(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 112369459 A
(43)申请公布日 2021.02.19

(21)申请号 202011264582.6

(22)申请日 2020.11.13

(71)申请人 湖南知味大师食品有限公司
地址 421600 湖南省衡阳市祁东县工业园开发区

(72)发明人 谭向荣 李雄保 谢益民

(74)专利代理机构 深圳市千纳专利代理有限公司 44218
代理人 施春洪

(51)Int.Cl.
A22C 17/08(2006.01)

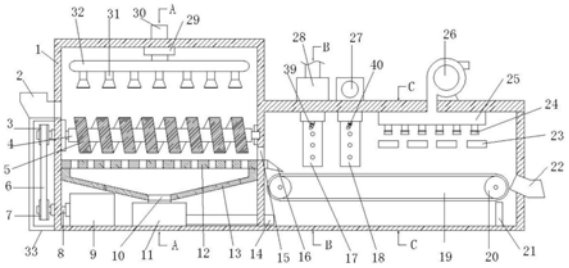
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54)发明名称

一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置

(57)摘要

一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置，包括机体，所述机体外部一侧设有水箱，所述水箱顶部设有第一高压水泵，所述第一高压水泵经由第二连接管与喷洒水管连接，所述喷洒水管底部连接有若干个出水喷口，所述出水喷口下方设有滚筒，所述滚筒上设有螺旋刷，所述滚筒下方设有滤板，所述滤板底部设有集水箱，所述集水箱经由落水口与过滤箱连接，所述过滤箱一侧设有与水箱连接的第三连接管；所述第二高压水泵与冲洗装置连接，所述高压风机与吹风装置连接，所述热风机与热风箱连接，所述机体内侧壁上设有多个紫外线灯，所述冲洗装置下设有网格传送带。本发明清洗效率高效果好，能够对肉质进行烘干杀菌，且能充分利用水资源的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置。



CN 112369459 A

1.一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,包括机体,其特征在于:所述机体外部一侧设有水箱,所述水箱顶部设有第一高压水泵,所述第一高压水泵底部经由抽水管与水箱内部连接,所述第一高压水泵顶部设有第二连接管,所述第二连接管延伸至机体顶部,且所述第二连接管底部贯穿机体顶部和固定块与设于机体内部的喷洒水管连接,所述固定块上端与机体内壁连接,所述喷洒水管底部连接有若干个出水喷口,所述出水喷口下方设有滚筒,所述滚筒上设有螺旋刷,所述滚筒中心位置设有转轴,所述转轴一端与机体转动连接,且转轴另一端贯穿机体与从动轮连接,所述从动轮经由皮带与主动轮连接,所述主动轮经由第一转动轴贯穿机体与第一电机连接,所述第一电机设于地体内壁底部,所述滚筒下方设有滤板,所述滤板底部设有集水箱,所述集水箱底部中心位置设有落水口,所述落水口底部与过滤箱连接,所述过滤箱一侧设有第三连接管,所述第三连接管贯穿机体与水箱连接,所述机体一侧设有进料口,另一侧设有第一出料口;所述第一出料口右侧机体上设有导料板,所述导料板底部设有网格传送带,所述网格传送带上方的机体顶部还设有第二高压水泵、高压风机、热风机,所述第二高压水泵与设于机体内的冲洗装置连接,所述冲洗装置上设有多个冲洗喷头;所述高压风机与设于机体内部的吹风装置连接,所述吹风装置上设有多个出风口;所述热风机与设于机体内部的热风箱连接,所述热风箱底部设有多个热风喷口;所述网格传送带套设于两转动辊轮上,所述转动辊轮经由转轴与设于机体外部的第二电机连接;所述机体内侧壁上设有多个紫外线灯,所述机体一侧对应网格传送带位置处设有第二出料口。

2.根据权利要求1所述的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,其特征在于:所述传送带下方设有的挡板和第一连接管,所述挡板与机体底部连接,所述第一连接管与过滤箱连接。

