



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204930276 U

(45) 授权公告日 2016.01.06

(21) 申请号 201520491105.1

(22) 申请日 2015.07.09

(73) 专利权人 福建中海烤鳗有限公司

地址 363400 福建省漳州市东山县经济技术  
开发区创业路6号

(72) 发明人 黄松江

(51) Int. Cl.

A23L 17/00(2016.01)

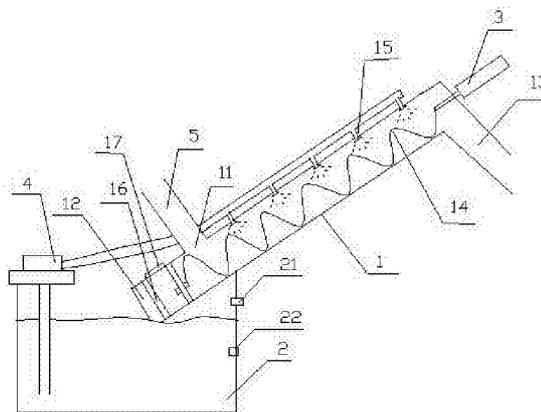
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种烤鱼浸料装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种烤鱼浸料装置,包含机架和设于机架上的浸料圆筒,圆筒底部设有浸料池,所述圆筒设有进料端、出液端、出料端,所述出液端与出料端之间设有螺旋叶,所述螺旋叶的所有螺旋叶片均是网格状结构;所述圆筒上端设有若干喷口,所述喷口通过管道连接到设于浸料池上方的抽液机构,所述抽液机构设有管道直接插入浸料池底部;所述圆筒出液端与进料端之间的圆筒上方设有可自由开启的盖子,所述盖子下方若干层设有滤网的可拆卸的过滤机构;所述浸料池上设有进液口,进液口下方设有感应器。



1. 一种烤鱼浸料装置,包含机架和设于机架上的浸料圆筒,圆筒底部设有浸料池,其特征在于:所述圆筒设有进料端、出液端、出料端,所述出液端与出料端之间设有螺旋叶,所述螺旋叶的所有螺旋叶片均是网格状结构;所述圆筒上端设有若干喷口,所述喷口通过管道连接到设于浸料池上方的抽液机构,所述抽液机构设有管道直接插入浸料池底部;所述圆筒出液端与进料端之间的圆筒上方设有可自由开启的盖子,所述盖子下方若干层设有滤网的可拆卸的过滤机构;所述浸料池上设有进液口,进液口下方设有感应器。

2. 根据权利要求1所述的一种烤鱼浸料装置,其特征在于:所述出料端设有出料管道,出料管道连接到外面的传送机构。

3. 根据权利要求1所述的一种烤鱼浸料装置,其特征在于:所述螺旋叶连接有驱动电机,驱动电机设于圆筒顶部并连接有外置的电源。

4. 根据权利要求1所述的一种烤鱼浸料装置,其特征在于:所述进料端设有进料管道,所述进料管道连接有外置的送料机构。

## 一种烤鱼浸料装置

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种烤鱼浸料装置,属于食品加工领域。

### 背景技术

[0002] 在传统的加工产业中,使用传送带经过浸料池进行鱼肉浸泡属于传统的加工模式,通过控制传送带的运行速率来达到控制浸泡时间的目的。这种加工方式传送带带面要长时间处于浸泡溶液内,而一般的添加剂都会添加醋酸、辣等易腐蚀金属物品的辅料,因此长时间的浸泡容易使传送带带面锈蚀,影响浸泡工序的质量和加工后鱼肉的口感。因此,研究一种不需要采用传送带进行浸泡作业的加工工具是本实用新型研究的目的。

### 实用新型内容

[0003] 为解决以上问题,本实用新型的目的在于提供一种烤鱼浸料装置,可以较好的解决上述问题。

[0004] 本实用新型提供的技术方案如下:

[0005] 一种烤鱼浸料装置,包含机架和设于机架上的浸料圆筒,圆筒底部设有浸料池,其特征在于:所述圆筒设有进料端、出液端、出料端,所述出液端与出料端之间设有螺旋叶,所述螺旋叶的所有螺旋叶片均是网格状结构;所述圆筒上端设有若干喷口,所述喷口通过管道连接到设于浸料池上方的抽液机构,所述抽液机构设有管道直接插入浸料池底部;所述圆筒出液端与进料端之间的圆筒上方设有可自由开启的盖子,所述盖子下方若干层设有滤网的可拆卸的过滤机构;所述浸料池上设有进液口,进液口下方设有感应器。

[0006] 所述出料端设有出料管道,出料管道连接到外面的传送机构。

[0007] 所述螺旋叶连接有驱动电机,驱动电机设于圆筒顶部并连接有外置的电源。

[0008] 所述进料端设有进料管道,所述进料管道连接有外置的送料机构。

[0009] 从上述描述可知,本实用新型在实施过程中不使用传送带,在实施过程中通过控制螺旋叶的旋转速度能有效的对鱼肉进行浸泡,且过滤机构能够隔绝鱼肉残渣掉入浸泡池;在浸泡完成后,可以将清水管道直接接在抽液机构上,抽液机构直接输送清水对整个机构进行清洗,防止锈蚀,且清洗简单。

### 附图说明

[0010] 图1为本实用新型的结构示意图。

### 具体实施方式

[0011] 本实用新型的一种最基本的实施例,如图1所示,一种烤鱼浸料装置,包含机架和设于机架上的浸料圆筒1,圆筒1底部设有浸料池2,所述圆筒1设有进料端11、出液端12、出料端13,所述出液端12与出料端13之间设有螺旋叶14,所述螺旋叶14的所有螺旋叶片均是网格状结构;所述圆筒1上端设有若干喷口15,所述喷口15通过管道连接到设于浸料

