



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210492395 U

(45)授权公告日 2020.05.12

(21)申请号 201920966668.X

(22)申请日 2019.06.26

(73)专利权人 湖南聚味堂食品有限公司

地址 421400 湖南省衡阳市衡东县河西新
区高科技产业园

(72)发明人 谭泽林

(51)Int.Cl.

A22C 17/08(2006.01)

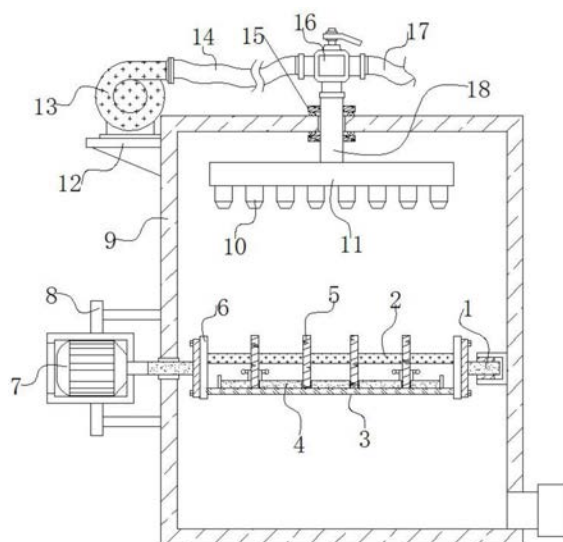
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54)实用新型名称

一种肉制品加工用清洗装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种肉制品加工用清洗装置,包括箱体和喷射机构,其特征在于,所述箱体的一侧外壁靠近底部位置开有排水孔,排水孔的内壁固定连接有排水管,所述箱体的一侧外壁固定连接有安装座,安装座的一侧外壁通过螺栓固定有机壳,机壳的内壁通过螺栓固定有电机,箱体的侧壁开有圆孔,箱体的侧壁固定连接有圆座,圆座的侧壁开有圆槽,圆槽和圆孔的内壁均通过轴承转动连接有横轴,两个所述横轴相对的一端均固定连接有侧板,两个侧板的侧壁均通过螺栓固定有边板。本实用新型是一种肉制品加工用的清洗装置,装置可以对肉制品进行清洗,还可以使得肉制品被快速沥干,提高了装置的实用性。



1. 一种肉制品加工用清洗装置,包括箱体和喷射机构,其特征在于,所述箱体的一侧外壁靠近底部位置开有排水孔,排水孔的内壁固定连接有排水管,所述箱体的一侧外壁固定连接安装有安装座,安装座的一侧外壁通过螺栓固定有机壳,机壳的内壁通过螺栓固定有电机,箱体的侧壁开有圆孔,箱体的侧壁固定连接有圆座,圆座的侧壁开有圆槽,圆槽和圆孔的内壁均通过轴承转动连接有横轴,两个所述横轴相对的一端均固定连接有侧板,两个侧板的侧壁均通过螺栓固定有边板,两个边板相对的一侧外壁靠近底部位置固定连接有同一个格栅,两个所述边板靠近两侧边缘处的侧壁均固定连接有挡条,所述格栅的顶部固定连接有两组螺纹杆,每组螺纹杆的顶端套接有同一个压条,两个压条的两端固定连接有边条,靠近两端处的螺纹杆的顶端均螺纹套接有旋帽。

2. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述格栅的端面结构为圆形。

3. 根据权利要求1-2任一所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述箱体的顶部开有条形孔,喷射机构包括立管,立管插接在条形孔内,立管的底端焊接有横筒,横筒的底部开有多个出孔,出孔的内壁均焊接有喷出管,立管的顶端套接有三通阀,三通阀的另外两端分别螺纹插接有第一软管和第二软管。

4. 根据权利要求3所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述箱体的一侧外壁靠近顶部位置焊接有支撑座,支撑座的顶部通过螺栓固定有风机,第一软管的一端与风机的出风端通过螺栓固定。

5. 根据权利要求4所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述立管的侧壁焊接有两个环形板,两个环形板分别位于条形孔的上方和下方。

6. 根据权利要求4所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述立管的一侧外壁靠近顶端位置焊接有T形的抽拉杆,抽拉杆的长度大于条形孔的长度。

7. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述箱体的一侧外壁开有门孔,门孔位于与横轴等高的位置,门孔的一侧内壁通过铰链铰接有封门,封门通过门栓与箱体固定。

8. 根据权利要求1所述的一种肉制品加工用清洗装置,其特征在于,所述箱体的底部内壁插接有无顶的网框。

一种肉制品加工用清洗装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及肉制品加工技术领域,尤其涉及一种肉制品加工用清洗装置。

背景技术

[0002] 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,如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等。在肉制品的生产加工过程中,需要对鲜肉、肉制品半成品进行清洗,以达到卫生要求。

