(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 217703696 U
(45)授权公告日 2022.11.01

(21)申请号 202221384782.X

(22)申请日 2022.06.06

(73)专利权人 黄斌浩
地址 515073 广东省汕头市濠江区礐石街道福田西二巷13号

(72)发明人 黄斌浩 李钦胜 卢日贤 覃允蔚

(51)Int.Cl.
B26D 9/00(2006.01)
B26D 3/22(2006.01)
B26D 3/18(2006.01)
B26D 7/26(2006.01)

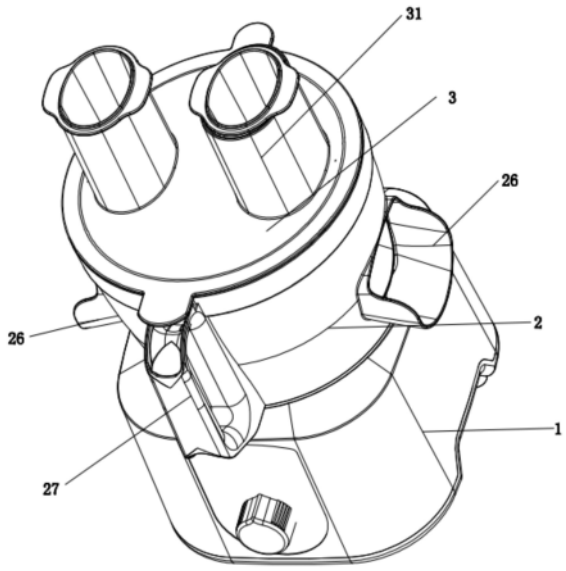
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54)实用新型名称

一种新型料理切丁机

(57)摘要

一种新型料理切丁机，它涉及厨电设备领域。它包括底座、切丁料理机构、上盖、电机，上盖设置在底座的上端，且底座内设有切丁料理机构与电机，料理机构与电机机械连接，切丁料理机构内设置有切丁支撑盘。本实用新型有益效果为：本设备通过挤压切割的方式保证切割的食材大小一致，且通过轴与压片固定切割挤压刀组的高度，避免了切块时切割挤压刀组的跳动，并使得刀组的两端同时受力向下压，切块更顺畅，能自动分离有用食材和食材废料，大大提高料理机的使用效率，使用后清理也较为便捷，而且一体化设计，降低零件的磨损，也更方便使用者使用，避免安装不当产生的事故。



CN 217703696 U

1.一种新型料理切丁机，其特征在于：它包括底座(1)、切丁料理机构(2)、上盖(3)、电机(4)，所述上盖(3)设置在底座(1)的上端，且底座(1)内设有切丁料理机构(2)与电机(4)，所述切丁料理机构(2)与电机(4)机械连接；

所述切丁料理机构(2)内设置有切丁支撑盘(21)，切丁支撑盘(21)上设置有网格刀(22)、切割挤压刀组(23)、废料出口(24)、转动轴(25)，网格刀(22)穿过并设置在切丁支撑盘(21)的一侧，切丁支撑盘(21)的另一侧设置有废料出口(24)，切丁支撑盘(21)的中部设置有转动轴(25)，转动轴(25)的顶部连接有切割挤压刀组(23)，转动轴(25)的下部连接有电机(4)，所述网格刀(22)的下部设置有出料槽(26)，所述切割挤压刀组(23)设有一组。

2.根据权利要求1所述的一种新型料理切丁机，其特征在于：所述上盖(3)上设有进料口(31)，且进料口(31)设有两个。

3.根据权利要求1所述的一种新型料理切丁机，其特征在于：所述切割挤压刀组(23)一侧的左端上设有滚动玻珠(231)，切割挤压刀组(23)一侧的右端上设有轴体连接孔(232)，且切割挤压刀组(23)另一侧的中部上设有斜度刀身(233)、切割刀头(234)及刀尾(235)，所述斜度刀身(233)设置在切割刀头(234)一端，切割刀头(234)的另一端与刀尾(235)相连接。

