



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 112425800 B

(45) 授权公告日 2022. 02. 25

(21) 申请号 202011332282.7

B02C 18/10 (2006.01)

(22) 申请日 2020.11.24

B02C 23/16 (2006.01)

(65) 同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 112425800 A

(43) 申请公布日 2021.03.02

(73) 专利权人 安徽椒之骄农业科技有限公司

地址 230000 安徽省合肥市肥东县包公镇
大张村1号

(72) 发明人 蒋新茜 吴子稳 季嘉 蒋光月

(74) 专利代理机构 深圳至诚化育知识产权代理
事务所(普通合伙) 44728

代理人 刘英

(51) Int. Cl.

A23N 12/02 (2006.01)

A23L 5/20 (2016.01)

A23L 5/30 (2016.01)

(56) 对比文件

CN 209391051 U, 2019.09.17

CN 207929377 U, 2018.10.02

CN 207343357 U, 2018.05.11

CN 206629957 U, 2017.11.14

CN 211430990 U, 2020.09.08

CN 206380611 U, 2017.08.08

KR 20030049057 A, 2003.06.25

CN 209202051 U, 2019.08.06

CN 209866807 U, 2019.12.31

CN 110899218 A, 2020.03.24

CN 105435916 A, 2016.03.30

CN 108499667 A, 2018.09.07

审查员 崔利群

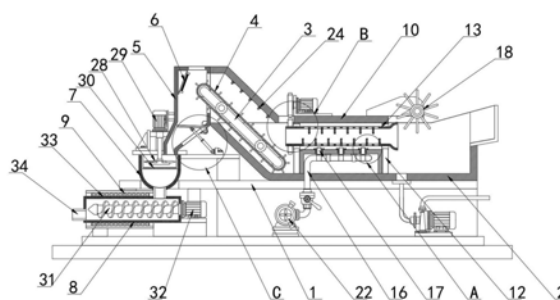
权利要求书2页 说明书6页 附图6页

(54) 发明名称

一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备及操作
方法

(57) 摘要

本发明公开了一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备及操作方法,具体涉及辣椒加工技术领域,包括设备机架,所述设备机架顶部固定设置有清洗池,所述清洗池一端内部固定设置有提升支架,所述提升支架外部活动设置有提升传送带,所述清洗池一端外部固定设置有接料仓,所述提升支架顶端伸入接料仓内部,所述接料仓顶部一侧固定设置有紫外线杀菌灯管,所述设备机架一端固定设置有辣椒处理罐。本发明通过将辣椒送入辣椒清洗管内,清洗辊对辣椒进行搅动,实现对辣椒的清洗,同时曝气头进行曝气处理,气泡进入到辣椒清洗管内部,对辣椒进一步的清洗,辣椒清洗效果好,进而方便辣椒的杀菌处理,提高辣椒处理质量。



1. 一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备, 包括设备机架(1), 其特征在于: 所述设备机架(1) 顶部固定设置有清洗池(2), 所述清洗池(2) 一端内部固定设置有提升支架(3), 所述提升支架(3) 外部活动设置有提升传送带(4), 所述清洗池(2) 一端外部固定设置有接料仓(5), 所述提升支架(3) 顶端伸入接料仓(5) 内部, 所述接料仓(5) 顶部一侧固定设置有紫外线杀菌灯管(6), 所述设备机架(1) 一端固定设置有辣椒处理罐(7), 所述接料仓(5) 底端与辣椒处理罐(7) 顶部固定连通, 所述接料仓(5) 底部固定连通有辣椒加热杀菌筒(8), 所述辣椒加热杀菌筒(8) 外部套设有电热线圈(9);

所述清洗池(2) 顶部固定设置有固定支架板(10), 所述清洗池(2) 底部固定设置有固定架(11), 所述固定架(11) 两端均固定设置有安装架(12), 两个所述安装架(12) 之间活动设置有辣椒清洗管(13), 所述辣椒清洗管(13) 表面固定设置有连通孔(14), 所述辣椒清洗管(13) 内壁固定设置有清洗辊(15), 所述固定架(11) 内部固定设置有送气管(16), 所述固定架(11) 表面固定设置有曝气头(17), 所述送气管(16) 与曝气头(17) 固定连接, 所述曝气头(17) 与辣椒清洗管(13) 竖直对应设置;

所述固定支架板(10) 顶部一侧活动设置有推送轮(18), 所述推送轮(18) 与辣椒清洗管(13) 一端顶部对应设置, 所述辣椒清洗管(13) 一端呈喇叭口设置;

所述连通孔(14) 和清洗辊(15) 数量均设置为多个, 多个连通孔(14) 和多个清洗辊(15) 均匀分布设置于辣椒清洗管(13) 表面, 所述清洗辊(15) 由不锈钢材料制成, 并通过焊接与辣椒清洗管(13) 固定连接, 所述清洗辊(15) 外部固定套设有清洗胶套(23);

所述接料仓(5) 底端面呈倾斜设置, 所述接料仓(5) 底端面固定开设有活动窗口(25), 所述活动窗口(25) 内部铰接设置有翻转挡板(26), 所述设备机架(1) 与翻转挡板(26) 之间设置有控制气缸(27), 所述控制气缸(27) 输出端与翻转挡板(26) 铰接, 所述控制气缸(27) 的缸体端与设备机架(1) 铰接设置;

所述辣椒处理罐(7) 内部固定设置有辣椒破碎铰刀(28), 所述辣椒处理罐(7) 顶部设置有辣椒处理电机(29), 所述辣椒处理电机(29) 输出端与辣椒破碎铰刀(28) 固定连接, 所述辣椒破碎铰刀(28) 底部设置有筛选网板(30), 所述筛选网板(30) 与辣椒处理罐(7) 内壁固定连接。

