



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221044165 U

(45) 授权公告日 2024. 05. 31

(21) 申请号 202322458535.0

(22) 申请日 2023.09.11

(73) 专利权人 南阳豫茗汇食品有限公司

地址 473000 河南省南阳市卧龙区谢庄镇
孙庄村

(72) 发明人 于德满 王清芬 李豪 王清峰

(74) 专利代理机构 郑州龙宇专利代理事务所
(特殊普通合伙) 41146

专利代理师 崔金

(51) Int. Cl.

A22C 21/00 (2006.01)

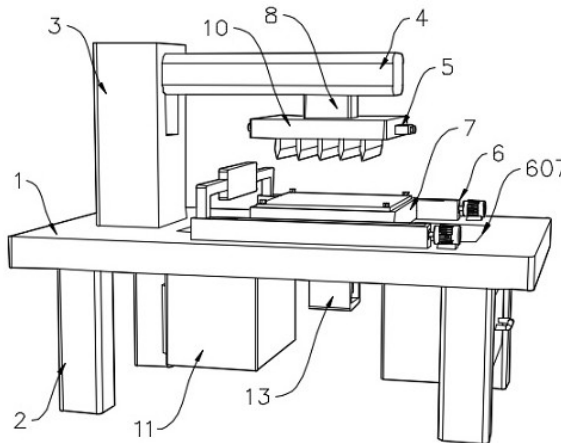
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种鸡胸肉分切设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种鸡胸肉分切设备,涉及鸡胸肉加工技术领域,包括加工台,加工台顶端的一侧转动连接有放置台,加工台的顶端设有收料组件,加工台顶端的另一侧固定设有立柱,立柱一侧的顶部滑动连接有连接板,连接板底端的一侧固定设有连接柱,连接柱的底端固定设有固定座,固定座的内部通过两个更换组件卡合连接有分切刀具;本实用新型的有益效果是:通过设置的更换组件,向两侧拉动两个拉杆,使压板带动卡板与卡槽分离,进而使分切刀具脱离限位,将磨损的分切刀具更换,避免影响分切效果;通过设置的收料组件,同时启动两个第一电机,使螺纹丝杆带动移动座移动,使推板将鸡胸肉推入收料箱内,方便工作人员收取鸡胸肉。



1. 一种鸡胸肉分切设备,包括加工台(1),其特征在于,所述加工台(1)的底端固定设有支撑腿(2),所述加工台(1)顶端的一侧转动连接有放置台(7),所述加工台(1)的顶端设有收料组件(6),所述加工台(1)顶端的另一侧固定设有立柱(3),所述立柱(3)一侧的顶部滑动连接有连接板(4),所述连接板(4)底端的一侧固定设有连接柱(8),所述连接柱(8)的底端固定设有固定座(10),所述固定座(10)的内部通过两个更换组件(5)卡合连接有分切刀具(9)。

2. 根据权利要求1所述的一种鸡胸肉分切设备,其特征在于:两个所述更换组件(5)均包括连接架(501)、压板(502)、弹簧(503)、拉杆(504)、卡板(505)和卡槽(506),两个所述连接架(501)分别固定设置在所述固定座(10)两侧的中部,两个所述连接架(501)的内部均滑动连接有压板(502),两个所述压板(502)的一侧均固定设有拉杆(504),两个所述拉杆(504)分别与对应的所述连接架(501)一侧的内部滑动连接,两个所述拉杆(504)的外部均套设有弹簧(503),两个所述弹簧(503)的一端分别与对应的所述压板(502)的一侧固定连接,两个所述弹簧(503)的另一端分别与对应的所述连接架(501)一侧的内壁固定连接,两个所述压板(502)的另一侧均固定设有卡板(505),两个所述卡板(505)分别与所述固定座(10)两侧的内部滑动连接,两个所述卡槽(506)分别开设在所述分切刀具(9)的两侧,两个所述卡板(505)分别与对应的所述卡槽(506)卡合连接。

