(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 222217043 U
(45)授权公告日 2024.12.24

(21)申请号 202420994281.6

(22)申请日 2024.05.09

(73)专利权人 拾分味道食品集团有限公司
地址 236407 安徽省阜阳市临泉县杨桥镇工业园区创业路

(72)发明人 程晨 姚庆凤 赵京良 谢继东

(74)专利代理机构 南京匠桥专利代理有限公司 32568
专利代理师 郭云飞

(51)Int.Cl.
A22C 17/00(2006.01)
A22C 17/02(2006.01)
B26D 7/01(2006.01)
B26D 7/32(2006.01)
B26D 7/06(2006.01)

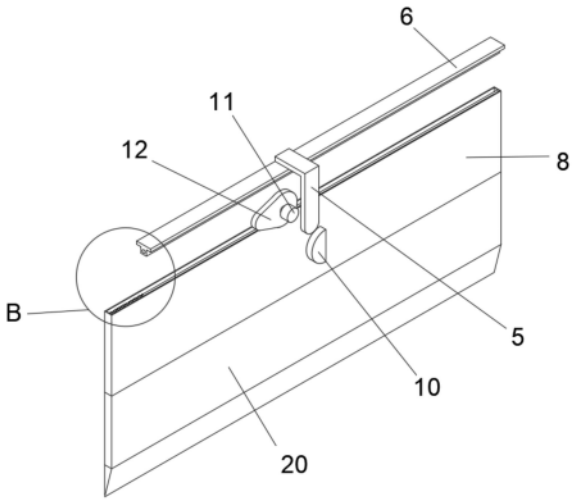
权利要求书1页 说明书3页 附图6页

(54)实用新型名称

一种猪肉切片机

(57)摘要

本实用新型涉及猪肉切割的领域,公开了一种猪肉切片机,包括底座,所述底座的顶面固定安装有两个安装板,所述推动块的内部可滑动的插接有滑动杆,所述滑动杆的两端固定安装有滑动板,所述推动块滑动插接在所述滑动杆的内部,所述滑动板的底面固定安装有切割刀,所述滑动板的一侧固定安装有顶块,所述连接板的一侧固定安装有驱动电机,所述驱动电机的旋转轴的一端固定安装有撞块。在本实用新型中,利于对猪肉进行切片处理,同时能够提高切割猪肉的切片效果,避免对切割好的肉片进行二次分割处理,利于防止在切割时,猪皮的弹性对切割的效果造成影响,使得切片时不易出现肉片粘连的现象,提高切割效果。



CN 222217043 U

1.一种猪肉切片机,包括底座(1),其特征在于,所述底座(1)的顶面固定安装有两个安装板(2),两个所述安装板(2)之间固定安装有顶盖(3),所述顶盖(3)的内部顶面固定安装有气缸(4),所述气缸(4)的伸缩轴的一端固定安装有连接板(5),所述连接板(5)的底面固定安装有推动块(6),所述推动块(6)的内部可滑动的插接有滑动杆(7),所述滑动杆(7)的两端固定安装有滑动板(8),所述推动块(6)滑动插接在所述滑动杆(7)的内部,所述滑动杆(7)的外壁滑动插接有弹簧(9),所述弹簧(9)的一端与所述推动块(6)的一侧固定安装,所述弹簧(9)的另一端与所述滑动板(8)的内壁固定安装,所述滑动板(8)的底面固定安装有切割刀(20),所述滑动板(8)的一侧固定安装有顶块(10),所述连接板(5)的一侧固定安装有驱动电机(11),所述驱动电机(11)的旋转轴的一端固定安装有撞块(12)。

2.根据权利要求1所述的一种猪肉切片机,其特征在于:所述底座(1)的顶面开设有切口槽(19),所述切口槽(19)与所述切割刀(20)的位置相对应。

3.根据权利要求1所述的一种猪肉切片机,其特征在于:所述安装板(2)的内部固定安装有电动推杆(13),所述电动推杆(13)伸缩轴的一端固定安装有限位板(14)。

4.根据权利要求1所述的一种猪肉切片机,其特征在于:所述顶盖(3)的内部顶面固定安装有液压杆(15),所述液压杆(15)伸缩轴的一端固定安装有下压块(16)。

5.根据权利要求4所述的一种猪肉切片机,其特征在于:所述下压块(16)的内部固定安装有电动滑块(17),所述电动滑块(17)的滑块底面固定安装有推动板(18)。

6.根据权利要求1所述的一种猪肉切片机,其特征在于:所述底座(1)的一侧固定安装有导向板(21)。

一种猪肉切片机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及猪肉切片的技术领域,具体为一种猪肉切片机。

