(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 205505612 U
(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201620255222.2

(22)申请日 2016.03.29

(73)专利权人 四川农业大学
地址 625014 四川省雅安市雨城区新康路46号四川农业大学食品学院

(72)发明人 刘韫滔 曾思琪 尤钰娴 张清 刘耀文 林德荣

(51)Int.Cl.
F26B 11/06(2006.01)
F26B 25/04(2006.01)
F26B 25/00(2006.01)
F26B 23/00(2006.01)
A23N 12/08(2006.01)

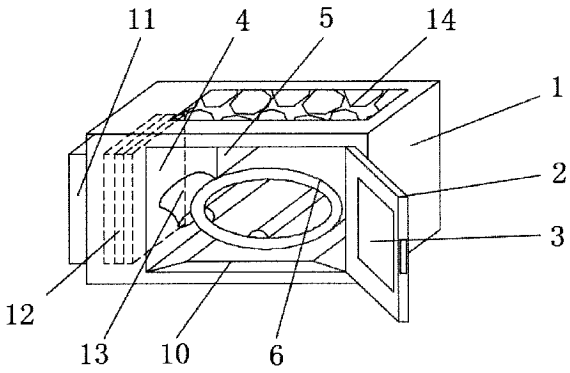
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种食用菌干燥设备

(57)摘要

本实用新型公开了一种食用菌干燥设备，包括壳体，所述壳体的前端铰接安装有折叠门，且折叠门的中部设有观察窗，所述壳体的顶部设有散热窗，所述壳体的内腔分为集风腔和烘干腔，所述烘干腔的中部水平设有滚筒，且滚筒的末端转动安装有驱动电机，所述驱动电机固定安装在烘干腔的背部，通过使用抽风机和加热网板的相互配合，可以有效的避免长时间对食用菌进行干燥，导致食用菌碳化变黑；通过设有的集水槽和硅胶颗粒的配合，可以对滚筒内渗出的积液进行干燥，提高其干燥的效率；通过滚筒与辅助搅拌棒的配合使用，可以使食用菌充分的翻滚进行干燥，避免同一角度长时间干燥使其碳化。



CN 205505612 U

1.一种食用菌干燥设备，包括壳体(1)，其特征在于：所述壳体(1)的前端铰接安装有折叠门(2)，且折叠门(2)的中部设有观察窗(3)，所述壳体(1)的顶部设有散热窗(14)，所述壳体(1)的内腔分为集风腔(4)和烘干腔(5)，所述烘干腔(5)的中部水平设有滚筒(6)，且滚筒(6)的末端转动安装有驱动电机(7)，所述驱动电机(7)固定安装在烘干腔(5)的背部，所述滚筒(6)的内壁上均匀安装有辅助搅拌棒(8)，且滚筒(6)的侧壁还均匀设有渗水网孔(9)，所述烘干腔(5)的内腔底部设有集水槽(10)，且集水槽(10)位于滚筒(6)的正下方，所述集风腔(4)的进风口与安装在壳体(1)侧壁的抽风机(11)的排风口相互连通，且集风腔(4)的出风口导通至烘干腔(5)的内腔中，所述集风腔(4)的内腔中部安装有加热网板(12)，且加热网板(12)、驱动电机(7)和抽风机(11)均与外接电源电性连接。

2.根据权利要求1所述的一种食用菌干燥设备，其特征在于：所述集风腔(4)的出风口处安装有弧形的导流嘴(13)，且导流嘴(13)的内腔中设有过滤网。

3.根据权利要求1所述的一种食用菌干燥设备，其特征在于：所述集水槽(10)底部均匀平铺有硅胶颗粒层。

4.根据权利要求1所述的一种食用菌干燥设备，其特征在于：所述辅助搅拌棒(8)的个数不少于四个，且辅助搅拌棒(8)呈环形均匀排列在滚筒(6)的内壁上。

一种食用菌干燥设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及机械技术领域，具体为一种食用菌干燥设备。

背景技术

[0002] 在人们生活中经常会食用一些食用菌，由于食用菌的生存环境较为复杂，而不同种类的食用菌一定要独立存放，因为食用菌大多都具有较强的吸附性，极其容易导致食用菌串味，而且食用菌在存放或出口前一定要对其进行干燥，否则在运输或存放的过程中极其容易发生氧化而变质。