3. 根据权利要求1所述的一种鸡胸肉分切设备,其特征在于:所述收料组件(6)包括两个滑轨(601)、两个第一电机(602)、两个螺纹丝杆(603)、两个移动座(604)、两个L型连接杆(605)、推板(606)和收料口(607),两个所述滑轨(601)均固定设置在所述加工台(1)的顶端,两个所述滑轨(601)分别位于所述放置台(7)的两侧,两个所述滑轨(601)的内部均通过轴承转动连接有螺纹丝杆(603),两个所述滑轨(601)的内部均滑动连接有移动座(604),两个所述移动座(604)的内部分别与对应的所述螺纹丝杆(603)的外壁螺纹连接,两个所述移动座(604)的顶端均固定设有L型连接杆(605),两个所述L型连接杆(605)之间固定设有推板(606),两个所述第一电机(602)均固定设置在所述加工台(1)的顶端,两个所述第一电机(602)的传动轴分别与对应的所述螺纹丝杆(603)的一端固定连接,所述收料口(607)开设在所述加工台(1)顶端的一侧。

4. 根据权利要求3所述的一种鸡胸肉分切设备,其特征在于:所述收料口(607)的底端固定设有收料箱(11),所述收料箱(11)的底部滑动连接有收料抽屉(12)。

5. 根据权利要求1所述的一种鸡胸肉分切设备,其特征在于:所述加工台(1)的底端固定设有电机架(13),所述电机架(13)的内部固定设有第二电机(14),所述放置台(7)底端的中部固定设有转动轴(15),所述转动轴(15)的底部通过轴承与所述加工台(1)的内部转动连接,所述转动轴(15)的底端与所述第二电机(14)的传动轴固定连接。

6. 根据权利要求1所述的一种鸡胸肉分切设备,其特征在于:所述放置台(7)的顶端通过六角螺栓固定设有砧板(19)。

7. 根据权利要求1所述的一种鸡胸肉分切设备,其特征在于:所述立柱(3)一侧的顶部开设有滑槽(16),所述滑槽(16)的内部滑动连接有滑块(17),所述滑块(17)的一侧与所述连接板(4)的一侧固定连接,所述滑槽(16)的底端开设有固定槽(18),所述固定槽(18)的内部固定设有气缸(20),所述气缸(20)的活塞杆与所述滑块(17)的底端固定连接。

一种鸡胸肉分切设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种分切设备,特别涉及一种鸡胸肉分切设备,属于鸡胸肉加工技术领域。

背景技术

[0002] 鸡胸肉是鸡胸部里侧的肉,也是鸡身上最大的两块肉,形状像斗笠,肉质细嫩,滋味鲜美,鸡胸肉蛋白质含量较高,且易被人体吸收入利用,鸡胸肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效,加工过程中,需要在分切设备中进行切块处理。

[0003] 其中申请号为“CN202121221931.6”所公开的“一种鸡胸肉分切装置”也是日益成熟的技术,包括底板,所述底板靠近其一侧的顶部竖直固定有第一直角支架,且第一直角支架的竖板底端固定在底板上,所述第一直角支架的横板底部安装有液压缸,且液压缸的推杆底端固定有安装板,所述安装板的底部固定有切刀,且底板的顶部设置有位于切刀下方用于放置鸡胸肉的放置盘;所述底板的顶部通过转动机构安装有多个呈圆形阵列的放置盘,所述切刀在安装板的底部设置呈有横竖交错的多个;本实用新型转动机构带动多个放置盘依次转动至切刀的正下方,实现多个放置盘内鸡胸肉的依次分切,提高了工作效率,且操作简单,实用性高,在经过进一步检索,其中申请号为“CN202122435167.9”所公开的“鸡胸肉切片装置”,位于输送带上方的进料输送带和出料输送带均通过两侧的支撑板安装在机架上,进料输送带和出料输送带呈对称布置,进料输送带和出料输送带之间设有横向切割刀片组,进料输送带和出料输送带靠近横向切割刀片组一端均向下倾斜,驱动电机通过变速箱分别连接于横向切割刀片组和输送带。本实用新型的有益效果为:利用送带、进料输送带、出料输带来将鸡胸肉输送至指定位置,在输送的过程中,由横向切割刀片组对鸡胸肉进行快速切割,该设计提高设备的精准度和自动化程度,从而减少制作商的人力物力,提高设备切鸡胸肉的生产效率和产品质量,便于后序的鸡胸肉加工。

