(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 222149016 U
(45)授权公告日 2024.12.13

(21)申请号 202420850714.0

(22)申请日 2024.04.23

(73)专利权人 湖北东禾鑫盛农业科技有限公司
地址 435200 湖北省黄石市阳新县率洲管理区农科大道3号(农产品加工产业园2期1号厂房)(申报承诺)

(72)发明人 王文文

(74)专利代理机构 深圳市远航专利商标事务所(普通合伙) 44276
专利代理师 赵森林

(51)Int.Cl.
A23P 30/00(2016.01)
A23L 13/77(2023.01)
A23L 13/72(2023.01)

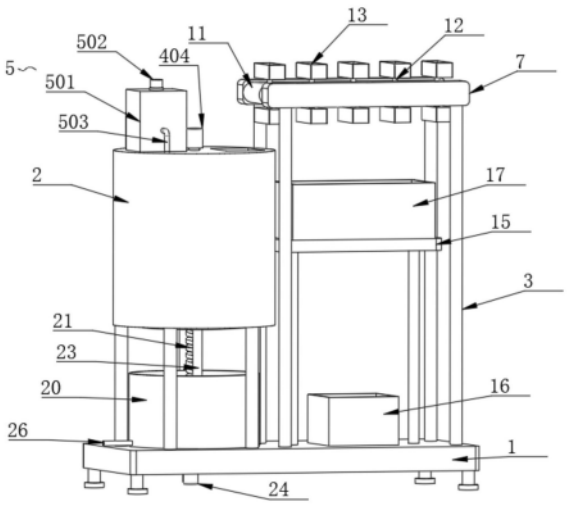
权利要求书1页 说明书4页 附图4页

(54)实用新型名称

一种牛肉干生产用腌制设备

(57)摘要

本实用新型公开了一种牛肉干生产用腌制设备,涉及牛肉干生产技术领域,包括承重板,所述承重板的上表面分别安装有腌制罐和两组支撑柱,所述腌制罐的内部安装有腌制组件,所述腌制罐的上分别安装有下料罐本体和下料组件,所述腌制罐的上表面开设有入料口,所述下料组件包括安装在腌制罐上表面的机箱,所述机箱的一侧外壁贯穿开设有进风孔;通过设置下料组件,开启第一电机转动,进而带动第一转轴和下料扇叶转动,下料扇叶将外界的风通过进风孔吸入至输风管内,输送到料剂储存箱中,将料剂储存箱的佐料通过下料管吹入到腌制罐内,增加佐料与每一块牛肉接触的面积,使每一块牛肉上都能够均匀地沾上适量的佐料,使牛肉充分入味保证腌制效果。



CN 222149016 U

1.一种牛肉干生产用腌制设备,包括承重板(1),其特征在于:所述承重板(1)的上表面分别安装有腌制罐(2)和两组支撑柱(3),所述腌制罐(2)的内部安装有腌制组件(4),所述腌制罐(2)的上分别安装有下料罐本体(5)和下料组件(6),所述腌制罐(2)的上表面开设有下料口(14),所述下料组件(6)包括安装在腌制罐(2)上表面的机箱(601),所述机箱(601)的一侧外壁贯穿开设有进风孔(602),所述机箱(601)的一侧外壁安装有第一电机(603),所述机箱(601)的内壁转动连接有第一转轴(604),所述第一转轴(604)的轴身上连接有下料扇叶(605),所述第一电机(603)的输出端与第一转轴(604)的输入端为固定连接,所述机箱(601)的另一侧外壁固设有输风管(606),所述输风管(606)的出风端与下料罐本体(5)相连通。

2.根据权利要求1所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:所述下料罐本体(5)包括安装在腌制罐(2)上表面的料剂储存箱(501),所述料剂储存箱(501)的上表面固设有入料口(502),所述入料口(502)上安装有阀门,所述料剂储存箱(501)的外壁安装有下料管(503),所述下料管(503)的管身延伸设置于腌制罐(2)的内部。

3.根据权利要求1所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:两组所述支撑柱(3)的上表面均固定连接有支撑板(7),两个所述支撑板(7)之间转动连接有两个第二转轴(8),所述支撑板(7)的外壁安装有第二电机(9),所述第二电机(9)的输出端与其中一个第二转轴(8)为固定连接,两个所述第二转轴(8)的轴身上均安装有皮带轮(10),两个所述皮带轮(10)上套设有传输皮带(11),所述传输皮带(11)上固设有支撑杆(12),所述支撑杆(12)的上表面焊接有运输箱(13)。