4.根据权利要求1所述的一种新型料理切丁机，其特征在于：所述的出料槽(26)为倾斜式出料机构，出料槽(26)的出料口穿过切丁料理机构(2)并向外延伸。

5.根据权利要求1所述的一种新型料理切丁机，其特征在于：所述切丁料理机构(2)上设置有把手(27)，把手(27)设置在切丁料理机构(2)的一侧，所述把手(27)内设有把手连接件(271)，且把手(27)通过把手连接件(271)与切丁料理机构(2)相连接。

6.根据权利要求1所述的一种新型料理切丁机，其特征在于：所述出料槽(26)设有两组，且对称设置在切丁料理机构(2)的左右两端。

一种新型料理切丁机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨电设备领域,具体涉及一种新型料理切丁机。

背景技术

[0002] 随着人们生活质量的进步与改善,人们在进行家庭料理作业时,所会选用的家庭料理设备,也越来越多,而切丁机也是家庭料理作业中较为常见的一种料理设备,切丁机是一种能够将蔬菜、水果、速冻食品等加工成正方体及长方体形状的机器,切丁机工作时,推料拨盘带动被切物体高速旋转,利用物体离心力,借助切片刀将被切物体切成片状,然后经过圆盘切丝刀切成条状,并将被切物料送入横切断刀口,由横切断刀切成所需要的立方体或长方体,切丁机在厨房料理作业中能够给人们提供方便,但是,仍具有以下不足:

[0003] 现有技术中,如专利公开号为CN202895313U的一种食品切丁机,通过网格刀盘加切割刀盘和限位金属扣进行切割挤压,由于切割刀盘需要转动,所以切割刀盘在网格刀盘和限位金属扣之间留有较大间隙(约3mm),且切割刀盘仅通过网格刀盘和限位金属扣对其进行简单限位,易脱落。在旋转切割过程中,由于切割刀盘切割的同时向网格刀单边挤压食物时会产生挤压反向力,使网格刀一侧的切割刀盘顶到限位金属扣,网格刀对面一侧的切割刀盘压到网格刀盘,两侧高度差约3mm,使得切出来的食物是有残留且有斜度的,而且由于切割刀盘倾斜,导致每切一刀后网格刀表面会残留1.5-3mm斜度的食物在网格刀上,食物向下落时,撞到残留的食物会反弹,使得被切食物跳动,无法连续自动切割,需人为使用推料棒强行辅助挤压,影响其用户的使用体验。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于针对现有技术中不足与缺陷,提供一种新型料理切丁机,本设备通过挤压切割的方式保证切割的食材大小一致,且通过轴与压片固定切割挤压刀组的高度,避免了切块时切割挤压刀组的跳动,并使得刀组的两端同时受力向下压,切块更顺畅,能自动分离有用食材和食材废料,大大提高料理机的使用效率,使用后清理也较为便捷,而且一体化设计,降低零件的磨损,也更方便使用者使用,避免安装不当产生的事故。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型采用以下技术方案是:一种新型料理切丁机,它包括底座1、切丁料理机构2、上盖3、电机4,所述上盖3设置在底座1的上端,且底座1内设有切丁料理机构2与电机4,所述切丁料理机构2与电机4机械连接,所述切丁料理机构2内设置有切丁支撑盘21,切丁支撑盘21上设置有网格刀22、切割挤压刀组23、废料出口24、转动轴25,网格刀22穿过并设置在切丁支撑盘21的一侧,切丁支撑盘21的另一侧设置有废料出口24,切丁支撑盘21的中部设置有转动轴25,转动轴25的顶部连接有切割挤压刀组23,转动轴25的下部连接有电机4,所述网格刀22的下部设置有出料槽26,所述切割挤压刀组23设有一组。

