



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208370807 U

(45)授权公告日 2019.01.15

(21)申请号 201721843788.8

(22)申请日 2017.12.25

(73)专利权人 胜田(福清)食品有限公司

地址 350301 福建省福州市福清市融侨经济技术开发区

(72)发明人 王锦锋 胡正红

(74)专利代理机构 福州市博深专利事务所(普通合伙) 35214

代理人 林志峥

(51)Int.Cl.

A23B 4/03(2006.01)

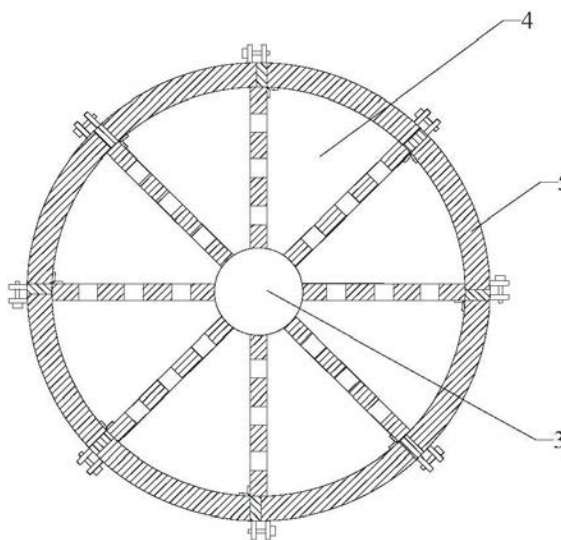
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54)实用新型名称

一种鲍鱼肉干燥装置

(57)摘要

本实用新型提供一种鲍鱼肉干燥装置,包括滚筒和箱体,滚筒沿滚筒的中心轴延伸方向设有转轴,滚筒通过转轴可转动地设置于箱体内;滚筒包括两个以上用于放置单排鲍鱼肉的V形槽体和与V形槽体一一对应的活动门,各个V形槽体以转轴为圆心呈周向分布,V形槽体的开口背离转轴,V形槽体的长度方向与转轴的轴向一致,活动门与V形槽体可拆连接;活动门上设有复数个间隔分布的通孔;箱体上设有带阀门的出水管;出水管与滚筒之间设有用于承接干鲍鱼肉的网状盘;箱体对应于网状盘的位置设有第一开口;箱体的顶部设有第二开口,对应于第二开口设有盖板;箱体通过管道与一烘干机连接。本实用新型能实现鲍鱼肉的快速高效干燥,且相对普通烘箱更加节能。



1. 一种鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,包括滚筒和箱体,所述滚筒沿滚筒的中心轴延伸方向设有转轴,所述滚筒通过所述转轴可转动地设置于所述箱体内;

所述滚筒包括两个以上用于放置单排鲍鱼肉的V形槽体和与V形槽体一一对应的活动门,两个以上的V形槽体以所述转轴为圆心呈周向分布,V形槽体的开口背离所述转轴,所述V形槽体的长度方向与所述转轴的轴向一致,所述活动门与所述V形槽体可拆连接;所述活动门上设有复数个间隔分布的通孔;

所述箱体上设有带阀门的出水管;所述出水管与所述滚筒之间设有用于承接干鲍鱼肉的网状盘;所述箱体对应于所述网状盘的位置设有第一开口;所述箱体的顶部设有第二开口,对应于所述第二开口设有盖板;

所述箱体通过管道与一烘干机连接。

2. 根据权利要求1所述的鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,所述V形槽体的侧壁设有通孔。

3. 根据权利要求1所述的鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,所述V形槽体内沿V形槽体的长度方向等间距设有带通孔的隔板以将V形槽体隔成用于容纳单个鲍鱼肉的单元腔室。

4. 根据权利要求1所述的鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,所述活动门的一侧与所述V形槽体的一侧壁可转动连接,所述活动门的另一侧与所述V形槽体的另一侧壁通过螺栓和螺母可拆连接。

