



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202097120 U

(45) 授权公告日 2012. 01. 04

(21) 申请号 201120122525. 4

(22) 申请日 2011. 04. 23

(73) 专利权人 安徽占元面粉有限公司

地址 236800 安徽省亳州市谯城区大杨工业
区

(72) 发明人 姜占元

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 林春旭

(51) Int. Cl.

B07B 4/00 (2006. 01)

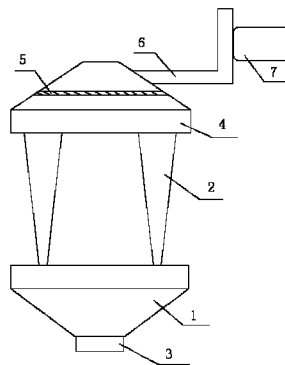
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

一种四连抽风装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种四连抽风装置,包括风机、机壳,其特征在于:机壳下端设置有吸风口,机壳上端连接有四根风管,风管上端安装有罩体,罩体内安装有过滤网,罩体侧边连接有吸风管道,吸风管道前端安装有风机,风管为上粗下细的圆锥形钢管。本实用新型当小麦从抽风装置下方的传送带上经过时通过风机向上抽风,其吸力强劲,能够快速有效去除小麦表面的粉尘和杂物,达到面粉生产所需要的技术标准,而小麦则被过滤网挡住后落下,且整个过程均可自动控制,不需要人工操作,节省了人力和时间。



1. 一种四连抽风装置,包括风机、机壳,其特征在于:机壳下端设置有吸风口,机壳上端连接有四根风管,风管上端安装有罩体,罩体内安装有过滤网,罩体侧边连接有吸风管道,吸风管道前端安装有风机。

2. 根据权利要求 1 所述的四连抽风装置,其特征在于:所述风管为上粗下细的圆锥形钢管。

一种四连抽风装置

[0001] 技术领域：

[0002] 本实用新型属于面粉生产设备领域，特别涉及到一种四连抽风装置。

[0003] 背景技术：

[0004] 面粉是我国群众经常食用的主食之一，其富含蛋白质，一般含量在10%——13%，高于稻米，但小麦蛋白质中，我们人体必需的赖氨酸、精氨酸、组氨酸、蛋氨酸含量比较低。面粉还含有一定的矿物质和维生素。其矿物质主要分布在麦粒的表层，而维生素主要分布胚芽和表层中。面粉富含碳水化合物，这部分营养主要存在于麦粒的胚乳里。面粉也含有一定的脂肪，它主要存在于麦粒的胚芽部分，麸皮次之、胚乳最少。

[0005] 目前国内面粉生产企业主要生产面粉的工艺流程大致分为以下几个步骤：原粮→磁选→筛选（初清筛）→风选→去石机→精选→打麦机→风选→着水→撞击机→去石机→打麦机→筛选（平面筛）→磁选→磨粉→筛理→面粉半成品→绞龙→基粉仓→配粉仓→混合机→打包仓→保险筛→磁选→打包→入库。

[0006] 其中风选流程，以往均是采用小麦经过皮带式输送带，在输送带边安装鼓风机吹风的方法来进行，但此种方法压在下部的小麦经常吹不到风，造成粉尘和杂物无法被去除，影响产品质量，因此设想提供一种设备，能够改善这一情况。

[0007] 发明内容：

[0008] 本实用新型的目的就是提供一种四连抽风装置，当小麦从抽风装置下方的传送带上经过时通过风机向上抽风，其吸力强劲，能够快速有效去除小麦表面的粉尘和杂物，达到面粉生产所需要的技术标准，而小麦则被过滤网挡住后落下，且整个过程均可自动控制，不需要人工操作，节省了人力和时间。

[0009] 本实用新型采用的技术方案为：

[0010] 一种四连抽风装置，包括风机、机壳，其特征在于：机壳下端设置有吸风口，机壳上端连接有四根风管，风管上端安装有罩体，罩体内安装有过滤网，罩体侧边连接有吸风管道，吸风管道前端安装有风机。