3.根据权利要求1所述的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,其特征在于:所述机体内设有两个滚筒,与之相对应的螺旋刷、第一电机、从动轮、主动轮、第一转动轴、皮带均设有两个且对称布置。

4.根据权利要求1所述的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,其特征在于:所述水箱侧壁顶部设有入水口,所述入水口可与外部水源连接,所述水箱侧壁底部设有出水口,所述出水口经由阀门控制,所述第二高压水泵经水管与外界水源连接。

5.根据权利要求1所述的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,其特征在于:所述机体上还设有观察窗。

6.根据权利要求1所述的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,其特征在于:所述冲洗喷头、出风口的朝向与肉质来向呈小于90度的一定夹角。

7.根据权利要求1所述的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,其特征在于:所述主动轮7和从动轮3外侧设有保护罩33。

一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置

技术领域

[0001] 本发明涉及腊肉生产清洗技术领域，更具体地说，涉及一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置。

背景技术

[0002] 腌肉是用食盐腌制的，又叫渍肉、盐肉、咸肉。腌肉是大众化的食品，好的腌肉外观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，表面无黏液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。由于味美可口，又能长期保存，所以深受消费者欢迎。中国浙江生产的腌肉称南肉，苏北产的腌肉称北肉。腌肉的主要制作材料是猪肉，猪肉在腌制加工前，需要对猪肉进行彻底的清洗、杀菌处理，才能符合食品卫生要求。

[0003] 申请号为201821316742.5公开了一种腊肉清洗装置，包括机架，所述的机架的顶部固定安装有清洗箱，所述的清洗箱的底部一侧设有增压水泵，所述的清洗箱的前后两端开设有物料进出口，所述的清洗箱的正面物料进出口下方焊接有下料板，所述的清洗箱的右端上部安装有气缸，所述的清洗箱的内部顶端焊接有滑轨，所述的滑轨的内部滑动连接有滑块，通过启动气缸，气缸带动滑块在滑轨的内部滑动。

[0004] 该技术方案清洗效率低，不具备杀菌功能，且用水量大，浪费水资源。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种结构简单，清洗效率高效果好，能够对肉质进行烘干杀菌，且能充分利用水资源的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置。

[0006] 一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置，包括机体，其特征在于：所述机体外部一侧设有水箱，所述水箱顶部设有第一高压水泵，所述第一高压水泵底部经由抽水管与水箱内部连接，所述第一高压水泵顶部设有第二连接管，所述第二连接管延伸至机体顶部，且所述第二连接管底部贯穿机体顶部和固定块与设于机体内部的喷洒水管连接，所述固定块上端与机体内壁连接，所述喷洒水管底部连接有若干个出水喷口，所述出水喷口下方设有滚筒，所述滚筒上设有螺旋刷，所述滚筒中心位置设有转轴，所述转轴一端与机体转动连接，且转轴另一端贯穿机体与从动轮连接，所述从动轮经由皮带与主动轮连接，所述主动轮经由第一转动轴贯穿机体与第一电机连接，所述第一电机设于地体内壁底部，所述滚筒下方设有滤板，所述滤板底部设有集水箱，所述集水箱底部中心位置设有落水口，所述落水口底部与过滤箱连接，所述过滤箱一侧设有第三连接管，所述第三连接管贯穿机体与水箱连接，所述机体一侧设有进料口，另一侧设有第一出料口；所述第一出料口右侧机体上设有导料板，所述导料板底部设有网格传送带，所述网格传送带上方的机体顶部还设有第二高压水泵、高压风机、热风机，所述第二高压水泵与设于机体内的冲洗装置连接，所述冲洗装置上设有多个冲洗喷头；所述高压风机与设于机体内部的吹风装置连接，所述吹风装置上设有多个出风口；所述热风机与设于机体内部的热风箱连接，所述热风箱底部设有多个热风喷口；所述网格传送带套设于两转动辊轮上，所述转动辊轮经由转轴与设于机体外部的第二电机连接；所