5. 根据权利要求1所述的鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,所述盖板的一侧与所述箱体可转动连接,所述盖板的另一侧通过卡扣件与所述箱体可拆连接。

6. 根据权利要求1所述的鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,所述箱体内对应于所述网状盘的位置设有放置所述网状盘的滑轨,所述滑轨的长度方向与所述第一开口的长度方向垂直,所述网状盘能够沿所述滑轨的长度方向移动。

7. 根据权利要求1所述的鲍鱼肉干燥装置,其特征在于,烘干机包括热风机和温度调节装置,热风机通过管道与箱体的内部连通,热风机和管路连接端安装有一温度调节装置。

一种鲍鱼肉干燥装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及海产品加工领域,特别涉及一种鲍鱼肉干燥装置。

背景技术

[0002] 众所周知,现今鲍鱼干燥方式很大依赖自然干燥,成品周期过长且产量不稳定,自然因素多变又导致成品状况参差不齐,严重影响后期鲍鱼干品的感官品质。而由于鲍鱼肉较厚,加上鲍鱼肉的形状使之洗完后表面易存在较多积水,采用一般烘干机的干燥时间长且能耗大。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于克服了上述缺陷,提供一种节能且高效的鲍鱼肉干燥装置。

[0004] 为了解决上述技术问题,本实用新型采用的技术方案为:

[0005] 一种鲍鱼肉干燥装置,包括滚筒和箱体,所述滚筒沿滚筒的中心轴延伸方向设有转轴,所述滚筒通过所述转轴可转动地设置于所述箱体内;

[0006] 所述滚筒包括两个以上用于放置单排鲍鱼肉的V形槽体和与V形槽体一一对应的活动门,两个以上的V形槽体以所述转轴为圆心呈周向分布,V形槽体的开口背离所述转轴,所述V形槽体的长度方向与所述转轴的轴向一致,所述活动门与所述V形槽体可拆连接;所述活动门上设有复数个间隔分布的通孔;

[0007] 所述箱体上设有带阀门的出水管;所述出水管与所述滚筒之间设有用于承接干鲍鱼肉的网状盘;所述箱体对应于所述网状盘的位置设有第一开口;所述箱体的顶部设有第二开口,对应于所述第二开口设有盖板;

[0008] 所述箱体通过管道与一烘干机连接。

[0009] 进一步的,所述V形槽体的侧壁设有通孔。

[0010] 进一步的,所述V形槽体内沿V形槽体的长度方向等间距设有带通孔的隔板以将V形槽体隔成用于容纳单个鲍鱼肉的单元腔室。

[0011] 进一步的,所述活动门的一侧与所述V形槽体的一侧壁可转动连接,所述活动门的另一侧与所述V形槽体的另一侧壁通过螺栓和螺母可拆连接。

[0012] 进一步的,所述盖板的一侧与所述箱体可转动连接,所述盖板的另一侧通过卡扣件与所述箱体可拆连接。

[0013] 进一步的,所述箱体内对应于所述网状盘的位置设有放置所述网状盘的滑轨,所述滑轨的长度方向与所述第一开口的长度方向垂直,所述网状盘能够沿所述滑轨的长度方向移动。

[0014] 进一步的,烘干机包括热风机和温度调节装置,热风机通过管管道与箱体的内部连通,热风机和管路连接端安装有一温度调节装置。

[0015] 本实用新型的有益效果在于:(1)通过滚筒的转动将滚筒内鲍鱼肉的表面凹处的

积水甩除,再进行热风干燥,提高干燥的效率同时节约热能;(2)本实用新型在滚筒内以转轴为圆心周向设置用于容纳单排鲍鱼肉的V形槽体,避免将鲍鱼肉一次全部放在滚筒内导致中间的鲍鱼肉烘干速度更慢,而相对自然晒干、晾干或普通烘干而言,所得干鲍鱼肉的质量更稳定且品质更佳;(3)在箱体内设置网状盘,当烘干后,打开盖板打开各个V形槽体的活动门,则V形槽体内的鲍鱼肉全部落在网状盘上,只需将网状盘拉出箱体即可,方便干燥鲍鱼肉的收集。

