



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221634958 U

(45) 授权公告日 2024. 09. 03

(21) 申请号 202420135930.7

(22) 申请日 2024.01.19

(73) 专利权人 浙江秋梅食品有限公司

地址 310000 浙江省杭州市建德市洋溪街
道科技园区

(72) 发明人 潘秋梅 林美华 范红敏

(74) 专利代理机构 杭州智达杭科专利代理事务
所(普通合伙) 33512

专利代理师 杨岭

(51) Int. Cl.

A23N 12/06 (2006.01)

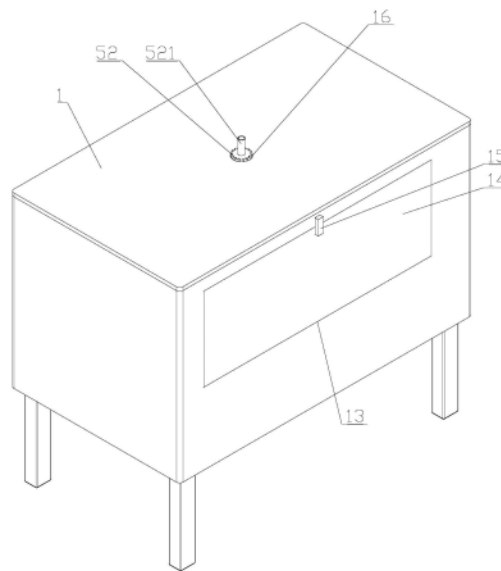
权利要求书1页 说明书6页 附图7页

(54) 实用新型名称

一种倒笃菜制作全自动清洗装置

(57) 摘要

本申请属于蔬菜加工技术领域,公开了一种倒笃菜制作全自动清洗装置,包括箱体、设置在箱体内部的清洗框以及设置在箱体内部的超声波发生器,箱体侧壁上固定有进水管,箱体底部固定有出水管,出水管上固定有控制阀,箱体内设置有升降组件,清洗框顶部设置有沥水组件,沥水组件包括固定在清洗框顶部的横杆以及固定在横杆顶部的气泵,气泵顶部固定有进气管,清洗框内顶壁设置有喷气孔,清洗框顶部内侧设置有空腔,箱体外壁设置有取菜窗,箱体侧壁铰接设置有闭合板,箱体侧壁靠近闭合板顶部的位置上转动安装有限位块,箱体顶部设置有供气泵穿过的通孔。本申请,降低了清洗完成后需通过自然控干的方式进行脱水,导致倒笃菜的制作效率变低的概率。



1. 一种倒笃菜制作全自动清洗装置,包括箱体(1)、设置在箱体(1)内的清洗框(2)以及设置在箱体(1)内壁的超声波发生器(3),其特征是:所述箱体(1)侧壁上固定有进水管(11),所述箱体(1)底部固定有出水管(12),所述出水管(12)上固定有控制阀(121),所述箱体(1)内设置有升降组件(4),所述清洗框(2)顶部设置有沥水组件(5),所述沥水组件(5)包括固定在清洗框(2)顶部的横杆(51)以及固定在横杆(51)顶部的气泵(52),所述气泵(52)顶部固定有进气管(521),所述清洗框(2)内顶壁设置有喷气孔(21),所述清洗框(2)顶部内侧设置有用于连通气泵(52)出气口与喷气孔(21)的空腔(22),所述箱体(1)外壁设置有取菜窗(13),所述箱体(1)侧壁铰接设置有闭合板(14),所述箱体(1)侧壁靠近闭合板(14)顶部的位置上转动安装有限位块(15),所述箱体(1)顶部设置有供气泵(52)穿过的通孔(16)。

2. 根据权利要求1所述的一种倒笃菜制作全自动清洗装置,其特征是:所述清洗框(2)内设置有用于提高沥水效率的翻滚组件(6),所述翻滚组件(6)包括设置在清洗框(2)内壁的滚筒(61)、固定在滚筒(61)端部并关于气泵(52)对称分布的两个固定杆(62)、固定在横杆(51)顶部的第一电机(63)、固定在第一电机(63)输出端的转动轴(64)、固定在转动轴(64)下端的第一主动锥齿轮(65)以及固定在一侧的固定杆(62)端部并与第一主动锥齿轮(65)啮合的第一从动锥齿轮(66),两个所述固定杆(62)均与清洗框(2)侧壁均转动连接,所述清洗框(2)顶部设置有用于容纳转动轴(64)、第一主动锥齿轮(65)和第一从动锥齿轮(66)的容纳槽(23),所述转动轴(64)贯穿横杆(51)并与横杆(51)间隙配合,所述滚筒(61)一侧设置有开口,所述滚筒(61)上铰接有用于闭合开口的弧形板(611),所述弧形板(611)远离其与滚筒(61)之间铰接轴的一侧与滚筒(61)可拆卸连接。

3. 根据权利要求2所述的一种倒笃菜制作全自动清洗装置,其特征是:所述滚筒(61)内设置有多个用于将蔬菜隔开的隔网(612)。

4. 根据权利要求2所述的一种倒笃菜制作全自动清洗装置,其特征是:所述滚筒(61)内壁固定有关于气泵(52)对称分布的两个竖直块(613),两个所述竖直块(613)上均固定有多个承重板(6131),每个所述承重板(6131)的顶面均与隔网(612)的底面固定,所述承重板(6131)的数量与隔网(612)数量相等,且位置一一对应。

5. 根据权利要求3所述的一种倒笃菜制作全自动清洗装置,其特征是:相邻两个所述隔网(612)之间设置有网兜(7)。

6. 根据权利要求5所述的一种倒笃菜制作全自动清洗装置,其特征是:所述滚筒(61)内壁固定有关于气泵(52)对称分布的两组圆杆(614),每个所述网兜(7)开口侧的四个拐角处均固定有皮筋圈(71),所述圆杆(614)与皮筋圈(71)之间扎绑连接。

7. 根据权利要求1所述的一种倒笃菜制作全自动清洗装置,其特征是:所述升降组件(4)包括固定在箱体(1)侧壁上的第二电机(41)、贯穿箱体(1)侧壁并与第二电机(41)输出端固定连接的第二主动锥齿轮(42)、固定在横杆(51)侧壁上的连接杆(43)、贯穿设置在连接杆(43)上并与连接杆(43)螺纹连接的螺纹杆(44)以及固定在螺纹杆(44)下端并与第二主动锥齿轮(42)啮合的第二从动锥齿轮(45),所述箱体(1)内壁设置有与横杆(51)端部滑动配合的滑槽(17),所述螺纹杆(44)远离第二从动锥齿轮(45)的一端与箱体(1)的内顶壁转动连接。