述机体内侧壁上设有多个紫外线灯，所述机体一侧对应网格传送带位置处设有第二出料口。

[0007] 在上述方案的基础上，所述传送带下方设有的挡板和第一连接管，所述挡板与机体底部连接，所述第一连接管与过滤箱连接。

[0008] 在上述方案的基础上，所述机体内设有两个滚筒，与之相对应的螺旋刷、第一电机、从动轮、主动轮、第一转动轴、皮带均设有两个且对称布置。

[0009] 在上述方案的基础上所述水箱侧壁顶部设有入水口，所述入水口可与外部水源连接，所述水箱侧壁底部设有出水口，所述出水口经由阀门控制，所述第二高压水泵经水管与外界水源连接。

[0010] 在上述方案的基础上，所述机体上还设有观察窗。

[0011] 在上述方案的基础上，所述冲洗喷头、出风口的朝向与肉质来向呈小于 90度的一定夹角。

[0012] 在上述方案的基础上，所述主动轮7和从动轮3外侧设有保护罩33。有益效果：

[0013] 1.肉质从进料口投入，启动第一高压水泵，结合抽水管、第二连接管将水从水箱中输送到喷洒水管中并经由出水喷头喷出，为装置提供清洗用水；启动第一电机，经由第一转轴、主动轮、皮带、从动轮和转轴的传导，带动滚筒转动并通过设于滚筒上的螺旋刷对腌肉材料进行清洗及传送；清洗后的水经过滤板落入集水箱中并通过落水口流入过滤箱，经由过滤箱过滤后流入水箱中。上述，水从出水喷头喷出，结合两滚筒和设于滚筒上的螺旋刷，可实现对肉质的有效清洗，清洗的同时可将肉质传送至第一出料口处；清洗后的水经过滤箱过滤后重新流入水箱中，实现水资源的重复利用，节省资源。

[0014] 2.经过清洗的肉质经第一出料口落于网格传送带上，启动第二电机，经转动辊轮带动网格传送带运动，清洗后的肉质经由冲洗装置对其进行进一步冲洗，进一步提高肉质的清洁程度；冲洗后通过吹风装置将肉质表面的水质吹落，对其进行初步除水，与后续的烘干装置结合，能够达到更好的烘干效果；再经由热风喷口吹出的热风以及紫外线灯对肉质进行烘干和杀菌处理，最终经第二出料口排出；在冲洗过程中产生的水经网格传送带落入机体底部，并通过第一连接管流入过滤箱加入水循环结构中，进一步提高水资源的利用率。

附图说明

[0015] 图1为一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置的整体结构示意图。

[0016] 图2为一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置的正视图。

[0017] 图3为图1中A-A面的剖视结构示意图。

[0018] 图4为图1中B-B面的剖视结构示意图。

[0019] 图5为图1中C-C面的剖视结构示意图。

[0020] 图中：1-机体，2-进料口，3-从动轮，4-滚筒，5-螺旋刷，6-皮带，7-主动轮， 8-第一转动轴，9-第一电机，10-落水口，11-过滤箱，12-滤板，13-集水箱， 14-第一连接管，15-第一出料口，16-导料板，17-冲洗装置，18-吹风装置，19- 网格传送带，20-转动辊轮，21-挡板，22-第二出料口，23-紫外线灯，24-热风喷口，25-热风箱，26-热风机，27-高压风机，28-第二高压水泵，29-固定块， 30-第二连接管，31-出水喷头，32-喷洒水管，34-观察窗，35-第二电机，36- 水箱，37-第一高压水泵，38-第三连接管，39-冲洗喷头，40-出风口，41-入水

口,42-出水口,43-抽水管。

具体实施方式

[0021] 为了使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合附图对本发明作进一步地详细描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,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它实施例,都属于本发明保护的范围。

