



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204544364 U

(45) 授权公告日 2015. 08. 12

(21) 申请号 201520218934. 2

(22) 申请日 2015. 04. 13

(73) 专利权人 李海红

地址 255400 山东省淄博市临淄区恒锦花园
7 号楼 1 单元 102

(72) 发明人 李海红

(51) Int. Cl.

B02C 18/36(2006. 01)

B02C 18/18(2006. 01)

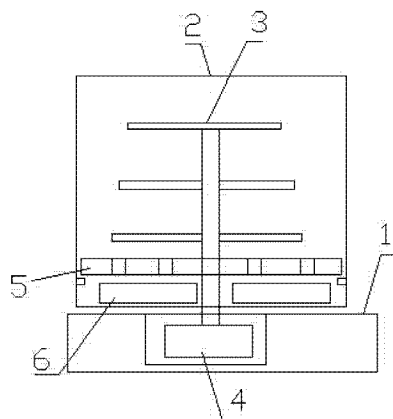
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种绞肉装置

(57) 摘要

一种绞肉装置,包括底座,所述底座上设有绞肉桶,所述绞肉桶内设有多个螺旋刀片,所述底座上设有凹槽,所述凹槽内设有电机,所述电机的输出轴延伸到绞肉桶内与螺旋刀片连接,所述螺旋刀片直径依次增大的设置在输出轴上,所述绞肉桶内的下方设有孔板本实用新型的螺旋刀片依次增大的设计是避免鲜肉的体积过大将螺旋刀片卡住,造成电机损坏,还可以更换不同的孔板避免肉粒完全粉碎,结构简单、实用性强。



1. 一种绞肉装置,包括底座(1),其特征在于:所述底座(1)上设有绞肉桶(2),所述绞肉桶(2)内设有多个螺旋刀片(3),所述底座(1)上设有凹槽,所述凹槽内设有电机(4),所述电机(4)的输出轴延伸到绞肉桶(2)内与螺旋刀片(3)连接,所述螺旋刀片(3)直径依次增大的设置在输出轴上,所述绞肉桶(2)内的下方设有孔板(5),所述绞肉桶(2)的下端设有出料口(6),所述出料口(6)内设有接料托盘。

2. 根据权利要求1所述的绞肉装置,其特征在于:所述绞肉桶的顶端设有桶盖,所述桶盖的表面为亚克力透明板。

一种绞肉装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种绞肉装置。

背景技术

[0002] 肉类生产企业是离不开绞肉机的,绞肉机在生产过程中,将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅,以便于同其它辅料充分混合来满足不同产品的需求。现有的绞肉机多为采用高速旋转刀切肉后,肉粒完全粉碎,呈肉泥状,口感较差。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的是克服现有技术中的不足,提供一种绞肉装置。

[0004] 所述目的是通过如下方案实现的:一种绞肉装置,包括底座,所述底座上设有绞肉桶,所述绞肉桶内设有多个螺旋刀片,所述底座上设有凹槽,所述凹槽内设有电机,所述电机的输出轴延伸到绞肉桶内与螺旋刀片连接,所述螺旋刀片直径依次增大的设置在输出轴上,所述绞肉桶内的下方设有孔板,所述绞肉桶的下端设有出料口,所述出料口内设有接料托盘。

[0005] 所述绞肉桶的顶端设有桶盖,所述桶盖的表面为亚克力透明板。

[0006] 本实用新型具有以下优点:本实用新型的螺旋刀片依次增大的设计是避免鲜肉的体积过大将螺旋刀片卡住,造成电机损坏,还可以更换不同的孔板避免肉粒完全粉碎,结构简单、实用性强。

附图说明

[0007] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0008] 其中,1-底座,2-绞肉桶,3-螺旋刀片,4-电机,5-孔板,6-出料口。

具体实施方式

[0009] 下面结合附图详细阐述本实用新型优选的实施方式。

[0010] 一种绞肉装置,包括底座1,所述底座1上设有绞肉桶2,所述绞肉桶2内设有多个螺旋刀片3,所述底座1上设有凹槽,所述凹槽内设有电机4,所述电机4的输出轴延伸到绞肉桶2内与螺旋刀片3连接,所述螺旋刀片3直径依次增大的设置在输出轴上,所述绞肉桶2内的下方设有孔板5,所述绞肉桶2的下端设有出料口6,所述出料口6内设有接料托盘,所述绞肉桶的顶端设有桶盖,所述桶盖的表面为亚克力透明板。

[0011] 鲜肉放入绞肉桶2内,驱动电机4,电机4带动输出轴上的螺旋刀片3旋转,将鲜肉绞碎后通过孔板5落入托盘中,螺旋刀片3依次增大的设计是将鲜肉逐步绞碎,避免鲜肉的体积过大将螺旋刀片3卡住,造成电机4损坏,亚克力透明板方便观看绞肉桶2内的工作情况。绞肉桶2内的下端周向设有四个凸台,孔板5设置在凸台上,根据需要肉块的大小,可选择更换适当孔板5。

[0012] 本实施方式只是对本专利的示范性说明而并不限定它的保护范围,本领域人员还可以对其进行局部改变,只要没有超出本专利的精神实质,都视为对本专利的等同替换,都在本专利的保护范围。

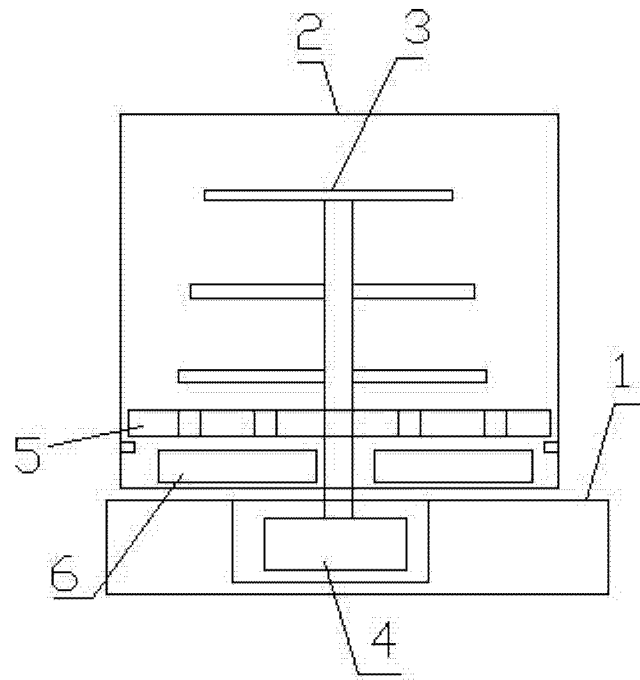


图 1