[0003] 目前,市场上现有的对鲜肉、肉制品半成品进行清洗的方式多为人工清洗,人工清洗方式存在以下的不足:清洗的效率较低,且工作人员长期清洗容易造成手部皮肤损伤,因此针对现有的人工清洗鲜肉、肉制品半成品的不足,提出一种肉制品加工用清洗装置。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种肉制品加工用清洗装置。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种肉制品加工用清洗装置,包括箱体和喷射机构,所述箱体的一侧外壁靠近底部位置开有排水孔,排水孔的内壁固定连接有排水管,所述箱体的一侧外壁固定连接有安装座,安装座的一侧外壁通过螺栓固定有机壳,机壳的内壁通过螺栓固定有电机,箱体的侧壁开有圆孔,箱体的侧壁固定连接有圆座,圆座的侧壁开有圆槽,圆槽和圆孔的内壁均通过轴承转动连接有横轴,两个所述横轴相对的一端均固定连接有侧板,两个侧板的侧壁均通过螺栓固定有边板,两个边板相对的一侧外壁靠近底部位置固定连接有同一个格栅,两个所述边板靠近两侧边缘处的侧壁均固定连接有挡条,所述格栅的顶部固定连接有两组螺纹杆,每组螺纹杆的顶端套接有同一个压条,两个压条的两端固定连接有边条,靠近两端处的螺纹杆的顶端均螺纹套接有旋帽。

[0007] 进一步的,所述格栅的端面结构为圆形。

[0008] 进一步的,所述箱体的顶部开有条形孔,喷射机构包括立管,立管插接在条形孔内,立管的底端焊接有横筒,横筒的底部开有多个出孔,出孔的内壁均焊接有喷出管,立管的顶端套接有三通阀,三通阀的另外两端分别螺纹插接有第一软管和第二软管。

[0009] 进一步的,所述箱体的一侧外壁靠近顶部位置焊接有支撑座,支撑座的顶部通过螺栓固定有风机,第一软管的一端与风机的出风端通过螺栓固定。

[0010] 进一步的,所述立管的侧壁焊接有两个环形板,两个环形板分别位于条形孔的上方和下方。

[0011] 进一步的,所述立管的一侧外壁靠近顶端位置焊接有T形的抽拉杆,抽拉杆的长度大于条形孔的长度。

[0012] 进一步的,所述箱体的一侧外壁开有门孔,门孔位于与横轴等高的位置,门孔的一侧内壁通过铰链铰接有封门,封门通过门栓与箱体固定。

[0013] 进一步的,所述箱体的底部内壁插接有无顶的网框。

[0014] 本实用新型的有益效果为:

[0015] 1.通过设置格栅、压条和边板,压条可以对鲜肉、肉制品半成品进行固定,且结合电机的设置,在后续清洗的过程中,清洗完肉的上表面后,可利用电机将肉旋转180°,则肉的下表面被翻上来,此可对肉的全面清洗。

[0016] 2.通过设置立管、横筒和喷出管,在清洗时,将第二软管与外界水源连接,将三通阀拨至第二软管的一侧,水即从第二软管处进入到立管内,并经过喷出管分流后落在鲜肉、肉制品半成品的表面以对其进行冲洗,再结合风机和第一软管的设置,在清洗完成后,可利用电机带动肉进行旋转,进而将肉上的水分甩出,且风机鼓风并经过喷出管喷在肉上,加快肉水分的沥干。

[0017] 3.通过设置条形孔和抽拉杆,在清洗的过程中,工作人员手持抽拉杆往复式抽拉,则立管和横筒来回移动,进而对肉进行更加全面的冲洗。

附图说明

[0018] 图1为本实用新型提出的一种肉制品加工用清洗装置的实施例1的主视剖面结构示意图;

[0019] 图2为本实用新型提出的一种肉制品加工用清洗装置的格栅、螺纹杆和压条的立体结构示意图;

[0020] 图3为本实用新型提出的一种肉制品加工用清洗装置的实施例2的主视剖面结构示意图。

[0021] 图中:1横轴、2挡条、3格栅、4压条、5螺纹杆、6边板、7电机、8安装座、9箱体、10喷出管、11横筒、12支撑座、13风机、14第一软管、15环形板、16三通阀、17第二软管、18立管、19网框。