附图说明

[0016] 图1是本实用新型具体实施方式的鲍鱼肉干燥装置的结构示意图。

[0017] 图2是本实用新型具体实施方式的鲍鱼肉干燥装置的滚筒的径向剖视图。

[0018] 图3是本实用新型具体实施方式的鲍鱼肉干燥装置的滚筒中一V形槽体和活动门的结构示意图。

[0019] 标号说明:

[0020] 1-滚筒; 2-箱体; 3-转轴; 4-V形槽体; 5-活动门; 6-网状盘;

[0021] 7-盖板; 8-隔板。

具体实施方式

[0022] 为详细说明本实用新型的技术内容、构造特征、所实现目的及效果,以下结合实施方式并配合附图详予说明。

[0023] 本实用新型最关键的构思在于:用具有能容纳单排鲍鱼肉的V形槽体的滚筒先进行甩干再进行烘干,通过在滚筒旋转脱水形成离心状态下进行加热,离心状态下可以利用相对较小的热能对鲍鱼肉进行快速烘干。

[0024] 请参照图1至图3,一种鲍鱼肉干燥装置,包括滚筒1和箱体2,所述滚筒1沿滚筒1的中心轴延伸方向设有转轴3,所述滚筒1通过所述转轴3可转动地设置于所述箱体2内;所述滚筒1包括两个以上用于放置单排鲍鱼肉的V形槽体4和与V形槽体4一一对应的活动门5,两个以上的V形槽体4以所述转轴3为圆心呈周向分布,V形槽体4的开口背离所述转轴3,所述V形槽体4的长度方向与所述转轴3的轴向一致,所述活动门5与所述V形槽体4可拆连接;所述活动门5上设有复数个间隔分布的通孔;

[0025] 所述箱体2上设有带阀门的出水管;所述出水管与所述滚筒1之间设有用于承接干鲍鱼肉的网状盘6;所述箱体2对应于所述网状盘6的位置设有第一开口;所述箱体2的顶部设有第二开口,对应于所述第二开口设有盖板7;所述箱体2通过管道与一烘干机连接。

[0026] 从上述描述可知,本实用新型的有益效果在于:(1)通过滚筒的转动将滚筒内鲍鱼肉的表面凹处的积水甩除,再进行热风干燥,提高干燥的效率同时节约热能;(2)本实用新型在滚筒内以转轴为圆心周向设置用于容纳单排鲍鱼肉的V形槽体,避免将鲍鱼肉一次全部放在滚筒内导致中间的鲍鱼肉烘干速度更慢,而相对自然晒干、晾干或普通烘干而言,所得干鲍鱼肉的质量更稳定且品质更佳;(3)在箱体内设置网状盘,当烘干后,打开盖板打开各个V形槽体的活动门,则V形槽体内的鲍鱼肉全部落在网状盘上,只需将网状盘拉出箱体即可,方便干燥鲍鱼肉的收集,同时不积水不影响干燥效率。

