



(21)申請案號：101213809

(22)申請日：中華民國 101 (2012) 年 07 月 18 日

(51)Int. Cl. : A47J37/00 (2006.01)

(71)申請人：陶正中(中華民國) (TW)

臺南市東區中華東路3段381號3樓之2

(72)創作人：陶正中(TW)

(74)代理人：邱南英

申請專利範圍項數：5 項 圖式數：5 共 11 頁

(54)名稱

免油氣炸鍋

(57)摘要

本創作之免油氣炸鍋，至少包含：鍋體，係包含非金屬製成之外殼，並於外殼內部設有金屬製成之內鍋，前述內鍋上方設有風扇，於前述風扇下方設有發熱元件，經由前述風扇將發熱元件所生之高溫向下吹送進入下鍋體，前述下鍋體並設有容槽，於前述容槽之槽壁並設有複數熱流導引，及前述容槽之底壁之設熱流導引坡；於前述容槽並設有食物盛盤，前述食物盛盤設拉把，得為前述食物盛盤與前述容槽之槽壁與底壁並形成有一定之間距；如此，當前述鍋體之風扇被啟動並將發熱元件所生之高溫吹向下鍋體，並得藉由下鍋體之容槽所設之熱流導引與熱流導引坡將熱氣流導引到前述食物盛盤中，即可免用油將食物加熱熟成，有如油炸之效果，符合少油之體內環保之氣炸鍋結構創新。

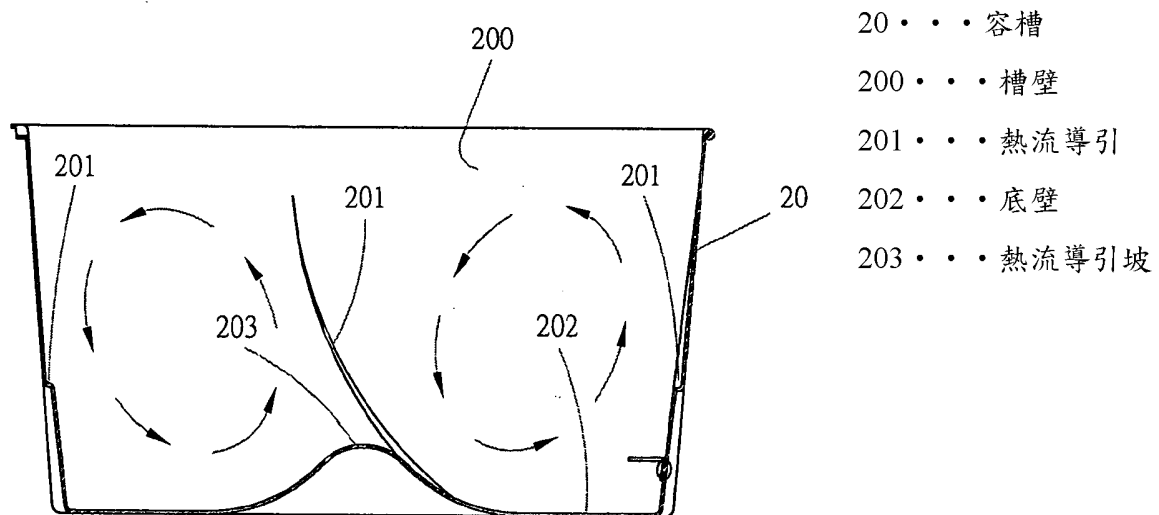


圖 5

五、新型說明：

【新型所屬之技術領域】

本創作係關於免油氣炸鍋，尤指一種不需加入食用油，即可利用熱氣流將食物加熱而熟成，而得以對於雞、鴨、魚等各種食物進行類似於油炸效果，但卻可以符合減少食物中之含油量，提升食物鏈中體內環保之氣炸鍋結構創新。

