



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 217446514 U

(45) 授权公告日 2022. 09. 20

(21) 申请号 202221419617.3

(22) 申请日 2022.06.07

(73) 专利权人 邵东市昭陵茶业有限责任公司
地址 422818 湖南省邵阳市邵东市火厂坪镇龙公村

(72) 发明人 龙双旺 周辉艳 周斌

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

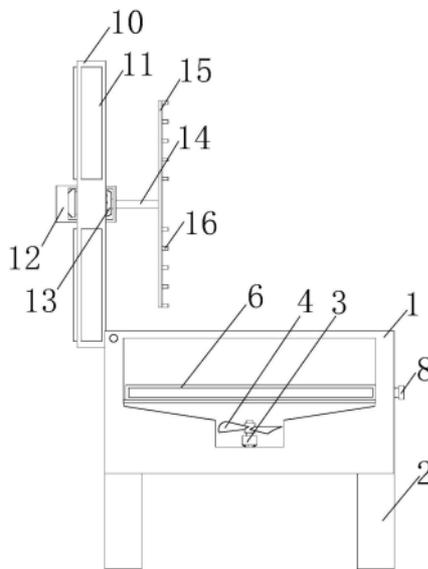
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种绿茶加工用烘焙机

(57) 摘要

本实用新型涉及绿茶加工技术领域,尤指一种绿茶加工用烘焙机,包括烘焙仓,所述烘焙仓的底端固定连接有支撑架,所述烘焙仓的内部固定连接有第一电机,所述第一电机的输出端固定连接有风扇,所述烘焙仓的内部固定连接有加热装置本体,所述烘焙仓的内部活动连接有放置盘,所述放置盘的外壁固定连接有延伸杆,所述延伸杆的一端固定连接有拉动板,所述烘焙仓的一侧活动连接有连接块。该绿茶加工用烘焙机,当产生水蒸气时打开第一电机带动风扇进行转动,从而产生气流将烘焙仓内部的水蒸气通过防护盖排出装置外壁,通过第一电机的转动产生气流和散气块的通风功能,便捷了对烘焙时产生的水蒸气进行排出,减少了水蒸气对绿茶烘焙的影响。



CN 217446514 U

1. 一种绿茶加工用烘焙机,包括烘焙仓(1),其特征在于:所述烘焙仓(1)的底端固定连接有支撑架(2),所述烘焙仓(1)的内部固定连接有第一电机(3),所述第一电机(3)的输出端固定连接有风扇(4),所述烘焙仓(1)的内部固定连接有加热装置本体(5),所述烘焙仓(1)的内部活动连接有放置盘(6),所述放置盘(6)的外壁固定连接有延伸杆(7);

所述延伸杆(7)的一端固定连接有拉动板(8),所述烘焙仓(1)的一侧活动连接有连接块(9),所述连接块(9)的一侧固定连接有防护盖(10),所述防护盖(10)的内部固定连接有散气块(11),所述防护盖(10)的内部固定连接有固定块(12),所述固定块(12)的内部固定连接有第二电机(13),所述第二电机(13)的输出端固定连接有转动杆(14),所述转动杆(14)的一端固定连接有转动板(15),所述转动板(15)的外壁固定连接有凸块(16)。

2. 如权利要求1所述的一种绿茶加工用烘焙机,其特征在于:所述烘焙仓(1)的内部开设有提供放置放置盘(6)的放置槽,且放置槽的一侧开设有与放置盘(6)的外壁相匹配的移动口,且放置槽的下方开设有与吹风槽。

3. 如权利要求1所述的一种绿茶加工用烘焙机,其特征在于:所述第一电机(3)固定安装于吹风槽的内壁,且吹风槽设置为上大下小的锥形,所述加热装置本体(5)固定安装于放置槽的内壁。

4. 如权利要求1所述的一种绿茶加工用烘焙机,其特征在于:所述放置盘(6)的设置为圆形箩筐,所述放置盘(6)的内部开设有提供放置茶叶的摆放槽,且放置槽与吹风槽之间设置有提供支撑放置盘(6)的支撑杆。

5. 如权利要求1所述的一种绿茶加工用烘焙机,其特征在于:所述连接块(9)的两端通过转轴与烘焙仓(1)的一侧内部转动连接,所述防护盖(10)的内部开设有与散气块(11)的外壁相匹配的中空槽,所述散气块(11)固定安装于中空槽的内壁。