一种倒笃菜制作全自动清洗装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及蔬菜加工技术领域,特别涉及一种倒笃菜制作全自动清洗装置。

背景技术

[0002] 倒笃菜是传统农家菜,通过手工腌制而成。倒笃菜制作所用的原料是我们俗称的“九头芥”菜,传统手工制作是将“九头芥”经过清洗、晾晒、堆黄、切割、加盐揉搓、倒笃、发酵腌制等一道道工序加工成为倒笃菜,其中,清洗是倒笃菜制作的一项重要工序。

[0003] 在公开号为CN218418315U的中国实用新型专利中公开了一种用于蔬菜加工的清洗装置,包括装置主体,所述装置主体顶部右端固定连接有水箱,所述水箱底部固定连接有连接管,所述连接管底部固定连接有喷水板,所述水箱右侧固定连接有水管,所述装置主体中部左端固定连接有支撑架,所述装置主体顶部左端固定连接有电机,所述电机的驱动端贯穿装置主体且固定连接有传动杆,所述传动杆底部固定连接有第一锥齿轮,所述第一锥齿轮右侧啮合连接有第二锥齿轮,所述第二锥齿轮右侧固定连接有连接杆,所述连接杆贯穿支撑架并固定连接有偏心轮,所述偏心轮右侧转动连接有推动杆,所述推动杆右端转动连接有清洗框。

[0004] 针对上述中的相关技术,发明人认为存在以下缺陷:上述装置在对倒笃菜进行清洗时,无法将粘附在倒笃菜表面的水分进行脱水处理,需通过自然控干的方式进行脱水,降低了倒笃菜的制作效率。

实用新型内容

[0005] 为了解决上述问题,本实用新型提供一种倒笃菜制作全自动清洗装置。

[0006] 本实用新型的上述技术目的是通过以下技术方案得以实现的:一种倒笃菜制作全自动清洗装置,包括箱体、设置在箱体内的清洗框以及设置在箱体内壁的超声波发生器,所述箱体侧壁上固定有进水管,所述箱体底部固定有出水管,所述出水管上固定有控制阀,所述箱体内设置有升降组件,所述清洗框顶部设置有沥水组件,所述沥水组件包括固定在清洗框顶部的横杆以及固定在横杆顶部的气泵,所述气泵顶部固定有进气管,所述清洗框内顶壁设置有喷气孔,所述清洗框顶部内侧设置有用于连通气泵出气口与喷气孔的空腔,所述箱体外壁设置有取菜窗,所述箱体侧壁铰接设置有闭合板,所述箱体侧壁靠近闭合板顶部的位置上转动安装有限位块,所述箱体顶部设置有供气泵穿过的通孔。

[0007] 通过采用上述技术方案,在工作人员需要对倒笃菜进行清洗时,工作人员需将倒笃菜放入清洗框内,并将箱体侧壁上的进水管与外部水源连通,启动固定在水源处的水泵将水抽送至箱体内,再启动超声波发生器,超声波发生器通过高频电能的转换将电能转化为超声波的机械振动能,令箱体中的水产生高频机械振动,高频振动的水可以去除倒笃菜表面的灰尘、污渍等杂质,当清洗完成后,工作人员通过升降组件,驱动横杆上升带动清洗框上升,直至清洗框底部脱离水面,此时启动气泵,气泵启动后,从进气管抽气,由清洗框顶部的空腔内输送至喷气孔,喷气孔会对倒笃菜进行吹干,降低了清洗完成后需通过自然控

干的方式进行脱水,导致倒笃菜的制作效率变低的概率。

[0008] 进一步的,所述清洗框内设置有用于提高沥水效率的翻滚组件,所述翻滚组件包括设置在清洗框内壁的滚筒、固定在滚筒端部并关于气泵对称分布的两个固定杆、固定在横杆顶部的第一电机、固定在第一电机输出端的转动轴、固定在转动轴下端的第一主动锥齿轮以及固定在一侧的固定杆端部并与第一主动锥齿轮啮合的第一从动锥齿轮,两个所述固定杆均与清洗框侧壁均转动连接,所述清洗框顶部设置有用于容纳转动轴、第一主动锥齿轮和第一从动锥齿轮的容纳槽,所述转动轴贯穿横杆并与横杆间隙配合,所述滚筒一侧设置有开口,所述滚筒上铰接有用于闭合开口的弧形板,所述弧形板远离其与滚筒之间铰接轴的一侧与滚筒可拆卸连接。

[0009] 通过采用上述技术方案,为进一步提高倒笃菜的脱水效率,倒笃菜在清洗前放入滚筒中,在工作人员将清洗完的倒笃菜进行沥干操作时,需先启动第一电机,第一电机启动后带动转动轴转动,转动轴带动第一主动锥齿轮转动,第一主动锥齿轮带动啮合的第一从动锥齿轮转动,第一从动锥齿轮带动固定杆转动,固定杆带动滚筒转动,在滚筒不断转动的过程中,滚筒内的倒笃菜产生翻动,增加了倒笃菜受喷气孔吹干的面积增大,提高了喷气孔对滚筒内的倒笃菜的吹干效果。为防止因第一电机转速过快而导致清洗后的倒笃菜在滚筒内高速震荡而发生损坏的概率,需将控制第一电机以较低速度运行,但同时要保证能够实现倒笃菜在滚筒内的翻动。

[0010] 进一步的,所述滚筒内设置有多个用于将蔬菜隔开的隔网。

[0011] 通过采用上述技术方案,隔网的设置,使得滚筒内的倒笃菜分隔开,降低了因清洗后的倒笃菜水分较大而产生成团现象的概率,有利于提高气流在相邻隔网之间传输的速率,提高了对倒笃菜的吹干效果。

[0012] 进一步的,所述滚筒内壁固定有关于气泵对称分布的两个竖直块,两个所述竖直块上均固定有多个承重板,每个所述承重板的顶面均与隔网的底面固定,所述承重板的数量与隔网数量相等,且位置一一对应。

