(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208139796 U
(45)授权公告日 2018.11.23

(21)申请号 201820662864.3

(22)申请日 2018.05.06

(73)专利权人 山东古桑农副产品开发有限公司
地址 251804 山东省滨州市无棣县海丰街道西工业园区

(72)发明人 温丙峰 李风国

(51)Int.Cl.
F26B 20/00(2006.01)
F26B 25/02(2006.01)
F26B 23/04(2006.01)
F26B 21/00(2006.01)
F26B 25/00(2006.01)
A23F 3/06(2006.01)

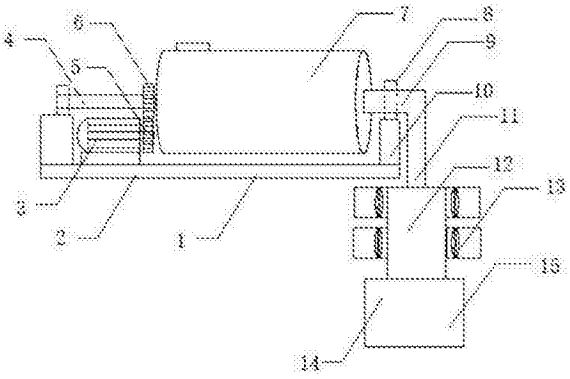
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备

(57)摘要

本实用新型公开了一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，包括横向烘干装置和纵向烘干装置，横向烘干装置设置有底座和固定立柱，固定立柱上方设置有转动杆固定块，左侧转动杆固定块右侧设置有第一转动杆，右侧转动杆固定块左侧设置有第二转动杆，第一转动杆上设置有从动齿轮，从动齿轮下方设置有主动齿轮和驱动电机，第一转动杆和第二转动杆之间设置有横向烘干筒，横向烘干筒上设置有进料口、螺旋通道和鼓风机，第二转动杆右侧为纵向烘干装置，纵向烘干装置设置有纵向通道、纵向烘干室、热风机以及成品存储室。本实用新型利用装置横向烘干和纵向烘干的过程中桑叶茶叶都在不断运动，烘干较为均匀，并且两次不同形式的烘干，烘干质量高。



CN 208139796 U

1.一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，包括横向烘干装置(1)和纵向烘干装置(14)，其特征在于：所述横向烘干装置(1)设置有底座(2)，所述底座(2)上方两端设置有固定立柱(10)，所述固定立柱(10)上方设置有转动杆固定块(8)，所述左侧转动杆固定块(8)右侧设置有第一转动杆(4)，所述右侧转动杆固定块(8)左侧设置有第二转动杆(9)，所述第一转动杆(4)上设置有从动齿轮(6)，所述从动齿轮(6)下方设置有主动齿轮(5)，所述主动齿轮(5)左侧设置有驱动电机(3)，所述第一转动杆(4)和第二转动杆(9)之间设置有横向烘干筒(7)，所述横向烘干筒(7)上设置有进料口(16)，所述横向烘干筒(7)内部设置有螺旋通道(17)，所述螺旋通道(17)左端设置有鼓风机(18)，所述第二转动杆(9)右侧为纵向烘干装置(14)，所述纵向烘干装置(14)设置有纵向通道(11)，所述纵向通道(11)下方设置有纵向烘干室(12)，所述烘干室(12)两侧设置有若干热风机(13)，所述纵向烘干室(12)下方设置有成品存储室(15)。

2.根据权利要求1所述的一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，其特征在于：所述主动齿轮(5)的轮齿与从动齿轮(6)的轮齿啮合连接。

3.根据权利要求1所述的一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，其特征在于：所述第二转动杆(9)左端与螺旋通道(17)贯通连接，右端与纵向通道(11)贯通连接。

4.根据权利要求1所述的一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，其特征在于：所述螺旋通道(17)采用电热铁制作而成。

5.根据权利要求1所述的一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，其特征在于：所述驱动电机(3)为三相异步变频电机且转动轴与主动齿轮(5)固定连接。

