



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 109699725 B

(45) 授权公告日 2021.04.23

(21) 申请号 201910168384.0

A22C 25/18 (2006.01)

(22) 申请日 2019.03.06

A21B 5/08 (2006.01)

(65) 同一申请的已公布的文献号

A21B 7/00 (2006.01)

申请公布号 CN 109699725 A

A23L 17/10 (2016.01)

(43) 申请公布日 2019.05.03

(56) 对比文件

(66) 本国优先权数据

CN 203152427 U, 2013.08.28

201811449147.3 2018.11.30 CN

CN 203152427 U, 2013.08.28

(73) 专利权人 湖南喜味佳生物科技有限公司

CN 107047717 A, 2017.08.18

地址 414000 湖南省岳阳市康王工业园木里港路

CN 108184749 A, 2018.06.22

(72) 发明人 田鸣伟 田明礼 田鸣军

CN 108294072 A, 2018.07.20

(74) 专利代理机构 长沙智德知识产权代理事务所(普通合伙) 43207

CN 107668560 A, 2018.02.09

代理人 陈铭浩

CN 108098897 A, 2018.06.01

CN 207322566 U, 2018.05.08

CN 108812733 A, 2018.11.16

DE 3623002 C2, 1988.07.21

审查员 廖桂玲

(51) Int. Cl.

A22C 25/14 (2006.01)

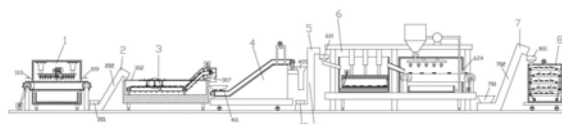
权利要求书2页 说明书6页 附图7页

(54) 发明名称

一种风味鱼制品油炸生产线

(57) 摘要

本发明公布了一种风味鱼制品油炸生产线,它依次设置有切块装置、第一提升机构、清洗装置、提升烘干机构、第二提升机构、油炸卤制装置、第三提升机构、烘干装置,风味鱼从进口进入,在切块装置内进行切块,第一提升机体将风味鱼送入清洗装置,在清洗装置内进行清洗,在提升烘干装置内进行初次烘干,在油炸卤制装置内进行油炸和卤制,在烘干装置内进行烘干。本发明的目的是提供一种风味鱼制品油炸生产线,它能够对鱼进行快速切块、清洗、油炸、卤制、烘干的操作,自动化程度较高,极大的降低了工人的劳动强度,劳动效率高,满足大批量的淡水鱼加工生产需求,能够为企业创造更多的经济效益。



1. 一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,它从左至右依次设置有切块装置(1)、第一提升机构(2)、清洗装置(3)、提升烘干机构(4)、第二提升机构(5)、油炸卤制装置(6)、第三提升机构(7)、烘干装置(8),鱼块从进口(103)进入切块装置(1),从切块装置(1)的出口(109)传送进入第一料斗(201)内,第一提升机体(202)将鱼块送入清洗装置(3)的开口(302),鱼块从第一漏斗(307)进入第二料斗(401),提升烘干机构(4)将鱼块从第二漏斗(405)传送进入第三料斗(501)内,第二提升机体(502)将鱼块送入油炸卤制装置(6)的第一进料筒(601)内,鱼块从第二开口(624)传送进入第四料斗(701)内,第三提升机体(702)将鱼块送入烘干装置(8)的第二进料筒(801)内,切块装置(1)包括箱体(101)和第一支撑架(105),箱体(101)左右两侧分别设置进口(103)和出口(109),箱体(101)内部间距设置第一液压缸(102),第一液压缸(102)活塞杆底部设置连接板(115),连接板(115)上部设置第二电机(110),连接板(115)的下部设置多组刀架台(113),刀架台(113)内部穿插设置转轴(111),且转轴(111)通过皮带与第二电机(110)的输出轴端传动连接,转轴(111)与刀架台(113)之间设置有轴承(114),转轴(111)上设置多个切割刀片(112),第一支撑架(105)上纵向设置有第一传送链(104),且第一传送链(104)通过皮带与第一电机(106)的输出轴端传动连接,第一传送链(104)上设置有定位板(108),清洗装置(3)包括有盖板(301)、第二传送链(306)和第二支撑架(304),盖板(301)左右两侧设置有开口(302)和避空槽(308),盖板(301)内设置清洗刷(303);第二支撑架(304)上端设置第三电机(305),且第三电机(305)的输出轴端通过皮带与第二传送链(306)传动连接,第二传送链(306)上等距设置推板(309),第二支撑架(304)下端设置第一漏斗(307);油炸卤制装置(6)包括有第三支撑架(603)、第一底座(608)、油炸箱(610)和卤制箱(618),第三支撑架(603)顶部设置有调料筒(615)和真空泵(616),第三支撑架(603)底部设置有第二液压缸(602),油炸箱(610)的左端设置第一进料筒(601),油炸箱(610)底部设置隔板(612)和加热装置(611),油炸箱(610)的内部设置有沥干箱(609),且沥干箱(609)的顶部与第二液压缸(602)活塞杆固定连接,沥干箱(609)两侧分别设置第一进料口(606)和第一出料口(613),沥干箱(609)底部纵向水平设置有辊子(607),且辊子(607)通过链条与第五电机(605)输出轴端传动连接,油炸箱(610)和卤制箱(618)之间设置送料管(604),卤制箱(618)右侧设置有第二开口(624),卤制箱(618)内部设置有输送管(619),输送管(619)与调料筒(615)之间设置控制开关(614),输送管(619)底部设置有多个喷嘴(620),喷嘴(620)输出口正对下方传输机构(623),传输机构(623)通过皮带与第六电机(621)输出轴端传动连接。

2. 根据权利要求1所述的一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,提升烘干机构(4)包括有传送带(402)、传送机构(404),传送带(402)上设置第二料斗(401),提升烘干机构(4)右部设置支撑框(403)和第一凸台(407),支撑框(403)的上端设置有第一风机(409),且第一风机(409)的出风口竖直向下,第一凸台(407)的上部设置有第四电机(406),第四电机(406)通过皮带和传送机构(404)传动连接,第一凸台(407)右部设置有第二漏斗(405),提升烘干机构(4)底部设置有第一滚轮(408)。

