



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 219844822 U

(45) 授权公告日 2023. 10. 20

(21) 申请号 202320734884.8

(22) 申请日 2023.04.06

(73) 专利权人 福州奇新食品有限公司

地址 350500 福建省福州市连江县江南镇
玉华路52号

(72) 发明人 叶日东 陈宜乾

(74) 专利代理机构 福州盈创知识产权代理事务
所(普通合伙) 35226

专利代理师 蔡超婧

(51) Int. Cl.

A22C 11/00 (2006.01)

A22C 5/00 (2006.01)

F26B 5/14 (2006.01)

F26B 23/04 (2006.01)

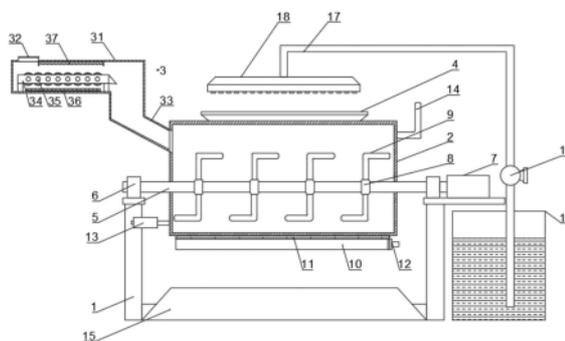
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种烤肠生产用腌制设备

(57) 摘要

本实用新型涉及一种烤肠生产用腌制设备，特别涉及烤肠生产设备技术领域。本实用新型包括机架、腌制箱、进料机构、转轴、轴承座、第一电机、拌料杆、排液室、沥液板、调味液储存桶、喷淋盘，调味料通过喷淋盘实现均匀喷洒并通过L状可以实现原料横向和竖向两个方向的搅拌，保证调味的均匀性，通过传送辊道实现对主要原料的输送，主要原料在输送的过程中通过擦干辊上的擦干布将其表面的血水擦干，有助于提高后续的腌制效果及腌制调味质量，调味完毕之后通过腌制箱的翻转便于实现腌制原料的快速出料。



1. 一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,包括机架(1)、腌制箱(2)、进料机构(3)、转轴(5)、轴承座(6)、第一电机(7)、拌料杆(9)、排液室(10)、沥液板(11)、调味液储存桶(16)、喷淋盘(18),所述腌制箱(2)一侧设有所述进料机构(3),所述腌制箱(2)顶部设有排料口(4),所述腌制箱(2)内设有所述转轴(5),所述转轴(5)两端穿过所述腌制箱(2)并通过轴承座(6)固定于所述机架(1)上,所述转轴(5)的一端通过联轴器与所述第一电机(7)的主轴相连,所述转轴(5)上固定有连接块(8),所述拌料杆(9)通过所述连接块(8)与所述转轴(5)相连,所述腌制箱(2)底部连通有排液室(10),所述排液室(10)与所述腌制箱(2)的连接处设有沥液板(11),所述排液室(10)一侧设有排液阀(12),所述腌制箱(2)一侧与所述机架(1)一侧内壁之间设有插销(13),所述腌制箱(2)另一侧设有把手(14),所述排料口(4)上方设有所述喷淋盘(18),所述喷淋盘(18)顶部通过进液管(17)与所述调味液储存桶(16)相连。

2. 根据权利要求1所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述进料机构(3)包括进料箱(31)、传送辊道(34)、擦干辊(35)、烘干灯(36)、紫外灯(37),所述进料箱(31)呈倒L型,所述进料箱(31)的内安装有传送辊道(34),所述传送辊道(34)上安装有若干个擦干辊(35),所述传送辊道(34)进料端上方对应的所述进料箱(31)上设有进料口(32),所述传送辊道(34)下料端下方对应的所述进料箱(31)底部设有与所述腌制箱(2)相连通的下料口(33),所述传送辊道(34)下方的所述进料箱(31)底部内壁上安装有烘干灯(36),所述传送辊道(34)上方的所述进料箱(31)顶部内壁上安装有紫外灯(37)。

3. 根据权利要求2所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述擦干辊(35)包括辊子本体(351),所述辊子本体(351)的外侧包裹有擦干布(353),所述擦干布(353)的端部设置有魔术贴(352)。

4. 根据权利要求1所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述拌料杆(9)呈L型。

5. 根据权利要求1所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述沥液板(11)上均匀分布有沥液孔(111)。

6. 根据权利要求1所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述进液管(17)上设有进液泵(19)。

7. 根据权利要求2所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述下料口(33)靠近所述腌制箱(2)的一侧焊接固定在所述腌制箱(2)的一侧外壁上。

