(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 209326285 U
(45)授权公告日 2019.08.30

(21)申请号 201821790834.7

(22)申请日 2018.11.01

(73)专利权人 河南常瑞伟业生物科技有限公司
地址 450000 河南省郑州市金水区文化路85号5层501号

(72)发明人 叶瑞丽

(74)专利代理机构 郑州万创知识产权代理有限公司 41135
代理人 任彬

(51)Int.Cl.
F26B 17/04(2006.01)
F26B 21/00(2006.01)
F26B 21/08(2006.01)

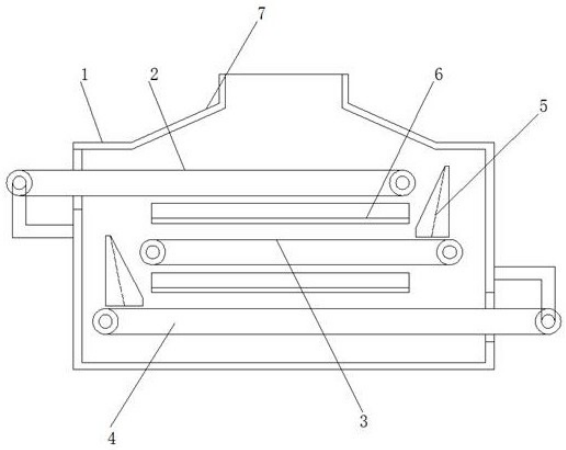
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种干辣椒生产用烘干装置

(57)摘要

本实用新型属于辣椒领域，尤其是一种干辣椒生产用烘干装置，针对传统的干燥设备干燥效率低下，初次干燥的湿热气体容易影响后续辣椒的干燥的问题，现提出如下方案，包括壳体，壳体的一侧上方安装有一端伸入壳体内部的进料机构，进料机构伸入壳体的一端下方安装有转运机构，转运机构远离进料机构的一侧下方安装有出料机构，出料机构和转运机构的顶部均安装有与壳体内侧壁固定连接的吸湿机构。本实用新型结构简单操作方便快捷，能够使辣椒进行持续干燥，提高辣椒与热气流的接触时间，提高干燥效率，同时有效的将干燥后的湿热气流进行干燥处理，避免湿热气流再次使用的时候影响辣椒的干燥，提高辣椒干燥效率。



CN 209326285 U

1.一种干辣椒生产用烘干装置,包括壳体(1),其特征在于,所述壳体(1)的一侧上方安装有一端伸入壳体(1)内部的进料机构(2),所述进料机构(2)伸入壳体(1)的一端下方安装有转运机构(3),所述转运机构(3)远离进料机构(2)的一侧下方安装有出料机构(4),所述出料机构(4)和转运机构(3)的顶部均安装有与壳体(1)内侧壁固定连接的吸湿机构(6),所述吸湿机构(6)包括位于转运机构(3)两侧且与壳体(1)内侧壁固定连接的接水槽(8),两组所述接水槽(8)相互远离的顶部固定连接有顶部挡板(9),所述顶部挡板(9)的两侧安装有与接水槽(8)顶部固定连接有引导板(10),两组所述接水槽(8)相互靠近的顶部安装有夹板(11),所述夹板(11)靠近引导板(10)的一侧安装有伸入接水槽(8)内部的吸水海绵(12),两组所述引导板(10)相互远离的顶部安装有与壳体(1)内侧壁固定连接的吹风扇(14)。

2.根据权利要求1所述的一种干辣椒生产用烘干装置,其特征在于,所述接水槽(8)的底部连通有与壳体(1)固定套接的排水管(13),所述夹板(11)上开设有透气孔,所述引导板(10)上开设有出气孔(15)。

3.根据权利要求1所述的一种干辣椒生产用烘干装置,其特征在于,所述出料机构(4)的底部安装有与壳体(1)固定连接的加热管,加热管的底部两侧开设有位于壳体(1)上的进气孔,所述壳体(1)的顶部安装有抽气罩壳(7),所述抽气罩壳(7)的顶部安装有排气管,排气管的内部通过螺钉固定连接有排风扇。

4.根据权利要求1所述的一种干辣椒生产用烘干装置,其特征在于,所述进料机构(2)采用网链输送机,且进料机构(2)、转运机构(3)和出料机构(4)的结构一致。

5.根据权利要求1所述的一种干辣椒生产用烘干装置,其特征在于,所述转运机构(3)的两端均安装有与壳体(1)固定连接的挡板(5),两组挡板(5)其中的一个位于转运机构(3)远离进料机构(2)的一端上方,两组挡板(5)的另一个位于转运机构(3)靠近进料机构(2)的一端下方。

