(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210353077 U
(45)授权公告日 2020.04.21

(21)申请号 201921197217.0

(22)申请日 2019.07.26

(73)专利权人 甘肃天润汇丰农业发展有限公司
地址 734200 甘肃省张掖市临泽县鸭暖乡小屯街

(72)发明人 闫作明

(74)专利代理机构 成都弘毅天承知识产权代理有限公司 51230
代理人 戴立亮

(51)Int.Cl.
A23N 12/10(2006.01)

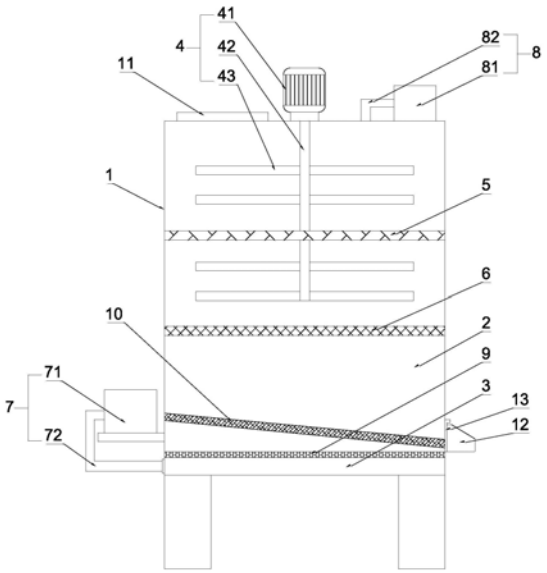
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种蔬菜加工用烘干机

(57)摘要

本实用新型公开了一种蔬菜加工用烘干机，包括机体，机体顶部设有可打开的进料盖，机体侧面设有出料斗，所述机体内中下部设有细滤网，所述细滤网将机体内部分隔为上部烘干腔和下部热风腔，所述上部烘干腔内从上到下依次设有第一漏网和第二漏网，所述第一漏网的漏孔大于第二漏网，所述烘干腔内设有搅动装置，烘干腔顶部连通有排湿装置，所述热风腔与热风供应装置连通，所述热风腔内设有均风板。能够对蔬菜烘干脱水，烘干效率高，蔬菜不易变色，泽美和口感好。



CN 210353077 U

1.一种蔬菜加工用烘干机，包括机体(1)，机体(1)顶部设有可打开的进料盖(11)，机体(1)侧面设有出料斗(12)，其特征在于，所述机体(1)内中下部设有细滤网(10)，所述细滤网(10)将机体(1)内部分隔为上部烘干腔(2)和下部热风腔(3)，所述上部烘干腔(2)内从上到下依次设有第一漏网(5)和第二漏网(6)，所述第一漏网(5)的漏孔大于第二漏网(6)，所述烘干腔(2)内设有搅动装置(4)，烘干腔(2)顶部连通有排湿装置(8)，所述热风腔(3)与热风供应装置(7)连通，所述热风腔(3)内设有均风板(9)。

2.根据权利要求1所述的一种蔬菜加工用烘干机，其特征在于，所述热风供应装置(7)包括热风机(71)和进风管(72)，所述进风管(72)一端与热风机(71)的出风口连通，另一端与热风腔(3)连通。

3.根据权利要求1所述的一种蔬菜加工用烘干机，其特征在于，所述搅动装置(4)包括电机(41)，转轴(42)和搅拌叶(43)，所述电机(41)设在机体(1)顶部，所述转轴(42)与电机(41)动力输出轴相连，所述转轴(42)下端延伸到烘干腔(2)内，转轴(42)上均匀设有多个搅拌叶(43)。

4.根据权利要求1所述的一种蔬菜加工用烘干机，其特征在于，所述排湿装置(8)包括抽风机(81)和出风管(82)，所述抽风机(81)设在机体(1)顶部，所述出风管(82)两端分别与机体(1)和抽风机(81)连通。

5.根据权利要求1所述的一种蔬菜加工用烘干机，其特征在于，所述细滤网(10)倾斜设置，所述出料斗(12)设在细滤网(10)的倾斜低端。

6.根据权利要求1所述的一种蔬菜加工用烘干机，其特征在于，所述出料斗(12)上设有出料挡板(13)。

一种蔬菜加工用烘干机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及蔬菜加工技术领域，尤其涉及一种蔬菜加工用烘干机。

