



(21) 申请号 202421421137.X

(22) 申请日 2024.06.20

(73) 专利权人 重庆红池林农业开发有限公司

地址 405800 重庆市巫溪县文峰镇燕岭村
四社

(72) 发明人 赵平 吴纯清 陈灿 李勇

(74) 专利代理机构 重庆棱镜智慧知识产权代理
事务所(普通合伙) 50222

专利代理师 游浪

(51) Int. Cl.

A22C 17/00 (2006.01)

A23L 13/75 (2023.01)

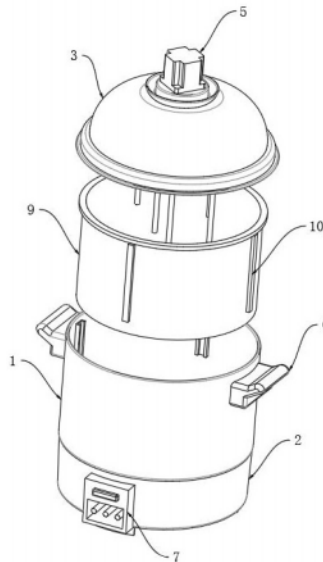
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种牛猪肉快速入味腌制锅

(57) 摘要

本实用新型公开了一种牛猪肉快速入味腌制锅,包括外置锅体,所述外置锅体的底部设置有与其一体成型的加热器,所述外置锅体的内部设置有内置锅体,所述外置锅体的上端设置有密封盖,所述密封盖上设置有作用于肉制品的搅拌机构,所述搅拌机构由电机、旋转轴、旋转架以及搅拌杆组成,本实用新型通过加热器可以外置锅体和内置锅体之间的清水进行加热,从而间接对内置锅体内的肉制品和腌制液进行加热,接着通过电机带动多个搅拌杆对肉制品和腌制液进行搅拌,而多个搅拌杆的搅拌轨迹均不相同,可以保证肉制品被搅拌的更加充分,在加热和搅拌的双重作用下,可以使肉制品的入味速度更快,且能保证腌制液的分布更加均匀。



1. 一种牛猪肉快速入味腌制锅,包括外置锅体(1),其特征在于:所述外置锅体(1)的底部设置有与其一体成型的加热器(2),所述加热器(2)的侧壁上设置有接头(7),所述外置锅体(1)的内部设置有内置锅体(9),所述外置锅体(1)的上端设置有密封盖(3),所述密封盖(3)上设置有作用于肉制品的搅拌机构,所述搅拌机构由电机(5)、旋转轴(11)、旋转架(12)以及搅拌杆(13)组成,所述密封盖(3)的上端固定连接有电机(5),所述密封盖(3)的底部旋转连接有旋转轴(11),所述电机(5)的输出轴与旋转轴(11)固定连接,所述旋转轴(11)的底部固定连接有旋转架(12),所述旋转架(12)与密封盖(3)的内壁转动连接,所述旋转架(12)的底部固定连接有多个搅拌杆(13)。

2. 根据权利要求1所述的一种牛猪肉快速入味腌制锅,其特征在于:多个所述搅拌杆(13)与旋转轴(11)的间距均不相同。

3. 根据权利要求1所述的一种牛猪肉快速入味腌制锅,其特征在于:所述外置锅体(1)的内壁上固定连接有多个安装板(14),多个所述安装板(14)呈环形阵列,所述安装板(14)上开设有竖直设置的限位槽(15),所述外置锅体(1)的外壁上固定连接有多个限位板(10)。

4. 根据权利要求3所述的一种牛猪肉快速入味腌制锅,其特征在于:多个所述限位板(10)分别与多个限位槽(15)一一对应,且所述限位板(10)与限位槽(15)滑动契合。

5. 根据权利要求1所述的一种牛猪肉快速入味腌制锅,其特征在于:所述电机(5)与密封盖(3)之间设置有隔热板(4)。

6. 根据权利要求1所述的一种牛猪肉快速入味腌制锅,其特征在于:所述外置锅体(1)的外壁上固定连接有两个把手(6),两个所述把手(6)对称分布在外置锅体(1)的两侧。

7. 根据权利要求1所述的一种牛猪肉快速入味腌制锅,其特征在于:所述加热器(2)的底部固定连接有多个支撑脚(8),多个所述支撑脚(8)呈环形阵列。

一种牛猪肉快速入味腌制锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及肉制品腌制技术领域,具体为一种牛猪肉快速入味腌制锅。