3. 根据权利要求1所述的一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,烘干装置(8)包括有烘干箱(803)和第二底座(809),烘干箱(803)顶部设置第二进料筒(801)和第二风机(802),烘干箱(803)内侧壁设置第四支撑架(804),第四支撑架(804)的一端水平悬挂设置传送链轴(812),两传送链轴(812)之间设置有链带(813),左部位置的传送链轴(812)侧部

通过第二链条(811)传动连接,且通过皮带与第八电机(810)传动连接,右部位置的传送链轴(812)侧部通过第一链条(805)传动连接,且通过皮带与第七电机(807)传动连接,第二底座(809)底部设置有第二滚轮(808),鱼块在链带(813)上往复式向下运输。

4.根据权利要求1所述的一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,定位板(108)在第一传送链(104)上间距设置,且第一传送链(104)的下方设置有收集盒(107),第一传送链(104)右端位于第一料斗(201)正上方。

5.根据权利要求1所述的一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,清洗刷(303)与盖板(301)通过螺栓(310)连接,清洗刷(303)的底部设置有柔性毛刷(311)。

6.根据权利要求1所述的一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,沥干箱(609)被第二液压缸(602)提升后,第一进料筒(601)与第一进料口(606)相匹配,第一出料口(613)与送料管(604)相匹配,沥干箱(609)底部的辊子(607)之间设置有油液通过的间隙。

7.根据权利要求1所述的一种风味鱼制品油炸生产线,其特征在于,卤制箱(618)的底部设置回收盒(622),且回收盒(622)位于喷嘴(620)的正下方,回收盒(622)通过连接管(617)管道连接真空泵(616),真空泵(616)与调料筒(615)通过管道连接。

一种风味鱼制品油炸生产线

技术领域

[0001] 本发明属于淡水鱼生产加工领域,具体为一种风味鱼制品油炸生产线。

背景技术

[0002] 随着社会经济的发展,风味鱼干、油炸鱼干类的产品越来越多的被人们所喜爱,其蛋白质含量高,口味多样,消费者可以按需购买。因此鱼干的加工生产也越来越多。

[0003] 然而,在风味鱼的生产加工过程中,需要对鱼进行切块、清洗、油炸、卤制、烘干等一系列的加工操作,传统的方式是人工对去除鱼鳞、内脏、头部的三去鱼进行切块、清洗、油炸、卤制、烘干操作,劳动的强度大,对工人的负担较重,生产的效率低,创造的经济效益低下,不利于企业工业化、规模化生产,而市面上一些加工淡水鱼的设备,只具备其中一种或者两种功能,功能较为单一,而且自动化程度较低,加工的效率不高,难以满足企业大规模生产加工淡水鱼的生产需求。

[0004] 专利权人为福建格林食品产业集团有限公司,专利名称为一种淡水鱼鱼片生产线,申请号为201220458499.7,公开了一种淡水鱼鱼片生产线,它包含物料提升装置、鱼肉切片生产线、鱼皮去除机、鱼片整形生产线和电控制器,物料提升装置的出料端连接在鱼肉切片生产线的进料端,鱼肉切片生产线的出料端连接鱼皮去除机的进料端,鱼皮去除机的出料端连接鱼片整形生产线进料端。通过各个传输装置的衔接配合,依次将切片、去皮、整形三道工序设置在同一道生产线进行。根据实际生产需要在生产线上设置有利于废料回收和边角料回收的装置,对鱼片生产中生产的废料和边角料进行的分开回收利用,实现对鱼进行最大效益的全利用。该生产线功能较为单一,且结构复杂,制造成本较高,对企业负担较重,且不具备对鱼清洗、油炸、卤制、烘干的操作。

发明内容

[0005] 本发明的目的是针对以上问题,提供一种风味鱼制品油炸生产线,能够对鱼进行快速切块、清洗、油炸、卤制、烘干的操作,自动化程度较高,极大的降低了工人的劳动强度,劳动效率高,满足大批量的淡水鱼加工生产需求,能够为企业创造更多的经济效益。

[0006] 为实现以上目的,本发明采用的技术方案是:它从左至右依次设置有切块装置、第一提升机构、清洗装置、提升烘干机构、第二提升机构、油炸卤制装置、第三提升机构、烘干装置,鱼块从进口进入切块装置,从切块装置的出口传送进入第一料斗内,第一提升机体将鱼块送入清洗装置的开口,鱼块从第一漏斗进入第二料斗,提升烘干机构将鱼块从第二漏斗传送进入第三料斗内,第二提升机体将鱼块送入油炸卤制装置的第一进料筒内,鱼块从第二开口传送进入第四料斗内,第三提升机体将鱼块送入烘干装置的第二进料筒内。

[0007] 进一步的,切块装置包括箱体和第一支撑架,箱体左右两侧分别设置进口和出口,箱体内部间距设置第一液压缸,第一液压缸活塞杆底部设置连接板,连接板上部设置第二电机,连接板的下部设置多组刀架台,刀架台内部穿插设置转轴,且转轴通过皮带与第二电机的输出轴端传动连接,转轴与刀架台之间设置有轴承,转轴上设置多个切割刀片,第一支

撑架上纵向设置有第一传送链,且第一传送链通过皮带与第一电机的输出轴端传动连接,第一传送链上设置有定位板。

[0008] 进一步的,清洗装置包括有盖板、第二传送链和第二支撑架,盖板左右两侧设置有开口和避空槽,盖板内设置清洗刷;第二支撑架上端设置第三电机,且第三电机的输出轴端通过皮带与第二传送链传动连接,第二传送链上等距设置推板,第二支撑架下端设置第一漏斗。

