



(21) 申请号 202420908715.6

B01D 33/76 (2006.01)

(22) 申请日 2024.04.29

B01F 101/06 (2022.01)

(73) 专利权人 福清市明信海产品有限公司

地址 350319 福建省福州市福清市高山镇
凤岗工业区

(72) 发明人 卞君 唐明

(74) 专利代理机构 福建宏国天成知识产权代理
事务所(普通合伙) 35309

专利代理师 李昆蔚

(51) Int. Cl.

A23P 30/00 (2016.01)

A23L 23/00 (2016.01)

A23L 17/50 (2016.01)

B01F 27/90 (2022.01)

B01D 33/01 (2006.01)

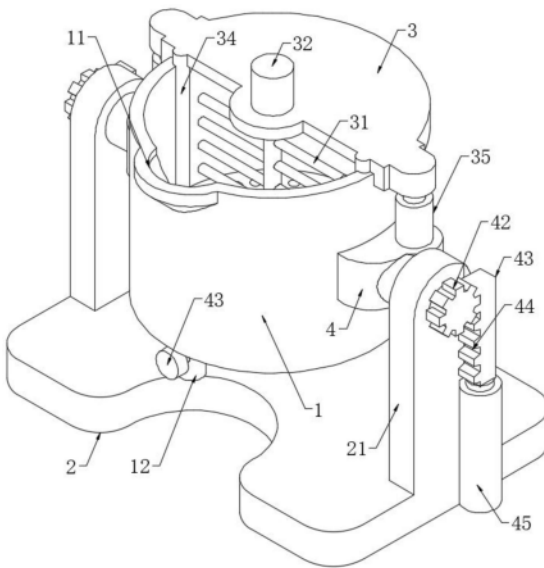
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种鲍鱼汤料制备装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种鲍鱼汤料制备装置,包括制备箱,所述制备箱下方设置有底座,所述制备箱上方设置有半圆盖,所述半圆盖在制备箱上拆装,所述制备箱内部设置有过滤网,所述半圆盖底部设置有搅拌杆,所述过滤网两侧设置有滑杆,所述制备箱两侧设置有安装件,所述安装件两侧设置有转轴,所述底座两侧设置有安装柱,所述安装柱上方设置有转口,本实用新型:该装置在只需要汤汁,且不需要其它调味的物料时,通过开启阀门,使汤料从出液管处流出,通过过滤网对其它调味的物料进行阻挡,且通过两侧第一电动推杆推动半圆盖进行上升,从而带动内侧的过滤网进行上升,从而对过滤网上的物料进行清理,增加了装置的实用性。



1. 一种鲍鱼汤料制备装置,包括制备箱(1),其特征在于:所述制备箱(1)下方设置有底座(2),所述制备箱(1)上方设置有半圆盖(3),所述半圆盖(3)在制备箱(1)上拆装,所述制备箱(1)内部设置有过滤网(33),所述半圆盖(3)底部设置有搅拌杆(31),所述过滤网(33)两侧设置有滑杆(34),所述滑杆(34)顶部连接半圆盖(3),所述制备箱(1)两侧设置有安装件(4),所述安装件(4)两侧设置有转轴(41),所述底座(2)两侧设置有安装柱(21),所述安装柱(21)上方设置有转口(22),所述转轴(41)连接转口(22),且所述转轴(41)在转口(22)上活动。

2. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼汤料制备装置,其特征在于,所述制备箱(1)上设置有加料槽(11),所述制备箱(1)内侧底部设置有加热管(14)。

3. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼汤料制备装置,其特征在于,所述半圆盖(3)上设置有电机(32),所述电机(32)连接搅拌杆(31)。

4. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼汤料制备装置,其特征在于,所述制备箱(1)内部两侧设置有滑轨(15),所述滑杆(34)在滑轨(15)上滑动,两侧所述安装件(4)上设置有第一电动推杆(35),所述第一电动推杆(35)连接半圆盖(3)两侧。

5. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼汤料制备装置,其特征在于,所述转轴(41)上与转口(22)内侧设置有轴槽(23),所述轴槽(23)内部设置有滚珠(24),所述滚珠(24)在轴槽(23)上滚动。

6. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼汤料制备装置,其特征在于,所述转轴(41)外侧设置有齿轮(42),所述安装柱(21)外侧设置有第二电动推杆(45),所述第二电动推杆(45)顶部设置有推条(43),所述推条(43)一侧设置有齿条(44),所述齿轮(42)与齿条(44)呈齿合连接。

7. 根据权利要求1所述的一种鲍鱼汤料制备装置,其特征在于,所述制备箱(1)底部设置有出液管(12),所述出液管(12)外侧设置有阀门(13)。

一种鲍鱼汤料制备装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及汤料制备技术领域,具体是一种鲍鱼汤料制备装置。

背景技术

[0002] 鲍鱼是螺类的一种,是名贵的“海珍品”之一,味道鲜美,营养丰富,被誉为海洋“软黄金”。鲍鱼是名贵的海洋食用贝类,被誉为“餐桌黄金,海珍之冠”,鲍有极其丰富和高度珍贵的肉,被认为是一种烹饪美味。在世界上最昂贵的海鲜中,鲍螺通常以带壳、冷冻或罐头的形式出售,虽然它可以生吃或添加到其他菜肴中,但通常被切成厚肉排搭配汤料进行烹煮。

[0003] 鲍鱼汤料通常是批量生产的,从而加快进度,在对其进行制备完成时,通常是将制备箱进行倾斜,从而将汤料倒出,但是汤料中包含其它的调味物料,在不需要这些调味物料时,还需后续将其过滤出,较为麻烦。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种鲍鱼汤料制备装置,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:

[0006] 一种鲍鱼汤料制备装置,包括制备箱,所述制备箱下方设置有底座,所述制备箱上方设置有半圆盖,所述半圆盖在制备箱上拆装,所述制备箱内部设置有过滤网,所述半圆盖底部设置有搅拌杆,所述过滤网两侧设置有滑杆,所述滑杆顶部连接半圆盖,所述制备箱两侧设置有安装件,所述安装件两侧设置有转轴,所述底座两侧设置有安装柱,所述安装柱上方设置有转口,所述转轴连接转口,且所述转轴在转口上活动。

[0007] 在本实用新型的一种优选实施方式中,所述制备箱上设置有加料槽,所述制备箱内侧底部设置有加热管。

[0008] 在本实用新型的一种优选实施方式中,所述半圆盖上设置有电机,所述电机连接搅拌杆。

[0009] 在本实用新型的一种优选实施方式中,所述制备箱内部两侧设置有滑轨,所述滑杆在滑轨上滑动,两侧所述安装件上设置有第一电动推杆,所述第一电动推杆连接半圆盖两侧。

[0010] 在本实用新型的一种优选实施方式中,所述转轴上与转口内侧设置有轴槽,所述轴槽内部设置有滚珠,所述滚珠在轴槽上滚动。

[0011] 在本实用新型的一种优选实施方式中,所述转轴外侧设置有齿轮,所述安装柱外侧设置有第二电动推杆,所述第二电动推杆顶部设置有推条,所述推条一侧设置有齿条,所述齿轮与齿条呈齿合连接。

[0012] 在本实用新型的一种优选实施方式中,所述制备箱底部设置有出液管,所述出液管外侧设置有阀门。

[0013] 本实用新型的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出,部分将从下面的描述中变得明显,或通过本实用新型的实践了解到。

[0014] 有益效果:该装置在鲍鱼汤料制备完成后,通过第二电动推杆推动推条,使齿条带动齿轮进行旋转,从而带动转轴进行旋转,从而带动制备箱进行倾斜,从而通过在加料槽处将制备完成的鲍鱼汤料倒出,在只需要汤汁,且不需要其它调味的物料时,通过开启阀门,使汤料从出液管处流出,通过过滤网对其它调味的物料进行阻挡,且通过两侧第一电动推杆推动半圆盖进行上升,从而带动内侧的过滤网进行上升,从而对过滤网上的物料进行清理,即增加了装置的实用性。

