

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) 。 Int. Cl.⁷
B02C 4/06
B02C 18/06

(45) 공고일자 2005년03월11일
(11) 등록번호 20-0375481
(24) 등록일자 2005년02월01일

(21) 출원번호 20-2004-0027703
(22) 출원일자 2004년09월25일

(73) 실용신안권자 배경주
대구 중구 남산3동 190-42번지

(72) 고안자 배경주
대구 중구 남산3동 190-42번지

(74) 대리인 이병일

기초적요건 심사관 : 민병오

(54)고추 세절기

요약

본 고안은 고추를 분말하기전에 분말하기 좋은 크기의 입자로 세절하기 위한 고추세절기에 관한 것인데 보다 구체적인 것은 내부에 이송스크류(2)가 설치된 투입호퍼(1), 배출구(1a)하측에 세절통(3)을 장치하여 세절통내에는 서로 마주보고 회전하면서 회전속도가 다른 두개의 세절칼(4)을 설치하여 고추를 세절하고 세절칼 외주에 여과망(7)을 설치하여 세절된 고추를 여과하므로서 일정크기로 세절된 고추를 세절통 바닥에 낙하시키고 분쇄기로 이송케한 것에 있어서,

세절통(3)에 장치되는 세절칼(4)은 칼날본체가 얇고 둘래에 톱니형칼날부(40a)를 가진 원형칼(40)과 칼날본체가 두텁고 회전방향으로 단턱(41a)이 형성된 해머형칼날부(41b)를 가진 타격칼(41)을 교호로 장치하여 구성함을 특징으로 하는 고안이다.

대표도

도 1

색인어

고추세절기, 고추세절장치, 절단칼, 타격칼, 여과망, 고추파쇄기

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 고안의 전체적인 구성을 보이는 일부 파절 단면도

도 2는 본 고안의 세절통 내부 단면도

도 3은 본 고안의 세절칼 분해 사시도

도 4는 본 고안의 세절칼 우측면도

도 5는 종래의 세절칼 예시도이다.

* 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

1 : 투입호퍼 2 : 이송스크류

3 : 세절통 4 : 세절칼

40 : 원형칼 40a : 톱니형칼날부

41 : 타격칼 41a : 단턱

41b :해머형칼날부 7 : 세절물여과망 8 : 세절물이송관

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 고추를 분말하기 전에 분말하기 좋은 크기의 입자로 세절하기 위한 고추세절기에 관한 것으로 보다 구체적인 것은 투입호퍼 하부에 세절통을 장치하고 그 속에 세절칼을 설치하여 고추를 세절하고 세절된 입자를 여과하여 분쇄기로 이송할 수 있게 구성한 것이다.

종래의 고추세절기는 도5에 표시한 해머형 절단칼을 장치한 사이에 고추를 투입하여 세절하는 구성으로 되어 있었기 때문에 세절칼날의 두께가 두꺼워 미세절단이 어렵고, 세절된 고추의 입자가 불규칙하여 분말시간이 일정하게 유지되지 않을 뿐 아니라 세절칼날의 무게가 무거워 에너지 소비가 많은 문제점이 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안은 상기와 같은 문제점을 해소하기 위하여 안출한 것으로 세절통내에 설치되는 세절칼을 새롭게 구성하여 고추를 분말하기 좋은 입자로 세절할 수 있게 구성한 것인데 이를 첨부된 도면에 의거 상세히 설명하면 다음과 같다.

고안의 구성 및 작용

본 고안은 내부에 이송스크류(2)가 설치된 투입호퍼(1) 배출구(1a) 하부에 세절통(3)을 설치하여 그 내부에 서로 마주보고 회전하고 회전속도가 서로다른 두개의 세절칼(4)을 설치하여 고추를 세절한 세절칼 외주에 여과망(7)을 장치하여 이루어진다.

따라서 본 고안의 세절칼(4)은 칼날본체가 둘래에 톱니형칼날부(40a)가 형성된 원형칼(40)과 칼날본체가 두텁고 회전방향으로 단턱(41a)이 형성된 해머형칼날부(41b)가 형성된 타격칼(41)을 교호로 배치하여 이루어지고, 세절통하부에는 세절된 고추를 분쇄기로 이송할 수 있게 이송부(8)를 갖추어서되는 구성이다.

