



## (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204015006 U

(45) 授权公告日 2014. 12. 17

(21) 申请号 201420336865. 0

(22) 申请日 2014. 06. 23

(73) 专利权人 贵州梵净山生态农业股份有限公司

地址 554001 贵州省铜仁万山特区谢桥新区

(72) 发明人 彭鹏程 王小清 蒋宇

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002

代理人 谷庆红

(51) Int. Cl.

A23L 1/318(2006. 01)

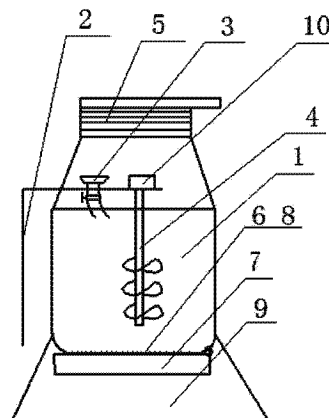
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

### (54) 实用新型名称

一种牛肉腌制装置

### (57) 摘要

本实用新型涉及一种牛肉腌制装置，属于牛肉干加工技术领域。包括腌制桶，固定在支架上伸入腌制桶内的调料漏斗和搅拌器以及扣合在腌制桶上方是集气罩，所述腌制桶的底部设置有若干个漏液孔，腌制桶底部外侧设置有底板，底板上设置有与漏液孔相配合的凸起。本实用新型设置有搅拌器，能自动腌制牛肉，其劳动强度小，大大降低了人工成本、腌制效率高；设置集气罩，能将腌制过程中散发出的气味收集排除，有效避免腌制液味道弥漫整个生产空间，造成加工环境恶化、影响生产、不利于身体健康等缺点，而且干净卫生；在腌制桶底部设置漏液孔和与带有与漏液孔相匹配凸起的底板，可将调料液从漏液孔滤出，其省时省力。



1. 一种牛肉腌制装置,其特征在于:包括腌制桶(1),固定在支架(2)上伸入腌制桶(1)内的调料漏斗(3)和搅拌器(4)以及扣合在腌制桶(1)上方是集气罩(5),所述腌制桶(1)的底部设置有若干个漏液孔(6),腌制桶(1)底部外侧设置有底板(7),底板(7)上设置有与漏液孔(6)相配合的凸起(8)。

2. 如权利要求1所述的牛肉腌制装置,其特征在于:所述腌制桶(1)包括内桶和外桶,内桶和外筒活动连接。

3. 如权利要求1或2所述的牛肉腌制装置,其特征在于:所述集气罩(5)可上下伸缩或左右转动。

4. 如权利要求1所述的牛肉腌制装置,其特征在于:所述腌制桶(1)设置在固定座(9)上。

## 一种牛肉腌制装置

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种牛肉腌制装置，属于牛肉干加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 将牛肉加工成牛肉干之前，首先要将牛肉进行清洗、砍剁成小块、腌制、煮制、炒制等工艺。目前，人们对牛肉进行腌制时，一般都是用天平称取所需调料后将调料倒入敞口锅或敞口盆里与水搅拌均匀，再将牛肉倒入调料液里，手工翻动牛肉，使牛肉与调料液充分混合，腌制数小时后再人工捞出牛肉，转移到滤干设备上滤干后再煮制。在腌制的整个过程中，都是采用人工劳动，其存在劳动强度大，人工成本高、腌制效率低、不干净不卫生等缺点；此外，将调料倒入敞口锅或敞口盆里与水搅拌均匀对牛肉进行腌制，腌制液味道会弥漫整个生产空间，使加工环境恶化、影响生产、不利于身体健康，而且粉尘等异物容易掉落在敞口锅或敞口盆里，对牛肉的质量造成影响。

### 实用新型内容

[0003] 针对以上技术缺陷，本实用新型的目的在于提供一种带集气罩的自动腌制、能同时过滤调料液的牛肉腌制装置。

[0004] 为了实现上述目的，本实用新型采用以下技术方案：

[0005] 一种牛肉腌制装置，包括腌制桶，固定在支架上伸入腌制桶内的调料漏斗和搅拌器以及扣合在腌制桶上方是集气罩，所述腌制桶的底部设置有若干个漏液孔，腌制桶底部外侧设置有底板，底板上设置有与漏液孔相配合的凸起。

[0006] 所述腌制桶包括内桶和外桶，内桶和外筒活动连接。

[0007] 所述集气罩可上下伸缩或左右转动。

[0008] 所述腌制桶设置在固定座上。

[0009] 与现有技术相比，本实用新型具有以下有益效果：

[0010] 1、本实用新型设置有电机驱动的搅拌器，能自动腌制牛肉，其劳动强度小，大大降低了人工成本、腌制效率高。

[0011] 2、本实用新型在腌制桶上方设置集气罩，能将腌制过程中散发出的气味收集排除，有效避免腌制液味道弥漫整个生产空间，造成加工环境恶化、影响生产、不利于身体健康等缺点，而且还可避免粉尘等异物掉落在腌制桶里，既干净又卫生。

[0012] 3、本实用新型在腌制桶底部设置漏液孔和与带有与漏液孔相匹配凸起的底板，腌制结束时，打开底板，调料液从漏液孔滤出，避免人工将腌制好的牛肉捞出后再转移到其他过滤设置进行滤制，其省时省力。

