(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 220648544 U
(45)授权公告日 2024.03.22

(21)申请号 202322186115.1

(22)申请日 2023.08.15

(73)专利权人 昆明冬冬食品有限公司
地址 650300 云南省昆明市安宁市太平新城

(72)发明人 王婷仙

(74)专利代理机构 北京华际知识产权代理有限公司 11676
专利代理师 太淑英

(51)Int.Cl.
F24F 8/167(2021.01)
F24F 8/22(2021.01)
F24F 8/26(2021.01)
F24F 8/108(2021.01)
F24F 13/28(2006.01)

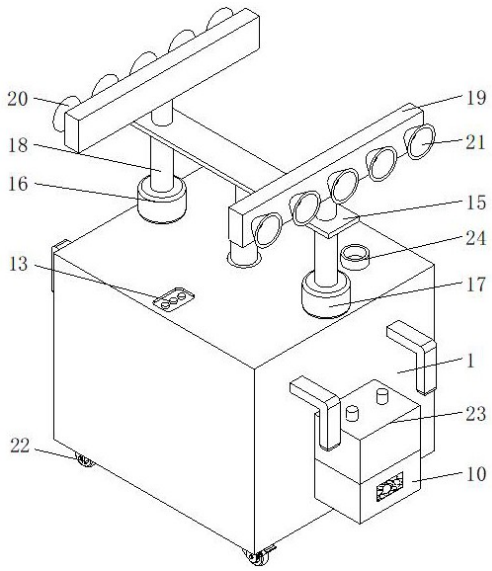
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54)实用新型名称

一种肉制品生产车间除异味抑菌系统

(57)摘要

本实用新型公开了一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,包括净化箱,所述净化箱的内腔焊接有隔板和透气网板,所述净化箱的顶部固定设置有杀菌机构,所述透气网板的顶部固定设置有过滤筒,所述过滤筒和净化箱的内腔均设置有紫外线杀菌灯,所述透气网板的底部固定连接有电机,所述电机的转轴贯穿透气网板并固定连接有转杆,所述转杆的表面固定连接有光触媒杀菌板。本实用新型通过吸尘风机、输送泵、横管、进风罩、出液罩、电动伸缩杆、连接板和伸缩管的配合,能够调节进风罩和出液罩的使用高度,可对不同高度位置的污浊空气进行快速除异味和杀菌,扩大肉制品生产车间除异味抑菌系统的使用范围。



CN 220648544 U

1.一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,包括净化箱(1),其特征在于:所述净化箱(1)的内腔焊接有隔板(2)和透气网板(3),所述净化箱(1)的顶部固定设置有杀菌机构(4),所述透气网板(3)的顶部固定设置有过滤筒(5),所述过滤筒(5)和净化箱(1)的内腔均设置有紫外线杀菌灯(6),所述透气网板(3)的底部固定连接有电机(7),所述电机(7)的转轴贯穿透气网板(3)并固定连接有转杆(8),所述转杆(8)的表面固定连接有光触媒杀菌板(9),所述净化箱(1)的表面固定连接有小型臭氧发生器(10),所述小型臭氧发生器(10)的输出端贯穿至净化箱(1)的内腔并固定连接有输出管(11),所述输出管(11)的表面连通有输出罩(12),所述净化箱(1)的顶部通过螺钉连接有控制器(13)。

2.根据权利要求1所述的一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,其特征在于:所述电机(7)转轴的表面与透气网板(3)的内壁之间活动连接有轴承,轴承的一侧与透气网板(3)的内壁固定连接,轴承套设在电机(7)转轴的表面。

3.根据权利要求1所述的一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,其特征在于:所述杀菌机构(4)包括电动伸缩杆(14),所述电动伸缩杆(14)与净化箱(1)的顶部固定连接,所述电动伸缩杆(14)的顶部固定连接有连接板(15),所述净化箱(1)的顶部通过螺钉连接有吸尘风机(16)和输送泵(17),所述吸尘风机(16)的出气管贯穿至净化箱(1)的内腔并延伸至过滤筒(5)的内腔,所述输送泵(17)的进液管贯穿至净化箱(1)的内腔,所述吸尘风机(16)和输送泵(17)的顶部均连通有伸缩管(18),所述伸缩管(18)的顶部连通有横管(19),左侧的横管(19)的一侧连通有进风罩(20),右侧的横管(19)的一侧连通有出液罩(21)。

