



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208956897 U

(45)授权公告日 2019.06.11

(21)申请号 201821513854.X

(22)申请日 2018.09.17

(73)专利权人 资溪一亩茶园有限公司

地址 335300 江西省抚州市资溪县嵩市镇
四化路27号

(72)发明人 林兵泉

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

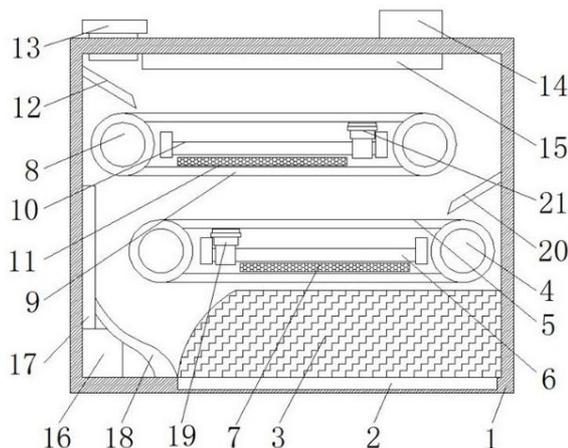
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种便于使用的白茶萎凋装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种便于使用的白茶萎凋装置,包括箱体,所述箱体内壁的底部通过凹槽设置有第一加热装置,所述箱体内壁的底部上设置有存放网,所述箱体内壁的前后两侧设置有第一滚轮,所述第一滚轮的数量设置有两个,且两个第一滚轮的表面通过第一皮带传动连接,所述箱体内壁的前后两侧位于第一滚轮的上部设置有第二滚轮。该便于使用的白茶萎凋装置,对茶叶进行均匀热风吹,上下两道运输装置,防止白茶静止不动,同时通过元件的配合使用能够使得白茶进行均匀的摊平,有效的进行萎凋,同时热风吹以及湿气的去除,减少了不必要的浪费,提升了萎凋的工作效率,同时有效的进行存放以及保温,方便后续的处理。



1. 一种便于使用的白茶萎凋装置,包括箱体(1),其特征在于:所述箱体(1)内壁的底部通过凹槽设置有第一加热装置(2),所述箱体(1)内壁的底部上设置有存放网(3),所述箱体(1)内壁的前后两侧设置有第一滚轮(4),所述第一滚轮(4)的数量设置有两个,且两个第一滚轮(4)的表面通过第一皮带(5)传动连接,所述箱体(1)内壁的前后两侧位于第一滚轮(4)的上部设置有第二滚轮(8),所述第二滚轮(8)的数量设置有两个,且两个第二滚轮(8)的表面通过第二皮带(9)传动连接,两个所述第一滚轮(4)之间位于第一皮带(5)的内侧设置有第一电动滑轨(6),所述第一电动滑轨(6)上滑动连接有第一滑动装置(19),两个所述第二滚轮(8)之间位于第二皮带(9)的内侧设置有第二电动滑轨(10),所述第二电动滑轨(10)上滑动连接有第二滑动装置(21),所述第一皮带(5)的内侧和第二皮带(9)的内侧分别设置有第二加热装置(7)和第三加热装置(11)。

2. 根据权利要求1所述的一种便于使用的白茶萎凋装置,其特征在于:所述箱体(1)内壁左侧的顶部设置有第一斜板(12)。

3. 根据权利要求1所述的一种便于使用的白茶萎凋装置,其特征在于:所述箱体(1)内壁的右侧设置有第二斜板(20)。

4. 根据权利要求1所述的一种便于使用的白茶萎凋装置,其特征在于:所述箱体(1)顶部的左侧贯穿有进料斗(13)。

5. 根据权利要求1所述的一种便于使用的白茶萎凋装置,其特征在于:所述箱体(1)内壁的顶部设置有吸风管(15),所述吸风管(15)连通于吸泵(14)。

6. 根据权利要求1所述的一种便于使用的白茶萎凋装置,其特征在于:所述箱体(1)内壁左侧设置有鼓风管(17),所述鼓风管(17)连通于气泵(16),所述鼓风管(17)的一侧通过弧形板(18)与箱体(1)内壁的底部固定连接。