[0027] 进一步的,所述V形槽体4的侧壁设有通孔。

[0028] 从上述描述可知,V形槽体的侧壁设有通孔,既避免V形槽体积水同时方便通热风烘干时方便热风的流通进一步提高烘干效率。

[0029] 进一步的,所述V形槽体4内沿V形槽体4的长度方向等间距设有带通孔的隔板8以将V形槽体4隔成用于容纳单个鲍鱼肉的单元腔室。

[0030] 由上述描述可知,利用带通孔隔板将同一列或排的鲍鱼肉一个一个隔开,避免粘在一起影响烘干得效率,分开有助于热风的流通加速烘干效率。

[0031] 进一步的,所述活动门5的一侧与所述V形槽体4的一侧壁可转动连接,所述活动门5的另一侧与所述V形槽体4的另一侧壁通过螺栓和螺母可拆连接。

[0032] 由上述描述可知,上述活动门与V形槽体的连接方式既方便活动门的锁紧与打开,且能避免滚筒转速过快时活动门自动打开导致鲍鱼肉掉到箱体内部。

[0033] 进一步的,所述盖板7的一侧与所述箱体2可转动连接,所述盖板7的另一侧通过卡扣件与所述箱体2可拆连接。

[0034] 进一步的,所述箱体2内对应于所述网状盘6的位置设有放置所述网状盘6的滑轨,所述滑轨的长度方向与所述第一开口的长度方向垂直,所述网状盘6能够沿所述滑轨的长度方向移动。

[0035] 由上述描述可知,将网状盘设置成上述可推拉的形式,使用更方便。

[0036] 进一步的,烘干机包括热风机和温度调节装置,热风机通过管管道与箱体2的内部连通,热风机和管路连接端安装有一温度调节装置。

[0037] 实施例1

[0038] 请参照图1至图3,一种鲍鱼肉干燥装置,包括滚筒1和箱体2,所述滚筒1沿滚筒1的中心轴延伸方向设有转轴3,所述滚筒1通过所述转轴3可转动地设置于所述箱体2内;所述滚筒1包括两个以上用于放置单排鲍鱼肉的V形槽体4和与V形槽体4一一对应的活动门5,两个以上的V形槽体4以所述转轴3为圆心呈周向分布,V形槽体4的开口背离所述转轴3,所述V形槽体4的长度方向与所述转轴3的轴向一致,所述活动门5与所述V形槽体4可拆连接;所述活动门5上设有复数个间隔分布的通孔;

[0039] 所述箱体2上设有带阀门的出水管;所述出水管与所述滚筒1之间设有用于承接干鲍鱼肉的网状盘6;所述箱体2对应于所述网状盘6的位置设有第一开口;所述箱体2的顶部设有第二开口,对应于所述第二开口设有盖板7;所述箱体2通过管道与一烘干机连接。

[0040] 所述V形槽体4的侧壁设有通孔;所述V形槽体4内沿V形槽体4的长度方向等间距设有带通孔的隔板8以将V形槽体4隔成用于容纳单个鲍鱼肉的单元腔室;所述活动门5的一侧与所述V形槽体4的一侧壁可转动连接,所述活动门5的另一侧与所述V形槽体4的另一侧壁通过螺栓和螺母可拆连接。

[0041] 所述盖板7的一侧与所述箱体2可转动连接,所述盖板7的另一侧通过卡扣件与所述箱体2可拆连接;所述箱体2内对应于所述网状盘6的位置设有放置所述网状盘6的滑轨,所述滑轨的长度方向与所述第一开口的长度方向垂直,所述网状盘6能够沿所述滑轨的长度方向移动;烘干机包括热风机和温度调节装置,热风机通过管管道与箱体2的内部连通,热风机和管路连接端安装有一温度调节装置。

[0042] 本实用新型的工作过程为:打开盖板,将清洗后的鲍鱼肉从第一开口依次放入滚筒的V形槽体,每放满一个V形槽体就盖上活动门,然后转动将空的V形槽体转到开口朝向第

二开口的位置处继续装鲍鱼,以此类推直至将各V形槽体填满,然后盖上盖板,开启驱动装置带动滚筒的转轴快速转动进行甩水,开启出水管的阀门,甩水数分钟后,开启烘干机,将热风输入到箱体内开始进行干燥,同时滚筒也在缓慢转动直至烘干,打开盖板及各个活动门让鲍鱼肉落入网状盘上,将收集干鲍鱼的网状盘拉出即可。

