



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222644722 U

(45) 授权公告日 2025. 03. 21

(21) 申请号 202421412141.X

(22) 申请日 2024.06.20

(73) 专利权人 青海甲秀农畜产品开发有限公司

地址 811100 青海省海东市循化县街子工业园区

(72) 发明人 马福清 马曼苏日

(74) 专利代理机构 河北冀狮专利代理事务所

(特殊普通合伙) 13174

专利代理师 何园园

(51) Int.Cl.

B26D 1/28 (2006.01)

B26D 7/08 (2006.01)

A22C 17/00 (2006.01)

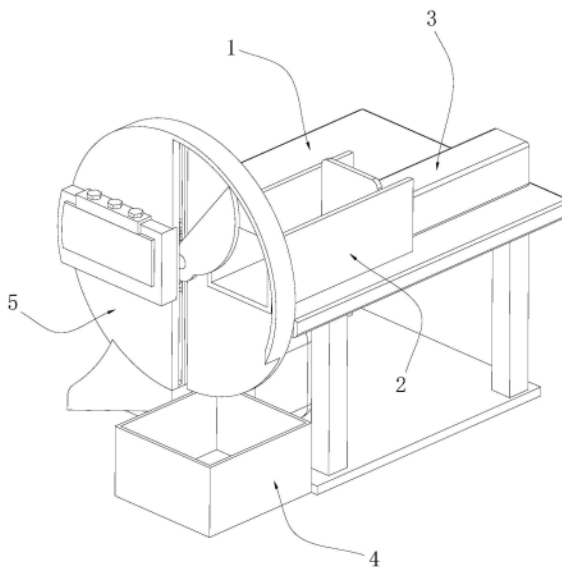
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种熟肉加工用分切设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种熟肉加工用分切设备,涉及熟肉加工技术领域。技术问题:现有的熟肉分切机难以及时地清理刀片,且易发生串味的问题。技术方案:一种熟肉加工用分切设备,包括分切设备主体,还包括有导料槽、分切组件、熟肉收集框、防护盘、清理组件、辅助组件;该熟肉加工用分切设备,通过分切组件便于将熟肉自动均匀的切割,还通过清理组件可以轻松刷除刀片上残留的肉渣和残留物,以及通过辅助组件能够辅助清洁刷进行同步冲洗,相较于传统的分切方式,该设备具备刀片清洁功能,不仅无需人工手动清理,在提高安全性的同时能够保持设备的卫生,还能有效避免不同肉块之间的接触和混合,减少串味的可能性,进而保证产品质量。



1. 一种熟肉加工用分切设备, 包括分切设备主体 (1), 其特征在于: 还包括有导料槽 (2)、分切组件 (3)、熟肉收集框 (4)、防护盘 (5)、清理组件 (6)、辅助组件 (7); 分切设备主体 (1) 的上端固定有导料槽 (2), 分切设备主体 (1) 的上端设置有分切组件 (3), 分切设备主体 (1) 的前面连接有熟肉收集框 (4), 分切设备主体 (1) 的前面固定有防护盘 (5), 防护盘 (5) 的左侧设置有清理组件 (6), 分切设备主体 (1) 的上端设置有辅助组件 (7)。

2. 根据权利要求1所述的一种熟肉加工用分切设备, 其特征在于: 分切组件 (3) 包括有气压缸 (401)、活塞杆 (402)、推板 (403), 分切设备主体 (1) 的上端安装有气压缸 (401), 气压缸 (401) 的前端连接有活塞杆 (402), 活塞杆 (402) 的前面固定有推板 (403)。

3. 根据权利要求2所述的一种熟肉加工用分切设备, 其特征在于: 分切组件 (3) 还包括有驱动电机 (404)、输出轴 (405)、分切刀片 (406), 分切设备主体 (1) 的上端安装有驱动电机 (404), 驱动电机 (404) 的前面连接有输出轴 (405), 输出轴 (405) 的前端设置有分切刀片 (406)。

