



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210589425 U

(45)授权公告日 2020.05.22

(21)申请号 201921646003.7

(22)申请日 2019.09.29

(73)专利权人 南宁学院

地址 530200 广西壮族自治区南宁市邕宁区龙亭路8号

(72)发明人 滕枝藤 李任焕 韦双妮 余建明
黄萌萌 曾柳翠 叶青青

(74)专利代理机构 贵州派腾知识产权代理有限公司 52114

代理人 宋妍丽

(51)Int.Cl.

B26D 1/03(2006.01)

B26D 7/00(2006.01)

B26D 7/22(2006.01)

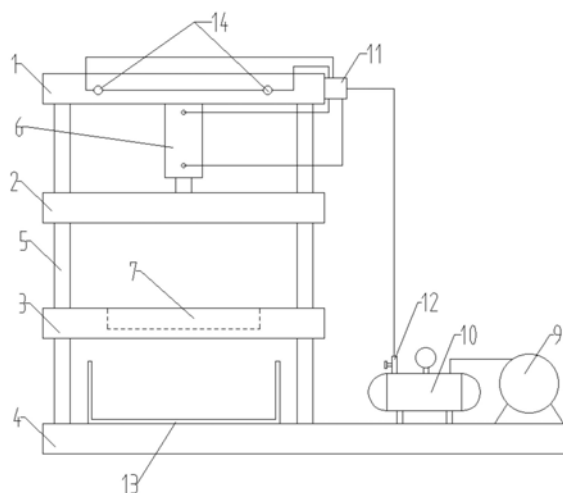
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)实用新型名称

一种土豆切片机

(57)摘要

本实用新型公开了一种土豆切片机,包括顶板、推板、切刀固定板、底板、导柱,所述顶板、推板、切刀固定板、底板之上而下依次间隔安装在导柱上,顶板、切刀固定板、底板与导柱固定连接,推板与导柱滑动连接,所述推板与顶板之间设有气缸,所述切刀固定板中部设有凹槽,凹槽内设有切刀,所述切刀上设有多个刀片,刀片相互平行且等距间隔的安装在切刀上,刀片的刀刃部朝向推板一侧。本实用新型通过使用压缩空气作为动力,推动推板将土豆压向切刀,通过切刀的切割,使土豆变成片状,提高了工作效率,同时启动推板时需要双手同时按压开关,从而避免夹伤手臂。



1. 一种土豆切片机, 其特征在于: 包括顶板(1)、推板(2)、切刀固定板(3)、底板(4)、导柱(5), 所述顶板(1)、推板(2)、切刀固定板(3)、底板(4)之上而下依次间隔安装在导柱(5)上, 顶板(1)、切刀固定板(3)、底板(4)与导柱(5)固定连接, 推板(2)与导柱(5)滑动连接; 所述推板(2)与顶板(1)之间设有气缸(6); 所述切刀固定板(3)中部设有凹槽, 凹槽内设有切刀(7); 所述切刀(7)上设有多个刀片(8), 刀片(8)相互平行且等距间隔的安装在切刀(7)上, 刀片(8)的刀刃部朝向推板(2)一侧。

2. 如权利要求1所述的一种土豆切片机, 其特征在于: 所述底板(4)上有气泵(9)和气罐(10), 气泵(9)通过气管与气罐(10)连接, 气罐(10)上部通过电动三通阀(11)与气缸(6)连接。

3. 如权利要求2所述的一种土豆切片机, 其特征在于: 所述气罐(10)上设有压力调节阀(12), 气罐(10)通过压力调节阀(12)与电动三通阀(11)连接。

4. 如权利要求1所述的一种土豆切片机, 其特征在于: 所述切刀固定板(3)下方设有托盘(13), 托盘(13)上部开口位于切刀(7)下方。

5. 如权利要求1所述的一种土豆切片机, 其特征在于: 所述顶板(1)上设有两个控制开关(14), 控制开关(14)间隔安装在顶板(1)上, 并通过导线串联后与电动三通阀(11)连接。

