(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 206964522 U
(45)授权公告日 2018.02.06

(21)申请号 201720179339.1

(22)申请日 2017.02.27

(73)专利权人 贵阳碧野厨具成套设备有限公司
地址 550014 贵州省贵阳市白云区都拉乡冷水村小寨

(72)发明人 曾志金 张金虎

(74)专利代理机构 贵阳派腾阳光知识产权代理事务所(普通合伙) 52110
代理人 谷庆红

(51)Int.Cl.
A47J 27/16(2006.01)
A47J 27/04(2006.01)
A47J 36/00(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

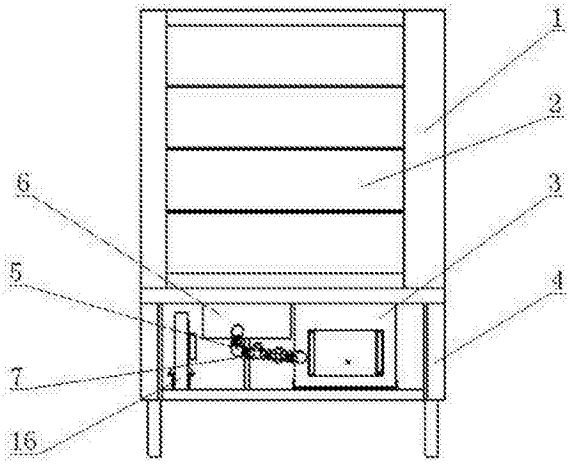
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)实用新型名称

一种海鲜蒸柜

(57)摘要

本实用新型涉及一种海鲜蒸柜，由柜体和设置在柜体下部的箱体组成，所述箱体内设置有蒸汽发生器、补水箱及补水管道，所述补水管道设有止回阀，所述蒸汽发生器连接于所述补水管道的止回阀出口一侧，所述补水箱连接于所述补水管道的止回阀入口一侧。进一步的本实用新型优选在柜体内设置1至5个蒸柜单元，在箱体上部设置有排水孔和排水槽，箱体内设置有风机，蒸汽发生器内设置有炉火箱，补水箱内设置有浮球阀和溢流管。采用本实用新型提供的海鲜蒸柜，减少了蒸汽发生器的热量损失，提高了热量利用效率，使用补水箱在蒸柜使用过程中即可实现持续补水，延长了蒸柜的持续使用时间，提高了补水效率，同时避免了蒸柜外部凝结的水珠掉落到食物中。



CN 206964522 U

1.一种海鲜蒸柜,包括柜体(1),设置在柜体下部的箱体(4),其特征在于:所述箱体(4)内设置有蒸汽发生器(3)、补水箱(6)及补水管道(5),所述补水管道(5)设有止回阀(7),所述蒸汽发生器(3)连接于所述补水管道(5)的止回阀(7)出口一侧,所述补水箱(6)连接于所述补水管道(5)的止回阀(7)入口一侧。

2.如权利要求1所述的海鲜蒸柜,其特征在于:所述补水箱(6)还包括浮球阀(10)和溢流管(11),所述浮球阀(10)设置于所述补水箱(6)的上部,所述溢流管(11)的上端位于所述补水箱的上部,下端穿过所述补水箱(6)底部向下延伸。

3.如权利要求1所述的海鲜蒸柜,其特征在于:所述蒸汽发生器(3)包括炉火箱(13),所述炉火箱(13)中部围成蒸汽室B(12),所述炉火箱(13)与蒸汽发生器(3)内表面围成蒸汽室C(14)。

4.如权利要求3所述的海鲜蒸柜,其特征在于:所述箱体(4)内还设置有风机(16),所述风机(16)出风口通过管道与所述炉火箱(13)连接。

5.如权利要求1所述的海鲜蒸柜,其特征在于:所述柜体(1)宽度小于所述箱体(4),所述箱体(4)还包括具有内凹面的排水槽(15),所述排水槽(15)沿所述箱体(4)长度方向设置,其上表面与所述箱体(4)的上表面齐平,所述排水槽(15)具有排水孔(9),所述排水槽(15)的一个内凹侧面与所述柜体(1)的一个外表面齐平。