[0015] 上述说明仅是本实用新型技术方案的概述,为了能够更清楚了解本实用新型的技术手段,并可依照说明书的内容予以实施,以下以本实用新型的较佳实施例并配合附图详细说明如后。本实用新型的具体实施方式由以下实施例及其附图详细给出。

附图说明

[0016] 本实用新型的上述和/或附加的方面和优点从结合下面附图对实施例的描述中将变得明显和容易理解,其中:

[0017] 图1为一种鲍鱼汤料制备装置中主体结构示意图;

[0018] 图2为一种鲍鱼汤料制备装置中制备箱连接结构示意图;

[0019] 图3为一种鲍鱼汤料制备装置中底座结构示意图;

[0020] 图4为一种鲍鱼汤料制备装置中半圆盖连接结构示意图。

[0021] 图中:1、制备箱;11、加料槽;12、出液管;13、阀门;14、加热管;15、滑轨;2、底座;21、安装柱;22、转口;23、轴槽;24、滚珠;3、半圆盖;31、搅拌杆;32、电机;33、过滤网;34、滑杆;35、第一电动推杆;4、安装件;41、转轴;42、齿轮;43、推条;44、齿条;45、第二电动推杆。

具体实施方式

[0022] 下面详细描述本实用新型的实施例,所述实施例的示例在附图中示出,其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的,仅用于解释本实用新型,而不能理解为对本实用新型的限制。

[0023] 实施例一:

[0024] 请参考图1-4,本实用新型一种鲍鱼汤料制备装置,包括制备箱1,制备箱1为装置的主体结构,制备箱1也是鲍鱼汤料的制备结构,即通过在制备箱1中进行鲍鱼汤料的制备,制备箱1下方设置有底座2,底座2为装置的底部结构,用于对整体装置进行支撑,制备箱1上设置有加料槽11,制备箱1内侧底部设置有加热管14,即通过加料槽11将鲍鱼汤料放入制备箱1中,在制备时,通过加热管14对其进行加热,从而使其散发出香味,也使其制备速度增快,制备箱1上方设置有半圆盖3,半圆盖3为安装结构,半圆盖3在制备箱1上拆装,半圆盖3底部设置有搅拌杆31,半圆盖3上设置有电机32,电机32连接搅拌杆31,即通过电机32带动搅拌杆31进行旋转,从而对内部的鲍鱼汤料进行搅拌,从而进行制备。

[0025] 制备箱1两侧设置有安装件4,安装件4为安装结构,两个安装件4固定安装在制备箱1两侧,安装件4两侧设置有转轴41,底座2两侧设置有安装柱21,安装柱21上方设置有转

口22,转轴41连接转口22,且转轴41在转口22上活动,即通过两侧转轴41在转口22中转动,从而带动制备箱1进行倾斜,从而通过在加料槽11处将制备完成的鲍鱼汤料倒出,转轴41上与转口22内侧设置有轴槽23,轴槽23内部设置有滚珠24,转轴41外侧设置有齿轮42,安装柱21外侧设置有第二电动推杆45,第二电动推杆45顶部设置有推条43,推条43一侧设置有齿条44,齿轮42与齿条44呈齿合连接,即通过第二电动推杆45推动推条43,使齿条44带动齿轮42进行旋转,从而带动转轴41进行旋转,通过滚珠24在两侧轴槽23上滚动,从而减小转轴41转动时的摩擦。

[0026] 实施例二:

[0027] 请参考图1-4,制备箱1内部设置有过滤网33,过滤网33两侧设置有滑杆34,滑杆34顶部连接半圆盖3,制备箱1内部两侧设置有滑轨15,两侧安装件4上设置有第一电动推杆35,第一电动推杆35连接半圆盖3两侧,制备箱1底部设置有出液管12,出液管12外侧设置有阀门13,在鲍鱼汤料制备完成后,且只需要汤汁,不需要其它调味的物料时,通过开启阀门13,使汤料从出液管12处流出,通过过滤网33对其它调味的物料进行阻挡,从而避免其进入出液管12,在汤料提取出后,通过两侧第一电动推杆35推动半圆盖3进行上升,从而带动内侧的过滤网33进行上升,从而对过滤网33上的物料进行清理,通过滑杆34在滑轨15上滑动,使过滤网33保持稳定。

[0028] 本实用新型的工作原理是:通过加料槽11将鲍鱼汤料放入制备箱1中,通过在制备箱1中进行鲍鱼汤料的制备,通过电机32带动搅拌杆31进行旋转,从而对内部的鲍鱼汤料进行搅拌,从而进行制备,通过加热管14对其进行加热,从而使其散发出香味,也使其制备速度增快,制备完成后,通过第二电动推杆45推动推条43,使齿条44带动齿轮42进行旋转,从而带动转轴41进行旋转,通过滚珠24在两侧轴槽23上滚动,从而减小转轴41转动时的摩擦,从而带动制备箱1进行倾斜,从而通过在加料槽11处将制备完成的鲍鱼汤料倒出,在只需要汤汁,且不需要其它调味的物料时,无需对制备箱1进行倾斜,通过开启阀门13,使汤料从出液管12处流出,通过过滤网33对其它调味的物料进行阻挡,在汤料提取出后,通过两侧第一电动推杆35推动半圆盖3进行上升,从而带动内侧的过滤网33进行上升,通过滑杆34在滑轨15上滑动,使过滤网33保持稳定,从而对过滤网33上的物料进行清理。

[0029] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,本领域的普通技术人员可以理解:在不脱离本实用新型的原理和宗旨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权利要求及其等同物限定。