背景技术

[0002] 切片机是将冷冻的肉块切割成肉片的机器,切片机具有切片均匀,节省人力,工作效率高的优点,适用于各种肉类加工场所。切片机按照切刀的运动方向分为旋转式和竖直式两种。

[0003] 例如公告号为CN220360025U的中国专利,其中提出了一种农产品加工切片机即为一种竖直式切片机,包括底座,所述底座左端固定安装有导板,所述底座上端前后两侧均固定安装有第一竖板,所述底座上端设置有能够对农产品进行限位的夹持装置,本实用新型涉及农产品切片技术领域,本实用新型设置有压板,通过压板和夹板能够从三侧对冻猪肉压紧,使得切割刀对冻猪肉进行切割后,冻猪肉不会因为和切割刀之间的粘连性而被带着向上移动,该种农产品加工切片机对冻猪肉切割后的切口更加齐整,切割的厚度更加均匀,在一定程度上提高了切片机的加工效率。

[0004] 在上述方案中,启动第三伸缩杆,带动切割刀快速向下切割,存在如下缺点:这种竖直式切割的方法,在切割刀切割猪肉肉皮部分时,猪肉肉皮富有弹性,容易出现切割不到位,导致肉片之间容易出现肉片粘连的现象。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的是为了提供一种猪肉切片机,以解决在切割刀切割猪肉肉皮部分时,猪肉肉皮富有弹性,容易出现切割不到位,导致肉片之间容易出现肉片粘连的现象的问题。

[0006] 为了实现上述实用新型目的,本实用新型采用了以下技术方案:一种猪肉切片机,包括底座,所述底座的顶面固定安装有两个安装板,两个所述安装板之间固定安装有顶盖,所述顶盖的内部顶面固定安装有气缸,所述气缸的伸缩轴的一端固定安装有连接板,所述连接板的底面固定安装有推动块,所述推动块的内部可滑动的插接有滑动杆,所述滑动杆的两端固定安装有滑动板,所述推动块滑动插接在所述滑动杆的内部,所述滑动杆的外壁滑动插接有弹簧,所述弹簧的一端与所述推动块的一侧固定安装,所述弹簧的另一端与所述滑动板的内壁固定安装,所述滑动板的底面固定安装有切割刀,所述滑动板的一侧固定安装有顶块,所述连接板的一侧固定安装有驱动电机,所述驱动电机的旋转轴的一端固定安装有撞块。

[0007] 优选的,所述底座的顶面开设有切口槽,所述切口槽与所述切割刀的位置相对应。

[0008] 优选的,所述安装板的内部固定安装有电动推杆,所述电动推杆伸缩轴的一端固定安装有限位板。

[0009] 优选的,所述顶盖的内部顶面固定安装有液压杆,所述液压杆伸缩轴的一端固定安装有下压块。

[0010] 优选的,所述下压块的内部固定安装有电动滑块,所述电动滑块的滑块底面固定安装有推动板。

[0011] 优选的,所述底座的一侧固定安装有导向板。

[0012] 与现有技术相比,采用了上述技术方案的一种猪肉切片机,具有如下有益效果:

[0013] 一、在使用时,利于对猪肉进行切片处理,同时能够提高切割猪肉的切片效果,避免对切割好的肉片进行二次分割处理,利于防止在切割时,猪皮的弹性对切割的效果造成影响,使得切片时不易出现肉片粘连的现象,提高切割效果;

[0014] 二、在使用中,通过切口槽,能够增加切割刀的下切空间,使得猪肉在切割过程中,切割刀的切割效果更好,避免猪肉与底座顶面的接触面部分出现肉片没被直接切断的现象,通过电动推杆,当猪肉放置于底座的上方时,位于两侧的电动推杆同时启动,推动限位板对猪肉进行夹持,避免在切割过程中,出现猪肉偏移的现象,提高切割精度;

[0015] 三、通过液压杆,当液压杆启动时,推动下压块从上方对猪肉进行限位,避免猪肉在切割过程中,随着切割刀的上移而被掀起,通过推动板,在切割时电动滑块启动,推动推动板带动猪肉靠近切割刀,实现连续切割,通过导向板,能够对切割好的肉片进行导向,便于对其进行收集。