背景技术

[0002] 大部分肉制品在加工过程中都得经过腌制这一道工序,促进肉制品成熟,增加肉制品风味,稳定产品感官状态。在肉制品加工过程中,由于腌制方法和时间不同,及生产工艺、包装等因素影响,于是便形成了风味独特的多种产品。

[0003] 通常一个家庭中腌制最多的肉类为牛猪肉,而个人腌制的方式通常是将肉类和腌制液放入一个腌制锅内,手动搅拌均匀后,便放置在一边,等待其入味,但是这种腌制方式入味效率低,且手动搅拌存在腌制液分布不均的问题,从而影响腌制肉的口味。为此,提出了一种牛猪肉快速入味腌制锅。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种牛猪肉快速入味腌制锅,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:一种牛猪肉快速入味腌制锅,包括外置锅体,所述外置锅体的底部设置有与其一体成型的加热器,所述加热器的侧壁上设置有接头,所述外置锅体的内部设置有内置锅体,所述外置锅体的上端设置有密封盖,所述密封盖上设置有作用于肉制品的搅拌机构,所述搅拌机构由电机、旋转轴、旋转架以及搅拌杆组成,所述密封盖的上端固定连接有电机,所述密封盖的底部旋转连接有旋转轴,所述电机的输出轴与旋转轴固定连接,所述旋转轴的底部固定连接有旋转架,所述旋转架与密封盖的内壁转动连接,所述旋转架的底部固定连接有多个搅拌杆。

[0006] 作为本技术方案的进一步优选的,多个所述搅拌杆与旋转轴的间距均不相同。

[0007] 作为本技术方案的进一步优选的,所述外置锅体的内壁上固定连接有多个安装板,多个所述安装板呈环形阵列,所述安装板上开设有竖直设置的限位槽,所述外置锅体的外壁上固定连接有多个限位板。

[0008] 作为本技术方案的进一步优选的,多个所述限位板分别与多个限位槽一一对应,且所述限位板与限位槽滑动契合。

[0009] 作为本技术方案的进一步优选的,所述电机与密封盖之间设置有隔热板。

[0010] 作为本技术方案的进一步优选的,所述外置锅体的外壁上固定连接有两个把手,两个所述把手对称分布在外置锅体的两侧。。

[0011] 作为本技术方案的进一步优选的,所述加热器的底部固定连接有多个支撑脚,多个所述支撑脚呈环形阵列。

[0012] 本实用新型提供了一种牛猪肉快速入味腌制锅,具备以下有益效果:

[0013] 本实用新型通过加热器可以外置锅体和内置锅体之间的清水进行加热,从而间接对内置锅体内的肉制品和腌制液进行加热,接着通过电机带动多个搅拌杆对肉制品和腌制

液进行搅拌,而多个搅拌杆的搅拌轨迹均不相同,可以保证肉制品被搅拌的更加充分,在加热和搅拌的双重作用下,可以使肉制品的入味速度更快,且能保证腌制液的分布更加均匀。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型整体结构的示意图;

[0015] 图2为本实用新型整体结构的拆分示意图;

[0016] 图3为本实用新型中外置锅体的结构示意图;

[0017] 图4为本实用新型中密封盖的结构示意图;

[0018] 图中:1、外置锅体;2、加热器;3、密封盖;4、隔热板;5、电机;6、把手;7、接头;8、支撑脚;9、内置锅体;10、限位板;11、旋转轴;12、旋转架;13、搅拌杆;14、安装板;15、限位槽。

具体实施方式

[0019] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。

[0020] 本实用新型提供技术方案:如图1至图4所示,本实施例中,一种牛猪肉快速入味腌制锅,包括外置锅体1,外置锅体1的底部设置有与其一体成型的加热器2,加热器2的侧壁上设置有接头7,外置锅体1的内部设置有内置锅体9,外置锅体1的上端设置有密封盖3,密封盖3上设置有作用于肉制品的搅拌机构,搅拌机构由电机5、旋转轴11、旋转架12以及搅拌杆13组成,密封盖3的上端固定连接有机电5,密封盖3的底部旋转连接有旋转轴11,电机5的输出轴与旋转轴11固定连接,旋转轴11的底部固定连接有旋转架12,旋转架12与密封盖3的内壁转动连接,旋转架12的底部固定连接有多个搅拌杆13。

