



(21) 申请号 202320790213.3

B08B 1/00 (2006.01)

(22) 申请日 2023.04.11

(73) 专利权人 福建全家福食品有限公司

地址 363000 福建省漳州市龙海区紫泥镇
锦田村北洲368号

(72) 发明人 姚美聪 林永能

(74) 专利代理机构 北京创智合源知识产权代理
事务所(普通合伙) 16092

专利代理师 马金华

(51) Int. Cl.

B26D 7/00 (2006.01)

A22C 17/00 (2006.01)

B26D 7/18 (2006.01)

B08B 3/02 (2006.01)

B08B 3/10 (2006.01)

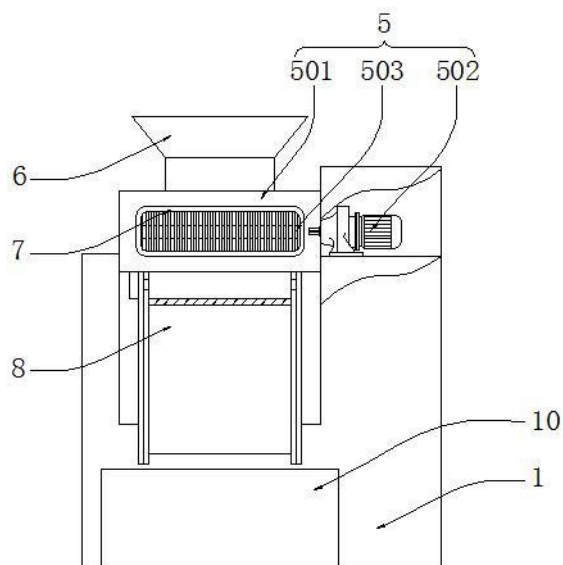
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种便于清理的切肉机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种便于清理的切肉机，涉及猪肉加工技术领域，包括机体和清理组件，所述机体为一体成型的不锈钢制结构，用于清理的所述清理组件设置于机体后侧，所述清理组件包括水箱、加热板、加热线圈、高压水泵、抽水管、输水软管和高压喷头，所述水箱的底部安装有加热板，且加热板的内部设置有加热线圈，所述水箱的顶部设置有高压水泵，且高压水泵输入端连接有抽水管。该便于清理的切肉机，通过清理组件可方便快速的将该装置的内部以及外侧清理干净，以方便下一次使用，通过防粘组件防止肉片粘黏在出肉框下不去，同时也可在清理该装置时将出肉框表面的肉沫和油脂刮下，以便于清洗得更加干净。



1. 一种便于清理的切肉机, 包括机体 (1) 和清理组件 (2), 其特征在于: 所述机体 (1) 为一体成型的不锈钢制结构, 用于清理的所述清理组件 (2) 设置于机体 (1) 后侧, 所述清理组件 (2) 包括水箱 (201)、加热板 (202)、加热线圈 (203)、高压水泵 (204)、抽水管 (205)、输水软管 (206) 和高压喷头 (207), 所述水箱 (201) 的底部安装有加热板 (202), 且加热板 (202) 的内部设置有加热线圈 (203), 所述水箱 (201) 的顶部设置有高压水泵 (204), 且高压水泵 (204) 输入端连接有抽水管 (205), 所述抽水管 (205) 贯穿水箱 (201) 的顶部且延伸至水箱 (201) 内部, 所述高压水泵 (204) 输出端安装有输水软管 (206), 且输水软管 (206) 输出端设置有高压喷头 (207)。

2. 根据权利要求1所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述高压水泵 (204) 外侧设置有防护罩 (3), 且防护罩 (3) 右侧安装有弹性塑制环 (4)。

3. 根据权利要求1所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述机体 (1) 顶部设置有用于切肉的切肉组件 (5), 且切肉组件 (5) 包括切肉框 (501)、高速电机 (502) 和切肉刀组 (503), 所述切肉框 (501) 右侧安装有高速电机 (502), 且高速电机 (502) 输出端连接有切肉刀组 (503)。

4. 根据权利要求3所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述切肉框 (501) 顶部安装有猪肉入口 (6), 且切肉框 (501) 前侧设置有观察窗 (7)。

5. 根据权利要求3所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述切肉框 (501) 下侧安装有出肉框 (8), 且出肉框 (8) 表面设置有用以防止猪肉粘黏的防粘组件 (9)。