[0043] 综上所述,本实用新型提供的鲍鱼肉干燥装置,通过滚筒的转动将滚筒内鲍鱼肉的表面凹处的积水甩除,再进行热风干燥,提高干燥的效率同时节约热能;本实用新型在滚筒内以转轴为圆心周向设置用于容纳单排鲍鱼肉的V形槽体,避免将鲍鱼肉一次全部放在滚筒内导致中间的鲍鱼肉烘干速度更慢,而相对自然晒干、晾干或普通烘干而言,所得干鲍鱼肉的质量更稳定且品质更佳;在箱体内设置网状盘,当烘干后,打开盖板打开各个V形槽体的活动门,则V形槽体内的鲍鱼肉全部落在网状盘上,只需将网状盘拉出箱体即可,方便干燥鲍鱼肉的收集。

[0044] 以上所述仅为本实用新型的实施例,并非因此限制本实用新型的专利范围,凡是利用本实用新型说明书及附图内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本实用新型的专利保护范围内。

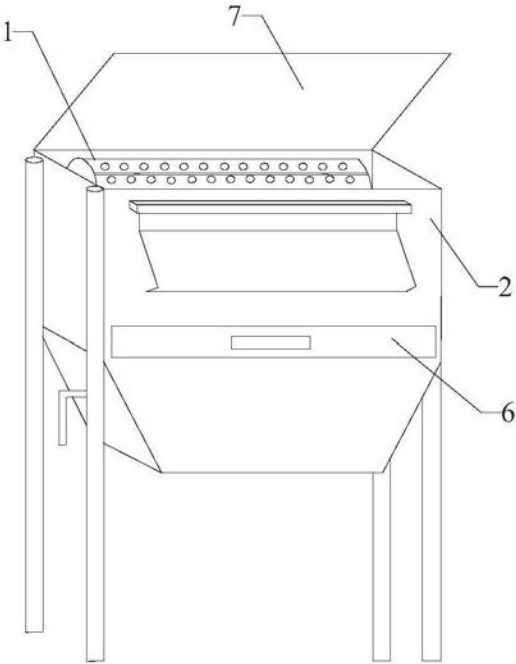


图1

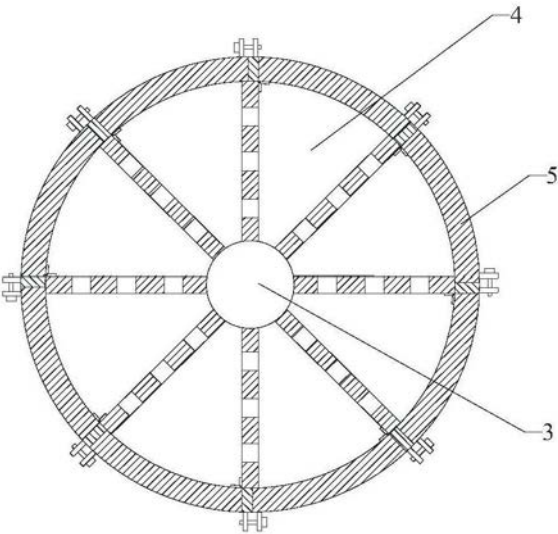


图2

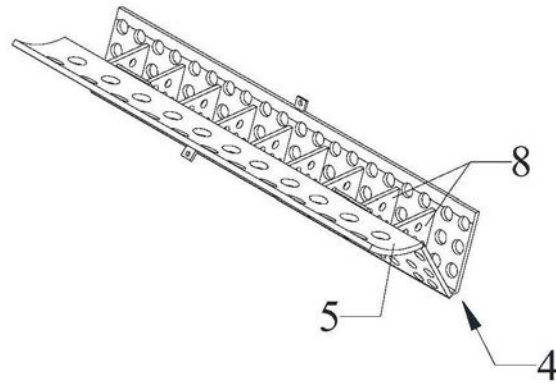


图3