4. 根据权利要求1所述的一种熟肉加工用分切设备, 其特征在于: 清理组件 (6) 包括有清洁箱 (601)、清洁刷 (602)、安装板 (603), 防护盘 (5) 的左侧固定有清洁箱 (601), 清洁箱 (601) 的前后两侧均连接有清洁刷 (602), 清洁刷 (602) 的上端固定有安装板 (603)。

5. 根据权利要求1所述的一种熟肉加工用分切设备, 其特征在于: 清理组件 (6) 还包括有安装孔 (604)、螺栓 (605), 清洁箱 (601) 的上端设置有安装孔 (604), 安装孔 (604) 与螺栓 (605) 螺纹连接。

6. 根据权利要求1所述的一种熟肉加工用分切设备, 其特征在于: 辅助组件 (7) 包括有蓄水箱 (701)、抽水泵 (702)、输水管 (703)、喷淋头 (704), 分切设备主体 (1) 的上端设置有蓄水箱 (701), 蓄水箱 (701) 的上端安装有抽水泵 (702), 抽水泵 (702) 的上端连接有输水管 (703), 输水管 (703) 的上端连接有喷淋头 (704)。

7. 根据权利要求6所述的一种熟肉加工用分切设备, 其特征在于: 辅助组件 (7) 还包括有排水槽 (705), 防护盘 (5) 的下端设置有排水槽 (705)。

一种熟肉加工用分切设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及熟肉加工技术领域,具体为一种熟肉加工用分切设备。

背景技术

[0002] 熟肉制品是以鲜畜、禽产品为主要原料,配以适量辅料及食品添加剂,经熟制工艺制成的肉制品,包括酱卤肉制品类、肉灌肠类、西式火腿类、熏烧烤肉类、发酵肉制品类、肉皮冻制品类,而熟肉分切机能将各种熟肉切成条、片状,,可适用于快餐业行业。但是现有的熟肉分切机在实际使用过程中,由于熟肉分切机常会采用弧形的刀片对熟肉进行分切,而该类型刀片一般很锋利,导致用户清洗时很容易被误伤,安全性低下,且因用户不能及时清理,导致分切不同的类型的熟肉时上面会有残肉,从而发生串味的问题。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种熟肉加工用分切设备,以解决上述背景技术中提出现有的熟肉分切机难以及时地清理刀片,且易发生串味的问题。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种熟肉加工用分切设备,包括分切设备主体,还包括有导料槽、分切组件、熟肉收集框、防护盘、清理组件、辅助组件;分切设备主体的上端固定有导料槽,分切设备主体的上端设置有分切组件,分切设备主体的前面连接有熟肉收集框,分切设备主体的前面固定有防护盘,防护盘的左侧设置有清理组件,分切设备主体的上端设置有辅助组件。

[0005] 优选的,通过设置的分切组件便于将熟肉自动均匀的切割,还通过设置的清理组件可以轻松剔除刀片上残留的肉渣和残留物,以及通过设置的辅助组件能够辅助清洁刷进行同步冲洗。

[0006] 作为优选,分切组件包括有气压缸、活塞杆、推板,分切设备主体的上端安装有气压缸,气压缸的前端连接有活塞杆,活塞杆的前面固定有推板,通过启动气压缸,可带动推板在导料槽中进行移动,以便推动熟肉实现定向移动。

[0007] 作为优选,分切组件还包括有驱动电机、输出轴、分切刀片,分切设备主体的上端安装有驱动电机,驱动电机的前面连接有输出轴,输出轴的前端设置有分切刀片,通过驱动电机提供动力,可带动输出轴上的分切刀片进行快速旋转,以便将熟肉实现快速分切操作。

[0008] 作为优选,清理组件包括有清洁箱、清洁刷、安装板,防护盘的左侧固定有清洁箱,清洁箱的前后两侧均连接有清洁刷,清洁刷的上端固定有安装板,通过设置对称的清洁刷,便于旋转的分切刀片穿过两个清洁刷之间时,实现对残留的肉渣的刮除。

[0009] 作为优选,清理组件还包括有安装孔、螺栓,清洁箱的上端设置有安装孔,安装孔与螺栓螺纹连接,通过螺栓穿过安装板上的通孔并旋紧在安装孔中,即可将清洁刷进行固定安装,反之便于拆卸。

