



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204930278 U

(45) 授权公告日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201520712288. 5

(22) 申请日 2015. 09. 15

(73) 专利权人 漳州市闽正食品有限公司

地址 363307 福建省漳州市常山华侨经济开
发区梧园管理区

(72) 发明人 孙宝芳

(74) 专利代理机构 厦门市精诚新创知识产权代
理有限公司 35218

代理人 汤云武

(51) Int. Cl.

A23L 17/40(2016. 01)

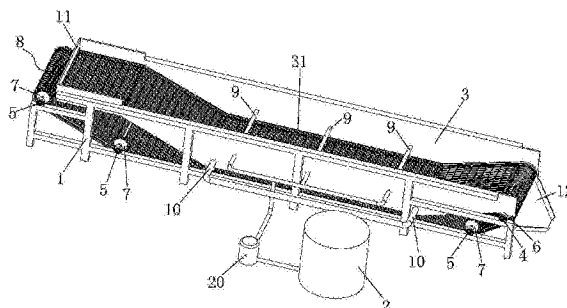
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种鲍鱼的漂烫装置

(57) 摘要

本实用新型公开一种鲍鱼的漂烫装置,包括机架、加热水箱,加热水箱设有进水口和出水口,机架上装有漂烫槽、主动轴和多根从动轴,主动轴上装有两个主动链轮,每根从动轴上装有两个从动链轮,主动轴和多根从动轴平行设置,主动链轮和从动链轮之间装有输送带,漂烫槽两个内侧面均设有轨道,主动轴通过主动链轮与多根从动轴上的从动链轮相配合带动输送带循环移动,使输送带沿漂烫槽两个内侧面的轨道依次做水平、逐渐下移、再水平、逐渐上移的运动;漂烫槽上装有进水管和回水管,回水管连接加热水箱的进水口,进水管连接一水泵的出水口,水泵的进水口通过管道连接加热水箱的出水口;本实用新型确保了鲍鱼的漂烫质量,又提高了鲍鱼漂烫效率。



1. 一种鲍鱼的漂烫装置,包括机架、加热水箱,加热水箱设有进水口和出水口,其特征在于:机架上装有漂烫槽、主动轴和多根从动轴,主动轴上装有两个主动链轮,每根从动轴上装有两个从动链轮,主动轴和多根从动轴平行设置,主动链轮和从动链轮之间装有输送带,漂烫槽两个内侧面均设有轨道与输送带的两侧相配合,主动轴通过主动链轮与多根从动轴上的从动链轮相配合带动输送带循环移动,使输送带沿漂烫槽两个内侧面的轨道依次做水平、逐渐下移、再水平、逐渐上移的运动;

漂烫槽上装有至少一根进水管和至少一根回水管,回水管连接加热水箱的进水口,进水管连接一水泵的出水口,水泵的进水口通过管道连接加热水箱的出水口。

2. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼的漂烫装置,其特征在于:所述进水管有多根,所述回水管有多根,每根所述进水管处于输送带的上面,每根所述回水管处于输送带的下面。

3. 根据权利要求2所述的一种鲍鱼的漂烫装置,其特征在于:每根所述进水管穿过漂烫槽的一个侧面然后连接在漂烫槽的另一个侧面上,每根所述进水管设有多个开口朝下的出水孔。

4. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼的漂烫装置,其特征在于:所述主动轴由减速电机和传动机构带动旋转。

5. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼的漂烫装置,其特征在于:所述机架一侧的上面设有围板,围板之间形成进料口,所述机架另一侧设有出料槽,出料槽与输送带相衔接。

6. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼的漂烫装置,其特征在于:所述漂烫槽的上面还设置有多个顶盖。

7. 根据权利要求1至6任一项所述的一种鲍鱼的漂烫装置,其特征在于:所述输送带包括两条链条,两条链条之间通过多根连杆相连接,多根连杆上固连有不锈钢网。

一种鲍鱼的漂烫装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工机械,尤其是一种鲍鱼的漂烫装置。

背景技术

[0002] 传统的鲍鱼进行深加工时,会把清洗后的鲍鱼进行炖煮,但是把鲍鱼进行炖煮,会使其营养成分流失严重。因此现有方法开始采用漂烫的方式把鲍鱼烫熟,最大限度保留鲍鱼的营养成分。不过现有的漂烫作业,通常是采用篮筐乘装清洗后的鲍鱼,然后把篮筐和鲍鱼一起浸入热水中对鲍鱼进行漂烫,这种漂烫作业方式,虽然设备较为简单,但漂烫时间、鲍鱼的烫熟程度难于控制,鲍鱼的漂烫质量较难于保证,且作业效率较低。

