(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 217764201 U
(45)授权公告日 2022.11.08

(21)申请号 202221611630.9

(22)申请日 2022.06.27

(73)专利权人 重庆市钦鼎农业集团有限公司
地址 400000 重庆市铜梁区少云镇向阳村十五社18号(自主承诺)

(72)发明人 柏世环

(74)专利代理机构 北京久维律师事务所 11582
专利代理师 邢江峰

(51)Int.Cl.
F26B 9/10(2006.01)
F26B 21/00(2006.01)
F26B 25/00(2006.01)
A23L 3/26(2006.01)

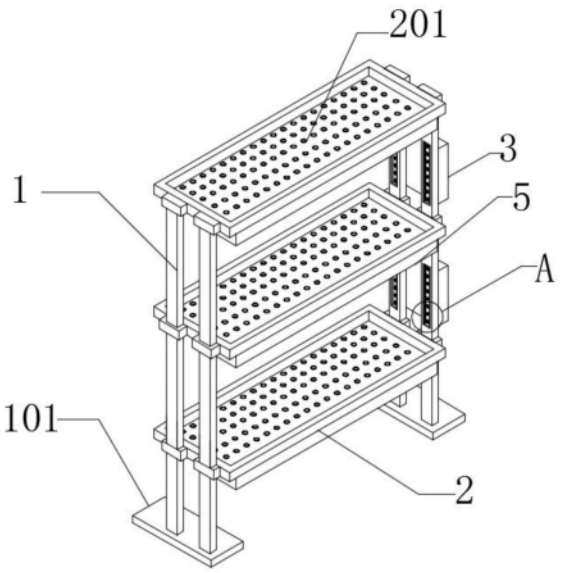
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54)实用新型名称

一种加工肉制品用的不锈钢架

(57)摘要

本实用新型公开了一种加工肉制品用的不锈钢架，包括架体、烘干器和杀菌板，所述架体的内壁安装有放置盘，所述架体的外壁安装有烘干器，所述烘干器的外壁安装有滤网，所述烘干器的内壁安装有风机，所述放置盘的内壁安装有收纳箱，所述收纳箱的底部安装有杀菌板。本实用新型通过安装有烘干器对肉制品携带的水渍进行清除，需要对放置在放置盘顶部的肉制品携带的水渍进行清理烘干时，风机工作产生风力，风力通过管道进入到通风槽的内部后经喷气头吹向肉制品，同时使一号加热板工作产生热量对风力进行加热，加热后的热风吹向肉制品时，可以使肉制品携带的水渍快速的烘干蒸发，达到快速对肉制品进行烘干的目的。



CN 217764201 U

1.一种加工肉制品用的不锈钢架,包括架体(1)、烘干器(3)和杀菌板(6),其特征在于:所述架体(1)的内壁安装有放置盘(2),所述架体(1)的外壁安装有烘干器(3);

所述烘干器(3)的外壁安装有滤网(301),所述烘干器(3)的内壁安装有风机(302),所述风机(302)的输出端安装有管道(303),所述架体(1)的内壁安装有框架(304),且框架(304)位于放置盘(2)的一侧,所述框架(304)的内壁安装有通风槽(305),且管道(303)的一端延伸至通风槽(305)的外壁,所述通风槽(305)的外壁安装有多组喷气头(306);

所述放置盘(2)的内壁安装有收纳箱(5),所述收纳箱(5)的底部安装有杀菌板(6)。

2.根据权利要求1所述的一种加工肉制品用的不锈钢架,其特征在于:所述架体(1)的底部安装有板块(101)。

3.根据权利要求1所述的一种加工肉制品用的不锈钢架,其特征在于:所述放置盘(2)的顶部设有多组孔洞(201)。

4.根据权利要求1所述的一种加工肉制品用的不锈钢架,其特征在于:所述框架(304)的内壁安装有一号加热板(4),且一号加热板(4)位于通风槽(305)的一侧。

5.根据权利要求1所述的一种加工肉制品用的不锈钢架,其特征在于:所述收纳箱(5)的内壁安装有二号加热板(501),收纳箱(5)的外壁安装有排水管(502)。

6.根据权利要求1所述的一种加工肉制品用的不锈钢架,其特征在于:所述杀菌板(6)的底部设有多组槽体(601),槽体(601)的内壁安装有杀菌灯(602),杀菌板(6)的内壁安装有箱体(603),箱体(603)的内壁安装有微型马达(604),微型马达(604)的输出端安装有板条(605),板条(605)的外壁安装有多组带体(606)。

