



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222982841 U

(45) 授权公告日 2025. 06. 17

(21) 申请号 202420854774.X

(22) 申请日 2024.04.23

(73) 专利权人 浙江苏泊尔家电制造有限公司
地址 310052 浙江省杭州市高新(滨江)区
滨安路501号

(72) 发明人 彭军 刘进 罗江波

(74) 专利代理机构 杭州华进联浙知识产权代理
有限公司 33250
专利代理师 蒋豹

(51) Int.Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 27/04 (2006.01)

A47J 27/10 (2006.01)

A47J 36/24 (2006.01)

A47J 36/32 (2006.01)

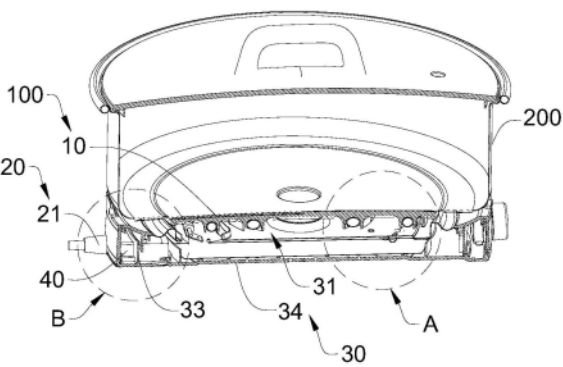
权利要求书2页 说明书7页 附图6页

(54) 实用新型名称

烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型提供一种烹饪器具,烹饪器具包括底座组件和锅体,锅体置于底座组件,底座组件包括加热件、控制组件及壳体组件,控制组件包括电源接头和电控板,壳体组件包括底壳、隔热挡筋和环状的支撑架,支撑架设于底壳的上沿并与底壳形成装配空间,隔热挡筋设于底壳的底壁和支撑架的下表面,并将装配空间分割成装配腔和环设于装配腔之外的隔热腔,加热件设于装配腔内;控制组件设于隔热腔。加热件在工作过程中产生的热量大都会聚集在装配腔内,并且隔热挡筋能够起到隔热的作用,减少从装配腔流向隔热腔的热量,使得隔热腔的温度不容易升高,避免造成控制组件的温度超标而导致控制组件损坏,保证位于隔热腔内的控制组件能够正常使用。



1. 一种烹饪器具,包括底座组件(100)和锅体(200),所述锅体(200)置于所述底座组件(100),其特征在于,所述底座组件(100)包括:

加热件(10);

控制组件(20),所述控制组件(20)包括电源接头(21)和/或电控板(22);以及

壳体组件(30),包括底壳(34)、隔热挡筋(33)和环状的支撑架(35),所述支撑架(35)设于所述底壳(34)的上沿并与所述底壳(34)形成装配空间,所述隔热挡筋(33)设于所述底壳(34)的底壁和/或所述支撑架(35)的下表面,并将所述装配空间分割成装配腔(31)和环设于所述装配腔(31)之外的隔热腔(32),所述加热件(10)设于所述装配腔(31)内;所述控制组件(20)设于所述隔热腔(32)。

2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述隔热挡筋(33)包括第一隔热挡筋(331),所述第一隔热挡筋(331)自所述底壳(34)的底壁向上凸设形成。

3. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述支撑架(35)包括支撑部(351)和自所述支撑部(351)朝向所述装配腔(31)倾斜延伸的延伸部(352),所述支撑部(351)连接于所述底壳(34)的上沿,所述延伸部(352)朝向所述底壳(34)的底壁的一侧设有第二隔热挡筋(332)。

4. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述支撑架(35)包括支撑部(351)和自所述支撑部(351)朝向所述装配腔(31)倾斜延伸的延伸部(352),所述支撑部(351)连接于所述底壳(34)的上沿,所述延伸部(352)朝向所述底壳(34)的底壁的一侧设有第二隔热挡筋(332),所述第一隔热挡筋(331)与所述第二隔热挡筋(332)在竖直方向上部分重叠设置且在水平方向上间隔分布。

5. 根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,所述第二隔热挡筋(332)与所述第一隔热挡筋(331)在竖直方向的重叠长度满足0.5mm至40mm。

6. 根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,所述第一隔热挡筋(331)位于所述第二隔热挡筋(332)之外,或者所述第二隔热挡筋(332)位于所述第一隔热挡筋(331)之外。

7. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述底壳(34)的底壁上设有散热孔(341)和隔热凸圈(342),所述隔热凸圈(342)位于所述装配腔(31)内,

所述壳体组件(30)还包括第一隔热件(371),所述第一隔热件(371)位于所述底壳(34)的底壁与所述加热件(10)之间,且设于所述隔热凸圈(342)之上,所述第一隔热件(371)、所述隔热凸圈(342)和所述底壳(34)的底壁形成隔热空间(38)。