[0009] 进一步的,提升烘干机构包括有传动带、传送机构,传送带上设置第二料斗,提升烘干机构右部设置支撑框和第一凸台,支撑框的上端设置有第一风机,且第一风机的出风口竖直向下,第一凸台的上部设置有第四电机,第四电机通过皮带和传送机构传动连接,第一凸台右部设置有第二漏斗,提升烘干机构底部设置有第一滚轮。

[0010] 进一步的,油炸卤制装置包括有第三支撑架、第一底座、油炸箱和卤制箱,第三支撑架顶部设置有调料筒和真空泵,第三支撑架底部设置有第二液压缸,油炸箱的左端设置第一进料筒,油炸箱底部设置隔板和加热装置,油炸室的内部设置有沥干箱,且沥干箱的顶部与第二液压缸活塞杆固定连接,沥干箱两侧分别设置第一进料口和第一出料口,沥干箱底部纵向水平设置有辊子,且辊子通过链条与第五电机输出轴端传动连接,油炸箱和卤制箱之间设置送料管,卤制箱右侧设置有第二开口,卤制箱内部设置有输送管,输送管与调料筒之间设置控制开关,输送管底部设置有多个喷嘴,喷嘴输出口正对下方传输机构,传输机构通过皮带与第六电机输出轴端传动连接。

[0011] 进一步的,烘干装置包括有烘干箱和第二底座,烘干箱顶部设置第二进料筒和第二风机,烘干箱内侧壁设置第四支撑架,第四支撑架的一端水平悬挂设置传送链轴,两传送链轴之间设置有链带,左部位置的传送链轴侧部通过第二链条传动连接,且通过皮带与第八电机传动连接,右部位置的传送链轴侧部通过第一链条传动连接,且通过皮带与第七电机传动连接,第二底座底部设置有第二滚轮,鱼块在链带上往复式向下运输。

[0012] 进一步的,定位板在第一传送链上间距设置,且第一传送链的下方设置有收集盒,第一传送链右端位于第一料斗正上方。

[0013] 进一步的,清洗刷与盖板通过螺栓连接,清洗刷的底部设置有柔性毛刷。

[0014] 进一步的,沥干箱被第二液压缸提升后,第一进料筒与第一进料口相匹配,第一出料口与送料管相匹配,沥干箱底部的辊子之间设置有油液通过的间隙。

[0015] 进一步的,卤制箱的底部设置回收盒,且回收盒位于喷嘴的正下方,回收盒通过连接管道连接真空泵,真空泵与调料筒通过管道连接。

[0016] 本发明的有益效果:本发明提供了一种风味鱼制品油炸生产线,能够对鱼进行快速切块、清洗、油炸、卤制、烘干的操作,自动化程度较高,极大的降低了工人的劳动强度,劳动效率高,满足大批量的淡水鱼加工生产需求,能够为企业创造更多的经济效益。

[0017] 1、切块装置内的转轴上设置有多个切割刀片,由一个电机带动多个切割刀片转动,下方的第一传送链上设置有定位板,能够一次性对多条鱼进行同时切块操作,劳动效率高,第一传送链的下方设置有收集盒,能够收集起切割过程产生的残渣、肉糜,进行回收利用。

[0018] 2、清洗装置内设置有多个清洗刷,清洗刷的底部设置有柔性毛刷,第二传送链上间距设置有推板,当推板推动鱼块水平运动时,柔性毛刷能够对鱼块进行清洁操作,清洗刷

通过紧固螺钉固定在盖板上,可从盖板的外部进行拆卸和更换,有利于清洗刷的清洁和更换。

[0019] 3、提升烘干机构右部设置有支撑框,支撑框的上端设置有第一风机,第一风机的出风口竖直向下,能够对经过清洗装置清洗的鱼块进行初步烘干,防止鱼块带入水分进入油炸卤制装置,影响油炸和卤制的过程,提升风味鱼的口感。

[0020] 4、油炸卤制装置能够对鱼块进行油炸和添加调味料卤制的操作,沥干箱能够将油炸好的鱼块提升、沥干,油液从沥干箱底部的辊子之间漏出,返回油炸室进行重复利用,炸好后的鱼块能够马上送入卤制箱内进行调味,有利于调料入味,口感更佳,向调料筒内添加由卤水、食盐、姜汁等调味料混合而成的卤制剂,喷嘴能够将调料筒里的卤制剂均匀喷洒至鱼块上,喷嘴下方设置有回收盒,真空泵将回收盒里的卤制剂进行回收,输送至调料筒内,节约生产成本,提高经济效益。

[0021] 5、烘干箱内部的传送轴链和链带设置为多层次结构,延长风味鱼在烘干箱内烘干的过程,提升提高第二风机对烘干箱内风味鱼的烘干作用,在提高烘干效率的同时,经过快速油炸和卤制的风味鱼在烘干箱内部经过这种烘干方式,入味更深,香味更浓。

附图说明

[0022] 图1为本发明结构示意图。

[0023] 图2为本发明切块装置的结构示意图。

[0024] 图3为本发明切块装置中的A处局部放大示意图。

[0025] 图4为本发明清洗装置的结构示意图。

[0026] 图5为本发明清洗装置中的B处局部放大示意图。

[0027] 图6为本发明提升烘干机构的结构示意图。

[0028] 图7为本发明油炸卤制装置的结构示意图。

[0029] 图8为本发明烘干装置的结构示意图。

[0030] 图9为本发明烘干装置中的传送链轴与第四支撑架的连接结构示意图。

[0031] 图中所述文字标注表示为:1、切块装置;2、第一提升机构;3、清洗装置;4、提升烘干机构;5、第二提升机构;6、油炸卤制装置;7、第三提升机构;8、烘干装置;101、箱体;102、第一液压缸;103、进口;104、第一传送链;105、第一支撑架;106、第一电机;107、收集盒;108、定位板;109、出口;110、第二电机;111、转轴;112、切割刀片;113、刀架台;114、轴承;115、连接板;201、第一料斗;202、第一提升机体;301、盖板;302、开口;303、清洗刷;304、第二支撑架;305、第三电机;306、第二传送链;307、第一漏斗;308、避空槽;309、推板;310、螺栓;311、柔性毛刷;401、第二料斗;402、传送带;403、支撑框;404、传送机构;405、第二漏斗;406、第四电机;407、第一凸台;408、第一滚轮;409、第一风机;501、第三料斗;502、第二提升机体;601、第一进料筒;602、第二液压缸;603、第三支撑架;604、送料管;605、第五电机;606、第一进料口;607、辊子;608、第一底座;609、沥干箱;610、油炸箱;611、加热装置;612、隔板;613、第一出料口;614、控制开关;615、调料筒;616、真空泵;617、连接管;618、卤制箱;619、输送管;620、喷嘴;621、第六电机;622、回收盒;623、传输机构;624、第二开口;701、第四料斗;702、第三提升机体;801、第二进料筒;802、第二风机;803、烘干箱;804、第四支撑架;805、第一链条;806、输出口;807、第七电机;808、第二滚轮;809、第二底座;810、第八电

