



(21) 申请号 202421345427.0

(22) 申请日 2024.06.13

(73) 专利权人 成都杰强机电设备有限公司

地址 611900 四川省成都市彭州市九尺镇
九兴东路138号

(72) 发明人 蔡其金 蔡林 蔡文杰 高树彬

(74) 专利代理机构 成都熠邦鼎立专利代理有限
公司 51263

专利代理师 李晓英

(51) Int. Cl.

A23N 12/10 (2006.01)

A23N 12/12 (2006.01)

A23B 7/02 (2006.01)

B02C 19/11 (2006.01)

B02C 23/16 (2006.01)

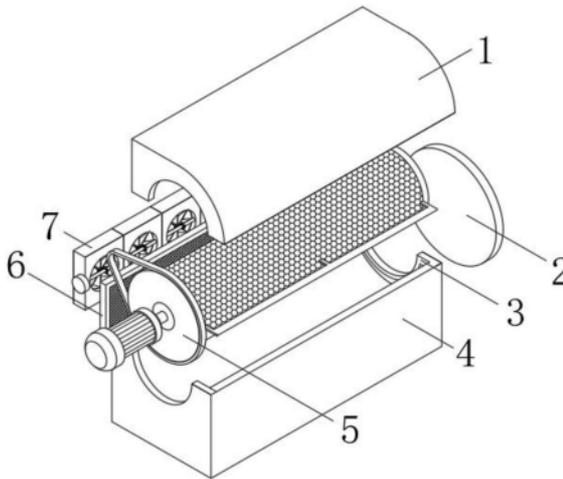
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种辣椒制备用干燥装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种辣椒制备用干燥装置,属于干燥装置技术领域,包括支撑座,所述支撑座顶端固定连接顶盖,所述顶盖一端设有门,所述顶盖一侧固定连接发热网,所述发热网一侧设有吹风组件,所述支撑座一端固定连接支撑环,所述支撑座内设有搅拌组件;本实用新型中,通过在内设置有网桶,将辣椒放入到网桶当中,启动电机,电机的输出轴通过第一带轮带动网桶转动,网桶通过肋条带动辣椒移动,并且当达到一定高度时落下,破碎的辣椒会通过网桶的间隙落下,通过该设计,实现了对破碎辣椒的筛选,从而能够减少辣椒制备的步骤,提高生产效率,并能够减少工人的劳动。



1. 一种辣椒制备用干燥装置,包括支撑座(4),其特征在于:所述支撑座(4)顶端固定连接有顶盖(1),所述顶盖(1)一端设有门(2),所述顶盖(1)一侧固定连接有发热网(6),所述发热网(6)一侧设有吹风组件(7),所述支撑座(4)一端固定连接有支撑环(3),所述支撑座(4)内设有搅拌组件(5)。

2. 根据权利要求1所述的一种辣椒制备用干燥装置,其特征在于,所述搅拌组件(5)包括网桶(56),所述网桶(56)外壁固定连接有刮板(55),所述网桶(56)内壁固定连接有肋条(54)。

3. 根据权利要求2所述的一种辣椒制备用干燥装置,其特征在于,所述网桶(56)一端通过支撑座(4)所开设的槽与其转动连接,所述网桶(56)另一端与支撑环(3)转动连接,所述网桶(56)一端固定连接有第一带轮(53)。

4. 根据权利要求3所述的一种辣椒制备用干燥装置,其特征在于,所述第一带轮(53)外壁滑动连接有皮带(52),所述第一带轮(53)一侧固定连接有电机(51)的输出轴。

5. 根据权利要求4所述的一种辣椒制备用干燥装置,其特征在于,所述吹风组件(7)包括风机(72),所述风机(72)的转轴固定连接有第一锥齿轮(73),所述风机(72)通过其所开设的通孔转动连接有传动杆(75),所述传动杆(75)外壁固定连接有第二锥齿轮(74)。

6. 根据权利要求5所述的一种辣椒制备用干燥装置,其特征在于,所述第二锥齿轮(74)与第一锥齿轮(73)啮合,所述传动杆(75)一端固定连接有第二带轮(71),所述第二带轮(71)外壁与皮带(52)滑动连接。

一种辣椒制备用干燥装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于干燥装置技术领域,尤其涉及一种辣椒制备用干燥装置。

