



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105230763 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510748604. 9

(22) 申请日 2015. 11. 07

(71) 申请人 晋江市恒松机械制造有限公司

地址 362200 福建省泉州市晋江市罗山街道
缺塘兴业路 46 号

(72) 发明人 柯锻练

(51) Int. Cl.

A22C 25/16(2006. 01)

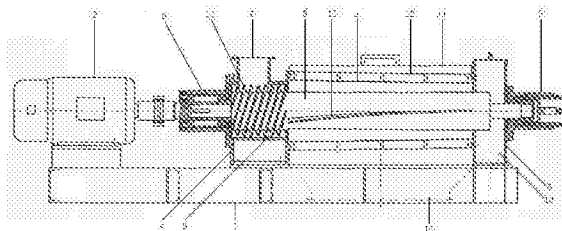
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种双出口连续运行的鱼肉精滤机

(57) 摘要

一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 由壳体、机座、驱动机构、刮刀螺杆、滤网、洒水组件和控制组件构成, 壳体包括左壳体和右壳体, 左壳体的上边有进料口, 中间为推进腔, 左外侧边有连接组件, 下边连接在机座中间的左侧, 进料口上连接进料斗, 右壳体的中间为出骨腔, 右外侧边有连接组件, 下面的一侧有出骨口, 下边连接在机座的右侧边, 左壳体和右壳体之间连接有安装组件和承托网, 安装组件的下面安装有出肉斗; 驱动机构安装在机座的左侧, 刮刀螺杆两端的轴安装在左壳体和右壳体的连接组件并左端连接驱动机构; 滤网为圆筒状结构并安装在刮刀螺杆外的左右壳体之间的安装组件内侧, 洒水组件安装在安装组件上并受控制组件控制。



1. 一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 由壳体、机座、驱动机构、刮刀螺杆、滤网、洒水组件和控制组件构成, 其特征是: 壳体包括左壳体和右壳体, 左壳体的上边有进料口, 中间为推进腔, 左外侧边有连接组件, 下边连接在机座中间的左侧, 进料口上连接进料斗, 右壳体的中间为出骨腔, 右外侧边有连接组件, 下面的一侧有出骨口, 下边连接在机座的右侧边, 左壳体和右壳体之间连接有安装组件和承托网, 安装组件的下面安装有出肉斗; 驱动机构安装在机座的左侧, 刮刀螺杆两端的轴安装在左壳体和右壳体的连接组件并左端连接驱动机构; 滤网为圆筒状结构并安装在刮刀螺杆外的左右壳体之间的安装组件内侧, 滤网的左端联通推进腔, 右端联通出骨腔, 洒水组件安装在安装组件上并受控制组件控制。

2. 根据权利要求 1 所述的一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 其特征是: 所述的刮刀螺杆为辊筒式结构, 辊筒外面处于推进腔的区段连接有推进旋叶, 处于左壳体和右壳体之间的区段连接有刮刀。

3. 根据权利要求 2 所述的一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 其特征是: 所述的刮刀为贯穿左右的长条形结构并由多条组成, 刮刀在辊筒外面对应水平轴线成倾斜的向右推进角度连接, 刮刀的刀口在旋转前方一侧向刀根方向倾斜成斜口, 斜口的高处紧贴在滤网内壁。

4. 根据权利要求 1 所述的一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 其特征是: 所述的安装组件包括里层和外层, 滤网安装在里层的里面, 里层和外层之间通过支撑连接成隔开式独立组合, 独立组合由多组组成, 独立组合的外层之间通过环形组件连接, 承托网安装在外层和环形组件里面的上侧和两侧。

5. 根据权利要求 1 所述的一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 其特征是: 所述的洒水组件包括喷头和水管, 喷头分布在安装组件的里层和外层, 水管的一端连接喷头, 另一端延伸到壳体的一侧。

6. 根据权利要求 1 所述的一种双出口连续运行的鱼肉精滤机, 其特征是: 所述的控制组件包括控制器、温度传感器、湿度传感器、电磁阀和显示器, 控制器为由逻辑处理器为核心的智能化元件组成的控制模块, 温度传感器和湿度传感器安装在滤网和承托网, 电磁阀的一端连接在水管, 另一端连接低温水源管道和常温水源管道, 控制器根据预先输入的参数和传感器信息, 控制电磁阀开启低温水源或常温水源或关闭, 驱动机构的转速受控制器控制, 数据在显示器显示。

