



(45) 授权公告日 2022.05.24

B08B 3/02 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页 附图3页

1. 一种生羊屠宰用分割装置,包括箱体(1),其特征在于:所述箱体(1)顶部的左侧焊接有竖板(2),所述竖板(2)的顶部焊接有横板(3),所述竖板(2)左侧的顶部通过螺栓连接有第一电机(4),所述第一电机(4)的转轴贯穿至竖板(2)的右侧并固定连接有丝杆(5),所述丝杆(5)的表面螺纹套设有调节板(6),所述调节板(6)底部的左侧固定连接有压紧机构(7),所述调节板(6)底部的右侧通过螺栓连接有第一液压杆(8),所述第一液压杆(8)的底端固定连接有第二电机(9),所述第二电机(9)的转轴固定连接有切割片(10),所述箱体(1)的顶部固定连接有切割台(11),所述箱体(1)顶部的右侧焊接有冲洗机构(12),所述箱体(1)的前侧铆接有控制器(13)。

2. 根据权利要求1所述的一种生羊屠宰用分割装置,其特征在于:所述压紧机构(7)包括第二液压杆(14),所述第二液压杆(14)的顶部通过螺栓与调节板(6)固定连接,所述第二液压杆(14)的底端固定连接有固定板(15),所述固定板(15)底部的前后两侧均固定连接有压力传感器(16),所述压力传感器(16)的底部固定连接有压板(17),所述控制器(13)的输出端与第二液压杆(14)单向电连接,所述控制器(13)与压力传感器(16)双向电连接。

3. 根据权利要求1所述的一种生羊屠宰用分割装置,其特征在于:所述冲洗机构(12)包括支板(18),所述支板(18)的底部与箱体(1)焊接,所述支板(18)的右侧通过螺栓连接有电动推杆(19),所述电动推杆(19)的左端贯穿至支板(18)的左侧并固定连接有喷淋管(20),所述箱体(1)的右侧通过螺栓连接有水泵(21),所述水泵(21)的进水管与箱体(1)相连通,所述水泵(21)的出水管连通有伸缩管(22),所述伸缩管(22)远离水泵(21)的一端与喷淋管(20)相连通,所述控制器(13)的输出端分别与电动推杆(19)和水泵(21)单向电连接。

4. 根据权利要求1所述的一种生羊屠宰用分割装置,其特征在于:所述调节板(6)的顶部焊接有滑块,所述横板(3)的顶部开设有长孔,滑块的顶部延伸至长孔的内腔。

5. 根据权利要求1所述的一种生羊屠宰用分割装置,其特征在于:所述横板(3)底部的右侧焊接有加固板,所述丝杆(5)的右端通过轴承与加固板活动连接。

6. 根据权利要求1所述的一种生羊屠宰用分割装置,其特征在于:所述箱体(1)的顶部焊接有围板(23),所述围板(23)前侧的左侧连通有排污阀。

7. 根据权利要求1所述的一种生羊屠宰用分割装置,其特征在于:所述箱体(1)前侧的顶部连通有加水阀,所述箱体(1)的前侧镶嵌安装有液位窗。

一种生羊屠宰用分割装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及生羊屠宰技术领域,具体为一种生羊屠宰用分割装置。

背景技术

[0002] 羊肉,它既能御风寒,又可补身体,对一般风寒咳嗽、慢性气管炎、虚寒哮喘、肾亏阳痿、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有治疗和补益效果,最适宜于冬季食用,故被称为冬令补品,深受人们欢迎。

[0003] 现有的生羊屠宰用分割装置在使用过程中,通常不具有清洁功能,导致无法对工作台表面的碎屑进行冲洗处理,且由于结构单一,不能对待分割的羊肉进行压紧固定,造成切割过程中羊肉容易产生位移现象,从而降低了分割装置的适用性。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种生羊屠宰用分割装置,具备便于对羊肉进行固定及具有清洁功能的优点,解决了现有的生羊屠宰用分割装置在使用过程中,通常不具有清洁功能,导致无法对工作台表面的碎屑进行冲洗处理,且由于结构单一,不能对待分割的羊肉进行压紧固定,造成切割过程中羊肉容易产生位移现象,从而降低了分割装置适用性的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种生羊屠宰用分割装置,包括箱体,所述箱体顶部的左侧焊接有竖板,所述竖板的顶部焊接有横板,所述竖板左侧的顶部通过螺栓连接有第一电机,所述第一电机的转轴贯穿至竖板的右侧并固定连接有丝杆,所述丝杆的表面螺纹套设有调节板,所述调节板底部的左侧固定连接有压紧机构,所述调节板底部的右侧通过螺栓连接有第一液压杆,所述第一液压杆的底端固定连接有第二电机,所述第二电机的转轴固定连接有切割片,所述箱体的顶部固定连接有切割台,所述箱体顶部的右侧焊接有冲洗机构,所述箱体的前侧铆接有控制器。