[0004] 上述两种公开技术中的鸡胸肉分切设备,还存在以下缺陷:刀具长期使用使表面磨损,难以更换刀具,影响分切效率,分切后的鸡胸肉需要人工收取,增加劳动成本,因此本实用新型提供了一种鸡胸肉分切设备。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种鸡胸肉分切设备,以解决上述背景技术中提出的难以更换刀具,不便收取分切后的鸡胸肉的问题。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种鸡胸肉分切设备,包括加工台,所述加工台的底端固定设有支撑腿,所述加工台顶端的一侧转动连接有放置台,所述加工台的顶端设有收料组件,所述加工台顶端的另一侧固定设有立柱,所述立柱一侧的顶部滑动连接有连接板,所述连接板底端的一侧固定设有连接柱,所述连接柱的底端固定设有固定座,所述固定座的内部通过两个更换组件卡合连接有分切刀具。

[0007] 优选的,两个所述更换组件均包括连接架、压板、弹簧、拉杆、卡板和卡槽,两个所

述连接架分别固定设置在所述固定座两侧的中部,两个所述连接架的内部均滑动连接有压板,两个所述压板的一侧均固定设有拉杆,两个所述拉杆分别与对应的所述连接架一侧的内部滑动连接,两个所述拉杆的外部均套设有弹簧,两个所述弹簧的一端分别与对应的所述压板的一侧固定连接,两个所述弹簧的另一端分别与对应的所述连接架一侧的内壁固定连接,两个所述压板的另一侧均固定设有卡板,两个所述卡板分别与所述固定座两侧的内部滑动连接,两个所述卡槽分别开设在所述分切刀具的两侧,两个所述卡板分别与对应的所述卡槽卡合连接。

[0008] 优选的,所述收料组件包括两个滑轨、两个第一电机、两个螺纹丝杆、两个移动座、两个L型连接杆、推板和收料口,两个所述滑轨均固定设置在所述加工台的顶端,两个所述滑轨分别位于所述放置台的两侧,两个所述滑轨的内部均通过轴承转动连接有螺纹丝杆,两个所述滑轨的内部均滑动连接有移动座,两个所述移动座的内部分别与对应的所述螺纹丝杆的外壁螺纹连接,两个所述移动座的顶端均固定设有L型连接杆,两个所述L型连接杆之间固定设有推板,两个所述第一电机均固定设置在所述加工台的顶端,两个所述第一电机的传动轴分别与对应的所述螺纹丝杆的一端固定连接,所述收料口开设在所述加工台顶端的一侧。

[0009] 优选的,所述收料口的底端固定设有收料箱,所述收料箱的底部滑动连接有收料抽屉。

[0010] 优选的,所述加工台的底端固定设有电机架,所述电机架的内部固定设有第二电机,所述放置台底端的中部固定设有转动轴,所述转动轴的底部通过轴承与所述加工台的内部转动连接,所述转动轴的底端与所述第二电机的传动轴固定连接。

[0011] 优选的,所述放置台的顶端通过六角螺栓固定设有砧板。

[0012] 优选的,所述立柱一侧的顶部开设有滑槽,所述滑槽的内部滑动连接有滑块,所述滑块的一侧与所述连接板的一侧固定连接,所述滑槽的底端开设有固定槽,所述固定槽的内部固定设有气缸,所述气缸的活塞杆与所述滑块的底端固定连接。

[0013] 与相关技术相比较,本实用新型提供的一种鸡胸肉分切设备具有如下有益效果:

[0014] 1、通过设置的更换组件,向两侧拉动两个拉杆,带动压板挤压弹簧,压板带动卡板移动,使卡板与卡槽分离,进而使分切刀具脱离限位,将磨损的分切刀具取下,换上新的分切刀具,避免影响分切效果;