附图说明

[0016] 图1为实施例的立体示意图。

[0017] 图2为实施例的爆炸示意图。

[0018] 图3为实施例中滑动板处的爆炸示意图。

[0019] 图4为实施例的图3中B处放大示意图。

[0020] 图5为实施例的图2中A处放大示意图。

[0021] 图6为实施例中下压块处的爆炸示意图。

[0022] 图中:1、底座;2、安装板;3、顶盖;4、气缸;5、连接板;6、推动块;7、滑动杆;8、滑动板;9、弹簧;10、顶块;11、驱动电机;12、撞块;13、电动推杆;14、限位板;15、液压杆;16、下压块;17、电动滑块;18、推动板;19、切口槽;20、切割刀;21、导向板。

具体实施方式

[0023] 下面结合附图,对本实用新型的较佳实施例作详细说明。

[0024] 如图1-图4所示,一种猪肉切片机,包括底座1,底座1的顶面固定安装有两个安装板2,两个安装板2之间固定安装有顶盖3,顶盖3的内部顶面固定安装有气缸4,气缸4的伸缩轴的一端固定安装有连接板5,连接板5的底面固定安装有推动块6,推动块6的内部可滑动的插接有滑动杆7,滑动杆7的两端固定安装有滑动板8,推动块6滑动插接在滑动杆7的内部,滑动杆7的外壁滑动插接有弹簧9,弹簧9的一端与推动块6的一侧固定安装,弹簧9的另一端与滑动板8的内壁固定安装,滑动板8的底面固定安装有切割刀20,滑动板8的一侧固定安装有顶块10,连接板5的一侧固定安装有驱动电机11,驱动电机11的旋转轴的一端固定安装有撞块12。

[0025] 在使用时,当气缸4启动是,推动切割刀20迅速下降,对猪肉进行切片,同时驱动电机11启动,带动撞块12转动,对顶块10进行撞击,使得顶块10带动滑动板8随着滑动杆7在推

动块6的内部滑动,使得切割刀20随着滑动板8进行水平移动,当撞块12的凸起部分旋离顶块10时,弹簧9推动滑动板8,使其复位,反复运作下,对猪肉进行水平方向的切割,利于对猪肉进行切片处理,同时能够提高切割猪肉的切片效果,避免对切割好的肉片进行二次分割处理,利于防止在切割时,猪皮的弹性对切割的效果造成影响,使得切片时不易出现肉片粘连的现象,提高切割效果。

[0026] 如图2-图4所示,底座1的顶面开设有切口槽19,切口槽19与切割刀20的位置相对应。

[0027] 在使用中,通过切口槽19,能够增加切割刀20的下切空间,使得猪肉在切割过程中,切割刀20的切割效果更好,避免猪肉与底座1顶面的接触面部分出现肉片没被直接切断的现象。

[0028] 如图1-图6所示,安装板2的内部固定安装有电动推杆13,电动推杆13伸缩轴的一端固定安装有限位板14,顶盖3的内部顶面固定安装有液压杆15,液压杆15伸缩轴的一端固定安装有下压块16。

[0029] 在使用中,通过电动推杆13,当猪肉放置于底座1的上方时,位于两侧的电动推杆13同时启动,推动限位板14对猪肉进行夹持,避免在切割过程中,出现猪肉偏移的现象,提高切割精度,通过液压杆15,当液压杆15启动时,推动下压块16从上方对猪肉进行限位,避免猪肉在切割过程中,随着切割刀20的上移而被掀起。

[0030] 如图2-图6所示,下压块16的内部固定安装有电动滑块17,电动滑块17的滑块底面固定安装有推动板18,底座1的一侧固定安装有导向板21。

[0031] 在使用中,通过推动板18,在切割时电动滑块17启动,推动推动板18带动猪肉靠近切割刀20,实现连续切割,通过导向板21,能够对切割好的肉片进行导向,便于对其进行收集。

