



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 213756659 U

(45) 授权公告日 2021. 07. 23

(21) 申请号 202022283708.6

(22) 申请日 2020.10.14

(73) 专利权人 大连爱冬水产食品有限公司

地址 116400 辽宁省大连市庄河市城关街
道友谊委(文化街市场门口)

(72) 发明人 赵裕

(74) 专利代理机构 北京高航知识产权代理有限公司 11530

代理人 刘艳玲

(51) Int. Cl.

A23P 30/00 (2016.01)

A23P 30/40 (2016.01)

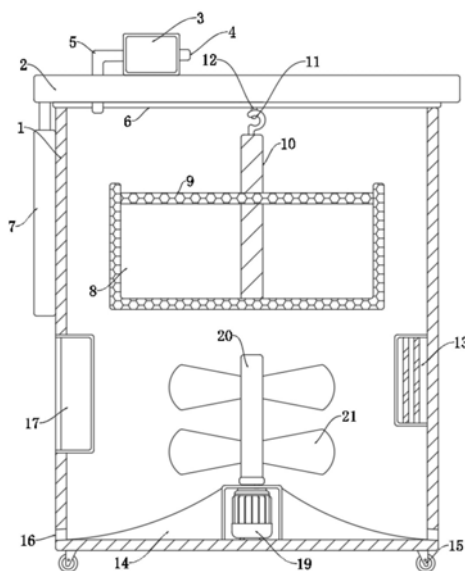
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种食品浸泡装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种食品浸泡装置,包括浸泡筒壳,所述浸泡筒壳顶端设有桶盖,所述浸泡筒壳的侧壁安装有气缸,所述气缸的伸缩末端与桶盖一侧固定,所述桶盖上方设有排气机构,所述浸泡筒壳内部设有浸泡网箱,所述网箱上方设有网箱盖,所述浸泡网箱的内底部固定连接有螺纹杆,所述浸泡网箱通过挂接机构与桶盖底端连接,所述浸泡筒壳左侧设有降温机构,所述浸泡筒壳右侧设有电热棒,所述浸泡筒壳底端上方设有搅拌机构。本实用新型设计合理,结构巧妙,用于食品浸泡装置,能够实现食品在浸泡的时候浸泡液不停的翻动,使食品浸泡质量提高,同时多元化的设计使该食品浸泡装置能够应对食品的多种浸泡方式。



1. 一种食品浸泡装置,包括浸泡筒壳(1),其特征在于,所述浸泡筒壳(1)顶端设有桶盖(2),所述浸泡筒壳(1)的侧壁安装有气缸(7),所述气缸(7)的伸缩末端与桶盖(2)一侧固定,所述桶盖(2)上方设有排气机构,所述浸泡筒壳(1)内部设有浸泡网箱(8),所述浸泡网箱(8)上方设有网箱盖(9),所述浸泡网箱(8)的内底部固定连接有螺纹杆(10),所述浸泡网箱(8)通过挂接机构与桶盖(2)底端连接,所述浸泡筒壳(1)左侧设有降温机构,所述浸泡筒壳(1)右侧设有电热棒(13),所述浸泡筒壳(1)底端上方设有搅拌机构,所述浸泡筒壳(1)底部设有排水平台(14),所述浸泡筒壳(1)底部这左右侧壁均设有与排水平台(14)对应的排水口(16),所述排水口(16)上安装有阀门。

2. 根据权利要求1所述的一种食品浸泡装置,其特征在于,所述排气机构包括设置在桶盖(2)上方的抽气泵(3),所述桶盖(2)底端设有密封垫(6),所述抽气泵(3)的抽气孔连接有抽气管(5),所述抽气管(5)的末端贯穿桶盖(2)与密封垫(6)延伸至浸泡筒内。

3. 根据权利要求1所述的一种食品浸泡装置,其特征在于,所述挂接机构包括固定在桶盖(2)底端的环形挂圈(12),所述螺纹杆(10)顶端外壁固定有与环形挂圈(12)配合的挂钩(11)。

4. 根据权利要求1所述的一种食品浸泡装置,其特征在于,所述降温机构包括设置在浸泡筒壳(1)左侧的凹形柜(17),所述浸泡筒壳(1)外壁设有与凹形柜(17)对应的柜门(18),所述凹形柜(17)的材质为导热的钢材质。

