(19)国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 117652903 A
(43)申请公布日 2024.03.08

(21)申请号 202311774642.2

(22)申请日 2023.12.21

(71)申请人 李伟虎
地址 518000 广东省深圳市龙华区观湖街道松元社区河南新村158号楼

(72)发明人 李伟虎

(74)专利代理机构 深圳市威世博知识产权代理事务所(普通合伙) 44280
专利代理师 傅万霞

(51)Int.Cl.
A47J 43/25(2006.01)

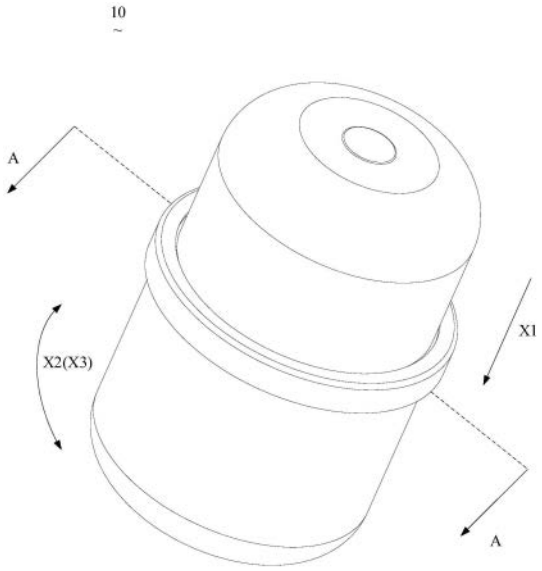
权利要求书1页 说明书8页 附图5页

(54)发明名称

料理机

(57)摘要

本申请提供一种料理机,包括:壳体组件及切料机构,壳体组件设置有进料仓,进料仓用于容置待处理食材;切料机构,包括:刀切机构及研磨机构。刀切机构用于切割待处理食材;研磨机构用于研磨被刀切机构切割后的待处理食材。通过上述方式,能有效地提升料理机的食材加工质量。



CN 117652903 A

1.一种料理机,其特征在于,包括:

壳体组件,设置有进料仓,所述进料仓用于容置待处理食材;

切料机构,包括:

刀切机构,用于切割所述待处理食材;

研磨机构,用于研磨被所述刀切机构切割后的所述待处理食材。

2.根据权利要求1所述的料理机,其特征在于,所述进料仓包括沿进料方向设置的存料部及切料部,所述刀切机构至少部分位于所述切料部,其中,沿垂直于所述进料方向的垂直方向,所述切料部的径向尺寸与所述刀切机构的切割半径之差小于等于预设阈值。

3.根据权利要求2所述的料理机,其特征在于,所述存料部的内侧壁相对所述切料部的内侧壁倾斜设置。

4.根据权利要求2所述料理机,其特征在于,所述研磨机构设置有研磨腔,所述研磨腔与所述切料部连通,所述刀切机构至少部分位于所述研磨腔。

5.根据权利要求4所述的料理机,其特征在于,所述研磨腔设置有出料口,所述壳体组件还设置有接料仓,所述接料仓与所述进料仓间隔设置,且所述出料口连通所述研磨腔与所述接料仓。

6.根据权利要求4所述的料理机,其特征在于,所述研磨机构包括:

第一刀盘,设置有与所述切料部连通的进料口;

第二刀盘,设置于所述第一刀盘背离所述刀切机构的一侧,且沿所述待处理食材的进料方向,与所述第一刀盘相对设置间隔设置,以形成所述研磨腔;所述第一刀盘和所述第二刀盘中的任一者或多者设置为转动件,所述第一刀盘与所述第二刀盘可相对转动;

挡位连接组件,分别与所述第一刀盘及所述壳体组件连接,所述挡位连接组件用于调节所述第一刀盘与所述第二刀盘之间的间距。

7.根据权利要求2所述的料理机,其特征在于,所述料理机还包括:

阻挡件,设置于所述切料部,用于沿所述进料方向减缓所述待处理食材的移动,以配合所述刀切机构完成切割工作。

8.根据权利要求1所述的料理机,其特征在于,所述进料仓的内侧壁均匀间隔设置有多个沿所述进料方向延伸的凸起部。

9.根据权利要求1或5所述的料理机,其特征在于,所述研磨机构设置有出料口,所述壳体组件包括:

第一壳体,所述进料仓设置于所述第一壳体;

第二壳体,所述接料仓设置于所述第二壳体;所述第一壳体及所述切料机构可拆卸设置于所述接料仓内。

10.根据权利要求1所述的料理机,其特征在于,所述切料机构还包括:

驱动机构,与所述刀切机构及所述研磨机构传动连接,用于驱动所述刀切机构及所述研磨机构工作;

其中,所述刀切机构包括多个沿进料方向间隔设置的刀片,其中,所述刀片与所述驱动机构传动连接。

料理机

技术领域

[0001] 本申请涉及电器技术领域,特别涉及一种料理机。

背景技术

[0002] 随着人们对健康生活要求的提高,人们对食材的营养价值也越来越重视。而实际生活中,大多数食材需要捣碎成粘稠泥状后才能更有效地的发挥其营养价值,例如大蒜,其作为拌料能有效提高食品口感,大蒜做成蒜泥后大蒜中的内源酶即蒜氨酸酶被激活,催化蒜氨酸分解合成的大蒜能使血管扩张降血压,可杀死多种类细菌。它不但具有抗氧化的功效,还有促进血液循环、加速新陈代谢的功能,能帮助人体排毒减重。目前人们要么通过传统手工的方法将食材加工成粘稠泥状,要么就是采用料理机自动对食材进行加工。采用传统手工方法加工食材,需要大量的人工成本才能将食材加工成粘稠泥状,而采用料理机加工食材,虽然效率有一定的提升,但现有的料理机只能做简单的捣碎处理,其加工质量并不能使得食材发挥其营养价值。

发明内容

[0003] 本申请提供一种料理机,用于提升料理机的食材加工质量。

[0004] 为了解决上述技术问题,本申请采用的技术方案是:提供一种料理机,包括:壳体组件及切料机构,壳体组件设置有进料仓,进料仓用于容置待处理食材;切料机构,包括:刀切机构及研磨机构。刀切机构用于切割待处理食材;研磨机构用于研磨被刀切机构切割后的待处理食材。

[0005] 在一些实施例中,进料仓包括沿进料方向设置的存料部及切料部,刀切机构至少部分位于切料部,其中,沿垂直于进料方向的垂直方向,切料部的径向尺寸与刀切机构的切割半径之差小于等于预设阈值。

