(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 210275742 U
(45)授权公告日 2020.04.10

(21)申请号 201921076286.6

(22)申请日 2019.07.10

(73)专利权人 普洱学院
地址 665000 云南省普洱市思茅区宁洱大道275号

(72)发明人 张春花 单治国 强继业 蒋智林 成文章 陶忠 舒梅 李孙洋 李剑美 满红平

(74)专利代理机构 北京卓特专利代理事务所（普通合伙）11572
代理人 段宇

(51)Int.Cl.
A23F 3/06(2006.01)

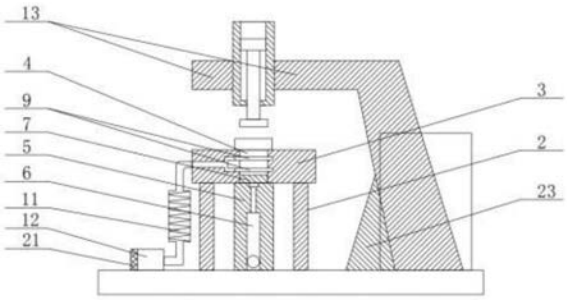
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种高效防潮的普洱茶饼成型装置

(57)摘要

一种高效防潮的普洱茶饼成型装置，它涉及普洱茶制作设备，具体涉及一种高效防潮的普洱茶饼成型装置。工作台通过支撑杆固定设置在底座上，抽风机、机架、控制设备均设置在工作台侧面的底座上，液压缸对应模具槽上端位置固定设置在机架上，液压缸底部为液压杆；模具槽开在工作台上，对应模具槽底部的底座上固定设置有支撑柱，一号气缸设置在支撑柱内部，通孔开在支撑柱上，压块放置在模具槽内部；出风管围绕模具槽外侧并设置在工作台内部；采用上述技术方案后，本实用新型有益效果为：它能够在将茶叶压制成饼的过程中进行干燥处理，使其内部湿度降低，成型后容易保存，使得压制出来的茶饼不会因受潮发霉而影响品质和口感。



CN 210275742 U

1.一种高效防潮的普洱茶饼成型装置,其特征在于:它包含底座(1)、支撑杆(2)、工作台(3)、模具槽(4)、支撑柱(5)、一号气缸(6)、压块(7)、出风口(8)、出风管(9)、进风管(10)、加热管(11)、抽风机(12)、机架(13)、液压缸(14)、液压杆(15)、推板(16)、二号气缸(17)、收集斗(18)、控制设备(19)、通孔(20);工作台(3)通过支撑杆(2)固定设置在底座(1)上,抽风机(12)、机架(13)、控制设备(19)均设置在工作台(3)侧面的底座(1)上,液压缸(14)对应模具槽(4)上端位置固定设置在机架(13)上,液压缸(14)底部为液压杆(15);模具槽(4)开在工作台(3)上,对应模具槽(4)底部的底座(1)上固定设置有支撑柱(5),一号气缸(6)设置在支撑柱(5)内部,通孔(20)开在支撑柱(5)上,压块(7)放置在模具槽(4)内部;出风管(9)围绕模具槽(4)外侧并设置在工作台(3)内部,出风口(8)设置在模具槽(4)内侧并连接至出风管(9),抽风机(12)通过加热管(11)与进风管(10)连接出风管(9);二号气缸(17)设置在工作台(3)上,二号气缸(17)的缸头连接有推板(16),收集斗(18)连接在工作台(3)前端。

2.根据权利要求1所述的一种高效防潮的普洱茶饼成型装置,其特征在于:所述的抽风机(12)抽风口处设置有高效过滤网(21)。

3.根据权利要求1所述的一种高效防潮的普洱茶饼成型装置,其特征在于:所述的出风口(8)上设置有防护网(22)。

4.根据权利要求1所述的一种高效防潮的普洱茶饼成型装置,其特征在于:所述的加热管(11)为铜加热盘管。

5.根据权利要求1所述的一种高效防潮的普洱茶饼成型装置,其特征在于:所述的机架(13)底部还设置有加强支撑边(23)。

6.根据权利要求1所述的一种高效防潮的普洱茶饼成型装置,其特征在于:所述的液压缸(14)上设置有进油口(141)和出油口(142)。

一种高效防潮的普洱茶饼成型装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及普洱茶制作设备，具体涉及一种高效防潮的普洱茶饼成型装置。

