



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105643678 A

(43) 申请公布日 2016.06.08

(21) 申请号 201410647205.9

B26D 7/26(2006.01)

(22) 申请日 2014.11.14

B26D 7/04(2006.01)

(71) 申请人 重庆念记食品有限公司

地址 401520 重庆市合川工业园区南办事处花
园村铜合路

(72) 发明人 李念

(74) 专利代理机构 北京鸿元知识产权代理有限
公司 11327

代理人 王玉芝

(51) Int. Cl.

B26D 1/06(2006.01)

B26D 5/14(2006.01)

B26D 7/00(2006.01)

B26D 7/06(2006.01)

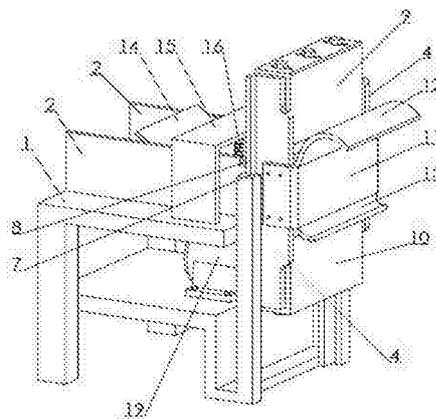
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 发明名称

双刀防碎高效弧板式肉片切制机

(57) 摘要

本发明公开了一种双刀防碎高效弧板式肉片切制机,包括平台和刀架,平台上设有两平行的导板,导板将形成供肉导槽,导板前端与台板前端平齐,刀架设有两侧板,两侧板上端通过上横梁连接,两侧板下端通过下横梁连接,上横梁位于平台上方,下横梁位于平台下方,刀架两侧的平台上方分别设有与平台固定连接的竖向导槽,两侧板分别连接有与竖向导槽配合的竖向导轨;上横梁上连接有刃口朝下的上刀,下横梁上连接有刃口朝上的下刀,上、下刀刃口前面设有两端分别与两侧板连接的挡板,挡板由中段平板、上段上弧形板、下段下弧形板组成,下弧形板与平板连接处与下刀刃口处于同一水平面内;切片完整性好,碎渣少,结构简单,易于实施。



1. 一种双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于包括平台和刀架,平台上设有两平行的导板,导板将形成供肉导槽,导板前端与台板前端平齐,刀架设有两侧板,两侧板上端通过上横梁连接,两侧板下端通过下横梁连接,上横梁位于平台面上方,下横梁位于平台面下方,刀架两侧的平台面上分别设有与平台固定连接的竖向导槽,两侧板分别连接有与竖向导槽配合的竖向导轨;上横梁上连接有刃口朝下的上刀,下横梁上连接有刃口朝下的下刀,上刀和下刀的刃口均与导板垂直且处于同一垂面上,上刀和下刀的刃口间距大于肉坯厚度,上、下刀刃口前面设有两端分别与两侧板连接的挡板,挡板中段为与导板垂直的平板,挡板上段为外展后向下弯曲的上弧形板,上弧形板与平板连接处与上刀刃口处于同一水平面内,挡板下段为外展后向下弯曲的下弧形板,下弧形板与平板连接处与下刀刃口处于同一水平面内;供肉导槽前端上方设有一肉坯压板,肉坯压板前端与导板前端平齐,的后端向上翘起,肉坯压板上方设有一通过支架与平台固定连接的固定梁,肉坯压板与固定梁间设有压缩弹簧;下横梁上连接有一带水平滑槽的竖板,平台下方机架上设有切料电机,切料电机输出轴连接有曲柄,曲柄自由端连接有与水平滑槽配合的拨块。

2. 根据权利要求1所述的双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于所述上刀和下刀均为L型,带刃口侧为立板,另一侧为连接板,连接板上设有与立板垂直的条形孔,条形孔内配有与上横梁或下横梁连接的固定螺栓。

3. 根据权利要求2所述的双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于所述上横梁上设有与与刃口相对的连接板边缘平行的刻度线。