[0006] 在一些实施例中,存料部的内侧壁相对切料部的内侧壁倾斜设置。

[0007] 在一些实施例中,研磨机构设置有研磨腔,研磨腔与切料部连通,刀切机构至少部分位于研磨腔。

[0008] 在一些实施例中,研磨腔设置有出料口,壳体组件还设置有接料仓,接料仓与进料仓间隔设置,且出料口连通研磨腔与接料仓。

[0009] 在一些实施例中,研磨机构包括:第一刀盘,设置有与切料部连通的进料口;第二刀盘,设置于第一刀盘背离刀切机构的一侧,且沿待处理食材的进料方向,与第一刀盘相对设置间隔设置,以形成研磨腔;第一刀盘和第二刀盘中的任一者或多者设置为转动件,第一刀盘与第二刀盘可相对转动;挡位连接组件,分别与第一刀盘及壳体组件连接,挡位连接组件用于调节第一刀盘与第二刀盘之间的间距。

[0010] 在一些实施例中,料理机还包括:阻挡件,设置于切料部,用于沿进料方向减缓待处理食材的移动,以配合刀切机构完成切割工作。

[0011] 在一些实施例中,进料仓的内侧壁均匀间隔设置有多个沿进料方向延伸的凸起

部。

[0012] 在一些实施例中,研磨机构设置有出料口,壳体组件包括:第一壳体,进料仓设置于第一壳体;第二壳体,接料仓设置于第二壳体;第一壳体及切料机构可拆卸设置于接料仓内。

[0013] 在一些实施例中,切料机构还包括:驱动机构,与刀切机构及研磨机构传动连接,用于驱动刀切机构及研磨机构工作。

[0014] 本申请实施例的有益效果是:本申请的料理机包括壳体组件及切料机构,壳体组件设置有进料仓,进料仓用于容置待处理食材;切料机构,包括:刀切机构及研磨机构。刀切机构用于切割待处理食材;研磨机构用于研磨被刀切机构切割后的待处理食材。其中,切料机构设置有刀切机构和研磨机构,待处理食材经过刀切机构切割处理后导至研磨机构,研磨机构对经过刀切机构切割处理后的待处理食材进行研磨,基于此能有效地将待处理食材加工成具有更高营养价值的粘稠泥状,进而有效地提升料理机的食材加工质量。

附图说明

[0015] 图1是本申请的料理机的三维结构示意图;

[0016] 图2是图1中的料理机的爆炸结构示意图;

[0017] 图3是图1中的料理机的A向截面一实施例的结构示意图;

[0018] 图4是图1中的料理机的A向截面另一实施例的结构示意图;

[0019] 图5是图3或图4中的切料机构的截面示意图。

具体实施方式

[0020] 下面将结合本申请实施例中的附图,对本申请实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本申请一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本申请中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,均属于本申请保护的范围。

[0021] 本申请中的术语“第一”、“第二”仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。本申请的描述中,“多个”的含义是至少两个,例如两个,三个等,除非另有明确具体的限定。此外,术语“包括”和“具有”以及它们任何变形,意图在于覆盖排他的包含。例如包含了一系列步骤或单元的过程、方法、电子设备、产品或设备没有限定于已列出的步骤或单元,而是可选地还包括没有列出的步骤或单元,或可选地还包括对于这些过程、方法、产品或设备固有的其它步骤或单元。

[0022] 本申请提供一种切料机构20,如图1—5所示,切料机构20用于料理机10,料理机10用于将食材加工为更具营养价值的状态,例如将大蒜加工为蒜泥等,本申请主要以料理机10加工大蒜的具体应用对本申请的切料机构20和料理机10进行详细的阐述。在其它实施例中,装备本申请的切料机构20的料理机10也可用于加工其它类型的食材,例如土豆等,这里本文不加以详细赘述。

[0023] 其中,如图3—5所示,切料机构20包括:刀切机构200和研磨机构100。刀切机构200用于切割待处理食材;研磨机构100设置有研磨腔130,研磨腔130设置有进料口150及出料口140,其中,被刀切机构200切割后的待处理食材沿进料口150进入研磨腔130,研磨机构

100用于研磨研磨腔130内的待处理食材,并将研磨完全后的待处理食材沿出料口140送出。

[0024] 具体地,在本实施例中,切料机构20作为料理机10的刀具,其包括刀切机构200和研磨机构100,其中,刀切机构200用于通过刀割方式对待处理食材进行预处理,以将待处理食材加工成片状或形态更小形状。进一步地,经过预处理后的待处理食材被引导至研磨机构100。其中,研磨机构100设置有专门的研磨腔130,预处理后的待处理食材被引导至研磨腔130进行研磨处理。其中,研磨腔130设置有进料口150和出料口140,预处理后的待处理食材从进料口150进入研磨腔130,并被研磨机构100研磨完全后沿研磨腔130的出料口140导出至对应的接料的部位。

[0025] 区别于现有技术,本申请的切料机构20设置有研磨机构100,待处理食材经过刀切机构200处理后沿进料口150进入研磨腔130被研磨机构100加工完全后再沿出料口140导出,基于此切料机构20将刀切机构200预处理后的待处理食材导入研磨腔130,并通过研磨机构100进行研磨,能有效地将待处理食材加工成具有更高营养价值的粘稠泥状,进而有效地提升切料机构20的食材加工质量。并且,研磨机构100设置有专门的研磨腔130,被刀切机构200预处理后的待处理食材沿进料口150进入研磨腔130内被研磨机构100研磨,并且食材在完成研磨后才会沿出料口140导出,基于此使得所有待处理食材均能被研磨机构100研磨,从而有效地提升切料机构20的食材加工质量。

[0026] 可选地,研磨机构100包括:第一刀盘110和第二刀盘120。第一刀盘110设置有进料口150;第二刀盘120设置于第一刀盘110背离刀切机构200的一侧,且沿待处理食材的进料方向X1,与第一刀盘110相对设置间隔设置,以形成研磨腔130;其中,第一刀盘110和第二刀盘120中的任一者或多者设置为转动件,第一刀盘110与第二刀盘120可相对转动。