[0032] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

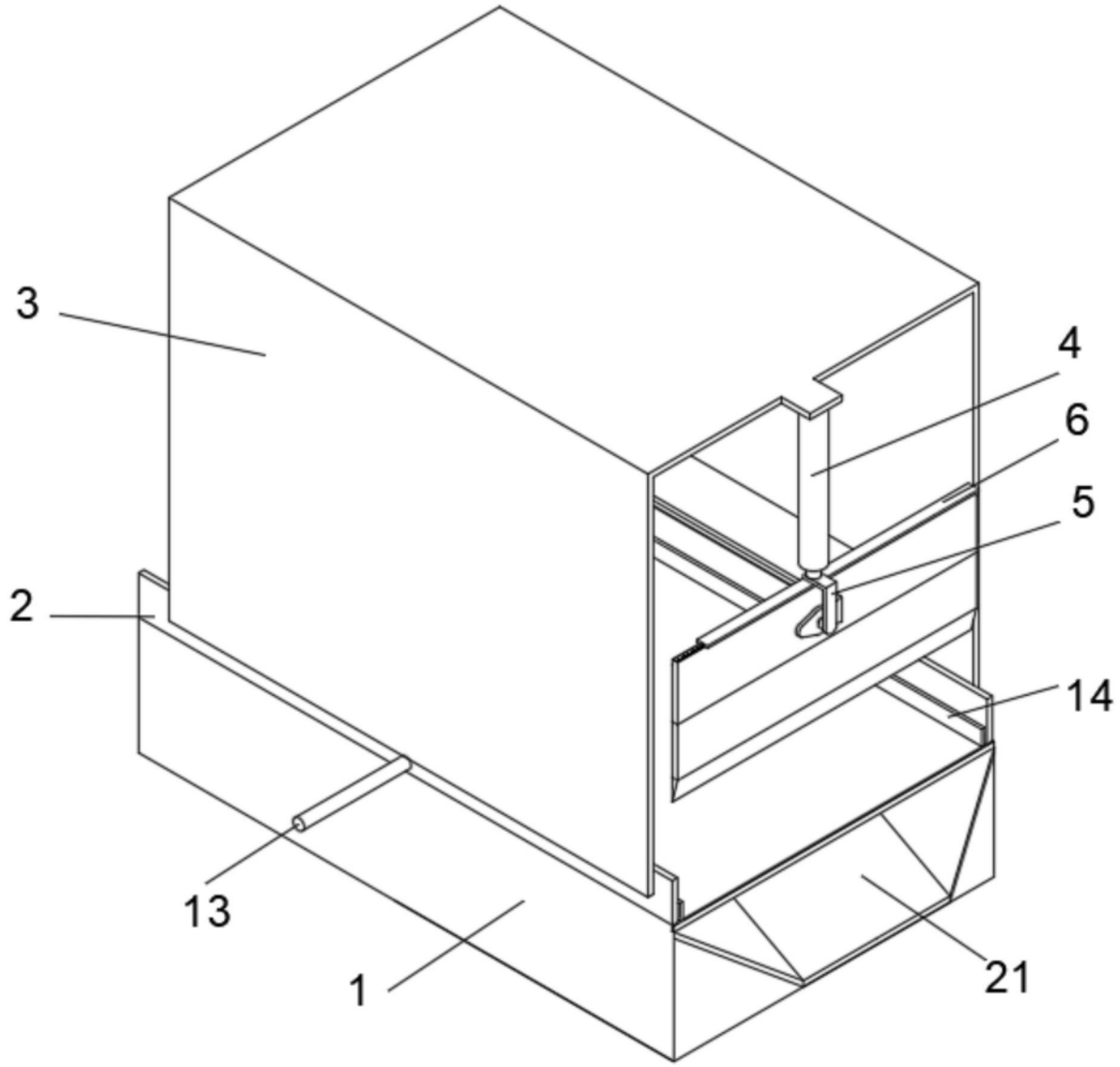


图1

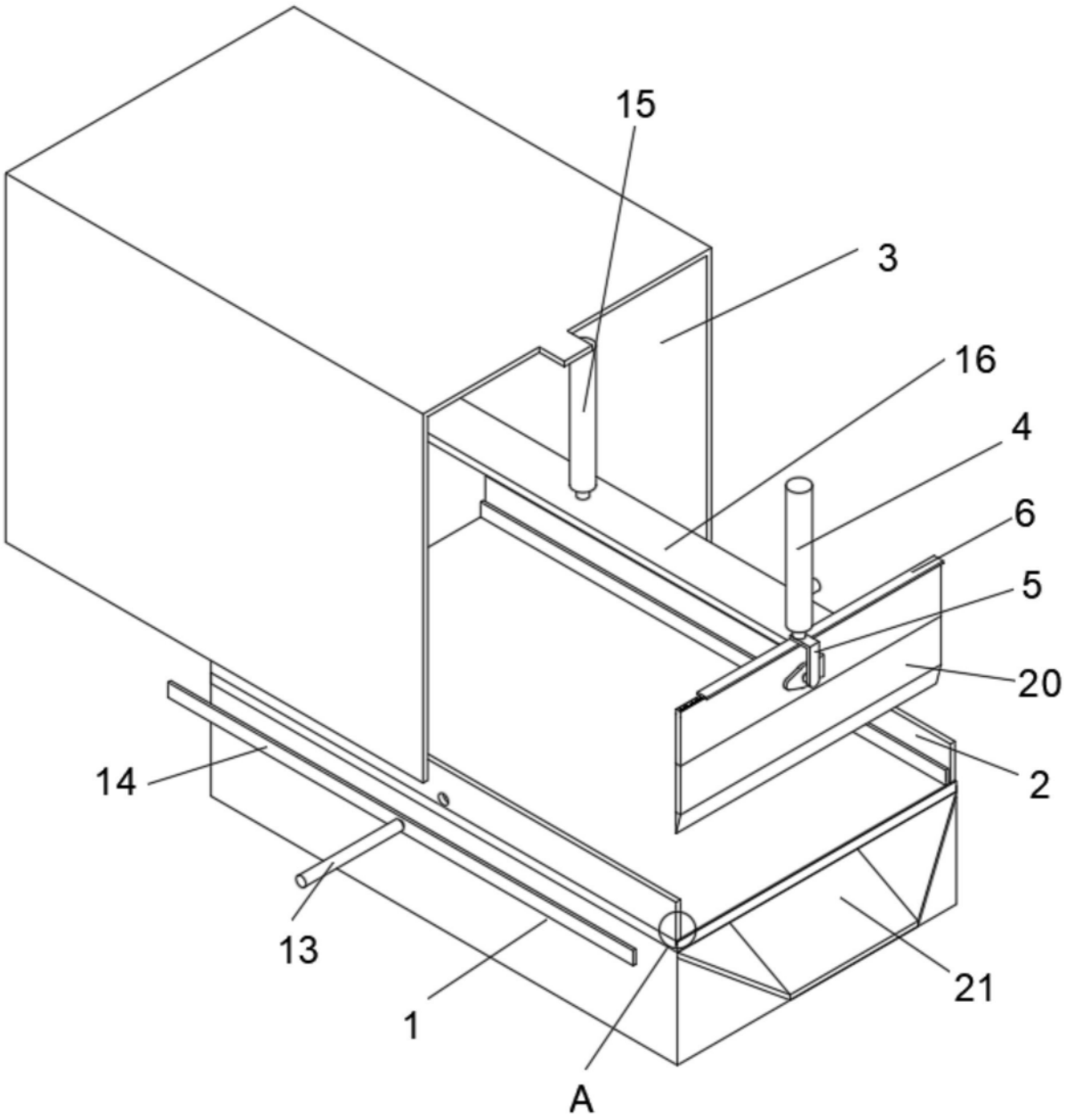


