



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 216493176 U

(45) 授权公告日 2022. 05. 13

(21) 申请号 202220286985.9

(22) 申请日 2022.02.11

(73) 专利权人 临夏回香斋食品有限责任公司

地址 731400 甘肃省临夏回族自治州东乡
族自治县达板镇厦临轻工产业园区

(72) 发明人 刘晓亚 陈文程 柯小生 李成寿

(74) 专利代理机构 北京市浩东律师事务所

11499

专利代理师 孙莉

(51) Int. Cl.

A23B 4/005 (2006.01)

A23L 5/20 (2016.01)

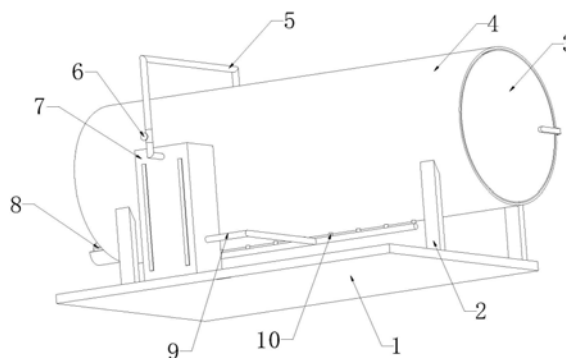
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜

(57) 摘要

本实用新型涉及杀菌釜技术领域,具体是一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,包括安装基板和杀菌釜体,所述杀菌釜体的内部安装有导向组件,且导向组件包括两个固定安装于杀菌釜体内底部两侧的导轨,两个所述导轨的顶端滑动连接有连接托板,且连接托板的顶端固定安装有支撑环架,所述支撑环架内通过轴承转动连接有装料筒,且装料筒的圆周内壁固定安装有多个环形分布的隔料板;本实用新型利用设置的旋转电机,能够带动螺纹丝杆转动,从而经过螺纹筒的传动,带动连接托板和装料筒移动,从而方便使装料筒的一端伸出杀菌釜体,方便上下料的进行;利用设置的驱动电机,能够带动装料筒转动,从而使物料与蒸汽充分接触,以提高对肉类品的杀菌处理。



1. 一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,包括安装基板(1)和杀菌釜体(4),其特征在于:所述杀菌釜体(4)的内部安装有导向组件(11),且导向组件(11)包括两个固定安装于杀菌釜体(4)内底部两侧的导轨(12),两个所述导轨(12)的顶端滑动连接有连接托板(19),且连接托板(19)的顶端固定安装有支撑环架(17),所述支撑环架(17)内通过轴承转动连接有装料筒(14),且装料筒(14)的圆周内壁固定安装有多个环形分布的隔料板(143),所述装料筒(14)和多个隔料板(143)上均开设有均匀分布的通汽孔(142),所述支撑环架(17)的一侧外壁固定安装有密封电机盒(18),且密封电机盒(18)的内壁固定安装有驱动电机,所述驱动电机的输出轴与装料筒(14)固定连接,所述杀菌釜体(4)的底端安装有循环组件,且循环组件包括多个开设于杀菌釜体(4)底端的漏液孔,所述漏液孔的内壁均固定安装有支管(10),且多个支管(10)的底端固定连接有循环管(9),所述导轨(12)上均开设有多个等距离分布的通口(13),所述装料筒(14)的一端卡接有筒盖(141)。

2. 根据权利要求1所述的一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,其特征在于:所述安装基板(1)的顶部外壁固定安装有蒸汽发生器(7),且蒸汽发生器(7)与循环管(9)的一端固定连接。

3. 根据权利要求2所述的一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,其特征在于:所述蒸汽发生器(7)的输出端固定连接有供汽管(5),且供汽管(5)的一端固定安装有调节阀(6)。

4. 根据权利要求3所述的一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,其特征在于:所述供汽管(5)的端部贯穿杀菌釜体(4),且供汽管(5)的端部固定连接有多个出汽弧管(15),所述出汽弧管(15)的底侧壁上固定连接有多个等距离分布的出汽支管(16)。

5. 根据权利要求1所述的一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,其特征在于:所述杀菌釜体(4)的一侧外壁固定安装有旋转电机(8),且旋转电机(8)的输出轴固定连接有螺纹丝杆(20)。

