



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204844328 U

(45) 授权公告日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201520501706. 6

(22) 申请日 2015. 07. 13

(73) 专利权人 胡陆平

地址 318025 浙江省台州市黄岩区沙埠镇南
胡村 341 号

(72) 发明人 胡陆平

(74) 专利代理机构 杭州天欣专利事务所(普通
合伙) 33209

代理人 张建华

(51) Int. Cl.

B26D 11/00(2006. 01)

B26D 7/26(2006. 01)

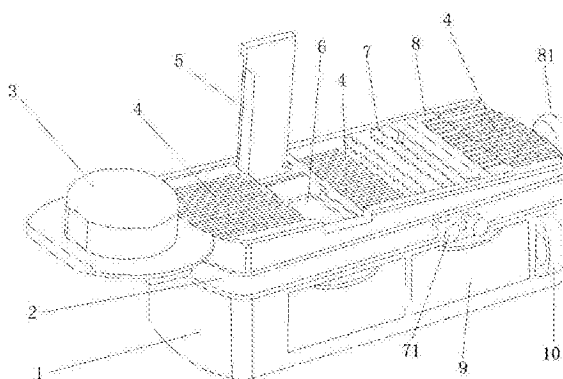
权利要求书1页 说明书7页 附图4页

(54) 实用新型名称

蔬菜处理器

(57) 摘要

蔬菜处理器,包括基座以及固定在基座上的工作台,所述工作台设有可调节的裁切部,裁切部包括安装于工作台并可伸出工作台表面的切块器和/或裁切部包括安装在工作台并可调节切削位置的切片器;至少具有对蔬菜进行可调节的切块或切片效果。



1. 蔬菜处理器,其特征在于:包括基座以及固定在基座上的工作台,所述工作台设有可调节的裁切部,裁切部包括安装于工作台并可伸出工作台表面的切块器和/或裁切部包括安装在工作台中并可调节切削位置的切片器。

2. 根据权利要求1所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述工作台的侧部固定有容纳体,所述工作台固定设有至少一个平板。

3. 根据权利要求1所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述工作台设有翻板,翻板设于至少一个平板的边缘位置与平板的边对应。

4. 根据权利要求1所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述工作台中的翻板下设有空槽,翻板的底面对应空槽的开口,翻板与空槽对应形成容纳的空间。

5. 根据权利要求1所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述切块器包括手柄以及设置在手柄上的出刀板,所述出刀板与手柄之间设有竖刀板,竖刀板上固定均匀排列有等长度的竖刀,所述手柄推动竖刀板上的竖刀向出刀板运动使竖刀伸出于出刀板的表面。

6. 根据权利要求5所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述手柄包括手柄头以及与手柄头固定连接的手柄轴,所述手柄轴的两端固定有凸轮,凸轮对应于竖刀板的两端,手柄头的扭动带动手柄轴两端的凸轮旋转,凸轮挤压接触竖刀板的两端从而推动竖刀板。

7. 根据权利要求5所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述出刀板上设有出刀槽,出刀槽与竖刀一一对应,竖刀设于出刀槽中并在出刀槽中滑动。

8. 根据权利要求1所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述切片器包括拉柄以及固定在拉柄上的拉杆,所述平板下固定有平板套环,拉杆穿插在平板套环中,所述拉杆端部设有可拆卸的卡头,卡头上套接有卡位块,卡位块上固定有拉板,拉板上设有切片板,切片板的边缘固定有切刀,拉板与切片板之间滑动接触从而调节切刀的位置。

9. 根据权利要求8所述的蔬菜处理器,其特征在于:所述拉板两侧的边缘固定有拉板斜坡,切片板两侧的边缘固定有切板斜坡,所述拉板斜坡与切板斜坡相切并可相对滑动,拉板斜坡与切板斜坡之间滑动接触从而调节切刀的位置。

蔬菜处理器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房设备领域,具体涉及蔬菜处理器。

背景技术

[0002] 蔬菜处理器是用于处理蔬菜的器具,通常的蔬菜处理包括切块、切片、刨丝等。

[0003] 现有技术中,处理蔬菜的切块、切片、切丝都是单一规格,无法实现调节;故需要多种器具结合使用。

[0004] 例如:申请号:200820157929.5,申请日:2008-12-26,申请名称:多用蔬菜切片器,解决切削方便,切菜均匀提高切菜效率。无法实现调节性的切削。

[0005] 又例如:申请号:201210070237.8,申请日:2012-03-16,申请名称:三角形多功能蔬菜处理器,解决可以刨不同形状的蔬菜。虽然具有多种规格的刀架,但无法直接对刀架进行调节。

[0006] 以上专利申请由于它们的实用新型目的以及所要解决的技术问题均不同,为此导致它们的技术方案包括结构和方法的不同,它们也不能简单地组合用以本专利申请,否则会导致结构设计更复杂,或者不能实施,等等。

[0007] 如何设计出一种蔬菜处理器,对蔬菜进行可调节的切块或切片,成为我们急需解决的技术问题。

实用新型内容

[0008] 本实用新型的目的在于克服现有技术存在的不足,而提供一种蔬菜处理器。

[0009] 本实用新型的目的在于通过如下技术方案来完成的,一种蔬菜处理器,包括基座以及固定在基座上的工作台,所述工作台设有可调节的裁切部,蔬菜可沿着工作台的表面向裁切部运动并穿过裁切部,裁切部包括安装于工作台并可伸出工作台表面的切块器和/或裁切部包括安装在工作台中并可调节切削位置的切片器;工作台上的切块器可以将蔬菜裁切为块状,或利用切片器可以将蔬菜裁切为片状,在切块器与切片器同时使用时,可以将蔬菜裁切为丝状,其中,切块器伸出工作台表面的长度决定蔬菜被切块的长度,切片器的切削位置决定蔬菜被切片的厚度。

[0010] 所述工作台的侧部固定有容纳体;将待裁切的蔬菜放置在容纳体中,方便裁切的过程中及时取用。

[0011] 所述工作台固定设有至少一个平板;通过平板对切削中的蔬菜进行转接,蔬菜可以沿着平板的表面向裁切部进行滑动,提供缓冲与滑动的空间,便于蔬菜进入裁切部中。

