



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 212937673 U

(45) 授权公告日 2021.04.13

(21) 申请号 202021459952.7

(22) 申请日 2020.07.22

(73) 专利权人 青海西北骄天然营养食品有限公司

地址 810015 青海省西宁市生物科技产业
园区经三路28号

(72) 发明人 张保卫 余根来 彭昌全 余栋霖

(74) 专利代理机构 北京盛凡智荣知识产权代理
有限公司 11616

代理人 刘晓明

(51) Int.Cl.

A23B 4/07 (2006.01)

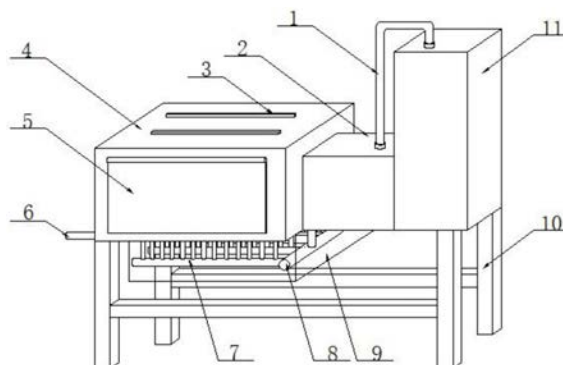
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置

(57) 摘要

本实用新型涉及牦牛肉干加工技术领域,具体是一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,所述解冻箱的一侧安装有蒸汽箱,且蒸汽箱的一侧设置有水箱,所述解冻箱、蒸汽箱以及水箱的底部均设置有支架,所述蒸汽箱的底部连接有总管,且总管上等距排列有分管,所述分管均匀铺设在蒸汽箱底部,且总管和分管外包裹有保温罩,所述解冻箱内等距设有两组闸框。本装置采用递进式降温解冻对冷冻的牦牛肉进行解冻,在解冻箱内设置有隔板将解冻箱分割成不同的空间,每个空间内部的蒸汽喷嘴数量依次递减,冷冻肉从喷嘴最多的解冻腔,进入每隔一段时间通过驱动轮在导轨上运行,带动放置冷冻肉的吊柜进入下一个解冻腔最终抵触出料挡板完成解冻。



1. 一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,包括解冻箱(4),其特征在于:所述解冻箱(4)的一侧安装有蒸汽箱(2),且蒸汽箱(2)的一侧设置有水箱(11),所述解冻箱(4)、蒸汽箱(2)以及水箱(11)的底部均设置有支架(10),所述蒸汽箱(2)的底部连接有总管(8),且总管(8)上等距排列有分管(7),所述分管(7)均匀铺设在蒸汽箱(2)底部,且总管(8)和分管(7)外包裹有保温罩(9),所述解冻箱(4)内等距设有两组闸框(12),且闸框(12)嵌合有闸门(3),所述解冻箱(4)的底部呈纵向设有一组导轨(14),且导轨(14)上滑动连接有滑板(21),所述滑板(21)上焊接有第一框架(17)和第二框架(20)。

2. 根据权利要求1所述的一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,其特征在于,所述蒸汽箱(2)的顶部和水箱(11)的顶部之间连接有水管(1),且水管(1)位于水箱(11)的内部末端连接有水泵,所述蒸汽箱(2)的前端活动连接有出料挡板(5)。

3. 根据权利要求1所述的一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,其特征在于,所述闸门(3)的中心处开设有通孔,并且通孔内活动设置有翻板(13),所述翻板(13)的开设宽度大于滑板(21)的长度,其翻板(13)的开设高度大于第一框架(17)以及第二框架(20)的高度,所述翻板(13)的底端和解冻箱(4)的内部底端不接触。

4. 根据权利要求1所述的一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,其特征在于,所述解冻箱(4)的内部底端顶部沿其长度方向上等距开设有横向水槽(16),且解冻箱(4)的内部底端顶部沿其宽度方向上等距开设有纵向水槽(15),所述横向水槽(16)的一端连接有出管(6)。

5. 根据权利要求4所述的一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,其特征在于,所述横向水槽(16)和纵向水槽(15)设置在两个闸门(3)的同侧位置,且一组导轨(14)架设在横向水槽(16)和纵向水槽(15)的顶部。

