



(21) 申请号 202220251487.0

(22) 申请日 2022.02.07

(73) 专利权人 香格里拉藏龙生物开发股份有限公司

地址 674499 云南省迪庆藏族自治州香格里拉市昌都路13号

(72) 发明人 陈树合

(74) 专利代理机构 北京中政联科专利代理事务所(普通合伙) 11489

专利代理师 陈剑杰

(51) Int.Cl.

B02C 18/14 (2006.01)

B02C 21/02 (2006.01)

B02C 23/24 (2006.01)

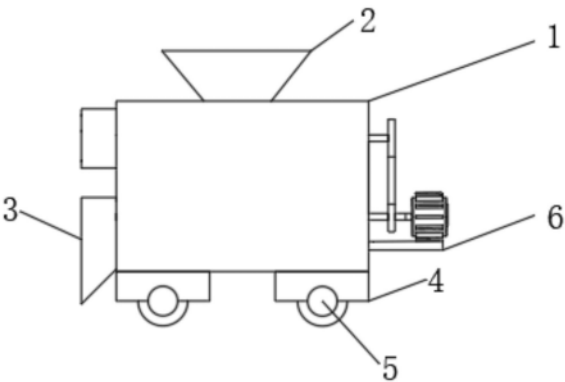
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种肉制品加工用绞肉机

(57) 摘要

本实用新型涉及食品加工机械技术领域,且公开了一种肉制品加工用绞肉机,包括机身,所述机身一端的表面设置有第一绞肉机构;所述机身一端的表面设置有第二绞肉机构;所述机身的一端设置有祛味机构;所述祛味机构包括通风箱、风扇、滤网。通过设置第一绞肉机构将肉通过安装在第一转轴外壁的绞肉刀进行第一次绞碎加工,通过螺旋刀进行二次加工,并且搅动排出加工完的肉,遗落在机身底部的肉通过丝杆推动推块将掉落在机身底部的肉从出肉口推出,通过祛味机构中第一蜗杆带动风扇转动将异味从通风箱内壁开设的通风口处排出,风扇从外扇进的空气中的杂质过滤在滤网上,达到通风加速空气流通的效果。



1. 一种肉制品加工用绞肉机, 包括机身(1), 其特征在于: 所述机身(1) 一端的表面设置有第一绞肉机构(8);

所述第一绞肉机构(8) 包括皮带(801)、第一齿轮(802)、第一转轴(803)、绞肉刀(804);

所述皮带(801) 内壁的齿条与第一齿轮(802) 啮合, 所述第一齿轮(802) 的内壁与第一转轴(803) 的外壁固定连接, 所述绞肉刀(804) 固定安装在第一转轴(803) 的外壁;

所述机身(1) 一端的表面设置有第二绞肉机构(9);

所述第二绞肉机构(9) 包括电机(901)、第一蜗杆(902)、第二齿轮(903)、螺旋刀(904)、第一蜗轮(905)、第二蜗杆(906)、第二蜗轮(907)、丝杆(908)、推块(909)、限位杆(910);

所述皮带(801) 内壁的齿轮与第二齿轮(903) 啮合, 所述电机(901) 输出端与第一蜗杆(902) 的一端固定连接, 所述第一蜗杆(902) 的外壁与第二齿轮(903) 的内壁固定连接, 所述螺旋刀(904) 固定安装在第一蜗杆(902) 的外壁, 所述第一蜗杆(902) 与第一蜗轮(905) 啮合, 所述第一蜗轮(905) 的内壁与第二蜗杆(906) 的外壁固定连接, 所述第二蜗杆(906) 与第二蜗轮(907) 啮合, 所述第二蜗轮(907) 的内壁与丝杆(908) 的外壁固定连接, 所述推块(909) 套设在丝杆(908) 的外壁, 所述限位杆(910) 的外壁与推块(909) 的内壁滑动连接;

所述机身(1) 的一端设置有祛味机构(10);

所述祛味机构(10) 包括通风箱(1001)、风扇(1003)、滤网(1004);

所述通风箱(1001) 固定安装在机身(1) 一端的表面, 所述通风箱(1001) 的表面开设有通风口(1002), 所述第一蜗杆(902) 远离电机(901) 输出端一端的表面与风扇(1003) 固定连接, 所述机身(1) 一端的表面与滤网(1004) 的两端固定连接。

2. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用绞肉机, 其特征在于: 所述机身(1) 的顶部固定连接有进肉口(2), 所述机身(1) 的一端固定连接有出肉口(3)。

3. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用绞肉机, 其特征在于: 所述机身(1) 的底部固定连接有支撑腿(4), 所述支撑腿(4) 的底部活动连接有万向轮(5)。

4. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用绞肉机, 其特征在于: 所述机身(1) 一端的表面固定连接有底座(6), 所述电机(901) 固定安装在底座(6) 顶部的表面。

5. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用绞肉机, 其特征在于: 所述机身(1) 的内壁固定连接有隔板(11), 所述隔板(11) 的表面开设有板孔(12)。

6. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用绞肉机, 其特征在于: 所述第一转轴(803) 与机身(1) 的内壁通过轴承转动连接。

7. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用绞肉机, 其特征在于: 所述第二蜗杆(906) 与隔板(11) 的底部通过轴承转动连接, 所述第二蜗杆(906) 与机身(1) 内壁的底部通过轴承转动连接。

一种肉制品加工用绞肉机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工机械技术领域,具体为一种肉制品加工用绞肉机。

背景技术

[0002] 中国是一个餐饮文化大国,我国的饮食文化博大精深,精美绝伦,随着国民经济的发展和生活水平的提高,人民对食品安全、营养搭配、食用便捷,烹饪乐趣等提出了更高的要求,自己动手烹饪食品,对我国食品工业提出了更高的要求,促进我国食品工业实现了高速发展,各种料理机、豆浆机、蒸锅等等厨房电器层出不穷,而肉制品在人们的食谱中占有很大的地位,在肉类加工的过程中,切碎、斩拌、搅拌工序的机械化程度最高,其中绞肉机、斩拌机、搅拌机是最基本的加工机械。肉制品,是指用畜禽肉为主要原料,经调味制作的熟肉制成品或半成品,也就是说所有的用畜禽肉为主要原料,经添加调味料的所有肉的制品,不因加工工艺不同而异,均称为肉制品,包括:香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、腌腊肉、水晶肉等,要做这些加工平时绞肉机是辅助非常大的工具,绞肉机是肉类加工企业在生产过程中将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅,广泛适用于各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、咸味香精、宠物食品和其他肉制品等行业。现有的绞肉装置无法进行双层加工,加工完的肉无法全部在排肉口全部排出干净,并且无法及时将异味排除。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供了一种肉制品加工用绞肉机,解决了上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种肉制品加工用绞肉机,包括机身,所述机身一端的表面设置有第一绞肉机构;

[0005] 所述第一绞肉机构包括皮带、第一齿轮、第一转轴、绞肉刀;

[0006] 所述皮带内壁的齿条与第一齿轮啮合,所述第一齿轮的内壁与第一转轴的外壁固定连接,所述绞肉刀固定安装在第一转轴的外壁;

[0007] 所述机身一端的表面设置有第二绞肉机构;

[0008] 所述第二绞肉机构包括电机、第一蜗杆、第二齿轮、螺旋刀、第一蜗轮、第二蜗杆、第二蜗轮、丝杆、推块、限位杆;

[0009] 所述皮带内壁的齿轮与第二齿轮啮合,所述电机输出端与第一蜗杆的一端固定连接,所述第一蜗杆的外壁与第二蜗轮的内壁固定连接,所述螺旋刀固定安装在第一蜗杆的外壁,所述第一蜗杆与第一蜗轮啮合,所述第一蜗轮的内壁与第二蜗杆的外壁固定连接,所述第二蜗杆与第二蜗轮啮合,所述第二蜗轮的内壁与丝杆的外壁固定连接,所述推块套设在丝杆的外壁,所述限位杆的外壁与推块的内壁滑动连接;

[0010] 所述机身的一端设置有祛味机构;

[0011] 所述祛味机构包括通风箱、风扇、滤网;

[0012] 所述通风箱固定安装在机身一端的表面,所述通风箱的表面开设有通风口,所述第一蜗杆远离电机输出端一端的表面与风扇固定连接,所述机身一端的表面与滤网的两端固定连接。