[0027] 具体地,在本实施例中,进料方向X1与料理机10的支撑平面垂直,基于此设置使得待处理食材能在重力的作用下,更快地流入切料机构20,从而有效地提升料理机10的加工效率。研磨机构100包括第一刀盘110和第二刀盘120,其中,第一刀盘110和第二刀盘120通过上述内容所阐述的方式沿进料方向X1间隔布置,以形成上述的研磨腔130。其中,刀切机构200沿进料方向X1位于第一刀盘110的一侧,也即刀切机构200沿进料方向X1位于第一刀盘110的上方,进料口150设置于第一刀盘110,基于此经过预处理的待处理食材能更快速高效地,导入研磨腔130,从而有效地提升料理机10的加工效率。进一步地,第一刀盘110和第二刀盘120中的任一者或者设置为转动件,第一刀盘110与第二刀盘120可相对转动。例如在本实施例中,第一刀盘110为与料理机10的壳体组件600固定连接的固定件,第二刀盘120为作为转动件,其在驱动机构400的驱动下可想多第一刀盘110转动,从而实现研磨功能。并且第一刀盘110与第二刀盘120沿进料方向X1上间隔设置,换而言之,第二刀盘120沿进料方向X1位于第一刀盘110的下方,基于此沿进料口150落入研磨腔130的待处理食材将有第二刀盘120直接承载,而第二刀盘120作为转动件能对待处理食材起到甩飞功能,进而能对研磨腔130内的待处理食材进行更高效的研磨,有效地提升研磨机构100的研磨效率。

[0028] 可选地,在其它实施例中,可以将第一刀盘110和第二刀盘120均设置为转动件,例如将第一刀盘110和第二刀盘120的转动方向设置为互为相反的,从而使得第一刀盘110和第二刀盘120实现相对转动,进而实现研磨功能。

[0029] 其中,在其它实施例中,进料方向X1也可以按照其它方式布置,在这里本文不进行详细的赘述。

[0030] 可选地,进料口150与第二刀盘120同轴设置,沿垂直于第二刀盘120的转轴,且沿远离转轴的研磨方向X2,第一刀盘110与第二刀盘120之间的间距逐渐减小,其中,出料口140设置于第一刀盘110与第二刀盘120之间间距最小的位置。

[0031] 具体地,在本实施例中,第二刀盘120设置为转动件,其中,进料口150与第二刀盘120同轴设置,也即进料口150设置为与第二刀盘120的转轴同轴,基于此使得待处理食材沿进料口150直接落在第二刀盘120的中部(也即靠近第二刀盘120的转轴的区域)。进一步地,沿远离转轴的研磨方向X2,第一刀盘110与第二刀盘120之间的间距组件减小,基于此使得研磨腔130的整体形状为外窄里宽的结构,从而使得进入研磨腔130的待处理食材,在第二刀盘120赋予的离心力的作用下,沿研磨方向X2被研磨机构100逐渐地研磨至粘稠泥状。进一步地,出料口140设置于第一刀盘110与第二刀盘120之间间距最小的位置,也即出料口140沿研磨方向X2设置于第一刀盘110和第二刀盘120的最小间隔处,在该位置和第一刀盘110和第二刀盘120的边缘位置,也即研磨腔130的边缘位置,基于此使得所有待处理食材能在研磨腔130内充分研磨后再导出,进而有效地提升研磨机构100的食材加工质量。其中,在本实施例中,研磨完成后的待处理食材在第二刀盘120提供的离心力的作用下能高效地沿出料口140导出研磨腔130,从而有效地提升研磨机构100的加工效率。

[0032] 可选地,第一刀盘110和第二刀盘120靠近研磨腔130的一侧均设置有研磨齿,其中,研磨齿包括锥形齿或鬼齿,并且第一刀盘110的研磨齿的齿向和第二刀盘120的研磨齿的齿向互逆。可选地,在其它实施例中,第一刀盘110和第二刀盘120也可采用其它类型的刀盘,这里本文不进行详细赘述。

[0033] 可选地,如图2和图5所示,研磨机构100包括:挡位连接组件300,用于调节第一刀盘110与第二刀盘120之间的间距。

[0034] 具体地,研磨机构100设置有挡位连接组件300,其中,挡位连接组件300可用于调节第一刀盘110和第二刀盘120之间的间距,基于此使得研磨机构100能针对不同的食材所需的研磨程度,调节不同的挡位,以获得最佳的研磨产物,有效地提升料理机10的适用性。例如,大蒜在作为蒜泥时其营养价值最高,用户可通过挡位连接组件300缩小第一刀盘110与第二刀盘120之间的间距,以获得粘稠泥状的蒜泥,从而有效地提升用户的食用体验。又例如,用户喜欢食用碎粒状的蒜蓉,用户可通过挡位连接组件300适当地增大第一刀盘110和第二刀盘120之间的间距,以获得对应蒜蓉。

[0035] 可选地,挡位连接组件300包括可拆卸连接的第一连接部310和第二连接部320;其中,第一连接部310和第二连接部320中的任一者固定于料理机10的壳体组件600,另一者固定于第一刀盘110;挡位连接组件300设置为当第一连接部310和第二连接部320围绕转轴运动预设角位移时,沿进料方向X1第一刀盘110与壳体组件600之间的间距发生变化,从而调节第一刀盘110与第二刀盘120之间的间距。

[0036] 具体地,在本实施例中,第一刀盘110为与壳体组件600固定连接的固定件,其中,挡位连接组件300包括可拆卸连接的第一连接部310和第二连接部320,第一连接部310和第二连接部320中的任一者固定于料理机10的壳体组件600,另一者固定于第一刀盘110,第一刀盘110和壳体组件600基于连接部和第二连接部320实现快速的可拆卸连接。其中,第一连接部310和第二连接部320设置为,拆卸分离后围绕转轴相对转动对应的预设角位移后再连接,能调节第一刀盘110和壳体组件600之间的间距发生变化,从而调节第一刀盘110与第二

刀盘120之间的间距。例如,在切料组件与壳体组件600组装后,沿进料方向X1,第一刀盘110与壳体组件600的间距以及第二刀盘120与壳体组件600的间距,均为相对固定的,在本申请中,第一刀盘110通过上述的挡位连接件与壳体组件600进行可拆卸连接,在需要切换挡位(也即在需要调节第一刀盘110和第二刀盘120之间的间距时),可沿进料方向X1将第一刀盘110拆卸,并围绕转轴转动预设角度后,在沿进料方向X1将第一刀盘110和壳体组件600重新组装即可使第一刀盘110和壳体组件600相对之前获得沿进料方向X1间距不同的连接关系,从而实现挡位调节。

