



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221843664 U

(45) 授权公告日 2024.10.18

(21) 申请号 202420311624.4

(22) 申请日 2024.02.20

(73) 专利权人 自贡市川霸王食品有限公司

地址 643000 四川省自贡市自流井区檀木林141号1层104号

(72) 发明人 顾英

(74) 专利代理机构 河北众企慧服专利代理事务所(普通合伙) 13195

专利代理师 侯坤

(51) Int. Cl.

A22C 9/00 (2006.01)

A22C 5/00 (2006.01)

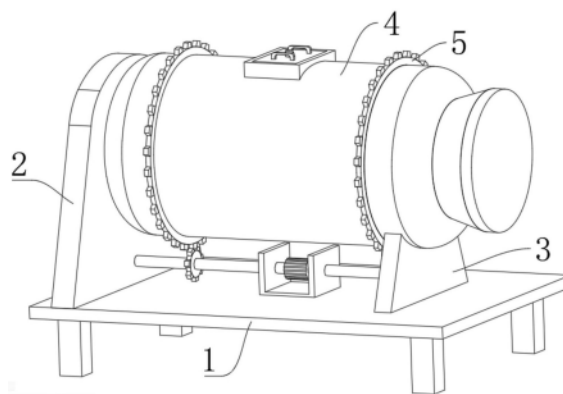
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种食品物料混合用的真空滚揉机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种食品物料混合用的真空滚揉机,包括底座,所述底座底部四角固定有支撑柱,所述底座顶部一端固定有弧形支撑架,所述底座顶部另一端固定有三角板,所述弧形支撑架顶部设有滚揉机,所述三角板外壁与滚揉机的一端相接触,所述滚揉机的外壁设有转动机构,所述底座顶部设有对转动机构进行驱动的驱动装置,所述滚揉机顶部设有进料口,所述滚揉机内部设有对食品进行输送的输送装置。本实用新型通过设置有驱动装置,当双轴电机运行时,此时两个第三转杆会带动两个第三齿轮进行转动,此时两个第三齿轮带动两个第一齿轮转动,此时第一齿轮带动滚揉机记性转动,进而实现了对放入滚揉机内的食品物料进行充分的混合。



1. 一种食品物料混合用的真空滚揉机,包括底座(1),其特征在于,所述底座(1)底部四角固定有支撑柱,所述底座(1)顶部一端固定有弧形支撑架(3),所述底座(1)顶部另一端固定有三角板(2),所述弧形支撑架(3)顶部设有滚揉机(4),所述三角板(2)外壁与滚揉机(4)的一端相接触,所述滚揉机(4)的外壁设有转动机构,所述底座(1)顶部设有对转动机构进行驱动的驱动装置,所述滚揉机(4)顶部设有进料口(20),所述滚揉机(4)内部设有对食品进行输送的输送装置,所述滚揉机(4)一端设有排料口(7);

所述驱动装置包括有固定在底座(1)顶部的U型安装壳(15),所述U型安装壳(15)内部安装有双轴电机(17),所述U型安装壳(15)内壁两端穿插有第三转杆(18),所述双轴电机(17)两端的输出轴分别与两个第三转杆(18)一一对应,所述第三转杆(18)远离双轴电机(17)的一端固定有第三齿轮(16),其中一个所述第三齿轮(16)外壁固定有第二转杆(10),所述第二转杆(10)的另一端穿过三角板(2)设有同步机构。

2. 根据权利要求1所述的一种食品物料混合用的真空滚揉机,其特征在于,所述转动机构包括有固定在滚揉机(4)外壁的两个对称的第一齿轮(5),两个所述第一齿轮(5)分别与第三齿轮(16)相啮合。

3. 根据权利要求1所述的一种食品物料混合用的真空滚揉机,其特征在于,所述同步机构包括有与第二转杆(10)一端固定的第一同步轮(12),所述第一同步轮(12)外壁转动设有同步带(11),所述同步带(11)的另一端连接有第二同步轮(13),所述第二同步轮(13)与滚揉机(4)相近的一端设有输送机构。

4. 根据权利要求3所述的一种食品物料混合用的真空滚揉机,其特征在于,所述输送机构包括有固定在第二同步轮(13)外壁的第一转杆(9),所述第一转杆(9)穿过三角板(2)设在滚揉机(4)的内部,所述第一转杆(9)的外壁固定有绞龙(14)。

