



(21) 申请号 202221305931.9

(22) 申请日 2022.05.29

(73) 专利权人 福建省曼玲食品股份有限公司

地址 362100 福建省泉州市惠安县崇武潮
乐工业区

(72) 发明人 林国狮

(74) 专利代理机构 泉州市厦弘冠专利代理事务
所(普通合伙) 35270

专利代理师 王艺伟

(51) Int.Cl.

A22C 25/00 (2006.01)

A22C 5/00 (2006.01)

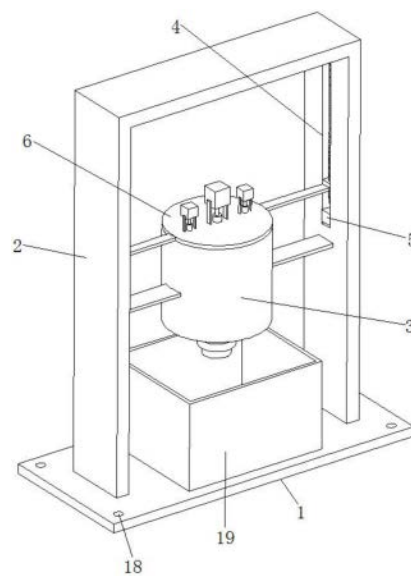
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种高效鱼糜制作机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种高效鱼糜制作机,涉及鱼糜制作技术领域,现提出如下方案,包括底板,所述底板顶部外壁焊接有固定架,且固定架相对一侧内壁设有罐体,所述固定架相对一侧内壁均开有滑槽,且两个滑槽内壁均安装有升降机构,两个所述升降机构相对一侧外壁设有搅拌机构。本实用新型可将鱼糜和淀粉、辅料等添加剂倒入罐体内,通过第一驱动电机带动绞龙转动,将底部的鱼糜翻上来,同时通过第二驱动电机带动转杆相对于绞龙反方向转动,利用搅拌杆对翻上来的鱼糜进行搅动,使得能快速将翻上来的鱼糜团打开,有效提高鱼糜和添加剂的混合效果,利用刀片对鱼肉进行二次破碎,使得鱼肉被打碎的更加完全,提高鱼糜的质量。



1. 一种高效鱼糜制作机,包括底板(1),其特征在于,所述底板(1)顶部外壁焊接有固定架(2),且固定架(2)相对一侧内壁设有罐体(3),所述固定架(2)相对一侧内壁均开有滑槽(4),且两个滑槽(4)内壁均安装有升降机构(5),两个所述升降机构(5)相对一侧外壁设有搅拌机构(6)。

2. 根据权利要求1所述的一种高效鱼糜制作机,其特征在于,所述升降机构(5)包括伺服电机(7),固定于伺服电机(7)输出轴上的丝杆(8),螺接于丝杆(8)上的滑块(9),固定于滑块(9)一侧外壁上的连接板(10)。

3. 根据权利要求2所述的一种高效鱼糜制作机,其特征在于,所述搅拌机构(6)包括圆板(11),通过轴承插接于圆板(11)顶部外壁上的绞龙(13),安装于圆板(11)顶部外壁上的第一驱动电机(12),分别通过轴承插接于圆板(11)顶部外壁两端的转杆(15),分别安装于圆板(11)顶部外壁两端的第二驱动电机(14),固定于转杆(15)两侧外壁上且等距离分布的搅拌杆(16),固定于搅拌杆(16)上下两侧外壁上且等距离分布的刀片(17)。

4. 根据权利要求3所述的一种高效鱼糜制作机,其特征在于,所述第一驱动电机(12)输出轴与绞龙(13)连接,且第二驱动电机(14)输出轴与转杆(15)连接。

5. 根据权利要求1所述的一种高效鱼糜制作机,其特征在于,所述罐体(3)底部内壁连接有出料管,且出料管上安装有阀门。

6. 根据权利要求1所述的一种高效鱼糜制作机,其特征在于,所述底板(1)顶部外壁四角均开有固定孔(18),且底板(1)顶部外壁放置有收集箱(19)。

7. 根据权利要求3所述的一种高效鱼糜制作机,其特征在于,所述伺服电机(7)、第一驱动电机(12)和第二驱动电机(14)均通过导线连接有开关,且开关通过电源线连接有外部电源。

一种高效鱼糜制作机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及鱼糜制作技术领域,尤其涉及一种高效鱼糜制作机。