4.根据权利要求3所述的一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,其特征在于:所述连接板(15)的内壁固定套设于伸缩管(18)的表面,所述进风罩(20)和出液罩(21)的数量为若干个。

5.根据权利要求1所述的一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,其特征在于:所述净化箱(1)的表面焊接有扶手,所述净化箱(1)底部的四角活动连接有万向轮(22),所述净化箱(1)的顶部连通有加液管(24),所述净化箱(1)的一侧连通有出气阀(25)。

6.根据权利要求1所述的一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,其特征在于:所述净化箱(1)的表面固定设置有电池组(23),所述电池组(23)的输出端与控制器(13)电性连接。

一种肉制品生产车间除异味抑菌系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及肉制品处理设备技术领域,具体为一种肉制品生产车间除异味抑菌系统。

背景技术

[0002] 肉制品生产车间的营养丰富,非常容易滋生细菌等微生物,既会产生令人难闻的异味,又会污染肉制产品,例如,在解冻和清洗用水都会产生带有血废水,极易导致车间产生异味;在卤煮车间,因为卤汤溢出或者滴落地面而为微生物提供丰富的营养基,导致微生物的大量滋生。

[0003] 经检索,专利号CN210097039U,名称为一种肉制品车间除异味抑菌系统的实用新型,包括罐体,通过研究分析发现,虽然肉制品车间除异味抑菌系统主体具有便于对过滤网上的杂质进行清理且能防止杂质堵塞通孔功能等优点,但是,在一定程度上还存在以下缺点;

[0004] 如:除异味抑菌系统主体安装结构的进气端大多安装在固定的状态,无法调节高度,使得不能够对不同高度的污浊空气进行快速除异味,使得除异味效果不好,且不能够在进行除异味的同时对气体中进行喷洒杀菌,同时不能够使除异味结构与气体进行充分接触,无法高效去除异味,吸附效率低,降低了肉制品生产车间除异味抑菌系统的实用性,为了解决以上技术问题,为此我们设计出一种肉制品生产车间除异味抑菌系统。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,具备可调节进气端高度配合使用,能够在进行除异味的同时对气体中进行喷洒杀菌,能够使除异味结构与气体进行充分接触的优点,解决了不能够对不同高度的污浊空气进行快速除异味,不能够除异味和杀菌同时使用,无法高效去除异味的问题。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,包括净化箱,所述净化箱的内腔焊接有隔板和透气网板,所述净化箱的顶部固定设置有杀菌机构,所述透气网板的顶部固定设置有过滤筒,所述过滤筒和净化箱的内腔均设置有紫外线杀菌灯,所述透气网板的底部固定连接有电机,所述电机的转轴贯穿透气网板并固定连接有转杆,所述转杆的表面固定连接有光触媒杀菌板,所述净化箱的表面固定连接有小型臭氧发生器,所述小型臭氧发生器的输出端贯穿至净化箱的内腔并固定连接有输出管,所述输出管的表面连通有输出罩,所述净化箱的顶部通过螺钉连接有控制器。

[0007] 优选的,所述电机转轴的表面与透气网板的内壁之间活动连接有轴承,轴承的一侧与透气网板的内壁固定连接,轴承套设在电机转轴的表面。

[0008] 优选的,所述杀菌机构包括电动伸缩杆,所述电动伸缩杆与净化箱的顶部固定连接,所述电动伸缩杆的顶部固定连接有连接板,所述净化箱的顶部通过螺钉连接有吸尘风机和输送泵,所述吸尘风机的出气管贯穿至净化箱的内腔并延伸至过滤筒的内腔,所述输

送泵的进液管贯穿至净化箱的内腔,所述吸尘风机和输送泵的顶部均连通有伸缩管,所述伸缩管的顶部连通有横管,左侧的横管的一侧连通有进风罩,右侧的横管的一侧连通有出液罩。

[0009] 优选的,所述连接板的内壁固定套设于伸缩管的表面,所述进风罩和出液罩的数量为若干个。

[0010] 优选的,所述净化箱的表面焊接有扶手,所述净化箱底部的四角活动连接有万向轮,所述净化箱的顶部连通有加液管。

[0011] 优选的,所述净化箱的表面固定设置有电池组,所述电池组的输出端与控制器电性连接。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果如下:

[0013] 1、本实用新型通过吸尘风机、输送泵、横管、进风罩、出液罩、电动伸缩杆、连接板和伸缩管的配合,能够调节进风罩和出液罩的使用高度,可对不同高度位置的污浊空气进行快速除异味和杀菌,扩大肉制品生产车间除异味抑菌系统的使用范围。

[0014] 2、本实用新型通过透气网板、过滤筒、紫外线杀菌灯、电机、转杆、光触媒杀菌板、小型臭氧发生器、输出管和输出罩的配合,能够使光触媒杀菌板与气体进行充分接触,在通过光触媒催化作用和臭氧降解的作用下,提高空气净化质量,从而实现空气的多重净化处理作用。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型立体示意图;

[0016] 图2为本实用新型剖视立体示意图;

[0017] 图3为本实用新型分解立体示意图;

[0018] 图4为本实用新型局部俯视立体示意图。

[0019] 图中:1、净化箱;2、隔板;3、透气网板;4、杀菌机构;5、过滤筒;6、紫外线杀菌灯;7、电机;8、转杆;9、光触媒杀菌板;10、小型臭氧发生器;11、输出管;12、输出罩;13、控制器;14、电动伸缩杆;15、连接板;16、吸尘风机;17、输送泵;18、伸缩管;19、横管;20、进风罩;21、出液罩;22、万向轮;23、电池组;24、加液管;25、出气阀。

具体实施方式

[0020] 请参阅图1-图4,一种肉制品生产车间除异味抑菌系统,包括净化箱1,净化箱1的内腔焊接有隔板2和透气网板3,净化箱1的顶部固定设置有杀菌机构4,透气网板3的顶部固定设置有过滤筒5,过滤筒5和净化箱1的内腔均设置有紫外线杀菌灯6,透气网板3的底部固定连接有电机7,电机7的转轴贯穿透气网板3并固定连接有转杆8,转杆8的表面固定连接有光触媒杀菌板9,净化箱1的表面固定连接有小型臭氧发生器10,小型臭氧发生器10的输出端贯穿至净化箱1的内腔并固定连接有输出管11,输出管11的表面连通有输出罩12,净化箱1的顶部通过螺钉连接有控制器13。

[0021] 电机7转轴的表面与透气网板3的内壁之间活动连接有轴承,轴承的一侧与透气网板3的内壁固定连接,轴承套设在电机7转轴的表面,通过设置透气网板3,便于净化箱1内腔顶部的空气与底部连通,从而便于对气体进行输送,通过设置轴承,使电机7转轴的表面与

透气网板3的内壁之间稳定接触,便于电机7转轴的旋转。

[0022] 杀菌机构4包括电动伸缩杆14,电动伸缩杆14与净化箱1的顶部固定连接,电动伸缩杆14的顶部固定连接有连接板15,净化箱1的顶部通过螺钉连接有吸尘风机16和输送泵17,吸尘风机16的出气管贯穿至净化箱1的内腔并延伸至过滤筒5的内腔,输送泵17的进液管贯穿至净化箱1的内腔,吸尘风机16和输送泵17的顶部均连通有伸缩管18,伸缩管18的顶部连通有横管19,左侧的横管19的一侧连通有进风罩20,右侧的横管19的一侧连通有出液罩21,通过设置电动伸缩杆14,可对伸缩管18移动进行导向支撑,使进风罩20和出液罩21竖向移动具有一定的移动空间。

[0023] 连接板15的内壁固定套设于伸缩管18的表面,进风罩20和出液罩21的数量为若干个,通过设置连接板15,能够对伸缩管18进行稳定支撑,能够使伸缩管18处在竖直状态。

[0024] 净化箱1的表面焊接有扶手,净化箱1底部的四角活动连接有万向轮22,净化箱1的顶部连通有加液管24,净化箱1的一侧连通有出气阀25,通过设置扶手,增大使用者与除异味抑菌系统之间的接触面积,使净化箱1便于操作使用,通过设置万向轮22,能够使净化箱1移动至需要使用的位置,便于净化箱1的操作使用。

[0025] 净化箱1的表面固定设置有电池组23,电池组23的输出端与控制器13电性连接,通过设置电池组23,便于对用电结构进行供电,使除异味抑菌系统能够持续使用。

