



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 220859331 U

(45) 授权公告日 2024. 04. 30

(21) 申请号 202322609776.0

B26D 1/06 (2006.01)

(22) 申请日 2023.09.25

B26D 7/26 (2006.01)

(73) 专利权人 湖南临武舜华鸭业发展有限责任公司

A22C 25/06 (2006.01)

B26D 7/00 (2006.01)

地址 424300 湖南省郴州市临武县经济开发区临连大道88号

专利权人 郴州舜华鱼业有限责任公司

(72) 发明人 苏华章 谭姣晖 李勇波 邓振鹏

(74) 专利代理机构 郴州大天知识产权事务所
(普通合伙) 43212

专利代理师 徐起堂

(51) Int. Cl.

A22C 25/20 (2006.01)

A22C 25/08 (2006.01)

B26D 7/08 (2006.01)

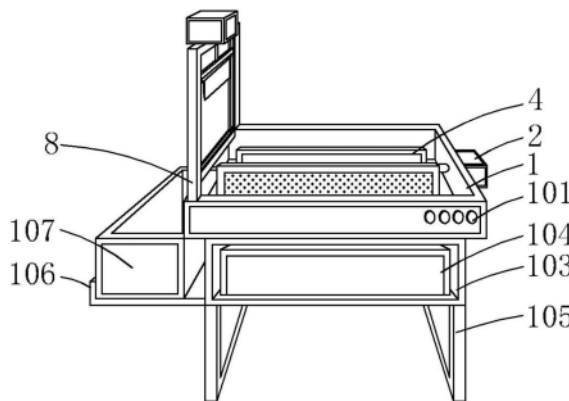
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

鱼肉制品快速切片装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种鱼肉制品快速切片装置,包括加工台,加工台侧壁固定连接于支撑箱,支撑箱内固定安装有电推杆,电推杆侧面输出端活动贯穿加工台侧壁向内延伸,电推杆侧面输出端固定连接有推板,加工台内设置有夹板,夹板对称设置有两组,加工台内壁对称固定连接支撑壳,支撑壳内设置有限位组件,限位组件内含有支撑筒,支撑筒侧壁固定连接在支撑壳内,此外通过安装孔与螺栓的配合使用,便于读切刀进行快速拆装,更加灵活便捷,在使用过程中,通过设置有下水槽与储水箱配合使用,避免在切割过程中冻鱼化冻产生的水快速收集,不会遗留在加工台上,影响加工效果,通过设置有收集箱便于对成品进行收集,更加省时省力。



1. 一种鱼肉制品快速切片装置,包括加工台(1),其特征在于:所述加工台(1)侧壁固定连接于支撑箱(2),所述支撑箱(2)内固定安装有电推杆(3),所述电推杆(3)侧面输出端活动贯穿加工台(1)侧壁向内延伸,所述电推杆(3)侧面输出端固定连接推板(301),所述加工台(1)内设置有夹板(4),所述夹板(4)对称设置有两组,所述加工台(1)内壁对称固定连接支撑壳(5),所述支撑壳(5)内设置有限位组件(6),所述限位组件(6)内含有支撑筒(61),所述支撑筒(61)侧壁固定连接在支撑壳(5)内,所述支撑筒(61)设置有多组,所述支撑筒(61)内设置有滑槽(62),所述滑槽(62)内活动卡接有滑板(63),所述滑板(63)一侧壁固定连接支撑杆(65),所述支撑杆(65)侧端活动通过支撑筒(61)向外延伸,所述支撑杆(65)侧端固定连接在夹板(4)上;

所述加工台(1)侧壁对称固定连接支撑座(7),所述支撑座(7)内固定连接刮板(701),所述刮板(701)中部设置有活动槽,所述加工台(1)顶侧固定连接支架(8),所述支架(8)顶中固定连接固定箱(9),所述固定箱(9)内固定安装有气缸(10)。

