



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106889879 A

(43)申请公布日 2017. 06. 27

(21)申请号 201710108981.5

(22)申请日 2017.02.27

(71)申请人 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 36/24(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

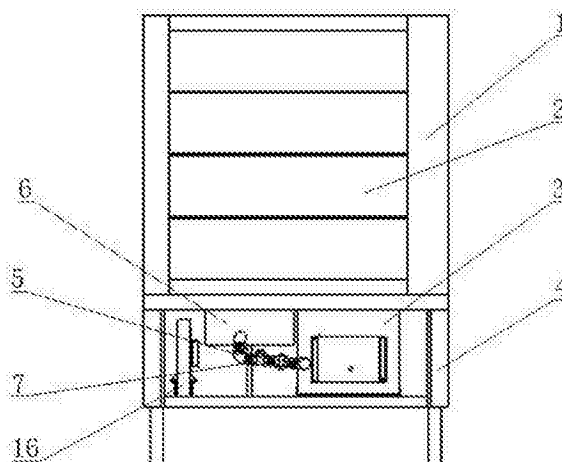
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)发明名称

一种蒸煮海鲜设备

(57)摘要

本发明涉及一种蒸煮海鲜设备,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。进一步的本发明优选在柜体内设置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。采用本发明提供的蒸煮海鲜设备,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。



1. 一种蒸煮海鲜设备, 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所述的蒸煮海鲜设备, 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所述的蒸煮海鲜设备, 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所述的蒸煮海鲜设备, 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所述的蒸煮海鲜设备, 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所述的蒸煮海鲜设备, 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所述的蒸煮海鲜设备, 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)。

一种蒸煮海鲜设备

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品设备,特别是一种蒸煮海鲜设备。

背景技术

[0002] 蒸煮海鲜设备是餐馆、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,采用现有技术的蒸煮海鲜设备,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。

发明内容

[0003] 为解决上述技术问题,本发明提供了一种蒸煮海鲜设备。

[0004] 本发明通过以下技术方案得以实现:

[0005] 本发明提供一种蒸煮海鲜设备,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] 本发明的有益效果在于: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是本发明的主视图；

[0012] 图2是本发明的俯视图；

[0013] 图3是本发明箱体4的结构示意图；

[0014] 图4是本发明补水箱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] 下面进一步描述本发明的技术方案，但要求保护的范围并不局限于所述。

[0017] 本发明提供了一种蒸煮海鲜设备，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。

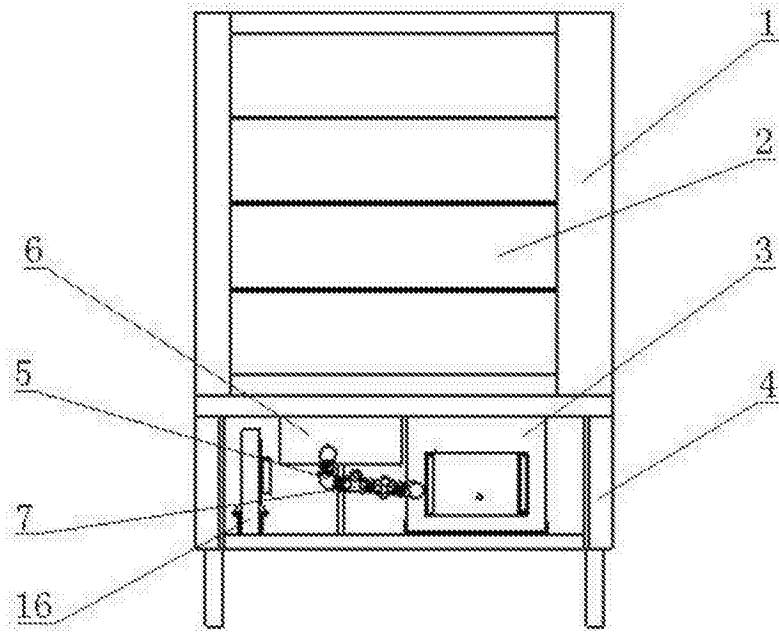


图1

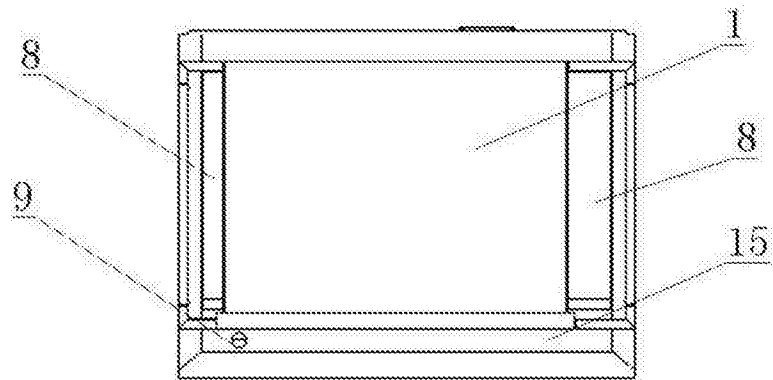


图2

