



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206527776 U

(45)授权公告日 2017. 09. 29

(21)申请号 201621422500.5

(22)申请日 2016.12.22

(73)专利权人 李翼

地址 636630 四川省巴中市南江县长赤镇
莲池村1社

(72)发明人 李翼

(74)专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理
事务所(普通合伙) 11371

代理人 曹桓

(51)Int.Cl.

B26D 1/09(2006.01)

B26D 7/06(2006.01)

B26D 7/01(2006.01)

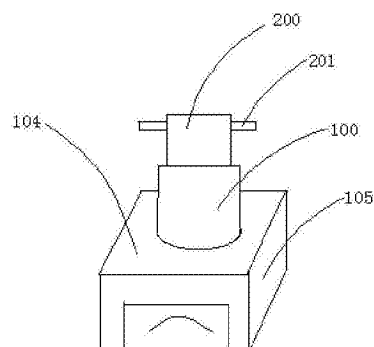
权利要求书1页 说明书5页 附图2页

(54)实用新型名称

土豆切削器

(57)摘要

本实用新型提供了一种土豆切削器,涉及蔬菜切削工具技术领域,该土豆切削器包括筒体和下压件,筒体内设置有切削刀具,下压件套设于筒体内且位于切削刀具的上方,以解决现有技术土豆切削不完全造成食材浪费以及切削速度慢、不能一次切削完成的技术问题,达到了省时省力、节约食材以快速加工的技术效果。



1. 一种土豆切削器,其特征在于,包括:筒体(100)和下压件(200),所述筒体(100)内设置有切削刀具(101),所述下压件(200)套设于所述筒体(100)内且位于所述切削刀具(101)的上方;

所述筒体(100)沿周向至少分为两部分,不同组成部分之间通过连接件(103)连接;

所述连接件(103)为锁扣件;

所述下压件(200)为圆筒形柱状结构,所述下压件(200)的一端设有用于挤压土豆的封闭底部,另一端设有把手(201)。

2. 根据权利要求1所述的土豆切削器,其特征在于,所述切削刀具(101)为平行布置的刀具或格栅状刀具。

3. 根据权利要求1所述的土豆切削器,其特征在于,所述切削刀具(101)和所述筒体(100)为可拆卸连接。

4. 根据权利要求3所述的土豆切削器,其特征在于,所述筒体(100)内壁设有用于放置所述切削刀具(101)的刀具安装部(102)。

5. 根据权利要求4所述的土豆切削器,其特征在于,所述刀具安装部(102)为沿筒体(100)内壁周向向内凸起的环状平台。

6. 根据权利要求1所述的土豆切削器,其特征在于,所述筒体(100)底部连接有用于固定所述筒体(100)的支撑板(104)。

土豆切削器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及蔬菜切削工具技术领域,尤其是涉及一种土豆切削器。

背景技术

[0002] 目前的土豆切削器要么是只能切片,要么只能切丝,若使用者既想切片又想切丝时就要配备两套不同的切削器,性价比较低,且占用放置空间。

[0003] 现有的自动式切削机价格较贵,结构较为复杂,且零件损坏后不易维修。而且,自动式的切削器比较适用于商业场合,例如,生产薯片等食品的公司,适用于大规模生产。而对于家庭使用的切削器而言,目前还并未有家庭使用的土豆切片器,而切丝时也都是用擦板进行等工具进行切削。

[0004] 对于手持式的切丝器都是将土豆固定于一个手持器上,再将土豆一遍遍的在专用的刀具切削,费时费力。同时,传统的土豆切削器是用手握住土豆进行切削,在切削土豆到最后一点的时候为了不划伤手,剩余的土豆要么扔了要么用手在菜板上切,这样既不安全又浪费食材。

[0005] 有鉴于此,特提出本实用新型。

实用新型内容

[0006] 本实用新型的目的在于提供一种土豆切削器,以解决现有技术土豆切削不完全造成食材浪费以及切削速度慢、不能一次切削完成的技术问题。

[0007] 为了实现本实用新型的上述目的,特采用以下技术方案:

[0008] 一种土豆切削器,包括:筒体和下压件,所述筒体内设置有切削刀具,所述下压件套设于所述筒体内且位于所述切削刀具的上方。

[0009] 进一步的,所述切削刀具和所述筒体为可拆卸连接。

[0010] 进一步的,所述筒体内壁设有用于放置所述切削刀具的刀具安装部。

[0011] 进一步的,所述刀具安装部为沿筒体内壁周向向内凸起的环状平台。

[0012] 进一步的,所述筒体沿周向至少分为两部分,不同组成部分之间通过连接件连接。

[0013] 进一步的,所述连接件为锁扣件。

[0014] 进一步的,所述下压件为一圆筒,所述下压件为圆筒形柱状结构,所述下压件的一端设有用于挤压土豆的封闭底部,另一端设有把手。

[0015] 进一步的,所述切削刀具为平行布置的刀具或格栅状刀具。

[0016] 进一步的,所述筒体底部连接有用于固定所述筒体的支撑板。

[0017] 一种土豆切削器,包括:筒体和下压件,所述筒体内设置有切削刀具,所述下压件套设于所述筒体内切削刀具的上方;所述切削刀具和所述筒体为可拆卸连接;所述筒体底部连接有用于固定所述筒体的支撑板;所述支撑板下方连接有承载盒。

[0018] 与已有技术相比,本实用新型具有如下有益效果:

[0019] 本实用新型提供的土豆切削器是将土豆放置于筒体内的切削刀具的上方,利用下

压件逐渐压迫土豆向下运动,经过切削刀具后即可实现土豆的一次性切削成型。该土豆切削器,只需要将削完土豆皮的土豆放在圆筒内,将下压件放置于筒体内轻轻下压,就能完整的切好土豆。将土豆放置在筒体内是用来防止土豆跑偏以避免切到手,这样既安全又能快速的切好土豆。该过程省时省力,不用重复加工,方便快捷。

附图说明

[0020] 为了更清楚地说明本实用新型具体实施方式或现有技术中的技术方案,下面将对具体实施方式或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图是本实用新型的一些实施方式,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0021] 图1为本实用新型实施例提供的土豆切削器的结构示意图;

[0022] 图2为实施例中的筒体与切削刀具的装配结构示意图;

[0023] 图3为实施例中的平行刀具的切削刀具的结构示意图;

[0024] 图4为实施例中的格栅状的切削刀具的结构示意图;

[0025] 图5为实施例中的筒体的结构示意图;

[0026] 图6为实施例中的承载盒的结构示意图。

[0027] 图标:100—筒体;101—切削刀具;102—刀具安装部;103—连接件;104—支撑板;105—承载盒;106—刀架;107—刀片;200—下压件;201—把手。

具体实施方式

[0028] 下面将结合附图对本实用新型的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例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。

[0029] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,术语“中心”、“上”、“下”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“内”、“外”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装置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。此外,术语“第一”、“第二”、“第三”仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性。

[0030] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0031] 如图1所示,本实施例是一种土豆切削器,包括:筒体100和下压件200,筒体100内设置有切削刀具101,下压件200套设于筒体100内且位于切削刀具101的上方。

[0032] 本实施例的土豆切削器是将土豆放置于筒体100内的切削刀具101的上方,利用下压件200逐渐压迫土豆向下运动,经过切削刀具101后即可实现土豆的一次性切削成型。该土豆切削器,只需要将削完土豆皮的土豆放在圆筒内,将下压件200放置于筒体100内轻轻

下压,就能完整的切好土豆。将土豆放置在筒体100内是用来防止土豆跑偏以避免切到手,这样既安全又能快速的切好土豆。该过程省时省力,不用重复加工,方便快捷。

[0033] 其中,筒体100内壁的周向尺寸大于下压件200外表面的周向尺寸,且筒体100内部的形状与下压件200的外表面形状相匹配,以保证下压件200能够在筒体100内部上下移动或周向转动。筒体100内壁的周向尺寸和下压件200外表面的周向尺寸两者不宜偏差过大,否则,下压件200会在筒体100内有太多的晃动空间,从而在挤压时容易产生歪斜,影响切削效果。下压件200的高度要高于筒体100的高度,当切削完成后下压件200的一端能够露出筒体100外部,方便提拉下压件200。

