



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 205866591 U

(45)授权公告日 2017.01.11

(21)申请号 201620494848.9

(22)申请日 2016.05.27

(73)专利权人 胡红标

地址 425806 湖南省永州市蓝山县正市乡
兰后村8组

(72)发明人 胡红标

(74)专利代理机构 东莞市华南专利商标事务所
有限公司 44215

代理人 梁年顺

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 36/06(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

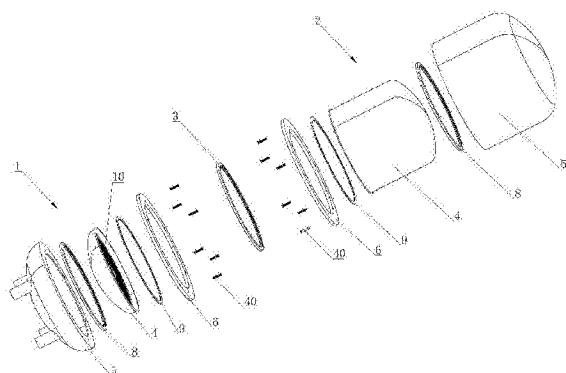
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54)实用新型名称

一种节能保温装置

(57)摘要

本实用新型涉及加热保温技术领域，尤其是指一种节能保温装置，包括底座、设于底座的上盖及用于对底座和上盖进行密封的密封垫，所述底座和上盖均包括内筒、包覆于内筒的外筒及设置于内筒端面的隔热板，所述内筒与外筒之间设有隔热腔。本实用新型结构紧凑，保温效果好，热量损失小，其焖熟食物的速度快，并且环保节能。



1. 一种节能保温装置,其特征在于:包括底座(1)、设于底座(1)的上盖(2)及用于对底座(1)和上盖(2)进行密封的密封垫(3),

所述底座(1)和上盖(2)均包括内筒(4)、包覆于内筒(4)的外筒(5)及设置于内筒(4)端面的隔热板(6),所述内筒(4)与外筒(5)之间设有隔热腔(7)。

2. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述内筒(4)端部设有外边(41),所述外筒(5)端部设有内边(51),外边(41)的底面与内边(51)的底面抵接。

3. 根据权利要求2所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述外边(41)与内边(51)之间设有密封圈(8),所述密封圈(8)设有两个呈喇叭状的翻边(81),所述外边(41)设有卷边(42),所述外边(41)与内边(51)通过密封圈(8)抵接。

4. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述隔热板(6)与内筒(4)之间设有隔热垫(9)。

5. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述内筒的外表面设有黑色吸热层,所述外筒(5)的内表面设有镜面层。

6. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述隔热腔(7)为真空腔。

7. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述隔热板(6)与外筒(5)通过螺钉(40)连接。

8. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述底座(1)设有加热装置(10),该加热装置(10)包括加热组件及与该加热组件连接的温度感应器。

9. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:所述内筒(4)和外筒(5)的封端的端面均为球面状。

10. 根据权利要求1所述的一种节能保温装置,其特征在于:还包括焖锅(20)及盖设于该焖锅(20)的锅盖(30)。

一种节能保温装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及加热保温技术领域,尤其是指一种节能保温装置。

背景技术

[0002] 现有的焖烧锅一般是由保温锅体、锅盖设置在保温锅体内的内锅构成,使用时,通过外部加热装置将内锅内的食物加热到一定的温度,然后将内锅连同食物封闭在保温锅体内,使内锅温度长时间保持一定的温度,以便内锅内的食物经过长时间高温而被焖熟。

[0003] 此种焖烧锅,受到结构的限制,其保温效果差,热量外泄严重,经过一段时间后,内锅内的食物温度会慢慢下降,当温度下降到一定程度后,内锅内的温度已经达不到焖烧食物所需要的温度了,从而严重地影响了焖烧的效果;为了让食物被焖熟,就需要在将内锅和食物移至保温锅体中之前加热到很高的温度,但由此节能效果差,达不到节能的目的。

发明内容

[0004] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种结构紧凑,保温效果好,热量损失小,其焖熟食物的速度快,并且环保节能的节能保温装置。

[0005] 为了解决上述技术问题,本实用新型采用如下技术方案:

[0006] 一种节能保温装置,包括底座、设于底座的上盖及用于对底座和上盖进行密封的密封垫,所述底座和上盖均包括内筒、包覆于内筒的外筒及设置于内筒端面的隔热板,所述内筒与外筒之间设有隔热腔。