一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种烘干设备，具体为一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备。

背景技术

[0002] 茶叶源于中国，茶叶最早是被作为祭品使用的。但从春秋后期就被人们作为菜食，在西汉中期发展为药用，西汉后期才发展为宫廷高级饮料，普及民间作为普通饮料那是西晋以后的事。发现最早人工种植茶叶的遗迹在浙江余姚的田螺山遗址，已有六千多年的历史。饮茶始于中国，叶革质，长圆形或椭圆形，可以用开水直接泡饮，依据品种和制作方式以及产品外形分成六大类。依据季节采制可分为春茶、夏茶、秋茶、冬茶，以各种毛茶或精制茶叶再加工形成再加茶，包括分为花茶、紧压茶、萃取茶、药用保健茶、含茶饮料等。在实际生活中，现在的茶叶烘干装置效果差，不能够快速均匀的对茶叶进行烘干，降低了茶叶的烘干效率，经常进行二次烘干，降低了茶叶的品质，增加了人们的工作负担。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，以解决上述背景技术中提出的茶叶烘干不均匀的问题。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型提供如下技术方案：一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，包括横向烘干装置和纵向烘干装置，所述横向烘干装置设置有底座，所述底座上方两端设置有固定立柱，所述固定立柱上方设置有转动杆固定块，所述左侧转动杆固定块右侧设置有第一转动杆，所述右侧转动杆固定块左侧设置有第二转动杆，所述第一转动杆上设置有从动齿轮，所述从动齿轮下方设置有主动齿轮，所述主动齿轮左侧设置有驱动电机，所述第一转动杆和第二转动杆之间设置有横向烘干筒，所述横向烘干筒上设置有进料口，所述横向烘干筒内部设置有螺旋通道，所述螺旋通道左端设置有鼓风机，所述第二转动杆右侧为纵向烘干装置，所述纵向烘干装置设置有纵向通道，所述纵向通道下方设置有纵向烘干室，所述烘干室两侧设置有若干热风机，所述纵向烘干室下方设置有成品存储室。

[0005] 优选的，所述主动齿轮的轮齿与从动齿轮的轮齿啮合连接。

[0006] 优选的，所述第二转动杆左端与螺旋通道贯通连接，右端与纵向通道贯通连接。

[0007] 优选的，所述螺旋通道采用电热铁制作而成。

[0008] 优选的，所述驱动电机为三相异步变频电机且转动轴与主动齿轮固定连接。

[0009] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果是：本实用新型设置通过驱动电机经主动齿轮、从动齿轮带动横向烘干筒转动，从进料口进入的茶叶桑叶通过横向烘干筒转动和鼓风机作用，在螺旋通道内部从左往右运动，螺旋通道采用电热铁制作而成，持续为桑叶茶叶烘干，完成了横向烘干，随后桑叶茶叶经纵向通道进入纵向烘干室，通过热风机进行纵向烘干，该装置横向烘干和纵向烘干的过程中桑叶茶叶都在不断运动，烘干较为均匀，并且两次不同形式的烘干，烘干质量高。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型的整体结构示意图；

[0011] 图2为本实用新型的横向烘干筒结构示意图；

[0012] 图3为本实用新型的转动杆固定块结构示意图。

[0013] 图中：1、横向烘干装置；2、底座；3、驱动电机；4、第一转动杆；5、主动齿轮；6、从动齿轮；7、横向烘干筒；8、转动杆固定块；9、第二转动杆；10、固定立柱；11、纵向通道；12、纵向烘干室；13、热风机；14、纵向烘干装置；15、成品存储室；16、进料口；17、螺旋通道；18-鼓风机。