[0006] 进一步的,述上盖3上设有进料口31,且进料口31设有两个,增加其设备的进料效率,而且可以同时处理两种不同的被切物体。

[0007] 进一步的,所述切割挤压刀组23一侧的左端上设有滚动玻珠231,切割挤压刀组23

一侧的右端上设有轴体连接孔232，且切割挤压刀组23另一侧的中部上设有斜度刀身233、切割刀头234及刀尾235，所述斜度刀身233设置在切割刀头234一端，切割刀头234的另一端与刀尾235相连接。

[0008] 进一步的，所述的出料槽26为倾斜式出料机构，出料槽26的出料口穿过切丁料理机构2并向外延伸，方便物料的排出，而且两个出料槽对应两个进料口，可以将不同的被切物体分开。

[0009] 进一步的，所述切丁料理机构2上设置有把手27，把手27设置在切丁料理机构2的一侧，所述把手27内设有把手连接件271，且把手27通过把手连接件271与切丁料理机构2相连接，通过把手连接件271能够很好的进行固定其把手27。

[0010] 进一步的，所述出料槽26设有两组，且对称设置在切丁料理机构2的左右两端，增加其设备的出料效率。

[0011] 采用上述技术方案后，本实用新型有益效果为：本设备通过挤压切割的方式保证切割的食材大小一致，且通过轴与压片固定切割挤压刀组的高度，避免了切块时切割挤压刀组的跳动，并使得刀组的两端同时受力向下压，切块更顺畅，能自动分离有用食材和食材废料，大大提高料理机的使用效率，使用后清理也较为便捷，而且一体化设计，降低零件的磨损，也更方便使用者使用，避免安装不当产生的事故。

附图说明

[0012] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案，下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图仅仅是本实用新型的一些实施例，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动性的前提下，还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0013] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0014] 图2是本实用新型的内部状态示意图。

[0015] 图3是本实用新型中切丁料理机构2与电机4的连接状态示意图。

[0016] 图4是图3对应的背部结构示意图。

[0017] 图5是本实用新型中切割挤压刀组23的结构示意图。

[0018] 图6是图5对应的俯视结构示意图。

[0019] 附图标记说明：底座1、切丁料理机构2、上盖3、电机4、切丁支撑盘21、网格刀22、切割挤压刀组23、废料出口24、转动轴25、出料槽26、把手27、进料口31、滚动玻珠231、轴体连接孔232、斜度刀身233、切割刀头234、刀尾235、把手连接件271。

具体实施方式

[0020] 实施例一

[0021] 参看图1-图6所示，本具体实施方式采用的技术方案是：它包括底座1、切丁料理机构2、上盖3、电机4，所述上盖3设置在底座1的上端，且底座1内设有切丁料理机构2与电机4，所述切丁料理机构2与电机4机械连接，所述切丁料理机构2内设置有切丁支撑盘21，切丁支撑盘21上设置有网格刀22、切割挤压刀组23、废料出口24、转动轴25，网格刀22穿过并设置在切丁支撑盘21的一侧，切丁支撑盘21的另一侧设置有废料出口24，切丁支撑盘21的中部

设置有转动轴25，转动轴25的顶部连接有切割挤压刀组23，转动轴25的下部连接有电机4，所述网格刀22的下部设置有出料槽26，所述切割挤压刀组23一侧的左端上设有滚动玻珠231，切割挤压刀组23一侧的右端上设有轴体连接孔232，且切割挤压刀组23另一侧的中部上设有斜度刀身233、切割刀头234及刀尾235，所述斜度刀身233设置在切割刀头234一端，切割刀头234的另一端与刀尾235相连接，滚动玻珠231可内嵌玻珠，从而减少阻力，增加切割挤压刀组23的顺滑，斜度刀身233与转速、网格刀22相配合，减少反弹力，均匀下压，而刀尾235能够与网格刀22配合，确保食材无残留。