[0007] 其中,所述内筒端部设有外边,所述外筒端部设有内边,外边的底面与内边的底面抵接。

[0008] 其中,所述外边与内边之间设有密封圈,所述密封圈设有两个呈喇叭状的翻边,所述外边设有卷边,所述外边与内边通过密封圈抵接。

[0009] 其中,所述隔热板与内筒之间设有隔热垫。

[0010] 其中,所述内筒的外表面设有黑色吸热层,所述外筒的内表面设有镜面层。

[0011] 其中,所述隔热腔为真空腔。

[0012] 其中,所述隔热板与外筒通过螺钉连接。

[0013] 其中,所述底座设有加热装置,该加热装置包括加热组件及与该加热组件连接的温度感应器。

[0014] 其中,所述内筒和外筒的封端的端面均为球面状。

[0015] 其中,还包括焖锅及盖设于该焖锅的锅盖。

[0016] 本实用新型的有益效果:

[0017] 使用时,将装有食物的焖锅放置于底座中,该焖锅和食物具有一定的温度,将上盖盖设于底座,焖锅被包覆在底座和上盖中,底座和上盖对焖锅和食物进行保温,使焖锅中的食物被焖熟,不需要对焖锅和食物一直进行加热,起到节能的目的。具体的,底座和上盖均包括内筒、包覆于内筒的外筒及设置于内筒端面的隔热板。内筒与外筒之间设有隔热腔,该

隔热腔能够阻止对流和辐射,从而防止热量散失,底座和上盖通过各自的隔热板进行对合,并通过密封垫对对合的隔热板进行密封,以阻止对流而热量散失。设置隔热板使得底座和上盖对合时吻合度高,平整性好,从而使节能保温装置密封效果好。该隔热板可采用隔热性优良的材料,起到隔热的效果,当内筒和/或外筒为金属材料时,隔热板的隔热效果更加明显和重要。底座和上盖均采用相同的密封结构,从整体更加保障了节能保温装置的保温效果。本实用新型结构紧凑,保温效果好,焖锅和焖锅里的食物热量损失小,其焖熟食物的速度快,并且环保节能。

附图说明

- [0018] 图1为本实用新型的立体结构示意图。
- [0019] 图2为本实用新型的分解结构示意图。
- [0020] 图3为本实用新型的剖面结构示意图。
- [0021] 图4为图3 中A处的放大结构示意图。
- [0022] 图5为本实用新型所述焖锅和锅盖的结构示意图。

具体实施方式

[0023] 为了便于本领域技术人员的理解,下面结合实施例与附图对本实用新型作进一步的说明,实施方式提及的内容并非对本实用新型的限定。

[0024] 如图1至图5所示,一种节能保温装置,包括底座1、设于底座1的上盖2及用于对底座1和上盖2进行密封的密封垫3,所述底座1和上盖2均包括内筒4、包覆于内筒4的外筒5及设置于内筒4端面的隔热板6,所述内筒4与外筒5之间设有隔热腔7。

[0025] 使用时,加热后装有食物的焖锅置于底座1中,将上盖2盖设于底座1,焖锅被包覆在底座1和上盖2中,底座1和上盖2对焖锅和食物进行保温,使焖锅中的食物被焖熟,不需要对焖锅和食物一直进行加热,起到节能的目的。

[0026] 具体的,底座1和上盖2均包括内筒4、包覆于内筒4的外筒5及设置于内筒4端面的隔热板6。内筒4与外筒5之间设有隔热腔7,该隔热腔7能够阻止对流和辐射,从而防止热量散失,底座1和上盖2通过各自的隔热板6进行对合,并通过密封垫3对合的隔热板6进行密封,以阻止对流,从而防止热量散失。设置隔热板6使得底座1和上盖2对合时吻合度高,平整性好,从而使节能保温装置密封效果好。该隔热板6可采用隔热性优良的材料,起到隔热的效果,当内筒4和/或外筒5为金属材料时,隔热板6的隔热效果更加明显和重要。底座1和上盖2均采用相同的密封结构,从整体更加保障了节能保温装置的保温效果。

[0027] 本实用新型结构紧凑,保温效果好,焖锅和焖锅里的食物热量损失小,其焖熟食物的速度快,并且环保节能。

[0028] 本实施例中,所述内筒4端部设有外边41,所述外筒5端部设有内边51,外边41的底面与内边51的底面抵接。具体的,所述外边41与内边51之间设有密封圈8,所述密封圈8设有两个呈喇叭状的翻边81,所述外边41设有卷边42,所述外边41与内边51通过密封圈8抵接。