고안의 효과

이와같이된 본 고안의 고추세절기(1)는 세절통(3)내에서 고추를 절단하고 절단된 고추를 타격하여 미세하게 세절하고 동시에 세절된 고추입자를 세절여과망(7)이 걸러서 세절통 하부로 낙하시키기 때문에 일정한 입자로 고추세절이 이루어지고 세절칼(4)은 칼날이 얇은 원형칼(40)과 칼날이 두터운 타격칼(41)이 교호로 배치되어 절단과 타격을 병행하므로 신속하게 고추를 세절하여 열변화를 줄이면서 세절을 달성하게 되고 이로인해 영양가 손실이 최소화되는 등의 이점을 얻을 수 있으며 색깔이 곱게되어 상품가치를 높힐수 있고 고추를 분말할 때 분말시간을 단축시킬 수 있는 효과를 얻을 수 있다.

(57) 청구의 범위

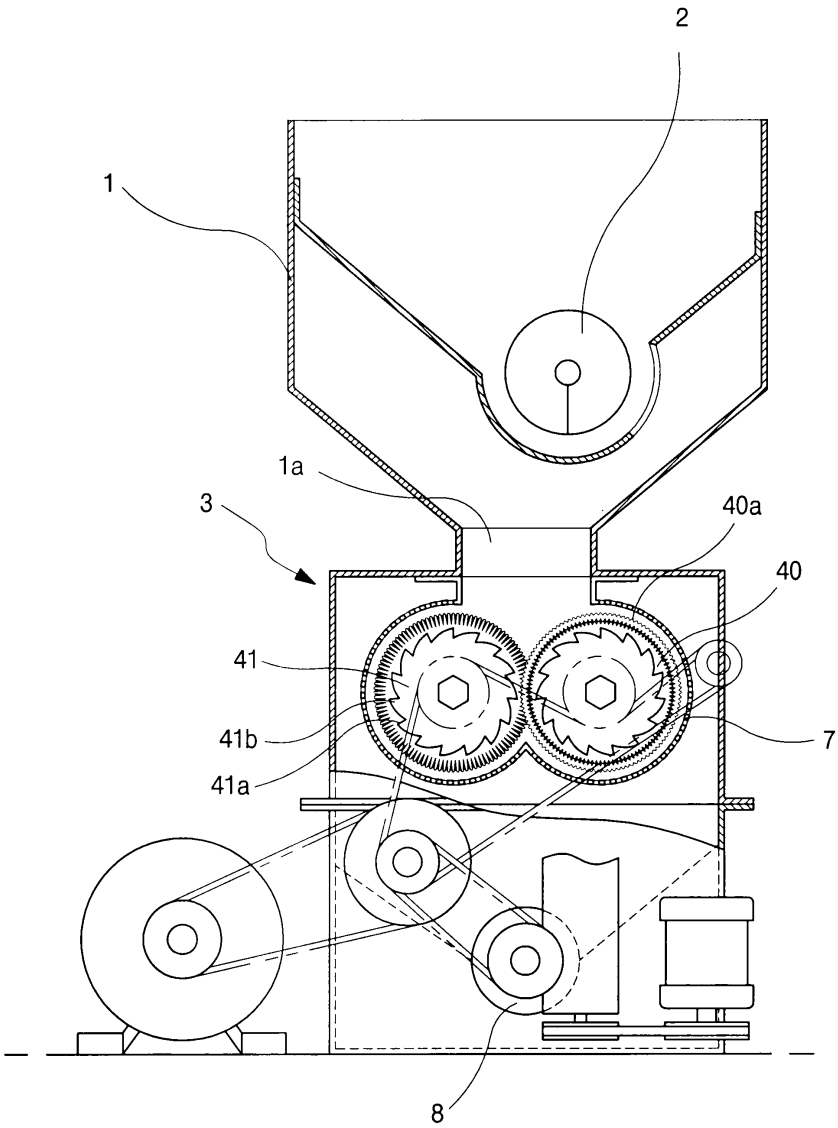
청구항 1.

