



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 220990497 U

(45) 授权公告日 2024. 05. 24

(21) 申请号 202323020902.5

B01F 27/191 (2022.01)

(22) 申请日 2023.11.09

B01F 27/2322 (2022.01)

(73) 专利权人 恩施土家云仓农业科技有限公司

B01F 35/11 (2022.01)

地址 445000 湖北省恩施土家族苗族自治州金子坝街道鑫源大厦6楼

B01F 35/00 (2022.01)

B01F 35/75 (2022.01)

B01F 35/45 (2022.01)

(72) 发明人 金江涛 南占东 杨奎 胡彦
陈国辉 李奇昭

A61L 2/10 (2006.01)

B01F 101/06 (2022.01)

(74) 专利代理机构 湖北科智达知识产权代理事务
所(普通合伙) 42311

专利代理师 邱晓敏

(51) Int. Cl.

B01F 27/90 (2022.01)

A22C 5/00 (2006.01)

B01F 27/85 (2022.01)

B01F 27/808 (2022.01)

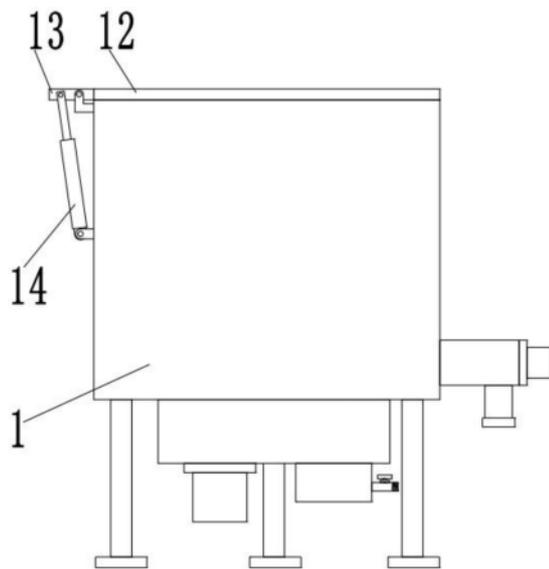
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种肉制品生产的拌料设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种肉制品生产的拌料设备,包括缸体,缸体的底部内壁通过轴承连接有主动轴和空心轴,主动轴和空心轴的外壁均焊接有搅拌板,缸体的底部外壁固定有壳体,主动轴和空心轴延伸至壳体的内部分别固定有主动齿轮和从动齿轮,主动齿轮和从动齿轮啮合,壳体的底部外壁固定有电机一,电机一的输出轴与主动轴通过键连接,壳体的底部外壁固定有底壳,空心轴的底端延伸至底壳的内部,底壳的一侧外壁固定有进水阀,空心轴的外壁焊接有喷嘴。本实用新型通过主动轴和空心轴能够同时进行转动,使得肉制品原料在拌料时的效率更高,并且主动轴和空心轴带动搅拌板运动的方向相反,使得肉制品原料在拌料时更加的均匀。



1. 一种肉制品生产的拌料设备,其特征在于,包括缸体(1),所述缸体(1)的底部内壁通过轴承连接有主动轴(2)和空心轴(4),所述主动轴(2)和空心轴(4)的外壁均焊接有搅拌板(3),所述缸体(1)的底部外壁固定有壳体(6),所述主动轴(2)和空心轴(4)延伸至壳体(6)的内部分别固定有主动齿轮(9)和从动齿轮(10),所述主动齿轮(9)和从动齿轮(10)啮合,所述壳体(6)的底部外壁固定有电机一(11),所述电机一(11)的输出轴与主动轴(2)通过键连接,所述壳体(6)的底部外壁固定有底壳(7),所述空心轴(4)的底端延伸至底壳(7)的内部,所述底壳(7)的一侧外壁固定有进水阀(8),所述空心轴的外壁焊接有喷嘴(5)。

