



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107334394 A

(43)申请公布日 2017. 11. 10

(21)申请号 201710805639.0

(22)申请日 2017.09.08

(71)申请人 郭颂怡

地址 528000 广东省佛山市三水区西南街
江根上塘村郭家五巷1号

(72)发明人 郭颂怡

(51)Int. Cl.

A47J 43/07(2006.01)

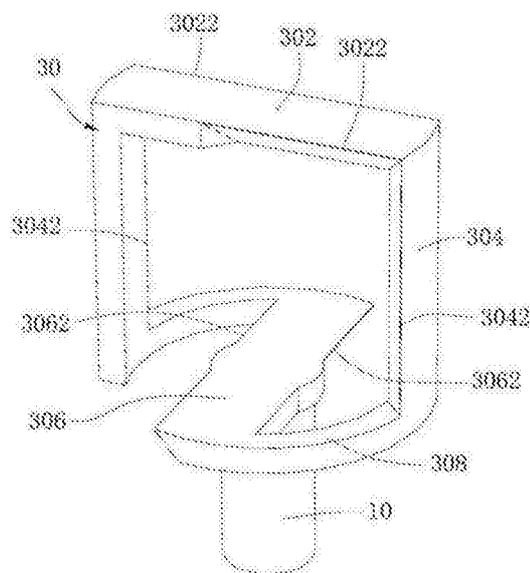
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

搅拌刀及搅拌机

(57)摘要

本发明涉及一种搅拌刀和搅拌机。该搅拌刀包括旋转轴和设于旋转轴的刀体，刀体以旋转轴为轴线转动，刀体包括第一刀部、第二刀部和第三刀部，且第一刀部、第二刀部和第三刀部分别设有第一刀刃、第二刀刃和第三刀刃，第一刀刃、第二刀刃和第三刀刃不共面，且第一刀刃和第三刀刃在轴线方向间隔一定距离设置。本搅拌刀在旋转轴带动下旋转时，带动刀刃旋转形成旋涡，物料或食材从轴线处落下被第一刀刃打碎同时散开，被第二刀刃和第三刀刃打碎并向轴线外甩出，再经漩涡从轴线处落下，如此重复，可将物料或食材均匀地打细。该搅拌机包括机身、电机和设于机身内的上述搅拌刀，电机连接于搅拌刀的旋转轴以带动搅拌刀转动。



1. 一种搅拌刀,包括旋转轴和设于所述旋转轴的刀体,其特征在于:所述刀体以所述旋转轴为轴线转动,所述刀体包括第一刀部、第二刀部和第三刀部,且所述第一刀部、所述第二刀部和所述第三刀部分别设有第一刀刃、第二刀刃和第三刀刃,所述第一刀刃、所述第二刀刃和所述第三刀刃不共面,且所述第一刀刃和所述第三刀刃在所述轴线方向间隔一定距离设置。

2. 根据权利要求1所述的搅拌刀,其特征在于,所述第二刀刃偏离所述轴线一定距离。

3. 根据权利要求1所述的搅拌刀,其特征在于,所述第一刀刃、所述第二刀刃和所述第三刀刃相互垂直。

4. 根据权利要求1所述的搅拌刀,其特征在于,所述刀体包括两个所述第二刀部,所述第一刀部、一个所述第二刀部、所述第三刀部和另一个所述第二刀部依次首尾相接,形成封闭形所述刀体。

5. 根据权利要求4所述的搅拌刀,其特征在于,所述第一刀刃设于所述第一刀部的边缘处;所述第二刀刃设于所述第二刀部的边缘处;所述第三刀刃设于所述第三刀部的边缘处。

6. 根据权利要求5所述的搅拌刀,其特征在于,所述两个所述第一刀刃对称设于所述第一刀部的相对两侧边处;每个所述第二刀部上设有一个所述第二刀刃;两个所述第三刀刃对称设于所述第三刀部的相对两侧边处。

7. 根据权利要求1-6任一项所述的搅拌刀,其特征在于,所述刀体还包括连接部,所述连接部连接于所述第二刀部和所述第三刀部之间。

8. 根据权利要求7所述的搅拌刀,其特征在于,所述连接部为弧形。

9. 根据权利要求1所述的搅拌刀,其特征在于,所述搅拌刀的所述旋转轴线穿过所述第一刀部和所述第三刀部的中心处。

10. 一种搅拌机,其特征在于,其包括机身、电机和设于所述机身内的权利要求1-9任一项所述的搅拌刀,所述电机连接于所述搅拌刀的所述旋转轴以带动所述搅拌刀转动。

搅拌刀及搅拌机

技术领域

[0001] 本发明涉及一种搅拌刀及搅拌机。

背景技术

[0002] 在机械加工或食品加工过程中,常常需要将物料或食物弄碎,例如用食品料理机将水果榨成果汁,或将肉搅成肉泥等。无论是机械加工还是食品加工,都需要尽量使物料或食物更细和更均匀,例如对于食品而言,是否足够细和足够均匀对口感的影响很大。

