

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202618142 U

(45) 授权公告日 2012. 12. 26

(21) 申请号 201220230273. 1

(22) 申请日 2012. 05. 22

(73) 专利权人 中江县三鑫粮油有限公司

地址 618110 四川省德阳市中江县南华镇南  
渡村八社幸福路

(72) 发明人 代礼好

(74) 专利代理机构 四川力久律师事务所 51221

代理人 熊晓果 王芸

(51) Int. Cl.

A21C 14/00 (2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

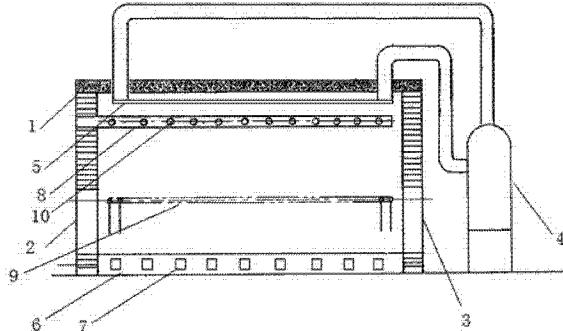
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

一种面条烘干房

(57) 摘要

本实用新型涉及面条生产加工设备及方法，更具体地说涉及一种面条烘干房及烘干方法。一种面条烘干房，包括房体，所述房体对应的两侧墙上分别设有进风口和出风口，房体内安装有与锅炉相连的供热管，所述房体的底部设有多个送风烘道，在烘道的侧壁上开设有多个送风口，房体的内侧顶部设有回风带。在本实用新型的烘干房内，空气经均匀排列的送风烘道进入烘干房，经供热管加热后的干燥空气与湿挂面进行水分和温度的交换后，在通过回风带不断排出湿热潮气，整个烘房内热空气流动比较均匀，使烘房内各区域的温度和湿度波动较小，持续处于最佳状态，有效防止面条烘干室的弯曲变形和龟裂酥条，保证了面条的质量。



1. 一种面条烘干房，包括房体，所述房体对应的两侧墙上分别设有进面口和出面口，房体内安装有与锅炉相连的供热管，其特征在于：所述房体的底部设有多个送风烘道，在烘道的侧壁上开设有多个送风口，房体的内侧顶部设有回风带。
2. 根据权利要求 1 所述的面条烘干房，其特征在于：所述送风烘道按一定间距并排在房体的底部。
3. 根据权利要求 1 所述的面条烘干房，其特征在于：所述送风烘道与送风装置相连通，所述送风装置包括风机。
4. 根据权利要求 1 所述的面条烘干房，其特征在于：所述的回风带与排废气装置相连通。
5. 根据权利要求 1 所述的面条烘干房，其特征在于：所述回风带由风道构成，所述的风道的侧壁上开有多个排风口。

## 一种面条烘干房

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及面条生产加工设备及方法,更具体地说涉及一种面条烘干房。

### 背景技术

[0002] 挂面机生产线使将面粉经和面机、熟化机、压片切条机加工成湿挂面,湿挂面挂到面杆上送到烘房内进行烘干,烘干后的挂面再经挂面定长切断机及计量包装设备完成挂面制作过程。挂面烘干在挂面生产诸流程的中间环节,是面条进入包装前一道必不可少的工序,一般将湿挂面送入通有高温气体的烘房进行烘干,现有的烘房均是通过风机将热风从送风口直接送入到烘房内,由此导致的结果是靠近送风口位置的温度较高,而远离送风口的位置则温度较低,因此面条烘干不均匀,最终使成品面条的光滑度、透明度和柔软度受到影响,导致面条的口感不好,直接影响产品的质量。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于克服现有技术的上述不足,提供一种温度均匀、烘干效果好的面条烘干房。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型采用的技术方案为:

[0005] 一种面条烘干房,包括房体,所述房体对应的两侧墙上分别设有进风口和出风口,房体内安装有与锅炉相连的供热管,所述房体的底部设有多个送风烘道,在烘道的侧壁上开设有多个送风口,房体的内侧顶部设有回风带。

[0006] 上述面条烘干房中,所述送风烘道按一定间距并排在房体的底部。

[0007] 上述面条烘干房中,所述送风烘道与送风装置相连通,所述送风装置包括风机。

[0008] 上述面条烘干房中,所述回风带与排废气装置相连通。

[0009] 上述面条烘干房中,所述回风带由风道构成,所述的风道的侧壁上开有多个排风口。

[0010] 一种面条烘干方法,包括在烘干房内对面条进行保湿烘干,面条烘干房内的温度控制在  $40 \sim 60^{\circ} \text{ C}$ ,湿度控制在  $80\% \sim 100\% \text{ RH}$ 。

