



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 219617841 U

(45) 授权公告日 2023. 09. 01

(21) 申请号 202320335633.2

B08B 3/02 (2006.01)

(22) 申请日 2023.02.15

B08B 13/00 (2006.01)

(73) 专利权人 杭州云之清科技有限公司

地址 310051 浙江省杭州市滨江区西兴街
道科技馆街626号寰宇商务中心1幢
1802-2室

(72) 发明人 张明偕

(74) 专利代理机构 杭州航璞专利代理有限公司

33498

专利代理师 贾甜甜

(51) Int. Cl.

B26D 1/03 (2006.01)

B26D 7/20 (2006.01)

B26D 7/32 (2006.01)

B26D 7/00 (2006.01)

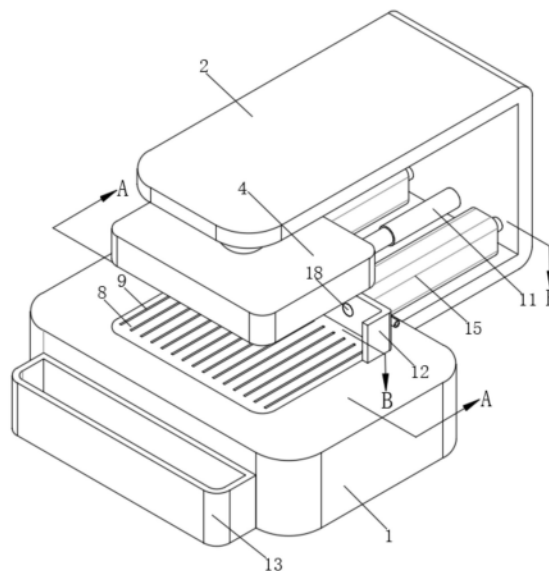
权利要求书1页 说明书4页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种油酸柑橘生姜片制作设备

(57) 摘要

本实用新型涉及生姜片制作设备技术领域，具体涉及一种油酸柑橘生姜片制作设备，包括操作台，操作台的后端固定连接支撑件，且支撑件的内侧顶端固定连接第一电控伸缩杆，第一电控伸缩杆的下端固定连接压板，操作台的内部底端固定连接刀座，且刀座的上端均匀设置刀片，操作台的上端以及内部设置抬升机构，操作台的上端以及支撑件的前端设置收集机构和清洗机构。本实用新型通过设计抬升机构，第一电控伸缩杆带动压板下压生姜到刀片上充分切片，弹簧的恢复力带动生姜片脱离刀片，有利于对生姜进行切片，便于生姜片完全分离，并且可以自动取出切片后的生姜，便于收集机构进行收集。



1. 一种油酸柑橘生姜片制作设备,包括操作台,其特征在于,操作台的后端固定连接有支撑件,且支撑件的内侧顶端固定连接有第一电控伸缩杆,第一电控伸缩杆的下端固定连接压板,操作台的内部底端固定连接有刀座,且刀座的上端均匀设置有刀片,操作台的上端以及内部设置有抬升机构,操作台的上端以及支撑件的前端设置有收集机构和清洗机构。

2. 根据权利要求1所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,抬升机构包括固定连接在操作台内部底端的四组弹簧,且四组弹簧的上端固定连接有托板。

3. 根据权利要求2所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,托板卡设在操作台上,且操作台的上端面与托板的上端面在同一平面内。

4. 根据权利要求3所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,托板设置在压板的下方,且压板下端面的面积大小等于托板上端面的面积大小。

5. 根据权利要求4所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,托板的上端均匀开设有通道,且通道与刀片依次对应设置,压板的底端均匀开设有刀槽,且刀槽与刀片依次对应设置。

6. 根据权利要求5所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,收集机构包括固定连接在第二电控伸缩杆前端的支撑件,且第二电控伸缩杆的前端固定连接推板,操作台的前端固定连接收集盒。

7. 根据权利要求6所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,清洗机构包括固定在支撑件前端的两组推拉杆,液压箱的前端贯穿液压箱并且固定连接活塞,液压箱固定连接在推板的后端,两组推拉杆分别设置在第二电控伸缩杆的两侧。

8. 根据权利要求7所述的一种油酸柑橘生姜片制作设备,其特征在于,液压箱的外侧前部固定连接进水管,液压箱的前端固定连接喷头,且喷头贯穿推板并且延伸至推板的前端。

一种油酸柑橘生姜片制作设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及生姜片制作设备技术领域,尤其涉及一种油酸柑橘生姜片制作设备。