4. 根据权利要求1所述的双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于所述供肉导槽内平台上阵列有与导板垂直的条形孔,条形孔内设有输送辊,输送辊表面设有与行进方向垂直的条棱。

5. 根据权利要求1所述的双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于所述平板通过两侧弯折九十度的侧边与侧板连接,侧边固定位置上设有与平板垂直的条形孔,条形孔内配有与侧板连接的固定螺栓。

6. 根据权利要求1至5任一所述的双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于所述上、下弧形板表面沿弯曲方向设有弧形凹槽,上刀上连接有刀刃朝下的上纵刀,上纵刀刃位于上刀刃口上方且由上刀表面延伸入弧形凹槽,下刀上连接有刀刃朝下的下纵刀,下纵刀刃位于下刀刃口下方且由下刀表面延伸入弧形凹槽。

7. 根据权利要求1至5任一所述的双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于所述横刀刃口为波浪式。

8. 根据权利要求1至5任一所述的双刀防碎高效直驱辊轮式肉片切制机,其特征在于所述肉坯压板与固定梁间设有液压顶杆。

双刀防碎高效弧板式肉片切制机

技术领域

[0001] 本发明涉及一种肉制品加工设备,特别是涉及一种双刀防碎高效弧板式肉片切制机。

背景技术

[0002] 我国是肉制品消费大国,肉类深加工的企业众多,如油炸肉片、肉松、肉丸和肉肠等等,这些都离不开各自的加工设备,如油炸肉片的制作先要将肉制成肉末,加入配料搅拌后再蒸制定型成坯,再将肉坯切片油炸,在肉坯切片时要用到切片机,由于肉坯为肉末制成,比较松散,切制时肉片在重力作用下弯曲,在切制行程后半段时容易翻折断裂,切片完整性不好,不但影响产出品外形品质,还会产生碎渣,油炸时碎渣不能随肉片及时捞起,长时间炸制而产生有害物质,影响油的品质,产出品有害物质含量增多,为了保证产出品品质,加大换油的频率又造成油品的浪费,增加了成本,这些仍有待于技术解决。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本发明提供了一种双刀防碎高效弧板式肉片切制机。

[0004] 本发明采用的技术方案为:一种双刀防碎高效弧板式肉片切制机,其特征在于包括平台和刀架,平台上设有两平行的导板,导板将形成供肉导槽,导板前端与台板前端平齐,刀架设有两侧板,两侧板上端通过上横梁连接,两侧板下端通过下横梁连接,上横梁位于平台面上方,下横梁位于平台面下方,刀架两侧的平台分别设有与平台固定连接的竖向导槽,两侧板分别连接有与竖向导槽配合的竖向导轨;上横梁上连接有刃口朝下的上刀,下横梁上连接有刃口朝下的下刀,上刀和下刀的刃口均与导板垂直且处于同一垂面上,上刀和下刀的刃口间距大于肉坯厚度,上、下刀刃口前面设有两端分别与两侧板连接的挡板,挡板中段为与导板垂直的平板,挡板上段为外展后向下弯曲的上弧形板,上弧形板与平板连接处与上刀刃口处于同一水平面内,挡板下段为外展后向下弯曲的下弧形板,下弧形板与平板连接处与下刀刃口处于同一水平面内;供肉导槽前端上方设有一肉坯压板,肉坯压板前端与导板前端平齐,的后端向上翘起,肉坯压板上方设有一通过支架与平台固定连接的固定梁,肉坯压板与固定梁间设有压缩弹簧;下横梁上连接有一带水平滑槽的竖板,平台下方机架上设有切料电机,切料电机输出轴连接有机柄,机柄自由端连接有与水平滑槽配合的拨块。