2. 根据权利要求1所述的一种鱼肉制品快速切片装置,其特征在于:所述气缸(10)底部输出端活动贯穿支架(8)后固定连接升降杆(11),所述支架(8)内侧壁开设有限位槽(801),所述限位槽(801)内活动卡接与升降杆(11),所述升降杆(11)底部固定连接安装壳(12)。

3. 根据权利要求2所述的一种鱼肉制品快速切片装置,其特征在于:所述安装壳(12)内活动插接有切刀(13),且所述切刀(13)设置于刮板(701)正上方,所述切刀(13)上开设有多组安装孔(14),所述安装孔(14)内活动连接有螺栓(15),所述螺栓(15)侧端安装在安装壳(12)上。

4. 根据权利要求1所述的一种鱼肉制品快速切片装置,其特征在于:所述滑板(63)另一侧壁固定连接弹簧(64),所述弹簧(64)侧端固定连接在支撑筒(61)内壁上。

5. 根据权利要求4所述的一种鱼肉制品快速切片装置,其特征在于:所述加工台(1)外壁固定安装有多组控制键(101),所述加工台(1)内底面上开设有多组下水槽(102),所述加工台(1)底壁固定连接支撑框(103),所述支撑框(103)内活动放置有储水箱(104)。

6. 根据权利要求5所述的一种鱼肉制品快速切片装置,其特征在于:所述支撑框(103)底壁固定连接支撑脚(105),所述支撑框(103)侧壁固定连接支撑板(106),所述支撑板(106)上活动放置有收集箱(107),所述收集箱(107)设置于加工台(1)侧下方。

鱼肉制品快速切片装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及鱼肉制品切片技术领域,具体为一种鱼肉制品快速切片装置。

背景技术

[0002] 鱼具有肉质细嫩鲜美、营养丰富的特点,是一些维生素、矿物质的良好来源,食用鱼肉对人有诸多好处,正因如此,市场供应的鱼类也多种多样,鱼肉制品也品类繁多,现代人们生活节奏较快,与活鱼相比较,冰冻好的鱼肉越来越受到人们的青睐,处理好的鱼肉冰冻储存,使用时只需简单解冻,省时省力,对于冰冻的鱼类,需要进行切片处理,分开售卖,食用时也更容易掌握用量;

[0003] 对此,公开号为CN115401733A的中国发明专利申请公开了一种鱼罐头生产用鱼肉切片装置,属于鱼罐头生产技术领域,包括切片装置主体,所述切片装置主体的正面设置有用于将鱼肉放置进切片装置主体内进行切割的连杆,所述切片装置主体的内部设置有用于调节鱼肉上升切割角度的铰接块,所述铰接块的顶端设置有用于将鱼肉平稳放置进行切片的升板,所述切片装置主体的内部设置有调节不同参数对鱼肉进行不同尺寸切割的可调节切割机构。切片装置主体的正面和侧面分别设置的控制面板和检修口,便于对整个切片装置主体进行控制和检修,同时在进肉口的前方设置的推送板上连接有两个拉动把手由第二弹簧进行牵引,且拉动把手上还固定有置鱼板,便于将鱼更安全的送入切片装置主体的内部进行切片;

[0004] 冷冻后的鱼类滑腻,鱼肉切片机没有固定功能,容易在切割时滑动造成切片不均匀,此外现有的大多数冻鱼肉切片装置,多次使用后肉糜容易在刀口上推挤粘黏,影响加工的效率,为此我们提出一种鱼肉制品快速切片装置用于解决上述问题。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种鱼肉制品快速切片装置,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0006] 一种鱼肉制品快速切片装置,包括加工台,加工台侧壁固定连接于支撑箱,支撑箱内固定安装有电推杆,电推杆侧面输出端活动贯穿加工台侧壁向内延伸,电推杆侧面输出端固定连接推板,加工台内设置有夹板,夹板对称设置有两组,加工台内壁对称固定连接有支撑壳,支撑壳内设置有限位组件,限位组件内含有支撑筒,支撑筒侧壁固定连接在支撑壳内,支撑筒设置有多组,支撑筒内设置有滑槽,滑槽内活动卡接有滑板,滑板一侧壁固定连接支撑杆,支撑杆侧端活动通过支撑筒向外延伸,支撑杆侧端固定连接在夹板上;