背景技术

[0002] 柑橘生姜片中含有柑橘多酚、绿茶提取物等成分,其中柑橘多酚具有促进脂肪燃烧、降低体重和减轻体脂的功效,适用于减肥、保持苗条身材或想要保持健康体脂的人群。生姜是一种重要的经济作物,具有较高的营养学价值和药用学价值,生姜不仅可以食用,生姜和姜皮还可以入药,生姜在中医药学里具有发散、止呕、止咳等功效。

[0003] 申请号为CN201520849477.7的中国实用新型专利,提出了一种生姜切片设备,通过承接板的设置,一方面由于刀片较长,承接板能够对刀片起到限位作用,防止刀片在下移过程中发生弯曲,另一方面在刀片上移的过程中,避免生姜片附着在两个相邻的刀片之间而使设备不能对置物盒内生姜不能正确切片的情况。此外装置还能够根据所需姜片厚度调整刀片数量,即调整相邻刀片之间的间距,使装置适用范围广,但是本申请人发现现有技术至少存在以下问题:切片后的生姜卡在刀片里,不便对生姜进行收取,并且没有清洗功能,不便再次使用,刀片附着的生姜长时间发生腐烂或者切到个别的腐烂生姜会污染下次切割的生姜,给食品的安全带来隐患。

[0004] 为此,提出一种油酸柑橘生姜片制作设备。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种油酸柑橘生姜片制作设备,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:一种油酸柑橘生姜片制作设备,包括操作台,操作台的后端固定连接支撑件,且支撑件的内侧顶端固定连接第一电控伸缩杆,第一电控伸缩杆的下端固定连接压板,操作台的内部底端固定连接刀座,且刀座的上端均匀设置有刀片,操作台的上端以及内部设置有抬升机构,操作台的上端以及支撑件的前端设置有收集机构和清洗机构。

[0007] 优选的,抬升机构包括固定连接在操作台内部底端的四组弹簧,且四组弹簧的上端固定连接托板。

[0008] 优选的,托板卡设在操作台上,且操作台的上端面与托板的上端面在同一平面内。

[0009] 优选的,托板设置在压板的下方,且压板下端面的面积大小等于托板上端面的面积大小。

[0010] 优选的,托板的上端均匀开设有通道,且通道与刀片依次对应设置,压板的底端均匀开设有刀槽,且刀槽与刀片依次对应设置。

[0011] 优选的,收集机构包括固定连接在第二电控伸缩杆前端的支撑件,且第二电控伸缩杆的前端固定连接推板,操作台的前端固定连接收集盒。

[0012] 优选的,清洗机构包括固定在支撑件前端的两组推拉杆,液压箱的前端贯穿液压箱并且固定连接有关节,液压箱固定连接在推板的后端,两组推拉杆分别设置在第二电控伸缩杆的两侧。

[0013] 优选的,液压箱的外侧前部固定连接有关节,液压箱的前端固定连接有关节,且喷头贯穿推板并且延伸至推板的前端。

[0014] 本实用新型的有益效果:

[0015] 1.本实用新型通过设计抬升机构,第一电控伸缩杆带动压板下压生姜到刀片上充分切片,弹簧的恢复力带动生姜片脱离刀片,有利于对生姜进行切片,便于生姜片完全分离,并且可以自动取出切片后的生姜,便于收集机构进行收集。

[0016] 2.本实用新型通过设计收集机构配合抬升机构,第二电控伸缩杆带动推板将托板上切片的生姜推入到收集盒内,有利于集中收集生姜片,便于持续进行切割工作,并且可以配合清洗机构对托板进行清洗,便于再次使用。

[0017] 3.本实用新型通过设计清理机构配合收集机构,第二电控伸缩杆推拉推板时带动液压箱移动,液压箱通过进水管吸取外界水再通过喷头对托板进行喷洒清洗,有利于利用收集生姜片的间隙进行清洗,既不会妨碍到生姜的收集,又能对托板进行清洗,便于再次使用。

附图说明

[0018] 为了更清楚地说明本实用新型或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本实用新型,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0019] 图1为本实用新型实施例一种油酸柑橘生姜片制作设备的整体立体图;

[0020] 图2为本实用新型实施例一种油酸柑橘生姜片制作设备的图1中A-A处剖视图;

