



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207640149 U

(45)授权公告日 2018.07.24

(21)申请号 201720858322.9

(22)申请日 2017.07.15

(73)专利权人 佛山市汇莱德电器有限公司

地址 528300 广东省佛山市顺德区容桂红
星居委会聚胜工业区星南路6-9号首
层之三

(72)发明人 黄普添

(74) 专利代理机构 佛山市名诚专利商标事务所
(普通合伙) 44293

代理人 卢志文

(51) Int.Cl.

A47J 27/04(2006.01)

A47J 27/00(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

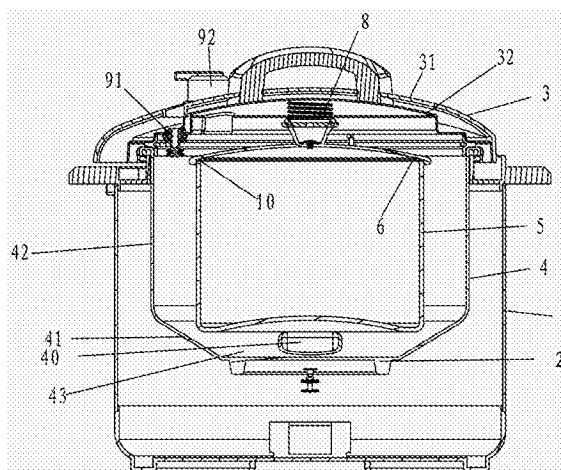
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

蒸汽锅

(57)摘要

本实用新型公开了一种蒸汽锅,包括外锅、加热装置、外盖、蒸汽内锅、中胆和中胆盖,中胆盖设置在中胆的开口上、并一起置于蒸汽内锅内,外盖设置在外锅的开口上,所述蒸汽内锅的下部设置有加热装置,中胆底壁与蒸汽内锅底壁之间存有蒸汽通过间隙;此款蒸汽锅,利用蒸汽内锅煮水,产生的蒸汽充满蒸汽内锅,对中胆进行蒸汽传热(加热),由于中胆外周均充满蒸汽,而且不断被加热和补充,由于蒸汽温度可被加热到超过100度,甚至更高,可对中胆内的食物加热到很高温度,以满足各种使用需要,而且,这种蒸汽对中胆的热传递方式,其加热速度快,蒸汽流失小,热量流失也小,具有省时省电的效果,再有,其整款结构简单、合理,实施也容易。



1. 蒸汽锅,其特征是,包括外锅(1)、加热装置(2)、外盖(3)、蒸汽内锅(4)、中胆(5)和中胆盖(6),所述中胆盖(6)设置在中胆(5)的开口上、并一起置于蒸汽内锅(4)内,外盖(3)设置在外锅(1)的开口上,所述蒸汽内锅(4)的下部设置有加热装置(2),中胆(5)底壁与蒸汽内锅(4)底壁之间存有蒸汽通过间隙。

2. 根据权利要求1所述蒸汽锅,其特征是,所述蒸汽内锅(4)是一个顶部为敞开口,底部密封结构的一体锅,所述蒸汽内锅(4)的底壁外固定有所述加热装置(2)。

3. 根据权利要求1所述蒸汽锅,其特征是,所述蒸汽内锅(4)是一个顶部和底部都设有敞开口的锅体,底部的敞开口处安装有加热装置(2)。

4. 根据权利要求1-3任一所述蒸汽锅,其特征是,所述中胆(5)外的蒸汽内锅(4)上还设置有蒸架(7)。

5. 根据权利要求1-3任一所述蒸汽锅,其特征是,所述蒸汽内锅(4)的内壁上还设置有凸点或凸台。

6. 根据权利要求1所述蒸汽锅,其特征是,所述蒸汽内锅(4)的内腔包括下部窄腔(41)和上部宽腔(42),中胆(5)底壁承置在下部窄腔(41)上。

7. 根据权利要求6所述蒸汽锅,其特征是,所述下部窄腔(41)的内壁设置有承托凸台(40),中胆(5)底壁坐于承托凸台(40)上,以使中胆(5)底壁与下部窄腔(41)的内壁之间存有所述蒸汽通过间隙,所述下部窄腔(41)还设置有煮水区间(43),煮水区间(43)上设置有所述加热装置(2),煮水区间(43)通过蒸汽通过间隙连通所述上部宽腔(42)。