背景技术

[0002] 在现有的水产行业中的鱼糜一般经过清洗→去头去鳞去内脏→清洗→采取鱼肉→鱼肉漂洗→鱼肉脱水→鱼肉精滤→斩拌混合→成形冷冻等的加工而制成的。在鱼肉的斩拌混合阶段需要向鱼肉中添加淀粉、辅料等添加剂,将添加剂放入鱼糜料浆后进行充分搅拌混料。现有的鱼糜制作机在对鱼糜和淀粉、辅料等添加剂进行混合时,对于鱼糜和添加剂的混合效果不好,位于鱼糜顶部的添加剂无法和制作机底部的鱼糜很好的混合,这会一定程度上影响鱼糜的生产质量。

[0003] 为此,中国专利(申请号202121652136.2)公开了“一种高效鱼糜制作机”,该设备由转轴带动螺旋叶片和通过搅拌杆转动,对混合罐内的鱼糜和添加剂进行混合,而螺旋叶片的设置,能够将混合罐底部的鱼糜翻上来,从而提高了鱼糜和添加剂的混合效果,但是该装置只具备简单的混合功能,无法对鱼肉再次进行打碎,不能提高鱼糜质量,同时该设备内螺旋叶片和搅拌杆是同时同方向转动,主要为螺旋叶片转动将混合罐底部的鱼糜翻上来,而搅拌杆难以起到良好的搅拌混合效果。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种高效鱼糜制作机。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种高效鱼糜制作机,包括底板,所述底板顶部外壁焊接有固定架,且固定架相对一侧内壁设有罐体,所述固定架相对一侧内壁均开有滑槽,且两个滑槽内壁均安装有升降机构,两个所述升降机构相对一侧外壁设有搅拌机构。

[0007] 优选的,所述升降机构包括伺服电机,固定于伺服电机输出轴上的丝杆,螺接于丝杆上的滑块,固定于滑块一侧外壁上的连接板。

[0008] 优选的,所述搅拌机构包括圆板,通过轴承插接于圆板顶部外壁上的绞龙,安装于圆板顶部外壁上的第一驱动电机,分别通过轴承插接于圆板顶部外壁两端的转杆,分别安装于圆板顶部外壁两端的第二驱动电机,固定于转杆两侧外壁上且等距离分布的搅拌杆,固定于搅拌杆上下两侧外壁上且等距离分布的刀片。

[0009] 优选的,所述第一驱动电机输出轴与绞龙连接,且第二驱动电机输出轴与转杆连接。

[0010] 优选的,所述罐体底部内壁连接有出料管,且出料管上安装有阀门。

[0011] 优选的,所述底板顶部外壁四角均开有固定孔,且底板顶部外壁放置有收集箱。

[0012] 优选的,所述伺服电机、第一驱动电机和第二驱动电机均通过导线连接有开关,且开关通过电源线连接有外部电源。

[0013] 本实用新型的有益效果为：

[0014] 1、本设计的高效鱼糜制作机，可将鱼糜和淀粉、辅料等添加剂倒入罐体内，通过第一驱动电机带动绞龙转动，将底部的鱼糜翻上来，同时通过第二驱动电机带动转杆相对于绞龙反方向转动，利用搅拌杆对翻上来的鱼糜进行搅动，使得能快速将翻上来的鱼糜团打开，有效提高鱼糜和添加剂的混合效果，利用刀片对鱼肉进行二次破碎，使得鱼肉被打碎的更加完全，提高鱼糜的质量；

[0015] 2、本设计的高效鱼糜制作机，可通过伺服电机带动丝杆转动，方便将圆板升起，可使得绞龙和转杆从罐体内移出，方便在鱼糜混合完取出后对绞龙、转杆、搅拌杆、刀片和罐体内壁进行清理。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型提出的一种高效鱼糜制作机的第一视角立体图；

[0017] 图2为本实用新型提出的一种高效鱼糜制作机的升降机构立体图；

[0018] 图3为本实用新型提出的一种高效鱼糜制作机的搅拌机构立体图；

[0019] 图4为本实用新型提出的一种高效鱼糜制作机的第二视角立体图。

[0020] 图中：1、底板；2、固定架；3、罐体；4、滑槽；5、升降机构；6、搅拌机构；7、伺服电机；8、丝杆；9、滑块；10、连接板；11、圆板；12、第一驱动电机；13、绞龙；14、第二驱动电机；15、转杆；16、搅拌杆；17、刀片；18、固定孔；19、收集箱。