[0005] 进一步的,所述上刀和下刀均为L型,带刃口侧为立板,另一侧为连接板,连接板上设有与立板垂直的条形孔,条形孔内配有与上横梁或下横梁连接的固定螺栓。

[0006] 进一步的,所述上横梁上设有与刃口相对的连接板边缘平行的刻度线。

[0007] 进一步的,所述供肉导槽内平台上阵列有与导板垂直的条形孔,条形孔内设有输送辊,输送辊表面设有与行进方向垂直的条棱。

[0008] 进一步的,所述平板通过两侧弯折九十度的侧边与侧板连接,侧边固定位置上设有与平板垂直的条形孔,条形孔内配有与侧板连接的固定螺栓。

[0009] 进一步的,所述上、下弧形板表面沿弯曲方向设有弧形凹槽,上刀上连接有刀刃朝下的上纵刀,上纵刀刀刃位于上刀刃口上方且由上刀表面延伸入弧形凹槽,下刀上连接有刀刃朝下的下纵刀,下纵刀刀刃位于下刀刃口下方且由下刀表面延伸入弧形凹槽。

[0010] 进一步的,所述横刀刃口为波浪式。

[0011] 进一步的,所述肉坯压板与固定梁间设有液压顶杆。

[0012] 本发明使用时,将肉坯放入供肉导槽,推顶至平板,切料电机带动曲柄、拨块、竖板、刀架,驱动下刀架下落切制,挡板也随动下落,下刀切制出的肉片弯曲搭扶在弧形板的表面,而不下垂,随着下刀一次次切下,肉片一片顶一片由弧形板落入油锅,解决了肉片切制时翻折断裂的问题,上行程时换为下刀实施肉片切制,下刀切制出的肉片自然垂落入油锅,一个往返切两片效率高,切片完整性好,碎渣少,不但提高了产品外观品质,还可以减少油品的更换频率,在平板的抵止作用下切出的肉片各处厚度均匀,一致性高,炸制成熟均匀,不会有厚生薄焦的现象,可进一步提高产出品品质,结构简单易于实施。

附图说明

[0013] 图 1 为本发明实施例整体组合结构示意图。

[0014] 图 2 为本发明实施例剖视示意图。

[0015] 附图标记名称:1 平台;2 导板;3 供肉导槽;4 侧板;5 上横梁;6 下横梁;7 竖向导槽;8 竖向导轨;9 上刀;10 下刀;11 平板;12 上弧形板;13 下弧形板;14 肉坯压板;15 固定梁;16 压缩弹簧;17 水平滑槽;18 竖板;19 切料电机;20 曲柄;21 拨块。

具体实施方式

[0016] 本发明实施例如图 1、2 所述,该双刀防碎高效弧板式肉片切制机设有平台 1 和刀架,平台上设有两平行的导板 2,导板将形成供肉导槽 3,导板前端与台板前端平齐,刀架设有两侧板 4,两侧板上端通过上横梁 5 连接,两侧板下端通过下横梁 6 连接,上横梁位于平台面上方,下横梁位于平台面下方,刀架两侧的平台分别设有与平台固定连接的竖向导槽 7,两侧板分别连接有与竖向导槽配合的竖向导轨 8;上横梁上连接有刃口朝下的上刀 9,下横梁上连接有刃口朝上的下刀 10,上刀和下刀的刃口均与导板垂直且处于同一垂面上,上刀和下刀的刃口间距大于肉坯厚度,上刀和下刀均为 L 型,带刃口侧为立板,另一侧为连接板,连接板上设有与立板垂直的条形孔,条形孔内配有与上横梁或下横梁连接的固定螺栓,切制前可以旋松固定螺栓,调整上下刀位置,调节切制出肉片的厚度;上、下刀刃口前面设有两端分别与两侧板连接的挡板,挡板中段为与导板垂直的平板 11,挡板上段为外展后向下弯曲的上弧形板 12,上弧形板与平板连接处与上刀刃口处于同一水平面内,挡板下段为外展后向下弯曲的下弧形板 13,下弧形板与平板连接处与下刀刃口处于同一水平面内;供肉导槽前端上方设有一肉坯压板 14,肉坯压板前端与导板前端平齐,的后端向上翘起,肉坯压板上方设有一通过支架与平台固定连接的固定梁 15,肉坯压板与固定梁间设有压缩弹簧 16,肉坯压板可以起到固定肉坯的作用;下横梁上连接有一带水平滑槽 17 的竖板 18,平台下方机架上设有切料电机 19,切料电机输出轴连接有曲柄 20,曲柄自由端连接有与水平滑槽配合的拨块 21。