一种加工肉制品用的不锈钢架

技术领域

[0001] 本实用新型涉及不锈钢架技术领域，具体为一种加工肉制品用的不锈钢架。

背景技术

[0002] 肉制品，是指以畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品，如香肠、酱卤肉、烧烤肉等，在对肉制品进行加工生产前，需要对肉制品进行清洗，清洗后的肉制品则需要使用不锈钢架对其进行收纳，需要的不锈钢架在收纳肉制品时，并不便于对肉制品携带的水渍进行清理，现有的加工肉制品用的不锈钢架在对清洗后的肉制品进行支撑风干时，大多不便于对清洗后的肉制品进行干燥处理，因此现有结构可以对现有的加工肉制品用的不锈钢架进行优化，使加工肉制品用的不锈钢架可以对清洗后的肉制品进行干燥处理，进而可以延长肉制品的保存时间。

[0003] 现有的不锈钢架存在的缺陷是：

[0004] 专利文件CN211379448U公开了一种方便取拿的肉制品加工用放置装置，保护的权项“其包括放置箱，所述放置箱内设置有两个固定板和两个十字架。该方便取拿的肉制品加工用放置装置，通过转轴、轴承一、固定板和两个脚踏板的配合，当工人需要从放置箱内拿取未加工完成肉制品时，根据拿取肉制品的需要，用一只脚蹬动一个脚踏板使转轴转动，从而带动十字架和挂钩上的肉制品转动，将需要拿取的肉制品转动到前侧，从而在工人用脚蹬动脚踏板调整十字架的转动方向时，不耽误工人双手去拿取所需要的肉制品，从而给工人拿取所需要的肉制品带来方便，不需要工人将胳膊深入十字架后侧拿取肉制品，减小了工人工作中存在的安全隐患，给工人的工作带方便”。

[0005] 然而上述公开文献的放置装置主要考虑减小了工人工作中存在的安全隐患，没有考虑到放置收纳的物体外壁会携带水渍的问题。

[0006] 有鉴于此，有必要研究出一种可以对物体外壁水渍进行清理烘干的不锈钢架，进而能够延长肉制品的保存时间。

实用新型内容

[0007] 本实用新型的目的在于提供一种加工肉制品用的不锈钢架，以解决上述背景技术中提出的不便于对物体携带的水渍进行清除的问题。

[0008] 为实现上述目的，本实用新型提供如下技术方案：一种加工肉制品用的不锈钢架，包括架体、烘干器和杀菌板，所述架体的内壁安装有放置盘，所述架体的外壁安装有烘干器；

[0009] 所述烘干器的外壁安装有滤网，所述烘干器的内壁安装有风机，所述风机的输出端安装有管道，所述架体的内壁安装有框架，且框架位于放置盘的一侧，所述框架的内壁安装有通风槽，且管道的一端延伸至通风槽的外壁，所述通风槽的外壁安装有多组喷气头；

[0010] 所述放置盘的内壁安装有收纳箱，所述收纳箱的底部安装有杀菌板。

[0011] 优选的，所述架体的底部安装有板块。

[0012] 优选的，所述放置盘的顶部设有多组孔洞。

[0013] 优选的，所述框架的内壁安装有一号加热板，且一号加热板位于通风槽的一侧。

[0014] 优选的，所述收纳箱的内壁安装有二号加热板，收纳箱的外壁安装有排水管。

[0015] 优选的，所述杀菌板的底部设有多组槽体，槽体的内壁安装有杀菌灯，杀菌板的内壁安装有箱体，箱体的内壁安装有微型马达，微型马达的输出端安装有板条，板条的外壁安装有多组带体。

[0016] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果是：

[0017] 1.本实用新型通过安装有烘干器对肉制品携带的水渍进行清除，需要对放置在放置盘顶部的肉制品携带的水渍进行清理烘干时，风机工作产生风力，风力通过管道进入到通风槽的内部后经喷气头吹向肉制品，同时使一号加热板工作产生热量对风力进行加热，加热后的热风吹向肉制品时，可以使肉制品携带的水渍快速的烘干蒸发，达到快速对肉制品进行烘干的目的；