[0034] 如图1和图2所示,由于圆柱形的各项同性较佳,匹配性较好,因此本实施例中,筒体100优选为圆筒形结构。相应的下压件200优选为圆柱形结构,圆柱的一端面为下压面用于挤压土豆。下压面的形状与切削刀具101的形状相对应,当切削刀具101的刀刃为平面时,下压面亦为平面;当切削刀具101的刀刃构成一凸出曲面时,下压面可设置成相应的凹曲面。

[0035] 下压件200除了采用圆柱形外,还可以为圆筒形柱状结构。当下压件200为圆筒形柱状结构时,下压件200的下表面,即与切削刀具101相接触的一端应设置有利于对土豆加压的底板。该底板可以与下压件200的筒身为一体结构,也可以与筒身为可拆卸连接结构,以便于清洗。

[0036] 继续参照图2,筒体100的直径应能保证一般的土豆都能放进去,但也不宜过大,否则当切削小土豆时,土豆会在刀具上滑动,不易切削;同时,尺寸过大还会浪费放置空间。本实施例中,筒体100的直径取8cm,当土豆较大时,可以先将土豆切成两半或四半再用土豆切削器进行切削。

[0037] 切削刀具101设置在筒体100的内部时,应与筒体100的底部存有一定的高度差,以使切削好的土豆片或土豆丝掉落有一定的放置空间。本实施例中,该高度差的尺寸取8—12cm。

[0038] 另外,在切削土豆时,经过切削刀后土豆片或土豆丝就会蓬松开,为了给切削好的土豆片或土豆丝更大的容纳空间便于其下落,可将筒体100的下部做成喇叭口状的结构。

[0039] 在上述结构中,是将切削刀具101放置在筒体100的内部,并固定在筒体100上。除上述结构外,还可以将切削刀具101安装在下压件200的下压面上。此结构中,切削刀具101的刀刃朝下。当切削刀具101安装在下压件200的下压面时,可将土豆放置于案板或其他器具中,并用筒体100罩住土豆,以防切削时土豆跑滑切伤手指。此时按压安装有切削刀具101的下压件200以向下挤压土豆进行切削即可。

[0040] 如图3和图4所示,切削刀具101为平行布置的刀具或格栅状刀具。切削刀具101中的刀具平行设置、十字交叉设置或呈其他形状的格栅状设置。

[0041] 上述切削刀具101采用不锈钢制作而成。切削刀具101包括刀架106和刀片107,刀片107连接于刀架106上。刀架106根据筒体100的结构设置。本实施例中刀架106设置为圆环形,刀架106的四周设置插槽。当切削刀具101为平行布置的刀片107组时,刀片107组中的刀片107两端插入刀架106上的插槽内,刀刃朝上,可以用来切土豆片。通过调整刀片107的间距可以调节切削的土豆片的厚度。当需要切较厚的土豆片时,可以将刀片107之间的间距调节的大一些;当需要切较薄的土豆片时,可以将刀片107之间的间距调节的小一些。

[0042] 刀片107可以采用直线形的刀片,也可以采用S形的刀片,或其他形状的刀片,以切削出不同形状的土豆块或土豆片或土豆丝。

[0043] 当需要在切土豆丝时,可以用十字叉形的刀具或格栅状的刀具。格栅上沿为刃口,格栅的密度决定所切土豆丝的粗细。格栅可以为圆形格栅也可以为方形格栅,或其他异形状格栅。

[0044] 当上述十字叉形的切削刀具101或格栅状的切削刀具101的所有刀刃都在同一平面上时,会增加刀具的加工成本和加工难度。为了便于加工、降低加工成本和更方便的实现该土豆切削器的目的,可以将切削刀具101中的刀片107分层设置,例如可以分为两层,上层和下层的刀片107垂直设置。当土豆经过上层刀片107后土豆被切成片,当继续经过下层刀片107时会被继续切割。刀片107的密度较大时,可切削成土豆丝;当刀片107的密度较小时,可被切削成土豆条。此种结构下,刀片107的高度不宜过大,否则,在土豆的对后部分会有很长一段距离得不到有效切削,需借助人工进行。

[0045] 切削刀具101的刀刃朝上,可固定于筒体100内。但为了便于清洗和随时更换切削刀具101以切削不同的土豆片或土豆丝,切削刀具101和筒体100优先选择设置成可拆卸连接结构,或者将切削刀具101和筒体100设置成相对分离的组合结构。