[0003] 一般的搅拌刀包括三个均匀间隔设置的刀片,三个刀片的刀刃位于同一平面上。通过这种搅拌刀加工出来的产品存在不够细,且不够均匀的问题,大大影响加工质量。

发明内容

[0004] 基于此,有必要针对搅拌刀加工产品较粗、且不均匀的问题,提供一种加工产品较细、且较均匀的搅拌刀。

[0005] 本发明还提供一种包括上述搅拌刀的搅拌机。

[0006] 一种搅拌刀,包括旋转轴和设于所述旋转轴的刀体,所述刀体以所述旋转轴为轴线转动,所述刀体包括第一刀部、第二刀部和第三刀部,且所述第一刀部、所述第二刀部和所述第三刀部分别设有第一刀刃、第二刀刃和第三刀刃,所述第一刀刃、所述第二刀刃和所述第三刀刃不共面,且所述第一刀刃和所述第三刀刃在所述轴线方向间隔一定距离设置。

[0007] 本搅拌刀中,由于第一刀刃、第二刀刃和第三刀刃不共面,且第一刀刃和第三刀刃在轴线间隔一定距离设置,因此搅拌刀在旋转轴带动下旋转时,带动刀刃旋转形成旋涡,物料或食材从轴线处落下被第一刀刃打碎同时散开,被第二刀刃和第三刀刃打碎并向轴线外甩出,再经漩涡从轴线处落下,如此重复,可将物料或食材均匀地打细。

[0008] 在其中一个实施例中,所述第二刀刃偏离所述轴线一定距离。

[0009] 在其中一个实施例中,所述第一刀刃、所述第二刀刃和所述第三刀刃相互垂直。

[0010] 在其中一个实施例中,所述刀体包括两个所述第二刀部,所述第一刀部、一个所述第二刀部、所述第三刀部和另一个所述第二刀部依次首尾相接,形成封闭形所述刀体。

[0011] 在其中一个实施例中,所述第一刀刃设于所述第一刀部的边缘处;所述第二刀刃设于所述第二刀部的边缘处;所述第三刀刃设于所述第三刀部的边缘处。

[0012] 在其中一个实施例中,所述两个所述第一刀刃对称设于所述第一刀部的相对两侧边处;每个所述第二刀部上设有一个所述第二刀刃;两个所述第三刀刃对称设于所述第三刀部的相对两侧边处。

[0013] 在其中一个实施例中,所述刀体还包括连接部,所述连接部连接于所述第二刀部和所述第三刀部之间。

[0014] 在其中一个实施例中,所述连接部为弧形。

[0015] 在其中一个实施例中,所述搅拌刀的所述旋转轴线穿过所述第一刀部和所述第三刀部的中心处。

[0016] 一种搅拌机,其包括机身、电机和设于所述机身内的上述搅拌刀,所述电机连接于所述搅拌刀的所述旋转轴以带动所述搅拌刀转动。

附图说明

[0017] 图1为本发明一实施例的搅拌刀的结构示意图。

具体实施方式

[0018] 以下结合附图对本发明的实施例加以详细说明。

[0019] 请参阅图1,一实施例的搅拌刀包括旋转轴10和设于旋转轴10的刀体30,刀体30可以以旋转轴10为轴线转动,刀体30包括第一刀部302、第二刀部304和第三刀部306,且第一刀部302、第二刀部304和第三刀部306分别设有第一刀刃3022、第二刀刃3042和第三刀刃3062。第一刀刃3022、第二刀刃3042和第三刀刃3062不共面,且第一刀刃3022和第三刀刃3062在轴线方向间隔一定距离设置。可以理解,第一刀刃3022、第二刀刃3042和第三刀刃3062不共面,即为立体几何中所说的异面。

[0020] 本搅拌刀中,由于第一刀刃3022、第二刀刃3042和第三刀刃3062不共面,且第一刀刃3022和第三刀刃3062在轴线间隔一定距离设置,因此搅拌刀在旋转轴10带动下旋转时,带动刀刃旋转形成旋涡,物料或食材从轴线处落下被第一刀刃3022打碎同时散开,被第二刀刃3042和第三刀刃3062打碎并向轴线外甩出,再经漩涡从轴线处落下,如此重复,可将物料或食材均匀地打细。