6.如权利要求1所述的海鲜蒸柜,其特征在于:所述柜体(1)还包括1至5个蒸柜单元(2)。

7.如权利要求6所述的海鲜蒸柜,其特征在于:所述蒸柜单元(2)的长度小于所述柜体(1),所述蒸柜单元(2)与所述柜体(1)围成蒸汽室A(8)。

一种海鲜蒸柜

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食品设备，特别是一种海鲜蒸柜。

背景技术

[0002] 海鲜蒸柜是餐馆、酒店及快餐店等常用的加热食物的设备，现有技术中，蒸柜一般包括蒸柜柜体及蒸汽发生器，蒸汽发生器一般由蒸汽室和炉火箱组成，蒸汽室一般设置在炉火箱上部，蒸汽室内盛水，炉火箱中加入燃料，通过炉火箱中的火焰燃烧使水迅速加热汽化产生蒸汽，然后将蒸汽输送至蒸柜柜体内，对蒸柜内的食物进行高温蒸熟，采用现有技术的海鲜蒸柜，存在以下几个缺陷，一是蒸汽发生装置中，蒸汽室由于布置在炉火箱上部，蒸汽室中的水与炉火箱之间的接触面积有限，热量损失较大，热量利用效率较低，二是蒸柜柜体内外温差很大，蒸柜在使用过程中，常常在蒸柜柜体外部凝结较多的水珠，这些水珠滴落到食物中对食物的口感影响很大，三是蒸柜使用过程中，蒸汽发生器通过燃烧产生的热量使水汽化产生高温水蒸汽，消耗水量很大，采用人工方式添加水效率较低。

实用新型内容

[0003] 为解决上述技术问题，本实用新型提供了一种海鲜蒸柜。

[0004] 本实用新型通过以下技术方案得以实现：

[0005] 本实用新型提供一种海鲜蒸柜，包括柜体和设置在柜体下部的箱体，所述柜体包括1至5个蒸柜单元，所述箱体内设置有蒸汽发生器、补水箱及补水管道，所述补水管道设有止回阀，所述蒸汽发生器连接于所述补水管道的止回阀出口一侧，所述补水箱连接于所述补水管道的止回阀入口一侧。

[0006] 所述补水箱还包括浮球阀和溢流管，所述浮球阀设置于所述补水箱的上部，所述溢流管的上端位于所述补水箱的上部，下端穿过所述补水箱底部向下延伸。

[0007] 所述蒸汽发生器包括炉火箱，所述炉火箱中部围成蒸汽室B，所述炉火箱与蒸汽发生器内表面围成蒸汽室C。所述箱体内还设置有风机，所述风机出风口通过管道与所述炉火箱连接。

[0008] 所述柜体宽度小于所述箱体，所述箱体还包括具有内凹面的排水槽，所述排水槽沿所述箱体长度方向设置，其上表面与所述箱体的上表面齐平，所述排水槽具有排水孔，所述排水槽的一个内凹侧面与所述柜体的一个外表面齐平。

[0009] 所述蒸柜单元的长度小于所述柜体，所述蒸柜单元与所述柜体围成蒸汽室A。

[0010] 本实用新型的有益效果在于：使用本使用新型的技术方案，减少了蒸汽发生器的热量损失，提高了热量利用效率，蒸柜在使用过程中，蒸柜外部凝结的水珠可通过设置在箱体上的排水槽排出，避免了水珠滴落到食物中影响食物的口感，同时，由于箱体中设置了补水箱，延长了蒸柜持续使用时间，提高了补水效率。

附图说明

[0011] 图1是本实用新型的主视图；

[0012] 图2是本实用新型的俯视图；

[0013] 图3是本实用新型箱体4的结构示意图；

[0014] 图4是本实用新型补水箱6的结构示意图；

[0015] 图中：1-柜体，2-蒸柜单元，3-蒸汽发生器，4-箱体，5-补水管道，6-补水箱，7-止回阀，8-蒸汽室A，9-排水孔，10-浮球阀，11-溢流管，12-蒸汽室B，13-炉火箱，14-蒸汽室B，15-排水槽，16-风机。

具体实施方式

[0016] 下面进一步描述本实用新型的技术方案，但要求保护的范围并不局限于所述。

[0017] 本实用新型提供了一种海鲜蒸柜，如图1所示，包括柜体1，设置在柜体下部的箱体4，所述箱体4内设置有蒸汽发生器3、补水箱6及补水管道5，所述补水管道5设有止回阀7，所述蒸汽发生器3连接于所述补水管道5的止回阀7出口一侧，所述补水箱6连接于所述补水管道5的止回阀7入口一侧。

