



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 216363624 U

(45) 授权公告日 2022. 04. 26

(21) 申请号 202123044487.8

(22) 申请日 2021.12.06

(73) 专利权人 安徽夏星食品有限公司

地址 231399 安徽省六安市舒城县城关镇  
孔集

(72) 发明人 倪皖生 夏义法 严太根 吴永芳  
孔涛 陈振林

(74) 专利代理机构 合肥信诚兆佳知识产权代理  
事务所(特殊普通合伙)  
34159

代理人 裴爽

(51) Int. Cl.

A23P 30/00 (2016.01)

A23L 5/10 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

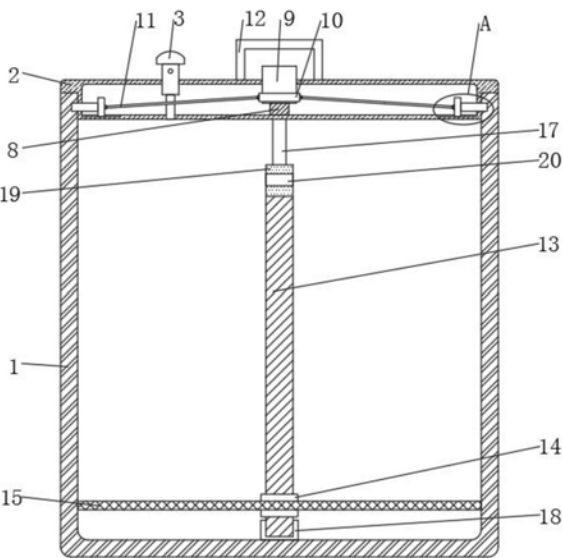
权利要求书1页 说明书4页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种鸡肉加工高压蒸煮装置

(57) 摘要

本实用新型涉及肉类加工技术领域,尤其是一种鸡肉加工高压蒸煮装置,针对现有锅盖拆装不便的问题,现提出如下方案,其包括蒸煮锅和安装在蒸煮锅顶部的锅盖,所述锅盖上安装有安全阀,且安全阀贯穿锅盖设置,所述锅盖的内部为中空结构,所述锅盖的内部设置有安装机构,所述安装机构包括开设在锅盖底部内壁的四个滑槽、分别滑接在四个滑槽内壁上的四个滑块、分别固接在四个滑块靠近锅盖内壁一侧的四个卡条和开设在蒸煮锅内壁上的环型卡槽。本实用新型结构合理,操作简单,解决了传统锅盖拆装不便容易出现安全事故的问题,进一步提高了该装置在使用时的安全性,便于使用人员对鸡肉和鸡汤进行分开利用,提高了该装置的功能性。



1. 一种鸡肉加工高压蒸煮装置,包括蒸煮锅(1)和安装在蒸煮锅(1)顶部的锅盖(2),其特征在于,所述锅盖(2)上安装有安全阀(3),且安全阀(3)贯穿锅盖(2)设置,所述锅盖(2)的内部为中空结构,所述锅盖(2)的内部设置有安装机构,所述安装机构包括开设在锅盖(2)底部内壁的四个滑槽(4)、分别滑接在四个滑槽(4)内壁上的四个滑块(5)、分别固接在四个滑块(5)靠近锅盖(2)内壁一侧的四个卡条(6)和开设在蒸煮锅(1)内壁上的环型卡槽(7),四个所述卡条(6)靠近锅盖(2)内壁的一端均延伸至环型卡槽(7)的内部、且均与环型卡槽(7)相配合,所述安装机构还包括安装在锅盖(2)内部、以用于分别带动四个滑块(5)相互靠近或远离的驱动组件,所述蒸煮锅(1)的内部设置有用肉液分离的分离机构。

2. 根据权利要求1所述的一种鸡肉加工高压蒸煮装置,其特征在于,所述驱动组件包括固接在锅盖(2)底部内壁上的螺杆(8)、螺接在螺杆(8)外部的螺套(9)、安装在螺套(9)外部的连接环(10)和铰接在连接环(10)外部与四个滑块(5)相对应的四个连接杆(11),所述螺套(9)的外部开设有环型连接槽,所述连接环(10)的内壁延伸至环型连接槽的内部、且与环型连接槽转动连接,四个所述连接杆(11)以螺套(9)为圆心呈阵列设置,且四个连接杆(11)的另一端分别与四个滑块(5)的外壁铰接,所述螺套(9)的顶部延伸至锅盖(2)的外部。