6. 根据权利要求1所述的一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,其特征在于,所述分管(7)上等距排列有喷嘴,并且喷嘴贯穿解冻箱(4)的底部延伸至解冻箱(4)内,所述闸门(3)和解冻箱(4)内壁之间的分管(7)上喷嘴的数量大于两个闸门(3)之间的分管(7)上的喷嘴数量大于其中一个闸门(3)和出料挡板(5)之间的分管(7)上的喷嘴数量。

7. 根据权利要求1所述的一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,其特征在于,所述滑板(21)的底端设有驱动轮(22),且驱动轮(22)和导轨(14)贴合,所述第一框架(17)和第二框架(20)上均设有第一吊柜(18)以及第二吊柜(19)。

一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及牦牛肉干加工技术领域,具体是一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置。

背景技术

[0002] 随着工业技术的不断发展,食品加工的自动化程度也越来越高,通常采用现代化的生产线进行食品的加工处理。一些肉类食品从养殖场到屠宰场,然后加工成各种肉制品,往往需要经过很长的加工工序,为防止肉类在这一过程中发生变质,往往在进行屠宰后需要将肉类进行冷冻处理,在进行使用时才进行解冻处理。

[0003] 对于一些食品加工企业,由于需求量比较大,往往采用蒸汽解冻的方式,但是由于蒸汽温度过高,采用大通铺式的解冻室容易使牦牛肉被蒸熟,导致后期加工不入味,运输发生质变。因此,本领域技术人员提供了一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,以解决上述背景技术中提出的问题。

发明内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,包括解冻箱,所述解冻箱的一侧安装有蒸汽箱,且蒸汽箱的一侧设置有水箱,所述解冻箱、蒸汽箱以及水箱的底部均设置有支架,所述蒸汽箱的底部连接有总管,且总管上等距排列有分管,所述分管均匀铺设在蒸汽箱底部,且总管和分管外包裹有保温罩,所述解冻箱内等距设有两组闸框,且闸框嵌合有闸门,所述解冻箱的底部呈纵向设有一组导轨,且导轨上滑动连接有滑板,所述滑板上焊接有第一框架和第二框架。

[0006] 作为本实用新型进一步的方案:所述蒸汽箱的顶部和水箱的顶部之间连接有水管,且水管位于水箱的内部末端连接有水泵,所述蒸汽箱的前端活动连接有出料挡板。

[0007] 作为本实用新型再进一步的方案:所述闸门的中心处开设有通孔,并且通孔内活动设置有翻板,所述翻板的开设宽度大于滑板的长度,其翻板的开设高度大于第一框架以及第二框架的高度,所述翻板的底端和解冻箱的内部底端不接触。

[0008] 作为本实用新型再进一步的方案:所述解冻箱的内部底端顶部沿其长度方向上等距开设有横向水槽,且解冻箱的内部底端顶部沿其宽度方向上等距开设有纵向水槽,所述横向水槽的一端连接有出管。

[0009] 作为本实用新型再进一步的方案:所述横向水槽和纵向水槽设置在两个闸门的同侧位置,且一组导轨架设在横向水槽和纵向水槽的顶部。

[0010] 作为本实用新型再进一步的方案:所述分管上等距排列有喷嘴,并且喷嘴贯穿解冻箱的底部延伸至解冻箱内,所述闸门和解冻箱内壁之间的分管上喷嘴的数量大于两个闸门之间的分管上的喷嘴数量大于其中一个闸门和出料挡板之间的分管上的喷嘴数量。

[0011] 作为本实用新型再进一步的方案:所述滑板的底端设有驱动轮,且驱动轮和导轨贴合,所述第一框架和第二框架上均设有第一吊柜以及第二吊柜。

[0012] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:本装置采用递进式降温解冻对冷冻的牦牛肉进行解冻,冷冻的牦牛肉在解冻初期需要比较高的温度,一旦化冻后则不能使用太高的蒸汽,此时就需要降温,传统的一般都是畅通的解冻室解冻需要同时升温 and 降温,不利于流水线操作影响效率,同时对牦牛肉的解冻可能会造成肉质熏熟的情况,本装置在解冻箱内设置有隔板将解冻箱分割成不同的空间,每个空间内部的蒸汽喷嘴数量依次递减,冷冻肉从喷嘴最多的解冻腔,进入每隔一段时间通过驱动轮在导轨上运行,带动放置冷冻肉的吊柜进入下一个解冻腔,最终抵触出料挡板完成解冻,隔板上设置有可以双向活动的翻板,框架可以直接抵触使其打开。