[0037] 可选地,第一连接部310包括多个沿以转动件的转轴为中心的弧形方向X3间隔设置的第一连接件,多个第一连接件的长度沿弧形方向X3依次以预设长度增加;第二连接部320包括多个沿弧形方向X3间隔设置的第二连接件,多个第二连接件的长度沿弧形方向X3依次以预设长度减小;其中,对应的第一连接件与对应的第二连接件可拆卸连接。

[0038] 具体地,在本实施例中,不同长度的第一连接件的个数和不同长度的第二连接件的个数决定着研磨机构100的挡位个数。例如在本实施例中,研磨机构100的挡位个数为三挡,那么第一连接部310包括三个不同长度的第一连接件,其中,这三个第一连接件可沿弧形方向X3并按照由短到长的排布方式排布。对应的第二连接部320包括三个不同长度的第二连接件,其中,这三个第二连接件可沿弧形方向X3并按照长到短的排布方向排布。基于上述排布方式,能使得第一连接部310和第二连接部320在弧形方向X3上的三个对应的相对位置上具有三个沿进料方向X1长度不同的连接关系,从而使得第一刀盘110和第二刀盘120之间存在三个可调节的间距关系,也即三个研磨挡位。可选地,在其它实施例中,研磨挡位可以设置为四挡,其中,对应的第一连接件的个数为四个,第二连接件的个数为四个,并按照上述方式排布即可,这里本文不再详细赘述。可选地,在其它实施例中,第一连接部310和第二连接部320可采用其它方式实现多个研磨挡位,这里本文不再详细赘述。可选地,在本实施例中,弧形反向X3可设置为上述所阐述的研磨方向X2。

[0039] 可选地,挡位连接组件300包括三组第一连接部310及三组第二连接部320,其中,三组第一连接部310围绕转轴均匀间隔固定于壳体组件600上,三组第二连接部320围绕转轴均匀间隔固定于第一刀盘110上;对应的第一连接部310与对应的第二连接部320可拆卸连接。

[0040] 具体地,在本实施例中,第一连接部310设置于壳体组件600上,第二连接部320设置于第一刀盘110上。其中,挡位组件包括至少三组上述的第一连接部310和三组上述第二连接部320,三组具有上述实施例所阐述的第一连接部310,围绕上述所阐述的转轴,均匀间隔设置,对应的,三组具有上述实施例所阐述的第二连接部320围绕上述所阐述的转轴,均匀间隔设置。基于此设置能有效地增加第一刀盘110与壳体组件600之间的连接稳定性。基于上述方式,具有三个挡位的研磨机构100,挡位连接组件300总共包括9个第一连接件和9个第二连接件。对应的,若研磨机构100的挡位为四个挡位,挡位连接组件300总共包括12个第一连接件和12个第二连接件。

[0041] 可选地,第一连接件和第二连接件均为磁性件,基于此使得第一连接部310和第二连接部320通过磁性力实现可拆卸连接能有效地提升研磨机构100的换挡效率。

[0042] 可选地,切料机构20还包括:驱动机构400及传动轴500。传动轴500与驱动机构400传动连接,且沿进料方向X1依次与刀切机构200及研磨机构100传动连接。

[0043] 具体地,在本实施例中,刀切机构200与研磨机构100采用同一个驱动机构400进行驱动,并且刀切机构200和研磨机构100设置在同一传动轴500上,基于此能有效地节省切料机构20的部件结构,从而有效地节省切料机构20的成本。

[0044] 可选地,刀切机构200包括多个沿进料方向X1间隔设置的刀片,其中,刀片与传动轴500连接。具体地,在本实施例中,刀切机构200包括多个刀片,其中,多个刀片沿进料方向X1间隔设置,基于此刀切机构200能对进料方向X1上排布的待处理食材进行有效地切割,有效地防止待处理食材出现漏切等情况,从而影响研磨机构100的研磨。

[0045] 可选地,在本实施例中,上述内容所阐述的第二刀盘120的转轴设置为与传动轴500同轴设置。

[0046] 可选地,如图2—4所示,本申请还提供一种料理机10,其包括:壳体组件600,设置有进料仓613,进料仓613用于容置待处理食材;切料机构20包括:刀切机构200及研磨机构100;刀切机构200用于切割待处理食材;研磨机构100用于研磨被刀切机构200切割后的待处理食材。

[0047] 具体地,在本实施例中,料理机10设置有壳体组件600,其中,壳体组件600设置有用于容置待处理食材的进料仓613,进料仓613内的待处理食材沿进料方向X1导至刀切机构200,刀切机构200对待处理食材进行切割处理,进一步,研磨机构100对被刀切机构200切割处理后的待处理进行研磨。可选地,在本实施例中,料理机10的切料机构20为上述任一实施例所阐述的切料机构20,其中,在其它实施例中,料理机10也可采用其它具备有刀切功能和研磨功能组合的切料组件,这里本文主要以上述任一实施例所阐述的切料机构20对本申请的料理机10进行阐述。

[0048] 区别于现有技术,本申请的料理机10包括切料机构20,其中,切料机构20设置有刀切机构200和研磨机构100,待处理食材经过刀切机构200切割处理后导至研磨机构100,研磨机构100对经过刀切机构200切割处理后的待处理食材进行研磨,基于此能有效地将待处理食材加工成具有更高营养价值的粘稠泥状,进而有效地提升料理机10的食材加工质量。

[0049] 可选地,切料机构20与壳体组件600可拆卸连接,基于此使得料理机10在日常实用过程中能将壳体组件600与切料机构20分开拆卸并进行清洁,从而有效地提升料理机10的清洁便捷性。

[0050] 可选地,壳体组件600包括:第一壳体610和第二壳体620,进料仓613设置于第一壳体610;接料仓621设置于第二壳体620;第一壳体610及切料机构20可拆卸设置于接料仓621内。

[0051] 具体地,在本实施例中,壳体组件600包括第一壳体610和第二壳体620,第二壳体620设置有接料仓621,其中,进料仓613由第一壳体610形变形成,其中,第一壳体610与第二壳体620可拆卸连接,切第一壳体610设置于第二壳体620的接料仓621中,其中,第一壳体610的侧壁将接料仓621和进料仓613完全隔开,基于此能有效地防止未处理过的待处理食材直接进入接料仓621。其中,切料机构20与第一壳体610以可拆卸组装后可拆卸组装于接料仓621内,基于此,第一壳体610、第二壳体620及切料机构20均以可拆卸方式进行组装,基于此能有效地提升料理机10的使用便捷性,并且基于该方式,使得料理机10在日常使用过程中能将第一壳体610、第二壳体620和切料机构20分开拆卸并进行清洁,从而有效地提升料理机10的清洁便捷性。其中,接料仓621为用于盛放加工处理好后的待处理食材,具体参

