



# (12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 205394683 U

(45)授权公告日 2016.07.27

(21)申请号 201620182182.3

(22)申请日 2016.03.10

(73)专利权人 海欣食品股份有限公司

地址 350028 福建省福州市仓山区建新镇  
建新北路150号1#楼

(72)发明人 滕用严

(74)专利代理机构 福州科扬专利事务所 35001

代理人 徐开翟 何小星

(51)Int.Cl.

B26D 3/20(2006.01)

B26D 1/09(2006.01)

B26D 1/28(2006.01)

B26D 7/06(2006.01)

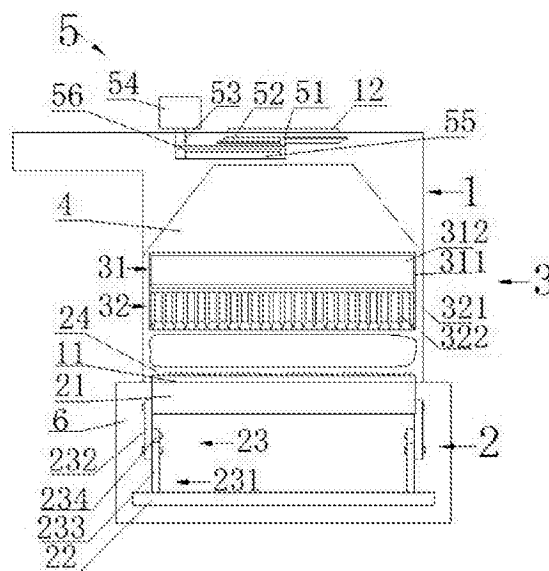
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54)实用新型名称

一种切肥肉机

(57)摘要

本实用新型涉及一种切肥肉机,包括箱体,所述箱体一端设置进肉口,另一端设置出肉口;所述进肉口一侧设置推肉装置,另一侧依次排列设置位于箱体内的切条刀组、缩口筒以及切丁装置;该切肥肉机可以高效的对肥肉进行切丁作业,操作简单,自动化高,切丁效果好。



1. 一种切肥肉机,其特征在于:包括箱体(1),所述箱体(1)一端设置进肉口(11),另一端设置出肉口(12);所述进肉口(11)一侧设置推肉装置(2),另一侧依次排列设置位于箱体(1)内的切条刀组(3)、缩口筒(4)以及切丁装置(5);所述切条刀组(3)包括依次排列设置的横刀组(31)和竖刀组(32);所述横刀组(31)包括横刀架(311)和相互平行的多个横刀(312);所述竖刀组(32)包括竖刀架(321)和相互平行的多个竖刀(322);所述横刀(31)与竖刀(32)刀口均朝向进肉口(11);所述推肉装置(2)包括推板(21)、推杆(22)和连杆机构(23);所述连杆机构(23)包括第一连杆(231)和第二连杆(232);所述第一连杆(231)包括推部(233)和弯折部(234),所述推部(233)一端与推杆(22)固定连接,另一端与弯折部(234)一端固定连接;所述弯折部(234)与推部(233)的连接部与第二连杆(232)一端铰接;所述弯折部(234)另一端与箱体(1)铰接且向地面倾斜;所述第二连杆(232)另一端与推板(21)铰接;所述缩口筒(4)沿肉条行进方向逐步缩小孔径;所述切丁装置(5)包括刀片转轴(51)、固定在刀片转轴(51)外周面的切丁刀片(52)、电机转轴(53)和驱动电机转轴(53)的电机(54)以及连杆(55);所述刀片转轴(51)与电机转轴(53)平行设置,所述连杆(55)一端与电机转轴(53)固定连接,另一端与刀片转轴(51)固定连接;所述电机转轴(53)通过皮带(56)带动刀片转轴(51)转动。

2. 如权利要求1所述的一种切肥肉机,其特征在于:所述推板(21)推面设置有推齿(24)。

## 一种切肥肉机

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种切肥肉机,属于食品加工机械领域。

### 背景技术

[0002] 在食品加工领域经常需要用到切肥肉,由于肥肉滑腻柔软很难切割;使用手工操作工人工作量大,现有的切割机用来切肥肉十分不便,不仅工序繁琐,需人工切换工序,不够安全和方便,而且很难保证切丁的大小均匀,容易使肥肉内的脂肪挤出,造成材料损耗,损坏机器内部环境和正常运行。

### 实用新型内容

[0003] 为了解决上述技术问题,本实用新型提供一种切肥肉机。该切肥肉机可以高效的对肥肉进行切丁作业,操作简单,自动化高,切丁效果好。

[0004] 本实用新型的技术方案如下:

[0005] 一种切肥肉机,包括箱体,所述箱体一端设置进肉口,另一端设置出肉口;所述进肉口一侧设置推肉装置,另一侧依次排列设置位于箱体内部的切条刀组、缩口筒以及切丁装置;所述切条刀组包括依次排列设置的横刀组和竖刀组;所述横刀组包括横刀架和相互平行的多个横刀;所述竖刀组包括竖刀架和相互平行的多个竖刀;所述横刀与竖刀刀口均朝向进肉口;所述推肉装置包括推板、推杆和连杆机构;所述连杆机构包括第一连杆和第二连杆;所述第一连杆包括推部和弯折部,所述推部一端与推杆固定连接,另一端与弯折部一端固定连接;所述弯折部与推部的连接部与第二连杆一端铰接;所述弯折部 另一端与箱体铰接且向地面倾斜;所述第二连杆另一端与推板铰接;所述缩口筒沿肉条行进方向逐步缩小孔径;所述切丁装置包括刀片转轴、固定在刀片转轴外周面的切丁刀片、电机转轴和驱动电机转轴的电机以及连杆;所述刀片转轴与电机转轴平行设置,所述连杆一端与电机转轴固定连接,另一端与刀片转轴固定连接;所述电机转轴通过皮带带动刀片转轴转动。

[0006] 其中,所述推板推面设置有推齿。

[0007] 本实用新型具有如下有益效果:

[0008] 1、本实用新型一种切肥肉机设置有推肉装置,利用杠杆原理,简单省力的实现推肉切肉作业。

[0009] 2、本实用新型一种切肥肉机设置有切条刀组,可以快速连续的将肥肉切成均匀的条状。

[0010] 3、本实用新型一种切肥肉机设置有切丁装置,可以快速均匀的将条状肥肉切丁,切丁装置中的刀片转轴除了自转带动切丁刀片转动外,还可绕电机转轴转动,有效的实现切丁刀片各位置均有与肉条接触,防止切丁刀片容易变钝,增加切丁刀片使用寿命,还可增加切丁刀片切肉的力度。

### 附图说明

- [0011] 图1为本实用新型一种切肥肉机的俯视结构示意图；
- [0012] 图2为本实用新型推肉装置的结构示意图；
- [0013] 图3为本实用新型切丁装置的结构示意图；
- [0014] 图4为本实用新型横刀组的剖视图；
- [0015] 图5为本实用新型竖刀组的剖视图。
- [0016] 图中附图标记表示为：
- [0017] 1-箱体、11-进肉口、12-出肉口、2-推肉装置、21-推板、22-推杆、23-连杆机构、231-第一连杆、232-第二连杆、233-推部、234-弯折部、24-推齿、3-切条刀组、31-横刀组、311-横刀架、312-横刀、32-竖刀组、321-竖刀架、322-竖刀、4-缩口筒、5-切丁装置、51-刀片转轴、52-切丁刀片、53-电机转轴、54-电机、55-连杆、56-皮带。

### 具体实施方式

- [0018] 下面结合附图和具体实施例来对本实用新型进行详细的说明。
- [0019] 如图1所示，一种切肥肉机，包括箱体1，所述箱体1一端设置进肉口11，另一端设置出肉口12；所述进肉口11一侧设置推肉装置2，另一侧依次排列设置位于箱体1内的切条刀组3、缩口筒4以及切丁装置5；所述切条刀组3包括依次排列设置的横刀组31和竖刀组32；如图4所示，所述横刀组31包括横刀架311和相互平行的多个横刀312；如图5所示，所述竖刀组32包括竖刀架321和相互平行的多个竖刀322；所述横刀31与竖刀32刀口均朝向进肉口11；所述缩口筒4沿肉条行进方向逐步缩小孔径。
- [0020] 如图2所示，所述推肉装置2包括推板21、推杆22和连杆机构23；所述连杆机构23包括第一连杆231和第二连杆232；所述第一连杆231包括推部233和弯折部234，所述推部233一端与推杆22固定连接，另一端与弯折部234一端固定连接；所述弯折部234与推部233的连接部与第二连杆232一端铰接；所述弯折部234 另一端与箱体1铰接且向地面倾斜；所述第二连杆232另一端与推板21铰接。
- [0021] 如图3所示，所述切丁装置5包括刀片转轴51、固定在刀片转轴51外周面的切丁刀片52、电机转轴53和驱动电机转轴53的电机54以及连杆55；所述刀片转轴51与电机转轴53平行设置，所述连杆55一端与电机转轴53固定连接，另一端与刀片转轴51固定连接；所述电机转轴53通过皮带56带动刀片转轴51转动。
- [0022] 其中，所述推板21推面设置有推齿24。
- [0023] 本实用新型的工作原理：
- [0024] 1、将冷冻的肥肉放置在推板21前方，推动推杆22将肥肉推入进肉口11经切条刀组3切成肉条；
- [0025] 2、肉条经缩口筒4聚集成束，经切丁装置5切成肉丁后从出肉口12导出。
- [0026] 以上所述仅为本实用新型的实施例，并非因此限制本实用新型的专利范围，凡是利用本实用新型说明书及附图内容所作的等效结构或等效流程变换，或直接或间接运用在其他相关的技术领域，均同理包括在本实用新型的专利保护范围内。