8. 根据权利要求7所述的烹饪器具,其特征在于,还包括方形的隔热区(40),所述隔热区(40)由依次首尾连接的前侧壁、左侧壁、后侧壁和右侧壁合围而成,所述前侧壁设于所述隔热凸圈(342)的外侧,或者所述前侧壁与至少一个所述隔热挡筋(33)重合,所述左侧壁或所述右侧壁上设有第一过线孔(41),所述后侧壁与所述底壳(34)的侧壁重合,或者所述后侧壁设于所述底壳(34)侧壁的内侧。

9. 根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,所述隔热区(40)内设置所述电源接头(21)或所述电控板(22),所述电源接头(21)或所述电控板(22)的连接线穿过所述第一过线孔(41)设于所述隔热腔(32)内。

10. 根据权利要求7所述的烹饪器具,其特征在于,所述壳体组件(30)还包括第二隔热件(372),所述第二隔热件(372)设于所述底壳(34)的底壁上,位于所述隔热凸圈(342)合围

区域内,且位于所述第一隔热件(371)下方。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及小型家用电器领域,特别是涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 烹饪器具,其通过发热件对锅体进行加热用于烹饪的器具,由于发热件在工作时,自身的温度较高,通常最高温度可达300℃。而对于电源接头或者电控板等控制组件,其耐热度较低。

[0003] 发热件的热量较容易进入到电源接头或电控板的安装位置,容易造成该控制组件的温度超标,进而带来安全问题。通常,通过反射罩和云母片来对其进行隔热,但是由于反射罩和云母片上均存在较多的避让孔或者过线孔,仍然存在隔热效果不好,带来安全的问题。

实用新型内容

[0004] 有鉴于此,有必要针对上述问题,提供一种烹饪器具,以提升隔热效果。

[0005] 本实用新型提供一种烹饪器具,包括底座组件和锅体,所述锅体置于所述底座组件,所述底座组件包括:加热件;控制组件,所述控制组件包括电源接头和/或电控板;以及壳体组件,包括底壳、隔热挡筋和环状的支撑架,所述支撑架设于所述底壳的上沿并与所述底壳形成装配空间,所述隔热挡筋设于所述底壳的底壁和/或所述支撑架的下表面,并将所述装配空间分割成装配腔和环设于所述装配腔之外的隔热腔;所述控制组件设于所述隔热腔。

[0006] 上述烹饪器具中,加热件及控制组件分别设于装配腔和隔热腔内,加热件在工作过程中产生的热量大都会聚集在装配腔内,并且隔热挡筋能够起到隔热的作用,减少从装配腔流向隔热腔的热量,使得隔热腔内的温度不容易升高,避免造成控制组件的温度超标而导致控制组件损坏,保证位于隔热腔内的电源接头和电控板能够正常使用,从而保证该烹饪器具使用的安全性。

[0007] 在其中一个实施例中,所述隔热挡筋包括第一隔热挡筋,所述第一隔热挡筋自所述底壳的底壁向上凸设形成。

[0008] 如此设置,使得装配腔内的热量只能够通过第一隔热挡筋远离底壳底壁的一端与支撑架之间的间隙进入隔热腔内,从而减少从装配腔朝向隔热腔流动的热量,降低控制组件的温度。

[0009] 在其中一个实施例中,所述支撑架包括支撑部和自所述支撑部朝向所述装配腔倾斜延伸的延伸部,所述支撑部连接于所述底壳的上沿,所述延伸部朝向所述底壳的底壁的一侧设有第二隔热挡筋。

[0010] 如此设置,使得装配腔内的热量只能够通过第二隔热挡筋远离延伸部的一端与底壳的底壁之间的间隙进入隔热腔内,从而减少从装配腔朝向隔热腔流动的热量,降低控制组件的温度。

[0011] 在其中一个实施例中,所述支撑架包括支撑部和自所述支撑部朝向所述装配腔倾斜延伸的延伸部,所述支撑部连接于所述底壳的上沿,所述延伸部朝向所述底壳的底壁的一侧设有第二隔热挡筋,所述第一隔热挡筋与所述第二隔热挡筋在竖直方向上部分重叠设置且在水平方向上间隔分布。

[0012] 如此设置,第一隔热挡筋和第二隔热挡筋形成多层隔热,装配腔内的热量需要在第一隔热挡筋远离底壳底壁的一端和第二隔热挡筋远离延伸部的一端进行转向后才能够流至隔热腔内,从而延长加热件产生的热量传递至控制组件的散热路径,以提升隔热效果。

