



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 216018984 U

(45) 授权公告日 2022. 03. 15

(21) 申请号 202121126303.X

(22) 申请日 2021.05.25

(73) 专利权人 万长江

地址 671003 云南省大理白族自治州大理市大理农林职业技术学院职工楼1栋

(72) 发明人 万长江 万长春 魏光强

(74) 专利代理机构 西安赛嘉知识产权代理事务所(普通合伙) 61275

代理人 雷迪

(51) Int. Cl.

A23L 13/70 (2016.01)

A23P 30/00 (2016.01)

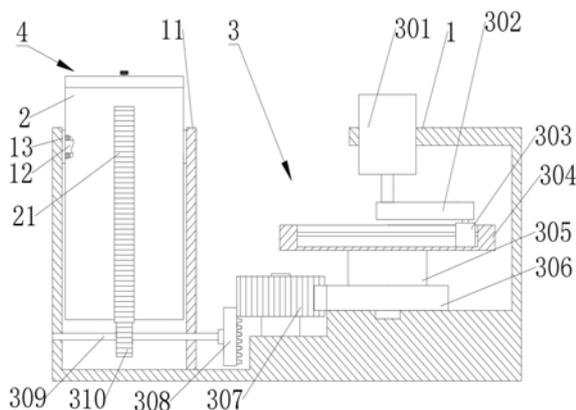
权利要求书1页 说明书6页 附图5页

(54) 实用新型名称

一种肉类食品加工用肉块腌制装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种肉类食品加工用肉块腌制装置,涉及食品加工技术领域。其技术要点是:包括箱体,箱体内设有腌制箱,腌制箱底部绕设有第二齿条两者固定连接,腌制箱内设有搅拌装置,腌制箱设有密封装置,箱体内设有的驱动装置包括电机,电机与箱体固定连接,电机输出端固定连接的转动柄底部铰接有滑块,滑块滑动连接的滑轨底部固定连接固定块,底部固定连接有第一齿条,与箱体滑动连接的第一齿条啮合有第一齿轮,与箱体转动连接的第一齿轮啮合有第二齿轮,第二齿轮固定连接的转动杆与隔板、箱体均转动连接,转动杆固定连接的第三齿轮与第二齿条啮合。本实用新型通过驱动装置的往复运动使肉块在腌制箱往复滚动,将调味品与肉块搅拌更加均匀。



1. 一种肉类食品加工用肉块腌制装置,包括箱体(1),其特征在于:所述箱体(1)内固定连接有隔板(11),所述隔板(11)与所述箱体(1)之间设有腌制箱(2),所述腌制箱(2)底部弧形设置,所述腌制箱(2)顶部开口设置,所述腌制箱(2)内设有搅拌装置(5),所述腌制箱(2)顶部设有密封装置(4),所述腌制箱(2)底部绕设有第二齿条(21)且两者固定连接,所述箱体(1)内设有驱动装置(3),所述驱动装置(3)包括电机(301),所述电机(301)与所述箱体(1)固定连接,所述电机(301)输出端竖直设置,所述电机(301)输出端固定连接转动柄(302),所述转动柄(302)底部铰接有滑块(303),所述滑块(303)底部设有滑轨(304),所述滑块(303)置于所述滑轨(304)内且两者滑动连接,所述滑块(303)沿水平方向滑动,所述滑轨(304)底部固定连接固定块(305),所述固定块(305)底部固定连接第一齿条(306),所述第一齿条(306)一侧与所述箱体(1)滑动连接,所述第一齿条(306)沿水平方向滑动,所述第一齿条(306)啮合有第一齿轮(307),所述第一齿轮(307)与所述箱体(1)转动连接,所述第一齿轮(307)远离所述第一齿条(306)的一侧啮合有第二齿轮(308),所述第二齿轮(308)远离所述第一齿轮(307)的一端固定连接转动杆(309),所述转动杆(309)水平贯穿所述隔板(11)且插设于所述箱体(1)内,所述转动杆(309)与所述隔板(11)、所述箱体(1)均转动连接,所述转动杆(309)一侧套设有第三齿轮(310),所述转动杆(309)与所述第三齿轮(310)固定连接,所述第三齿轮(310)置于所述隔板(11)与所述箱体(1)之间,所述第三齿轮(310)与所述第二齿条(21)啮合。

2. 根据权利要求1所述的一种肉类食品加工用肉块腌制装置,其特征在于:所述隔板(11)与所述箱体(1)之间水平设有第一固定杆(12),所述第一固定杆(12)贯穿所述腌制箱(2)两侧且两者转动连接,所述第一固定杆(12)一端与所述隔板(11)固定连接,所述第一固定杆(12)另一端与所述箱体(1)固定连接,所述第一固定杆(12)套设有若干限位块(13),若干所述限位块(13)均置于所述腌制箱(2)外两侧。

3. 根据权利要求1所述的一种肉类食品加工用肉块腌制装置,其特征在于:所述密封装置(4)包括盖板(41),所述盖板(41)底部固定连接密封垫(42),所述盖板(41)其中一端与所述腌制箱(2)铰接,所述盖板(41)另一端竖直插设有卡销(43),所述卡销(43)与所述盖板(41)滑动连接,所述卡销(43)一端固定连接转钮(45),所述卡销(43)与所述腌制箱(2)卡接,所述盖板(41)内开设有空腔(44),所述卡销(43)置于所述空腔(44)内一侧套设有弹簧(46),所述弹簧(46)顶部一端与所述盖板(41)固定连接,所述弹簧(46)底端固定连接挡块(47),所述挡块(47)与所述卡销(43)固定连接,所述挡块(47)底部与所述盖板(41)抵接。