[0021] 图3为本实用新型实施例一种油酸柑橘生姜片制作设备的图1中B-B处剖视图;

[0022] 图4为本实用新型实施例一种油酸柑橘生姜片制作设备的图3中C处放大示意图。

[0023] 图中标记为:1、操作台;2、支撑件;3、第一电控伸缩杆;4、压板;5、刀座;6、刀片;7、弹簧;8、托板;9、通道;10、刀槽;11、第二电控伸缩杆;12、推板;13、收集盒;14、推拉杆;15、液压箱;16、活塞;17、进水管;18、喷头。

具体实施方式

[0024] 为使本实用新型的目的、技术方案和优点更加清楚明白,以下结合具体实施例,对本实用新型进一步详细说明。

[0025] 需要说明的是,除非另外定义,本实用新型使用的技术术语或者科学术语应当为本实用新型所属领域内具有一般技能的人士所理解的通常意义。本实用新型中使用的“第一”、“第二”以及类似的词语并不表示任何顺序、数量或者重要性,而只是用来区分不同的组成部分。“包括”或者“包含”等类似的词语意指出现该词前面的元件或者物件涵盖出现在该词后面列举的元件或者物件及其等同,而不排除其他元件或者物件。“连接”或者“相连”等类似的词语并非限定于物理的或者机械的连接,而是可以包括电性的连接,不管是直接

的还是间接的。“上”、“下”、“左”、“右”等仅用于表示相对位置关系,当被描述对象的绝对位置改变后,则该相对位置关系也可能相应地改变。

[0026] 如图1至图4所示,本实用新型具体实施例提供一种油酸柑橘生姜片制作设备,包括操作台1,操作台1的后端固定连接有支撑件2,且支撑件2的内侧顶端固定连接有第一电控伸缩杆3,第一电控伸缩杆3的下端固定连接有压板4,操作台1的内部底端固定连接有刀座5,且刀座5的上端均匀设置有刀片6,操作台1的上端以及内部设置有抬升机构,操作台1的上端以及支撑件2的前端设置有收集机构和清洗机构。

[0027] 通过采用上述技术方案,本实用新型设计有抬升机构和收集机构以及清洗机构,抬升机构可以自动取出切片后的生姜,并且便于生姜片充分分离,收集机构可以配合抬升机构,将切片后的生姜收集起来,清洗机构可以对生姜片收集之后的托板8进行清洗,便于二次使用。

[0028] 具体的,如图1和图2所示,抬升机构包括固定连接在操作台1内部底端的四组弹簧7,且四组弹簧7的上端固定连接有托板8,托板8卡设在操作台1上,且操作台1的上端面与托板8的上端面在同一平面内,托板8设置在压板4的下方,且压板4下端面的面积大小等于托板8上端面的面积大小,托板8的上端均匀开设有通道9,且通道9与刀片6依次对应设置,压板4的底端均匀开设有刀槽10,且刀槽10与刀片6依次对应设置。

[0029] 通过采用上述技术方案,首先将整块生姜放置在托板8上,接着启动第一电控伸缩杆3,第一电控伸缩杆3带动压板4下压,压板4带动托板8上生姜下降,然后刀座5上端的刀片6穿过通道9进入到刀槽10,进而将生姜被刀片6切割成片,刀槽10的设置可以使生姜片完全分离,最后弹簧7的恢复力带动托板8恢复原位,使生姜片脱离刀片,有利于对生姜进行切片,便于生姜片完全分离,并且可以自动取出切片后的生姜,便于收集机构进行收集。

[0030] 具体的,如图2和图3所示,收集机构包括固定连接在第二电控伸缩杆11前端的支撑件2,且第二电控伸缩杆11的前端固定连接有推板12,操作台1的前端固定连接有收集盒13。

[0031] 通过采用上述技术方案,启动第二电控伸缩杆11,第二电控伸缩杆11带动推板12将托板8上切片的生姜推入到收集盒13内,便于进行存储,有利于集中收集生姜片,便于持续进行切割工作,并且可以配合清洗机构对托板8进行清洗,便于再次使用。

[0032] 具体的,如图3和图4所示,清洗机构包括固定在支撑件2前端的两组推拉杆14,液压箱15的前端贯穿液压箱15并且固定连接在推板12的后端,两组推拉杆14分别设置在第二电控伸缩杆11的两侧,液压箱15的外侧前部固定连接在进水管17,液压箱15的前端固定连接在喷头18,且喷头18贯穿推板12并且延伸至推板12的前端。