[0011] 上述面条烘干方法中,所述烘房内的温度控制在  $50^{\circ} \text{ C}$ ,湿度控制在  $90\% \text{ RH}$ 。

[0012] 在进行面条烘干作业时,房体的底部设有送风烘道,空气从送风烘道侧壁上的送风口进入烘房,房体内与锅炉相连的供热管使烘房内的空气发热,干燥空气在烘房内同湿挂面进行水分和温度的交换,交换时在烘房内出现亏损和多余的湿潮气通过排风口进入房体内侧顶部的回风带,再通过回风带排出。送风烘道的侧壁上设有多个送风口,可根据需要开启送风口的数量,以便控制进入烘房内空气的流量和流速,保证烘房内的温度和湿度都处于最佳。

[0013] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果:在本实用新型的面条烘干房内,空气通过均匀排列的送风烘道进入烘干房,经供热管加热后的干燥空气与湿挂面进行水分和温度的交换后,在通过回风带不断排出湿热潮气,整个烘房内热空气流动比较均匀,使烘房内各

区域的温度和湿度波动较小,持续处于最佳状态,有效防止面条在烘干室内弯曲变形和龟裂酥条,保证了面条的质量。

### 附图说明

[0014] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

[0015] 图中标记:1- 房体,2- 进面口,3- 出面口,4- 锅炉,5- 供热管,6- 送风烘道,7- 送风口,8- 回风带,9- 烘干传送链条,10- 排风口。

### 具体实施方式

[0016] 下面结合附图,对本实用新型作详细的说明。

[0017] 为了使本实用新型的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合附图及实施例,对本实用新型进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅用以解释本实用新型,并不用于限定本实用新型。

#### [0018] 实施例 1

[0019] 如附图 1、附图 2 所示,本实施例的面条烘干房,包括房体 1,所述房体对应的两侧墙上分别设有进面口 2 和出面口 3,房体 1 内安装有与锅炉 4 相连的供热管 5,所述房体 1 的底部按一定间距并排设有四个送风烘道 6,所述送风烘道 6 与送风装置相连通,通过送风装置向送风烘道 6 内送风,在每个送风烘道 6 的两侧壁上都开设有多个送风口 7,房体 1 的内侧顶部设有回风带 8,回风带 8 上设有排风口 10,所述回风带 8 与排废气装置相连通。

[0020] 在进行烘干作业时,面条从进面口 2 进入烘房,通过烘干传送链条 9 在烘房内来回走动,在走动的过程中被烘干,最终从烘房的出面口 3 出来。房体 1 的底部设的送风烘道 6,空气经均匀排列的送风烘道 6 进入烘干房,再从送风烘道 6 的侧壁上的送风口 7 排出,房体 1 内与锅炉 4 相连的供热管 5 使烘房内的空气发热,经供热管 5 加热后的干燥空气在烘房内同湿挂面进行水分和温度的交换,交换时在烘房内出现亏损和多余的湿潮气通过排风口 10 进入房体 1 的内侧顶部的回风带 8,再经回风带 8 不断排出湿热潮气,整个烘房内热空气流动比较均匀,送风烘道 6 的侧壁上设有多个送风口 7,可根据需要开启送风口 7 的数量,以便控制进入烘房内空气的流量和流速,使烘房内各区域的温度和湿度波动较小,保证烘房内的温度和湿度都处于最佳,有效防止面条烘干室的弯曲变形和龟裂酥条,保证了面条的质量。

[0021] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例而已,并不用以限制本实用新型,凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

