



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206895727 U

(45)授权公告日 2018.01.19

(21)申请号 201720517409.X

(22)申请日 2017.05.10

(73)专利权人 福鼎市绿意浓茶业有限公司

地址 355200 福建省宁德市福鼎市延河路
141号

(72)发明人 李春蒲 陈宝振

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

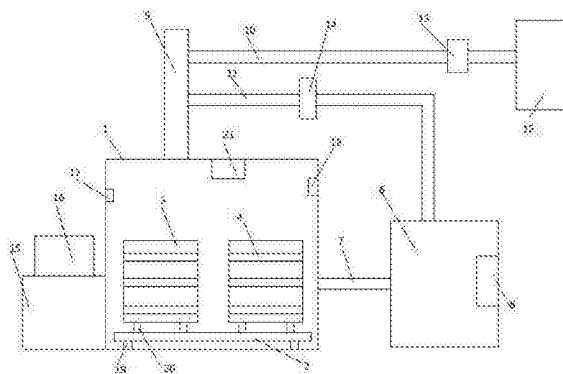
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种新型茶叶萎凋室

(57)摘要

一种新型茶叶萎凋室,包括萎凋室、供热装置和控制装置,供热装置与控制装置相连接,该萎凋室上设置有排风口和热风入口,排风口外部连接有热风迂回装置,热风迂回装置与供热装置相连接,热风入口与供热装置相连接,该萎凋室内设置有防潮旋转底盘、萎凋干架和杀菌设备,萎凋干架上设置有茶叶放置板,茶叶放置板底板上设置有透气孔;所述供热装置包括供热室和热风输送管道,供热室内设置有热风机,所述热风迂回装置包括主管道、第一分管道、第二分管道和集水箱,所述控制装置包括电气柜、控制平台、温度传感器和湿度传感器,茶叶放置板底板上设置有透气孔,所以热风可以全方位的对茶叶进行烘干,有效的解决了茶叶烘干不彻底的情况。



1. 一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,包括萎凋室、供热装置和控制装置,供热装置与控制装置相连接,该萎凋室上设置有排风口和热风入口,排风口外部连接有热风迂回装置,热风迂回装置与供热装置相连接,热风入口与供热装置相连接,该萎凋室内设置有防潮旋转底盘、萎凋干架和杀菌设备,萎凋干架可活动的设置在防潮旋转底盘上,萎凋干架上设置有茶叶放置板,茶叶放置板可活动的与萎凋干架相连接,茶叶放置板底板上设置有透气孔;所述供热装置包括供热室和热风输送管道,供热室内设置有热风机,热风机通过热风输送管道与热风入口相连接;所述热风迂回装置包括主管道、第一分管道、第二分管道和集水箱,第一分管道一端与主管道相连接,另一端与集水箱相连接,第二分管道一端与主管道相连接,另一端与供热室相连接,所述第一分管道和第二分管道上分别设置有第一阀门和第二阀门,所述控制装置包括电气柜、控制平台、温度传感器和湿度传感器,该控制平台、温度传感器和湿度传感器分别与电气柜相连接,所述温度传感器和湿度传感器分别设置在萎凋室内。

2. 根据权利要求1所述的一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述防潮旋转底盘底部设置有万向滚轮A。

3. 根据权利要求2所述的一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述萎凋干架设置有多个且分别设置在防潮旋转底盘上。

4. 根据权利要求1至3所述的任一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述茶叶放置板设置有多个且分别相互平行的设置在萎凋干架上。

5. 根据权利要求1至3所述的任一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述萎凋干架底部设置有万向滚轮B。

6. 根据权利要求4所述的一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述杀菌设备为加温旋转式红外线杀菌灯。

7. 根据权利要求1至3所述的任一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述透气孔设置有多个。

8. 根据权利要求4所述的一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述萎凋室的侧壁上设置有观察窗口。