[0018] 2.本实用新型通过安装有杀菌板对肉制品进行消毒杀菌，对放置在架体中间部位的肉制品进行杀菌时，使杀菌灯工作对肉制品进行杀菌消毒，达到对肉制品进行杀菌消毒的目的，同时使微型马达的输出端转动带动板条转动，板条转动时带动带体移动位置，带体移动位置时对飞虫进行驱赶，达到驱赶飞虫的目的，可以防止飞虫停留在肉制品的外壁，造成细菌传播。

附图说明

[0019] 图1为本实用新型的整体结构示意图；

[0020] 图2为本实用新型喷气头部分结构示意图；

[0021] 图3为本实用新型烘干器部分结构示意图；

[0022] 图4为本实用新型杀菌板部分结构示意图。

[0023] 图中：1、架体；101、板块；2、放置盘；201、孔洞；3、烘干器；301、滤网；302、风机；303、管道；304、框架；305、通风槽；306、喷气头；4、一号加热板；5、收纳箱；501、二号加热板；502、排水管；6、杀菌板；601、槽体；602、杀菌灯；603、箱体；604、微型马达；605、板条；606、带体。

具体实施方式

[0024] 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，显然，所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0025] 在本实用新型的描述中，需要说明的是，术语“上”、“下”、“内”、“外”“前端”、“后端”、“两端”、“一端”、“另一端”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本实用新型和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本实用新型的限制。此外，术语“第一”、“第二”仅用于描述目的，而不能理解为指示或暗示相对重要性。

[0026] 在本实用新型的描述中，需要说明的是，除非另有明确的规定和限定，术语“安

装”、“设置有”、“连接”等，应做广义理解，例如“连接”，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；可以是机械连接，也可以是电连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言，可以具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0027] 请参阅图1，一种加工肉制品用的不锈钢架，包括架体1、烘干器3和杀菌板6，架体1的内壁安装有放置盘2，架体1为放置盘2提供安装空间，放置盘2用于放置加工的肉制品，架体1的外壁安装有烘干器3，烘干器3可以对放置盘2顶部防止的肉制品进行烘干处理，放置盘2的内壁安装有收纳箱5，收纳箱5可以对肉制品携带的水渍进收纳，收纳箱5的底部安装有杀菌板6，杀菌板6可以对肉制品进行杀菌，架体1的底部安装有板块101，板块101对架体1具有支撑作用，放置盘2的顶部设有多组孔洞201，将肉制品放置在放置盘2的顶部后，清洗肉制品携带的水渍通过孔洞201进入到收纳箱5的内部进行收集，收纳的水源通过排水管502排放至外界去，框架304的内壁安装有一号加热板4，且一号加热板4位于通风槽305的一侧。

[0028] 请参阅图2和图3，烘干器3的外壁安装有滤网301，烘干器3的内壁安装有风机302，风机302的输出端安装有管道303，架体1的内壁安装有框架 304，且框架304位于放置盘2的一侧，框架304的内壁安装有通风槽305，且管道303的一端延伸至通风槽305的外壁，通风槽305的外壁安装有多组喷气头306，需要对放置在放置盘2顶部的肉制品携带的水渍进行清理烘干时，风机302工作产生风力，风力通过管道303进入到通风槽305的内部后经喷气头306吹向肉制品，同时使一号加热板4工作产生热量对风力进行加热，加热后的热风吹向肉制品时，可以使肉制品携带的水渍快速的烘干蒸发，达到快速对肉制品进行烘干的目的。

[0029] 请参阅图1和图4，收纳箱5的内壁安装有二号加热板501，收纳箱5的外壁安装有排水管502，杀菌板6的底部设有多组槽体601，槽体601的内壁安装有杀菌灯602，杀菌板6的内壁安装有箱体603，箱体603的内壁安装有微型马达604，微型马达604的输出端安装有板条605，板条605的外壁安装有多组带体606，二号加热板501工作对收纳箱5内部进行加热，达到对收纳箱5内部进行高温杀菌的目的，可以减少细菌的滋生，对放置在架体1中间部位的肉制品进行杀菌时，使杀菌灯602工作对肉制品进行杀菌消毒，达到对肉制品进行杀菌消毒的目的，同时使微型马达604的输出端转动带动板条 605转动，板条605转动时带动带体606移动位置，带体606移动位置时对飞虫进行驱赶，达到驱赶飞虫的目的，可以防止飞虫停留在肉制品的外壁，造成细菌传播。