3. 根据权利要求1所述的一种鸡肉加工高压蒸煮装置,其特征在于,所述锅盖(2)的顶部固接有把手(12)。

4. 根据权利要求1所述的一种鸡肉加工高压蒸煮装置,其特征在于,所述分离机构包括安装在蒸煮锅(1)内部的丝杆(13)、螺接在丝杆(13)外部的连接套(14)、套接在连接套(14)外部的分离板(15)、固接在分离板(15)外壁上的限位块(16)和开设在蒸煮锅(1)内壁上的限位槽(17),所述分离板(15)为镂空结构,且分离板(15)的外壁与蒸煮锅(1)的内壁相吻合,所述限位槽(17)与丝杆(13)为平行设置,所述限位块(16)的另一端延伸至限位槽(17)的内部、且与限位槽(17)滑接,所述限位槽(17)的顶部延伸至蒸煮锅(1)内壁的最上方。

5. 根据权利要求4所述的一种鸡肉加工高压蒸煮装置,其特征在于,所述蒸煮锅(1)底部的内壁上固接有固定块(18),所述固定块(18)的顶部开设有安装槽,所述丝杆(13)的底端延伸至安装槽的内部、且与安装槽转动连接。

6. 根据权利要求4所述的一种鸡肉加工高压蒸煮装置,其特征在于,所述丝杆(13)的顶端固接有光杆(19),所述光杆(19)的外壁上贯穿开设有穿槽(20)。

## 一种鸡肉加工高压蒸煮装置

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及肉类加工领域,尤其涉及一种鸡肉加工高压蒸煮装置。

### 背景技术

[0002] 鸡肉指鸡身上的肉。为了提高鸡肉蒸煮的速度,通常将鸡肉放入到高压蒸煮装置内部进行蒸煮加工,高压蒸煮装置就是俗称的高压锅,现有高压锅锅盖的安装和拆卸较为不便,稍有操作不当,容易造成安全事故的发生,为此,本方案提出了一种鸡肉加工高压蒸煮装置。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型提出的一种鸡肉加工高压蒸煮装置,解决了现有技术中锅盖拆装不便的问题。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0005] 一种鸡肉加工高压蒸煮装置,包括蒸煮锅和安装在蒸煮锅顶部的锅盖,所述锅盖上安装有安全阀,且安全阀贯穿锅盖设置,所述锅盖的内部为中空结构,所述锅盖的内部设置有安装机构,所述安装机构包括开设在锅盖底部内壁的四个滑槽,分别滑接在四个滑槽内壁上的四个滑块、分别固接在四个滑块靠近锅盖内壁一侧的四个卡条和开设在蒸煮锅内壁上的环型卡槽,四个所述卡条靠近锅盖内壁的一端均延伸至环型卡槽的内部、且均与环型卡槽相配合,所述安装机构还包括安装在锅盖内部、以用于分别带动四个滑块相互靠近或远离的驱动组件,所述蒸煮锅的内部设置有用于肉液分离的分离机构。

[0006] 优选的,所述驱动组件包括固接在锅盖底部内壁上的螺杆、螺接在螺杆外部的螺套、安装在螺套外部的连接环和铰接在连接环外部与四个滑块相对应的四个连接杆,所述螺套的外部开设有环型连接槽,所述连接环的内壁延伸至环型连接槽的内部、且与环型连接槽转动连接,四个所述连接杆以螺套为圆心呈阵列设置,且四个连接杆的另一端分别与四个滑块的外壁铰接,所述螺套的顶部延伸至锅盖的外部。

[0007] 优选的,所述锅盖的顶部固接有把手。

[0008] 优选的,所述分离机构包括安装在蒸煮锅内部的丝杆、螺接在丝杆外部的连接套、套接在连接套外部的分离板、固接在分离板外壁上的限位块和开设在蒸煮锅内壁上的限位槽,所述分离板为镂空结构,且分离板的外壁与蒸煮锅的内壁相吻合,所述限位槽与丝杆为平行设置,所述限位块的另一端延伸至限位槽的内部、且与限位槽滑接,所述限位槽的顶部延伸至蒸煮锅内壁的最上方。

