



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222236515 U

(45) 授权公告日 2024. 12. 27

(21) 申请号 202420881541.9

(22) 申请日 2024.04.26

(73) 专利权人 舟山市福瑞达食品有限公司

地址 316000 浙江省舟山市普陀区浦西工
业园区D-10-02

(72) 发明人 李娜

(74) 专利代理机构 郑州坤博同创知识产权代理
有限公司 41221

专利代理师 曹雪娇

(51) Int. Cl.

A22C 25/16 (2006.01)

B08B 3/02 (2006.01)

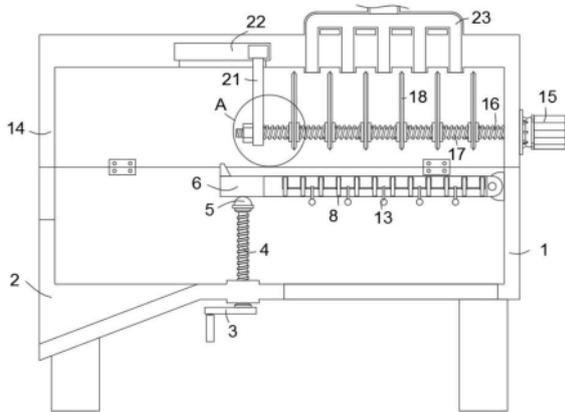
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种鱼肉切片机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种鱼肉切片机,包括放置槽;所述放置槽的一侧设置有电机;还包括:所述放置槽的一侧设置有螺纹杆,且螺纹杆的一侧设置有放置台;其中,放置台的一侧设置有连接板,且连接板的一侧设置有定位板,且定位板的一侧设置有连接杆,且连接杆的一侧设置有重块;其中,放置槽的另一侧设置有盖板,且盖板的一侧设置有转动杆,且转动杆的一侧设置有挤压弹簧,且挤压弹簧的一侧设置有切割刀,且转动杆的另一侧设置有定位杆,通过设置螺纹杆、垫板、放置台和连接板的方式,并与切割刀的配合,便于鱼肉切割机对较薄的鱼肉进行切片处理,通过在转动杆的一端设置螺栓、螺纹套、定位杆和滑动槽的方式,便于对切割刀的更换。



1. 一种鱼肉切片机,包括放置槽(1);
所述放置槽(1)的一侧设置有电机(15);
其特征在于,还包括:
所述放置槽(1)的一侧设置有螺纹杆(4),且螺纹杆(4)的一侧设置有放置台(6);
其中,放置台(6)的一侧设置有连接板(8),且连接板(8)的一侧设置有定位板(9),且定位板(9)的一侧设置有连接杆(12),且连接杆(12)的一侧设置有重块(13);
其中,放置槽(1)的另一侧设置有盖板(14),且盖板(14)的一侧设置有转动杆(16),且转动杆(16)的一侧设置有挤压弹簧(17),且挤压弹簧(17)的一侧设置有切割刀(18),且转动杆(16)的另一侧设置有定位杆(21),且定位杆(21)的一侧设置有水管(23)。
2. 根据权利要求1所述的一种鱼肉切片机,其特征在于:所述放置槽(1)的一端开始有出料口(2),且出料口(2)的一侧设置有手柄(3),且手柄(3)的顶端固定连接有螺纹杆(4),且螺纹杆(4)的顶部固定连接有垫片(5),且垫片(5)的顶部搭接有放置台(6)。
3. 根据权利要求1所述的一种鱼肉切片机,其特征在于:所述放置台(6)的中间开设有让位槽(7),且让位槽(7)的中间设置有连接板(8),且连接板(8)的一侧固定连接有定位板(9),且定位板(9)的上端转动连接有上转动轴(10),且定位板(9)的下方转动连接有下转动轴(11),且下转动轴(11)的一侧转动连接有连接杆(12),且连接杆(12)的一侧固定连接有重块(13)。
4. 根据权利要求1所述的一种鱼肉切片机,其特征在于:所述盖板(14)的一端转动连接有转动杆(16),且转动杆(16)的外侧套接有挤压弹簧(17),且挤压弹簧(17)的一侧搭接有切割刀(18),且转动杆(16)的一端固定连接有螺栓(19),且螺栓(19)的外侧螺纹连接有螺纹套(20),且螺纹套(20)的一侧转动连接有定位杆(21),且定位杆(21)的顶部滑动连接有滑动槽(22),且滑动槽(22)的一侧设置有水管(23)。
5. 根据权利要求2所述的一种鱼肉切片机,其特征在于:所述螺纹杆(4)的外侧与放置槽(1)的底部螺纹连接,且放置台(6)的一端与放置槽(1)内壁的一端转动连接。
6. 根据权利要求3所述的一种鱼肉切片机,其特征在于:所述定位板(9)通过上转动轴(10)与让位槽(7)一侧的内壁转动连接,且定位板(9)通过连接杆(12)与相邻的定位板(9)相连接。
7. 根据权利要求4所述的一种鱼肉切片机,其特征在于:所述盖板(14)与放置槽(1)的一侧转动连接,且转动杆(16)的一端穿过盖板(14)与电机(15)的一端固定连接,且滑动槽(22)开设在盖板(14)顶部的一侧,且水管(23)设置在切割刀(18)的上方。

