(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 203680361 U
(45)授权公告日 2014.07.02

(21)申请号 201420046707.1

(22)申请日 2014.01.24

(73)专利权人 福建乡下厨房食品有限公司
地址 352300 福建省宁德市屏南县古峰镇朝阳新村1号

(72)发明人 吴治德 余盛灯 杨莆城

(74)专利代理机构 福州君诚知识产权代理有限公司 35211
代理人 戴雨君

(51)Int.Cl.
B26D 1/14(2006.01)
B26D 7/06(2006.01)
B26D 7/01(2006.01)

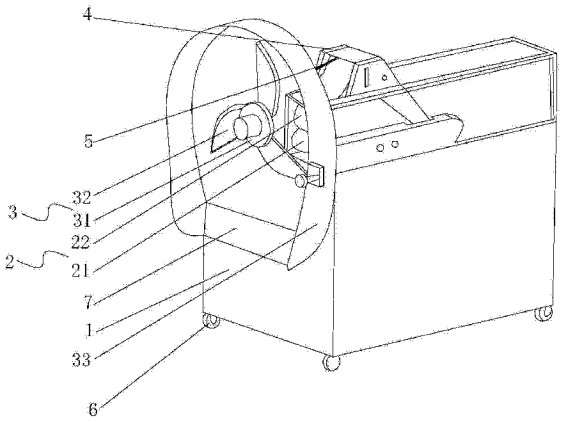
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

食用菌切片机

(57)摘要

本实用新型公开了食用菌切片机，其包括机架，动力部、传动装置，切片装置，传动装置的出料端与切片装置连接，所切片装置上的出料口与食用菌蒸煮设备连接；切片装置包括刀座、外罩和一个以上的刀片，刀座由动力部带动旋转，刀片固定在刀座上，外罩设于刀片外周，所述刀片刃口为弧形，刀片呈风扇片状分布。本实用新型的食用菌切片机，其结构简单，方便移动，可以自由、方便地调整切片的厚薄程度，而且圆弧形刀片的使用使切片的速度更快、更加规则，效率更高，而且全程都自动，不但大大降低了工作人员的劳动强度，而且加快了加工速度、提高了工作效率，使加工出来的原料形状更加整齐、规则、美观。



CN 203680361 U

1. 食用菌切片机，与食用菌生产线上的清洗装置配合，其特征在于：其包括机架，动力部、传动装置，切片装置，所述传动装置的进料端与清洗装置连接，所述传动装置的出料端与切片装置连接，所述切片装置上的出料口与食用菌蒸煮设备连接；所述切片装置包括刀座、外罩和一个以上的刀片，所述刀座由动力部带动旋转，刀片固定在刀座上，外罩设于刀片外周，所述刀片刃口为弧形，且所述刀片呈风扇片状分布，所述外罩上设有可开合的门盖，外罩底部设有缺口，所述缺口与门盖之间形成所述出料口。

2. 根据权利要求 1 所述的食用菌切片机，其特征在于：所述刀片为 3 个。

3. 根据权利要求 1 所述的食用菌切片机，其特征在于：所述传动装置为传送带，所述传送带包括第一传送带和第二传送带，所述第一传送带与清洗装置连接，所述第二传送带短于第一传送带，所述第二传送带位于第一传送带上方，并在切片装置的进料口处与第一传送带之间形成一夹角，所述第二传送带通过活动支架连接于机架上，所述活动支架与机架之间设有弹簧。

4. 根据权利要求 1 所述的食用菌切片机，其特征在于：所述机架底部设有滚轮，所述滚轮为万向轮。

食用菌切片机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品机械，特别涉及食用菌切片机。

背景技术

[0002] 随着社会的进步，人们越来越多的对休闲食品有了追求，出现了较多的生产即食食品的生产厂家，在加工时，将食品原料切成合适大小是必不可少的一个环节。对于即食食用菌产品的生产，当然也需要切片，或者切丝，特别是对于杏鲍菇这种比较大的食用菌类，在蒸煮加工前一定要经过切割，如果人工切片不但费时费力，而且切割的厚薄也存在差异，影响产品的整体品质。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的是提供一种操作简单的自动化食用菌切片机。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型采用以下技术方案：

[0005] 食用菌切片机，与食用菌生产线上的清洗装置配合，其包括机架，动力部、传动装置，切片装置，所述传动装置的进料端与清洗装置连接，所述传动装置的出料端与切片装置连接，所述切片装置上的出料口与食用菌蒸煮设备连接；所述切片装置包括刀座、外罩和一个以上的刀片，所述刀座由动力部带动旋转，刀片固定在刀座上，外罩设于刀片外周，所述刀片刃口为弧形，且所述刀片呈风扇片状分布，所述外罩上设有可开合的门盖，外罩底部设有缺口，所述缺口与门盖之间形成所述出料口。

[0006] 所述刀片为 3 个。

[0007] 所述传动装置为传送带，所述传送带包括第一传送带和第二传送带，所述第一传送带与清洗装置连接，所述第二传送带短于第一传送带，所述第二传送带位于第一传送带上方，并在切片装置的进料口处与第一传送带之间形成一夹角，所述第二传送带通过活动支架连接于机架上，所述活动支架与机架之间设有弹簧。