4. 根据权利要求2所述的一种肉类食品加工用肉块腌制装置,其特征在于:所述搅拌装置(5)包括第二固定杆(51),所述第二固定杆(51)一端与所述第一固定杆(12)固定连接,所述第二固定杆(51)轴线与所述第一固定杆(12)轴线垂直,所述第二固定杆(51)远离所述第一固定杆(12)一端固定连接U型架(52),所述U型架(52)两端均固定连接挡板(53),所述挡板(53)侧面均开设有若干漏孔(54),所述挡板(53)底端与所述腌制箱(2)内壁之间设置有供肉块通过的缝隙。

5. 根据权利要求3所述的一种肉类食品加工用肉块腌制装置,其特征在于:所述转钮(45)表面设有橡胶层(451)。

一种肉类食品加工用肉块腌制装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工技术领域,具体为一种肉类食品加工用肉块腌制装置。

背景技术

[0002] 肉类食物,简称“肉类”,是指人类饮食中最重要的一类食物,它的原料为各种动物身上可供食用的肉及一些其他组织,经过不同程度及方法的加工,成为不同种类的肉类食物,常见的肉类包括畜肉、禽肉,畜肉有猪、牛、羊、兔肉等,禽肉有鸡、鸭、鹅肉等,肉类含有丰富的蛋白质、脂肪和B族维生素、矿物质,是人类的重要食品,肉类营养丰富,吸收率高,滋味鲜美,可烹调成多种多样为人所喜爱的菜肴,所以肉类是食用价值很高的食品,在肉类食品进行加工时,有时需要对肉类切成块状手动抹上盐、酱料等调味品,再对其盖上保鲜膜腌制,使其更加入味。

[0003] 上述的现有技术存在以下缺陷:传统的食品加工腌制过程,对批量肉块采用普通的搅拌器搅拌方式单一,可能会造成肉块无法充分接触到调味品从而降低了口感。

实用新型内容

[0004] 针对现有技术存在的不足,本实用新型的目的在于提供一种肉类食品加工用肉块腌制装置,其具通过电机转动,带动转动柄在箱体内绕着电机转动,从而带动了与其铰接的滑块在滑轨内滑动,滑轨带动了第一齿条在箱体内水平滑动,从而带动了与其啮合的第一齿轮的转动,第一齿轮带动了与另一侧啮合的第二齿轮转动,从而带动了转动杆的转动,转动杆套设且固定连接的第三齿轮同步转动,第三齿轮与腌制箱周侧绕设的第二齿条相啮合,最终带动了腌制箱在箱体和隔板之间往复摆动,从而使肉块在腌制箱内往复滚动,将调味品与肉块接触、搅拌更加均匀,提高腌制的效率,保证了口感不流失。

[0005] 本实用新型的上述目的是通过以下技术方案得以实现的:

[0006] 一种肉类食品加工用肉块腌制装置,包括箱体,所述箱体内固定连接有隔板,所述隔板与所述箱体之间设有腌制箱,所述腌制箱底部弧形设置,所述腌制箱顶部开口设置,所述腌制箱内设有搅拌装置,所述腌制箱顶部设有密封装置,所述腌制箱底部绕设有第二齿条且两者固定连接,所述箱体内设有驱动装置,所述驱动装置包括电机,所述电机与所述箱体固定连接,所述电机输出端竖直设置,所述电机输出端固定连接转动柄,所述转动柄底部铰接有滑块,所述滑块底部设有滑轨,所述滑块置于所述滑轨内且两者滑动连接,所述滑块沿水平方向滑动,所述滑轨底部固定连接有固定块,所述固定块底部固定连接有第一齿条,所述第一齿条一侧与所述箱体滑动连接,所述第一齿条沿水平方向滑动,所述第一齿条啮合有第一齿轮,所述第一齿轮与所述箱体转动连接,所述第一齿轮远离所述第一齿条的一侧啮合有第二齿轮,所述第二齿轮远离所述第一齿轮的一端固定连接转动杆,所述转动杆水平贯穿所述隔板且插设于所述箱体内,所述转动杆与所述隔板、所述箱体均转动连接,所述转动杆置于所述隔板与所述箱体之间一侧套设有第三齿轮,所述转动杆与所述第三齿轮固定连接,所述第三齿轮与所述第二齿条啮合。

[0007] 通过采用上述技术方案,通过设置腌制箱,能够使得需要上料的肉块放置于内进行搅拌处理,通过设置隔板,能够将腌制箱一端稳定固定起到了支撑的效果,通过设置腌制箱底部为弧形设置,能够使得腌制箱内的肉块能够实现滚动,提高了调味品和肉块的充分接触,通过设置搅拌装置,能够使得腌制箱内的肉块在滚动的同时,受到搅拌装置的力又进一步提高了调味品和肉块的充分接触,通过设置腌制箱顶部开口设置,能够方便将肉块和调味品放入、取出、清洗,通过设置密封装置,能够对腌制箱顶部开口处起到密封效果,设置的第二齿条能够与驱动装置相啮合,实现了腌制箱在箱体内一定角度的转动,通过设置驱动装置,能够带动腌制箱往复转动,使得腌制箱内的肉块能够实现往复滚动从而再一次提高了调味品和肉块的充分接触,设置的电机,提供了驱动力,设置的转动柄,起到了将电机输出端与滑块连接的效果,通过设置转动柄与滑块铰接,可以使得转动柄转动时,滑块可以自由转动,通过设置滑轨,能够使得滑块在滑轨内沿着滑轨内滑槽方向滑动,通过设置固定块,起到了将滑轨与第一齿条固定连接在一起的效果,通过设置第一齿条与箱体沿水平方向滑动,能够实现第一齿条带动与其啮合的第一齿轮在箱体转动,通过第二齿轮与第一齿轮,带动了与第二齿轮一端固定连接的转动杆在隔板、箱体内均转动连接,通过设置第三齿轮与第二齿条相啮合,能使得第三齿轮带动与第二齿条固定连接的腌制箱实现了摆动,从而使腌制箱内的调味品与肉块往复滚动接触,保证了肉块均匀抹料,调味品与肉块接触更加均匀,提高腌制的效率,保证了口感不流失。