[0012] 所述工作台设有翻板,翻板设于至少一个平板的边缘位置与平板的边对应;在蔬菜较多人手无法按置蔬菜时,通过翻板可以按住较多的蔬菜,便于裁切部对蔬菜进行处理。

[0013] 所述工作台中的翻板下设有空槽,翻板的底面对应空槽的开口,翻板与空槽对应形成容纳的空间;通过空槽对较多的蔬菜进行容纳,方便人手以较低的位置按住翻板,降低

操作人员的操作强度。

[0014] 所述切块器包括手柄以及设置在手柄上的出刀板,所述出刀板与手柄之间设有竖刀板,竖刀板上固定均匀排列有等长度的竖刀,所述手柄推动竖刀板上的竖刀向出刀板运动使竖刀伸出于出刀板的表面;竖刀伸出于出刀板,蔬菜从出刀板的表面经过,便于蔬菜沿着出刀板穿过竖刀,通过出刀板对竖刀的排列位置进行校正,并限定竖刀的位置,避免竖刀发生弯折。

[0015] 所述手柄包括手柄头以及与手柄头固定连接的手柄轴,所述手柄轴的两端固定有凸轮,凸轮对应于竖刀板的两端,手柄头的扭动带动手柄轴两端的凸轮旋转,凸轮挤压接触竖刀板的两端从而推动竖刀板;通过手柄轴扭动凸轮,凸轮推动竖刀板上的竖刀伸出于出刀板,竖刀板两端的凸轮的推动增强效果。

[0016] 所述出刀板上设有出刀槽,出刀槽与竖刀一一对应,竖刀设于出刀槽中并在出刀槽滑动;通过出刀板上的出刀槽对竖刀进行一一对应的支撑,竖刀始终设于出刀槽中。

[0017] 所述切片器包括拉柄以及固定在拉柄上的拉杆,所述平板下固定有平板套环,拉杆穿插在平板套环中,所述拉杆端部上设有可拆卸的卡头,卡头上套接有卡位块,卡位块上固定有拉板,拉板上设有切片板,切片板的边缘固定有切刀,拉板与切片板之间滑动接触从而调节切刀的位置;通过拉杆的伸缩带动卡头,卡头拉动卡位块上固定的拉板进行伸缩,拉板与切片板之间的滑动实现切片板上切刀位置的调节,手柄与拉杆的结构,容易进行拉伸操作。

[0018] 所述拉板两侧的边缘固定有拉板斜坡,切片板两侧的边缘固定有切板斜坡,所述拉板斜坡与切板斜坡相切并可相对滑动,拉板斜坡与切板斜坡之间滑动接触从而调节切刀的位置;通过拉板斜坡与切板斜坡之间的倾斜面相对滑动,使拉板与切片板之间相对位置发生改变,两个倾斜面之间的相互移动后定位较稳定。

[0019] 所述切片板下设有对称的切片轴,拉板中设有滑槽与切片轴对应套接;通过切片轴限定在滑槽中进行往复移动,滑槽限定移动的切片轴不会逃离出滑槽,使往复运动更加可靠稳定的实现。

[0020] 所述切片轴上套接有弹簧,弹簧顶触在滑槽的边缘上,切片轴的底部可拆卸安装有封头;通过封头将弹簧限定在滑槽与切片轴之间,弹簧便抵触在滑槽与切片轴之间,使切片板与拉板之间移动后更加稳固的定位。

[0021] 一种加工蔬菜的方法,使用蔬菜处理器,将蔬菜沿着蔬菜处理器中工作台的表面滑动;推动滑动的蔬菜穿过裁切部;操作蔬菜划过可调节的裁切部,通过对裁切部的调节,便可以裁切不同尺寸的块状蔬菜或片状蔬菜或丝状蔬菜,滑动操作,简单易行。

[0022] 所述工作台包括上台面以及固定在上台面上部的下台套,所述上台面与下台套之间固定设有中台环,所述下台套套接在基座上,所述中台环与基座的边缘位置挤压接触,所述上台面铺设于基座的上表面;通过工作台套接在基座上,使工作台与基座之间进行可拆卸的安装,将基座与工作台的分离开进行加工,易于生产。

[0023] 所述上台面的边缘设有上卡口与工作台设置有的翻板对应,上卡口与翻板的边缘对应卡接;通过上卡口与翻板的边缘卡接,使翻板的上表面与工作台的上表面齐平,为蔬菜的滑动运动提供工作空间,扩大滑动空间便于操作人员进行操作。

[0024] 所述下台套的侧边上设有下接口,下接口中套接切块器中的手柄杆,手柄杆上套

接有手柄套,手柄套固定在下接口中;通过工作台中的下接口将手柄杆安装在其中,通过工作台对手柄杆进行支撑,有利于手柄杆在工作台中稳定的往复伸缩。

[0025] 所述工作台的上台面边缘设有上固块,上固块中套接有切片器中的切片轴;通过上固块限定切片轴的位置,于是切片板的底部被切片轴限定,使切片板始终沿着上固块进行上下伸缩,避免切片板脱离出工作台。

[0026] 所述翻板包括压板以及固定在压板对称端的压板轴,压板轴上套接有压板环,压板环固定在工作台的上台面边缘上;通过压板上的压板轴套接在压板环中,实现压板相对工作台侧边的转动,方便压板对蔬菜进行按压,有利于操作人员进行操作。

[0027] 所述基座中设有至少一个过滤槽,所述过滤槽为上部开口状空心长方体形的抽屉,所述过滤槽的底部均匀的排列有过滤孔,所述过滤槽的外部便于设有凸起;将裁切好的蔬菜块、片或丝放置在过滤槽中进行过滤,过滤槽设置在基座中及工作台下方,有利于蔬菜被裁切后直接掉落至过滤槽中,过滤槽统一收集蔬菜,提高后续搬运的效率。