实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种鲍鱼的漂烫装置,其确保了鲍鱼的漂烫质量,又提高了鲍鱼的漂烫效率。

[0004] 为达到上述目的,本实用新型的技术方案是:一种鲍鱼的漂烫装置,包括机架、加热水箱,加热水箱设有进水口和出水口,机架上装有漂烫槽、主动轴和多根从动轴,主动轴上装有两个主动链轮,每根从动轴上装有两个从动链轮,主动轴和多根从动轴平行设置,主动链轮和从动链轮之间装有输送带,漂烫槽两个内侧面均设有轨道与输送带的两侧相配合,主动轴通过主动链轮与多根从动轴上的从动链轮相配合带动输送带循环移动,使输送带沿漂烫槽两个内侧面的轨道依次做水平、逐渐下移、再水平、逐渐上移的运动;

[0005] 漂烫槽上装有至少一根进水管和至少一根回水管,回水管连接加热水箱的进水口,进水管连接一水泵的出水口,水泵的进水口通过管道连接加热水箱的出水口。

[0006] 优选所述进水管有多根,所述回水管有多根,每根所述进水管处于输送带的上面,每根所述回水管处于输送带的下面。

[0007] 进一步改进,每根所述进水管穿过漂烫槽的一个侧面然后连接在漂烫槽的另一个侧面上,每根所述进水管设有多个开口朝下的出水孔。

[0008] 优选所述主动轴由减速电机和传动机构带动旋转。

[0009] 进一步改进,所述机架一侧的上面设有围板,围板之间形成进料口,所述机架另一侧设有出料槽,出料槽与输送带相衔接。

[0010] 进一步改进,所述漂烫槽的上面还设置有多个顶盖。可以较好减少热量的散发。

[0011] 优选所述输送带包括两条链条,两条链条之间通过多根连杆相连接,多根连杆上固连有不锈钢网。

[0012] 本实用新型通过输送带承载鲍鱼在漂烫槽内移动,水泵从加热水箱吸入热水通过进水管送入漂烫槽内对鲍鱼进行漂烫,漂烫槽内的水再通过回水管回到加热水箱中进行加热,使得热水能够循环流动,充分与鲍鱼进行接触,既方便控制水温,又能提高鲍鱼的漂烫效率,再通过控制输送带的移动速度,可以较好控制鲍鱼的烫熟程度,确保鲍鱼的漂烫质量。

[0013] 本实用新型通过输送带形成流水作业,大大提高生产效率;本实用新型不仅适用于鲍鱼的漂烫,还能适用于其它海产品的漂烫作业。

附图说明

[0014] 图 1 是本实用新型立体图;

[0015] 图 2 是本实用新型俯视图;

[0016] 图 3 是本实用新型隐藏顶盖的立体图。

具体实施方式

[0017] 下面结合附图和具体的实施方式对本实用新型作进一步详细说明。

[0018] 图 1 至图 3 所示,一种鲍鱼的漂烫装置,包括机架 1、加热水箱 2,加热水箱 2 设有进水口和出水口,机架 1 上装有漂烫槽 3、主动轴 4 和三根从动轴 5,主动轴 4 上装有两个主动链轮 6,每根从动轴 5 上装有两个从动链轮 7,主动轴 4 和三根从动轴 5 平行设置,主动链轮 6 和从动链轮 7 之间装有输送带 8,漂烫槽 3 两个内侧面均设有轨道 31 与输送带 8 的两侧相配合,主动轴 4 通过主动链轮 6 与三根从动轴 5 上的从动链轮 7 相配合带动输送带 8 循环移动,使输送带 8 沿漂烫槽 3 两个内侧面的轨道 31 依次做水平、逐渐下移、再水平、逐渐上移的运动。

[0019] 所述主动轴 4 由减速电机 41 和传动机构 42 带动旋转;机架 1 上还可针对最远离主动轴 4 的一根从动轴 5 设置张紧机构。

[0020] 漂烫槽 3 上装有三根进水管 9 和两根回水管 10,两根回水管 10 同时连接加热水箱 2 的进水口,三根进水管 9 同时连接一水泵 20 的出水口,水泵 20 的进水口通过管道连接加热水箱 2 的出水口。