[0029] 如图4所示,卷边42和内边51分别抵紧两个翻边81,从而使密封圈8对内筒4和外筒5进行密封,防止对流和辐射,从而防止热量散失。

[0030] 本实施例中,所述隔热板6与内筒4之间设有隔热垫9,进一步加强隔热板6与内筒4

之间的密封性。

[0031] 本实施例中，所述内筒的外表面设有黑色吸热层，所述外筒5的内表面设有镜面层。进一步防止节能保温装置因辐射而热量散失，提高保温性能。

[0032] 本实施例中，所述隔热腔7为真空腔。将隔热腔7抽成真空状，进一步防止空气对流而热量散失，提高节能保温装置的保温性能。

[0033] 本实施例中，所述隔热板6与外筒5通过螺钉40连接。其安装方便，连接可靠。

[0034] 本实施例中，所述底座1设有加热装置10，该加热装置10包括加热组件及与该加热组件连接的温度感应器。具体的，所述加热组件可以选用现有的加热组件，例如现有电饭煲里面的加热组件，温度感应器对加热装置里面的温度进行检测，当温度达到所需值时，加热装置停止加热。

[0035] 本实施例中，所述内筒4和外筒5的封端的端面均为球面状。首先将内筒4和外筒5的封端的端面均为球面状可以减少材料，节约成本，再者将端面设置成为球面状能够承受更大的空气压力，并且结构紧凑美观。

[0036] 本实施例中，还包括焖锅20及盖设于该焖锅20的锅盖30。使用时，将食物放置于焖锅20中，再把焖锅20放到底座1的加热装置10上，并盖上锅盖30，所述加热组件对焖锅20和焖锅20中的食物进行加热，当温度达到所需值时，加热装置停止加热，将食物进行焖熟。

[0037] 上述实施例为本实用新型较佳的实现方案，除此之外，本实用新型还可以其它方式实现，在不脱离本技术方案构思的前提下任何显而易见的替换均在本实用新型的保护范围之内。