机;811、第二链条;812、传送链轴;813、链带。

具体实施方式

[0032] 为了使本领域技术人员更好地理解本发明的技术方案,下面结合附图对本发明进行详细描述,本部分的描述仅是示范性和解释性,不应对本发明的保护范围有任何的限制作用。

[0033] 如图1-图9所示,本发明的具体结构为:一种风味鱼制品油炸生产线,它从左至右依次设置有切块装置1、第一提升机构2、清洗装置3、提升烘干机构4、第二提升机构5、油炸卤制装置6、第三提升机构7、烘干装置8,风味鱼从进口103进入,在切块装置1内进行切块,从出口109传送进入第一料斗201,第一提升机体202将风味鱼送入清洗装置3的开口302,在清洗装置3内进行清洗,从第一漏斗307传送进入第二料斗401,在提升烘干装置4内进行初次烘干,风味鱼从第二漏斗405传送进入第三料斗501内,第二提升机体502将风味鱼输送至第一进料筒601内,在油炸卤制装置6内进行油炸和卤制,风味鱼从第二开口624传送进入第四料斗701内,第三提升机体702将风味鱼送入第二进料筒801,在烘干装置8内进行烘干。

[0034] 优选的,切块装置1包括有箱体101和第一支撑架105,箱体101的左右两侧分别设置有进口103和出口109,箱体101的内部间距设置有第一液压缸102,第一液压缸102的活塞杆底部设置有连接板115,连接板115的上部设置有第二电机110,连接板115的下部设置有多组刀架台113,刀架台113内部穿插设置有转轴111,且转轴111通过皮带与第二电机110的输出轴端传动连接,转轴111与刀架台113之间设置有轴承114,转轴111上设置有多组切割刀片112,第一支撑架105上纵向设置有第一传送链104,且第一传送链104通过皮带与第一电机106的输出轴端传动连接,第一传送链104上设置有定位板108。

[0035] 优选的,清洗装置3包括有盖板301、第二传送链306和第二支撑架304,盖板301的左右两侧分别设置有开口302和避空槽308,盖板301内设置有清洗刷303,第二支撑架304的上端设置有第三电机305,且第三电机305的输出轴端通过皮带与第二传送链306传动连接,第二传送链306上等距设置多个推板309,第二支撑架304的下端设置有第一漏斗307。

[0036] 优选的,提升烘干机构4包括有传动带402、传送机构404,传送带402上设置有第二料斗401,提升烘干机构4右部设置有支撑框403和第一凸台407,支撑框403的上端设置有第一风机409,且第一风机409的出风口竖直向下,第一凸台407的上部设置有第四电机406,第四电机406通过皮带和传送机构404传动连接,第一凸台407的右部设置有第二漏斗405,提升烘干机构4的底部设置有第一滚轮408。

[0037] 优选的,油炸卤制装置6包括有第三支撑架603、第一底座608、油炸箱610和卤制箱618,第三支撑架603的顶部设置有调料筒615和真空泵616,第三支撑架603的底部设置有第二液压缸602,油炸箱610的左端设置有第一进料筒601,油炸箱610的底部设置有隔板612和加热装置611,油炸箱610的内部设置有沥干箱609,且沥干箱609的顶部与第二液压缸602的活塞杆固定连接,沥干箱609的两侧分别设置有第一进料口606和第一出料口613,沥干箱609的底部纵向水平设置有辊子607,且辊子607通过链条与第五电机605输出轴端传动连接,油炸箱610和卤制箱618之间设置有送料管604,卤制箱618的右侧设置有第二开口624,卤制箱618的内部设置有输送管619,输送管619与调料筒615之间设置有控制开关614,输送管619的底部设置有多组喷嘴620,喷嘴620输出口正对着下方传输机构623,传输机构623通

过皮带与第六电机621输出轴端传动连接。

[0038] 优选的,烘干装置8包括有烘干箱803,烘干箱803的顶部设置有第二进料筒801和第二风机802,烘干箱803的内侧壁交错设置有第四支撑架804,第四支撑架804的一端水平悬挂设置有传送链轴812,两侧传送链轴812之间水平设置有链带813,左部位置的传送链轴812侧面通过第二链条811传动连接,且通过皮带与第八电机810传动连接,右部位置的传送链轴812侧面通过第一链条805传动连接,且通过皮带与第七电机807传动连接,鱼块在链带813上往复式向下运输。

[0039] 优选的,定位板108在第一传送链104上间距设置,且第一传送链104的下方设置有收集盒107,第一传送链104的右端位于第一料斗201正上方。

[0040] 优选的,清洗刷303与盖板301通过螺栓310连接,清洗刷303的底部设置有柔性毛刷311。

[0041] 优选的,沥干箱609被第二液压缸602提升后,第一进料筒601与第一进料口606相匹配,第一出料口613与送料管604相匹配,沥干箱609底部的辊子607之间设置有允许油液通过的间隙。

[0042] 优选的,卤制箱618的底部设置有回收盒622,且回收盒622位于喷嘴620的正下方,回收盒622通过连接管617管道连接真空泵616,真空泵616与调料筒615通过管道连接。