一种便于使用的白茶萎凋装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及白茶萎凋技术领域,具体为一种便于使用的白茶萎凋装置。

背景技术

[0002] 自然萎凋是将鲜叶均匀摊放于竹帘或竹筛上,置空气流通,阴凉干燥处进行,又做“萎雕”,制茶工序名称。将采下的鲜叶按一定厚度摊放,通过晾晒,使鲜叶呈现萎蔫状态,萎凋过程中,鲜叶发生一系列变化:水分减少,叶片由脆硬变得柔软,便于揉捻成条;叶中所含酶类物质的活性增强,促使淀粉、蛋白质、不溶性原果胶等鲜叶成分发生分解、转化,生成葡萄糖、氨基酸、可溶性果胶等有利于成茶品质的有效物质,多酚类物质也程度不同地氧化。正常而有效的萎凋,使鲜叶的青草气消退而产生清香,并有水果香或花香,成茶滋味醇而不苦涩。萎凋需要适宜的温度、湿度和空气流通等条件。传统的萎凋方法有日光萎凋(日晒)、室内自然萎凋(摊晾)以及兼用上述两种方法的复式萎凋,现在也采用人工控制的半机械化萎凋设备——萎凋槽。我国白茶、红茶、青茶等茶类制作中的第一道工序都是萎凋,但程度各不相同。白茶萎凋程度最重,鲜叶含水量要求降至40%以下,红茶萎凋程度次重,含水量降至60%左右,青茶萎凋程度最轻,要求含水量在68-70%之间。

[0003] 萎凋是制作茶的很重要的一个步骤,白茶在萎凋的过程中需要将其摊平,但是现有的只是单一的摊平,导致可能时间长了之后出现积留,使得萎凋的效果降低,并且回收十分不方便,导致白茶的品质下降。

实用新型内容

[0004] (一)解决的技术问题

[0005] 针对现有技术的不足,本实用新型提供了一种便于使用的白茶萎凋装置,解决了现有的只是单一的摊平,导致可能时间长了之后出现积留,使得萎凋的效果降低,并且回收十分不方便,导致白茶的品质下降的问题。

[0006] (二)技术方案

[0007] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种便于使用的白茶萎凋装置,包括箱体,所述箱体内壁的底部通过凹槽设置有第一加热装置,所述箱体内壁的底部上设置有存放网,所述箱体内壁的前后两侧设置有第一滚轮,所述第一滚轮的数量设置有两个,且两个第一滚轮的表面通过第一皮带传动连接,所述箱体内壁的前后两侧位于第一滚轮的上部设置有第二滚轮,所述第二滚轮的数量设置有两个,且两个第二滚轮的表面通过第二皮带传动连接,两个所述第一滚轮之间位于第一皮带的内侧设置有第一电动滑轨,所述第一电动滑轨上滑动连接有第一滑动装置,两个所述第二滚轮之间位于第二皮带的内侧设置有第二电动滑轨,所述第二电动滑轨上滑动连接有第二滑动装置,所述第一皮带的内侧和第二皮带的内侧分别设置有第二加热装置和第三加热装置。