背景技术

[0002] 辣椒是一种常见的调味品,它的种类繁多,不同的辣椒具有不同的风味,为了一些辣椒的保存,会将其晾晒成干辣椒,干辣椒是红辣椒经过自然晾晒、人工脱水等过程而形成的辣椒产品,又称作辣椒干、干制辣椒,制干辣椒、加工辣椒、加工型辣椒等,并且,相对于新鲜的辣椒其又具有另一种风味,且干辣椒更利于储存也利于携带。

[0003] 传统干辣椒的制作过程当中,往往会有一些辣椒产生破碎,相对与品相完好的辣椒,两者之间的价格具有一定的偏差,须要烘干后再次进行筛选,浪费了一定的时间,并且传统的干燥方式一般为晾晒,需要大量的时间,并需要晴朗的天气,为了解决上述问题,因此亟待需要一种辣椒制备用干燥装置来解决上述问题。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于:为了解决传统干辣椒的制作过程当中,往往会有一些辣椒产生破碎,相对与品相完好的辣椒,两者之间的价格具有一定的偏差,须要烘干后再次进行筛选,浪费了一定的时间,并且传统的干燥方式一般为晾晒,需要大量的时间,并需要晴朗的天气的问题,而提出的一种辣椒制备用干燥装置。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:一种辣椒制备用干燥装置,包括支撑座,所述支撑座顶端固定连接有顶盖,所述顶盖一端设有门,所述顶盖一侧固定连接发热网,所述发热网一侧设有吹风组件,所述支撑座一端固定连接支撑环,所述支撑座内设有搅拌组件。

[0006] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0007] 所述搅拌组件包括网桶,所述网桶外壁固定连接刮板,所述网桶内壁固定连接有助条。

[0008] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0009] 所述网桶一端通过支撑座所开设的槽与其转动连接,所述网桶另一端与支撑环转动连接,所述网桶一端固定连接有第一带轮。

[0010] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0011] 所述第一带轮外壁滑动连接有皮带,所述第一带轮一侧固定连接有电机的输出轴。

[0012] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0013] 所述吹风组件包括风机,所述风机的转轴固定连接有第一锥齿轮,所述风机通过其所开设的通孔转动连接有传动杆,所述传动杆外壁固定连接有第二锥齿轮。

[0014] 作为上述技术方案的进一步描述:

[0015] 所述第二锥齿轮与第一锥齿轮啮合,所述传动杆一端固定连接第二带轮,所述

第二带轮外壁与皮带滑动连接。

[0016] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本实用新型的有益效果是:

[0017] 1、本实用新型中,通过在内设置有网桶,将辣椒放入到网桶当中,启动电机,电机的输出轴通过第一带轮带动网桶转动,网桶通过肋条带动辣椒移动,并且当达到一定高度时落下,破碎的辣椒会通过网桶的间隙落下,通过该设计,实现了对破碎辣椒的筛选,从而能够减少辣椒制备的步骤,提高生产效率,并能够减少工人的劳动。

[0018] 2、本实用新型中,通过在内设置有发热网,启动电机,电机的输出轴带动第一带轮转动,第一带轮通过皮带带动第二带轮转动,从而带动传动杆转动,传动杆通过第二锥齿轮带动第一锥齿轮转动,从而带动风机转动,通过发热网将风加热从而将辣椒烘干,通过该设计,实现了通过风机将发热网的热量吹向辣椒,从而将辣椒烘干,减少了天气对辣椒烘干的影响。

附图说明

[0019] 图1为一种辣椒制备用干燥装置的立体结构示意图。

[0020] 图2为一种辣椒制备用干燥装置的爆炸立体结构示意图。

[0021] 图3为一种辣椒制备用干燥装置中搅拌组件的爆炸立体结构示意图。

[0022] 图4为一种辣椒制备用干燥装置中吹风组件的爆炸立体结构示意图。

[0023] 图例说明:

[0024] 1、顶盖;2、门;3、支撑环;4、支撑座;5、搅拌组件;51、电机;52、皮带;53、第一带轮;54、肋条;55、刮板;56、网桶;6、发热网;7、吹风组件;71、第二带轮;72、风机;73、第一锥齿轮;74、第二锥齿轮;75、传动杆。

具体实施方式

[0025] 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作出创造性劳动前提下所获得的所有其它实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0026] 请参阅图1-4,本实用新型提供一种技术方案:一种辣椒制备用干燥装置,包括支撑座4,所述支撑座4顶端固定连接顶盖1,所述顶盖1一端设有门2,所述顶盖1一侧固定连接发热网6,所述发热网6一侧设有吹风组件7,所述支撑座4一端固定连接支撑环3,所述支撑座4内设有搅拌组件5;

