

1. 一种茶叶加工用烘干设备,其特征在于:包括烘干箱本体(1),所述烘干箱本体(1)内部通过竖立隔板(2)分为烘干区(3)及预热区(4),所述烘干区(3)内部通过第一台板(5)分为初级干燥区(6)及二级干燥区(7),所述二级干燥区(7)顶端设置有热气体缓冲区(8),所述热气体缓冲区(8)连通有热风进气管(9),所述预热区(4)通过第二台板(10)分为初级预热区(11)及次级预热区(12),所述次级预热区(12)与所述初级干燥区(6)底部连通,所述初级预热区(11)顶部连接有出风管(13),所述出风管(13)上设置有压力调节阀(14),所述烘干区(3)及预热区(4)内部均设置有抽屉台板(15),所述抽屉台板(15)上配置有用于盛放茶叶的抽屉(16)。

2. 根据权利要求1所述的茶叶加工用烘干设备,其特征在于:所述热风进气管(9)上设置有空气过滤器(17)。

3. 根据权利要求2所述的茶叶加工用烘干设备,其特征在于:所述空气过滤器(17)包括两端与所述热风进气管(9)接通的腔体(18),及所述腔体(18)内部依次设置的粉尘过滤网(19)、活性炭过滤网(20)及颗粒物过滤网(21)。

4. 根据权利要求1所述的茶叶加工用烘干设备,其特征在于:所述抽屉(16)包括框架(22),及所述框架(22)底部设置的设有网孔底板(23),及所述框架(22)内部设置的便于抽拉的网孔盖板(24)。

5. 根据权利要求4所述的茶叶加工用烘干设备,其特征在于:所述抽屉(16)设置有把手(25)。

6. 根据权利要求1所述的茶叶加工用烘干设备,其特征在于:所述热气体缓冲区(8)与所述二级干燥区(7)通过若干热气体通孔连通。

7. 根据权利要求1所述的茶叶加工用烘干设备,其特征在于:所述第一台板(5)及第二台板(10)上均设置有若干通风孔。

一种茶叶加工用烘干设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及茶叶加工技术领域，特别涉及一种茶叶加工用烘干设备。

背景技术

[0002] 目前，茶叶生产上使用的干燥方式主要包括烘干、炒干、晒干等，相应配套设备包括烘干机、炒干机及晒干辅助设备等，其中晒干作业应用历史最久，但因存在环境制约明显、产品风味品质差等缺点而逐渐被淘汰，如今仅用于制作黑毛茶等低档茶类。现有技术中，采用的加热设备不便于对预热气体进行有效利用，导致热量的大量浪费；同时，不便于提升茶叶的烘干效果。

实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种茶叶加工用烘干设备，该设备有助于减少茶叶烘干过程中的热量浪费，有助于提升烘干效果。

[0004] 为了解决上述技术问题，本实用新型的方案为：

[0005] 一种茶叶加工用烘干设备，包括烘干箱本体，所述烘干箱本体内部通过竖立隔板分为烘干区及预热区，所述烘干区内部通过第一台板分为初级干燥区及二级干燥区，所述二级干燥区顶端设置有热气体缓冲区，所述热气体缓冲区连通有热风进气管，所述预热区通过第二台板分为初级预热区及次级预热区，所述次级预热区与所述初级干燥区底部连通，所述初级预热区顶部连接有出风管，所述出风管上设置有压力调节阀，所述烘干区及预热区内部均设置有抽屉台板，所述抽屉台板上配置有用于盛放茶叶的抽屉。