[0013] 通过采用上述技术方案,竖直块和承重板的配合,承重板对隔网起到了良好的承重作用,增强了隔网使用过程中的稳定性。

[0014] 进一步的,相邻两个所述隔网之间设置有网兜。

[0015] 通过采用上述技术方案,网兜的设置,有利于工作人员在清洗沥干完成后,直接将网兜从滚筒内的相邻隔网之间拿出,以便工作人员快速取出清洗后的倒笃菜,免去了人工将倒笃菜从滚筒内拔出的繁琐操作。

[0016] 进一步的,所述滚筒内壁固定有关于气泵对称分布的两组圆杆,每个所述网兜开口侧的四个拐角处均固定有皮筋圈,所述圆杆与皮筋圈之间扎绑连接。

[0017] 通过采用上述技术方案,圆杆与皮筋圈的设置,便于工作人员对网兜进行安装和更换,以便通过网兜将倒笃菜从滚筒内快速取出。

[0018] 进一步的,所述升降组件包括固定在箱体侧壁上的第二电机、贯穿箱体侧壁并与第二电机输出端固定连接的第二主动锥齿轮、固定在横杆侧壁上的连接杆、贯穿设置在连接杆上并与连接杆螺纹连接的螺纹杆以及固定在螺纹杆下端并与第二主动锥齿轮啮合的第二从动锥齿轮,所述箱体内壁设置有与横杆端部滑动配合的滑槽,所述螺纹杆远离第二从动锥齿轮的一端与箱体的内顶壁转动连接。

[0019] 通过采用上述技术方案,在清洗完成后需要将清洗框脱离水面时,工作人员需先启动第二电机,第二电机启动后带动固定在输出端的第二主动锥齿轮转动,第二主动锥齿轮带动第二从动锥齿轮转动,第二从动锥齿轮带动螺纹杆转动,由于螺纹杆与连接杆螺纹连接,且受箱体内壁的滑槽周向限位影响,螺纹杆会带动连接杆以及与连接杆固定连接的横杆实现升降,横杆会带动清洗框实现升降。

[0020] 综上所述,本实用新型具有以下有益效果:

[0021] 1、本申请中,在工作人员需要对倒笃菜进行清洗时,工作人员需将倒笃菜放入清洗框内,并将箱体侧壁上的进水管与外部水源连通,启动固定在水源处的水泵将水抽送至箱体内,再启动超声波发生器,超声波发生器通过高频电能的转换将电能转化为超声波的机械振动能,令箱体中的水产生高频机械振动,高频振动的水可以去除倒笃菜表面的灰尘、污渍等杂质,当清洗完成后,工作人员通过升降组件,驱动横杆上升带动清洗框上升,直至清洗框底部脱离水面,此时启动气泵,气泵启动后,从进气管抽气,由清洗框顶部的空腔内输送至喷气孔,喷气孔会对倒笃菜进行吹干,降低了清洗完成后需通过自然控干的方式进行脱水,导致倒笃菜的制作效率变低的概率;

[0022] 2、本申请中,为进一步提高倒笃菜的脱水效率,倒笃菜在清洗前放入滚筒中,在工作人员将清洗完的倒笃菜进行沥干操作时,需先启动第一电机,第一电机启动后带动转动轴转动,转动轴带动第一主动锥齿轮转动,第一主动锥齿轮带动啮合的第一从动锥齿轮转动,第一从动锥齿轮带动固定杆转动,固定杆带动滚筒转动,在滚筒不断转动的过程中,滚筒内的倒笃菜产生翻动,增加了倒笃菜受喷气孔吹干的面积增大,提高了喷气孔对滚筒内的倒笃菜的吹干效果。为防止因第一电机转速过快而导致清洗后的倒笃菜在滚筒内高速震荡而发生损坏的概率,需将控制第一电机以较低速度运行,但同时要保证能够实现倒笃菜在滚筒内的翻动。

附图说明

[0023] 图1是本实用新型实施例的整体结构示意图;

[0024] 图2是本实用新型实施例的剖面结构示意图;

[0025] 图3是本实用新型实施例用于凸显沥干组件的结构示意图;

[0026] 图4是本实用新型实施例用于凸显升降组件的结构示意图;

[0027] 图5是图3中A处的放大示意图;

[0028] 图6是图4中B处的放大示意图;

[0029] 图7是本实用新型实施例用于凸显进水管的结构示意图。

[0030] 图中:1、箱体;11、进水管;12、出水管;121、控制阀;13、取菜窗;14、闭合板;15、限位块;16、通孔;17、滑槽;2、清洗框;21、喷气孔;22、空腔;23、容纳槽;3、超声波发生器;4、升降组件;41、第二电机;42、第二主动锥齿轮;43、连接杆;44、螺纹杆;45、第二从动锥齿轮;5、沥水组件;51、横杆;52、气泵;521、进气管;6、翻滚组件;61、滚筒;611、弧形板;612、隔网;613、竖直块;6131、承重板;614、圆杆;62、固定杆;63、第一电机;64、转动轴;65、第一主动锥齿轮;66、第一从动锥齿轮;7、网兜;71、皮筋圈。

具体实施方式

[0031] 下面将结合本申请实施例中的附图,对本申请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申请一部分实施例,而不是全部的实施例,基于本申请中的实施例,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,都属于本申请保护的范围。

[0032] 如图1-7所示,本申请实施例公开一种倒笃菜制作全自动清洗装置,包括箱体1、沥水组件5、升降组件4和翻滚组件6。箱体1内设置有清洗框2,清洗框2的所有侧壁上均设置有网孔。箱体1内壁设置有超声波发生器3,箱体1侧壁上固定有进水管11,箱体1底部固定有出水管12。在本实施例中,出水管12上固定有控制阀121,箱体1外壁设置有取菜窗13,箱体1侧壁铰接设置有闭合板14,箱体1侧壁靠近闭合板14顶部的位置上转动安装有限位块15。

[0033] 沥水组件5设置在清洗框2顶部,沥水组件5包括横杆51和气泵52。横杆51固定在清洗框2顶部,气泵52固定在横杆51顶部的气泵52。在本实施例中,气泵52顶部固定有进气管521,清洗框2内顶壁设置有喷气孔21,清洗框2顶部内侧设置有用于连通气泵52出气口与喷气孔21的空腔22,箱体1顶部设置有供气泵52穿过的通孔16。