2. 根据权利要求1所述的一种肉制品生产的拌料设备,其特征在于,所述缸体(1)的顶部设置有缸盖(12),所述缸盖(12)的一侧外壁焊接有连接板(13),所述连接板(13)与缸体(1)铰接。

3. 根据权利要求2所述的一种肉制品生产的拌料设备,其特征在于,所述连接板(13)的一端与缸体(1)之间铰接有电动伸缩杆(14),所述缸盖(12)的底部外壁固定有紫外灯(15)。

4. 根据权利要求1所述的一种肉制品生产的拌料设备,其特征在于,所述缸体(1)的一侧外壁焊接有输送管(17),所述输送管(17)的底部外壁焊接有出料管(20),所述出料管(20)的底端通过螺纹连接有密封盖(21)。

5. 根据权利要求4所述的一种肉制品生产的拌料设备,其特征在于,所述出料管(20)的内部通过轴承连接有转轴(16),所述转轴(16)的外壁焊接有蛟龙板(19)。

6. 根据权利要求5所述的一种肉制品生产的拌料设备,其特征在于,所述出料管(20)的一端固定有电机二(18),所述电机二(18)的输出轴与转轴(16)通过键连接。

(1) 通过设置的主动轴、空心轴和搅拌板,主动轴和空心轴能够同时进行转动,使得肉制品原料在拌料时的效率更高,并且主动轴和空心轴带动搅拌板运动的方向相反,使得肉制品原料在拌料时更加的均匀;(2) 通过设置的喷嘴、底壳和进水阀,将进水阀与高压水接头,使得高压水会能够通过底壳进入空心轴的内部,进而使得喷嘴喷出高压水对缸体内部进行冲洗,并且空心轴转动时能够实现冲洗较为全面的效果,使得肉制品生产的拌料设备在清洗时更加方便;(3) 通过设置的电机二、转轴和绞龙板,利用电机二带动转轴和绞龙板进行转动,使得绞龙板能够将缸体内部拌料完成的原料进行自动排出,进而实现拌料设备下料更加方便的效果;(4) 通过设置的缸盖、电动伸缩杆和紫外灯,利用电动伸缩杆能够对缸盖进行自动打开,使得缸盖的打开更加轻松,并且在缸盖关闭时,通过紫外灯能够对缸体的内部进行杀菌,防止缸体的内部滋生细菌,进而使得拌料设备在使用时更加卫生。

附图说明

[0013] 为了更清楚地说明本申请实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本实用新型中记载的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0014] 图1为本实用新型一种肉制品生产的拌料设备实施例提供的主视结构示意图。

[0015] 图2为本实用新型一种肉制品生产的拌料设备实施例提供的剖面结构示意图。

[0016] 图3为本实用新型一种肉制品生产的拌料设备实施例提供的A处放大结构示意图。

[0017] 附图标记说明:

[0018] 1缸体、2主动轴、3搅拌板、4空心轴、5喷嘴、6壳体、7底壳、8进水阀、9主动齿轮、10从动齿轮、11电机一、12缸盖、13连接板、14电动伸缩杆、15紫外灯、16转轴、17输送管、18电机二、19绞龙板、20出料管、21密封盖。

具体实施方式

[0019] 为了使本领域的技术人员更好地理解本实用新型的技术方案,下面将结合附图对本实用新型作进一步的详细介绍。

[0020] 如图1-3所示,本实用新型实施例提供的一种肉制品生产的拌料设备,包括缸体1,缸体1的底部内壁通过轴承连接有主动轴2和空心轴4,主动轴2和空心轴4的外壁均焊接有搅拌板3,缸体1的底部外壁固定有壳体6,主动轴2和空心轴4延伸至壳体6的内部分别固定有主动齿轮9和从动齿轮10,主动齿轮9和从动齿轮10啮合,壳体6的底部外壁固定有电机一11,电机一11的输出轴与主动轴2通过键连接,壳体6的底部外壁固定有底壳7,空心轴4的底端延伸至底壳7的内部,底壳7的一侧外壁固定有进水阀8,空心轴4的外壁焊接有喷嘴5。