[0013] 在其中一个实施例中,所述第二隔热挡筋与所述第一隔热挡筋在竖直方向的重叠长度满足0.5mm至40mm。

[0014] 如此设置,在避免增大底座组件的尺寸的情况下尽可能延长加热件产生的热量传递至控制组件的散热路径。

[0015] 在其中一个实施例中,所述第一隔热挡筋位于所述第二隔热挡筋之外,或者所述第二隔热挡筋位于所述第一隔热挡筋之外。

[0016] 如此设置,控制组件能够设置于靠近底壳的底壁与第一隔热挡筋远离加热件一侧的区域内,或者控制组件能够设置于靠近延伸部与第二隔热挡筋远离加热件一侧的区域内。

[0017] 在其中一个实施例中,所述底壳的底壁上设有散热孔和隔热凸圈,所述隔热凸圈位于所述装配腔内,所述壳体组件还包括第一隔热件,所述第一隔热件位于所述底壳的底壁与所述加热件之间,且设于所述隔热凸圈之上,所述第一隔热件、所述隔热凸圈和所述底壳的底壁形成隔热空间。

[0018] 如此设置,第一隔热件能够减少加热件在工作过程中产生的热量向下传导,隔热空间能够减少冷热空气对流,从而减少热量损失,提升烹饪效果;隔热空间内的热量能够通过散热孔进行散热,冷凝水也能够通过散热孔及时排出。

[0019] 在其中一个实施例中,还包括方形的隔热区,所述隔热区由依次首尾连接的前侧壁、左侧壁、后侧壁和右侧壁合围而成,所述前侧壁设于所述隔热凸圈的外侧,或者所述前侧壁与至少一个所述隔热挡筋重合,所述左侧壁或所述右侧壁上设有第一过线孔,所述后侧壁与所述底壳的侧壁重合,或者所述后侧壁设于所述底壳侧壁的内侧。

[0020] 如此设置,隔热区内部与加热件之间通过隔热凸圈、隔热挡筋及隔热区的各个侧壁形成多层隔离,除开设第一过线孔的位置外,隔热区的其他位置均与隔热腔及装配腔隔离,从而减少从装配腔流向隔热区的热量,降低隔热区内的温度。

[0021] 在其中一个实施例中,所述隔热区内设置所述电源接头或所述电控板,所述电源接头或所述电控板的连接线穿过所述第一过线孔设于所述隔热腔内。

[0022] 如此设置,在保证电源接头和电控板能够与设于隔热腔和装配腔内的元件正常电连接的同时,提升对电源接头和电控板的隔离效果,降低电源接头和电控板的工作环境温度和自身温度。

[0023] 在其中一个实施例中,所述壳体组件还包括第二隔热件,所述第二隔热件设于所述底壳的底壁上,位于所述隔热凸圈合围区域内,且位于所述第一隔热件下方。

[0024] 如此设置,第一隔热件和第二隔热件形成多层隔热,提升对底壳的隔热效果。

附图说明

- [0025] 图1为本实用新型的实施例中烹饪器具的立体结构示意图；
- [0026] 图2为图1的烹饪器具的爆炸图；
- [0027] 图3为图1的烹饪器具的立体剖面图；
- [0028] 图4为图3中A处的放大示意图；
- [0029] 图5为图3中B处的放大示意图；
- [0030] 图6为图1的烹饪器具的剖视图；
- [0031] 图7为图2中壳体组件在另一角度下的局部立体图；
- [0032] 图8为图2中底壳的立体图；
- [0033] 图9为图2中第一隔热件的立体图。
- [0034] 附图标记：100、底座组件；10、加热件；11、接线端子；20、控制组件；21、电源接头；22、电控板；30、壳体组件；31、装配腔；32、隔热腔；33、隔热挡筋；331、第一隔热挡筋；332、第二隔热挡筋；34、底壳；341、散热孔；342、隔热凸圈；35、支撑架；351、支撑部；352、延伸部；36、遮挡筋；37、隔热件；371、第一隔热件；3711、第一避让孔；372、第二隔热件；38、隔热空间；39、反射罩；391、第二避让孔；40、隔热区；41、第一过线孔；200、锅体。

具体实施方式

[0035] 下面将结合本实用新型实施例中的附图，对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例是本实用新型一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0036] 需要说明的是，当组件被称为“安装于”另一个组件，它可以直接在另一个组件上或者也可以存在居中的组件。当一个组件被认为是“设置于”另一个组件，它可以是直接设置在另一个组件上或者可能同时存在居中组件。当一个组件被认为是“固定于”另一个组件，它可以是直接固定在另一个组件上或者可能同时存在居中组件。