[0013] 优选的,所述机身的顶部固定连接有机身进肉口,所述机身的一端固定连接有机身出肉口。

[0014] 优选的,所述机身的底部固定连接有机身支撑腿,所述支撑腿的底部活动连接有万向轮,通过设置万向轮方便绞肉机的移动。

[0015] 优选的,所述机身一端的表面固定连接有机身底座,所述电机固定安装在底座顶部的表面,通过设置底座来支撑电机的重量。

[0016] 优选的,所述机身的内壁固定连接有机身隔板,所述隔板的表面开设有板孔,通过设置板孔将进行第一次绞过的肉从板孔中掉落在第二绞肉机构中进行二次绞动。

[0017] 优选的,所述第二蜗杆与隔板的底部通过轴承转动连接,所述第二蜗杆与机身内壁的底部通过轴承转动连接,通过轴承稳固第二蜗杆转动。

[0018] 优选的,所述第一转轴与机身的内壁通过轴承转动连接,通过轴承稳固第一转轴转动。

[0019] 本实用新型提供了一种肉制品加工用绞肉机。该肉制品加工用绞肉机具备以下有益效果:

[0020] (1) 该肉制品加工用绞肉机通过设置第一绞肉机构将肉通过安装在第一转轴外壁的绞肉刀进行第一次绞碎加工,进行第一次加工绞碎后从板孔中掉落在第二绞肉机构中进行二次加工。

[0021] (2) 该肉制品加工用绞肉机通过第二绞肉机构的设置将肉通过螺旋刀进行二次加工,并且搅动排出加工完的肉,遗落在机身底部的肉通过丝杆推动推块将掉落在机身底部的肉从出肉口推出。

[0022] (3) 该肉制品加工用绞肉机通过祛味机构中第一蜗杆带动风扇转动将异味从通风箱内壁开设的通风口处排出,风扇从外扇进的空气中的杂质过滤在滤网上,达到通风加速空气流通的效果。

附图说明

[0023] 图1为本实用新型平面图;

[0024] 图2为本实用新型图1剖面结构示意图;

[0025] 图3为本实用新型图2中A部放大图;

[0026] 图4为本实用新型皮带侧面图。

[0027] 图中:机身1,进肉口2,出肉口3,支撑腿4,万向轮5,底座6,第一绞肉机构8,皮带801,第一齿轮802,第一转轴803,绞肉刀804,第二绞肉机构9,电机901,第一蜗杆902,第二齿轮903,螺旋刀904,第一蜗轮905,第二蜗杆906,第二蜗轮907,丝杆908,推块909,限位杆910,祛味机构10,通风箱1001,风扇1003,滤网1004,隔板11,板孔12。

具体实施方式

[0028] 如图1-4所示,本实用新型提供一种技术方案:一种肉制品加工用绞肉机,包括机身1,机身1的顶部固定连接有机身进肉口2,机身1的一端固定连接有机身出肉口3,机身1的底部固定

连接有支撑腿4,支撑腿4的底部活动连接有万向轮5,通过设置万向轮5方便绞肉机的移动,机身1一端的表面固定连接底座6,电机901固定安装在底座6顶部的表面,通过设置底座6来支撑电机901的重量,机身1的内壁固定连接隔板11,隔板11的表面开设有板孔12,通过设置板孔12将进行第一次绞过的肉从板孔12中掉落在第二绞肉机构9中进行二次绞动,机身1一端的表面设置有第一绞肉机构8,通过安装在第一转轴803外壁的绞肉刀804进行第一次绞碎加工,进行第一次加工绞碎后从板孔12中掉落在第二绞肉机构9中进行二次加工;

[0029] 第一绞肉机构8包括皮带801、第一齿轮802、第一转轴803、绞肉刀804;

[0030] 皮带801内壁的齿条与第一齿轮802啮合,第一齿轮802的内壁与第一转轴803的外壁固定连接,第一转轴803与机身1的内壁通过轴承转动连接,通过轴承稳固第一转轴803转动,绞肉刀804固定安装在第一转轴803的外壁;

[0031] 机身1一端的表面设置有第二绞肉机构9,通过螺旋刀904进行二次加工,并且搅动排出加工完的肉,遗落在机身底部的肉通过丝杆908推动推块909将掉落在机身1底部的肉从出肉口3推出;

[0032] 第二绞肉机构9包括电机901、第一蜗杆902、第二齿轮903、螺旋刀904、第一蜗轮905、第二蜗杆906、第二蜗轮907、丝杆908、推块909、限位杆910;

[0033] 皮带801内壁的齿轮与第二齿轮903啮合,电机901输出端与第一蜗杆902的一端固定连接,第一蜗杆902的外壁与第二蜗轮903的内壁固定连接,螺旋刀904固定安装在第一蜗杆902的外壁,第一蜗杆902与第一蜗轮905啮合,第一蜗轮905的内壁与第二蜗杆906的外壁固定连接,第二蜗杆906与隔板11的底部通过轴承转动连接,第二蜗杆906与机身1内壁的底部通过轴承转动连接,通过轴承稳固第二蜗杆906转动,第二蜗杆906与第二蜗轮907啮合,第二蜗轮907的内壁与丝杆908的外壁固定连接,推块909套设在丝杆908的外壁,限位杆910的外壁与推块909的内壁滑动连接;