背景技术

[0002] 蔬菜是人们日常饮食中必不可少的食物之一。蔬菜是人们日常饮食中必不可少的食物之一，可提供人体所必需的多种维生素和矿物质等营养物质。据国际物质粮农组织1990年统计，人体必需的VC的90％、VA的60％来自蔬菜。此外，蔬菜中还有多种多样的植物化学物质，是人们公认的对健康有效的成分，目前果蔬中的营养素可以有效预防慢性、退行性疾病的多种物质，正在被人们研究发现。

[0003] 脱水蔬菜又称复水菜，是将新鲜蔬菜经过洗涤、烘干等加工制作，脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。蔬菜原有色泽和营养成分基本保持不变。既易于贮存和运输，又能有效地调节蔬菜生产淡旺季节。食用时只要将其浸入清水中即可复原，并保留蔬菜原来的色泽、营养和风味。

[0004] 制备脱水蔬菜的工艺叫做蔬菜脱水，最常用就脱水方法就是热风干燥脱水，但是现有的烘干设备内部，蔬菜通常处于堆积状态，然后随着加热的过程慢慢缩小体积水分散失，由于这种堆积状态会持续较长时间，很容易破坏蔬菜的颜色，使脱水蔬菜发黄变色，其色泽美观度降低，口感也下降。

发明内容

[0005] 本实用新型的目的在于：提供一种蔬菜加工用烘干机，能够对蔬菜烘干脱水，烘干效率高，蔬菜不易变色，泽美和口感好。

[0006] 本实用新型采用的技术方案如下：

[0007] 一种蔬菜加工用烘干机，包括机体，机体顶部设有可打开的进料盖，机体侧面设有出料斗，所述机体内中下部设有细滤网，所述细滤网将机体内部分隔为上部烘干腔和下部热风腔，所述上部烘干腔内从上到下依次设有第一漏网和第二漏网，所述第一漏网的漏孔大于第二漏网，所述烘干腔内设有搅动装置，烘干腔顶部连通有排湿装置，所述热风腔与热风供应装置连通，所述热风腔内设有均风板。

[0008] 本实用新型的工作原理为：

[0009] 打开进料盖将蔬菜投入机体内，热风供应装置向机体内部输入热风，启动搅动装置对蔬菜进行搅动，使蔬菜受热均匀，热空气进入热风腔后逐层上升对第一漏网和第二漏网上的蔬菜烘干脱水，由于热风腔内设有均风板，可以使热风更加均匀的进入烘干腔内，在烘干过程中，第一漏网上的蔬菜失水后体积缩小，在搅动装置的搅动下从漏孔下漏到第二漏网上，使烘干更加均匀，将烘干速度快的蔬菜分离，避免蔬菜堆积在一起导致变色，同理，第二漏网上的蔬菜失水后体积缩小，漏到细滤网上，细滤网将蔬菜拦截，最终从出料斗排出，同时细滤网还可以对进入的热空气起到过滤灰尘杂质的作用。

[0010] 进一步地，所述热风供应装置包括热风机和进风管，所述进风管一端与热风机的

出风口连通，另一端与热风腔连通。热风机产生的热风从进风管输入到热风腔内，热空气从下自上流动对蔬菜进行烘干。

[0011] 进一步地，所述搅动装置包括电机，转轴和搅拌叶，所述电机设在机体顶部，所述转轴与电机动力输出轴相连，所述转轴下端延伸到烘干腔内，转轴上均匀设有多个搅拌叶。在烘干过程中，转轴带动搅拌叶对蔬菜进行搅拌，可以使蔬菜受热均匀，让烘干速度快的蔬菜更快地与烘干速度慢的蔬菜分离，分离后的蔬菜从漏孔漏下，避免蔬菜堆积在一起导致变色。

[0012] 进一步地，所述排湿装置包括抽风机和出风管，所述抽风机设在机体顶部，所述出风管两端分别与机体和抽风机连通。抽风机通过出风管将机体内部的湿空气抽出，避免机体内部湿气过重影响烘干效率。