[0009] 优选的,所述蒸煮锅底部的内壁上固接有固定块,所述固定块的顶部开设有安装槽,所述丝杆的底端延伸至安装槽的内部、且与安装槽转动连接。

[0010] 优选的,所述丝杆的顶端固接有光杆,所述光杆的外壁上贯穿开设有穿槽。

[0011] 本实用新型的有益效果:

[0012] 1、通过安装机构各部件的配合,实现了便于对锅盖进行拆装的效果,操作简单,而

且对锅盖的安装更加牢靠,解决了传统锅盖拆装不便容易出现安全事故的问题,进一步提高了该装置在使用时的安全性。

[0013] 2、通过分离机构各部件的配合,便于将鸡肉和鸡汤进行分离,省略了使用人员手动分离的步骤,从而便于使用人员对鸡肉和鸡汤进行分开利用,提高了该装置的功能性,分离机构便于拆掉进行清洗。

[0014] 本实用新型结构合理,操作简单,解决了传统锅盖拆装不便容易出现安全事故的问题,进一步提高了该装置在使用时的安全性,便于使用人员对鸡肉和鸡汤进行分开利用,提高了该装置的功能性。

## 附图说明

[0015] 图1为本实用新型的内部结构正剖图。

[0016] 图2为本实用新型图1中A处的放大图。

[0017] 图3为本实用新型的安装机构结构俯视图。

[0018] 图4为本实用新型的分离机构结构俯视图。

[0019] 图5为本实用新型的锅盖外部结构俯视图。

[0020] 图中标号:1、蒸煮锅;2、锅盖;3、安全阀;4、滑槽;5、滑块;6、卡条;7、环型卡槽;8、螺杆;9、螺套;10、连接环;11、连接杆;12、把手;13、丝杆;14、连接套;15、分离板;16、限位块;17、限位槽;18、固定块;19、光杆;20、穿槽。

## 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] 参照图1-5,一种鸡肉加工高压蒸煮装置,包括蒸煮锅1和安装在蒸煮锅1顶部的锅盖2,锅盖2上安装有安全阀3,且安全阀3贯穿锅盖2设置,锅盖2的内部为中空结构,锅盖2的内部设置有安装机构,安装机构包括开设在锅盖2底部内壁的四个滑槽4、分别滑接在四个滑槽4内壁上的四个滑块5、分别固接在四个滑块5靠近锅盖2内壁一侧的四个卡条6和开设在蒸煮锅1内壁上的环型卡槽7,四个卡条6靠近锅盖2内壁的一端均延伸至环型卡槽7的内部、且均与环型卡槽7相配合,安装机构还包括安装在锅盖2内部、以用于分别带动四个滑块5相互靠近或远离的驱动组件,驱动组件包括固接在锅盖2底部内壁上的螺杆8、螺接在螺杆8外部的螺套9、安装在螺套9外部的连接环10和铰接在连接环10外部与四个滑块5相对应的四个连接杆11,螺套9的外部开设有环型连接槽,连接环10的内壁延伸至环型连接槽的内部、且与环型连接槽转动连接,四个连接杆11以螺套9为圆心呈阵列设置,且四个连接杆11的另一端分别与四个滑块5的外壁铰接,螺套9的顶部延伸至锅盖2的外部,首先将需要进行蒸煮加工的鸡肉投入到蒸煮锅1的内部、并位于分离板15的上方,同时将蒸煮加工所需的纯净水和其他材料一同放入到蒸煮锅1的内部,然后将锅盖2盖在蒸煮锅1的顶部,通过顺时针转动螺套9使其沿着螺杆8的外壁向下移动,进而带动连接环10向下同步移动,从而通过四个连接杆11分别带动四个滑块5沿着各自滑槽4的内壁相互远离,进而分别带动四个卡条6移动至环型卡槽7的内部,即可完成对锅盖2的安装,当鸡肉蒸煮加工完成后,通过安全阀3

将蒸煮锅1内部的气体放出后,通过逆时针转动螺套9使其沿着螺杆8的外壁向上移动,进而通过连接环10配合四个连接杆11分别带动四个滑块5相互靠近,进而分别带动四个卡条6脱离环型卡槽7,即可将锅盖2取出;

[0023] 锅盖2的顶部固接有把手12,把手12的设置是用于带动锅盖2移动;