[0008] 本实用新型在一较佳示例中可以进一步配置为:所述隔板与所述箱体之间水平设有第一固定杆,所述第一固定杆贯穿所述腌制箱两侧且两者转动连接,所述第一固定杆一端与所述隔板固定连接,所述第一固定杆另一端与所述箱体固定连接,所述第一固定杆套设有若干限位块,若干所述限位块均置于所述腌制箱外两侧。

[0009] 通过采用上述技术方案,通过设置第一固定杆贯穿腌制箱两侧且两者转动连接,能够使得第一固定杆对腌制箱起到支撑的作用,腌制箱在第一固定杆上实现自由转动,通过设置限位块,能够对腌制箱起到限位的作用,防止腌制箱沿着第一固定杆轴向方向滑动。

[0010] 本实用新型在一较佳示例中可以进一步配置为:所述密封装置包括盖板,所述盖板底部固定连接密封垫,所述盖板其中一端与所述腌制箱铰接,所述盖板另一端竖直插设有卡销,所述卡销与所述盖板滑动连接,所述卡销一端固定连接转钮,所述卡销与所述腌制箱卡接,所述盖板内开设有空腔,所述卡销置于所述空腔内一侧套设有弹簧,所述弹簧顶部一端与所述盖板固定连接,所述弹簧底端固定连接挡块,所述挡块与所述卡销固定连接,所述挡块底部与所述盖板抵接。

[0011] 通过采用上述技术方案,通过设置盖板,能够对腌制箱的开口处起到封堵的效果,通过盖板与腌制箱的铰接,实现了盖板的转动,能够对腌制箱开口处起到打开的效果,设置的密封垫,防止腌制箱内的肉块与调味品从盖板处漏出,通过设置卡销,能够起到盖板与腌制箱的锁紧效果,通过设置空腔,能够放置弹簧和挡块,设置的挡块与卡销固定连接,使得挡块对卡销起到限位的作用,通过设置弹簧,能够使得当扭动转钮将卡销再滑出腌制箱后,通过弹簧的恢复力,而使得挡块与盖板内壁相抵接,卡销恢复到初始位置,将卡销滑出腌制箱后,此时盖板即可打开。

[0012] 本实用新型在一较佳示例中可以进一步配置为:所述搅拌装置包括第二固定杆,所述第二固定杆一端与所述第一固定杆固定连接,所述第二固定杆轴线与所述第一固定杆

轴线垂直,所述第二固定杆远离所述第一固定杆一端固定连接U型架,所述U型架两端均固定连接挡板,所述挡板侧面均开设有若干漏孔,所述挡板底端与所述腌制箱内壁之间设置有供肉块通过的缝隙。

[0013] 通过采用上述技术方案,通过设置第二固定杆与第一固定杆固定连接,使得整个搅拌装置在腌制箱内始终处于竖直向下的方向保持不动,通过设置U型架,起到了分支的作用,通过设置挡板,能够对肉块起到相对搅拌的作用,通过设置漏孔、缝隙能够使得搅拌的过程肉块从漏孔、缝隙中漏出,减少了对肉块的形状的破坏。

[0014] 本实用新型在一较佳示例中可以进一步配置为:所述转钮表面设有橡胶层。

[0015] 通过采用上述技术方案,通过设置橡胶层,加大了摩擦力方便了工人对转钮进行转动和拉动。

[0016] 综上所述,本实用新型包括以下至少一种有益技术效果:

[0017] 1.通过设置腌制箱,能够使得需要上料的肉块放置于内进行搅拌处理,通过设置隔板,能够将腌制箱一端稳定固定起到了支撑的效果,通过设置腌制箱底部为弧形设置,能够使得腌制箱内的肉块能够实现滚动,提高了调味品和肉块的充分接触,通过设置搅拌装置,能够使得腌制箱内的肉块在滚动的同时,受到搅拌装置的力又进一步提高了调味品和肉块的充分接触,通过设置腌制箱顶部开口设置,能够方便将肉块和调味品放入、取出、清洗,通过设置密封装置,能够对腌制箱顶部开口处起到密封效果,设置的第二齿条能够与驱动装置相啮合,实现了腌制箱在箱体内一定角度的转动,通过设置驱动装置,能够带动腌制箱往复转动,使得腌制箱内的肉块能够实现往复滚动从而再一次提高了调味品和肉块的充分接触,设置的电机,提供了驱动力,设置的转动柄,起到了将电机输出端与滑块的连接效果,通过设置转动柄与滑块铰接,可以使得转动柄转动时,滑块可以自由转动,通过设置滑轨,能够使得滑块在滑轨内沿着滑轨内滑槽方向滑动,通过设置固定块,起到了将滑轨与第一齿条固定连接在一起的效果,通过设置第一齿条与箱体沿水平方向滑动,能够实现第一齿条带动与其啮合的第一齿轮在箱体内的转动,通过第二齿轮与第一齿轮,带动了与第二齿轮一端固定连接的转动杆在隔板、箱体内均转动连接,通过设置第三齿轮与第二齿条相啮合,能使得第三齿轮带动与第二齿条固定连接的腌制箱实现了摆动,从而使腌制箱内的调味品与肉块往复滚动接触,保证了肉块均匀抹料,调味品与肉块接触更加均匀,提高腌制的效率,保证了口感;