[0021] 本实施例中,第二刀刃3042偏离轴线一定距离。这样,物料或食材被第一刀刃3022散开时,正好飞向第二刀刃3042而被打碎。

[0022] 本实施例中,第一刀刃3022、第二刀刃3042和第三刀刃3062相互垂直。

[0023] 本实施例中,刀体30包括两个第二刀部304,第一刀部302、一个第二刀部304、第三刀部306和另一个第二刀部304依次首尾相接,形成封闭形刀体30。由于刀体30为封闭形,因此刀体30没有外露刀尖的部分,使用时尤其是清洗时避免使用者受伤,安全性大大提高。

[0024] 本实施例中,刀体30还包括连接部308,连接部308连接于第二刀部304和第三刀部306之间。具体地,连接部308可为弧形。可以理解,连接部308上也可设置刀刃,具体地,连接部308的边缘可设置刀刃。

[0025] 本实施例中,搅拌刀的旋转轴线穿过第一刀部302和第三刀部306的中心处。

[0026] 本实施例中,第一刀刃3022设于第一刀部302的边缘处。具体地,两个第一刀刃3022对称设于第一刀部302的相对两侧边处;第二刀刃3042设于第二刀部304的边缘处。具体地,每个第二刀部304上设有一个第二刀刃3042;第三刀刃3062设于第三刀部306的边缘处。具体地,两个第三刀刃3062对称设于第三刀部306的相对两侧边处。

[0027] 本发明还提供一种搅拌机,其包括机身、电机和设于机身内的上述搅拌刀,电机连接于搅拌刀的旋转轴10以带动搅拌刀转动。

[0028] 以上所述实施例的各技术特征可以进行任意的组合,为使描述简洁,未对上述实施例中的各个技术特征所有可能的组合都进行描述,然而,只要这些技术特征的组合不存在矛盾,都应当认为是本说明书记载的范围。

[0029] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但并不

不能因此而理解为对发明专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本发明的保护范围。因此,发明专利的保护范围应以所附权利要求为准。

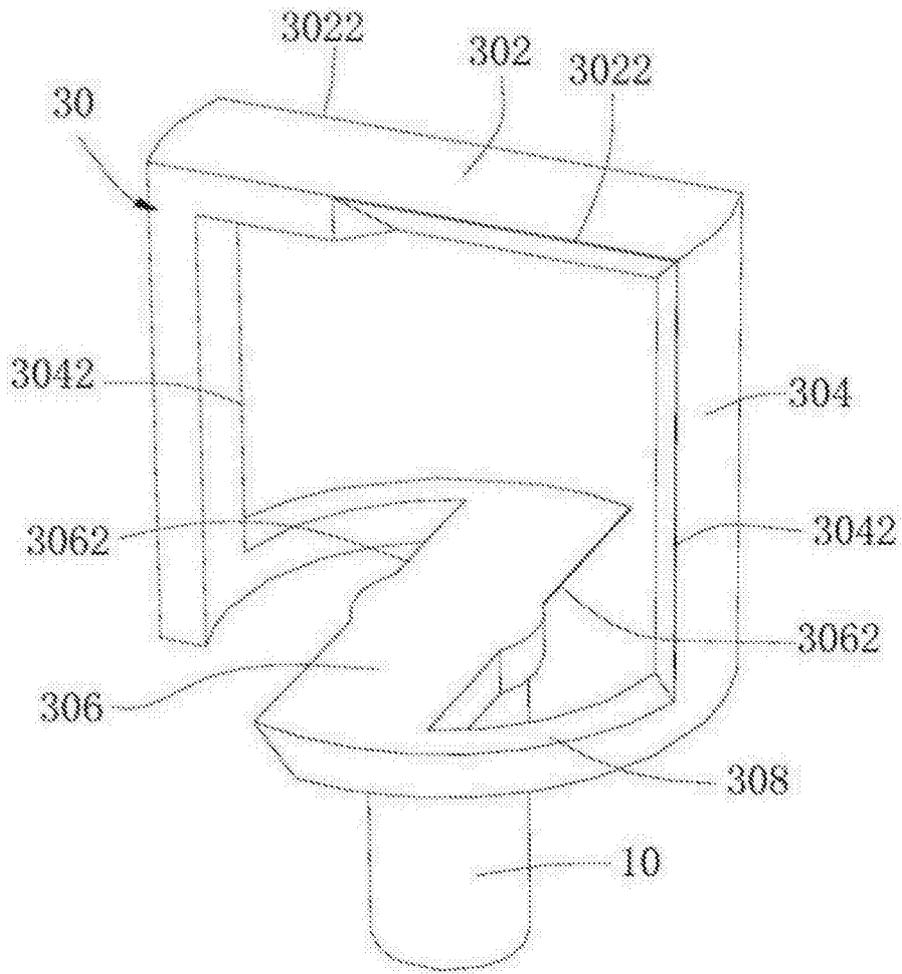


图1