[0022] 下面结合附图1-5对本发明实施例的一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置进一步说明。

[0023] 一种腌腊肉制作用清洗杀菌装置,包括机体1,所述机体1外部一侧设有水箱36,所述水箱36顶部设有第一高压水泵37,所述第一高压水泵37底部经由抽水管43与水箱36内部连接,所述第一高压水泵37顶部设有第二连接管30,所述第二连接管30延伸至机体1顶部,且所述第二连接管30底部贯穿机体1顶部和固定块29与设于机体1内部的喷洒水管32连接,所述固定块29上端与机体1内壁连接,所述喷洒水管32底部连接有若干个出水喷口,所述出水喷口下方设有滚筒4,所述滚筒4上设有螺旋刷5,所述滚筒4中心位置设有转轴,所述转轴一端与机体1转动连接,且转轴另一端贯穿机体1 与从动轮3连接,所述从动轮3经由皮带6与主动轮7连接,所述主动轮7 经由第一转动轴8贯穿机体1与第一电机9连接,所述第一电机9设于地体内壁底部,所述滚筒4下方设有滤板12,所述滤板12底部设有集水箱13,所述集水箱13底部中心位置设有落水口10,所述落水口10底部与过滤箱11 连接,所述过滤箱11一侧设有第三连接管38,所述第三连接管38贯穿机体 1与水箱36连接,所述机体1一侧设有进料口2,另一侧设有第一出料口15。上述结构组成该清洗杀菌装置的清洗区。

[0024] 其中,所述机体1内设有两个滚筒4,与之相对应的螺旋刷5、第一电机 9、从动轮3、主动轮7、第一转动轴8、皮带6均设有两个且对称布置。

[0025] 其中,所述水箱36侧壁顶部设有入水口41,所述入水口41可与外部水源连接,所述水箱36侧壁底部设有出水口42,所述出水口42经由阀门控制。

[0026] 其中,所述机体1上还设有观察窗34。

[0027] 肉质从进料口2投入,启动第一高压水泵37,结合抽水管43、第二连接管30将水从水箱36中输送到喷洒水管32中并经由出水喷头31喷出,为装置提供清洗用水;启动第一电机9,经由第一转轴、主动轮7、皮带6、从动轮3和转轴的传导,带动滚筒4转动并通过设于滚筒4上的螺旋刷5对腌肉材料进行清洗及传送;清洗后的水经过滤板12落入集水箱13中并通过落水口10流入过滤箱11,经由过滤箱11过滤后流入水箱36中。上述,水从出水喷头31喷出,结合两滚筒4和设于滚筒4上的螺旋刷5,可实现对肉质的有效清洗,清洗的同时可将肉质传送至第一出料口15处;清洗后的水经过滤箱 11过滤后重新流入水箱36中,实现水资源的重复利用,节约水资源。

[0028] 所述第一出料口15右侧机体1上设有导料板16,所述导料板16底部设有网格传送带19,所述网格传送带19上方的机体1顶部还设有第二高压水泵 28、高压风机27、热风机26,所述第二高压水泵28与设于机体1内的冲洗装置17连接,所述冲洗装置17上设有多个冲洗喷头39;所述高压风机27 与设于机体1内部的吹风装置18连接,所述吹风装置18上设有多个出风口40;所述热风机26与设于机体1内部的热风箱25连接,所述热风箱25底部设有多

个热风喷口24;所述网格传送带19套设于两转动辊轮20上,所述转动辊轮20经由转轴与设于机体1外部的第二电机35连接,所述传送带下方设有的挡板21和第一连接管14,所述挡板21与机体1底部连接,所述第一连接管14与过滤箱11连接;所述机体1内侧壁上设有多个紫外线灯23,所述机体1一侧对应网格传送带19位置处设有第二出料口22。上述结构组成该清洗杀菌装置的烘干杀菌区。

