



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221152929 U

(45) 授权公告日 2024.06.18

(21) 申请号 202322873876.4

(22) 申请日 2023.10.25

(73) 专利权人 福建省嘎嘎黄小鸭食品有限公司

地址 350111 福建省福州市闽侯县南通镇
陈厝村卫星69号福州江山福鞋业有限
公司4#厂房第三层

(72) 发明人 黄宁惠 张肖铭

(74) 专利代理机构 福州海思专利商标代理事务

所(普通合伙) 35336

专利代理师 张娟娟

(51) Int. Cl.

A23P 30/00 (2016.01)

B01F 29/64 (2022.01)

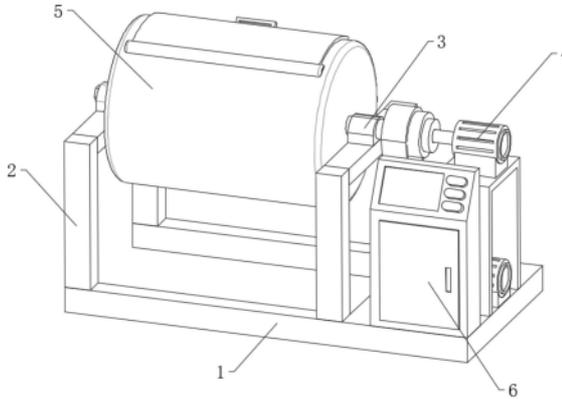
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种卤味制品生产用腌制机

(57) 摘要

本实用新型涉及卤味制品技术领域,且公开了一种卤味制品生产用腌制机,包括安装底板、支撑杆、安装栓、驱动组件、腌制筒和控制器,所述支撑杆固定连接于安装底板的顶部,所述安装栓固定连接于支撑杆的顶部,所述驱动组件设置于安装栓的一端,所述腌制筒设置于安装栓的另一端,所述控制器设置于安装底板顶部的一侧,所述腌制筒包括筒体、搅拌辊、搅拌桨和仓门。该卤味制品生产用腌制机,通过搅拌辊带动搅拌桨在筒体内进行转动,使得腌制物体可以转动,从而让卤汁对卤味制品进行浸泡、上色,更好的让卤味制品入味,同时在料时,搅拌桨的转动便于从筒体内将卤味制品取出,避免有遗留在筒体内。



1. 一种卤味制品生产用腌制机,包括安装底板(1)、支撑杆(2)、安装栓(3)、驱动组件(4)、腌制筒(5)和控制器(6),其特征在于:所述支撑杆(2)固定连接于安装底板(1)的顶部,所述安装栓(3)固定连接于支撑杆(2)的顶部,所述驱动组件(4)设置于安装栓(3)的一端,所述腌制筒(5)设置于安装栓(3)的另一端,所述控制器(6)设置于安装底板(1)顶部的一侧。

2. 根据权利要求1所述的一种卤味制品生产用腌制机,其特征在于:所述腌制筒(5)包括筒体(501)、搅拌辊(502)、搅拌桨(503)和仓门(504),所述搅拌辊(502)转动连接于筒体(501)的内部,所述搅拌桨(503)固定连接于搅拌辊(502)的外部,所述仓门(504)设置于筒体(501)的外部。

3. 根据权利要求1所述的一种卤味制品生产用腌制机,其特征在于:所述驱动组件(4)包括第一电机(401)、转动杆(402)、安装板(403)、传动带(404)、支撑架(405)、第二电机(406)、传动杆(407)和转动轴(408),所述第一电机(401)固定连接于安装底板(1)的顶部,所述转动杆(402)转动连接于转动杆(402)的一端,所述安装板(403)设置于转动杆(402)的另一端,所述传动带(404)套接连接于转动杆(402)的外部,所述支撑架(405)固定连接于安装底板(1)的顶部,所述第二电机(406)固定连接于支撑架(405)的顶部,所述传动杆(407)转动连接于第二电机(406)的一端,所述转动轴(408)转动连接于传动杆(407)的外部,所述传动带(404)的另一端套接连接于转动轴(408)的外部。