[0018] 2.通过设置第一固定杆贯穿腌制箱两侧且两者转动连接,能够使得第一固定杆对腌制箱起到支撑的作用,腌制箱在第一固定杆上实现自由转动,通过设置限位块,能够对腌制箱起到限位的作用,防止腌制箱沿着第一固定杆轴向方向滑动;

[0019] 3.通过设置第二固定杆与第一固定杆固定连接,使得整个搅拌装置在腌制箱内始终处于竖直向下的方向保持不动,通过设置U型架,起到了分支的作用,通过设置挡板,能够对肉块起到相对搅拌的作用,通过设置漏孔、缝隙能够使得搅拌的过程肉块从漏孔、缝隙中漏出,防止了对肉块的形状的破坏。

附图说明

[0020] 图1是本实用新型的第一视角局部剖视结构示意图;

[0021] 图2是本实用新型的第二视角部分结构示意图;

- [0022] 图3是本实用新型腌制箱第二视角局部剖视示意图；
- [0023] 图4是本实用新型腌制箱顶部卡槽示意图；
- [0024] 图5是本实用新型搅拌装置结构示意图；
- [0025] 图6是图3中A部分放大示意图；
- [0026] 图7是本实用新型卡销结构示意图。
- [0027] 附图标记：1、箱体；11、隔板；12、第一固定杆；13、限位块；2、腌制箱；21、第二齿条；3、驱动装置；301、电机；302、转动柄；303、滑块；304、滑轨；305、固定块；306、第一齿条；307、第一齿轮；308、第二齿轮；309、转动杆；310、第三齿轮；4、密封装置；41、盖板；42、密封垫；43、卡销；44、空腔；45、转钮；451、橡胶层；46、弹簧；47、挡块；5、搅拌装置；51、第二固定杆；52、U型架；53、挡板；54、漏孔。

具体实施方式

- [0028] 以下结合附图对本实用新型作进一步详细说明。
- [0029] 如图1和图2所示，为本实用新型所披露的一种肉类食品加工用肉块腌制装置，包括箱体1，箱体1内为中空设置，箱体1内设置有两块支撑台，支撑台与箱体1一体设置，箱体1内固定连接有隔板11，隔板11与箱体1的壁厚、长度、高度均相同，隔板11与箱体1之间设有腌制箱2，腌制箱2底部弧形设置，腌制箱2顶部开口设置，通过设置腌制箱2顶部开口设置，能够方便将肉块和调味品放入、取出、清洗，腌制箱2具体为270°扇形台状且竖直设置，腌制箱2的宽度小于隔板11与箱体1一侧之间的距离，通过设置腌制箱2，能够使得需要上料的肉块放置于内进行搅拌处理，通过设置隔板11，能够将腌制箱2一端稳定固定起到了支撑的效果，通过设置腌制箱2底部为弧形设置，能够使得腌制箱2内的肉块能够实现滚动，提高了调味品和肉块的充分接触，腌制箱2内设有搅拌装置5，通过设置搅拌装置5，能够使得腌制箱2内的肉块在滚动的同时，受到搅拌装置5的力又进一步提高了调味品和肉块的充分接触，腌制箱2顶部设有密封装置4，通过设置密封装置4，能够对腌制箱2顶部开口处起到密封效果，腌制箱2底部绕设有第二齿条21且两者固定连接，设置的第二齿条21能够与驱动装置3相啮合，实现了腌制箱2在箱体1内一定角度的转动，箱体1内设有驱动装置3，通过设置驱动装置3，能够带动腌制箱2往复转动，使得腌制箱2内的肉块能够实现往复滚动从而再一次提高了调味品和肉块的充分接触，驱动装置3包括电机301，电机301与箱体1固定连接，电机301输出端竖直设置，电机301输出端固定连接转动柄302，转动柄302底部铰接有滑块303，滑块303底部设有滑轨304，滑块303置于滑轨304内且两者滑动连接，滑块303沿水平方向滑动，滑轨304底部固定连接固定块305，设置的电机301，提供了驱动力，设置的转动柄302，起到了将电机301输出端与滑块303的连接效果，通过设置转动柄302与滑块303铰接，可以使得转动柄302转动时，滑块303可以自由转动，通过设置固定块305，起到了将滑轨304与第一齿条306固定连接在一起的效果，固定块305底部固定连接有第一齿条306，第一齿条306一侧与箱体1滑动连接，具体在箱体1底部的支撑台的槽内通过滚轮滑动，第一齿条306沿水平方向滑动，第一齿条306啮合有第一齿轮307，第一齿轮307与箱体1转动连接，具体为第一齿轮307转动连接有一个支撑柱，支撑柱底部与另一个支撑台固定连接，具体的第一齿轮307通过设置第一齿条306与箱体1沿水平方向滑动，能够实现第一齿条306带动与其啮合的第一齿轮307在箱体1内的转动，第一齿轮307远离第一齿条306的一侧啮合有第二齿轮308，第

二齿轮308具体为端面齿,能起到改变作用力的方向的作用,第二齿轮308远离第一齿轮307的一端固定连接转动杆309,转动杆309位于腌制箱2正下方位置,转动杆309水平贯穿隔板11且插设于箱体1内,转动杆309与隔板11、箱体1均转动连接,转动杆309置于隔板11与箱体1之间一侧套设有第三齿轮310,转动杆309与第三齿轮310固定连接,第三齿轮310与第二齿条21啮合,通过第二齿轮308与第一齿轮307,带动了与第二齿轮308一端固定连接的转动杆309在隔板11、箱体1内均转动连接,通过设置第三齿轮310与第二齿条21相啮合,能使得第三齿轮310带动与第二齿条21固定连接的腌制箱2实现了摆动,从而使腌制箱2内的调味品与肉块往复滚动接触,保证了肉块均匀抹料,调味品与肉块接触更加均匀,提高腌制的效率,保证了口感。