5. 根据权利要求1所述的一种食品物料混合用的真空滚揉机,其特征在于,所述滚揉机(4)远离三角板(2)的一端设有排料口(7),所述排料口(7)的另一端设有第一密封盖(8)。

6. 根据权利要求1所述的一种食品物料混合用的真空滚揉机,其特征在于,所述滚揉机(4)的顶部设有进料口(20),所述进料口(20)顶部固定有弧形安装壳(23),所述弧形安装壳(23)顶部安装有第二密封盖(21),所述第二密封盖(21)顶部两端固定有拉杆(22),所述第二密封盖(21)顶部设有抽真空管(19)。

一种食品物料混合用的真空滚揉机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种真空滚揉机技术领域,尤其涉及一种食品物料混合用的真空滚揉机。

背景技术

[0002] 真空滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备,他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制,与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀,能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触,加速了蛋白质的溶解和相互作用,以增加肉块与肉块之间的粘合力,并且可以使肉块发色,提高肉类嫩度与保持水性,改善肉块品质。

[0003] 但是现有的真空滚揉机在实际使用的过程中,滚揉机通过内部单独的搅拌杆进行混合,将食品物料进行混合,但是这种混合会导致食品物料在内部混合不够均匀,使其不能充分的混合,进而影响了食品的口味,因此,亟需解决这类问题。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种食品物料混合用的真空滚揉机。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种食品物料混合用的真空滚揉机,包括底座,所述底座底部四角固定有支撑柱,所述底座顶部一端固定有弧形支撑架,所述底座顶部另一端固定有三角板,所述弧形支撑架顶部设有滚揉机,所述三角板外壁与滚揉机的一端相接触,所述滚揉机的外壁设有转动机构,所述底座顶部设有对转动机构进行驱动的驱动装置,所述滚揉机顶部设有进料口,所述滚揉机内部设有对食品进行输送的输送装置,所述滚揉机一端设有排料口;

[0007] 所述驱动装置包括有固定在底座顶部的U型安装壳,所述U型安装壳内部安装有双轴电机,所述U型安装壳内壁两端穿插有第三转杆,所述双轴电机两端的输出轴分别与两个第三转杆一一对应,所述第三转杆远离双轴电机的一端固定有第三齿轮,其中一个所述第三齿轮外壁固定有第二转杆,所述第二转杆的另一端穿过三角板设有同步机构。

[0008] 作为本实用新型的进一步方案,所述转动机构包括有固定在滚揉机外壁的两个对称的第一齿轮,两个所述第一齿轮分别与第三齿轮相啮合。

[0009] 作为本实用新型的进一步方案,所述同步机构包括有与第二转杆一端固定的第一同步轮,所述第一同步轮外壁转动设有同步带,所述同步带的另一端连接有第二同步轮,所述第二同步轮与滚揉机相近的一端设有输送机构。

[0010] 作为本实用新型的进一步方案,所述输送机构包括有固定在第二同步轮外壁的第一转杆,所述第一转杆穿过三角板设在滚揉机的内部,所述第一转杆的外壁固定有绞龙。

[0011] 作为本实用新型的进一步方案,所述滚揉机远离三角板的一端设有排料口,所述排料口的另一端设有第一密封盖。

[0012] 作为本实用新型的进一步方案,所述滚揉机的顶部设有进料口,所述进料口顶部固定有弧形安装壳,所述弧形安装壳顶部安装有第二密封盖,所述第二密封盖顶部两端固定有拉杆,所述第二密封盖顶部设有抽真空管。

[0013] 本实用新型的有益效果为:

[0014] 本实用新型:通过设置有驱动装置,当双轴电机运行时,此时两个第三转杆会带动两个第三齿轮进行转动,此时两个第三齿轮带动两个第一齿轮转动,此时第一齿轮带动揉滚机记性转动,进而实现了对放入揉滚机内的食品物料进行充分的混合。

[0015] 本实用新型:通过设置有输送装置,当第三转杆转动时,此时会带动第二转杆进行转动,此时第二转杆会带动第一同步轮进行转动,此时第一同步轮带动第二同步轮进行转动,此时第二同步轮会带动第一转杆进行转动,此时第一转杆带动绞龙进行转动,进而实现了对揉滚机内的食品物料进行输送的效果。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型提出的一种食品物料混合用的真空滚揉机的立体结构示意图;

