



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110786363 A

(43)申请公布日 2020.02.14

(21)申请号 201911333014.4

(22)申请日 2019.12.20

(71)申请人 吴乾臻

地址 324000 浙江省温州市瑞安市莘塍街
道康源路12号

(72)发明人 吴乾臻 吴恭蕊

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 孟鹏超

(51)Int.Cl.

A22C 17/08(2006.01)

A22C 17/00(2006.01)

A22C 9/00(2006.01)

A23L 5/20(2016.01)

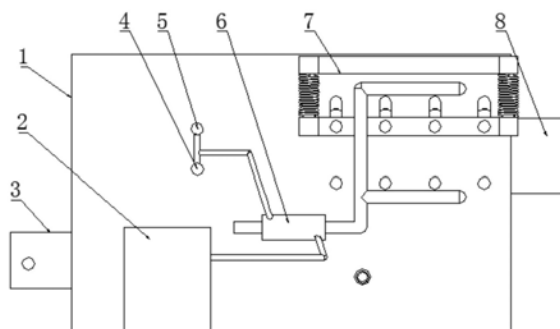
权利要求书2页 说明书6页 附图6页

(54)发明名称

一种猪肉加工用清洗装置

(57)摘要

本发明公开了一种猪肉加工用清洗装置,包括箱体、蒸汽发生器、活动挤压机构、输送带和固定挤压机构,箱体的上端面靠近左端位置设置有加料口,且在箱体的内侧位于加料口的下方设置有横向的输送带,输送带的上方靠近加料口的右侧位置设置有纵向的第二杀菌管。本发明通过设置的第一杀菌管和第二杀菌管对猪肉上下表面同时进行更加的全面杀菌,而通过喷气管、伸缩管和滚轮构成的第二杀菌管能够跟随猪肉外形的大小进行弹性调整,且紧贴猪肉表面,有利于保证蒸汽对流动的猪肉表面进行高效杀菌,通过设置的活动挤压机构和固定挤压机构对猪肉进行挤压输送既对猪肉进行挤压按揉提高猪肉的肉质疏松度和口感。



1. 一种猪肉加工用清洗装置,包括箱体(1)、蒸汽发生器(2)、活动挤压机构(7)、输送带(12)和固定挤压机构(14),其特征在于:所述箱体(1)的上端面靠近左端位置设置有加料口(11),且在箱体(1)的内侧位于加料口(11)的下方设置有横向的输送带(12),所述输送带(12)的上方靠近加料口(11)的右侧位置设置有纵向的第二杀菌管(5),且位于输送带(12)上下边缘之间设置有第一杀菌管(4),第一杀菌管(4)的表面设置有多多个向上的喷气孔,所述输送带(12)的右侧设置有固定挤压机构(14),且在固定挤压机构(14)的上方设置有活动挤压机构(7),所述箱体(1)的右端面固定设置有第二排料方管(8),位于活动挤压机构(7)上方和位于固定挤压机构(14)下方均设置有多多个喷水管(13),多多个喷水管(13)相同的一端均通过管道与箱体(1)外侧的加热筒(6)连接,加热筒(6)的进水端连接有水泵,所述加热筒(6)的内侧设置有加热管(63),且加热管(63)的一端与加热筒(6)外侧的蒸汽发生器(2)连接,且另一端通过管道与加热筒(6)外侧的第一杀菌管(4)和第二杀菌管(5)连接,位于下侧所述的喷水管(13)的下方设置有水平的隔板(20),且位于隔板(20)下方设置有储水室(18),所述隔板(20)的中间部位设置有除渣机构(19),且隔板(20)的左端与箱体(1)的侧壁之间设置有与储水室(18)相通的排水口(9),隔板(20)的左端设置有竖直的挡边,且位于挡边的右侧设置有隔油板(15),所述隔油板(15)的下端与挡边的上端位于同一水平高度,且隔油板(15)的右侧设置有纵向的吸油管(16),且吸油管(16)的侧面设置有多多个吸油孔,所述吸油管(16)的一端穿过箱体(1)的侧壁连接有水泵,且水泵的出水端通过管道连接有储油箱(21),所述储油箱(21)靠近下端位置设置有排水管,排水管与箱体(1)靠近隔板(20)的位置连接,且排水管设置于隔板(20)的上方,所述箱体(1)的内侧位于排水口(9)的下方设置有水平的过滤输送带(10),所述箱体(1)的左端面设置有第一排料方管(3),且过滤输送带(10)的左端穿插在第一排料方管(10)内,过滤输送带(10)的右侧位于储水室(18)的内侧设置有将左右空腔隔开的过滤板(17)。

2. 根据权利要求1所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述第二杀菌管(5)包括喷气管(53)和伸缩管(54),所述喷气管(53)依次首尾相接的设置有多多个,喷气管(53)靠近两端的位置均套设有滚轮(52),喷气管(53)的外侧表面设置有向下的喷气管,相邻两个相接的喷气管(53)之间通过伸缩管(54)固定连接,所述第二杀菌管(5)的两端分别固定在箱体(1)的前后侧壁上,且第二杀菌管(5)其中一端连接有连接管(51),连接管(51)的一端通过管道与加热管(63)连接。

3. 根据权利要求2所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述加热筒(6)包括筒体(62)和加热管(63),所述加热管(63)设置于筒体(62)的内侧,筒体(62)的外侧表面设置有保温层,且筒体(62)的两端分别设置有进水管(61)和出水管(64),出水管(64)通过管道与多多个喷水管(13)连接。

4. 根据权利要求3所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述固定挤压机构(14)由多多个水平均匀排列的挤压辊(24)组成,多多个挤压辊(24)均通过两端的转轴固定在箱体(1)的侧壁上,其中一端的转轴穿过箱体(1)的侧壁固定套设有链轮(22),多多个链轮(22)之间通过链条(23)传动连接,其中一个链轮(22)的中心轴固定连接有电机,电机固定在箱体(1)上。

5. 根据权利要求4所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述活动挤压机构(7)包括第一固定板(71)、第二固定板(73)和挤压辊(24),所述挤压辊(24)水平均匀排列有

