



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209633091 U

(45)授权公告日 2019.11.15

(21)申请号 201822242772.2

(22)申请日 2018.12.29

(73)专利权人 云和漫行者玩具有限公司

地址 323606 浙江省丽水市云和县崇头镇
叶山头村下洋20号

(72)发明人 徐菊仙

(51)Int.Cl.

B26D 1/03(2006.01)

B26D 7/06(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

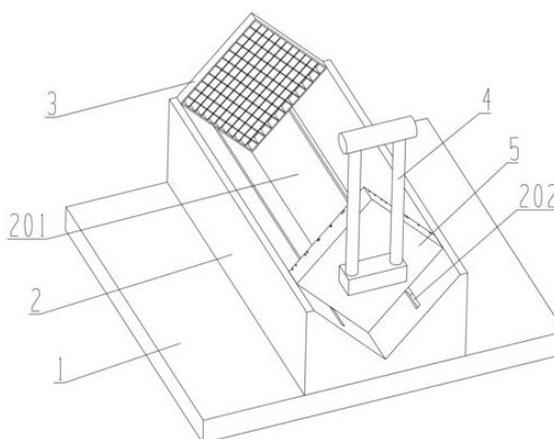
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54)实用新型名称

一种将食物切成条的装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种将食物切成条的装置,包括底板、底座、推板、推把和切料网,所述的底座设于底板上,所述的底座上设有凹槽,所述的凹槽左右贯通底座,所述的切料网设于凹槽的左端,所述的推板位于切料网右侧且可移动的设于凹槽上,所述的推把设于推板的右侧。本实用新型使用时相对于传统人工用刀切的方式,使用本装置能够快速的将食材切成条,而且在切的过程中非常的安全,另外切成条后,薄厚也能够控制的非常的均匀。



1. 一种将食物切成条的装置,其特征在于包括:底板、底座、推板、推把和切料网,所述的底座设于底板上,所述的底座上设有凹槽,所述的凹槽左右贯通底座,所述的切料网设于凹槽的左端,所述的推板位于切料网右侧且可移动的设于凹槽上,所述的推把设于推板的右侧。

2. 根据权利要求1所述的一种将食物切成条的装置,其特征在于:所述的推板下半段外壁与凹槽内壁相贴合,所述的凹槽竖向截面呈“V”形。

3. 根据权利要求1或2所述的一种将食物切成条的装置,其特征在于:所述推板的左端面上设有若干垂直交叉的凹条。

4. 根据权利要求1所述的一种将食物切成条的装置,其特征在于:所述的凹槽与推板接触的两侧内壁上各设有一处滑槽,所述滑槽左端与底座左侧面齐平,所述的滑槽右端到底座右侧面空有距离。

5. 根据权利要求4所述的一种将食物切成条的装置,其特征在于:所述推板的两侧各设有一处滑条,该滑条设于位于凹槽内设有与之对应的滑槽内,所述的滑条长度与推板厚度相同,所述的滑条与推板固定连接,所述的滑条和所述滑槽的竖向截面均呈“T”形,两者相互配合,所述的推板在滑条与滑槽的配合下,沿着凹槽呈往复直线运动。

6. 根据权利要求1所述的一种将食物切成条的装置,其特征在于:所述的推把下端与推板右侧固定连接。

7. 根据权利要求1所述的一种将食物切成条的装置,其特征在于:所述的切料网与凹槽内壁固定连接。

一种将食物切成条的装置

技术领域

[0001] 本实用新型食品加工领域,具体地说是一种将食物切成条的装置。

背景技术

[0002] 生活中经常需要将一些食物切成条来进行烹饪,例如一些汉堡店最多的就是将土豆给切成条以便用来油炸,制作成薯条给人们食用,但是现在的汉堡店里将土豆切成条的方法只是用刀切,但是用刀切一般速度比较的慢,另外在切的过程中,一不小心可能会切伤手指,就不是非常的安全,而且切的过程中由于是用手握住刀切的,就会出现一些大小不一的土豆条,这样就不利于油炸的时候控制火候,同时也使油炸出来的薯条外形不美观。而现有的擦丝器,使用适合虽然方便,但是当土豆擦丝到最后的时候,很容易擦伤手。

实用新型内容

[0003] 本实用新型提供了一种将食物切成条的装置。

[0004] 本实用新型的目的是解决现有人工切条速度较慢,质量不高,且切的过程中会存在一些不安全因素的问题。

[0005] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是:本实用新型包括:底板、底座、推板、推把和切料网,所述的底座设于底板上,所述的底座上设有凹槽,所述的凹槽左右贯通底座,所述的切料网设于凹槽的左端,所述的推板位于切料网右侧且可移动的设于凹槽上,所述的推把设于推板的右侧。