6. 如权利要求1所述的一种绿茶加工用烘焙机,其特征在于:所述固定块(12)的内部开设有提供放置第二电机(13)的电机槽,且转动杆(14)延伸至防护盖(10)的一侧,所述转动板(15)的外壁固定安装于转动杆(14)远离第二电机(13)的一端。

7. 如权利要求1所述的一种绿茶加工用烘焙机,其特征在于:所述转动板(15)的长度与放置盘(6)内部的直径相通,所述凸块(16)设置有多组,且凸块(16)固定安装于转动板(15)远离转动杆(14)的一侧外壁。

一种绿茶加工用烘焙机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及绿茶加工技术领域,尤指一种绿茶加工用烘焙机。

背景技术

[0002] 绿茶,是中国的主要茶类之一,绿茶采取茶树的新叶或芽,未经发酵,经杀青、整形、烘干等工艺而制作的,保留了鲜叶的天然物质,含有的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱、氨基酸、维生素等营养成分,绿化色泽和茶汤较多保存了鲜茶叶的绿色格调,由此得名,常饮绿茶能防癌,降脂和减肥,对吸烟者也可减轻其受到的尼古丁伤害。

[0003] 现有的绿茶加工用烘焙机在烘焙过程中难以对绿茶进行搅拌,容易造成烘焙不均匀的现象,严重影响烘焙出绿茶的口感,同时在烘焙过程中装置内部会产生水蒸气,水蒸气难以排出,从而影响装置的对绿茶的持续烘焙。

[0004] 为此我们亟需提供一种绿茶加工用烘焙机。

实用新型内容

[0005] 为解决现有的绿茶加工用烘焙机在烘焙过程中难以对绿茶进行搅拌,容易造成烘焙不均匀的现象,严重影响烘焙出绿茶的口感和在烘焙过程中装置内部会产生水蒸气,水蒸气难以排出,从而影响装置的对绿茶的持续烘焙的问题,因此,本实用新型的目的在于提供一种绿茶加工用烘焙机。

[0006] 本实用新型提供了一种绿茶加工用烘焙机,包括烘焙仓,所述烘焙仓的底端固定连接有支撑架,所述烘焙仓的内部固定连接有第一电机,所述第一电机的输出端固定连接有风扇,所述烘焙仓的内部固定连接有加热装置本体,所述烘焙仓的内部活动连接有放置盘,所述放置盘的外壁固定连接有延伸杆。

[0007] 所述延伸杆的一端固定连接有拉动板,所述烘焙仓的一侧活动连接有连接块,所述连接块的一侧固定连接有防护盖,所述防护盖的内部固定连接有散气块,所述防护盖的内部固定连接有固定块,所述固定块的内部固定连接有第二电机,所述第二电机的输出端固定连接转动杆,所述转动杆的一端固定连接转动板,所述转动板的外壁固定连接凸块。

[0008] 优选的,所述烘焙仓的内部开设有提供放置放置盘的放置槽,且放置槽的一侧开设有与放置盘的外壁相匹配的移动口,且放置槽的下方开设有与吹风槽。

[0009] 优选的,所述第一电机固定安装于吹风槽的内壁,且吹风槽设置为上大下小的锥形,所述加热装置本体固定安装于放置槽的内壁。

[0010] 优选的,所述放置盘的设置为圆形箩筐,所述放置盘的内部开设有提供放置茶叶的摆放槽,且放置槽与吹风槽之间设置有提供支撑放置盘的支撑杆。

[0011] 优选的,所述连接块的两端通过转轴与烘焙仓的一侧内部转动连接,所述防护盖的内部开设有与散气块的外壁相匹配的中空槽,所述散气块固定安装于中空槽的内壁。

[0012] 优选的,所述固定块的内部开设有提供放置第二电机的电机槽,且转动杆延伸至

防护盖的一侧,所述转动板的外壁固定安装于转动杆远离第二电机的一端。

[0013] 优选的,转动板的长度与放置盘内部的直径相通,所述凸块设置有多组,且凸块固定安装于转动板远离转动杆的一侧外壁。

[0014] 工作原理:将绿茶平铺在放置盘的内部,同时将放置盘放置在烘焙仓的内部,转动防护盖使得防护盖覆盖烘焙仓的顶部,同时转动板和凸块转动至放置盘的内部,打开加热装置本体对放置盘内部的茶叶进行烘焙,同时打开第二电机带动转动杆进行转动,从而带动转动板进行转动,同时带动凸块对茶叶进行搅拌,当产生水蒸气时打开第一电机带动风扇进行转动,从而产生气流将烘焙仓内部的水蒸气通过防护盖排出装置外壁。