背景技术

[0002] 普洱茶(学名:Camellia sinensis var.assamica)，大叶种，乔木型，株形高大，有的茶树高达16米，甚至更高，茶树嫩枝有茸毛，顶芽有白茸毛。叶正面呈现革质，真叶叶张大多呈椭圆形，鲜叶颜色一般为黄绿色，略有光泽，背面呈浅绿色，叶被生有茸毛，老叶茸毛掉落；茶真叶侧脉一般为8-9对，叶脉在叶片上明显显露。花腋生，被茸毛。苞片2，早落。萼片一般为5片，近圆形，绿色，外面无毛。花瓣一般为6-7片，倒卵形，无毛。雄蕊长8-10毫米，离生，无毛。子房3室，被茸毛；花柱长8毫米，先端3裂。果实为蒴果，一般呈扁三角球形。种子每室1个，近圆形，直径约为1厘米。

[0003] 普洱茶主要产于云南省的普洱、西双版纳、临沧、保山、德宏、红河等地区。普洱茶讲究冲泡技巧和品饮艺术，其饮用方式和方法极为丰富，既可清饮，也可调饮。普洱茶茶汤清盈透亮，香气高锐持久，香型独特，滋味浓醇厚实，经久耐泡。

[0004] 普洱茶饼都是用云南大叶种晒青毛茶原料或普洱熟散茶来蒸压成饼的形状，俗称普洱茶饼。普洱茶多为饼状压制的方式储藏以及运输，历史上一般一饼357克，七饼为一提，以便于计量以及骡马驮运。普洱茶具有降脂、防治动脉硬化、防治冠心病、降压、抗衰老、抗癌、降糖、抑菌消炎的奇特功效，普洱茶的制作过程非常讲究，经常需要云南大叶种晒青毛茶原料或普洱熟散茶压制成饼状，现有的手动压饼机，需要人工对普洱茶施加压力，压饼的效率低，劳动强度大；较大茶叶生产工厂将小型的冲压机改装成压饼机使用，生产效率低，安全隐患多，压饼力度难以控制，且普洱茶在压制过程中如果还含有过多的水分，容易导致所压制的茶饼因受潮发霉，影响品质和口感。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于针对现有技术的缺陷和不足，提供一种高效防潮的普洱茶饼成型装置，它能够在将茶叶压制成饼的过程中进行干燥处理，使其内部湿度降低，成型后容易进一步干燥和保存，不会因受潮发霉而影响品质和口感。

[0006] 为实现上述目的，本实用新型采用以下技术方案是：它包含底座1、支撑杆2、工作台3、模具槽4、支撑柱5、一号气缸6、压块7、出风口8、出风管9、进风管10、加热管11、抽风机12、机架13、液压缸14、液压杆15、推板16、二号气缸17、收集斗18、控制设备19、通孔20；工作台3通过支撑杆2固定设置在底座1上，抽风机12、机架13、控制设备19均设置在工作台3侧面的底座1上，液压缸14对应模具槽4上端位置固定设置在机架13上，液压缸14底部为液压杆15；模具槽4开在工作台3上，对应模具槽4底部的底座1上固定设置有支撑柱5，一号气缸6设置在支撑柱5内部，通孔20开在支撑柱5上，压块7放置在模具槽4内部；出风管9围绕模具槽4外侧并设置在工作台3内部，出风口8设置在模具槽4内侧并连接至出风管9，抽风机12通过加热管11与进风管10连接出风管9；二号气缸17设置在工作台3上，二号气缸17的缸头连接

有推板16,收集斗18连接在工作台3前端。

[0007] 所述的抽风机12抽风口处设置有高效过滤网21。

[0008] 所述的出风口8上设置有防护网22。

[0009] 所述的加热管11为铜加热盘管。

[0010] 所述的机架13底部还设置有加强支撑边23。

[0011] 所述的液压缸14上设置有进油口141和出油口142。

[0012] 本实用新型的工作原理:茶叶塞入模具槽中,利用抽风机与加热管对茶叶进行干燥处理;液压杆将茶叶挤压成型,成型后的茶饼通过不同气缸的顶升作用进行自动收集。

[0013] 采用上述技术方案后,本实用新型有益效果为:它能够在将茶叶压制成饼的过程中进行干燥处理,使其内部湿度降低,成型后容易保存,不会因受潮发霉而影响品质和口感。

