



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203446450 U

(45) 授权公告日 2014. 02. 26

(21) 申请号 201320533024. 4

(22) 申请日 2013. 08. 29

(73) 专利权人 贵州阳春白雪茶业有限公司

地址 564100 贵州省六盘水市湄江镇工业园区

(72) 发明人 熊启勇 黄建峰

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002

代理人 谷庆红

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

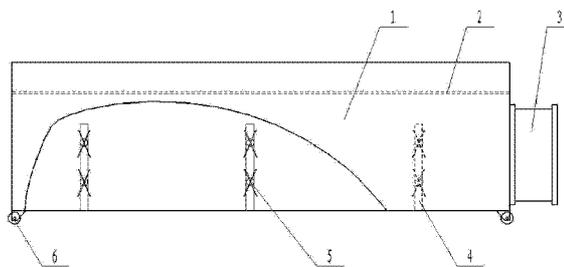
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种茶叶加热萎凋装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种茶叶加热萎凋装置，包括箱体；所述箱体上部固接有金属网，箱体右端安装有风机，金属网下方设有若干支架，支架上安装有发热片。该装置采用箱型设计，通过风机鼓风将热量均匀散步到金属网上，实现加热萎凋，加速茶叶的萎凋，大幅缩短了萎凋耗时，进而提升了萎凋效率；同时风机鼓出的风能快速将茶叶散失的水分带走，有效提升了萎凋质量，进而保证成品茶的品质。



1. 一种茶叶加热萎凋装置,包括箱体(1),其特征在于:所述箱体(1)上部固接有金属网(2),箱体(1)右端安装有风机(3),金属网(2)下方设有若干支架(4),支架(4)上安装有发热片(5)。

2. 根据权利要求1所述的茶叶加热萎凋装置,其特征在于:所述金属网(2)与箱体(1)顶面的距离为10~30mm。

3. 根据权利要求1所述的茶叶加热萎凋装置,其特征在于:每个所述支架(4)上安装的发热片(5)有两个。

4. 根据权利要求1所述的茶叶加热萎凋装置,其特征在于:所述箱体(1)底部安装有万向轮(6)。

5. 根据权利要求1所述的茶叶加热萎凋装置,其特征在于:所述支架(4)有三个。

一种茶叶加热萎凋装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及茶叶的生产装置技术领域,具体涉及一种茶叶加热萎凋装置。

背景技术

[0002] 茶叶作为一种著名的保健饮品,它是古代中国南方人民对中国饮食文化的贡献,也是中国人民对世界饮食文化的贡献。茶叶的加工过程中,新鲜茶叶采集后需要进行萎凋处理,促进鲜叶酶的活性,内含物质发生适度物理、化学变化,散发部分水分,使茎、叶萎蔫,青草气散失。传统的茶叶萎凋一般是将新鲜茶叶放置在带网眼的筛板上晾晒,或放入萎凋房内进行萎凋,这两种萎凋的进行受气候影响较大,尤其是我国南方地区,由于阴雨天多,空气湿度大,不利于茶叶的萎凋,进而使得茶叶萎凋的效率低下,并且传统萎凋过程产生的水分由于散失不充分迅速,导致萎凋效果差,最终影响茶叶的生产加工。

实用新型内容

[0003] 为了解决上述技术问题,本实用新型旨在提供一种结构简单、使用便捷、萎凋效果好、效率高的茶叶加热萎凋装置。

[0004] 本实用新型是通过如下技术方案来实现的:

[0005] 一种茶叶加热萎凋装置,包括箱体;所述箱体上部固接有金属网,箱体右端安装有风机,金属网下方设有若干支架,支架上安装有发热片。

[0006] 所述金属网与箱体顶面的距离为 10 ~ 30mm。

[0007] 每个所述支架上安装的发热片有两个。

[0008] 所述箱体底部安装有万向轮。

[0009] 所述支架有三个。

[0010] 本实用新型的有益效果是:

[0011] 与现有技术相比,本实用新型提供的茶叶加热萎凋装置,采用箱型设计,在箱体上设置盛放茶叶的金属网,金属网下方安装若干发热片,通过风机鼓风将热量均匀散布到金属网上,实现加热萎凋,加速茶叶的萎凋,大幅缩短了萎凋耗时,进而提升了萎凋效率;同时风机鼓出的风能快速将茶叶散失的水分带走,避免水分再次污染茶叶,有效提升了萎凋质量,进而保证成品茶的品质。

附图说明

[0012] 图 1 是本实用新型的结构图;

[0013] 图中:1-箱体,2-金属网,3-风机,4-支架,5-发热片,6-万向轮。

具体实施方式

[0014] 以下结合附图及实施例对本实用新型的技术方案作进一步说明,但所要求的保护范围并不局限于所述;

[0015] 如图 1 所示,本实用新型提供的茶叶加热萎凋装置,包括箱体 1;所述箱体 1 上部固接有金属网 2,箱体 1 右端安装有风机 3,金属网 2 下方设有若干支架 4,支架 4 上安装有发热片 5。

[0016] 为了保证茶叶底部的受热温度,所述金属网 2 与箱体 1 顶面的距离为 10 ~ 30mm。

[0017] 为了增大发热量,提升萎凋效率,每个所述支架 4 上安装的发热片 5 有两个。

[0018] 为了方便转运和推动,所述箱体 1 底部安装有万向轮 6。

[0019] 为了保证足够发热量的同时控制成本,所述支架 4 有三个。

[0020] 实施例:使用时,先在金属网 2 上铺设一层纱布,纱布边缘置于箱体 1 外部,将需萎凋处理的新鲜茶叶均匀摊放在纱布上,打开发热片 5 的开关的同时启动风机 3,风机 3 将发热片 5 周围加热的空气吹向金属网 2,实现茶叶的加热萎凋,萎凋结束后关闭发热片 5,风机 3 继续运行一段时间冷却茶叶,直至茶叶达到规定温度和含水量后关闭风机 3,即完成茶叶的萎凋,便可进行下一步加工。

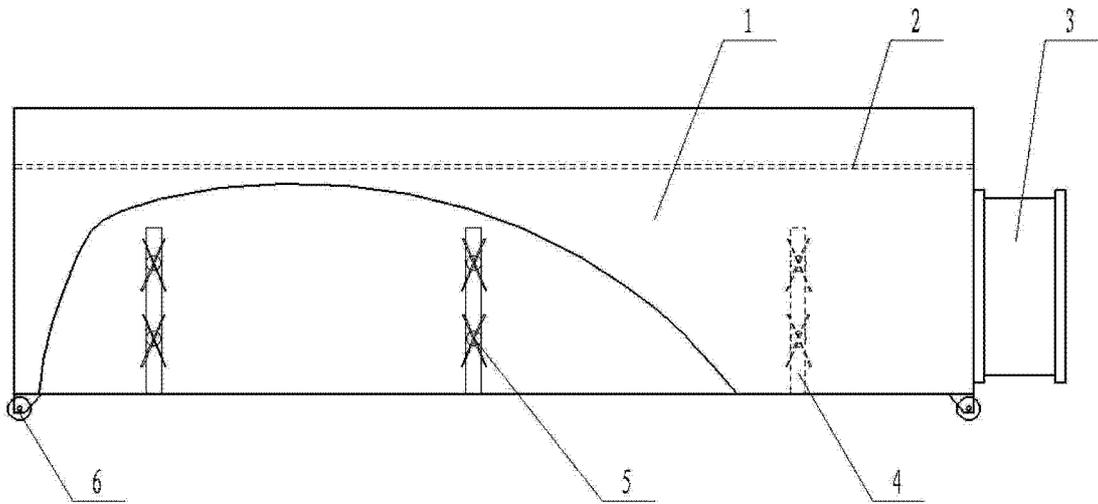


图 1