4.根据权利要求1所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:所述腌制组件(4)包括转动连接在腌制罐(2)下表面的第三转轴(401),所述第三转轴(401)的轴身上安装有连接转杆(402),所述连接转杆(402)的杆身上固定连接有混料杆(403),所述腌制罐(2)的上表面安装有第三电机(404),所述第三电机(404)的输出端与第三转轴(401)为固定连接。

5.根据权利要求1所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:所述承重板(1)的上表面分别焊接有放置台(15)和放置箱(16),所述放置台(15)的上表面设置有收集箱(17)。

6.根据权利要求5所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:所述放置箱(16)的内部安装有灭蝇诱饵(18),所述灭蝇诱饵(18)的外壁套设有杀虫电网(19)。

7.根据权利要求1所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:所述承重板(1)的上表面安装有收料箱(20),所述收料箱(20)的内底壁转动连接在丝杆(21),所述丝杆(21)的杆身上螺纹连接有封堵块(22),所述收料箱(20)的内底壁固设有滑杆(23),所述封堵块(22)与滑杆(23)为滑动连接,所述承重板(1)的下表面安装有第四电机(24),所述第四电机(24)的输出端与丝杆(21)的一端为固定连接。

8.根据权利要求7所述的一种牛肉干生产用腌制设备,其特征在于:所述收料箱(20)的内部安装有过滤网(25),所述收料箱(20)的外壁连接有排水管(26),所述丝杆(21)与过滤网(25)为转动连接。

一种牛肉干生产用腌制设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及牛肉干生产技术领域,具体为一种牛肉干生产用腌制设备。

背景技术

[0002] 牛肉干一般是用黄牛肉和其它调料一起腌制而成的肉干,牛肉干中的风干牛肉源于蒙古铁骑的战粮,携带方便,并且有丰富的营养,牛肉干加工过程中,为了保证其味道,通常需要进行腌制,腌制时一般放置在密闭的容器内进行封存。

[0003] 现有技术中,在对牛肉进行腌制时,一般是将牛肉放置在腌制箱内,然后倒入佐料人工手动对牛肉和佐料进行搅拌,在搅拌时,佐料聚集在一起,难以将牛肉与佐料混合均匀,从而影响腌制的效果。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种牛肉干生产用腌制设备,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种牛肉干生产用腌制设备,包括承重板,所述承重板的上表面分别安装有腌制罐和两组支撑柱,所述腌制罐的内部安装有腌制组件,所述腌制罐的上分别安装有下料罐本体和下料组件,所述腌制罐的上表面开设有入料口,所述下料组件包括安装在腌制罐上表面的机箱,所述机箱的一侧外壁贯穿开设有进风孔,所述机箱的一侧外壁安装有第一电机,所述机箱的内壁转动连接有第一转轴,所述第一转轴的轴身上连接有下料扇叶,所述第一电机的输出端与第一转轴的输入端为固定连接,所述机箱的另一侧外壁固设有输风管,所述输风管的出风端与下料罐本体相连通。

[0006] 优选的,所述下料罐本体包括安装在腌制罐上表面的料剂储存箱,所述料剂储存箱的上表面固设有入料口,所述入料口上安装有阀门,所述料剂储存箱的外壁安装有下料管,所述下料管的管身延伸设置于腌制罐的内部。

[0007] 优选的,两组所述支撑柱的上表面均固定连接有支撑板,两个所述支撑板之间转动连接有两个第二转轴,所述支撑板的外壁安装有第二电机,所述第二电机的输出端与其中一个第二转轴为固定连接,两个所述第二转轴的轴身上均安装有皮带轮,两个所述皮带轮上套设有传输皮带,所述传输皮带上固设有支撑杆,所述支撑杆的上表面焊接有运输箱。

[0008] 优选的,所述腌制组件包括转动连接在腌制罐下表面的第三转轴,所述第三转轴的轴身上安装有连接转杆,所述连接转杆的杆身上固定连接有混料杆,所述腌制罐的上表面安装有第三电机,所述第三电机的输出端与第三转轴为固定连接。