[0017] 图2为本实用新型提出的一种食品物料混合用的真空滚揉机的侧面结构示意图;

[0018] 图3为本实用新型提出的一种食品物料混合用的真空滚揉机的第一局部立体结构示意图;

[0019] 图4为本实用新型提出的一种食品物料混合用的真空滚揉机的第二局部立体结构示意图;

[0020] 图5为本实用新型提出的一种食品物料混合用的真空滚揉机的第三局部立体结构示意图。

[0021] 图中:1、底座;2、三角板;3、弧形支撑架;4、滚揉机;5、第一齿轮;7、排料口;8、第一密封盖;9、第一转杆;10、第二转杆;11、同步带;12、第一同步轮;13、第二同步轮;14、绞龙;15、U型安装壳;16、第三齿轮;17、双轴电机;18、第三转杆;19、抽真空管;20、进料口;21、第二密封盖;22、拉杆;23、弧形安装壳。

具体实施方式

[0022] 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。

[0023] 需要说明的是,在不冲突的情况下,本申请中的实施例及实施例中的特征可以相互组合。下面将参考附图并结合实施例来详细说明本实用新型。

[0024] 参照图1-5,一种食品物料混合用的真空滚揉机,包括底座1,底座1底部四角固定有支撑柱,底座1顶部一端固定有弧形支撑架3,底座1顶部另一端固定有三角板2,弧形支撑架3顶部设有滚揉机4,三角板2外壁与滚揉机4的一端相接触,滚揉机4的外壁设有转动机构,底座1顶部设有对转动机构进行驱动的驱动装置,滚揉机4顶部设有进料口20,滚揉机4内部设有对食品进行输送的输送装置,滚揉机4一端设有排料口7;

[0025] 驱动装置包括有固定在底座1顶部的U型安装壳15,U型安装壳15内部安装有双轴电机17,U型安装壳15内壁两端穿插有第三转杆18,双轴电机17两端的输出轴分别与两个第

三转杆18一一对应,第三转杆18远离双轴电机17的一端固定有第三齿轮16,其中一个第三齿轮16外壁固定有第二转杆10,第二转杆10的另一端穿过三角板2设有同步机构。

[0026] 本实施例中,转动机构包括有固定在滚揉机4外壁的两个对称的第一齿轮5,两个第一齿轮5分别与第三齿轮16相啮合。

[0027] 本实施例中,述同步机构包括有与第二转杆10一端固定的第一同步轮12,第一同步轮12外壁转动设有同步带11,同步带11的另一端连接有第二同步轮13,第二同步轮13与滚揉机4相近的一端设有输送机构。

[0028] 本实施例中,输送机构包括有固定在第二同步轮13外壁的第一转杆9,第一转杆9穿过三角板2设在滚揉机4的内部,第一转杆9的外壁固定有绞龙14,绞龙14可对食品物料进行输送。

[0029] 本实施例中,滚揉机4远离三角板2的一端设有排料口7,排料口7的另一端设有第一密封盖8。

[0030] 本实施例中,滚揉机4的顶部设有进料口20,进料口20顶部固定有弧形安装壳23,弧形安装壳23顶部安装有第二密封盖21,第二密封盖21顶部两端固定有拉杆22,第二密封盖21顶部设有抽真空管19,抽真空管19可与抽气泵进行连接,进而对滚揉机4内部进行真空处理。

[0031] 工作原理:使用时,工作人员首先将第二密封盖21通过拉杆22打开,然后工作人员将需要混合的食品物料从进料口20放入到滚揉机4内,然后通过第二密封盖21对进料口20进行密封,然后工作人员将抽气泵的输出轴通过连接软管接入到抽真空管19上,然后对滚揉机4的内部进行真空处理,然后启动双轴电机17,此时双轴电机17会带动两端的第三转杆18进行转动,此时第三转杆18会带动两端的第三齿轮16进行转动,当第三齿轮16转动时,会和第一齿轮5进行啮合,进而带动第一齿轮5进行转动,此时第一齿轮5带动滚揉机4进行转动,此时在滚揉机4内的食品物料进行混合处理,当第三转杆18转动时,此时其中一个第三转杆18一端第二转杆10会被带动转动,此时第二转杆10会带动第一同步轮12进行转动,同时第一同步轮12带动同步带11在其外壁进行转动,此时同步带11会带动第二同步轮13进行转动,此时第二同步轮13会带动第一转杆9进行转动,此时第一转杆9会带动绞龙14在滚揉机4内进行转动,当混合完成时,此时工作人员打开第一密封盖8,此时在滚揉机4内的食品会被绞龙14从排料口7输送出来。