6. 根据权利要求5所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述防粘组件 (9) 包括滑槽 (901)、滑块 (902) 和移动薄板 (903), 且滑槽 (901) 开设于出肉框 (8) 内侧表面, 所述滑槽 (901) 内部滑动连接有滑块 (902), 且滑块 (902) 内侧表面安装有移动薄板 (903)。

7. 根据权利要求6所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述防粘组件 (9) 还包括刀片 (904) 和移动块 (905), 且移动薄板 (903) 前侧设置有刀片 (904), 所述滑块 (902) 外侧安装有移动块 (905)。

8. 根据权利要求5所述的一种便于清理的切肉机, 其特征在于, 所述出肉框 (8) 底板设置有接肉槽 (10), 且接肉槽 (10) 为一体成型的钢制结构。

一种便于清理的切肉机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及猪肉加工技术领域，具体为一种便于清理的切肉机。

背景技术

[0002] 猪肉，又名豚肉，是猪科动物家猪的肉。猪肉中的抗生素是牛肉的5倍，而禽类肉中的抗生素含量仅次于猪肉。猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，因此常作为餐桌上重要的动物性食品之一，也经常被加工成熟食售卖，在进行猪肉加工时，通常需要将猪肉切开，人工切肉会耗费大量的人力和时间，因此，需要一种猪肉加工用切肉机。

[0003] 如申请号为202121549157.1的专利文件公开了一种猪肉加工用切条机。该猪肉加工用切条机，其通过支撑板、压杆、压板和限位板之间的配合，方便对猪肉进行压紧，避免对猪肉切割的时候划伤工作人员，提高安全性，但对猪肉进行切片后，会在装置中粘连一些肉沫或油脂，这些肉末和油脂大都在装置内部，因此难以清理。

[0004] 于是，有鉴于此，针对现有的结构不足予以研究改良，提出一种便于清理的切肉机。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种便于清理的切肉机，以解决上述背景技术中提出的问题。

[0006] 为实现上述目的，本实用新型提供如下技术方案：一种便于清理的切肉机，包括机体和清理组件，所述机体为一体成型的不锈钢制结构，用于清理该装置的所述清理组件设置于机体后侧，所述清理组件包括水箱、加热板、加热线圈、高压水泵、抽水管、输水软管和高压喷头，所述水箱的底部安装有加热板，且加热板的内部设置有加热线圈，所述水箱的顶部设置有高压水泵，且高压水泵输入端连接有抽水管，所述抽水管贯穿水箱的顶部且延伸至水箱内部，所述高压水泵输出端安装有输水软管，且输水软管输出端设置有高压喷头。

[0007] 进一步的，所述高压水泵外侧设置有防护罩，且防护罩右侧安装有弹性塑制环。

[0008] 进一步的，所述机体顶部设置有用于切肉的切肉组件，且切肉组件包括切肉框、高速电机和切肉刀组，所述切肉框右侧安装有高速电机，且高速电机输出端连接有切肉刀组。

[0009] 进一步的，所述切肉框顶部安装有猪肉入口，且切肉框前侧设置有观察窗。

[0010] 进一步的，所述切肉框下侧安装有出肉框，且出肉框(表面设置有用于防止猪肉粘黏的防粘组件。

[0011] 进一步的，所述防粘组件包括滑槽、滑块和移动薄板，且滑槽开设于出肉框内侧表面，所述滑槽内部滑动连接有滑块，且滑块内侧表面安装有移动薄板。

[0012] 进一步的，所述防粘组件还包括刀片和移动块，且移动薄板前侧设置有刀片，所述滑块外侧安装有移动块。

[0013] 进一步的，所述出肉框底板设置有接肉槽，且接肉槽为一体成型的钢制结构。

[0014] 本实用新型提供了一种便于清理的切肉机,具备以下有益效果:

[0015] 1、本实用新型通过设置清理组件,清理组件包括水箱、加热板、加热线圈、高压水泵、抽水管、输水软管和高压喷头,使用时,可方便快速的将该装置的内部以及外侧清理干净,以方便下一次使用。

[0016] 2、本实用新型通过设置防粘组件,防粘组件包括滑槽、滑块和移动薄板,防粘组件还包括刀片和移动块,使用时,防止肉片粘黏在出肉框下不去,同时也可在清理该装置时将出肉框表面的肉沫和油脂刮下,以便于清洗得更加干净。

附图说明

[0017] 图1为本实用新型一种便于清理的切肉机的整体正视结构示意图;

[0018] 图2为本实用新型一种便于清理的切肉机的整体右视结构示意图;

