



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112167505 A

(43) 申请公布日 2021.01.05

(21) 申请号 202011231447.1

(22) 申请日 2020.11.06

(71) 申请人 湖南海佳食品科技股份有限公司
地址 415000 湖南省常德市安乡县黄山头镇南禅寺社区忠济路088号

(72) 发明人 熊志

(74) 专利代理机构 常德市源友专利代理事务所
(特殊普通合伙) 43208

代理人 章祖斌

(51) Int. Cl.

A23L 5/10 (2016.01)

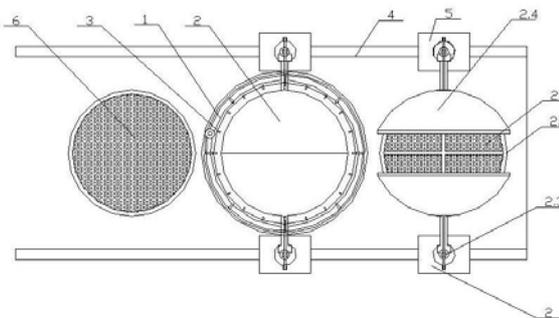
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 发明名称

一种提高卤制效率的卤料装置

(57) 摘要

本发明公开了一种提高卤制效率的卤料装置,包括锅体、食材更换机构与搅拌机构,其中在锅体上方设置有食材更换机构,通过食材更换机构实现对卤锅内食材的更换,食材更换机构包括半圆形的放置架、网板、升降组件与盖板,在放置架的外周覆盖有网板,设置的放置架可以升降与移动,这样便于工作人员快速更换锅体内的食材,这样起到快速卤制下一锅,这样提高了卤制的效率;同时在进行卤制的时候通过盖板将放置架的顶部盖住,这样可以使食材没入卤汁内,这样提高卤汁效率,通过压紧这样可以卤制更多的食材。



1. 一种提高卤制效率的卤料装置,包括锅体、食材更换机构与搅拌机构,其特征在于,其中在锅体上方设置有食材更换机构,通过食材更换机构实现对卤锅内食材的更换,食材更换机构包括半圆形的放置架、网板、升降组件与盖板,在放置架的外周覆盖有网板,在放置架内放置食材,在地面上设置有轨道且轨道位于锅体的两侧,在轨道上设置有在轨道上滑动的滑块,在滑块上设置有升降组件且升降组件为气缸,在气缸的活塞杆通过铰接的方式与放置架进行铰接,在气缸顶部嫁接有将放置架顶部封闭起来的盖板且盖板与活塞杆进行铰接,盖板向外延伸有拉杆,在拉杆与气缸缸体之间铰接有连杆,在气缸活塞杆回缩下降的时候,盖板将放置架顶部封闭,在轨道上设置有多组食材更换机构,通过食材更换机构的滑动实现快速更食材,在锅体外侧设置有与放置架外壁大小一致的负压锅,负压锅的外壁上开有多个负压孔,负压锅设置有夹层且夹层与多个负压孔进行连通,夹层连接有负压泵,通过负压锅将放置架内食材卤汁抽干,这样便于工作人员后续的处理;在锅体内设置有搅拌机构,通过搅拌机构对锅体内的卤汁进行搅拌,这样保证卤制的均匀性。

2. 根据权利要求1所述的一种提高卤制效率的卤料装置,其特征在于,搅拌机构包括环形架、搅拌叶、固定架与轴承座,其中在锅体外壁上固定有高于锅体顶部的轴承座,在轴承座上固定有轴承且轴承的套在锅体的上方,在轴承内壁上固定有多根固定架且固定架伸入到锅体内,在锅体内壁上设置有环形架,在环形架的内壁上固定有搅拌叶,环形架与固定架相互连接,在轴承的内圈上固定有齿环,在轴承座上固定有电机,电机上固定有与齿环啮合的齿轮,通过齿轮带动搅拌叶转动。

一种提高卤制效率的卤料装置

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工设备领域,具体涉及一种提高卤制效率的卤料装置。

背景技术

[0002] 现在的卤料锅主要为蒸汽锅,通过蒸汽便于控制锅内的温度,然后将食材与香料放置在锅内进行卤煮,这样将肉制品与蔬菜进行卤制,然后通过包装形成各种各样的产品,但是现在的卤料锅在卤制完毕后需要将卤料锅内的全部材料倾倒出来,然后将在卤制下一锅的时候,需要重新调质卤料,卤制的效率比较的低,同时在进行卤制的时候需要工作人员不停的搅动,防止食材卤制不均匀,这样工作人员的劳动强度比较大,同时在将卤制品从卤料锅内拿出来时,工作人员的工作步骤比较多,这样工作人员的劳动强度比较高,同时减低了卤制的效率(当卤制完毕后,需要长时间去整理卤制完毕的食品,然后重新卤制第二锅),这样卤制效率比较的低。