6. 根据权利要求5所述的一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,其特征在于:所述连接托板(19)的底部外壁固定安装有螺纹筒(191),且螺纹筒(191)的内壁与螺纹丝杆(20)通过螺纹相连接。

7. 根据权利要求1所述的一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,其特征在于:所述杀菌釜体(4)底端与安装基板(1)之间均固定连接有支架(2),所述杀菌釜体(4)的一端通过铰链连接有釜盖(3)。

一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜

技术领域

[0001] 本实用新型涉及杀菌釜技术领域，具体是一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜。

背景技术

[0002] 杀菌釜又叫杀菌锅或者杀菌机。杀菌锅主要用于食品行业、医药等各个领域。杀菌釜以有一定的压力的蒸气为热源实现杀菌目的。

[0003] 经过检索中国专利公开号为CN212994117U的实用新型专利，公开了一种用于肉制品的热水循环式杀菌釜，包括罐体，所述罐体的内部具有柱形的杀菌腔，该杀菌腔内设置有杀菌筐，该杀菌筐与罐体同轴设置；杀菌筐从外至内包括同轴设置的挡板和转轴，所述挡板的底部通过底板与所述转轴的外周连接，在所述挡板、转轴和底板之间形成置物空间，在所述底板上圆周均布有若干隔板，该隔板的内周和外周分别与所述转轴和所述挡板连接，所述隔板将所述置物空间分隔为若干置物格，且所述挡板、底板和所述隔板上均设置有若干透水口；在所述罐体的底部设置有电机，该电机的输出轴贯穿所述罐体的底壁且与所述转轴连接。该实用新型的杀菌筐可以转动，能够在杀菌釜内起到搅拌作用，使得杀菌釜内的水温分布较为均匀。

[0004] 但是上述专利存在以下问题：

[0005] 上述专利使用时，物料直接放置在杀菌筐时，虽然杀菌筐能够转动，但是物料会由于重力出现堆积的情况，进而导致物料与蒸汽接触不够充分，影响杀菌效果，故而在局限性。

实用新型内容

[0006] 本实用新型的目的在于提供一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜，以解决上述背景技术中提出的问题。

[0007] 本实用新型的技术方案是：一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜，包括安装基板和杀菌釜体，所述杀菌釜体的内部安装有导向组件，且导向组件包括两个固定安装于杀菌釜体内底部两侧的导轨，两个所述导轨的顶端滑动连接有连接托板，且连接托板的顶端固定安装有支撑环架，所述支撑环架内通过轴承转动连接有装料筒，且装料筒的圆周内壁固定安装有多个环形分布的隔料板，所述装料筒和多个隔料板上均开设有均匀分布的通汽孔，所述支撑环架的一侧外壁固定安装有密封电机盒，且密封电机盒的内壁固定安装有驱动电机，所述驱动电机的输出轴与装料筒固定连接，所述杀菌釜体的底端安装有循环组件，且循环组件包括多个开设于杀菌釜体底端的漏液孔，所述漏液孔的内壁均固定安装有支管，且多个支管的底端固定连接有循环管，所述导轨上均开设有多个等距离分布的通口，所述装料筒的一端卡接有筒盖。

[0008] 优选的，所述安装基板的顶部外壁固定安装有蒸汽发生器，且蒸汽发生器与循环管的一端固定连接。

[0009] 优选的,所述蒸汽发生器的输出端固定连接有供汽管,且供汽管的一端固定安装有调节阀。

[0010] 优选的,所述供汽管的端部贯穿杀菌釜体,且供汽管的端部固定连接有多个出汽弧管,所述出汽弧管的底侧壁上固定连接有多个等距离分布的出汽支管。

[0011] 优选的,所述杀菌釜体的一侧外壁固定安装有旋转电机,且旋转电机的输出轴固定连接有螺纹丝杆。

[0012] 优选的,所述连接托板的底部外壁固定安装有螺纹筒,且螺纹筒的内壁与螺纹丝杆通过螺纹相连接。

[0013] 优选的,所述杀菌釜体底端与安装基板之间均固定连接有支架,所述杀菌釜体的一端通过铰链连接有釜盖。

[0014] 本实用新型通过改进在此提供一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,与现有技术相比,具有如下改进及优点:

