



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207721115 U

(45)授权公告日 2018.08.14

(21)申请号 201721648322.2

(22)申请日 2017.12.01

(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)

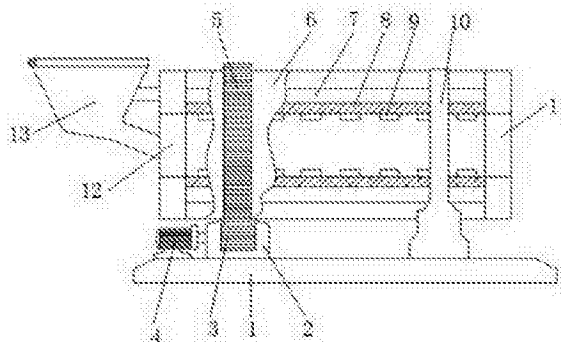
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

白茶滚筒提香烘干机

(57)摘要

本实用新型公开了白茶滚筒提香烘干机,包括底座,所述底座上固定有齿轮座,且齿轮座上固定有小齿轮,所述小齿轮通过大齿圈与底座上方的烘干滚筒齿轮啮合连接,所述底座上位于齿轮座的固定有与小齿轮传动连接有的驱动电机,所述烘干滚筒的内表壁上设置有滤网,且滤网与烘干滚筒之间设置有空腔,所述烘干滚筒固定有轴承座,所述烘干滚筒一端设置有出料口,所述烘干滚筒另一端设置有进料口。本实用新型中,首先烘干滚筒的内部设置有滤网,滤网与烘干滚筒内表壁之间设置有空腔,茶叶置于烘干滚筒内烘干,位于滤网内,滤网具有一定的弹性缓冲能力,烘干滚筒旋转烘干时,茶叶与滤网相互接触,具有一定的缓冲能力,防止茶叶发生损坏。



1. 白茶滚筒提香烘干机,包括底座(1),其特征在于,底座(1)上固定有齿轮座(2),且齿轮座(2)上固定有小齿轮(3),小齿轮(3)通过大齿圈(5)与底座(1)上方的烘干滚筒(6)齿轮啮合连接,底座(1)上位于齿轮座(2)的固定有与小齿轮(3)传动连接有的驱动电机(4),烘干滚筒(6)的内表壁上设置有滤网(8),且滤网(8)与烘干滚筒(6)之间设置有空腔(7),滤网(8)的内表壁上等距设置有翻爪片(9),烘干滚筒(6)固定有轴承座(10),烘干滚筒(6)一端设置有出料口(11),烘干滚筒(6)另一端设置有进料口(12),烘干滚筒(6)上固定有与进料口(12)连接的加料仓(13),烘干滚筒(6)外表壁上套接有加热器(14),且加热器(14)内等距设置有电热管(15),滤网(8)的内表壁上位于出料口(11)的一端设置有出料叶片(16),出料口(11)上通过旋转轴(17)转动连接有出料挡板(18)。

2. 根据权利要求1所述的白茶滚筒提香烘干机,其特征在于,小齿轮(3)共设置有两个,且两个下齿轮(3)关于烘干滚筒(6)相互对称。

3. 根据权利要求1所述的白茶滚筒提香烘干机,其特征在于,加料仓(13)顶部开口处通过旋转轴转动连接有密封盖。

4. 根据权利要求1所述的白茶滚筒提香烘干机,其特征在于,加料仓(13)与烘干滚筒(6)之间焊接有辅助加强杆。

5. 根据权利要求1所述的白茶滚筒提香烘干机,其特征在于,出料叶片(16)共设置有四个,且四个出料叶片(16)两两之间间距相等。

白茶滚筒提香烘干机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及白茶烘干技术领域,尤其涉及白茶滚筒提香烘干机。

背景技术

[0002] 白茶,属微发酵茶,是中国茶农创制的传统名茶。中国六大茶类之一。指一种采摘后,不经杀青或揉捻,只经过晒或文火干燥后加工的茶。具有外形芽毫完整,满身披毫,毫香清鲜,汤色黄绿清澈,滋味清淡回甘的品质特点。属轻微发酵茶,是中国茶类中的特殊珍品。因其成品茶多为芽头,满披白毫,如银似雪而得名。主要产区在福建福鼎、政和、松溪、建阳、云南景谷等地。基本工艺包括萎凋、烘焙(或阴干)、拣剔、复火等工序。云南白茶工艺主要晒青,晒青茶的优势在于口感保持茶叶原有的清香味。萎凋是形成白茶品质的关键工序。白茶因茶树品种、原料(鲜叶)采摘的标准不同,主要品种分为:首日芽、白毫银针、白牡丹、寿眉(贡眉)。