[0015] 本实用新型的技术手段可获得的技术效果为:

[0016] (1)、本实用新型通过设置烘焙仓、支撑架、第一电机、风扇、加热装置本体、放置盘、延伸杆、拉动板和散气块,当产生水蒸气时打开第一电机带动风扇进行转动,从而产生气流将烘焙仓内部的水蒸气通过防护盖排出装置外壁,通过第一电机的转动产生气流和散气块的通风功能,便捷了对烘焙时产生的水蒸气进行排出,减少了水蒸气对绿茶烘焙的影响。

[0017] (2)、本实用新型通过设置固定块、第二电机、转动杆、转动板和凸块,将绿茶平铺在放置盘的内部,同时将放置盘放置在烘焙仓的内部,转动防护盖使得防护盖覆盖烘焙仓的顶部,同时转动板和凸块转动至放置盘的内部,打开加热装置本体对放置盘内部的茶叶进行烘焙,同时打开第二电机带动转动杆进行转动,从而带动转动板进行转动,同时带动凸块对茶叶进行搅拌,通过转动板和凸块的设置便捷了对放置盘内部绿茶的搅拌,使得绿茶烘焙更为均匀。

附图说明

[0018] 图1为本实用新型侧视局部图;

[0019] 图2为本实用新型俯视局部图;

[0020] 图3为本实用新型转动板局部立体图;

[0021] 图4为本实用新型正视局部图;

[0022] 图5为本实用新型防护盖局部立体图。

[0023] 图中:1、烘焙仓;2、支撑架;3、第一电机;4、风扇;5、加热装置本体;6、放置盘;7、延伸杆;8、拉动板;9、连接块;10、防护盖;11、散气块;12、固定块;13、第二电机;14、转动杆;15、转动板;16、凸块。

具体实施方式

[0024] 为了对本实用新型的技术特征、目的和效果有更加清楚的理解,现对照附图说明本实用新型的具体实施方式。

[0025] 实施例1

[0026] 本实用新型所提供的绿茶加工用烘焙机的较佳实施例如图1至图5所示:包括烘焙仓1,烘焙仓1的底端固定连接支撑架2,烘焙仓1的内部固定连接第一电机3,第一电机3的输出端固定连接风扇4,烘焙仓1的内部固定连接加热装置本体5,烘焙仓1的内部活动连接放置盘6,放置盘6的外壁固定连接延伸杆7,便捷了对烘焙时产生的水蒸气进行

排出,减少了水蒸气对绿茶烘焙的影响。

[0027] 延伸杆7的一端固定连接有拉动板8,烘焙仓1的一侧活动连接有连接块9,连接块9的一侧固定连接有防护盖10,防护盖10的内部固定连接有散气块11,防护盖10的内部固定连接有固定块12,固定块12的内部固定连接有第二电机13,第二电机13的输出端固定连接转动杆14,转动杆14的一端固定连接转动板15,转动板15的外壁固定连接有凸块16,通过转动板15和凸块16的设置便捷了对放置盘6内部绿茶的搅拌,使得绿茶烘焙更为均匀。

[0028] 本实施例中,烘焙仓1的内部开设有提供放置盘6的放置槽,且放置槽的一侧开设有与放置盘6的外壁相匹配的移动口,且放置槽的下方开设有与吹风槽,通过设置烘焙仓1、支撑架2、第一电机3、风扇4、加热装置本体5、放置盘6、延伸杆7、拉动板8和散气块11,当产生水蒸气时打开第一电机3带动风扇4进行转动,从而产生气流将烘焙仓1内部的水蒸气通过防护盖10排出装置外壁,通过第一电机3的转动产生气流和散气块11的通风功能,便捷了对烘焙时产生的水蒸气进行排出,减少了水蒸气对绿茶烘焙的影响。

[0029] 本实施例中,第一电机3固定安装于吹风槽的内壁,且吹风槽设置为上大下小的锥形,加热装置本体5固定安装于放置槽的内壁,通过锥形吹风槽的设置使得气流均匀的吹向放置盘6。