[0010] 作为优选,辅助组件包括有蓄水箱、抽水泵、输水管、喷淋头,分切设备主体的上端设置有蓄水箱,蓄水箱的上端安装有抽水泵,抽水泵的上端连接有输水管,输水管的上端连

接有喷淋头,通抽水泵的抽力,能够将蓄水箱中的清水抽出,以便冲洗分切刀片。

[0011] 作为优选,辅助组件还包括有排水槽,防护盘的下端设置有排水槽,通过排水槽便于将污水和残留物导出防护盘。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0013] 1、该熟肉加工用分切设备,通过分切组件便于将熟肉自动均匀的切割,还通过清理组件可以轻松刷除刀片上残留的肉渣和残留物,以及通过辅助组件能够辅助清洁刷进行同步冲洗,相较于传统的分切方式,该设备具备刀片清洁功能,不仅无需人工手动清理,在提高安全性的同时能够保持设备的卫生,还能有效避免不同肉块之间的接触和混合,减少串味的可能性,进而保证产品质量;

[0014] 2、该熟肉加工用分切设备,通过在防护盘上设有喷淋头 and 对称的清洁刷,从而可在分切后能及时地对分切刀片进行刷洗,以确保分切刀片保持清洁状态,还通过在清洁刷上设有安装板,利用螺栓的连接便于用户进行日常更换、维护,进而提高设备的耐用性。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型立体结构示意图一;

[0016] 图2为本实用新型立体结构示意图二;

[0017] 图3为本实用新型防护盘拆分结构示意图;

[0018] 图4为本实用新型防护盘半剖结构示意图。

[0019] 图中:1、分切设备主体;2、导料槽;3、分切组件;4、熟肉收集框;5、防护盘;6、清理组件;7、辅助组件;401、气压缸;402、活塞杆;403、推板;404、驱动电机;405、输出轴;406、分切刀片;601、清洁箱;602、清洁刷;603、安装板;604、安装孔;605、螺栓;701、蓄水箱;702、抽水泵;703、输水管;704、喷淋头;705、排水槽。

具体实施方式

[0020] 请参阅图1-2,本实用新型提供一种技术方案:一种熟肉加工用分切设备,包括分切设备主体1,还包括有导料槽2、分切组件3、熟肉收集框4、防护盘5、清理组件6、辅助组件7;分切设备主体1的上端固定有导料槽2,分切设备主体1的上端设置有分切组件3,分切设备主体1的前面连接有熟肉收集框4,分切设备主体1的前面固定有防护盘5,防护盘5的左侧设置有清理组件6,分切设备主体1的上端设置有辅助组件7,通过设置的分切组件3便于将熟肉自动均匀的切割,还通过设置的清理组件6可以轻松刷除刀片上残留的肉渣和残留物,以及通过设置的辅助组件7能够辅助清洁刷602进行同步冲洗,分切组件3包括有气压缸401、活塞杆402、推板403,分切设备主体1的上端安装有气压缸401,气压缸401的前端连接有活塞杆402,活塞杆402的前面固定有推板403,通过启动气压缸401,可带动推板403在导料槽2中进行移动,以便推动熟肉实现定向移动,分切组件3还包括有驱动电机404、输出轴405、分切刀片406,分切设备主体1的上端安装有驱动电机404,驱动电机404的前面连接有输出轴405,输出轴405的前端设置有分切刀片406,通过驱动电机404提供动力,可带动输出轴405上的分切刀片406进行快速旋转,以便将熟肉实现快速分切操作。

[0021] 请参阅图3-4,在本实施例中,清理组件6包括有清洁箱601、清洁刷602、安装板603,防护盘5的左侧固定有清洁箱601,清洁箱601的前后两侧均连接有清洁刷602,清洁刷