[0003] 然而现有的白茶滚筒提香烘干机在使用过程中存在着一些不足之处,烘干滚筒的结构简单,茶叶与烘干滚筒的金属内表壁直接接触,翻转时,发生碰撞易造成茶叶的损坏,其次烘干滚筒的金属内表壁受热温度较高,茶叶与其直接接触,影响到茶叶的烘干品质。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于了解决现有技术中存在的缺点,而提出的白茶滚筒提香烘干机。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:白茶滚筒提香烘干机,包括底座,所述底座上固定有齿轮座,且齿轮座上固定有小齿轮,所述小齿轮通过大齿圈与底座上方的烘干滚筒齿轮啮合连接,所述底座上位于齿轮座的固定有与小齿轮传动连接有的驱动电机,所述烘干滚筒的内表壁上设置有滤网,且滤网与烘干滚筒之间设置有空腔,所述滤网的内表壁上等距设置有翻爪片,所述烘干滚筒固定有轴承座,所述烘干滚筒一端设置有出料口,所述烘干滚筒另一端设置有进料口,所述烘干滚筒上固定有与进料口连接的加料仓,所述烘干滚筒外表壁上套接有加热器,且加热器内等距设置有电热管,所述滤网的内表壁上位于出料口的一端设置有出料叶片,所述出料口上通过旋转轴转动连接有出料挡板。

[0006] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0007] 所述小齿轮共设置有两个,且两个下齿轮关于烘干滚筒相互对称。

[0008] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0009] 所述加料仓顶部开口处通过旋转轴转动连接有密封盖。

[0010] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0011] 所述加料仓与烘干滚筒之间焊接有辅助加强杆。

[0012] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0013] 所述出料叶片共设置四个,且四个出料叶片两两之间间距相等。

[0014] 本实用新型中,首先烘干滚筒的内部设置有滤网,滤网与烘干滚筒内表壁之间设

置有空腔,茶叶置于烘干滚筒内烘干,位于滤网内,滤网具有一定的弹性缓冲能力,烘干滚筒旋转烘干时,茶叶与滤网相互接触,具有一定的缓冲能力,防止茶叶发生损坏,其次滤网和空腔的设置,可以对茶叶进行过滤,增加该烘干机的功能,再有滤网的设置,使得茶叶不会与金属制成的烘干滚筒内表壁直接接触,提高其烘干的稳定性和均匀性。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型提出的白茶滚筒提香烘干机的结构示意图;

[0016] 图2为本实用新型烘干滚筒的结构示意图;

[0017] 图3为本实用新型出料口的结构结构示意图。

[0018] 图例说明:

[0019] 1-底座、2-齿轮座、3-小齿轮、4-驱动电机、5-大齿圈、6-烘干滚筒、7-空腔、8-滤网、9-翻转片、10-轴承座、11-出料口、12-进料口、13-加料仓、14-加热器、15-电热管、16-出料叶片、17-旋转轴、18-出料挡板。

具体实施方式

[0020] 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。

[0021] 参照图1-3,白茶滚筒提香烘干机,包括底座1,底座1上固定有齿轮座2,且齿轮座2上固定有小齿轮3,小齿轮3通过大齿圈5与底座1上方的烘干滚筒6齿轮啮合连接,底座1上位于齿轮座2的固定有与小齿轮3传动连接有的驱动电机4,烘干滚筒6的内表壁上设置有滤网8,且滤网8与烘干滚筒6之间设置有空腔7,滤网8的内表壁上等距设置有翻爪片9,烘干滚筒6固定有轴承座10,烘干滚筒6一端设置有出料口11,烘干滚筒6另一端设置有进料口12,烘干滚筒6上固定有与进料口12连接的加料仓13,烘干滚筒6外表壁上套接有加热器14,且加热器14内等距设置有电热管15,滤网8的内表壁上位于出料口11的一端设置有出料叶片16,出料口11上通过旋转轴17转动连接有出料挡板18。