[0019] 图3为本实用新型一种便于清理的切肉机的清理组件立体结构示意图;

[0020] 图4为本实用新型一种便于清理的切肉机的防粘组件立体结构示意图。

[0021] 图中:1、机体;2、清理组件;201、水箱;202、加热板;203、加热线圈;204、高压水泵;205、抽水管;206、输水软管;207、高压喷头;3、防护罩;4、弹性塑制环;5、切肉组件;501、切肉框;502、高速电机;503、切肉刀组;6、猪肉入口;7、观察窗;8、出肉框;9、防粘组件;901、滑槽;902、滑块;903、移动薄板;904、刀片;905、移动块;10、接肉槽。

具体实施方式

[0022] 下面结合附图和实施例对本实用新型的实施方式作进一步详细描述。以下实施例用于说明本实用新型,但不能用来限制本实用新型的范围。

[0023] 如图1至图4所示,一种便于清理的切肉机,包括机体1和清理组件2,机体1为一体成型的不锈钢制结构,用于清理的清理组件2设置于机体1后侧,清理组件2包括水箱201、加热板202、加热线圈203、高压水泵204、抽水管205、输水软管206和高压喷头207,水箱201的底部安装有加热板202,且加热板202的内部设置有加热线圈203,水箱201的顶部设置有高压水泵204,且高压水泵204输入端连接有抽水管205,抽水管205贯穿水箱201的顶部且延伸至水箱201内部,高压水泵204输出端安装有输水软管206,且输水软管206输出端设置有高压喷头207。

[0024] 具体操作如下,使用时,通过给加热线圈203通电,使加热板202加热,对水箱201内部的水进行加热,启动高压水泵204,使高压水泵204通过抽水管205将热水抽出,并输送至输水软管206中,再有输水软管206通过高压喷头207喷出,操作人员手持高压喷头207,对该装置内部以及外侧进行冲洗,通过高压将内部残留的肉沫冲出,热水则可方便将表面以及内部的油脂冲刷掉,从而可方便快速的将该装置的内部以及外侧清理干净,以方便下一次使用。

[0025] 请参考图4,切肉框501下侧安装有出肉框8,且出肉框8表面设置有助于防止猪肉粘黏的防粘组件9,防粘组件9包括滑槽901、滑块902和移动薄板903,且滑槽901开设于出肉框8内侧表面,滑槽901内部滑动连接有滑块902,且滑块902内侧表面安装有移动薄板903,防粘组件9还包括刀片904和移动块905,且移动薄板903前侧设置有刀片904,滑块902外侧安装有移动块905;

[0026] 具体操作如下,使用时,当切好的肉片粘黏在出肉框8上时,挪动移动块905,使移动块905带动滑块902沿滑槽901向下滑动,进一步带动移动薄板903向下滑动,从而通过刀片904将肉片从出肉框8表面刮下,防止肉片粘黏在出肉框8下不去,同时也可在清理该装置时将出肉框8表面的肉沫和油脂刮下,以便于清洗得更加干净。

[0027] 请参考图1至图2,高压水泵204外侧设置有防护罩3,且防护罩3右侧安装有弹性塑制环4,机体1顶部设置有用切肉的切肉组件5,且切肉组件5包括切肉框501、高速电机502和切肉刀组503,切肉框501右侧安装有高速电机502,且高速电机502输出端连接有切肉刀组503,切肉框501顶部安装有猪肉入口6,且切肉框501前侧设置有观察窗7,出肉框8底板设置有接肉槽10,且接肉槽10为一体成型的钢制结构;

[0028] 具体操作如下,使用时,高压喷头207可卡合在弹性塑制环4内侧,启动高速电机502,使高速电机502带动切肉刀组503高速转动,将肉块从猪肉入口6丢入切肉框501,经过切肉刀组503的切割后的肉片从出肉框8滑出,落入接肉槽10中,通过观察窗7可实时观察切肉刀组503切肉时的状态,以便于及时维修。