5. 根据权利要求1所述的一种食品浸泡装置,其特征在于,所述搅拌机构包括设置在浸泡筒壳(1)内底部的电机(19),所述电机(19)位于排水平台(14)内,所述电机(19)输出轴末端固定连接有转轴(20),所述转轴(20)外壁设有搅拌桨叶(21)。

6. 根据权利要求1所述的一种食品浸泡装置,其特征在于,所述排水平台(14)为弧形。

一种食品浸泡装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品浸泡技术领域,尤其涉及一种食品浸泡装置。

背景技术

[0002] 随着经济的发展和消费水平的提高,消费者对于休闲食品数量和品质的需求不断增长,而在这些食品的制造生产也是一个复杂的过程,浸泡工序十分重要。

[0003] 目前,传统的浸泡筒无法满足多样化的浸泡方式,不同食品需要选择不同的浸泡设备,较为麻烦。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种食品浸泡装置。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种食品浸泡装置,包括浸泡筒壳,所述浸泡筒壳顶端设有桶盖,所述浸泡筒壳的侧壁安装有气缸,所述气缸的伸缩末端与桶盖一侧固定,所述桶盖上方设有排气机构,所述浸泡筒壳内部设有浸泡网箱,所述浸泡网箱上方设有网箱盖,所述浸泡网箱的内底部固定连接有螺纹杆,所述浸泡网箱通过挂接机构与桶盖底端连接,所述浸泡筒壳左侧设有降温机构,所述浸泡筒壳右侧设有电热棒,所述浸泡筒壳底端上方设有搅拌机构,所述浸泡筒壳底部设有排水平台,所述浸泡筒壳底部这左右侧壁均设有与排水平台对应的排水口,所述排水口上安装有阀门。

[0007] 优选地,所述排气机构包括设置在桶盖上方的抽气泵,所述桶盖底端设有密封垫,所述抽气泵的抽气孔连接有抽气管,所述抽气管的末端贯穿桶盖与密封垫延伸至浸泡筒内。

[0008] 优选地,所述挂接机构包括固定在桶盖底端的环形挂圈,所述螺纹杆顶端外壁固定有与环形挂圈配合的挂钩。

[0009] 优选地,所述降温机构包括设置在浸泡筒壳左侧的凹形柜,所述浸泡筒壳外壁设有与凹形柜对应的柜门,所述凹形柜的材质为导热的钢材质。

[0010] 优选地,所述搅拌机构包括设置在浸泡筒壳内底部的电机,所述电机位于排水平台内,所述电机输出轴末端固定连接有转轴,所述转轴外壁设有搅拌桨叶。

[0011] 优选地,所述排水平台为弧形。

[0012] 本实用新型的有益效果:

[0013] 1、通过设置抽气泵对浸泡筒内可以对浸泡筒内部进行抽气,使浸泡筒内部为真空环境,可以进行真空浸泡。

[0014] 2、通过设置凹形柜并在凹形柜内放入冰块可以使浸泡液降温,能够实现低温浸泡。

[0015] 3、通过设置电热棒对浸泡液加热可以实现高温浸泡。

[0016] 4、通过设置搅拌机构对浸泡液搅拌可以避免浸泡液中的原材料沉淀,提高浸泡质量。

附图说明

[0017] 图1为本实用新型提出的一种食品浸泡装置的结构示意图;

[0018] 图2为本实用新型提出的一种食品浸泡装置桶盖打开示意图;

[0019] 图3为本实用新型提出的一种食品浸泡装置的外部结构示意图。

[0020] 图中:1浸泡筒壳、2桶盖、3抽气泵、4排气孔、5抽气管、6密封垫、7气缸、8浸泡网箱、9网箱盖、10螺纹杆、11挂钩、12环形挂圈、13电热棒、14排水平台、15万向轮、16排水口、17凹形柜、18柜门、19电机、20转轴、21搅拌桨叶。

具体实施方式

[0021] 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。

[0022] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“顶”、“底”、“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。

[0023] 参照图1-3,一种食品浸泡装置,包括浸泡筒壳1,浸泡筒壳1顶端设有桶盖2,浸泡筒壳1的侧壁安装有气缸7,气缸7的伸缩末端与桶盖2一侧固定,桶盖2上方设有排气机构,排气机构包括设置在桶盖2上方的抽气泵3,桶盖2底端设有密封垫6,抽气泵3的抽气孔连接有抽气管5,抽气管5的末端贯穿桶盖2与密封垫6延伸至浸泡筒内,启动抽气泵3对浸泡筒内部进行抽气使浸泡筒内进入真空状态,能实现真空浸泡。