[0003] 目前来看普通的用于食用菌干燥的设备，结构大多简单，干燥的效果并不明显，在对食用菌进行干燥的过程中，如果温度过高或单一的对食用菌同一角度进行干燥很容易将食用菌烤糊，影响食用菌的质量，而食用菌一旦干燥的不够彻底，也是很容易的造成食用菌的氧化变质。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种食用菌干燥设备，以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的，本实用新型提供如下技术方案：一种食用菌干燥设备，包括壳体，所述壳体的前端铰接安装有折叠门，且折叠门的中部设有观察窗，所述壳体的顶部设有散热窗，所述壳体的内腔分为集风腔和烘干腔，所述烘干腔的中部水平设有滚筒，且滚筒的末端转动安装有驱动电机，所述驱动电机固定安装在烘干腔的背部，所述滚筒的内壁上均匀安装有辅助搅拌棒，且滚筒的侧壁还均匀设有渗水网孔，所述烘干腔的内腔底部设有集水槽，且集水槽位于滚筒的正下方，所述集风腔的进风口与安装在壳体侧壁的抽风机的排风口相互连通，且集风腔的出风口导通至烘干腔的内腔中，所述集风腔的内腔中部安装有加热网板，且加热网板、驱动电机和抽风机均与外接电源电性连接。

[0006] 优选的，所述集风腔的出风口处安装有弧形的导流嘴，且导流嘴的内腔中设有过滤网。

[0007] 优选的，所述集水槽底部均匀平铺有硅胶颗粒层。

[0008] 优选的，所述辅助搅拌棒的个数不少于四个，且辅助搅拌棒呈环形均匀排列在滚筒的内壁上。

[0009] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果是：该食用菌干燥设备，通过使用抽风机和加热网板的相互配合，可以有效的避免长时间对食用菌进行干燥，导致食用菌碳化变黑；通过设有的集水槽和硅胶颗粒的配合，可以对滚筒内渗出的积液进行干燥，提高其干燥的效率；通过滚筒与辅助搅拌棒的配合使用，可以使食用菌充分的翻滚进行干燥，避免同一角度长时间干燥使其碳化。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型结构示意图；

[0011] 图2为本实用新型滚筒的结构示意图。

[0012] 图中：1、壳体，2、折叠门，3、观察窗，4、集风腔，5、烘干腔，6、滚筒，7、驱动电机，8、辅助搅拌棒，9、渗水网孔，10、集水槽，11、抽风机，12、加热网板，13、导流嘴，14、散热窗。

具体实施方式

[0013] 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。

[0014] 请参阅图1-2，本实用新型提供一种技术方案：一种食用菌干燥设备，包括壳体1，所述壳体1的前端铰接安装有折叠门2，且折叠门2的中部设有观察窗3，所述壳体1的顶部设有散热窗14，所述壳体1的内腔分为集风腔4和烘干腔5，所述烘干腔5的中部水平设有滚筒6，且滚筒6的末端转动安装有驱动电机7，所述驱动电机7固定安装在烘干腔5的背部，所述滚筒6的内壁上均匀安装有辅助搅拌棒8，且滚筒6的侧壁还均匀设有渗水网孔9，通过滚筒6与辅助搅拌棒8的配合使用，可以使食用菌充分的翻滚进行干燥，避免同一角度长时间干燥使其碳化，所述烘干腔5的内腔底部设有集水槽10，且集水槽10位于滚筒6的正下方，通过设有的集水槽10和硅胶颗粒的配合，可以对滚筒6内渗出的积液进行干燥，提高其干燥的效率，所述集风腔4的进风口与安装在壳体1侧壁的抽风机11的排风口相互连通，且集风腔4的出风口导通至烘干腔5的内腔中，所述集风腔4的内腔中部安装有加热网板12，且加热网板12、驱动电机7和抽风机11均与外接电源电性连接，通过使用抽风机11和加热网板12的相互配合，可以有效的避免长时间对食用菌进行干燥，导致食用菌碳化变黑。

[0015] 为了使集风腔4中的热风可以聚集的吹至滚筒6内，从而提高干燥的效率，所述集风腔4的出风口处安装有弧形的导流嘴13，且导流嘴13的内腔中设有过滤网。

[0016] 为了防止集水槽10内的积液挥发，从而提高干燥的效率，所述集水槽10底部均匀平铺有硅胶颗粒层。

[0017] 为了使滚筒6内的食用菌可以充分的进行翻滚，干燥的更全面更彻底，所述辅助搅拌棒8的个数不少于四个，且辅助搅拌棒8呈环形均匀排列在滚筒6的内壁上。

[0018] 本实用新型的工作原理：该食用菌干燥设备，将食用菌放入滚筒6内，通过抽风机11将外界风抽入集风腔4内，通过加热网板12将集风腔4内的空气进行加热干燥，之后将其通过导流嘴13将热风通入烘干腔5内，再由驱动电机7带动滚筒6转动，使食用菌进行翻滚，使食用菌可以充分的进行干燥，将食用菌内滴出的水分收集到集水槽10内，经过硅胶颗粒对水分进行吸收防止二次挥发。

