



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205284872 U

(45) 授权公告日 2016. 06. 08

(21) 申请号 201520914438. 0

(22) 申请日 2015. 11. 17

(73) 专利权人 重庆定青茶业有限责任公司

地址 400800 重庆市万盛区南桐镇民权村烂田湾

(72) 发明人 王定兴

(74) 专利代理机构 北京元本知识产权代理事务所 11308

代理人 李兴寰

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

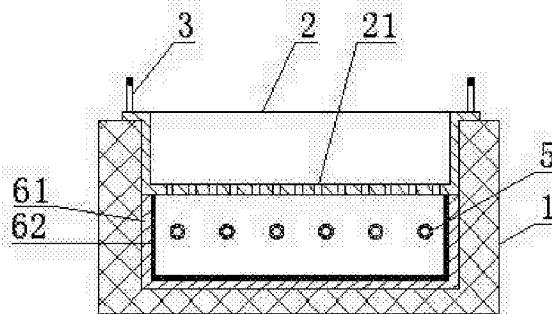
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

茶叶炒锅

(57) 摘要

本实用新型公开了一种茶叶炒锅,包括箱体、平底锅、热风管和保温材料层,所述箱体上端开有锅口,所述平底锅设置于所述锅口处,在平底锅的锅底开有通风孔,所述热风管设置在箱体下端,且与箱体连通,所述保温材料层设置在箱体内壁。采用平底锅,并辅以热风加热,茶叶受热均匀,炒制所得茶叶质量好。相比圆形铁锅,平底锅可以做到大型化,提高了炒茶的效率。采用热风加热,能延长平底锅的使用寿命,且炒制过程省时省力。



1. 一种茶叶炒锅,其特征在于:包括箱体(1)、平底锅(2)、热风管(4)和保温材料层(6),所述箱体(1)上端开有锅口,所述平底锅(2)设置于所述锅口处,在平底锅(2)的锅底开有通风孔(21),所述热风管(4)设置在箱体(1)下端,且与箱体(1)连通,所述保温材料层(6)设置在箱体(1)内壁。

2. 根据权利要求1所述的茶叶炒锅,其特征在于:所述平底锅(2)上端具有锅沿,所述锅沿与锅口贴合。

3. 根据权利要求2所述的茶叶炒锅,其特征在于:在所述平底锅(2)的上端相对设置有把手(3)。

4. 根据权利要求3所述的茶叶炒锅,其特征在于:所述热风管(4)延伸至箱体(1)内,且与横向设置在箱体(1)内的多个热风支管(5)连通,所述热风支管(5)上开有热风孔(51)。

5. 根据权利要求4所述的茶叶炒锅,其特征在于:所述保温材料层(6)包括保温棉层(61)和设置在所述保温棉层(61)外侧的铝箔层(62)。

茶叶炒锅

技术领域

[0001] 本实用新型是一种茶叶炒锅,属于茶叶制作领域。

背景技术

[0002] 茶叶制作过程为:采青→萎凋→发酵→杀青→揉捻→干燥→(初制茶)→精制→加工→包装→(成品),其中杀青是制作过程中的重要步骤。杀青时需要将茶叶进行炒制。炒制的方法分为人工炒茶和机器炒茶。由于机器炒制茶型不是很好,并且因为不能控制轻重度会产生断裂或过火,所以,现有炒茶多采用手工制作。现有的手工炒制所用工具都为市场上常见的铁锅,购置后则安装并辅以炭火以实现加温翻炒目的,往往存在以下问题:1)由于炭火等均均为明火,使用时不可避免会对锅底以及炉体产生氧化作用,不但易于导致整体使用寿命的降低,同时,其氧化污垢也极大阻碍了热量的传导;2)热量分布难以均衡,为避免热量过于集中,操作时必须通过人工不断的挑拨炭火,费时费力且劳动强度大。