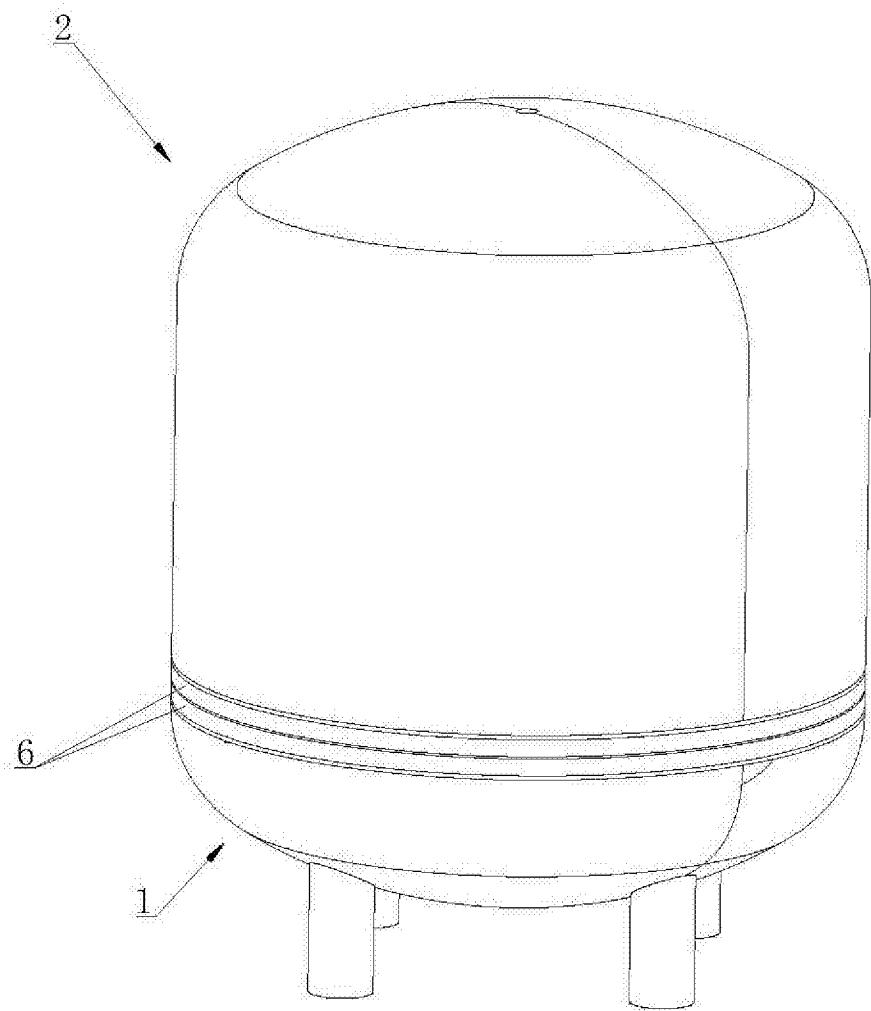


图1

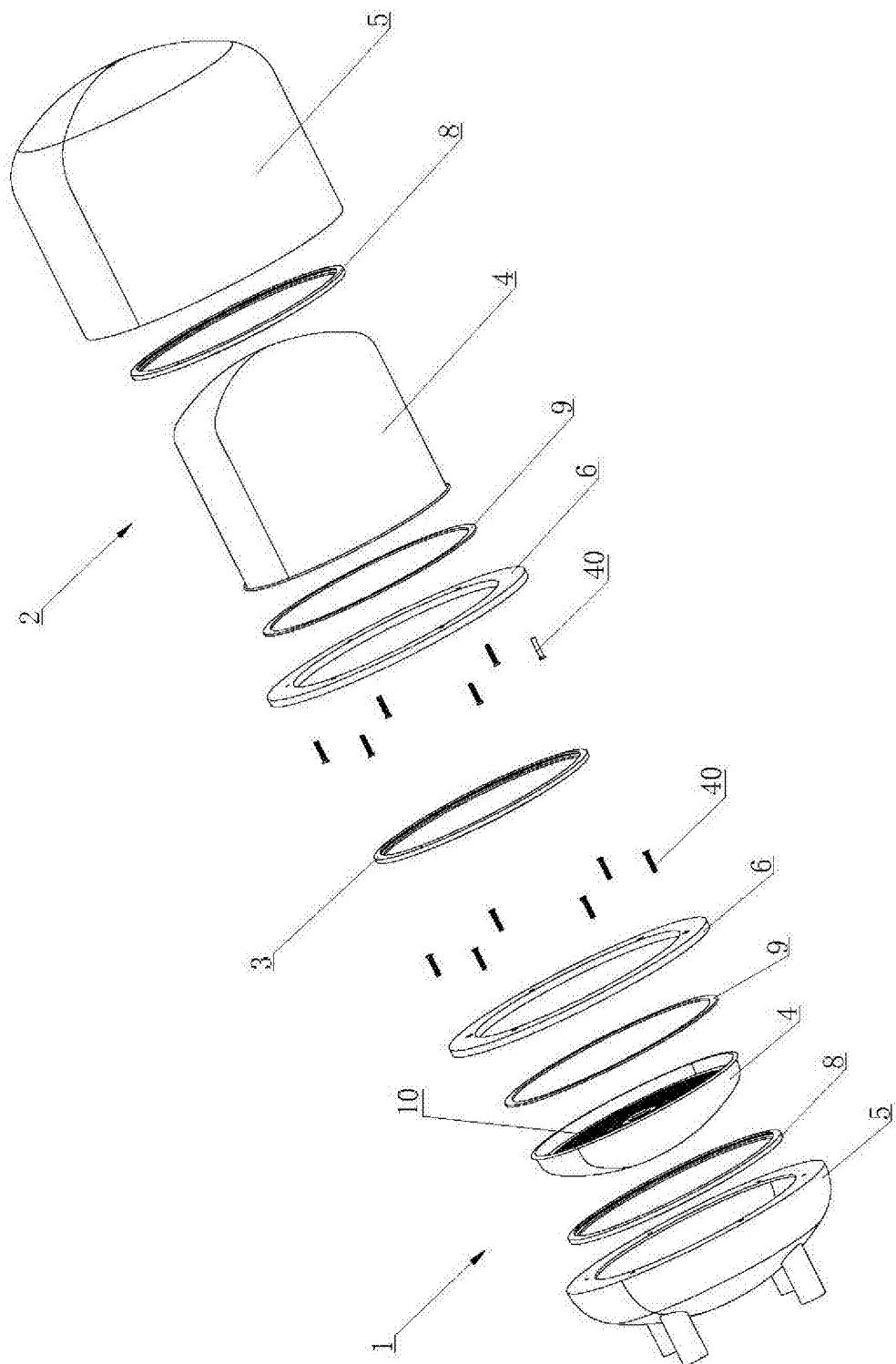