[0006] 所述的推板下半段外壁与凹槽内壁相贴合,所述的凹槽竖向截面呈“V”形。

[0007] 所述推板的左端面上设有若干垂直交叉的凹条。

[0008] 所述的凹槽与推板接触的两侧内壁上各设有一处滑槽,所述滑槽左端与底座左侧面齐平,所述的滑槽右端到底座右侧面空有距离。

[0009] 所述推板的两侧各设有一处滑条,该滑条设于位于凹槽内设有与之对应的滑槽内,所述的滑条长度与推板厚度相同,所述的滑条与推板固定连接,所述的滑条和所述滑槽的竖向截面均呈“T”形,两者相互配合,所述的推板在滑条与滑槽的配合下,沿着凹槽呈往复直线运动。

[0010] 所述的推把下端与推板右侧固定连接。

[0011] 所述的切料网与凹槽内壁固定连接。

[0012] 本实用新型的有益效果是:在切的时候,只需要将被切食材放在凹槽上,将推板推向切刀,食材经过切刀后即可被切成条,在这过程中,速度相对于人工一条条的切时较慢的问题,使用本装置将食材切成条就非常的快速,而且人的手部并不会碰到刀片,就使在切的时候非常的安全,而且切好后,条的厚度也非常的均匀,不会出现人工用刀切时出现的厚度不一的情况。

附图说明

- [0013] 图1为本实用新型的结构示意图。
- [0014] 图2为本实用新型切料网往推板方向观察的示意图。
- [0015] 图3为本实用新型推板和推把与底座拆分后的结构示意图。

具体实施方式

[0016] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步说明：

[0017] 如图所示，本实用新型包括：底板1、底座2、推板5、推把4和切料网3，所述的底座2设于底板1上，所述的底座2上设有凹槽201，所述的凹槽201左右贯通底座2，所述的切料网3设于凹槽201的左端，所述的推板5位于切料网3右侧且可移动的设于凹槽201上，所述的推把4设于推板5的右侧。

[0018] 所述的推板5下半段外壁与凹槽201内壁相贴合，所述的凹槽201竖向截面呈“V”形，这样在将土豆等食材放入凹槽201内后，就不会滚走。

[0019] 所述推板5的左端面上设有若干垂直交叉的凹条501；就能够在将食材推向切料网3的过程中，使推板5增加对食材的摩擦力，使推的时候不会打滑。

[0020] 所述的凹槽201与推板5接触的两侧内壁上各设有一处滑槽202，所述滑槽202左端与底座2左侧面齐平，所述的滑槽202右端到底座2右侧面空有距离；就能够使推板5在反复推拉的过程中，不会推离底座2，与底座2分离。

[0021] 所述推板5的两侧各设有一处滑条，该滑条设于位于凹槽内设有的与之对应的滑槽内，所述的滑条6长度与推板5厚度相同，所述的滑条6与推板5固定连接，所述的滑条6和所述滑槽的竖向截面均呈“T”形，两者相互配合，所述的推板5在滑条6与滑槽202的配合下，沿着凹槽201呈往复直线运动。

[0022] 所述的推把4下端与推板5右侧固定连接。

[0023] 所述的切料网3与凹槽201内壁固定连接；保证食材经过切料网3的时候能够将食材切成条。

[0024] 作用原理：使用时，将推把4往底座2右侧方向推，这样才能给土豆等一些需要切段的食材放入凹槽201内留出空间。由于滑槽202右端到底座2右侧面是空有距离的，能够避免推板5往右推的时候与底座2分离。放入食材后，将推把4往切料网3方向推，推把4下端与推板5固定连接，带动推板5移动，推板5带动食材往切料网3方向移动。由于推板5左端面处设有若干交叉的凹条501，这样就能够在推进食材的过程中，使推板5增加对食材的摩擦力，使食材不会滑走。食材经过切料网3后就能够被切成条，非常的快速。