8. 根据权利要求1所述蒸汽锅,其特征是,所述外盖(3)包括外层盖(31)和内层盖(32),外层盖(31)盖合在所述外锅(1)上部的开口,内层盖(32)盖合在所述蒸汽内锅(4)的上部开口,所述中胆盖(6)与内层盖(32)之间还设置有弹性组件(8)。

9. 根据权利要求8所述蒸汽锅,其特征是,所述内层盖(32)上还设置有可连通外层盖(31)和蒸汽内锅(4)的气压阀(91),且所述蒸汽内锅(4)与内层盖(32)之间还设置有密封圈(10)。

10. 根据权利要求9所述蒸汽锅,其特征是,所述外层盖(31)上设置有可连通外层盖(31)和大气的压气阀(92)。

蒸汽锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种加热装置,具体来说涉及一种蒸汽锅。

背景技术

[0002] 目前,市面上的电热锅,其结构和种类多样,如:电饭锅,是通过对锅内的食物直接加热,其结构较为简单,而且技术成熟,但是,传统的电饭锅,仍存在以下不足之处:(1)由于大量蒸汽被排出,其热量损耗严重,耗时耗电;(2)蒸汽会同时排走食物的部分原味,影响食物的口感;(3)由于加热装置体积有限,而且加热装置一般设置在锅胆的底部(也有部分是在锅胆的周边),故此,锅胆与加热装置接触部位的热量较高,其它部位的热量相对较小,造成加热不均匀;(4)加热装置实际上是对锅胆内的水加热,水变蒸汽后被排出,因此,其锅内的热量很难再上升,无法满足一些食物需要高温加热的需要,如:超过100度或以上,因此,传统的电饭锅,其用途始终受到一定制约。

[0003] 又如:电炖盅,用来煮粥、炖汤等,它主要是通过将炖盅内的水进行加热,利用热传递原理,使被加热后的水对盅内传递热量,然而,上述传统的电炖盅,同样存在以下不足之处:(1)大量蒸汽同样被排出,其热量损耗严重,耗时耗电;(2)加热装置实际上是对炖盅内的水加热,水变蒸汽后被排出,因此,其锅内的热量很难再上升,无法满足一些食物需要高温加热的需要,如:超过100度或以上,因此,传统的电饭锅,其用途始终受到一定制约。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于克服上述现有技术存在的不足,而提供一种结构简单、合理,实施容易,利用蒸汽对食物加热,省时省电,而且可满足用户高温加热使用需要的蒸汽锅。

[0005] 本实用新型的目的是这样实现的:

[0006] 蒸汽锅,其特征是,包括外锅、加热装置、外盖、蒸汽内锅、中胆和中胆盖,所述中胆盖设置在中胆的开口上、并一起置于蒸汽内锅内,外盖设置在外锅的开口上,所述蒸汽内锅的下部设置有加热装置,中胆底壁与蒸汽内锅底壁之间存有蒸汽通过间隙;此款蒸汽锅,利用蒸汽内锅煮水,产生的蒸汽充满蒸汽内锅,对中胆进行蒸汽传热(加热),由于中胆外周均充满蒸汽,而且不断被加热和补充,由于蒸汽温度可被加热到超过100度,甚至更高,如:120度,因此,可对中胆内的食物加热到很高温度,以满足各种使用需要,而且,这种蒸汽对中胆的热传递方式,其加热速度快,蒸汽流失小,热量流失也小,具有省时省电的效果,再有,其整款结构简单、合理,实施也容易。

[0007] 本实用新型还可以采用以下技术措施解决:

[0008] 进一步地,所述蒸汽内锅是一个顶部为敞开口,底部密封结构的一体锅,所述蒸汽内锅的底壁外固定有所述加热装置;这种蒸汽内锅,由于底部为密封结构,更有利于蒸汽的存储,而且底部无需担心泄漏。