[0022] 所述上盖3上设有进料口31，且进料口31设有两个，增加其设备的进料效率，而且可以同时处理两种不同的被切物体，所述的出料槽26为倾斜式出料机构，出料槽26的出料口穿过切丁料理机构2并向外延伸，方便物料的排出，而且两个出料槽对应两个进料口，可以将不同的被切物体分开，所述切丁料理机构2上设置有把手27，把手27设置在切丁料理机构2的一侧，所述把手27内设有把手连接件271，且把手27通过把手连接件271与切丁料理机构2相连接，通过把手连接件271能够很好的进行固定其把手27，所述出料槽26设有两组，且对称设置在切丁料理机构2的左右两端，增加其设备的出料效率。

[0023] 实施例二

[0024] 本实施例与实施例一不同之处在于：所述切割挤压刀组23设有两组，相比于实施例一，本实施例的切割效率更高，能够更好的进行物料切丁作业。

[0025] 本实用新型的工作原理：使用时将需要切块的食材，进料口31塞入，在通过设备上的旋钮驱动设备，此时，切割挤压刀组23在电机4的带动下沿着转动轴25转动，由于进料口11与网格刀22的位置相对应，当食材在网格刀22的上方被切割挤压刀组23切割成设定厚度的薄片，通过切割挤压刀组23后部的平台将薄片食材在网格刀22上进行挤压，通过网格刀22上的方块形格栅将食材挤压切割成小方块，通过下部的出料槽26出料，而其他碎料通过废料出口24落出外壳体2进入底座1中，用户在使用完后，将其废料进行清理即可，而在需要清洗设备时，可将其上盖3打开，则可进行清洗切丁料理机构2，清洗更为简单方便，其中，切割挤压刀组23可设有两组，使其设备能够有更好的效率进行切割物料，增加设的工作效率。

[0026] 以上所述，仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制，本领域普通技术人员对本实用新型的技术方案所做的其它修改或者等同替换，只要不脱离本实用新型技术方案的精神和范围，均应涵盖在本实用新型的权利要求范围当中。