2. 根据权利要求1所述的一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备, 其特征在于: 所述辣椒清洗管(13) 另一端固定设置有驱动齿圈(19), 所述固定支架板(10) 顶部另一侧固定设置有驱动电机(20), 所述驱动电机(20) 输出端固定设置有驱动齿轮(21), 所述驱动齿轮(21) 与驱动齿圈(19) 啮合设置。

3. 根据权利要求2所述的一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备, 其特征在于: 所述设备机架(1) 底部固定设置有送气泵(22), 所述送气泵(22) 输出端与送气管(16) 固定连接, 所述曝气头(17) 数量设置为三个, 三个曝气头(17) 对应辣椒清洗管(13) 轴向呈均匀排列设置。

4. 根据权利要求3所述的一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备, 其特征在于: 所述提升支架(3) 呈倾斜向上设置, 所述固定支架板(10) 一端对应提升支架(3) 呈倾斜设置, 所述固定支架板(10) 一端底部固定设置有清洗蓬头(24), 所述清洗蓬头(24) 对应朝向提升传送带(4) 设置。

5. 根据权利要求4所述的一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备, 其特征在于: 所述辣椒加热杀菌筒(8) 内部固定设置有推送螺纹轴(31), 所述辣椒加热杀菌筒(8) 一端固定设置有

推动电机(32),所述推动电机(32)输出端与推送螺纹轴(31)固定连接,所述电热线圈(9)外部套设有保温外罩(33),所述辣椒加热杀菌筒(8)另一端固定设置有辣椒出口(34)。

6.根据权利要求5所述的一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备操作方法,其特征在于:具体操作步骤如下:

步骤一:清洗池(2)中放满清洗辣椒的水,将辣椒倒入清洗池(2)中,辣椒浮在清洗池(2)内,推送轮(18)转动推动漂浮的辣椒从喇叭口设置的辣椒清洗管(13)一端进入;

步骤二:驱动电机(20)带动驱动齿轮(21)转动,驱动齿轮(21)与驱动齿圈(19)啮合,进而带动辣椒清洗管(13)转动,辣椒清洗管(13)内部的清洗辊(15)上的清洗胶套(23)对进入的辣椒进行转动刷洗,对辣椒进行清洗;

步骤三:送气泵(22)抽取空气,利用送气管(16)输送到曝气头(17),利用曝气头(17)将空气排出,上升的气泡穿过辣椒清洗管(13)表面的连通孔(14),使得气泡进入到辣椒清洗管(13)内部,上升的气泡对辣椒进行清洗;

步骤四:清洗后的辣椒从辣椒清洗管(13)另一端漂出,提升支架(3)上的提升传送带(4)带动辣椒从清洗池(2)中提出,并将辣椒输送到接料仓(5)内,在辣椒提升过程中,固定支架板(10)上的清洗蓬头(24)喷出清水对辣椒进行水冲洗,冲掉还附着在辣椒上的污物,水继续下落回到清洗池(2)中;

步骤五:进入到接料仓(5)中的辣椒下落到辣椒处理罐(7)中进行破碎处理,操作控制气缸(27)伸缩,带动翻转挡板(26)进行翻转转动,对接料仓(5)中的辣椒下落进行控制,控制辣椒批量性的进入到辣椒处理罐(7)中,当辣椒存在接料仓(5)中时,紫外线杀菌灯管(6)进行辣椒紫外线杀菌处理;

步骤六:辣椒处理电机(29)带动辣椒破碎铰刀(28)进行转动,进入到辣椒处理罐(7)中的辣椒通过旋转的辣椒破碎铰刀(28)进行破碎处理,同时筛选网板(30)对破碎的辣椒进行筛选,控制辣椒的破碎程度;

步骤七:破碎后的辣椒进入到辣椒加热杀菌筒(8)中,推动电机(32)带动推送螺纹轴(31)转动,转动的推送螺纹轴(31)带动辣椒在辣椒加热杀菌筒(8)运动,电热线圈(9)对辣椒加热杀菌筒(8)进行加热,对辣椒进行加热,实现高温杀菌,杀菌处理后的辣椒从辣椒出口(34)送出。

一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备及操作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及辣椒加工技术领域,具体涉及一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备及操作方法。

背景技术

[0002] 酱辣椒是一道经典的家常菜,酱香浓郁,滋味鲜辣,咸度适口,在产业化大规模生产酱辣椒时需要清洗大量辣椒,现在清洗辣椒的方法主要有手工清洗和机械清洗两种,手工清洗生产效率低下不能满足大规模生产的需求,而且对辣椒中夹杂的一些杂质不能清洗彻底,并且对手有刺激性伤害;杀菌指的是杀灭物体中的致病菌的过程,但物体中还含有芽孢、嗜热菌等非致病菌,杀菌与灭菌的区别在于此。灭菌为消灭一切菌类。

[0003] 现有技术存在以下不足:在辣椒酱加工过程中,为了保证辣椒酱的质量需要对待加工的辣椒进行杀菌处理,但是在杀菌处理辣椒需要进行清洗,清洗本身就可以去除辣椒表面的污渍,去除大部分的细菌,现有的杀菌设备缺少对辣椒的清洗,影响辣椒的杀菌质量。

发明内容

[0004] 为此,本发明实施例提供一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备及操作方法,通过将辣椒送入辣椒清洗管内,清洗辊对辣椒进行搅动,实现对辣椒的清洗,同时曝气头进行曝气处理,气泡进入到辣椒清洗管内部,对辣椒进一步的清洗,辣椒清洗效果好,进而方便辣椒的杀菌处理,提高辣椒处理质量,以解决现有技术中由于辣椒在杀菌处理时没有得到很好的清洗,影响杀菌质量导致的问题。