[0015] 其一:本实用新型利用设置的旋转电机,能够带动螺纹丝杆转动,从而经过螺纹筒的传动,带动连接托板和装料筒移动,从而方便使装料筒的一端伸出杀菌釜体,方便上下料的进行;利用设置的驱动电机,能够带动装料筒转动,从而使物料与蒸汽充分接触,以提高对肉类品的杀菌处理;

[0016] 其二:本实用新型利用设置的循环组件,杀菌釜运行过程中产生的热水能够顺着杀菌釜体内壁,最后通过支管汇入循环管中,从而实现对热水的循环利用处理,有利于降低能耗;

[0017] 其三:本实用新型利用设置的多个出汽弧管和出汽支管,能够将蒸汽均匀的通向装料筒,从而进一步提高对物料的杀菌效果。

附图说明

[0018] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步解释:

[0019] 图1是本实用新型的整体立体结构示意图;

[0020] 图2是本实用新型的杀菌釜体内部结构示意图;

[0021] 图3是本实用新型的装料筒立体结构示意图;

[0022] 图4是本实用新型的装料筒俯视结构示意图。

[0023] 附图标记说明:

[0024] 1、安装基板;2、支架;3、釜盖;4、杀菌釜体;5、供汽管;6、调节阀;7、蒸汽发生器;8、旋转电机;9、循环管;10、支管;11、导向组件;12、导轨;13、通口;14、装料筒;141、筒盖;142、通汽孔;143、隔料板;15、出汽弧管;16、出汽支管;17、支撑环架;18、密封电机盒;19、连接托板;191、螺纹筒;20、螺纹丝杆。

具体实施方式

[0025] 下面对本实用新型进行详细说明,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。

[0026] 本实用新型通过改进在此提供一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,本实用新型的技术方案是:

[0027] 如图1-图4所示,一种具有热水循环通道的肉制品杀菌釜,包括安装基板1和杀菌釜体4,杀菌釜体4的内部安装有导向组件11,且导向组件11包括两个固定安装于杀菌釜体4内底部两侧的导轨12,两个导轨12的顶端滑动连接有连接托板19,且连接托板19的顶端固定安装有支撑环架17,支撑环架17内通过轴承转动连接有装料筒14,且装料筒14的圆周内壁固定安装有多个环形分布的隔料板143,装料筒14和多个隔料板143上均开设有均匀分布的通汽孔142,支撑环架17的一侧外壁固定安装有密封电机盒18,且密封电机盒18的内壁固定安装有驱动电机,驱动电机的输出轴与装料筒14固定连接,杀菌釜体4的底端安装有循环组件,且循环组件包括多个开设于杀菌釜体4底端的漏液孔,漏液孔的内壁均固定安装有支管10,且多个支管10的底端固定连接有循环管9,导轨12上均开设有多个等距离分布的通口13,装料筒14的一端卡接有筒盖141。

[0028] 借由上述结构,利用设置的导向组件11,方便装料筒14在两个导轨12上移动,从而方便使装料筒14的一端伸出杀菌釜体4,方便上下料的进行;利用设置的驱动电机,能够带动装料筒14转动,从而使物料与蒸汽充分接触,以提高对肉类品的杀菌处理;

[0029] 利用设置的循环组件,杀菌釜运行过程中产生的热水能够顺着杀菌釜体4内壁,最后通过支管10汇入循环管9中,从而实现对热水的循环利用处理,有利于降低能耗。