一种鱼肉切片机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及鱼类加工领域,具体为一种鱼肉切片机。

背景技术

[0002] 鱼肉具有肉质细嫩鲜美、营养丰富特点,是一些维生素、矿物质的良好来源,为了方便鱼肉的运输和食用,通常会将鱼肉进行切片售卖。

[0003] 公开号CN209793858U公开了一种鱼肉切片机,包括机架和设在机架外周围的外壳,外壳的顶壁向下延伸设置有入料斗,外壳的底壁设置有出料口,机架上并排设置有第一切刀轴和第二切刀轴,第一切刀轴固定设置在机架上,第二切刀轴滑动设置在机架上,第二切刀轴能够向靠近第一切刀轴的方向移动;第一切刀轴和第二切刀轴上均间隔设置有若干个切刀,第一切刀轴上的切刀与第二切刀轴上的切刀沿第一切刀轴的轴线方向部分重叠且相抵接,切片效率高,且可根据鱼的厚度大小调节两切刀之间的距离,以达到更好切片效果,但是该专利在实际使用过程中还存在以下问题:

[0004] 该鱼肉切割机通过第一切刀轴和第二切刀轴的相对方向的转动实现鱼肉的切片,但由于该第一切刀轴和第二切刀轴在使用时不能对鱼肉的切割角度进行调节,因此对于较薄的鱼肉难以完成片状鱼肉片的切割效果,并且在使用时,该鱼肉切片机难以对切片的刀具进行更换,因此使得该鱼肉切片机在使用时的实用性较差。

[0005] 提出了一种鱼肉切片机,以便于解决上述中提出的问题。

实用新型内容

[0006] 本实用新型的目的在于提供一种鱼肉切片机,以解决上述背景技术提出的目前该鱼肉切割机通过第一切刀轴和第二切刀轴的相对方向的转动实现鱼肉的切片,但由于该第一切刀轴和第二切刀轴在使用时不能对鱼肉的切割角度进行调节,因此对于较薄的鱼肉难以完成片状鱼肉片的切割效果,并且在使用时,该鱼肉切片机难以对切片的刀具进行更换,因此使得该鱼肉切片机在使用时的实用性较差的问题。

[0007] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种鱼肉切片机,包括放置槽;

[0008] 所述放置槽的一侧设置有电机;

[0009] 还包括:

[0010] 所述放置槽的一侧设置有螺纹杆,且螺纹杆的一侧设置有放置台;

[0011] 其中,放置台的一侧设置有连接板,且连接板的一侧设置有定位板,且定位板的一侧设置有连接杆,且连接杆的一侧设置有重块;

[0012] 其中,放置槽的另一侧设置有盖板,且盖板的一侧设置有转动杆,且转动杆的一侧设置有挤压弹簧,且挤压弹簧的一侧设置有切割刀,且转动杆的另一侧设置有定位杆,且定位杆的一侧设置有水管。

[0013] 优选的,所述放置槽的一端设置有出料口,且出料口的一侧设置有手柄,且手柄的顶端固定连接螺纹杆,且螺纹杆的顶部固定连接有垫片,且垫片的顶部搭接有放置台,便

于控制放置台的转动。

[0014] 优选的,所述放置台的中间开设有让位槽,且让位槽的中间设置有连接板,且连接板的一侧固定连接有定位板,且定位板的上端转动连接有上转动轴,且定位板的下方转动连接有下转动轴,且下转动轴的一侧转动连接有连接杆,且连接杆的一侧固定连接有重块,便于连接板位置的调节。