[0037] 除非另有定义，本文所使用的所有的技术和科学术语与属于本实用新型的技术领域的技术人员通常理解的含义相同。本文中在本实用新型的说明书中所使用的术语只是为了描述具体的实施例的目的，不是旨在限制本实用新型。本文所使用的术语“或/及”包括一个或多个相关的所列项目的任意的和所有的组合。

[0038] 电火锅等通过发热件对锅体进行加热的烹饪器具，由于发热件在工作时，自身的温度较高，通常最高温度可达300℃。而对于电源接头或者电控板等控制组件，其耐热度较低。发热件的热量较容易进入到电源接头或电控板的安装位置，容易造成该控制组件的温度超标，导致控制组件损坏，进而带来安全问题。在现有技术中，通常会通过反射罩和云母片来对其进行隔热，但是由于反射罩和云母片上均存在较多的避让孔或者过线孔，仍然存在隔热效果不好，带来安全的问题。

[0039] 为了解决上述问题，如图1至图9所示，本实用新型提供一种烹饪器具，该烹饪器具能够提升隔热效果，降低安全隐患。

[0040] 如图1至图3所示，具体地，烹饪器具包括底座组件100和锅体200，锅体200置于底座组件100，底座组件100包括加热件10、控制组件20及壳体组件30，其中：控制组件20包括

电源接头21和电控板22,壳体组件30包括底壳34、隔热挡筋33和环状的支撑架35,支撑架35设于底壳34的上沿并与底壳34形成装配空间,隔热挡筋33设于底壳34的底壁和支撑架35的下表面中的至少一者,并将装配空间分割成装配腔31和环设于装配腔31之外的隔热腔32,加热件10设于装配腔31内;控制组件20设于隔热腔32。

[0041] 本实用新型提供的烹饪器具中,加热件10及控制组件20分别设于装配腔31和隔热腔32内,加热件10在工作过程中产生的热量大都会聚集在装配腔31内,并且隔热挡筋33能够起到隔热的作用,减少从装配腔31流向隔热腔32的热量,使得隔热腔32内的温度不容易升高,避免造成控制组件20的温度超标而导致控制组件20损坏,保证位于隔热腔32内的电源接头21和电控板22能够正常使用,从而保证该烹饪器具使用的安全性。

[0042] 当然,控制组件20也可以根据需要只包括电源接头21或者只包括电控板22。

[0043] 如图2所示,底壳34包括底壁和与底壁连接的环状的侧壁,底壁和侧壁可以一体成型设置,便于生产加工,也可以分体设置,并通过焊接、螺钉、卡接等方式固定连接,以保证底壳34的稳定性及可靠性。

[0044] 如图2及图4所示,底壳34的底壁上设有散热孔341和隔热凸圈342,隔热凸圈342位于装配腔31内;壳体组件30还包括隔热件37,隔热件37包括第一隔热件371,第一隔热件371位于底壳34的底壁与加热件10之间,且设于隔热凸圈342之上,第一隔热件371、隔热凸圈342和底壳34的底壁形成隔热空间38。隔热凸圈342能够进一步隔离加热件10和控制组件20,第一隔热件371能够隔离加热件10和底壳34,减少加热件10在工作过程中产生的热量向下传导,避免隔热空间38内的线缆与高温的加热件10接触而损坏。并且,隔热空间38能够减少冷热空气对流,从而减少热量损失,提升烹饪效果,同时也避免底壳34的温度过高而影响用户体验或损坏桌面、台面。隔热空间38内的热量能够通过散热孔341进行散热,进一步避免底壳34的温度升高;当壳体组件30内产生冷凝水时,冷凝水也能够通过散热孔341及时排出,避免冷凝水残留在壳体组件30内而影响壳体组件30内的元件正常使用。

[0045] 如图4所示,隔热凸圈342可以自底壳34的底壁向上凸设形成,也可以自支撑架35向下凸设形成;或者,隔热凸圈342还可以与隔热件37等其他元件连接,只要能够与隔热件37和底壳34的底壁围成隔热空间38即可,本实用新型实施例在此不做具体限制。

[0046] 并且,隔热凸圈342可以是图示的圆形结构,也可以是三角形、正方形、椭圆形等规则或不规则形状的结构。沿隔热凸圈342的径向,隔热凸圈342的壁厚满足0.5mm至5mm,例如0.5mm、0.6mm、1mm……4mm、5mm等0.5mm至5mm之间的任意数值,以在保证隔热效果的同时,避免占用壳体组件30内部过多的空间。隔热凸圈342的数量可以是1个、2个、3个、4个或更多,多个隔热凸圈342可以同心布置,且尺寸由内到外逐渐增加,实现多层隔热,以提升对底壳34及控制组件20的隔热效果。