[0028] 所述基座侧部中插接有削皮器,削皮器包括大U体以及固定在大U体端部的小U体,所述小U体固定在大U体的开口位置,小U体的开口上设有刀片;削皮器插接在削皮器在基座侧部中,大U体端部有利于操作人员的手指握取拿出。

[0029] 本实用新型与现有技术相比,具有以下优点和效果:1、整体结构设计合理,整体结构稳定性较高;2、蔬菜处理器中各个元器件制作加工较为容易;3、裁切部中的调节机构采用简单的推拉调节方式,易于操作;4、通过蔬菜的滑动实现切块、切片及切丝,易操作且效率高;5、可单独的对蔬菜进行切块、切片及组合实现切丝的效果。

附图说明

[0030] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0031] 图2为本实用新型中出刀板的结构示意图;

[0032] 图3为本实用新型中工作台的结构示意图;

[0033] 图4为本实用新型中切片器的结构示意图;

[0034] 图5为本实用新型中的切片板结构示意图;

[0035] 图6为本实用新型中的切块器结构示意图;

[0036] 图7为本实用新型中的过滤槽结构示意图;

[0037] 图中,基座1、工作台2、上台面21、下台套22、中台环23、上卡口24、下接口25、上固块26、容纳体3、平板4、平板套环41、翻板5、压板51、压板轴52、压板环53、空槽6、切块器7、手柄71、手柄头711、手柄轴712、凸轮713、手柄套714、出刀板72、出刀槽721、竖刀板73、竖刀74、切片器8、拉柄81、拉杆82、卡头83、卡位块84、拉板85、拉板斜坡851、滑槽852、切片板86、切片轴861、封头862、切板斜坡863、弹簧87、过滤槽9、过滤孔91、凸起92、削皮器10、大U体101、小U体102、刀片103、蔬菜A、切刀D。

具体实施方式

[0038] 下面将结合附图对本实用新型作详细的介绍:如图1中所示,本实用新型所述的一种蔬菜处理器,包括基座1以及固定在基座1上的工作台2,所述工作台2中设有可调节的裁切部,蔬菜A可沿着工作台2的表面向裁切部运动并穿过裁切部,裁切部包括安装于工

工作台 2 中并可伸出工作台 2 表面的切块器 7 和 / 或裁切部包括安装在工作台 2 中并可调节切削位置的切片器 8 ;至少具有对蔬菜进行可调节的切块或切片效果。

[0039] 如图 1 中所示,一种蔬菜处理器,包括基座 1 以及固定在基座 1 上的工作台 2,所述工作台 2 中设有可调节的裁切部,蔬菜 A 可沿着工作台 2 的表面向裁切部运动并穿过裁切部,裁切部包括安装于工作台 2 中并可伸出工作台 2 表面的切块器 7 和 / 或裁切部包括安装在工作台 2 中并可调节切削位置的切片器 8。

[0040] 基座 1 为空心的架子或空心的箱体,可以是空心的长方体或空心的圆柱体形,采用金属材料制作,例如:不锈钢材料制作,支撑性较好,且能够防锈蚀,提高基座 1 的使用寿命。

[0041] 工作台 2 可以是套接在基座 1 顶部上的板材,也可以是与基座 1 顶部对应的长方体形的板材,该板材可以是木制材料制作,不会因为使用中的脱落对人体产生伤害,也可以是金属材料制作,优选使用不锈钢材料,耐腐蚀性较好。

[0042] 在工作台 2 中设置具有调节效果的切块器 7 对蔬菜 A 进行切块,该切块器 7 可以是多个片状的刀片可伸缩的穿插在工作台 2 中,当蔬菜 A 滑过工作台 2 的表面穿过竖向放置的片状刀片时,蔬菜 A 将被分割为块状结构;竖向的刀片伸出工作台 2 的距离将决定蔬菜切割成块状的大小和 / 或安装在工作台 2 中并可调节切削位置的切片器 8,切削器 8 是可调节位置的刀片铺在工作台 2 表面上,工作台 2 的表面与铺在工作台 2 表面的刀片之间具有条形状的间隙,在蔬菜划过该条形的间隙时,蔬菜被切为片状,不同大小的间隙,将决定蔬菜被切割出的薄厚程度,当切块器 7 与切片器 8 同时工作时,可以将蔬菜切为丝状结构。

[0043] 所述工作台 2 的侧部固定有容纳体 3。容纳体 3 固定安装在工作台 2 的侧部,可以是篮子或一个具有槽的平台,将为未切削或带切削的蔬菜放置在容纳体 3 中,为蔬菜提供放置的空间,易于切削时拿取蔬菜,更加方便对蔬菜进行操作。

[0044] 所述工作台 2 中固定设有至少一个平板 4。平板 4 可以是金属板、塑料板为蔬菜的切削提供滑动或操作的过渡空间,平板 4 沿着蔬菜的滑动方向设有导向条或槽,导向条或槽便于蔬菜在平板 4 上滑动;导向条或槽与切块器 7 或切片器 8 垂直,便于蔬菜沿着垂直方向准确的进入切块器 7 或切片器 8 中进行切块或切片,或者切丝。

[0045] 所述工作台 2 中设有翻板 5,翻板 5 设于至少一个平板 4 的边缘位置与平板 4 的边对应。翻板 5 与工作台 2 的侧边铰接,翻板 5 可沿着工作台 2 的侧边进行翻转,翻板 5 为一块塑料板或木板,当翻板 5 翻时将蔬菜放置在翻板 5 下,然后通过翻板 5 压住蔬菜,便于对蔬菜进行处理或切削,例如:压住萝卜便于使用刀具切削萝卜的尾部。

[0046] 所述工作台 2 中的翻板 5 下设有空槽 6,翻板 5 的底面对应空槽 6 的开口,翻板 5 与空槽 6 对应形成容纳的空间。该空槽可以是水槽或者方形槽,例如:将多个萝卜或芹菜放入其中清洗后,将翻板 5 翻下,然后对萝卜或芹菜进行切削,除去不食用的部分。

