



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206304841 U

(45)授权公告日 2017. 07. 07

(21)申请号 201621413071.5

(22)申请日 2016.12.22

(73)专利权人 山东百佳食品有限公司

地址 252500 山东省聊城市冠县工业园

(72)发明人 刘月峰 姜绍东 杨少杰 杨希涛
徐希包

(51)Int.Cl.

B02C 18/10(2006.01)

B02C 18/18(2006.01)

A23N 12/02(2006.01)

A23N 15/08(2006.01)

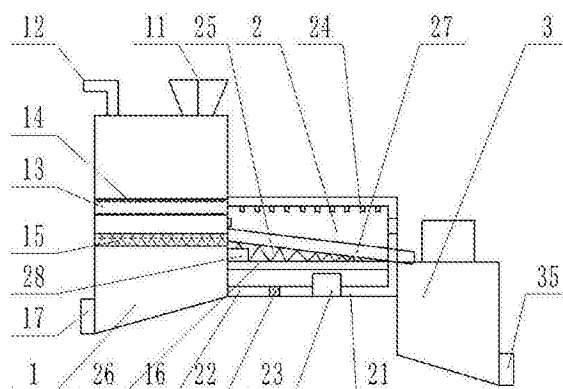
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种大蒜瓣清洗切碎机

(57)摘要

本实用新型公开了一种大蒜瓣清洗切碎机,包括浸洗箱、冲洗部和切碎箱,所述浸洗箱顶部设置有进料斗,浸洗箱顶端在进料斗的左侧连通有进冲洗水管,浸洗箱的内部下端设置有五个辊筒,辊筒两端固定在浸洗箱内壁,辊筒上设置有毛刷,辊筒下方的浸洗箱内设置有格栅网;所述浸洗箱右侧连接有冲洗部,冲洗部包括冲洗水管和机架,冲洗水管与设置在浸洗箱底端的出水管连接,出水管与冲洗水管的连接处设置有过滤网;本实用新型的大蒜瓣在浸洗箱实现初步的清洗和去皮,在冲洗部进行进一步的冲洗,保证后面加工产品的质量,避免了过度切碎现象,同时也增加了物料与定锤刀之间的撞击频率,提高了切碎效率。



1. 一种大蒜瓣清洗切碎机,包括浸洗箱、冲洗部和切碎箱,其特征在于,所述浸洗箱顶部设置有进料斗,浸洗箱顶端在进料斗的左侧连通有进冲洗水管,浸洗箱的内部下端设置有五个辊筒,辊筒两端固定在浸洗箱内壁,辊筒上设置有毛刷,辊筒下方的浸洗箱内设置有格栅网;所述浸洗箱右侧连接有冲洗部,冲洗部包括冲洗水管和机架,冲洗水管与设置在浸洗箱底端的出水管连接,出水管与冲洗水管的连接处设置有过滤网;所述冲洗水管上设置有水泵,冲洗水管上设置有若干高压喷头,机架位于高压喷头下方,机架的连接有水槽,机架的上端设置有输送带;所述切碎箱位于输送带下方,切碎箱内设有转子,切碎箱顶部安装有电机,电机驱动连接子,转子自下而上均匀间隔设有若干切刀安装盘,切刀安装盘上设有若干动切刀,切刀安装盘上的若干动切刀呈环形等距分布,切碎箱的内壁自下而上均匀间隔设有若干定切刀,定切刀相互平行。

2. 根据权利要求1所述的大蒜瓣清洗切碎机,其特征在于,相邻两个辊筒上的毛刷相互交错设置。

3. 根据权利要求1所述的大蒜瓣清洗切碎机,其特征在于,所述浸洗箱底部倾斜设置,浸洗箱左侧开设有污物出口。

4. 根据权利要求1所述的大蒜瓣清洗切碎机,其特征在于,所述机架底部设有震动电机。

5. 根据权利要求1所述的大蒜瓣清洗切碎机,其特征在于,所述定切刀的刀体部分分别置于与其对应的两组相邻动切刀之间的间隙中。

6. 根据权利要求1所述的大蒜瓣清洗切碎机,其特征在于,所述切碎箱底部倾斜设置,切碎箱底部右侧开设有出料口。

一种大蒜瓣清洗切碎机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种切碎机,具体是一种大蒜瓣清洗切碎机。