[0034] 在工作人员需要对倒笃菜进行清洗时,工作人员需将倒笃菜放入清洗框2内,并将箱体1侧壁上的进水管11与外部水源连通,启动固定在水源处的水泵将水抽送至箱体1内,再启动超声波发生器3,超声波发生器3通过高频电能的转换将电能转化为超声波的机械振动能,令箱体1中的水产生高频机械振动,高频振动的水可以去除倒笃菜表面的灰尘、污渍等杂质,当清洗完成后,工作人员通过升降组件4,驱动横杆51上升带动清洗框2上升,直至清洗框2底部脱离水面,此时启动气泵52,气泵52启动后,从进气管521抽气,由清洗框2顶部的空腔22内输送至喷气孔21,喷气孔21会对倒笃菜进行吹干,降低了清洗完成后需通过自然控干的方式进行脱水,导致倒笃菜的制作效率变低的概率。

[0035] 升降组件4设置在箱体1内,升降组件4包括第二电机41、第二主动锥齿轮42、连接杆43、螺纹杆44以及第二从动锥齿轮45。第二电机41固定在箱体1侧壁上,第二主动锥齿轮42贯穿箱体1侧壁并与第二电机41输出端固定连接。连接杆43固定在横杆51侧壁上,螺纹杆44贯穿设置在连接杆43上并与连接杆43螺纹连接,第二从动锥齿轮45固定在螺纹杆44下端并与第二主动锥齿轮42啮合。在本实施例中,箱体1内壁设置有与横杆51端部滑动配合的滑槽17,螺纹杆44远离第二从动锥齿轮45的一端与箱体的内顶壁转动连接,第二电机41输出端的轴线与第二主动锥齿轮42的轴线重合,第二从动锥齿轮45的轴线与螺纹杆44的轴线重合。

[0036] 在清洗完成后需要将清洗框2脱离水面时,工作人员需先启动第二电机41,第二电机41启动后带动固定在输出端的第二主动锥齿轮42转动,第二主动锥齿轮42带动第二从动锥齿轮45转动,第二从动锥齿轮45带动螺纹杆44转动,由于螺纹杆44与连接杆43螺纹连接,且受箱体1内壁的滑槽17周向限位影响,螺纹杆44会带动连接杆43以及与连接杆43固定连接的横杆51实现升降,横杆51会带动清洗框2实现升降。

[0037] 翻滚组件6设置在清洗框2内并用于提高沥水效率,翻滚组件6包括滚筒61、固定杆62、第一电机63、转动轴64、第一主动锥齿轮65以及第一从动锥齿轮66。滚筒61为周侧设置有多个网孔的圆柱状结构,滚筒61一侧设置有开口,滚筒61上铰接有用于闭合开口的弧形板611,弧形板611远离其与滚筒61之间铰接轴的一侧与滚筒61可拆卸连接,在本实施例中,滚筒61设置在清洗框2内壁,具体的:固定杆62为水平设置的圆柱状结构,固定杆62设有两

个并同轴设置,两个固定杆62相互靠近的一端均与滚筒61两侧的侧壁固定,两个固定杆62分别与清洗框2两侧内壁转动连接。滚筒61内设置有多个用于将蔬菜隔开的隔网612,隔网612的设置,使得滚筒61内的倒笃菜分隔开,降低了因清洗后的倒笃菜水分较大而产生成团现象的概率,有利于提高气流在相邻隔网612之间传输的速率,提高了对倒笃菜的吹干效果,具体的:滚筒61内壁固定有气泵52对称分布的两个竖直块613,两个竖直块613上均固定有多个承重板6131,每个承重板6131的顶面均与隔网612的底面固定,承重板6131的数量与隔网612数量相等,且位置一一对应,竖直块613和承重板6131的配合,承重板6131对隔网612起到了良好的承重作用,增强了隔网612使用过程中的稳定性。第一电机63固定在横杆51顶部,转动轴64与第一电机63的输出端固定连接。第一主动锥齿轮65固定在转动轴64下端,第一从动锥齿轮66固定在一侧的固定杆62端部并与第一主动锥齿轮65啮合。在本实施例中,清洗框2顶部设置有用于容纳转动轴64、第一主动锥齿轮65和第一从动锥齿轮66的容纳槽23,转动轴64贯穿横杆51并与横杆51间隙配合,固定杆62的轴线与第一从动锥齿轮66的轴线重合,第一主动锥齿轮65的轴线与转动轴64的轴线以及第一电机63的输出端的轴线均重合。

[0038] 为进一步提高倒笃菜的脱水效率,倒笃菜在清洗前放入滚筒61中,在工作人员将清洗完的倒笃菜进行沥干操作时,需先启动第一电机63,第一电机63启动后带动转动轴64转动,转动轴64带动第一主动锥齿轮65转动,第一主动锥齿轮65带动啮合的第一从动锥齿轮66转动,第一从动锥齿轮66带动固定杆62转动,固定杆62带动滚筒61转动,在滚筒61不断转动的过程中,滚筒61内的倒笃菜产生翻动,增加了倒笃菜受喷气孔21吹干的面积增大,提高了喷气孔21对滚筒61内的倒笃菜的吹干效果。为防止因第一电机63转速过快而导致清洗后的倒笃菜在滚筒61内高速震荡而发生损坏的概率,需将控制第一电机63以较低速度运行,但同时要保证能够实现倒笃菜在滚筒61内的翻动。

[0039] 为了免去了人工将倒笃菜从滚筒61内拔出的繁琐操作,相邻两个隔网612之间设置有网兜7,网兜7采用类似渔网款式的网兜7(网兜7的网格状小孔图中未示出),网兜7的设置,有利于工作人员在清洗沥干完成后,直接将网兜7从滚筒61内的相邻隔网612之间拿出,以便工作人员快速取出清洗后的倒笃菜。

[0040] 为了方便通过网兜7将倒笃菜从滚筒61内快速取出,滚筒61内壁固定有气泵52对称分布的两组圆杆614,每个网兜7开口侧的四个拐角处均固定有皮筋圈71,圆杆614与皮筋圈71之间扎绑连接,圆杆614与皮筋圈71的设置,便于工作人员对网兜7进行安装和更换。