9. 根据权利要求6所述的一种新型茶叶萎凋室,其特征在于,所述热风入口设置有多个且热风输送管道与热风入口相互对应的设置有多个。

一种新型茶叶萎凋室

技术领域

[0001] 本实用新型涉及六大茶类之一白茶的加工设备,尤其是涉及一种新型白茶萎凋室的技术突破。

背景技术

[0002] 材米油盐酱醋茶,其中的茶是人们日常生活中不可缺少的一部分,不同种类的茶叶对于人的身体健康有不同的功效,我国其六大茶类中的白茶就是利用纯自然天气加工而成的一种特殊茶类,由于其工艺的特殊,内质保持着丰富的维生素A、活性酶和多种的氨基酸等物质。随着人们生活水平的不断提高,品茶成为了当今社会不可缺少的休闲项目,白茶也逐渐走入全国人民的生活当中,随着需求量的增加,再依靠自然条件下所生产的白茶品质已无法满足当下的需求,因此对于白茶的质量提出了很高的要求,对于白茶的萎凋是其加工过程中非常重要的一道工序,现有技术一般是通过自然气候条件或传统的加温萎凋室来完成第一道萎凋工艺,其萎凋工序时长达到60小时,不能一次性对大量白茶进行均衡的脱水(萎凋),并且其功能较为单一,自然萎凋经常出现阳光过于强烈、自然萎凋过程中天气突变导致白茶鲜叶质变,亦或者传统方形室内加温会导致白茶鲜叶脱水不均衡,经常会出现茶叶鲜叶萎凋不彻底的现象,从而会影响茶叶的品质,本实用新型针对以上问题提出了一种新的解决方案。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种新型茶叶萎凋室,其具有结构简单、功能多样化和烘干效率高的特点。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型提供一种新型茶叶萎凋室,包括萎凋室、供热装置和控制装置,供热装置与控制装置相连接,该萎凋室上设置有排风口和热风入口,排风口外部连接有热风迂回装置,热风迂回装置与供热装置相连接,热风入口与供热装置相连接,该萎凋室内设置有防潮旋转底盘、萎凋干架和杀菌设备,萎凋干架可活动的设置在防潮旋转底盘上,萎凋干架上设置有茶叶放置板,茶叶放置板可活动的与萎凋干架相连接,茶叶放置板底板上设置有透气孔;所述供热装置包括供热室和热风输送管道,供热室内设置有热风机,热风机通过热风输送管道与热风入口相连接;所述热风迂回装置包括主管道、第一分管道、第二分管道和集水箱,第一分管道一端与主管道相连接,另一端与集水箱相连接,第二分管道一端与主管道相连接,另一端与供热室相连接,所述第一分管道和第二分管道上分别设置有第一阀门和第二阀门,所述控制装置包括电气柜、控制平台、温度传感器和湿度传感器,该控制平台、温度传感器和湿度传感器分别与电气柜相连接,所述温度传感器和湿度传感器分别设置在萎凋室内。

[0005] 为了更好的使用防潮旋转底盘,本实用新型改进有,所述防潮旋转底盘底部设置有万向滚轮A。

[0006] 为了更好的使用萎凋干架,本实用新型改进有,所述萎凋干架设置有多且分别

设置在防潮旋转底盘上。

[0007] 为了更好的使用萎凋干架,本实用新型改进有,所述茶叶放置板设置有多个且分别相互平行的设置在萎凋干架上。

[0008] 为了更好的使用萎凋干架,本实用新型改进有,所述萎凋干架底部设置有万向滚轮B。

[0009] 为了更好的使用杀菌设备,本实用新型改进有,所述杀菌设备为加温旋转式红外线杀菌灯。

[0010] 为了更好的使用茶叶放置板,本实用新型改进有,所述透气孔设置有多个。

[0011] 为了更好的使用萎凋室,本实用新型改进有,所述萎凋室的侧壁上设置有观察窗口。

[0012] 为了更好的对茶叶进行烘干,本实用新型改进有,所述热风入口设置有多个且热风输送管道与热风入口相互对应的设置多个。

[0013] 本实用新型的有益效果为:本实用新型设计新颖,结构简单,防潮旋转底盘的设计使得茶叶在烘干过程中与地面隔离,提高了其烘干效率,并且多个萎凋干架通过防潮旋转底盘共同运输,提高了其输送效率,多个萎凋干架的设计使得茶叶可以大批量烘干,提高了其烘干产量,热风迂回装置的设计有效的对余热进行利用,提高了资源利用率,控制装置的设计方便了工作人员对于茶叶烘干过程的控制,杀菌设备的设计进一步提高了茶叶的品质,另外,由于茶叶放置板底板上设置有透气孔,所以热风可以全方位的对茶叶进行烘干,有效的解决了茶叶烘干不彻底的情况。