[0033] 通过采用上述技术方案,启动第二电控伸缩杆11,当第二电控伸缩杆11推动推板12的同时带动液压箱15向前移动,使推拉杆14拉动活塞16向后移动,然后推拉杆14通过进水管17将外界水吸入液压箱15内,并且进水管17连接的外界管道安装有单向阀不会回流,当第二电控伸缩杆11拉动推板12的同时带动液压箱15向后移动,使推拉杆14推动活塞16向前移动,最后活塞16将液压箱15内部的水通过喷头18喷洒到托板8上,并且操作台1内部底端设置有排水装置,无需担心水进入01内部的问题,有利于利用收集生姜片的间隙进行清洗,既不会妨碍到生姜的收集,又能对托板8进行清洗,便于再次使用。

[0034] 工作原理:首先将整块生姜放置在托板8上,接着启动第一电控伸缩杆3,第一电控

伸缩杆3带动压板4下压,压板4带动托板8上生姜下降,然后刀座5上端的刀片6穿过通道9进入到刀槽10,进而将生姜被刀片6切割成片,刀槽10的设置可以使生姜片完全分离,最后弹簧7的恢复力带动托板8恢复原位,使生姜片脱离刀片,有利于对生姜进行切片,便于生姜片完全分离,并且可以自动取出切片后的生姜,便于收集机构进行收集;

[0035] 启动第二电控伸缩杆11,第二电控伸缩杆11带动推板12将托板8上切片的生姜推入到收集盒13内,便于进行存储,有利于集中收集生姜片,便于持续进行切割工作,并且可以配合清洗机构对托板8进行清洗,便于再次使用,启动第二电控伸缩杆11,当第二电控伸缩杆11推动推板12的同时带动液压箱15向前移动,使推拉杆14拉动活塞16向后移动,然后推拉杆14通过进水管17将外界水吸入液压箱15内,并且进水管17连接的外界管道安装有单项阀不会回流,当第二电控伸缩杆11拉动推板12的同时带动液压箱15向后移动,使推拉杆14推动活塞16向前移动,最后活塞16将液压箱15内部的水通过喷头18喷洒到托板8上,并且操作台1内部底端设置有排水装置,无需担心水进入01内部的问题,有利于利用收集生姜片的间隙进行清洗,既不会妨碍到生姜的收集,又能对托板8进行清洗,便于再次使用。

[0036] 所属领域的普通技术人员应当理解:以上任何实施例的讨论仅为示例性的,并非旨在暗示本实用新型的范围(包括权利要求)被限于这些例子;在本实用新型的思路下,以上实施例或者不同实施例中的技术特征之间也可以进行组合,步骤可以以任意顺序实现,并存在如上所述的本实用新型的不同方面的许多其它变化,为了简明它们没有在细节中提供。

[0037] 本实用新型旨在涵盖落入所附权利要求的宽泛范围之内的所有这样的替换、修改和变型。因此,凡在本实用新型的精神和原则之内,所做的任何省略、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。