602的上端固定有安装板603,通过设置对称的清洁刷602,便于旋转的分切刀片406穿过两个清洁刷602之间时,实现对残留的肉渣的刮除,清理组件6还包括有安装孔604、螺栓605,清洁箱601的上端设置有安装孔604,安装孔604与螺栓605螺纹连接,通过螺栓605穿过安装板603上的通孔并旋紧在安装孔604中,即可将清洁刷602进行固定安装,反之便于拆卸,辅助组件7包括有蓄水箱701、抽水泵702、输水管703、喷淋头704,分切设备主体1的上端设置有蓄水箱701,蓄水箱701的上端安装有抽水泵702,抽水泵702的上端连接有输水管703,输水管703的上端连接有喷淋头704,通抽水泵702的抽力,能够将蓄水箱701中的清水抽出,以便冲洗分切刀片406,辅助组件7还包括有排水槽705,防护盘5的下端设置有排水槽705,通过排水槽705便于将污水和残留物导出防护盘5。

[0022] 使用本技术方案的熟肉加工用分切设备时,首先将熟肉放置在导料槽2中,再启动气压缸401和驱动电机404,通过活塞杆402带动推板403进行前移,从而可推动熟肉向前移动,同时通过输出轴405带动分切刀片406进行快速旋转,从而将熟肉实现快速分切,而分切好的熟肉会落入熟肉收集框4中。

[0023] 然后,待熟肉切割完毕后,可关闭气压缸401并安装上清洁刷602,其次再开启抽水泵702,通过抽水泵702的抽力能够将蓄水箱701中的清水依次经输水管703、喷淋头704喷出,同时旋转的分切刀片406会穿过两个清洁刷602间,即可实现清理,最后,将污水和残留物会从排水槽705排走。

[0024] 通过上述步骤,先利用分切组件3能够将熟肉自动分割,接着通过清理组件6能够轻松刷除刀片上残留的肉渣和残留物,同时通过辅助组件7能够辅助清洁刷602进行同步冲洗,以彻底清洁分切刀片406。