[0005] 为了实现上述目的,本发明实施例提供如下技术方案:一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备,包括设备机架,所述设备机架顶部固定设置有清洗池,所述清洗池一端内部固定设置有提升支架,所述提升支架外部活动设置有提升传送带,所述清洗池一端外部固定设置有接料仓,所述提升支架顶端伸入接料仓内部,所述接料仓顶部一侧固定设置有紫外线杀菌灯管,所述设备机架一端固定设置有辣椒处理罐,所述接料仓底端与辣椒处理罐顶部固定连通,所述接料仓底部固定连通有辣椒加热杀菌筒,所述辣椒加热杀菌筒外部套设有电热线圈;

[0006] 所述清洗池顶部固定设置有固定支架板,所述清洗池底部固定设置有固定架,所述固定架两端均固定设置有安装架,两个所述安装架之间活动设置有辣椒清洗管,所述辣椒清洗管表面固定设置有连通孔,所述辣椒清洗管内壁固定设置有清洗辊,所述固定架内部固定设置有送气管,所述固定架表面固定设置有曝气头,所述送气管与曝气头固定连接,所述曝气头与辣椒清洗管竖直对应设置。

[0007] 进一步的,所述固定支架板顶部一侧活动设置有推送轮,所述推送轮与辣椒清洗管一端顶部对应设置,所述辣椒清洗管一端呈喇叭口设置。

[0008] 进一步的,所述辣椒清洗管另一端固定设置有驱动齿圈,所述固定支架板顶部另

一侧固定设置有驱动电机,所述驱动电机输出端固定设置有驱动齿轮,所述驱动齿轮与驱动齿圈啮合设置。

[0009] 进一步的,所述设备机架底部固定设置有送气泵,所述送气泵输出端与送气管固定连接,所述曝气头数量设置为三个,三个曝气头对应辣椒清洗管轴向呈均匀排列设置。

[0010] 进一步的,所述连通孔和清洗辊数量均设置为多个,多个连通孔和多个清洗辊均匀分布设置于辣椒清洗管表面,所述清洗辊由不锈钢材料制成,并通过焊接与辣椒清洗管固定连接,所述清洗辊外部固定套设有清洗胶套。

[0011] 进一步的,所述提升支架呈倾斜向上设置,所述固定支架板一端对应提升支架呈倾斜设置,所述固定支架板一端底部固定设置有清洗蓬头,所述清洗蓬头对应朝向提升传送带设置。

[0012] 进一步的,所述接料仓底端面呈倾斜设置,所述接料仓底端面固定开设有活动窗口,所述活动窗口内部铰接设置有翻转挡板,所述设备机架与翻转挡板之间设置有控制气缸,所述控制气缸输出端与翻转挡板铰接,所述控制气缸的缸体端与设备机架铰接设置。

[0013] 进一步的,所述辣椒处理罐内部固定设置有辣椒破碎铰刀,所述辣椒处理罐顶部设置有辣椒处理电机,所述辣椒处理电机输出端与辣椒破碎铰刀固定连接,所述辣椒破碎铰刀底部设置有筛选网板,所述筛选网板与辣椒处理罐内壁固定连接。

[0014] 进一步的,所述辣椒加热杀菌筒内部固定设置有推送螺纹轴,所述辣椒加热杀菌筒一端固定设置有推动电机,所述推动电机输出端与推送螺纹轴固定连接,所述电热线圈外部套设有保温外罩,所述辣椒加热杀菌筒另一端固定设置有辣椒出口。

[0015] 一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备操作方法,具体操作步骤如下:

[0016] 步骤一:清洗池中放满清洗辣椒的水,将辣椒倒入清洗池中,辣椒浮在清洗池内,推送轮转动推动漂浮的辣椒从喇叭口设置的辣椒清洗管一端进入;

[0017] 步骤二:驱动电机带动驱动齿轮转动,驱动齿轮与驱动齿圈啮合,进而带动辣椒清洗管转动,辣椒清洗管内部的清洗辊上的清洗胶套对进入的辣椒进行转动刷洗,对辣椒进行清洗;

[0018] 步骤三:送气泵抽取空气,利用送气管输送到曝气头,利用曝气头将空气排出,上升的气泡穿过辣椒清洗管表面的连通孔,使得气泡进入到辣椒清洗管内部,上升的气泡对辣椒进行清洗;

[0019] 步骤四:清洗后的辣椒从辣椒清洗管另一端漂出,提升支架上的提升传送带带动辣椒从清洗池中提出,并将辣椒输送到接料仓内,在辣椒提升过程中,固定支架板上的清洗蓬头喷出清水对辣椒进行水冲洗,冲掉还附着在辣椒上的污物,水继续下落回到清洗池中;

[0020] 步骤五:进入到接料仓中的辣椒下落到辣椒处理罐中进行破碎处理,操作控制气缸伸缩,带动翻转挡板进行翻转转动,对接料仓中的辣椒下落进行控制,控制辣椒批量性的进入到辣椒处理罐中,当辣椒存在接料仓中时,紫外线杀菌灯管进行辣椒紫外线杀菌处理;

[0021] 步骤六:辣椒处理电机带动辣椒破碎铰刀进行转动,进入到辣椒处理罐中的辣椒通过旋转的辣椒破碎铰刀进行破碎处理,同时筛选网板对破碎的辣椒进行筛选,控制辣椒的破碎程度;

[0022] 步骤七:破碎后的辣椒进入到辣椒加热杀菌筒中,推动电机带动推送螺纹轴转动,转动的推送螺纹轴带动辣椒在辣椒加热杀菌筒运动,电热线圈对辣椒加热杀菌筒进行加

热,对辣椒进行加热,实现高温杀菌,杀菌处理后的辣椒从辣椒出口送出。

[0023] 本发明实施例具有如下优点:

[0024] 1、本发明通过设置清洗池,将辣椒倒入清洗池中,漂浮的辣椒进入到辣椒清洗管内,通过辣椒清洗管的转动,配合清洗辊对辣椒进行搅动,实现对辣椒的清洗,同时送气管输送空气到曝气头,曝气头将空气排出,上升的气泡穿过辣椒清洗管表面的连通孔,使得气泡进入到辣椒清洗管内部,上升的气泡对辣椒进一步的清洗,辣椒清洗效果好,进而方便辣椒的杀菌处理,提高辣椒处理质量;