见下文内容所阐述的。

[0052] 可选地,壳体组件600还包括衬盖630,其盖设于进料仓613的仓口,其中,驱动机构400承托于衬盖630背离进料仓613的一侧,衬盖630上设置由过孔,传动轴500穿过该过孔穿过进料仓613并延伸至接料仓621。其中,衬盖630分别与第一壳体610和第二壳体620可拆卸连接。

[0053] 可选地,进料仓613包括沿进料方向X1设置的存料部611及切料部612,刀切机构200至少部分位于切料部612,其中,沿垂直于进料方向X1的垂直方向,切料部612的径向尺寸与刀切机构200的切割半径之差小于等于预设阈值。

[0054] 具体地,在本实施例中,存料部611用于扩到进料仓613对待处理食材的存储容量,以提升料理机10的工作效率。其中,切料部612沿进料方向X1设置于存料部611的下方,用于配合刀切机构200切割待处理食材。其中,切料部612沿进料方向X1的径向尺寸于刀切机构200的切割半径之差小于等于预设阈值。例如在本实施例中,切料部612位以圆柱形长筒,刀切机构200包括多个刀片组成,其中刀切机构200中的至少部分刀片位于切料部612内,其中,每个刀片围绕传动轴500所扫过的切割面的半径即为切割半径。切割半径于切料部612的径向尺寸之差小于等于预设阈值,其中,该预设阀值可根据料理机10的实际应用来确定,基于此设置,能使得切料机构20能对切料部612中的待处理食材进行充分的切割。

[0055] 可选地,存料部611的内侧壁相对切料部612的内侧壁倾斜设置。具体地,在本实施例中,存料部611的内侧壁相对切料部612的内侧壁倾斜设置,基于此有效地提升位于存料部611内的待处理食材的流动能力,使得位于存料部611内的待处理食材能更高效地流动至切料部612,避免料理机10工作结束后存料部611中还残留有待处理食材。

[0056] 可选地,在一些实施例中,只需将靠近切料部612的存料部611的部分内侧壁设置为相对切料部612的内侧壁倾斜,即可实现上述相同的效果,同时还能有效地提升存料部611的容量。

[0057] 可选地,研磨腔130与切料部612连通,刀切机构200至少部分位于研磨腔130。

[0058] 具体地,在本实施例中,切料部612和研磨腔130连通切密封设置,其中,切料部612和研磨腔130密封设置可以理解为,切料部612和研磨腔130之间设置为不允许待处理食材溢出。例如,如图3所示,在本实施例中,壳体组件600包括第一壳体610和第二壳体620,第二壳体620设置有接料仓621,其中,进料仓613由第一壳体610形变形成,其中,第一壳体610设置有第一端口连接部615,其中,端口连接部围设于切料部612的外周侧,对应的第一刀盘110的进料口150的外周侧设置有第二端口连接部160,其中,第一端口连接部615和第二端口连接部160配合,从而实现切料部612和研磨腔130密封,基于此能有效地防止待处理食材在切割处理的过程中溢出至接料仓621,从而有效地提升料理机10的加工质量。其中,如图3和图4所示,刀切机构200的部分刀片位于研磨腔130内,基于此位于研磨腔130内的该部分刀片能进一步地对研磨腔130内的待处理食材进行切割,从而有效地提升料理机10的加工效率。

[0059] 可选地,壳体组件600还设置有接料仓621,接料仓621与进料仓613间隔设置,且出料口140连通研磨腔130与接料仓621。

[0060] 具体地,在本实施例中,接料仓621与进料仓613间隔设置,例如,在本实施例中,第二壳体620设置由接料仓621,第一壳体610设置于第二壳体620的接料仓621中,其中,第一

壳体610的侧壁将接料仓621和进料仓613完全隔开,基于此能有效地防止未处理过的待处理食材直接进入接料仓621。进一步地,研磨腔130通过出料口140与接料仓621连通,基于此在进料仓613内的待处理食材只能沿进料方向X1依次经过刀切机构200和切料机构20后才能沿出料口140导出至接料仓621,从而有效地提升料理机10的加工质量。

[0061] 可选地,料理机10还包括:阻挡件700,其设置于切料部612,用于沿进料方向X1减缓待处理食材的移动,以配合刀切机构200完成切割工作。可选地,如图3所示,在本实施例中,阻挡件700为切料部612沿切料部612的轴向延伸的凸肋部700a,具体地,在本实施例中,凸肋部700a从存料部611开始沿切料部612的轴向延伸至切料部612的底部,其中,凸肋部700a沿切料部612的径向的突出高度小于上述内容所阐述的预设阈值,基于此,凸肋部700a能配合刀切机构200对待处理食材进行更有效地的切割。

[0062] 可选地,图4所示,阻挡件700为切料部612沿切料部612的径向延伸的横条700b,其沿进料方向X1设置于切料部612的底部,基于此横条700b能对位于进料仓613内的待处理食材起到一定的承托作用,从而延缓待处理食材的下降速度,进而配合刀切机构200高效地完成切割工作。

[0063] 可选地,进料仓613的内侧壁均匀间隔设置有多个沿进料方向X1延伸的凸起部614,基于该方式,使得进料仓613的内侧壁呈现波纹状的机构,从而有效地减少待处理食材与进料仓613的内侧壁的壁面的接触面积,进而有效地减少待处理食材在进料仓613内的阻力,防止部分处理食材残留在进料仓613的内侧壁上。

[0064] 值得注意的是,在本文附图仅是为了展示本申请发明产品的结构关系以及连接关系,并不因此限定本申请发明产品的具体结构尺寸。

[0065] 以上所述仅为本发明的实施方式,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书及附图内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。