[0021] 每根所述进水管 9 处于输送带 8 的上面,每根所述回水管 10 处于输送带 8 的下面。

[0022] 每根所述进水管 9 穿过漂烫槽 3 的一个侧面然后连接在漂烫槽 3 的另一个侧面上,每根所述进水管 9 设有多个开口朝下的出水孔。

[0023] 所述机架 1 一侧的上面设有围板 11,围板 11 之间形成进料口,所述机架 1 另一侧设有出料槽 12,出料槽 12 与输送带 8 相衔接。

[0024] 所述漂烫槽 3 的上面还设置有三个顶盖 30。

[0025] 所述输送带 8 包括两条链条,两条链条之间通过多根连杆相连接,多根连杆上固连有不锈钢网,两条链条与漂烫槽 3 两个内侧面设有轨道 31 相配合。

[0026] 本实施例的工作过程如下:需漂烫的鲍鱼从围板 11 之间的进料口倒入,鲍鱼就落入输送带 8 的不锈钢网上,然后随着输送带 8 在漂烫槽 3 内移动,水泵 20 从加热水箱 2 吸入热水通过三根进水管 9 送入漂烫槽 3 内对鲍鱼进行漂烫,漂烫槽 3 内的水再通过两根回水管 10 回到加热水箱 2 中进行加热,使得热水能够循环流动,既方便控制水温,又能提高鲍鱼的漂烫效率和漂烫质量;当鲍鱼随输送带 8 移出漂烫槽 3 后就完成漂烫作业,然后落入出料槽 12,从出料槽 12 送出。