[0009] 进一步地,所述蒸汽内锅也可以是一个顶部和底部都设有敞开口的锅体,底部的

敞开口处安装有加热装置,也就是说,加热装置固定在敞开口上,对蒸汽内锅的水直接加热,其热效率更高。

[0010] 进一步地,所述中胆外的蒸汽内锅上还设置有蒸架,以使用户利用中胆与蒸汽内锅之间的空隙,放置蒸架,以使用户蒸煮(辅助)食物。

[0011] 进一步地,所述蒸汽内锅的内壁上还设置有凸点或凸台,凸点或凸台可与中胆外壁相抵,以使用户打开外盖时,往中胆内取出食物时,防止中胆位移。

[0012] 进一步地,所述蒸汽内锅的内腔包括下部窄腔和上部宽腔,中胆底壁承置在下部窄腔上,有利于下部窄腔产生的蒸汽集中往上升起,进入上部宽腔。

[0013] 进一步地,所述下部窄腔的内壁设置有承托凸台,中胆底壁坐于承托凸台上,以使中胆底壁与下部窄腔的内壁之间存有所述蒸汽通过间隙,所述下部窄腔还设置有煮水区间,煮水区间上设置有所述加热装置,煮水区间通过蒸汽通过间隙连通所述上部宽腔,以便蒸汽快速进入上部宽腔。

[0014] 进一步地,所述外盖包括外层盖和内层盖,外层盖盖合在所述外锅上部的开口,内层盖盖合在所述蒸汽内锅的上部开口,所述中胆盖与内层盖之间还设置有弹性组件,以进一步提高中胆盖的密封性。

[0015] 进一步地,所述内层盖上还设置有可连通外层盖和蒸汽内锅的气压阀,且所述蒸汽内锅与内层盖之间还设置有密封圈。

[0016] 进一步地,所述外层盖上设置有可连通外层盖和大气的压气阀。

[0017] 本实用新型的有益效果如下:

[0018] (1)此款蒸汽锅,利用蒸汽内锅煮水,产生的蒸汽充满蒸汽内锅,对中胆进行蒸汽传热(加热),由于中胆外周均充满蒸汽,而且不断被加热和补充,由于蒸汽温度可被加热到超过100度,甚至更高,如:120度,因此,可对中胆内的食物加热到很高温度,以满足各种使用需要,而且,这种蒸汽对中胆的热传递方式,其加热速度快,蒸汽流失小,热量流失也小,具有省时省电的效果,再有,其整款结构简单、合理,实施也容易。

[0019] (2)再有,所述蒸汽内锅可以是一个顶部为敞开口,底部密封结构的一体锅,蒸汽内锅也可以是一个顶部和底部都设有敞开口的锅体,底部的敞开口处安装有加热装置,这两种蒸汽内锅,均能实现本专利之目的,而且可快速产生蒸汽,其热效率高。

[0020] (3)另,由于中胆外的蒸汽内锅上还设置有蒸架,以使用户利用中胆与蒸汽内锅之间的空隙,放置蒸架,以使用户蒸煮(辅助)食物。

[0021] (4)而且,通过在蒸汽内锅的内壁上设置有凸点或凸台,凸点或凸台可与中胆外壁相抵,以使用户打开外盖时,往中胆内取出食物时,防止中胆位移。

[0022] (5)更有的是,所述蒸汽内锅的内腔包括下部窄腔和上部宽腔,有利于下部窄腔产生的蒸汽集中往上升起,进入上部宽腔;还有,在下部窄腔的内壁设置有承托凸台,以使中胆底壁与下部窄腔的内壁之间存有所述蒸汽通过间隙,工作时,煮水区间通过蒸汽通过间隙连通所述上部宽腔,以便蒸汽快速进入上部宽腔。

附图说明

[0023] 图1为本实用新型蒸汽锅的剖面结构示意图。

[0024] 图2为图1另一视角的剖面结构示意图。

[0025] 图3为本实用新型蒸汽锅的剖面结构示意图(有蒸架)。

具体实施方式

[0026] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步说明。

[0027] 如图1-2所示,蒸汽锅,包括外锅1、加热装置2、外盖3、蒸汽内锅4、中胆5和中胆盖6,所述中胆盖6设置在中胆的开口上、并一起置于蒸汽内锅4内,外盖3设置在外锅1的开口上,所述蒸汽内锅4的下部设置有加热装置2,中胆5底壁与蒸汽内锅4底壁之间存有蒸汽通过间隙。

[0028] 所述蒸汽内锅4是一个顶部为敞开口,底部密封结构的一体锅,所述蒸汽内锅4的底壁外固定有所述加热装置2,蒸汽内锅4的内腔包括下部窄腔41和上部宽腔42,中胆底壁承置在下部窄腔41上,下部窄腔41的内壁设置有承托凸台40,中胆5底壁坐于承托凸台40上,以使中胆5底壁与下部窄腔41的内壁之间存有所述蒸汽通过间隙,进一步,所述下部窄腔41还设置有煮水区间43,煮水区间上设置有所述加热装置2,煮水区间通过蒸汽通过间隙连通所述上部宽腔42。