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] 实施例1

[0024] 参照图1和图2,一种肉制品加工用清洗装置,包括箱体9和喷射机构,在本实施例中,箱体9的一侧外壁靠近底部位置开有排水孔,排水孔的内壁焊接有排水管,清洗过程中产生的污水从排水管处排出,另外,箱体9的一侧外壁焊接有安装座8,安装座8的一侧外壁通过螺栓固定有机壳,机壳的内壁通过螺栓固定有电机7,其中,箱体9的侧壁上开有圆孔,箱体9的侧壁焊接有圆座,圆座的侧壁开有圆槽,圆槽和圆孔的内壁均通过轴承转动连接有横轴1,两个横轴1相对的一端均焊接有侧板,两个侧板的侧壁均通过螺栓固定有边板6,两个边板6相对的一侧外壁靠近底部位置焊接有同一个格栅3,两个边板6靠近两侧边缘处的侧壁均焊接有挡条2,格栅3的顶部焊接有两组螺纹杆5,每组螺纹杆5的顶端套接有同一个压条4,两个压条4的两端焊接有边条,靠近两端处的螺纹杆5的顶端均螺纹套接有旋帽。

[0025] 需要说明的是,格栅3的端面结构为圆形。

[0026] 在本实施例中,箱体9的顶部还开有条形孔,喷射机构包括立管18,立管18插接在条形孔内,立管18的底端焊接有横筒11,横筒11的底部开有多个出孔,出孔的内壁均焊接有喷出管10,立管18的顶端套接有三通阀16,优选地,三通阀16为手动式,三通阀16的另外两端分别螺纹插接有第一软管14和第二软管17;另外,箱体9的一侧外壁靠近顶部位置焊接有支撑座12,支撑座12的顶部通过螺栓固定有风机13,第一软管14的一端与风机13的出风端通过螺栓固定,更进一步地,风机13和电机7均通过导线连接有开关,且开关均通过导线与外界电源连接。

[0027] 再次需要说明的是,立管18的侧壁焊接有两个环形板15,两个环形板15分别位于条形孔的上方和下方,并且立管18的一侧外壁靠近顶端位置焊接有T形的抽拉杆,抽拉杆的长度大于条形孔的长度,工作人员手持抽拉杆往复式抽拉,则立管18和横筒11沿着条形孔来回移动,进而对肉进行更加全面的冲洗;另外,箱体9的一侧外壁开有门孔,门孔位于与横轴1等高的位置,门孔的一侧内壁通过铰链铰接有封门,封门通过门栓与箱体9固定。

[0028] 工作原理:在清洗前,打开封门,将旋帽旋出,将压条4取出,把鲜肉、肉制品半成品依次平放在格栅3上,再将压条4复位并利用旋帽将压条4固定好,此即完成了对鲜肉、肉制品半成品的固定,清洗时,将第二软管17与外界水源连接,将三通阀16拨至第二软管17的一侧,则第二软管17和立管18连通,水即从第二软管17处进入到立管18内,并经过喷出管10分流后落在鲜肉、肉制品半成品的表面以对其进行冲洗,在后续清洗的过程中,工作人员手持抽拉杆往复式抽拉,则立管18和横筒11沿着条形孔来回移动,进而对肉进行更加全面的冲洗,清洗完肉的上表面后,可利用电机7将肉旋转180°,则肉的下表面被翻上来,在清洗完成后,关闭水源,将三通阀16旋至第一软管14的一端,电机7带动肉进行旋转,进而将肉上的水分甩出,且风机13鼓风,经过喷出管10喷在肉上,加快肉水分的沥干,清洗过程中产生的污水从排水管处排出。

[0029] 实施例2

[0030] 参照图3,一种肉制品加工用清洗装置,本实施例相对于实施例1,主要区别在于本实施例中,箱体9的底部内壁插接有无顶的网框19。

[0031] 工作原理:使用时,在排水时,网框19可以对水中的杂质进行过滤,以便后续过程中工作人员对污水进行处理。

[0032] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“同轴”、“底部”、“一端”、“顶部”、“中部”、“另一端”、“上”、“一侧”、“顶部”、“内”、“前部”、“中央”、“两端”、“第一”、“第二”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0033] 在本专利的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“设置”应做广义理解,例如,可以是固定相连、设置,也可以是可拆卸连接、设置,或一体地连接、设置。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本专利中的具体含义。

