



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202426350 U

(45) 授权公告日 2012. 09. 12

(21) 申请号 201120543132. 0

(22) 申请日 2011. 12. 22

(73) 专利权人 广东科技学院

地址 523083 广东省东莞市南城区西湖路
99 号广东科技学院

(72) 发明人 胥永林

(74) 专利代理机构 东莞市华南专利商标事务所
有限公司 44215

代理人 张明

(51) Int. Cl.

A47J 43/07(2006. 01)

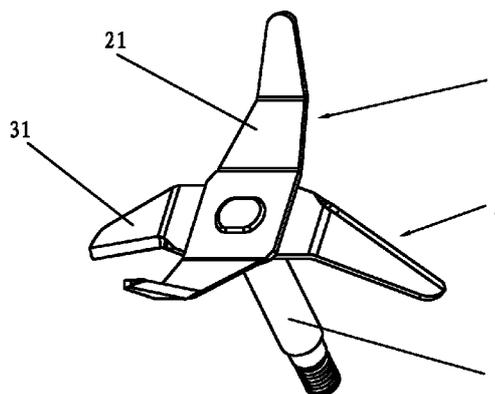
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 2 页

(54) 实用新型名称

搅拌刀

(57) 摘要

本实用新型涉及食品料理机技术领域, 尤其涉及一种搅拌刀, 它包括刀柄、上刀片、下刀片, 所述上刀片对称设置有两个向上伸出的上刀翼, 所述下刀片对称设置有两个向下伸出的下刀翼, 所述上刀片、下刀片分别与所述刀柄固定连接, 本实用新型结构科学简单, 上刀片、下刀片均可粉碎食材, 从而增大了粉碎食材的加工区域, 提升了粉碎效率。



1. 一种搅拌刀,其特征在于:包括刀柄(1)、上刀片(2)、下刀片(3),所述上刀片(2)对称设置有两个向上伸出的上刀翼(21),所述下刀片(3)对称设置有两个向下伸出的下刀翼(31),所述上刀片(2)、下刀片(3)分别与所述刀柄(1)固定连接。

2. 根据权利要求1所述的搅拌刀,其特征在于:所述下刀翼(31)与水平面的夹角为 $20^{\circ} \sim 40^{\circ}$ 。

3. 根据权利要求2所述的搅拌刀,其特征在于:所述下刀翼(31)包括有刀刃(32)、刀背(33),所述刀刃(32)与刀背(33)的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

4. 根据权利要求1所述的搅拌刀,其特征在于:所述上刀翼(21)包括第一刀翼(211)、第二刀翼(212),所述第一刀翼(211)与水平面的夹角为 $145^{\circ} \sim 155^{\circ}$,所述第二刀翼(212)与第一刀翼(211)连接,所述第二刀翼(212)与第一刀翼(211)的夹角为 $145^{\circ} \sim 155^{\circ}$ 。

5. 根据权利要求4所述的搅拌刀,其特征在于:所述第二刀翼(212)包括有刀刃(32)、刀背(33),所述第二刀翼(212)的刀刃(32)与刀背(33)的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

6. 根据权利要求5所述的搅拌刀,其特征在于:所述第一刀翼(211)包括有刀刃(32)、刀背(33),所述第一刀翼(211)的刀刃(32)与刀背(33)的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

搅拌刀

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品料理机技术领域,尤其涉及一种搅拌刀。

背景技术

[0002] 食品料理机是一种食品加工机械,可以方便快捷地加工食材,尤其是可以根据个人喜好制作果汁、豆浆、果酱、干粉、刨冰、肉馅等,食品新鲜卫生、保留了食材的营养价值。

[0003] 食品料理机通过搅拌刀将食材打碎及粉碎,因此搅拌刀的结构对食材的加工效果影响非常大。专利号为 200820023152.3 的中国实用新型专利“豆浆机粉碎刀片”,公开了一种用于加工豆浆的粉碎刀片,其刀片是水平平直的,该刀片的加工区域较小,豆粒必须进入该区域才能被打碎,因此可能导致加工时间长、粉碎不均匀等问题。

发明内容

[0004] 本实用新型的目的就是针对现有技术存在的不足而提供一种搅拌刀,其结构科学简单,增大了粉碎食材的加工区域,提升了粉碎效率。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用的技术方案是:一种搅拌刀,包括刀柄、上刀片、下刀片,所述上刀片对称设置有两个向上伸出的上刀翼,所述下刀片对称设置有两个向下伸出的下刀翼,所述上刀片、下刀片分别与所述刀柄固定连接。