[0041] 本实施例中一种倒笃菜制作全自动清洗装置的使用原理为:在工作人员需要对倒笃菜进行清洗时,工作人员需将倒笃菜放入清洗框2内,并将箱体1侧壁上的进水管11与外部水源连通,启动固定在水源处的水泵将水抽送至箱体1内,再启动超声波发生器3,超声波发生器3通过高频电能的转换将电能转化为超声波的机械振动能,令箱体1中的水产生高频机械振动,高频振动的水可以去除倒笃菜表面的灰尘、污渍等杂质,当清洗完成后,工作人员先启动第二电机41,第二电机41启动后带动固定在输出端的第二主动锥齿轮42转动,第二主动锥齿轮42带动第二从动锥齿轮45转动,第二从动锥齿轮45带动螺纹杆44转动,由于螺纹杆44与连接杆43螺纹连接,且受箱体1内壁的滑槽17周向限位影响,螺纹杆44会带动连接杆43以及与连接杆43固定连接的横杆51实现升降,横杆51会带动清洗框2实现升降,驱动

横杆51上升带动清洗框2上升,直至清洗框2底部脱离水面,此时启动气泵52,气泵52启动后,从进气管521抽气,由清洗框2顶部的空腔22内输送至喷气孔21,喷气孔21会对倒笃菜进行吹干,降低了清洗完成后需通过自然控干的方式进行脱水,导致倒笃菜的制作效率变低的概率。

[0042] 以上所述仅是本实用新型的优选实施方式,本实用新型的保护范围并不仅局限于上述实施例,凡属于本实用新型思路下的技术方案均属于本实用新型的保护范围。应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本实用新型原理前提下的若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本实用新型的保护范围。