实用新型内容

[0003] 针对现有技术存在的不足,本实用新型目的是提供一种茶叶炒锅,通过添加平底锅并辅以热风加热来解决上述背景技术中提出的问题,本实用新型炒锅使用寿命长、炒茶效率高、炒制所得茶叶质量好、省时省力。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型是通过如下的技术方案来实现:一种茶叶炒锅,包括箱体、平底锅、热风管和保温材料层,所述箱体上端开有锅口,所述平底锅设置于所述锅口处,在平底锅的锅底开有通风孔,所述热风管设置在箱体下端,且与箱体连通,所述保温材料层设置在箱体内壁。

[0005] 进一步地,所述平底锅上端具有锅沿,所述锅沿与锅口贴合。

[0006] 进一步地,在所述平底锅的上端相对设置有把手。

[0007] 进一步地,所述热风管延伸至箱体内,且与横向设置在箱体内的多个热风支管连通,所述热风支管上开有热风孔。

[0008] 进一步地,所述保温材料层包括保温棉层和设置在所述保温棉层外侧的铝箔层。

[0009] 本实用新型的有益效果:

[0010] 1、采用平底锅,并辅以热风加热,茶叶受热均匀,炒制所得茶叶质量好。

[0011] 2、相比圆形铁锅,平底锅可以做到大型化,提高了炒茶的效率。

[0012] 3、采用热风加热,能延长平底锅的使用寿命,且炒制过程省时省力。

附图说明

[0013] 图1为本实用新型的正视结构示意图;

[0014] 图2为本实用新型的俯视结构示意图;

[0015] 图3为图2中的A-A剖视图;

[0016] 图4为本实用新型的热风管和热风支管的结构示意图。

具体实施方式

[0017] 为使本实用新型实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施方式,进一步阐述本实用新型。

[0018] 请参阅图1至图4,本实用新型提供一种技术方案:一种茶叶炒锅,包括箱体1、平底锅2、热风管4和保温材料层6,所述箱体1上端开有锅口,所述平底锅2设置于所述锅口处,平底锅2上端具有锅沿,所述锅沿与锅口贴合,在平底锅2的锅底开有通风孔21,在所述平底锅2的上端相对设置有把手3,所述热风管4设置在箱体1下端,且与箱体1连通,所述保温材料层6设置在箱体1内壁。所述平底锅2的截面为矩形,优选平底锅2的材料为不锈钢,平底锅2的受热面积可适当设计得大一些,从而提高炒制效率。箱体1可由砖块砌成,成本低,且箱体结构强度高。热风管4设置在箱体1下端侧面,便于安装。保温材料层6能降低热量损失,节约能源成本。由于采用热风加热,平底锅2的锅底受热均匀,工人在平底锅2中炒制茶叶方便,炒制得的茶叶质量好。

[0019] 作为上述方案的进一步改进,所述热风管4延伸至箱体1内,且与横向设置在箱体1内的多个热风支管5连通,所述热风支管5上开有热风孔51,上述设置目的是使热风均匀地从平底锅的通风孔21通过,从而均匀加热茶叶。

[0020] 作为上述方案的进一步改进,所述保温材料层6包括保温棉层61和设置在所述保温棉层61外侧的铝箔层62。铝箔62具有热反射的功能,设置两层保温层,保温效果更好,且能节约保温棉61的成本。

[0021] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理和主要特征和本实用新型的优点,对于本领域技术人员而言,显然本实用新型不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本实用新型的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本实用新型。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本实用新型的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本实用新型内。不应将权利要求中的任何附图标记视为限制所涉及的权利要求。