[0009] 优选的,所述承重板的上表面分别焊接有放置台和放置箱,所述放置台的上表面设置有收集箱。

[0010] 优选的,所述放置箱的内部安装有灭蝇诱饵,所述灭蝇诱饵的外壁套设有杀虫电网。

[0011] 优选的,所述承重板的上表面安装有收料箱,所述收料箱的内底壁转动连接在丝

杆,所述丝杆的杆身上螺纹连接有封堵块,所述收料箱的内底壁固设有滑杆,所述封堵块与滑杆为滑动连接,所述承重板的下表面安装有第四电机,所述第四电机的输出端与丝杆的一端为固定连接。

[0012] 优选的,所述收料箱的内部安装有过滤网,所述收料箱的外壁连接有排水管,所述丝杆与过滤网为转动连接。

有益效果

[0013] 本实用新型提供了一种牛肉干生产用腌制设备,具备以下有益效果:

[0014] 1.该牛肉干生产用腌制设备,通过设置下料组件,开启第一电机转动,进而带动第一转轴和下料扇叶转动,下料扇叶将外界的风通过进风孔吸入至输风管内,输送到料剂储存箱中,将料剂储存箱的佐料通过下料管吹入到腌制罐内,增加佐料与每一块牛肉接触的面积,使每一块牛肉上都能够均匀地沾上适量的佐料,使牛肉充分入味保证腌制效果。

[0015] 2.该牛肉干生产用腌制设备,通过设置第四电机,带动丝杆反转,进而带动封堵块向下移动,使得封堵块脱离腌制罐的内底壁,便于将腌制好的牛肉取出,落入到收料箱内,过滤网对牛肉中腌制出的水分进行过滤分离,通过排水管排出,进而提高牛肉腌制的效果。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型结构立体示意图一;

[0017] 图2为本实用新型结构立体示意图二;

[0018] 图3为腌制罐内部结构示意图;

[0019] 图4为放置箱结构示意图;

[0020] 图5为机箱内部结构示意图;

[0021] 图6为第二转轴结构示意图。

[0022] 图中:1、承重板;2、腌制罐;3、支撑柱;4、腌制组件;401、第三转轴;402、连接转杆;403、混料杆;404、第三电机;5、下料罐本体;501、料剂储存箱;502、入料口;503、下料管;6、下料组件;601、机箱;602、进风孔;603、第一电机;604、第一转轴;605、下料扇叶;606、输风管;7、支撑板;8、第二转轴;9、第二电机;10、皮带轮;11、传输皮带;12、支撑杆;13、运输箱;14、下料口;15、放置台;16、放置箱;17、收集箱;18、灭蝇诱饵;19、杀虫电网;20、收料箱;21、丝杆;22、封堵块;23、滑杆;24、第四电机;25、过滤网;26、排水管。

具体实施方式

[0023] 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。

[0024] 请参阅图1-6,本实用新型提供一种技术方案:一种牛肉干生产用腌制设备,包括承重板1,承重板1的上表面分别安装有腌制罐2和两组支撑柱3,腌制罐2的内部安装有腌制组件4,腌制罐2的上分别安装有下料罐本体5和下料组件6,腌制罐2的上表面开设有下料口14,下料罐本体5包括安装在腌制罐2上表面的料剂储存箱501,料剂储存箱501的上表面固设有入料口502,入料口502上安装有阀门,料剂储存箱501的外壁安装有下料管503,下料管

503的管身延伸设置于腌制罐2的内部,通过设置下料罐本体5,便于对佐料进行储存下料。

[0025] 下料组件6包括安装在腌制罐2上表面的机箱601,机箱601的一侧外壁贯穿开设有进风孔602,机箱601的一侧外壁安装有第一电机603,机箱601的内壁转动连接有第一转轴604,第一转轴604的轴身上连接有下料扇叶605,第一电机603的输出端与第一转轴604的输入端为固定连接,机箱601的另一侧外壁固设有输风管606,输风管606的出风端与下料罐本体5相连通,开启第一电机603转动,进而带动第一转轴604和下料扇叶605转动,下料扇叶605将外界的风通过进风孔602吸入至输风管606内,输送到料剂储存箱501中,将料剂储存箱501的佐料通过下料管503吹入到腌制罐2内,增加佐料与每一块牛肉接触的面积,使每一块牛肉上都能够均匀地沾上适量的佐料,使牛肉充分入味保证腌制效果。