[0018] 如图3所示，所述蒸汽发生器3包括炉火箱13，所述炉火箱13中部围成蒸汽室B12，所述炉火箱13与蒸汽发生器3内表面围成蒸汽室C14。所述箱体4内还设置有风机16，所述风机16出风口通过管道与所述炉火箱连接。采用这种结构，由于在炉火箱13外表四周分别设置了蒸汽室B12和蒸汽室C14，使蒸汽室与炉火箱13之间的有效接触面积大大增加了，并由于设置了风机16，使炉火箱13中的燃料能充分、迅速地燃烧，炉火箱13中释放出的大量热量迅速传递到蒸汽室中，使得蒸汽发生器3中的水迅速汽化为水蒸汽，随后水蒸汽输送至上部的柜体1中。所述补水箱6与所述蒸汽发生器3之间由于连接了止回阀7，当蒸汽发生器3中的水蒸发以后，补水箱6中的水就能通过补水管道5流入蒸汽发生器3，补充蒸汽发生器3中的水，延长了蒸柜的持续使用时间，而由于补水管道5中设置了止回阀7，因此，蒸汽发生器3中的水不会逆流。

[0019] 如图4所示，所述补水箱6还包括浮球阀10和溢流管11所述浮球阀10设置于所述补水箱6的上部，所述溢流管11的上端位于所述补水箱的上部，下端穿过所述补水箱6底部向下延伸。若补水箱6中的水流量过大时，则可通过溢流管11进行分流，或者使浮球阀10动作，停止对补水箱6补水。

[0020] 如图2所示，所述柜体1宽度小于所述箱体4，所述箱体4还包括具有内凹面的排水槽15，所述排水槽15沿所述箱体4长度方向设置，其上表面与所述箱体4的上表面齐平，所述排水槽15具有排水孔9，所述排水槽15的一个内凹侧面与所述柜体1的一个外表面齐平。由于蒸柜在使用过程中，柜体内外温差很大，蒸柜柜体外部就容易凝结出较多的水珠，这些水珠则可通过设置在箱体4上部的排水槽15排出蒸柜外，因此避免了水珠滴落到食物中，影响食物的口感。

[0021] 此外，所述柜体1还包括1至5个蒸柜单元2，所述蒸柜单元(2)的长度小于所述柜体(1)，所述蒸柜单元(2)与所述柜体(1)围成蒸汽室A(8)。这样就增大了蒸汽与蒸柜单元进行热交换的面积，使蒸柜中的食物能够充分吸收来自箱体4中产生的热量，减少了热量损失，提高了热能利用效率。