[0006] 优选的,所述压紧机构包括第二液压杆,所述第二液压杆的顶部通过螺栓与调节板固定连接,所述第二液压杆的底端固定连接有固定板,所述固定板底部的前后两侧均固定连接有压力传感器,所述压力传感器的底部固定连接有压板,所述控制器的输出端与第二液压杆单向电连接,所述控制器与压力传感器双向电连接。

[0007] 优选的,所述冲洗机构包括支板,所述支板的底部与箱体焊接,所述支板的右侧通过螺栓连接有电动推杆,所述电动推杆的左端贯穿至支板的左侧并固定连接有喷淋管,所述箱体的右侧通过螺栓连接有水泵,所述水泵的进水管与箱体相连通,所述水泵的出水管连通有伸缩管,所述伸缩管远离水泵的一端与喷淋管相连通,所述控制器的输出端分别与电动推杆和水泵单向电连接。

[0008] 优选的,所述调节板的顶部焊接有滑块,所述横板的顶部开设有长孔,滑块的顶部延伸至长孔的内腔。

[0009] 优选的,所述横板底部的右侧焊接有加固板,所述丝杆的右端通过轴承与加固板

活动连接。

[0010] 优选的,所述箱体的顶部焊接有围板,所述围板前侧的左侧连通有排污阀。

[0011] 优选的,所述箱体前侧的顶部连通有加水阀,所述箱体前侧镶嵌安装有液位窗。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果如下:

[0013] 本实用新型通过箱体、竖板、横板、第一电机、丝杆、调节板、压紧机构、第一液压杆、第二电机、切割片、切割台、冲洗机构和控制器的配合,具备便于对羊肉进行固定及具有清洁功能的优点,解决了现有的生羊屠宰用分割装置在使用过程中,通常不具有清洁功能,导致无法对工作台表面的碎屑进行冲洗处理,且由于结构单一,不能对待分割的羊肉进行压紧固定,造成切割过程中羊肉容易产生位移现象,从而降低了分割装置适用性的问题。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型结构立体图;

[0015] 图2为本实用新型局部结构立体图;

[0016] 图3为本实用新型箱体结构立体图;

[0017] 图4为本实用新型局部结构立体仰视图。

[0018] 图中:1箱体、2竖板、3横板、4第一电机、5丝杆、6调节板、7压紧机构、8第一液压杆、9第二电机、10切割片、11切割台、12冲洗机构、13控制器、14第二液压杆、15固定板、16压力传感器、17压板、18支板、19电动推杆、20喷淋管、21水泵、22伸缩管、23围板。