[0021] 其中,多个搅拌杆13与旋转轴11的间距均不相同。

[0022] 如此设置,可以保证多个搅拌杆13的搅拌轨迹均不相同,使得肉制品被搅拌的更加充分。

[0023] 其中,外置锅体1的内壁上固定连接有多个安装板14,多个安装板14呈环形阵列,安装板14上开设有竖直设置的限位槽15,外置锅体1的外壁上固定连接有多个限位板10,多个限位板10分别与多个限位槽15一一对应,且限位板10与限位槽15滑动契合。

[0024] 如此设置,限位槽15可以对限位板10进行限位,从而对内置锅体9进行限位,避免内置锅体9自身出现转动。

[0025] 其中,电机5与密封盖3之间设置有隔热板4。

[0026] 通过设置的隔热板4可以将电机5与密封盖3间隔开来,避免密封盖3的温度传导至电机5,导致电机5出现故障。

[0027] 其中,外置锅体1的外壁上固定连接有两个把手6,两个把手6对称分布在外置锅体1的两侧。

[0028] 如此设置,使用者可以手持把手6对该腌制锅进行拿取,提高该腌制锅的便捷性。

[0029] 其中,加热器2的底部固定连接有多个支撑脚8,多个支撑脚8呈环形阵列。

[0030] 通过设置的支撑脚8可以使加热器2与桌面之间存在一定的间隙,方便加热器2自身热量的挥发。

[0031] 本实用新型提供一种牛猪肉快速入味腌制锅,具体工作原理如下:

[0032] 使用时,使用者可以在外置锅体1和内置锅体9之间填充好清水,再将肉制品和腌制液放入内置锅体9内,通过密封盖3对该腌制锅进行密封,然后通过接头7对外置锅体1底部的加热器2通电,加热器2会对外置锅体1和内置锅体9之间的清水进行加热,从而间接对内置锅体9内的肉制品和腌制液进行加热,这种间隔加热的方式可以避免腌制液被快速蒸干,接着启动电机5带动旋转轴11和旋转架12转动,旋转架12会带动其底部的多个搅拌杆13对肉制品和腌制液进行搅拌,而多个搅拌杆13的搅拌轨迹均不相同,可以保证肉制品被搅拌的更加充分,在加热和搅拌的双重作用下,可以使肉制品的入味速度更快,且能保证腌制液的分布更加均匀。

[0033] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神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所附权利要求及其等同物限定。