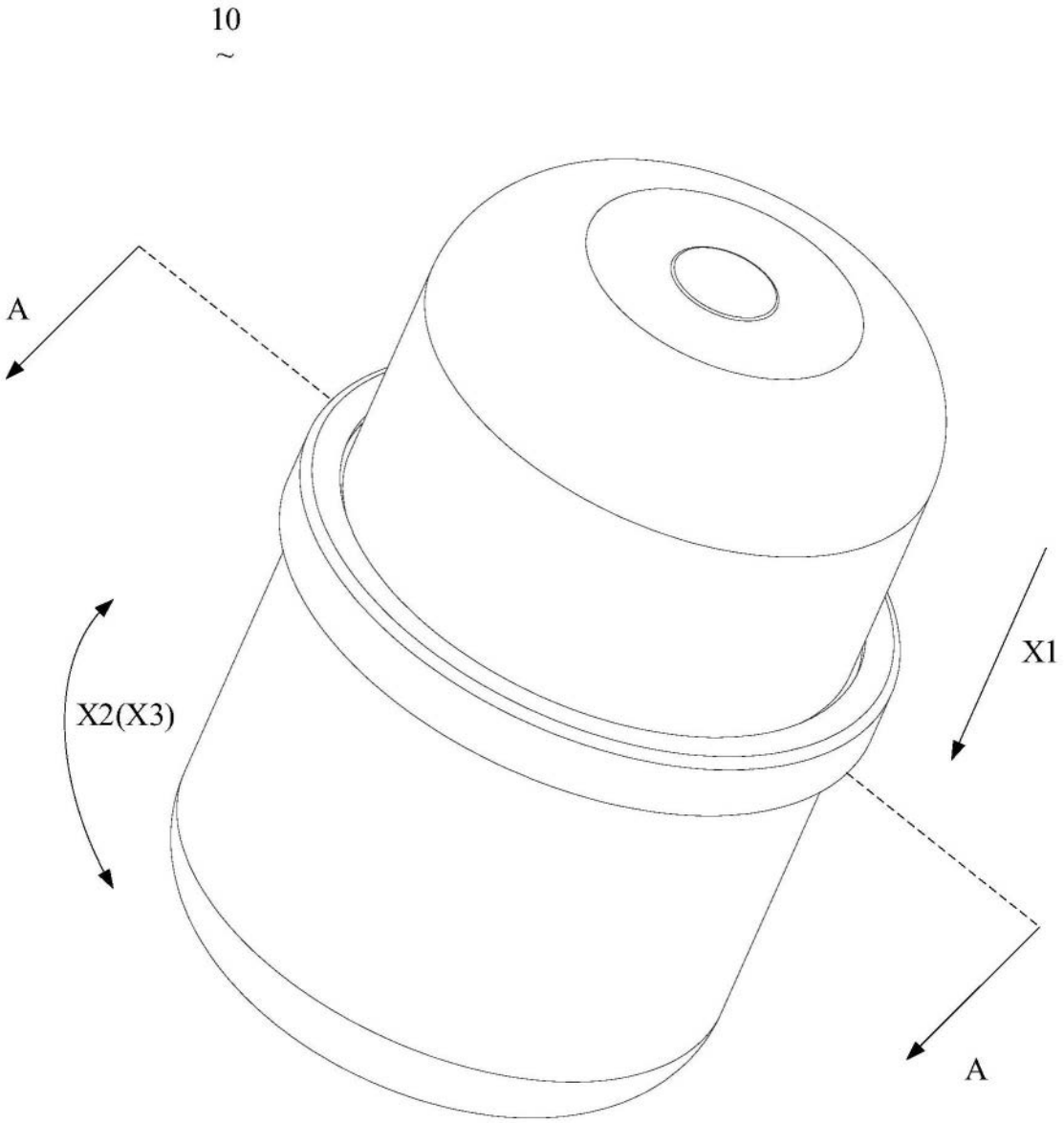


图1

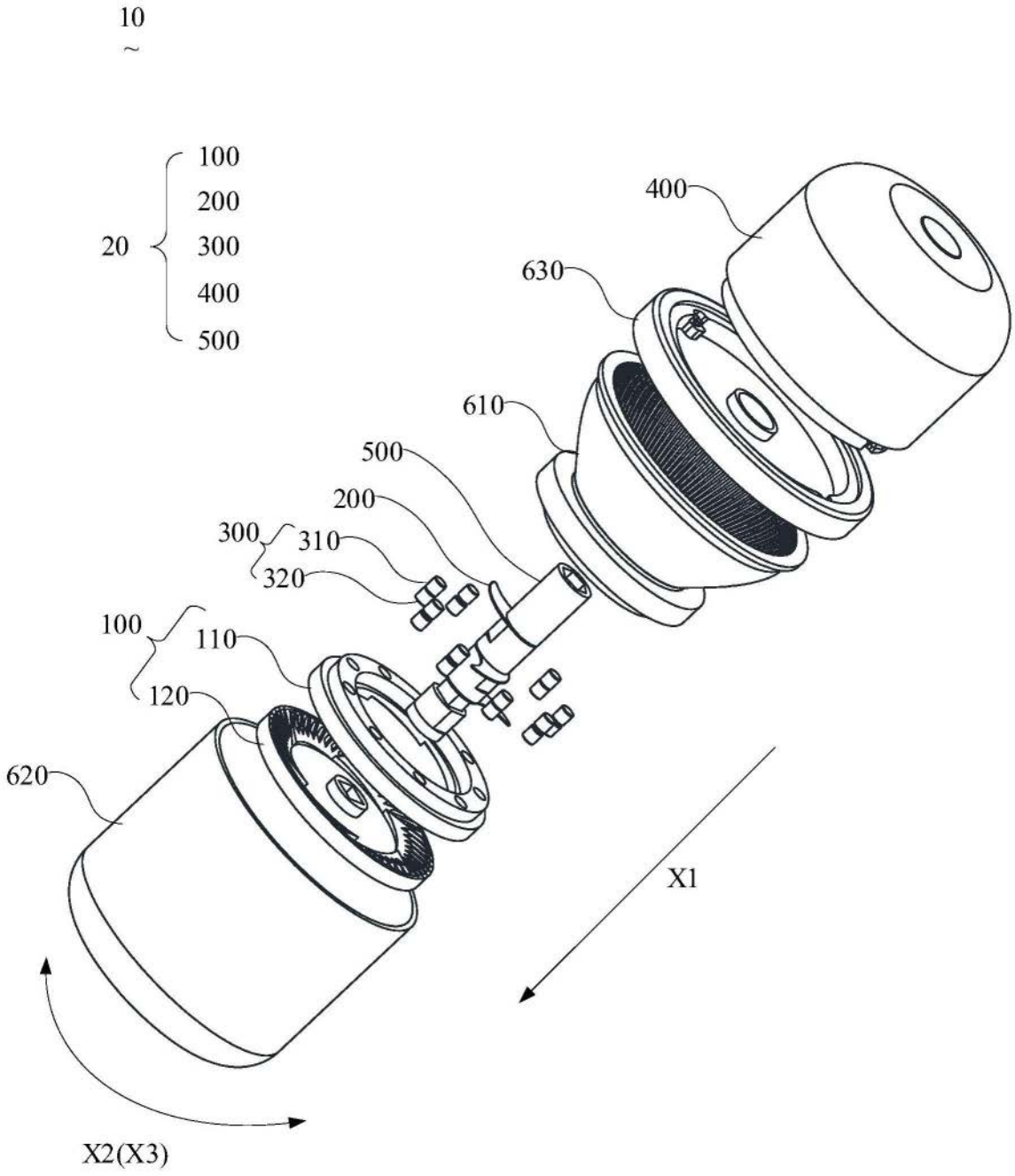

10
20
100
200
300
400
500
400
630
610
500
200
300
310
320
100
110
120
620
X1
X2(X3)