[0025] 2、本发明通过设置接料仓对清洗后的辣椒进行接收,当辣椒存在接料仓中时,紫外线杀菌灯管进行辣椒紫外线杀菌处理,后续辣椒落入到辣椒处理罐中,辣椒破碎铰刀进行辣椒破碎处理,筛选网板对破碎的辣椒进行筛选,破碎的后辣椒进入到辣椒加热杀菌筒中,电热线圈对辣椒加热杀菌筒进行加热,利用高温对辣椒进行高温杀菌,双重杀菌提供辣椒处理质量;

[0026] 3、本发明通过接料仓接收拉结,操作控制气缸伸缩,带动翻转挡板进行翻转转动,翻转挡板对接料仓的底部进行封闭,方便辣椒预存在接料仓中,实现辣椒的批量性处理,避免设备经常停机,提高辣椒处理效率。

附图说明

[0027] 为了更清楚地说明本发明的实施方式或现有技术中的技术方案,下面将对实施方式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示例性的,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据提供的附图引伸获得其它的实施附图。

[0028] 本说明书所绘示的结构、比例、大小等,均仅用以配合说明书所揭示的内容,以供熟悉此技术的人士了解与阅读,并非用以限定本发明可实施的限定条件,故不具技术上的实质意义,任何结构的修饰、比例关系的改变或大小的调整,在不影响本发明所能产生的功效及所能达成的目的下,均应仍落在本发明所揭示的技术内容得能涵盖的范围内。

[0029] 图1为本发明提供的整体结构示意图;

[0030] 图2为本发明提供图1的A部结构示意图;

[0031] 图3为本发明提供图1的B部结构示意图;

[0032] 图4为本发明提供辣椒清洗管的整体结构示意图;

[0033] 图5为本发明提供辣椒清洗管的截面结构示意图;

[0034] 图6为本发明提供清洗辊的整体结构示意图;

[0035] 图7为本发明提供推送轮的整体结构示意图;

[0036] 图8为本发明提供固定架的俯视结构示意图;

[0037] 图9为本发明提供筛选网板的整体结构示意图;

[0038] 图10为本发明提供辣椒破碎铰刀的俯视结构示意图;

[0039] 图11为本发明提供图1的C部结构示意图;

[0040] 图中:1设备机架、2清洗池、3提升支架、4提升传送带、5接料仓、6紫外线杀菌灯管、7辣椒处理罐、8辣椒加热杀菌筒、9电热线圈、10固定支架板、11固定架、12安装架、13辣椒清洗管、14连通孔、15清洗辊、16送气管、17曝气头、18推送轮、19驱动齿圈、20驱动电机、21驱

动齿轮、22送气泵、23清洗胶套、24清洗蓬头、25活动窗口、26翻转挡板、27控制气缸、28辣椒破碎铰刀、29辣椒处理电机、30筛选网板、31推送螺纹轴、32推动电机、33保温外罩、34辣椒出口。

具体实施方式

[0041] 以下由特定的具体实施例说明本发明的实施方式,熟悉此技术的人士可由本说明书所揭露的内容轻易地了解本发明的其他优点及功效,显然,所描述的实施例是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0042] 参照说明书附图1-11,该实施例的一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备,包括设备机架1,所述设备机架1顶部固定设置有清洗池2,所述清洗池2一端内部固定设置有提升支架3,所述提升支架3外部活动设置有提升传送带4,所述清洗池2一端外部固定设置有接料仓5,所述提升支架3顶端伸入接料仓5内部,所述接料仓5顶部一侧固定设置有紫外线杀菌灯管6,所述设备机架1一端固定设置有辣椒处理罐7,所述接料仓5底端与辣椒处理罐7顶部固定连通,所述接料仓5底部固定连通有辣椒加热杀菌筒8,所述辣椒加热杀菌筒8外部套设有电热线圈9;

[0043] 所述清洗池2顶部固定设置有固定支架板10,所述清洗池2底部固定设置有固定架11,所述固定架11两端均固定设置有安装架12,两个所述安装架12之间活动设置有辣椒清洗管13,所述辣椒清洗管13表面固定设置有连通孔14,所述辣椒清洗管13内壁固定设置有清洗辊15,所述固定架11内部固定设置有送气管16,所述固定架11表面固定设置有曝气头17,所述送气管16与曝气头17固定连接,所述曝气头17与辣椒清洗管13竖直对应设置。

[0044] 进一步的,所述固定支架板10顶部一侧活动设置有推送轮18,所述推送轮18与辣椒清洗管13一端顶部对应设置,所述辣椒清洗管13一端呈喇叭口设置。

[0045] 进一步的,所述辣椒清洗管13另一端固定设置有驱动齿圈19,所述固定支架板10顶部另一侧固定设置有驱动电机20,所述驱动电机20输出端固定设置有驱动齿轮21,所述驱动齿轮21与驱动齿圈19啮合设置。

[0046] 进一步的,所述设备机架1底部固定设置有送气泵22,所述送气泵22输出端与送气管16固定连接,所述曝气头17数量设置为三个,三个曝气头17对应辣椒清洗管13轴向呈均匀排列设置。

[0047] 进一步的,所述连通孔14和清洗辊15数量均设置为多个,多个连通孔14和多个清洗辊15均匀分布设置于辣椒清洗管13表面,所述清洗辊15由不锈钢材料制成,并通过焊接与辣椒清洗管13固定连接,所述清洗辊15外部固定套设有清洗胶套23。

[0048] 进一步的,所述提升支架3呈倾斜向上设置,所述固定支架板10一端对应提升支架3呈倾斜设置,所述固定支架板10一端底部固定设置有清洗蓬头24,所述清洗蓬头24对应朝向提升传送带4设置。