附图说明

[0013] 图1为一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置的结构示意图;

[0014] 图2为一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置中解冻箱隔断机构的结构示意图;

[0015] 图3为一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置中吊柜位移机构的结构示意图。

[0016] 图中:1、水管;2、蒸汽箱;3、闸门;4、解冻箱;5、出料挡板;6、出管;7、分管;8、总管;9、保温罩;10、支架;11、水箱;12、闸框;13、翻板;14、导轨;15、纵向水槽;16、横向水槽;17、第一框架;18、第一吊柜;19、第二吊柜;20、第二框架;21、滑板;22、驱动轮。

具体实施方式

[0017] 请参阅图1~3,本实用新型实施例中:一种用于牦牛肉干生产快速解冻装置,包括解冻箱4,解冻箱4的一侧安装有蒸汽箱2,且蒸汽箱2的一侧设置有水箱11,解冻箱4、蒸汽箱2以及水箱11的底部均设置有支架10,蒸汽箱2的底部连接有总管8,且总管8上等距排列有分管7,分管7均匀铺设在蒸汽箱2底部,且总管8和分管7外包裹有保温罩9,解冻箱4内等距设有两组闸框12,且闸框12嵌合有闸门3,解冻箱4的底部呈纵向设有一组导轨14,且导轨14上滑动连接有滑板21,滑板21上焊接有第一框架17和第二框架20。

[0018] 在图1中,蒸汽箱2的顶部和水箱11的顶部之间连接有水管1,且水管1位于水箱11的内部末端连接有水泵,蒸汽箱2的前端活动连接有出料挡板5,通过水泵将水箱11内部的水抽取到蒸汽箱2内,使蒸汽箱2加工出蒸汽,出料挡板5是活动设置可以通过抵触使其打开。

[0019] 在图2中,闸门3的中心处开设有通孔,并且通孔内活动设置有翻板13,翻板13的开设宽度大于滑板21的长度,其翻板13的开设高度大于第一框架17以及第二框架20的高度,翻板13的底端和解冻箱4的内部底端不接触,翻板13是活动连接可以双向打开,通过第一框架17以及第二框架20的抵触打开完成换腔解冻,其设置的宽度取决于滑板21的宽度,要可以通过滑板,其设置的高度要可以通过第一框架17以及第二框架20,不接触的目的是防止阻塞。

[0020] 在图2中,解冻箱4的内部底端顶部沿其长度方向上等距开设有横向水槽16,且解冻箱4的内部底端顶部沿其宽度方向上等距开设有纵向水槽15,横向水槽16的一端连接有出管6,解冻后的水通过横向水槽16和纵向水槽15聚集并通过出管6排出。

[0021] 在图2中,横向水槽16和纵向水槽15设置在两个闸门3的同侧位置,且一组导轨14架设在横向水槽16和纵向水槽15的顶部,由于闸门3将解冻箱4分割成多个解冻腔,因此只有解冻腔内才需要横向水槽16和纵向水槽15,进料端和出料端不需要,导轨14架设在顶部是为了不影响排水。

[0022] 在图2中,分管7上等距排列有喷嘴,并且喷嘴贯穿解冻箱4的底部延伸至解冻箱4内,闸门3和解冻箱4内壁之间的分管7上喷嘴的数量大于两个闸门3之间的分管7上的喷嘴数量大于其中一个闸门3和出料挡板5之间的分管7上的喷嘴数量,冷冻的牦牛肉在解冻初期需要比较高的温度,一旦化冻后则不能使用太高的蒸汽,此时就需要降温,通过对多个解冻腔内设置数量依次递减的喷嘴来达到同时运行的情况下不同解冻腔内的温度不同,形成流水线。

[0023] 在图3中,滑板21的底端设有驱动轮22,且驱动轮22和导轨14贴合,第一框架17和第二框架20上均设有第一吊柜18以及第二吊柜19,驱动轮22在导轨14内转动使滑板21前进完成更换解冻腔,第一吊柜18以及第二吊柜19防止冷冻的牦牛肉。