[0022] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。

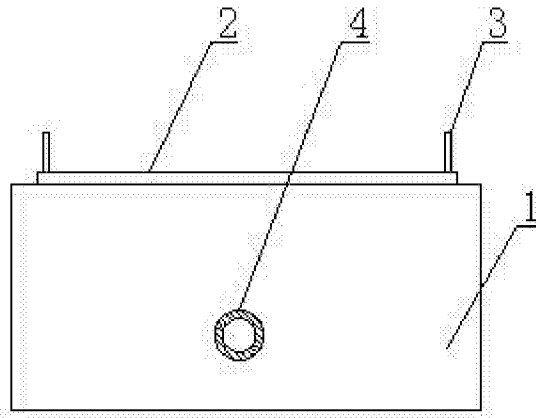


图1

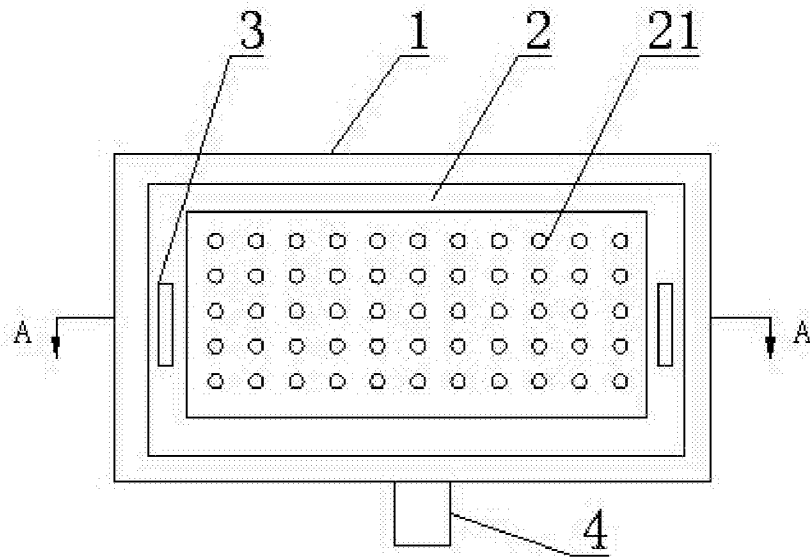


图2

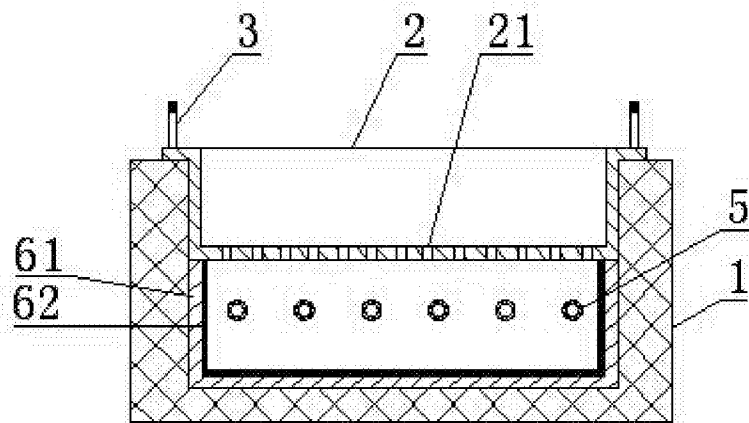


图3

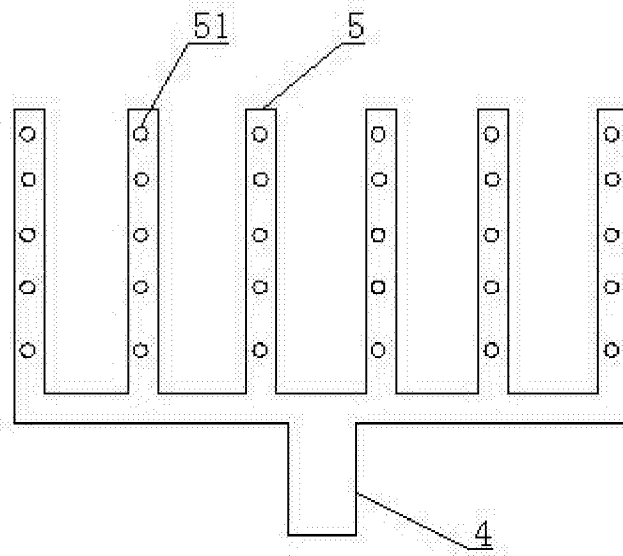


图4