多个,且多个挤压辊(24)两端的转轴穿过箱体(1)的侧壁均安插在第二固定板(73),箱体(1)的前后侧壁在多个挤压辊(24)转轴穿过的位置均设置有竖直的导向孔,多个所述的挤压辊(24)其中一端的转轴穿过第二固定板(73)均固定套设有链轮(22),多个链轮(22)之间通过链条(23)传动连接,且其中一个链轮(23)的中心轴固定连接有机,所述第二固定板(73)的上方设置有第一固定板(71),且第二固定板(73)和第一固定板(71)之间通过弹簧(72)连接,第一固定板(71)通过螺丝固定在箱体(1)上。

6.根据权利要求5所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述挤压辊(24)选用加热辊,且在挤压辊(24)的表面设置有均匀排列的凸台。

7.根据权利要求6所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述第二固定板(73)和第一固定板(71)的两端均固定设置有弹簧卡座(74),且弹簧(72)卡在弹簧卡座(74)上,所述第二固定板(73)的中间部位设置有向上突起的固定台(731),所述活动挤压机构(7)上连接的电机安装在固定台(731)。

8.根据权利要求7所述的一种猪肉加工用清洗装置,其特征在于,所述除渣机构(19)包括挤料筒(193)和螺杆(194),所述螺杆(194)设置在隔板(20)的下方,且隔板(20)上设置有与螺杆(194)对应的开口,所述螺杆(194)下方设置有半圆形的导向槽(195),且导向槽(195)的两侧边缘均通过向上倾斜的收集板(192)与隔板(20)固定连接,两个收集板(192)呈八字形向上开口设置,螺杆(194)的一端设置有挤料筒(193),且挤料筒(193)的一端穿过箱体(1)的侧壁固定连接有竖直的挤出盒(191)。

一种猪肉加工用清洗装置

技术领域

[0001] 本发明涉及猪肉加工技术领域,具体为一种猪肉加工用清洗装置。

背景技术

[0002] 猪肉是日常生活的主要副食品,具有补虚强身,滋阴润燥、丰肌泽肤的作用,凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者,皆可用之作营养滋补之品,猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一,而在进行猪肉加工之前需要进行清洗。

[0003] 现有的猪肉清洗装置只能对猪肉的部分表面进行清洗,清洗效果不佳,并且对于猪肉的消毒效率不高,而且清洗后的污水的处理效果差。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种猪肉加工用清洗装置,旨在改善现有的猪肉清洗装置清洗效果不佳、消毒效率低和污水处理效果差的问题。

[0005] 本发明是这样实现的:

[0006] 一种猪肉加工用清洗装置,包括箱体、蒸汽发生器、活动挤压机构、输送带和固定挤压机构,箱体的上端面靠近左端位置设置有加料口,且在箱体的内侧位于加料口的下方设置有横向的输送带,输送带的上方靠近加料口的右侧位置设置有纵向的第二杀菌管,且位于输送带上下边缘之间设置有第一杀菌管,第一杀菌管的表面设置有多个向上的喷气孔,输送带的右侧设置有固定挤压机构,且在固定挤压机构的上方设置有活动挤压机构,箱体的右端面固定设置有第二排料方管,位于活动挤压机构上方和位于固定挤压机构下方均设置有多根喷水管,多根喷水管相同的一端均通过管道与箱体外侧的加热筒连接,加热筒的进水端连接有水泵,加热筒的内侧设置有加热管,且加热管的一端与加热筒外侧的蒸汽发生器连接,且另一端通过管道与加热筒外侧的第一杀菌管和第二杀菌管连接,位于下侧喷水管的下方设置有水平的隔板,且位于隔板下方设置有储水室,隔板的中间部位设置有除渣机构,且隔板的左端与箱体的侧壁之间设置有与储水室相通的排水口,隔板的左端设置有竖直的挡边,且位于挡边的右侧设置有隔油板,隔油板的下端与挡边的上端位于同一水平高度,且隔油板的右侧设置有纵向的吸油管,且吸油管的侧面设置有多个吸油孔,吸油管的一端穿过箱体的侧壁连接有水泵,且水泵的出水端通过管道连接储油箱,储油箱靠近下端位置设置有排水管,排水管与箱体靠近隔板的位置连接,且排水管设置于隔板的上方,箱体的内侧位于排水口的下方设置有水平的过滤输送带,箱体的左端面设置有第一排料方管,且过滤输送带的左端穿插在第一排料方管内,过滤输送带的右侧位于储水室的内侧设置有将左右空腔隔开的过滤板,通过设置的第一杀菌管和第二杀菌管将蒸汽发生器输送的高温蒸汽喷向猪肉实现瞬间高温杀菌,杀菌效率高,通过设置的活动挤压机构和固定挤压机构实现对猪肉的挤压揉按提高猪肉的肉质疏松度和猪肉的食用口感,通过上下两侧设置的喷水管将加热筒输送的热水对猪肉上下表面进行同时冲洗,大大的提高猪肉清洗的效率和清洗效果,清洗后的污水通过过滤输送带、吸油管、除渣机构和过滤板共同作用下实

现对清洗污水的除渣除油和过滤,避免对外界的水资源造成污染,具有较好的处理效果。

[0007] 进一步的,第二杀菌管包括喷气管和伸缩管,喷气管依次首尾相接的设置有多,喷气管靠近两端的位置均套设有滚轮,喷气管的外侧表面设置有向下的喷气管,相邻两个相接的喷气管之间通过伸缩管固定连接,第二杀菌管的两端分别固定在箱体的前后侧壁上,且第二杀菌管其中一端连接有连接管,连接管的一端通过管道与加热管连接,通过多个喷气管和伸缩管构成的第二杀菌管以及喷气管上设置的滚轮实现第二杀菌管能够跟随猪肉的大小变化进行调节保证喷气管贴近猪肉表面,保证较好的杀菌效果。

[0008] 进一步的,加热筒包括筒体和加热管,加热管设置于筒体的内侧,筒体的外侧表面设置有保温层,且筒体的两端分别设置有进水管和出水管,出水管通过管道与多个喷水管连接,通过加热管对筒体流经的水进行加热为喷水管提供热水冲洗,有利于将猪肉表面被油脂粘黏杂质冲掉,实现更好的清洗效果。

[0009] 进一步的,固定挤压机构由多个水平均匀排列的挤压辊组成,多个挤压辊均通过两端的转轴固定在箱体的侧壁上,其中一端的转轴穿过箱体的侧壁固定套设有链轮,多个链轮之间通过链条传动连接,其中一个链轮的中心轴固定连接有电机,电机固定在箱体上,通过多个挤压辊同时转动实现对猪肉进行输送。

