



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203446487 U

(45) 授权公告日 2014. 02. 26

(21) 申请号 201320499175. 2

(22) 申请日 2013. 08. 15

(73) 专利权人 云南坚石机械制造有限公司

地址 650000 云南省昆明市昆明经济技术开
发区信息产业基地 6-3 号地块

(72) 发明人 朴海平

(74) 专利代理机构 云南派特律师事务所 53110

代理人 张怡

(51) Int. Cl.

A23N 12/08 (2006. 01)

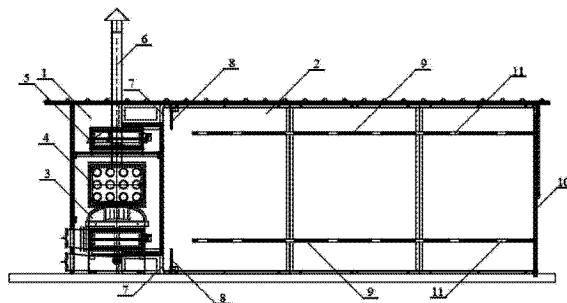
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种果蔬烘干装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种果蔬烘干装置,包括箱体,所述箱体内设有烘烤区和加热区,所述烘烤区和加热区之间设有隔板,所述的隔板上端和下端分别设置有通风口;在所述加热区内设有加热装置、换热装置、循环风机和排烟管,所述的加热装置与换热装置连接,所述的换热装置与排烟管连接,所述的加热装置、换热装置、循环风机和通风口依次相互连通,所述的烘烤区内部设置导流板和匀风板,所述的烘烤区内部设置温湿度传感器和温湿度控制器。本实用新型目的是提供一种果蔬受风面更多,使得烘干效果更好,烘烤区温度均匀,且能避免排湿时出现温度突变,进而保证产品质量的果蔬烘干装置。



1. 一种果蔬烘干装置,包括箱体(10),所述箱体(10)内设有烘烤区(2)和加热区(1),所述烘烤区(2)和加热区(1)之间设有隔板,所述的隔板上端和下端分别设置有通风口(7);在所述加热区(1)内设有加热装置(3)、换热装置(4)、循环风机(5)和排烟管(6),所述的加热装置(3)与换热装置(4)连接,所述的换热装置(4)与排烟管(6)连接,所述的加热装置(3)、换热装置(4)、循环风机(5)和通风口(7)依次相互连通,其特征在于:所述的烘烤区(2)内部设置导流板(8)和匀风板(9),所述的烘烤区(2)内部设置温湿度传感器和温湿度控制器。

2. 根据权利要求1所述果蔬烘干装置,其特征在于:所述的导流板(8)设置于通风口(7)外侧。

3. 根据权利要求1或2所述果蔬烘干装置,其特征在于:所述的导流板(8)分别设置于所述烘烤区(2)的上部和下部,所述的导流板(8)分别与所述烘烤区(2)的顶板和底板之间留有空隙。

4. 根据权利要求1所述果蔬烘干装置,其特征在于:所述的匀风板(9)上设置有通气孔(11)。

5. 根据权利要求1所述果蔬烘干装置,其特征在于:所述的排烟管(6)上设置负压风机。

6. 根据权利要求1所述果蔬烘干装置,其特征在于:所述的加热装置(3)上的二次风管为环形结构。

一种果蔬烘干装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于燃煤果蔬烘干技术领域，具体涉及一种果蔬烘干装置。

背景技术

[0002] 果蔬烘干技术对于农产品深加工，提高农产品的附加产值，具有重要的意义。随着社会进步，人民生活水平不断提高，人们对于干制果蔬的要求越来越高，对于果蔬加工企业而言，这些技术难题一直未能得到有效的解决，同时难以购买到能够烘出高质量干果、效率高，且又能够节省人工和燃料的设备。现有设备在干制农产品的时，由于热风循环，在风力的作用下将热量，大部分吹到烘干房的末端，这样就出现了，烘干房内末端的烘干物品先干，在前端却才达到半干程度，烘干房内整体干燥不均匀。特别是在农村，有很多的果品，蔬菜，药材等除了市场所需鲜品，大部分都是靠自然晾干，受天气所致，造成很大的浪费。

实用新型内容

[0003] 本实用新型目的是提供一种果蔬受风面更多，使得烘干效果更好，烘烤区温度均匀，且能避免排湿时出现温度突变，进而保证产品质量的果蔬烘干装置。

[0004] 为了解决上述技术问题，本实用新型是通过以下技术方案实现的：一种果蔬烘干装置，其包括箱体，所述箱体内设有烘烤区和加热区，所述烘烤区和加热区之间设有隔板，所述的隔板上端和下端分别设置有通风口；在所述加热区内设有加热装置、换热装置、循环风机和排烟管，所述的加热装置与换热装置连接，所述的换热装置与排烟管连接，所述的加热装置、换热装置、循环风机和通风口依次相互连通，所述的烘烤区内部设置导流板和匀风板，所述的烘烤区内部设置温湿度传感器和温湿度控制器。