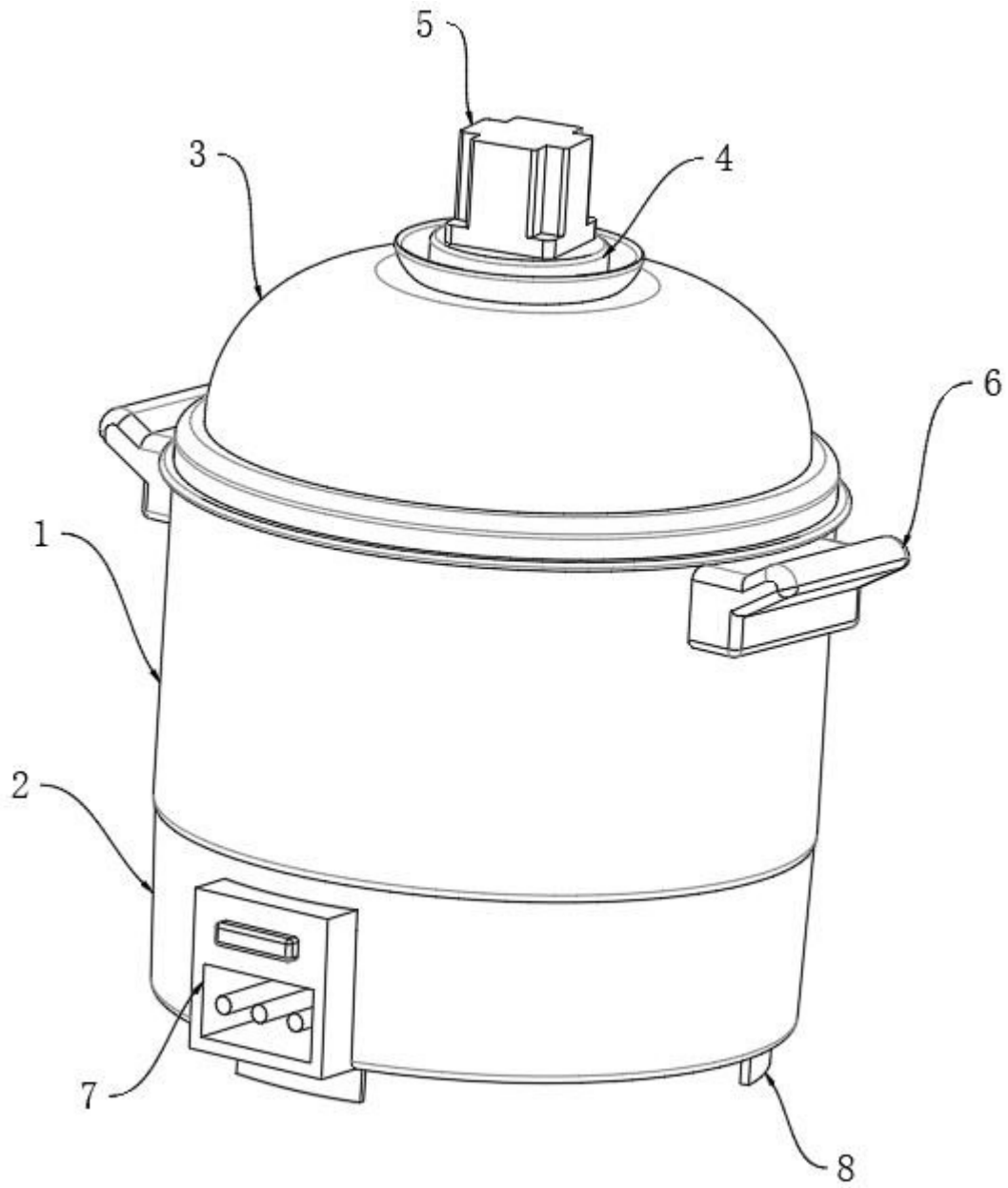


图 1