[0047] 如图 6 中所示,所述切块器 7 包括手柄 71,其中手柄 71 包括手柄头 711,手柄头 711 为圆柱体或圆球体状结构,便于人的手掌心握住,可以采用塑料或者橡胶、树脂材料制作,摩擦性较强,且软质结构有利于人的手掌进行操作,不易划伤人手。

[0048] 以及与手柄头 711 固定连接的手柄轴 712,手柄轴 712 可以是圆柱体状的金属轴或长方体状的金属轴,采用金属材料制作的钢轴强度较高,可以进行长期使用。通过人手握住手柄头 711 进行旋转使手柄轴 712 上的凸轮 713 进行旋转,从而推动竖刀板 73 进行上下移

动。

[0049] 所述手柄轴 712 的两端固定有凸轮 713, 凸轮 713 对应于竖刀板 73 的两端, 凸轮 713 旋转时对竖刀板 73 的两端进行挤压, 从而推动竖刀板 73 进行上下移动, 实现对竖刀板 73 上竖刀 74 伸出于出刀板 72 表面距离的调节。

[0050] 手柄头 711 的扭动带动手柄轴 712 两端凸轮 713 的旋转, 手柄轴 712 贯穿固定在凸轮 713 偏离圆心的位置, 使手柄轴 712 的旋转带动凸轮 713 处于不同的高度, 凸轮 713 挤压接触竖刀板 73 的两端从而推动竖刀板 73, 竖刀板 73 进行上下移动, 实现对竖刀板 73 上竖刀 74 伸出于出刀板 72 表面距离的调节, 从而切出不同大小的块状蔬菜。

[0051] 设置在手柄 71 上的出刀板 72, 出刀板 72 为一块长方形的木板或塑料板, 出刀板 72 为蔬菜切块时的滑动面, 出刀板 72 出会伸出不同长度的竖刀 74, 竖刀 74 在出刀板 72 中伸缩, 竖刀 74 伸出于出刀板 72 表面的距离将决定蔬菜切出的块状大小。

[0052] 所述出刀板 72 与手柄 71 之间设有竖刀板 73, 竖刀板 73 为竖刀 74 的安装板, 与出刀板 72 的形状对应, 竖刀板 73 可以是金属板, 将多个片状的竖刀 72 焊接在竖刀板 73 上, 通过推动竖刀板 73 与出刀板 72 之间的间距决定竖刀 74 伸出于出刀板 72 表面的距离。

[0053] 多个片状的竖刀 72 均匀的穿插在塑料或者木质的竖刀板 73 上, 采用塑料或者木质的竖刀板 73 便于制作, 也便于片状的刀片即竖刀 72 安装于竖刀板 73 上。

[0054] 竖刀板 73 上固定均匀排列有等长度的竖刀 74, 等长度的竖刀 74 伸出于出刀板 72 表面时也是等长度的, 可以同时切出相同宽度或相同块状的蔬菜。

[0055] 所述手柄 71 推动竖刀板 73 上的竖刀 74 向出刀板 72 运动使竖刀 72 伸出于出刀板 72 的表面。通过手柄 71 中的凸轮 713 从而推动竖刀板 73 上的竖刀 74 伸出出刀板 72 的表面, 凸轮 713 调节竖刀板 73 与出刀板 72 之间的间隙, 此结构较为简单, 稳定性较强。

[0056] 如图 2 中所示, 所述出刀板 72 上设有出刀槽 721, 出刀槽 721 为出刀板 72 中的条状孔, 该条状孔贯穿出刀板 72, 条状孔与竖刀 74 的片状结构对应, 多个竖刀 74 依次排列在多个条状孔, 出刀槽 721 与竖刀 74 一一对应, 条状孔对竖刀 74 的竖向进行支撑, 保证竖刀 74 稳定的沿着条状孔的竖向进行穿插, 在蔬菜经过竖刀 74 时, 条状孔对竖刀 74 的横向与纵向进行支撑, 避免竖刀 74 因为受力过大而产生弯折, 条状孔对竖刀 74 进行支撑或缓冲, 提高竖刀 74 工作中的受力强度。竖刀 74 设于出刀槽 721 中并在出刀槽 721 滑动。在竖刀 74 不伸出出刀槽 721 时, 出刀槽 721 的上部为一个平面, 保证蔬菜顺利的划过出刀板 72 的表面, 蔬菜划过出刀板 72 的表面与切片器 8 接触进行切片。

[0057] 如图 4、5 中所示, 所述切片器 8 包括拉柄 81 为扁形圆柱体与人的手掌对应, 便于人手进行推拉, 以及固定在拉柄 81 上的拉杆 82, 为金属轴体, 可以是长螺杆或钢轴,

[0058] 所述平板 4 下固定有平板套环 41, 平板套环 41 与拉杆 82 对应, 拉杆 82 在平板套环 41 中进行来回滑动, 平板套环 41 的上端固定在平板 4 的底部, 平板套环 41 的中间位置为空心方形或空心圆形与长方体形或圆柱体形的拉杆 82 对应套接, 平板套环 41 为拉杆 82 的往复性的拉推进行支撑, 拉杆 82 穿插在平板套环 41 中; 所述拉杆 82 端部上设有可拆卸的卡头 83, 卡头 83 可以是长螺杆的圆柱头或方形头, 也可以是钢轴端部的螺母, 卡头 83 固定在拉杆 82 的端部并卡接在卡位块 84 中, 拉杆 82 通过卡头 83 拉动或推动卡位块 84, 从而带动拉板 85 相对切片板 86 进行相对位置的调节, 使切片板 86 上的切刀 D 切削出不同厚度的蔬菜片。

[0059] 拉杆 82 与圆柱体形的钢轴时卡头 83 为螺母,卡头 83 便可拆卸的套接在卡位块 84 中,卡位块 84 上固定有拉板 85,拉板 85 上设有切片板 86,切片板 86 的边缘固定有切刀 D,拉杆 82 拉动或推动拉板 85 与切片板 86 之间相对进行相对的滑动,使拉板 85 与切片板 86 之间滑动接触实现相对位置的改变,从而调节切刀 D 的位置。