[0030] 进一步的,安装基板1的顶部外壁固定安装有蒸汽发生器7,且蒸汽发生器7与循环管9的一端固定连接。

[0031] 进一步的,蒸汽发生器7的输出端固定连接有供汽管5,且供汽管5的一端固定安装有调节阀6。

[0032] 借由上述结构,利用设置的蒸汽发生器7,能够将高温蒸汽通入杀菌釜体4中,实现对物料的杀菌处理。

[0033] 进一步的,供汽管5的端部贯穿杀菌釜体4,且供汽管5的端部固定连接有多个出汽弧管15,出汽弧管15的底侧壁上固定连接有多个等距离分布的出汽支管16。

[0034] 借由上述结构,利用设置的多个出汽弧管15和出汽支管16,能够将蒸汽均匀的通向装料筒14,从而进一步提高对物料的杀菌效果。

[0035] 进一步的,杀菌釜体4的一侧外壁固定安装有旋转电机8,且旋转电机8的输出轴固定连接有螺纹丝杆20。

[0036] 进一步的,连接托板19的底部外壁固定安装有螺纹筒191,且螺纹筒191的内壁与螺纹丝杆20通过螺纹相连接。

[0037] 借由上述结构,利用设置的旋转电机8,能够带动螺纹丝杆20转动,从而经过螺纹筒191的传动,带动连接托板19和装料筒14移动,方便上下料的进行。

[0038] 进一步的,杀菌釜体4底端与安装基板1之间均固定连接有支架2,杀菌釜体4的一端通过铰链连接有釜盖3。

[0039] 工作原理:使用时,将待杀菌的肉制品放入装料筒14中,装填量为装料筒14容量的三分之二至四分之三,完成后,将筒盖141卡接安装好,利用旋转电机8,带动螺纹丝杆20转动,经过螺纹筒191的传动,带动连接托板19和装料筒14移动至出汽弧管15下方;利用设置的蒸汽发生器7,通过多个出汽弧管15和出汽支管16,将蒸汽均匀的通向装料筒14,提高对

物料的杀菌效果;完成后,利用设置的驱动电机,带动装料筒14转动,此时,未装满的物料不断翻动,从而使物料与蒸汽充分接触,以提高对肉类品的杀菌处理;利用设置的循环组件,杀菌釜运行过程中产生的热水顺着杀菌釜体4内壁,最后通过支管10汇入循环管9中,从而实现热水的循环利用处理,有利于降低能耗。