[0049] 进一步的,所述接料仓5底端面呈倾斜设置,所述接料仓5底端面固定开设有活动窗口25,所述活动窗口25内部铰接设置有翻转挡板26,所述设备机架1与翻转挡板26之间设置有控制气缸27,所述控制气缸27输出端与翻转挡板26铰接,所述控制气缸27的缸体端与设备机架1铰接设置。

[0050] 进一步的,所述辣椒处理罐7内部固定设置有辣椒破碎铰刀28,所述辣椒处理罐7顶部设置有辣椒处理电机29,所述辣椒处理电机29输出端与辣椒破碎铰刀28固定连接,所述辣椒破碎铰刀28底部设置有筛选网板30,所述筛选网板30与辣椒处理罐7内壁固定连接。

[0051] 进一步的,所述辣椒加热杀菌筒8内部固定设置有推送螺纹轴31,所述辣椒加热杀菌筒8一端固定设置有推动电机32,所述推动电机32输出端与推送螺纹轴31固定连接,所述电热线圈9外部套设有保温外罩33,所述辣椒加热杀菌筒8另一端固定设置有辣椒出口34。

[0052] 一种辣椒酱加工用辣椒温度灭菌设备操作方法,具体操作步骤如下:

[0053] 步骤一:清洗池2中放满清洗辣椒的水,将辣椒倒入清洗池2中,辣椒浮在清洗池2内,推送轮18转动推动漂浮的辣椒从喇叭口设置的辣椒清洗管13一端进入;

[0054] 步骤二:驱动电机20带动驱动齿轮21转动,驱动齿轮21与驱动齿圈19啮合,进而带动辣椒清洗管13转动,辣椒清洗管13内部的清洗辊15上的清洗胶套23对进入的辣椒进行转动刷洗,对辣椒进行清洗;

[0055] 步骤三:送气泵22抽取空气,利用送气管16输送到曝气头17,利用曝气头17将空气排出,上升的气泡穿过辣椒清洗管13表面的连通孔14,使得气泡进入到辣椒清洗管13内部,上升的气泡对辣椒进行清洗;

[0056] 步骤四:清洗后的辣椒从辣椒清洗管13另一端漂出,提升支架3上的提升传送带4带动辣椒从清洗池2中提出,并将辣椒输送到接料仓5内,在辣椒提升过程中,固定支架板10上的清洗蓬头24喷出清水对辣椒进行水冲洗,冲掉还附着在辣椒上的污物,水继续下落回到清洗池2中;

[0057] 步骤五:进入到接料仓5中的辣椒下落到辣椒处理罐7中进行破碎处理,操作控制气缸27伸缩,带动翻转挡板26进行翻转转动,对接料仓5中的辣椒下落进行控制,控制辣椒批量性的进入到辣椒处理罐7中,当辣椒存在接料仓5中时,紫外线杀菌灯管6进行辣椒紫外线杀菌处理;

[0058] 步骤六:辣椒处理电机29带动辣椒破碎铰刀28进行转动,进入到辣椒处理罐7中的辣椒通过旋转的辣椒破碎铰刀28进行破碎处理,同时筛选网板30对破碎的辣椒进行筛选,控制辣椒的破碎程度;

[0059] 步骤七:破碎后的辣椒进入到辣椒加热杀菌筒8中,推动电机32带动推送螺纹轴31转动,转动的推送螺纹轴31带动辣椒在辣椒加热杀菌筒8运动,电热线圈9对辣椒加热杀菌筒8进行加热,对辣椒进行加热,实现高温杀菌,杀菌处理后的辣椒从辣椒出口34送出。

[0060] 工作原理:

[0061] 参照附图1-8,清洗池2中放满清洗辣椒的水,将辣椒倒入清洗池2中,辣椒浮在清洗池2内,推送轮18转动推动漂浮的辣椒从喇叭口设置的辣椒清洗管13一端进入,驱动电机20带动驱动齿轮21转动,驱动齿轮21与驱动齿圈19啮合,进而带动辣椒清洗管13转动,辣椒清洗管13内部的清洗辊15上的清洗胶套23对进入的辣椒进行转动刷洗,对辣椒进行清洗,送气泵22抽取空气,利用送气管16输送到曝气头17,利用曝气头17将空气排出,上升的气泡穿过辣椒清洗管13表面的连通孔14,使得气泡进入到辣椒清洗管13内部,上升的气泡对辣椒进行清洗,清洗后的辣椒从辣椒清洗管13另一端漂出,提升支架3上的提升传送带4带动辣椒从清洗池2中提出,并将辣椒输送到接料仓5内,在辣椒提升过程中,固定支架板10上的清洗蓬头24喷出清水对辣椒进行水冲洗,冲掉还附着在辣椒上的污物,水继续下落回到清

洗池2中,辣椒清洗效果好,进而方便辣椒的杀菌处理,提高辣椒处理质量;

[0062] 参照附图1、图9和图10,辣椒输送到接料仓5内,在辣椒存在接料仓5中时,紫外线杀菌灯管6进行辣椒紫外线杀菌处理,辣椒处理电机29带动辣椒破碎铰刀28进行转动,进入到辣椒处理罐7中的辣椒通过旋转的辣椒破碎铰刀28进行破碎处理,同时筛选网板30对破碎的辣椒进行筛选,控制辣椒的破碎程度,破碎后的辣椒进入到辣椒加热杀菌筒8中,推动电机32带动推送螺纹轴31转动,转动的推送螺纹轴31带动辣椒在辣椒加热杀菌筒8运动,电热线圈9对辣椒加热杀菌筒8进行加热,利用高温对辣椒进行高温杀菌,双重杀菌提供辣椒处理质量;

