



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203736566 U

(45) 授权公告日 2014. 07. 30

(21) 申请号 201420101329. 2

(22) 申请日 2014. 03. 07

(73) 专利权人 四川兵牌农业有限公司

地址 642150 四川省内江市隆昌县黄土坡工业园区

(72) 发明人 邓兵 杨从金

(51) Int. Cl.

A61L 2/07(2006. 01)

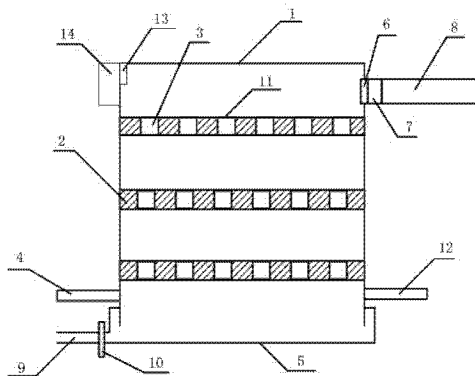
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置

(57) 摘要

食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,包括柜体(1),安装在柜体(1)内的隔板(2),安装在柜体(1)侧壁的蒸汽进气管(4)和位于柜体(1)底部的底板(5),其特征在于:所述隔板(2)上设有通孔(3),所述柜体(1)的底部侧壁还设有冷气进气管(12),所述柜体(1)顶端侧壁设有抽风孔(6),抽风孔(6)外设有抽风机(7),抽风机(7)连接废气管(8)。所述底板(5)的一侧设有出水道(9),出水道(9)上设有阀门(10)。所述柜体(1)内设有温度传感器(13),温度传感器(13)连接到外部的控制显示器(14)。本装置使待消毒工具能够全方位、快速消毒,且消毒完成后能够快速冷却,从而提高消毒过程的效率,减少了等待环节,降低生产成本。



1. 食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,包括柜体(1),安装在柜体(1)内的隔板(2),安装在柜体(1)侧壁的蒸汽进气管(4)和位于柜体(1)底部的底板(5),其特征在于:所述隔板(2)上设有通孔(3),所述柜体(1)的底部侧壁还设有冷气进气管(12),所述柜体(1)顶端侧壁设有抽风孔(6),抽风孔(6)外设有抽风机(7),抽风机(7)连接废气管(8)。

2. 根据权利要求1所述的食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,其特征在于:所述底板(5)的一侧设有出水道(9),出水道(9)上设有阀门(10)。

3. 根据权利要求1所述的食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,其特征在于:所述隔板(2)为多个。

4. 根据权利要求1所述的食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,其特征在于:所述通孔(3)的直径为20mm~60mm。

5. 根据权利要求1所述的食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,其特征在于:所述通孔(3)的顶端设有滤网(11)。

6. 根据权利要求1所述的食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,其特征在于:所述抽风孔(6)可关闭。

7. 根据权利要求1所述的食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,其特征在于:所述柜体(1)内设有温度传感器(13),温度传感器(13)连接到外部的控制显示器(14)。

食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工用消毒杀菌装置,尤其与一种食品加工用快速消毒快速冷却蒸汽灭菌装置有关。

背景技术

[0002] 目前,在风味豆豉、辣子鸡丁、干煸肉丝等食品的加工中,需要用到一些辅助的工具,如器皿、勺等。在使用前后,需要对这些工具进行消毒灭菌处理。现有的蒸汽消毒装置,不能对这些工具进行全方位消毒,消毒过程时间长,对能源造成一定的浪费,并且消毒完成后,需要等待其自然冷却后,才能进行拿取和再次使用,等待时间长,不能符合精益生产的要求。

实用新型内容

[0003] 本实用新型提供一种食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,以解决上述现有技术的不足,改进现有蒸汽消毒装置,使待消毒工具能够全方位、快速消毒,消毒完成后能够快速冷却,从而提高消毒过程的效率,减少了等待环节,降低生产成本。

[0004] 为了实现本实用新型的目的,拟采用以下技术:

[0005] 食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,包括柜体(1),安装在柜体(1)内的隔板(2),安装在柜体(1)侧壁的蒸汽进气管(4)和位于柜体(1)底部的底板(5),其特征在于:所述隔板(2)上设有通孔(3),所述柜体(1)的底部侧壁还设有冷气进气管(12),所述柜体(1)顶端侧壁设有抽风孔(6),抽风孔(6)外设有抽风机(7),抽风机(7)连接废气管(8)。

[0006] 进一步,所述底板(5)的一侧设有出水道(9),出水道(9)上设有阀门(10)。

[0007] 进一步,所述隔板(2)为多个。

[0008] 进一步,所述通孔(3)的直径为20mm~60mm,其顶端设有滤网(11)。

[0009] 进一步,所述抽风孔(6)可关闭。

[0010] 进一步,所述柜体(1)内设有温度传感器(13),温度传感器(13)连接到外部的控制显示器(14)。

[0011] 上述技术方案的优点在于:

[0012] 1、采用了隔板和通风孔的结构,并且借助抽风机,可以实现快速、全方位的消毒灭菌;

[0013] 2、消毒完成后,可关闭蒸汽进气管,开启冷气进气管,实现快速冷却,使被消毒的工具可以快速被拿出,并再次利用;

[0014] 3、设有温度传感器和控制显示器,操作人员可根据控制显示器的显示数值,来控制何时关闭冷气进气管;

