



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205040572 U

(45) 授权公告日 2016. 02. 24

(21) 申请号 201520616197. 1

(22) 申请日 2015. 08. 14

(73) 专利权人 东源县陈氏茶叶种植专业合作社
地址 517000 广东省河源市东源县上莞镇仙湖村仙湖顶黄泥田 5 号

(72) 发明人 吴菊芬

(74) 专利代理机构 广州凯东知识产权代理有限公司 44259

代理人 姚迎新

(51) Int. Cl.
A23F 3/06(2006. 01)

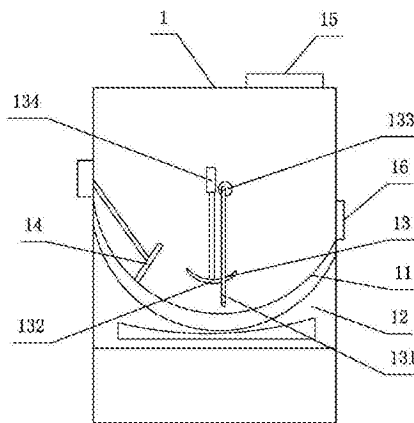
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

炒茶机

(57) 摘要

本实用新型涉及茶叶加工技术设备领域,特别涉及炒茶机。本实用新型的炒茶机包括机架,机架内设置有炒锅、加热装置、炒茶装置和铲推板,炒茶装置包括炒杆和压板;机架上还设置有进料口、出料口和控制面板,进料口处于机架顶端,出料口与炒锅对应设置。本实用新型中,从进料口投入茶叶,操作控制面板,使本实用新型开始工作,加热装置对炒锅进行加热,炒杆翻动茶叶,使茶叶受热均匀,压板对其进行挤压,使挤压出的水分蒸发,使茶叶压扁,炒制好后,铲推板把茶叶铲出炒锅,使茶叶从出料口出来,进入下一个流程。本实用新型的炒茶机使茶叶受热均匀、压扁比较好、含有水份比较少,制作出品质高的茶叶。



1. 炒茶机,其特征在於,包括机架,所述机架内设置有炒锅、加热装置、炒茶装置和用于铲出处于所述炒锅内的茶叶的铲推板,所述加热装置处于所述炒锅下方,所述炒锅与所述加热装置之间有间隙,所述炒茶装置和所述铲推板处于所述炒锅上方,所述炒茶装置包括用于翻动处于所述炒锅内的茶叶的炒杆和用于压扁处于所述炒锅内的茶叶的压板;所述机架上还设置有进料口、出料口和控制面板,所述进料口处于所述机架顶端,所述出料口与所述炒锅对应设置。

2. 根据权利要求 1 所述的炒茶机,其特征在於,所述炒茶装置还包括凸轮机构和升降机构,所述炒杆与所述凸轮机构连接,所述压板所述升降机构连接。

3. 根据权利要求 2 所述的炒茶机,其特征在於,所述炒杆包括连接杆、竖杆和形状为圆弧形的横杆,所述横杆两端分别通过所述竖杆与所述连接杆连接,所述连接杆与所述凸轮机构连接。

4. 根据权利要求 3 所述的炒茶机,其特征在於,所述压板的截面为圆弧形状。

5. 根据权利要求 4 所述的炒茶机,其特征在於,所述加热装置包括励磁线圈和高频电力转换器。

炒茶机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及茶叶加工设备领域,特别涉及炒茶机。

背景技术

[0002] 茶叶是我国重要的农产品,用茶叶的嫩叶炒制而成。如今的茶叶有手工炒制和机械炒制而成,手工炒制的茶叶质量好,但效率低,易碎,浪费青茶叶。随着炒茶设备的不断更新,半自动的家用炒茶机日渐普及,给广大茶农带来了便捷和方便,故此推广机械炒茶,便成为当前本行业提升竞争力的必要途径。但是现有的炒茶机精度不高,几乎都只是将传统的土灶转移到机架上,机械化程度低,热效率低,不利于进一步提高效率。如何改善机械炒茶这一缺陷,变成本行业设备开发人员致力于攻克的课题。