[0017] 本发明使用时,将肉坯放入供肉导槽,推顶至平板,切料电机带动曲柄、拨块、竖

板、刀架,驱动下刀架下落切制,挡板也随动下落,下刀切制出的肉片弯曲搭扶在弧形板的表面,而不下垂,随着下刀一次次切下,肉片一片顶一片由弧形板落入油锅,解决了肉片切制时翻折断裂的问题,上行程时换为下刀实施肉片切制,下刀切制出的肉片自然垂落入油锅,一个往返切两片效率高,切片完整性好,碎渣少,不但提高了产品外观品质,还可以减少油品的更换频率,在平板的抵止作用下切出的肉片各处厚度均匀,一致性高,炸制成熟均匀,不会有厚生薄焦的现象,可进一步提高产出品品质,结构简单易于实施。

[0018] 本发明实施时为了便于调节厚度,可在上横梁上设有与与刃口相对的连接板边缘平行的刻度线,不用实验即可根据刻度调节肉片厚度;还可在供肉导槽内平台上阵列有与导板垂直的条形孔,条形孔内设有输送辊,输送辊表面设有与行进方向垂直的条棱,为肉坯前行提供动力,条棱可为圆棱或方棱或倒齿型棱,提高输送摩擦力,与肉坯压板配合施力;还可在上、下弧形板表面沿弯曲方向设有弧形凹槽,上刀上连接有刀刃朝下的上纵刀,上纵刀刀刃位于上刀刃口上方且由上刀表面延伸入弧形凹槽,下刀上连接有刀刃朝下的下纵刀,下纵刀刀刃位于下刀刃口下方且由下刀表面延伸入弧形凹槽,切下的肉片经过纵刀二次切成小条,纵刀数量可以根据小条数量要求设置,纵刀间距根据小条宽度调整位置,以相邻弧形凹槽间距为单位调节,适于大肉坯切制,效率大大提高;横刀刃口可设为波浪式,这样可以提高划切效果,减小推压效应;为了更方便的调节切出肉片的厚度,将平板两侧通过弯折九十度的侧边与侧板连接,侧边固定位置上设有与平板垂直的条形孔,条形孔内配有与侧板连接的固定螺栓,调节平板和立板的间距,而立板与供料导槽端口始终保持合适的间隙,可使切出肉片边缘更整齐;还可在肉坯压板与固定梁间设有液压顶杆,切制时通过使液压顶杆顶紧压板,进一步提高肉坯的牢固性,液压顶杆可通过在曲柄处设置位置传感器与液压控制单元连接,根据曲柄位置动作。