[0060] 所述拉板 85 两侧的边缘固定有拉板斜坡 851,切片板 86 两侧的边缘固定有切板斜坡 863,所述拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 相切并可相对滑动,切板斜坡 863 与拉板斜坡 851 为两个斜边相等的直角三角形,拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 为直角三角形且为 30 度、60 度、90 度角的直角三角形,拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 为两个直角三角形的斜边贴合在一起进行相互位置的滑动,相对 30 度角进行滑动斜率比较低,易于滑动,便于拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 之间相互位置的调节。

[0061] 拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 之间滑动接触从而调节切刀 D 的位置。拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 之间相对滑动,使切板斜坡 863 上的切片板 86 相对上固块 26 的位置进行改变,而上固块 26 是固定在工作台 2 的上台面 21 上的,于是,切片板 86 相对上固块 26 的位置进行改变便实现切片板 86 相对工作台 2 表面位置的改变,切削出不同厚度的蔬菜片。

[0062] 所述切片板 86 下固定设有对称的切片轴 861,切片轴 861 使切片板 86 相对拉板 85 进行对称位置的调节,切片轴 861 限定切片板 86 在拉板 85 中的位置,避免拉板 85 往复拉或推使切片板 86 逃离出拉板 85。

[0063] 拉板 85 中设有滑槽 852 与切片轴 861 对应套接,滑槽 852 对切片轴 861 的位置及往返的轨迹进行限定,决定拉板斜坡 851 与切板斜坡 863 之间相对滑动的长度,滑槽 852 的长度小于直角三角形的直角边,避免拉板 85 与切片板 86 的相对滑动超越出滑动的斜边难以返回,其中,直角三角形为拉板斜坡 851 或切板斜坡 863 为直角三角形且为 30 度、60 度、90 度角的直角三角形

[0064] 所述切片轴 861 上套接有弹簧 87,弹簧 87 用于避免拉板 85 与切片板 86 退回时无法定位,弹簧 87 挤压在拉板 85 与切片板 86 之间对两者之间的相对位置进行定位,避免拉板 85 与切片板 86 的相对位置发生脱离,影响切片的厚度。

[0065] 弹簧 87 顶触在滑槽 852 的边缘上,切片轴 861 的底部可拆卸安装有封头 862,封头 862 为螺母或螺栓固定在切片轴 861 的底部,避免弹簧 87 脱离出切片轴 861,提高相对结构的稳定性。

[0066] 如图 3 中所示,所述工作台 2 包括上台面 21 以及固定在上台面 21 下部的下台套 22,下台套 22 的横截面积大于上台面 21 的横截面积,两者之间形成过渡形成中台环 23,通过中台环 23 与与基座 1 的边缘位置挤压接触,使下台套 22 套接在基座 1 的四周,上台面 21 铺设在基座 1 的上表面上。

[0067] 所述上台面 21 与下台套 22 之间固定设有中台环 23,所述下台套 22 套接在基座 1 上,所述中台环 23,所述上台面 21 铺设于基座 1 的上表面。使工作台 2 的底部套接在基座 1,形成可拆卸的结构,便于制造出复杂结构的工作台 2。

[0068] 所述上台面 21 的边缘设有上卡口 24 与工作台 2 中设置的翻板 5 对应,上卡口 24 与翻板 5 的边缘对应卡接,上卡口 24 的开口大小与翻板 5 的宽度对应,形成卡接的结构,在空槽 6 不工作时,翻板 5 与上卡口 24 可接,使工作台 1 的上表面形成平整的结构,便于在工作台 2 上操作蔬菜以及蔬菜在工作台 2 的表面进行滑动。

[0069] 所述下台套 22 的侧边上设有下接口 25, 下接口 25 为手柄杆 712 提供对应安装的位置, 通过空心圆柱体形的下接口 25 将手柄杆 712 安装其中, 便于手柄杆 712 进行转动, 下接口 25 为手柄杆 712 提供支撑性的安装。

[0070] 下接口 25 中套接切块器 7 中的手柄杆 712, 手柄杆 712 上套接有手柄套 714, 手柄套 714 固定在下接口 25 中。手柄套 714 为铜质圆环或滚珠轴承, 通过手柄套 714 避免手柄杆 712 在下接口 25 中长期摩擦导致调节位置的改变, 通过手柄套 714 提高手柄杆 712 相对下接口 25 易于滑动, 且铜质圆环耐磨性较强, 提高稳定性或滚珠轴承使手柄杆 712 相对下接口 25 易于滑动。

[0071] 如图 4 中所示, 所述工作台 2 的上台面 21 边缘设有上固块 26, 上固块 26 中套接有切片器 8 中的切片轴 861。上固块 26 为切片板 86 提供支撑点, 使切片板 86 的切片轴 861 在上固块 26 中伸缩, 切片板 86 上固定的切刀 D 相对工作台 2 的位置进行调节。

[0072] 所述翻板 5 包括压板 51 以及固定在压板 51 对称端的压板轴 52, 压板轴 52 上套接有压板环 53, 压板环 53 固定在工作台 2 的上台面 21 边缘上。压板 51 为长方形的板, 压板 51 的压板轴 52 套接在压板环 53 中, 使压板 51 沿着工作台 2 的上台面 21 边缘进行转动, 从而对空槽 6 进行遮盖, 使工作台 2 的上表面形成光滑的平面。

[0073] 如图 7 中所示, 所述基座 1 中设有至少一个过滤槽 9, 所述过滤槽 9 为上部开口状空心长方体形的抽屉, 在过滤槽 9 中放置已经切块或切片或切丝完成的蔬菜, 所述过滤槽 9 的底部均匀的排列有过滤孔 91, 过滤孔 91 漏水作用, 对切削完成的蔬菜过滤水分; 所述过滤槽 9 的外部便于设有凸起 92。凸起 92 便于人手拉出或推进过滤槽 9。