[0030] 本实施例中,放置盘6的设置圆形箩筐,放置盘6的内部开设有提供放置茶叶的摆放槽,且放置槽与吹风槽之间设置有提供支撑放置盘6的支撑杆,便捷了对烘焙时产生的水蒸气进行排出,减少了水蒸气对绿茶烘焙的影响。

[0031] 进一步的,连接块9的两端通过转轴与烘焙仓1的一侧内部转动连接,防护盖10的内部开设有与散气块11的外壁相匹配的中空槽,散气块11固定安装于中空槽的内壁,通过散气块11的设置便捷了水蒸气的排出。

[0032] 更进一步的,固定块12的内部开设有提供放置第二电机13的电机槽,且转动杆14延伸至防护盖10的一侧,转动板15的外壁固定安装于转动杆14远离第二电机13的一端,通过设置固定块12、第二电机13、转动杆14、转动板15和凸块16,将绿茶平铺在放置盘6的内部,同时将放置盘6放置在烘焙仓1的内部,转动防护盖10使得防护盖10覆盖烘焙仓1的顶部,同时转动板15和凸块16转动至放置盘6的内部,打开加热装置本体5对放置盘6内部的茶叶进行烘焙,同时打开第二电机13带动转动杆14进行转动,从而带动转动板15进行转动,同时带动凸块16对茶叶进行搅拌,通过转动板15和凸块16的设置便捷了对放置盘6内部绿茶的搅拌,使得绿茶烘焙更为均匀。

[0033] 除此之外,转动板15的长度与放置盘6内部的直径相通,凸块16设置有多组,且凸块16固定安装于转动板15远离转动杆14的一侧外壁,通过转动板15和凸块16的设置便捷了对放置盘6内部绿茶的搅拌,使得绿茶烘焙更为均匀。

[0034] 本实用新型操作使用时,如图1至图5所示,将绿茶平铺在放置盘6的内部,同时将放置盘6放置在烘焙仓1的内部,转动防护盖10使得防护盖10覆盖烘焙仓1的顶部,同时转动板15和凸块16转动至放置盘6的内部,打开加热装置本体5对放置盘6内部的茶叶进行烘焙,同时打开第二电机13带动转动杆14进行转动,从而带动转动板15进行转动,同时带动凸块16对茶叶进行搅拌,当产生水蒸气时打开第一电机3带动风扇4进行转动,从而产生气流将烘焙仓1内部的水蒸气通过防护盖10排出装置外壁。

[0035] 以上仅为本实用新型示意性的具体实施方式,并非用以限定本实用新型的范围。

任何本领域的技术人员,在不脱离本实用新型的构思和原则的前提下所作的等同变化与修改,均应属于本实用新型保护的范。而且需要说明的是,本实用新型的各组成部分并不仅限于上述整体应用,本实用新型的说明书中描述的各技术特征可以根据实际需要选择一项单独采用或选择多项组合起来使用,因此,本实用新型理所应当地涵盖了与本案实用新型点有关的其他组合及具体应用。