具体实施方式

[0021] 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。

[0022] 实施例1：

[0023] 参照图1-4，一种高效鱼糜制作机，包括底板1，底板1顶部外壁焊接有固定架2，且固定架2相对一侧内壁设有罐体3，固定架2相对一侧内壁均开有滑槽4，且两个滑槽4内壁均安装有升降机构5，两个升降机构5相对一侧外壁设有搅拌机构6，可将鱼糜和淀粉、辅料等添加剂倒入罐体3内，通过第一驱动电机12带动绞龙13转动，将底部的鱼糜翻上来，同时通过第二驱动电机14带动转杆15相对于绞龙13反方向转动，利用搅拌杆16对翻上来的鱼糜进行搅动，使得能快速将翻上来的鱼糜团打开，有效提高鱼糜和添加剂的混合效果，利用刀片17对鱼肉进行二次破碎，使得鱼肉被打碎的更加完全，提高鱼糜的质量；

[0024] 搅拌机构6包括圆板11，通过轴承插接于圆板11顶部外壁上的绞龙13，安装于圆板11顶部外壁上的第一驱动电机12，分别通过轴承插接于圆板11顶部外壁两端的转杆15，分别安装于圆板11顶部外壁两端的第二驱动电机14，固定于转杆15两侧外壁上且等距离分布的搅拌杆16，固定于搅拌杆16上下两侧外壁上且等距离分布的刀片17。

[0025] 实施例2：

[0026] 参照图1-4，一种高效鱼糜制作机，包括底板1，底板1顶部外壁焊接有固定架2，且固定架2相对一侧内壁设有罐体3，固定架2相对一侧内壁均开有滑槽4，且两个滑槽4内壁均安装有升降机构5，可通过伺服电机7带动丝杆8转动，方便将圆板11升起，可使得绞龙13和

转杆15从罐体3内移出,方便在鱼糜混合完取出后对绞龙13、转杆15、搅拌杆16、刀片17和罐体3内壁进行清理;

[0027] 升降机构5包括伺服电机7,固定于伺服电机7输出轴上的丝杆8,螺接于丝杆8上的滑块9,固定于滑块9一侧外壁上的连接板10,两个升降机构5相对一侧外壁设有搅拌机构6。

[0028] 工作原理:通过固定孔18将底板1固定于地面,通过伺服电机7带动丝杆8转动将圆板11升起,将鱼糜和淀粉、辅料等添加剂倒入罐体3内,再通过伺服电机7带动丝杆8反向转动带动圆板11下降,使得圆板11底部外壁与罐体3顶部外壁贴合,通过第一驱动电机12带动绞龙13转动,将底部的鱼糜翻上来,同时通过第二驱动电机14带动转杆15相对于绞龙13反方向转动,利用搅拌杆16对翻上来的鱼糜进行搅动,使得能快速将翻上来的鱼糜团打开,有效提高鱼糜和添加剂的混合效果,利用刀片17对鱼肉进行二次破碎,使得鱼肉被打碎的更加完全,提高鱼糜的质量,混合完的鱼糜可通过打开出料管掉落至收集箱19内。