[0032] 为了便于描述,在这里可以使用空间相对术语,如“在……之上”、“在……上方”、“在……上表面”、“上面的”等,用来描述如在图中所示的一个器件或特征与其他器件或特征的空间位置关系。应当理解的是,空间相对术语旨在包含除了器件在图中所描述的方位之外的在使用或操作中的不同方位。例如,如果附图中的器件被倒置,则描述为“在其他器件或构造上方”或“在其他器件或构造之上”的器件之后将被定位为“在其他器件或构造下方”或“在其他器件或构造之下”。因而,示例性术语“在……上方”可以包括“在……上方”和“在……下方”两种方位。该器件也可以其他不同方式定位(转90度或处于其他方位),并且对这里所使用的空间相对描述作出相应解释。

[0033] 需要注意的是,这里所使用的术语仅是为了描述具体实施方式,而非意图限制根据本申请的示例性实施方式。如在这里所使用的,除非上下文另外明确指出,否则单数形式也意图包括复数形式,此外,还应当理解的是,当在本说明书中使用术语“包含”和/或“包

括”时,其指明存在特征、步骤、操作、器件、组件和/或它们的组合。

[0034] 需要说明的是,本申请的说明书和权利要求书及上述附图中的术语“第一”、“第二”等是用于区别类似的对象,而不必用于描述特定的顺序或先后次序。应该理解这样使用的数据在适当情况下可以互换,以便这里描述的本申请的实施方式例如能够以除了在这里图示或描述的那些以外的顺序实施。此外,术语“包括”和“具有”以及他们的任何变形,意图在于覆盖不排他的包含,例如,包含了一系列步骤或单元的过程、方法、系统、产品或设备不必限于清楚地列出的那些步骤或单元,而是可包括没有清楚地列出的或对于这些过程、方法、产品或设备固有的其它步骤或单元。

[0035] 以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已,并不用于限制本实用新型,对于本领域的技术人员来说,本实用新型可以有各种更改和变化。凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