具体实施方式

[0019] 请参阅图1-图4,一种生羊屠宰用分割装置,包括箱体1,箱体1的顶部焊接有围板23,通过设置围板23,可以对水液进行围挡,避免四处流淌,围板23前侧的左侧连通有排污阀,箱体1前侧的顶部连通有加水阀,箱体1的前侧镶嵌安装有液位窗,通过设置液位窗,方便对液位进行观测,箱体1顶部的左侧焊接有竖板2,竖板2的顶部焊接有横板3,横板3底部的右侧焊接有加固板,通过设置加固板,增加了丝杆5的稳定性,丝杆5的右端通过轴承与加固板活动连接,竖板2左侧的顶部通过螺栓连接有第一电机4,第一电机4的转轴贯穿至竖板2的右侧并固定连接有丝杆5,丝杆5的表面螺纹套设有调节板6,通过设置第一电机4、丝杆5和调节板6,可以对切割片10的位置进行调节,调节板6的顶部焊接有滑块,横板3的顶部开设有长孔,滑块的顶部延伸至长孔的内腔,通过设置滑块和长孔,可以对调节板6进行导向,使其在移动过程中更加的平稳,调节板6底部的左侧固定连接压紧机构7,压紧机构7包括第二液压杆14,第二液压杆14的顶部通过螺栓与调节板6固定连接,第二液压杆14的底端固定连接固定板15,固定板15底部的前后两侧均固定连接压力传感器16,通过设置压力传感器16,可以对压板17的压力数值进行检测,压力传感器16的底部固定连接压板17,控制器13的输出端与第二液压杆14单向电连接,控制器13与压力传感器16双向电连接,调节板6底部的右侧通过螺栓连接有第一液压杆8,电动液压推杆适用于需要复推、拉直线(或往复旋转一定角度)运动,也可用于需上升、下降或夹紧工作物的场所,并可进行远距离高空及危险地区的集中或程序控制,第一液压杆8的底端固定连接第二电机9,第二电机9的转轴固定连接切割片10,箱体1的顶部固定连接切割台11,箱体1顶部的右侧焊接有冲洗机构12,冲洗机构12包括支板18,支板18的底部与箱体1焊接,支板18的右侧通过螺栓连接

有电动推杆19,电动推杆19又名直线驱动器,主要是由电机推杆和控制装置等机构组成的一种新型直线执行机构,可以认为是旋转电机在结构方面的一种延伸,通过设置电动推杆19,可以对喷淋管20的位置进行调节,电动推杆19的左端贯穿至支板18的左侧并固定连接有喷淋管20,箱体1的右侧通过螺栓连接有水泵21,水泵21的进水管与箱体1相连通,水泵21的出水管连通有伸缩管22,伸缩管22远离水泵21的一端与喷淋管20相连通,控制器13的输出端分别与电动推杆19和水泵21单向电连接,箱体1的前侧铆接有控制器13。

[0020] 使用时,将需要分割的羊肉放置在切割台11的顶部,通过控制器13控制第二液压杆14伸长,第二液压杆14带动固定板15和压板17向下移动,压板17的底部与羊肉接触,从而对羊肉进行压紧固定,压力传感器16对压力值进行检测,避免压力过大,然后控制器13控制第二电机9运转,第二电机9的转轴带动切割片10旋转,控制器13控制第一液压杆8伸长,第一液压杆8带动第二电机9和切割片10向下移动,切割片10对羊肉进行切割,切割完成后,对成品羊肉进行拿取,然后控制器13控制水泵21运转,水泵21将箱体1内腔的水液输送至伸缩管22,伸缩管22将水液输送至喷淋管20,喷淋管20将水液喷淋在切割台11的表面,从而对其进行冲洗,控制器13控制电动推杆19伸长,电动推杆19带动喷淋管20移动,从而对切割台11的表面进行均匀冲洗,污水通过排污阀排放出围板23。

[0021] 综上所述:该生羊屠宰用分割装置,通过箱体1、竖板2、横板3、第一电机4、丝杆5、调节板6、压紧机构7、第一液压杆8、第二电机9、切割片10、切割台11、冲洗机构12和控制器13的配合,解决了现有的生羊屠宰用分割装置在使用过程中,通常不具有清洁功能,导致无法对工作台表面的碎屑进行冲洗处理,且由于结构单一,不能对待分割的羊肉进行压紧固定,造成切割过程中羊肉容易产生位移现象,从而降低了分割装置适用性的问题。