[0063] 参照附图1和图11,在辣椒输送到接料仓5内时,操作控制气缸27处在伸出状态,带动翻转挡板26向上翻转,对接料仓5底部进行封闭,控制辣椒批量性的进入到辣椒处理罐7中,后续辣椒处理罐7中的辣椒处理到一定量后,控制气缸27收缩,带动翻转挡板26向下翻转,接料仓5中的辣椒下落到辣椒处理罐7,实现辣椒的批量性处理,避免设备经常停机,提高辣椒处理效率。

[0064] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施例对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。

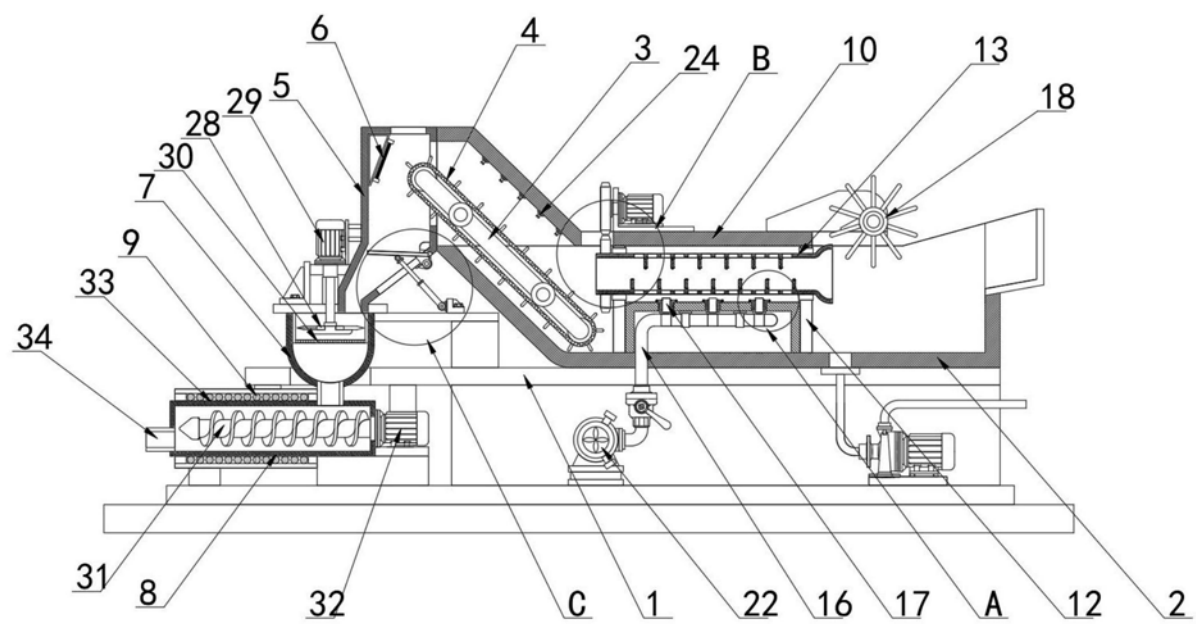


图1

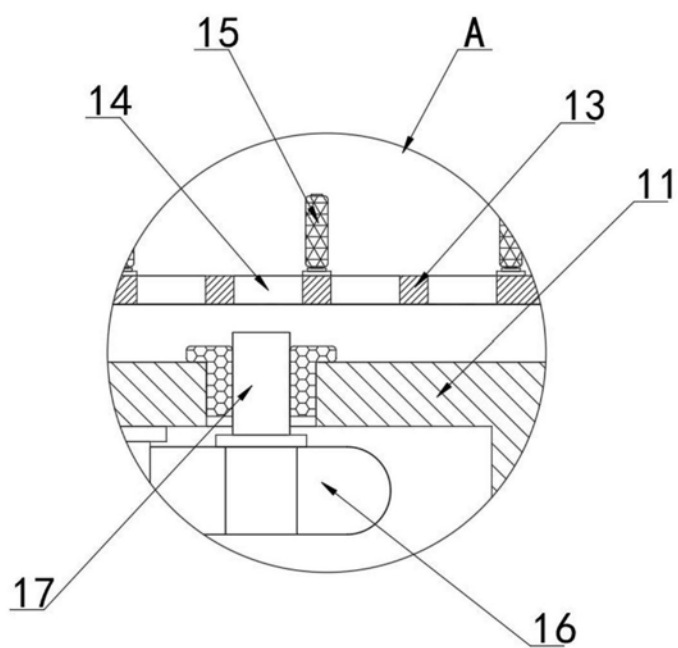


图2

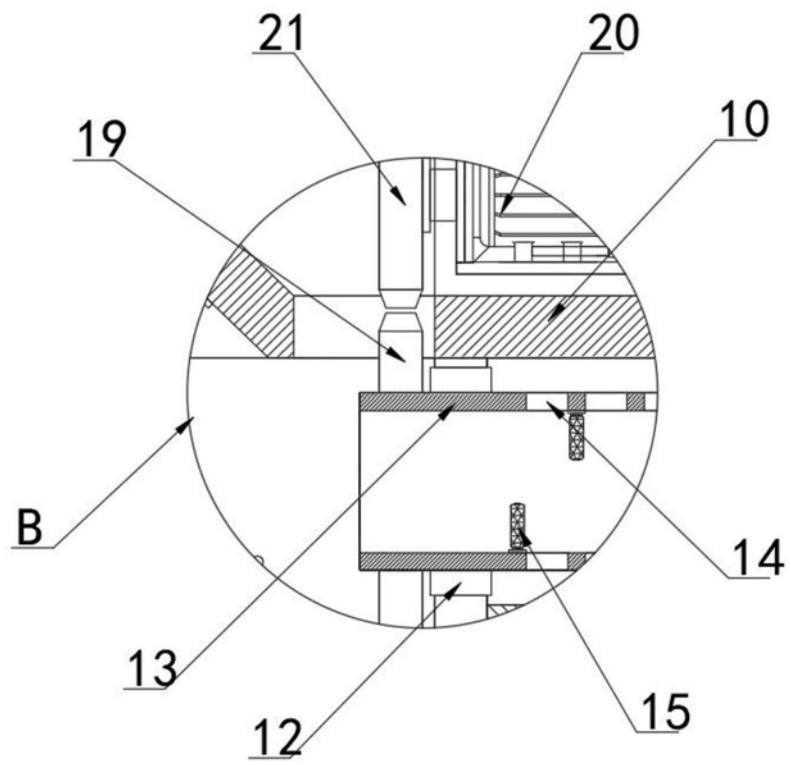


图3

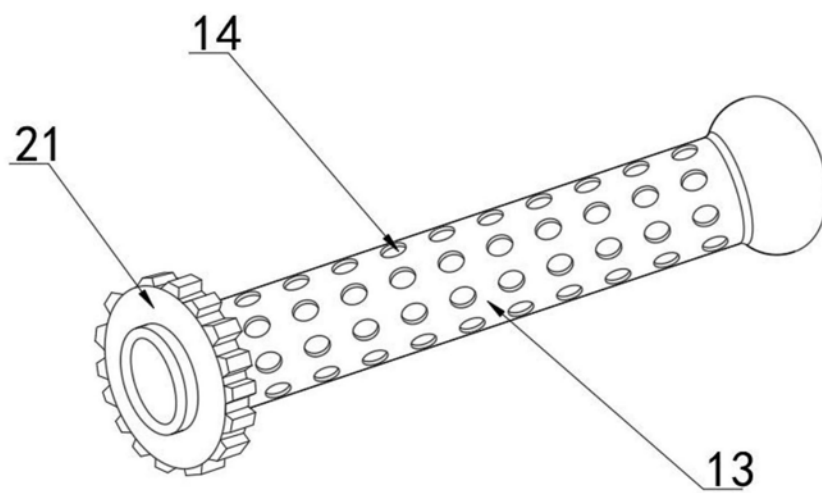


图4

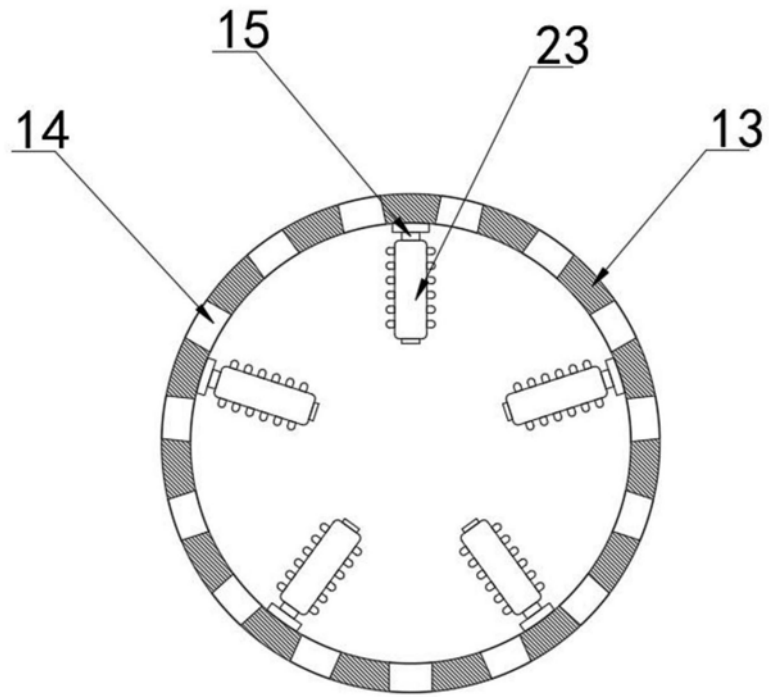


图5