[0026] 使用时,推动扶手使万向轮22滚动带动净化箱1移动至需要使用的位置,通过控制器13启动电动伸缩杆14进行伸缩带动连接板15、伸缩管18、横管19、进风罩20和出液罩21进行竖向移动,从而调节进风罩20和出液罩21的使用高度,通过控制器13启动吸尘风机16运行,吸尘风机16抽取大气通过进风罩20贯穿左侧的横管19、伸缩管18和吸尘风机16,从吸尘风机16的出气管排至净化箱1内部的过滤筒5中,通过控制器13启动电机7的转轴旋转带动转杆8和光触媒杀菌板9进行旋转,实现光触媒杀菌板9对污气表面充分接触,通过控制器13启动紫外线杀菌灯6,通过紫外线的照射作用,配合光触媒杀菌板9对空气进行光触媒催化作用,进而提高空气净化质量,气体依次穿过过滤筒5和透气网板3的内壁进入净化箱1的底部,通过过滤筒5对对气流进行吸附净化,通过控制器13启动小型臭氧发生器10,并通过输出管11将产生的臭氧输送至净化箱1的内部,从输出罩12进行均匀分散与气体进行充分接触反应,臭氧可以降解有机废气、祛除异味、净化空气,从而达到空气净化的目的,从而实现空气的多重净化处理作用,通过控制器13启动输送泵17运行,输送泵17的进液管抽取净化箱1内部的液体,穿过伸缩管18和右侧的横管19从出液罩21排出在外部环境中,从而实现液体抑菌。

[0027] 综上所述:该肉制品生产车间除异味抑菌系统,通过净化箱1、隔板2、透气网板3、杀菌机构4、过滤筒5、紫外线杀菌灯6、电机7、转杆8、光触媒杀菌板9、小型臭氧发生器10、输出管11、输出罩12和控制器13的配合,解决了不能够对不同高度的污浊空气进行快速除异味,不能够除异味和杀菌同时使用,无法高效去除异味的问题。