[0021] 具体的,本实施例中,包括缸体1,缸体1为圆柱形,缸体1的底部内壁通过轴承连接有主动轴2和空心轴4,空心轴4内部中空,且空心轴4的顶端封闭,底端具有开口,主动轴2和空心轴4的外壁均焊接有搅拌板3,搅拌板3对肉制品原料进行搅拌,缸体1的底部外壁固定有壳体6,主动轴2和空心轴4延伸至壳体6的内部分别固定有主动齿轮9和从动齿轮10,主动齿轮9和从动齿轮10啮合,使得主动轴2转动时,主动齿轮9通过带动从动齿轮10和空心轴4进行反向同步转动,壳体6的底部外壁固定有电机一11,电机一11的输出轴与主动轴2通过键连接,利用电机一11带动主动轴2进行转动,壳体6的底部外壁固定有底壳7,空心轴4的底

端延伸至底壳7的内部,且空心轴4的底端与底壳7通过密封轴承进行动密封,底壳7内部为封闭的状态,底壳7的一侧外壁固定有进水阀8,使用时进水阀8与高压水管进行连接,空心轴4的外壁焊接有喷嘴5,将进水阀8与高压水接头,使得高压水能够通过底壳7进入空心轴4的内部,进而使得喷嘴5喷出高压水对缸体1内部进行冲洗,并且空心轴4转动时能够实现冲洗较为全面的效果,使得肉制品生产的拌料设备在清洗时更加方便。

[0022] 本实用新型提供的一种肉制品生产的拌料设备,通过设置的主动轴2、空心轴4和搅拌板3,主动轴2和空心轴4能够同时进行转动,使得肉制品原料在拌料时的效率更高,并且主动轴2和空心轴4带动搅拌板3运动的方向相反,使得主动轴2和空心轴4上的搅拌板3能够对肉制品原料进行不同方向的搅拌,相比单向对肉制品原料搅拌时,实现肉制品原料在拌料时更加均匀的效果。

[0023] 本实用新型提供的另一个实施例中,缸体1的顶部设置有缸盖12,缸盖12的一侧外壁焊接有连接板13,连接板13与缸体1铰接,缸盖12能够进行打开,通过缸盖12防止缸体1内部落入灰尘,连接板13的一端与缸体1之间铰接有电动伸缩杆14,利用电动伸缩杆14能够对缸盖12进行自动打开,使得缸盖12的打开更加轻松,缸盖12的底部外壁固定有紫外灯15,紫外灯15具有防水的效果,在缸盖12关闭时,通过紫外灯15能够对缸体1的内部进行杀菌,防止缸体1的内部滋生细菌,进而使得拌料设备在使用时更加卫生。

[0024] 本实用新型提供的另一个实施例中,缸体1的一侧外壁焊接有输送管17,输送管17的底部外壁焊接有出料管20,缸体1内部的原料能够从出料管20流出,出料管20的底端通过螺纹连接有密封盖21,密封盖21实现对出料管20进行封堵的作用,出料管20的内部通过轴承连接有转轴16,转轴16的外壁焊接有绞龙板19,出料管20的一端固定有电机二18,电机二18的输出轴与转轴16通过键连接,利用电机二18带动转轴16和绞龙板19进行转动,使得绞龙板19能够将缸体1内部拌料完成的原料进行自动排出,进而实现拌料设备下料更加方便的效果。