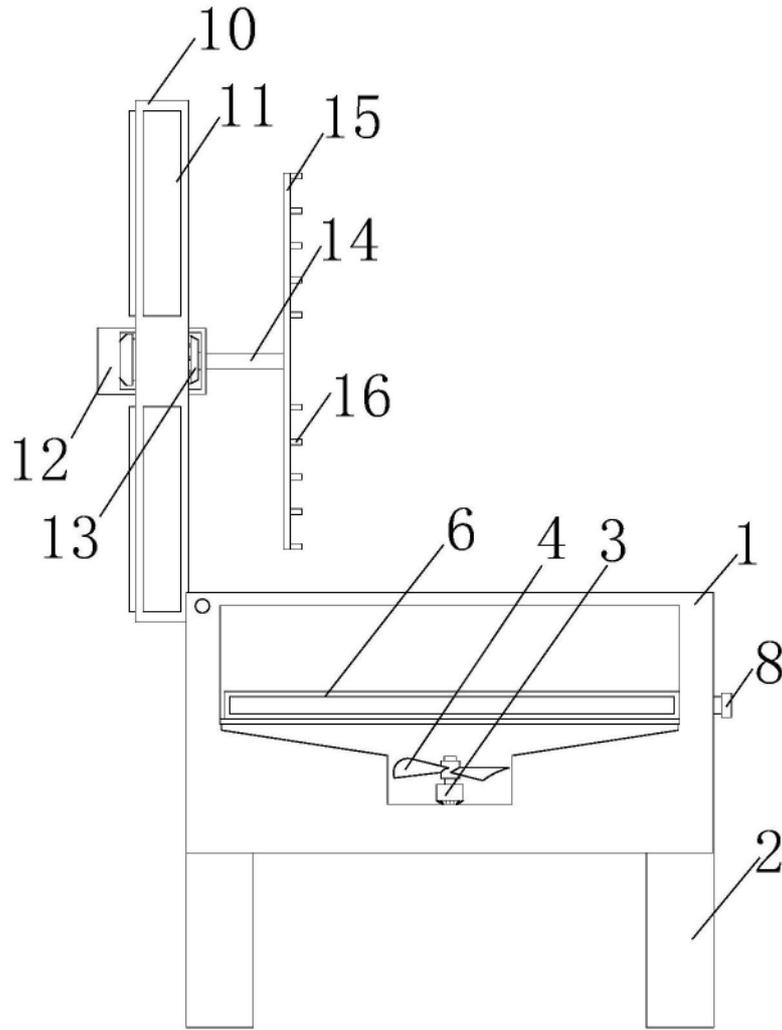


图1

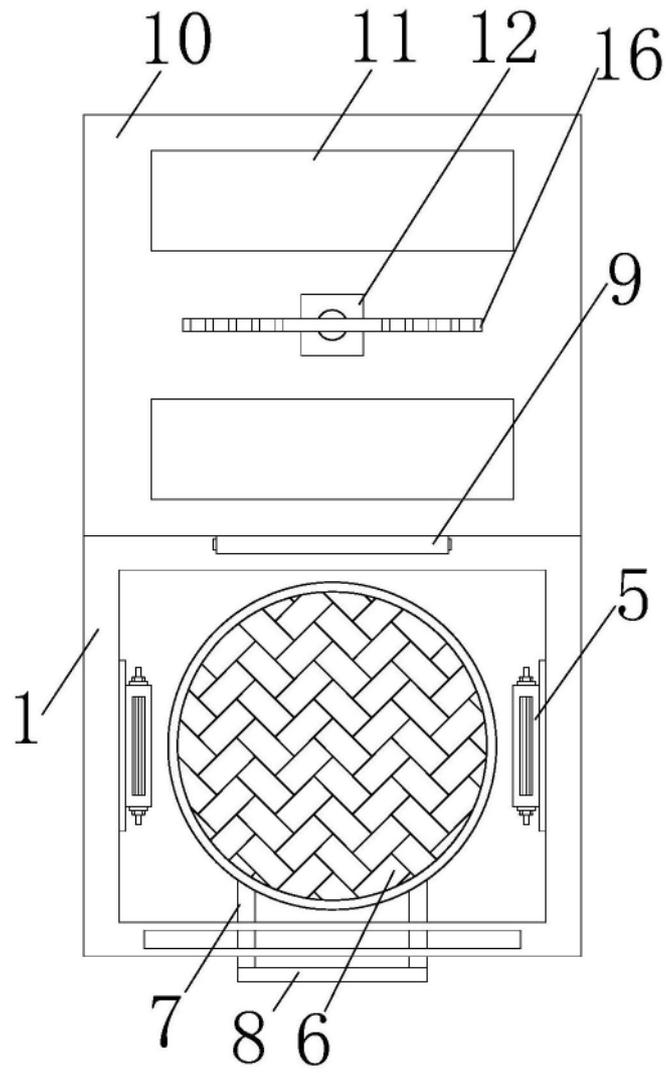


图2

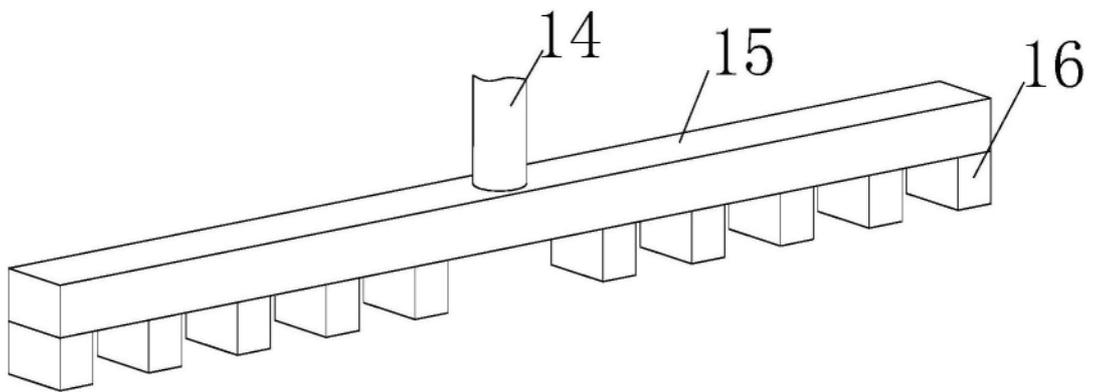


