



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 213939492 U

(45) 授权公告日 2021.08.13

(21) 申请号 202021830047.8

(22) 申请日 2020.08.27

(73) 专利权人 山东新大新食品工业装备有限公司

地址 262200 山东省潍坊市诸城市高新技术产业园场站路中段路北

(72) 发明人 徐恩洪

(74) 专利代理机构 潍坊正信致远知识产权代理有限公司 37255

代理人 冉君

(51) Int. Cl.

A21B 5/08 (2006.01)

A21B 3/00 (2006.01)

B02C 13/20 (2006.01)

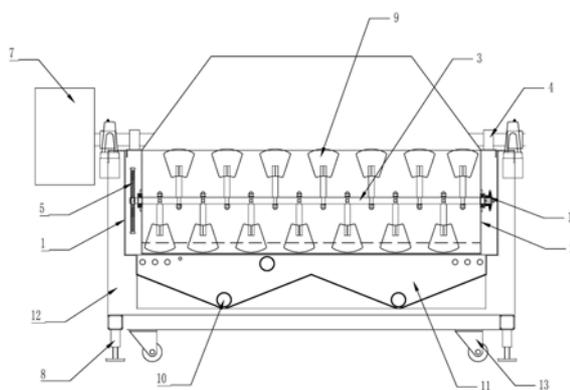
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种肉丁油炸打散设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种肉丁油炸打散设备，包括锅体和炸筐，炸筐内贯穿有两条平行的搅拌轴，每条搅拌轴的同端分别固定有位于锅体内侧且相互啮合的传动齿轮，其中一条搅拌轴的另一端设置有与搅拌电机的主动链轮相啮合的从动链轮，锅体顶部开口设置有通过翻转减速电机带动翻转的锅盖，锅盖的转轴支撑在锅体顶部边沿的轴承座内，每条搅拌轴分别设置有交错上下排列的搅拌叶片，搅拌叶片为扇形，且通过叶片固定轴与搅拌轴固定连接，底部的搅拌叶片紧挨炸筐的底部，锅体的底部设置有多条出油管，锅体的底部设置有加热系统。本实用新型提高肉丁油炸时的整体打散的效率，避免肉丁整体的破碎及不均匀而降低质量。



1. 一种肉丁油炸打散设备,其特征在于:包括锅体(1)和炸筐(2),炸筐(2)内贯穿有两条平行的搅拌轴(3),每条搅拌轴(3)的同一端分别固定有位于炸筐(2)内侧且相互啮合的传动齿轮(5),其中一条搅拌轴(3)的另一端设置有与搅拌电机(6)的主动链轮相啮合的从动链轮(15),锅体(1)顶部开口设置有通过翻转减速电机(7)带动翻转的炸筐(2),炸筐(2)的转轴支撑在锅体(1)顶部边沿的轴承座(4)内,每条搅拌轴(3)分别设置有交错上下排列的搅拌叶片(9),搅拌叶片(9)为扇形,且通过叶片固定轴与搅拌轴(3)固定连接,底部的搅拌叶片(9)紧挨炸筐(2)的底部,锅体(1)的底部设置有3支出油管(10),锅体(1)的底部设置有加热系统。

2. 如权利要求1所述的一种肉丁油炸打散设备,其特征在于:锅体(1)的底部设置有锥形槽(11),且与出油管(10)连通的锥形槽(11)一侧较低。

3. 如权利要求1所述的一种肉丁油炸打散设备,其特征在于:锅体(1)外部支撑的架体(12)底部设置有4个移动轮(13)和可调节支脚(8)。

4. 如权利要求1所述的一种肉丁油炸打散设备,其特征在于:加热系统为电热丝加热管。

一种肉丁油炸打散设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食品加工设备,具体说是一种肉丁油炸打散设备。