[0025] 工作原理:使用时,通过电动伸缩杆14带动连接板13进行运动,使得连接板13将缸盖12打开,然后将肉馅等肉制品原料放入缸体1的内部,通过电机一11带动主动轴2和主动齿轮9进行转动,使得齿轮带动从动齿轮10和空心轴4进行转动,进而使得主动轴2和空心轴4转动时对缸体1内部的原料进行高效搅拌,由于主动轴2和空心轴4转动的方向相反,进而使得肉制品原料在搅拌时更加的均匀;当原料搅拌结束时,将密封盖21与出料管20进行分离,通过电机二18带动转轴16进行转动,使得转轴16带动绞龙板19进行转动,进而使得绞龙板19将缸体1内部的肉制品原料从出料管20排出;当需要对拌料设备进行清洗时,通过电动伸缩杆14将缸盖12关闭,并通过密封盖21对出料管20的底端进行封闭,将进水阀8与高压水管进行连接,使得高压水从底壳7的内部进入空心轴4的内部,并使得高压水从喷嘴5喷出,此时通过电机一11带动主动轴2和空心轴4进行转动,进而使得从喷嘴5喷出的高压水能够对缸体1内壁以及主动轴2进行冲洗的效果,当缸体1内部盛装有大量水时,搅拌板3的运动能够对水进行搅拌,使得搅拌板3上附着的原料在水中进行涮洗,使得拌料设备在清洗时更加方便;在清洗完成后,打开缸盖12将缸体1内部的水晾干,然后关闭缸盖12,并通过紫外灯15对缸体1内部进行杀菌处理。

[0026] 以上只通过说明的方式描述了本实用新型的某些示范性实施例,毋庸置疑,对于本领域的普通技术人员,在不偏离本实用新型的精神和范围的情况下,可以用各种不同的