내부에 이송스크류(2)가 설치된 투입호퍼(1), 배출구(1a)하측에 세절통(3)을 장치하여 세절통내에는 서로 마주보고 회전하면서 회전속도가 다른 두개의 세절칼(4)을 설치하여 고추를 세절하고 세절칼 외주에 여과망(7)을 설치하여 세절된 고추를 여과하프로서 일정크기로 세절된 고추를 세절통 바닥에 낙하시키고 분쇄기로 이송케한 것에 있어서,

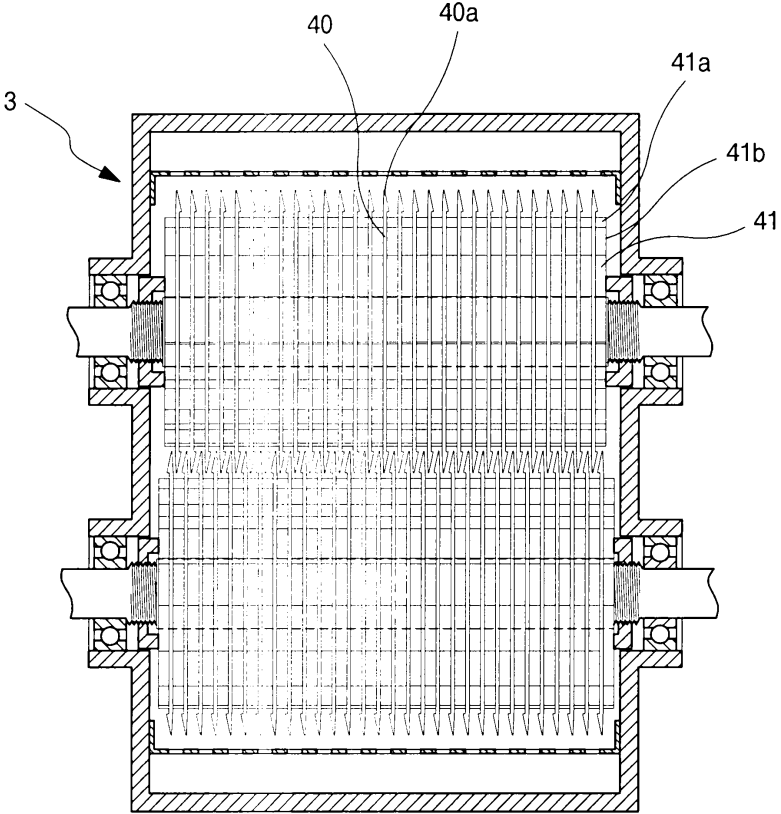
세절통(3)에 장치되는 세절칼(4)은 칼날본체가 얇고 둘래에 톱니형칼날부(40a)를 가진 원형칼(40)과 칼날본체가 두텁고 회전방향으로 단턱(41a)이 형성된 해머형칼날부(41b)를 가진 타격칼(41)을 교호로 장치하여 구성함을 특징으로 하는고추 세절기