[0008] 优选的,所述箱体内壁左侧的顶部设置有第一斜板。

[0009] 优选的,所述箱体内壁的右侧设置有第二斜板。

[0010] 优选的,所述箱体顶部的左侧贯穿有进料斗。

[0011] 优选的,所述箱体内壁的顶部设置有吸风管,所述吸风管连通于吸泵。

[0012] 优选的,所述箱体内壁左侧设置有鼓风管,所述鼓风管连通于气泵,所述鼓风管的一侧通过弧形板与箱体内壁的底部固定连接。

[0013] (三)有益效果

[0014] 本实用新型提供了一种便于使用的白茶萎凋装置。具备以下有益效果,该便于使用的白茶萎凋装置,通过白茶通过进料斗进入箱体,进料十分便捷,通过第一斜板的限位进入到第二皮带的顶部,第二驱动装置带动第二滚轮转动,使得第二皮带对白茶进行缓慢运输,第三加热装置对第二皮带加热,同时第二电动滑轨启动,第二滑动装置左右往复滑动,使得第二皮带顶部的白茶能够均匀摊平,然后白茶通过第二斜板下落到第一皮带顶部,第一驱动装置带动第一滚轮转动,第二加热装置对第一皮带加热,第一电动滑轨开启,使得第一滑动装置对第一皮带上的白茶进行摊平,然后白茶通过弧形板下落到箱体内壁底部,进入到存放网,第一加热装置对其进行保温,吸泵开启使得吸风管进行吸出湿气,气泵通过鼓风管鼓出热气,对茶叶进行均匀热风吹,上下两道运输装置,防止白茶静止不动,同时通过元件的配合使用能够使得白茶进行均匀的摊平,有效的进行萎凋,同时热风吹以及湿气的去除,减少了不必要的浪费,提升了萎凋的工作效率,同时有效的进行存放以及保温,方便后续的处理。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型整体的结构示意图;

[0016] 图2为本实用新型外部的结构示意图。

[0017] 图中:1、箱体;2、第一加热装置;3、存放网;4、第一滚轮;5、第一皮带;6、第一电动滑轨;7、第二加热装置;8、第二滚轮;9、第二皮带;10、第二电动滑轨;11、第三加热装置;12、第一斜板;13、进料斗;14、吸泵;15、吸风管;16、气泵;17、鼓风管;18、弧形板;19、第一滑动装置;20、第二斜板;21、第二滑动装置;。

具体实施方式

[0018] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,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,都属于本实用新型保护的范围。

[0019] 如图1-2所示,本实用新型提供一种技术方案:一种便于使用的白茶萎凋装置,包括箱体1,所述箱体1内壁的底部通过凹槽设置有第一加热装置2,所述箱体1内壁的底部上设置有存放网3,所述箱体1内壁的前后两侧设置有第一滚轮4,第一滚轮4和第二滚轮8分别设置于第一驱动装置和第二驱动装置的输出端,所述第一滚轮4的数量设置有两个,且两个第一滚轮4的表面通过第一皮带5传动连接,所述箱体1内壁的前后两侧位于第一滚轮4的上部设置有第二滚轮8,所述第二滚轮8的数量设置有两个,且两个第二滚轮8的表面通过第二皮带9传动连接,两个所述第一滚轮4之间位于第一皮带5的内侧设置有第一电动滑轨6,所述第一电动滑轨6上滑动连接第一滑动装置19,两个所述第二滚轮8之间位于第二皮带9

的内侧设置有第二电动滑轨10,所述第二电动滑轨10上滑动连接有第二滑动装置21,所述第一皮带5的内侧和第二皮带9的内侧分别设置有第二加热装置7和第三加热装置11,箱体1一侧设置有箱门,进行后续处理,底部设置有支撑架。

[0020] 所述箱体1内壁左侧的顶部设置有第一斜板12,进料时候进行限位。

[0021] 所述箱体1内壁的右侧设置有第二斜板20,对两个皮带进行连通。

[0022] 所述箱体1顶部的左侧贯穿有进料斗13,方便进料。

[0023] 所述箱体1内壁的顶部设置有吸风管15,所述吸风管15连通于吸泵14,吸走湿气。

[0024] 所述箱体1内壁左侧设置有鼓风管17,所述鼓风管17连通于气泵16,所述鼓风管17的一侧通过弧形板18与箱体1内壁的底部固定连接,鼓吹热风,气泵16一侧设置有加热装置。

[0025] 使用时,将白茶通过进料斗13进入箱体1,通过第一斜板12的限位进入到第二皮带9的顶部,第二驱动装置带动第二滚轮8转动,使得第二皮带9对白茶进行缓慢运输,第三加热装置11对第二皮带9加热,同时第二电动滑轨10启动,第二滑动装置21左右往复滑动,使得第二皮带9顶部的白茶能够均匀摊平,然后白茶通过第二斜板20下落到第一皮带5顶部,第一驱动装置带动第一滚轮4转动,第二加热装置7对第一皮带5加热,第一电动滑轨6开启,使得第一滑动装置19对第一皮带5上的白茶进行摊平,然后白茶通过弧形板18下落到箱体1内壁底部,进入到存放网3,第一加热装置2对其进行保温,吸泵14开启使得吸风管15进行吸出湿气,气泵16通过鼓风管17鼓出热气,对茶叶进行均匀热风吹。