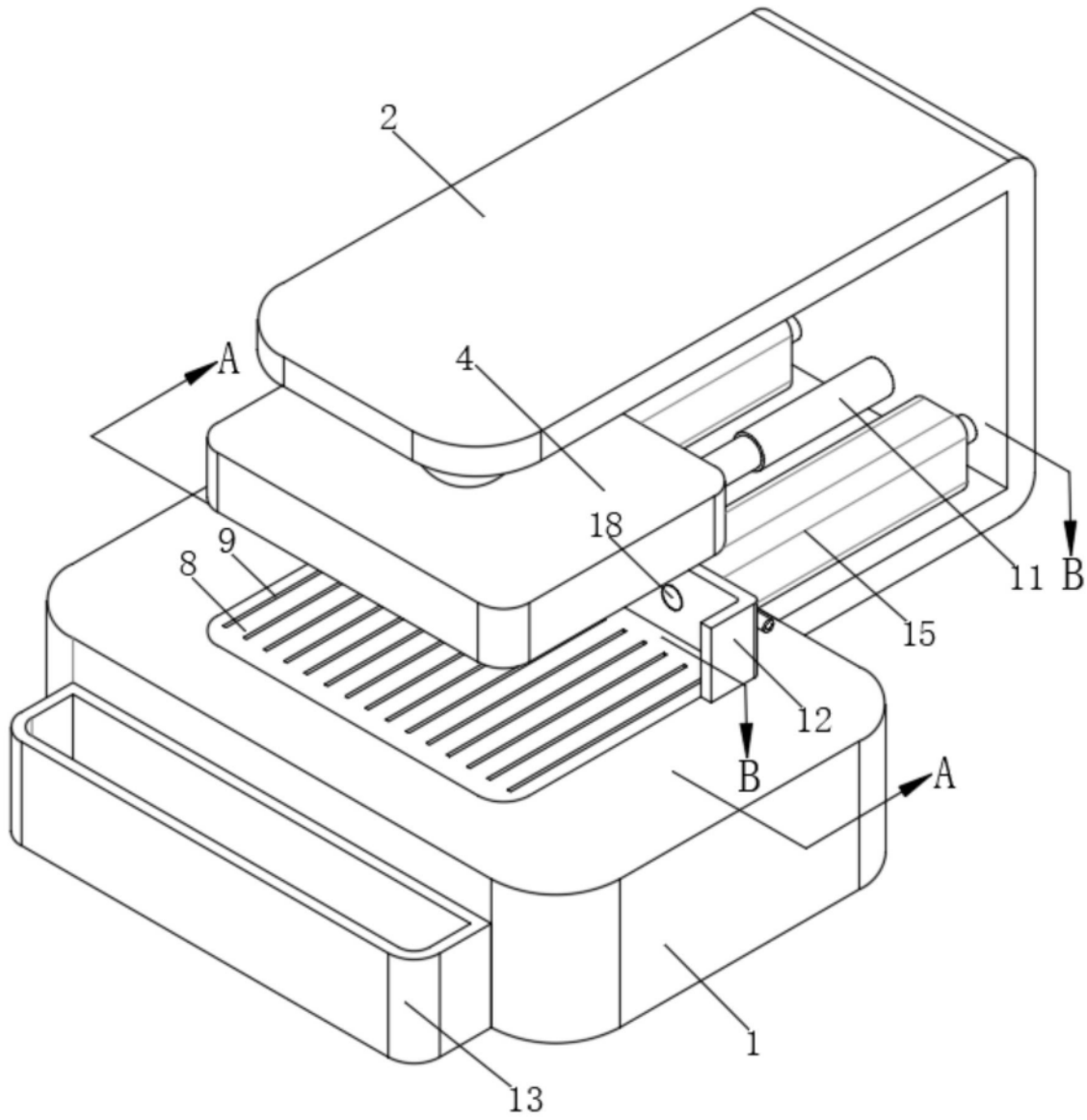


图1