6. 如权利要求5所述的一种土豆切片机, 其特征在于: 所述控制开关(14)之间的间隔为50cm至70cm。

一种土豆切片机

技术领域

[0001] 本实用新型属于食品加工设备领域,尤其涉及一种土豆切片机。

背景技术

[0002] 随着工作时间的增多,很多人没时间做饭,普遍开始点外卖,其中麻辣烫由于荤素搭配,制作时间短,广受很多人的喜爱。商家在准备食材时需要切大量的土豆片。切土豆片的刀法也十分繁琐,不能快,否则切出来的土豆片大小不一,影响美观,且容易切到手。现有的土豆切片机的造价较高,机械装置较为复杂,外卖的商家不愿意购买,因此也要一种结构简单实用的一种土豆切片机,可以快速,安全的对土豆进行处理,提高土豆的切片效率。

实用新型内容

[0003] 为解决上述技术问题,本实用新型提供了一种土豆切片机,可以解决现有技术结构复杂,使用不便的问题。

[0004] 本实用新型通过以下技术方案得以实现。

[0005] 本实用新型提供的一种土豆切片机,包括顶板、推板、切刀固定板、底板、导柱,所述顶板、推板、切刀固定板、底板之上而下依次间隔安装在导柱上,顶板、切刀固定板、底板与导柱固定连接,推板与导柱滑动连接,所述推板与顶板之间设有气缸,所述切刀固定板中部设有凹槽,凹槽内设有切刀,所述切刀上设有多个刀片,刀片相互平行且等距间隔的安装在切刀上,刀片的刀刃部朝向推板一侧。

[0006] 所述底板上设有气泵和气罐,气泵通过气管与气罐连接,气罐上部通过电动三通阀与气缸连接。

[0007] 所述气罐上设有压力调节阀,气罐通过压力调节阀与电动三通阀连接。

[0008] 所述切刀固定板下方设有托盘,托盘上部开口位于切刀下方。

[0009] 所述顶板上设有两个控制开关,控制开关间隔安装在顶板上,并通过导线串联后与电动三通阀连接。

[0010] 所述控制开关之间的间隔为50cm至70cm。

[0011] 本实用新型的有益效果在于:通过使用压缩空气作为动力,推动推板将土豆压向切刀,通过切刀的切割,使土豆变成片状,提高了工作效率,同时启动推板时需要双手同时按压开关,从而避免夹伤手臂。

附图说明

[0012] 图1是本实用新型的结构示意图;

[0013] 图2是切刀安装示意图;

[0014] 图3是切刀的结构示意图;

[0015] 图中:1-顶板,2-推板,3-切刀固定板,4-底板,5-导柱,6-气缸,7-切刀,8-刀片,9-气泵,10-气罐,11-电动三通阀,12-压力调节阀,13-托盘,14-控制开关。

具体实施方式

[0016] 下面进一步描述本实用新型的技术方案,但要求保护的范围并不局限于所述。

[0017] 如图1至图3所示,一种土豆切片机,包括顶板1、推板2、切刀固定板3、底板4、导柱5,所述顶板1、推板2、切刀固定板3、底板4之上而下依次间隔安装在导柱5上,顶板1、切刀固定板3、底板4与导柱5固定连接,推板2与导柱5滑动连接,所述推板2与顶板1之间设有气缸6,所述切刀固定板3中部设有凹槽,凹槽内设有切刀7,所述切刀7上设有多道刀片8,刀片8相互平行且等距间隔的安装在切刀7上,刀片8的刀刃部朝向推板2一侧。

[0018] 切土豆片时,将去皮后的土豆放置在切刀7上,然后双手各按压一个控制开关14,控制开关14导通电流,使电动三通阀11的出气口转换,向气缸4底部的进气口通入压缩空气,压缩空气推动气缸6伸长,使推板2向下移动,通过推板2将土豆推向切刀7,切刀7通过刀片8对土豆进行切割,将土豆切成片状后土豆片从切刀7下部落入托盘中,松开控制开关14后,控制电路断开,电动三通阀11的出气口转换,向气缸6中部的进气口通入压缩空气,压缩空气推动气缸6内的活塞缩回,并带动推板2复位,以便于进行下一个土豆的切条操作。