[0047] 如图2及图4所示,壳体组件30还包括位于装配腔31内的反射罩39,加热件10设于反射罩39上,隔热件37还包括第二隔热件372,第二隔热件372设于底壳34的底壁上,位于隔热凸圈342合围区域内,且位于第一隔热件371下方。反射罩39用于将加热件10朝向下方辐射的热量朝向锅体200反射以减少热量的损失,提升烹饪效果,第二隔热件372能够提升对底壳34的隔热效果。并且,反射罩39、第一隔热件371和第二隔热件372形成多层隔热,能够提升对底壳34的隔热效果。

[0048] 如图2、图7及图9所示,加热件10上设有多个接线端子11,第一隔热件371设有与接

线端子11——对应布置的多个第一避让孔3711,反射罩39设有与多个第一避让孔3711——对应布置的多个第二避让孔391,避免第一避让孔3711和第二避让孔391在第一隔热件371和反射罩39上占用过多面积,以减少热量向下传递。电源接头21和电控板22等元件上的线缆能够进入隔热空间38内并依次穿过对应的第一避让孔3711和第二避让孔391后与接线端子11电连接。第二隔热件372可以设置为一个完整的隔热板,避免加热件10在工作过程中产生的热量通过第二避让孔391和第一避让孔3711影响底壳34。

[0049] 如图4及图6所示,第一隔热件371及第二隔热件372可以设置为云母片或隔热棉等隔热材料。其中,第一隔热件371优选为云母片,并通过其他元件压接或通过螺钉、卡扣等方式固定于反射罩39上;第二隔热件372优选为隔热棉,并通过其他元件压接或通过背胶、螺钉、卡扣等方式固定于底壳34的底壁上。第一隔热件371的厚度小于或等于第二隔热件372的厚度,具体地,第一隔热件371的厚度满足0.2mm至0.8mm,例如0.2mm、0.3mm……0.7mm、0.8mm等0.2mm至0.8mm之间的任意数值;第二隔热件372的厚度满足0.5mm至8mm,例如0.5mm、0.6mm、1mm……7mm、8mm等0.5mm至8mm之间的任意数值。

[0050] 并且,第一隔热件371与第二隔热件372之间的间距满足2mm至80mm,例如2mm、3mm、4mm……79mm、80mm等2mm至80mm之间的任意数值,优选为6mm至22mm,在保证隔热空间38的隔热效果的同时,避免增加壳体组件30的整体厚度。

[0051] 如图5所示,在一种实施方式中,隔热挡筋33包括第一隔热挡筋331,第一隔热挡筋331自底壳34的底壁向上凸设形成。第一隔热挡筋331使得装配腔31内的热量只能够通过第一隔热挡筋331远离底壳34底壁的一端与支撑架35之间的间隙进入隔热腔32内,使得装配腔31与隔热腔32之间的连通口尺寸较小,并且第一隔热挡筋331也会隔绝并吸收部分热量,从而能够减少从装配腔31朝向隔热腔32流动的热量,降低控制组件20的温度,避免导致控制组件20的温度升高而损坏,保证烹饪器具使用的安全性以及烹饪器具的正常使用寿命。

[0052] 如图5所示,在另一种实施方式中,支撑架35包括支撑部351和自支撑部351朝向装配腔31倾斜延伸的延伸部352,支撑部351连接于底壳34的上沿,延伸部352朝向底壳34的底壁的一侧设有第二隔热挡筋332。第二隔热挡筋332使得装配腔31内的热量只能够通过第二隔热挡筋332远离延伸部352的一端与底壳34的底壁之间的间隙进入隔热腔32内,使得装配腔31与隔热腔32之间的连通口尺寸较小,并且第二隔热挡筋332也会隔绝并吸收部分热量,从而能够减少从装配腔31朝向隔热腔32流动的热量,降低控制组件20的温度,避免导致控制组件20的温度升高而损坏,保证烹饪器具使用的安全性以及烹饪器具的正常使用寿命。

[0053] 第二隔热挡筋332也可以与隔热腔32的外壁分离,第二隔热挡筋332位于顶壁的上方,部分隔热腔32位于第二隔热挡筋332远离加热件10的一侧;或者,第二隔热挡筋332位于隔热腔32靠近加热件10的一侧,即隔热腔32完全位于第二隔热挡筋332远离加热件10的一侧。