[0019] 综上所述仅为本发明较佳实施例,凡依本申请所做的等效修饰和现有技术添加均视为本发明技术范畴。

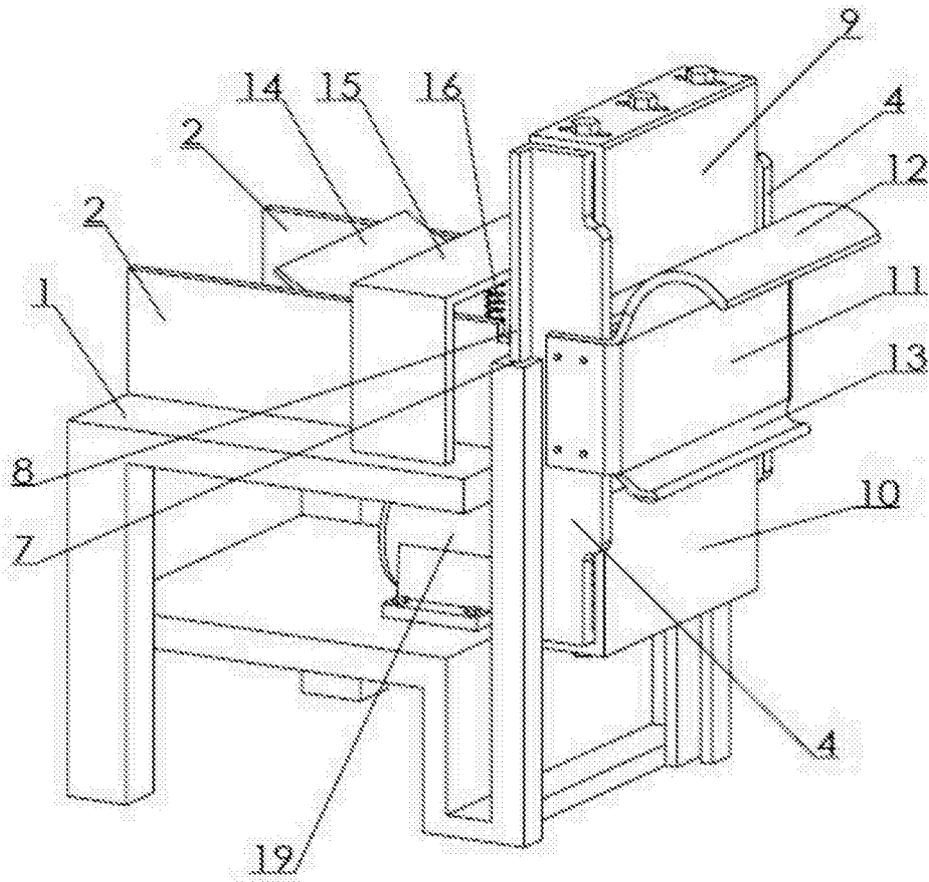


图 1

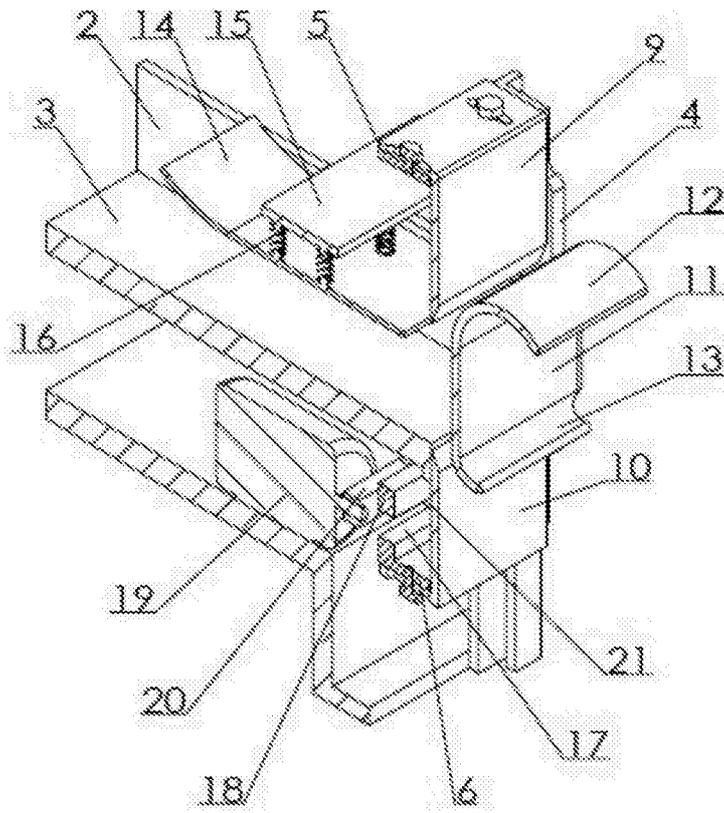


图 2