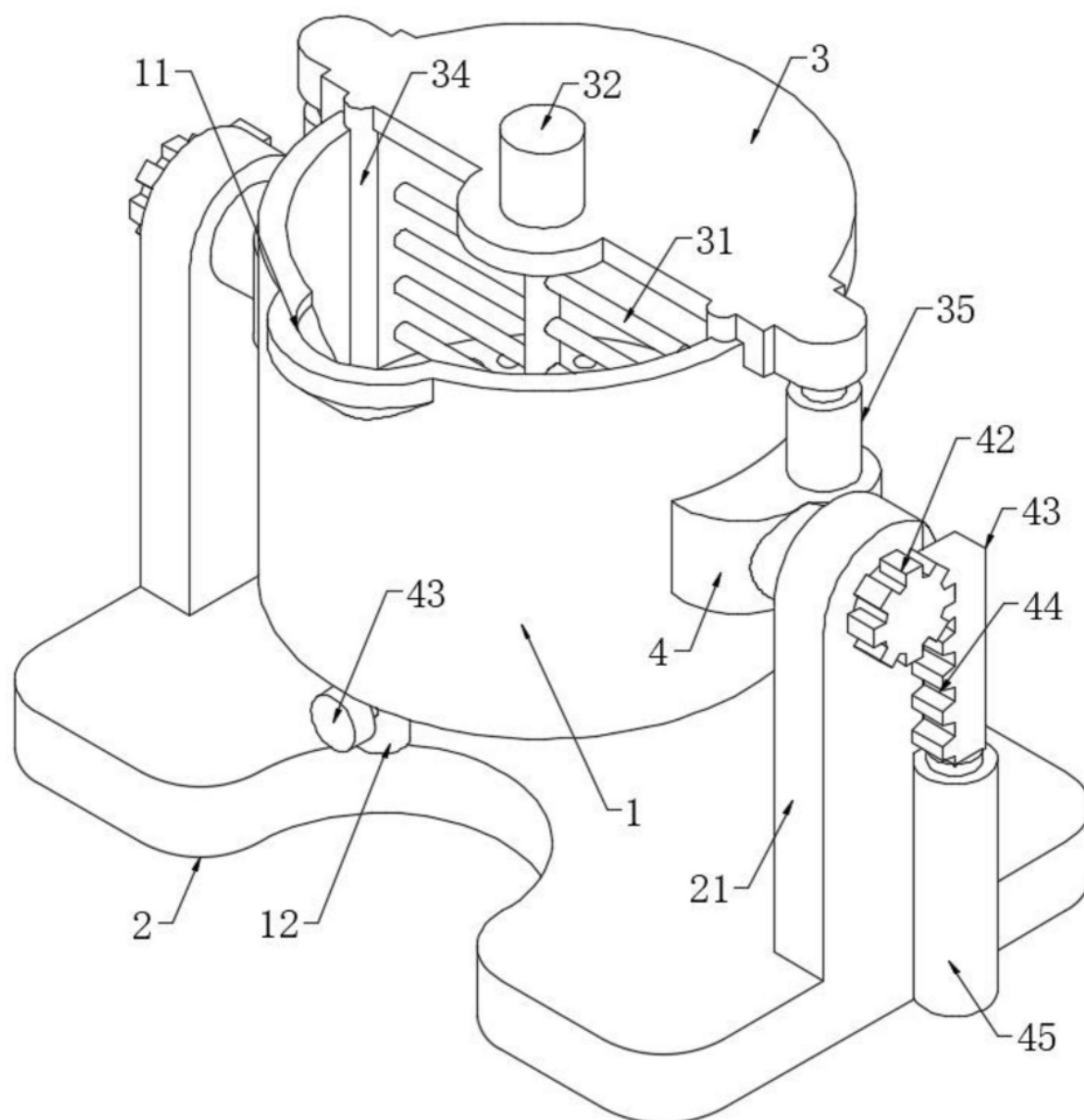


图1