[0025] 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。

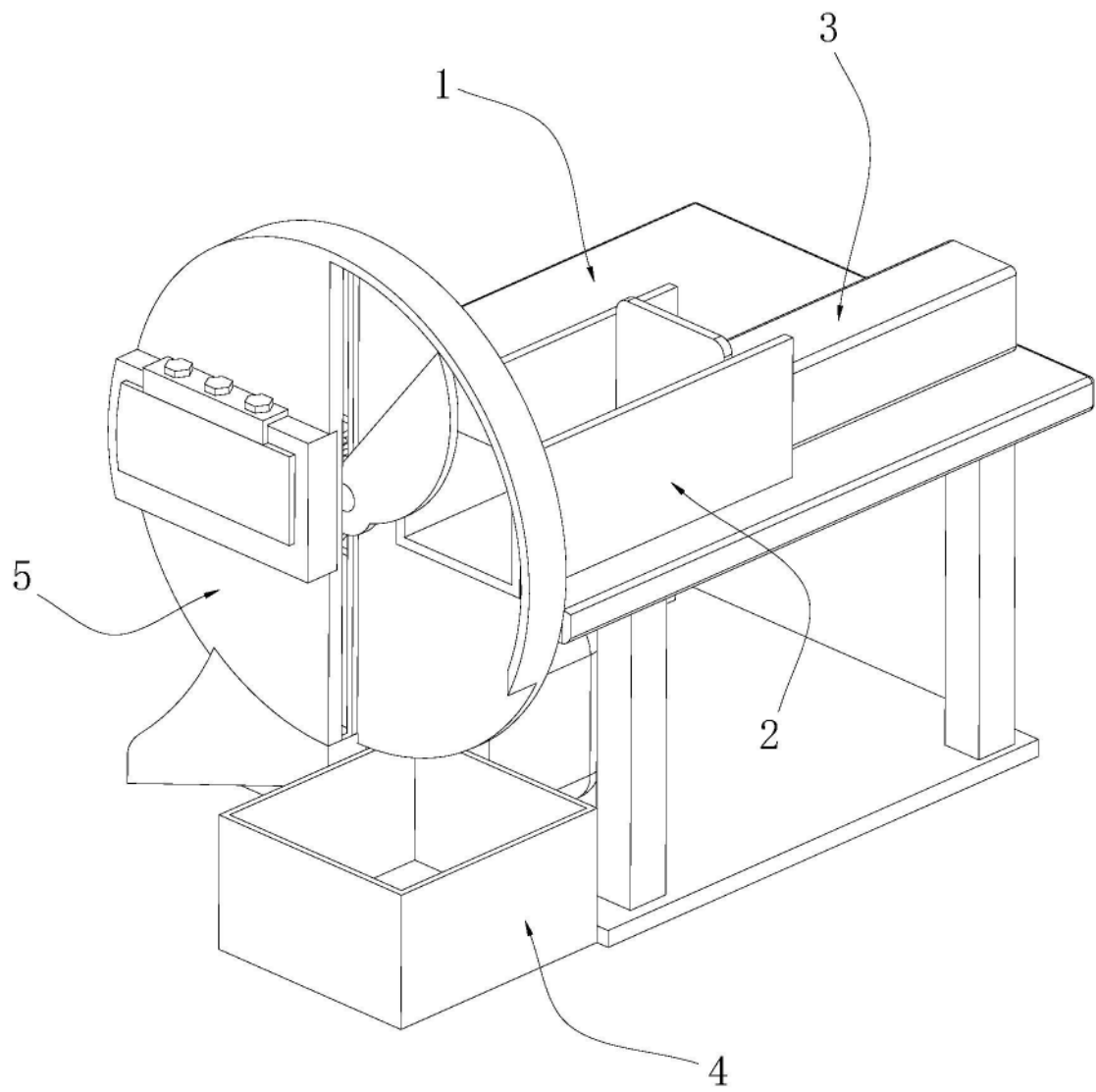


图1

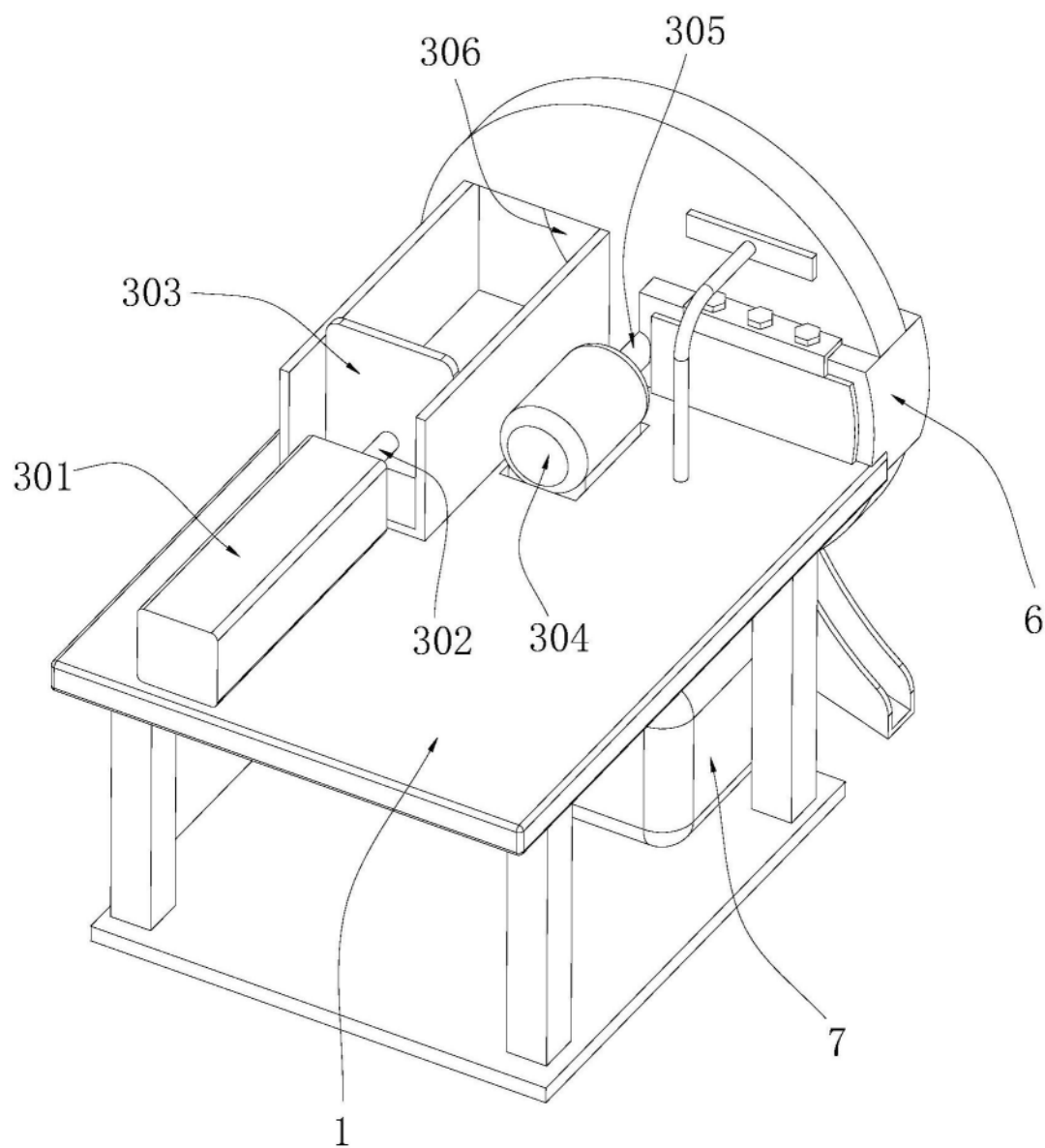


图2