[0006] 所述下刀翼与水平面的夹角为 $20^{\circ} \sim 40^{\circ}$ 。

[0007] 所述下刀翼包括有刀刃、刀背,所述刀刃与刀背的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

[0008] 所述上刀翼包括第一刀翼、第二刀翼,所述第一刀翼与水平面的夹角为 $145^{\circ} \sim 155^{\circ}$,所述第二刀翼与第一刀翼连接,所述第二刀翼与第一刀翼的夹角为 $145^{\circ} \sim 155^{\circ}$ 。

[0009] 所述第二刀翼包括有刀刃、刀背,所述第二刀翼的刀刃与刀背的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

[0010] 所述第一刀翼包括有刀刃、刀背,所述第一刀翼的刀刃与刀背的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

[0011] 本实用新型有益效果在于:本实用新型包括刀柄、上刀片、下刀片,所述上刀片对称设置有两个向上伸出的上刀翼,所述下刀片对称设置有两个向下伸出的下刀翼,所述上刀片、下刀片分别与所述刀柄固定连接,本实用新型结构科学简单,上刀片、下刀片均可粉碎食材,从而增大了粉碎食材的加工区域,提升了粉碎效率。

附图说明

[0012] 图 1 是本实用新型的搅拌刀的结构示意图。

[0013] 图 2 是本实用新型的搅拌刀的主视图。

[0014] 图 3 是图 2 的左视图。

[0015] 图 4 是图 2 的俯视图。

[0016] 图 1~图 4 中包括有：

[0017]	1——刀柄	2——上刀片
[0018]	21——上刀翼	211——第一刀翼
[0019]	212——第二刀翼	3——下刀片
[0020]	31——下刀翼	32——刀刃
[0021]	33——刀背。	

具体实施方式

[0022] 下面结合附图对本实用新型作进一步的说明。

[0023] 本实用新型的一种搅拌刀,如图 1 所示,其包括刀柄 1、上刀片 2、下刀片 3,所述上刀片 2 对称设置有两个向上伸出的上刀翼 21,所述下刀片 3 对称设置有两个向下伸出的下刀翼 31,所述上刀片 2、下刀片 3 分别与所述刀柄 1 固定连接,本实用新型结构简单科学简单,使用时,上刀片 2、下刀片 3 均可粉碎食材,从而增大了粉碎食材的加工区域,可以更快地粉碎食材,且粉碎地更细腻、提升了粉碎效率。

[0024] 进一步的,如图 2 所示,所述下刀翼 31 与水平面的夹角 α 的取值范围为 $20^{\circ} \sim 40^{\circ}$,当 α 取值过小时,下刀翼 31 的径向面积较大,而加工高度较小,使得下刀翼 31 下方有较大的死角;当 α 取值过大时,下刀翼 31 的径向面积较小,食品料理机的加工容量较低。

[0025] 进一步的,如图 4 所示,所述下刀翼 31 包括有刀刃 32、刀背 33,所述刀刃 32 与刀背 33 的夹角 γ 为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

[0026] 与下刀翼 31 相似的,如图 3 所示,所述上刀翼 21 包括第一刀翼 211、第二刀翼 212,所述第一刀翼 211 与水平面的夹角 $\beta 1$ 为 $145^{\circ} \sim 155^{\circ}$,所述第二刀翼 212 与第一刀翼 211 连接,所述第二刀翼 212 与第一刀翼 211 的夹角 $\beta 2$ 为 $145^{\circ} \sim 155^{\circ}$ 。

[0027] 与上刀翼 31 相似的,所述第一刀翼 211、第二刀翼 212 均包括有刀刃 32、刀背 33,所述第一刀翼 211 及第二刀翼 212 的刀刃 32 与刀背 33 的夹角为 $18^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 。

[0028] 最后应当说明的是,以上实施例仅用以说明本实用新型的技术方案,而非对本实用新型保护范围的限制,尽管参照较佳实施例对本实用新型作了详细地说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本实用新型的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本实用新型技术方案的实质和范围。