[0054] 如图5所示,在另一种实施方式中,隔热挡筋33同时包括第一隔热挡筋331和第二隔热挡筋332,其中,第一隔热挡筋331自底壳34的底壁向上凸设形成,延伸部352朝向底壳34的底壁的一侧设有第二隔热挡筋332,第一隔热挡筋331与第二隔热挡筋332在竖直方向上部分重叠设置且在水平方向上间隔布置。第一隔热挡筋331和第二隔热挡筋332在水平方向上间隔布置以形成多层隔热,并且装配腔31内的热量需要在第一隔热挡筋331远离底壳34底壁的一端和第二隔热挡筋332远离延伸部352的一端进行转向后才能够流至隔热腔32

内,延长装配腔31与隔热腔32之间的路径,从而延长加热件10产生的热量传递至控制组件20的散热路径,提升对电源接头21和电控板22等控制组件20的隔热效果。

[0055] 如图5所示,第二隔热挡筋332与第一隔热挡筋331上在竖直方向的重叠长度L满足0.5mm至40mm。例如0.5mm、0.6mm、1mm、2mm……39mm、40mm等0.5mm至40mm之间的任意数值。可以理解,第一隔热挡筋331与第二隔热挡筋332在竖直方向的重叠长度L越长,加热件10产生的热量传递至控制组件20的散热路径越长,从而装配腔31流向隔热腔32内的热量越少。 $L \leq 40\text{mm}$,避免第一隔热挡筋331和第二隔热挡筋332在竖直方向上的尺寸过大而增大底座组件100的尺寸,同时也保证加热件10的线缆能够穿过第一隔热挡筋331和第二隔热挡筋33之间的间隙进入隔热腔32内。

[0056] 其中,可以是第一隔热挡筋331位于第二隔热挡筋332之外,控制组件20优选为设置于靠近底壳34的底壁与第一隔热挡筋331远离加热件10一侧的区域内,装配腔31内的热量需要先后在第二隔热挡筋332和第一隔热挡筋331处进行转向后才能够进入隔热腔32内;也可以是第二隔热挡筋332位于第一隔热挡筋331之外,控制组件20优选为设置于靠近延伸部352与第二隔热挡筋332远离加热件10一侧的区域内,加热件10产生的热量需要先后在第二隔热挡筋332和第一隔热挡筋331处进行转向后才能够进入隔热腔32内。

[0057] 并且,第一隔热挡筋331及第二隔热挡筋332的厚度均满足0.5mm至5mm,例如0.5mm、0.6mm、1mm……4mm、5mm等0.5mm至5mm之间的任意数值,在保证隔热效果的同时,避免占用壳体组件30内部过多的空间。

[0058] 如图5、图6及图8所示,底座组件100还包括方形的隔热区40,隔热区40由依次收尾连接的前侧壁、左侧壁、后侧壁和右侧壁合围而成,左侧壁或右侧壁上设有第一过线孔41。前侧壁和后侧壁平行于隔热挡筋33或平行于隔热挡筋33的切线,左侧壁和右侧壁垂直于隔热挡筋33。

[0059] 在图示的实施方式中,前侧壁设于隔热凸圈342的外侧,后侧壁与底壳34的侧壁重合,即隔热区40单独设有前侧壁,并以底壳34的侧壁作为后侧壁。其中,第一隔热挡筋331和第二隔热挡筋332均与隔热区40的顶壁、左侧壁和右侧壁连接,避免装配腔31内的热量通过第一隔热挡筋331与隔热区40之间的间隙以及第二隔热挡筋332与隔热腔32之间的间隙流向隔热腔32内。隔热区40内部与加热件10之间通过隔热凸圈342、第一隔热挡筋331、第二隔热挡筋332及隔热区40的各个侧壁形成多层隔离,并且除开设第一过线孔41的位置外,隔热区40的其他位置均与隔热腔32及装配腔31隔离,从而能够进一步减少从装配腔31流向隔热区40的热量,降低隔热区40内的温度,保证隔热效果。

[0060] 当然,在其他实施方式中,前侧壁也可以与至少一个隔热挡筋33重合,即以至少一个隔热挡筋33作为隔热区40的前侧壁;或者后侧壁也可以设于底壳34侧壁的内侧,即隔热区40单独设有后侧壁。

[0061] 如图5所示,由于电源接头21和电控板22对于工作环境温度要求较高,隔热区40内设置电源接头21或电控板22,电源接头21或电控板22的连接线穿过第一过线孔41设于隔热腔32内。从而在保证电源接头21和电控板22能够与设于隔热腔32和装配腔31内的元件正常电连接的同时,提升对电源接头21和电控板22的隔离效果,降低电源接头21和电控板22的工作环境温度 and 自身温度。

[0062] 其中,第一过线孔41优选为设于底壳34的侧壁与隔热挡筋33之间。第一隔热挡筋

331和第二隔热挡筋332能够隔离加热件10及第一过线孔41,减少加热件10产生的热量通过第一过线孔41进入隔热区40内。同时,第一隔热挡筋331还能够避免壳体组件30内的冷凝水通过第一过线孔41进入隔热区40内而导致电源接头21和电控板22损坏。