[0026] 腌制组件4包括转动连接在腌制罐2下表面的第三转轴401,第三转轴401的轴身上安装有连接转杆402,连接转杆402的杆身上固定连接有混料杆403,腌制罐2的上表面安装有第三电机404,第三电机404的输出端与第三转轴401为固定连接,开启第三电机404带动第三转轴401转动,进而带的连接转杆402和混料杆403转动,对落入的佐料和牛肉进行充分的搅拌混合,使其充分入味,进一步提高的效率效果。

[0027] 两组支撑柱3的上表面均固定连接有支撑板7,两个支撑板7之间转动连接有两个第二转轴8,支撑板7的外壁安装有第二电机9,第二电机9的输出端与其中一个第二转轴8为固定连接,两个第二转轴8的轴身上均安装有皮带轮10,两个皮带轮10上套设有传输皮带11,传输皮带11上固设有支撑杆12,支撑杆12的上表面焊接有运输箱13,开启第二电机9带动第二转轴8和皮带轮10转动,进而带动传输皮带11转动,从而将运输箱13和牛肉向左运输,运输箱13移动到传输皮带11左侧的时候呈倾斜状态,使得牛肉通过下料口14导入到腌制罐2内,从而实现让牛肉一个一个的落入腌制罐2内,使其更充分的接触佐料,进而提高腌制的效果。

[0028] 承重板1的上表面分别焊接有放置台15和放置箱16,通过设置放置箱16,可以对运输箱13移动到下方滴落的碎屑进行收集,提高承重板1的卫生性,放置台15的上表面设置有收集箱17,放置箱16的内部安装有灭蝇诱饵18,灭蝇诱饵18的外壁套设有杀虫电网19,通过设置灭蝇诱饵18,将被腌肉吸引来的苍蝇吸引到放置箱16内,被杀虫电网19电死,落入放置箱16进行收集统一处理,提高生产的卫生性。

[0029] 承重板1的上表面安装有收料箱20,收料箱20的内底壁转动连接在丝杆21,丝杆21的杆身上螺纹连接有封堵块22,收料箱20的内底壁固设有滑杆23,封堵块22与滑杆23为滑动连接,承重板1的下表面安装有第四电机24,第四电机24的输出端与丝杆21的一端为固定连接,收料箱20的内部安装有过滤网25,收料箱20的外壁连接有排水管26,丝杆21与过滤网25为转动连接,开启第四电机24带动丝杆21反动,进而带动封堵块22向下移动,使得封堵块22脱离腌制罐2的内底壁,便于将腌制好的牛肉取出,落入到收料箱20内,过滤网25对牛肉中腌制出的水分进行过滤分离,通过排水管26排出,进而提高腌制的便捷性。

[0030] 工作原理:使用时,将佐料通过入料口502,导入到料剂储存箱501内进行储存,再关闭入料口502上的阀门,再将一块块的牛肉放入运输箱13内,开启第二电机9带动第二转轴8和皮带轮10转动,进而带动传输皮带11转动,从而将运输箱13和牛肉向左运输,运输箱13移动带传输皮带11左侧的时候呈倾斜状态,使得牛肉通过下料口14导入到腌制罐2内,从而实现让牛肉一个一个的落入腌制罐2内,使其更充分的接触佐料,进而提高腌制的效果,

开启第一电机603转动,进而带动第一转轴604和下料扇叶605转动,下料扇叶605将外界的风通过进风孔602吸入至输风管606内,输送到料剂储存箱501中,将料剂储存箱501的佐料通过下料管503吹入到腌制罐2内,增加佐料与每一块牛肉接触的面积,使每一块牛肉上都能够均匀地沾上适量的佐料,使牛肉充分入味保证腌制效果,开启第三电机404带动第三转轴401转动,进而带的连接转杆402和混料杆403转动,对落入的佐料和牛肉进行充分的搅拌混合,使其充分入味,进一步提高的效率效果,待搅拌混合完成后,关闭第三电机404,使牛肉静置腌制一段时间,待腌制完成后,开启第四电机24带动丝杆21反转,进而带动封堵块22向下移动,使得封堵块22脱离腌制罐2的内底壁,便于将腌制好的牛肉取出,落入到收料箱20内,过滤网25对牛肉中腌制出的水分进行过滤分离,通过排水管26排出,进而提高腌制的便捷性。