[0015] 优选的,所述盖板的一端转动连接有转动杆,且转动杆的外侧套接有挤压弹簧,且挤压弹簧的一侧搭接有切割刀,且转动杆的一端固定连接有螺栓,且螺栓的外侧螺纹连接有螺纹套,且螺纹套的一侧转动连接有定位杆,且定位杆的顶部滑动连接有滑动槽,且滑动槽的一侧设置有水管,便于切割刀的更换。

[0016] 优选的,所述螺纹杆的外侧与放置槽的底部螺纹连接,且放置台的一端与放置槽内壁的一端转动连接,便于控制放置台的倾斜。

[0017] 优选的,所述定位板通过上转动轴与让位槽一侧的内壁转动连接,且定位板通过连接杆与相邻的定位板相连接,便于定位板带动连接板的转动。

[0018] 优选的,所述盖板与放置槽的一侧转动连接,且转动杆的一端穿过盖板与电机的一端固定连接,且滑动槽开设在盖板顶部的一侧,且水管设置在切割刀的上方,便于定位板的移动。

[0019] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:该一种鱼肉切片机,通过设置螺纹杆、垫板、放置台和连接板的方式,并与切割刀的配合,便于鱼肉切割机对较薄的鱼肉进行切片处理,通过在转动杆的一端设置螺栓、螺纹套、定位杆和滑动槽的方式,便于对切割刀的更换,且通过在切割刀的上方设置水管的方式,减少鱼肉切片机内部滋生细菌的情况,因此使得鱼肉切片机的实用性更强,其具体内容如下:

[0020] 1. 该鱼肉切片机通过设置螺纹杆、垫板、放置台和连接板的方式,方便将鱼肉进行倾斜放置,并与切割刀的配合,实现对鱼肉的斜刀切割,从而便于鱼肉切割机对较薄的鱼肉进行切片处理,因此使得鱼肉切片机的实用性更强;

[0021] 2. 该鱼肉切片机通过在转动杆的一端设置螺栓、螺纹套、定位杆和滑动槽的方式,便于通过松开螺纹套,并将定位杆与转动杆的分离,实现对切割刀的更换,因此使得鱼肉切片机的实用性更强;

[0022] 3. 该鱼肉切片机通过在切割刀的上方设置水管的方式,便于实现对切割刀和连接板的清洗,从而避免鱼肉在鱼肉切片机中的残留,减少鱼肉切片机内部滋生细菌的情况。

附图说明

[0023] 图1为本实用新型正剖面结构示意图;

[0024] 图2为本实用新型整体结构示意图;

[0025] 图3为本实用新型放置台放大结构示意图;

[0026] 图4为本实用新型图1中A处放大结构示意图;

[0027] 图5为本实用新型图3中B处放大结构示意图。

[0028] 图中:1、放置槽;2、出料口;3、手柄;4、螺纹杆;5、垫片;6、放置台;7、让位槽;8、连接板;9、定位板;10、上转动轴;11、下转动轴;12、连接杆;13、重块;14、盖板;15、电机;16、转动杆;17、挤压弹簧;18、切割刀;19、螺栓;20、螺纹套;21、定位杆;22、滑动槽;23、水管。

具体实施方式

[0029] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅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。

[0030] 请参阅图1-5,本实用新型提供技术方案:一种鱼肉切片机,包括放置槽1;放置槽1的一侧设置有电机15;还包括:放置槽1的一侧设置有螺纹杆4,且螺纹杆4的一侧设置有放置台6;放置槽1的一端开始有出料口2,且出料口2的一侧设置有手柄3,且手柄3的顶端固定连接螺纹杆4,且螺纹杆4的顶部固定连接垫片5,且垫片5的顶部搭接有放置台6;螺纹杆4的外侧与放置槽1的底部螺纹连接,且放置台6的一端与放置槽1内壁的一端转动连接,如图1、2、3所示,通过设置螺纹杆4的方式,便于控制垫片5的升降,从而便于放置台6的一端受重力进行倾斜,从而便于鱼片倾斜式放置在放置台6上,实现对鱼肉进行斜刀式切割,使得鱼肉切片机的实用性更强。