[0010] 进一步的,活动挤压机构包括第一固定板、第二固定板和挤压辊,挤压辊水平均匀排列有多,且多个挤压辊两端的转轴穿过箱体的侧壁均安插在第二固定板,箱体的前后侧壁在多个挤压辊转轴穿过的位置均设置有竖直的导向孔,多个挤压辊其中一端的转轴穿过第二固定板均固定套设有链轮,多个链轮之间通过链条传动连接,且其中一个链轮的中心轴固定连接有电机,第二固定板的上方设置有第一固定板,且第二固定板和第一固定板之间通过弹簧连接,第一固定板通过螺丝固定在箱体上,通过第二固定板和第一固定板之间设置的弹簧对活动挤压机构进行弹性挤压实现对猪肉挤压输送,并且能够根据猪肉的大小进行弹性调节,具有较好的灵活性,而且对猪肉的挤压按揉有利于提高猪肉的使用口感。

[0011] 进一步的,挤压辊选用加热辊,且在挤压辊的表面设置有均匀排列的凸台,选用加热辊能够保证对猪肉的加热避免猪肉表面的油脂凝固,更有利于猪肉的清洗,挤压辊上设置的凸台则更好的实现对猪肉的按揉,更好的提高猪肉的口感。

[0012] 进一步的,第二固定板和第一固定板的两端均固定设置有弹簧卡座,且弹簧卡在弹簧卡座上,第二固定板的中间部位设置有向上突起的固定台,活动挤压机构上连接的电机安装在固定台,第二固定板和第一固定板通过设置的弹簧卡座实现对弹簧的固定。

[0013] 进一步的,除渣机构包括挤料筒和螺杆,螺杆设置在隔板的下方,且隔板上设置有与螺杆对应的开口,螺杆下方设置有半圆形的导向槽,且导向槽的两侧边缘均通过向上倾斜的收集板与隔板固定连接,两个收集板呈八字形向上开口设置,螺杆的一端设置有挤料筒,且挤料筒的一端穿过箱体的侧壁固定连接有竖直的挤出盒,通过收集板将清洗污水中的碎肉残渣收集起来并通过螺杆将其挤压出去,挤压出来的碎肉残渣通过挤出盒脱水挤出,然后进行回收利用,有利于减少资源的浪费和对水体的污染。

[0014] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0015] (1)、本发明通过设置的第一杀菌管和第二杀菌管对猪肉上下表面同时进行高温蒸汽杀菌,杀菌消毒更加的全面,而通过喷气管、伸缩管和滚轮构成的第二杀菌管能够跟随猪肉外形的大小进行弹性调整,且紧贴猪肉表面,有利于保证蒸汽对流动的猪肉表面进行

高效杀菌,通过设置的活动挤压机构和固定挤压机构对猪肉进行挤压输送既对猪肉进行挤压按揉提高猪肉的肉质疏松度和口感同时将猪肉摊平有利于喷水管清洗,通过上下两侧设置的喷水管同时对猪肉上下表面进行冲洗,实现对猪肉表面进行更加全面的清洗,并且通过设置的加热筒为喷水管提供热水冲洗,能够将油脂中的杂质冲出,实现更加彻底的清洗,大大提高了猪肉的清洗效果,同时清洗后的污水通过过滤输送带、吸油管、除渣机构和过滤板共同作用下实现对清洗污水的除渣除油和过滤,避免对外界的水资源造成污染,具有较好的处理效果。

附图说明

[0016] 为了更清楚地说明本发明实施方式的技术方案,下面将对实施方式中所需要使用的附图作简单地介绍,应当理解,以下附图仅示出了本发明的某些实施例,因此不应被看作是对范围的限定,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他相关的附图。

[0017] 图1是本发明一种猪肉加工用清洗装置的主视图;

[0018] 图2是图1所示的一种猪肉加工用清洗装置的剖视图;

[0019] 图3是图1所示的一种猪肉加工用清洗装置的俯视图;

[0020] 图4是图1所示的一种猪肉加工用清洗装置的第一立体图;

[0021] 图5是图1所示的一种猪肉加工用清洗装置的第二立体图;

[0022] 图6是图2所示的一种猪肉加工用清洗装置的第二杀菌管结构示意图;

[0023] 图7是图1所示的一种猪肉加工用清洗装置的加热筒剖视图;

[0024] 图8是图2所示的一种猪肉加工用清洗装置的活动挤压机构和固定挤压机构配合示意图;

[0025] 图9是图8所示的一种猪肉加工用清洗装置的活动挤压机构示意图;

[0026] 图10是图8所示的一种猪肉加工用清洗装置的第二固定板示意图;

[0027] 图11是图2所示的一种猪肉加工用清洗装置的除渣机构示意图。

[0028] 图中:1、箱体;2、蒸汽发生器;3、第一排料方管;4、第一杀菌管;5、第二杀菌管;51、连接管;52、滚轮;53、喷气管;54、伸缩管;6、加热筒;61、进水管;62、筒体;63、加热管;64、出水管;7、活动挤压机构;71、第一固定板;72、弹簧;73、第二固定板;731、固定台;8、第二排料方管;9、排水孔;10、过滤输送带;11、加料口;12、输送带;13、喷水管;14、固定挤压机构;15、隔油板;16、吸液管;17、过滤板;18、储水室;19、除渣机构;191、挤出盒;192、收集板;193、挤料筒;194、螺杆;195、导向槽;20、隔板;21、储油箱;22、链轮;23、链条;24、挤压辊。

具体实施方式

[0029] 为使本发明实施方式的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本发明实施方式中的附图,对本发明实施方式中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施方式是本发明一部分实施方式,而不是全部的实施方式。基于本发明中的实施方式,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施方式,都属于本发明保护的范围。因此,以下对在附图中提供的本发明的实施方式的详细描述并非旨在限制要求保护的本发明的范围,而是仅仅代表本发明的选定实施方式。基于本发明中的实施方式,