发明内容

[0003] 针对上述现有技术的不足,本发明提出了一种提高卤制效率的卤料装置,便于快速更换卤料锅内的食材,这样减少工作人员的操作步骤,同时在卤制完毕后可以将卤水保留在卤锅内。

[0004] 为实现上述的目的,本发明的方案:一种提高卤制效率的卤料装置,包括锅体、食材更换机构与搅拌机构,其中在锅体上方设置有食材更换机构,通过食材更换机构实现对卤锅内食材的更换,食材更换机构包括半圆形的放置架、网板、升降组件与盖板,在放置架的外周覆盖有网板,在放置架内放置食材,在地面上设置有轨道且轨道位于锅体的两侧,在轨道上设置有在轨道上滑动的滑块,在滑块上设置有升降组件且升降组件为气缸,在气缸的活塞杆通过铰接的方式与放置架进行铰接,在气缸顶部嫁接有将放置架顶部封闭起来的盖板且盖板与活塞杆进行铰接,盖板向外延伸有拉杆,在拉杆与气缸缸体之间铰接有连杆,在气缸活塞杆回缩下降的时候,盖板将放置架顶部封闭,在轨道上设置有多组食材更换机构,通过食材更换机构的滑动实现快速更食材,在锅体外侧设置有与放置架外壁大小一致的负压锅,负压锅的外壁上开有多个负压孔,负压锅设置有夹层且夹层与多个负压孔进行连通,夹层连接有负压泵,通过负压锅将放置架内食材卤汁抽干,这样便于工作人员后续的处理;在锅体内设置有搅拌机构,通过搅拌机构对锅体内的卤汁进行搅拌,这样保证卤制的均匀性。

[0005] 优选地,搅拌机构包括环形架、搅拌叶、固定架与轴承座,其中在锅体外壁上固定有高于锅体顶部的轴承座,在轴承座上固定有轴承且轴承的套在锅体的上方,在轴承内壁固定有多根固定架且固定架伸入到锅体内,在锅体内壁上设置有环形架,在环形架的内壁上固定有搅拌叶,环形架与固定架相互连接,在轴承的内圈上固定有齿环,在轴承座上固定有电机,电机上固定有与齿环啮合的齿轮,通过齿轮带动搅拌叶转动。

[0006] 与现有技术先比,本发明的优点在于:1、设置的放置架可以升降与移动,这样便于

工作人员快速更换锅体内的食材,这样起到快速卤制下一锅,这样提高了卤制的效率;同时在进行卤制的时候通过盖板将放置架的顶部盖住,这样可以使食材没入卤汁内,这样提高卤汁效率,通过压紧这样可以卤制更多的食材;2、设置的搅拌机构可以搅拌锅体内部的卤汁,这样便于保证味道的均匀性。

附图说明

[0007] 图1为本发明的俯视图。

[0008] 图2为本发明食材更换机构的示意图。

[0009] 图3为本发明负压锅的示意图。

[0010] 图4为本发明搅拌机构的示意图。

[0011] 其中,1、锅体,2、食材更换机构,2.1、放置架,2.2、网板,2.3、升降组件,2.4、盖板,2.5、拉杆,2.6、连杆,3、搅拌机构,3.1、环形架,3.2、搅拌叶,3.3、固定架,3.4、轴承座,3.5、轴承,3.6、电机,4、轨道,5、滑块,6、负压锅,6.1、负压孔,6.2、夹层,6.3、负压泵。