[0024] 浸泡筒壳1内部设有浸泡网箱8,浸泡网箱8上方设有网箱盖9,浸泡网箱8的内底部固定连接螺纹杆10,浸泡网箱8通过挂接机构与桶盖2底端连接,挂接机构包括固定在桶盖2底端的环形挂圈12,螺纹杆10顶端外壁固定有与环形挂圈12配合的挂钩11,挂机机构可以使浸泡网箱8方便取出,当浸泡物需要挤压的时候,网箱盖9可以通过螺纹杆10向下活动对浸泡物进行挤压。

[0025] 浸泡筒壳1左侧设有降温机构,降温机构包括设置在浸泡筒壳1左侧的凹形柜17,浸泡筒壳1外壁设有与凹形柜17对应的柜门18,凹形柜17的材质为导热的钢材质,当凹形柜17内加入冰块使可以使浸泡液降温,实现低温浸泡。

[0026] 浸泡筒壳1右侧设有电热棒13,浸泡筒壳1底端上方设有搅拌机构,搅拌机构包括设置在浸泡筒壳1内底部的电机19,电机19位于排水平台14内,电机19输出轴末端固定连接有转轴20,转轴20外壁设有搅拌桨叶21,启动电机19带动搅拌桨叶21旋转可以避免浸泡液中的原材料沉降,提高浸泡质量。

[0027] 浸泡筒壳1底部设有排水平台14,排水平台14为弧形,浸泡筒壳1底部这左右侧壁均设有与排水平台14对应的排水口16,排水口16上安装有阀门,弧形设置的排水平台14和带有阀门的排水口16方便浸泡液排除,不需要倾倒和手动排除浸泡液,大大减少了人力的

浪费。

[0028] 本实用新型使用时,启动气缸7,在气缸7的作用下带动桶盖2上移,通过挂接机构带动浸泡网箱8上移,人工取出浸泡网箱8接着旋转网箱盖9从螺纹杆10顶端取出,把需要浸泡的物品倒入浸泡网箱8中,将浸泡液倒入筒内,重新拧上网箱盖9,此时可以根据物品是否需要挤压浸泡来决定网箱盖9是否需要向下移动,接着启动气缸7盖上桶盖2,在密封垫6的作用下此时浸泡筒为密封状态,启动电机19带动搅拌桨叶21转动,使搅拌液内原材料始终均匀的分布在浸泡液中,如果食品需要低温浸泡,打开柜门18将冰块放入凹形柜17中,冰块可以使浸泡液降温,如果食品需要高温浸泡,打开电热棒13对浸泡液进行加热即可实现高温浸泡,如果食品需要真空浸泡,打开抽气泵3对浸泡筒内部进行抽气,浸泡筒内部为真空状态即可实现真空浸泡,当浸泡结束后启动气缸7打开桶盖2取出泡好的食品,接着打开排水口16的阀门,废浸泡液通过排水平台14从排水口16排出,接着关闭阀门重复以上操作进行二次浸泡。