[0027] 所述搅拌组件5包括网桶56,所述网桶56外壁固定连接刮板55,所述网桶56内壁固定连接肋条54,所述网桶56一端通过支撑座4所开设的槽与其转动连接,所述网桶56另一端与支撑环3转动连接,所述网桶56一端固定连接第一带轮53,所述第一带轮53外壁滑动连接有皮带52,所述第一带轮53一侧固定连接电机51的输出轴;

[0028] 其具体实施方式为:将辣椒放入到网桶56当中,启动电机51,电机51的输出轴带动第一带轮53转动,第一带轮53带动网桶56转动,网桶56通过肋条54带动辣椒移动,破碎的辣椒会通过网桶56的间隙落下;

[0029] 所述吹风组件7包括风机72,所述风机72的转轴固定连接第一锥齿轮73,所述风

机72通过其所开设的通孔转动连接有传动杆75,所述传动杆75外壁固定连接有第二锥齿轮74,所述第二锥齿轮74与第一锥齿轮73啮合,所述传动杆75一端固定连接有第二带轮71,所述第二带轮71外壁与皮带52滑动连接。

[0030] 其具体实施方式为:启动电机51,电机51的输出轴带动第一带轮53转动,第一带轮53通过皮带52带动第二带轮71转动,从而带动传动杆75转动,传动杆75通过第二锥齿轮74带动第一锥齿轮73转动,从而带动风机72转动,通过发热网6将风加热从而将辣椒烘干。

[0031] 工作原理:将辣椒放入到网桶56当中,启动电机51,电机51的输出轴带动第一带轮53转动,第一带轮53带动网桶56转动,网桶56通过肋条54带动辣椒移动,并且当达到一定高度时落下,从而对辣椒进行翻炒,破碎的辣椒会通过网桶56的间隙落下,同时第一带轮53通过皮带52带动第二带轮71转动,从而带动传动杆75转动,传动杆75通过第二锥齿轮74带动第一锥齿轮73转动,从而带动风机72转动,通过发热网6将风加热从而将辣椒烘干。