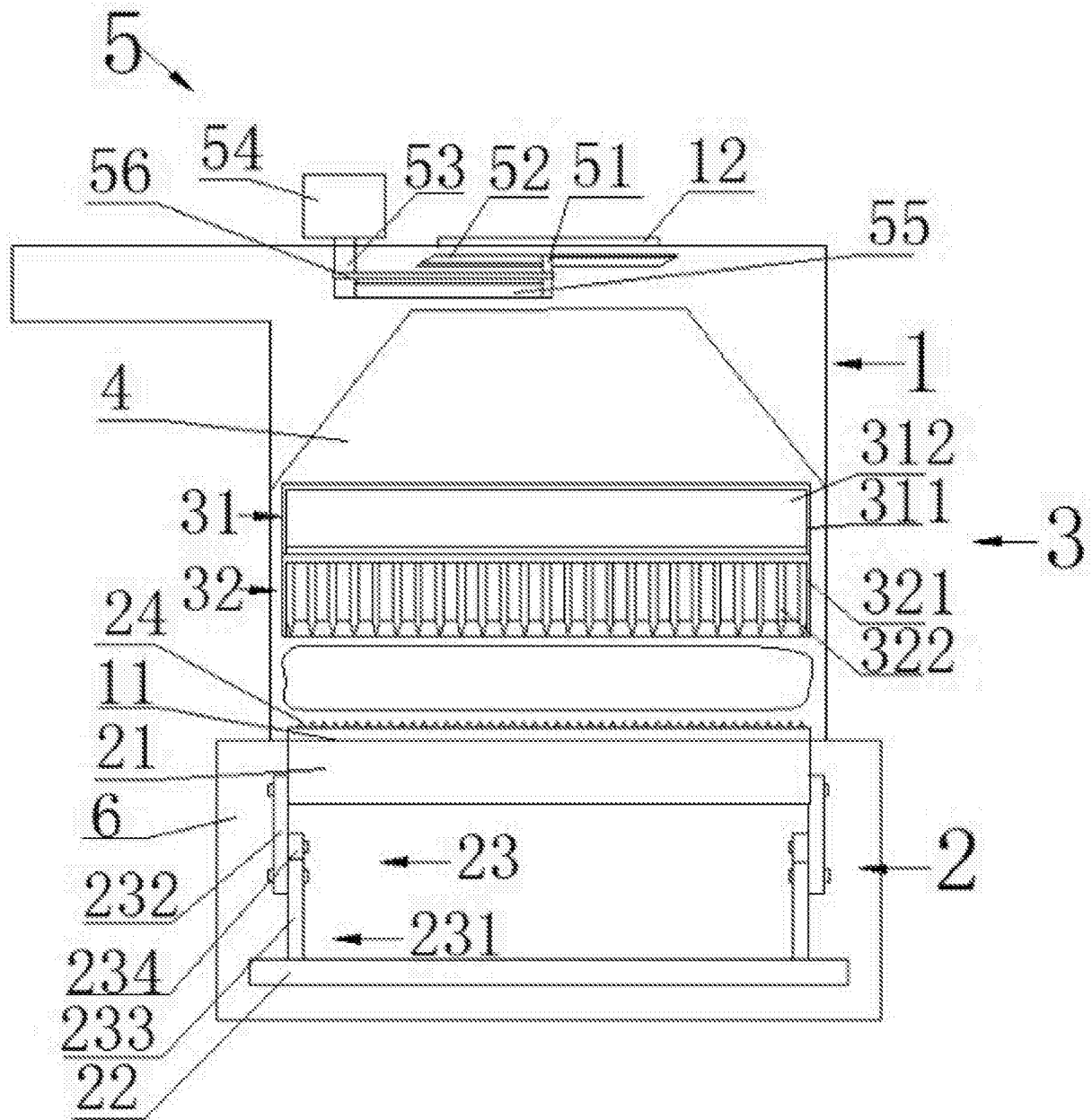


图1

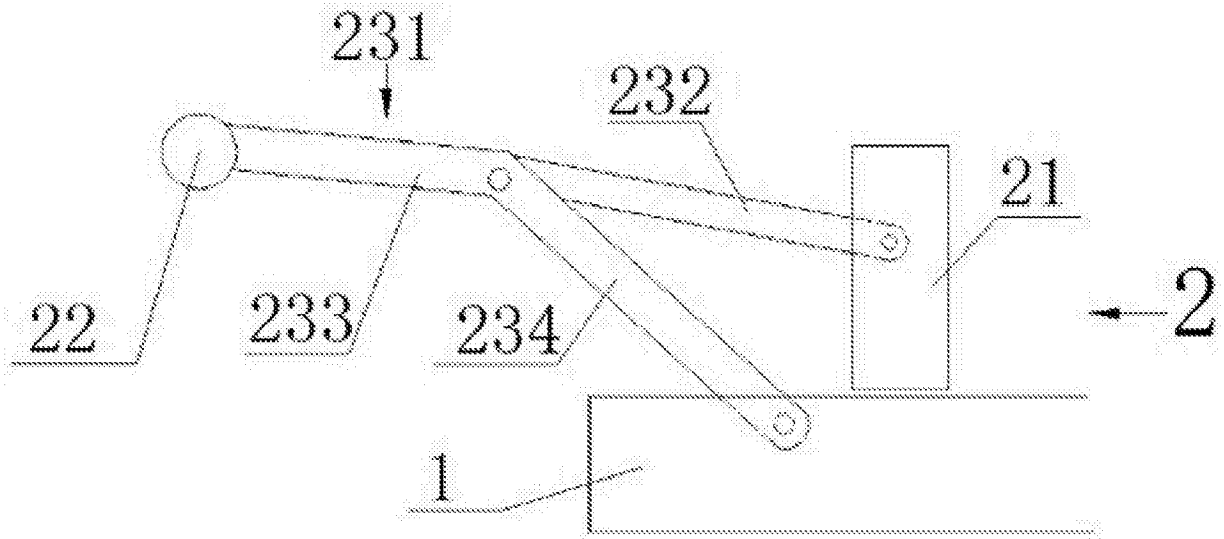