[0030] 如图1和图3所示,隔板11与箱体1之间水平设有第一固定杆12,第一固定杆12贯穿腌制箱2两侧且两者转动连接,其中贯穿点为腌制箱2的扇形圆台中心点,此时,腌制箱2能够提高稳定性,第一固定杆12一端与隔板11固定连接,第一固定杆12另一端与箱体1固定连接,第一固定杆12套设有若干限位块13,若干限位块13均置于腌制箱2外两侧,若干限位块13具体为两块,通过设置第一固定杆12贯穿腌制箱2两侧且两者转动连接,能够使得第一固定杆12对腌制箱2起到支撑的作用,腌制箱2在第一固定杆12上实现自由转动,通过设置限位块13,能够对腌制箱2起到限位的作用,防止腌制箱2沿着第一固定杆12轴向方向滑动。

[0031] 如图1和图6所示,密封装置4包括盖板41,通过设置盖板41,能够对腌制箱2的开口处起到封堵的效果,盖板41底部固定连接密封垫42,设置的密封垫42,防止腌制箱2内的肉块与调味品从盖板41处漏出,盖板41其中一端与腌制箱2铰接,通过盖板41与腌制箱2的铰接,实现了盖板41的转动,如图7所示,盖板41另一端竖直插设有卡销43,卡销43与盖板41滑动连接,卡销43一端固定连接转钮45,卡销43与腌制箱2卡接,如图4所示,具体为腌制箱2顶部端面一侧竖直开设有卡槽,卡槽的外部槽型与卡销43形状相同,卡槽底部设有供卡销43转动的圆台状放置腔,盖板41内开设有空腔44,卡销43置于空腔44内一侧套设有弹簧46,当转钮未提供向上的力时,弹簧处于未伸缩状态,弹簧46顶部一端与盖板41固定连接,弹簧46底端固定连接挡块47,挡块47与卡销43固定连接,挡块47底部与盖板41抵接,通过设置卡销43,能够起到盖板41与腌制箱2的锁紧效果,通过设置空腔44,能够放置弹簧46和挡块47,设置的挡块47与卡销43固定连接,使得挡块47对卡销43起到限位的作用,通过设置弹簧46,能够使得扭动转钮45将卡销43再滑出腌制箱2后,通过弹簧46的恢复力而使得挡块47与盖板41内壁相抵接,卡销43恢复到初始位置,将卡销43滑出腌制箱2后,此时盖板41即可打开。

[0032] 如图3和图5所示,搅拌装置5包括第二固定杆51,第二固定杆51一端与第一固定杆12固定连接,第二固定杆51轴线与第一固定杆12轴线垂直,通过设置第二固定杆51与第一固定杆12固定连接,使得整个搅拌装置5在腌制箱2内始终处于竖直向下的方向保持不动,第二固定杆51远离第一固定杆12一端固定连接U型架52,通过设置U型架52,起到了分支的作用,U型架52两端均固定连接挡板53,挡板53侧面均开设有若干漏孔54,挡板53底端与腌制箱2内壁之间设置有供肉块通过的缝隙,通过设置挡板53,能够对肉块起到相对搅拌的作用,通过设置漏孔54、缝隙能够使得搅拌的过程肉块从漏孔54、缝隙中漏出,防止了对肉块的形状的破坏,如图6所示,转钮45表面设有橡胶层451,加大了摩擦力方便了工人对转钮45进行转动和拉动。

[0033] 本实施例的实施原理为：腌制抹料前，转动转钮45，将转钮45转从腌制箱2内的放置腔转至与卡槽对应的位置后再向上拉动卡销43，使得卡销43拉出后，打开盖板41，将肉块和调味品倒入腌制箱2内，再使用相反的方式将盖板41和腌制箱2卡接在一起，腌制抹料时，打开电机301，电机301带动转动柄302在箱体1内绕着电机301转动，从而带动了与其铰接的滑块303在滑轨304内滑动，滑轨304带动了第一齿条306在箱体1内水平滑动，从而带动了与其啮合的第一齿轮307的转动，第一齿轮307带动了与另一侧啮合的第二齿轮308转动，从而带动了转动杆309的转动，转动杆309套设且固定连接的第三齿轮310同步转动，第三齿轮310与腌制箱2周侧绕设的第二齿条21相啮合，最终带动了腌制箱2在箱体1和隔板11之间的第一固定杆12上往复摆动，从而使肉块在腌制箱2往复滚动，此时腌制箱2内的挡板53不断地接触肉块，起到了相对应的搅动，使得肉块和调味品在腌制箱2内往复滚动的同时，还能对应的搅动，使得调味品与肉块接触更加均匀，提高腌制的效率，工序完成后，相同的方式打开盖板41，控制电机301使得腌制箱2倾斜一定的角度，将腌制抹料后的肉块刮出，并清理腌制箱2内腔。

[0034] 本具体实施方式的实施例均为本实用新型的较佳实施例，并非依此限制本实用新型的保护范围，故：凡依本实用新型的结构、形状、原理所做的等效变化，均应涵盖于本实用新型的保护范围之内。