[0015] 2、通过设置的收料组件,同时启动两个第一电机,使螺纹丝杆转动,螺纹丝杆与移动座螺纹连接,使移动座移动,移动座带动L型连接杆和推板移动,将分切后的鸡胸肉从收料口推入收料箱内,拉出收料抽屉,方便工作人员收取鸡胸肉。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0017] 图2为本实用新型的剖面结构示意图;

[0018] 图3为本实用新型图2的A处放大结构示意图;

[0019] 图4为本实用新型收料组件的剖面结构示意图。

[0020] 图中:1、加工台;2、支撑腿;3、立柱;4、连接板;5、更换组件;6、收料组件;7、放置台;8、连接柱;9、分切刀具;10、固定座;11、收料箱;12、收料抽屉;13、电机架;14、第二电机;

15、转动轴；16、滑槽；17、滑块；18、固定槽；19、砧板；20、气缸；501、连接架；502、压板；503、弹簧；504、拉杆；505、卡板；506、卡槽；601、滑轨；602、第一电机；603、螺纹丝杆；604、移动座；605、L型连接杆；606、推板；607、收料口。

具体实施方式

[0021] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型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实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,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,都属于本实用新型保护的范围。

[0022] 实施例1:

[0023] 请参阅图1-4,本实用新型提供了一种鸡胸肉分切设备,包括加工台1,加工台1的底端固定设有支撑腿2,加工台1顶端的一侧转动连接有放置台7,加工台1的顶端设有收料组件6,加工台1顶端的另一侧固定设有立柱3,立柱3一侧的顶部滑动连接有连接板4,连接板4底端的一侧固定设有连接柱8,连接柱8的底端固定设有固定座10,固定座10的内部通过两个更换组件5卡合连接有分切刀具9;

[0024] 加工台1的底端固定设有电机架13,电机架13的内部固定设有第二电机14,放置台7底端的中部固定设有转动轴15,转动轴15的底部通过轴承与加工台1的内部转动连接,转动轴15的底端与第二电机14的传动轴固定连接,启动第二电机14,使转动轴15转动,带动放置台7转动,进而使鸡胸肉转动,能够对鸡胸肉进行横向和纵向的分切,便于将鸡胸肉切块;

[0025] 放置台7的顶端通过六角螺栓固定设有砧板19,拧开六角螺栓,便于更换砧板19;

[0026] 立柱3一侧的顶部开设有滑槽16,滑槽16的内部滑动连接有滑块17,滑块17的一侧与连接板4的一侧固定连接,滑槽16的底端开设有固定槽18,固定槽18的内部固定设有气缸20,气缸20的活塞杆与滑块17的底端固定连接,调节气缸20,使滑块17和连接板4移动,带动分切刀具9移动,对鸡胸肉进行分切;

[0027] 两个更换组件5均包括连接架501、压板502、弹簧503、拉杆504、卡板505和卡槽506,两个连接架501分别固定设置在固定座10两侧的中部,两个连接架501的内部均滑动连接有压板502,两个压板502的一侧均固定设有拉杆504,两个拉杆504分别与对应的连接架501一侧的内部滑动连接,两个拉杆504的外部均套设有弹簧503,两个弹簧503的一端分别与对应的压板502的一侧固定连接,两个弹簧503的另一端分别与对应的连接架501一侧的内壁固定连接,两个压板502的另一侧均固定设有卡板505,两个卡板505分别与固定座10两侧的内部滑动连接,两个卡槽506分别开设在分切刀具9的两侧,两个卡板505分别与对应的卡槽506卡合连接,向两侧拉动两个拉杆504,压板502带动卡板505与卡槽506分离,进而使分切刀具9脱离限位,将磨损的分切刀具9取下,换上新的分切刀具9,避免影响分切效果;

[0028] 具体的,如图1、图2、图3和图4所示,向两侧拉动两个拉杆504,带动压板502挤压弹簧503,压板502带动卡板505移动,使卡板505与卡槽506分离,进而使分切刀具9脱离限位,将磨损的分切刀具9取下,换上新的分切刀具9,避免影响分切效果。