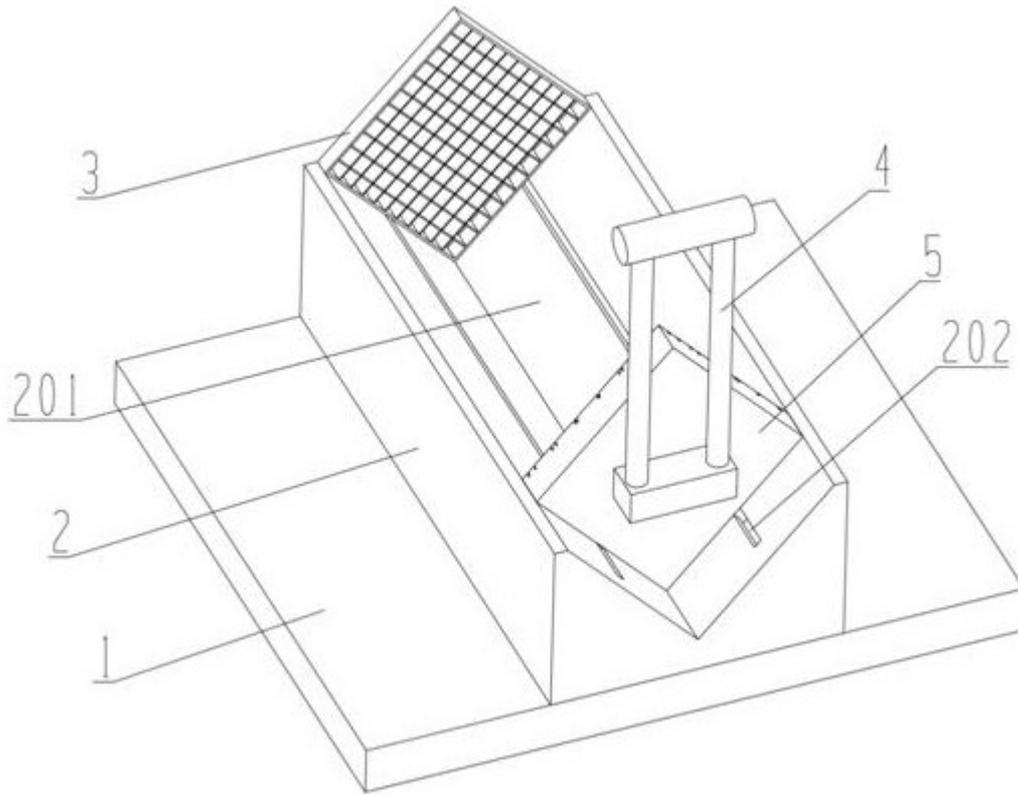


图1

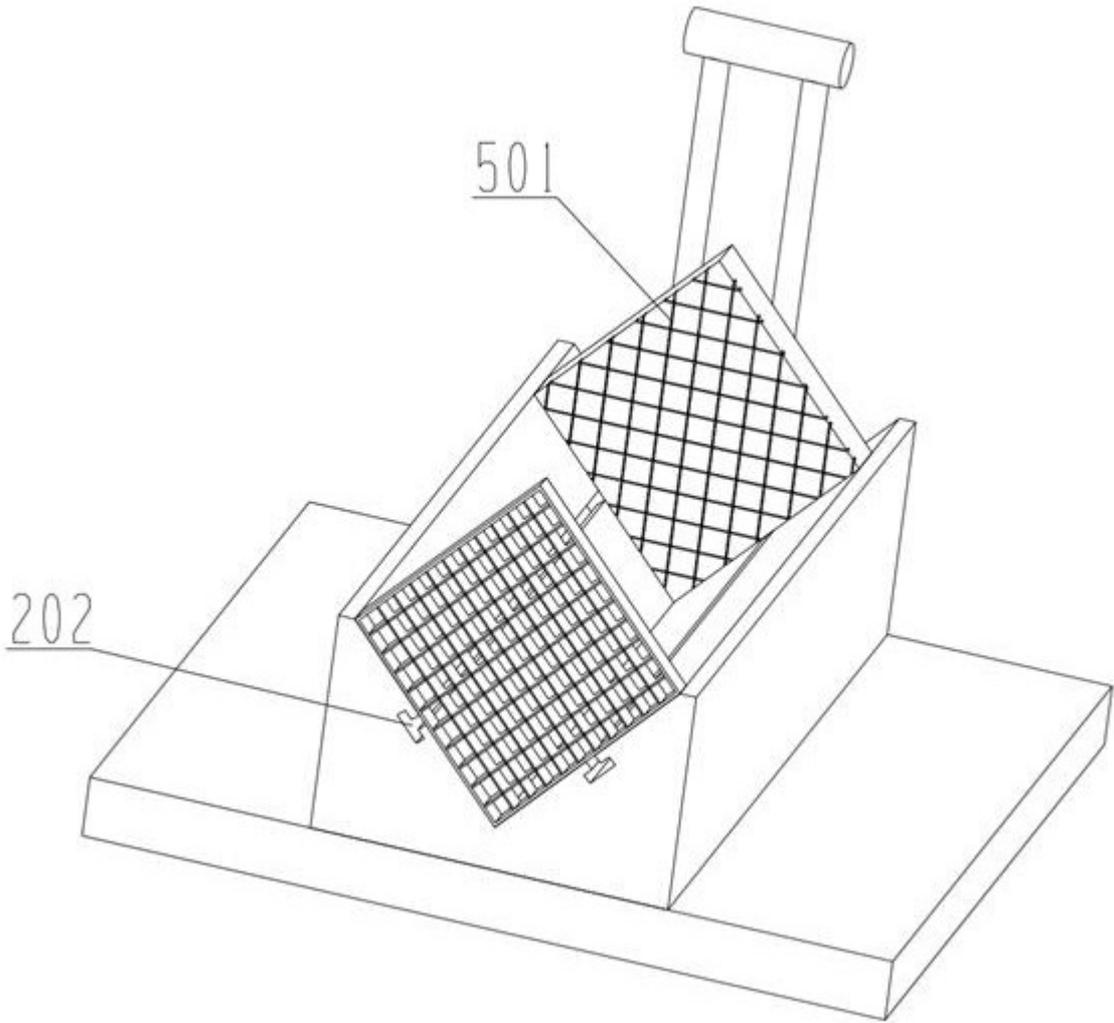