具体实施方式

[0014] 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。

[0015] 请参阅图1-3，本实用新型提供的一种实施例：

[0016] 一种桑叶茶叶加工用均匀烘干设备，包括横向烘干装置1和纵向烘干装置14，所述横向烘干装置1设置有底座2，所述底座2上方两端设置有固定立柱10，所述固定立柱10上方设置有转动杆固定块8，所述左侧转动杆固定块8右侧设置有第一转动杆4，所述右侧转动杆固定块8左侧设置有第二转动杆9，所述第一转动杆4上设置有从动齿轮6，所述从动齿轮6下方设置有主动齿轮5，所述主动齿轮5左侧设置有驱动电机3，所述第一转动杆4和第二转动杆9之间设置有横向烘干筒7，所述横向烘干筒7上设置有进料口16，所述横向烘干筒7内部设置有螺旋通道17，所述螺旋通道17左端设置有鼓风机18，所述第二转动杆9右侧为纵向烘干装置14，所述纵向烘干装置14设置有纵向通道11，所述纵向通道11下方设置有纵向烘干室12，所述烘干室12两侧设置有若干热风机13，所述纵向烘干室12下方设置有成品存储室15。

[0017] 在本实施例中，所述主动齿轮5的轮齿与从动齿轮6的轮齿啮合连接，主动齿轮5转动后带动从动齿轮6转动，从而为横向烘干筒7提供转动的动力。

[0018] 在本实施例中，所述第二转动杆9左端与螺旋通道17贯通连接，右端与纵向通道11贯通连接，横向烘干完成后的桑叶茶叶从螺旋通道17右端出来后经第二转动杆9进入纵向通道11中。

[0019] 在本实施例中，所述螺旋通道17采用电热铁制作而成，电热铁通电后发热，对桑叶茶叶进行烘干。

[0020] 在本实施例中，所述驱动电机3为三相异步变频电机且转动轴与主动齿轮5固定连接，驱动电机3带动主动齿轮5转动。

[0021] 工作原理：首先桑叶茶叶经过进料口11进入横向烘干筒7内部的螺旋通道17中，驱动电机3经主动齿轮5、从动齿轮6带动横向烘干筒7转动，从进料口11进入的茶叶桑叶通过横向烘干筒7转动和鼓风机18作用，在螺旋通道17内部从左往右运动，螺旋通道17采用电热铁制作而成，持续为桑叶茶叶烘干，完成了横向烘干，第二转动杆9左端与螺旋通道17贯通

连接，右端与纵向通道11贯通连接，横向烘干完成后的桑叶茶叶从螺旋通道17右端出来后经第二转动杆9进入纵向通道11中，随后桑叶茶叶经纵向通道11进入纵向烘干室12，通过热风机13进行纵向烘干，烘干完成后的桑叶茶叶进入成品存储室15中，完成加工。

[0022] 尽管参照前述实施例对本实用新型进行了详细的说明，对于本领域的技术人员来说，其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改，或者对其中部分技术特征进行等同替换，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。

