

盐水连续注射机

本注射机是一种向放在网络输送带上的原料肉中，自动注射盐水的连续装置。

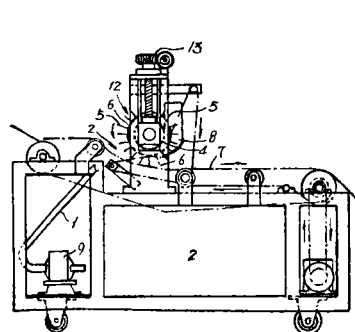
图中：1是将贮液槽2和固定栓体4相连接的输液管。在液槽2和固定栓体4之间，还设有抽液泵9，通过抽液泵9的驱动，使贮液槽2内的盐水液，到达固定栓体4的下部开口3处。6是固定栓体和滑动圆筒状的旋转套体，在它的圆周面上，放射状地装有若干枚注射针5、5。注射针5上，开有若干个喷孔10、10。另外，在固定栓体4和旋转套体6的滑动面上，必须要加用填密材料11、11。由固定栓体4和旋转套体6所组成的注液机构12，直立地装在网络式传送带7上，网络式传送带分进给侧a和送出侧b。8是通过送出侧b，沿着旋转套体6的圆周面插设的隔离板。它的作用是为了隔离已被注射针5、5注射过的原料肉，13是为了适应原料肉大小，而能使注射机构12，做出上下运动的升降装置。

本机械是由上述所介绍的各部分组成。使用时，可依原料肉的大小去操纵升降装置和调节注液机构12的位置以及利用旋转装置，使网络式传送带7，向送出方向驱动的同时，更可使旋转套体6，随网络式传送带

7的驱动而旋转，并通过抽液泵9的作用，把贮液槽2和旋转套体6的下部开口3接通。然后，再通过进给侧a，向传送带7上，输送原料肉。原料肉一接近注射机构12时，便随着旋转套体6的旋转，注射针5、5就扎入原料肉内。这时固定栓体4的下部开口3和和注射针5、5，便射出盐水溶液，注入到原料肉内。这时，盐水溶液只会集中到下部开口3的左右，而决不会从其它部位漏出。旋转套体6继续旋转，原料肉就从注液机构12的下方，移到送出侧b处，于是，再通过隔离板8的作用，就可使已注射好的肉块，离开旋转套体6的圆周面，一块块地落向网络式传送带7上，剩余的盐水液，便从网式传送带7上，还流到贮液槽2内，通过输液管1再使用。

以前，盐水液的注射都是手工操作的，近年来才发明了自动化的方法。本专利是通过上下方面的往复运动，将注射针注入原料肉中，它的工作效率是比较高的。

本专利的特点是：注射针5、5的注入是根据网络式传送带7的驱动和连动旋转套体6的旋转运动而动作的，因此，通过网络式传送带的不断运动，而进行连续注射。



1、输液管；2、贮液槽；4、固定栓体；5、注射针；6、旋转套体；7、传送带8、隔离板；9、抽液泵12、注射机构；13升降装置

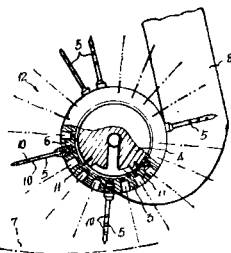


图2、注射机纵切面图
3、下部开口；4、固定栓体；5、注射针；6、旋转套体7、传送带；8、隔离板；10、喷孔；11、填密材料；12、注液机构；

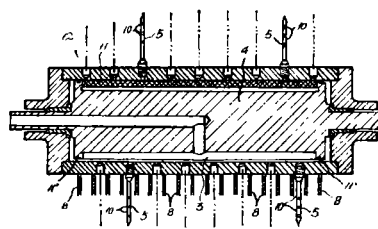


图3、注射机横断面图

3、下部开口；4、固定栓体；5、注射针；8、隔离板；10、喷孔；11、填密材料；12、注射机构

(收稿日期79.11) 高红译自日文《特许公报》昭49—4851