[0043] 具体使用时,将去除鱼鳞、内脏、头部的三去鱼,从进口103送入切块装置1,放置在定位板108上,启动第一电机106,第一传送链104将鱼传送至切割刀片112下方,启动第一液压缸102和第二电机110,切割刀片112对鱼进行切块操作,操作简单,使用方便,可以一次性对多条鱼同时进行切块操作,切块完成后,鱼块进入第一料斗201,启动第二提升机构5,第一提升机体202将鱼块送入清洗装置3的开口302内,启动第三电机305,清洗装置3内的303对鱼块进行清洗,然后从第一漏斗307传送进入第二料斗401内,启动第四电机406和第一风机409,对鱼块进行提升和初步的烘干操作,防止鱼块带入水分进入油炸卤制装置,将第二料斗401内的鱼块倒入第二漏斗405内,然后进入第三料斗501内,油炸卤制装置6内的沥干箱609处于提升状态下,启动第二提升机构5,第二提升机体502将鱼块输送至第一进料筒601内,鱼块通过第一进料筒601和第一进料口606进入沥干箱609内部,启动第二液压缸602,将沥干箱609下降至油炸箱610内,启动油炸箱610底部的加热装置611,进行油炸操作,油炸完后,启动第二液压缸602将沥干箱609提升,沥干箱609内的油液漏出,启动第五电机605,辊子607将油炸好的鱼块向右运输,送入送料管604内,向调料筒615内添加由卤水、食盐、姜汁等调味料混合而成的卤制剂,启动第六电机621和控制开关614,喷嘴620对鱼块进行调味卤制操作,然后鱼块被送入第四料斗701内,第三提升机体702将第四料斗701内的鱼块输送至第二进料筒801内,启动第八电机810、第七电机807和第二风机802,第二风机802对链带813上的鱼块进行烘干操作。

[0044] 需要说明的是,在本文中,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0045] 本文中应用了具体个例对本发明的原理及实施方式进行了阐述,以上实例的说明只是用于帮助理解本发明的方法及其核心思想。以上所述仅是本发明的优选实施方式,应

当指出,由于文字表达的有限性,而客观上存在无限的具体结构,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进、润饰或变化,也可以将上述技术特征以适当的方式进行组合;这些改进润饰、变化或组合,或未经改进将发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的,均应视为本发明的保护范围。