[0030] 工作原理，首先将肉制品放置在放置盘2的顶部后，清洗肉制品携带的水渍通过孔洞201进入到收纳箱5的内部进行收集，收纳的水源通过排水管 502排放至外界去，需要对放置在放置盘2顶部的肉制品携带的水渍进行清理烘干时，风机302工作产生风力，风力通过管道303进入到通风槽305的内部后经喷气头306吹向肉制品，同时使一号加热板4工作产生热量对风力进行加热，加热后的热风吹向肉制品时，可以使肉制品携带的水渍快速的烘干蒸发，达到快速对肉制品进行烘干的目的，二号加热板501工作对收纳箱5 内部进行加热，达到对收纳箱5内部进行高温杀菌的目的，可以减少细菌的滋生，对放置在架体1中间部位的肉制品进行杀菌时，使杀菌灯602工作对肉制品进行杀菌消毒，达到对肉制品进行杀菌消毒的目的，同时使微型马达 604的输出端转动带动板条605转动，板条605转动时带动带体606移动位置，带体606移动位置时对飞虫进行驱赶，达到驱赶飞虫的目的，可以防止飞虫

停留在肉制品的外壁，造成细菌传播。

[0031] 对于本领域技术人员而言，显然本实用新型不限于上述示范性实施例的细节，而且在不背离本实用新型的精神或基本特征的情况下，能够以其他的具体形式实现本实用新型。因此，无论从哪一点来看，均应将实施例看作是示范性的，而且是非限制性的，本实用新型的范围由所附权利要求而不是上述说明限定，因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本实用新型内。不应将权利要求中的任何附图标记视为限制所涉及的权利要求。