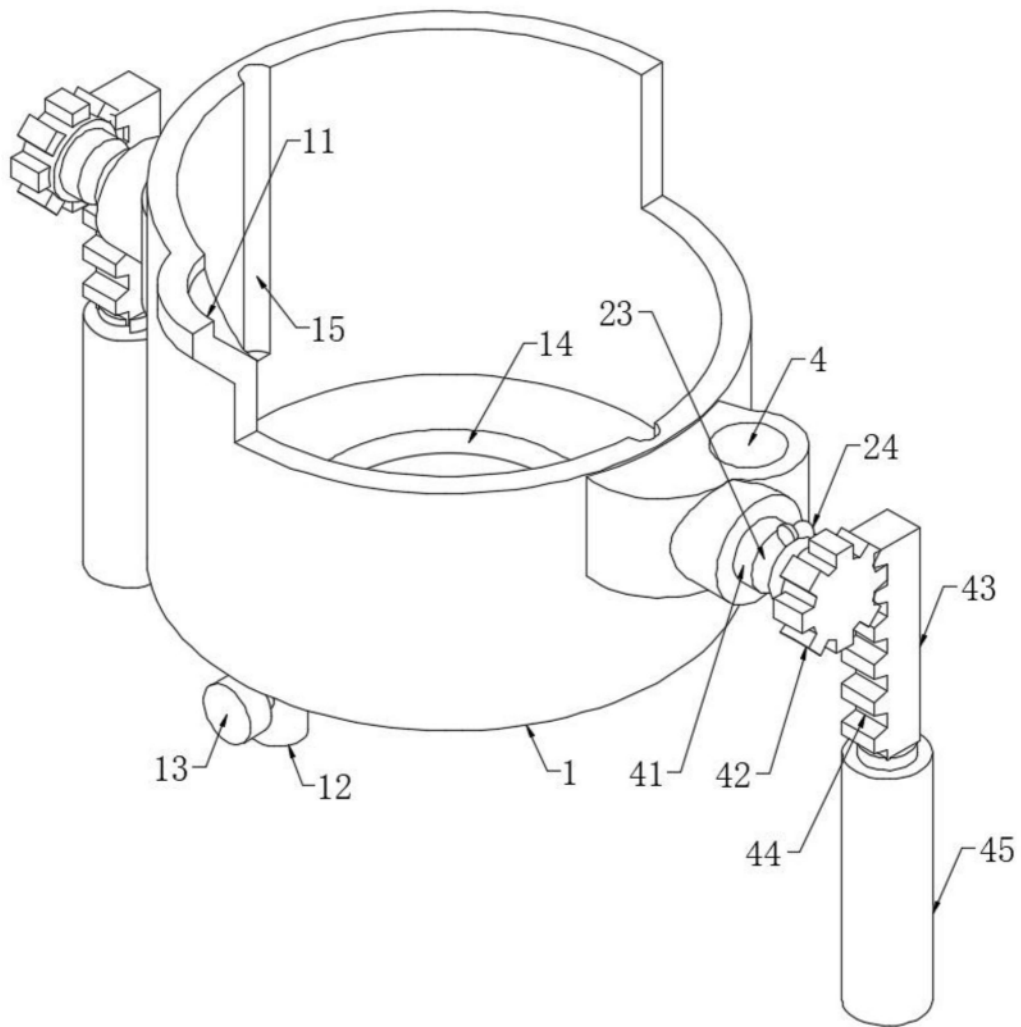


图2

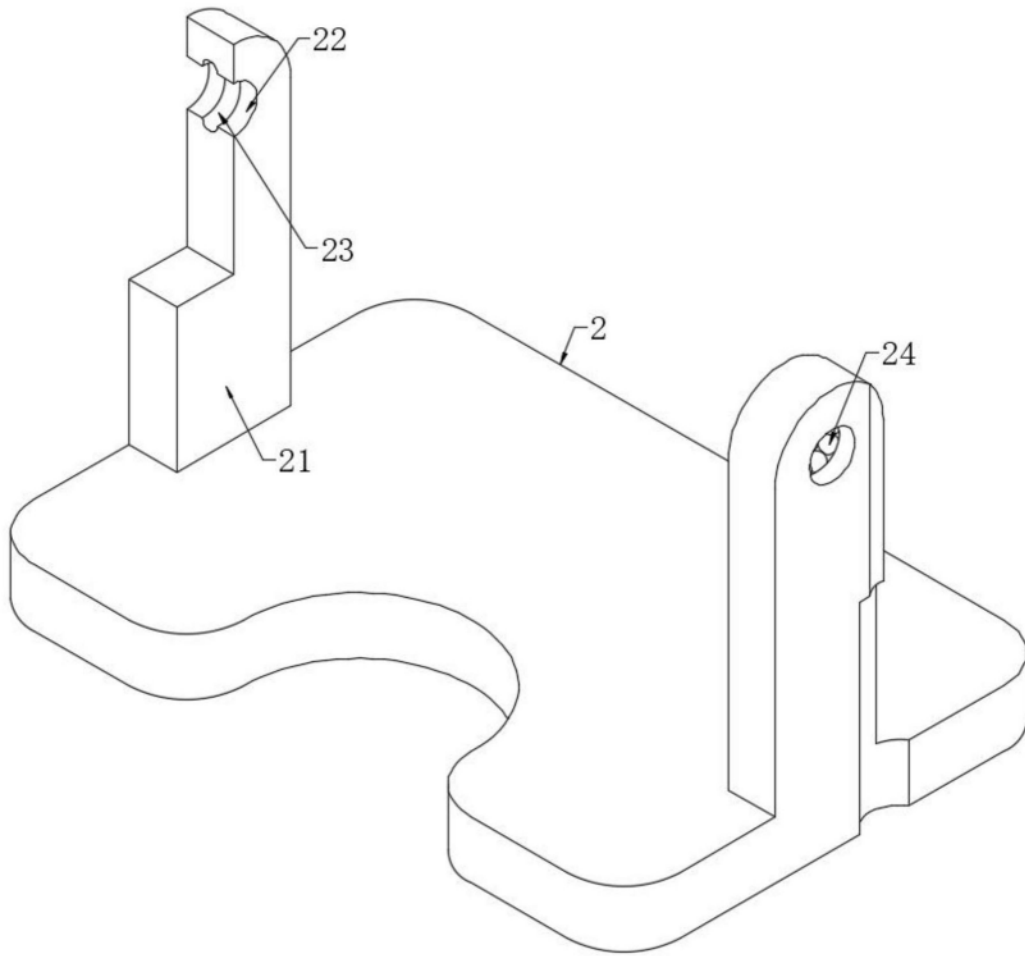