[0029] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

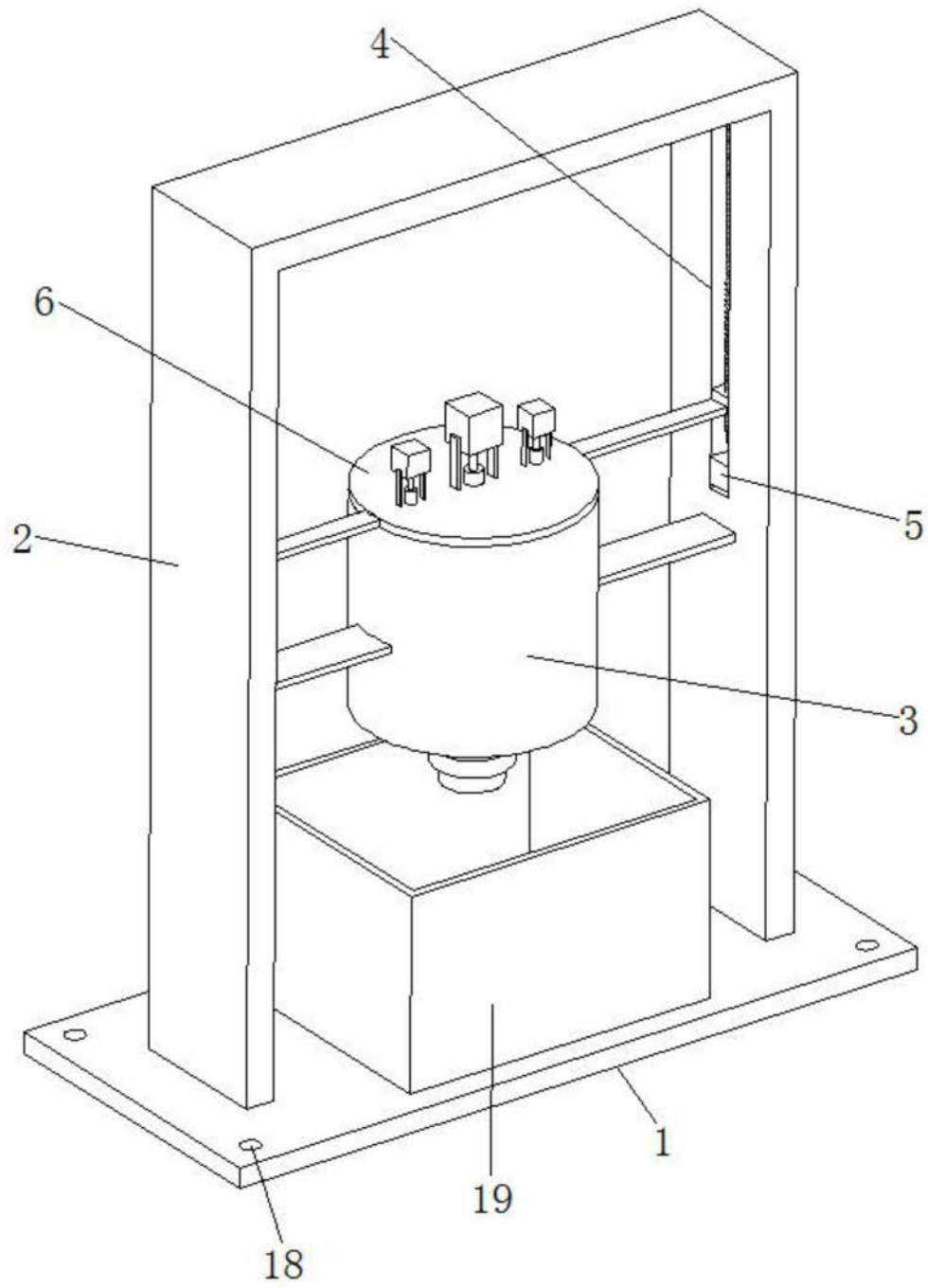