[0019] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

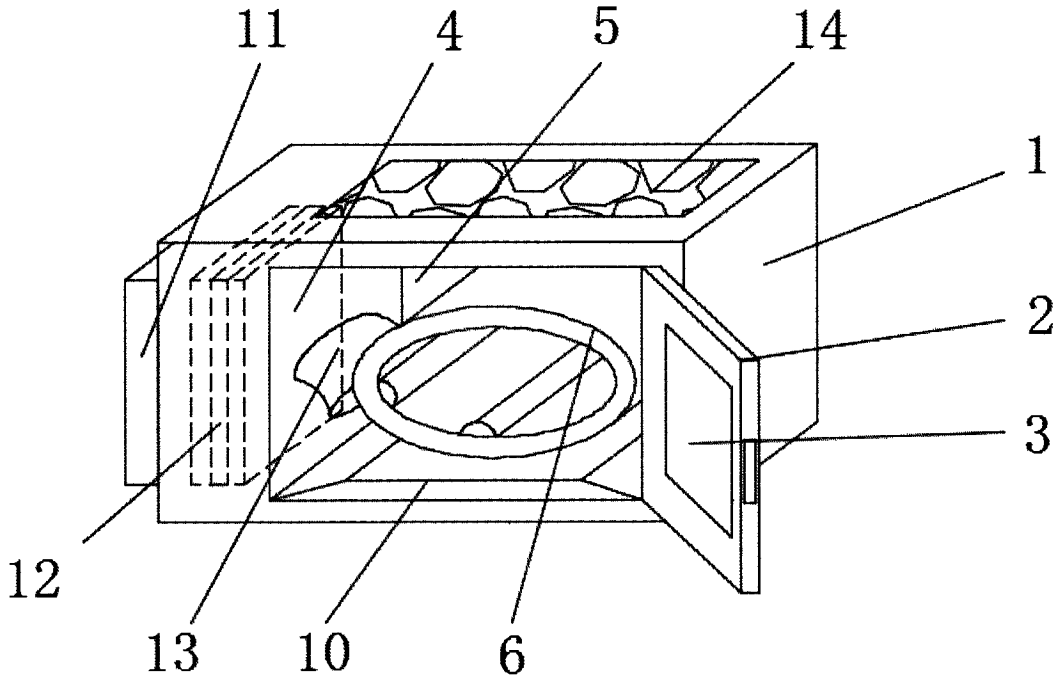


图1

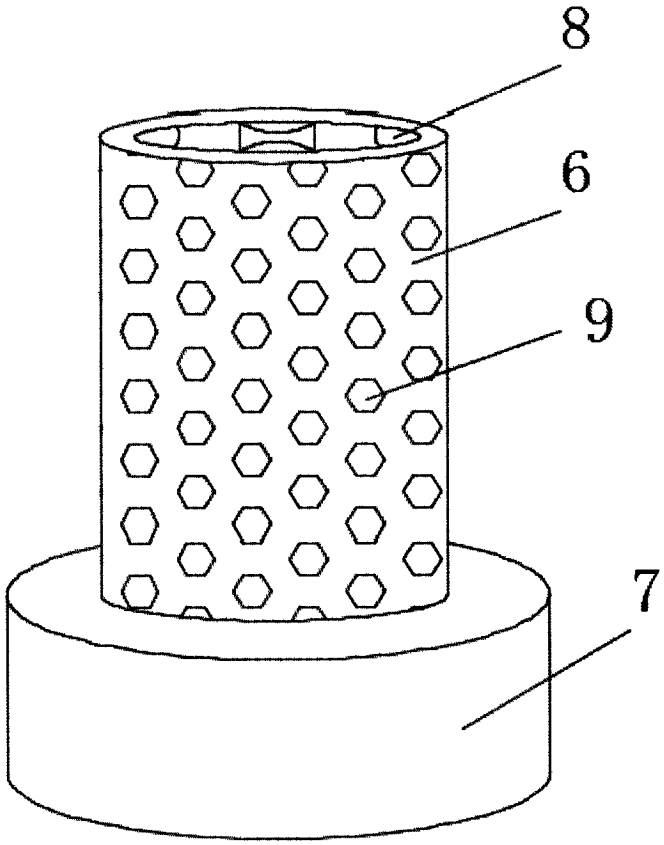


图2