[0031] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

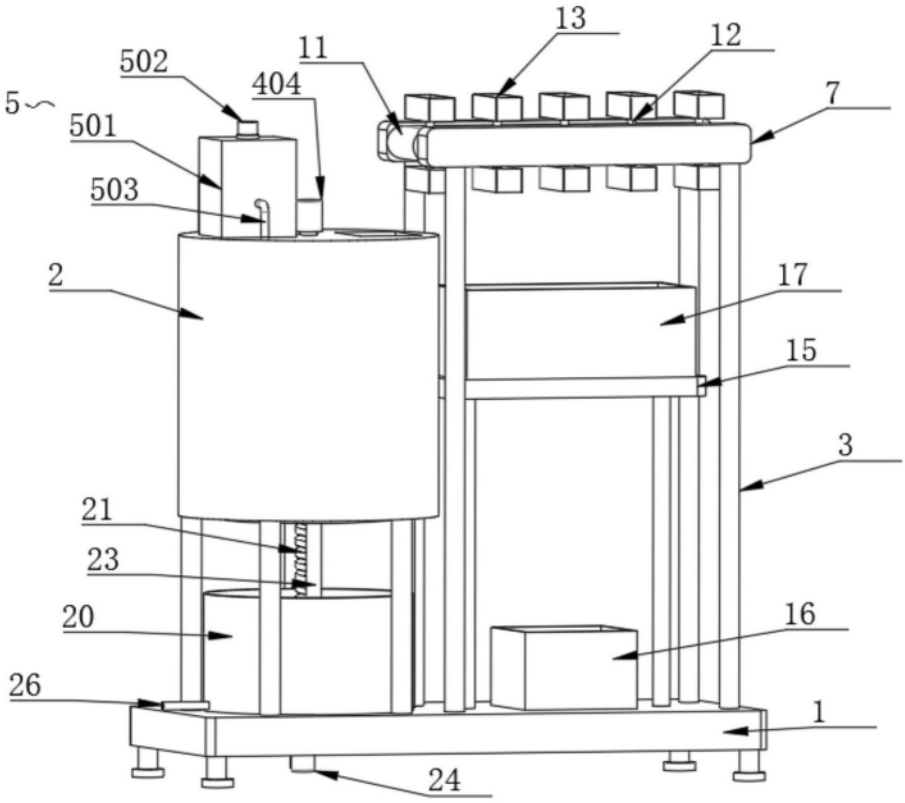


图1