背景技术

[0002] 随着肉类加工行业的不断发展和精进,迫使食品加工设备的不断改进。目前,现有的肉丁油炸设备,在对肉丁进行油炸时,需要人工进行打散才能达到油炸均匀的效果;由于肉丁在油炸前粘连在一起,进入油炸机后堆在一起,油炸时部分颜色发白,上色不均匀,人工打散造成大量劳动力及人员疲劳,因此,需要提供一种新的技术方案来解决上述问题。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本实用新型的目的是提供一种肉丁油炸打散设备。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型的技术方案为:一种肉丁油炸打散设备,包括油炸筐体和打散器,油炸筐体的底部改为双圆弧结构,打散器为双组对称制作结构,并通过啮合齿轮进行同步反向运行,并由减速机及链条传动,具体:包括锅体和炸筐,炸筐内贯穿有两条平行的搅拌轴,每条搅拌轴的同端分别固定有位于锅体内侧且相互啮合的传动齿轮,其中一条搅拌轴的另一端设置有与搅拌电机的主动链轮相啮合的从动链轮,锅体顶部开口设置有通过翻转减速机带动翻转的炸筐,炸筐的转轴支撑在锅体顶部边沿的轴承座内,每条搅拌轴分别设置有交错上下排列的搅拌叶片,搅拌叶片为扇形,且通过叶片固定轴与搅拌轴固定连接,底部的搅拌叶片紧挨炸筐的底部,锅体的底部设置有多条出油管,锅体的底部设置有加热系统。

[0005] 进一步地,锅体的底部设置有锥形槽,且与出油管连通的锥形槽一侧较低,便于更好的排出油及煎炸食品残渣。

[0006] 进一步地,锅体外部支撑的架体底部设置有4个移动轮和可调节支脚。

[0007] 进一步地,加热系统为电热丝加热管。

[0008] 本实用新型与现有技术相比较,其具有以下有益效果:

[0009] 本实用新型的肉丁油炸打散设备在双圆弧结构的筐体设置在中间的2组打散器,提高肉丁油炸时的整体打散的效率,并且限制了底部结构,避免肉丁整体的破碎及不均匀而降低质量,由于采用双组对称制作的打散器,由一对啮合齿轮及减速机带动,这样就无需控制肉丁及限量打散,从而有效的提高效率并使产品上色均匀,外观漂亮,是一种结构合理,提高质量,提高打散效率,降低人工劳动强度,且无需限量的肉丁油炸打散装置。

附图说明

[0010] 现结合附图对本实用新型做进一步说明。

[0011] 图1为本实用新型的主视结构示意图;

[0012] 图2为本实用新型的侧视结构示意图

[0013] 图3为本实用新型的俯视结构示意图。

具体实施方式

[0014] 如图1-3所示,一种肉丁油炸打散设备,包括锅体1和炸筐2,炸筐2内贯穿有两条平行的搅拌轴3,每条搅拌轴3的同一端分别固定有位于炸筐2内侧且相互啮合的传动齿轮5,其中一条搅拌轴3的另一端设置有与搅拌电机6的主动链轮相啮合的从动链轮15,锅体1顶部开口设置有通过翻转减速电机7带动翻转的炸筐2,炸筐2的转轴支撑在锅体1顶部边沿的轴承座4内,每条搅拌轴3分别设置有交错上下排列的搅拌叶片9,搅拌叶片9为扇形,且通过叶片固定轴与搅拌轴3固定连接,底部的搅拌叶片9紧挨炸筐2的底部,锅体1的底部设置有3支出油管10,锅体1的底部设置有加热系统,加热系统为电热丝加热管,即目前常用的加热装置,锅体1的底部设置有锥形槽 11,且与进出油管10连通的锥形槽11一侧较低,便于更好的排出油及煎炸食品残渣。

[0015] 为了便于移动同时又能固定支撑锅体,锅体1外部支撑的架体12 底部设置有4个移动轮13和可调节支脚8。

[0016] 本实用新型工作原理:肉丁油炸打散设备主要由锅体、加热系统、炸筐出料系统、打散系统等四部分组成,打散系统由搅拌电机、搅拌轴、搅拌叶片、传动链轮(即从动链轮15)、传动齿轮等组成。本实用新型共有两支搅拌轴,搅拌叶片28片,搅拌电机通过链条传动带动搅拌轴及搅拌叶片,搅拌叶片立体对称并固定于搅拌轴上,两搅拌轴齿轮传动,使得食品通过搅拌叶片双向打散,筐体采用圆弧结构,搅拌叶片与筐体最小间隙贴合,有效避免了食品因搅拌叶片搅拌不到发生粘合的现象发生,食品打散速度可以根据生产要求进行调节。