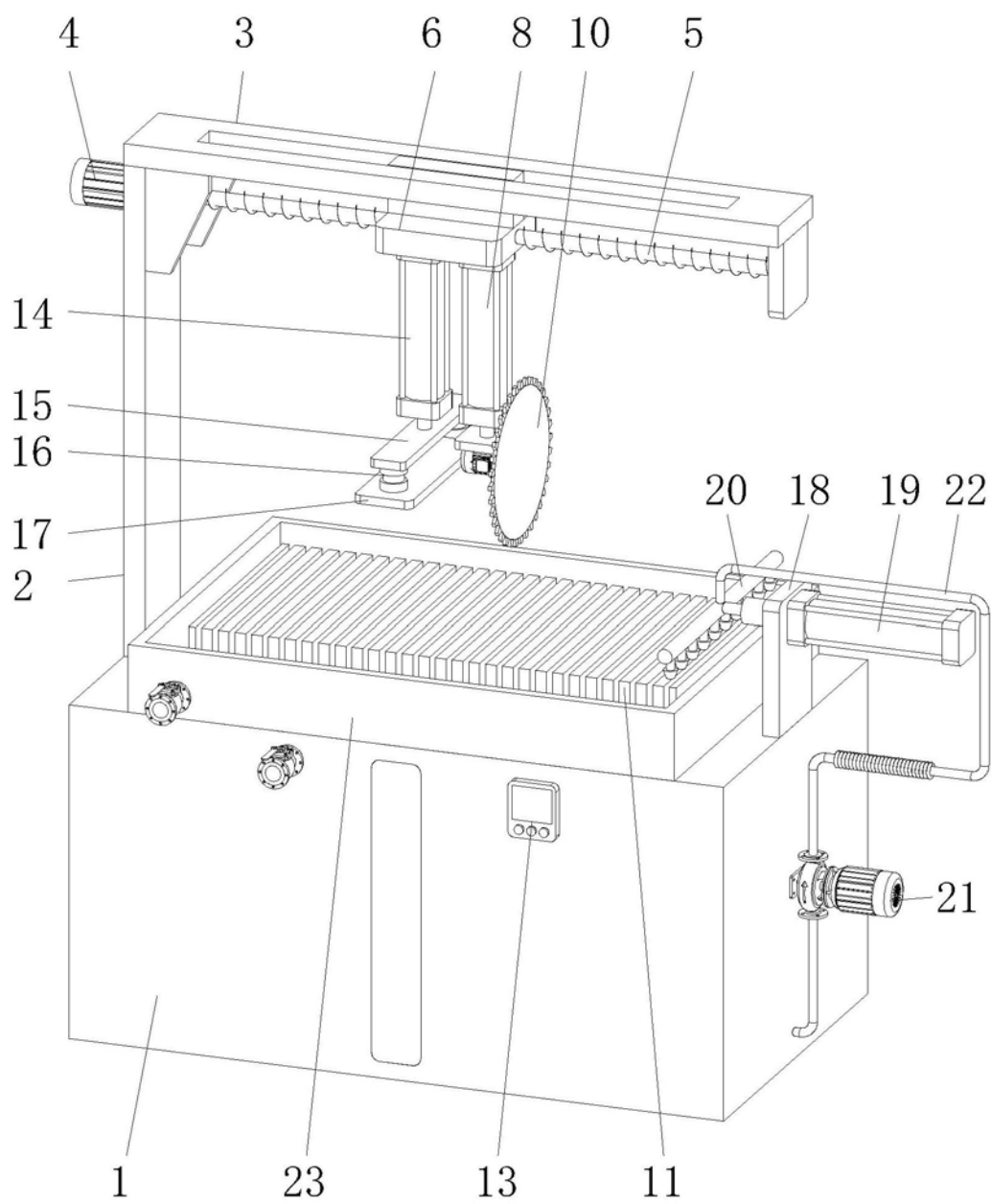


图1

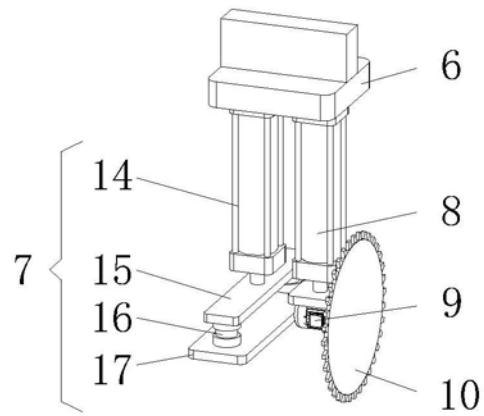


图2