[0024] 蒸煮锅1的内部设置有用于肉液分离的分离机构,分离机构包括安装在蒸煮锅1内部的丝杆13、螺接在丝杆13外部的连接套14、套接在连接套14外部的分离板15、固接在分离板15外壁上的限位块16和开设在蒸煮锅1内壁上的限位槽17,蒸煮锅1底部的内壁上固接有固定块18,固定块18的顶部开设有安装槽,丝杆13的底端延伸至安装槽的内部、且与安装槽转动连接,分离板15为镂空结构,且分离板15的外壁与蒸煮锅1的内壁相吻合,限位槽17与丝杆13为平行设置,限位块16的另一端延伸至限位槽17的内部、且与限位槽17滑接,限位槽17的顶部延伸至蒸煮锅1内壁的最上方,丝杆13的顶端固接有光杆19,光杆19的外壁上贯穿开设有穿槽20,通过将筷子等能插入穿槽20内部的长杆配合光杆19带动丝杆13顺时针转动,进而带动螺接在丝杆13外部的连接套14向上移动,进而带动分离板15向上同步移动,限位块16沿着限位槽17的内壁向上同步移动,进而将分离板15顶部的鸡肉向上抬升,鸡汤部分通过分离板15过滤在鸡肉的下方,从而便于人们对鸡肉和鸡汤进行分开利用,当使用人员需要对蒸煮锅1内部进行清洗时,通过握住丝杆13向上提起,即可将分离板15一同取出,即可方便使用人员对分离板15和蒸煮锅1的内部进行清洗。

[0025] 工作原理:首先将需要进行蒸煮加工的鸡肉投入到蒸煮锅1的内部、并位于分离板15的上方,同时将蒸煮加工所需的纯净水和其他材料一同放入到蒸煮锅1的内部,然后将锅盖2盖在蒸煮锅1的顶部,通过顺时针转动螺套9使其沿着螺杆8的外壁向下移动,进而带动连接环10向下同步移动,从而通过四个连接杆11分别带动四个滑块5沿着各自滑槽4的内壁相互远离,进而分别带动四个卡条6移动至环型卡槽7的内部,即可完成对锅盖2的安装,当鸡肉蒸煮加工完成后,通过安全阀3将蒸煮锅1内部的气体放出后,通过逆时针转动螺套9使其沿着螺杆8的外壁向上移动,进而通过连接环10配合四个连接杆11分别带动四个滑块5相互靠近,进而分别带动四个卡条6脱离环型卡槽7,即可将锅盖2取出;

[0026] 通过将筷子等能插入穿槽20内部的长杆配合光杆19带动丝杆13顺时针转动,进而带动螺接在丝杆13外部的连接套14向上移动,进而带动分离板15向上同步移动,限位块16沿着限位槽17的内壁向上同步移动,进而将分离板15顶部的鸡肉向上抬升,鸡汤部分通过分离板15过滤在鸡肉的下方,从而便于人们对鸡肉和鸡汤进行分开利用,当使用人员需要对蒸煮锅1内部进行清洗时,通过握住丝杆13向上提起,即可将分离板15一同取出,即可方便使用人员对分离板15和蒸煮锅1的内部进行清洗。

[0027] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“顺时针”、“逆时针”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的设备或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0028] 此外,术语“第一”、“第二”仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此,限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多个该特征。在本实用新型的描述中,“多个”的含义是两个或两个