4. 根据权利要求1所述的一种卤味制品生产用腌制机,其特征在于:所述安装栓(3)包括安装块(301)和滑动轴承(302),所述安装块(301)固定连接于支撑杆(2)的顶部,所述滑动轴承(302)转动连接于安装块(301)的内部。

5. 根据权利要求1所述的一种卤味制品生产用腌制机,其特征在于:所述控制器(6)与第一电机(401)、第二电机(406)电性连接。

6. 根据权利要求1所述的一种卤味制品生产用腌制机,其特征在于:所述安装底板(1)位于腌制筒(5)下方的位置开设有出料槽。

7. 根据权利要求2所述的一种卤味制品生产用腌制机,其特征在于:所述搅拌桨(503)均匀的分布在筒体(501)的内部。

一种卤味制品生产用腌制机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及卤味制品技术领域,具体为一种卤味制品生产用腌制机。

背景技术

[0002] 卤味制品的腌制通常是通过传统的腌制方法进行的,涉及卤味原料的配方、腌制时间和温度等因素,根据卤味制品的配方,将各种调料和香料配制成卤汁,将需要腌制的卤味原料放入腌制机中,进行卤味制品的腌制工作。

[0003] 根据公开号CN215819829U公开了一种快速腌制机,包括支撑板一、支撑板二、壳体,所述壳体顶端固定连接控制箱,所述壳体内部左侧固定安装有电动升降杆,所述电动升降杆顶端固定连接固定块,所述固定块顶端转动连接支撑杆,该腌制机通过控制箱控制电动升降杆进行升降来使得压实板对腌制箱内部放置的腌制蔬菜进行反复压实,从而不需要人工手动压实,减少使用人员的工作量,且压实板可以对腌制箱内部所有的地方进行压实,从而使得压实板的压实效果更好,同时腌制好的腌制蔬菜可以从腌制箱底部的出料斗落入放置盒中,且在对腌制箱进行清洗时清洗后的水也可以直接从出料斗流出,从而便于腌制箱的使用,该设备体积小且拆洗方便。

[0004] 但上述装置仍然存在不足,通过使用压实板将菜品进行压实后,在转动腌制箱进行菜品腌制,可能会导致部分菜品的表面无法受到腌汁的上色,从而导致腌制的浸泡效果一般,从而影响腌制的口味。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种卤味制品生产用腌制机,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种卤味制品生产用腌制机,包括安装底板、支撑杆、安装栓、驱动组件、腌制筒和控制器,所述支撑杆固定连接于安装底板的顶部,所述安装栓固定连接于支撑杆的顶部,所述驱动组件设置于安装栓的一端,所述腌制筒设置于安装栓的另一端,所述控制器设置于安装底板顶部的一侧。

[0007] 优选的,所述腌制筒包括筒体、搅拌辊、搅拌桨和仓门,所述搅拌辊转动连接于筒体的内部,所述搅拌桨固定连接于搅拌辊的外部,所述仓门设置于筒体的外部,通过搅拌辊带动搅拌桨在筒体内进行转动,使得腌制物体可以转动,从而让卤汁对卤味制品进行浸泡、上色,更好的让卤味制品入味,同时在料时,搅拌桨的转动便于从筒体内将卤味制品取出,避免有遗留在筒体内。

[0008] 优选的,所述驱动组件包括第一电机、转动杆、安装板、传动带、支撑架、第二电机、传动杆和转动轴,所述第一电机固定连接于安装底板的顶部,所述转动杆转动连接于转动杆的一端,所述安装板设置于转动杆的另一端,所述传动带套接连接于转动杆的外部,所述支撑架固定连接于安装底板的顶部,所述第二电机固定连接于支撑架的顶部,所述传动杆转动连接于第二电机的一端,所述转动轴转动连接于传动杆的外部,所述传动带的另一端

套接连接于转动轴的外部,传动杆的一端贯穿安装栓与搅拌辊固定连接,因此第二电机带动搅拌辊转动,第一电机通过传动带,带动转动轴转动,转动轴与安装栓的一端固定连接,安装栓的另一端与腌制筒的外部固定连接,因此第一电机带动腌制筒进行转动,进而转动杆和腌制筒进行对向转动,能更好的让卤味制品与卤汁混合,更加入味。