[0008] 所述机架底部设有滚轮，所述滚轮为万向轮。

[0009] 食用菌中的杏鲍菇等经生产线中的清洗装置洗干净后，通过传送装置直接传送至切片装置，将其切成合适的大小。

[0010] 机架上的滚轮可方便移动食用菌切片机，省时省力，且进行清洁或者维修时也方便。

[0011] 该食用菌切片机也可用于对其他食材进行切丝，即把已经切好的片状食材输送至切片装置进行切片。

[0012] 本实用新型的食用菌切片机，其结构简单，方便移动，通过调节第一传送带和第二传送带之间间隔的距离，可以自由、方便地调整切片的厚薄程度，而且圆弧形刀片的使用使切片的速度更快、更加规则，效率更高，外罩的设置可防止切片机工作时，切下的食用菌飞出切片机，造成浪费，且全程都自动，不但大大降低了工作人员的劳动强度，而且加快了加工速度、提高了工作效率，使加工出来的原料形状更加整齐、规则、美观。

附图说明

[0013] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细的说明：

[0014] 图 1 为本实用新型的食用菌切片机的结构示意图。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体实施方式对本实用新型作进一步详细的说明：

[0016] 如图 1 所示，本实用新型食用菌切片机，与食用菌生产线上的清洗装置配合，其包括机架 1，动力部（图中未示出）、传动装置 2，切片装置 3，所述传动装置 2 的进料端与清洗装置连接，所述传动装置 2 的出料端与切片装置 3 连接，所述切片装置 3 上的出料口与食用菌蒸煮设备连接；所述切片装置 3 包括刀座 31、外罩 33 和一个以上的刀片 32，所述刀座 31 由动力部带动旋转，刀片 32 固定在刀座 31 上，外罩设于刀片外周，所述刀片 32 刃口为弧形，且所述刀片 32 呈风扇片状分布，所述外罩 33 上设有可开合的门盖（图中未示出），外罩 33 底部设有缺口 7，所述缺口 7 与门盖之间形成所述出料口。

[0017] 所述刀片 32 为 3 个。

[0018] 所述传动装置 2 为传送带，所述传送带包括第一传送带 21 和第二传送带 22，所述第一传送带 21 与清洗装置连接，所述第二传送带 22 短于第一传送带 21，所述第二传送带 22 位于第一传送带 21 上方，并在切片装置 3 的进料口处与第一传送带 21 之间形成一夹角，所述第二传送带 22 通过活动支架 4 连接于机架 1 上，所述活动支架 4 与机架 1 之间设有弹簧 5。

[0019] 所述机架 1 底部设有滚轮 6，所述滚轮 6 为万向轮。

[0020] 本实用新型工作原理是：经过清洗干净的食用菌，经过第一传送带 21 输送至切片装置 3 的进料口，操作人员可预先调节好第一传送带 21 和第二传送带 22 之间的距离、刀片 32 旋转的速度，这个距离直接影响切片的厚度，食用菌在被切片时，是卡在第一传送带 21 和第二传送带 22 之间的，两个传送带压住杏鲍菇等食用菌的一端，另一端伸出传送带，在刀片 32 下被切成片状，切片的厚度由刀片 32 的旋转速度和两个传送带之间的距离决定；这时切片装置 3 的刀片 32 旋转起来，刀片 32 即可对食用菌进行切割，可在切片 32 装置的出料口连接蒸煮设备，经过切好的食用菌可直接蒸煮后进行后续加工，也可直接连接盛装在相应容器中，等待后续加工。

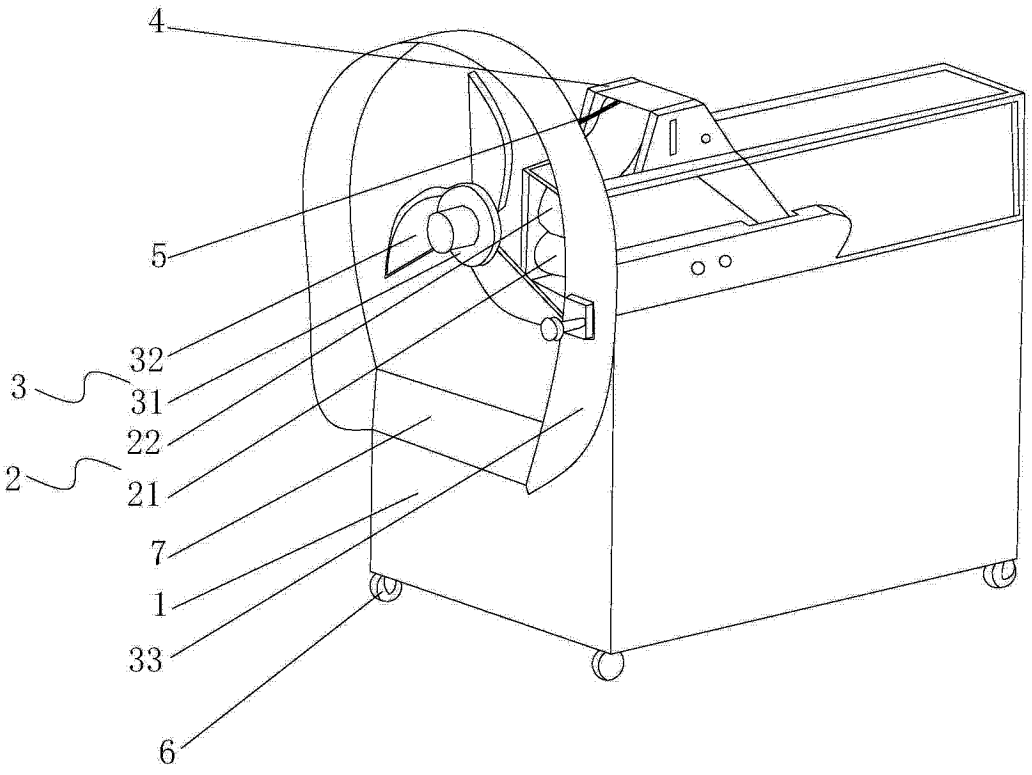


图 1