### 附图说明

[0013] 图 1 为实施例 1 结构示意图；

[0014] 图 2 为实施例 2 结构示意图；

[0015] 图中：腌制桶 1、支架 2、调料漏斗 3、搅拌器 4、集气罩 5、漏液孔 6、底板 7、凸起 8、固定座 9。

### 具体实施方式

[0016] 下面结合附图和具体实施例对本实用新型作进一步说明，但要求保护的范围并不局限于本实施例所述内容。

[0017] 实施例 1、如图 1 所示，本实用新型为一种牛肉腌制装置，包括腌制桶 1，固定在支架 2 上伸入腌制桶 1 内的调料漏斗 3 和搅拌器 4 以及扣合在腌制桶 1 上方是集气罩 5，所述腌制桶 1 的底部设置有若干个漏液孔 6，腌制桶 1 底部外侧设置有底板 7，底板 7 上设置有与漏液孔 6 相配合的凸起 8。

[0018] 所述集气罩 5 可上下伸缩或左右转动。

[0019] 为了方便打开底板 7，所述腌制桶 1 设置在固定座 9 上。

[0020] 所述底板 7 与腌制桶 1 通过铰接方式进行连接。

[0021] 在腌制过程中，将底板 7 与腌制桶 1 扣合好，使其不漏液，将配置好的调料液从调料漏斗 3 倒入腌制桶 1 内，启动集气罩 5，将其扣合在腌制桶 1 上方，并启动搅拌电机 10 驱动搅拌器 4 进行搅拌腌制，当搅拌均匀后停止搅拌。腌制结束后，打开底板 7，使调料液从腌制桶 1 底部流出，待牛肉上的调料液滤干后，转动或缩回集气罩 5，取出腌制桶 1 里的牛肉即可。

[0022] 实施例 2、如图 2 所示，本实用新型为一种牛肉腌制装置，包括腌制桶 1，固定在支架 2 上伸入腌制桶 1 内的调料漏斗 3 和搅拌器 4 以及扣合在腌制桶 1 上方是集气罩 5，所述腌制桶 1 包括内桶和外桶，内桶和外筒活动连接，外桶可上下自由伸缩或移动，内桶的底部设置有若干个漏液孔 6。

[0023] 所述集气罩 5 可上下伸缩或左右转动。

[0024] 在腌制过程中，将外桶 11 沿内桶方向缩回，使其间隙达到最小，将配置好的调料液从调料漏斗 3 倒入腌制桶内，启动集气罩 5，将其扣合在腌制桶上方，并启动搅拌电机驱动搅拌器进行搅拌腌制，当搅拌均匀后停止搅拌。腌制结束后，将外桶向外伸出，使调料液从内桶流到外桶内，待牛肉上的调料液滤干后，转动或缩回集气罩 5，取出内桶里的牛肉即可。

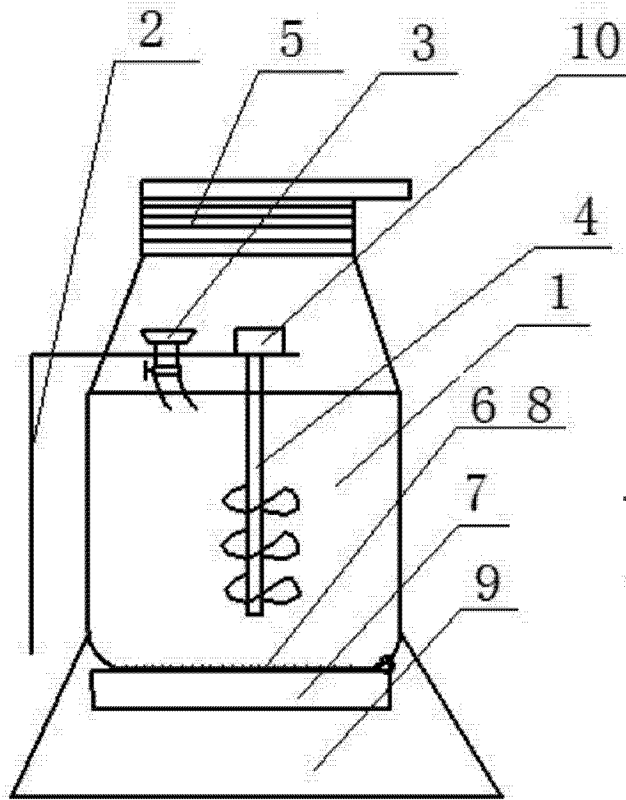


图 1

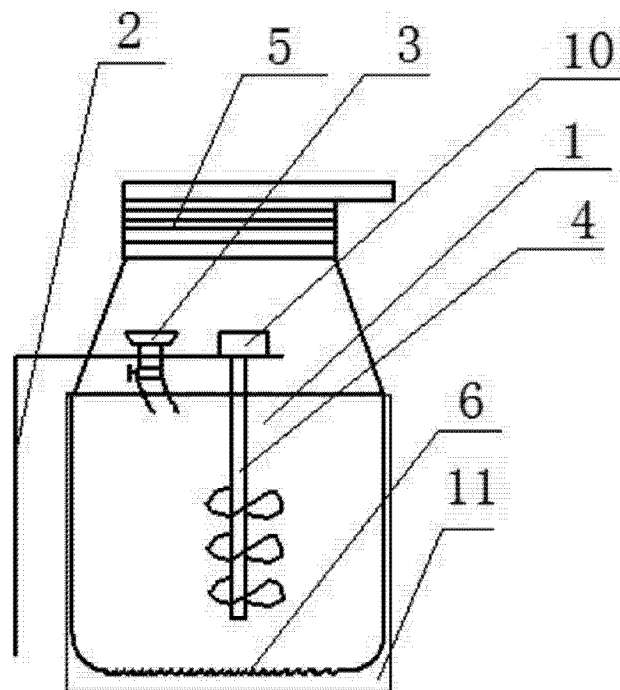


图 2