图1

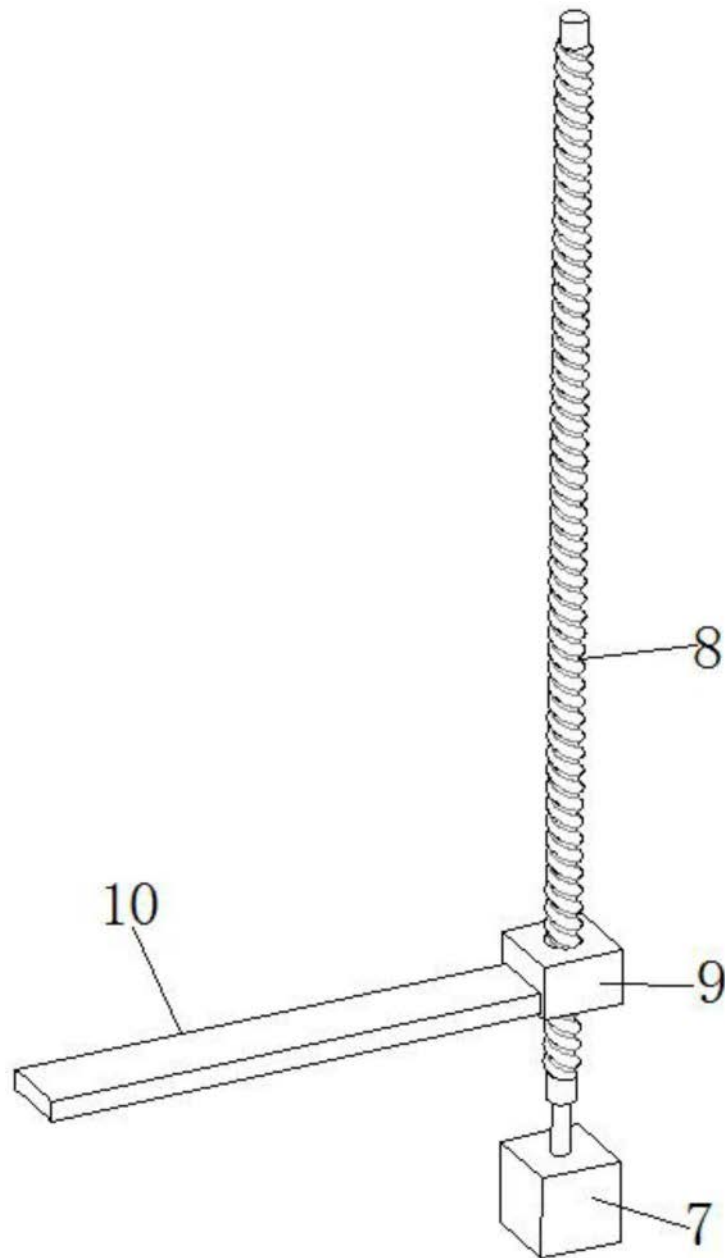


图2