[0005] 优选的是，所述的导流板设置于通风口外侧。

[0006] 优选的是，所述的导流板分别设置于所述烘烤区的上部和下部，所述的导流板分别与所述烘烤区的顶板和底板之间留有空隙。

[0007] 优选的是，所述的匀风板上设置有通气孔。

[0008] 优选的是，所述的排烟管上设置负压风机。

[0009] 优选的是，所述的加热装置上的二次风管为环形结构。

[0010] 本实用新型的有益效果是：果蔬烘干装置采用双向循环控制系统，交替地在烘烤区进行顺时针、逆时针两个方向的热风循环，也就是使得果蔬的正、反面均能够接触热风；同时由于风向的改变，加之结合本新型的匀风板，能够使得烘烤区内各点的温度更加均匀。

附图说明

[0011] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案，下面将对实施例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本实用新型的一些实施例，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动性的前提下，还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0012] 图 1 为本实用新型结构示意图；

[0013] 其中：1- 加热区，2- 烘烤区，3- 加热装置，4- 换热装置，5- 循环风机，6- 排烟管，7- 通风口，8- 导流板，9- 匀风板，10- 箱体，11- 通气孔。

具体实施方式

[0014] 下面将结合本实用新型的说明书附图，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。

[0015] 如图 1 所示，本实用新型包括箱体 10，箱体 10 内设有烘烤区 2 和加热区 1，烘烤区 2 和加热区 1 之间设有隔板，隔板上端和下端分别设置有通风口 7；在所述加热区 1 内设有加热装置 3、换热装置 4、循环风机 5 和排烟管 6，加热装置 3 上的二次风管为环形结构，加热装置 3 与换热装置 4 连接，换热装置 4 与排烟管 6 连接，排烟管 6 上设置负压风机，加热装置 3、换热装置 4、循环风机 5 和通风口 7 依次相互连通，烘烤区 2 内部设置导流板 8 和匀风板 9，导流板 8 设置于通风口 7 外侧，导流板 8 分别设置于所述烘烤区 2 的上部和下部，导流板 8 分别与所述烘烤区 2 的顶板和底板之间留有空隙。匀风板 9 上设置有通气孔 11。烘烤区 2 内部设置温湿度传感器和温湿度控制器

[0016] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例而已，并不用以限制本实用新型，凡在本实用新型的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本实用新型的保护范围之内。

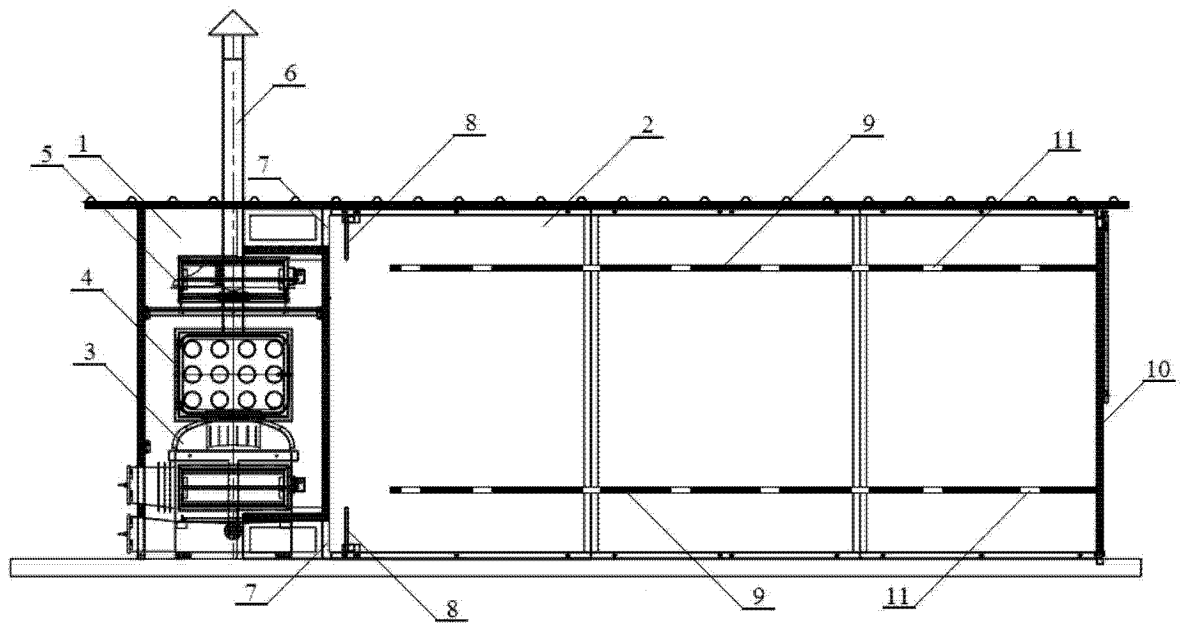


图 1