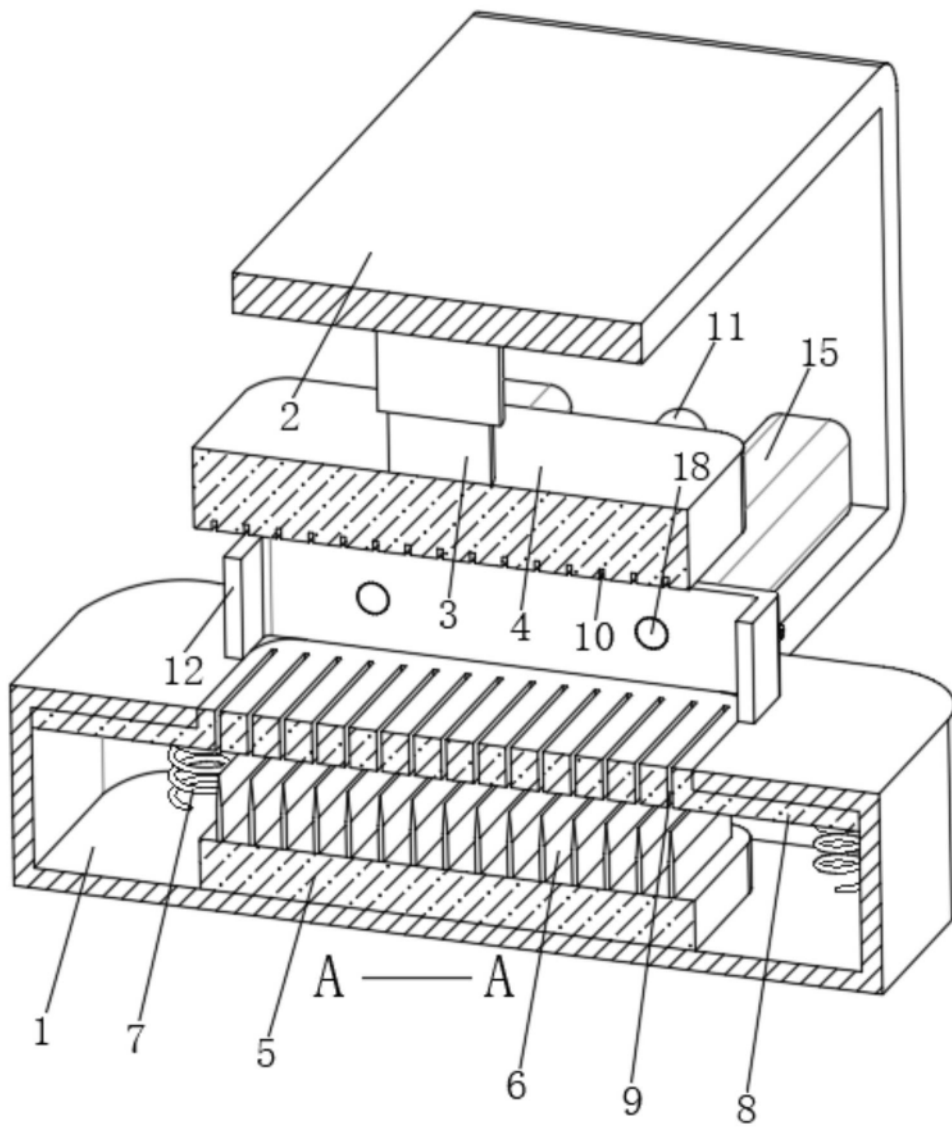


图2

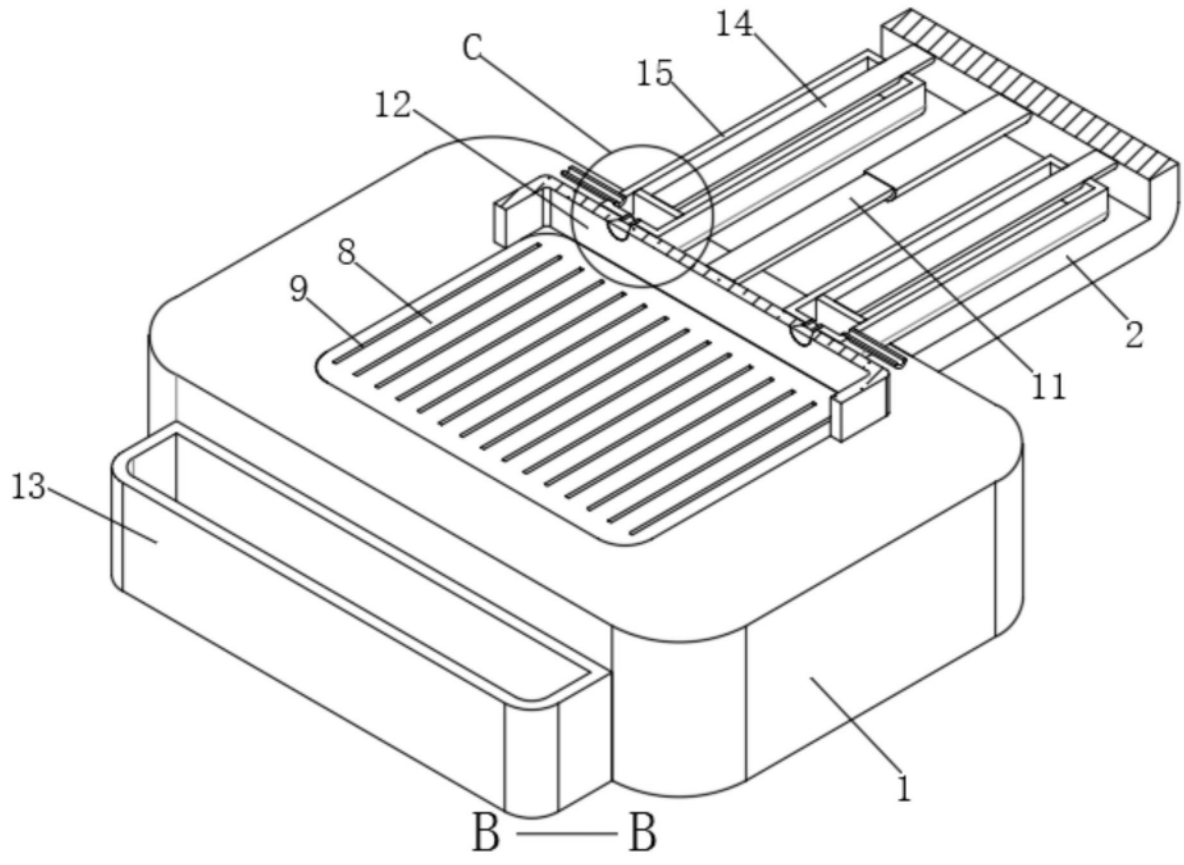