一种干辣椒生产用烘干装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及辣椒技术领域，尤其涉及一种干辣椒生产用烘干装置。

背景技术

[0002] 干辣椒是红辣椒经过自然晾晒、人工脱水等过程而形成的辣椒产品，又称作辣椒干、干制辣椒，制干辣椒、加工辣椒、加工型辣椒等。它的特点是含水量低、适合长期保藏，但未密封包装或含水量高的干辣椒容易霉变。干辣椒的吃法主要是作为调味料食用，干辣椒在干燥的时候，传统的干燥设备干燥效率低下，初次干燥的湿热气体容易影响后续辣椒的干燥的问题，为此需要一种干辣椒生产用烘干装置。

实用新型内容

[0003] 本实用新型提出的一种干辣椒生产用烘干装置，解决了传统的干燥设备干燥效率低下，初次干燥的湿热气体容易影响后续辣椒的干燥的问题。

[0004] 为了实现上述目的，本实用新型采用了如下技术方案：

[0005] 一种干辣椒生产用烘干装置，包括壳体，所述壳体的一侧上方安装有一端伸入壳体内部的进料机构，所述进料机构伸入壳体的一端下方安装有转运机构，所述转运机构远离进料机构的一侧下方安装有出料机构，所述出料机构和转运机构的顶部均安装有与壳体内侧壁固定连接的吸湿机构，所述吸湿机构包括位于转运机构两侧且与壳体内侧壁固定连接的接水槽，两组所述接水槽相互远离的顶部固定连接有顶部挡板，所述顶部挡板的两侧安装有与接水槽顶部固定连接有引导板，两组所述接水槽相互靠近的顶部安装有夹板，所述夹板靠近引导板的一侧安装有伸入接水槽内部的吸水海绵，两组所述引导板相互远离的顶部安装有与壳体内侧壁固定连接的吹风扇。

[0006] 优选的，所述接水槽的底部连通有与壳体固定套接的排水管，所述夹板上开设有透气孔，所述引导板上开设有出气孔。

[0007] 优选的，所述出料机构的底部安装有与壳体固定连接的加热管，加热管的底部两侧开设有位于壳体上的进气孔，所述壳体的顶部安装有抽气罩壳，所述抽气罩壳的顶部安装有排气管，排气管的内部通过螺钉固定连接有排风扇。

[0008] 优选的，所述进料机构采用网链输送机，且进料机构、转运机构和出料机构的结构一致。

[0009] 优选的，所述转运机构的两端均安装有与壳体固定连接的挡板，两组挡板其中的一个位于转运机构远离进料机构的一端上方，两组挡板的另一个位于转运机构靠近进料机构的一端下方。

[0010] 本实用新型中，

[0011] 通过设置的，壳体、进料机构、转运机构、排料机构、挡板和抽气罩壳，能够使辣椒进行持续干燥，提高辣椒与热气流的接触时间，提高干燥效率；

[0012] 通过设置的接水槽、顶部挡板、引导板、夹板、吸水海绵、排水管、吹风扇和出气孔，

有效的将干燥后的湿热气流进行干燥处理，避免湿热气流再次使用的时候影响辣椒的干燥，提高辣椒干燥效率；

[0013] 综上所述该设计结构简单操作方便快捷，能够使辣椒进行持续干燥，提高辣椒与热气流的接触时间，提高干燥效率，同时有效的将干燥后的湿热气流进行干燥处理，避免湿热气流再次使用的时候影响辣椒的干燥，提高辣椒干燥效率。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型提出的一种干辣椒生产用烘干装置的结构示意图；

[0015] 图2为本实用新型提出的一种干辣椒生产用烘干装置的侧视图；

[0016] 图3为本实用新型提出的一种干辣椒生产用烘干装置局部放大的结构示意图。

[0017] 图中：1壳体、2进料机构、3转运机构、4排料机构、5挡板、6吸湿机构、7抽气罩壳、8接水槽、9顶部挡板、10引导板、11夹板、12吸水海绵、13排水管、14吹风扇、15出气孔。