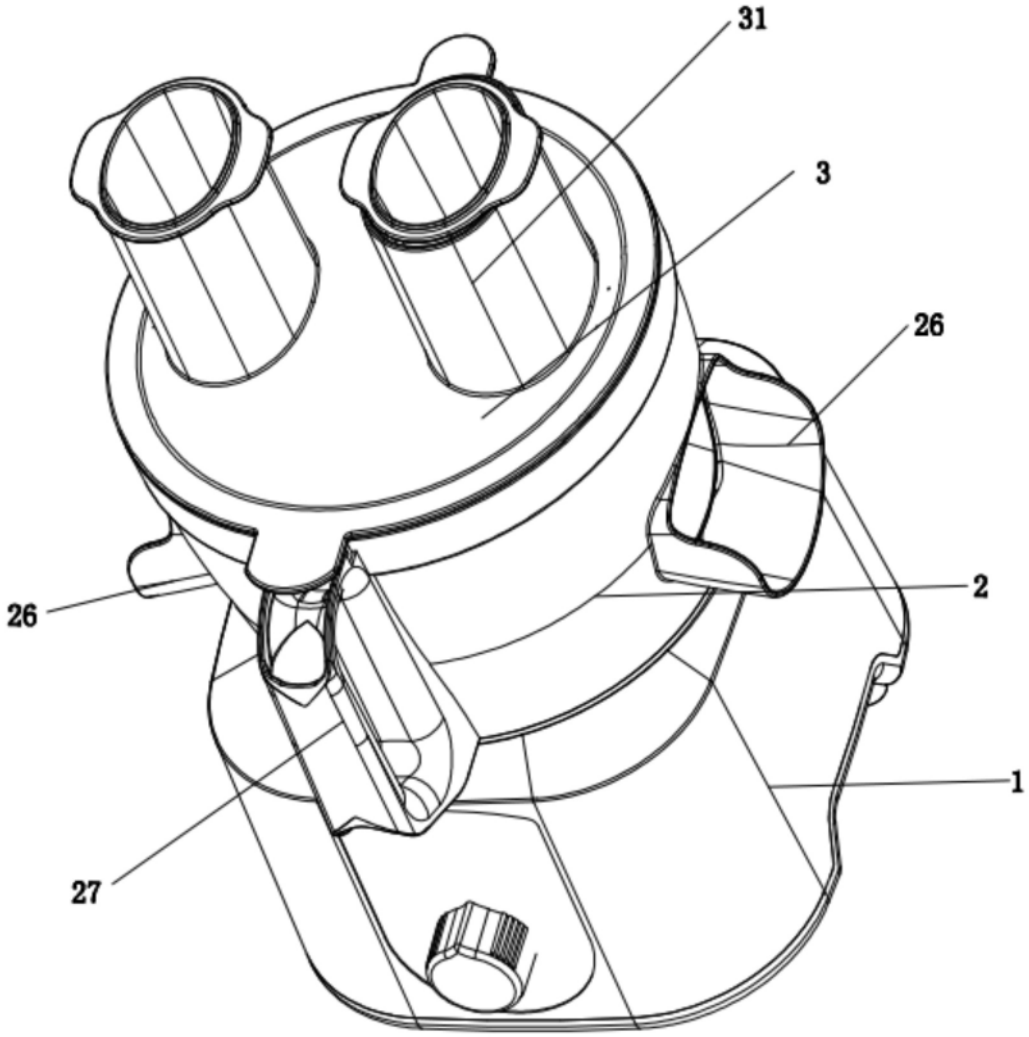


图1

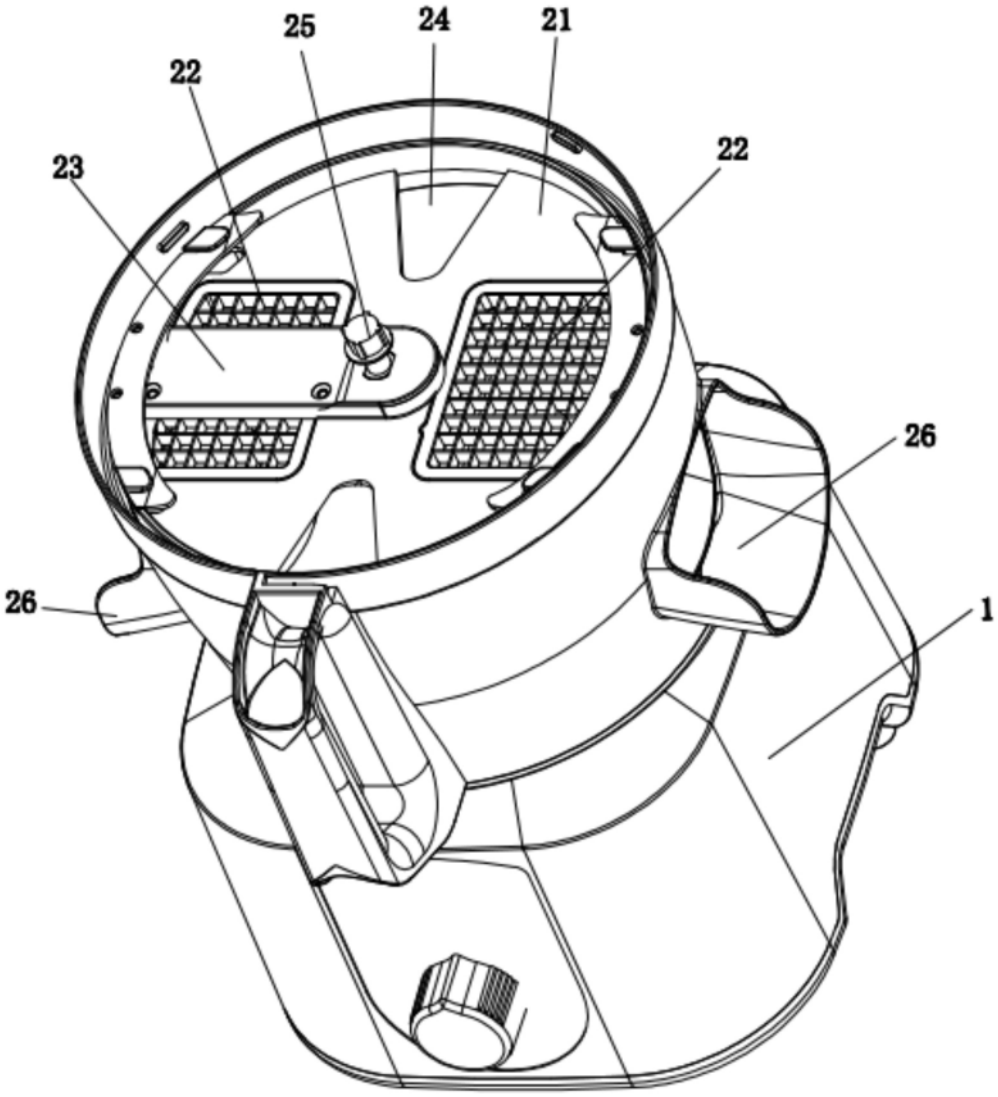