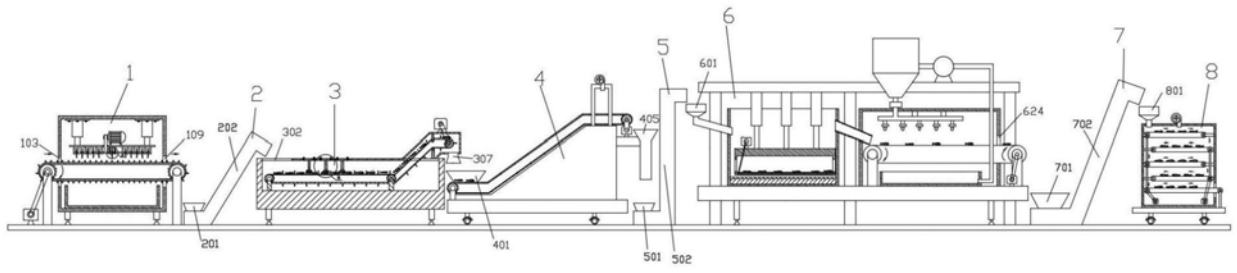


图1

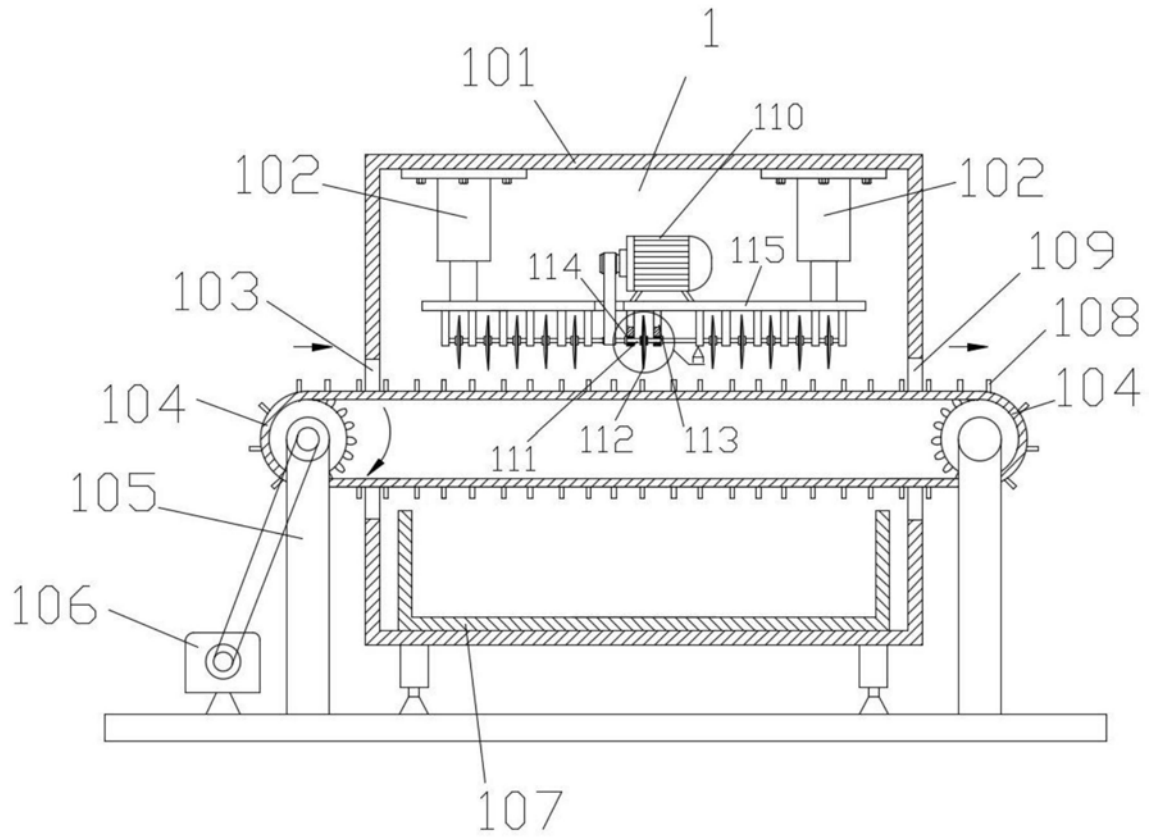


图2

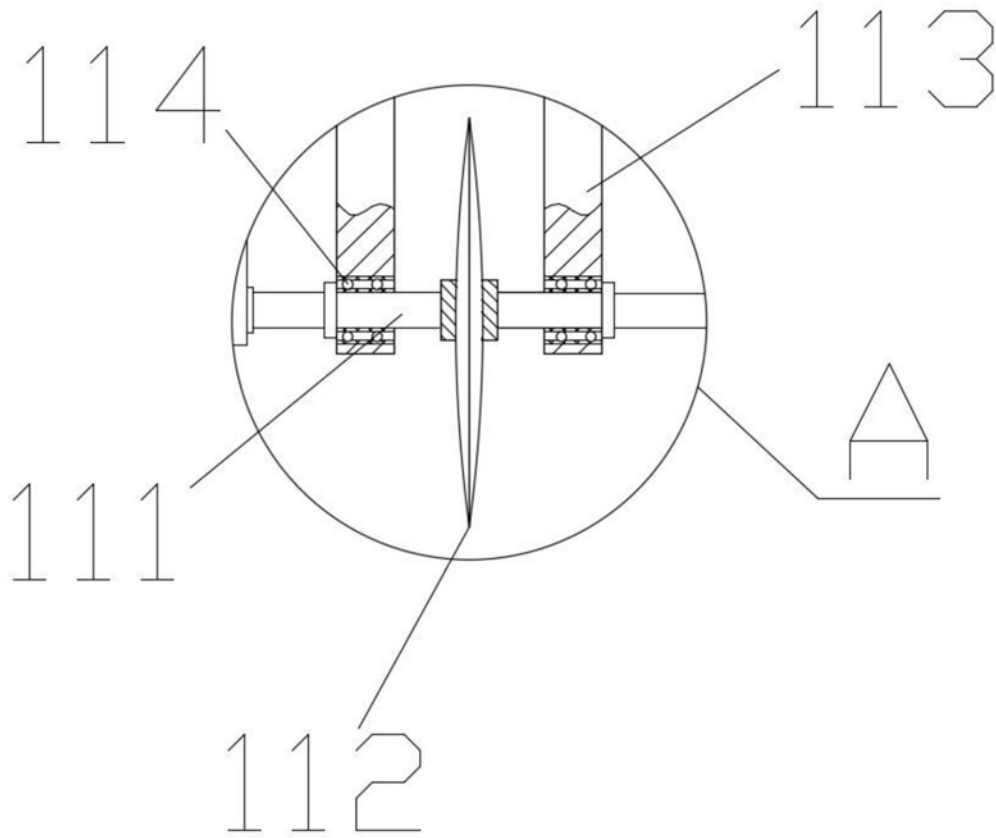


