与所述直径锅沿匹配并向下延伸的延伸部 3,锅盖 1 位于锅体上其延伸部 3 卡合于锅沿 20 外侧,以此阻止热量的流失,并在所述锅盖上还设置有把手 2。

[0023] 虽然,本实施例公布的是较佳的实施例,但并不局限于此,本领域的普通技术人员,极易根据上述实施例,领会本实用新型的精神,并做出不同的引申和变化,但只要不脱离本实用新型的精神,都在本实用新型的保护范围内。

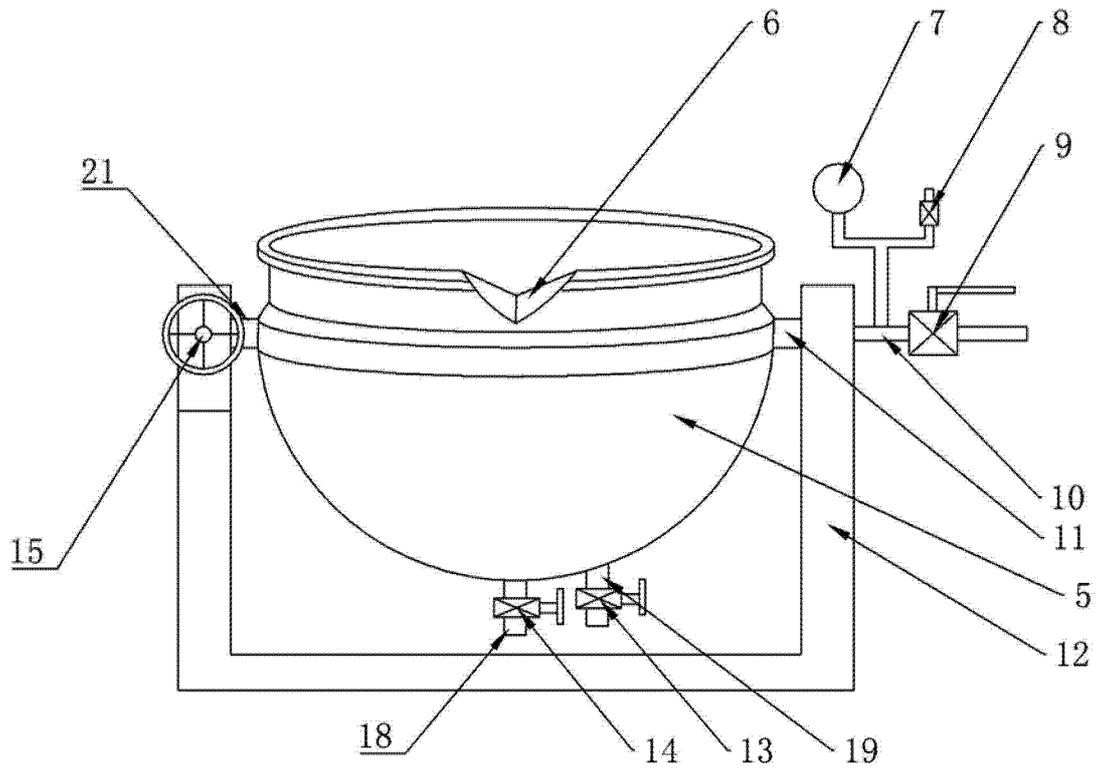


图 1

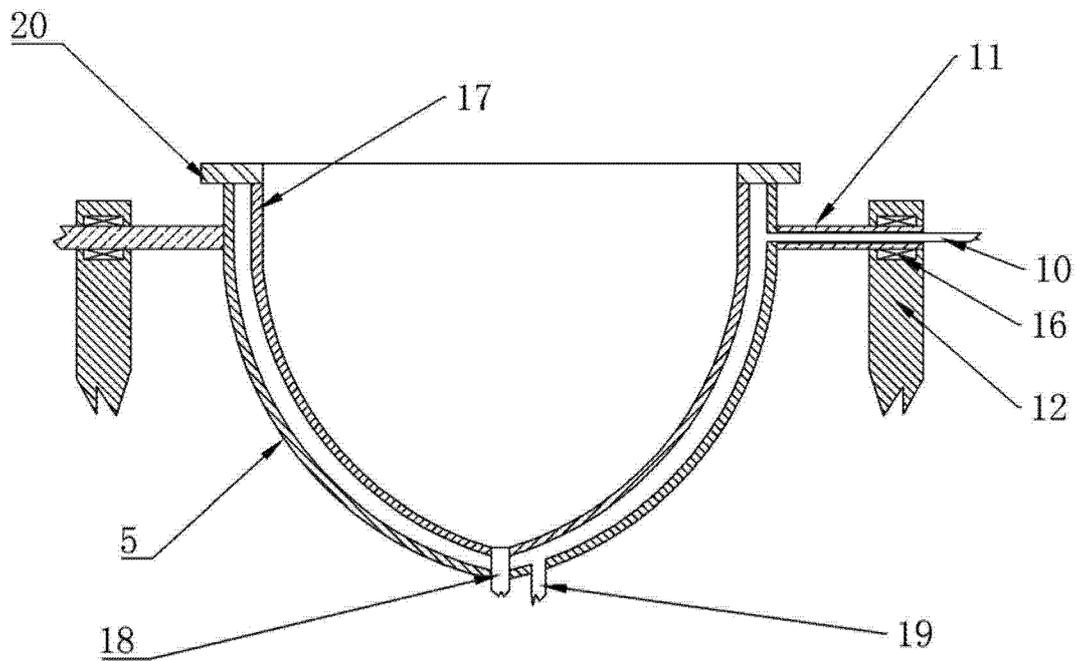


图 2

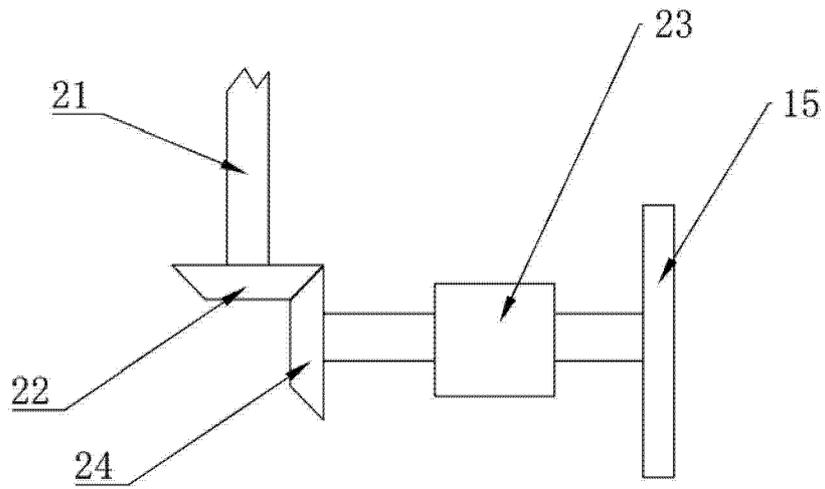


图 3

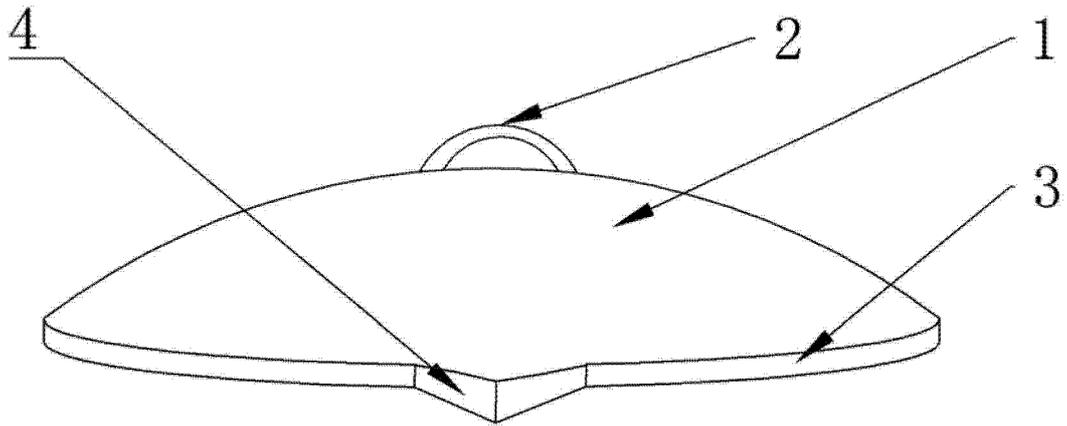


图 4