[0009] 优选的,所述安装栓包括安装块和滑动轴承,所述安装块固定连接于支撑杆的顶部,所述滑动轴承转动连接于安装块的内部,传动杆转动连接于滑动轴承的内部,滑动轴承的一端与转动轴固定连接,滑动轴承的另一端与筒体固定连接。

[0010] 优选的,所述控制器与第一电机、第二电机电性连接,通过控制器控制腌制筒的转动速率,便于进行卤味腌制。

[0011] 优选的,所述安装底板位于腌制筒下方的位置开设有出料槽,可以将收集框放置在出料槽内,进行腌制好的卤味制品的收集。

[0012] 优选的,所述搅拌桨均匀的分布在筒体的内部,确保能对筒体内部的卤味制品和卤汁进行全面的混合。

[0013] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0014] 1. 该卤味制品生产用腌制机,通过搅拌辊带动搅拌桨在筒体内进行转动,使得腌制物体可以转动,从而让卤汁对卤味制品进行浸泡、上色,更好的让卤味制品入味,同时在料时,搅拌桨的转动便于从筒体内将卤味制品取出,避免有遗留在筒体内。

[0015] 2. 该卤味制品生产用腌制机,通过第一电机通过传动带,带动转动轴转动,转动轴与安装栓的一端固定连接,安装栓的另一端与腌制筒的外部固定连接,因此第一电机带动腌制筒进行转动,进而转动杆和腌制筒进行对向转动,能更好的让卤味制品与卤汁混合,更加入味。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型结构示意图;

[0017] 图2为本实用新型驱动组件的结构示意图;

[0018] 图3为本实用新型腌制筒的结构示意图;

[0019] 图4为本实用新型安装栓的结构示意图。

[0020] 图中:1、安装底板;2、支撑杆;3、安装栓;4、驱动组件;5、腌制筒;6、控制器;301、安装块;302、滑动轴承;401、第一电机;402、转动杆;403、安装板;404、传动带;405、支撑架;406、第二电机;407、传动杆;408、转动轴;501、筒体;502、搅拌辊;503、搅拌桨;504、仓门。

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。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0022] 请参阅图1-4,本实用新型提供一种技术方案:一种卤味制品生产用腌制机,包括安装底板1、支撑杆2、安装栓3、驱动组件4、腌制筒5和控制器6,支撑杆2固定连接于安装底板1的顶部,安装栓3固定连接于支撑杆2的顶部,驱动组件4设置于安装栓3的一端,腌制筒5

设置于安装栓3的另一端,控制器6设置于安装底板1顶部的一侧,安装底板1位于腌制筒5下方的位置开设有出料槽,可以将收集框放置在出料槽内,进行腌制好的卤味制品的收集。

[0023] 腌制筒5包括筒体501、搅拌辊502、搅拌桨503和仓门504,搅拌辊502转动连接于筒体501的内部,搅拌桨503固定连接于搅拌辊502的外部,仓门504设置于筒体501的外部,通过搅拌辊502带动搅拌桨503在筒体501内进行转动,使得腌制物体可以转动,从而让卤汁对卤味制品进行浸泡、上色,更好的让卤味制品入味,同时在料时,搅拌桨503的转动便于从筒体501内将卤味制品取出,避免有遗留在筒体501内,搅拌桨503均匀的分布在筒体501的内部,确保能对筒体501内部的卤味制品和卤汁进行全面的混合。

[0024] 驱动组件4包括第一电机401、转动杆402、安装板403、传动带404、支撑架405、第二电机406、传动杆407和转动轴408,第一电机401固定连接于安装底板1的顶部,转动杆402转动连接于转动杆402的一端,安装板403设置于转动杆402的另一端,传动带404套接连接于转动杆402的外部,支撑架405固定连接于安装底板1的顶部,第二电机406固定连接于支撑架405的顶部,传动杆407转动连接于第二电机406的一端,转动轴408转动连接于传动杆407的外部,传动带404的另一端套接连接于转动轴408的外部,传动杆407的一端贯穿安装栓3与搅拌辊502固定连接,因此第二电机406带动搅拌辊502转动,第一电机401通过传动带404,带动转动轴408转动,转动轴408与安装栓3的一端固定连接,安装栓3的另一端与腌制筒5的外部固定连接,因此第一电机401带动腌制筒5进行转动,进而转动杆402和腌制筒5进行对向转动,能更好的让卤味制品与卤汁混合,更加入味。