[0003] 专利名称为一种新型电加热炒茶机(公开号为CN204104690U)的中国实用新型专利,公开了一种新型电加热炒茶机,包括机架,所述机架上转动连接有筒体,其中:还包括依次连接的励磁线圈、高频电力转换模块、控制器和线圈电压控制模块,所述励磁线圈设置于筒体下方并且与筒体之间留有间隙,机架其中一侧设置有筒体驱动装置,筒体外壁沿其周向均匀设置有圈齿,所述筒体驱动装置上设置有与圈齿配合的齿轮,筒体远离筒体驱动装置的一侧下部设置有出料口,出料口下方设置有输送带,所述输送带的出料段与辉锅机的进料口连接;所述筒体通过转轴与机架转动连接,所述转轴与水平方向垂直,所述出料口上设置有出料活门,所述出料活门的位置与输送带的进料段对应;所述筒体驱动装置还包括驱动电机和与所述驱动电机形成传动联接的变速箱,所述齿轮设置于所述变速箱的动力输出轴上。本技术方案中在炒茶过程中,茶叶经常粘在炒筒上导致茶叶变形或者碾碎,有时不能压扁含有水份过多,更甚至粘在锅上,导致受热不均,致使炒制出的茶叶品质不高,质量不好。

实用新型内容

[0004] 为了克服上述所述的不足,本实用新型的目的是提供一种使茶叶受热均匀、压扁比较好、含有水份比较少品质高的炒茶机。

[0005] 本实用新型解决其技术问题的技术方案是:炒茶机,其中,包括机架,所述机架内设置有炒锅、加热装置、炒茶装置和用于铲出处于所述炒锅内茶叶的铲推板,所述加热装置处于所述炒锅下方,所述炒锅与所述加热装置之间有间隙,所述炒茶装置和所述铲推板处于所述炒锅上方,所述炒茶装置包括用于翻动处于所述炒锅内茶叶的炒杆和用于压扁处于所述炒锅内茶叶的压板;所述机架上还设置有进料口、出料口和控制面板,所述进料口处于所述机架顶端,所述出料口与所述炒锅对应设置。

[0006] 作为本实用新型的一种改进,所述炒茶装置还包括凸轮机构和升降机构,所述炒杆与所述凸轮机构连接,所述压板所述升降机构连接。

[0007] 作为本实用新型的进一步改进,所述炒杆包括连接杆、竖杆和形状为圆弧形的横杆,所述横杆两端分别通过所述竖杆与所述连接杆连接,所述连接杆与所述凸轮机构连接。

[0008] 作为本实用新型的更进一步地改进,所述压板的截面为圆弧形状。

[0009] 作为本实用新型的更进一步地改进,所述加热装置包括励磁线圈和高频电力转换器。

[0010] 本实用新型的炒茶机包括机架,机架内设置有炒锅、加热装置、炒茶装置和用于铲出处于炒锅内茶叶的铲推板,加热装置处于炒锅下方,炒锅与加热装置之间有间隙,炒茶装置和铲推板处于炒锅上方,炒茶装置包括用于翻动处于炒锅内茶叶的炒杆和用于压扁处于炒锅内茶叶的压板;机架上还设置有进料口、出料口和控制面板,进料口处于机架顶端,出料口与炒锅对应设置。本实用新型中,从进料口投入茶叶,操作控制面板,使本实用新型开始工作,加热装置对炒锅进行加热,炒杆翻动茶叶,使茶叶受热均匀,压板对其进行挤压,使挤压出的水分蒸发,使茶叶压扁,炒制好后,铲推板把茶叶铲出炒锅,使茶叶从出料口出来,进入下一个流程。本实用新型的炒茶机使茶叶受热均匀、压扁比较好、含有水份比较少,制作出品质高的茶叶。

附图说明

[0011] 为了易于说明,本实用新型由下述的较佳实施例及附图作以详细描述。

[0012] 图 1 为本实用新型的结构示意图;

[0013] 图 2 为本实用新型的炒杆的结构示意图;

[0014] 附图标记:1- 机架,11- 炒锅,12- 加热装置,13- 炒茶装置,131- 炒杆,132- 压板,133- 凸轮机构,134- 升降机构,1311- 连接杆,1312- 竖杆,1313- 横杆,14- 铲推板,15- 进料口,16- 出料口。

具体实施方式

[0015] 为了使本实用新型的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合附图及实施例,对本实用新型进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本实用新型,并不用于限定本实用新型。

[0016] 如图 1、图 2 所示,本实用新型的炒茶机,包括机架 1,机架 1 内设置有炒锅 11、加热装置 12、炒茶装置 13 和用于铲出处于炒锅 11 内茶叶的铲推板 14,加热装置 12 对炒锅 11 进行加热,炒茶装置 13 对炒锅 11 内的茶叶进行翻炒并对其进行挤压,压出水份,使其进行脱水,炒制完毕后,铲推板 14 把炒锅 11 内的茶叶铲推出炒锅。