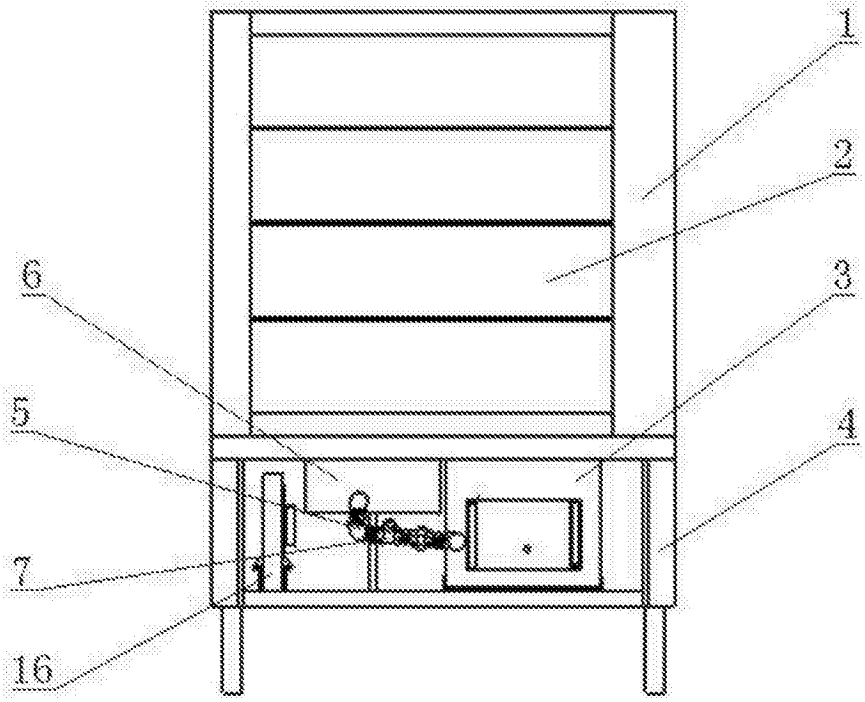


图1

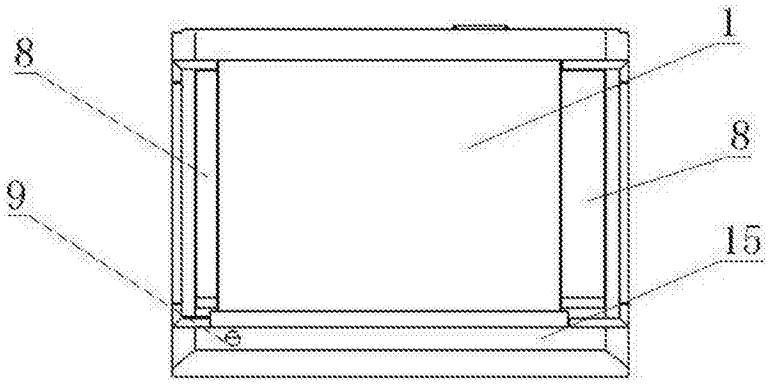


图2

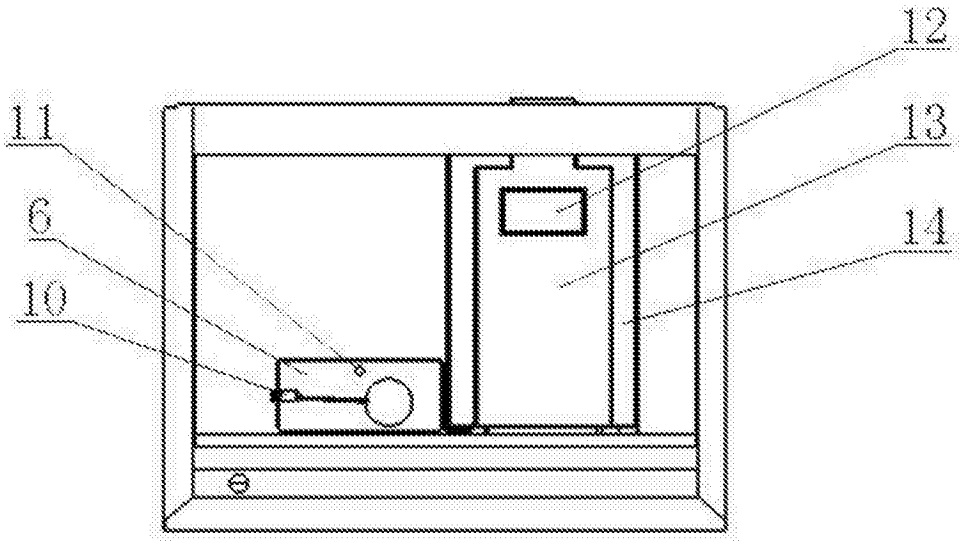


图3

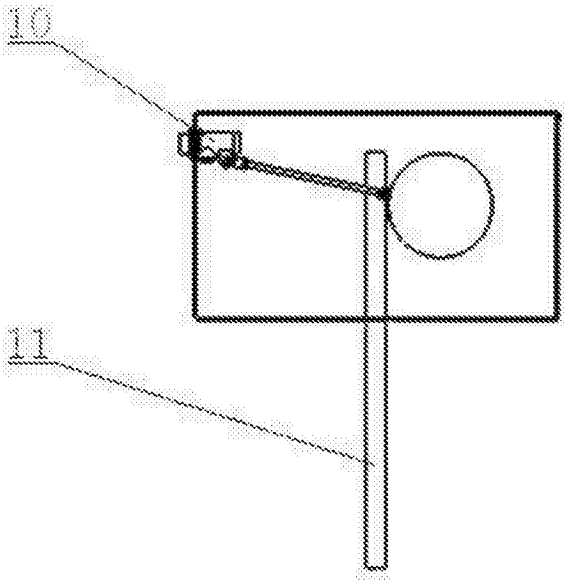


图4