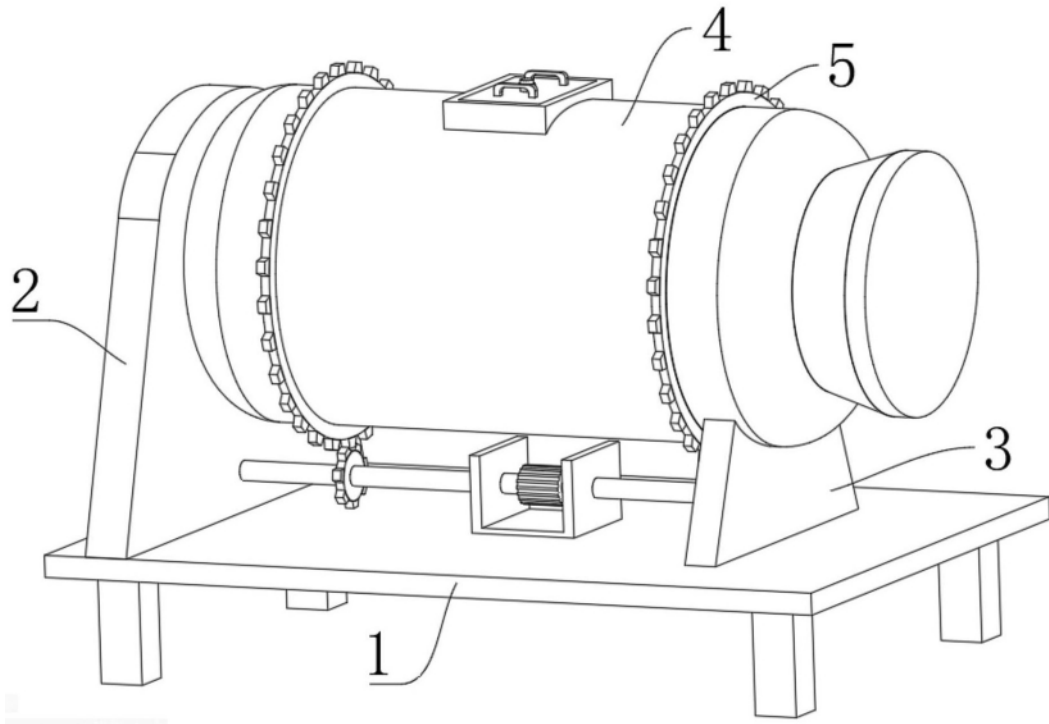


图1

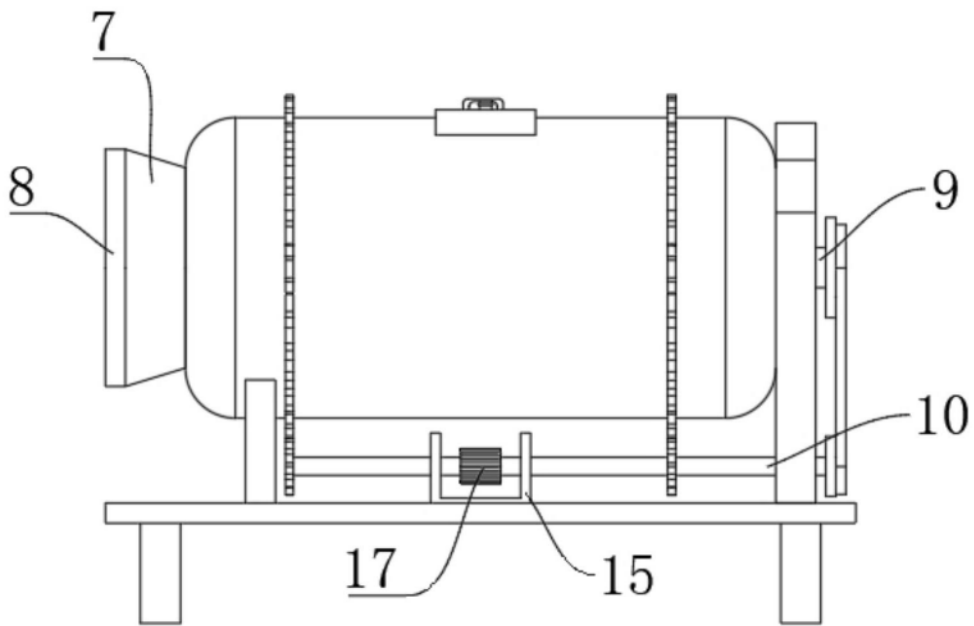


图2

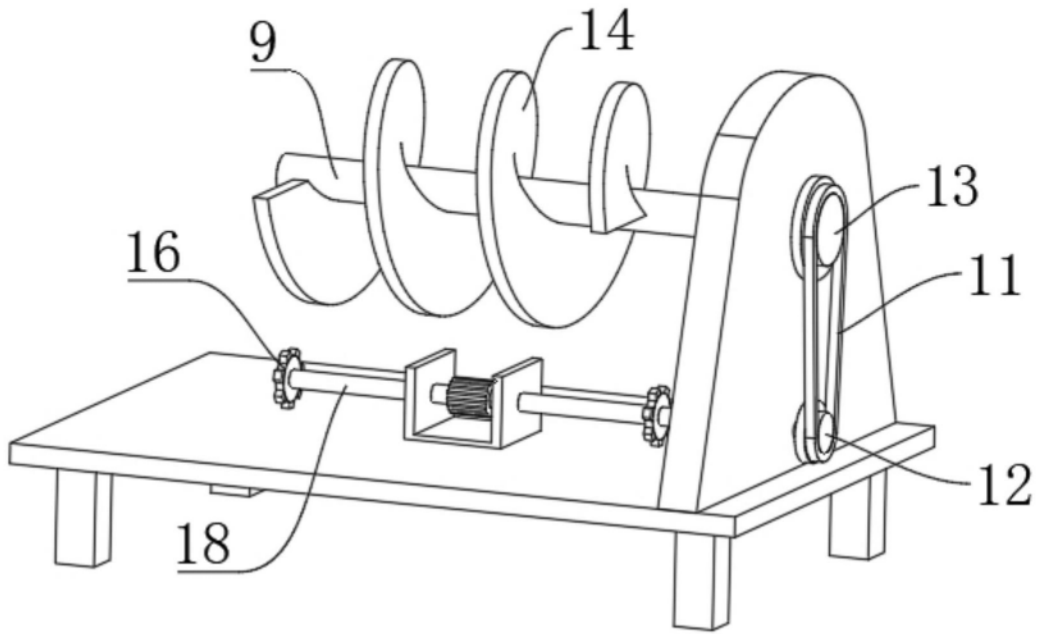