背景技术

[0002] 脱水蔬菜又称复水菜,是将新鲜蔬菜经过洗涤、烘干等加工制作,脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。蔬菜原有色泽和营养成分基本保持不变。既易于贮存和运输,又能有效地调节蔬菜生产淡旺季节。食用时只要将其浸入清水中即可复原,并保留蔬菜原来的色泽、营养和风味。

[0003] 现代的大蒜预处理一般都是人工进行的,这样不仅造成生产成本的提高,而且处理效率非常的低,而且人工处理大蒜的时候,大蒜会产生分泌液,这些分泌液具有刺激性,容易造成人皮肤瘙痒和红肿等情况;少量使用机器对大蒜进行前处理,又容易造成水资源的浪费。

[0004] 所以针对上述问题,需要一种新型的大蒜清洗加工设备。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种大蒜瓣清洗切碎机,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:

[0007] 一种大蒜瓣清洗切碎机,包括浸洗箱、冲洗部和切碎箱,所述浸洗箱顶部设置有进料斗,浸洗箱顶端在进料斗的左侧连通有进冲洗水管,浸洗箱的内部下端设置有五个辊筒,辊筒两端固定在浸洗箱内壁,辊筒上设置有毛刷,辊筒下方的浸洗箱内设置有格栅网;所述浸洗箱右侧连接有冲洗部,冲洗部包括冲洗水管和机架,冲洗水管与设置在浸洗箱底端的出水管连接,出水管与冲洗水管的连接处设置有过滤网;所述冲洗水管上设置有水泵,冲洗水管上设置有若干高压喷头,机架位于高压喷头下方,机架的连接有水槽,机架的上端设置有输送带;所述切碎箱位于输送带下方,切碎箱内设有转子,切碎箱顶部安装有电机,电机驱动连接子,转子自下而上均匀间隔设有若干切刀安装盘,切刀安装盘上设有若干动切刀,切刀安装盘上的若干动切刀呈环形等距分布,切碎箱的内壁自下而上均匀间隔设有若干定切刀,定切刀相互平行。

[0008] 进一步的,相邻两个辊筒上的毛刷相互交错设置。

[0009] 进一步的,所述浸洗箱底部倾斜设置,浸洗箱左侧开设有污物出口。

[0010] 进一步的,所述机架底部设有震动电机。

[0011] 进一步的,所述定切刀的刀体部分分别置于与其对应的两组相邻动切刀之间的间隙中。

[0012] 进一步的,所述切碎箱底部倾斜设置,切碎箱底部右侧开设有出料口。

[0013] 与现有技术相比,本实用新型的大蒜瓣在浸洗箱实现初步的清洗和去皮,在冲洗部进行进一步的冲洗,保证后面加工产品的质量,切碎箱内的物料环流受力因动切刀与切