[0025] 安装栓3包括安装块301和滑动轴承302,安装块301固定连接于支撑杆2的顶部,滑动轴承302转动连接于安装块301的内部,传动杆407转动连接于滑动轴承302的内部,滑动轴承302的一端与转动轴408固定连接,滑动轴承302的另一端与筒体501固定连接。

[0026] 控制器6与第一电机401、第二电机406电性连接,通过控制器6控制腌制筒5的转动速率,便于进行卤味腌制。

[0027] 当使用时,打开仓门504,将卤汁和卤味制品导入至筒体501的内部,关闭仓门504,通过控制器6控制第二电机406启动,带动传动杆407转动,传动杆407带动搅拌辊502转动,进而让搅拌桨503转动,让卤味制品和卤汁进行混合,同时第一电机401启动,通过传动带404的传动,带动转动轴408转动,转动轴408带动筒体501转动,与搅拌辊502呈对象转动,从而更好的进行卤汁和卤味制品的混合,提高腌制效率。

[0028] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

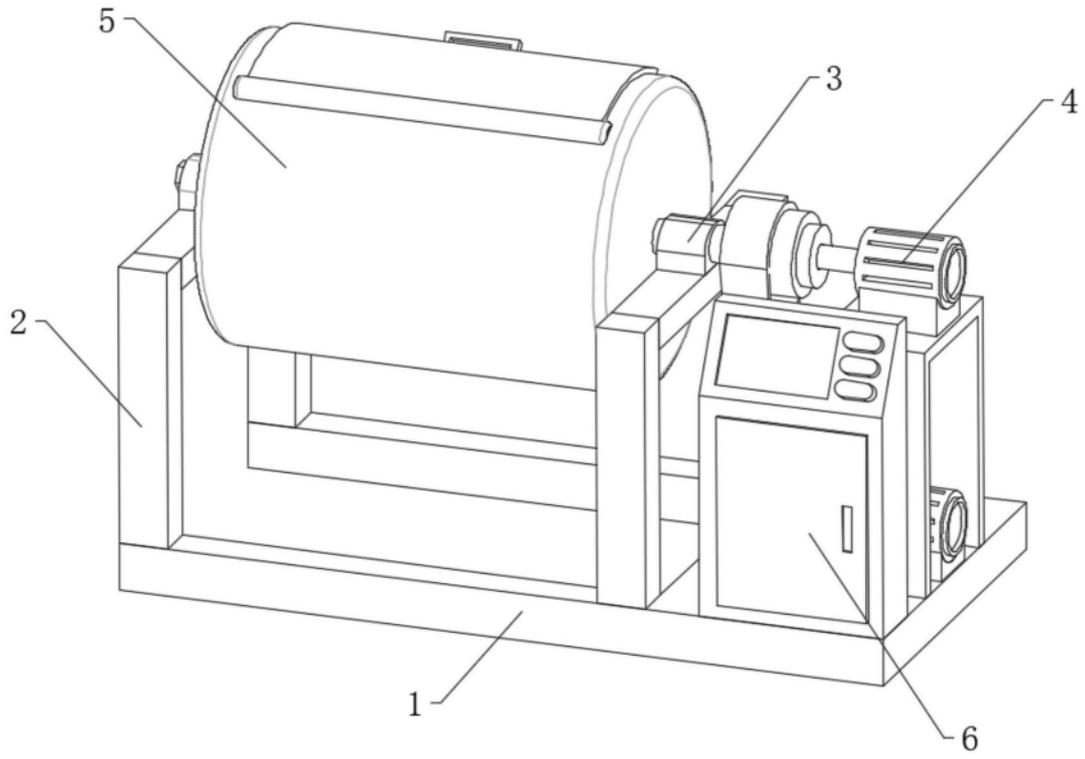


图1

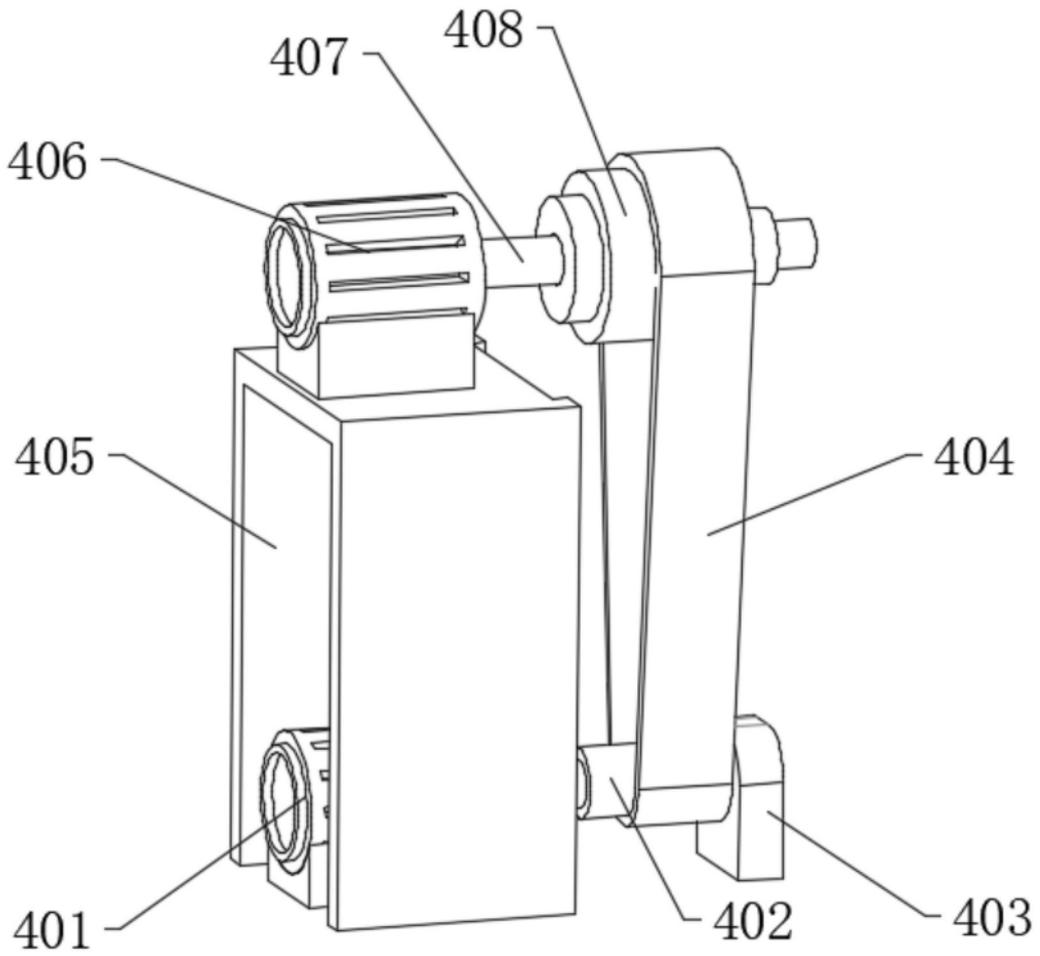


图2

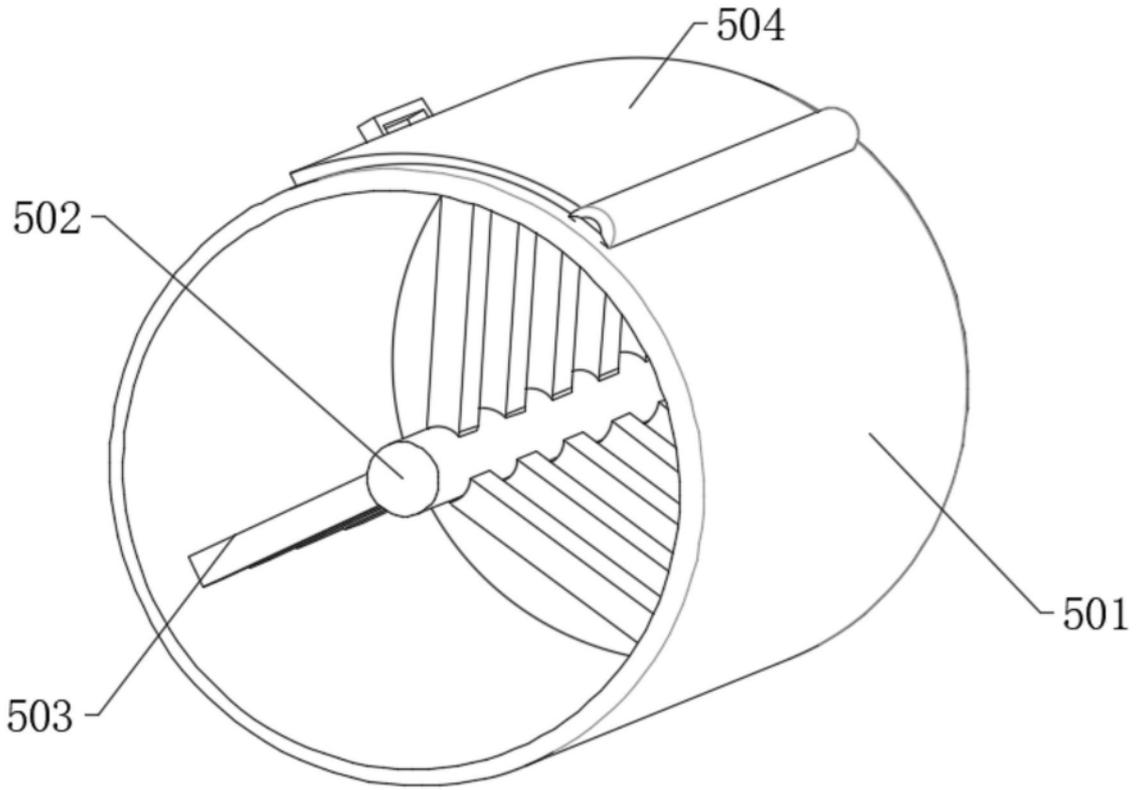


图3

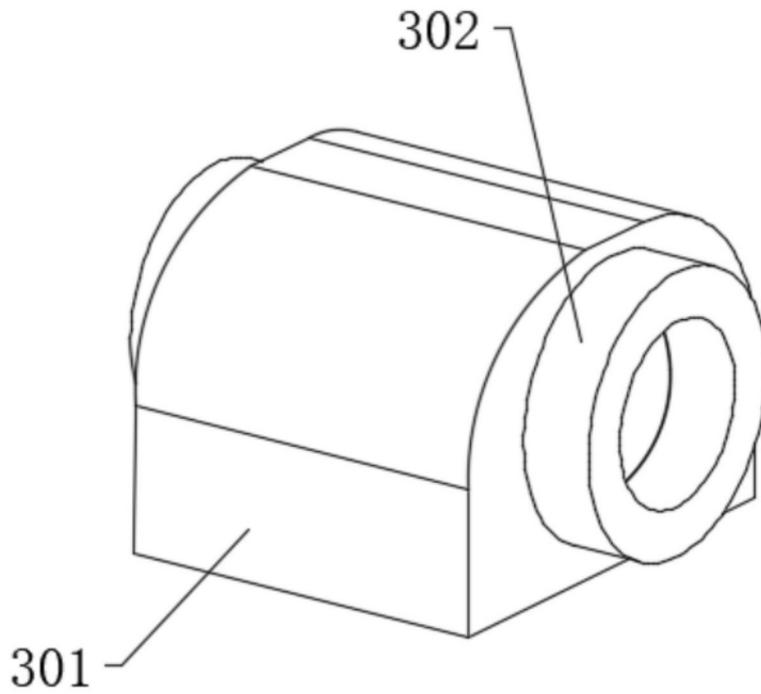


图4