[0029] 所述外盖3包括外层盖31和内层盖32,外层盖31盖合在所述外锅1上部的开口,内层盖32盖合在所述蒸汽内锅4的上部开口,所述中胆盖6与内层盖32之间还设置有弹性组件8,内层盖32上还设置有可连通外层盖31和蒸汽内锅4的气压阀91,外层盖31上设置有可连通外层盖31和大气的压气阀92,且所述蒸汽内锅4与内层盖32之间还设置有密封圈10。

[0030] 加热装置2加热煮水区间43上的水以产生大量蒸汽,蒸汽间隙上部宽腔42,并对蒸汽内锅4全方位的进行加热。

[0031] 如图3所示,实施例二,实施例二与实施例一的区别在于:所述中胆外的蒸汽内锅4上还设置有蒸架7,蒸架7固定中胆5防止其位移,且便于用户利用中胆5与蒸汽内锅4之间的空隙,用于蒸煮(辅助)食物,同时,蒸汽内锅4是一个顶部和底部都设有敞开口的锅体,底部的敞开口处安装有加热装置2,即加热装置2直接构成蒸汽内锅4底部,加热装置2直接与水接触,以达到更高的加热效率。

[0032] 实施例二还可采用下述技术方案,通过蒸汽内锅4的内壁上设置有凸点或凸台,凸点或凸台固定中胆5防止其位移,凸点或凸台之间的间隙供蒸汽通过,确保蒸汽对中胆5进行加热。