[0063] 如图5所示,壳体组件30还可以包括设置于底壳34的遮挡筋36,遮挡筋36位于第一过线孔41前方以至少部分遮挡第一过线孔41。遮挡筋36能够挤压穿过第一过线孔41的线缆,以减小第一过线孔41的开口大小,从而进一步减少热量通过第一过线孔41进入隔热区40内。

[0064] 进一步地,隔热区40的内壁或外壁上设有隔热棉(图未示),隔热棉的厚度满足0.3mm至8mm,例如0.3mm、0.4mm、1mm……7mm、8mm等0.3mm至8mm之间的任意数值。隔热棉能够进一步提升对隔热区40的隔热效果。隔热棉可以通过其他元件压接或通过背胶、螺钉、卡扣等方式固定于隔热区40的内壁或外壁上。并且,隔热棉可以覆盖第一过线孔41,以减少热量通过第一过线孔41进入隔热区40内。

[0065] 进一步地,隔热区40的底部可以开设通孔(图未示),隔热区40内的热量能够通过通孔进行散热,进一步避免电源接头21和电控板22的温度升高;当隔热区40内产生冷凝水时,冷凝水也能够通过通孔及时排出,避免冷凝水残留在隔热区40内而影响电源接头21和电控板22的正常使用。

[0066] 如图1所示,该烹饪器具可以设置为电火锅、电蒸锅、电炖锅、电饭煲等通过底座组件100的加热件10对锅体200进行加热的器具,本实用新型实施例在此不做具体限制。

[0067] 以上所述实施例的各技术特征可以进行任意的组合,为使描述简洁,未对上述实施例中的各个技术特征所有可能的组合都进行描述,然而,只要这些技术特征的组合不存在矛盾,都应当认为是本说明书记载的范围。

[0068] 以上所述实施例仅表达了本实用新型的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对实用新型专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本实用新型构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本实用新型的保护范围。因此,本实用新型专利的保护范围应以所附权利要求为准。