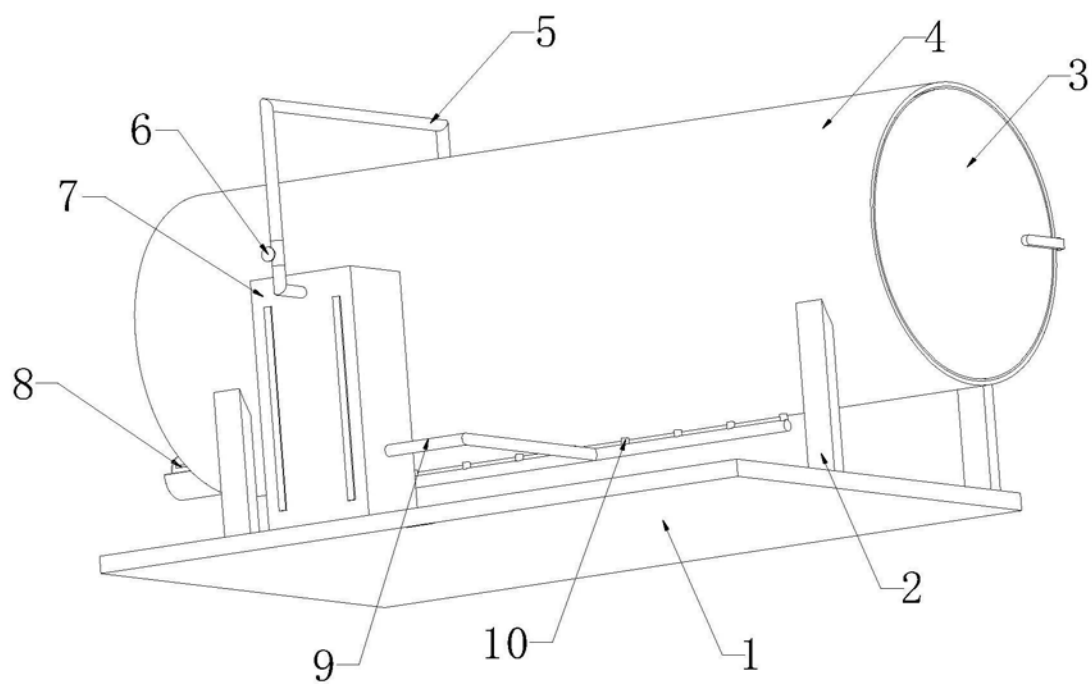


图1

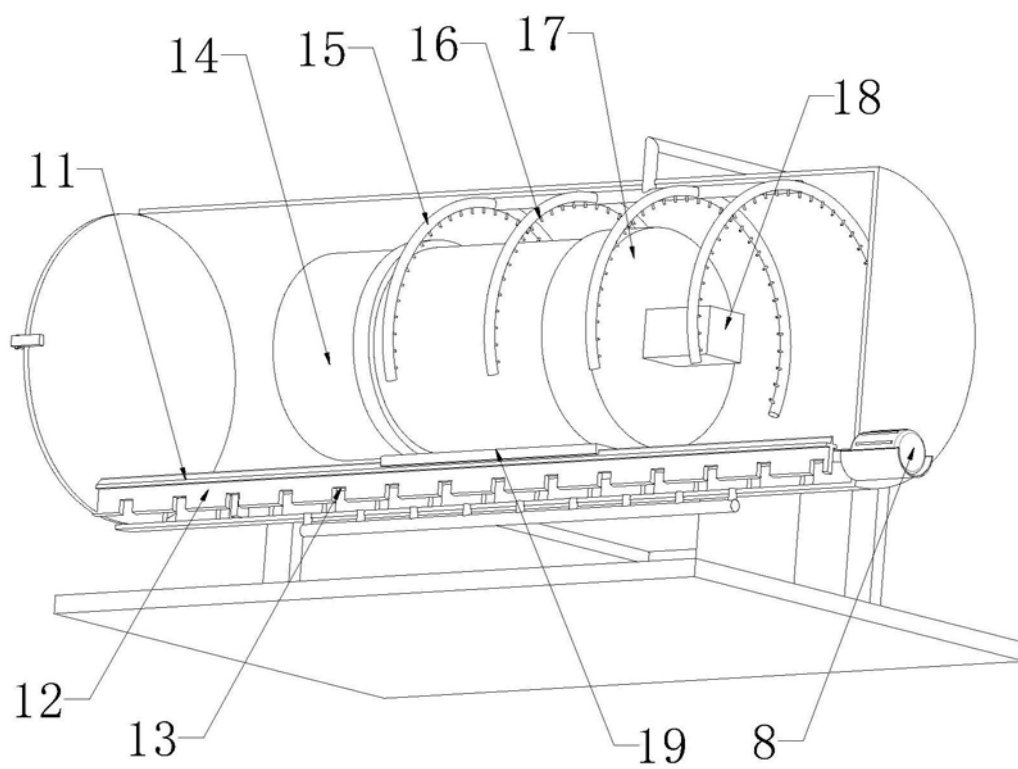


图2