附图说明

[0014] 附图1为本实用新型的整体结构示意图;

[0015] 附图2为本实用新型的茶叶放置板的结构示意图;

[0016] 标号说明:1-萎凋室;2-防潮旋转底盘;3-萎凋干架;4-茶叶放置板;5-透气孔;6-供热室;7-热风输送管道;8-热风机;9-主管道;10-第一分管道;11-第二分管道;12-集水箱;13-第一阀门;14-第二阀门;15-电气柜;16-控制平台;17-温度传感器;18-湿度传感器;19-万向滚轮A;20-万向滚轮B;21-加温旋转式红外线杀菌灯。

具体实施方式

[0017] 为详细说明本实用新型的技术内容、构造特征、所实现目的及效果,以下结合实施方式并配合附图详予说明。

[0018] 参照附图1-2,本实用新型提供一种新型茶叶萎凋室,包括萎凋室1、供热装置和控制装置,供热装置与控制装置相连接,该萎凋室1上设置有排风口和热风入口,排风口外部连接有热风迂回装置,热风迂回装置与供热装置相连接,热风入口与供热装置相连接,该萎凋室内设置有防潮旋转底盘2、萎凋干架3和杀菌设备,萎凋干架3可活动的设置在防潮旋转底盘2上,萎凋干架3上设置有茶叶放置板4,茶叶放置板4可活动的与萎凋干架3相连接,茶叶放置板4底板上设置有透气孔5;所述供热装置包括供热室6和热风输送管道7,供热室6内设置有热风机8,热风机8通过热风输送管道7与热风入口相连接;所述热风迂回装置包括主管道9、第一分管道10、第二分管道11和集水箱12,第一分管道10一端与主管道9相连接,另

一端与集水箱12相连接,第二分管道11一端与主管道9相连接,另一端与供热室6相连接,所述第一分管道10和第二分管道11上分别设置有第一阀门13和第二阀门14,所述控制装置包括电气柜15、控制平台16、温度传感器17和湿度传感器18,该控制平台16、温度传感器17和湿度传感器18分别与电气柜15相连接,所述温度传感器17和湿度传感器18分别设置在萎凋室1内。

[0019] 为了更好的使用防潮旋转底盘,所述防潮旋转底盘2底部设置有万向滚轮A19。为了更好的使用萎凋干架,所述萎凋干架3设置有多个且分别设置在防潮旋转底盘2上。为了更好的使用萎凋干架,所述茶叶放置板4设置有多个且分别相互平行的设置在萎凋干架3上。为了更好的使用萎凋干架,所述萎凋干架3底部设置有万向滚轮B20。为了更好的使用杀菌设备,所述杀菌设备为加温旋转式红外线杀菌灯21。为了更好的使用茶叶放置板,所述透气孔5设置有多个。为了更好的使用萎凋室,所述萎凋室的侧壁上设置有观察窗口。为了更好的对茶叶进行烘干,所述热风入口设置有多个且热风输送管道7与热风入口相互对应的设置有多个。

[0020] 本实用新型的工作原理为:将茶叶放置在茶叶放置板4上,然后将茶叶放置板放置在萎凋干架3上,然后将萎凋干架3放置在防潮旋转底盘2上,然后将防潮旋转底盘2推进萎凋室1中,热风机8开始对萎凋室1提供热风,热风通过热风入口进入到萎凋室1中,由于茶叶放置板4底板上设置有透气孔5,所以热风可以全方位的对茶叶进行烘干,有效的解决了茶叶烘干不彻底的情况在烘干过程中加温旋转式红外线杀菌灯21对茶叶进行杀菌,提高了茶叶的品质,烘干所产生的余热通过排风口进入到主管道9中,工作人员可以根据实际情况对第一阀门13和第二阀门14的打开情况进行选择,当打开第一阀门13且关闭第二阀门14时,余热对集水箱中的水进行加热,当打开第二阀门14且关闭第一阀门13时,余热进入到供热室6中,从而可以再次利用余热对茶叶进行烘干。