[0031] 其中,放置台6的一侧设置有连接板8,且连接板8的一侧设置有定位板9,且定位板9的一侧设置有连接杆12,且连接杆12的一侧设置有重块13;放置台6的中间开设有让位槽7,且让位槽7的中间设置有连接板8,且连接板8的一侧固定连接定位板9,且定位板9的上端转动连接有上转动轴10,且定位板9的下方转动连接有下转动轴11,且下转动轴11的一侧转动连接有连接杆12,且连接杆12的一侧固定连接重块13;定位板9通过上转动轴10与让位槽7一侧的内壁转动连接,且定位板9通过连接杆12与相邻的定位板9相连接,如图1、3、5所示,通过设置连接板8的方式,便于对鱼肉进行支撑,并通过定位板9、上转动轴10、下转动轴11、连接杆12和重块13的设置,便于使连接板8保持垂直,从而避免对切割刀18的切割造成影响。

[0032] 其中,放置槽1的另一侧设置有盖板14,且盖板14的一侧设置有转动杆16,且转动杆16的一侧设置有挤压弹簧17,且挤压弹簧17的一侧设置有切割刀18,且转动杆16的另一侧设置有定位杆21,且定位杆21的一侧设置有水管23;盖板14的一端转动连接有转动杆16,且转动杆16的外侧套接有挤压弹簧17,且挤压弹簧17的一侧搭接有切割刀18,且转动杆16的一端固定连接螺栓19,且螺栓19的外侧螺纹连接有螺纹套20,且螺纹套20的一侧转动连接有定位杆21,且定位杆21的顶部滑动连接有滑动槽22,且滑动槽22的一侧设置有水管23;盖板14与放置槽1的一侧转动连接,且转动杆16的一端穿过盖板14与电机15的一端固定连接,且滑动槽22开设在盖板14顶部的一侧,且水管23设置在切割刀18的上方,如图1、2、4所示,转动杆16的一侧设置有限位条,防止切割刀18在转动杆16上转动,并通过挤压弹簧17的设置,便于控制切割刀18的间距,且通过设置定位杆21和滑动槽22的设置,便于实现对转动杆16的一端进行限位,也便于通过与转动杆16一端的螺栓19分离,方便对切割刀18进行更换,并且通过设置水管23的方式,便于对盖板14和放置槽1的中间进行清洁,减少细菌的滋生。

[0033] 工作原理:在使用该鱼肉切片机时,首先打开盖板14,并通过转动放置槽1底部的手柄3,使手柄3带动螺纹杆4进行转动升降,此时垫片5带动放置台6进行转动。

[0034] 其次,重块13受重力带动连接杆12在下转动轴11处转动,并使定位板9在让位槽7中的上转动轴10处进行转动,从而使连接板8保持垂直状态,随后将需要切合的鱼肉放置在

连接板8的顶端。

[0035] 最后,盖上盖板14,并接通电机15的电源,使转动杆16带动切割刀18进行转动,实现对鱼肉的切割,随后将鱼肉从出料口2中导出鱼肉切片机,并通过转动螺纹套20,使螺纹套20与螺栓19分离,并拉动定位杆21在滑动槽22中滑动,并将切割刀18和挤压弹簧17取下,即可对切割刀18进行更换,并通过水管23中通水,即可对切割刀18和放置台6进行清洁。

[0036] 尽管参照前述实施例对本实用新型进行了详细的说明,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,凡在本实用新型的精神和原则之内,所做的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