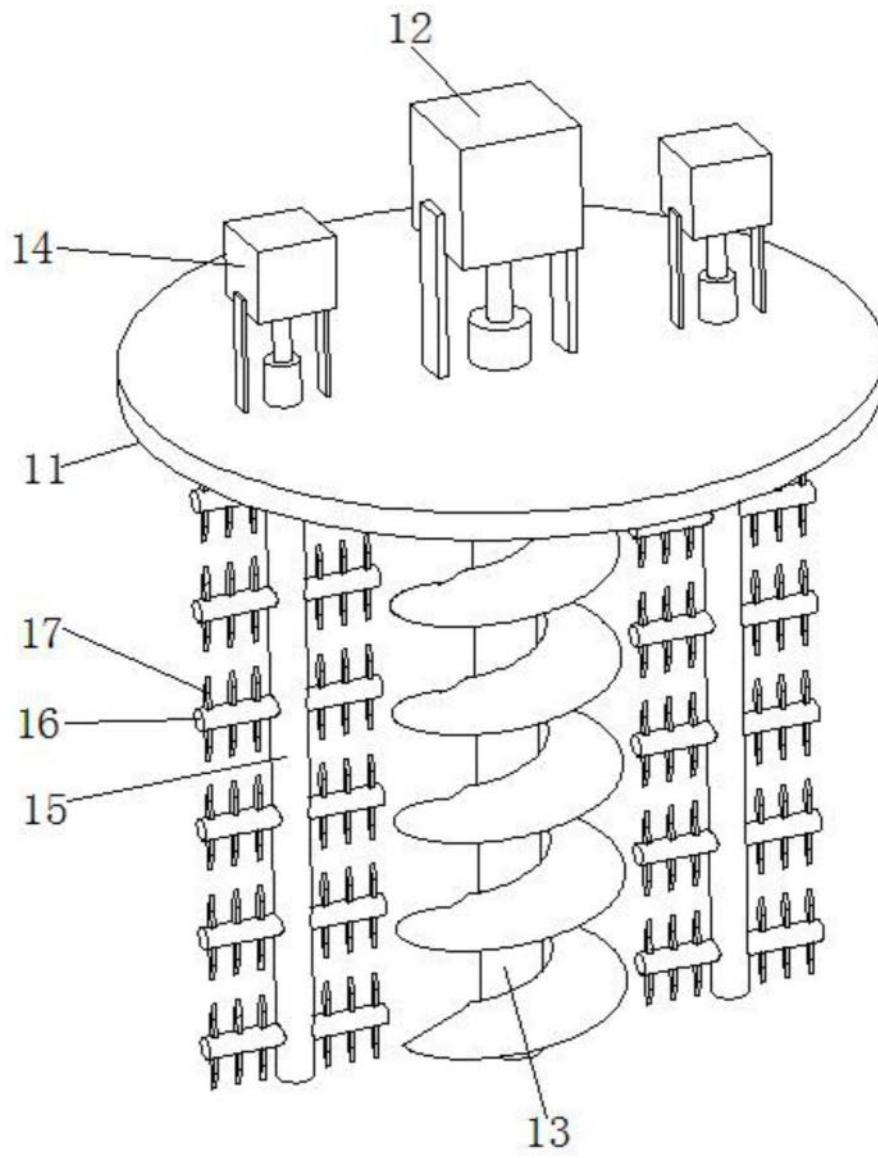


图3

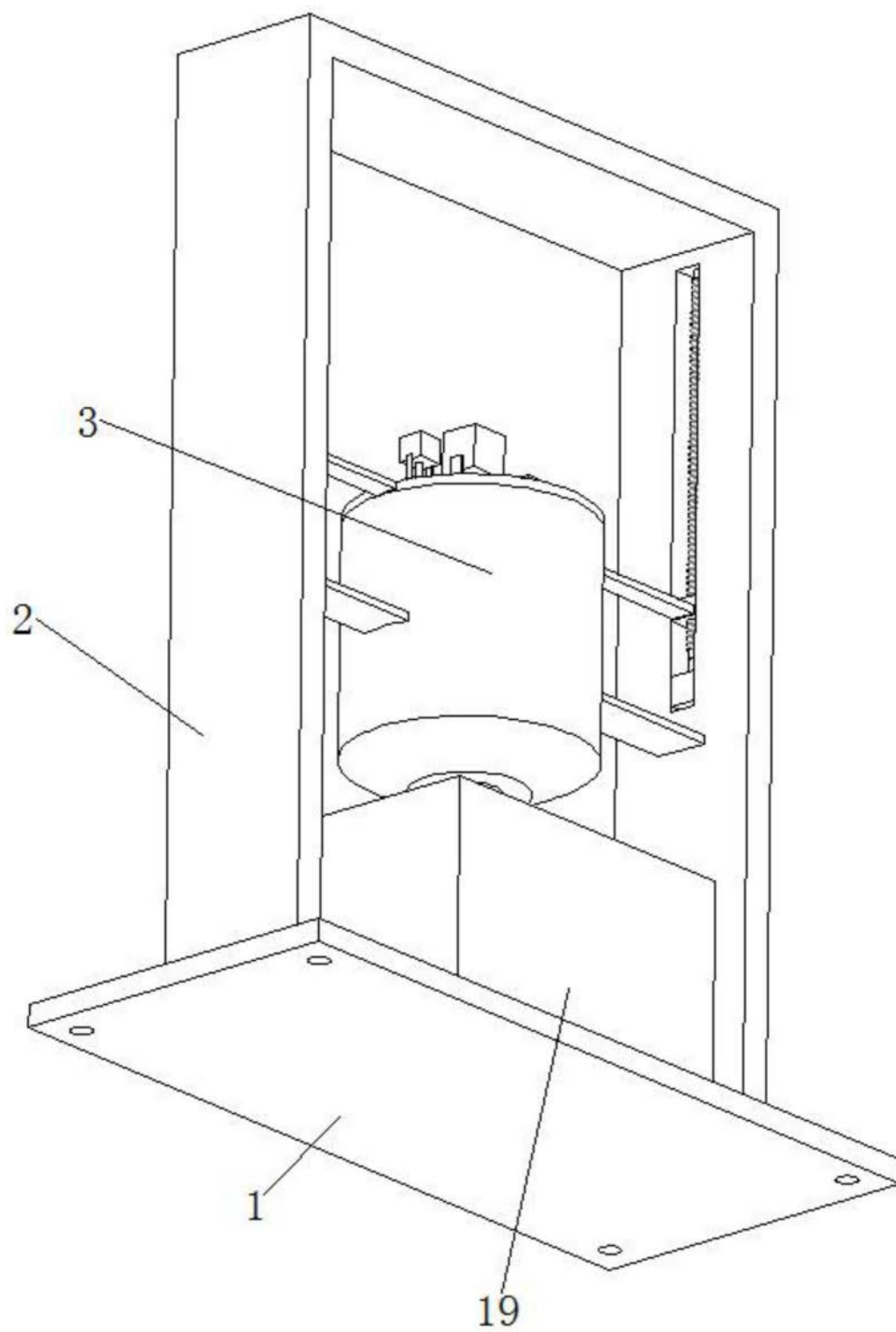


图4