[0034] 机身1的一端设置有祛味机构10,第一蜗杆902带动风扇1003转动将异味从通风箱1001内壁开设的通风口1002处排出,风扇1003从外扇进的空气中的杂质过滤在滤网1004上,达到通风加速空气流通的效果;

[0035] 祛味机构10包括通风箱1001、风扇1003、滤网1004;

[0036] 通风箱1001固定安装在机身1一端的表面,通风箱1001的表面开设有通风口1002,第一蜗杆902远离电机901输出端一端的表面与风扇1003固定连接,机身1一端的表面与滤网1004的两端固定连接。

[0037] 该一种肉制品加工用绞肉机在使用时,通过第一绞肉机构8中皮带801内壁的齿条与第一齿轮802啮合带动齿轮802转动,第一齿轮802的内壁与第一转轴803的外壁固定连接,绞肉刀804固定安装在第一转轴803的外壁,第一转轴803转动带动绞肉刀804转动第一次加工绞肉,第二绞肉机构9中皮带801内壁的齿轮与第二齿轮903啮合,第一蜗杆902的外壁与第二蜗轮903的内壁固定连接,螺旋刀904固定安装在第一蜗杆902的外壁,螺旋刀904将肉进行第二次加工绞肉,并且加工好的肉从出肉口3处绞出,推块909套设在丝杆908的外壁,限位杆910的外壁与推块909的内壁滑动连接,从螺旋刀904中落下的肉通过推块909将肉推出,第一蜗杆902与风扇1003固定连接带动扇叶1003转动,机身1一端的表面与滤网1004的两端固定连接,通过风扇1003转动将风吹进机身1中,达到将异味及时散出的效果。