图3

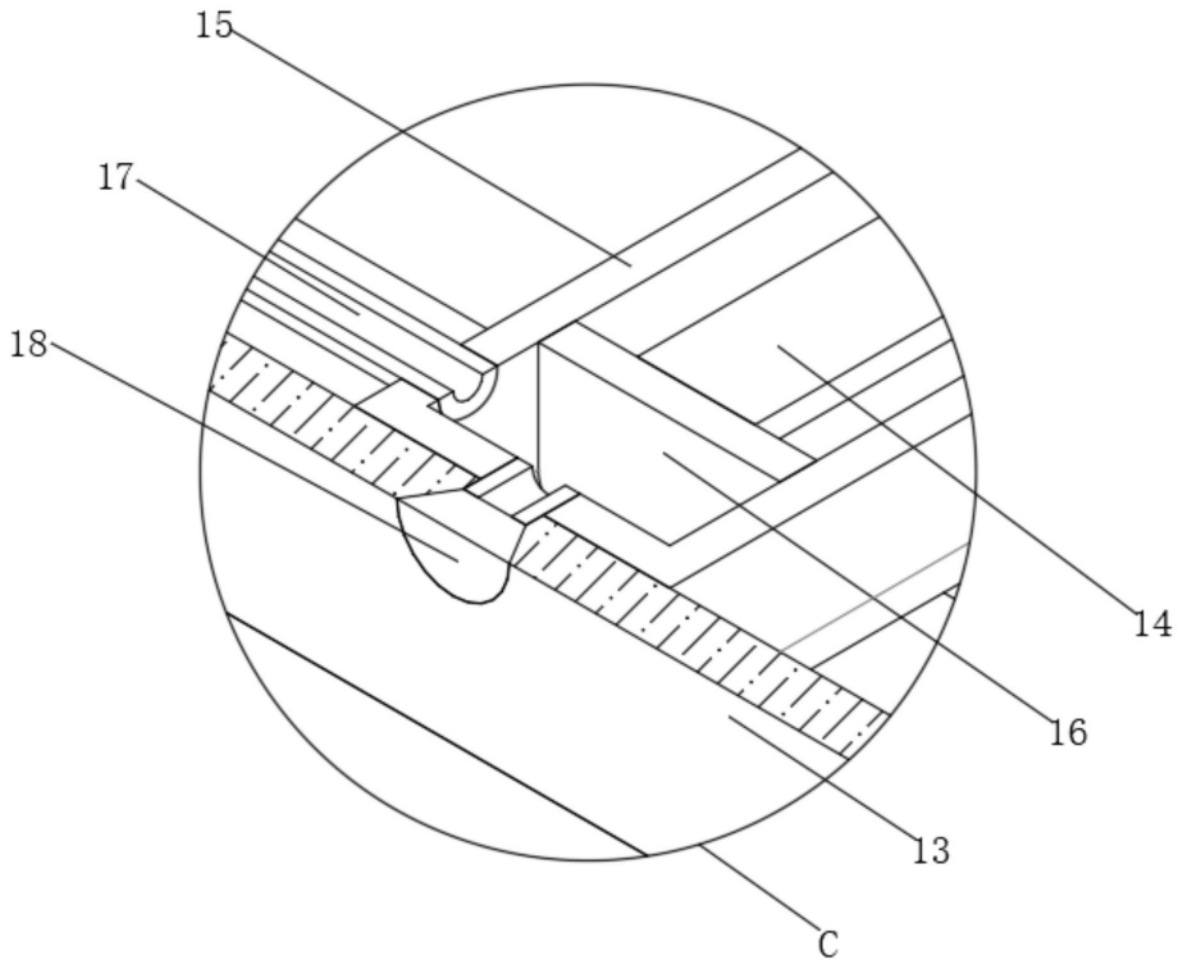


图4