[0006] 所述热风进气管上设置有空气过滤器。

[0007] 所述空气过滤器包括两端与所述热风进气管接通的腔体，及所述腔体内部依次设置的粉尘过滤网、活性炭过滤网及颗粒物过滤网。

[0008] 所述抽屉包括框架，及所述框架底部设置的设有网孔底板，及所述框架内部设置的便于抽拉的网孔盖板。

[0009] 所述抽屉设置有把手。

[0010] 所述热气体缓冲区与所述二级干燥区通过若干热气体通孔连通。

[0011] 所述第一台板及第二台板上均设置有若干通风孔。

[0012] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果为：

[0013] 本申请在使用的过程中，将茶叶放置在抽屉内部，并用网孔盖板盖上，随后将抽屉及茶叶先在依次经过初级预热区、次级预热区经过预热干燥，随后再经过初级干燥区及二级干燥区进行干燥，本申请通过初级预热区、次级预热区、初级干燥区及二级干燥区的设置，不仅便于对热量的充分利用，减少热量的浪费；同时，还便于对茶叶进行分级预热烘干，避免茶叶被烤焦，有助于提升茶叶的烘干效果。

附图说明

- [0014] 图1为本实用新型的结构示意图；
[0015] 图2为本实用新型中烘干箱本体的内部结构示意图；
[0016] 图3为本实用新型中空气过滤器的内部结构示意图；
[0017] 图4为本实用新型中抽屉的结构示意图一；
[0018] 图5为本实用新型中抽屉的结构示意图二。

具体实施方式

[0019] 下面结合附图对本实用新型的具体实施方式作进一步说明。在此需要说明的是，对于这些实施方式的说明用于帮助理解本实用新型，但并不构成对本实用新型的限定。此外，下面所描述的本实用新型各个实施方式中所涉及的技术特征只要彼此之间未构成冲突就可以相互组合。

[0020] 如图1-图5所示，一种茶叶加工用烘干设备，包括烘干箱本体1，所述烘干箱本体1内部通过竖立隔板2分为烘干区3及预热区4，所述烘干区3内部通过第一台板5分为初级干燥区6及二级干燥区7，所述二级干燥区7顶端设置有热气体缓冲区8，所述热气体缓冲区8连通有热风进气管9，所述预热区4通过第二台板10分为初级预热区11及次级预热区12，所述次级预热区12与所述初级干燥区6底部连通，所述初级预热区11顶部连接有出风管13，所述出风管13上设置有压力调节阀14，所述烘干区3及预热区4内部均设置有抽屉台板15，所述抽屉台板15上配置有用于盛放茶叶的抽屉16。

[0021] 所述热风进气管9上设置有空气过滤器17。

[0022] 所述空气过滤器17包括两端与所述热风进气管9接通的腔体18，及所述腔体18内部依次设置的粉尘过滤网19、活性炭过滤网20及颗粒物过滤网21。

[0023] 空气过滤器17主要是用于对热风进气管9吸进的空气进行过滤，保证热气体的干燥卫生，粉尘过滤网19有助于对空气中粉尘颗粒的过滤，活性炭过滤网20能够对空气中产生的有害气体进行吸附，颗粒物过滤网21主要是便于对过滤过程中活性炭过滤网20上产生的颗粒物质进行过滤。

[0024] 所述抽屉16包括框架22，及所述框架22底部设置的设有网孔底板23，及所述框架22内部设置的便于抽拉的网孔盖板24。网孔底板23及网孔盖板24能够进行通风，便于茶叶的烘干，网孔底板23还便于对茶叶的承载，框架22及网孔盖板24还便于对茶叶的束缚，避免茶叶在热气吹起烘干过程中被吹散，保证茶叶的正规摆放于烘干。

[0025] 所述抽屉16设置有把手25。该设置主要是便于对抽屉15的抽拉。

[0026] 所述热气体缓冲区8与所述二级干燥区7通过若干热气体通孔连通。

[0027] 所述第一台板5及第二台板10上均设置有若干通风孔。热气体通孔及若干通风孔能够便于热气体通过，便于烘干和预热的进行。

[0028] 在实际生产设计中抽屉16与烘干箱本体1正面之间设置有密封垫，为了便于对烘干箱本体1内部的温度进行监测，初级干燥区6、二级干燥区7、初级预热区11及次级预热区12内部均设置温度传感器，且烘干箱本体1外部设置有与温度传感器连接并用于显示温度的显示器。