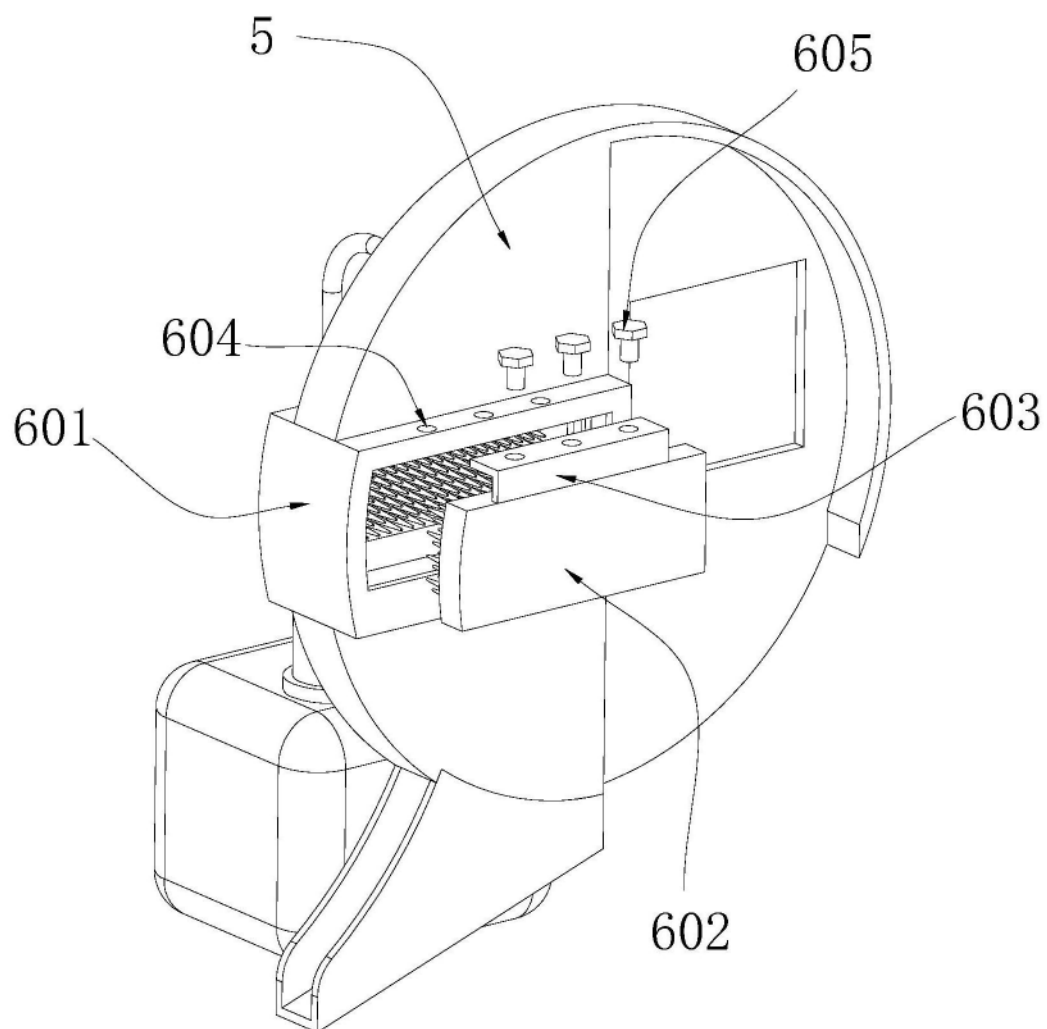


图3

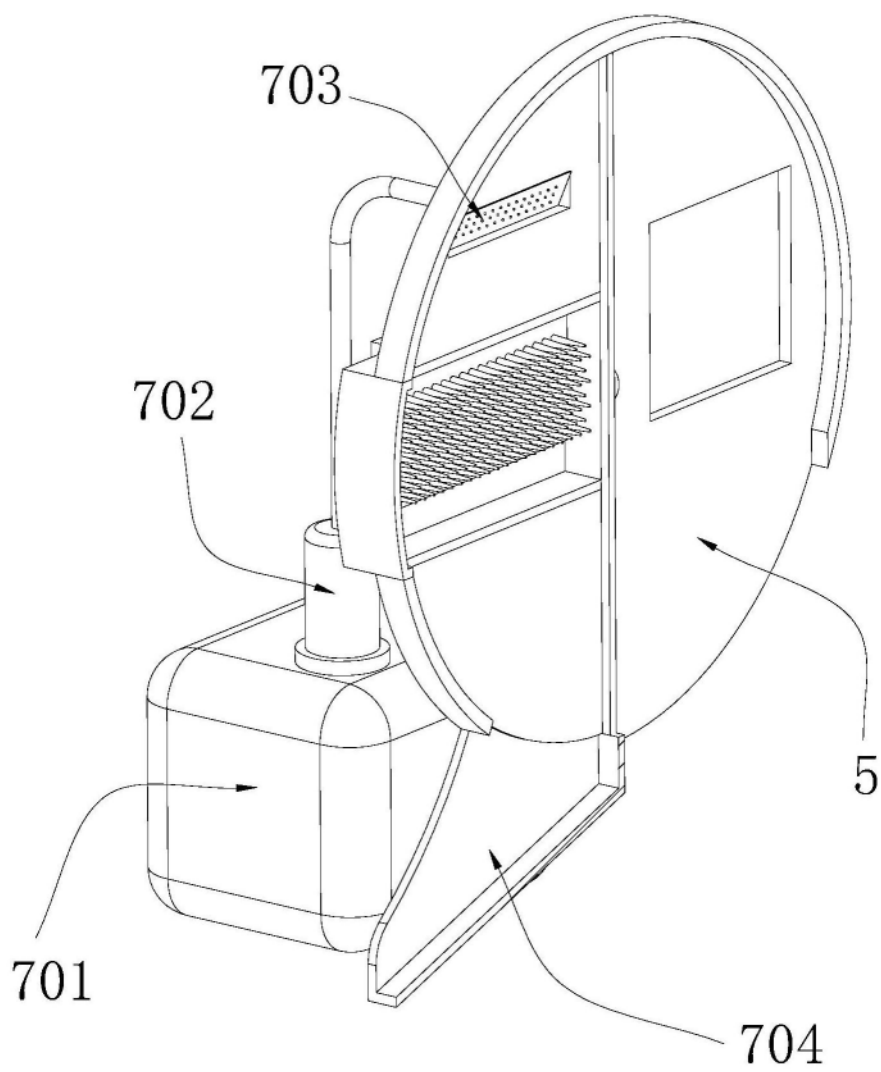


图4