一种双出口连续运行的鱼肉精滤机

技术领域

[0001] 本发明涉及一种双出口连续运行的鱼肉精滤机,属水产品及食品机械技术领域。

背景技术

[0002] 鱼肉精滤机见诸文献的大多为一个螺杆将鱼片在一个网桶里挤压,鱼肉经网孔被挤出,鱼骨留在网桶里,当网桶内积存的鱼骨达到一定量时,就要停机清理,设备的运行效率极低,这是最直观的技术缺陷;鱼肉靠单向的螺杆挤压力从网孔滤出,鱼骨容易堵塞网孔进而堵塞鱼肉的挤出通道,这是其技术缺陷二;鱼骨在网桶内被过多挤压会形成粉碎性骨刺从网孔挤出,鱼肉和鱼骨无法真正分离,这是其技术缺陷三;鱼肉在网桶内被摩擦挤压容易发热,发热后水分蒸发直接影响鱼肉的流动性和造成鱼肉变质,流动性越差发热越快,形成恶性循环,致使设备无法使用,这是其致命的技术缺陷。

发明内容

[0003] 为了解决上述鱼肉精滤机的多重技术缺陷,本发明提供一种双出口连续运行的鱼肉精滤机。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:一种双出口连续运行的鱼肉精滤机,由壳体、机座、驱动机构、刮刀螺杆、滤网、洒水组件和控制组件构成,壳体包括左壳体和右壳体,左壳体的上边有进料口,中间为推进腔,左外侧边有连接组件,下边连接在机座中间的左侧,进料口上连接进料斗,右壳体的中间为出骨腔,右外侧边有连接组件,下面的一侧有出骨口,下边连接在机座的右侧边,左壳体和右壳体之间连接有安装组件和承托网,安装组件的下面安装有出肉斗;驱动机构安装在机座的左侧,刮刀螺杆两端的轴安装在左壳体和右壳体的连接组件并左端连接驱动机构;滤网为圆筒状结构并安装在刮刀螺杆外的左右壳体之间的安装组件内侧,滤网的左端联通推进腔,右端联通出骨腔,洒水组件安装在安装组件上并受控制组件控制。

[0005] 刮刀螺杆为辊筒式结构,辊筒外面处于推进腔的区段连接有推进旋叶,处于左壳体和右壳体之间的区段连接有刮刀。

[0006] 刮刀为贯穿左右的长条形结构并由多条组成,刮刀在辊筒外面对应水平轴线成倾斜的向右推进角度连接,刮刀的刀口在旋转前方一侧向刀根方向倾斜成斜口,斜口的高处紧贴在滤网内壁。

[0007] 安装组件包括里层和外层,滤网安装在里层的里面,里层和外层之间通过支撑连接成隔开式独立组合,独立组合由多组组成,独立组合的外层之间通过环形组件连接,承托网安装在外层和环形组件里面的上侧和两侧。

[0008] 洒水组件包括喷头和水管,喷头分布在安装组件的里层和外层,水管的一端连接喷头,另一端延伸到壳体的一侧。

[0009] 控制组件包括控制器、温度传感器、湿度传感器、电磁阀和显示器,控制器为由逻辑处理器为核心的智能化元件组成的控制模块,温度传感器和湿度传感器安装在滤网和承

托网,电磁阀的一端连接在水管,另一端连接低温水源管道和常温水源管道,控制器根据预先输入的参数和传感器信息,控制电磁阀开启低温水源或常温水源或关闭,驱动机构的转速受控制器控制,数据在显示器显示。

[0010] 本发明的有益效果是:采用斜口刮刀在滤网内壁刮擦,不但可加速鱼肉的挤出,还可刮走停留在网孔的鱼骨,有效确保鱼肉的纯净度;刮刀与辊筒之间为倾斜的向右推进角度连接,鱼骨在长距离挤出鱼肉后被向右推进到出骨腔排出,有效确保机器的长时间连续运行;采用智能化有选择的加低温水或常温水降温及保障鱼肉流动性的控制手段,有效确保鱼肉品质和合理的含水量。

附图说明

[0011] 下面结合附图对本发明进一步说明:

图1为本发明的正面结构示意图。

[0012] 图中1、机座,2、驱动机构,3、刮刀螺杆,4、滤网,5、左壳体,6、右壳体,7、进料口,8、推进腔,9、连接组件,10、出骨腔,11、安装组件,12、承托网,13、出肉斗,14、推进旋叶,15、刮刀。