[0022] 小齿轮3共设置有两个,且两个下齿轮3关于烘干滚筒6相互对称,加料仓13顶部开口处通过旋转轴转动连接有密封盖,加料仓13与烘干滚筒6之间焊接有辅助加强杆,出料叶片16共设置有四个,且四个出料叶片16两两之间间距相等。

[0023] 烘干滚筒6外表壁上开设有用于辅助排出空腔内碎渣的排料口

[0024] 工作原理:使用时,通过加料仓13向烘干滚筒6的加入需要提香烘干的白茶,使用时首先将该烘干机连接好电源,打开加热器14,加热器14内部的电热管15开始发热,然后打开驱动电机4,驱动电机4通过小齿轮3和大齿圈5带动烘干滚筒6进行转动,此时便对白茶进行提香烘干,烘干的过程中,滤网8上设置有翻转片9,可以对茶叶进行分散翻转,提高茶叶受热烘干的均匀度,烘干完成后,可以打开出料挡板18,烘干滚筒6的白茶便可以在出料叶片16的作用下,从出料口11排出,整个装置完整运行。

[0025] 以上所述,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范

围之内。

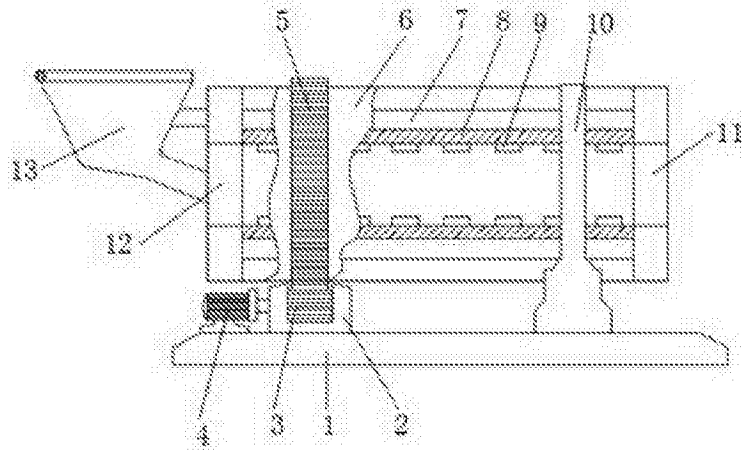


图1

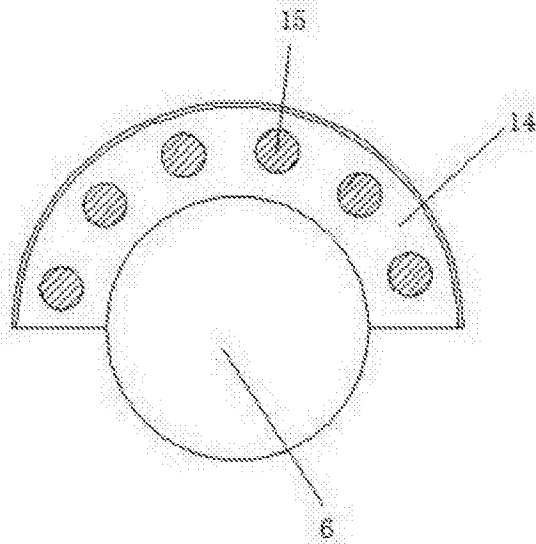


图2

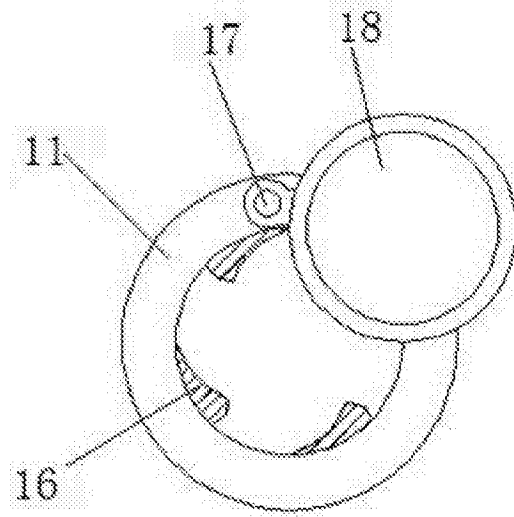


图3