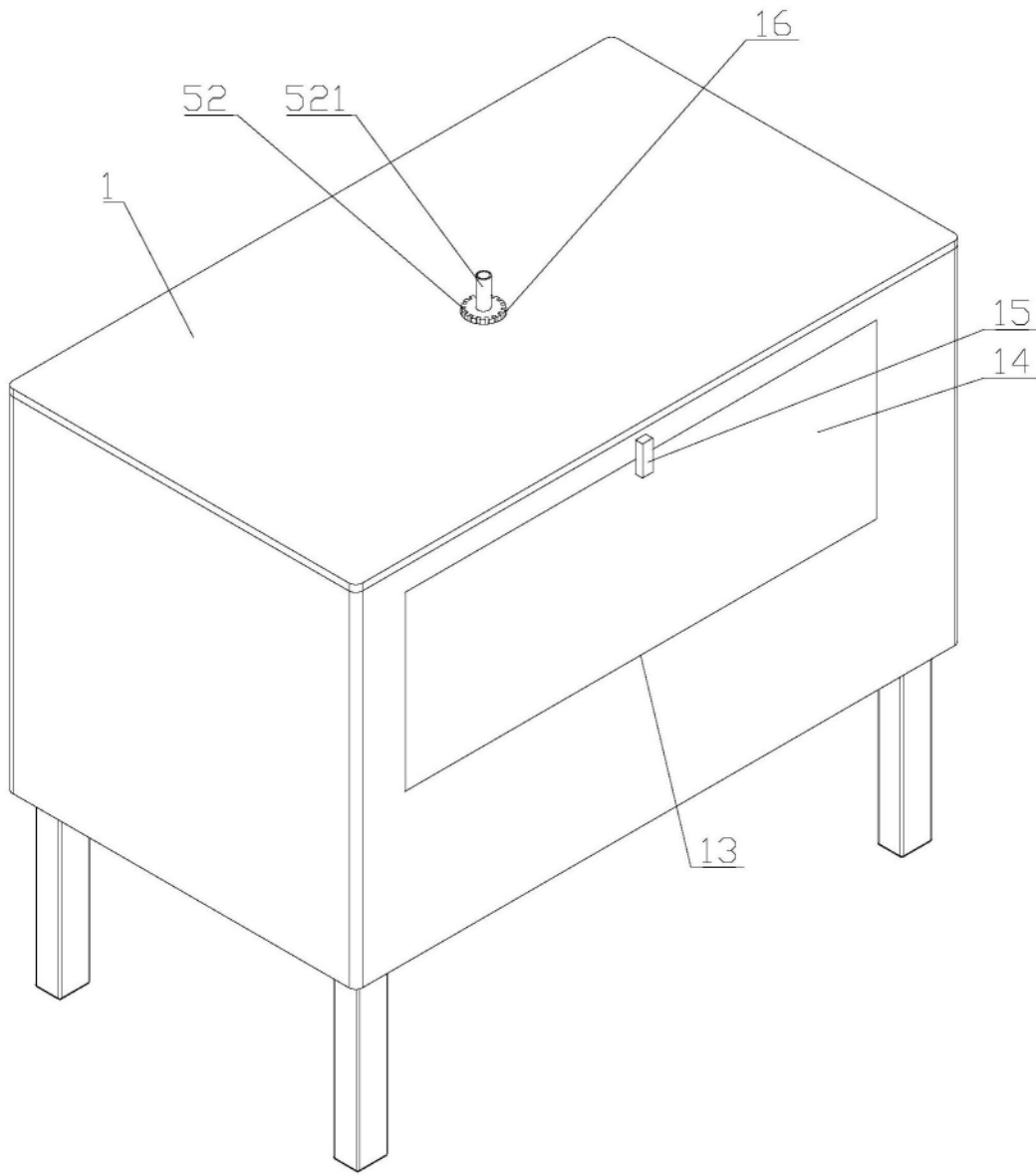


图1

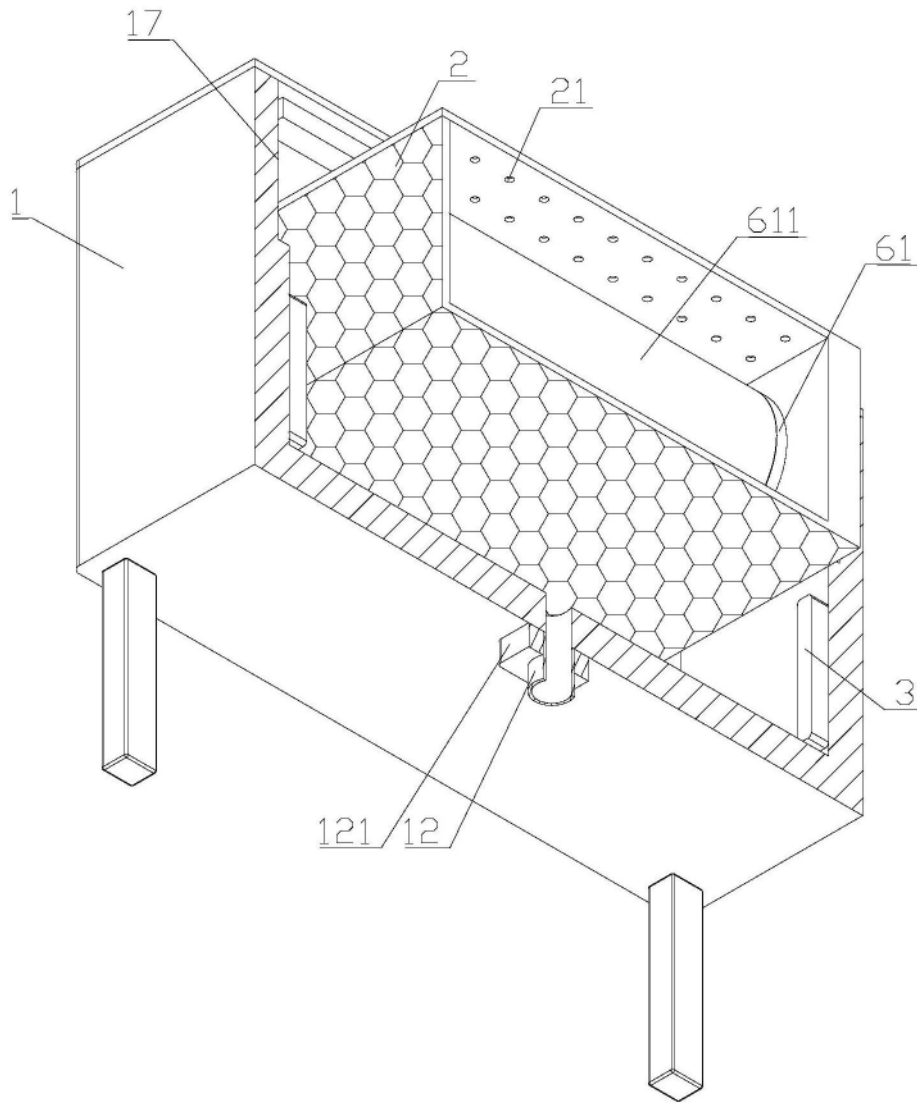


图2