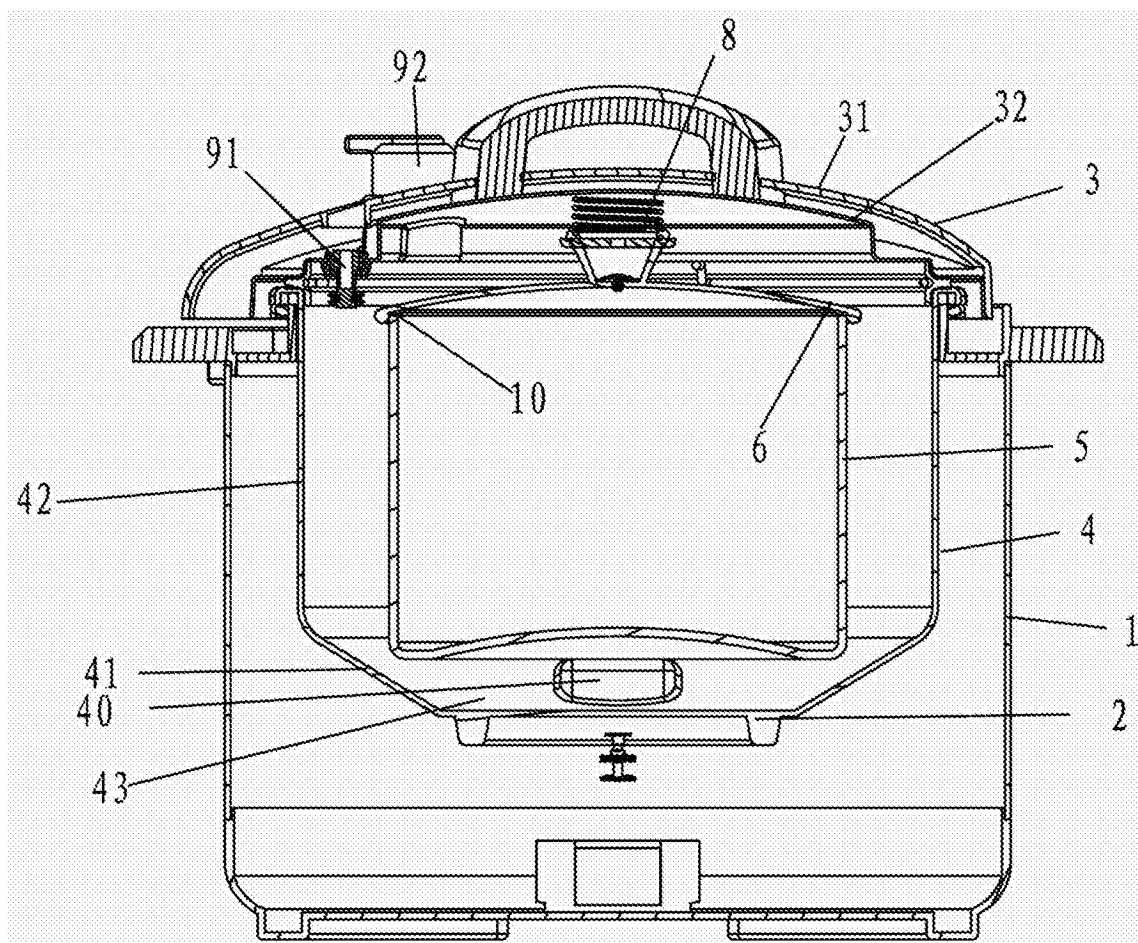


图1

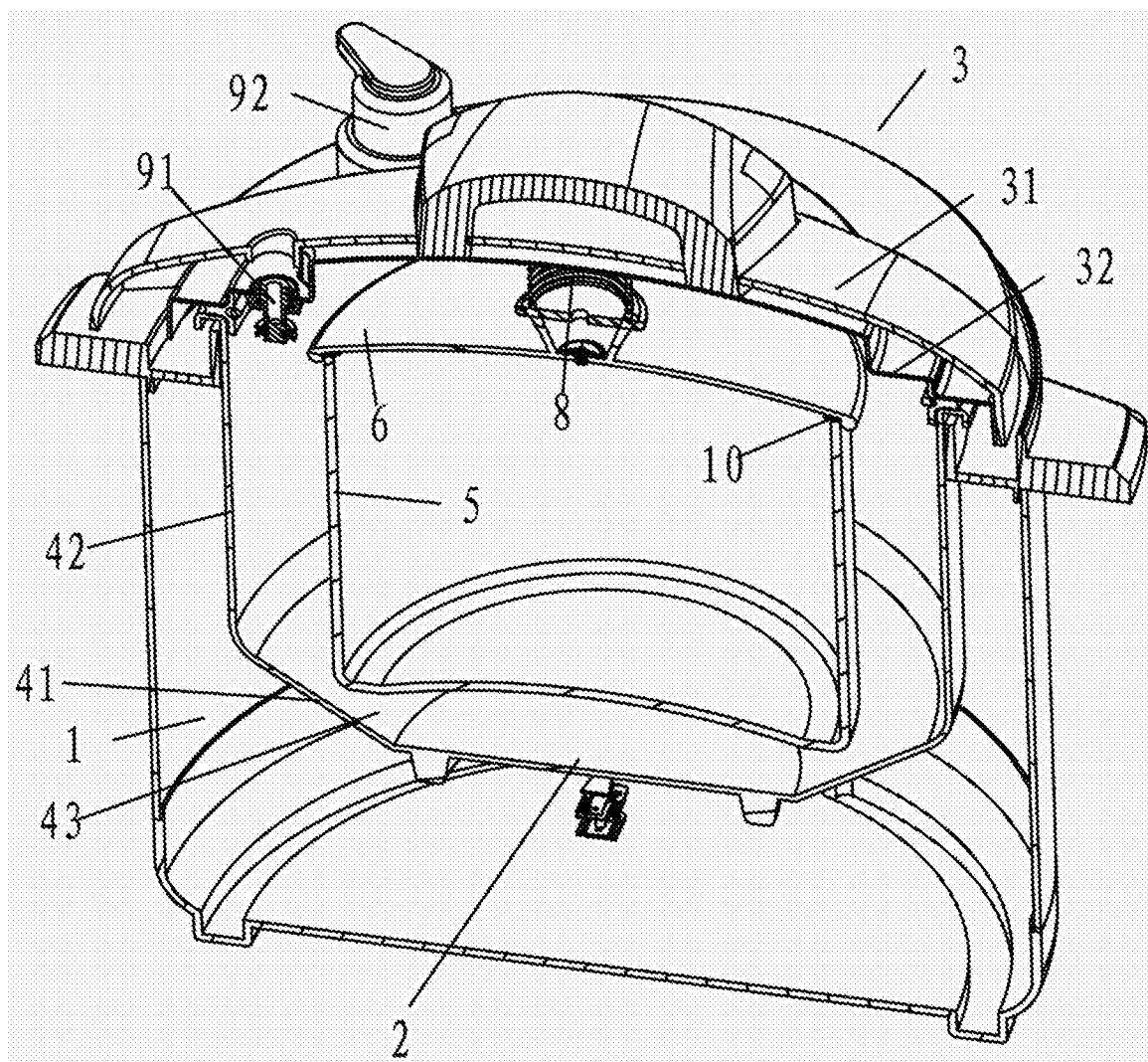