[0007] 加工台侧壁对称固定连接有支撑座,支撑座内固定连接有刮板,刮板中部设置有活动槽,加工台顶侧固定连接有支架,支架顶中固定连接有固定箱,固定箱内固定安装有气缸。

[0008] 优选的,滑板另一侧壁固定连接弹簧,弹簧侧端固定连接在支撑筒内壁上。

[0009] 优选的,加工台外壁固定安装有多组控制键,加工台内底面上开设有多组下水槽,

加工台底壁固定连接支撑框,支撑框内活动放置有储水箱。

[0010] 优选的,支撑框底壁固定连接支撑脚,支撑框侧壁固定连接支撑板,支撑板上活动放置有收集箱,收集箱设置于加工台侧下方。

[0011] 优选的,气缸底部输出端活动贯穿支架后固定连接升降杆,支架内侧壁开设有限位槽,限位槽内活动卡接升降杆,升降杆底部固定连接安装壳。

[0012] 优选的,安装壳内活动插接有切刀,且切刀设置于刮板正上方,切刀上开设有多组安装孔,安装孔内活动连接螺栓,螺栓侧端安装在安装壳上。

[0013] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0014] 本实用新型通过将冻鱼放置在两组夹板之间,通过弹簧的弹力作用,推动支撑杆移动,使得夹板始终抵接在冻鱼侧壁上,通过设置有限位组件便于适用于不同大小的冻鱼定位使用,灵活性更高,实用性更强,通过启动电推杆,通过推板推动冻鱼向左侧移动,此时气缸启动,带动升降杆升降往复运动,升降杆带动切刀不断对冻鱼进行切片处理,切刀下降通过刮板中部活动槽进行切割,切割后再通过刮板对切刀上粘黏的鱼糜进行清理后向上运动,清理后的切刀使用效果更好,加工效率更高,此外通过安装孔与螺栓的配合使用,便于读切刀进行快速拆装,更加灵活便捷,省时省力,在使用过程中,通过设置下水槽与储水箱配合使用,避免在切割过程中冻鱼化冻产生的水快速收集,不会遗留在加工台上,影响加工效果,通过设置收集箱便于对成品进行收集,更加省时省力。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型结构示意图;

[0016] 图2为本实用新型中工作台外壁正视结构示意图;

[0017] 图3为本实用新型中工作台内部侧视结构示意图;

[0018] 图4为本实用新型中支架整体侧视结构示意图。

[0019] 图中:1、加工台;101、控制键;102、下水槽;103、支撑框;104、储水箱;105、支撑脚;106、支撑板;107、收集箱;2、支撑箱;3、电推杆;301、推板;4、夹板;5、支撑壳;6、限位组件;61、支撑筒;62、滑槽;63、滑板;64、弹簧;65、支撑杆;7、支撑座;701、刮板;8、支架;801、限位槽;9、固定箱;10、气缸;11、升降杆;12、安装壳;13、切刀;14、安装孔;15、螺栓。

具体实施方式

[0020] 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。

[0021] 实施例1:

[0022] 请参阅图1-2,本实用新型提供一种技术方案:一种鱼肉制品快速切片装置,包括加工台1,加工台1侧壁固定连接于支撑箱2,支撑箱2内固定安装有电推杆3,电推杆3侧面输出端活动贯穿加工台1侧壁向内延伸,电推杆3侧面输出端固定连接推板301,加工台1内设置有夹板4,夹板4对称设置有两组,加工台1内壁对称固定连接支撑壳5,支撑壳5内设置有限位组件6,限位组件6内含有支撑筒61,支撑筒61侧壁固定连接在支撑壳5内,支撑筒61设置有多组,支撑筒61内设置有滑槽62,滑槽62内活动卡接有滑板63,滑板63一侧壁固定连接支撑杆65,支撑杆65侧端活动通过支撑筒61向外延伸,支撑杆65侧端固定连接在夹