[0017] 加热装置 12 处于炒锅 11 下方,炒锅 11 与加热装置 12 之间有间隙,可以使炒锅 11 内茶叶不会炒焦,而且也使炒锅 11 更好地受热均匀。

[0018] 炒茶装置 13 和铲推板 14 处于炒锅 11 上方,炒茶装置 13 包括用于翻动处于炒锅 11 内茶叶的炒杆 131 和用于压扁处于炒锅 11 内茶叶的压板 132;炒杆 131 使炒锅 11 内茶叶进行翻动,炒杆 131 翻动茶叶一次,压板 132 挤压茶叶一次,使茶叶的水份挤压出来,而且使其蒸发。

[0019] 机架 1 上还设置有进料口 15、出料口 16 和控制面板,进料口 15 处于机架 1 顶端,出料口 16 与炒锅 11 对应设置;从进料口 15 投入茶叶,操作控制面板,使本实用新型开始工作,加热装置 12 对炒锅 11 进行加热,炒杆 131 翻动茶叶,使茶叶受热均匀,压板 132 对其进行挤压,使挤压出的水分蒸发,使茶叶压扁,炒制好后,铲推板 14 把茶叶铲出炒锅 11,使茶

叶从出料口 16 出来,进入下一个流程。

[0020] 本实用新型提供炒茶装置 13 更具体的实施方式,炒茶装置 13 还包括凸轮机构 133 和升降机构 134,炒杆 131 与凸轮机构 133 连接,压板 132 升降机构 134 连接,凸轮机构 133 可以使炒杆 131 可以更好地运动,使炒杆 131 循环使炒锅 11 内茶叶进行翻动,升降机构 134 也可以使压板 132 反复对炒锅 11 内茶叶进行挤压,使其压扁。

[0021] 本实用新型提供一种炒杆 131 的实施方式,炒杆 131 包括连接杆 1311、竖杆 1312 和形状为圆弧形的横杆 1313,横杆 1313 两端分别通过竖杆 1312 与连接杆 1311 连接,连接杆 1311 与凸轮机构 133 连接,凸轮机构 133 带动连接杆 1311 运动,从而使横杆 1313 运动,横杆 1313 的形状为圆弧形,可以使横杆 1313 更好地使炒锅 11 内茶叶进行翻动,而且不与炒锅 11 发生碰撞,相当于横杆 1313 从茶叶中间穿过,带动茶叶翻动下,而且不把茶叶推出去,另外横杆 1313 穿过茶叶,使茶叶进行翻动,使茶叶受热均匀,压板 132 在横杆 1313 运动后,向下挤压,从而使翻动后的茶叶被挤压,使水分挤压出来,被压扁。

[0022] 进一步,为了使压板 132 更好地挤压炒锅 11 内的茶叶,压板 132 的截面为圆弧形状,使茶叶更好地被压扁。

[0023] 另外,本实用新型提供一种加热装置 12 的实施方式,加热装置 12 包括励磁线圈和高频电力转换器,可以更好地使炒锅 11 加热受热均匀。

[0024] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例而已,并不用以限制本实用新型,凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