[0021] 以上所述仅为本实用新型的实施例,并非因此限制本实用新型的专利范围,凡是利用本实用新型说明书及附图内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本实用新型的专利保护范围内。

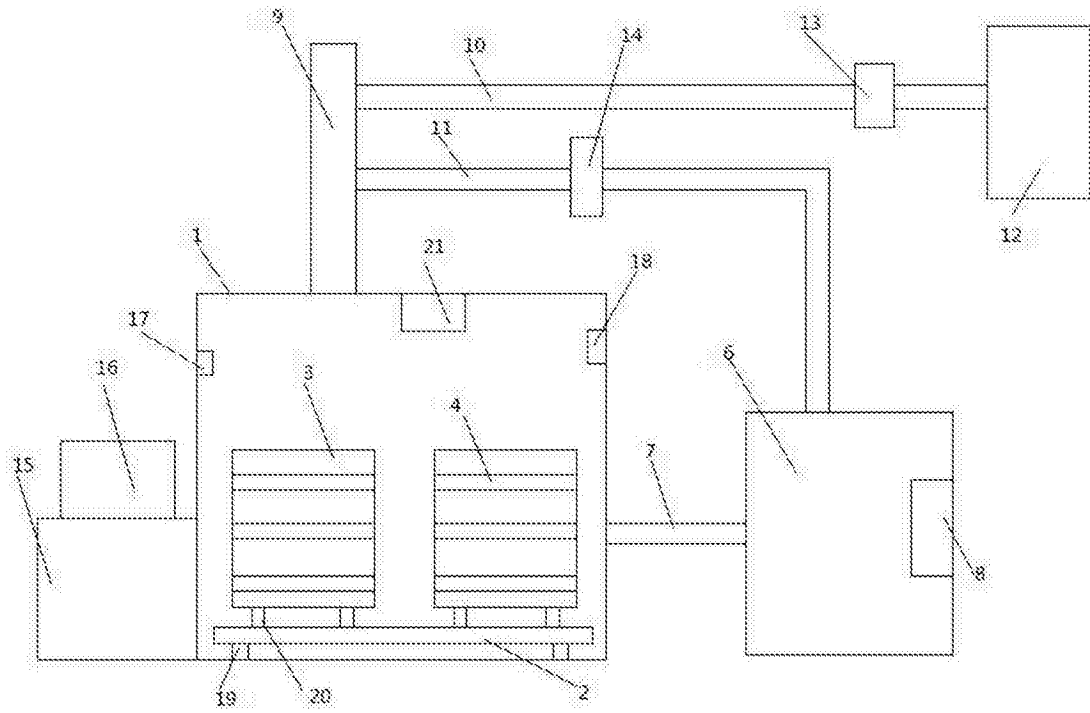


图1

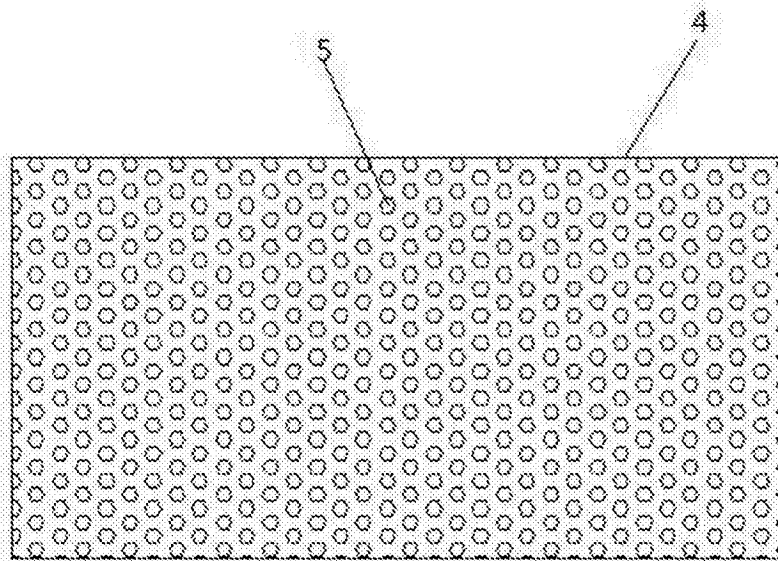


图2