具体实施方式

[0018] 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。

[0019] 参照图1-3，一种干辣椒生产用烘干装置，包括壳体1，壳体1的一侧上方安装有一端伸入壳体1内部的进料机构2，进料机构2伸入壳体1的一端下方安装有转运机构3，转运机构3远离进料机构2的一侧下方安装有出料机构4，出料机构4和转运机构3的顶部均安装有与壳体1内侧壁固定连接的吸湿机构6，吸湿机构6包括位于转运机构3两侧且与壳体1内侧壁固定连接的接水槽8，两组接水槽8相互远离的顶部固定连接有顶部挡板9，顶部挡板9的两侧安装有与接水槽8顶部固定连接有引导板10，两组接水槽8相互靠近的顶部安装有夹板11，夹板11靠近引导板10的一侧安装有伸入接水槽8内部的吸水海绵12，两组引导板10相互远离的顶部安装有与壳体1内侧壁固定连接的吹风扇14。

[0020] 接水槽8的底部连通有与壳体1固定套接的排水管13，夹板11上开设有透气孔，引导板10上开设有出气孔15，出料机构4的底部安装有与壳体1固定连接的加热管，加热管的底部两侧开设有位于壳体1上的进气孔，壳体1的顶部安装有抽气罩壳7，抽气罩壳7的顶部安装有排气管，排气管的内部通过螺钉固定连接有排风扇，进料机构2采用网链输送机，且进料机构2、转运机构3和出料机构4的结构一致，转运机构3的两端均安装有与壳体1固定连接的挡板5，两组挡板5其中的一个位于转运机构3远离进料机构2的一端上方，两组挡板5的另一个位于转运机构3靠近进料机构2的一端下方。

[0021] 在本实用新型的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“顺时针”、“逆时针”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本实用新型和简化描述，而不是指示或暗示所指的设备或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0022] 此外，术语“第一”、“第二”仅用于描述目的，而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此，限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者

隐含地包括一个或者更多个该特征。在本实用新型的描述中，“多个”的含义是两个或两个以上，除非另有明确具体的限定。

[0023] 工作原理：使用的时候，将需要干燥的辣椒倒入进料机构2中，然后进料机构2将辣椒输送至壳体1的内部开始干燥，然后辣椒沿进料机构2进入转运机构3，最终从出料机构4排出，在这个过程中使辣椒持续在壳体1的内部进行干燥，同时出料机构4底部的加热管将从壳体1进气口进入的气体进行加热，然后开始对出料机构4顶部的辣椒进行干燥，这时候干燥后的湿热气体从夹板11透气孔进入顶部挡板9与夹板11之间，然后进入吸水海绵12中，最终从引导板10上的出气孔15排出，从而对第一次干燥后的湿热气体进行干燥，然后气体中的水分在吸水海绵12的作用下向下流入接水槽8中，同时利用吹风扇14将从引导板10顶部排出的气体向中间吹动，然后对转运机构3上的辣椒进行干燥，利用同样的方式对转运机构3上辣椒干燥后的湿热气体进行处理，该设计结构简单操作方便快捷，能够使辣椒进行持续干燥，提高辣椒与热气流的接触时间，提高干燥效率，同时有效的将干燥后的湿热气流进行干燥处理，避免湿热气流再次使用的时候影响辣椒的干燥，提高辣椒干燥效率。

[0024] 以上所述，仅为本实用新型较佳的具体实施方式，但本实用新型的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内，根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变，都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