[0019] 所述底板4上有气泵9和气罐10,气泵9通过气管与气罐10连接,气罐10上部通过电动三通阀11与气缸6连接,空气被气泵9抽取后进入气罐10中进行储存,以便于气罐10内有足够压力的压缩空气,推动气缸6做工。

[0020] 所述气罐10上设有压力调节阀12,气罐10通过压力调节阀12与电动三通阀11连接,压力调节阀12可以调节出气的压力,以便于控制推板3移动的速度和推力。

[0021] 所述切刀固定板3下方设有托盘13,托盘13上部开口位于切刀7下方,通过托盘13可以接住切完的土豆片,避免土豆片散落四周,提高卫生安全。

[0022] 所述顶板1上设有两个控制开关14,控制开关14间隔安装在顶板1上,并通过导线串联后与电动三通阀11连接,需要启动推板2向下移动时,操作者需要同时按压两个控制开关14,控制开关14间隔设置,使得按压是需要双手各按压一个控制开关14,这样避免推板2向下移动将人手夹伤,提高设备的安全性。

[0023] 所述控制开关14之间的间隔为50cm至70cm,需要启动推板2向下移动时,操作者需要同时按压两个控制开关14,控制开关14间隔设置,迫使操作者需双手同时操作,提高安全性。

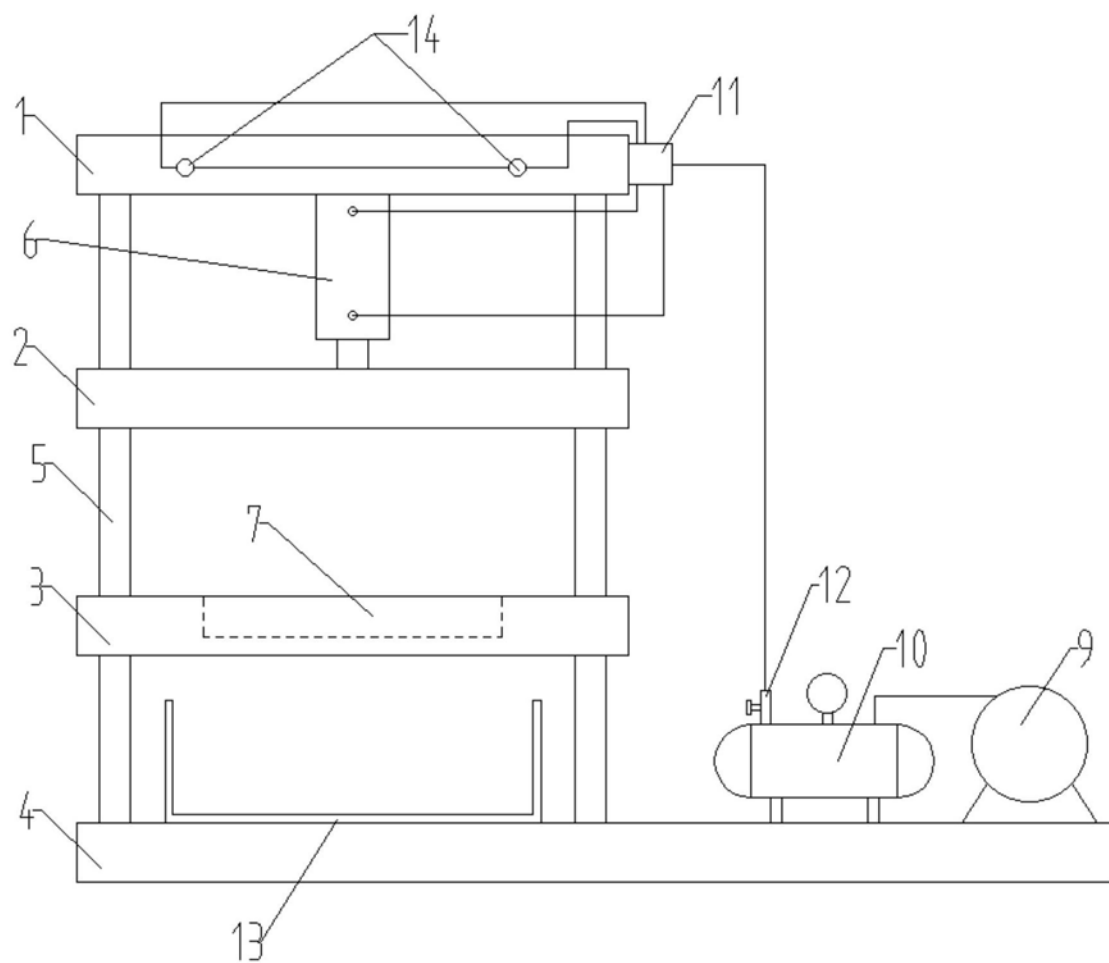


图1

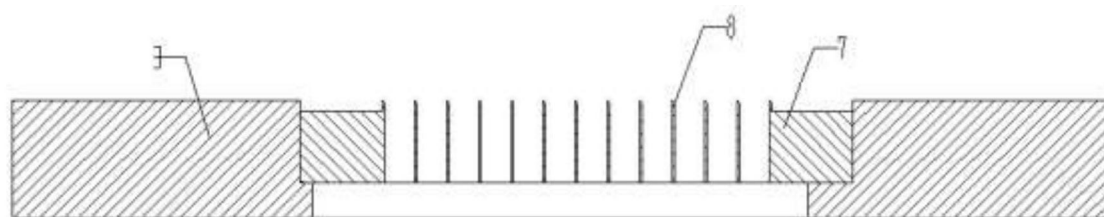


图2

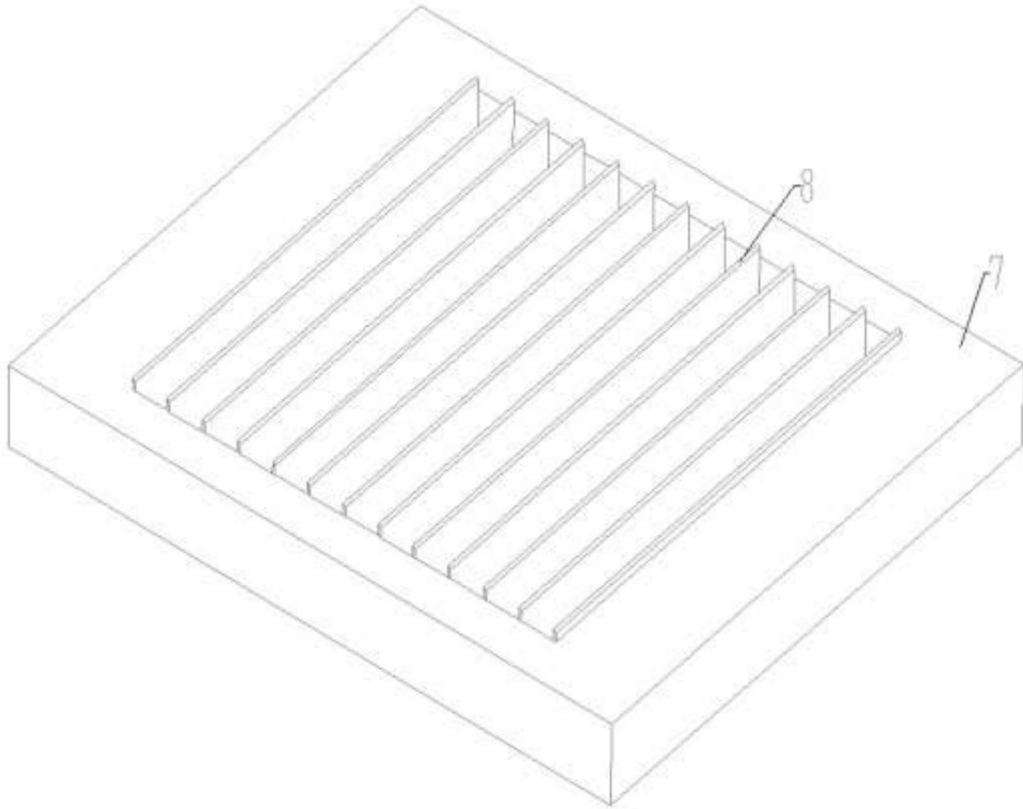


图3