图2

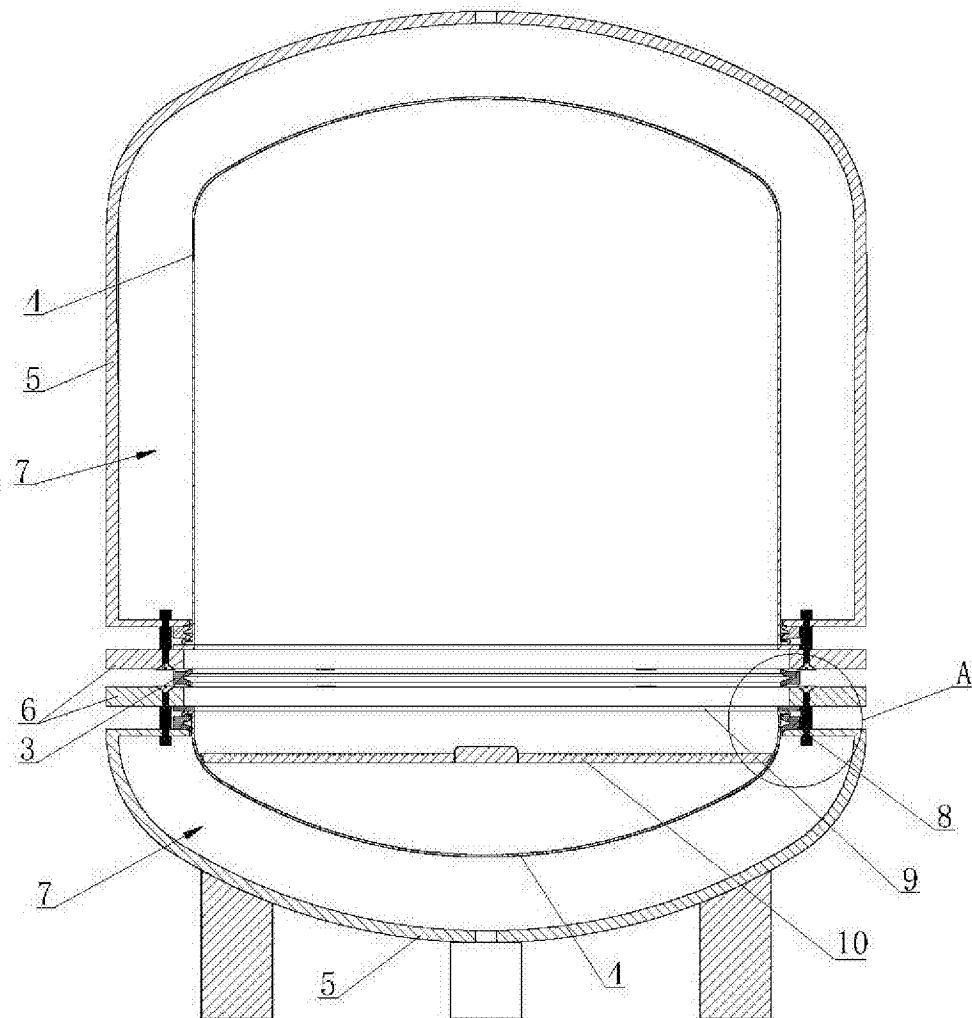


图3