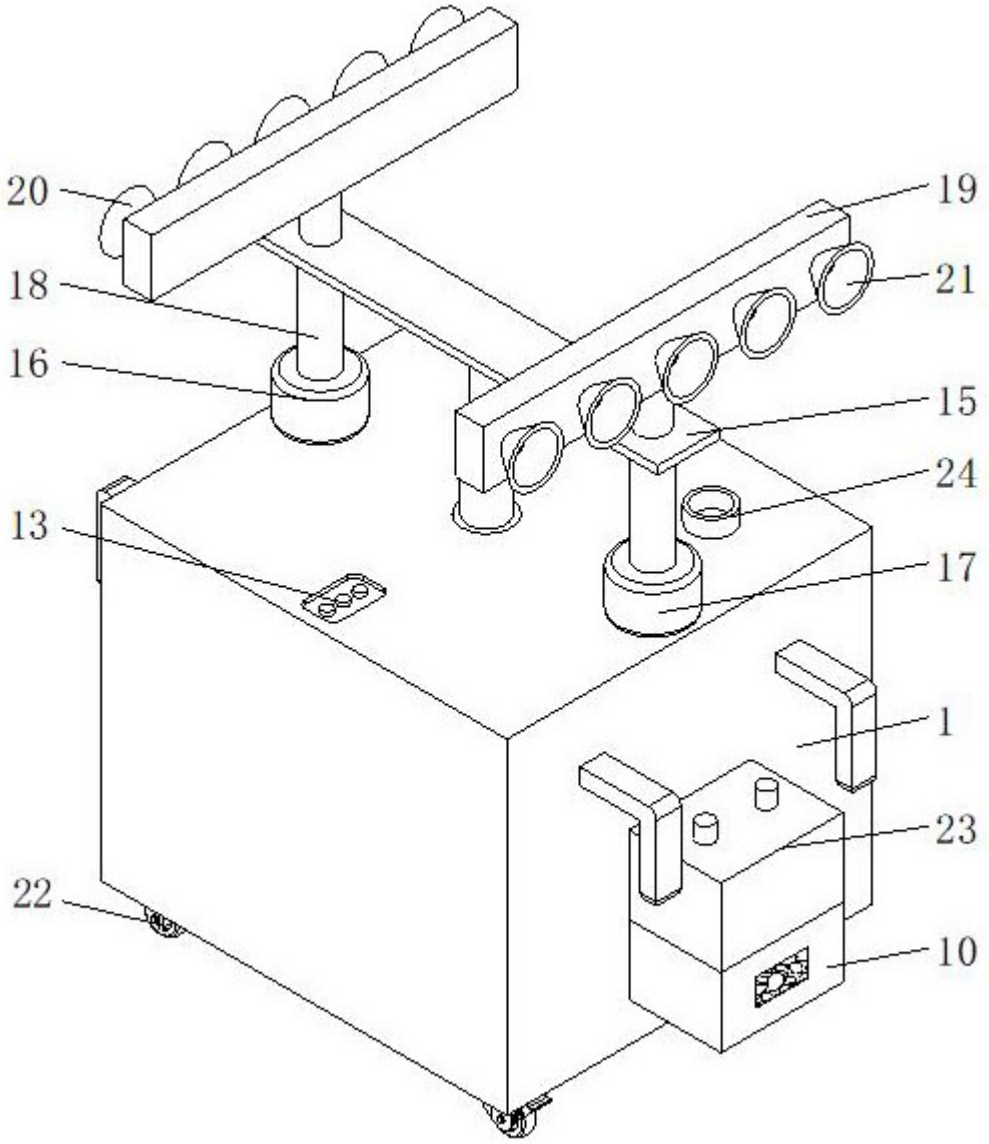


图 1

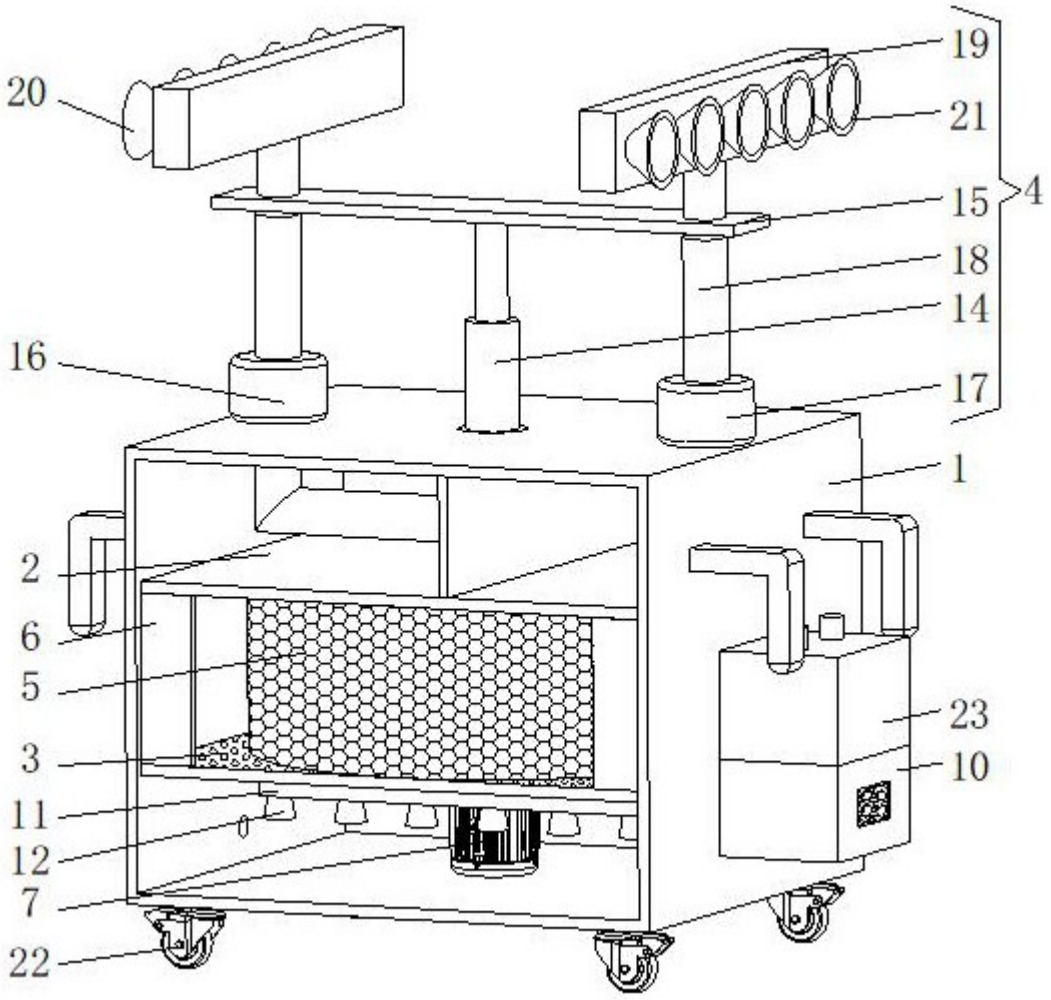


图 2