具体实施方式

[0013] 在图1的实施例中,一种双出口连续运行的鱼肉精滤机,由壳体、机座1、驱动机构2、刮刀螺杆3、滤网4、洒水组件和控制组件构成,壳体包括左壳体5和右壳体6,左壳体5的上边有进料口7,中间为推进腔8,左外侧边有连接组件9,下边连接在机座1中间的左侧,进料口7上连接进料斗,右壳体6的中间为出骨腔10,右外侧边有连接组件9,下面的一侧有出骨口,下边连接在机座1的右侧边,左壳体5和右壳体6之间连接有安装组件11和承托网12,安装组件11的下面安装有出肉斗13;驱动机构2安装在机座1的左侧,刮刀螺杆3两端的轴安装在左壳体5和右壳体6的连接组件9并左端连接驱动机构2;滤网4为圆筒状结构并安装在刮刀螺杆3外的左右壳体之间的安装组件11内侧,滤网4的左端联通推进腔8,右端联通出骨腔10,洒水组件安装在安装组件11上并受控制组件控制。

[0014] 刮刀螺杆3为辊筒式结构,辊筒外面处于推进腔8区段连接有推进旋叶14,处于左壳体5和右壳体6之间的区段连接有刮刀15。

[0015] 刮刀15为贯穿左右的长条形结构并由多条组成,刮刀15在辊筒外面对应水平轴线成倾斜的向右推进角度连接,刮刀15的刀口向旋转方向倾斜成斜口,斜口的高处紧贴在滤网4内壁。

[0016] 安装组件11包括里层和外层,滤网4安装在里层的里面,里层和外层之间通过支撑连接成隔开式独立组合,独立组合由多组组成,独立组合的外层之间通过环形组件连接,承托网12安装在外层和环形组件里面的上侧和两侧。

[0017] 实施例:设计刮刀15的刮擦口为斜口并在滤网4内壁刮擦,不但可加速鱼肉的挤出速度,还可刮走停留在滤网4网孔的鱼骨,有效避免网孔堵塞和确保鱼肉的纯净不含骨;设计刮刀15与辊筒之间为倾斜的向右推进角度连接,鱼骨在长距离挤出鱼肉后被向右推进到出骨腔10排出,有效降低了鱼骨的含肉率,同时鱼肉和鱼骨分别自行排出,确保机器的长时间连续运行;设计承托网12,鱼肉由滤网4被挤出后,不但承托网12可将鱼肉承托

引导到出肉斗 13,同时可以通过承托网 12 的网孔向里喷水,以保证鱼肉的流动性和降温;采用智能化有选择的加低温水或常温水降温及保障鱼肉流动性的控制手段,有效确保鱼肉品质和合理的含水量。

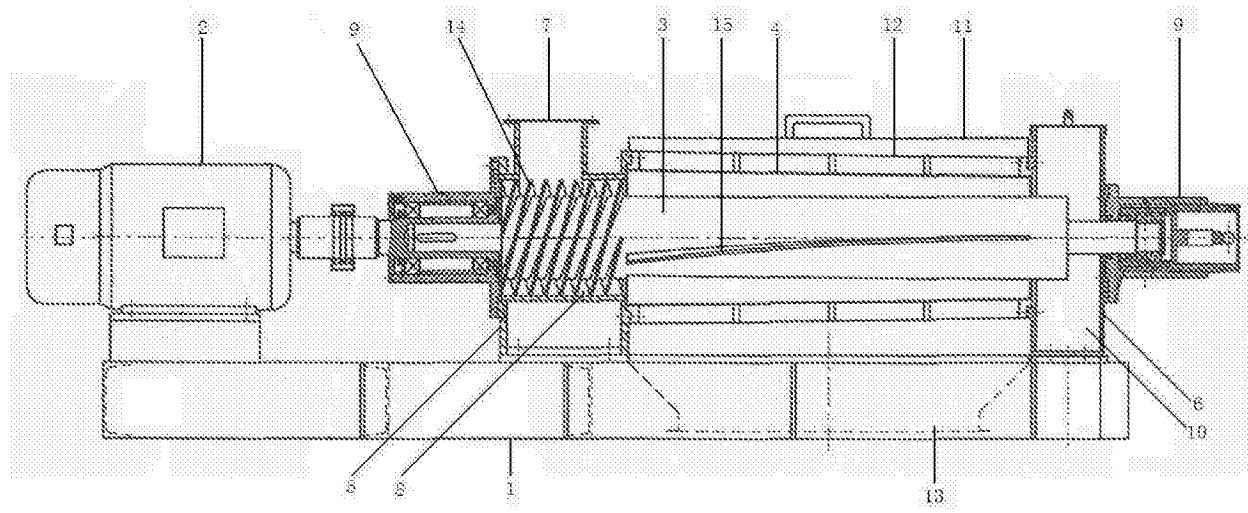


图 1