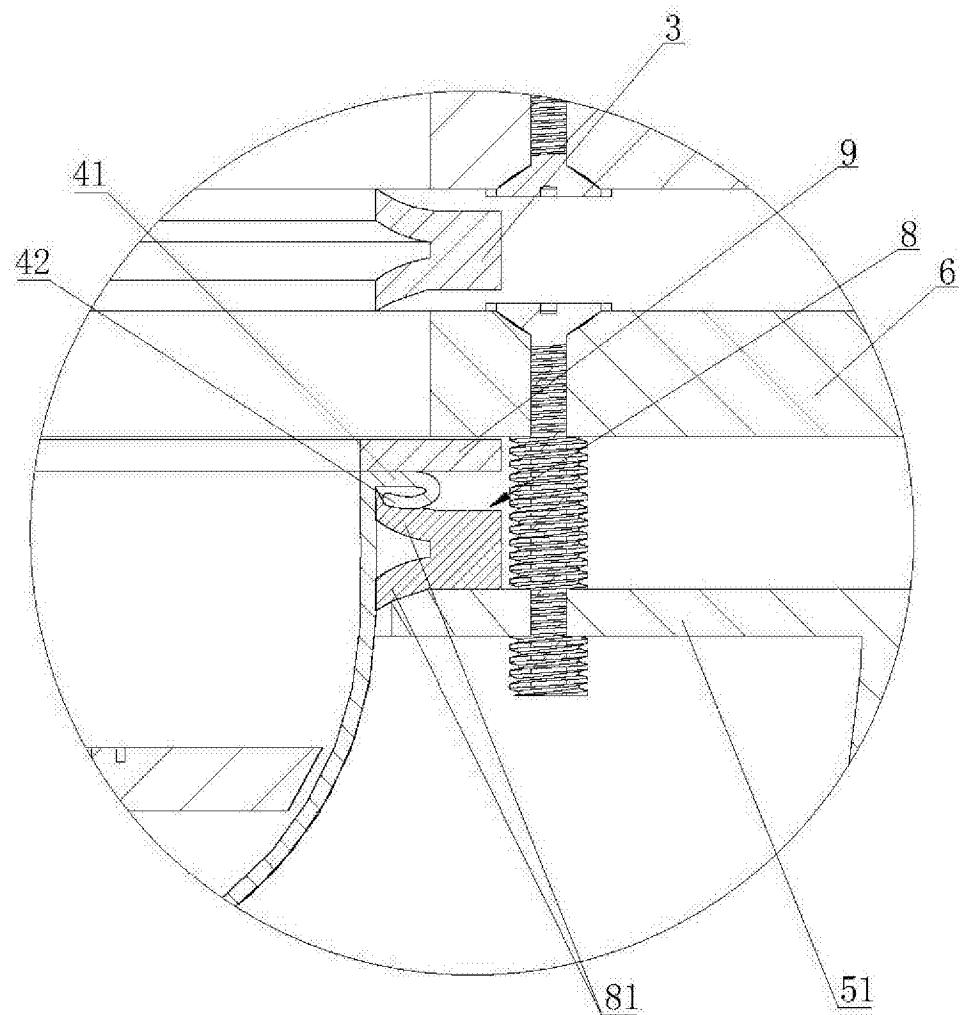


图4

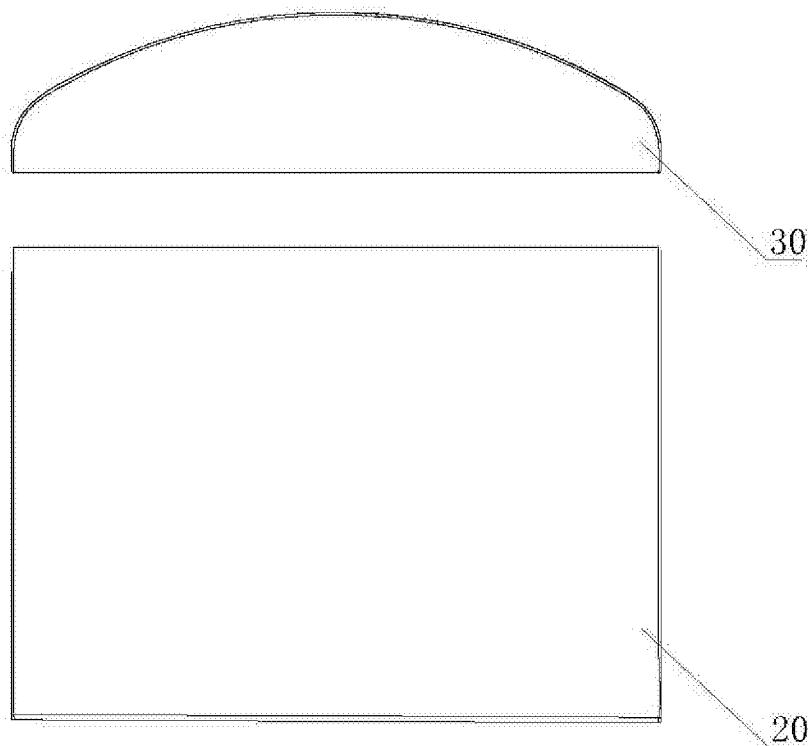


图5