板4上,通过设置有限位组件6便于适用于不同大小的冻鱼定位使用,灵活性更高,实用性更强;

[0023] 需要说明的是,加工台1侧壁对称固定连接支撑座7,支撑座7内固定连接刮板701,刮板701中部设置有活动槽,加工台1顶侧固定连接支架8,支架8顶中固定连接固定箱9,固定箱9内固定安装有气缸10。

[0024] 实施例2:

[0025] 请参阅图3及图4,为本实用新型第二个实施例,该实施例基于上一个实施例;

[0026] 具体的,气缸10底部输出端活动贯穿支架8后固定连接升降杆11,支架8内侧壁开设有限位槽801,限位槽801内活动卡接升降杆11,升降杆11底部固定连接安装壳12。

[0027] 需要注意的是,安装壳12内活动插接切刀13,且切刀13设置于刮板701正上方,切刀13下降通过刮板701中部活动槽进行切割,切割后再通过刮板701对切刀13上粘黏的鱼糜进行清理后向上运动,清理后的切刀13使用效果更好,加工效率更高,切刀13上开设有多组安装孔14,安装孔14内活动连接螺栓15,螺栓15侧端安装在安装壳12上,通过安装孔14与螺栓15的配合使用,便于对切刀13进行快速拆装,更加灵活便捷。

[0028] 需要说明的是,滑板63另一侧壁固定连接弹簧64,弹簧64侧端固定连接在支撑筒61内壁上。

[0029] 此外,加工台1外壁固定安装有多组控制键101,加工台1内底面上开设有多组下水槽102,加工台1底壁固定连接支撑框103,支撑框103内活动放置储水箱104,通过设置下水槽102与储水箱104配合使用,避免在切割过程中冻鱼化冻产生的水快速收集,不会遗留在加工台1上,影响加工效果。

[0030] 具体的,支撑框103底壁固定连接支撑脚105,支撑框103侧壁固定连接支撑板106,支撑板106上活动放置收集箱107,收集箱107设置于加工台1侧下方,通过设置收集箱107便于对成品进行收集,更加省时省力。

[0031] 实施例3:

[0032] 请参阅图1至图4,为本实用新型第三个实施例,该实施例基于以上两个实施例;

[0033] 本实用新型在使用时,将冻鱼放置在两组夹板4之间,通过弹簧64的弹力作用,推动支撑杆65移动,使得夹板4始终抵接在冻鱼侧壁上,通过设置有限位组件6便于适用于不同大小的冻鱼定位使用,灵活性更高,实用性更强,通过启动电推杆3,通过推板301推动冻鱼向左侧移动,此时气缸10启动,带动升降杆11升降往复运动,升降杆11带动切刀13不断对冻鱼进行切片处理,切刀13下降通过刮板701中部活动槽进行切割,切割后再通过刮板701对切刀13上粘黏的鱼糜进行清理后向上运动,清理后的切刀13使用效果更好,加工效率更高,此外通过安装孔14与螺栓15的配合使用,便于对切刀13进行快速拆装,更加灵活便捷,省时省力,在使用过程中,通过设置下水槽102与储水箱104配合使用,避免在切割过程中冻鱼化冻产生的水快速收集,不会遗留在加工台1上,影响加工效果,通过设置收集箱107便于对成品进行收集,更加省时省力。