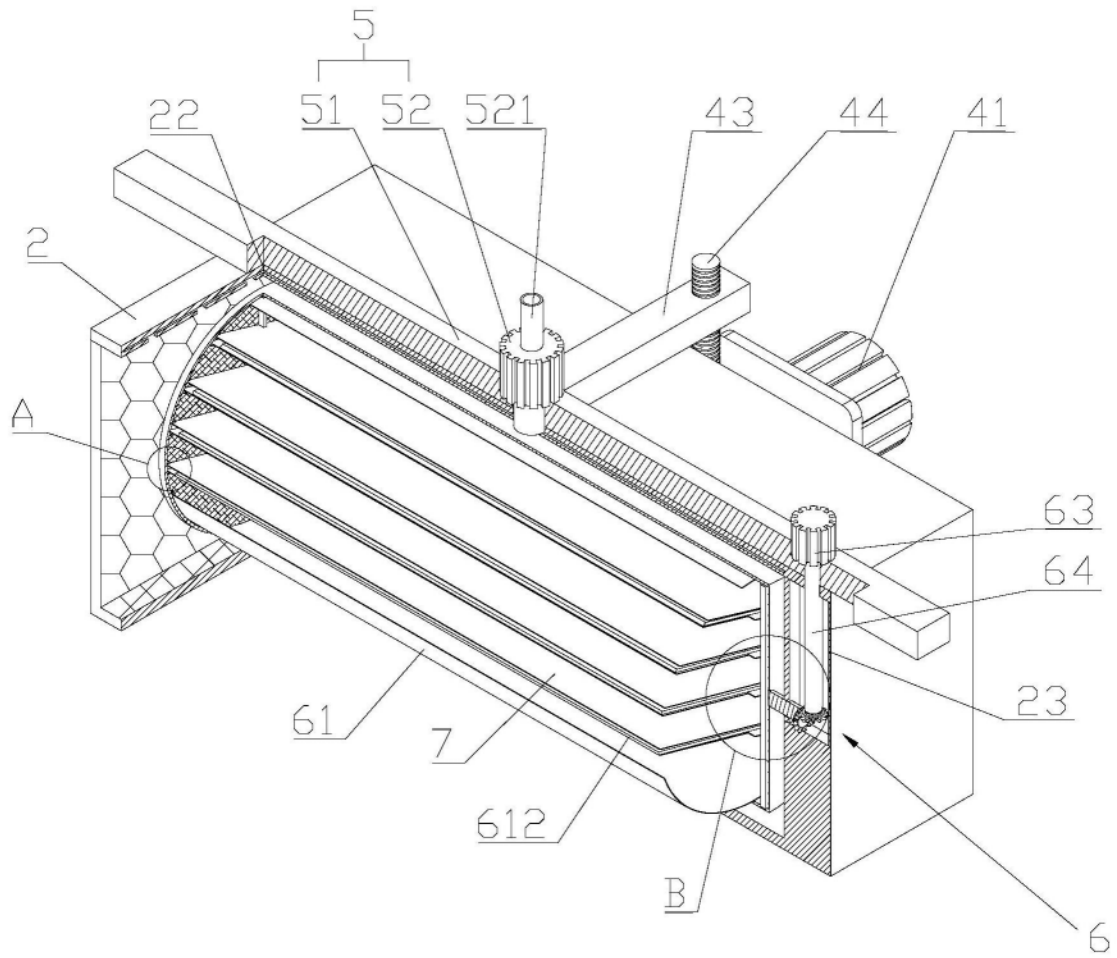


图3

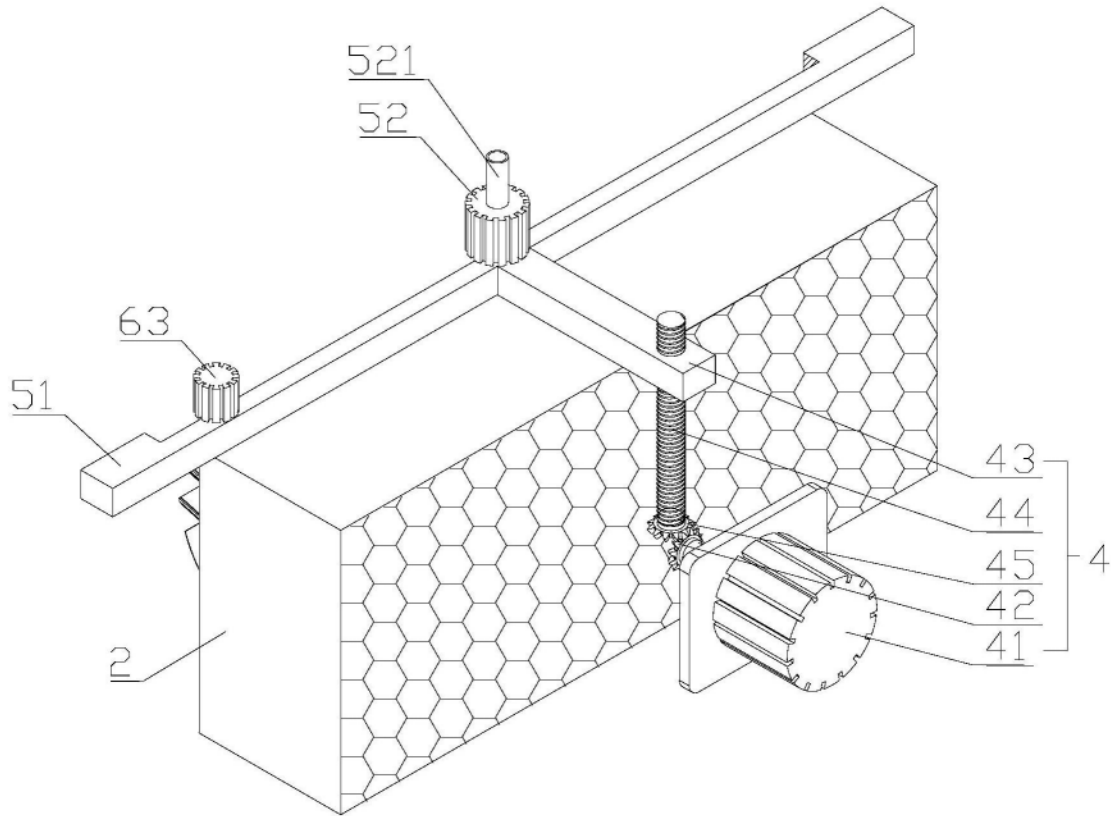


图4

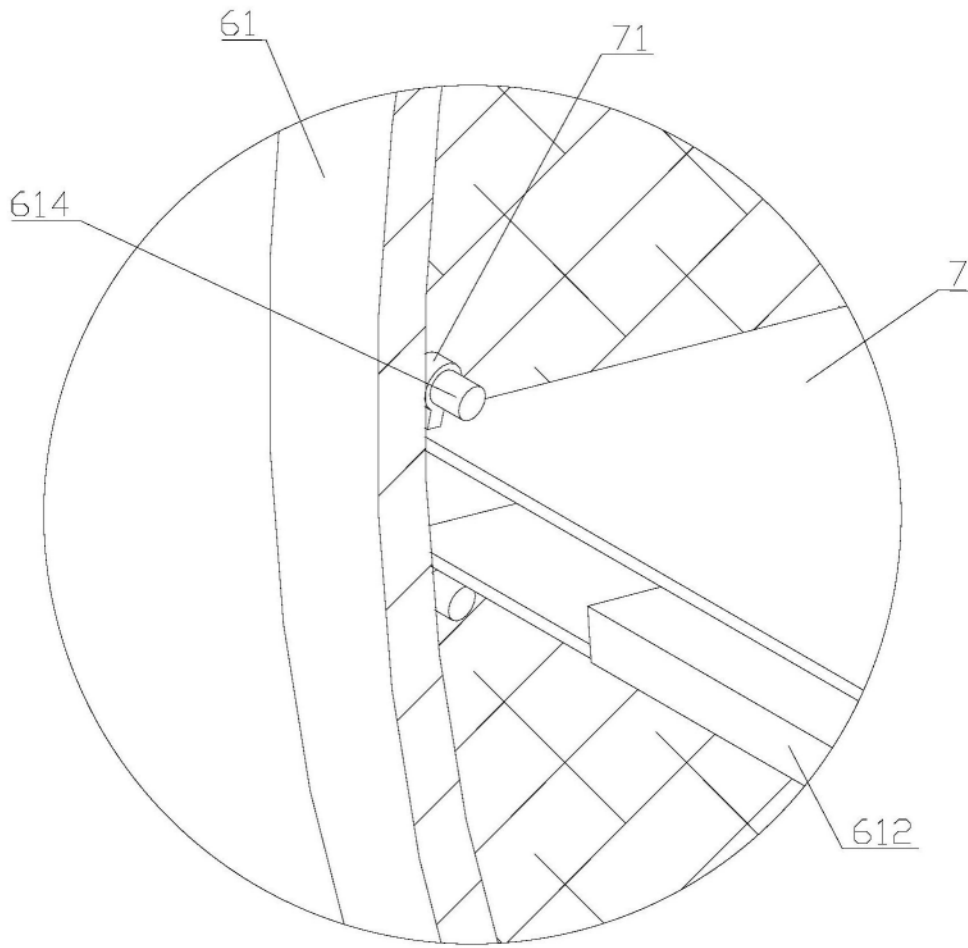