[0029] 其中,所述冲洗喷头39、出风口40的朝向与肉质来向呈小于90度的一定夹角。

[0030] 其中,所述第二高压水泵28经水管与外界水源连接。

[0031] 经过清洗的肉质经第一出料口15落于网格传送带19上,启动第二电机 35,经转动辊轮20带动网格传送带19运动,清洗后的肉质经由冲洗装置17 对其进行进一步冲洗,进一步提高肉质的清洁程度;冲洗后通过吹风装置18 将肉质表面的水质吹落,对其进行初步除水,与后续的烘干装置结合,能够达到更好的烘干效果;再经由热风喷口24吹出的热风以及紫外线灯23对肉质进行烘干和杀菌处理,最终经第二出料口22排出;在冲洗过程中产生的水经网格传送带19落入机体1底部,并通过第一连接管14流入过滤箱11加入水循环结构中,进一步提高水资源的利用率。

[0032] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

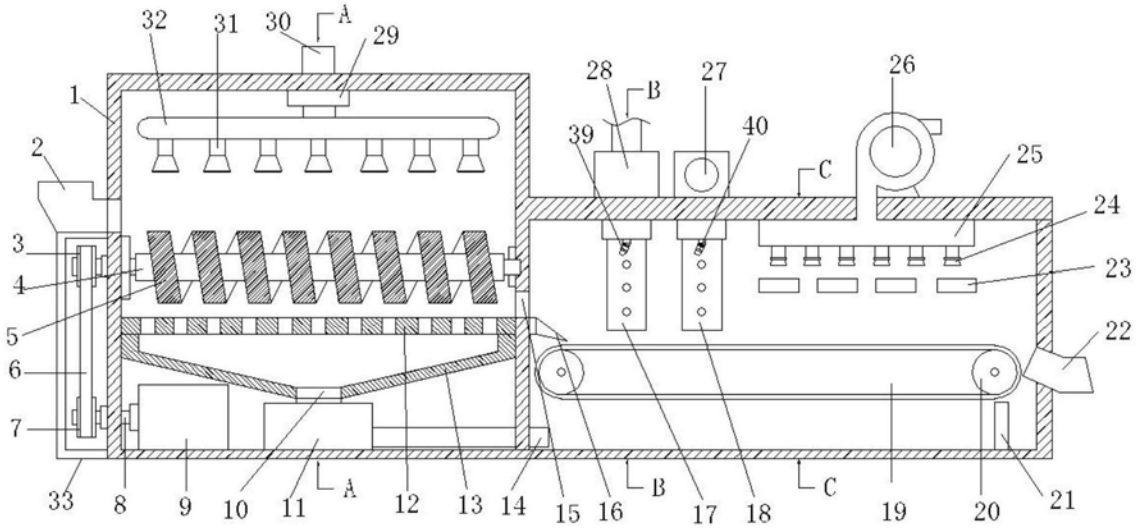

32
31
30
A
29
1
2
3
4
5
6
7
28
B
27
26
39
40
C
25
24
23
22
33
8