附图说明

[0014] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本实用新型的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动性的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0015] 图1是本实用新型的结构示意图;

[0016] 图2是对应图1的内部结构示意图;

[0017] 图3是本实用新型中工作台3的俯视图;

[0018] 图4是本实用新型中模具槽4的剖视图。

[0019] 附图标记说明:底座1、支撑杆2、工作台3、模具槽4、支撑柱5、一号气缸6、压块7、出风口8、出风管9、进风管10、加热管11、抽风机12、机架13、液压缸14、液压杆15、推板16、二号气缸17、收集斗18、控制设备19、通孔20、高效过滤网21、防护网22、加强支撑边23、进油口141、出油口142。

具体实施方式

[0020] 参看图1-图4所示,本具体实施方式采用的技术方案是:它包含底座1、支撑杆2、工作台3、模具槽4、支撑柱5、一号气缸6、压块7、出风口8、出风管9、进风管10、加热管11、抽风机12、机架13、液压缸14、液压杆15、推板16、二号气缸17、收集斗18、控制设备19、通孔20;工作台3通过支撑杆2固定设置在底座1上,抽风机12、机架13、控制设备19均设置在工作台3侧面的底座1上,液压缸14对应模具槽4上端位置固定设置在机架13上,液压缸14底部为液压杆15;模具槽4开在工作台3上,对应模具槽4底部的底座1上固定设置有支撑柱5,一号气缸6设置在支撑柱5内部,通孔20开在支撑柱5上,压块7放置在模具槽4内部;出风管9围绕模具槽4外侧并设置在工作台3内部,出风口8设置在模具槽4内侧并连接至出风管9,抽风机12通过加热管11与进风管10连接出风管9;二号气缸17设置在工作台3上,二号气缸17的缸头连接有推板16,收集斗18连接在工作台3前端。

[0021] 所述的抽风机12抽风口处设置有高效过滤网21。用于过滤空气中的灰尘等杂物。

[0022] 所述的出风口8上设置有防护网22。防止将茶叶挤压至出风管中。

[0023] 所述的加热管11为铜加热盘管。对新风进行加热。

[0024] 所述的机架13底部还设置有加强支撑边23。使机架13结构更加稳定。

[0025] 所述的液压缸14上设置有进油口141和出油口142。

[0026] 将称重好的茶叶塞入模具槽中，开启抽风机与加热管，加热管将抽来的新风加热后经过出风管再由出风口吹出，出风口吹出的热气不断对模具槽内部的茶叶进行干燥处理；启动液压缸，液压杆下压将茶叶挤压成型，成型后的茶饼通过一号气缸顶出模具槽，最后由二号气缸带动推板将其推入收集斗进行收集。

[0027] 采用上述技术方案后，本实用新型有益效果为：它能够在将茶叶压制成饼的过程中进行干燥处理，使其内部湿度降低，成型后容易保存，不会因受潮发霉而影响品质和口感。

[0028] 以上所述，仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制，本领域普通技术人员对本实用新型的技术方案所做的其它修改或者等同替换，只要不脱离本实用新型技术方案的精神和范围，均应涵盖在本实用新型的权利要求范围当中。