图2

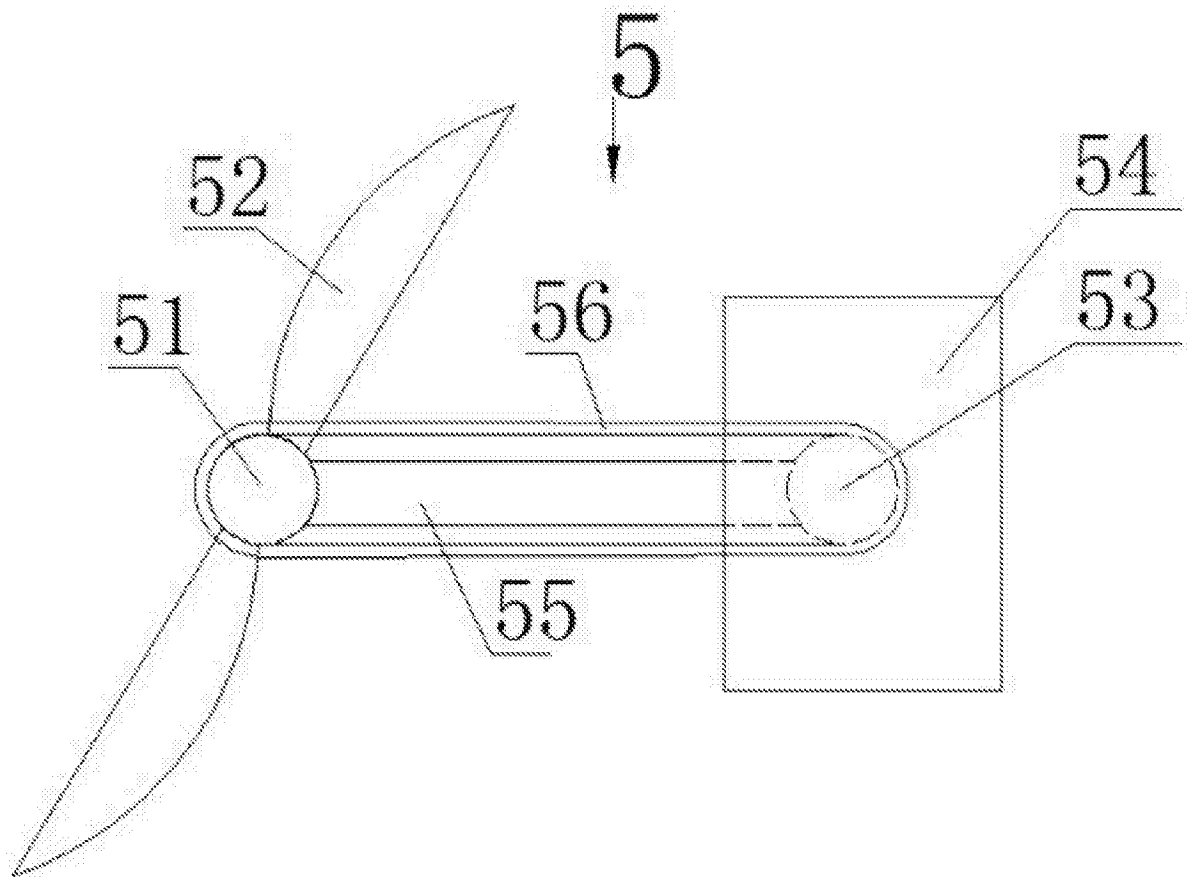


图3