图2

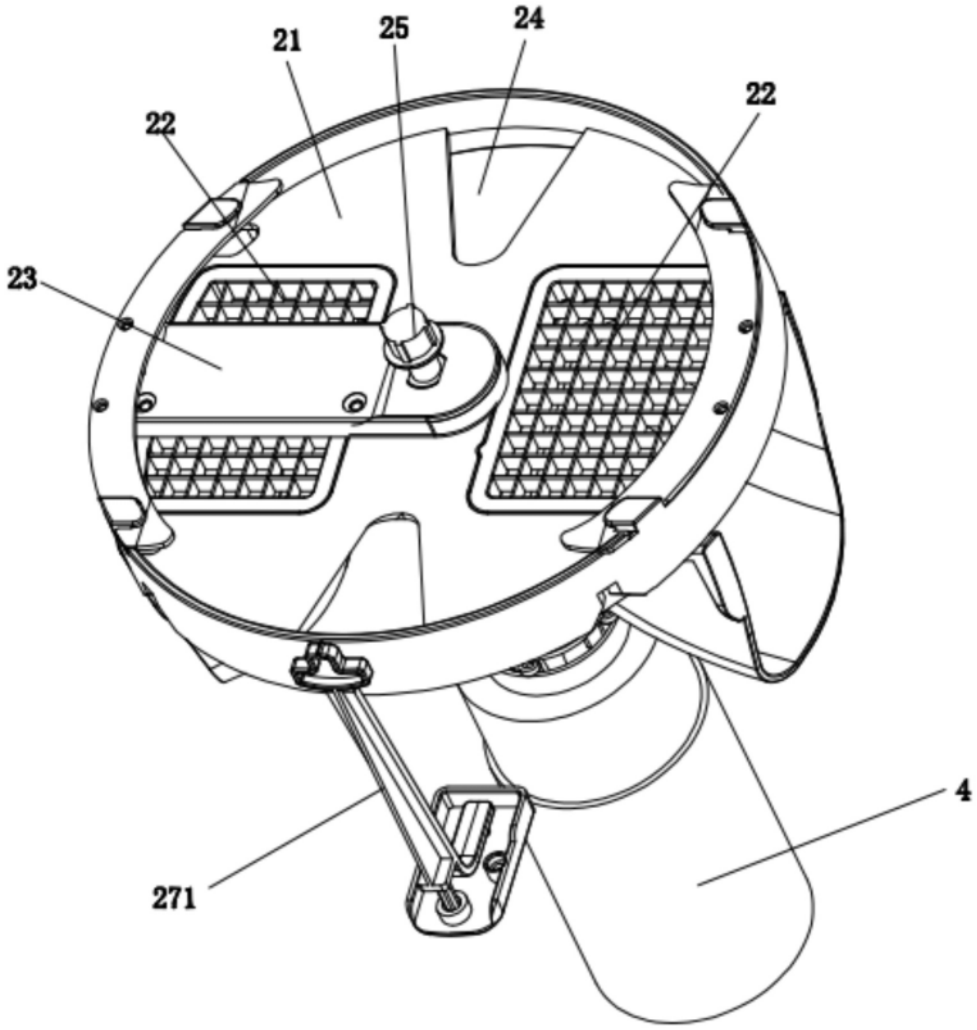


图3