以上,除非另有明确具体的限定。

[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。

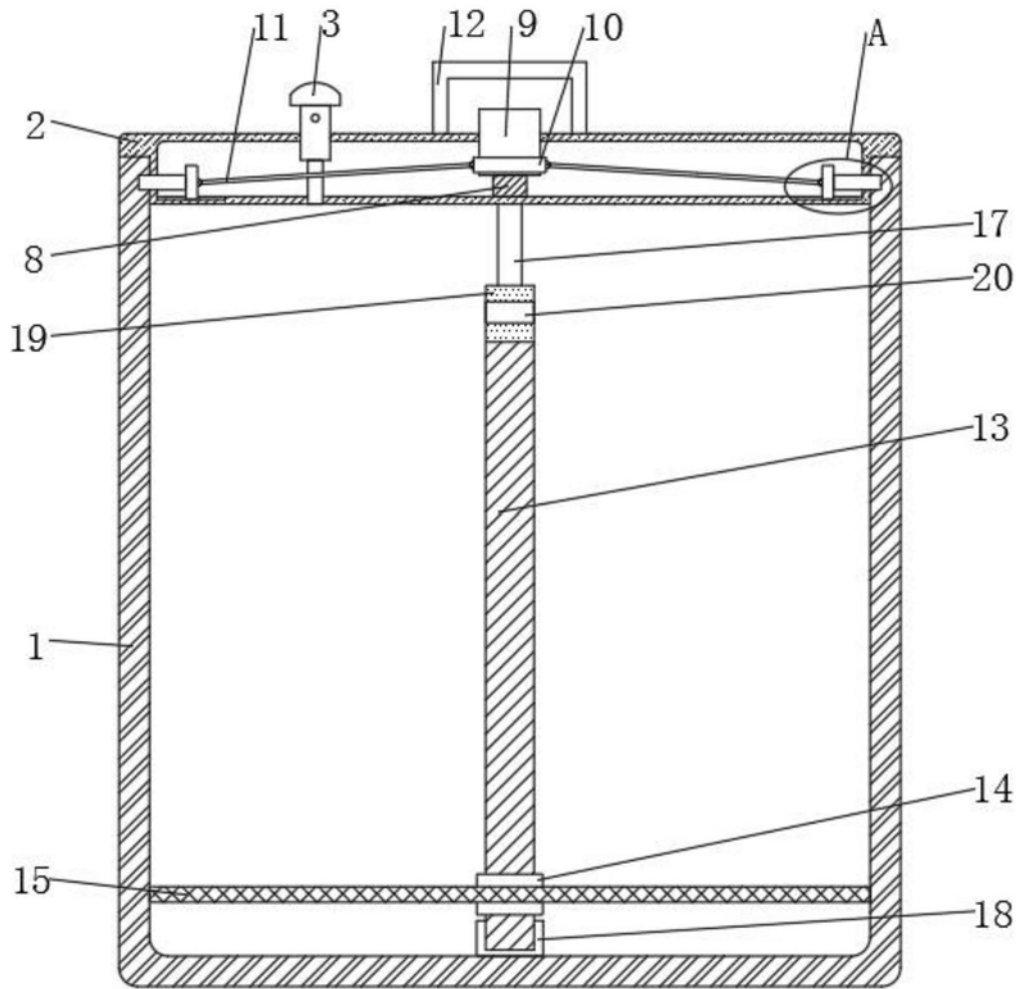