[0046] 当切削刀具101与筒体100为可拆卸连接结构时,筒体100内壁上设有刀具安装部102,该刀具安装部102用以固定安装切削刀具101。

[0047] 如图2所示,本实施例中,刀具安装部102为沿筒体100内壁沿周向向内凸起的环状平台。

[0048] 安装时,可将切削刀具101的刀架106直接放置在环状平台上。环状平台内径尺寸小于刀架106的内径尺寸,即环状平台有足够的宽度以承载刀架106,以使刀架106能够稳固的固定于环状平台上,防止刀架106受力时从环状平台上倾斜或滑落。为了进一步增强刀架106的固定效果,可用螺栓、螺钉或其他锁紧件将切削刀具101固定于环状平台上。

[0049] 为了更为方便的拆卸和更换切削刀具101,可在环状平台上开设插孔,并在切削刀具101的刀架106的下方设置插杆,安装时,插杆插入插孔中。插孔和插杆均均匀布置,以使切削时切削刀具101的受力更加均匀。该结构在装配时可直接将插杆插设于插孔内,更方便切削刀架106的拆卸和更换。

[0050] 除上述结构外,切削刀具101和筒体100还可以设置成相对分离的组合结构。该结构中切削刀具101中的刀架106底部连接有支架。使用时,可直接将切削刀具101放置于筒体100内,并通过支架与筒体100一起放置于切削平台上。此时,切削刀具101和筒体100是相互分离的状态,但切削刀具101要放置于筒体100内,方便固定土豆,放置土豆跑偏。支架的高度不能太低,以留出一定的空间用来承载切削好的土豆片或土豆丝。

[0051] 如图5所示,筒体100沿周向至少分为两部分,不同组成部分之间通过连接件103连接。

[0052] 筒体100的筒身由至少两个组成部分拼接而成,当切削完毕后可将筒体100拆开,方便清洗。本实施例中,筒体100分为两个相同的半圆形筒身,两个半圆形筒身外侧设有连接件103,以将两个筒身固定连接在一起。

[0053] 上述连接件103可以为锁扣件,方便打开和拆卸。锁耳和锁舌分别固定在两个半圆形筒身上。

[0054] 为了减轻下压件200的重量,本实施例中的下压件200的结构优选为一圆筒形柱体结构。该圆筒形柱状结构的下压件200的一端设有用于挤压土豆的封闭底部,另一端设有把手201。设置把手201可方便提拉转动下压件200。把手201贯穿设置于下压件200的一端。

[0055] 为了方便挂设其他物件,可在把手201上设置挂钩,可用于挂设土豆削皮器等,在削皮时就可以直接到此处取用,不用再到处寻找削皮器。

[0056] 为了方便切削土豆皮和简化结构,可用土豆削皮器充当把手201固定于下压件200上。下压件200的顶端侧壁上开设安装孔,将土豆削皮器置于安装孔内。

[0057] 参照图1,筒体100底部连接有用于固定筒体100的支撑板104。

[0058] 由于筒体100的承载空间较小,当需要连续切土豆片或土豆丝时,每次都需要将切好的土豆片或土豆丝从筒体100中取出。为了承载更多的土豆片或土豆丝,满足商业应用,可在筒体100的底部设置一支撑板104。该支撑板104与筒体100为可拆卸固定连接。当要切削的土豆较多时,可将该支撑板104放置于菜盆上,切削后的土豆片或土豆丝直接掉落在菜盆中。当切削完成后可一次将土豆片或土豆丝全部取出。另外,由于直接掉落在菜盆中,所以不用再对土豆片或土豆丝进行冲洗,方便卫生。

[0059] 如图6所示,支撑板104下方连接有承载盒105。该承载盒105为槽状承载盒105,槽状承载盒105的上部开口,其他方向封闭。将支撑板104放置于槽状承载盒105的开口部位,切削好的土豆片或土豆丝直接掉落在槽状承载盒105中。槽状承载盒105的开口部位四周有一水平承载部,支撑板104固定于水平承载部上。可用螺栓等紧固件将支撑板104与槽状承载盒105固定牢固。

[0060] 为了便于将槽状承载盒105中的土豆片或土豆丝取出,可将槽状承载盒105设置成抽屉式结构,每次切削完毕后将抽屉拉出,取出里面的土豆片或土豆丝,方便取用和清洗。设置的槽状承载盒105还可以作为土豆切削器的放置空间。