[0029] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

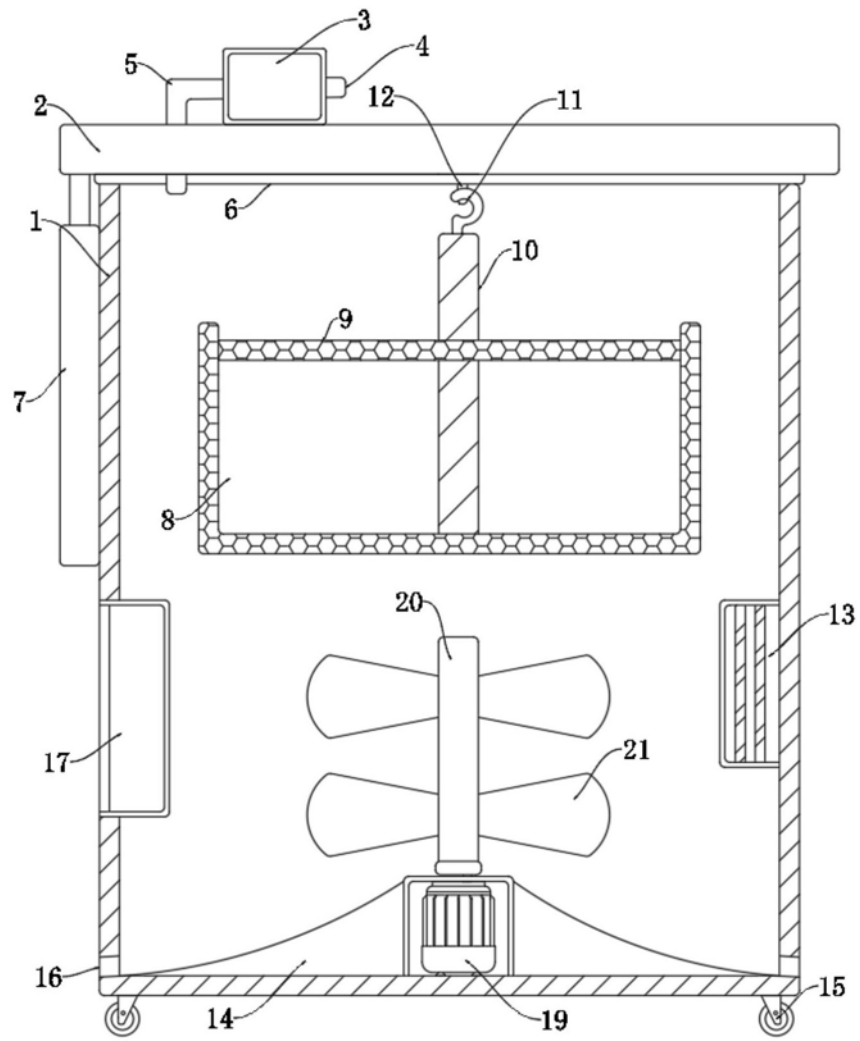