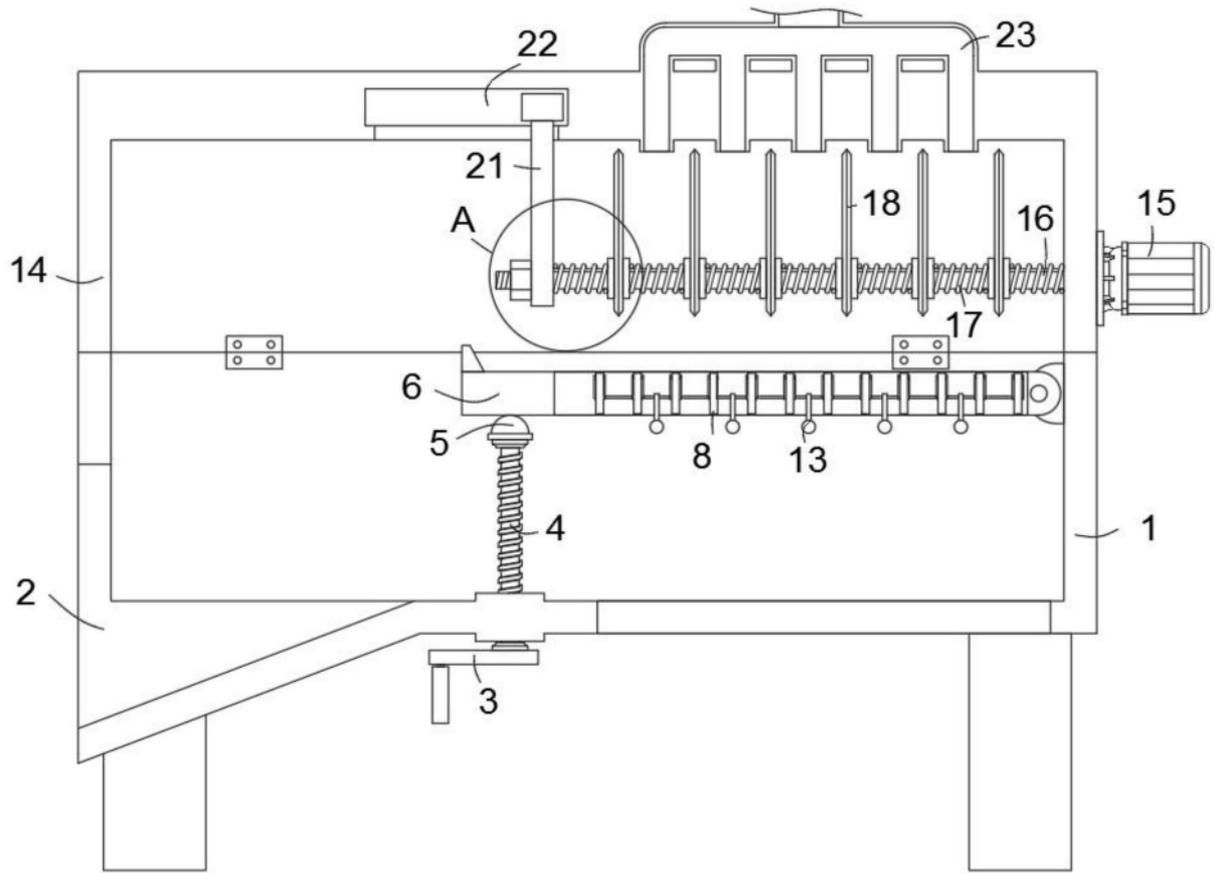


图1

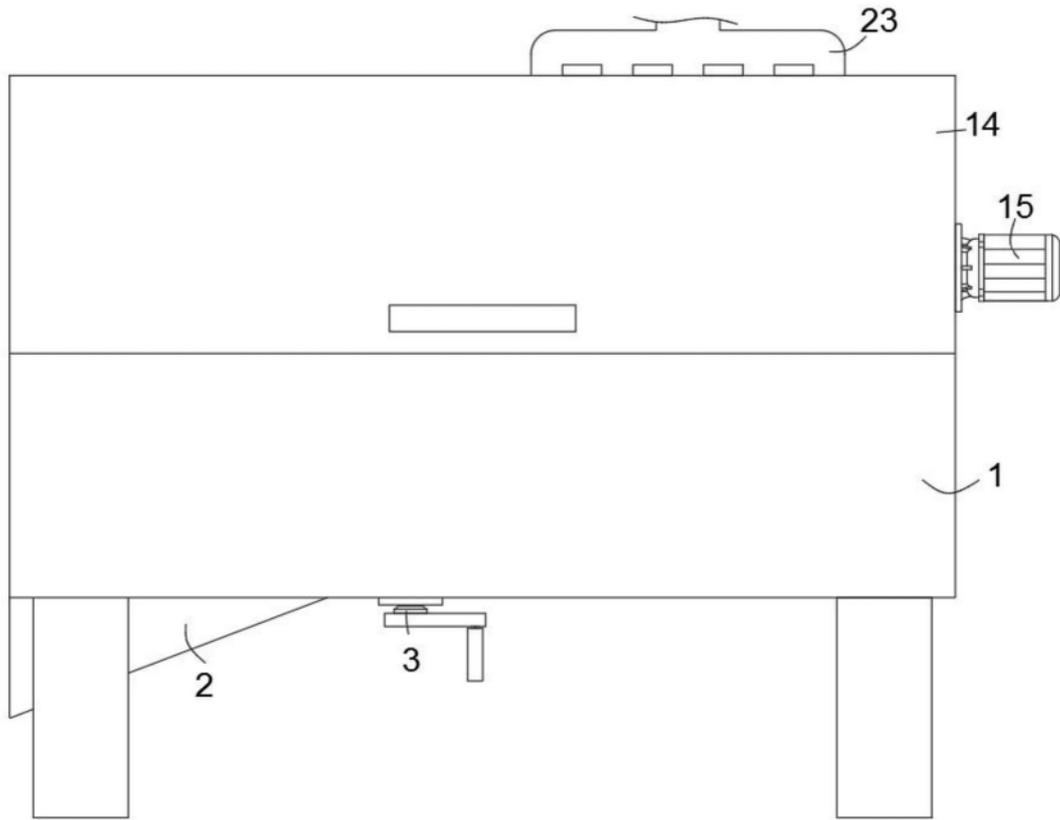


图2

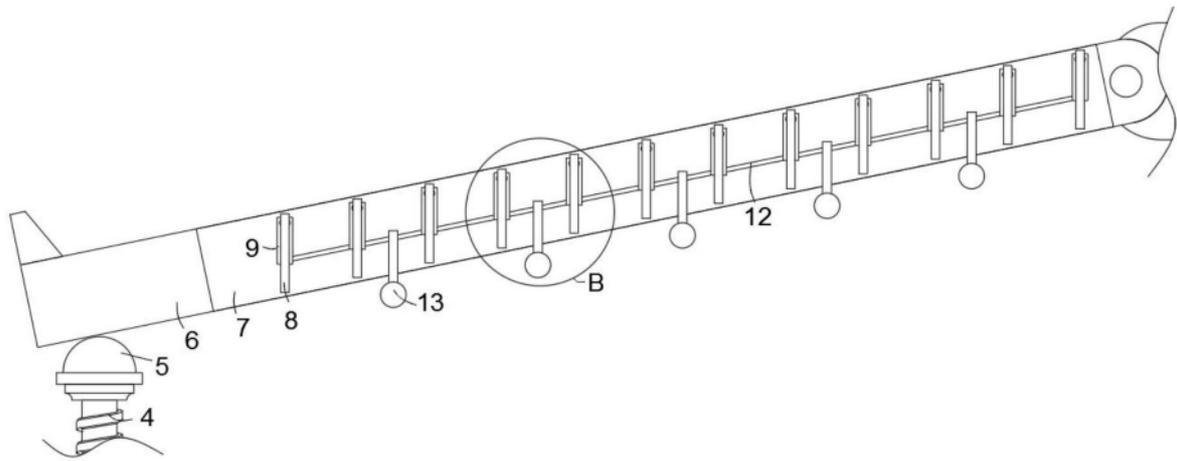