刀安装盘的作用而发生瞬时变化,在此过程中受交变应力的作用,环流瞬时被破坏,避免了过度切碎现象,同时也增加了物料与定锤刀之间的撞击频率,提高了切碎效率。

附图说明

[0014] 图1为大蒜瓣清洗切碎机的结构示意图。

[0015] 图2为大蒜瓣清洗切碎机中切碎箱的结构示意图。

具体实施方式

[0016] 下面结合具体实施方式对本专利的技术方案作进一步详细地说明。

[0017] 请参阅图1-2,一种大蒜瓣清洗切碎机,包括浸洗箱1、冲洗部2和切碎箱3,所述浸洗箱1顶部设置有进料斗11,浸洗箱1顶端在进料斗11的左侧连通有进冲洗水管21,浸洗箱1的内部下端设置有五个辊筒13,辊筒13两端固定在浸洗箱1内壁,辊筒13上设置有毛刷14,相邻两个辊筒13上的毛刷14相互交错设置,辊筒13下方的浸洗箱1内设置有格栅网15,浸洗箱1底部倾斜设置,浸洗箱1左侧开设有污物出口17;所述浸洗箱1右侧连接有冲洗部2,冲洗部2包括冲洗水管21和机架25,冲洗水管21与设置在浸洗箱1底端的出水管16连接,出水管16与冲洗水管21的连接处设置有过滤网22;所述冲洗水管21上设置有水泵23,冲洗水管21上设置有若干高压喷头24,机架25位于高压喷头24下方,机架25的连接有水槽26,机架25的上端设置有输送带27,机架25底部设有震动电机28;所述切碎箱3位于输送带27下方,切碎箱3内设有转子31,切碎箱3顶部安装有电机,电机驱动连接子31,转子31自下而上均匀间隔设有若干切刀安装盘32,切刀安装盘32上设有若干动切刀33,切刀安装盘32上的若干动切刀33呈环形等距分布,切碎箱3的内壁自下而上均匀间隔设有若干定切刀34,定切刀34相互平行,每个定切刀34的刀体部分分别置于与其对应的两组相邻动切刀33之间的间隙中,动切刀33在转动过程中经过两定切刀34之间,但不与定切刀34接触,两组相邻动切刀33之间至少设有一个定切刀34,确保每两个定切刀34之间有一组动切刀33穿过;切碎箱3底部倾斜设置,切碎箱3底部右侧开设有出料口35;工作时,通过进料斗11投入大蒜瓣,大蒜瓣进入到浸洗箱1内进行初步浸洗,辊筒13上的毛刷14对大蒜瓣表面进行去皮,接着经过初步清洗和去皮的大蒜瓣进入到冲洗部2内进行进一步的冲洗,大蒜瓣在输送带27上进行输送,高压喷头24利用从浸洗箱1内抽来的水对大蒜瓣进行冲洗,冲洗之后的水被抽到水槽26内;清洗后的大蒜瓣进入切碎箱3,被切碎后由出料口35排出。

[0018] 上面对本专利的较佳实施方式作了详细说明,但是本专利并不限于上述实施方式,在本领域的普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本专利宗旨的前提下作出各种变化。