图1

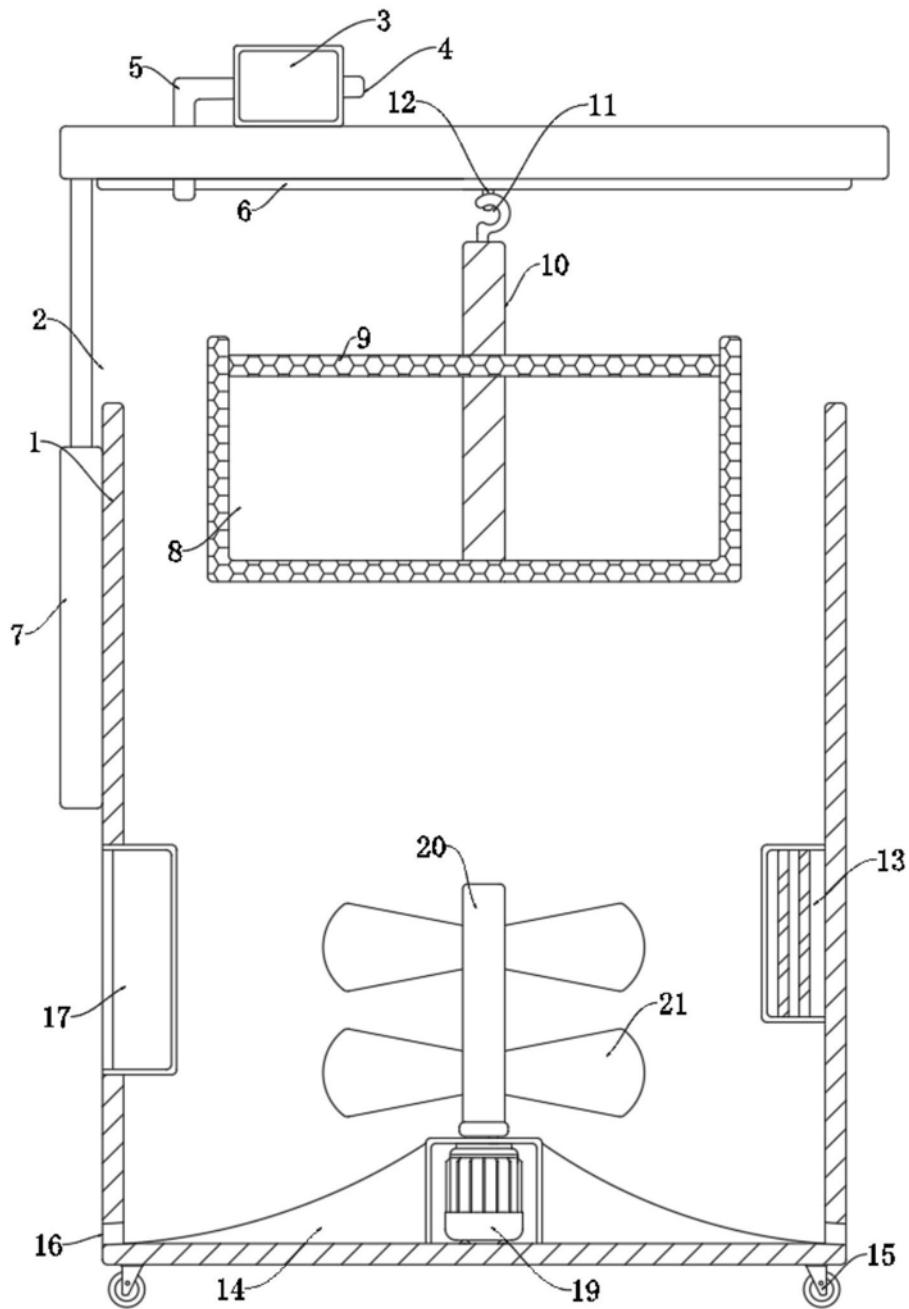


图2

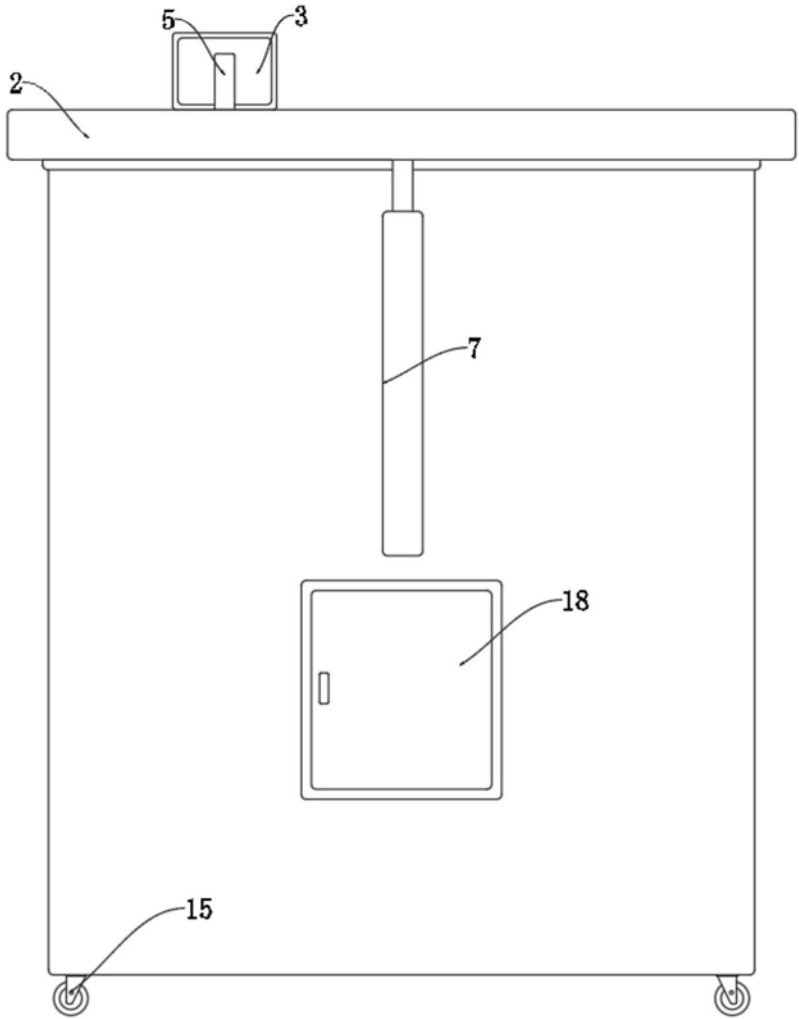


图3