[0011] 所述风管为上粗下细的圆锥形钢管。

[0012] 本实用新型的优点为：

[0013] 本实用新型当小麦从抽风装置下方的传送带上经过时通过风机向上抽风，其吸力强劲，能够快速有效去除小麦表面的粉尘和杂物，达到面粉生产所需要的技术标准，而小麦则被过滤网挡住后落下，且整个过程均可自动控制，不需要人工操作，节省了人力和时间。

[0014] 说明书附图：

[0015] 图1为本实用新型结构示意图。

[0016] 具体实施方式：

[0017] 一种四连抽风装置，包括风机7、机壳1，机壳1下端设置有吸风口3，机壳1上端连接有四根风管2，风管2上端安装有罩体4，罩体4内安装有过滤网5，罩体4侧边连接有吸风管道6，吸风管道6前端安装有风机7，风管2为上粗下细的圆锥形钢管。

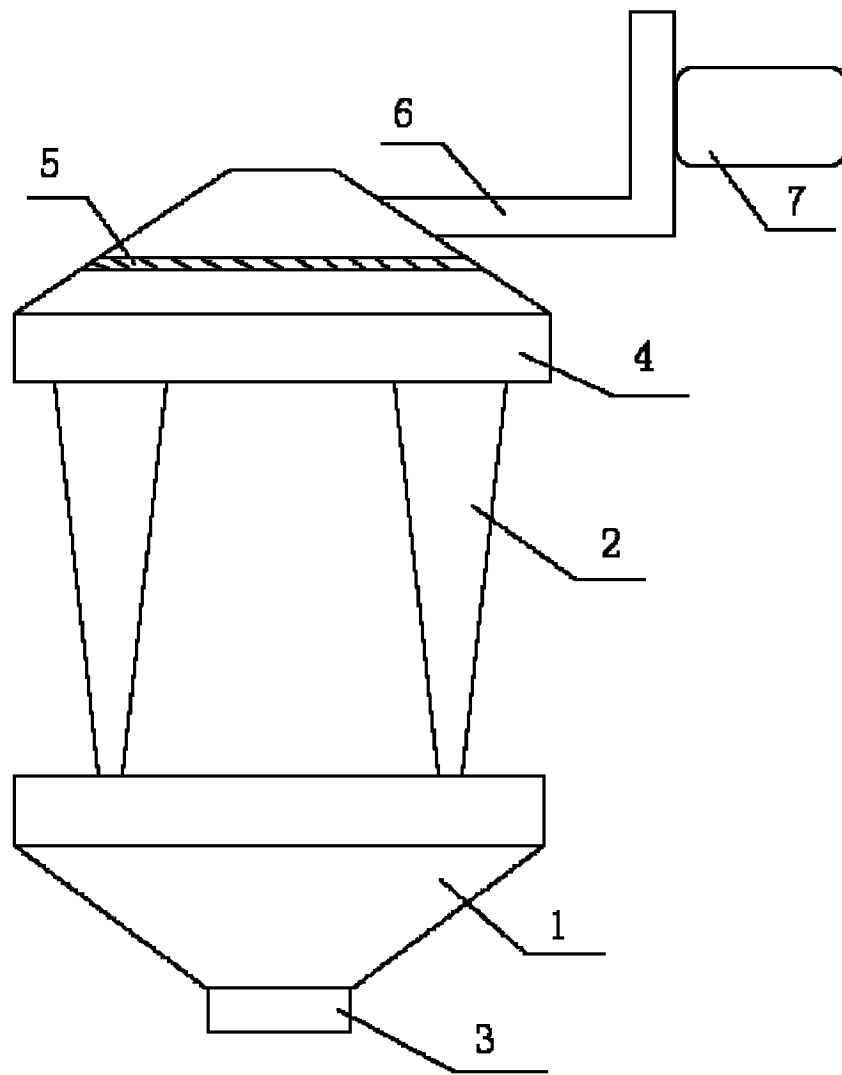


图 1