本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施方式,都属于本发明保护的范围。

[0030] 实施例1,具体请参照图1、图2、图3、图4和图5,一种猪肉加工用清洗装置,包括箱体1、蒸汽发生器2、活动挤压机构7、输送带12和固定挤压机构14,所述箱体1的上端面靠近左端位置设置有加料口11,加料口11用于投放需要清洗的猪肉,且在箱体1的内侧位于加料口11的下方设置有横向的输送带12,输送带12选用网格输送带用于对猪肉的加工输送,所述输送带12的上方靠近加料口11的右侧位置设置有纵向的第二杀菌管5,第二杀菌管5对猪肉上表面进行杀菌处理,且位于输送带12上下边缘之间设置有第一杀菌管4,第一杀菌管4的表面设置有多个向上的喷气孔,第一杀菌管4对猪肉下表面进行杀菌处理,所述输送带12的右侧设置有固定挤压机构14,且在固定挤压机构14的上方设置有活动挤压机构7,活动挤压机构7和固定挤压机构14共同作用实现对猪肉的挤压输送,所述箱体1的右端面固定设置有第二排料方管8,通过第二排料方管8将清洗好的猪肉排出,位于活动挤压机构7上方和位于固定挤压机构14下方均设置有多个喷水管13,多个喷水管13相同的一端均通过管道与箱体1外侧的加热筒6连接,加热筒6的进水端连接有水泵,水泵向加热筒6内送水进行加热并通过喷水管13向猪肉上下表面喷热水进行清洗,能够将油脂吸附的杂质清洗掉,保证猪肉清洗的彻底性,所述加热筒6的内侧设置有加热管63,且加热管63的一端与加热筒6外侧的蒸汽发生器2连接,加热管63将蒸汽发生器2输送的蒸汽的部分热量水清洗水进行加热,实现资源的有效利用,且另一端通过管道与加热筒6外侧的第一杀菌管4和第二杀菌管5连接,位于下侧所述的喷水管13的下方设置有水平的隔板20,且位于隔板20下方设置有储水室18用于存放处理后的水,所述隔板20的中间部位设置有除渣机构19,除渣机构19将清洗后的污水中的碎肉残渣进行收集清理,且隔板20的左端与箱体1的侧壁之间设置有与储水室18相通的排水口9,隔板20的左端设置有竖直的挡边,且位于挡边的右侧设置有隔油板15,所述隔油板15的下端与挡边的上端位于同一水平高度,隔油板15则实现对液面上漂浮的油脂的阻拦,隔油板15的右侧设置有纵向的吸油管16,且吸油管16的侧面设置有多个吸油孔,所述吸油管16的一端穿过箱体1的侧壁连接有水泵,且水泵的出水端通过管道连接有储油箱21,所述储油箱21靠近下端位置设置有排水管,排水管与箱体1靠近隔板20的位置连接,且排水管设置于隔板20的上方,吸油管16则将隔油板15阻拦的油脂吸走并排向储油箱21收集实现油脂的集中处理,储油箱21则通过设置的排水管将油脂下方的水送回箱体1内,所述箱体1的内侧位于排水口9的下方设置有水平的过滤输送带10,过滤输送带10的表面设置有过滤布,所述箱体1的左端面设置有第一排料方管3,且过滤输送带10的左端穿插在第一排料方管10内,通过过滤输送带10将水中的较小杂质过滤出来并通过第一排料方管10排出,过滤输送带10的右侧位于储水室18的内侧设置有将左右空腔隔开的过滤板17,过滤板17选用活性炭过滤板实现对污水的净化,通过设置的第一杀菌管4和第二杀菌管5将蒸汽发生器2输送的高温蒸汽喷向猪肉实现瞬间高温杀菌,杀菌效率高,通过设置的活动挤压机构7和固定挤压机构14实现对猪肉的挤压揉按提高猪肉的肉质疏松度和猪肉的食用口感,通过上下两侧设置的喷水管13将加热筒6输送的热水对猪肉上下表面进行同时冲洗,大大的提高猪肉清洗的效率和清洗效果,清洗后的污水通过过滤输送带10、吸油管15、除渣机构19和过滤板17共同作用下实现对清洗污水的除渣除油和过滤,避免对外界的水资源造成污染,具有较好的处理效果。

[0031] 具体请参照图6,所述第二杀菌管5包括喷气管53和伸缩管54,所述喷气管53依次首尾相接的设置有多,喷气管53 靠近两端的位置均套设有滚轮52,通过设置的滚轮52保证第二杀菌管5紧贴猪肉表面滑动,喷气管53的外侧表面设置有向下的喷气管,相邻两个相接的喷气管53之间通过伸缩管54固定连接,通过设置的伸缩管54实现第二杀菌管5弹性调节,所述第二杀菌管5的两端分别固定在箱体1的前后侧壁上,且第二杀菌管5其中一端连接有连接管51,连接管51的一端通过管道与加热管63连接,通过多个喷气管53和伸缩管54构成的第二杀菌管5以及喷气管53上设置的滚轮52实现第二杀菌管5能够跟随猪肉的大小变化进行调节保证喷气管53贴近猪肉表面,保证较好的杀菌效果。

[0032] 具体请参照图7,所述加热筒6包括筒体62和加热管63,所述加热管63设置于筒体62的内侧,筒体62的外侧表面设置有保温层,且筒体62的两端分别设置有进水管61和出水管64,出水管64通过管道与多个喷水管13连接,通过加热管63对筒体62流经的水进行加热为喷水管13提供热水冲洗,有利于将猪肉表面被油脂粘黏杂质冲掉,实现更好的清洗效果,清洗更彻底。

[0033] 具体请参照图8,所述固定挤压机构14由多个水平均匀排列的挤压辊24组成,多个挤压辊24均通过两端的转轴固定在箱体1的侧壁上,其中一端的转轴穿过箱体1的侧壁固定套设有链轮22,多个链轮22之间通过链条23传动连接,其中一个链轮22的中心轴固定连接有电机,电机固定在箱体1上,电机驱动其中一个链轮22转动并通过链条23带动其他几个链轮22 转动实现多个挤压辊24同时转动,通过多个挤压辊24同时转动实现对猪肉进行输送。