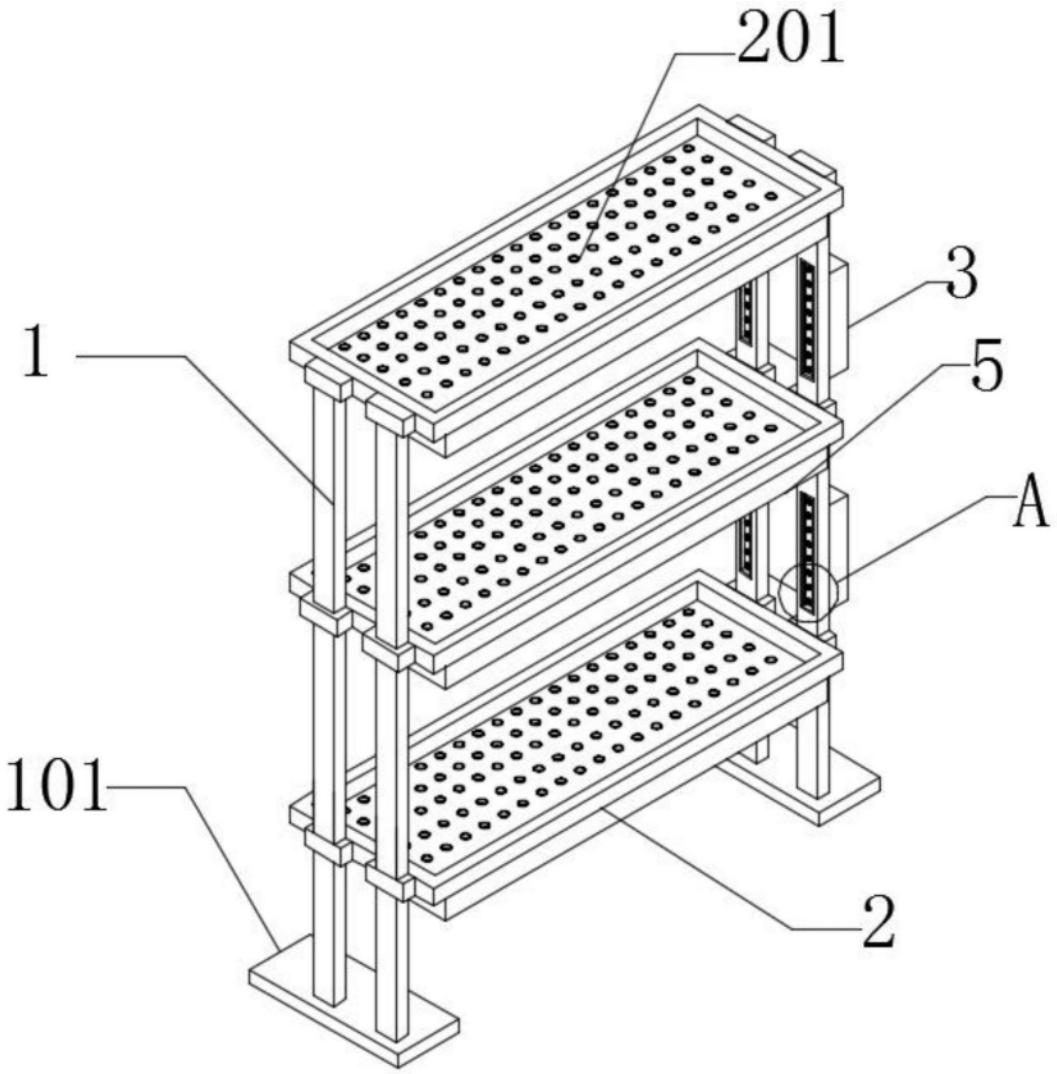


图1

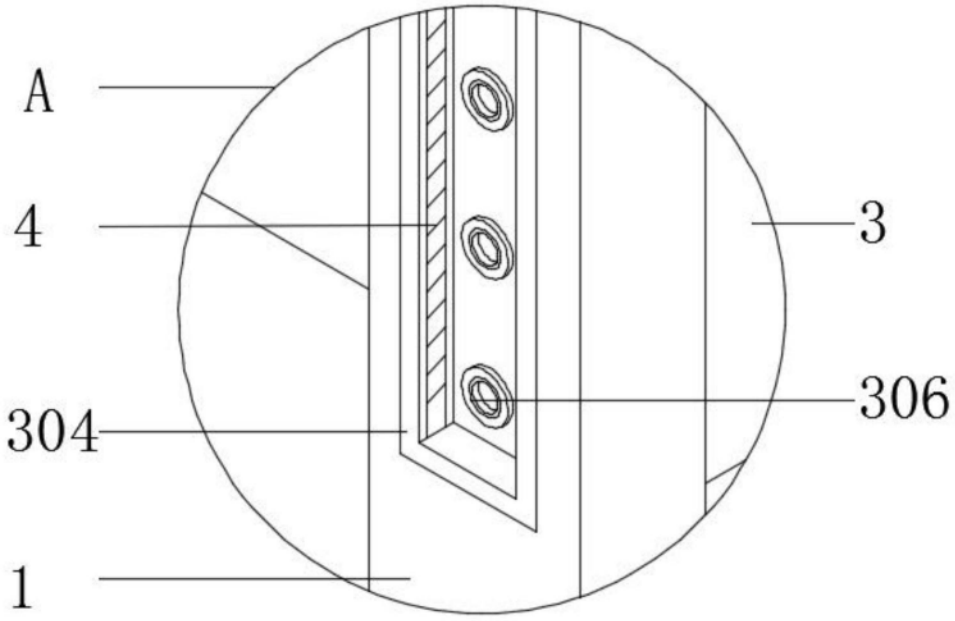


图2

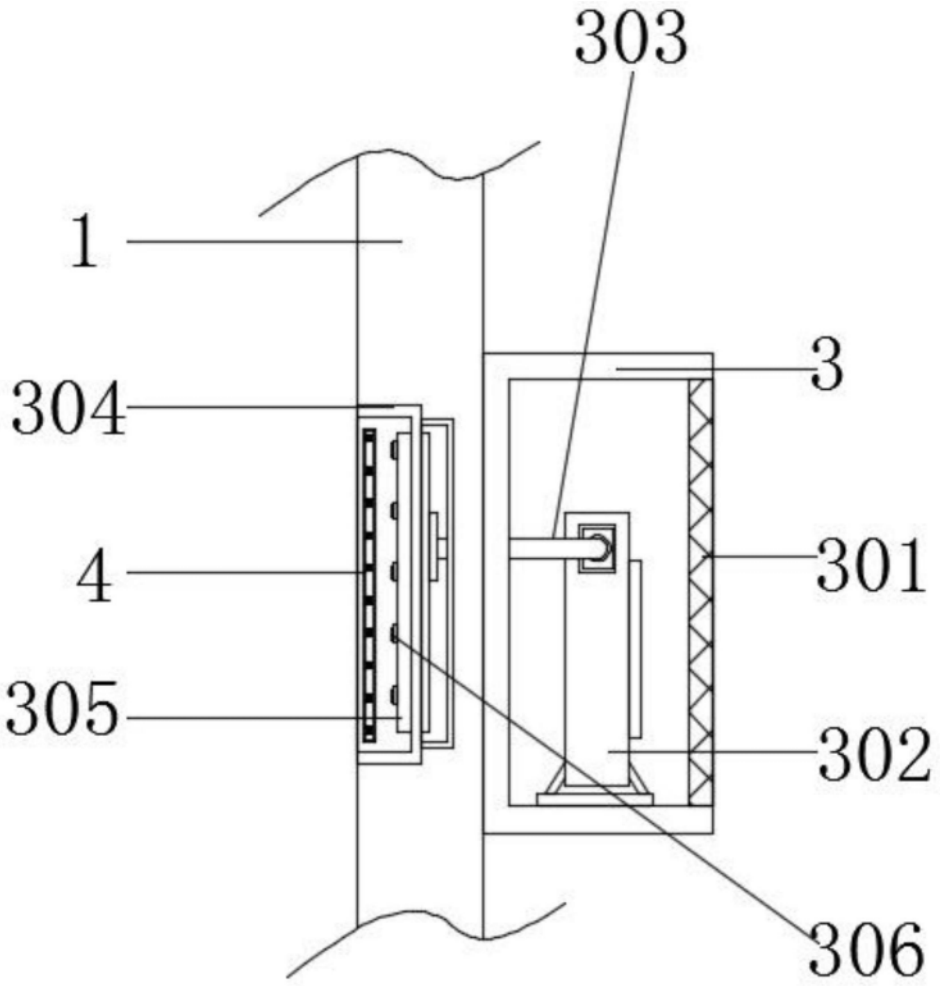