图2

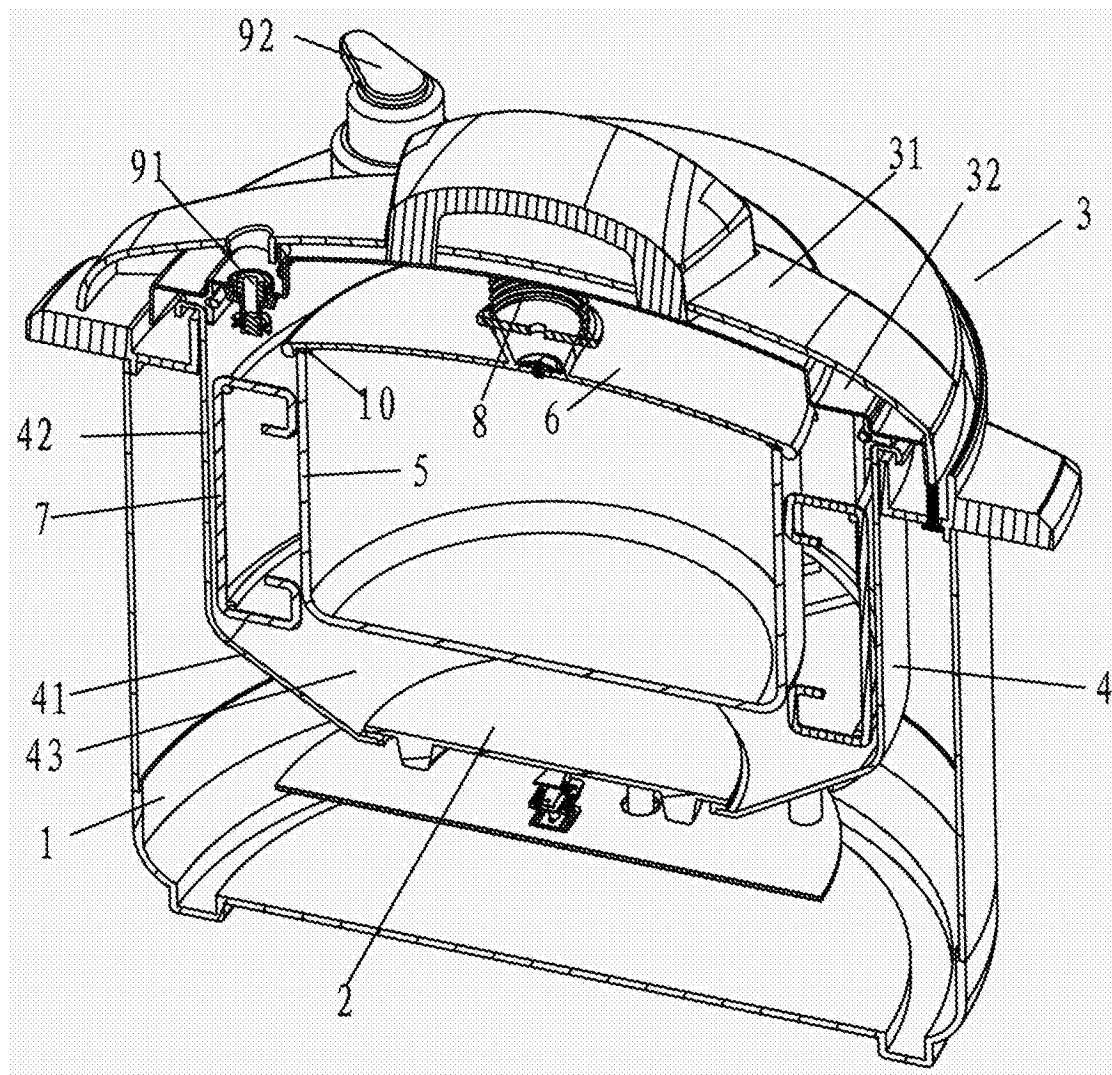


图3