[0034] 具体请参照图8、图9和图10,所述活动挤压机构7包括第一固定板71、第二固定板73和挤压辊24,所述挤压辊24选用加热辊,且在挤压辊24的表面设置有均匀排列的凸台,选用加热辊能够保证对猪肉的加热避免猪肉表面的油脂凝固,更有利于猪肉的清洗,挤压辊24上设置的凸台则更好的实现对猪肉的按揉,更好的提高猪肉的口感,所述挤压辊24水平均匀排列有多,且多个挤压辊24两端的转轴穿过箱体1的侧壁均安插在第二固定板73,箱体1的前后侧壁在多个挤压辊24转轴穿过的位置均设置有竖直的导向孔,箱体1上设置的导向孔为活动挤压机构7上下活动提供导向,多个所述的挤压辊24其中一端的转轴穿过第二固定板73均固定套设有链轮22,多个链轮22 之间通过链条23传动连接,且其中一个链轮23的中心轴固定连接有电机,所述第二固定板73的上方设置有第一固定板71,且第二固定板73和第一固定板71之间通过弹簧72连接,第一固定板71通过螺丝固定在箱体1上,活动挤压机构7上的挤压辊24在猪肉大小的变动下实现上下活动,并在弹簧72的作用下对猪肉压紧,所述第二固定板73和第一固定板71的两端均固定设置有弹簧卡座74,且弹簧72卡在弹簧卡座74上,所述第二固定板73的中间部位设置有向上突起的固定台731,所述活动挤压机构7上连接的电机安装在固定台731,第二固定板 73和第一固定板71通过设置的弹簧卡座74实现对弹簧72的固定,通过第二固定板73和第一固定板71之间设置的弹簧72对活动挤压机构7进行弹性挤压实现对猪肉挤压输送,并且能够根据猪肉的大小进行弹性调节,具有较好的灵活性,而且对猪肉的挤压按揉有利于提高猪肉的使用口感。

[0035] 具体请参照图11,所述除渣机构19包括挤料筒193和螺杆 194,所述螺杆194设置在隔板20的下方,且隔板20上设置有与螺杆194对应的开口,所述螺杆194下方设置有半圆形的导向槽195,且导向槽195的两侧边缘均通过向上倾斜的收集板 192与隔板20固定连接,两个收集板192呈八字形向上开口设置,螺杆194的一端设置有挤料筒193,且挤料筒193

的一端穿过箱体1的侧壁固定连接有竖直的挤出盒191,通过收集板192 将清洗污水中的碎肉残渣收集起来并通过螺杆194将其挤压出去,挤压出来的碎肉残渣通过挤出盒191脱水挤出,然后进行回收利用,有利于减少资源的浪费和对水体的污染。

[0036] 本发明通过加料口11向箱体1内添放猪肉,猪肉在输送带 12上向右输送,第一杀菌管4和第二杀菌管5分别对猪肉的上下表面进行高温杀菌,第二杀菌管5通过设置的滚轮52在猪肉表面灵活滑动,通过设置的伸缩管54使第二杀菌管5能够进行弹性伸缩跟随猪肉的外形紧贴在其表面,保证喷气管53近距离喷射高温蒸汽杀菌,具有较好的杀菌效果,输送带12将猪肉送向固定挤压机构14上,在活动挤压机构7和固定挤压机构14 共同作用下将猪肉向右输送并通过挤压辊24对其进行挤压按揉,使猪肉摊平开来,上下两侧设置的喷水管13将加热筒6输送的热水同时对猪肉上下表面进行同时冲洗,实现对猪肉的全面清洗,喷水管13喷出的热水有利于将猪肉表面被油脂粘黏杂质冲掉,实现更好的清洗效果,清洗更彻底,清洗好的猪肉通过第二排料方管8排出进入下一道工序加工,清洗的水集存在隔板20上,并漫过隔板20左端的挡边通过排水口9向下流动,过滤输送带10则将水中的较小的杂质过滤出来并通过第一排料方管3排出,过滤输送带10过滤后的水通过过滤板17净化过滤后临时储存在储水室18内,除渣机构19通过收集板192将清洗污水中的碎肉残渣收集起来并通过螺杆194将其挤压出去,挤压出来的碎肉残渣通过挤出盒191脱水挤出,然后进行回收利用,有利于减少资源的浪费和对水体的污染,隔油板15则将清洗后的水表面漂浮的油脂阻拦下来,吸油管16则将隔油板15 阻拦的油脂吸走并排向储油箱2收集实现油脂的集中处理,储油箱2则通过设置的排水管将油脂下方的水送回箱体1内继续过滤。

[0037] 通过上述设计得到的装置已基本能满足现有的猪肉清洗装置清洗效果好、消毒效率高和污水处理效果好的使用,但本着进一步完善其功能的宗旨,设计者对该装置进行了进一步的改良。

[0038] 以上所述仅为本发明的优选实施方式而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。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。