303
1
3
304
4
301
305
302
306

图3

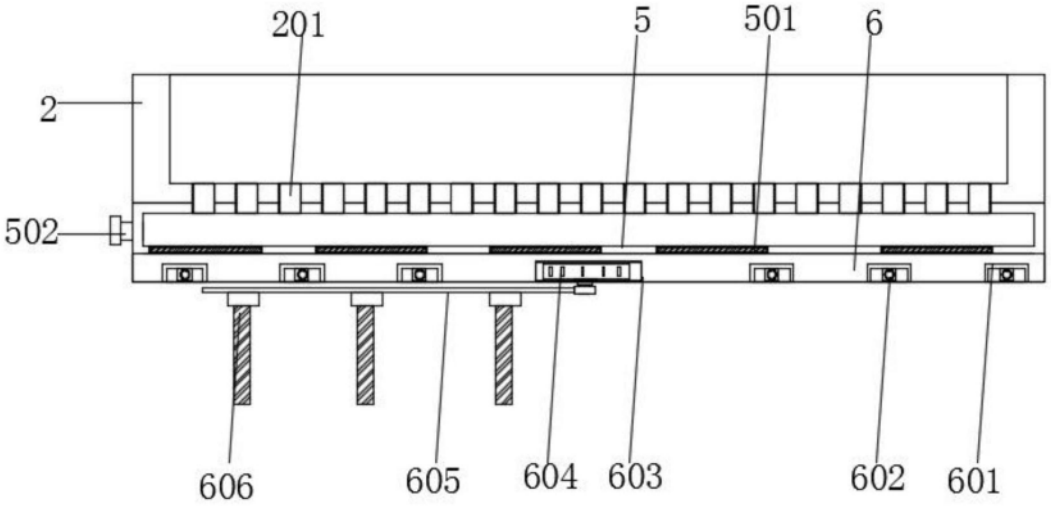

201
5
501
6
2
502
606
605
604
603
602
601

图4