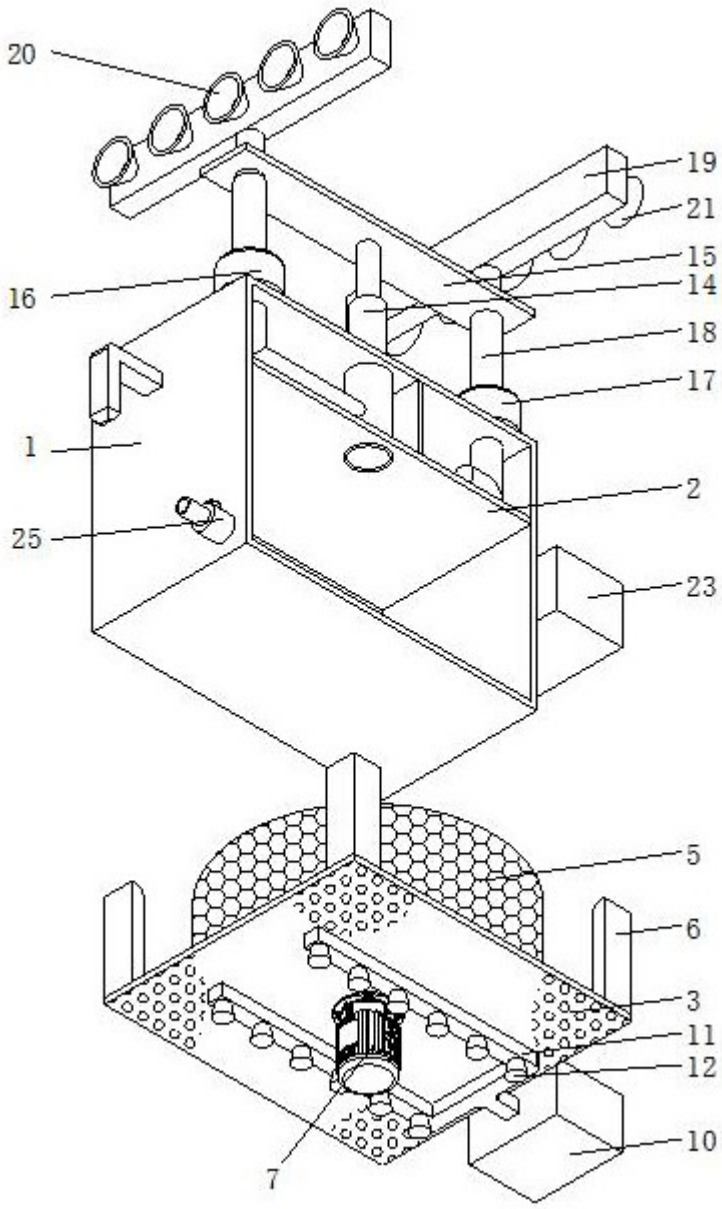


图 3

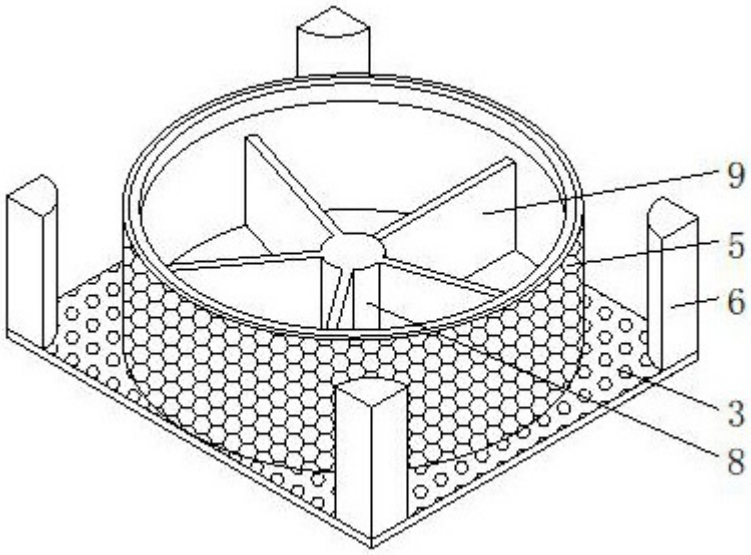


图 4