图3

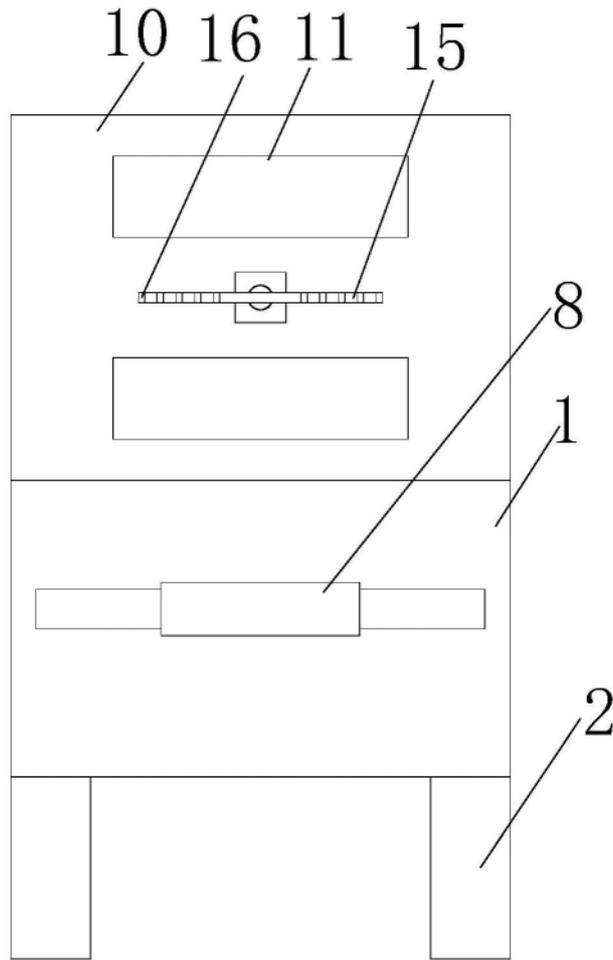


图4

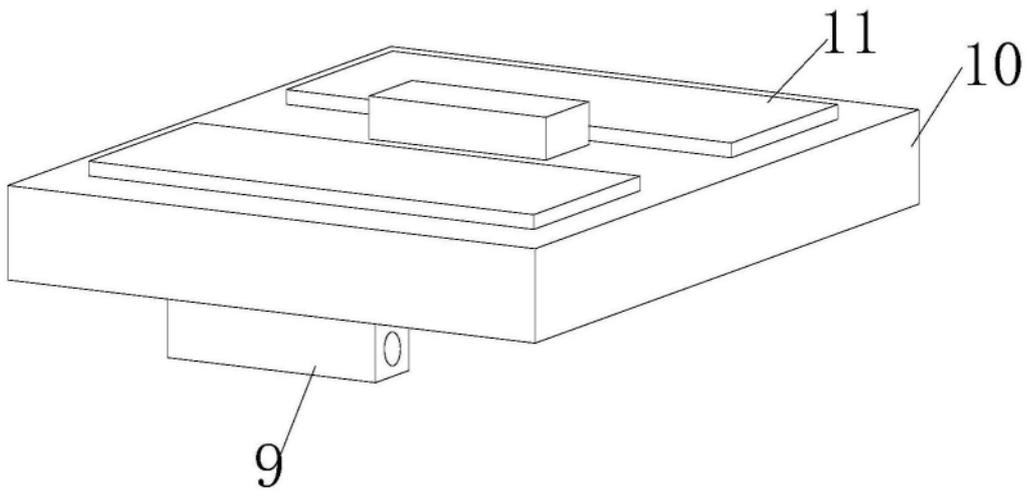


图5