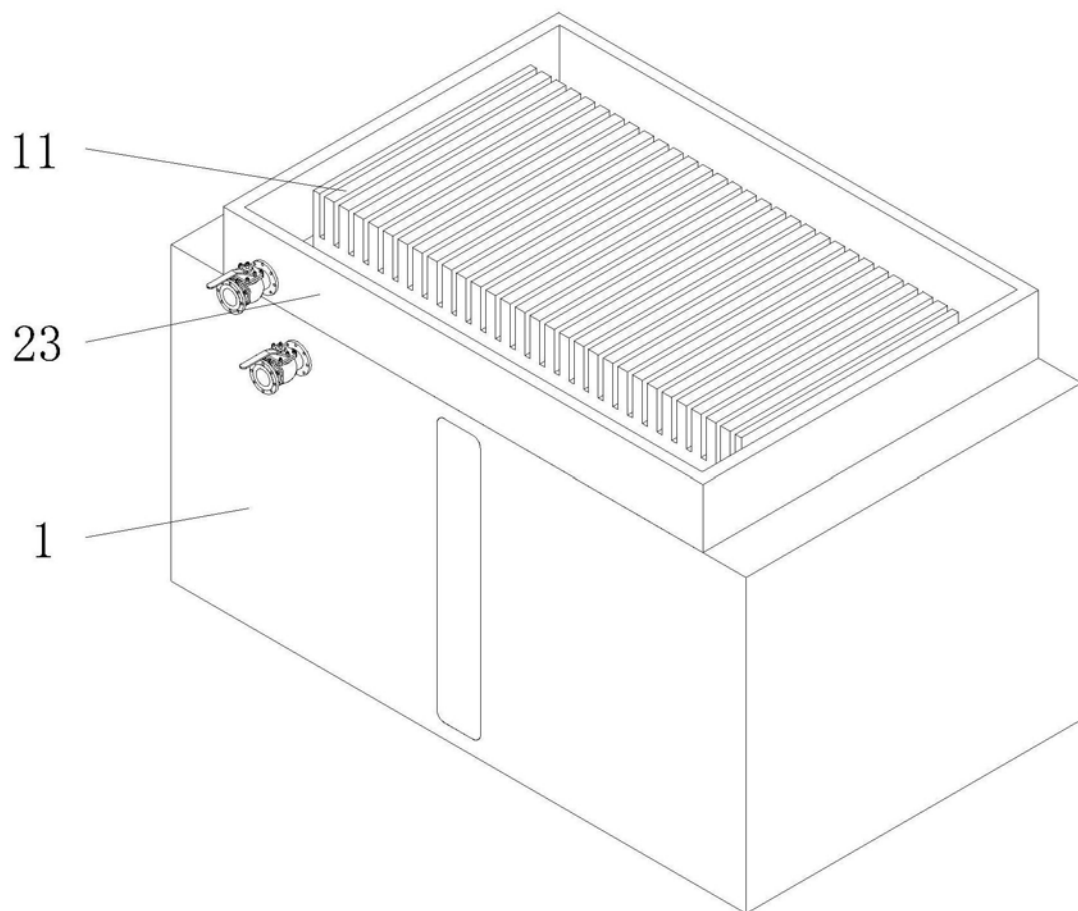


图3

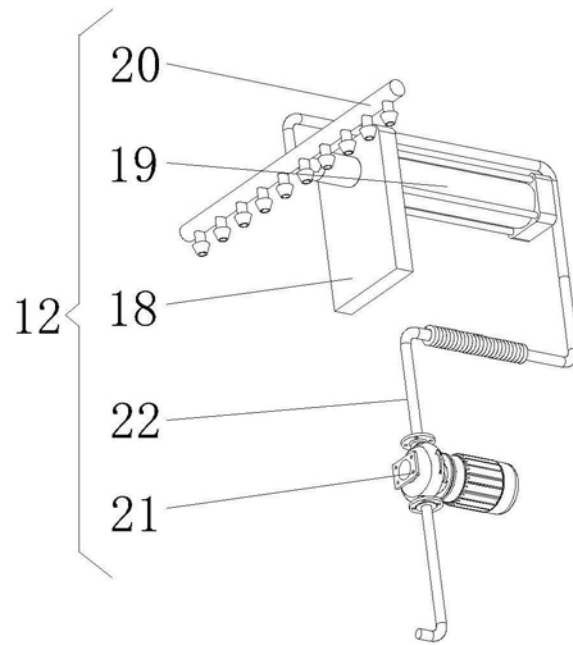


图4