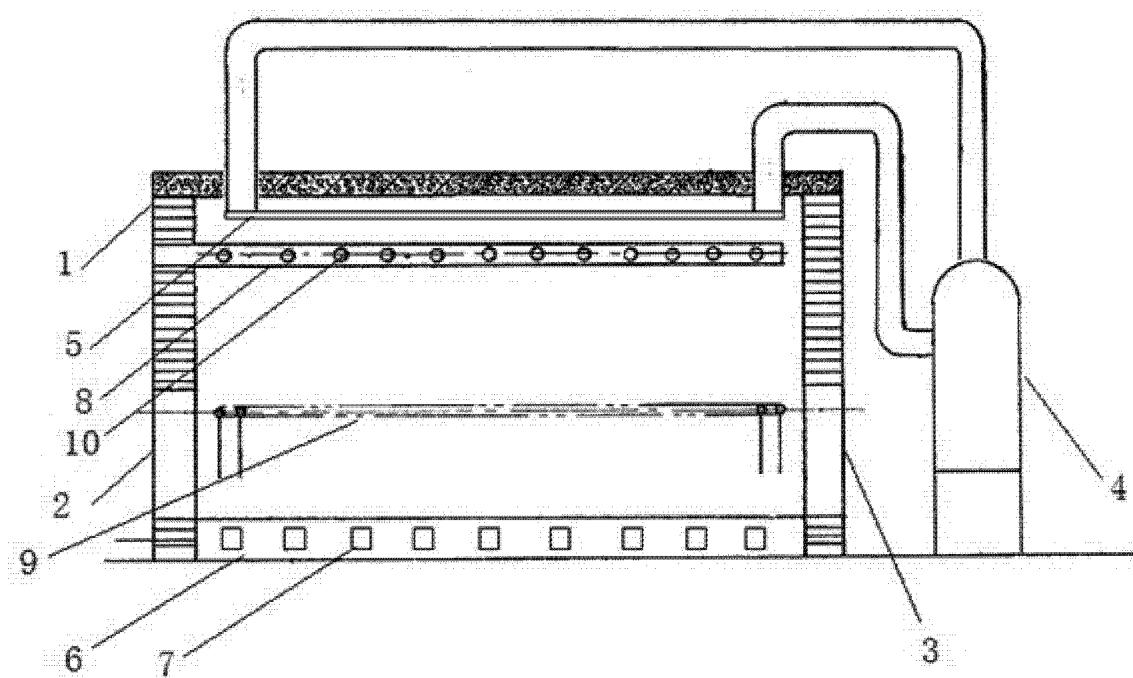


图 1

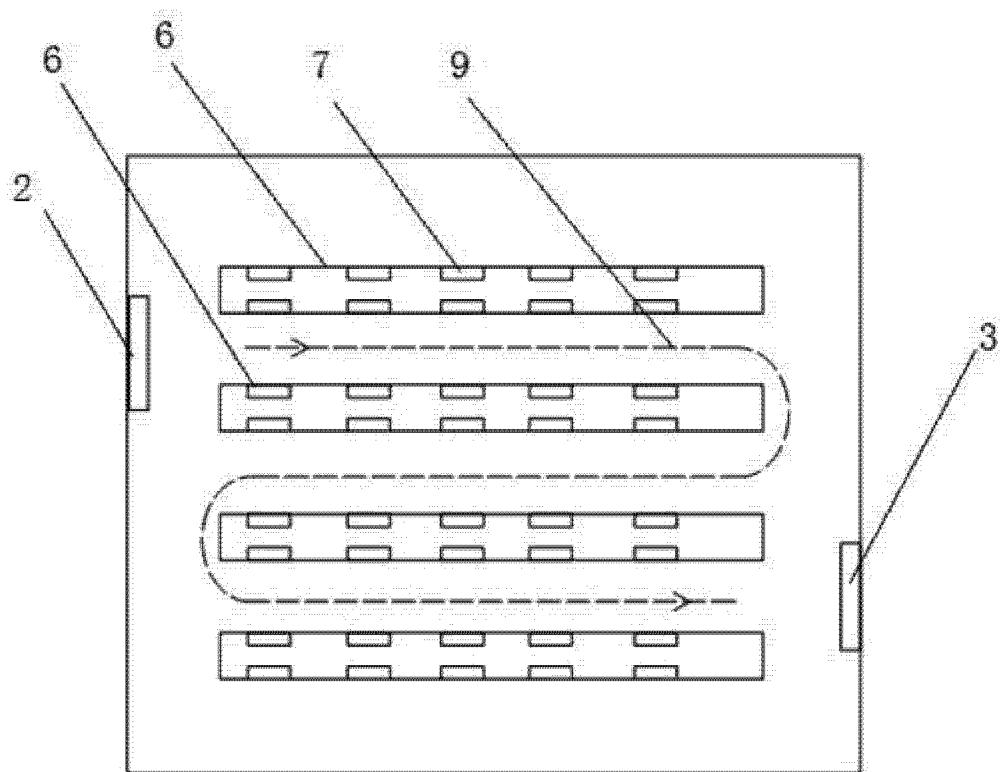


图 2