【先前技術】

按習知之免油氣炸鍋，如中國大陸實用新型專利第CN201948771U「一種新型無油氣炸鍋」、發明專利公開第CN1150745A「團粒食品的對頂是爆裂爐」與發明專利公開第CN101500462A「製備食品的設備和用於該設備的空氣導向件」，主要乃是於金屬外鍋的鍋底面設有向上凸設之凸包，藉以將熱氣流向上導引，讓放置於金屬外鍋內之食物籃得以充分為熱氣流加熱，然而其缺點為熱氣流進入金屬外鍋必須到達其底壁時，始能改變熱氣流之方向，無法讓放置於食物籃內之食物得以被均勻加溫，熟成時間有差別，造成部分過熟老化，部分尚未熟成之問題。

為此，本創作者特針對前述習知各種免油氣炸鍋之之缺點與問題加以改良，乃創作本案。

【新型內容】

本創作之目的，乃是提供一種得以讓熱氣流均勻分布於食物盛盤中，得以對於食物盛盤中之食物產生均勻熟成之效果，烹煮食物之人得以準確控制食物熟成時間，並加以定時操作之免油氣炸鍋創新。

本創作之免油氣炸鍋，主要係於下鍋體設容槽，於前述容槽之槽壁並設有複數熱流導引，並於前述容槽之底壁凸設有熱流導

引坡，讓熱氣流得以被均勻導引到食物盛盤，讓前述食物盛盤中之食物得以均勻受熱，不須加入食用油，即可將前述食物盛盤中之物加熱熟成，具備類似油炸之效果，符合少油之體內環保之氣炸鍋結構創新。

【實施方式】

如此，為使 貴審查員得以充分了解本創作的結構特徵，茲依附圖示解說如下：如圖 1 - 3 所示，本創作之免油氣炸鍋，至少包含：

● 鍋體 1，係包含有非金屬材料製成之外殼 10，於前述外殼 10 之前方設有溫度設定元件 11 與定時元件 12，得以依據食物之種類與體積自行設定熟成時間。

於前述外殼 10 之內部並設有金屬材料製成之內鍋 13，於前述內鍋 13 之上方並設有風扇，於前述風扇下方設有發熱元件（風扇與發熱元件均屬習知技術，因此於圖中未示，且無須贅述），經由前述風扇得以將發熱元件所生之高溫向下吹送進入下鍋體 2。

● 下鍋體 2，如圖 3 - 5，設有容槽 20，於前述容槽 20 之前側固設有非金屬材料製成之前表面 21，前述前表面 21 與前述外殼 10 所採之非金屬材料得為同一種可耐高溫之塑膠材料為之。前述容槽 20 之槽壁 200 並設有複數熱流導引 201（如圖 4 及 5），前述熱流導引 201 並與前述槽壁 200 為一體成形製成，且並形成有下寬上窄之弧型狀分布，如此，當旋轉狀之熱氣流碰到前述槽壁 200 之熱流導引 201 時，得被適當的導引向下竄流，順利自食物盛盤下方進入食物盛盤中，得以讓熱流均勻充分於前述食物盛盤中；前述容槽 20 之底壁 202 之中央凸設有熱流導引坡 203，此時，當熱氣流碰到前述熱流導引坡 203 時，得以改變熱氣流之方向而向上竄升，進入食物盛盤中。

前述下鍋體 2 之容槽 20 內部並設有食物盛盤 22，如圖 2 及 3，前述食物盛盤 22 並設有拉把 220，前述拉把 220 設有按壓開關 221，得以將食物盛盤 22 與前述下鍋體 2 分離（按壓開關為習知技術，在此不予贅述）。且於食物盛盤 22 之下方設有網狀面 222，得以讓熱氣流自食物盛盤 22 之下方進入，便於加熱食物。

前述食物盛盤 22 與前述容槽 20 之槽壁 200 與底壁 202 之間並形成有一定之間隙 23（如圖 2），得以讓前述發熱元件所生之熱氣流進入該間隙 23 之間，並碰觸前述容槽 20 之槽壁 200 所設之複數熱流導引 201，及讓熱流得以經由前述容槽 20 之底壁 202 進入前述食物盛盤 22 中，得以讓食物盛盤中之食物被均勻加熱。