图1

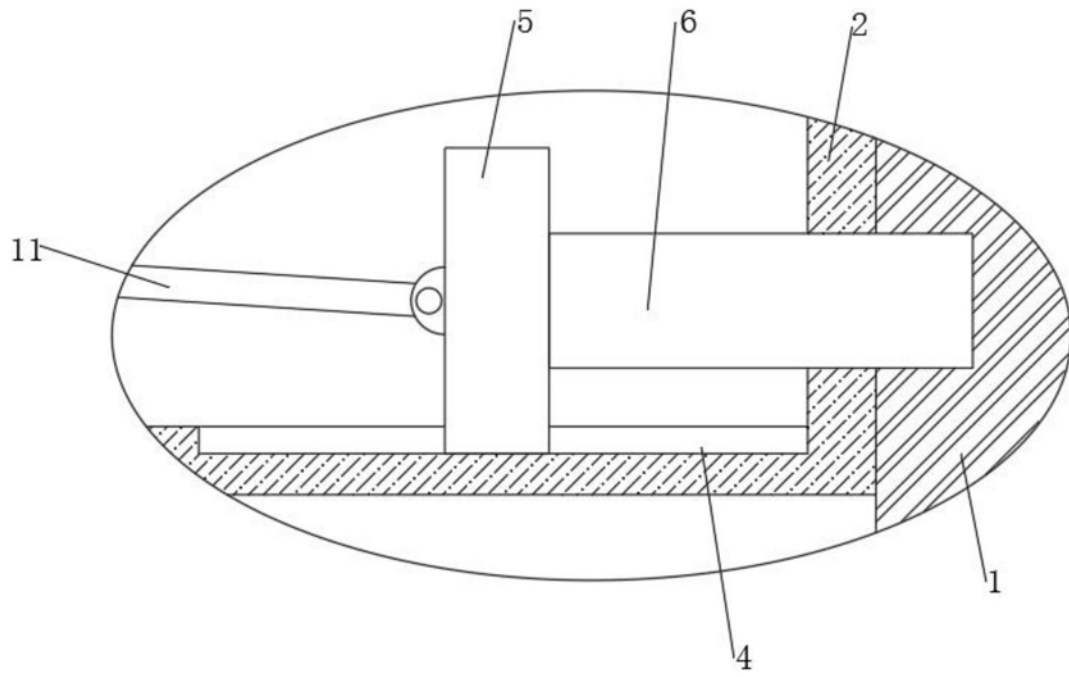


图2

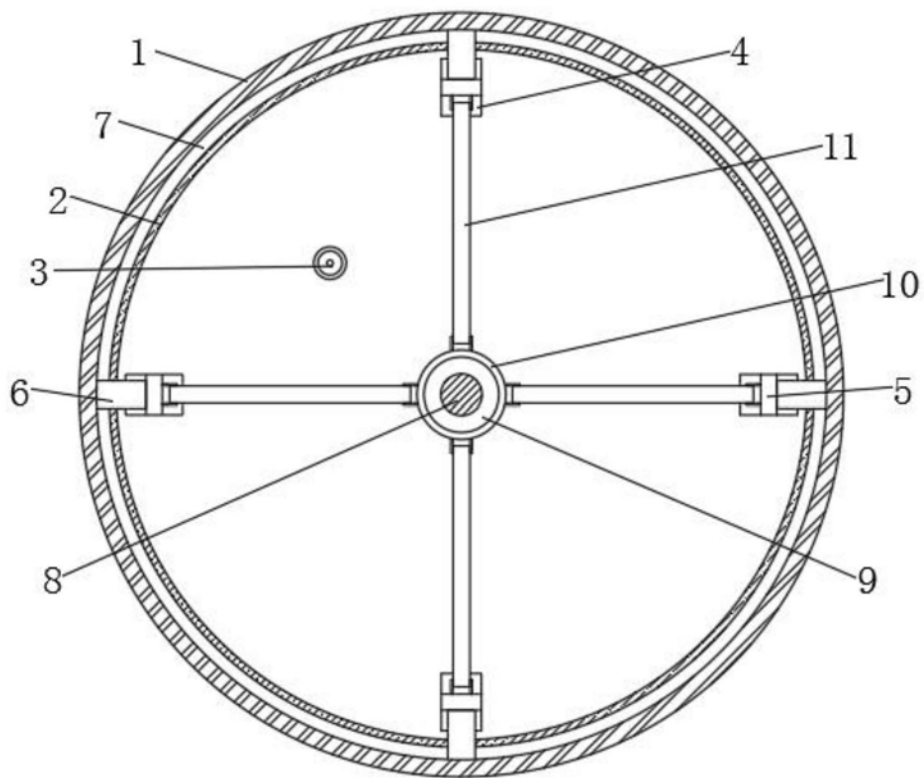