[0015] 4、本实用新型提高消毒过程的效率,减少了等待环节,降低生产成本。

附图说明

[0016] 图 1 示出了本实用新型结构示意图。

具体实施方式

[0017] 如图 1 所示,食品加工用快速消毒快速冷却的蒸汽灭菌装置,包括柜体 (1),安装在柜体 (1) 内的隔板 (2),安装在柜体 (1) 侧壁的蒸汽进气管 (4) 和位于柜体 (1) 底部的底板 (5)。

[0018] 所述隔板 (2) 为多个,每个隔板 (2) 上设有通孔 (3)。所述通孔 (3) 的直径为 20mm~60mm,其顶端设有滤网 (11)。

[0019] 所述柜体 (1) 的底部侧壁还设有冷气进气管 (12),所述柜体 (1) 顶端侧壁设有抽风孔 (6),抽风孔 (6) 可关闭,抽风孔 (6) 外设有抽风机 (7),抽风机 (7) 连接废气管 (8)。

[0020] 所述底板 (5) 的一侧设有出水道 (9),出水道 (9) 上设有阀门 (10)。

[0021] 所述柜体 (1) 内设有温度传感器 (13),温度传感器 (13) 连接到外部的控制显示器 (14)。

[0022] 待消毒的工具放入柜体 (1) 内的隔板 (2) 上,关闭柜体 (1) 的门,关闭阀门 (10),关闭冷气进气管 (12),开启蒸汽进气管 (4),打开抽风孔 (6),开启抽风机 (7);一段时间后,打开阀门 (10),让消毒过程中的过多水从出水道 (9) 排出;待消毒完毕后,关闭蒸汽进气管 (4),开启冷气进气管 (12),然后开始观察控制显示器 (14) 显示的温度数值,待温度降低到一定程度,并且持续一小段时间后,冷却完成,关闭冷气进气管 (12),打开柜门,即可取出已消毒的工具;柜体 (1) 内的水汽基本消散后,再关闭抽风孔 (6) 和抽风机 (7),同时关闭阀门 (10)。

[0023] 本实用新型的应用可使待消毒工具能够全方位、快速消毒,且消毒完成后能够快速冷却,从而提高消毒过程的效率,减少了等待环节,降低生产成本。

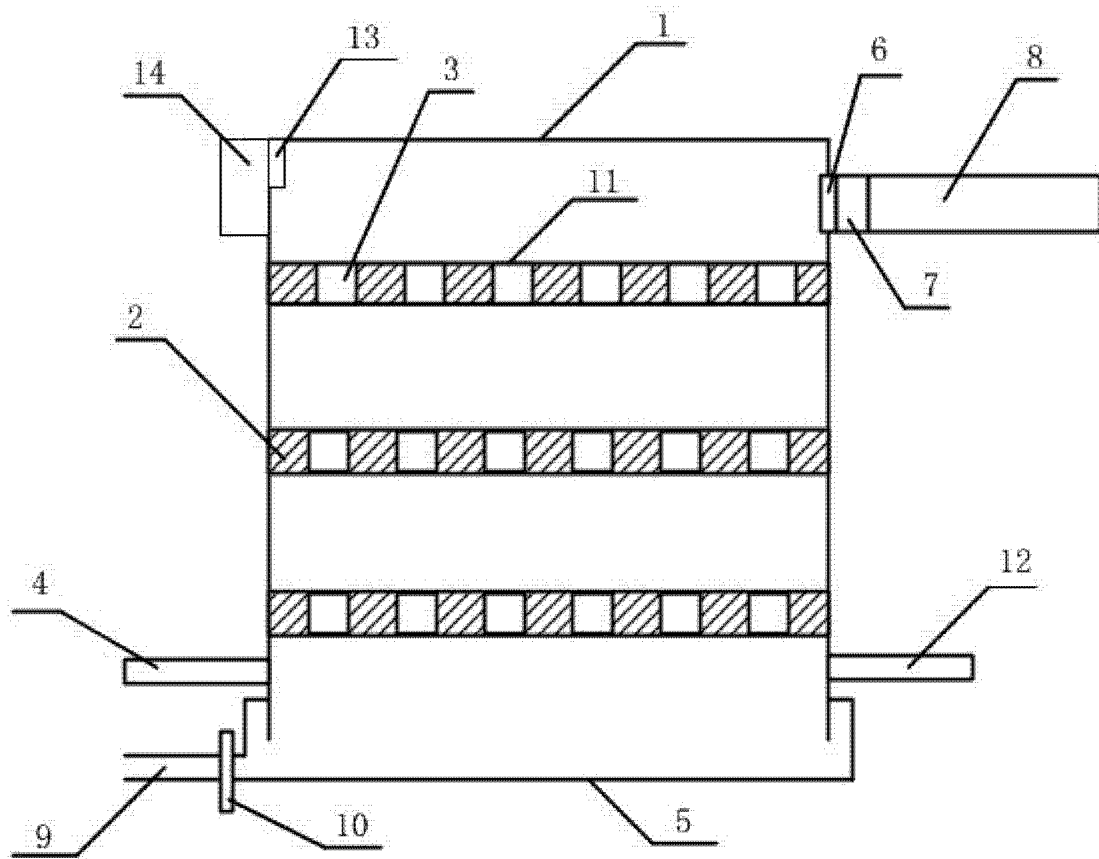


图 1