如此，當前述鍋體 1 之風扇被啟動，並將發熱元件所生之高溫向下吹向前述下鍋體 2，並得藉由前述下鍋體 2 之容槽 20 所設之熱流導引 201 與底壁 202 所設之熱流導引坡 203 將熱氣流導引到前述食物盛盤 22 中，即有免加入食用油即可將食物加熱熟成，產生如油炸香氣與脆皮之效果，並符合減少食物中之油脂量，具有提升體內環保之氣炸鍋結構創新，為本案之組成。

【圖式簡單說明】

圖 1 是本創作之立體組合視圖。

圖 2 是本創作之部分分解視圖。

圖 3 是本創作之部分分解視圖。

圖 4 是本創作之容槽之俯視圖。

圖 5 是圖 4 之 A—A 剖視圖。

【主要元件符號說明】

鍋體 1、外殼 10、溫度設定元件 11、定時元件 12、內鍋 13

下鍋體 2、容槽 20、槽壁 200、熱流導引 201、底壁 202、熱流導引坡 203、前表面 21、食物盛盤 22、拉把 220、按壓開關 221、網狀面 222、間隙 23

新型專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：10123809

※申請日：101.7.18

※IPC分類：A47J 37/00 (2006.01)

一、新型名稱：(中文/英文)

免油氣炸鍋

二、中文新型摘要：

本創作之免油氣炸鍋，至少包含：

鍋體，係包含非金屬製成之外殼，並於外殼內部設有金屬製成之內鍋，前述內鍋上方設有風扇，於前述風扇下方設有發熱元件，經由前述風扇將發熱元件所生之高溫向下吹送進入下鍋體，前述下鍋體並設有容槽，於前述容槽之槽壁並設有複數熱流導引，及前述容槽之底壁之設熱流導引坡；於前述容槽並設有食物盛盤，前述食物盛盤設拉把，得為前述食物盛盤與前述容槽之槽壁與底壁並形成有一定之間距；

如此，當前述鍋體之風扇被啟動並將發熱元件所生之高溫吹向下鍋體，並得藉由下鍋體之容槽所設之熱流導引與熱流導引坡將熱氣流導引到前述食物盛盤中，即可免用油將食物加熱熟成，有如油炸之效果，符合少油之體內環保之氣炸鍋結構創新。

三、英文新型摘要：

六、申請專利範圍：

1、一種免油氣炸鍋，至少包含：

鍋體，係包含非金屬製成之外殼，並於外殼內部設有金屬製成之內鍋，前述內鍋上方設有風扇，於前述風扇下方設有發熱元件，經由前述風扇將發熱元件所生之高溫向下吹送進入下鍋體，前述下鍋體並設有容槽，於前述容槽之槽壁設複數熱流導引及前述容槽之底壁設有熱流導引坡；前述容槽設食物盛盤，前述食物盛盤與前述容槽之槽壁與底壁並形成有一定之間隙；

如此，當前述鍋體之風扇被啟動並將發熱元件所生之高溫吹向下鍋體，並得藉由下鍋體之容槽所設之熱流導引與熱流導引坡將熱氣流導引到前述食物盛盤中，以組成本創作之免油氣炸鍋。

2、依申請專利範圍第1項所述之免油氣炸鍋，其中鍋體係包含非金屬材料製成之外殼，前述外殼設溫度設定元件與定時元件；前述外殼內部設金屬材料製成之內鍋。

3、依申請專利範圍第1項所述之免油氣炸鍋，其中下鍋體之容槽之槽壁所設之複數熱流導引，並形成有下寬上窄之弧型狀分布，當熱氣流碰到前述槽壁之熱流導引時，得被適當的導引向下竄流，得以讓熱流均勻充分於食物盛盤中。

4、一種免油氣炸鍋，至少包含：

鍋體，係包含非金屬製成之外殼，並於外殼內部設有金屬製成之內鍋，前述內鍋上方設有風扇，於前述風扇下方設有發熱元件，經由前述風扇將發熱元件所生之高溫向下吹送進入下鍋體，前述下鍋體並設有容槽，於前述容槽之槽壁設複數熱流導引；前述容槽設食物盛盤，前述食物盛盤與前述容槽之槽壁與底壁並形成一定之間隙；