图3

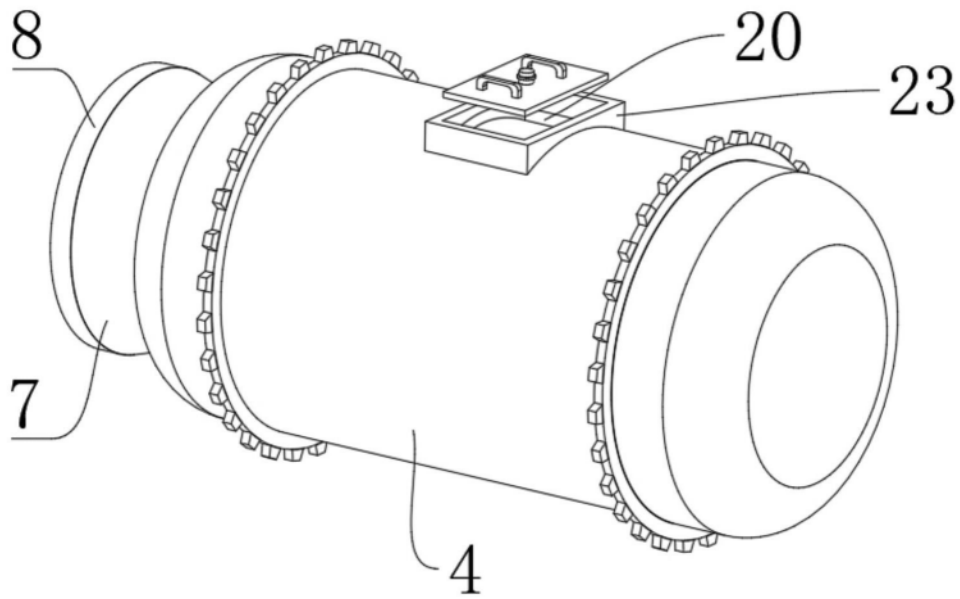


图4

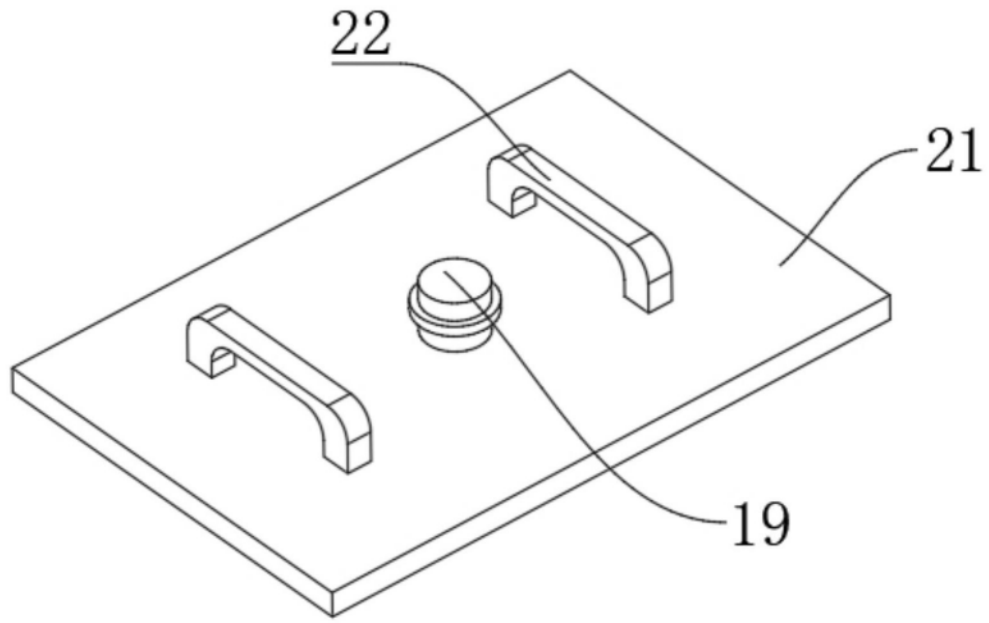


图5