[0024] 本实用新型的工作原理是:将牦牛肉放置在第一吊柜18以及第二吊柜19并通过驱动轮22在导轨14内转动使滑板21进入解冻箱4,通过水泵(型号为270-550-750)将水箱11内部的水抽取到蒸汽箱2内,使蒸汽箱2加工出蒸汽,蒸汽排在解冻箱4内,闸门3将解冻箱4分割成多个解冻腔,通过对多个解冻腔内设置数量依次递减的喷嘴来达到同时运行的情况下不同解冻腔内的温度不同,形成流水线在滑板21进入后,每隔一段时间通过驱动轮22在导轨14上运行带动放置冷冻肉的第一吊柜18以及第二吊柜19进入下一个解冻腔,最终抵触出料挡板5完成解冻出料,闸门3上设置有可以双向活动的翻板13,可以直接抵触使其打开。

[0025] 以上所述的,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。

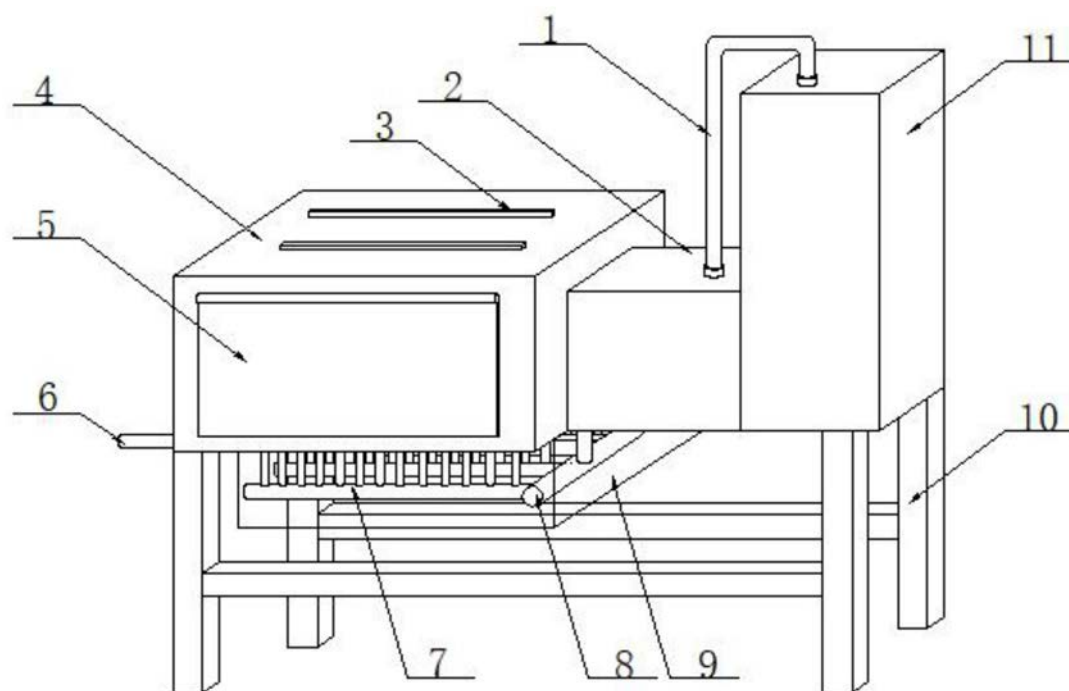


图1

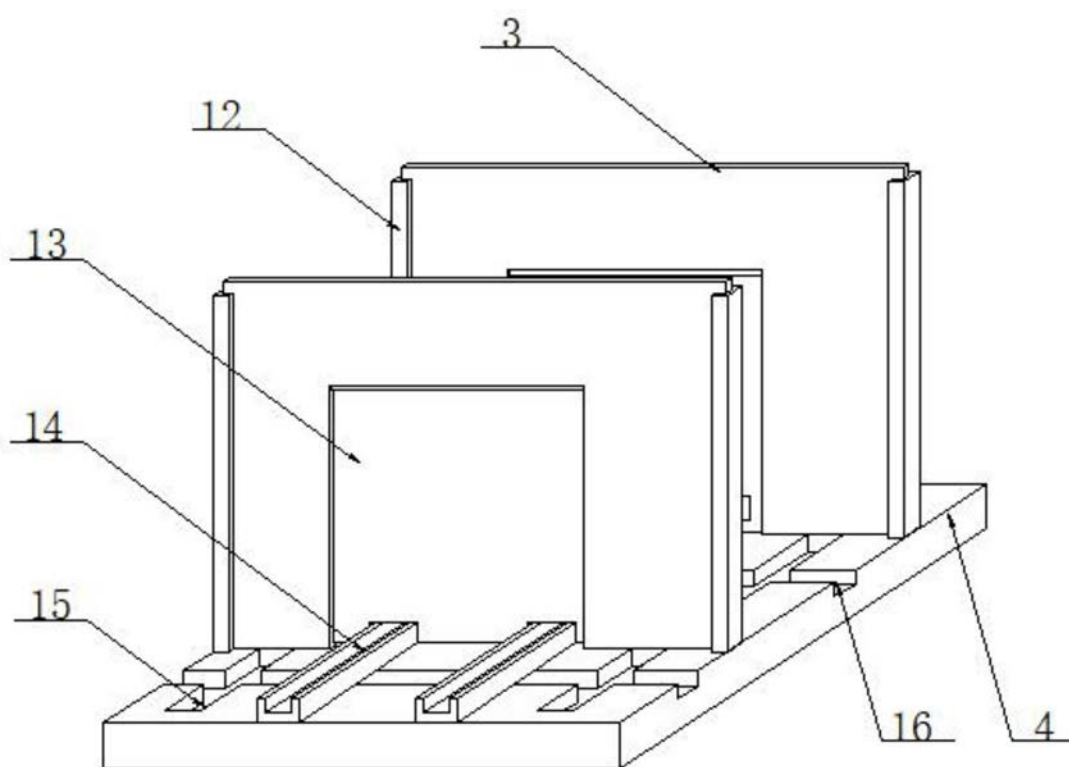


图2

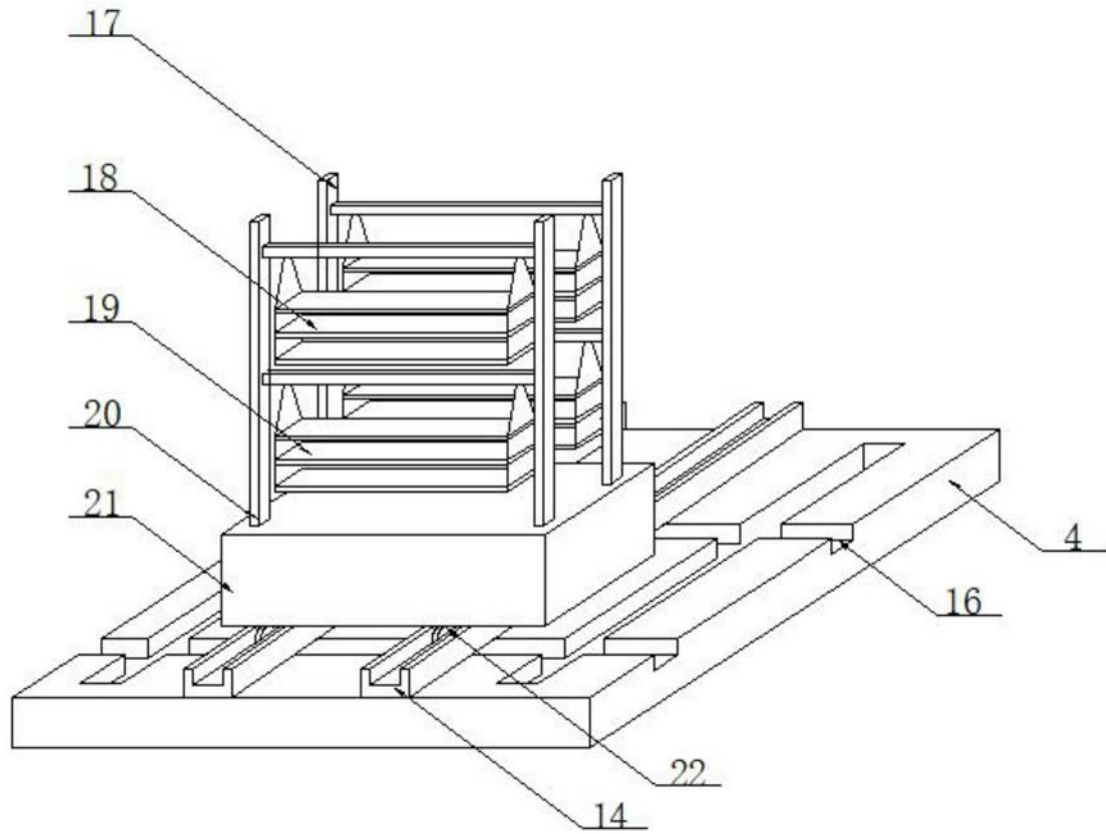


图3