如此，當前述鍋體之風扇被啟動並將發熱元件所生之高溫吹向下鍋體，並得藉由下鍋體之容槽所設之熱流導引將熱氣流導引到前述食物盛盤中，以組成本創作之免油氣炸鍋。

5、依申請專利範圍第4項所述之免油氣炸鍋，其中下鍋體之容槽之槽壁所設之複數熱流導引，並形成有下寬上窄之弧型狀分布，當熱氣流碰到前述槽壁之熱流導引時，得被適當的導引向下竄流，得以讓熱流均勻充分於食物盛盤中。

七、圖式：

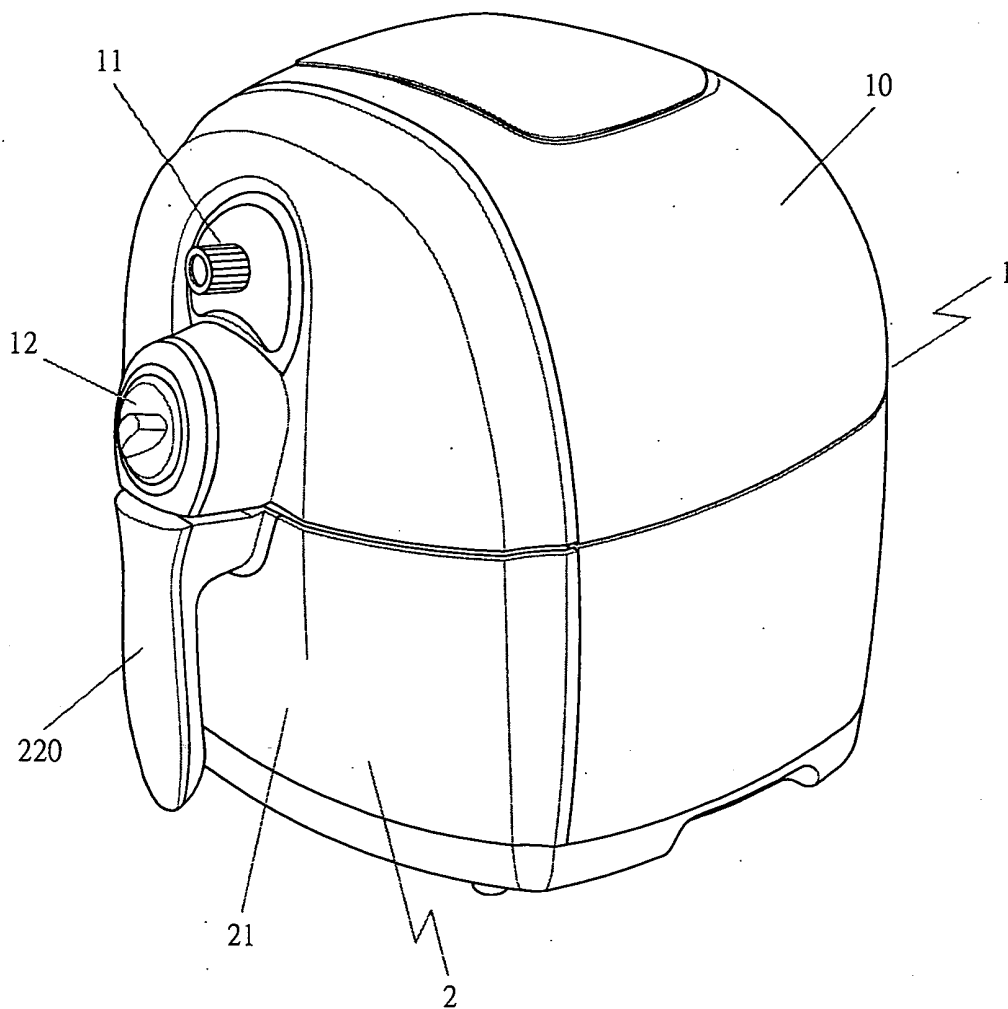


圖 1

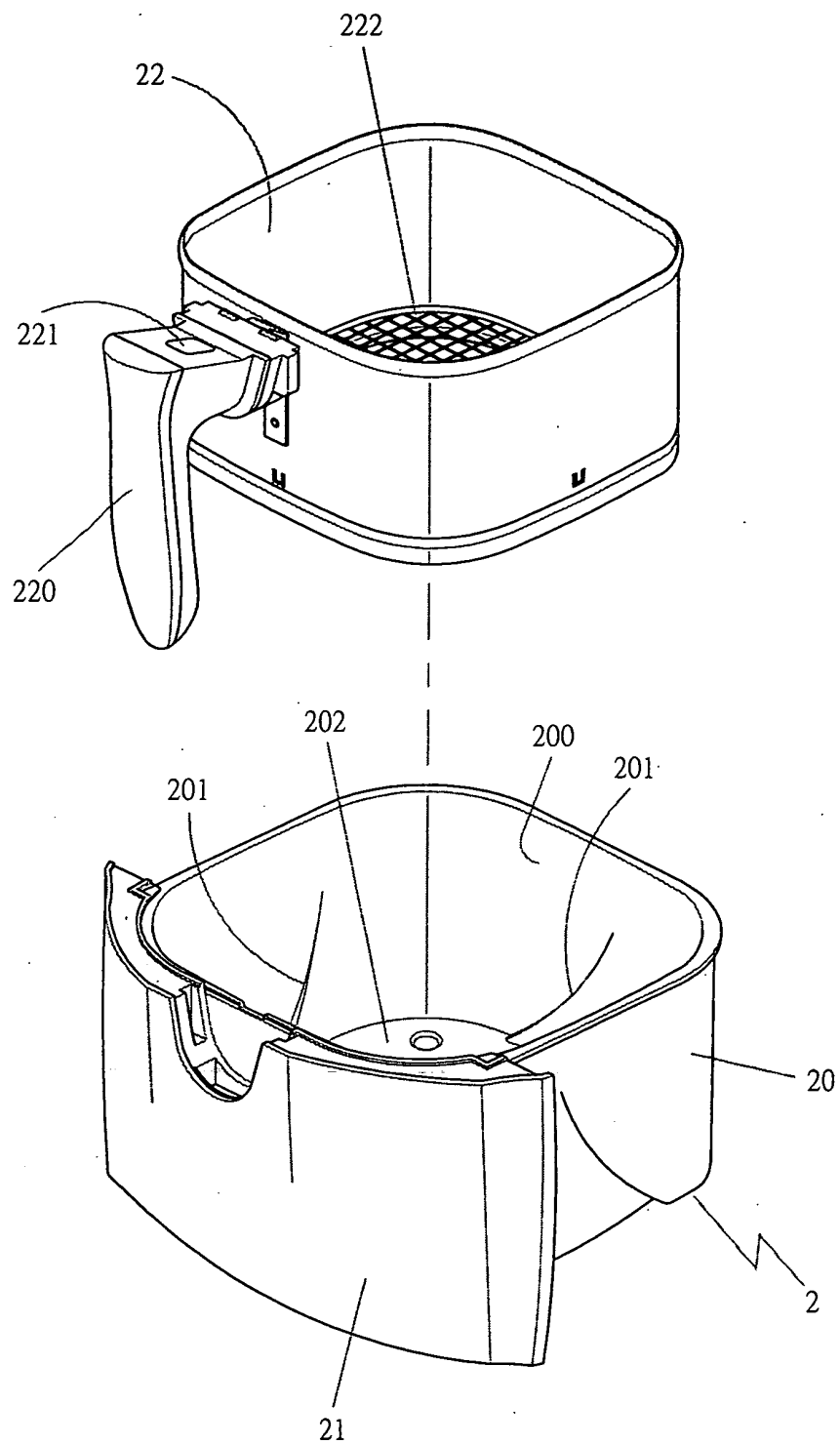


圖 3

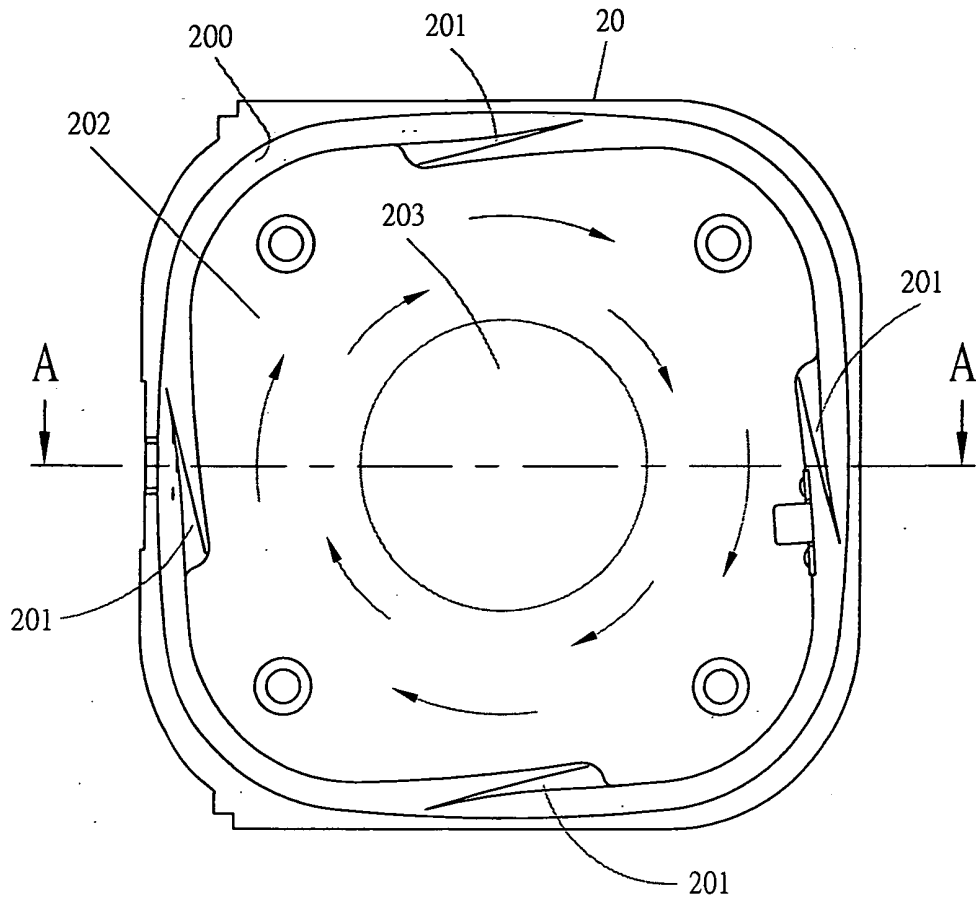


圖 4

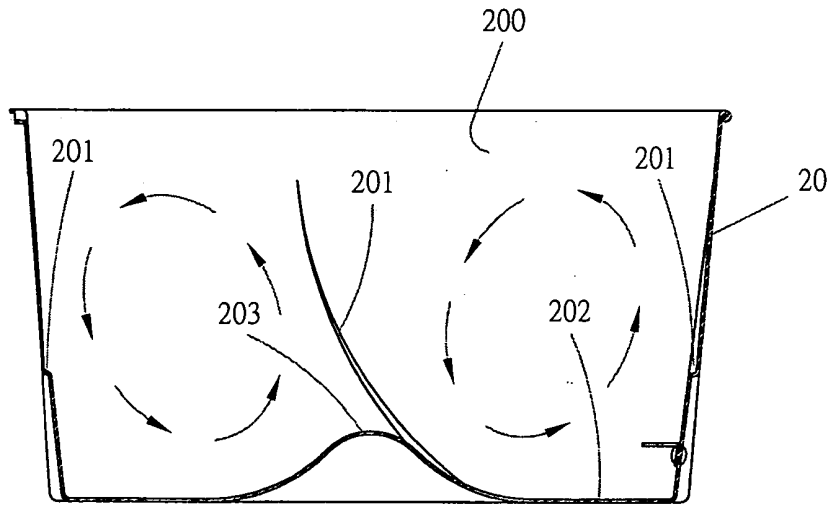


圖 5

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第(5)圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

容槽 20、槽壁 200、熱流導引 201、底壁 202、熱流導引坡 203