图3

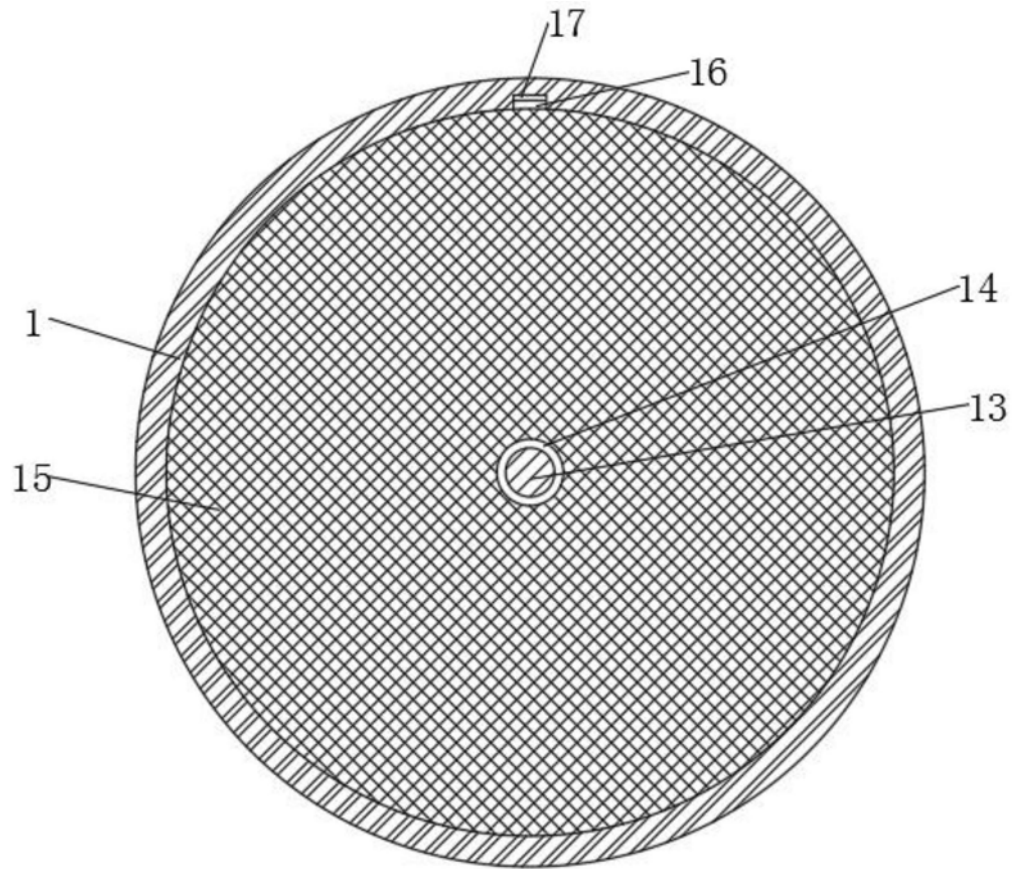


图4

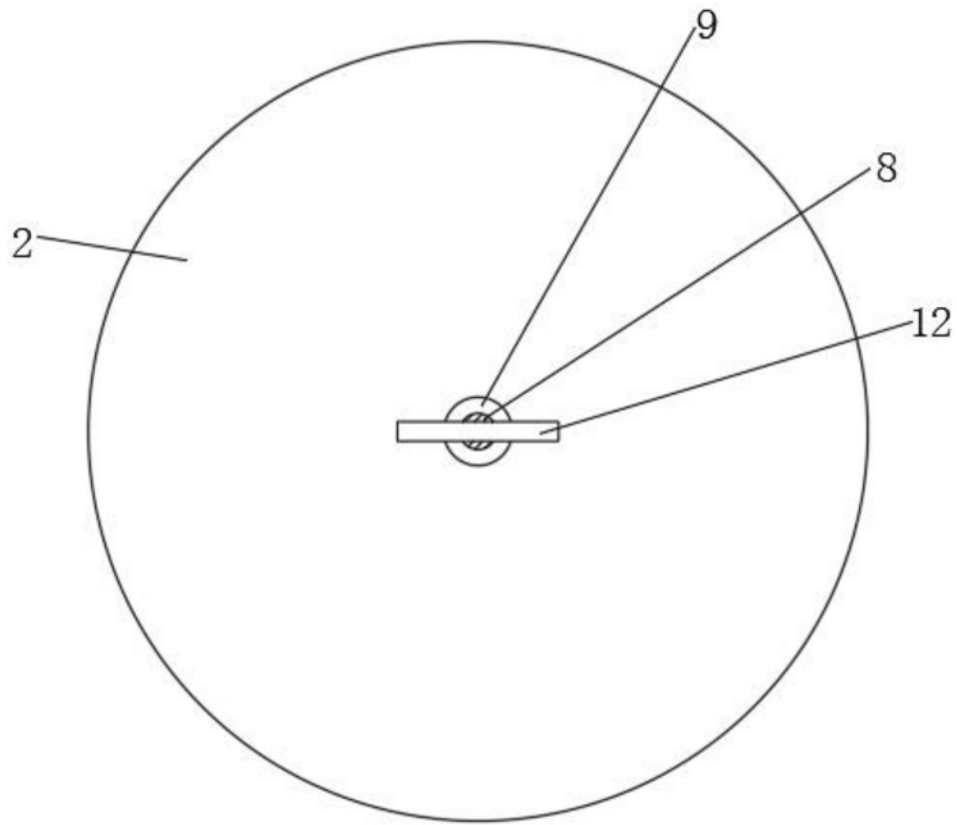


图5