[0017] 以上所述仅为本实用新型示意性的具体实施方式,并非用以限定本实用新型的范围。任何本领域的技术人员,在不脱离本实用新型的构思和原则的前提下所作出的等同变化与修改,均应属于本实用新型保护的范围。

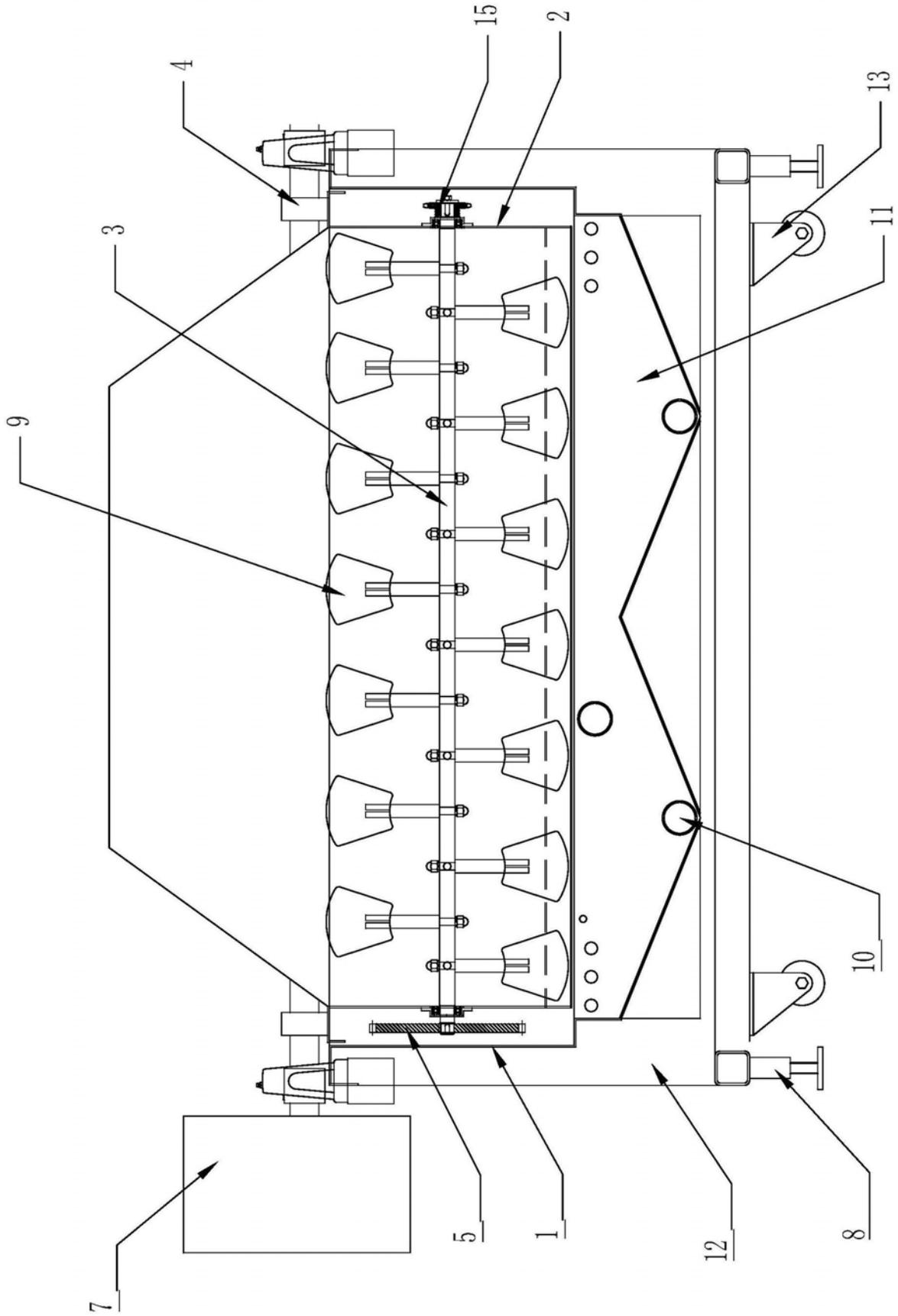


图1