具体实施方式

[0012] 现集合附图,对本发明进一步的阐述。

[0013] 如图1-4所示,一种提高卤制效率的卤料装置,包括锅体1、食材更换机构2与搅拌机构3,其中锅体1为现在卤制食品的蒸汽锅(为现有技术),在锅体1上方设置有食材更换机构2,通过食材更换机构2实现对卤锅内食材的更换,食材更换机构2包括半圆形的放置架2.1、网板2.2、升降组件2.3与盖板2.4,在放置架2.1的外周覆盖有网板2.2,在放置架2.1内放置食材,在地面上设置有轨道4且轨道4位于锅体1的两侧,在轨道4上设置有在轨道4上滑动的滑块5(在滑块5上开有与轨道4相互配合的滑动槽,这样滑块5在轨道4上移动,通过滑块5的移动实现将放置架2.1远离或者靠近锅体1上方,这样实现快速更换食材),在滑块5上设置有升降组件2.3且升降组件2.3为气缸,当放置架2.1移动到锅体1上方的时候,气缸下降,这样放置架2.1放置到锅体1内,当卤制完毕后,通过气缸顶出实现放置架2.1与锅体1分离开来,在气缸的活塞杆通过铰接的方式与放置架2.1进行铰接(这样放置架2.1相对于气缸的活塞杆而言可以自由转动,这样可以通过倾倒的方式将放置架2.1内的食材倾倒出来,没有力作用在放置架2.1上的时候,放置架2.1由于重力作用而使开口向上),在气缸顶部嫁接有将放置架2.1顶部封闭起来的盖板2.4且盖板2.4与活塞杆进行铰接,盖板2.4向外延伸有拉杆2.5,在拉杆2.5与气缸缸体之间铰接有连杆2.6,在气缸活塞杆回缩下降的时候,盖板2.4将放置架2.1顶部封闭,在轨道4上设置有多组食材更换机构2,通过食材更换机构2的滑动实现快速更食材,在锅体1外侧的地面上通过螺栓固定有与放置架2.1外壁大小一致的负压锅6,负压锅6的外壁上开有多个负压孔6.1,负压锅6设置有夹层6.2且夹层6.2与多个负压孔6.1进行连通,夹层6.2连接有负压泵6.3,放置架2.1从锅体1内出来的时候,放置架2.1及食材上携带有大量的卤汁,将放置架2.1放置到负压锅6内,通过盖板2.4将放置架2.1的顶部盖住,负压孔6.1将放置架2.1与食材内的卤汁吸走,这样放置架2.1在悬空的时候不会滴水,通过负压锅6将放置架2.1内食材卤汁抽干,这样便于工作人员后续的处理;在锅体1内设置有搅拌机构3,通过搅拌机构3对锅体1内的卤汁进行搅拌,这样保证卤制的均匀性。

[0014] 搅拌机构3包括环形架3.1、搅拌叶3.2、固定架3.3与轴承3.5座3.4,其中在锅体1

外壁上固定有高于锅体1顶部的轴承3.5座3.4,在轴承3.5座3.4上固定有轴承3.5且轴承3.5的套在锅体1的上方,在轴承3.5内壁上固定有多根固定架3.3且固定架3.3伸入到锅体1内,在锅体1内壁上设置有环形架3.1,在环形架3.1的内壁上固定有搅拌叶3.2,环形架3.1与固定架3.3相互连接,在轴承3.5的内圈上固定有齿环,在轴承3.5座3.4上固定有电机3.6,电机3.6上固定有与齿环啮合的齿轮,通过齿轮带动搅拌叶3.2转动,搅拌叶3.2在转动的时候带动锅体1内的卤汁流动,这样实现味道的均匀性,若是不搅动的话,卤汁会沉淀,这样底部的味道比较浓,而顶部的味道比较的淡。