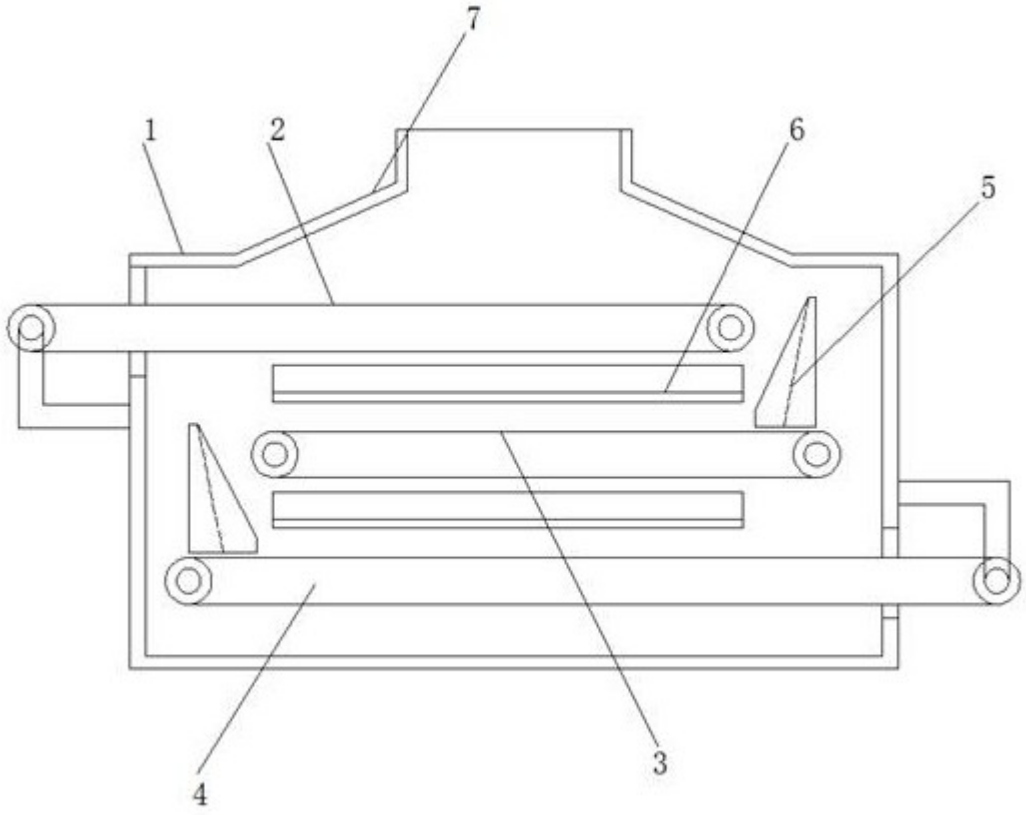


图1

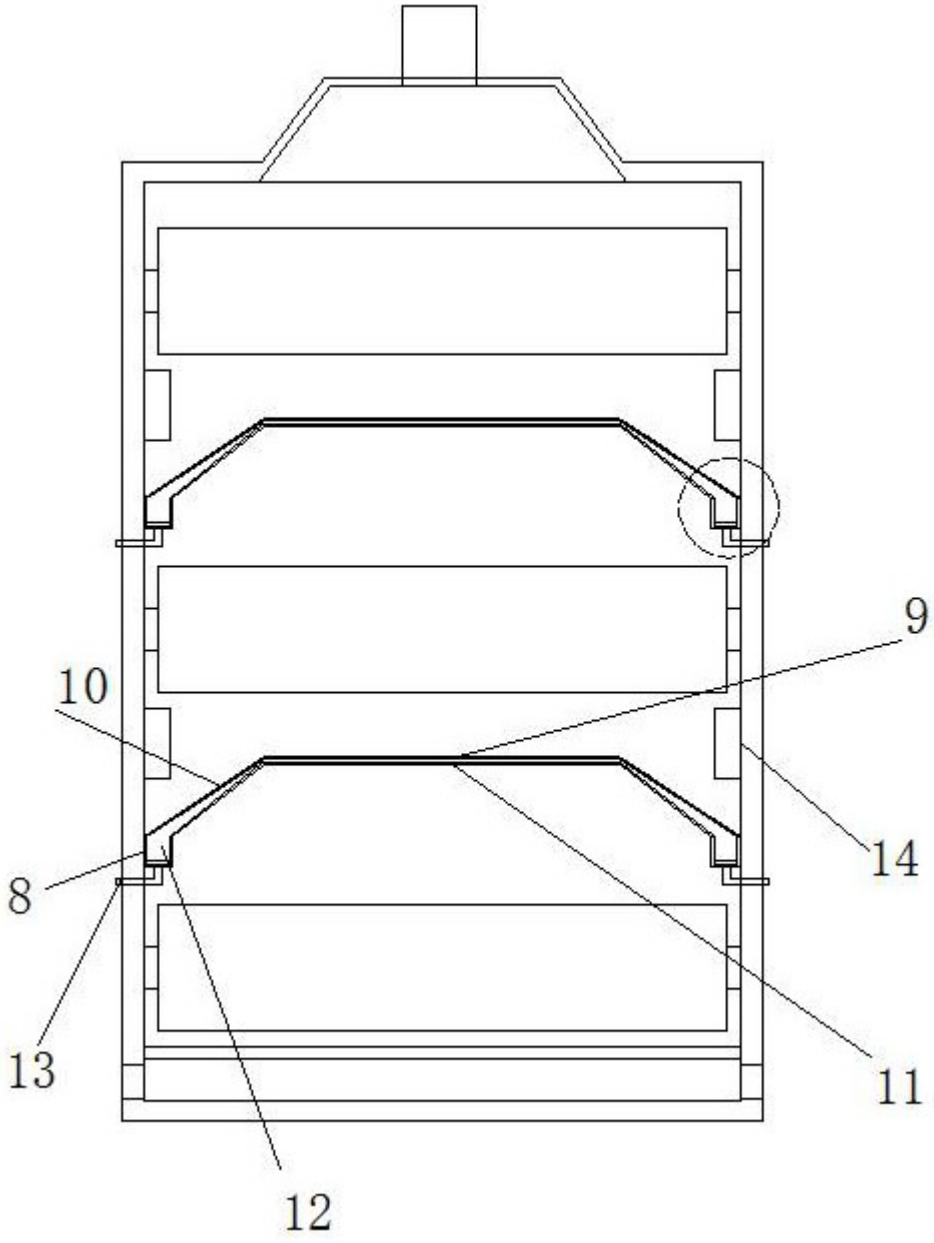