图2

A-A

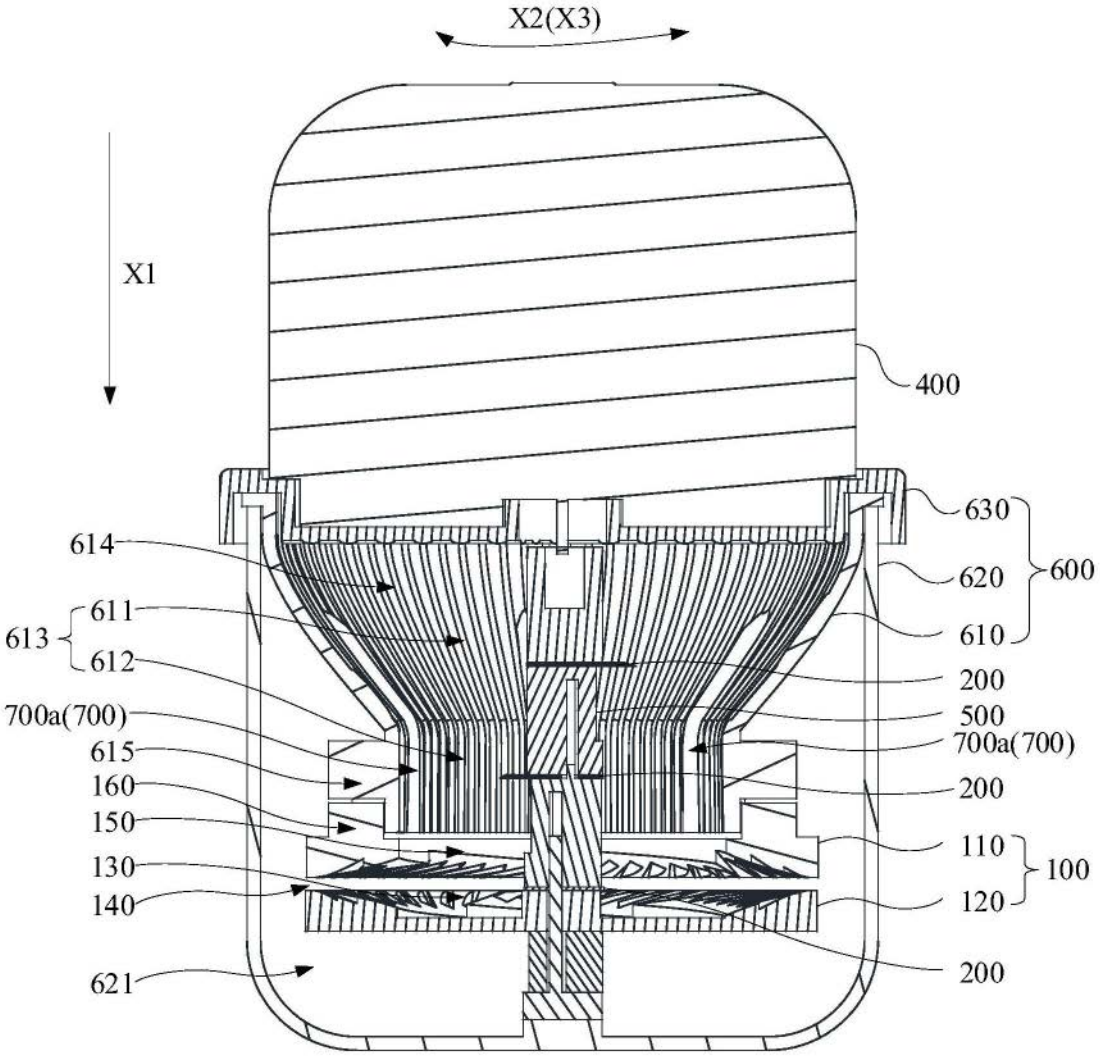

X2(X3)
X1
400
630
620
610
600
614
611
613
612
700a(700)
615
160
150
130
140
621
200
500
700a(700)
200
110
120
100
200