方式对所描述的实施例进行修正。因此,上述附图和描述在本质上是说明性的,不应理解为对本实用新型权利要求保护范围的限制。

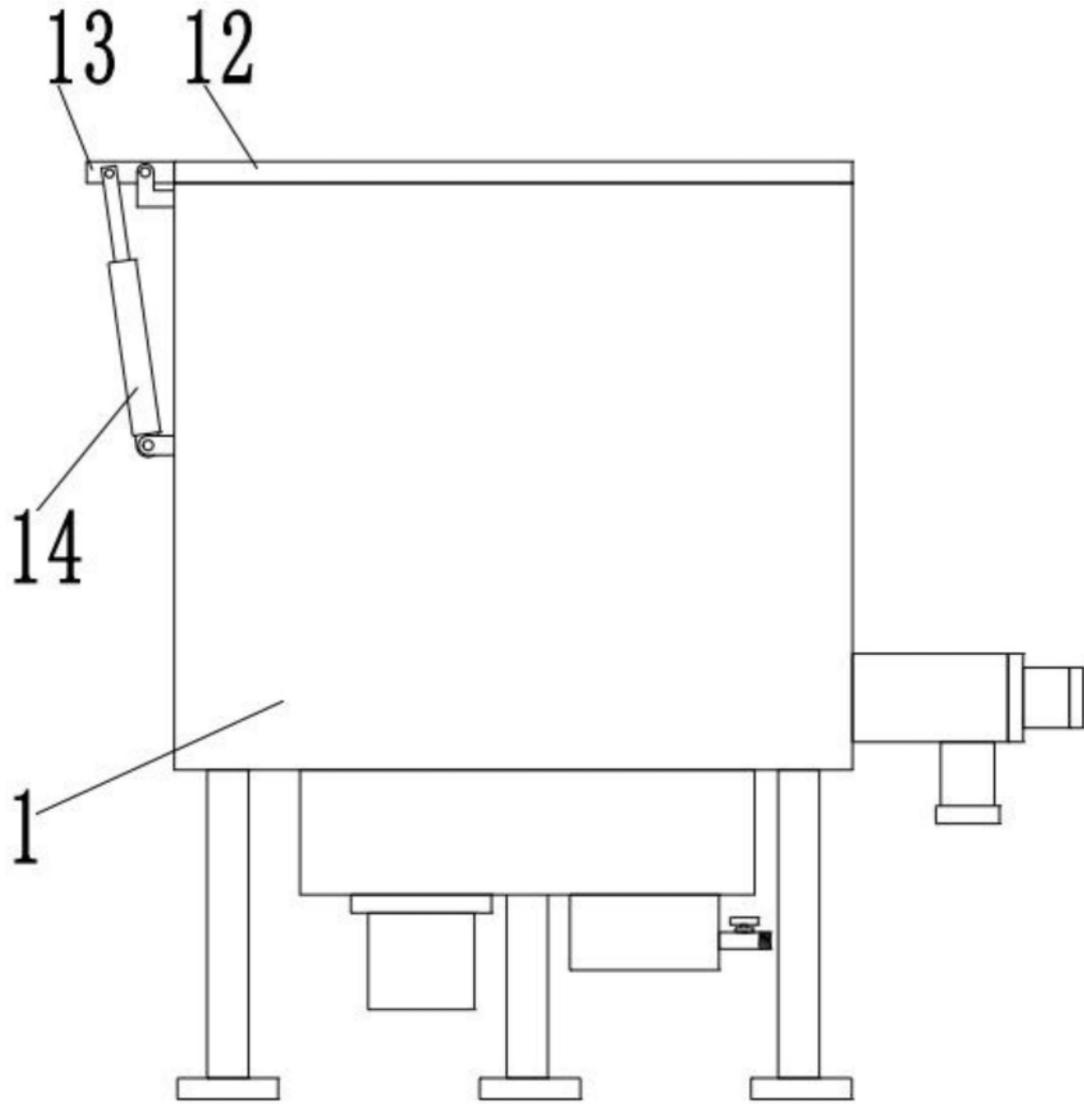