[0029] 综上,如图1至图4所示,该便于清理的切肉机,使用时,首先,启动高速电机502,使高速电机502带动切肉刀组503高速转动,将肉块从猪肉入口6丢入切肉框501,经过切肉刀组503的切割后的肉片从出肉框8滑出,当切好的肉片粘黏在出肉框8上时,挪动移动块905,使移动块905带动滑块902沿滑槽901向下滑动,进一步带动移动薄板903向下滑动,从而通过刀片904将肉片从出肉框8表面刮下,一般情况下,高压喷头207可卡合在弹性塑制环4内侧,在使用该装置时,通过观察窗7可实时观察切肉刀组503切肉时的状态,以便于及时维修,需要清理该装置时,可以先移动刀片904将出肉框8表面的肉沫和油脂刮下,随后,通过给加热线圈203通电,使加热板202加热,对水箱201内部的水进行加热,启动高压水泵204,使高压水泵204通过抽水管205将热水抽出,并输送至输水软管206中,再有输水软管206通过高压喷头207喷出,操作人员手持高压喷头207,对该装置内部以及外侧进行冲洗,通过高压将内部残留的肉沫冲出,热水则可方便将表面以及内部的油脂冲刷掉,从而可方便快速的将该装置的内部以及外侧清理干净,以方便下一次使用。

[0030] 本实用新型的实施例是为了示例和描述起见而给出的,而并不是无遗漏的或者将本实用新型限于所公开的形式。很多修改和变化对于本领域的普通技术人员而言是显而易见的。选择和描述实施例是为了更好说明本实用新型的原理和实际应用,并且使本领域的普通技术人员能够理解本实用新型从而设计适于特定用途的带有各种修改的各种实施例。