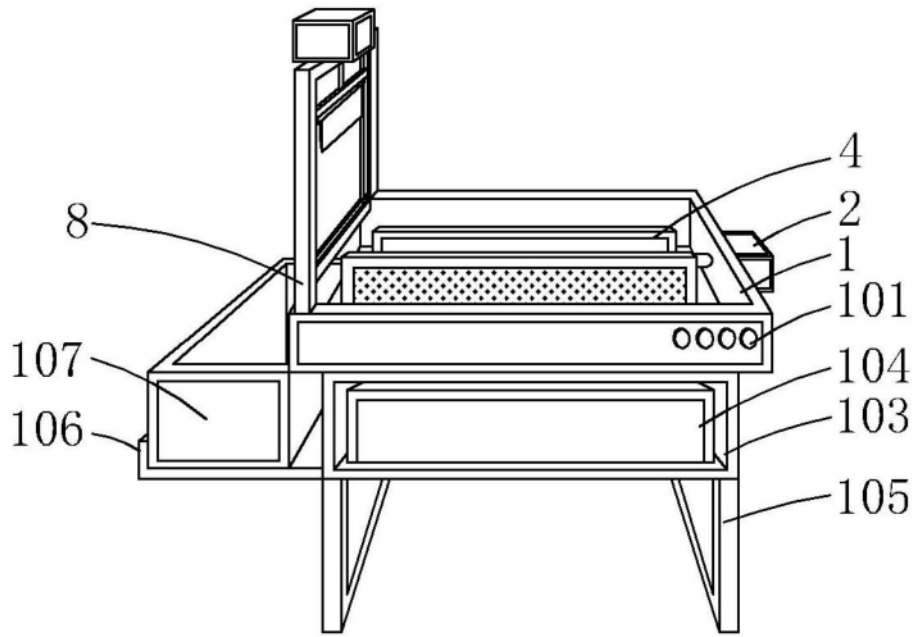


图1

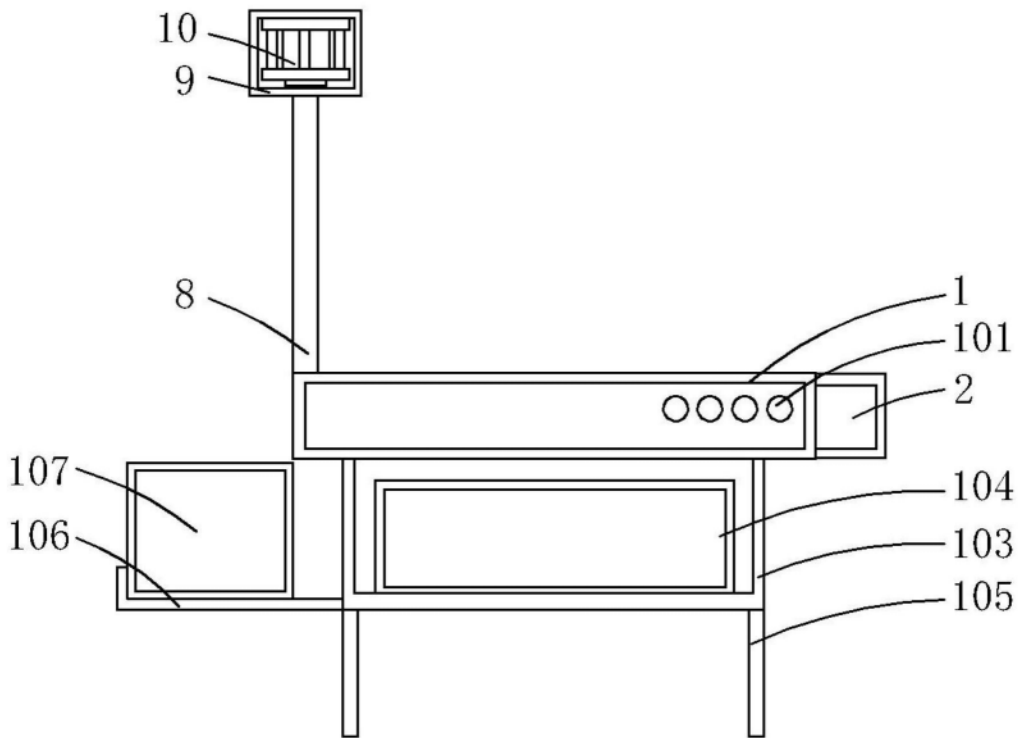


图2