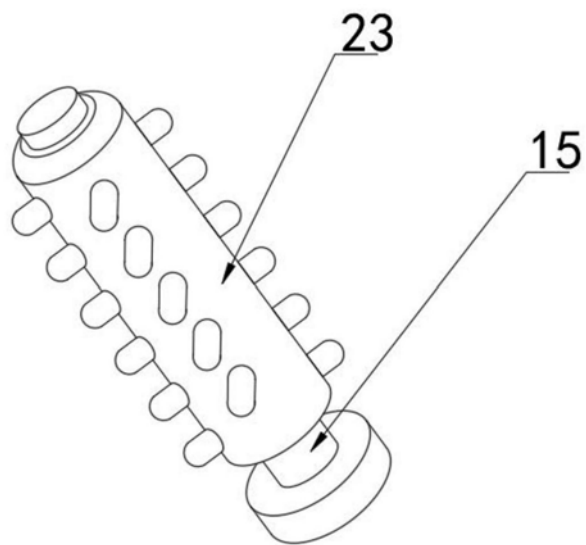


图6

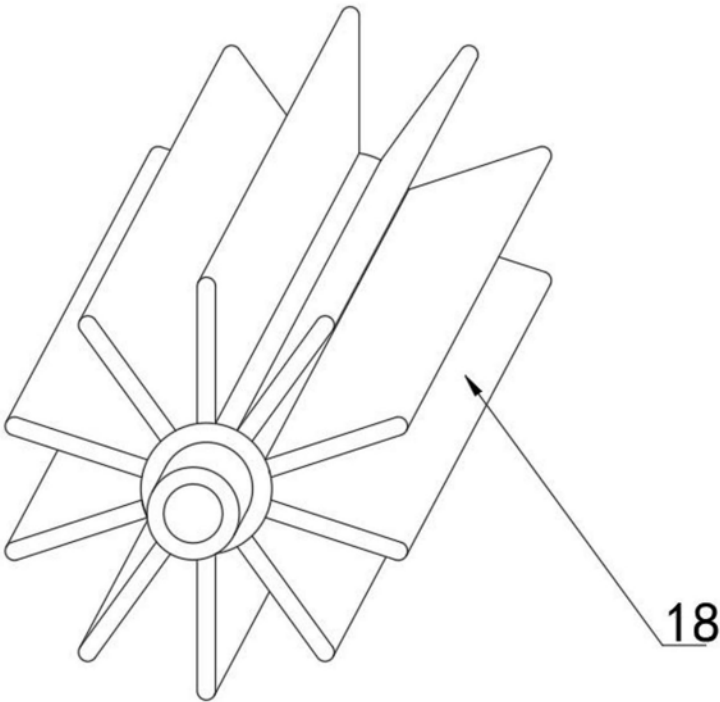


图7

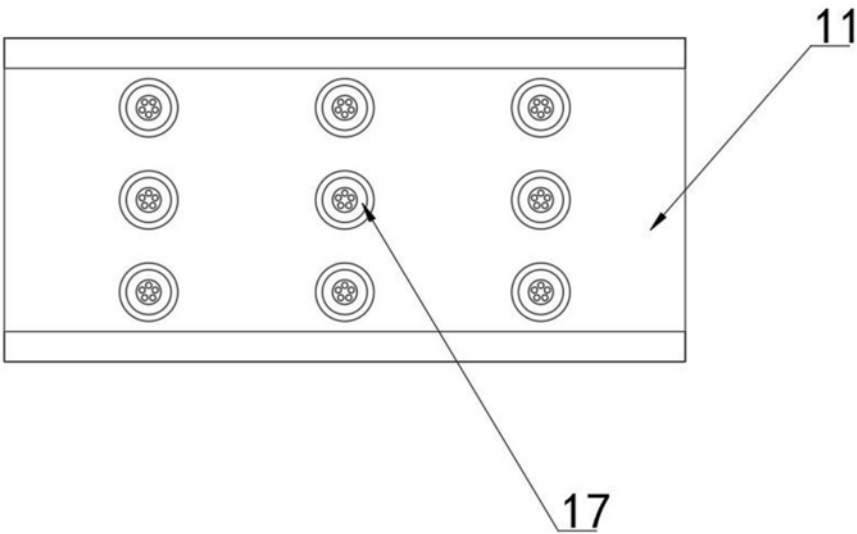


图8

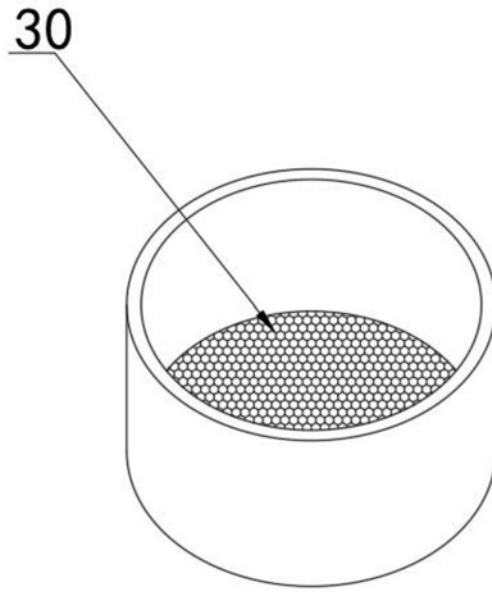


图9

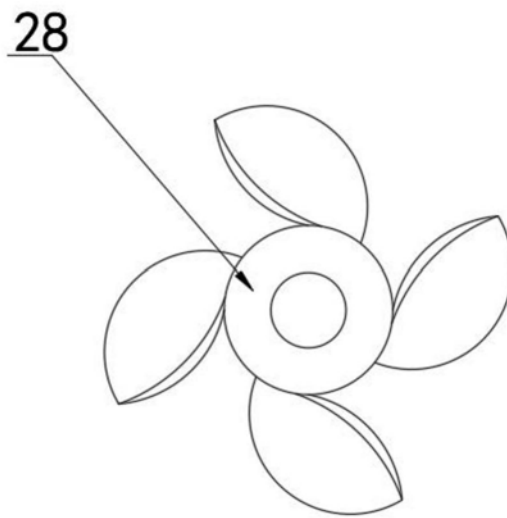


图10

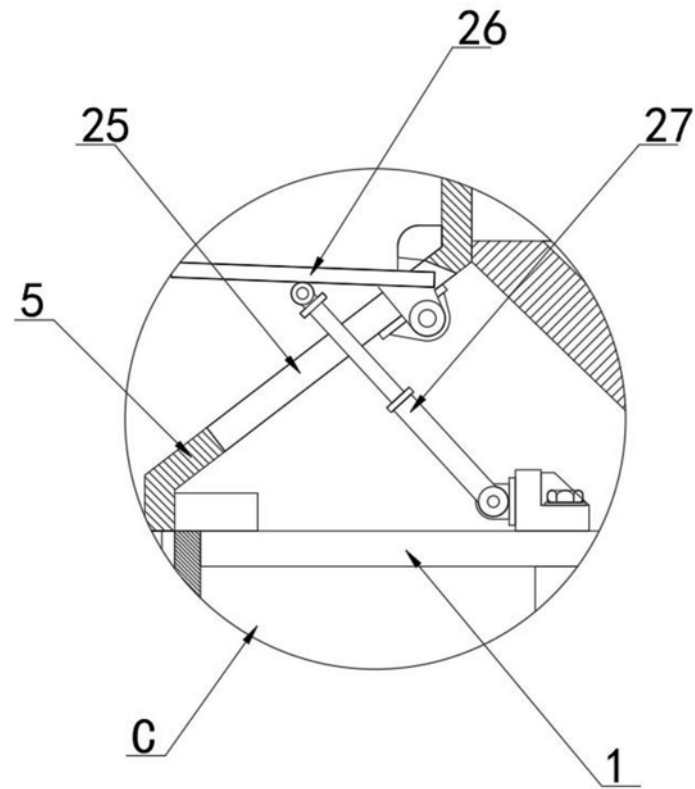


图11