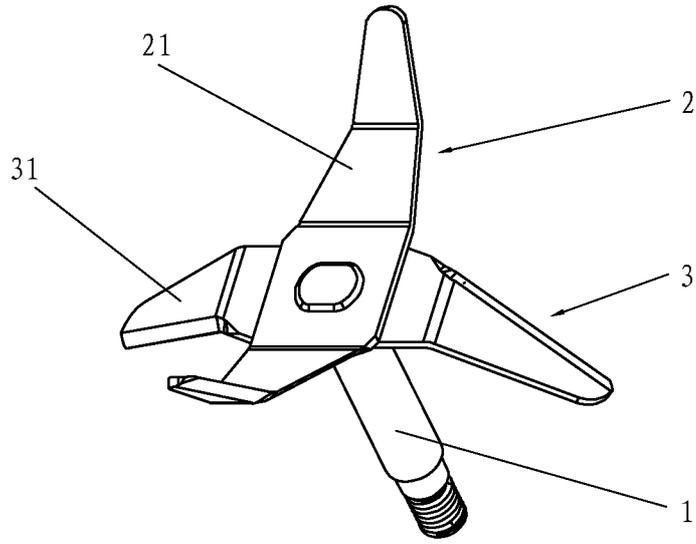


图 1

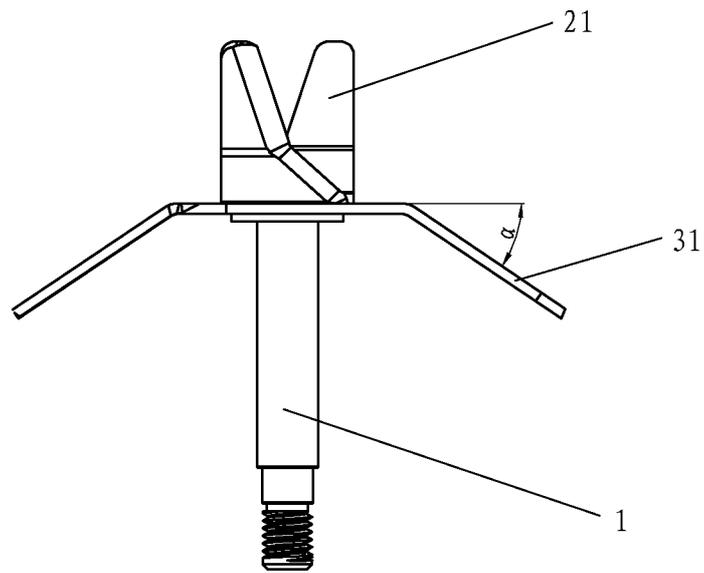


图 2

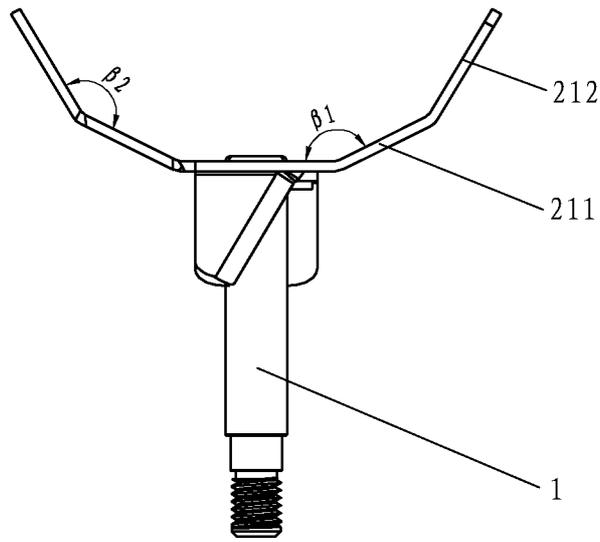


图 3

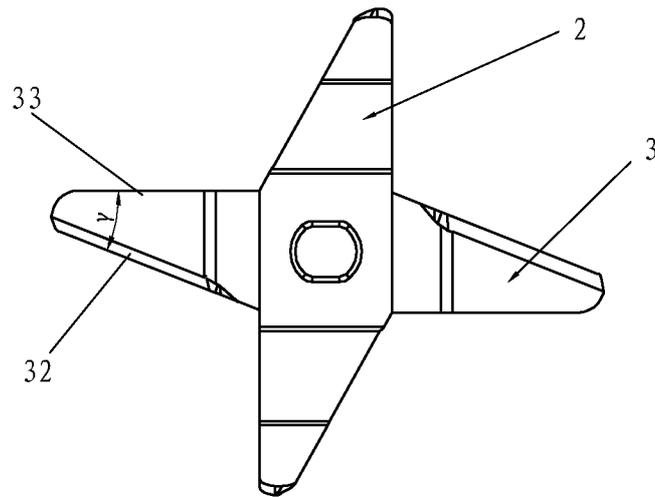


图 4