



# (12)发明专利

(10)授权公告号 CN 103465288 B

(45)授权公告日 2016.12.28

(21)申请号 201310374992.X

B08B 3/02(2006.01)

(22)申请日 2013.08.26

审查员 罗曦

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 103465288 A

(43)申请公布日 2013.12.25

(73)专利权人 典发食品(苏州)有限公司

地址 215214 江苏省苏州市吴江市汾湖开发区文昌路

(72)发明人 李文俊

(74)专利代理机构 南京纵横知识产权代理有限公司 32224

代理人 董建林

(51)Int.Cl.

B26D 1/06(2006.01)

B26D 7/27(2006.01)

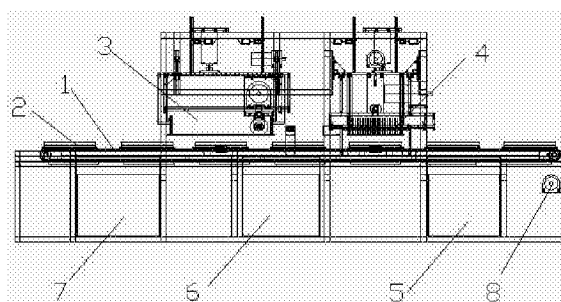
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)发明名称

一种带模盘清洗的豆制品切割设备

(57)摘要

本发明公开了一种带模盘清洗的豆制品切割设备,包括传送带和固定在所述传送带上的多个模盘,所述传动带的上方设置有横向切条设备和纵向切条设备,所述传动带的下方设置有至少一个第一清水槽和与其相通的第一喷嘴。本发明通过在传送带的下方设置清水槽和消毒水槽,当模盘随传送带通过清水槽和消毒水槽时,水泵启动,通过喷嘴自动完成对模盘的清洗和消毒,当模盘再次回到工作位置时,保证其卫生指标安全符合食品生产的要求。



1. 一种带模盘清洗的豆制品切割设备,包括传送带(1)和固定在所述传送带(1)上的多个模盘(2),所述传送带(1)的上方设置有横向切条设备(3)和纵向切条设备(4),其特征在于:所述传送带(1)的下方设置有至少一个第一清水槽(5)和与其相通的第一喷嘴,所述传送带(1)的下方、第一清水槽(5)的一侧还设置有消毒水槽(6)和与其相通的第二喷嘴,所述传送带(1)的下方还设置有第二清水槽(7)和与其相通的第三喷嘴,且所述消毒水槽(6)位于所述第一清水槽(5)和第二清水槽(7)之间。

2. 根据权利要求1所述的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,其特征在于:所述第一清水槽(5)中的清水为热水。

3. 根据权利要求2所述的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,其特征在于:所述传送带(1)通过电机(8)驱动。

## 一种带模盘清洗的豆制品切割设备

### 技术领域

[0001] 本发明涉及了一种带模盘清洗的豆制品切割设备,属于豆制品切割技术领域。

### 背景技术

[0002] 在豆制品生产过程中,通常会根据需要将模盘中的豆制品切割成各种形状,而这种切割通常是通过可上下运动的切刀完成,当装载有豆制品的模盘送至切刀下方时,通过气缸等动力装置驱动切刀下移,完成切割。但是切刀的切割需要模盘的配合,而在循环切割的过程中,为了保证每次切割时,模盘都能够达到卫生指标,通常需要对每次切割完成的模盘进行清洗消毒。现有的方式是,将模盘取消后人工进行清洗消毒,但是这种方式不仅劳动强度大,而且也会影响到整个设备的运转效率。

### 发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种带模盘清洗的豆制品切割设备,能够在模盘每次切割完成后,对其自动清洗消毒,实现循环使用,提高的设备的使用效率。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种带模盘清洗的豆制品切割设备,包括传送带和固定在所述传送带上的多个模盘,所述传送带的上方设置有横向切条设备和纵向切条设备,所述传送带的下方设置有至少一个第一清水槽和与其相通的第一喷嘴。

[0006] 前述的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,其特征在于:所述传送带的下方、第一清水槽的一侧还设置有消毒水槽和与其相通的第二喷嘴。

[0007] 前述的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,其特征在于:所述传送带的下方还设置有第二清水槽和与其相通的第三喷嘴,且所述消毒水槽位于所述第一清水槽和第二清水槽之间。

[0008] 前述的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,其特征在于:所述第一清水槽中的清水为热水。

[0009] 前述的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,其特征在于:所述传送带通过电机驱动。