图2

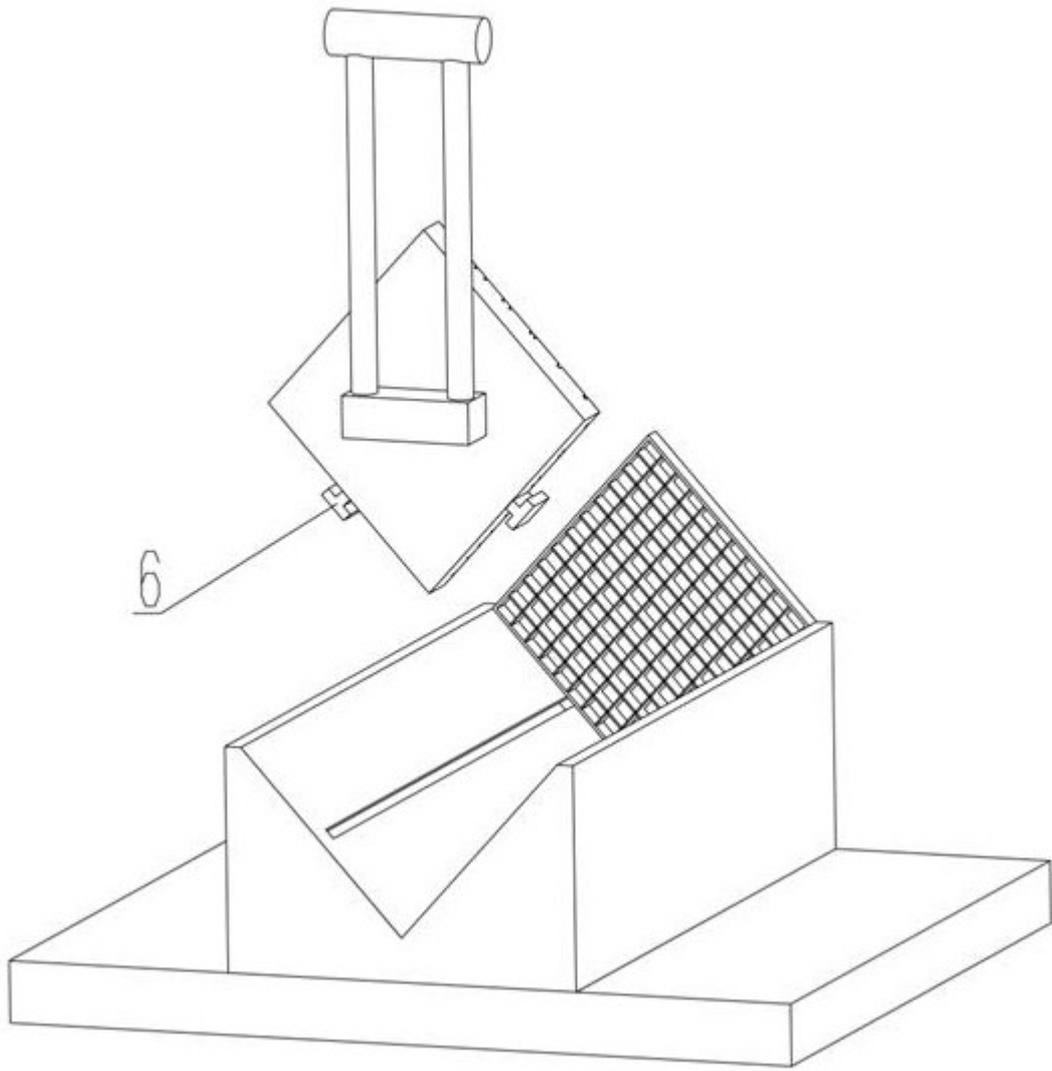


图3