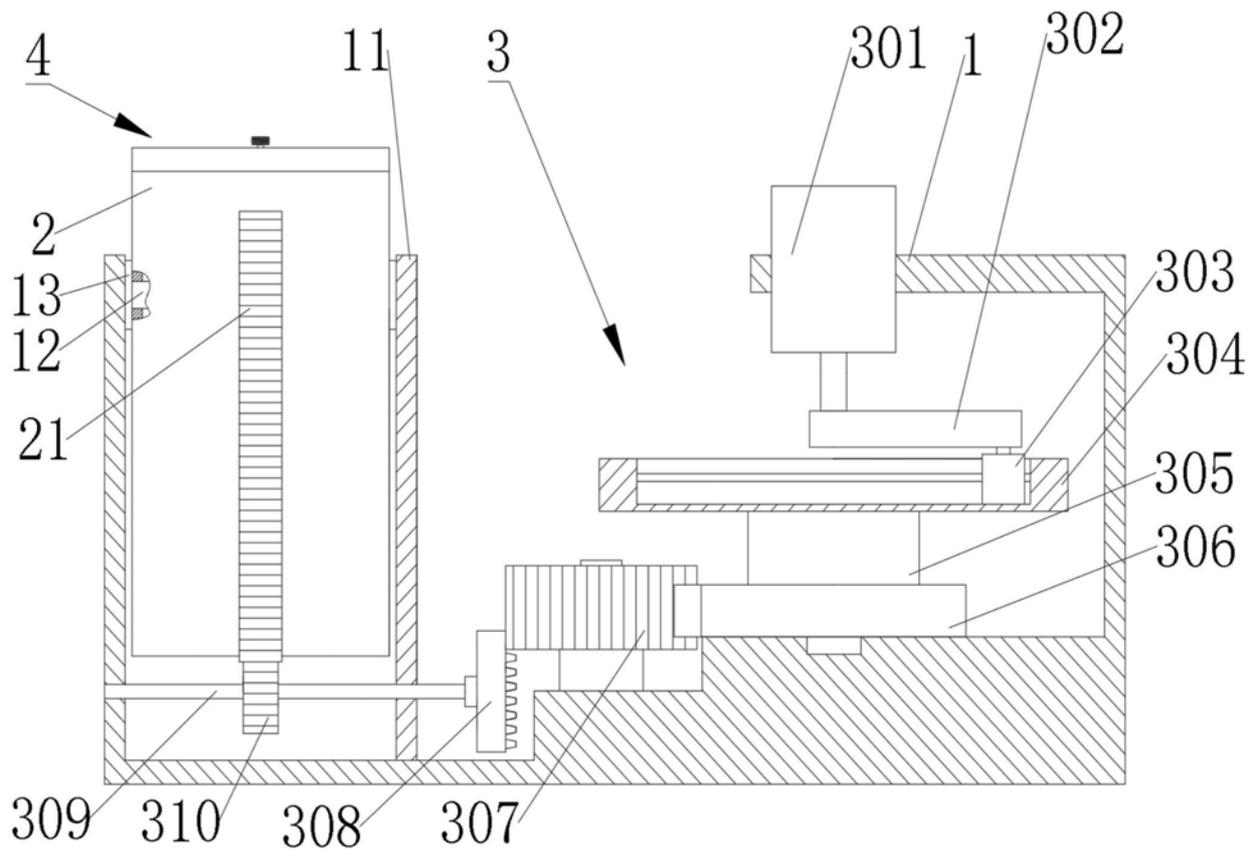


图1

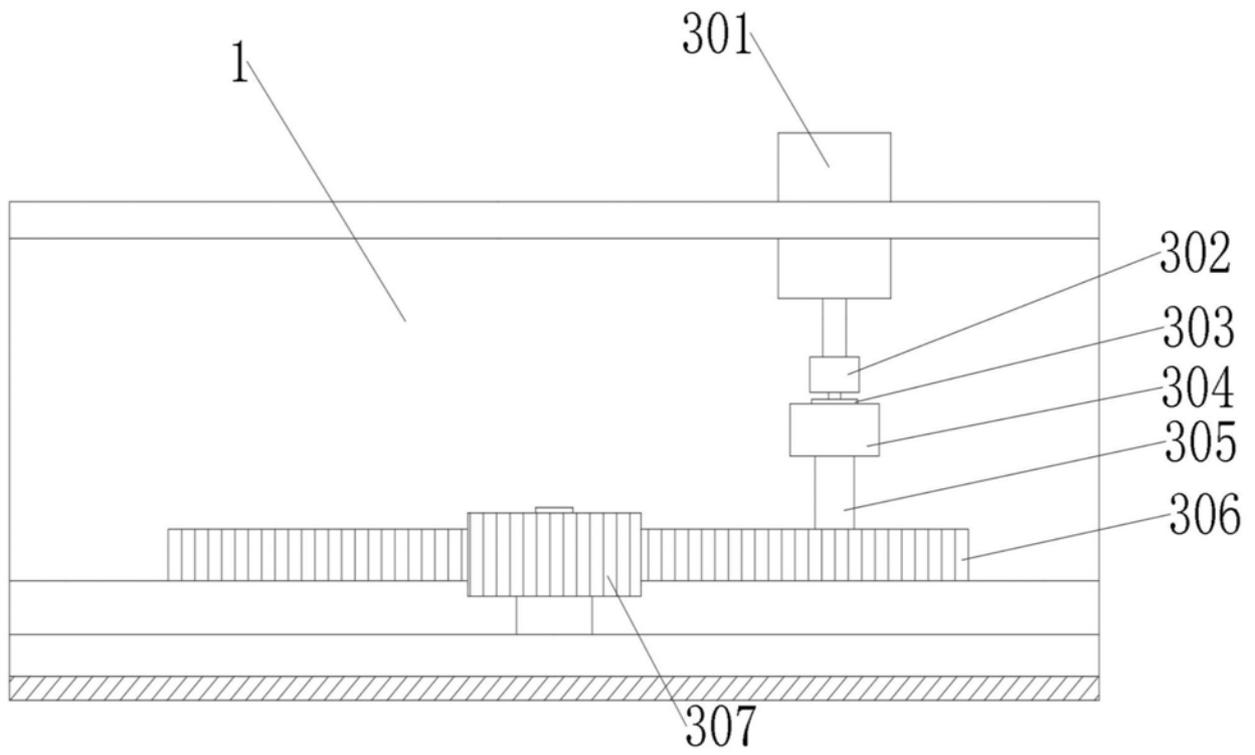


图2