池 2 上方的抽液机构 4, 所述抽液机构 4 设有管道直接插入浸料池 2 底部; 所述圆筒 1 出液端 12 与进料端 11 之间的圆筒 1 上方设有可自由开启的盖子 17, 所述盖子 17 下方若干层设有滤网的可拆卸的过滤机构 16; 所述浸料池 2 上设有进液口 21, 进液口 21 下方设有感应器 22。所述出料端 13 设有出料管道, 出料管道连接到外面的传送机构, 所述螺旋叶 14 连接有驱动电机 3, 驱动电机 3 设于圆筒 1 顶部并连接有外置的电源, 所述进料端 11 设有进料管道 5, 所述进料管道 5 连接有外置的送料机构。

[0012] 本实用新型的使用步骤如下:

[0013] 一、人工将需要浸泡上料的鲜鱼肉切断后通过送料机构送入与其相连接的进料管道 5, 此时鱼肉沿着进料管道 5 进入到圆筒 1 的进料端 11;

[0014] 二、鱼肉进入进料端 11 后, 被设于圆筒 1 内部的螺旋叶 14 旋转带动, 并沿着圆筒 1 向出圆筒 1 的出料端 13 运行;

[0015] 三、此时设于圆筒 1 上方的若干喷口 15 在抽液机 4 构的作用下, 开始向圆筒 1 内部喷洒浸泡池 2 抽取的浸泡液, 鱼肉在前行过程中不断被液体包裹浸染;

[0016] 四、从喷口 15 喷洒出的浸泡液流经鱼肉后沿着圆筒 1 内壁向着圆筒 1 的出液端 12 汇聚, 在经过设于出液端 12 的过滤机构 16 后流入圆筒 1 下方的浸泡池 2;

[0017] 五、被浸泡液带动并滞留到过滤机构 16 上的鱼肉或鱼鳞等杂物可以打开设于圆筒 1 上的盖子 17 进行清理;

[0018] 六、在完成浸泡作业后, 将过滤机构 16 清理完毕后, 将清水管道接到抽液机构 4 上, 开始进行清洗, 清水经过抽液机构 4、喷口 15、圆筒 1、螺旋叶 14、过滤机构 16 后, 清洗过的脏水沿着出液端 12 流入浸泡池 2; 待清洗完毕后, 将清水管道与抽液机构 4 分离, 并将浸泡池 2 清洗后将池水排放掉。

[0019] 上述仅为本实用新型的一个具体实施例, 但本实用新型并不局限于此, 凡依本实用新型申请专利范围所做的均等变化与修饰, 皆应属本实用新型的涵盖范围。

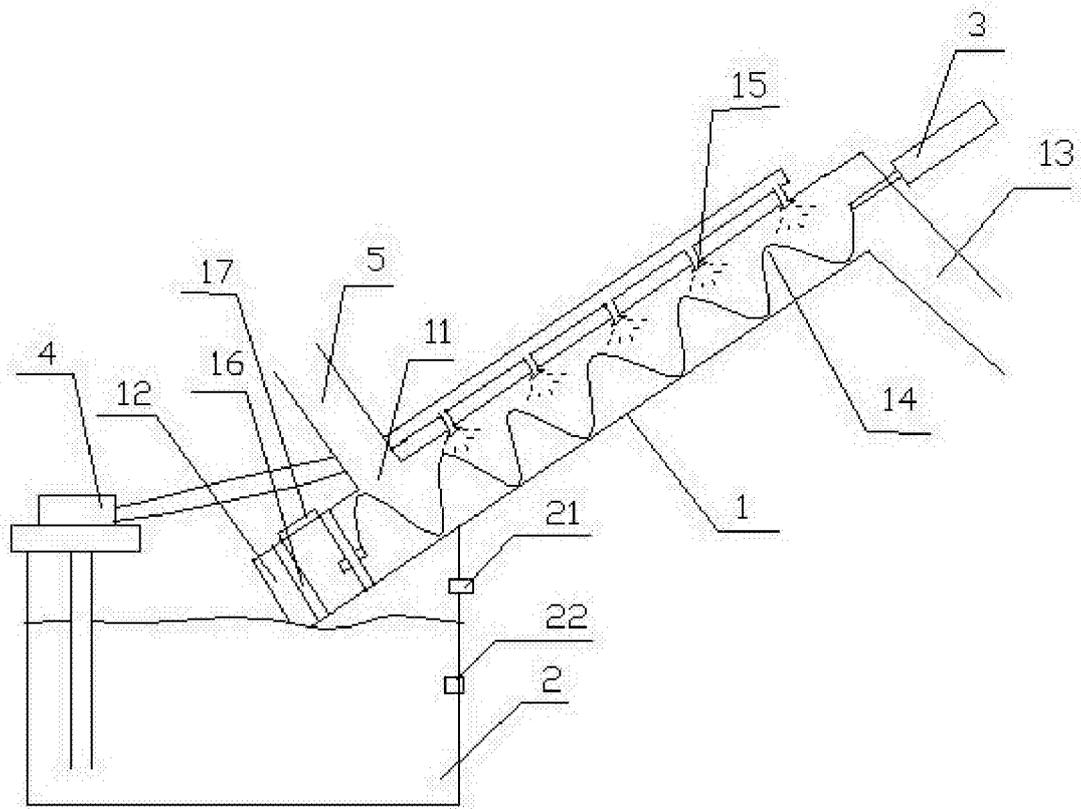


图 1