[0029] 实施例2:

[0030] 收料组件6包括两个滑轨601、两个第一电机602、两个螺纹丝杆603、两个移动座604、两个L型连接杆605、推板606和收料口607,两个滑轨601均固定设置在加工台1的顶端,

两个滑轨601分别位于放置台7的两侧,两个滑轨601的内部均通过轴承转动连接有螺纹丝杆603,两个滑轨601的内部均滑动连接有移动座604,两个移动座604的内部分别与对应的螺纹丝杆603的外壁螺纹连接,两个移动座604的顶端均固定设有L型连接杆605,两个L型连接杆605之间固定设有推板606,两个第一电机602均固定设置在加工台1的顶端,两个第一电机602的传动轴分别与对应的螺纹丝杆603的一端固定连接,收料口607开设在加工台1顶端的一侧,同时启动两个第一电机602,使螺纹丝杆603带动移动座604移动,使L型连接杆605和推板606移动,将分切后的鸡胸肉从收料口607推出;

[0031] 收料口607的底端固定设有收料箱11,收料箱11的底部滑动连接有收料抽屉12,分切后的鸡胸肉被推入收料箱11内,拉出收料抽屉12,方便工作人员收取鸡胸肉;

[0032] 具体的,如图1和图4所示,同时启动两个第一电机602,使螺纹丝杆603转动,螺纹丝杆603与移动座604螺纹连接,使移动座604移动,移动座604带动L型连接杆605和推板606移动,将分切后的鸡胸肉从收料口607推入收料箱11内,拉出收料抽屉12,方便工作人员收取鸡胸肉。

[0033] 工作原理:具体使用时,本实用新型一种鸡胸肉分切设备,首先,将鸡胸肉放到砧板19上,然后调节气缸20,使滑块17和连接板4移动,带动分切刀具9对鸡胸肉进行分切,再将分切刀具9升起,启动第二电机14,使转动轴15转动,带动放置台7转动,进而使鸡胸肉转动,改变分切角度,将鸡胸肉结块,最后,同时启动两个第一电机602,使螺纹丝杆603转动,螺纹丝杆603与移动座604螺纹连接,使移动座604移动,移动座604带动L型连接杆605和推板606移动,将分切后的鸡胸肉从收料口607推入收料箱11内,拉出收料抽屉12,方便工作人员收取鸡胸肉,分切设备工作较长时间后,向两侧拉动两个拉杆504,带动压板502挤压弹簧503,压板502带动卡板505移动,使卡板505与卡槽506分离,进而使分切刀具9脱离限位,将磨损的分切刀具9取下,换上新的分切刀具9,避免影响分切效果。