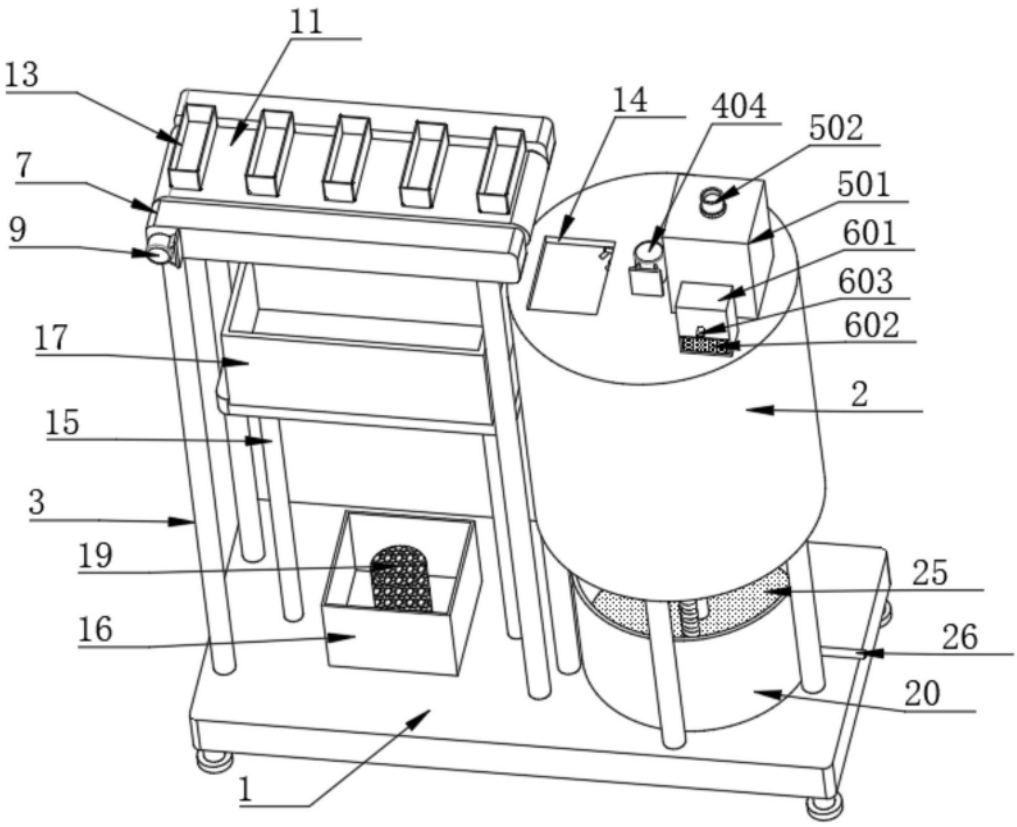


图2

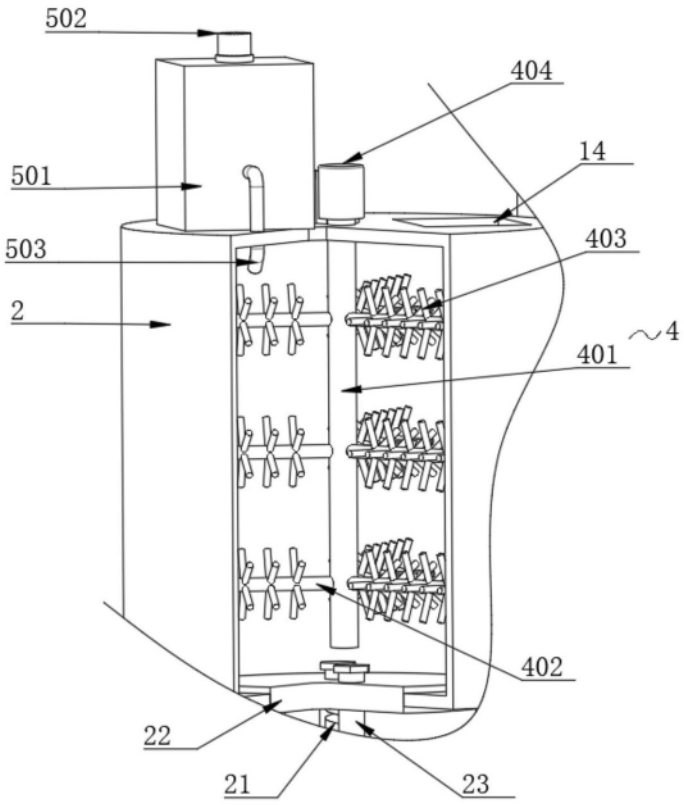


图3

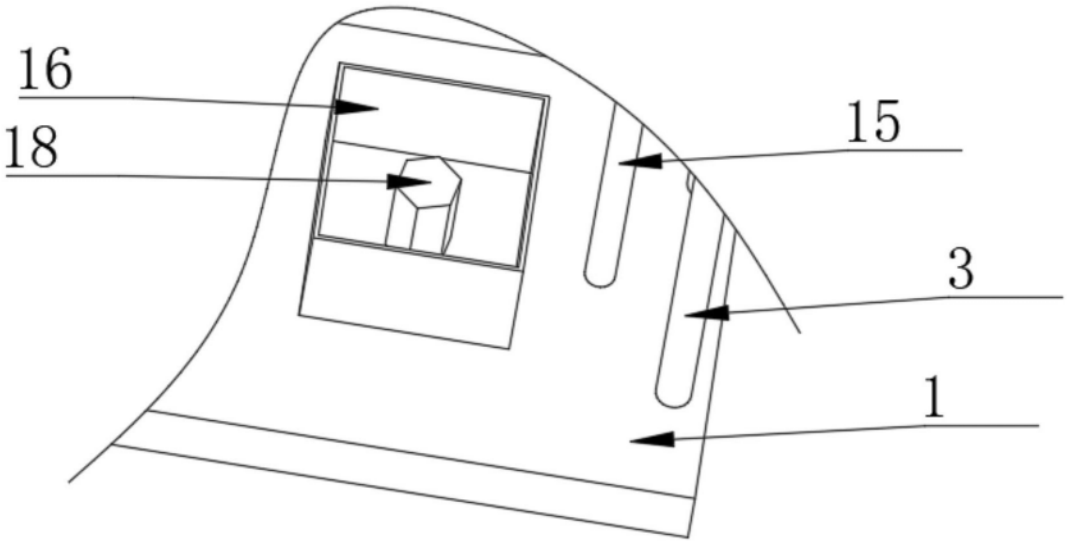