图3

A-A

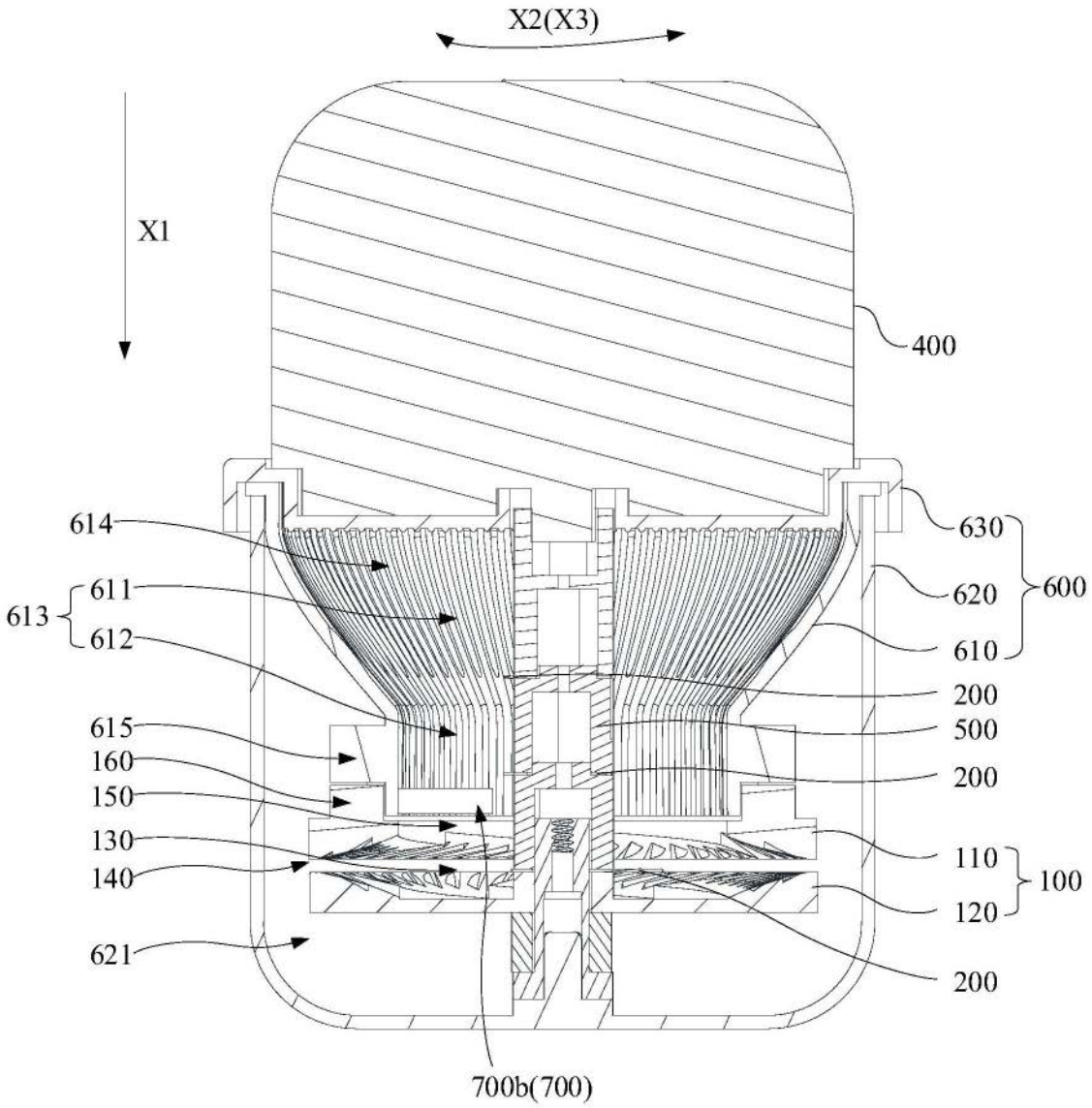

X2(X3)
X1
400
614
611
613
612
615
160
150
130
140
621
630
620
600
610
200
500
200
110
100
120
200
700b(700)

图4

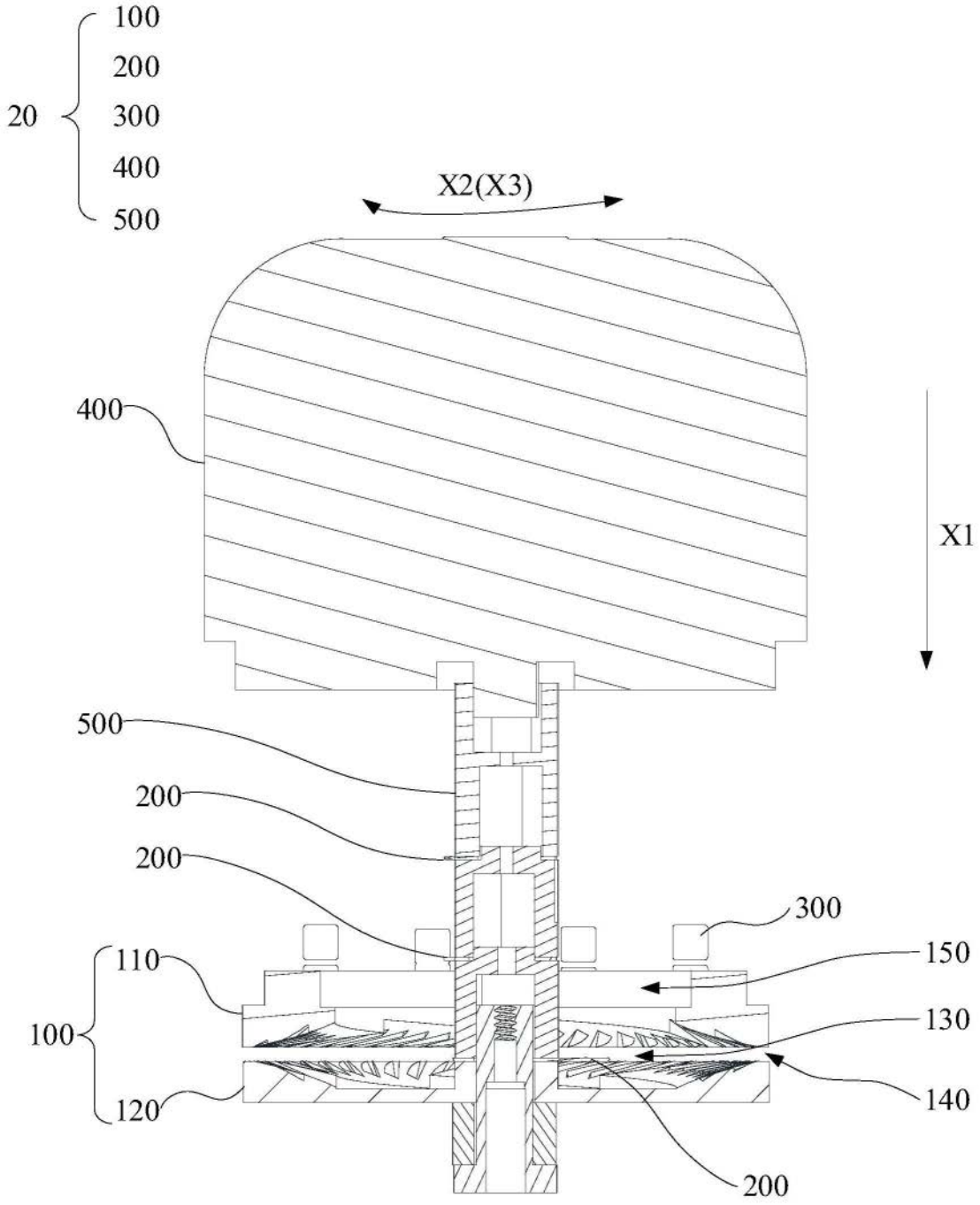

100
200
20
300
400
500
X2(X3)
400
X1
500
200
200
300
150
110
130
100
140
120
200

图5