[0013] 进一步地，所述细滤网倾斜设置，所述出料斗设在细滤网的倾斜低端。细滤网将蔬菜拦截后，蔬菜由于重力作用直接沿着细滤网的倾斜面滚落到出料斗内。

[0014] 进一步地，所述出料斗上设有出料挡板。当不需要出料的时候用出料挡板将机体的出料口挡住，避免内部热量散失。

[0015] 综上所述，由于采用了上述技术方案，本实用新型的有益效果是：

[0016] 1.本实用新型通过在机体内部设置第一漏网和第二漏网，在烘干过程中，第一漏网上的蔬菜失水后体积缩小，在搅动装置的搅动下从漏孔下漏到第二漏网上，第二漏网上的蔬菜失水后体积缩小，漏到细滤网上，这样的设置使蔬菜烘干更加均匀，可以将烘干速度快的蔬菜分离，避免蔬菜堆积在一起导致变色。

[0017] 2.本实用新型中热风腔内的均风板使热风更加均匀的进入烘干腔内，进入烘干腔内的热空气逐层上升对第一漏网和第二漏网上的蔬菜烘干脱水，烘干均匀，效率高。

附图说明

[0018] 本实用新型将通过例子并参照附图的方式说明，其中：

[0019] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0020] 图中标记为：1-机体，11-进料盖，12-出料斗，13-出料挡板，2-烘干腔，3-热风腔，4-搅动装置，41-电机，42-转轴，43-搅拌叶，5-第一漏网，6-第二漏网，7-热风供应装置，71-热风机，72-进风管，8-排湿装置，81-抽风机，82-出风管，9-均风板，10-细滤网。

具体实施方式

[0021] 下面将结合本实用新型实施例中的附图，对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0022] 实施例1

[0023] 一种蔬菜加工用烘干机，包括机体1，机体1顶部设有可打开的进料盖11，机体1侧面设有出料斗12，所述机体1内中下部设有细滤网10，所述细滤网10将机体1内部分隔为上部烘干腔2和下部热风腔3，所述上部烘干腔2内从上到下依次设有第一漏网5和第二漏网6，所述第一漏网5的漏孔大于第二漏网6，所述烘干腔2内设有搅动装置4，烘干腔2顶部连通有

排湿装置8，所述热风腔3与热风供应装置7连通，所述热风腔3内设有均风板9。

[0024] 本实用新型的工作原理为：

[0025] 打开进料盖11将蔬菜投入机体1内，热风供应装置7向机体1内部输入热风，启动搅动装置4对蔬菜进行搅动，使蔬菜受热均匀，热空气进入热风腔3后逐层上升对第一漏网5和第二漏网6上的蔬菜烘干脱水，由于热风腔3内设有均风板9，可以使热风更加均匀的进入烘干腔2内，在烘干过程中，第一漏网5上的蔬菜失水后体积缩小，在搅动装置4的搅动下从漏孔下漏到第二漏网6上，使烘干更加均匀，将烘干速度快的蔬菜分离，避免蔬菜堆积在一起导致变色，同理，第二漏网6上的蔬菜失水后体积缩小，漏到细滤网10上，细滤网10将蔬菜拦截，最终从出料斗12排出，同时细滤网10还可以对进入的热空气起到过滤灰尘杂质的作用。

[0026] 实施例2

[0027] 在实施例1的基础上，所述热风供应装置7包括热风机71和进风管72，所述进风管72一端与热风机71的出风口连通，另一端与热风腔3连通。热风机71产生的热风从进风管72输入到热风腔3内，热空气从下自上流动对蔬菜进行烘干。

[0028] 实施例3

[0029] 在实施例1的基础上，所述搅动装置4包括电机41，转轴42和搅拌叶43，所述电机41设在机体1顶部，所述转轴42与电机41动力输出轴相连，所述转轴42下端延伸到烘干腔2内，转轴42上均匀设有多个搅拌叶43。在烘干过程中，转轴42带动搅拌叶43对蔬菜进行搅拌，可以使蔬菜受热均匀，让烘干速度快的蔬菜更快地与烘干速度慢的蔬菜分离，分离后的蔬菜从漏孔漏下，避免蔬菜堆积在一起导致变色。

[0030] 实施例4

[0031] 在实施例1的基础上，所述排湿装置8包括抽风机81和出风管82，所述抽风机81设在机体1顶部，所述出风管82两端分别与机体1和抽风机81连通。抽风机81通过出风管82将机体1内部的湿空气抽出，避免机体1内部湿气过重影响烘干效率。