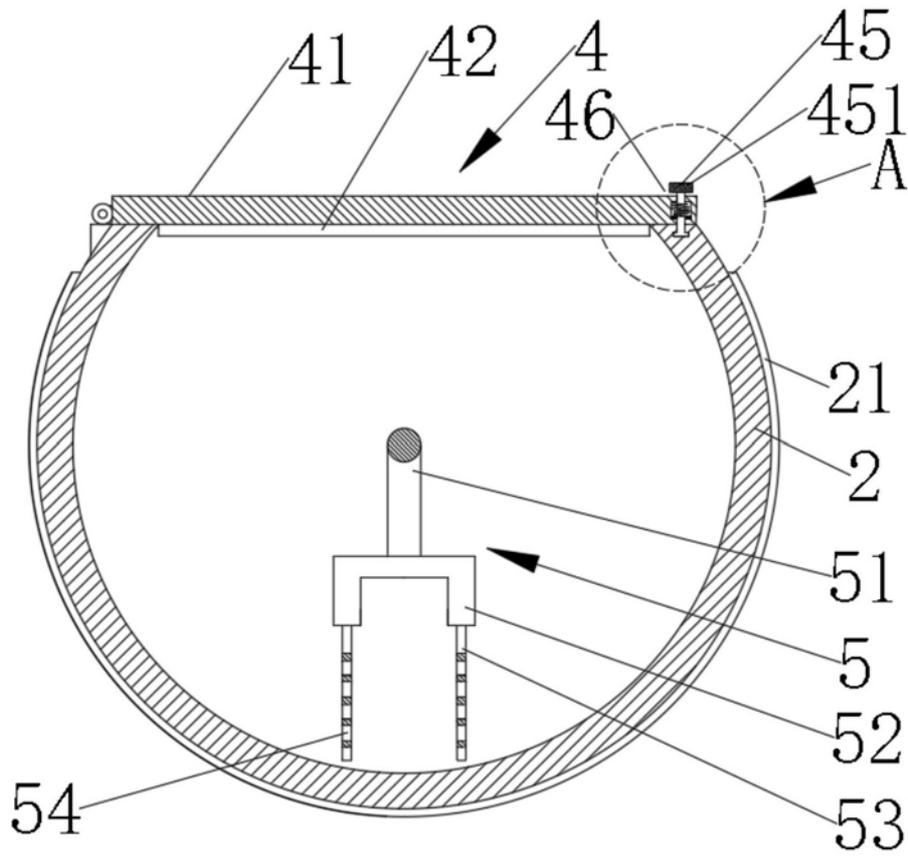


图3

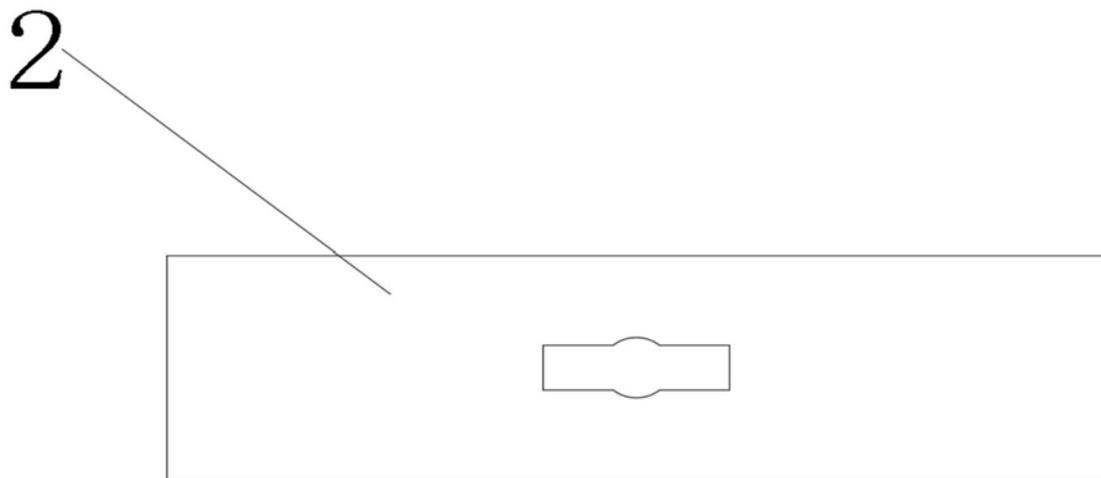


图4

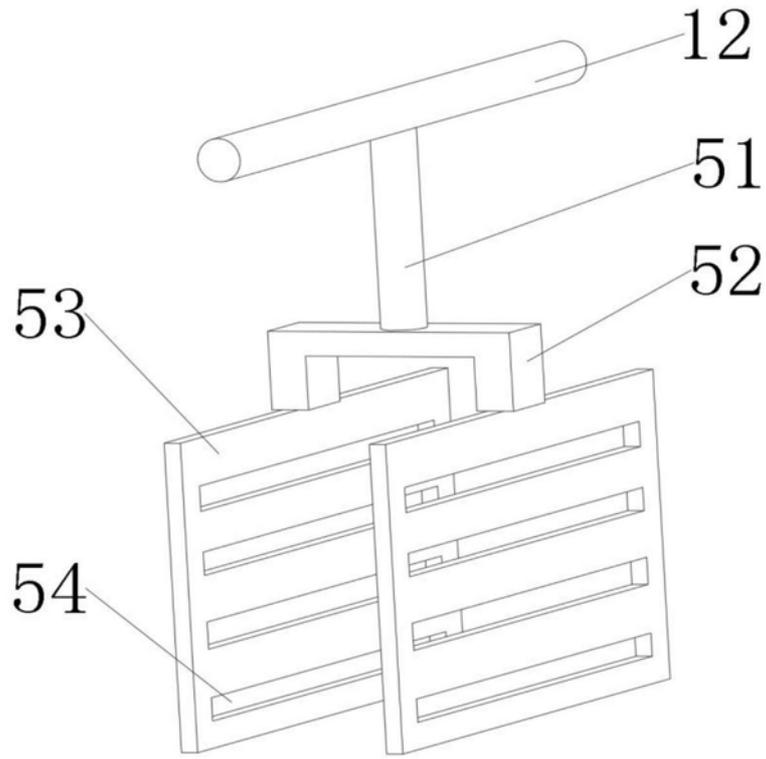