[0034] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

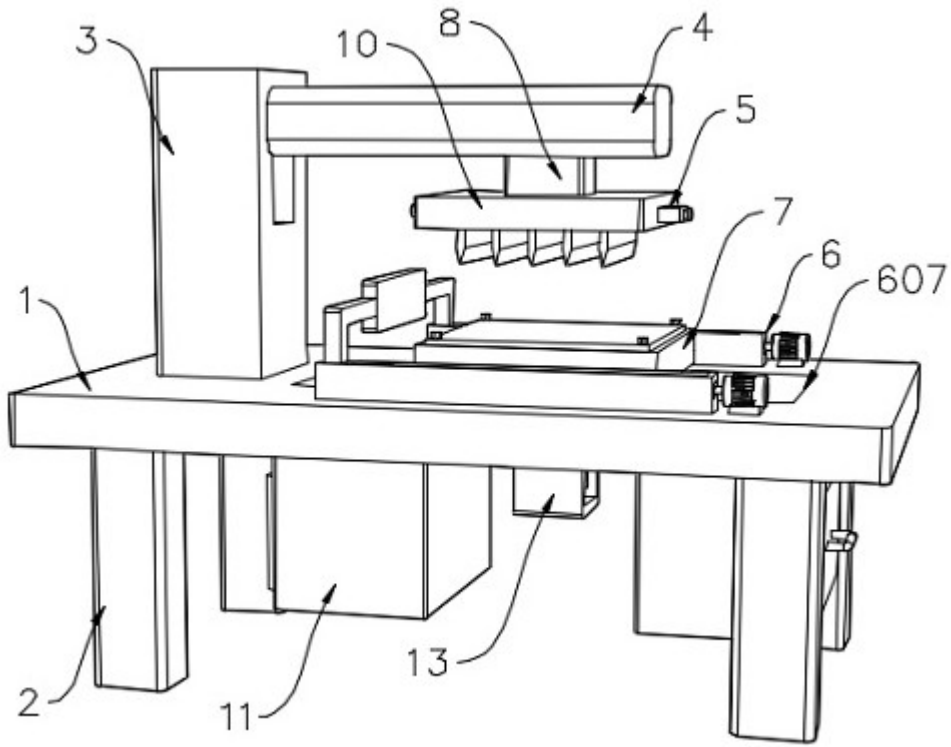


图 1