[0032] 实施例5

[0033] 在实施例1的基础上，所述细滤网10倾斜设置，所述出料斗12设在细滤网10的倾斜低端。细滤网10将蔬菜拦截后，蔬菜由于重力作用直接沿着细滤网10的倾斜面滚落到出料斗12内。

[0034] 实施例6

[0035] 在实施例1的基础上，所述出料斗12上设有出料挡板13。当不需要出料的时候用出料挡板13将机体1的出料口挡住，避免内部热量散失。

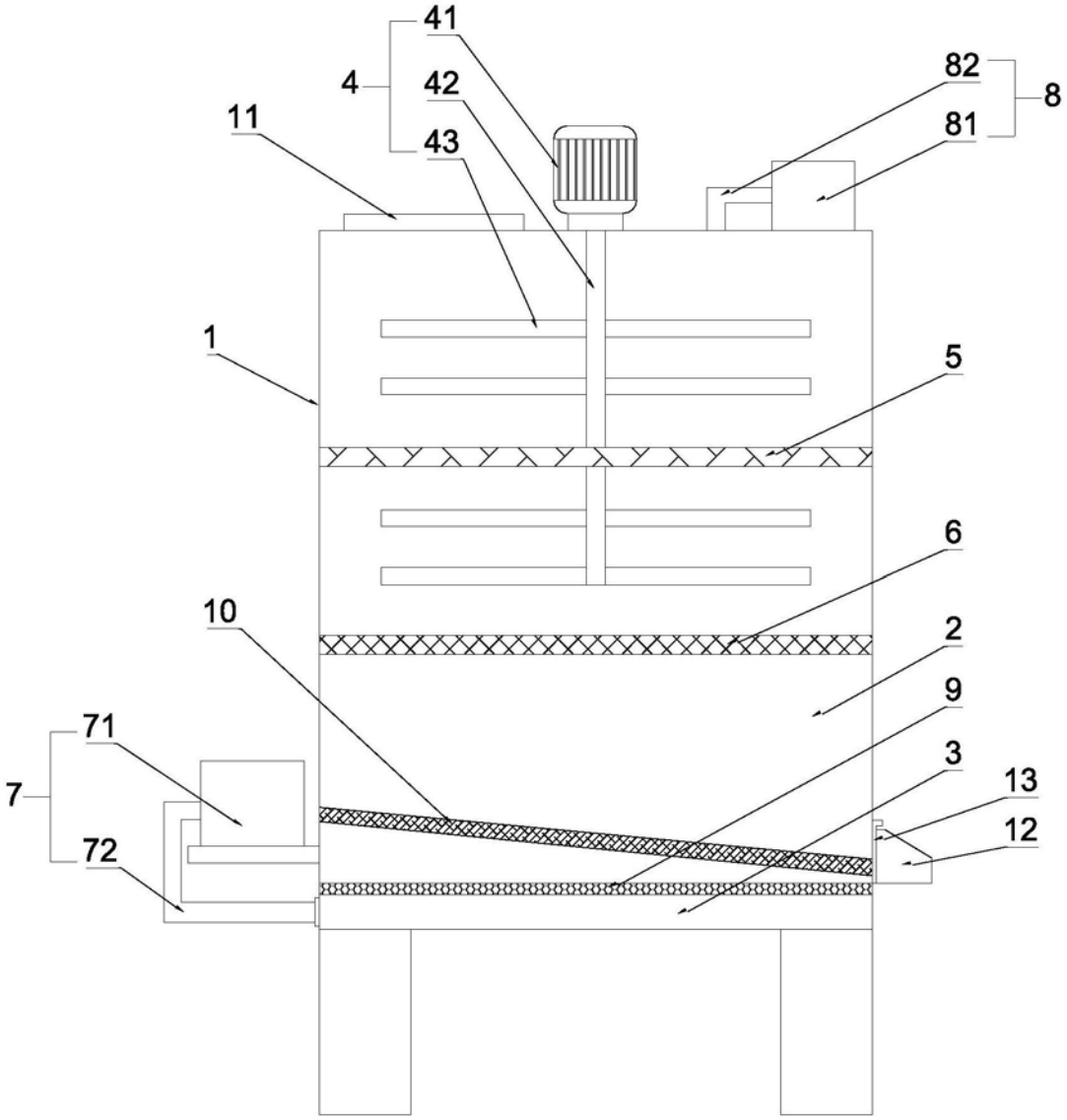


图1