图3

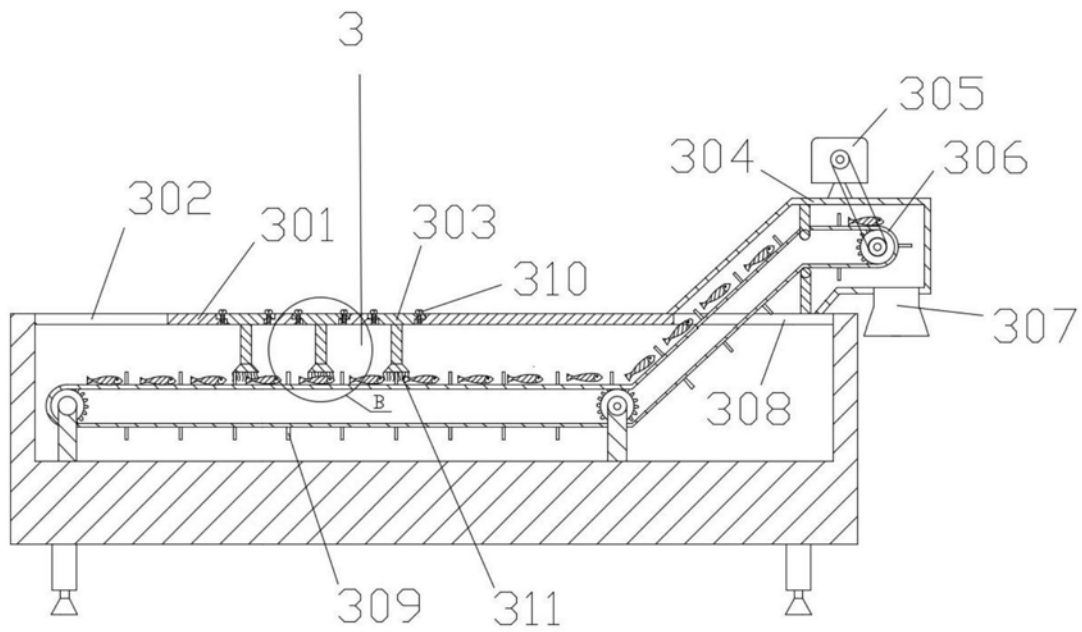


图4

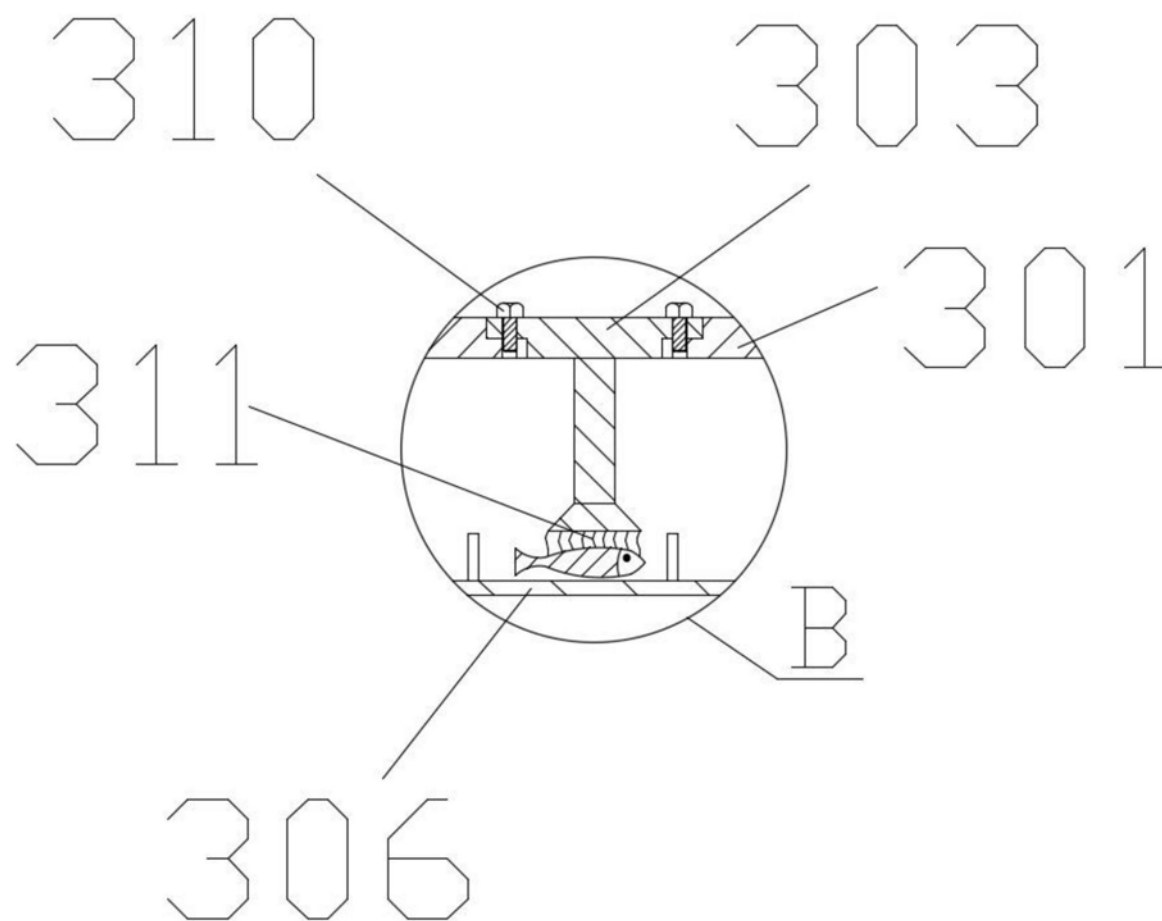


图5