[0026] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。在没有更多限制的情况下,由语句“包括一个……”限定的要素,并不排除在包括所述要素的过程、方法、物品或者设备中还存在另外的相同要素。

[0027] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

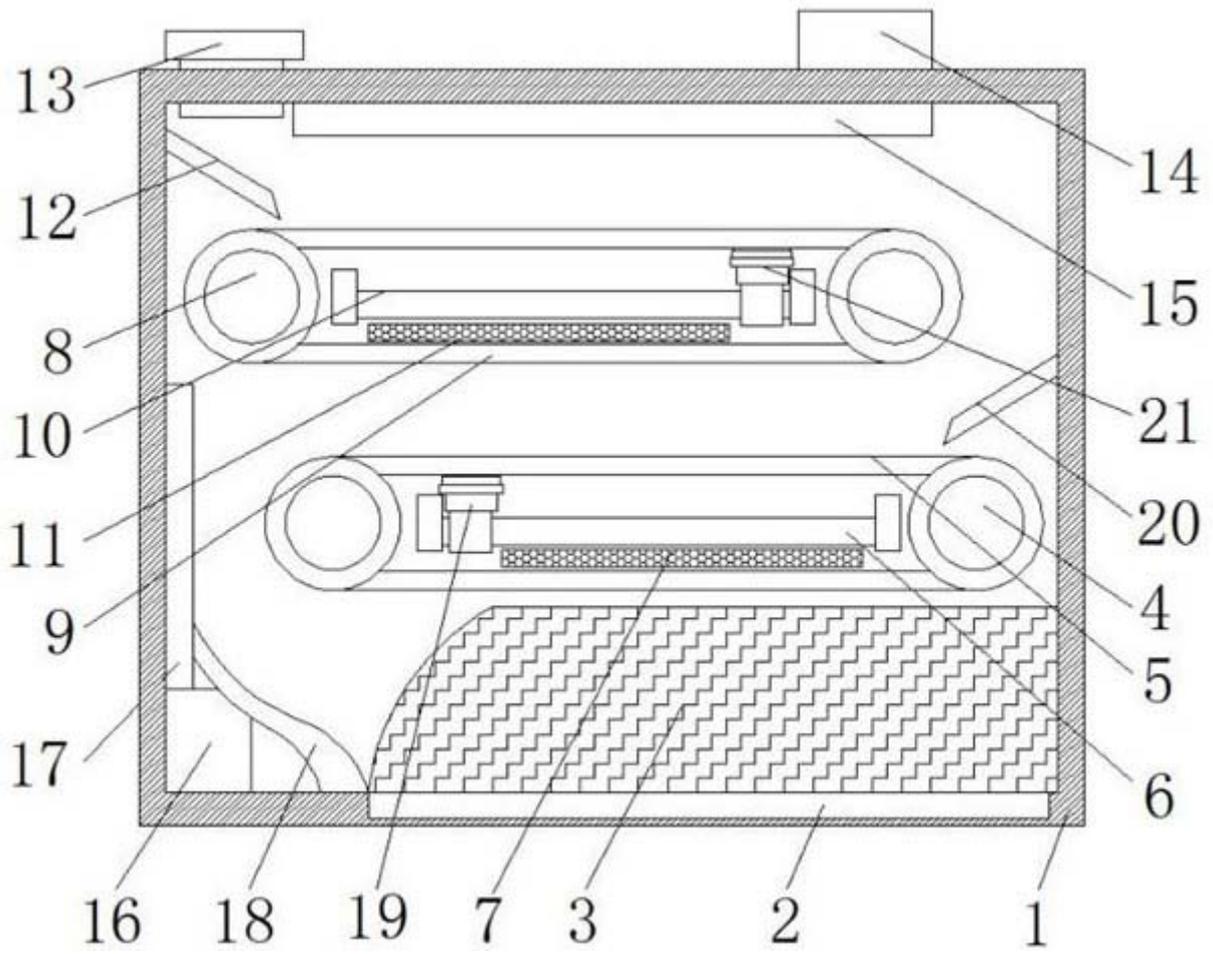


图1

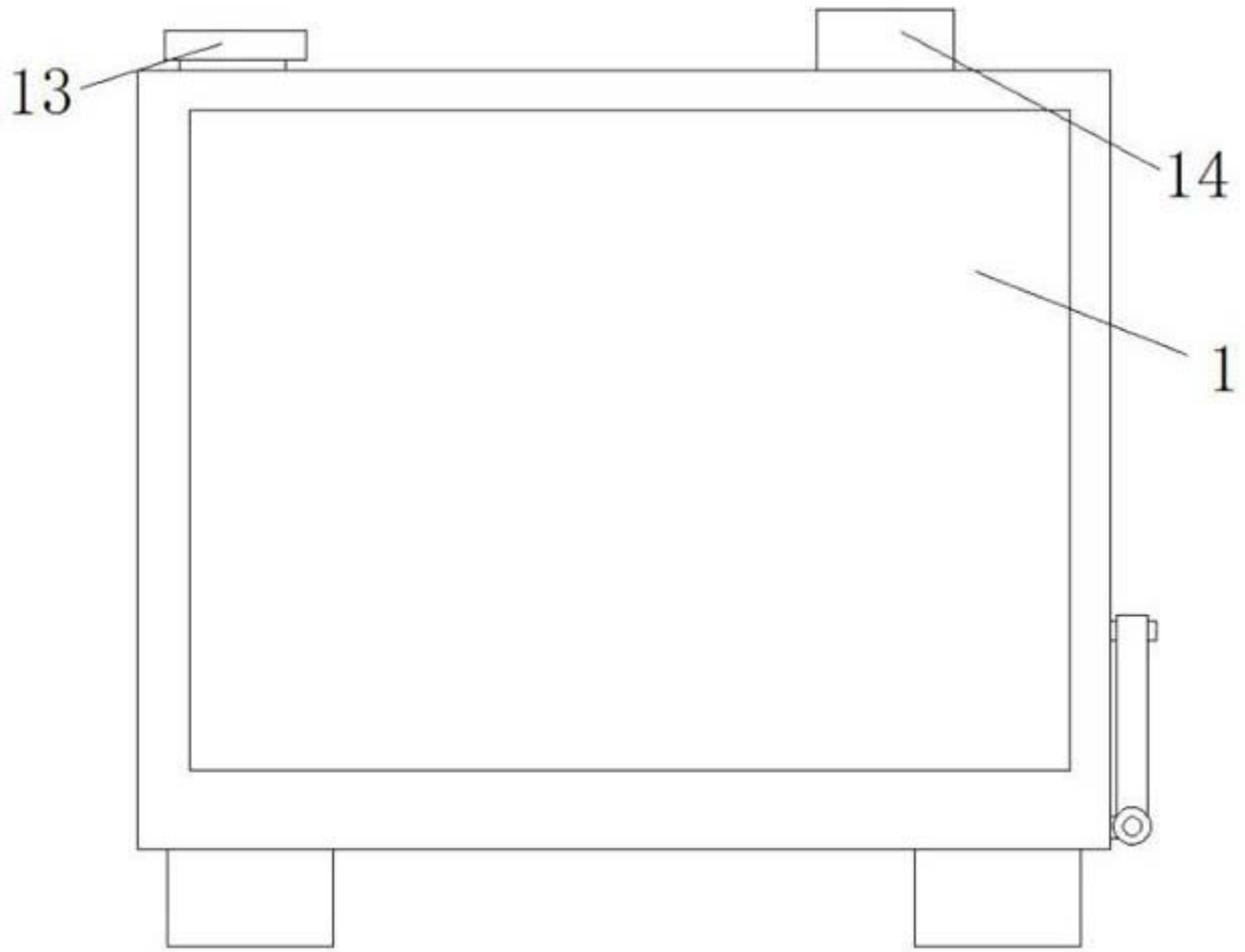


图2