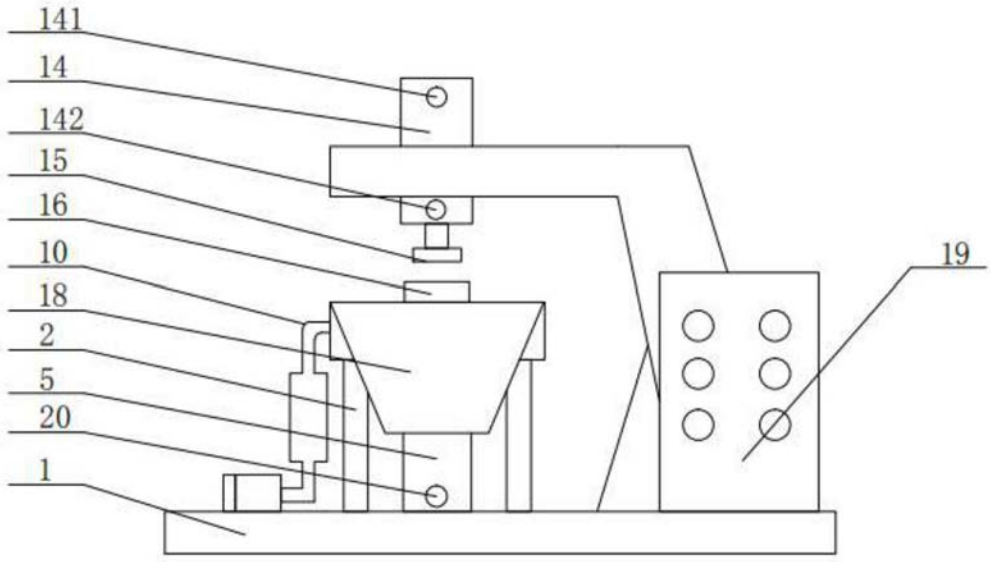


图1

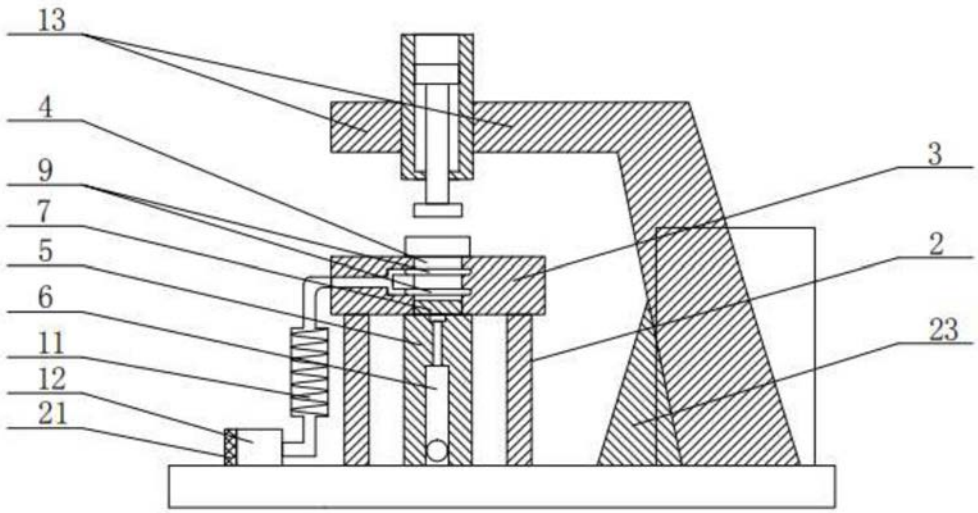


图2

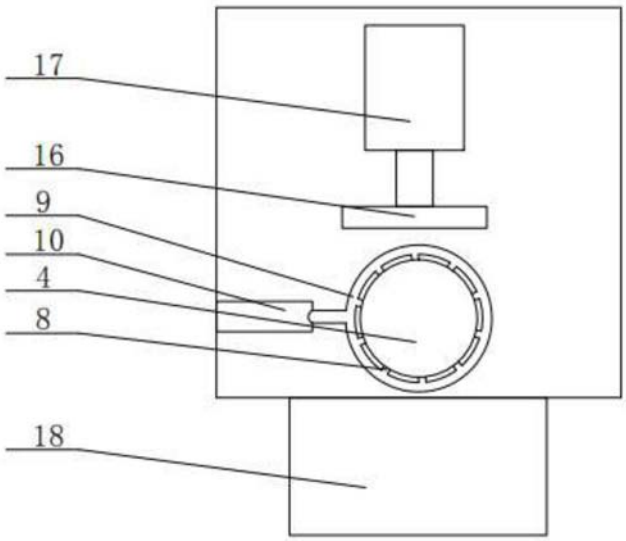


图3

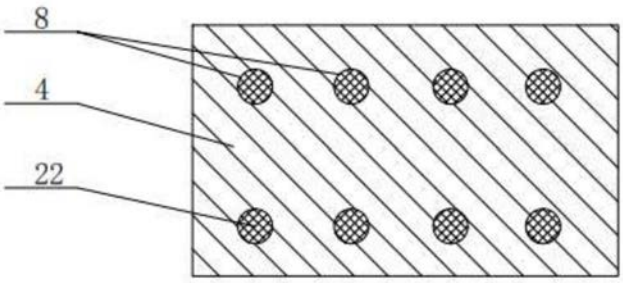


图4