[0034] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范

围之内。

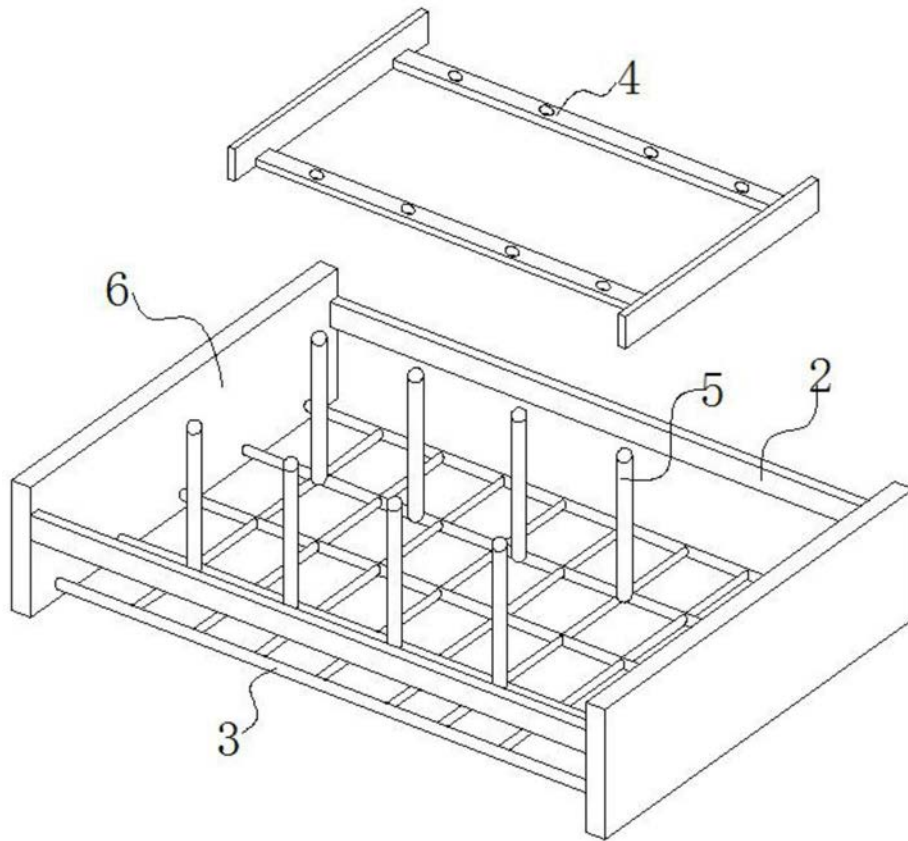


图2

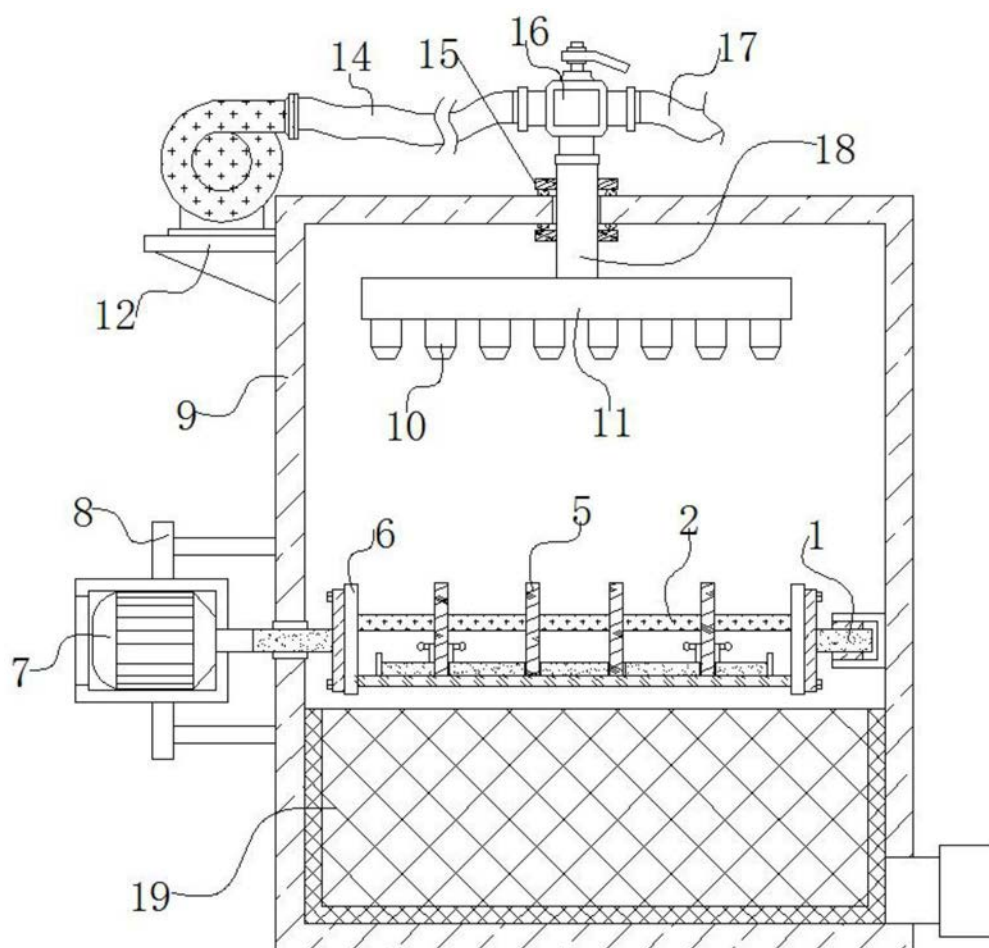


图3