[0061] 本实用新型提供的土豆切削器除了能够切削土豆外,还以切削其他食材,例如:藕片、黄瓜片等,切削这些食材时需要将藕片或黄瓜先切成段,再将每段食材放入进行切片处理。

[0062] 最后应说明的是:以上各实施例仅用以说明本实用新型的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述各实施例对本实用新型进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本实用新型各实施例技术方案的范围。

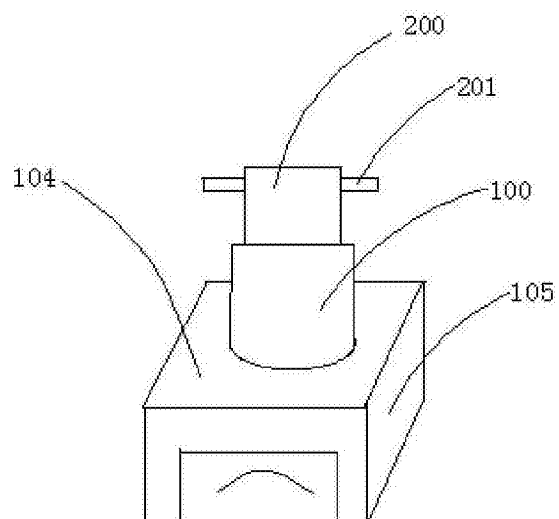


图1

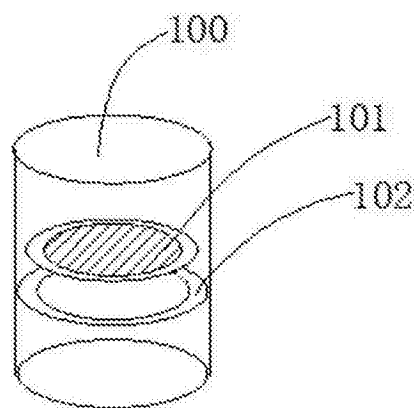


图2

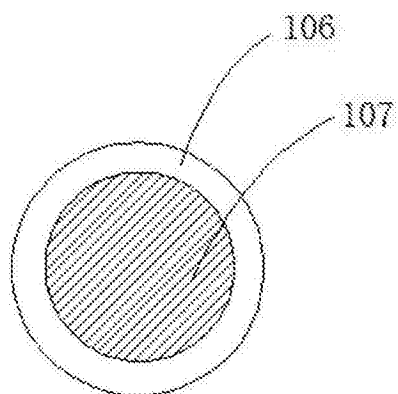


图3

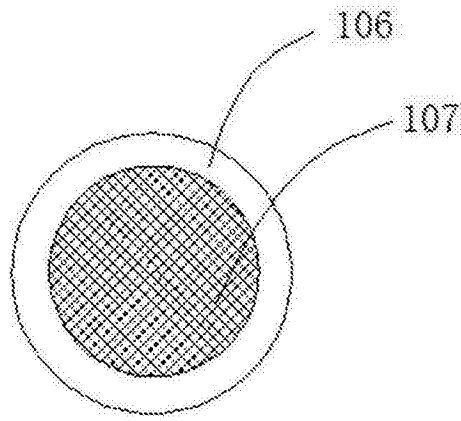


图4

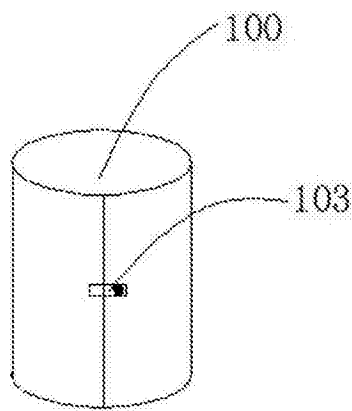


图5

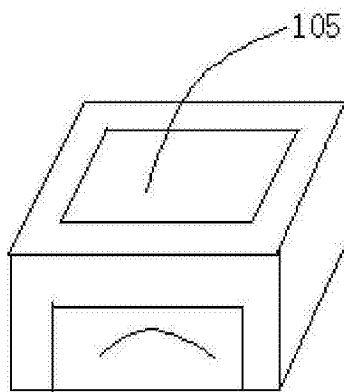


图6