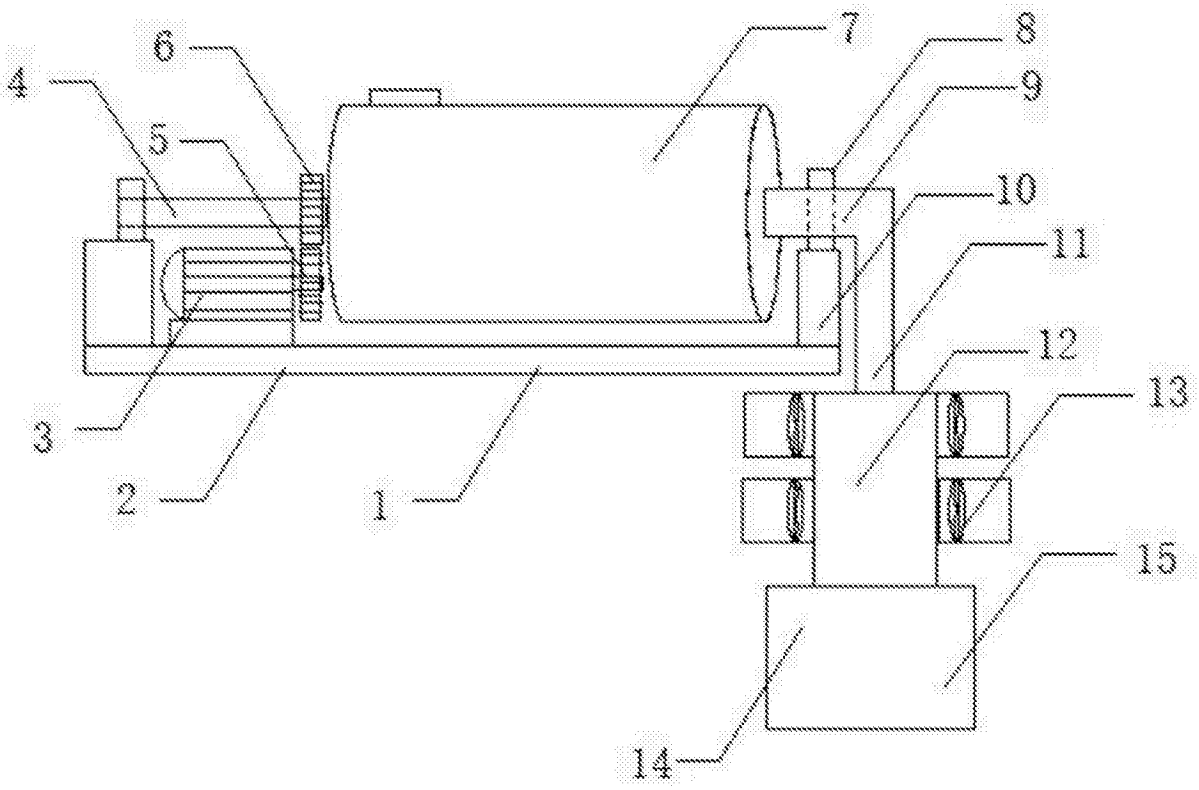


图1

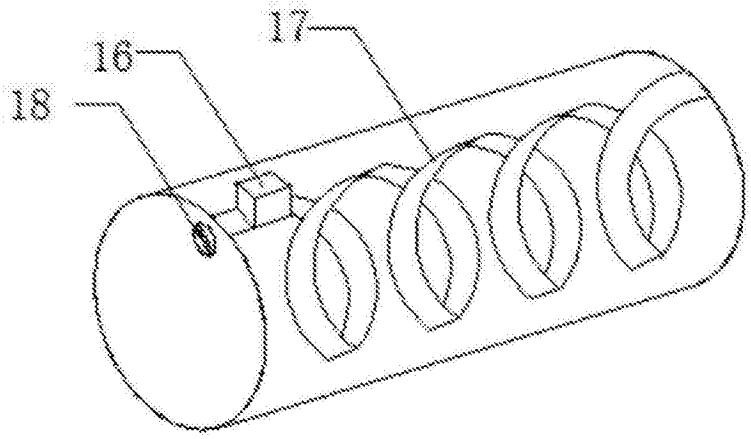


图2

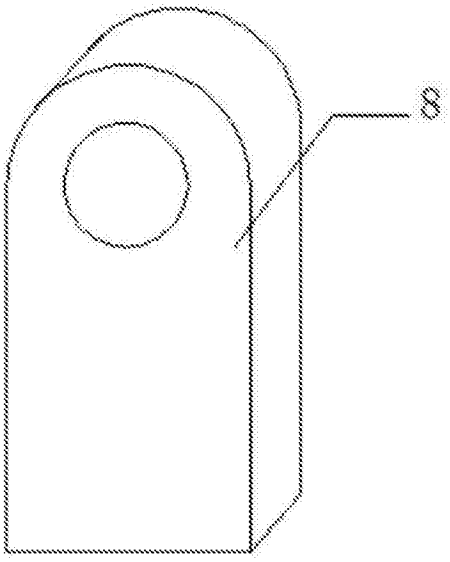


图3