[0027] 以上仅是本实用新型一个较佳的实施例,本领域的技术人员按权利要求作等同的改变都落入本案的保护范围。

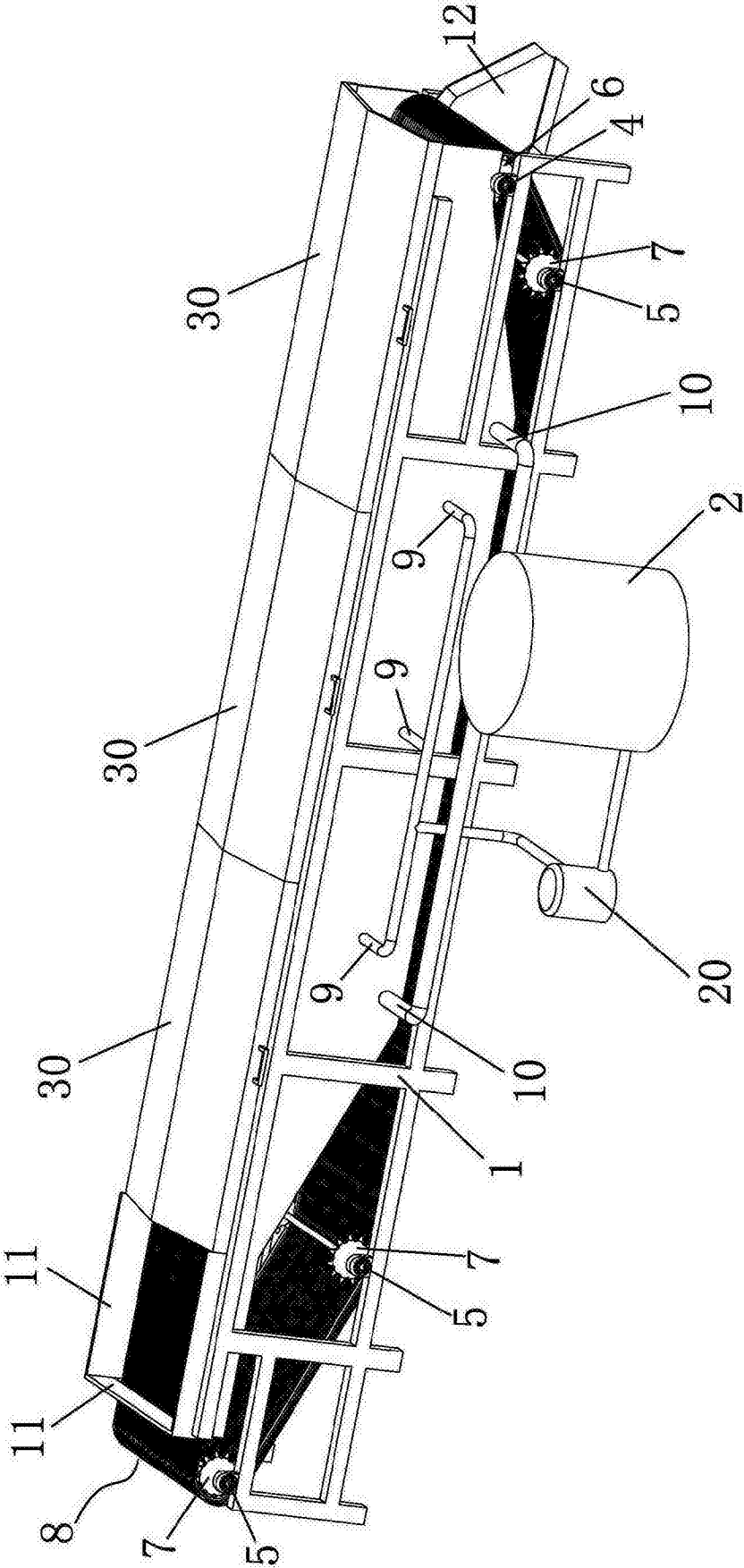