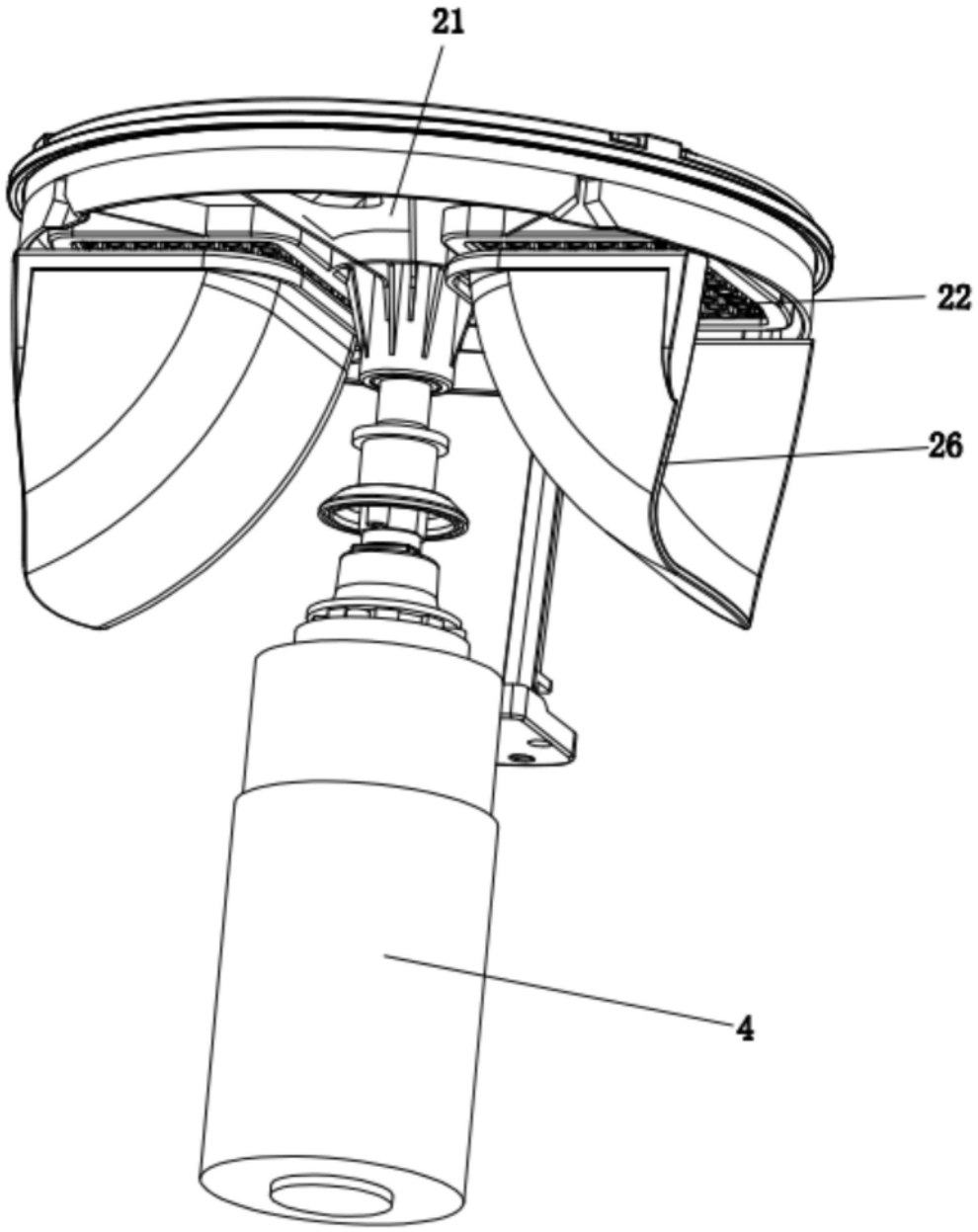


图4

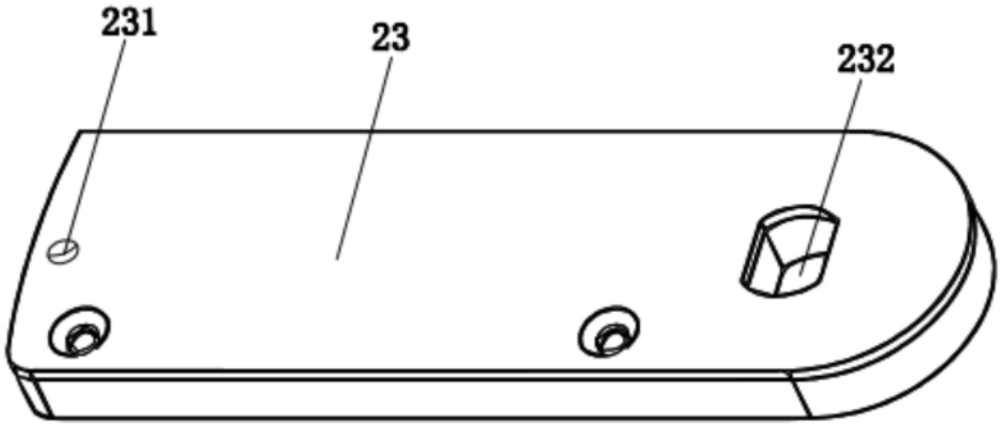