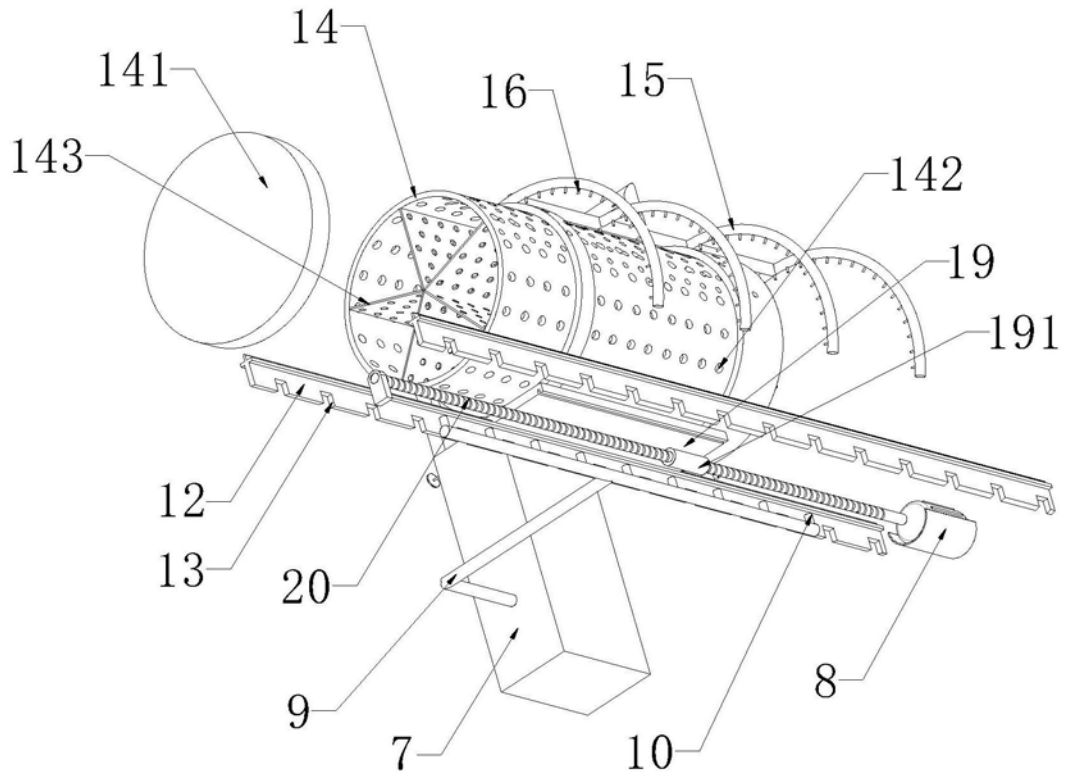


图3

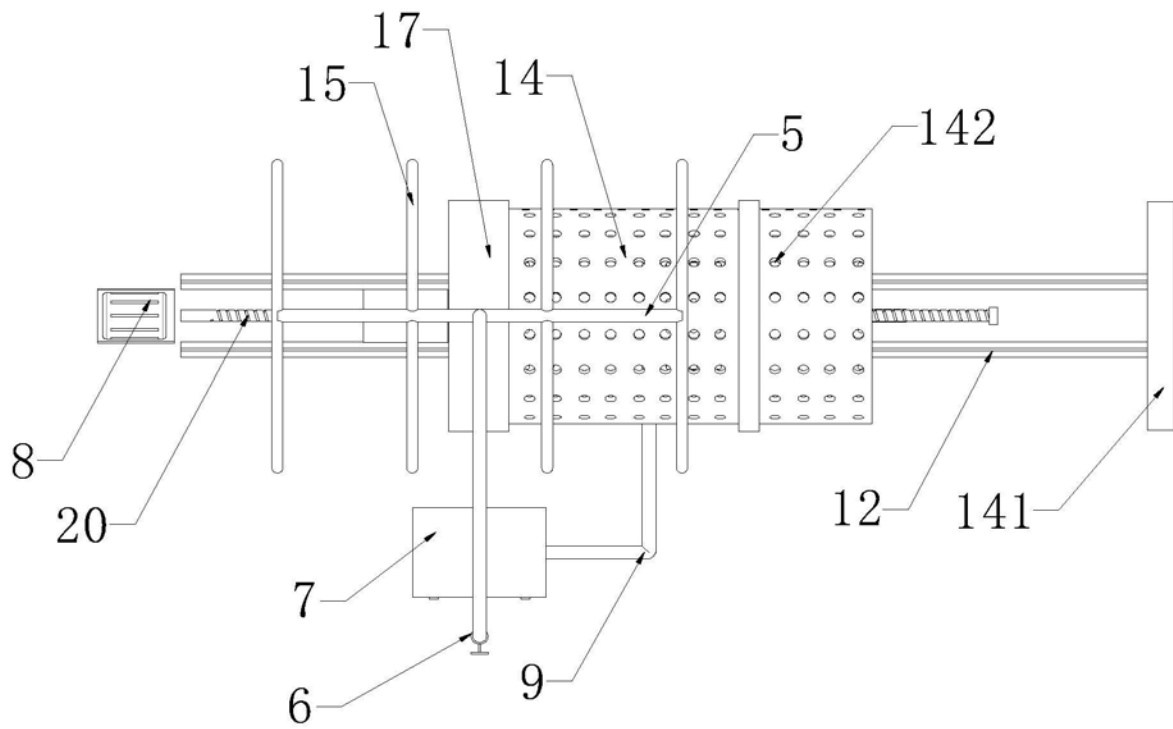


图4