图5

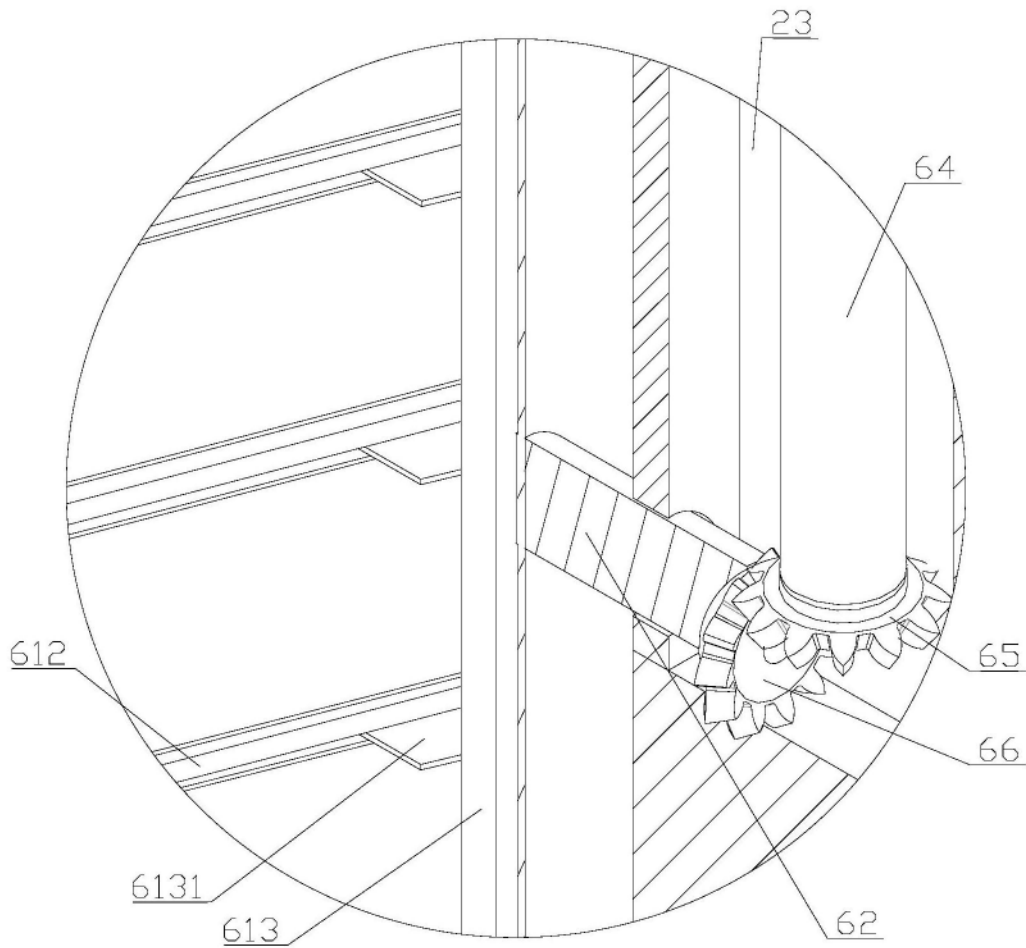


图6

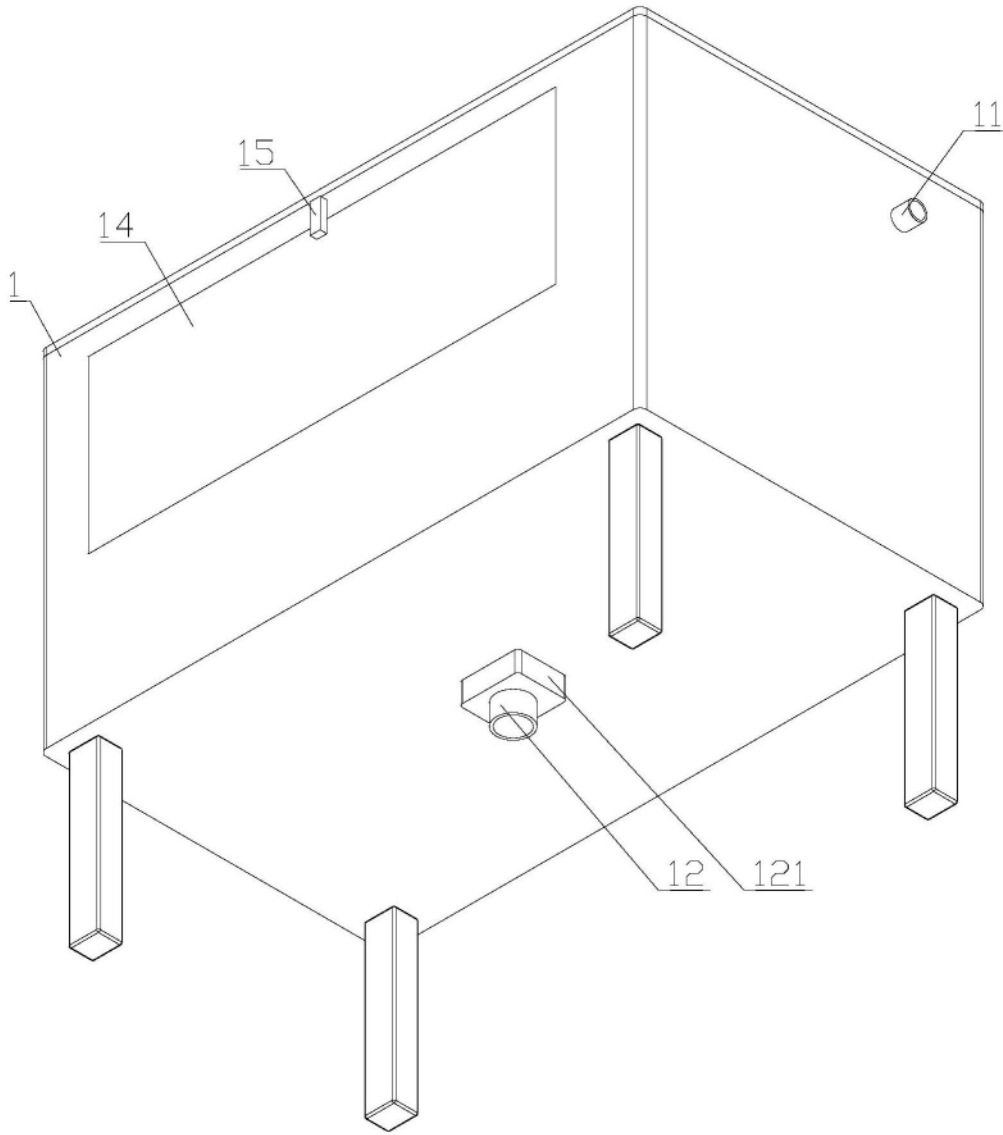


图7