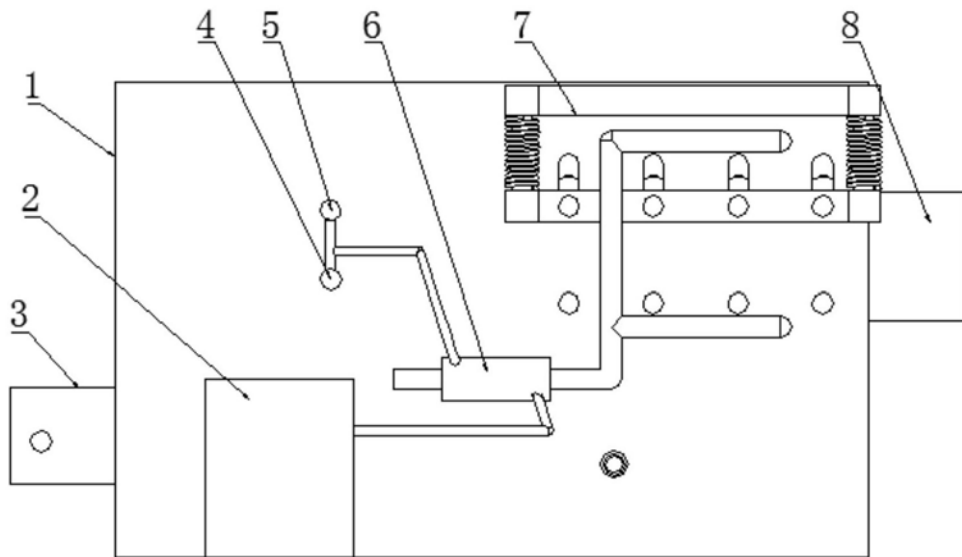


图1

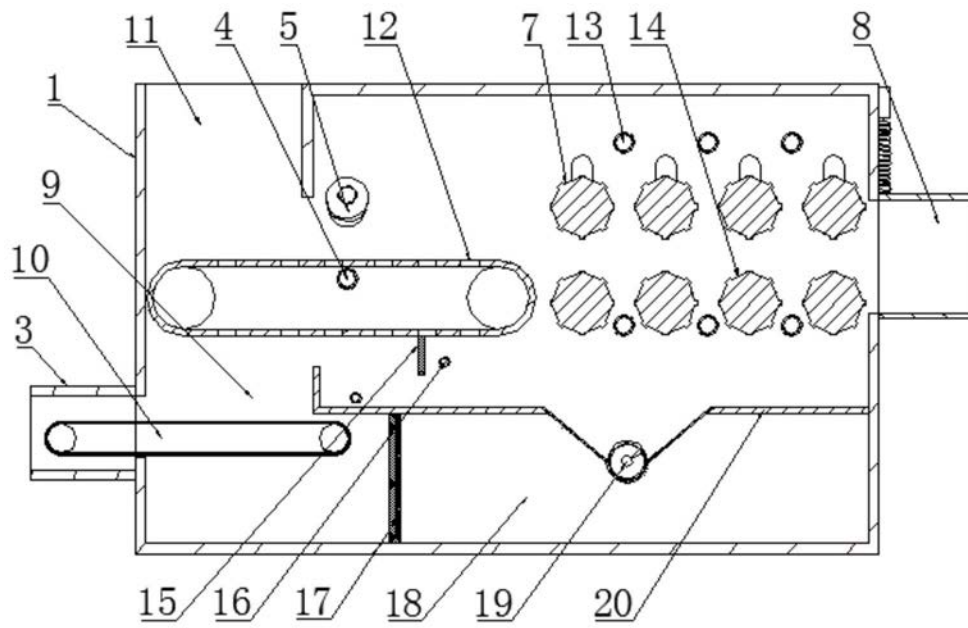


图2

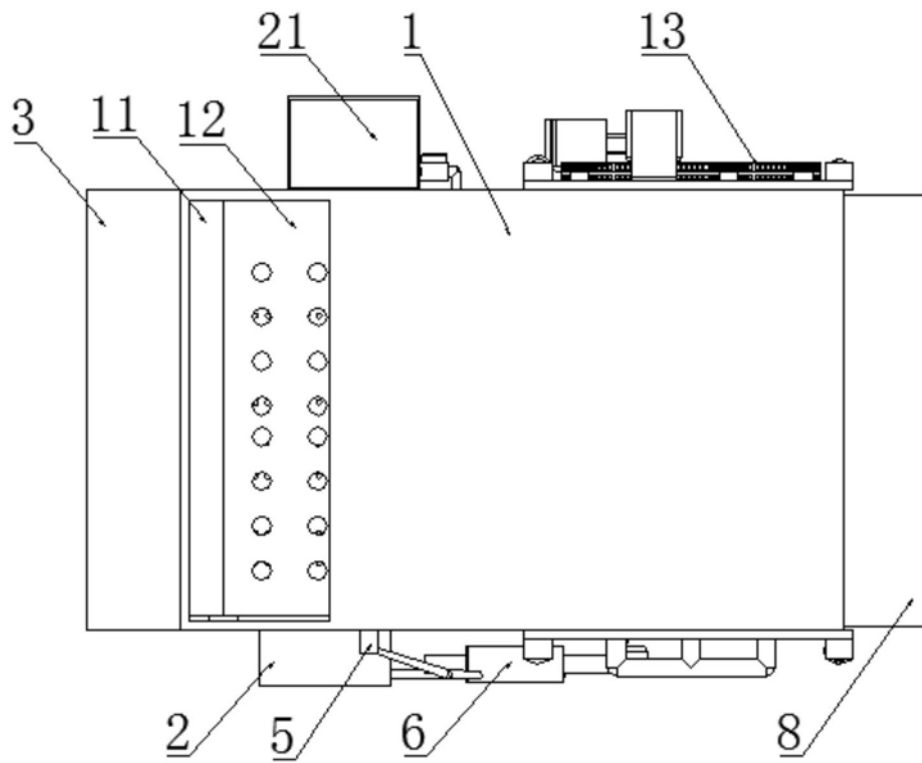


图3

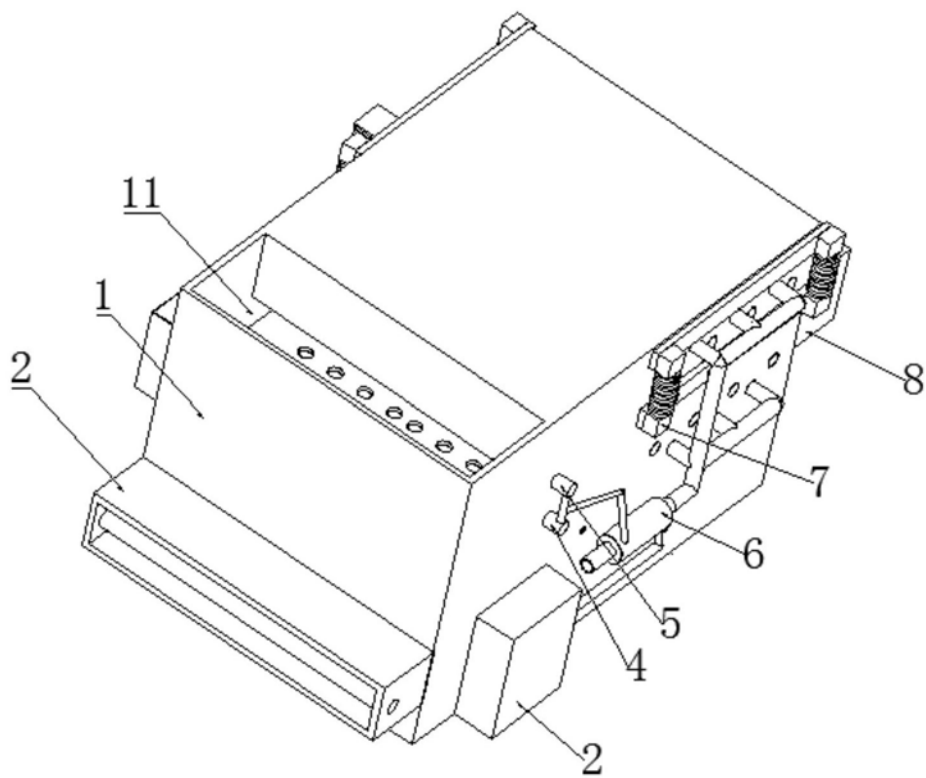