[0010] 本发明的有益效果是:通过在传送带的下方设置清水槽和消毒水槽,当模盘随传送带通过清水槽和消毒水槽时,水泵启动,通过喷嘴自动完成对模盘的清洗和消毒,当模盘再次回到工作位置时,保证其卫生指标安全符合食品生产的要求。

### 附图说明

[0011] 图1是本发明一种带模盘清洗的豆制品切割设备的结构示意图。

### 具体实施方式

[0012] 下面将结合说明书附图,对本发明作进一步的说明。

[0013] 如图1所示,一种带模盘清洗的豆制品切割设备,包括传送带1和固定在所述传送带1上的多个模盘2,传送带1通过电机8驱动,所述传送带1的上方设置有横向切条设备3和纵向切条设备4,所述传送带1的下方设置有至少一个第一清水槽5和与其相通的第一喷嘴,当横向切条设备3和纵向切条设备4对模盘2中的豆制品进行切割完成并将其倒出后,模盘2随传送带1转动至第一清水槽5的上方,启动水泵,利用第一喷嘴对模盘2进行清洗。

[0014] 传送带1的下方、第一清水槽5的一侧还设置有消毒水槽6和与其相通的第二喷嘴,带第一清水槽5完成对模盘的清水清洗后,利用消毒水槽6的消毒水对模盘2进行消毒清洗。

[0015] 传送带1的下方还设置有第二清水槽7和与其相通的第三喷嘴,且所述消毒水槽6位于所述第一清水槽5和第二清水槽7之间,当模盘2经过了第一清水槽5的清洗、消毒水槽6的消毒后,通过第二清水槽7对模盘2进行再次清洗,保证其回到工作位置时,完全符合食品生产的卫生指标。

[0016] 其中,第一清水槽5中的清水为热水,对模盘2进行初步清洗时,利用热水清洗能够有助于将凝固在模盘上的豆制品清洗掉,便于后期的消毒再清洗。

[0017] 综上所述,本发明提供的一种带模盘清洗的豆制品切割设备,能够在模盘每次切割完成后,对其自动清洗消毒,实现循环使用,提高的设备的使用效率。

[0018] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征及优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界。

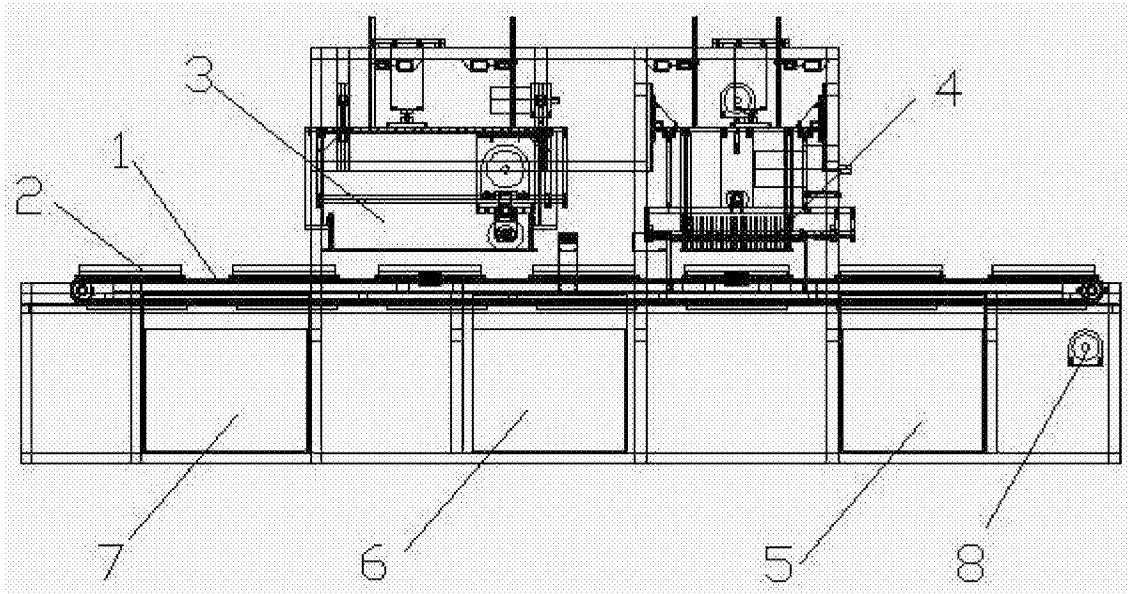


图1