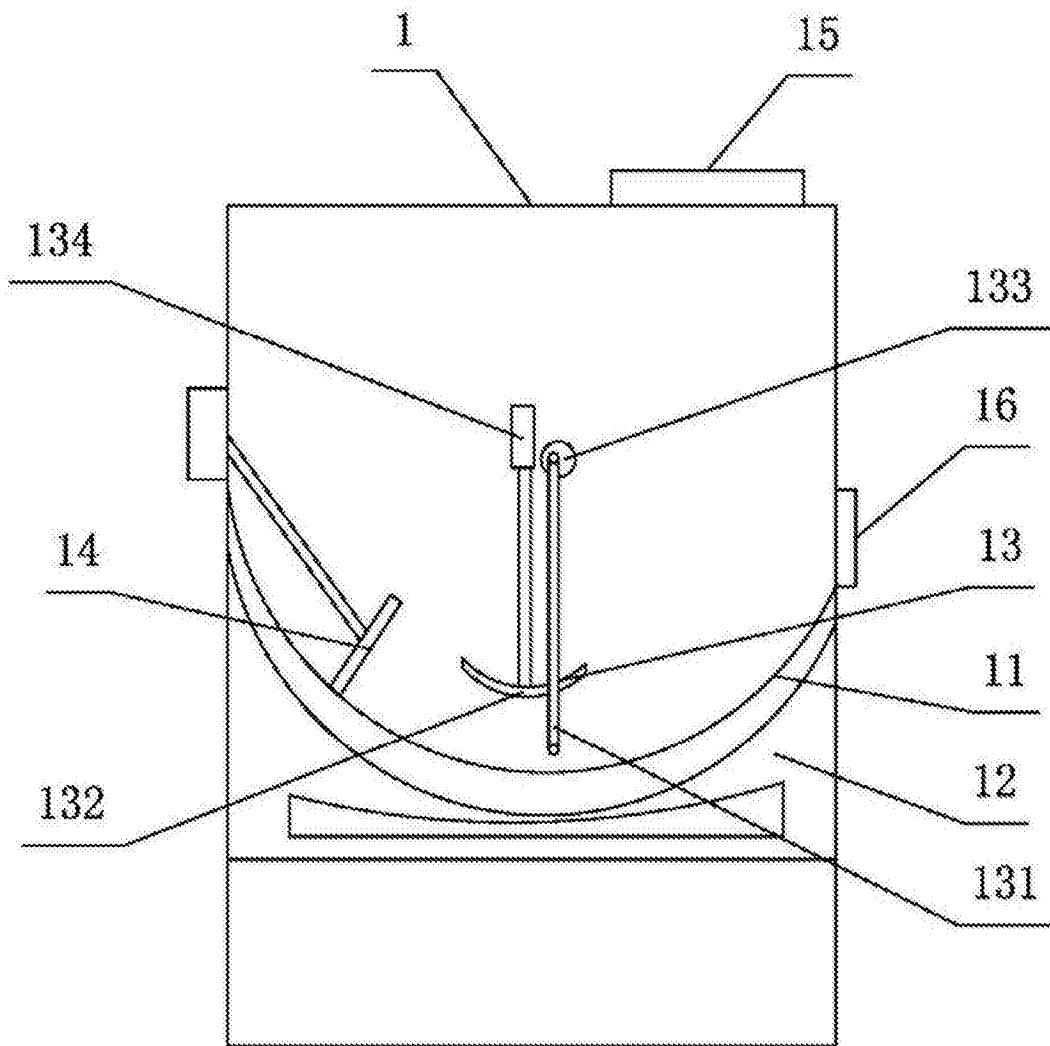


图 1

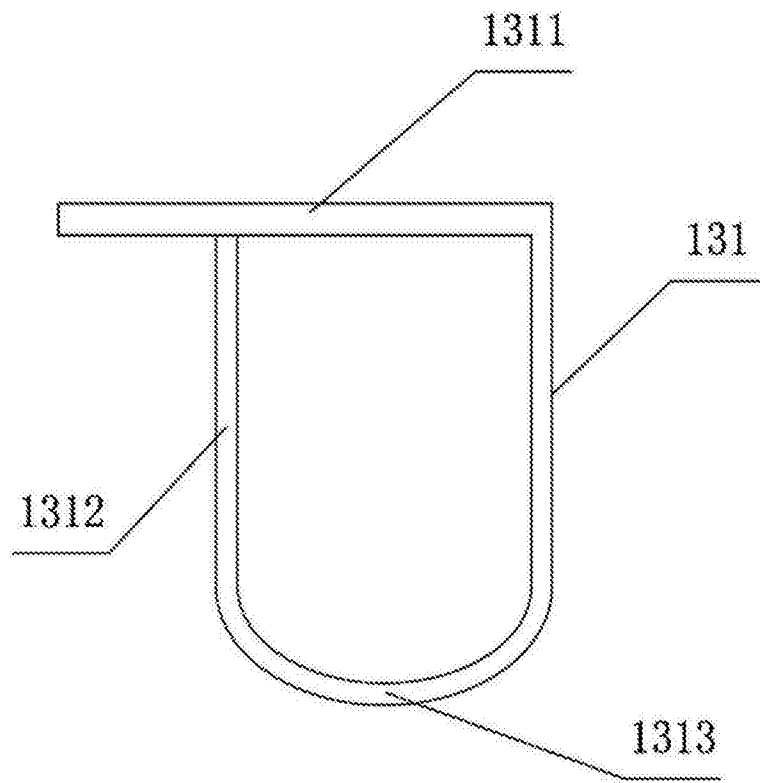


图 2