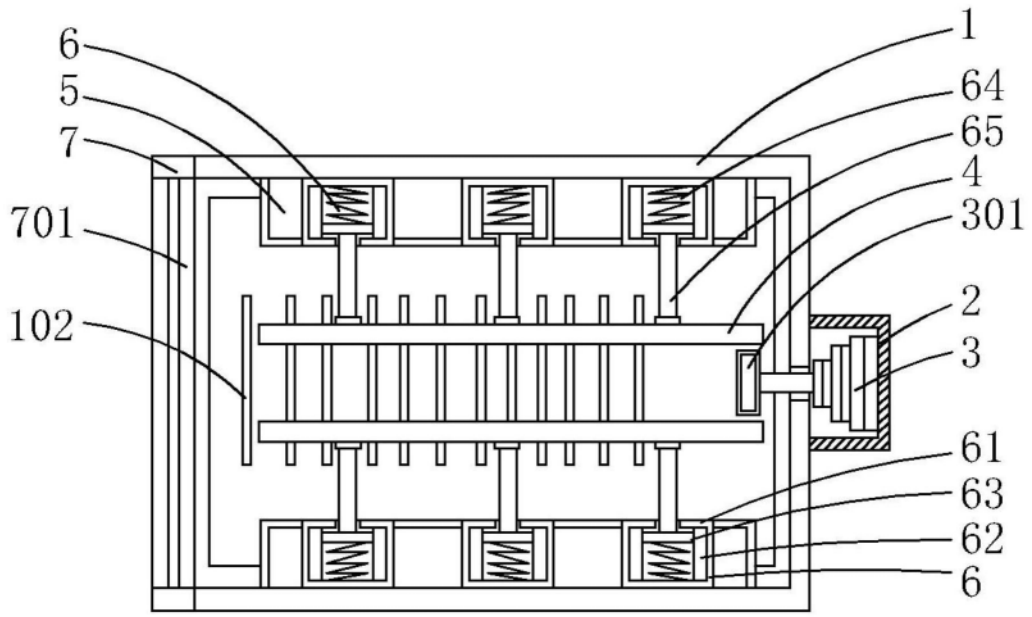


图3

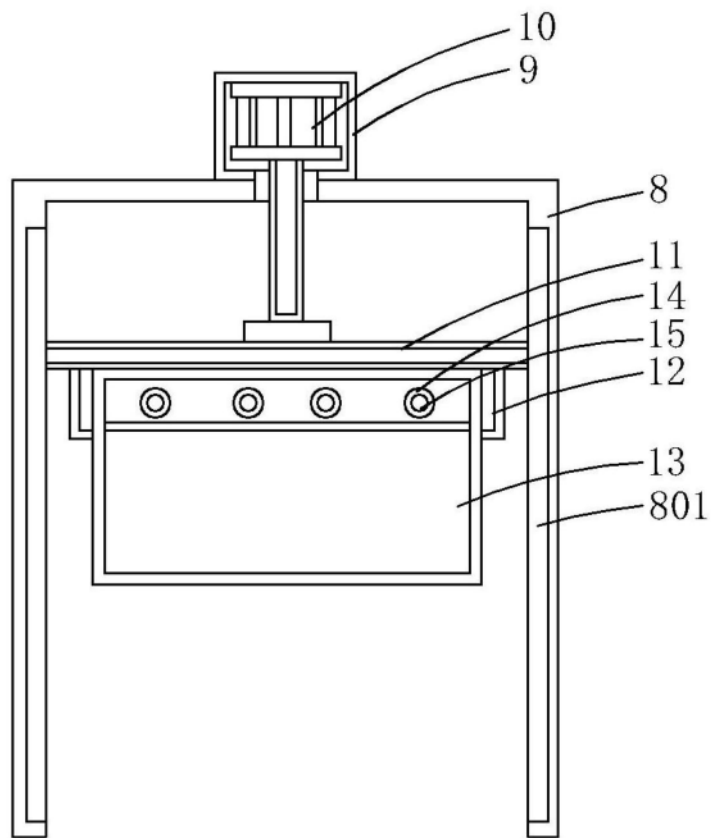


图4