[0032] 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。

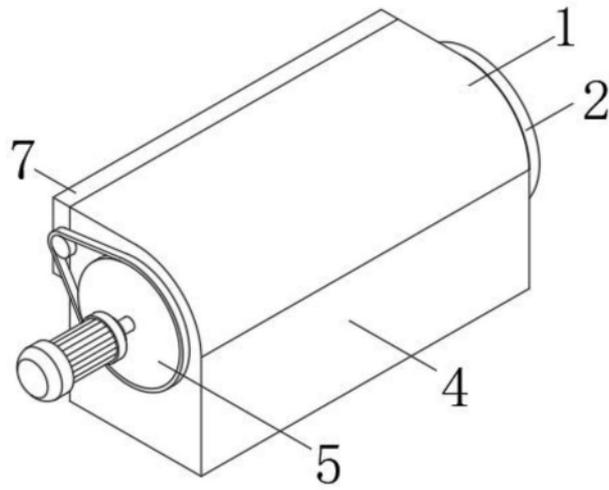


图1

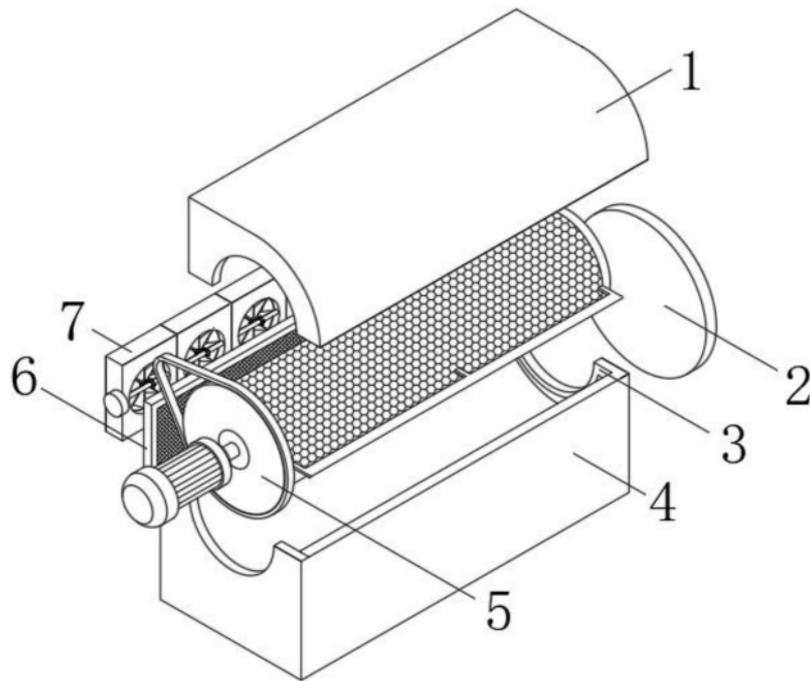


图2

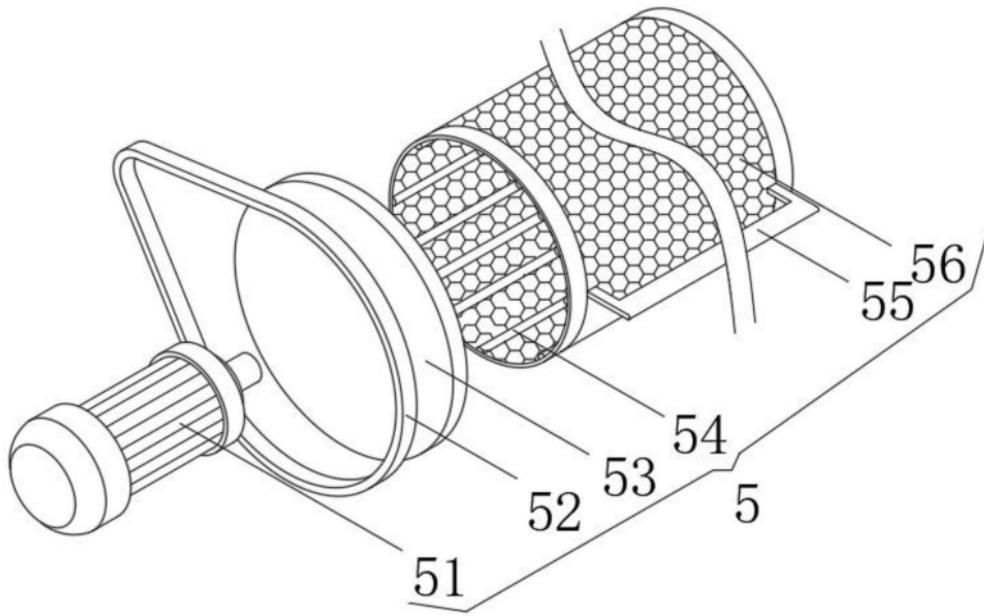


图3

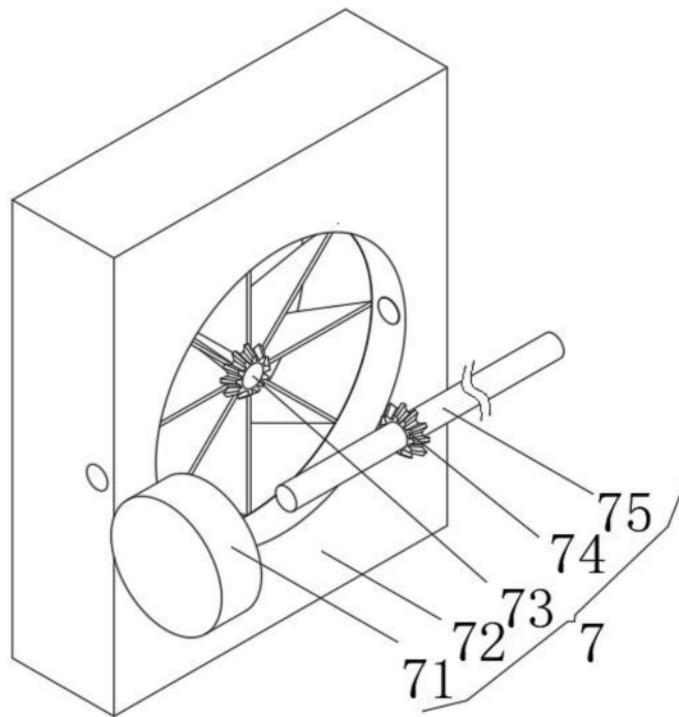


图4