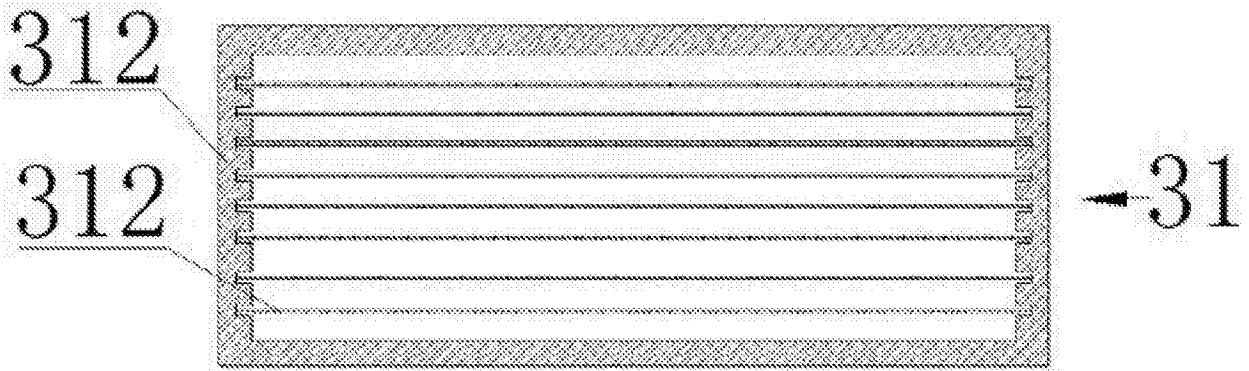


图4

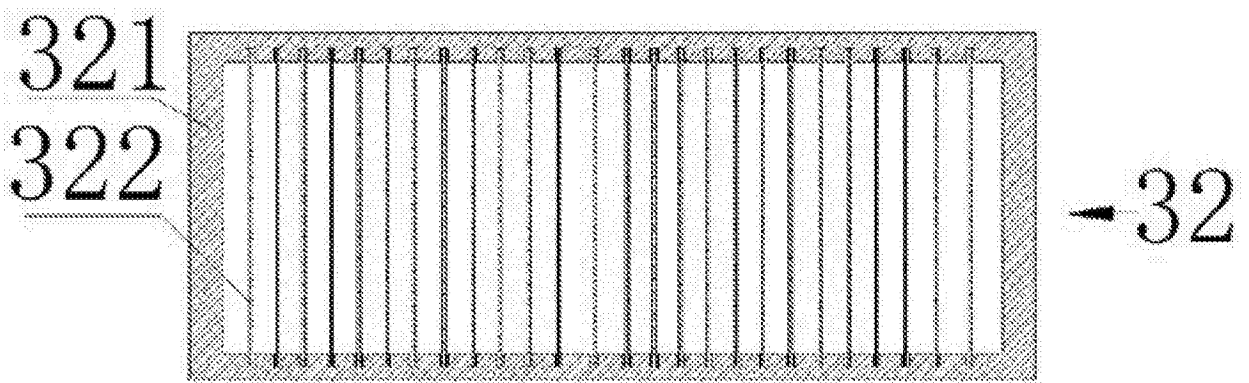


图5