图4

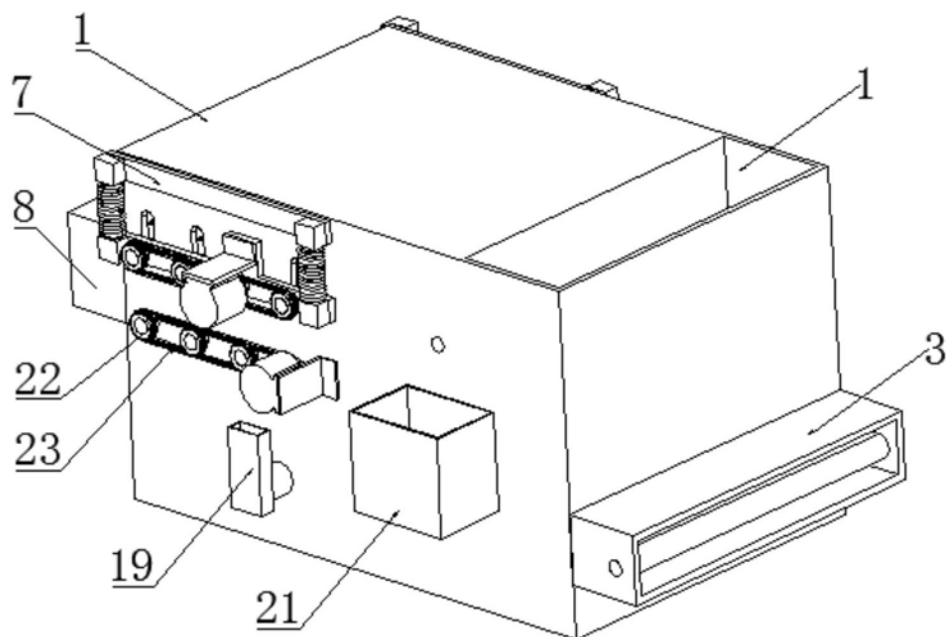


图5

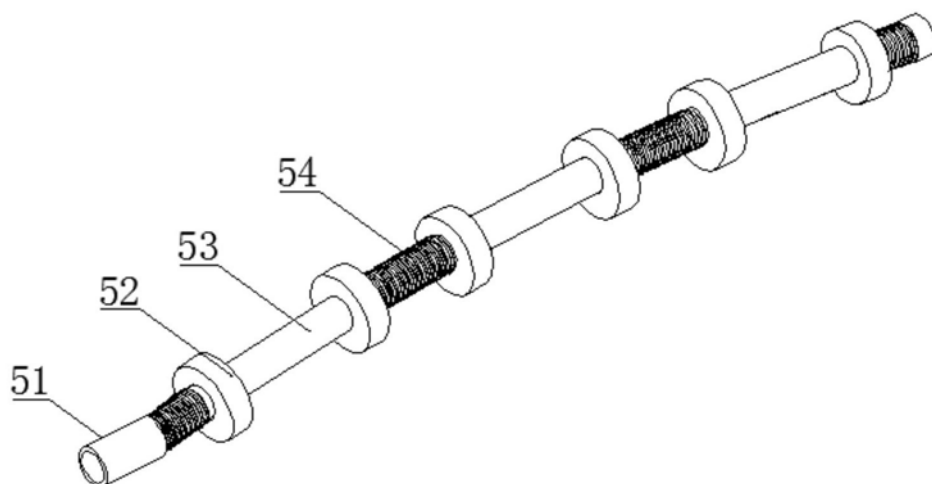


图6

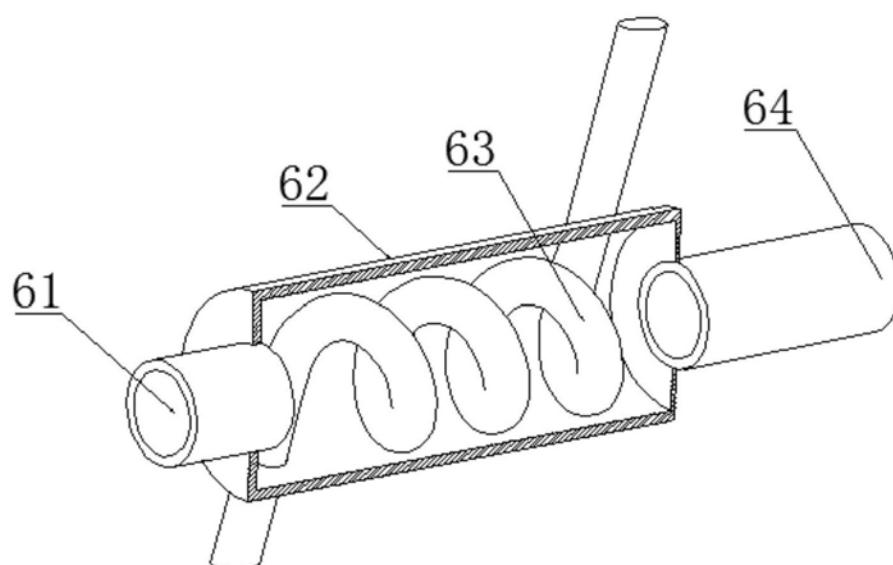


图7