图3

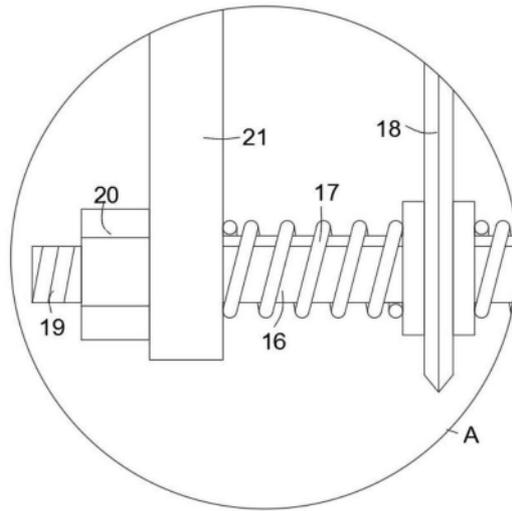


图4

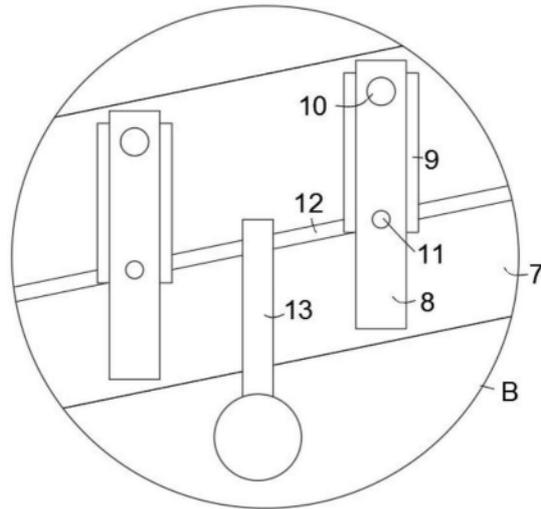


图5