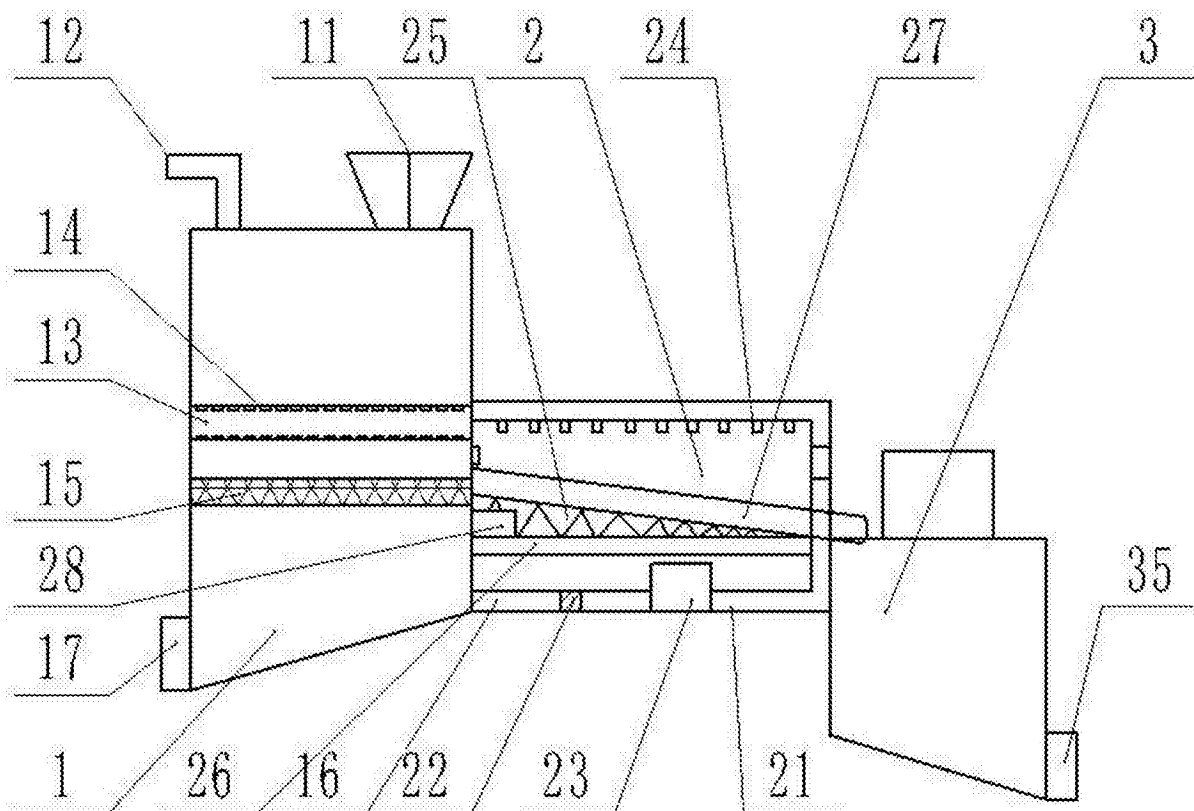


图1

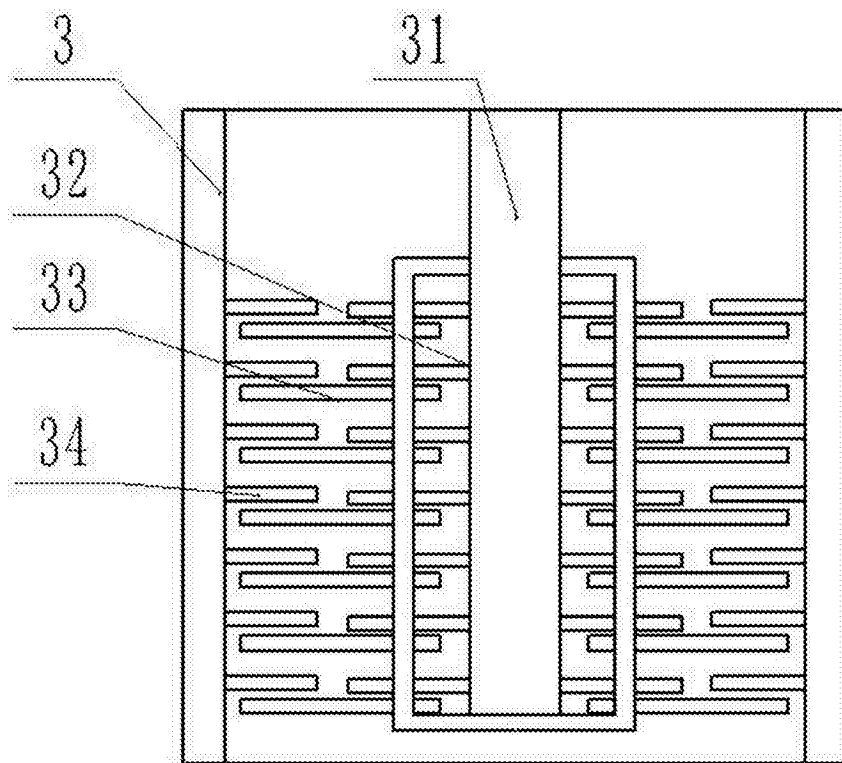


图2