도면

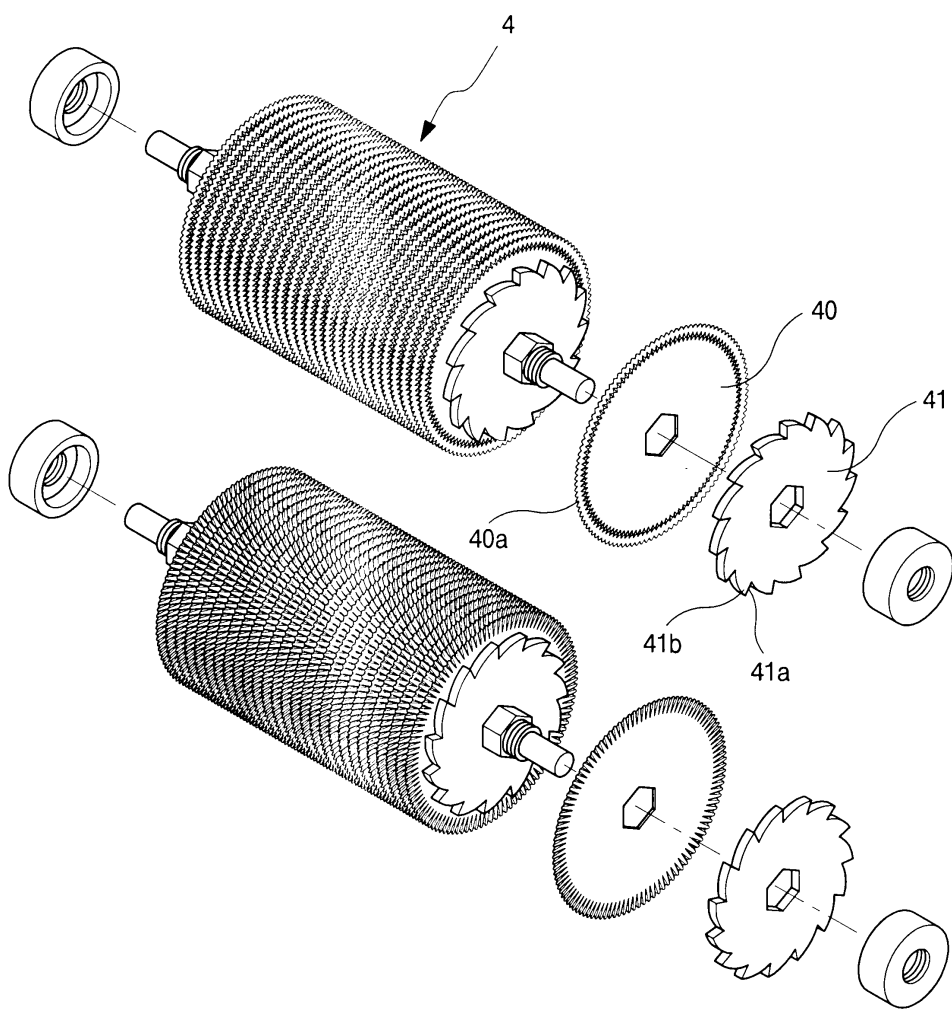
도면1



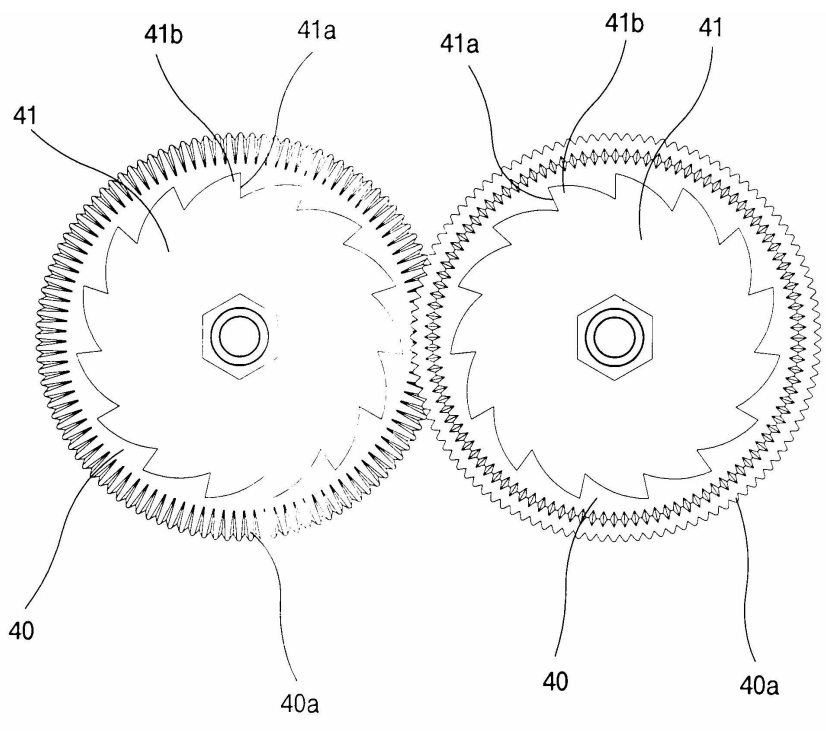
도면2



도면3



도면4



도면5