8. 根据权利要求1所述的一种烤肠生产用腌制设备,其特征在于,所述排液室(10)下方的所述机架(1)上设有滑槽(15)。

一种烤肠生产用腌制设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烤肠生产设备技术领域,特别涉及一种烤肠生产用腌制设备。

背景技术

[0002] 烤肠是一种以猪肉、鸡肉、牛肉为主要原料,经绞切、腌制、添加辅料、真空灌制、熏烤熟制、无菌真空包装等工序加工而成,需全程冷链配送仓储。

[0003] 在烤肠的生产过程中需要用到腌制设备对主要原料进行腌制调味,原料在解冻后表面还残留有血水,如不能进行擦干,影响腌制调味质量,另外,现有的腌制设备还存在调味不均匀,出料速度慢的缺点。

实用新型内容

[0004] (1)要解决的技术问题

[0005] 本实用新型提供一种烤肠生产用腌制设备,克服了原料在解冻后表面还残留有血水,如不能进行擦干,影响腌制调味质量及现有的腌制设备还存在调味不均匀,出料速度慢的缺点。

[0006] (2)技术方案

[0007] 为了解决上述技术问题,本实用新型提供了一种烤肠生产用腌制设备,包括机架、腌制箱、进料机构、转轴、轴承座、第一电机、拌料杆、排液室、沥液板、调味液储存桶、喷淋盘,所述腌制箱一侧设有所述进料机构,所述腌制箱顶部设有排料口,所述腌制箱内设有所述转轴,所述转轴两端穿过所述腌制箱并通过轴承座固定于所述机架上,所述转轴的一端通过联轴器与所述第一电机的主轴相连,所述转轴上固定有连接块,所述拌料杆通过所述连接块与所述转轴相连,所述腌制箱底部连通有排液室,所述排液室与所述腌制箱的连接处设有沥液板,所述排液室一侧设有排液阀,所述腌制箱一侧与所述机架一侧内壁之间设有插销,所述腌制箱另一侧设有把手,所述排料口上方设有所述喷淋盘,所述喷淋盘顶部通过进液管与所述调味液储存桶相连。

[0008] 优选地,所述进料机构包括所述进料箱、传送辊道、擦干辊、烘干灯、紫外灯,所述进料箱呈倒L型,所述进料箱的内安装有传送辊道,所述传送辊道上安装有若干个擦干辊,所述传送辊道进料端上方对应的所述进料箱上设有进料口,所述传送辊道下料端下方对应的所述进料箱底部设有与所述腌制箱相通的下料口,所述传送辊道下方的所述进料箱底部内壁上安装有烘干灯,所述传送辊道上方的所述进料箱顶部内壁上安装有紫外灯。

[0009] 优选地,所述擦干辊包括辊子本体,所述辊子本体的外侧包裹有擦干布,所述擦干布的端部设置有魔术贴。

[0010] 优选地,所述拌料杆呈L型。

[0011] 优选地,所述沥液板上均匀分布有沥液孔。

[0012] 优选地,所述进液管上设有进液泵。

[0013] 优选地,所述下料口靠近所述腌制箱的一侧焊接固定在所述腌制箱的一侧外壁

上。

[0014] 优选地,所述排液室下方的所述机架上设有滑槽。

[0015] (3)有益效果

[0016] 本实用新型提供一种烤肠生产用腌制设备,克服了原料在解冻后表面还残留有血水,如不能进行擦干,影响腌制调味质量及现有的腌制设备还存在调味不均匀,出料速度慢的缺点。与现有技术相比,本实用新型具有如下有益效果:

[0017] 1、调味料通过喷淋盘实现均匀喷洒并通过L状可以实现原料横向和竖向两个方向的搅拌,保证调味的均匀性。

[0018] 2、通过传送辊道实现对主要原料的输送,主要原料在输送的过程中通过擦干辊上的擦干布将其表面的血水擦干,有助于提高后续的腌制效果及腌制调味质量。

[0019] 3、调味完毕之后通过腌制箱的翻转便于实现腌制原料的快速出料。

[0020] 4、当擦干辊上的擦干布吸满水分时,可以启动烘干灯实现对擦干布的烘干,保证擦干布能够继续吸水擦干原料。

附图说明

[0021] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0022] 图2为本实用新型沥液板的结构示意图。

[0023] 图3为本实用新型擦干辊的结构示意图。

[0024] 附图标记为:1、机架;2、腌制箱;3、进料机构;31、进料箱;32、进料口;33、下料口;34、传送辊道;35、擦干辊;351、辊子本体;352、魔术贴;353、擦干布;36、烘干灯;37、紫外灯;4、排料口;5、转轴;6、轴承座;7、第一电机;8、连接块;9、拌料杆;10、排液室;11、沥液板;111、沥液孔;12、排液阀;13、插销;14、把手;15、滑槽;16、调味液储存桶;17、进液管;18、喷淋盘;19、进液泵。