9
10
11
A
12
13
14
15
16
B
17
18
C
19
20
21

图1

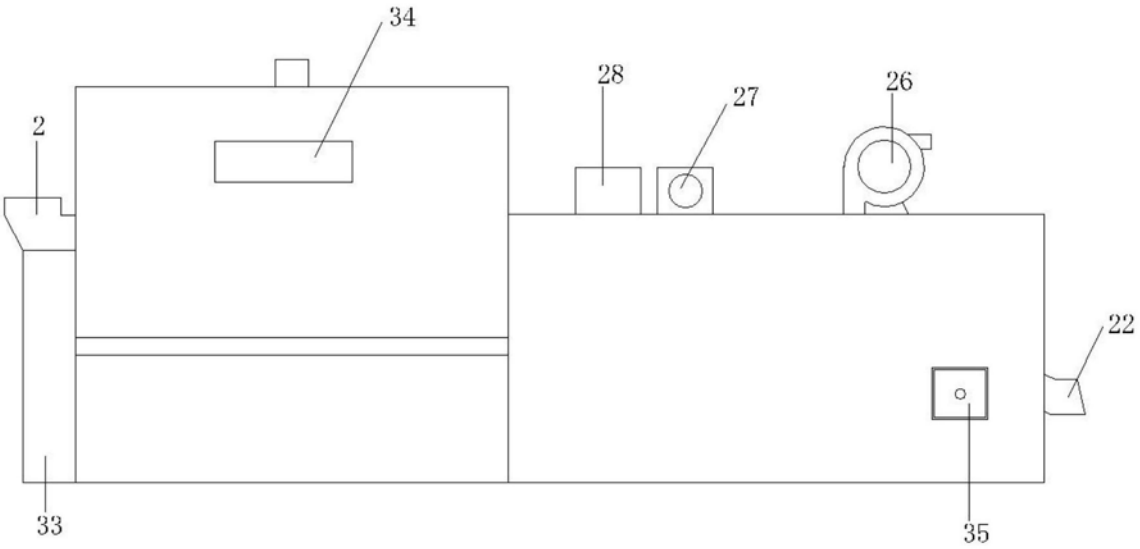

34
28
27
26
2
22
33
35

图2

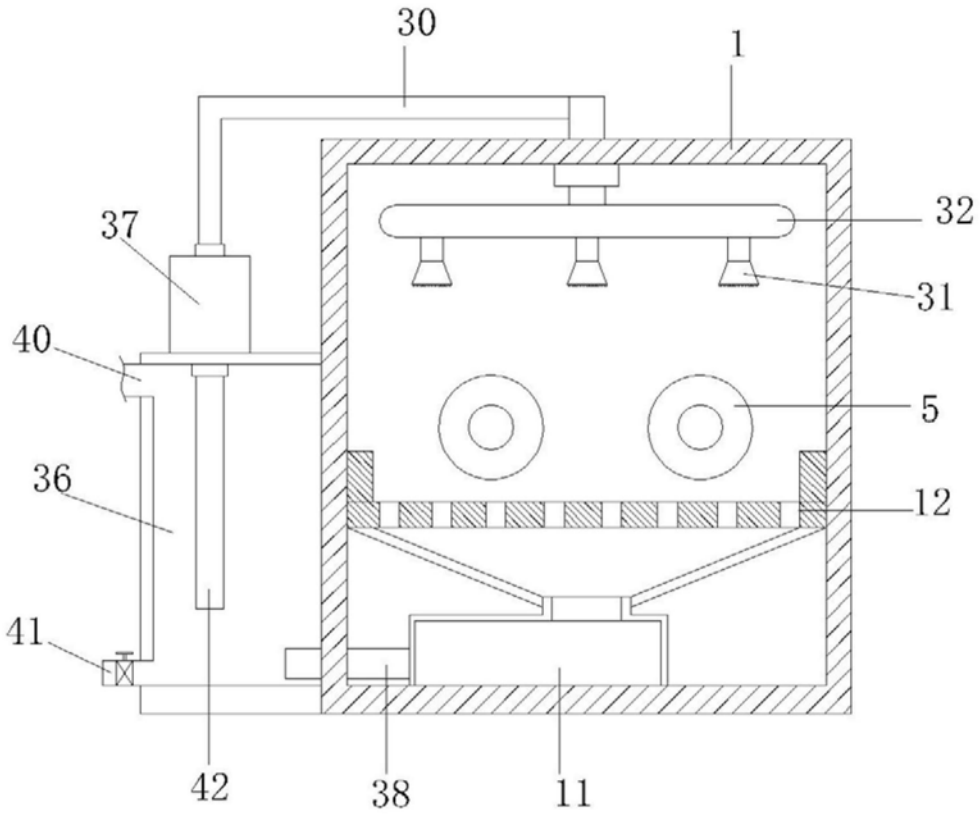


图3

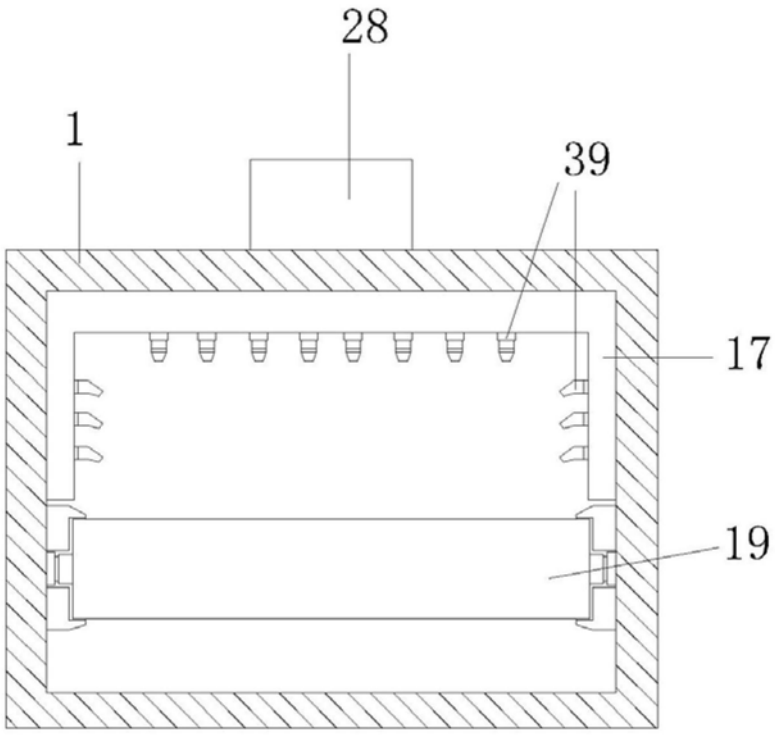


图4

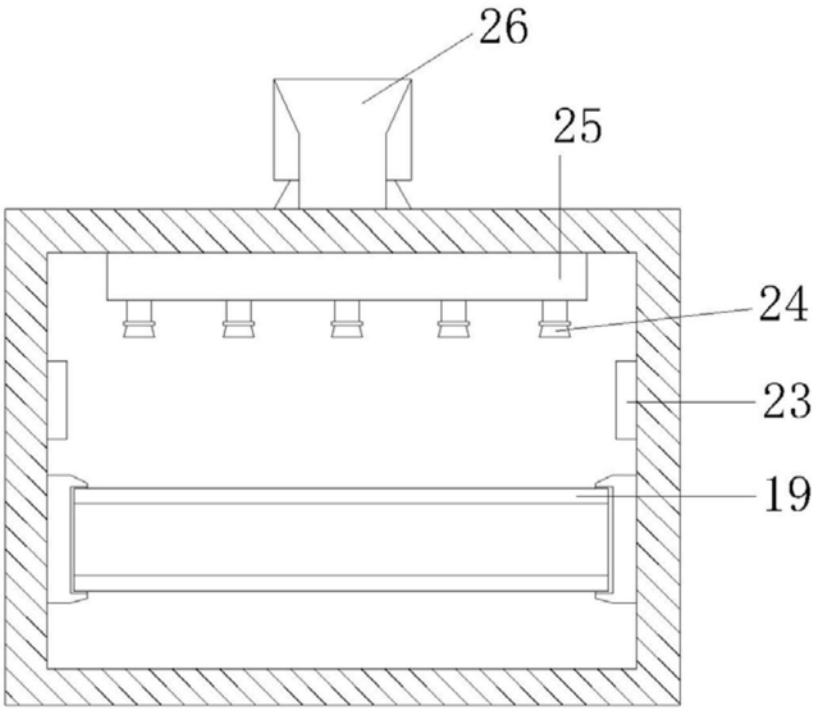


图5