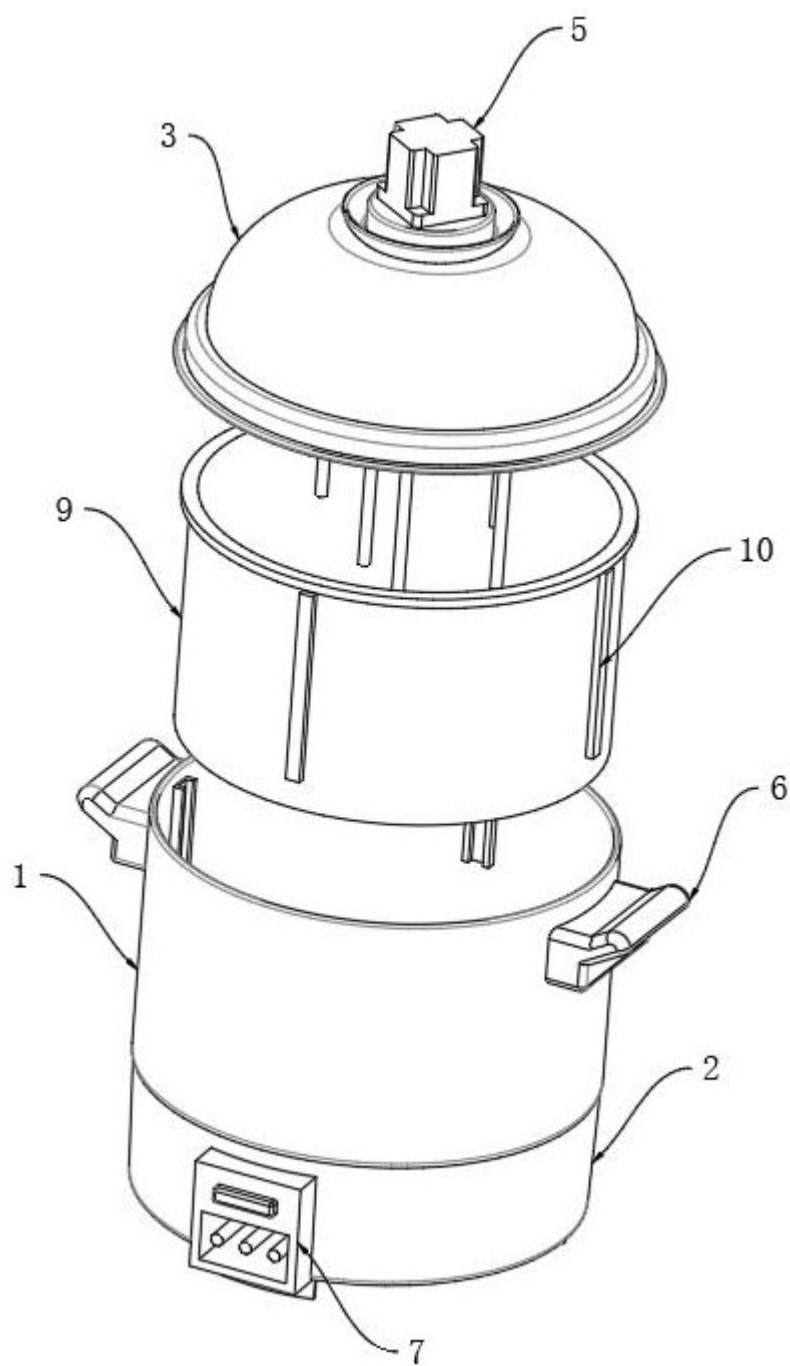


图 2

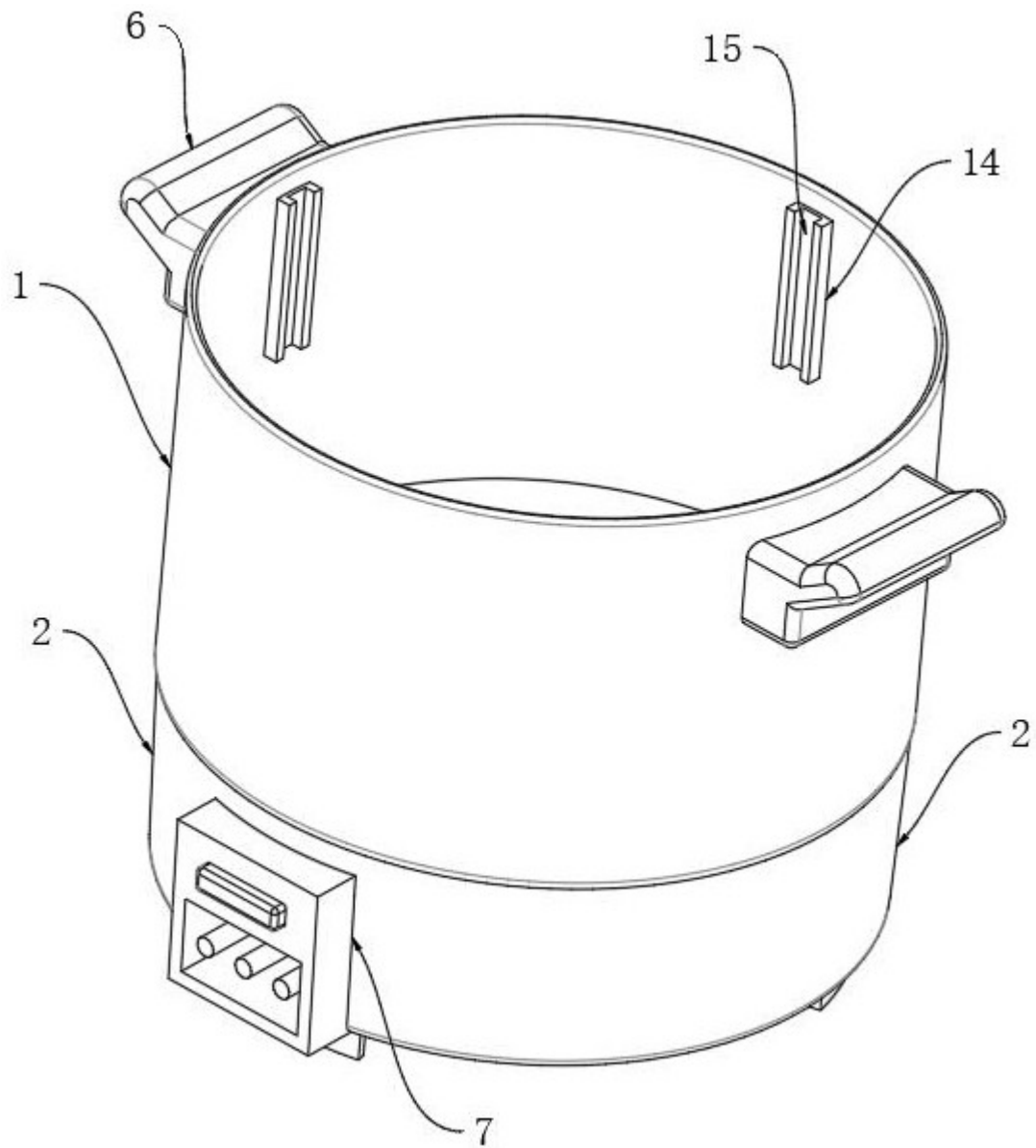