图1

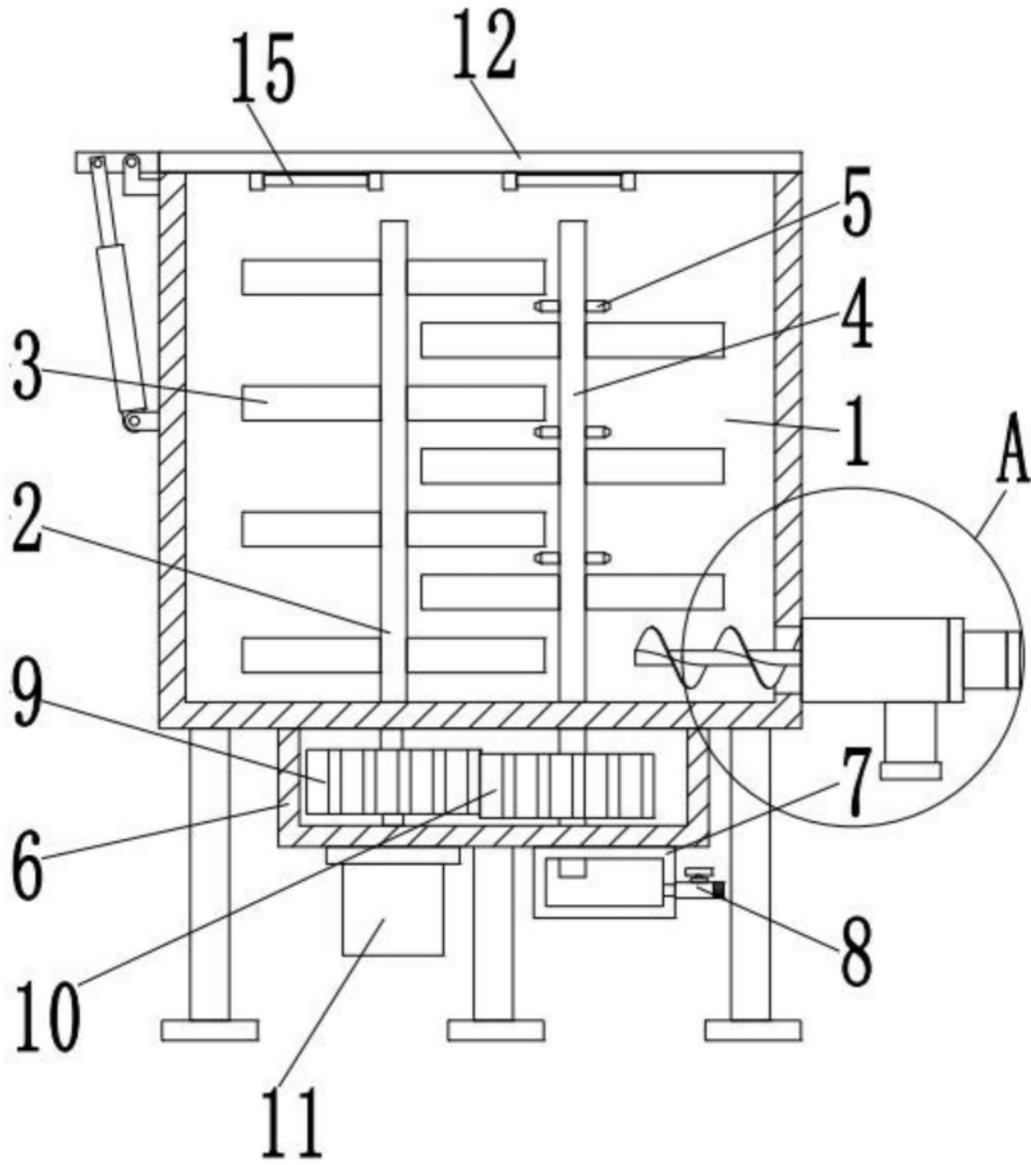


图2

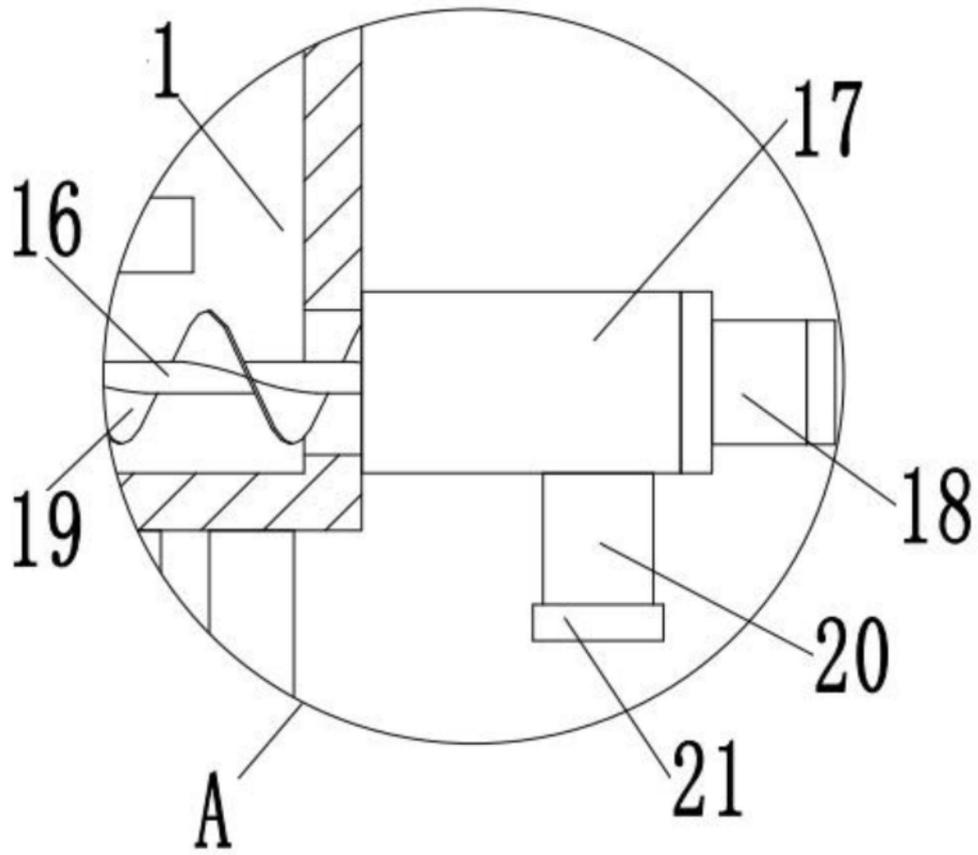


图3