图3

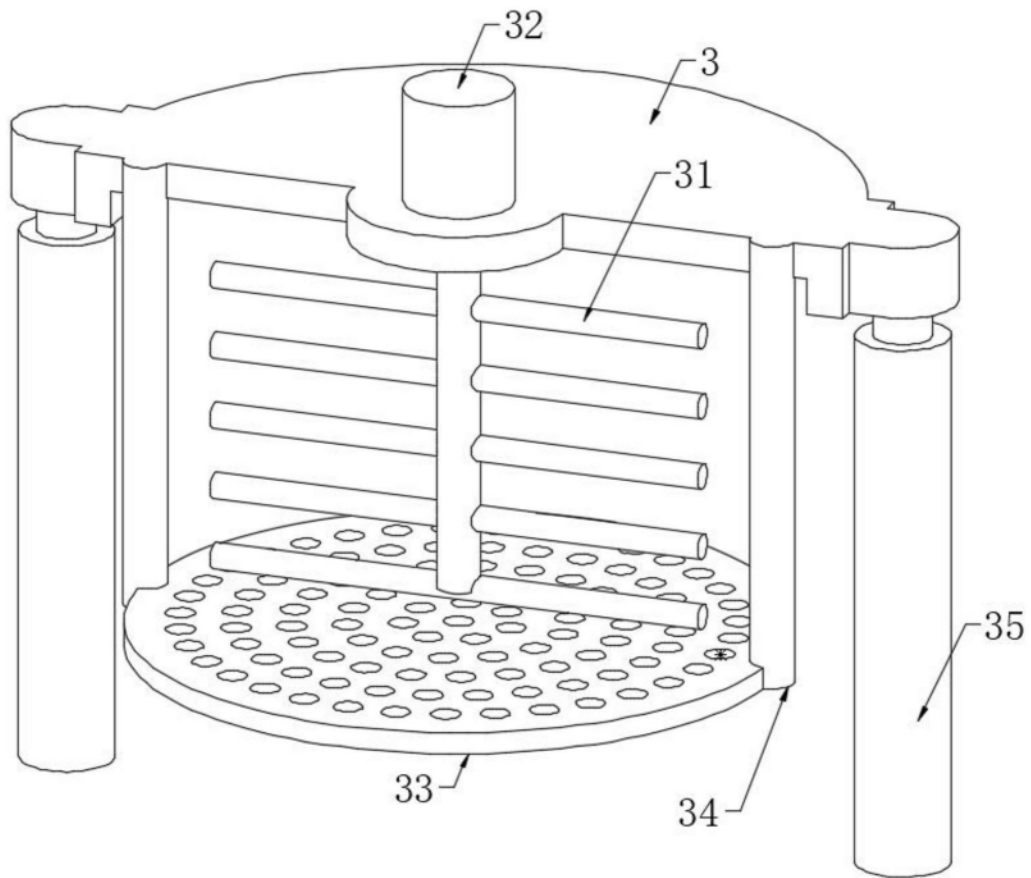


图4