图5

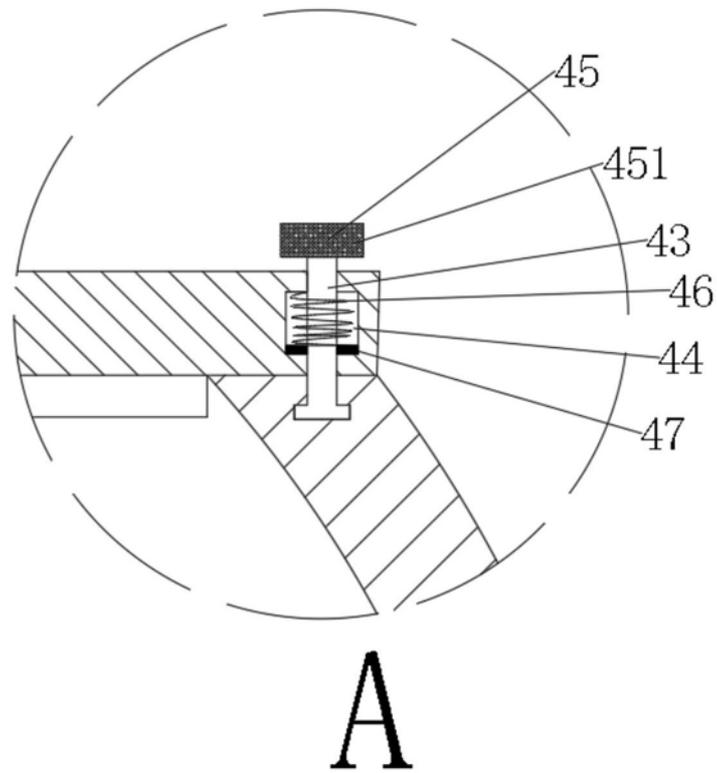


图6

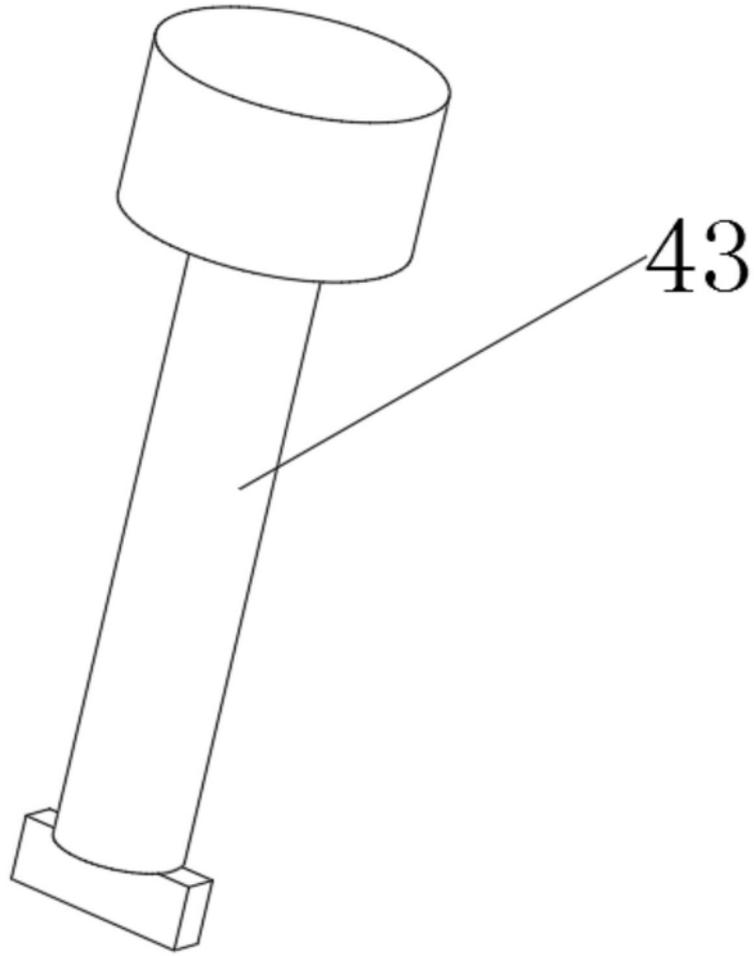


图7