图2

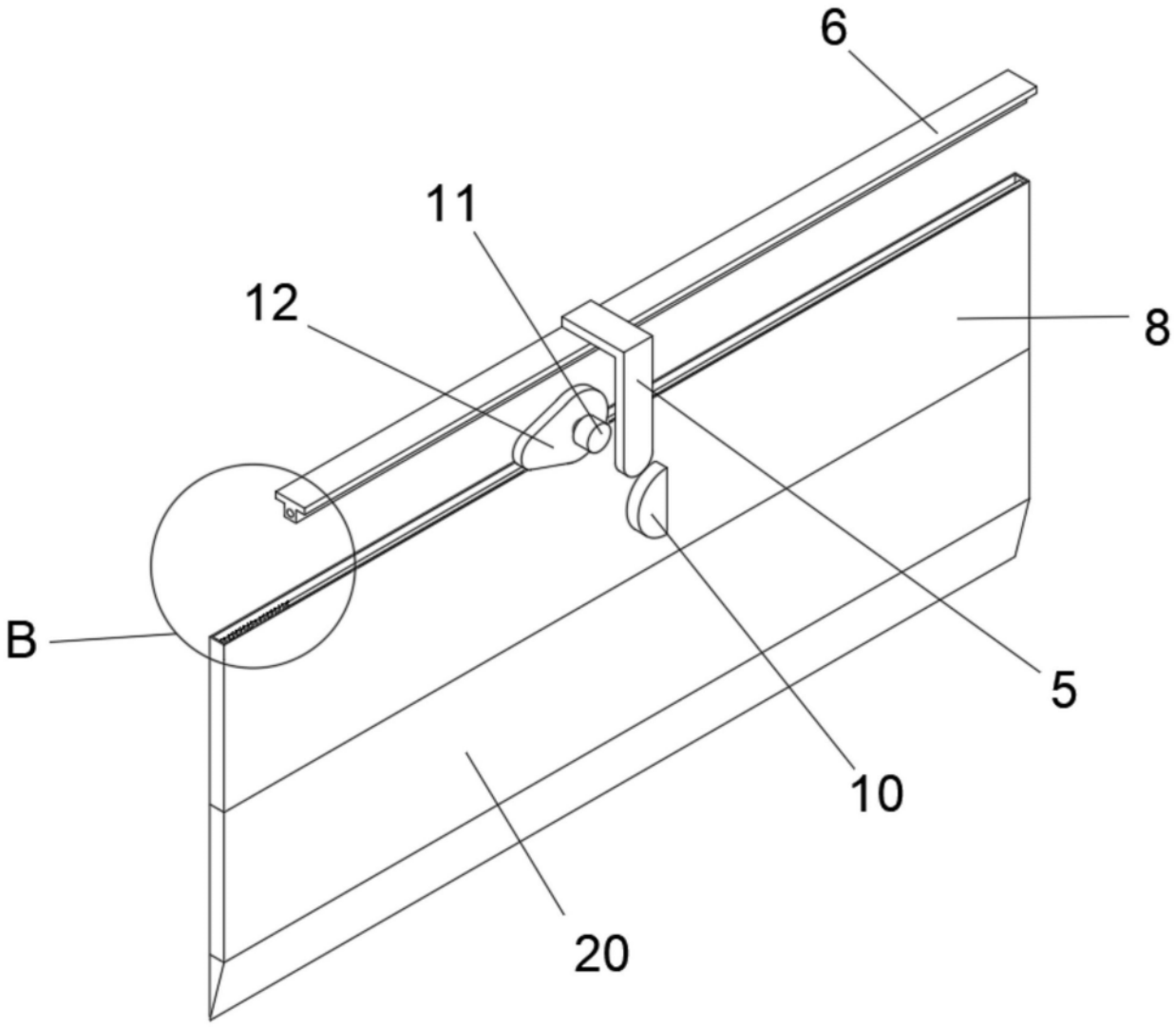


图3