图5

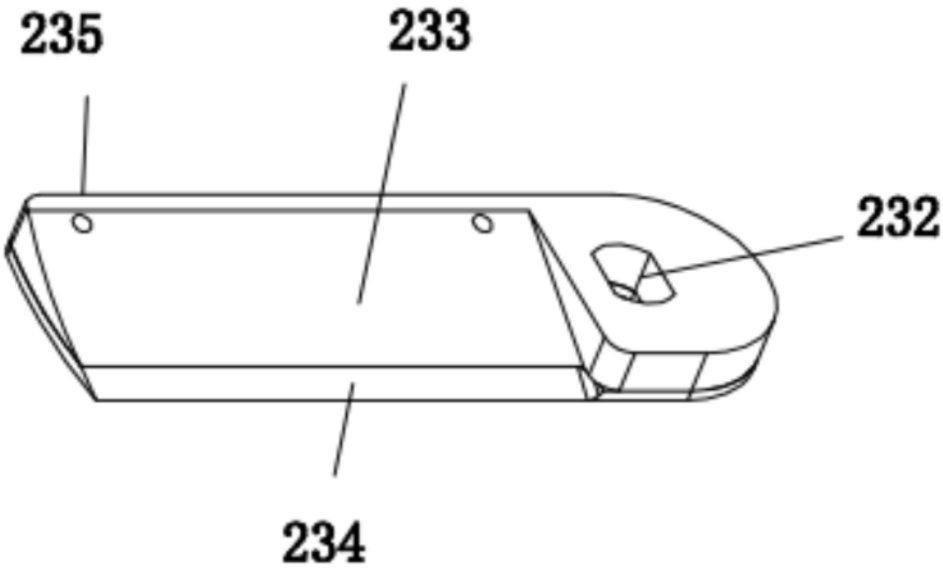


图6