图4

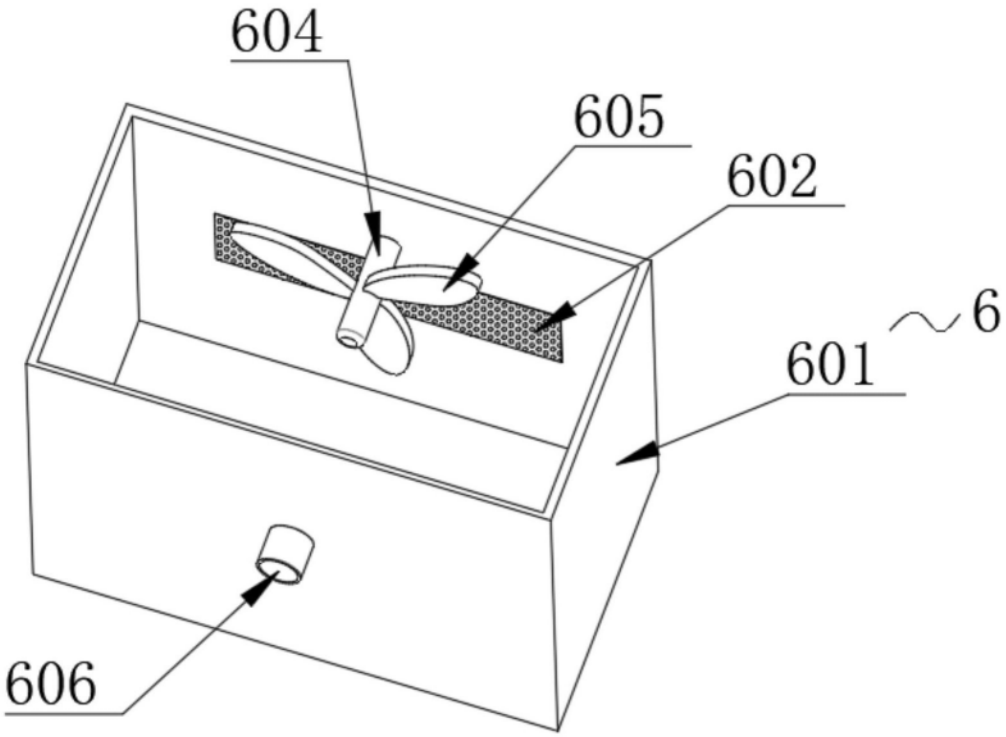


图5

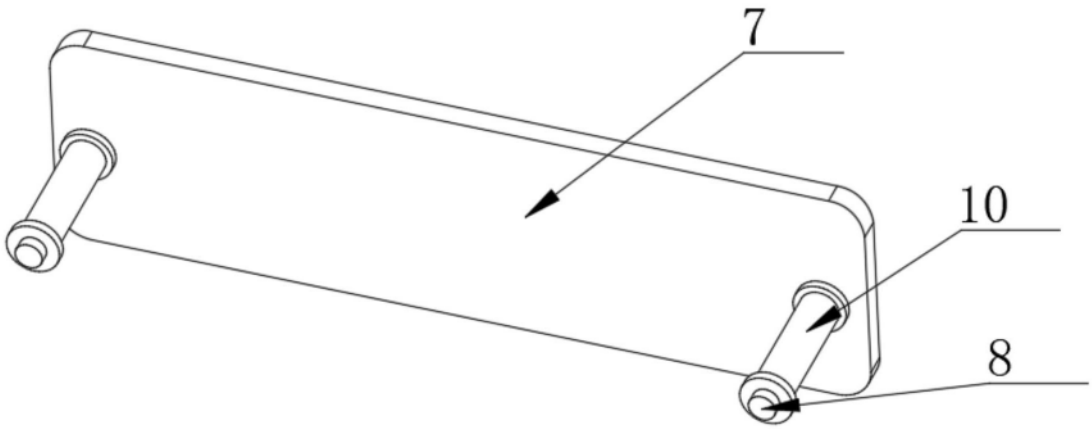


图6