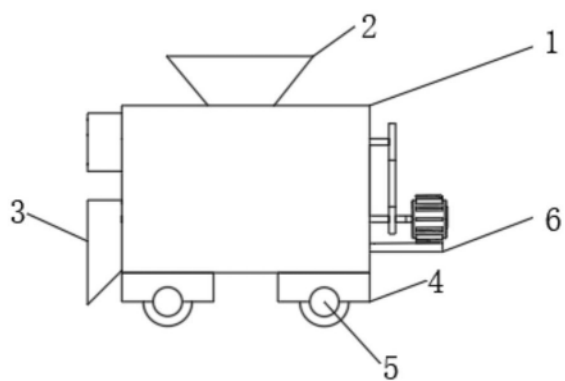


图1

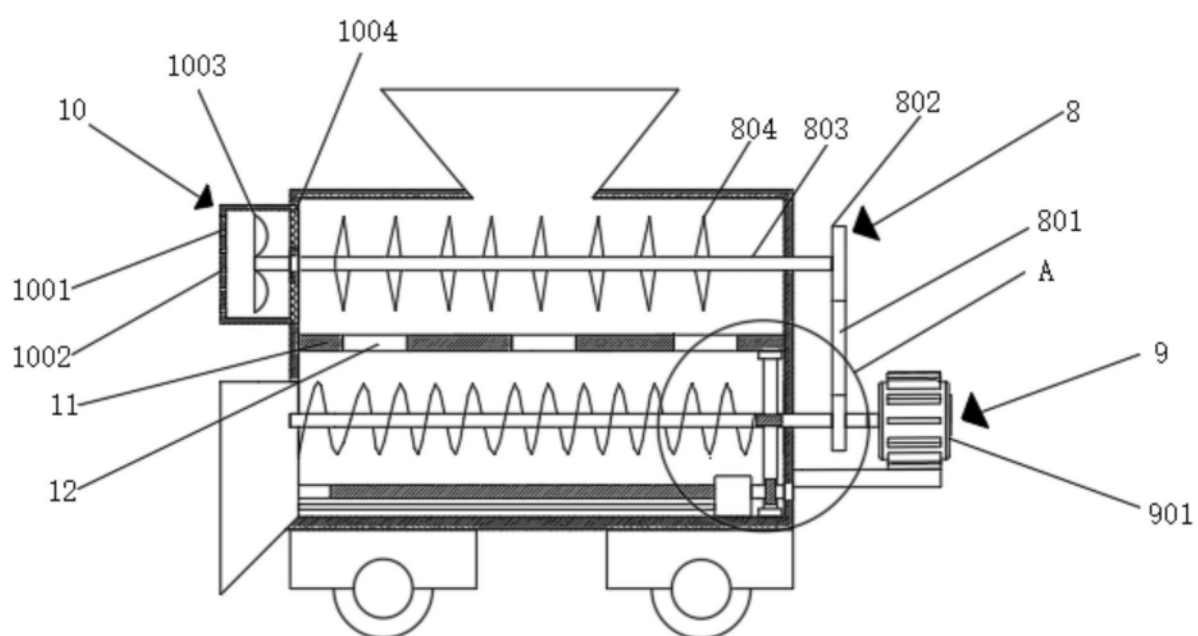


图2

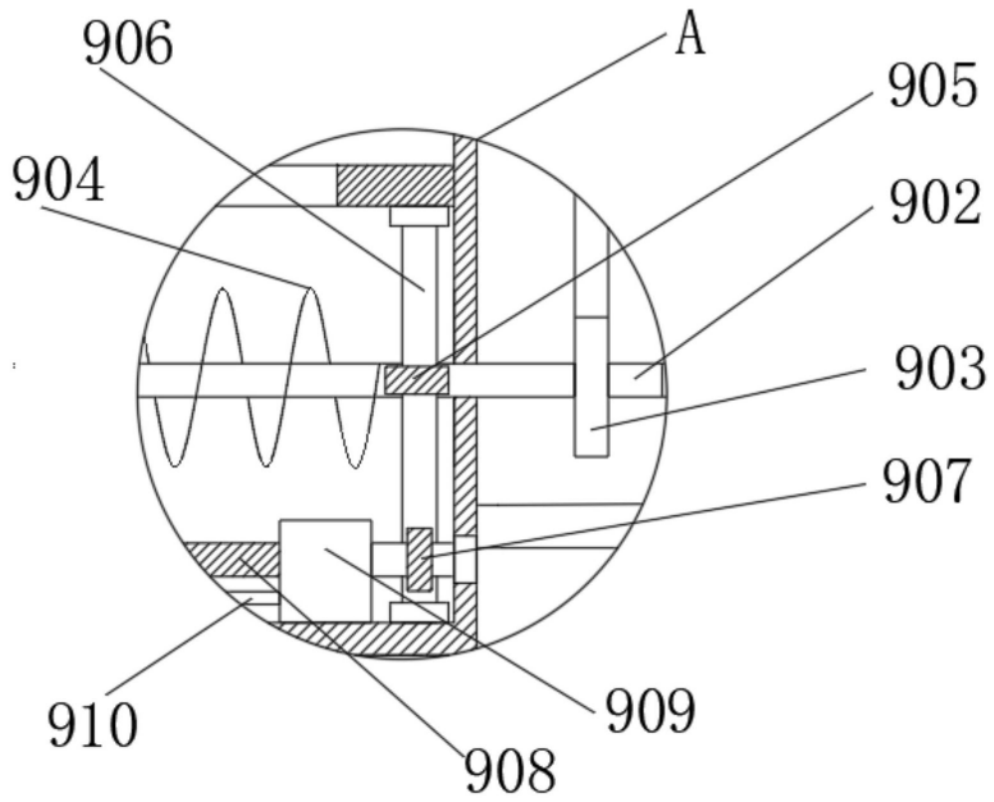


图3

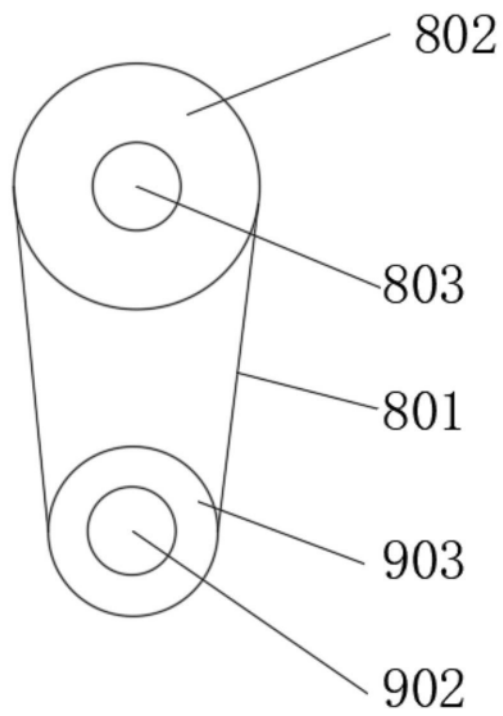


图4