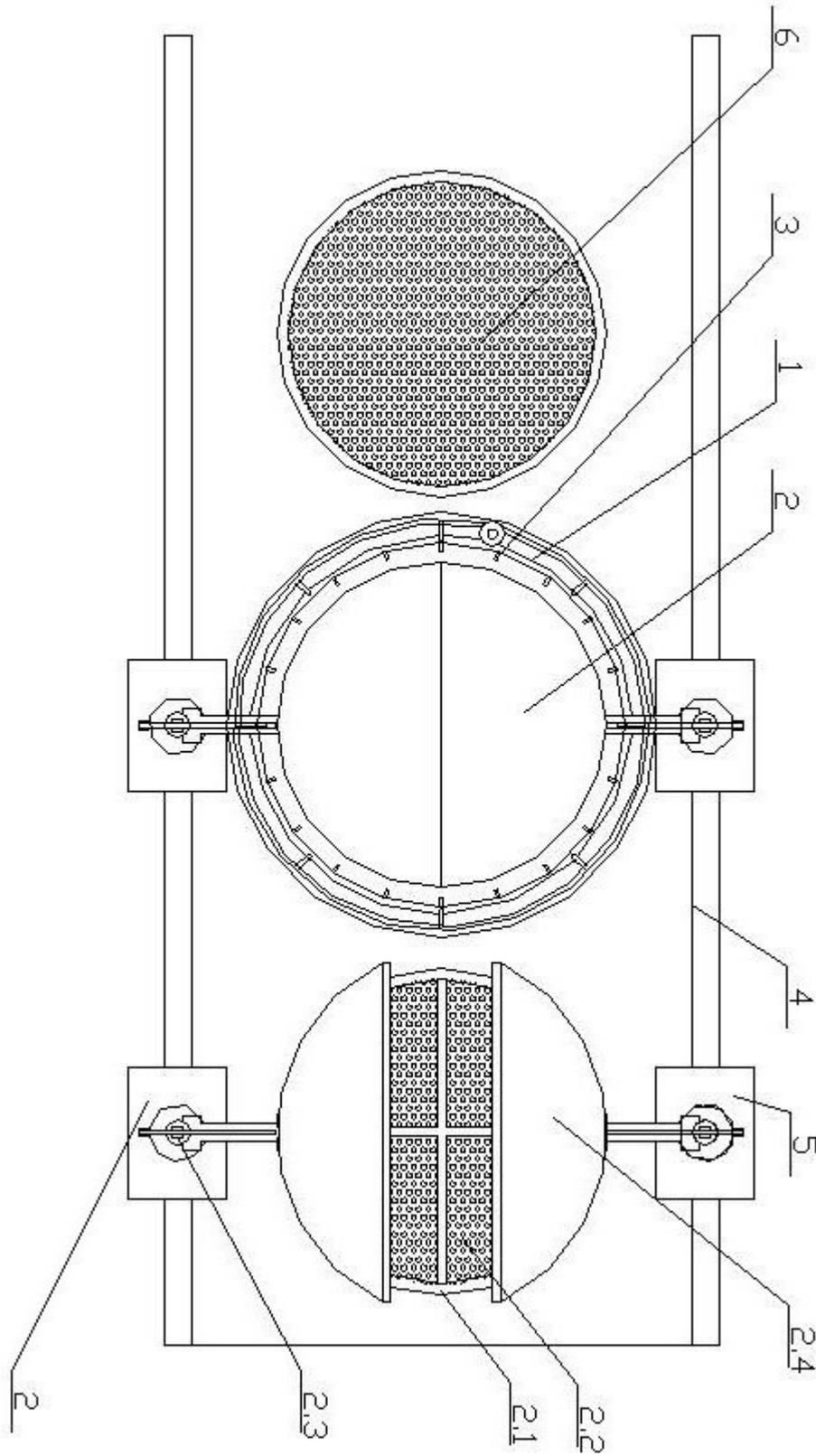


图1

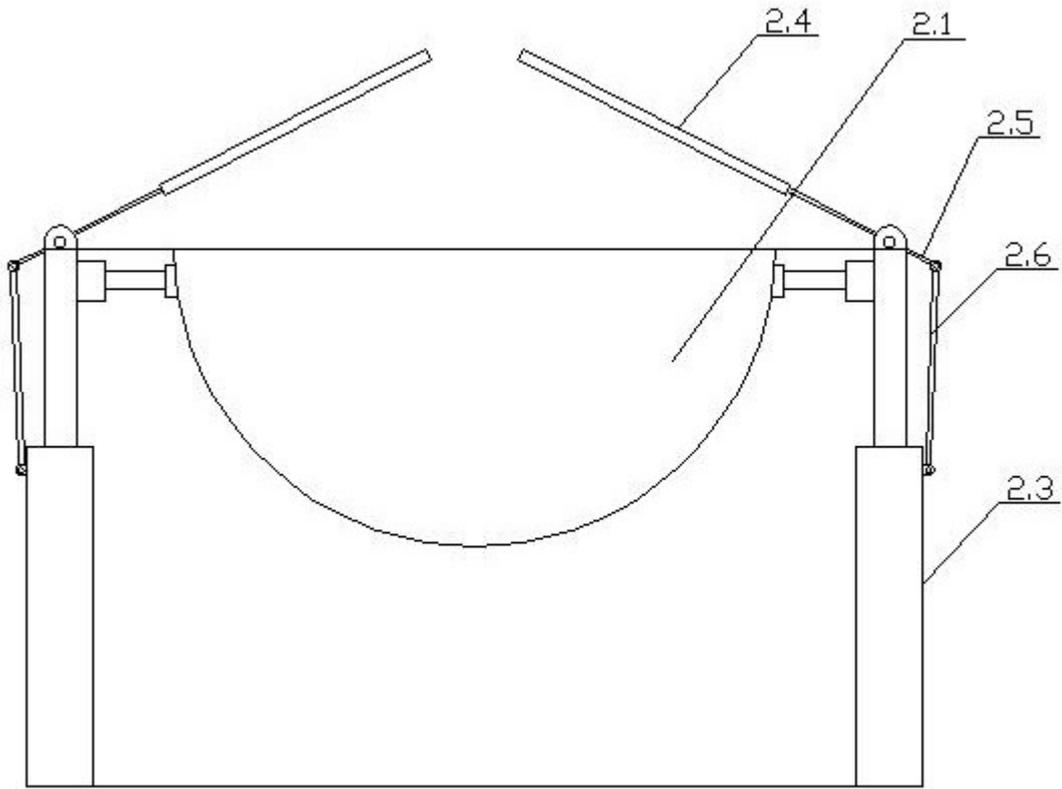


图2