[0029] 在本申请的使用原理如下：将茶叶放置在抽屉16内部，并用网孔盖板24 盖上，随

后将抽屉16及茶叶先在依次经过初级预热区11、次级预热区12经过预热干燥,随后再经过初级干燥区6及二级干燥区7进行干燥,本申请通过初级预热区11、次级预热区12、初级干燥区6及二级干燥区7的设置,不仅便于对热量的充分利用,减少热量的浪费;同时,还便于对茶叶进行分级预热烘干,避免茶叶被烤焦,有助于提升茶叶的烘干效果。

[0030] 以上结合附图对本实用新型的实施方式作了详细说明,但本实用新型不限于所描述的实施方式。对于本领域的技术人员而言,在不脱离本实用新型原理和精神的情况下,对这些实施方式进行多种变化、修改、替换和变型,仍落入本实用新型的保护范围内。

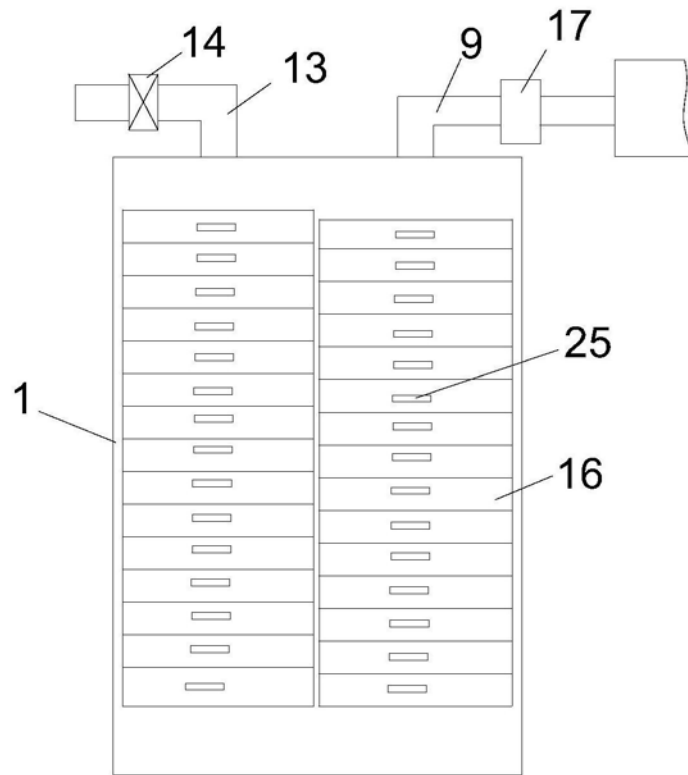


图1

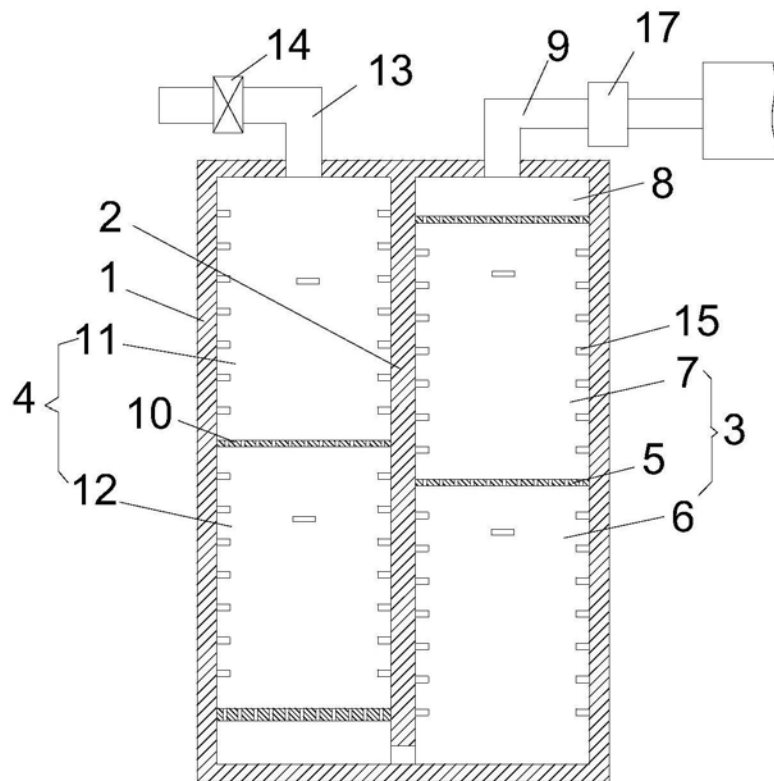


图2

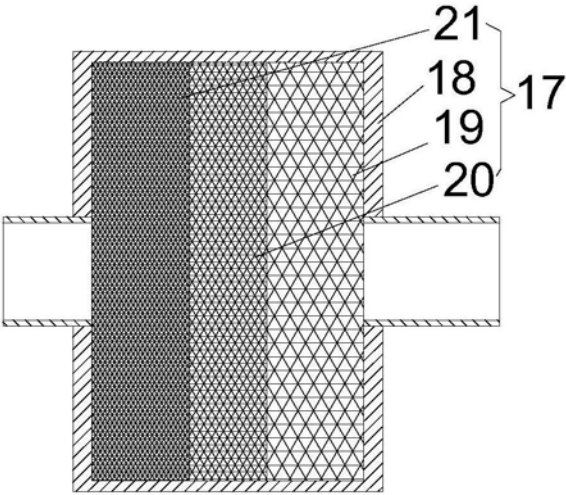


图3

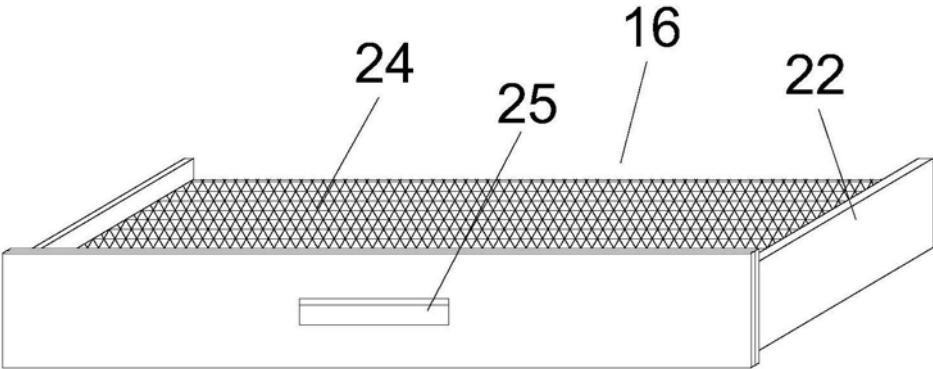


图4

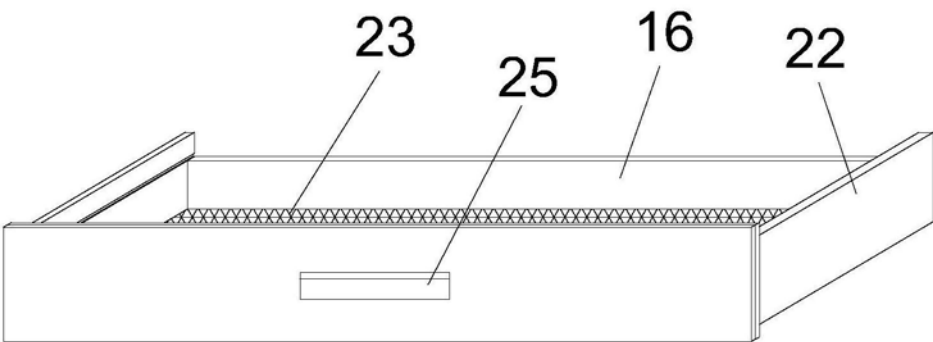


图5