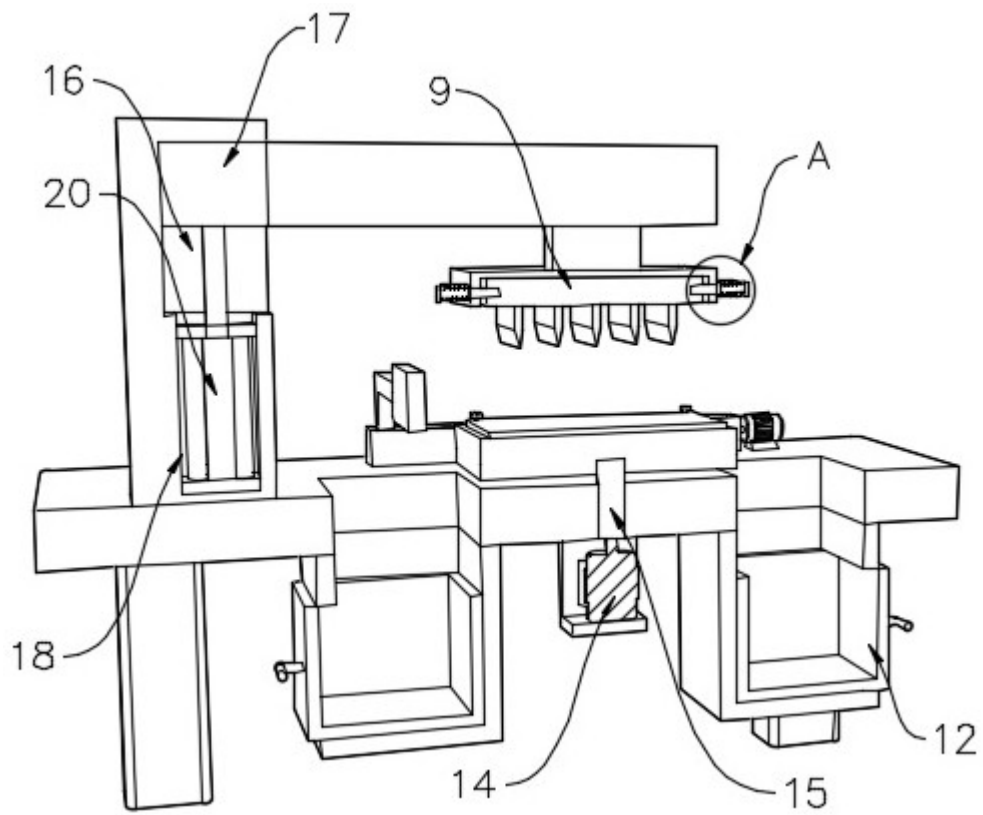


图 2

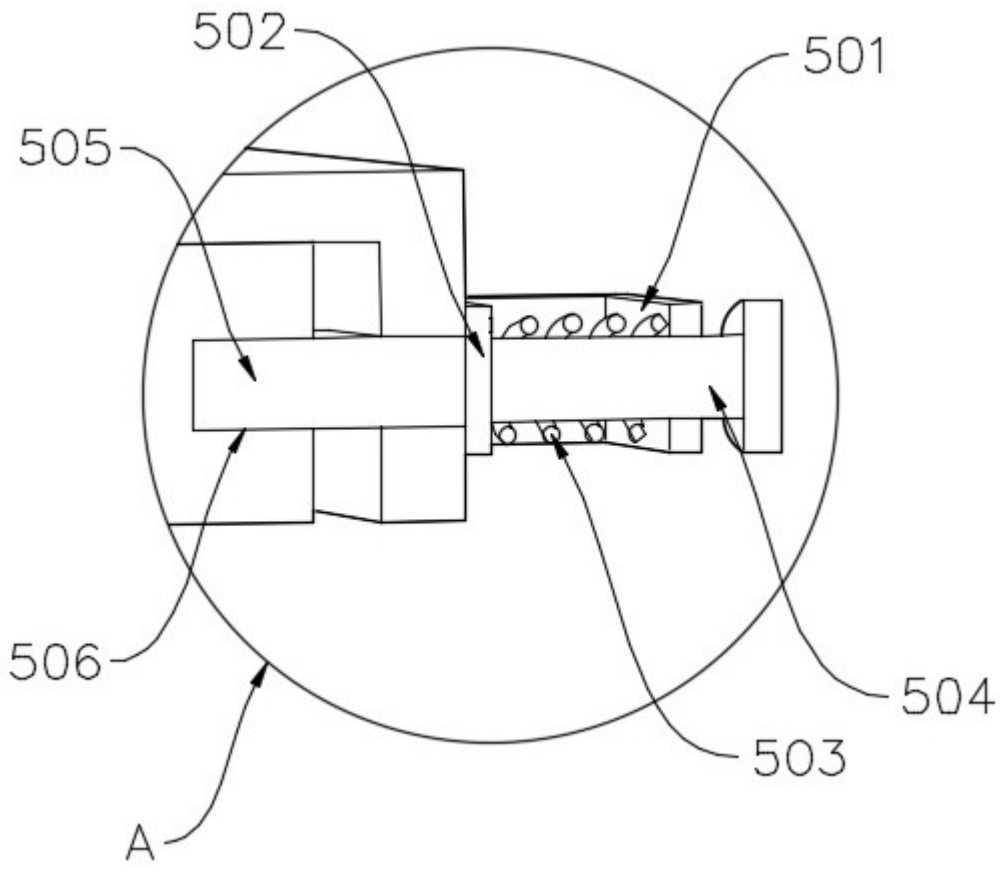


图 3

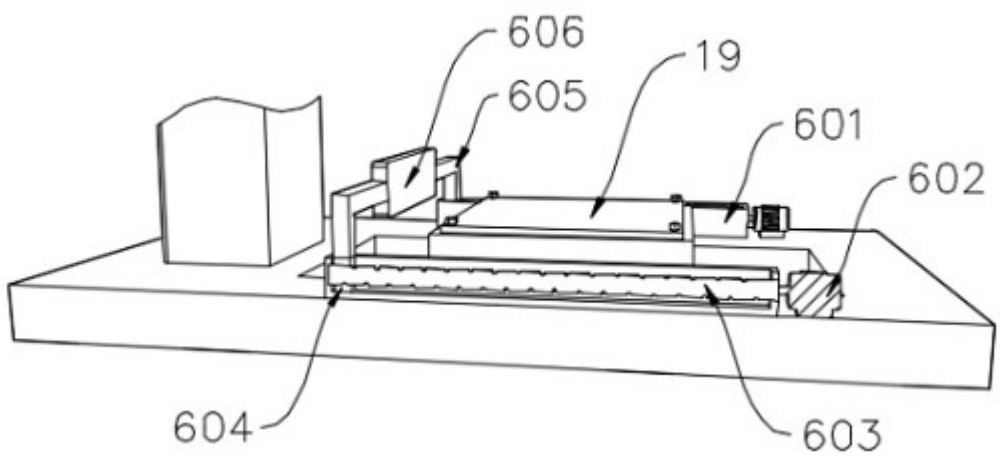


图 4