图 1

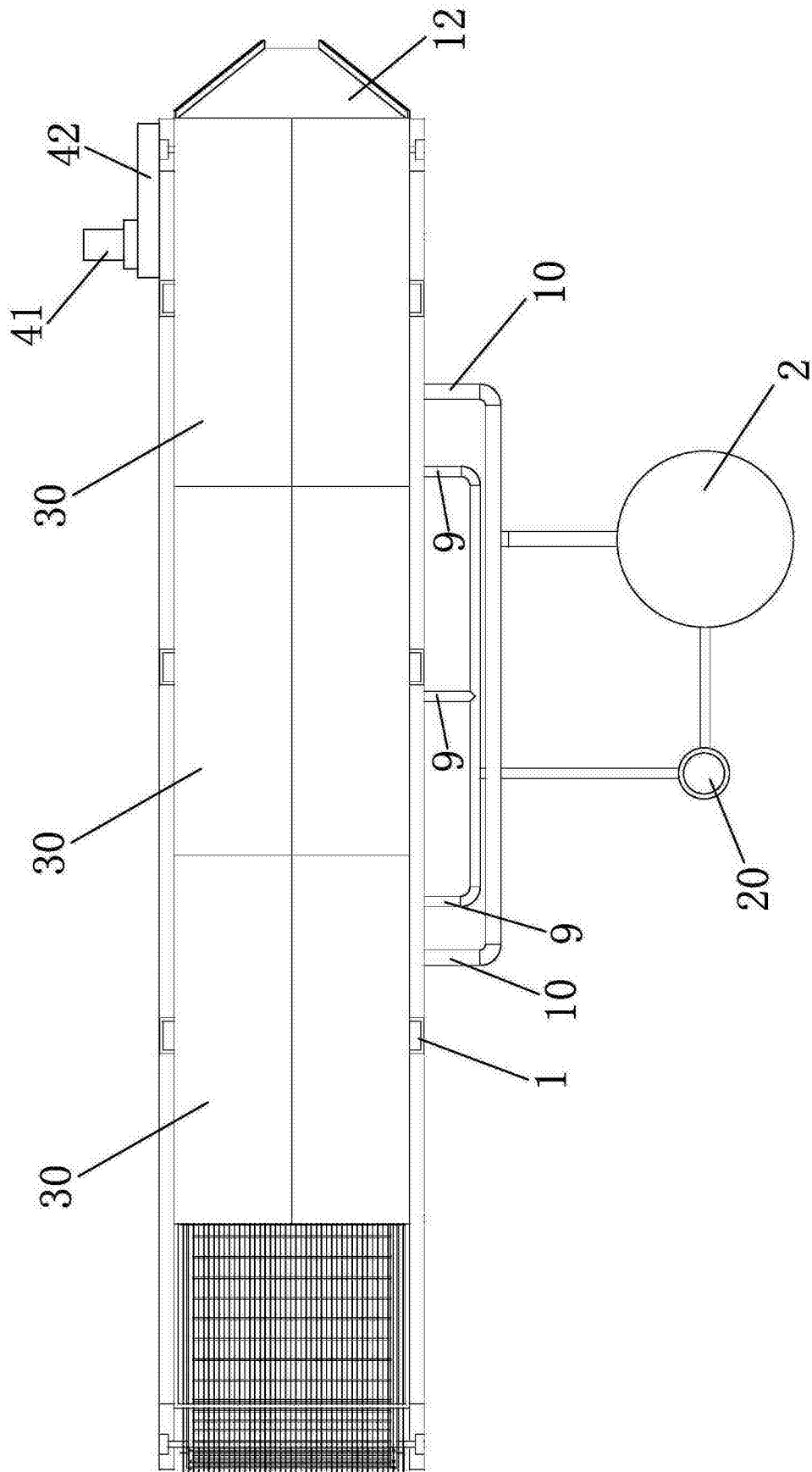


图 2

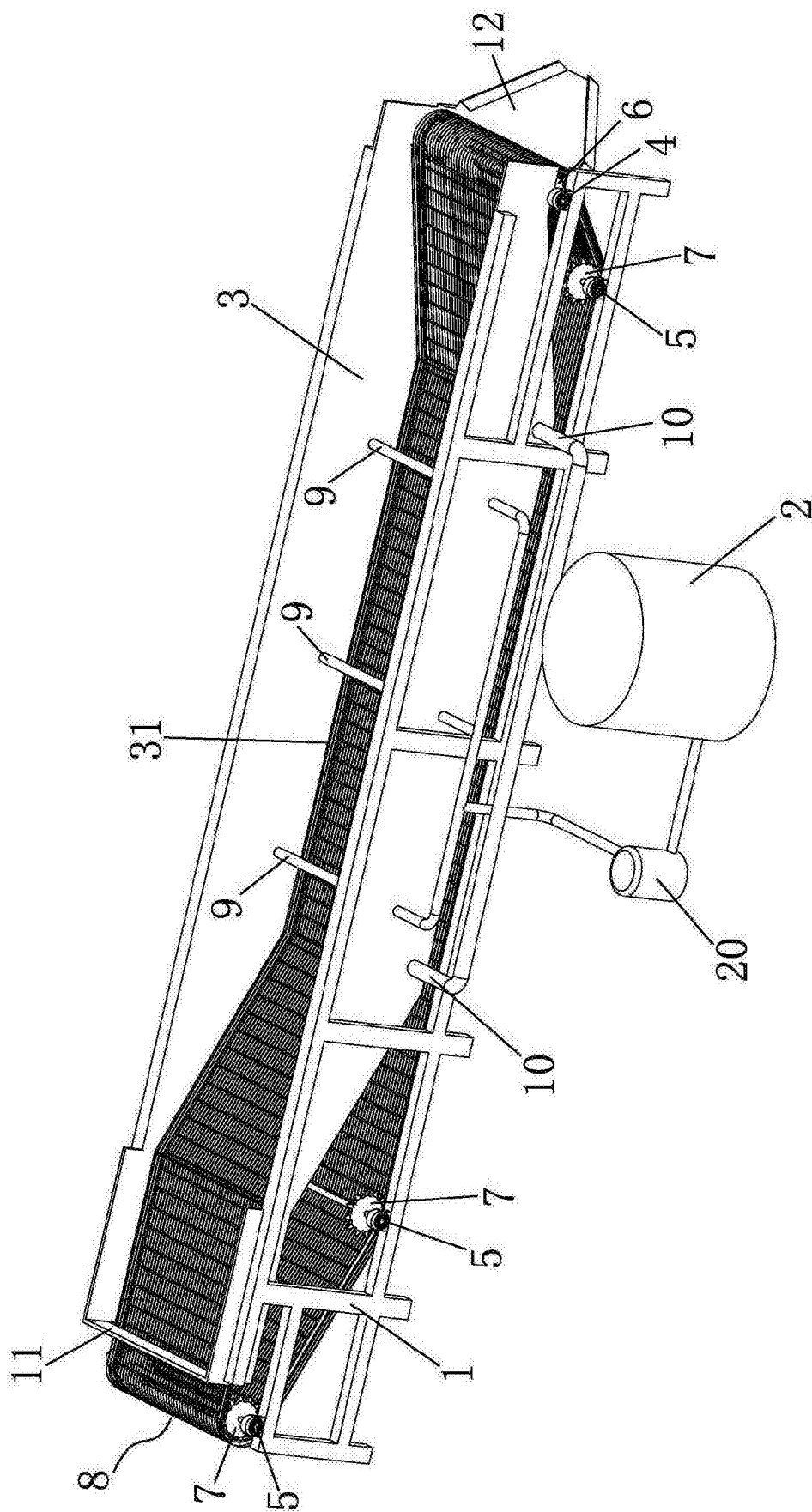


图 3