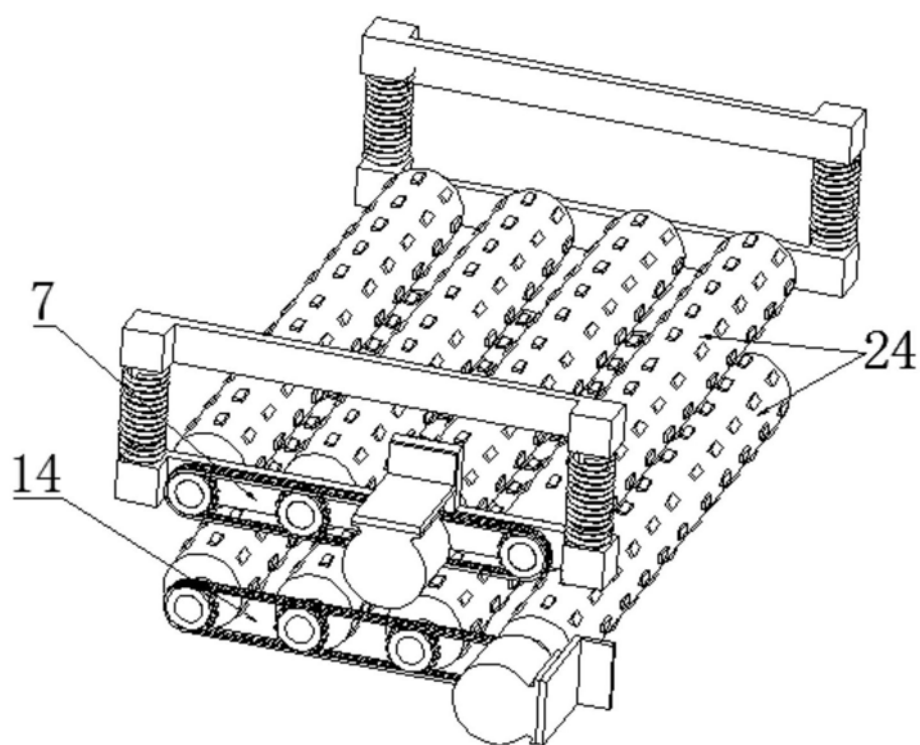


图8

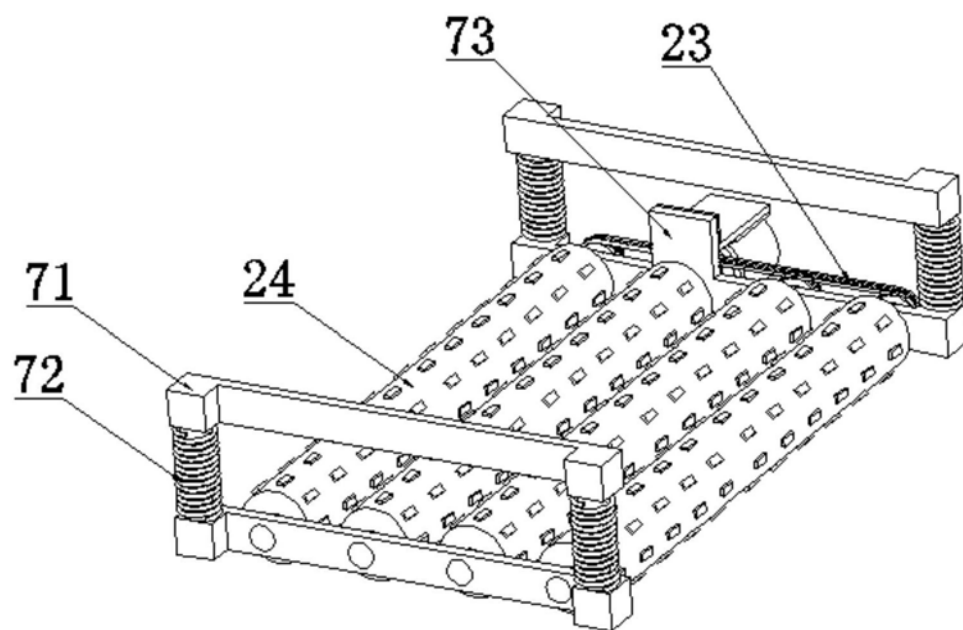


图9

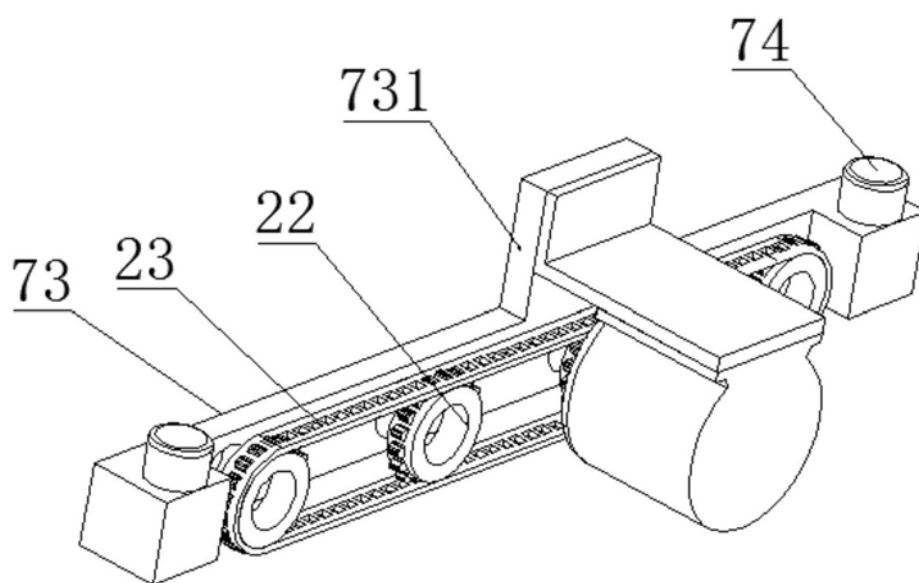


图10

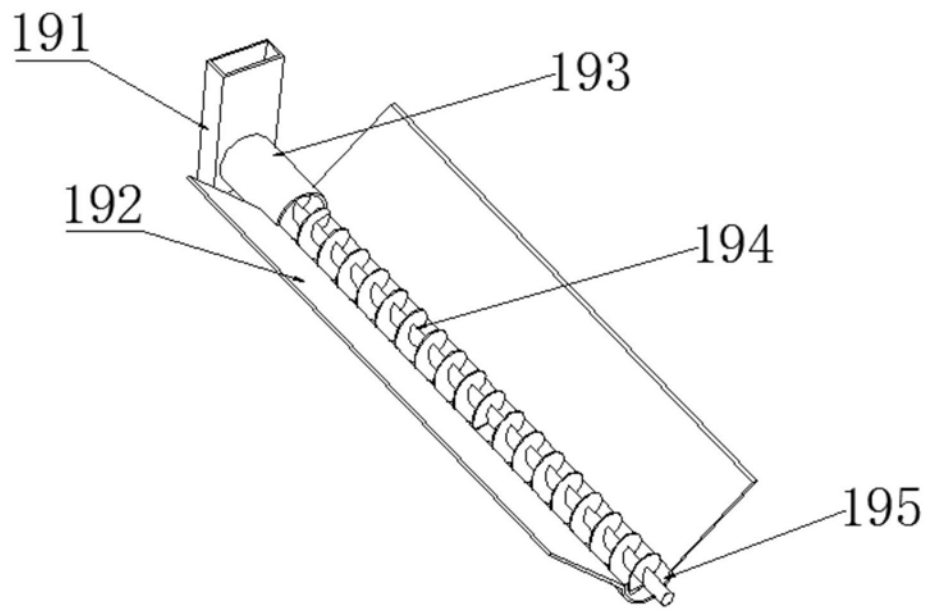


图11