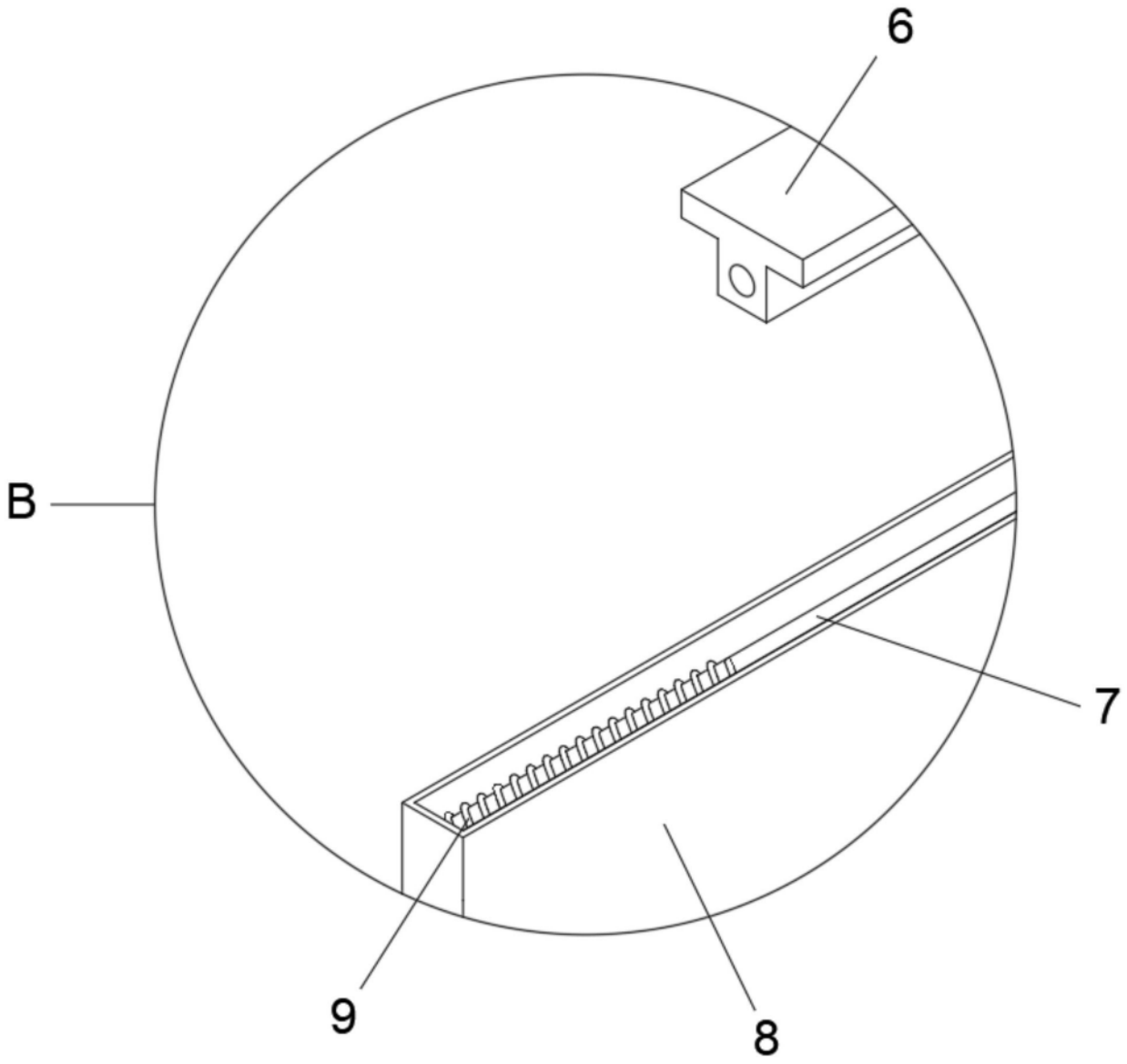


图4

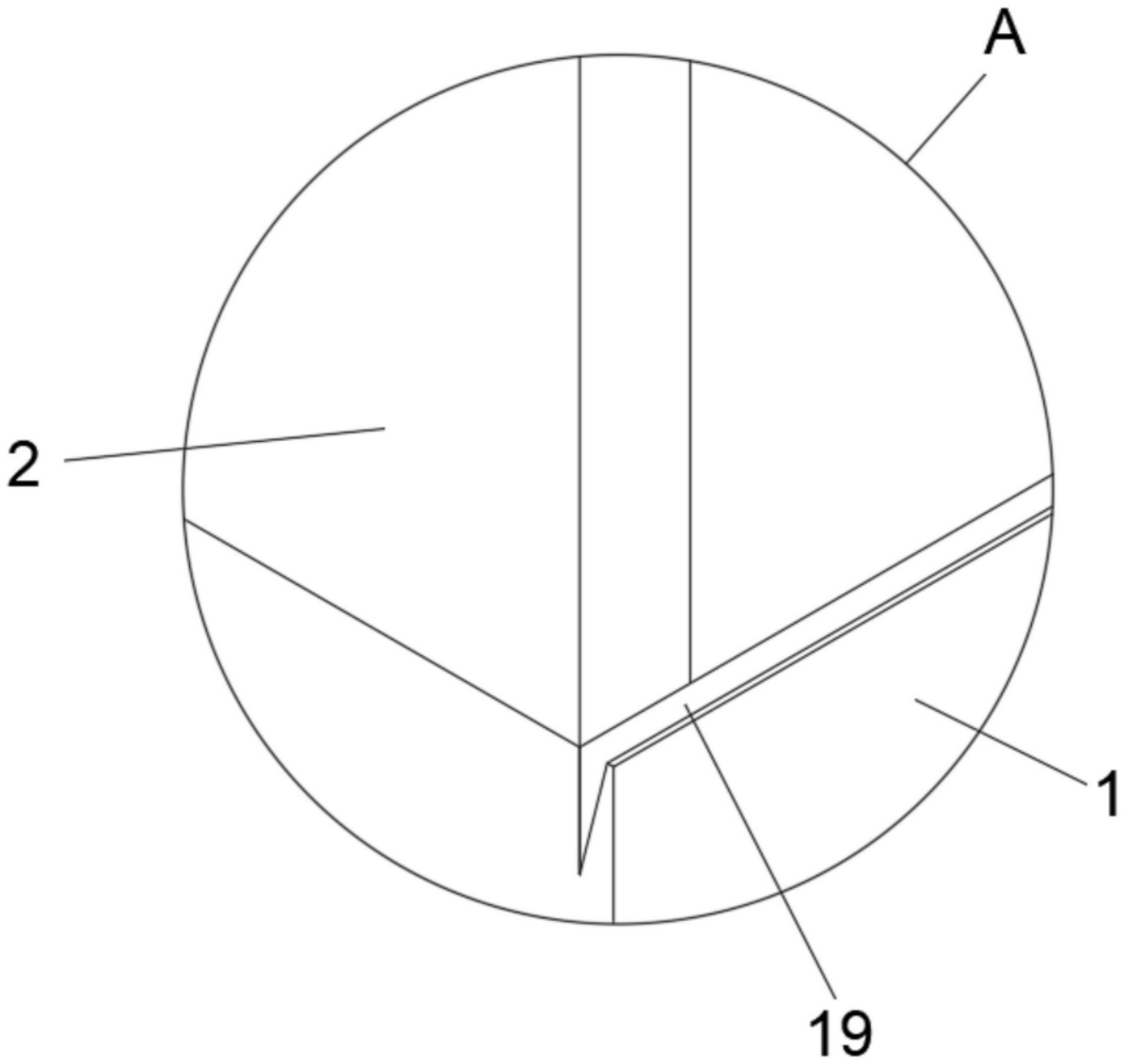