具体实施方式

[0025] 结合附图和实施例对本实用新型作进一步的说明。

[0026] 如图1~3所示,本实用新型所述的一种烤肠生产用腌制设备,包括机架1、腌制箱2、进料机构3、转轴5、轴承座6、第一电机7、拌料杆9、排液室10、沥液板11、调味液储存桶16、喷淋盘18,所述腌制箱2一侧设有所述进料机构3,所述腌制箱2顶部设有排料口4,所述腌制箱2内设有所述转轴5,所述转轴5两端穿过所述腌制箱2并通过轴承座6固定于所述机架1上,所述转轴5的一端通过联轴器与所述第一电机7的主轴相连,所述转轴5上固定有连接块8,所述拌料杆9通过所述连接块8与所述转轴5相连,所述腌制箱2底部连通有排液室10,所述排液室10与所述腌制箱2的连接处设有沥液板11,所述排液室10一侧设有排液阀12,所述腌制箱2一侧与所述机架1一侧内壁之间设有插销13,所述腌制箱2另一侧设有把手14,所述排料口4上方设有所述喷淋盘18,所述喷淋盘18顶部通过进液管17与所述调味液储存桶16相连。

[0027] 所述进料机构3包括所述进料箱31、传送辊道34、擦干辊35、烘干灯36、紫外灯37,所述进料箱31呈倒L型,所述进料箱31的内安装有传送辊道34,所述传送辊道34上安装有若干个擦干辊35,所述传送辊道34进料端上方对应的所述进料箱31上设有进料口32,所述传

送辊道34下料端下方对应的所述进料箱31底部设有与所述腌制箱1相连通的下料口33,所述传送辊道34下方的所述进料箱31底部内壁上安装有烘干灯36,所述传送辊道34上方的所述进料箱31顶部内壁上安装有紫外灯37,所述擦干辊35包括辊子本体351,所述辊子本体351的外侧包裹有擦干布353,所述擦干布353的端部设置有魔术贴352,当擦干辊10上的擦干布103吸满水分时,可以启动烘干灯11实现对擦干布103的烘干,保证擦干布103能够继续吸水擦干原料。擦干布103使用一段时间后还可以拆下来清洗,所述传送辊道9上方的所述进料箱8顶部内壁上安装有紫外灯12,紫外灯12的设置可以实现对进料箱8内部的杀菌,保证进料箱8内部环境的洁净,提高烤肠的品质。所述拌料杆9呈L型,所述沥液板11上均匀分布有沥液孔111,所述进液管17上设有进液泵19,所述下料口33靠近所述腌制箱2的一侧焊接固定在所述腌制箱2的一侧外壁上,所述排液室10下方的所述机架1上设有滑槽15。

[0028] 实际工作中,将主要原料从进料口32倒入到传送辊道34上,通过传送辊道34实现对主要原料的输送,主要原料在输送的过程中通过擦干辊35上的擦干布353将其表面的血水擦干,擦干后的主要原料从下料口33进入到腌制箱1内,启动进液泵19将调味液输送至喷淋盘18并从喷淋盘18均匀地喷洒在原料上,同时可以启动第一电机7带动转轴5的转动进而带动拌料杆9实现对原料的搅拌,拌料杆9呈L状可以实现原料横向和竖向两个方向的搅拌,保证调味的均匀性。调味完毕之后,可以打开排液阀12,调味液排出,最后,拉开插销13,拉住把手14将腌制箱2翻转,便于腌制调味后的原料从排料口4排出,滑槽15的设置有助于排出后的原料的滑出。本说明书中未作详细描述的内容属于本领域专业技术人员公知的现有技术。

[0029] 以上所述的实施例仅表达了对本实用新型优选实施方式,其描述较为具体和详细,但本实用新型不仅限于这些实施例,应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在未脱离本实用新型宗旨的前提下,所为的任何改进均落在本实用新型的保护范围之内。因此,本实用新型专利的保护范围应以所附权利要求为准。