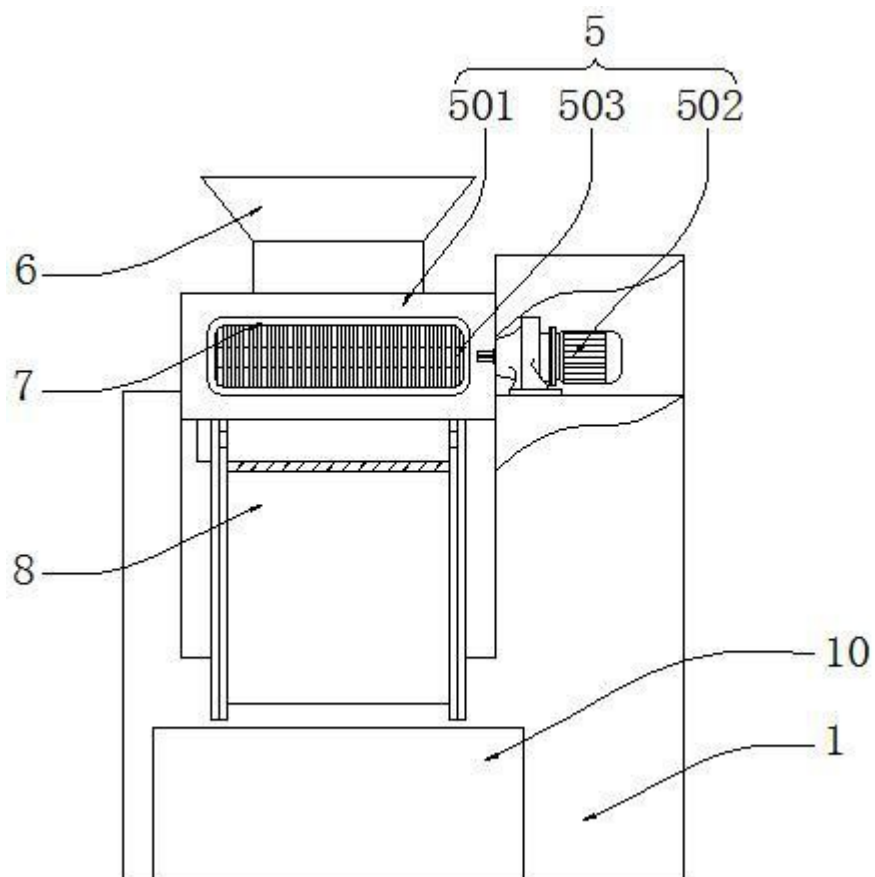


图 1

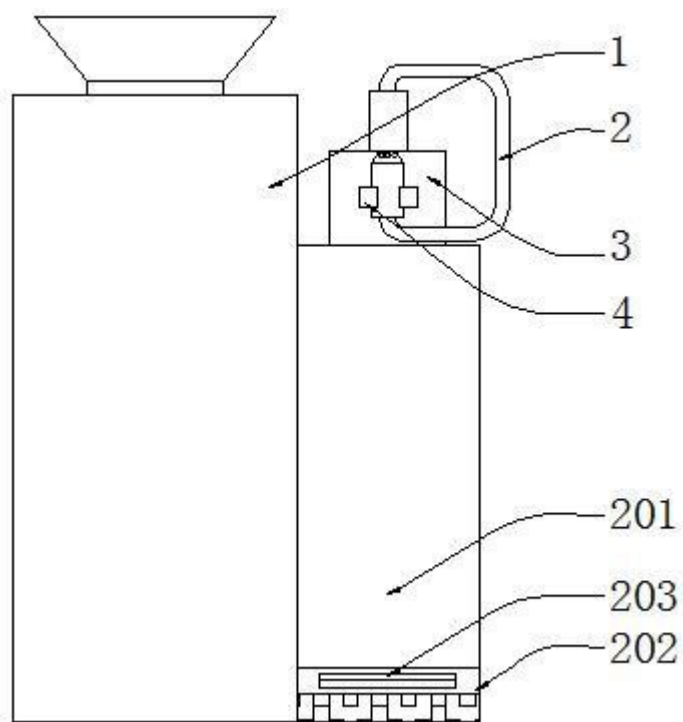


图 2

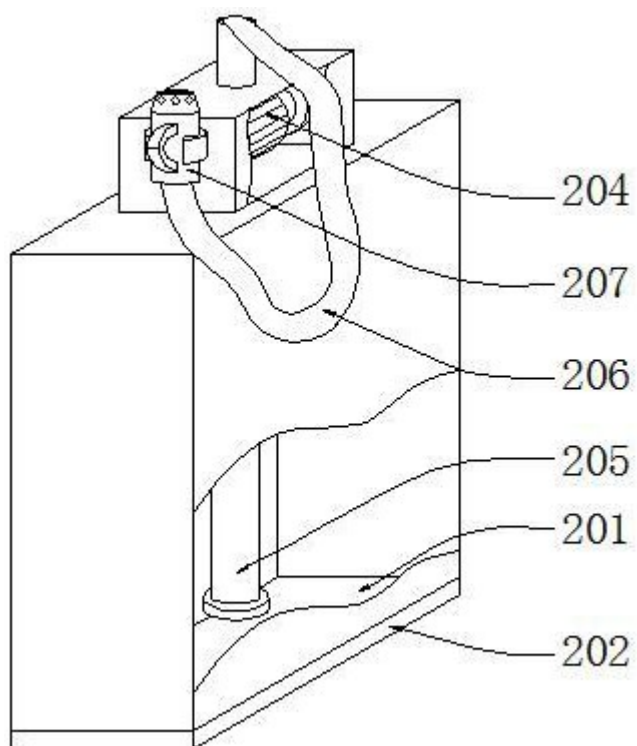


图 3

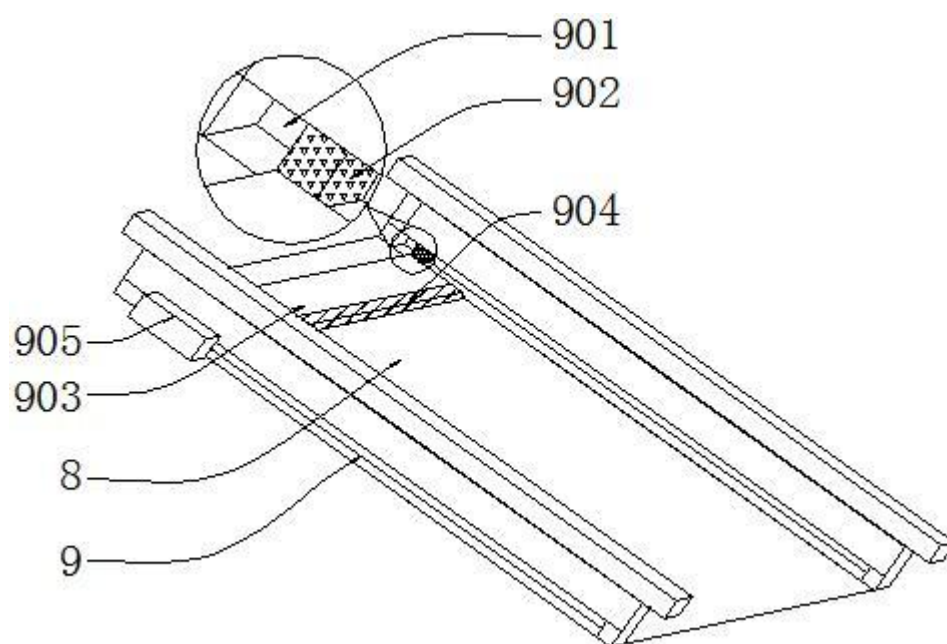


图 4