[0074] 所述基座 1 侧部中插接有削皮器 10, 削皮器 10 包括大 U 体 101 以及固定在大 U 体 101 端部的小 U 体 102, 大 U 体 101 的开口端上固定有小 U 体 102, 闭合端便于手指穿入大 U 体 101 中, 从而拉出大 U 体 101。所述小 U 体 102 固定在大 U 体 101 的开口位置是可拆卸的固定, 例如采用卡扣进行固定或采用螺栓进行固定, 将小 U 体 102 取出后, 通过小 U 体 102 的开口上设有刀片 103。利用刀片 103 对蔬菜的表面进行刮削去皮, 例如: 通过小 U 体 102 上的刀片 103, 刮削去除土豆的表皮, 刀片 103 可以是片状刀片或倾斜的片状刀片。

[0075] 通过上述描述, 本领域的技术人员已能实施。

[0076] 本说明书中所描述的以上内容仅仅是对本实用新型结构所作的举例说明; 而且, 本实用新型零部件所取的名称也可以不同, 凡依本实用新型专利构思所述的构造、特征及原理所做的等效或简单变化, 均包括于本实用新型专利的保护范围内。

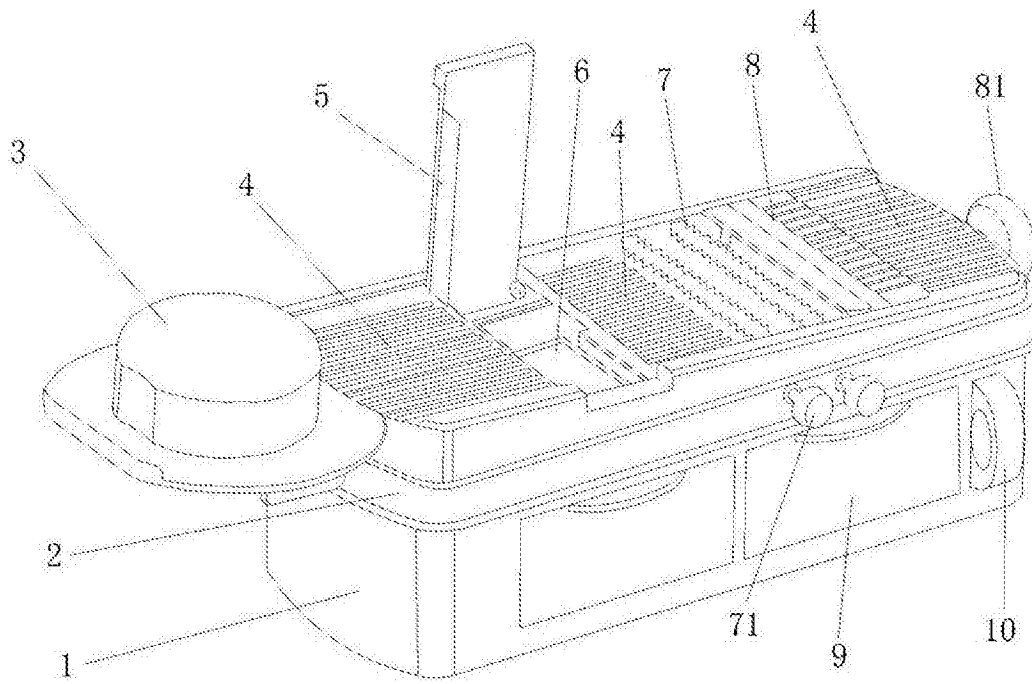


图 1