图 3

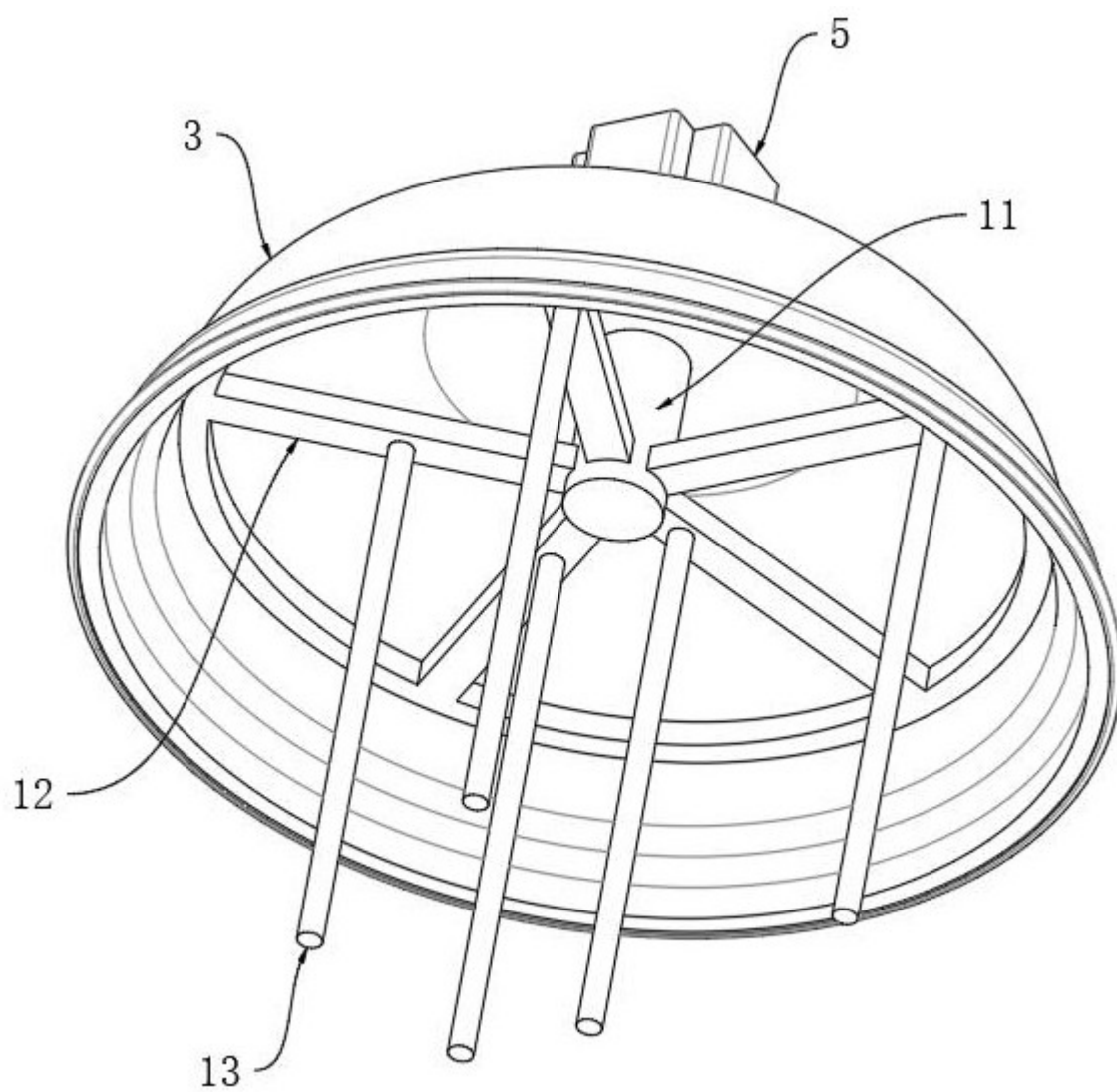


图 4