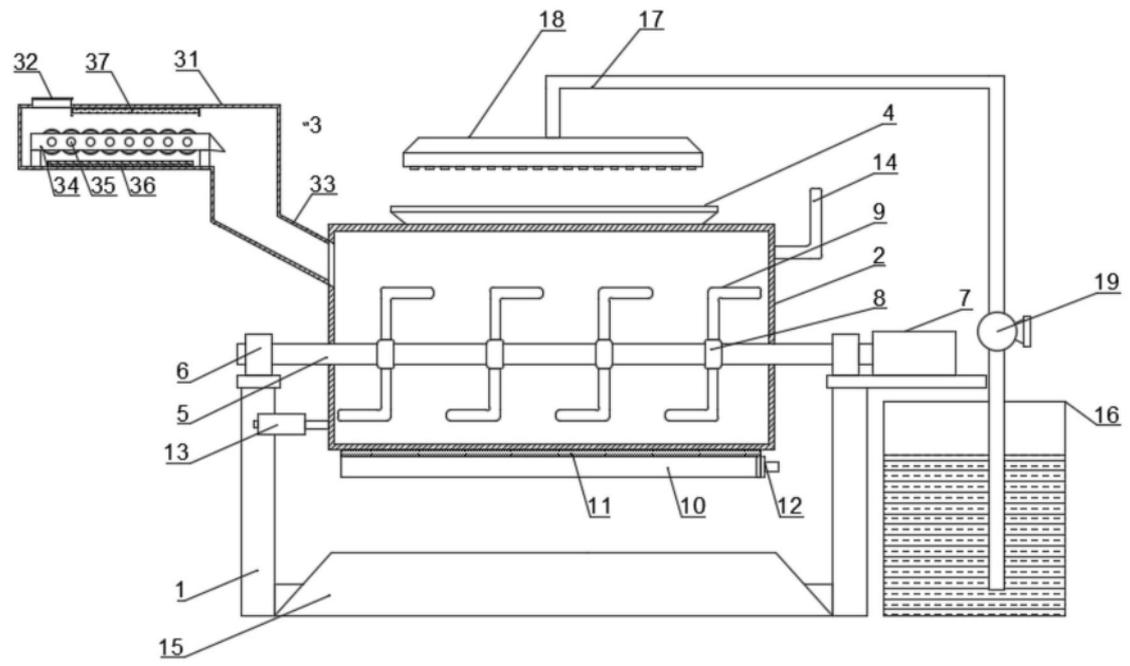


图1

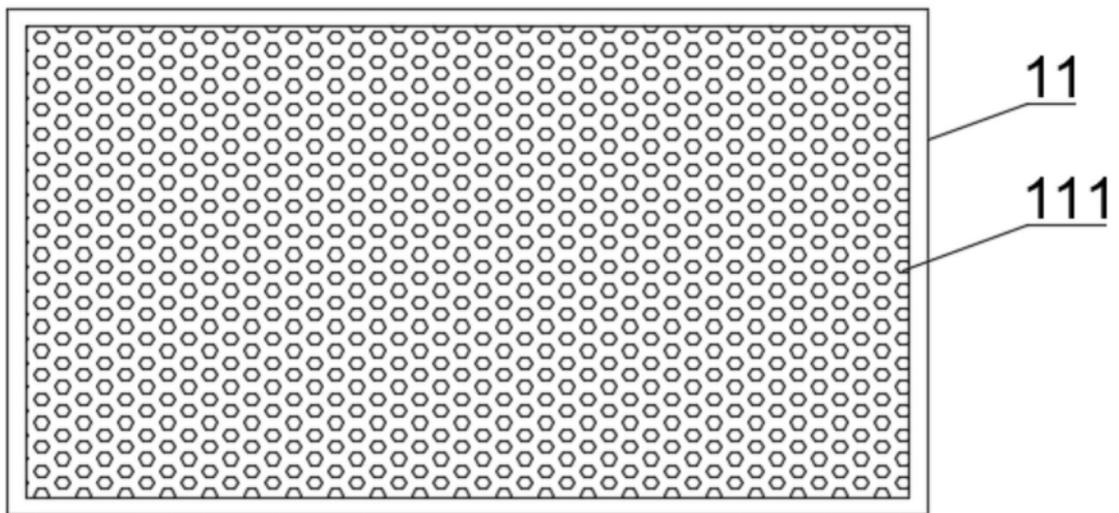


图2

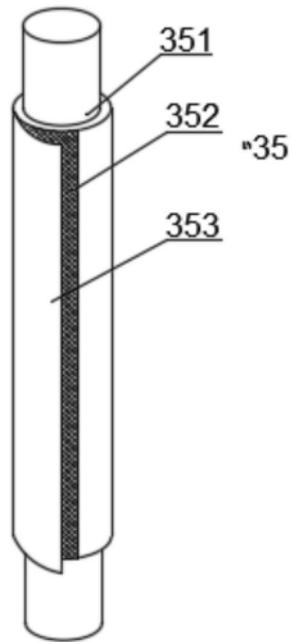


图3