图2

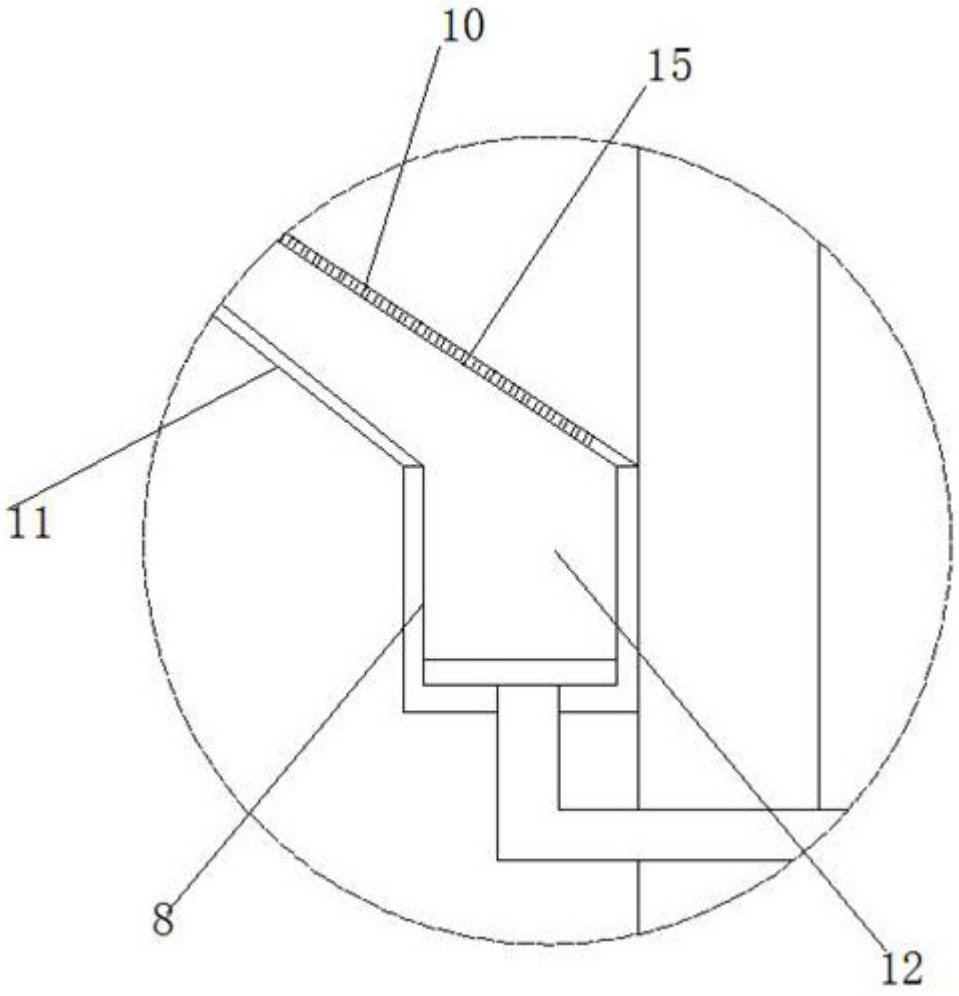


图3