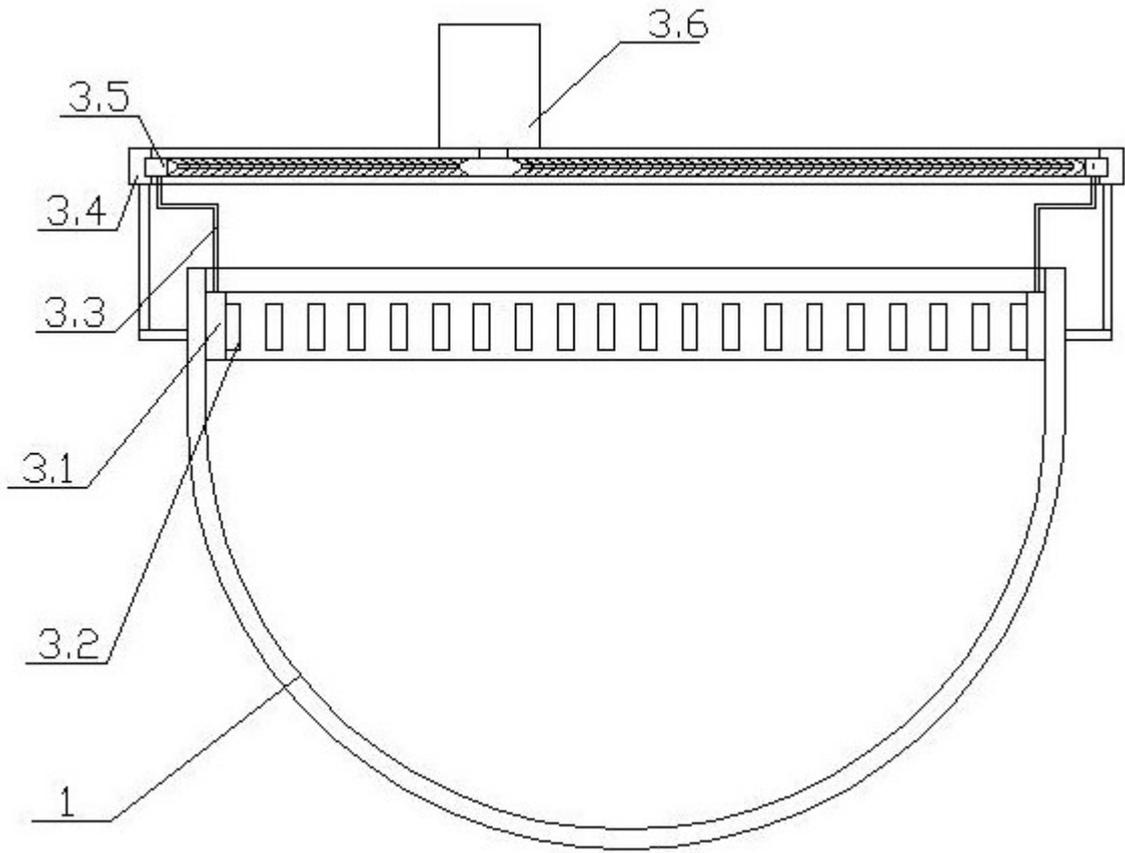


图3

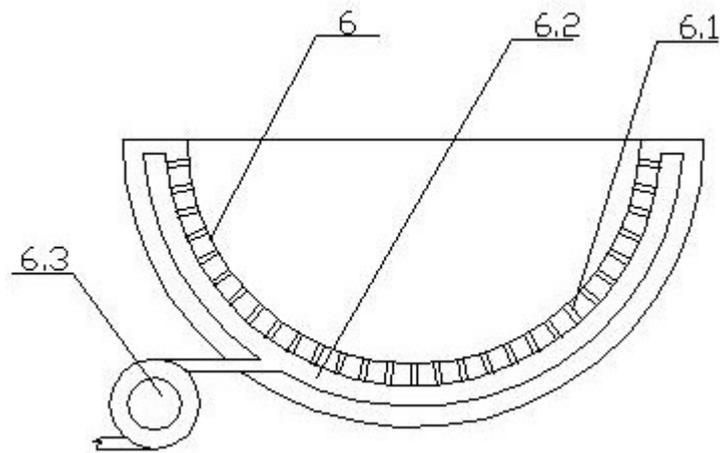


图4