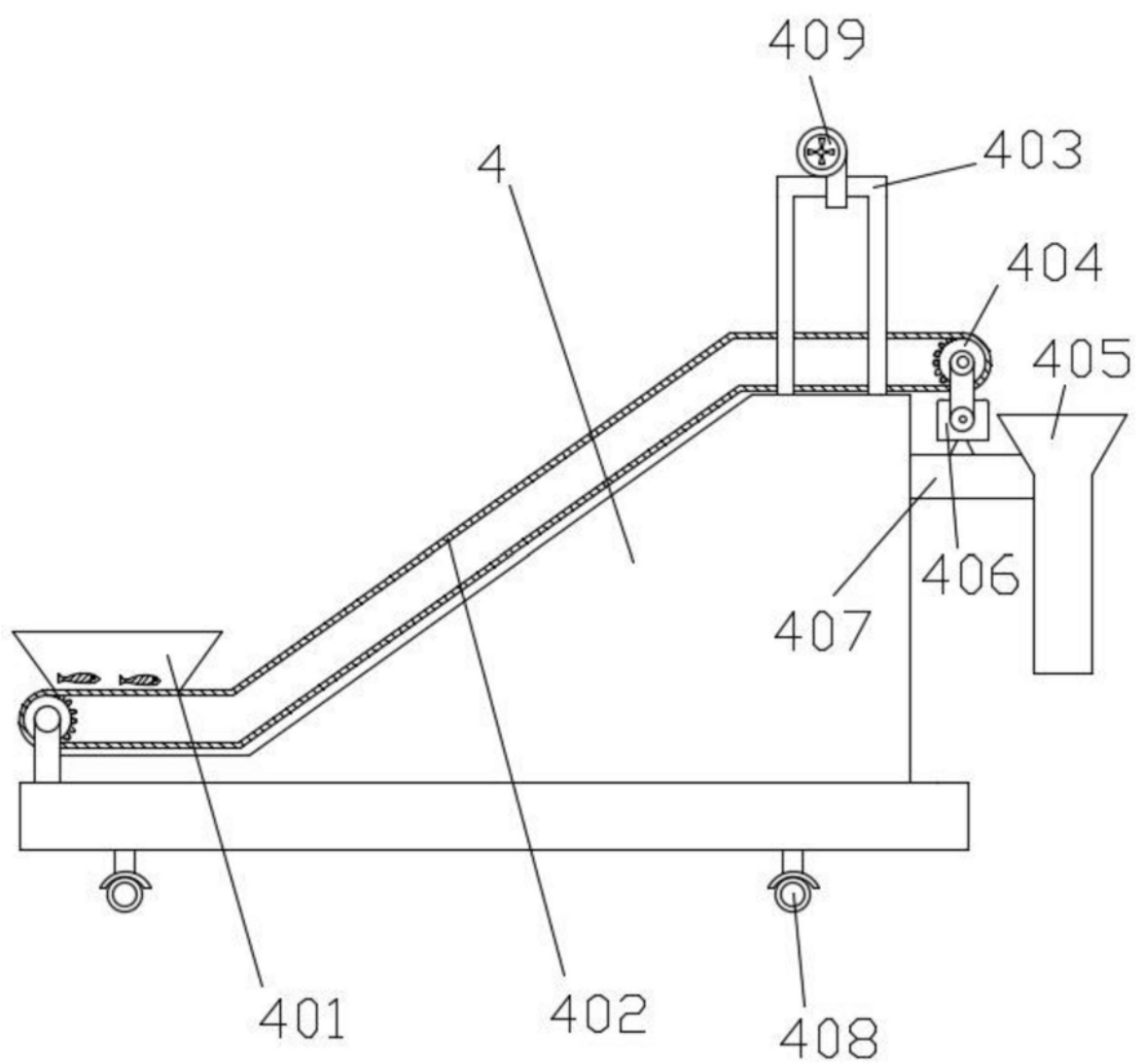


图6

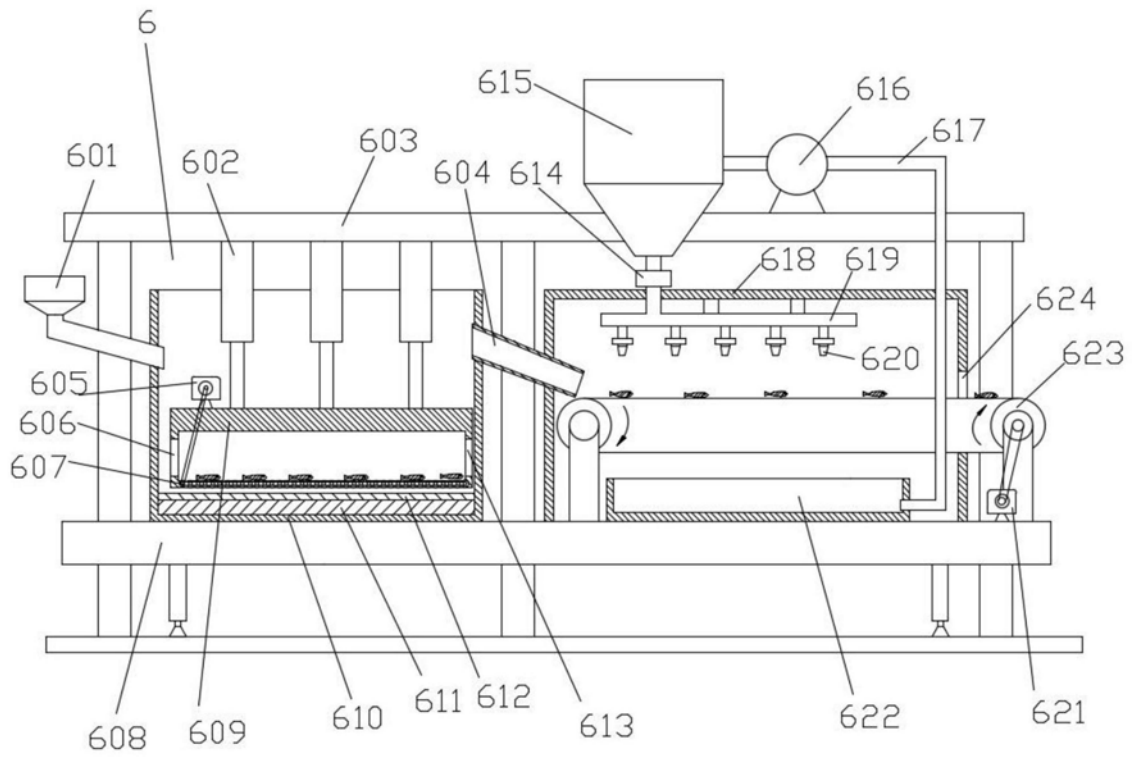


图7

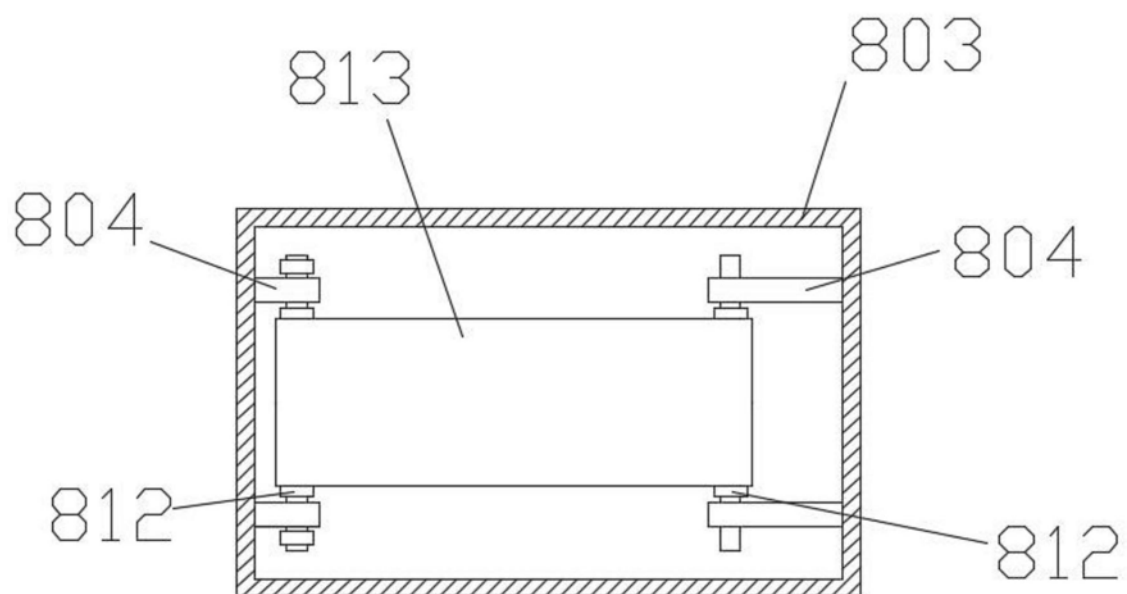


图9