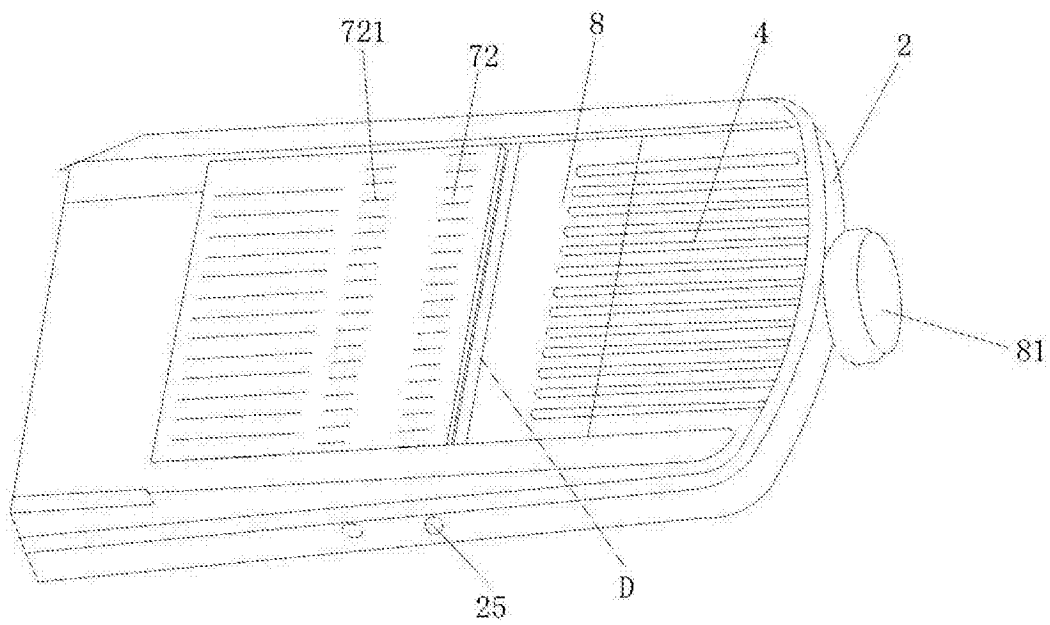


图 2

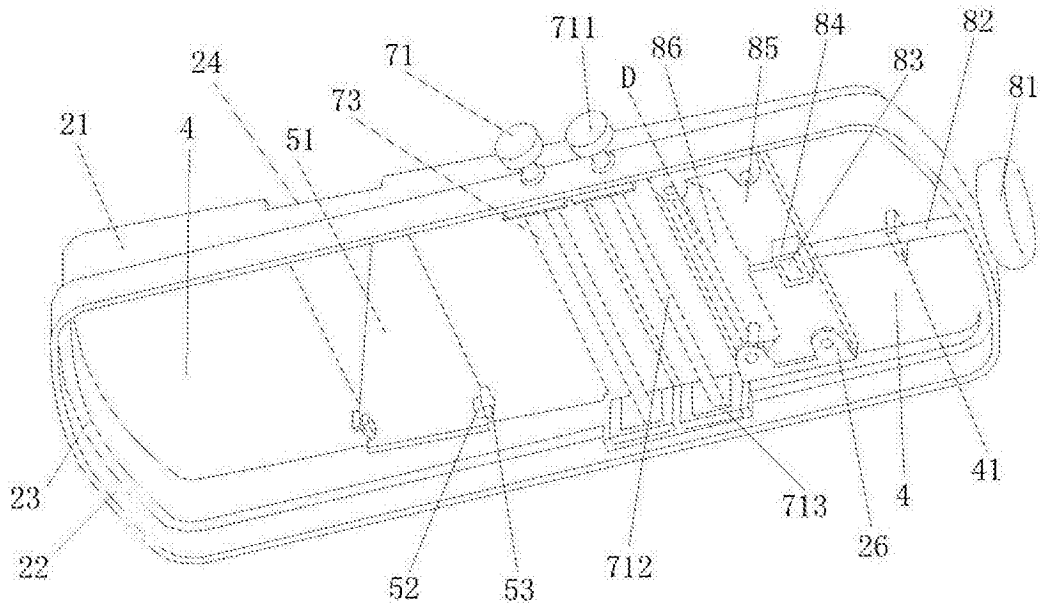


图 3

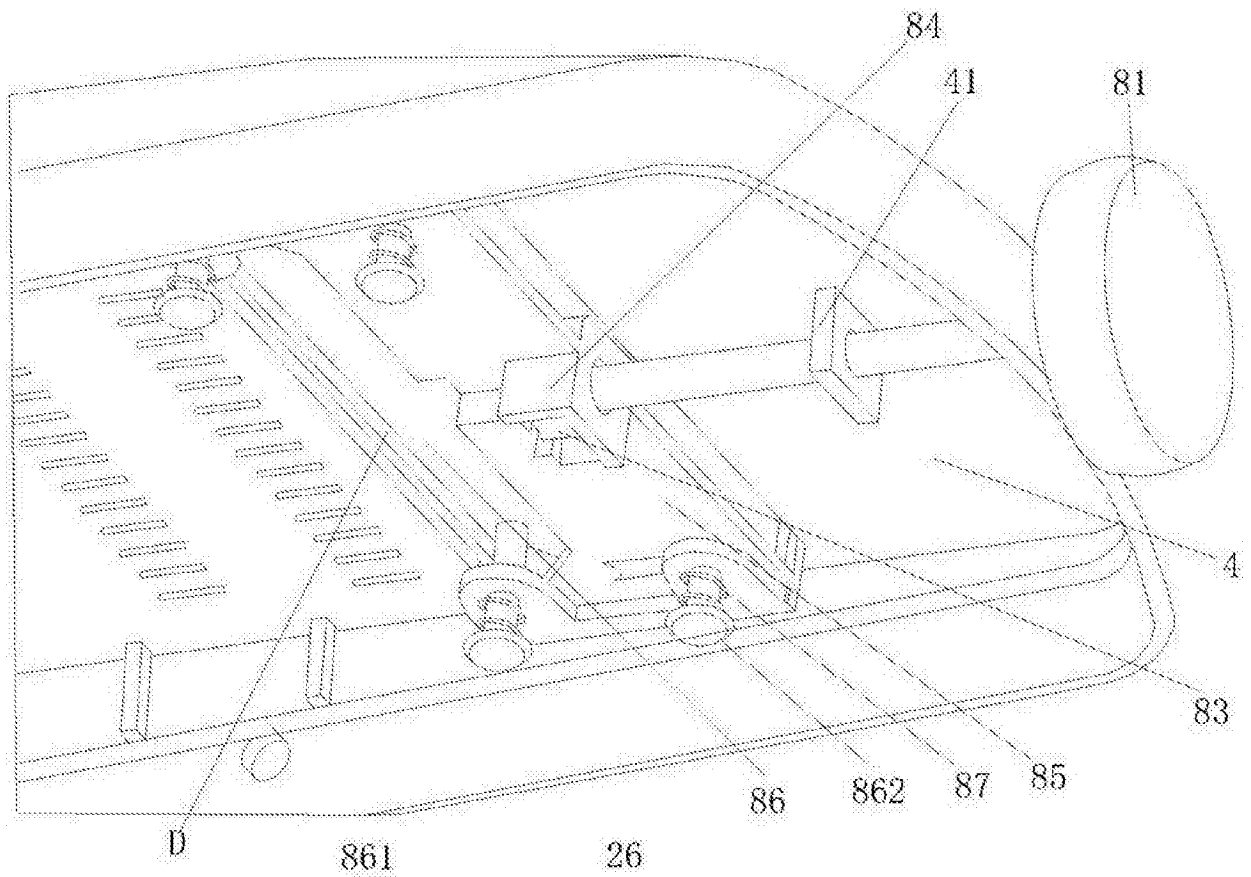


图 4

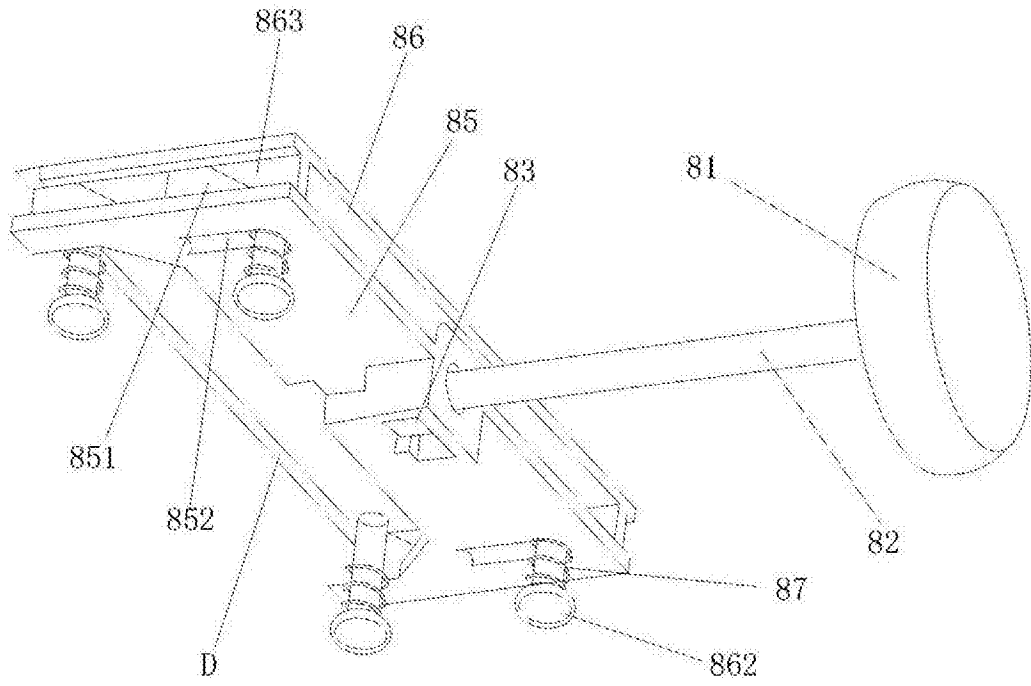


图 5

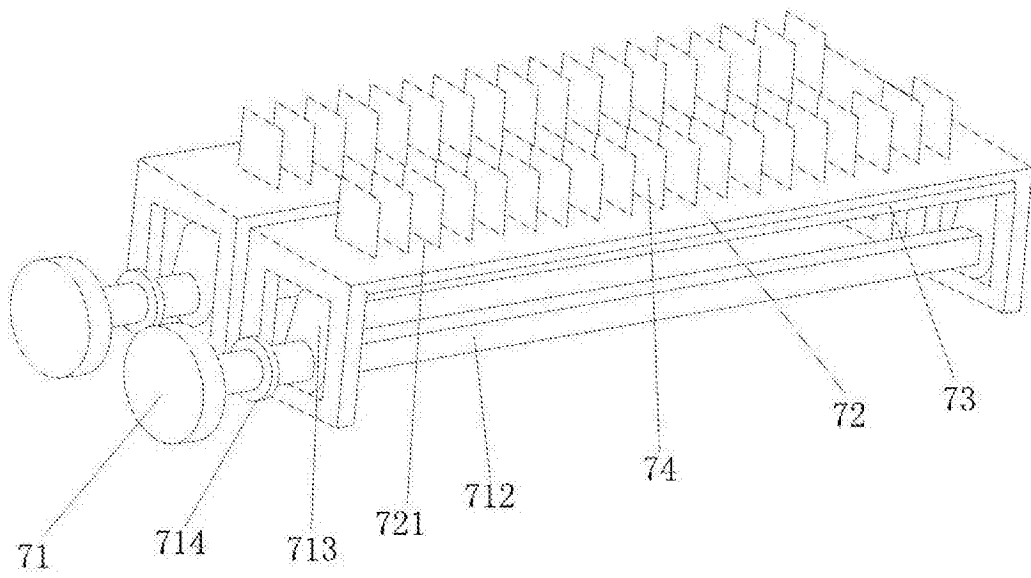


图 6

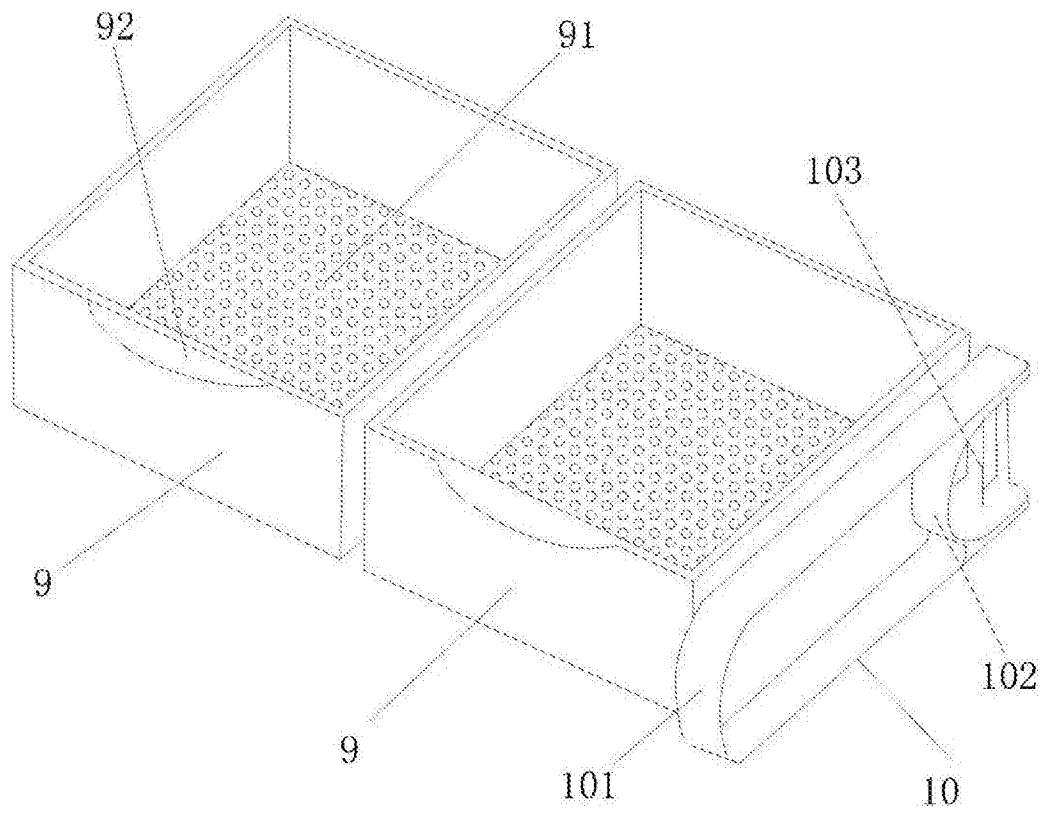


图 7