图5

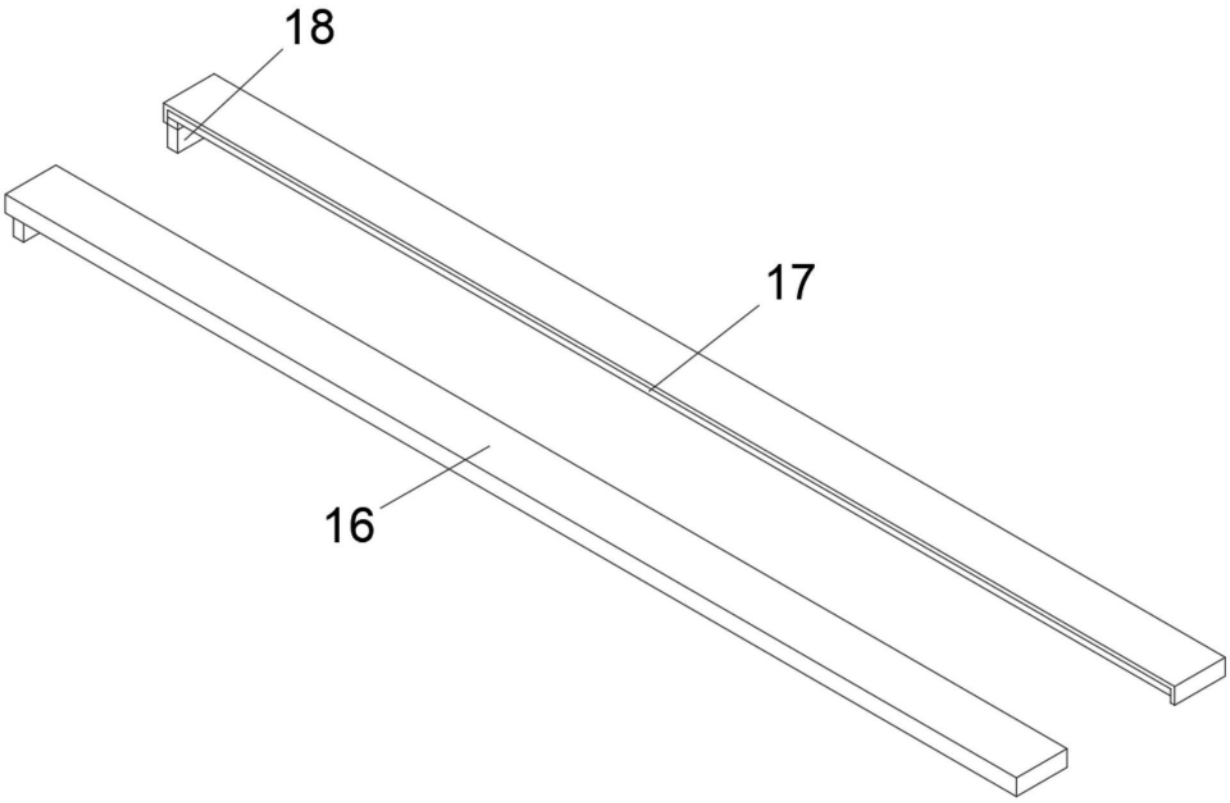


图6