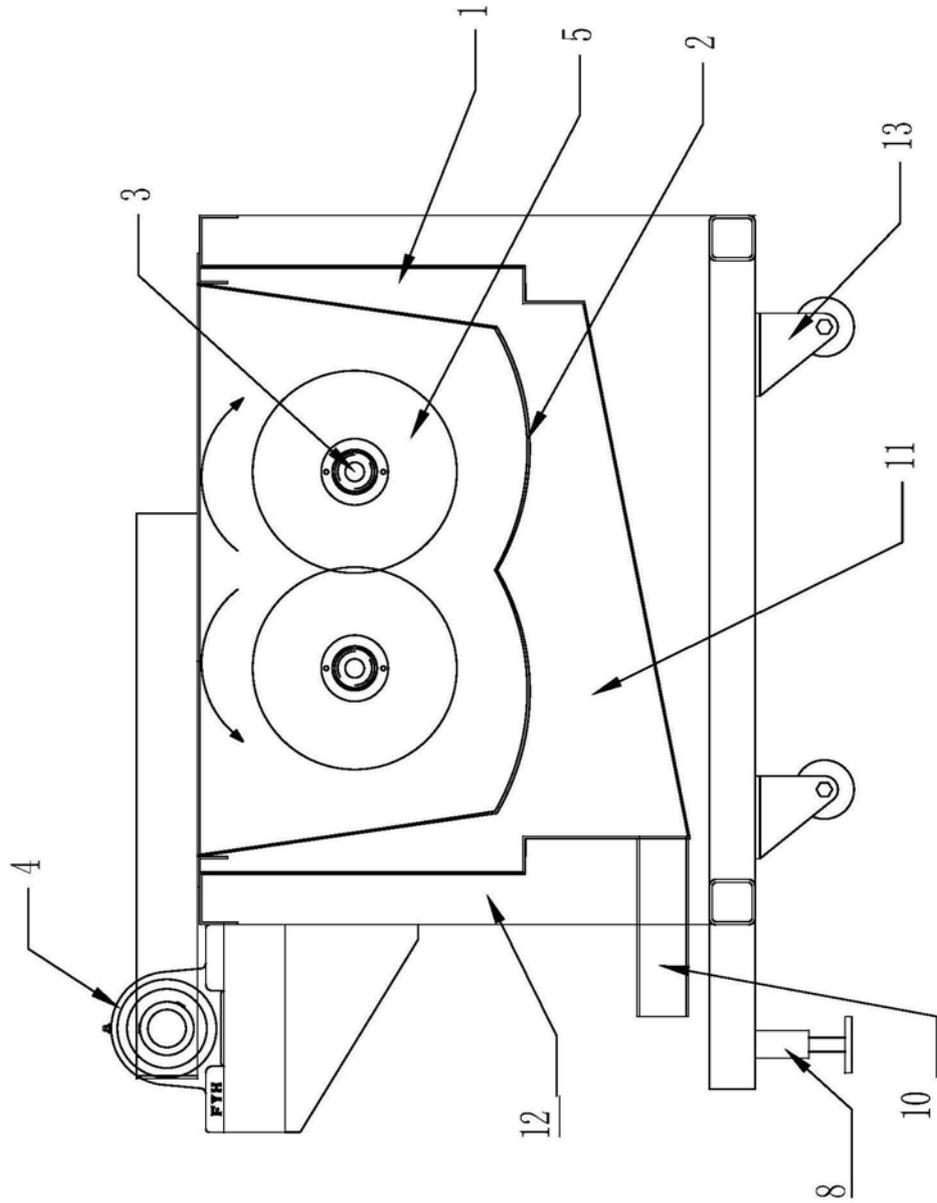


图2

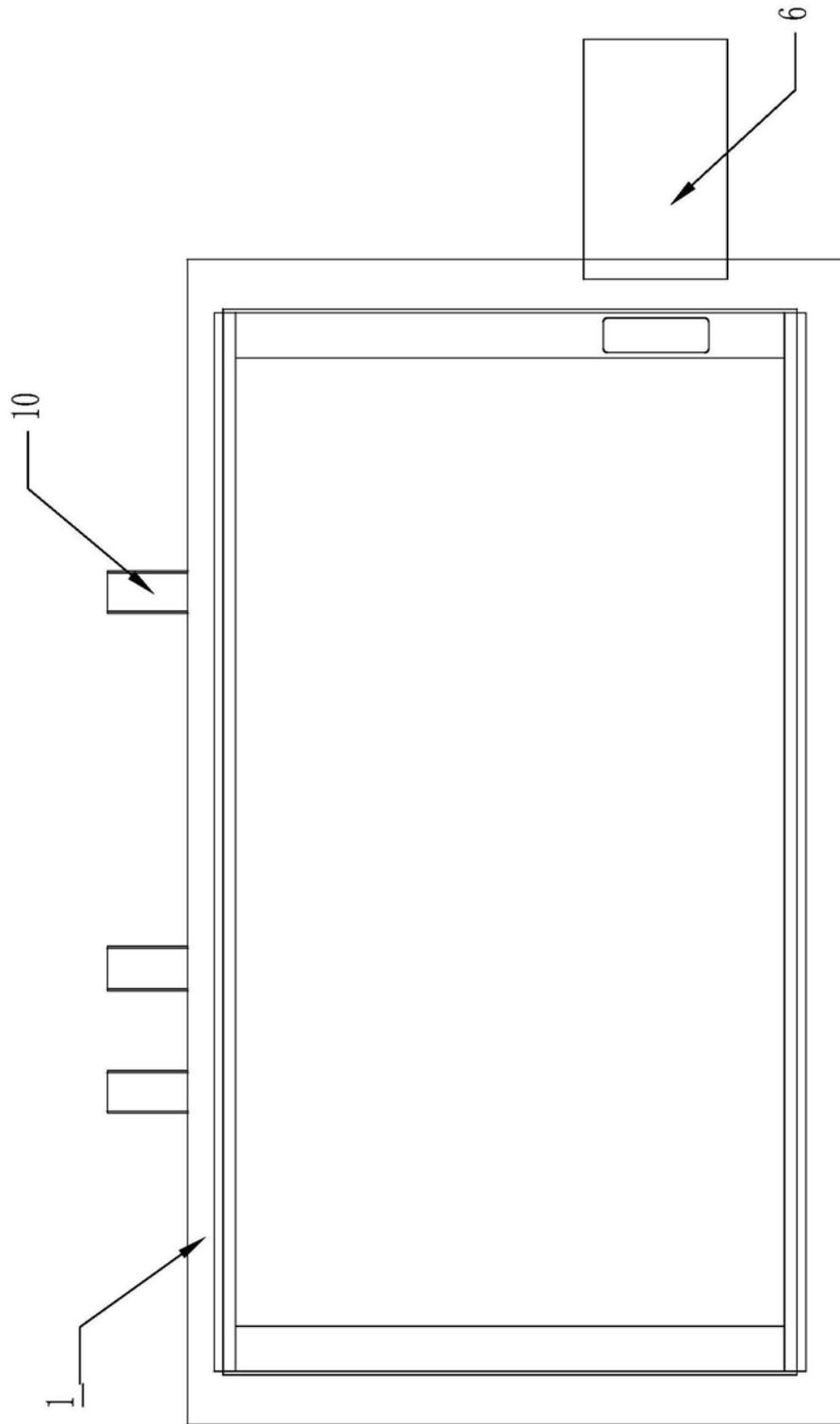


图3