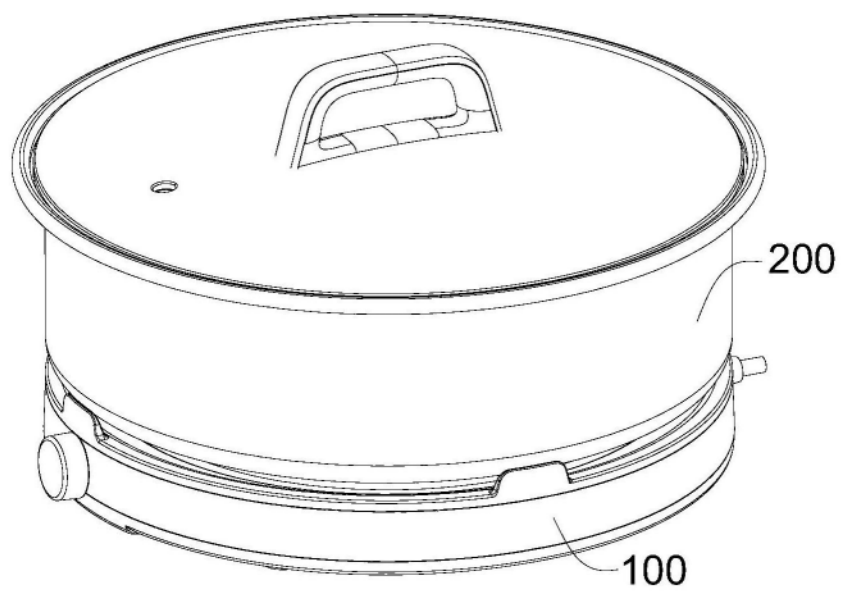


图1

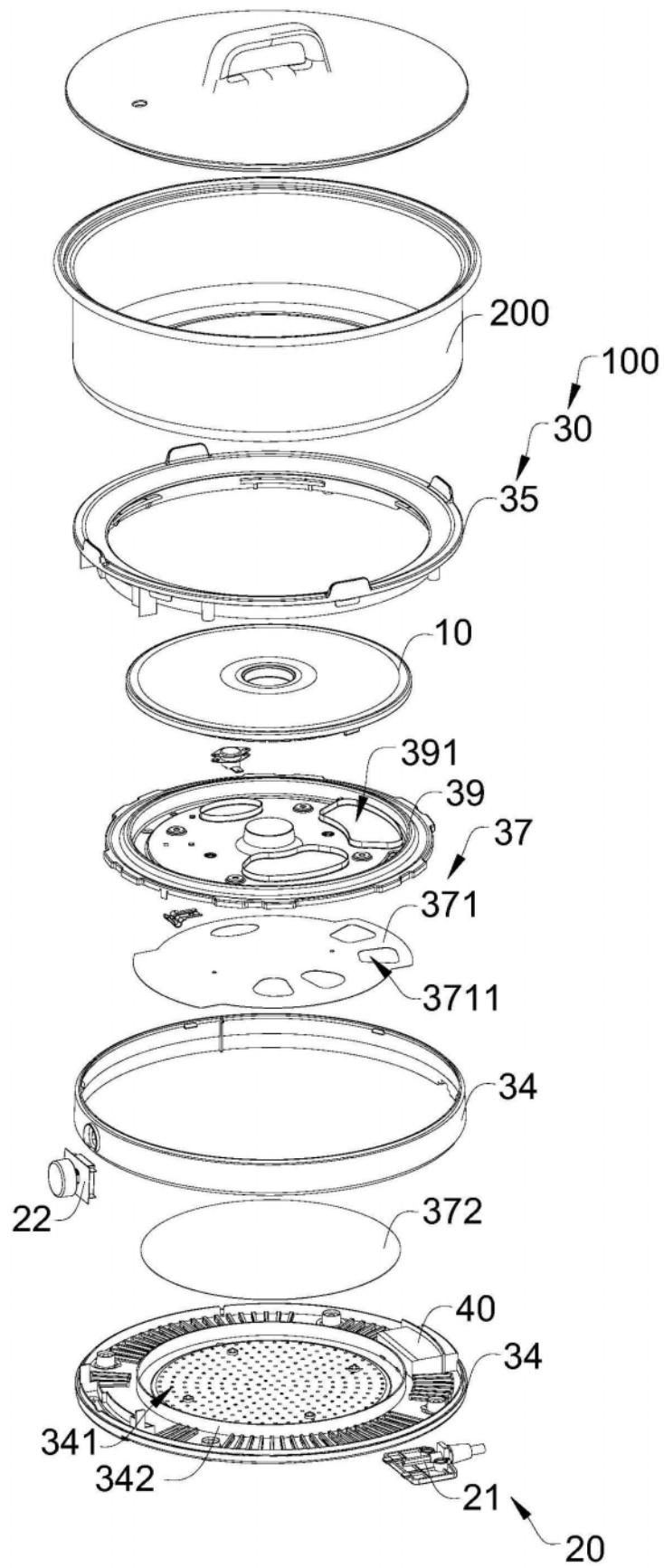


图2

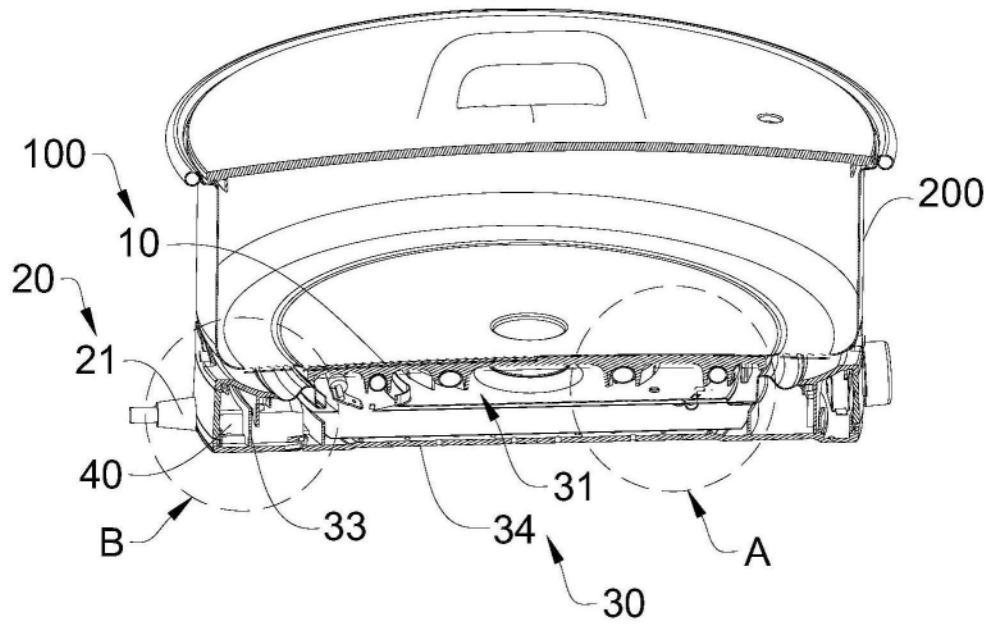


图3

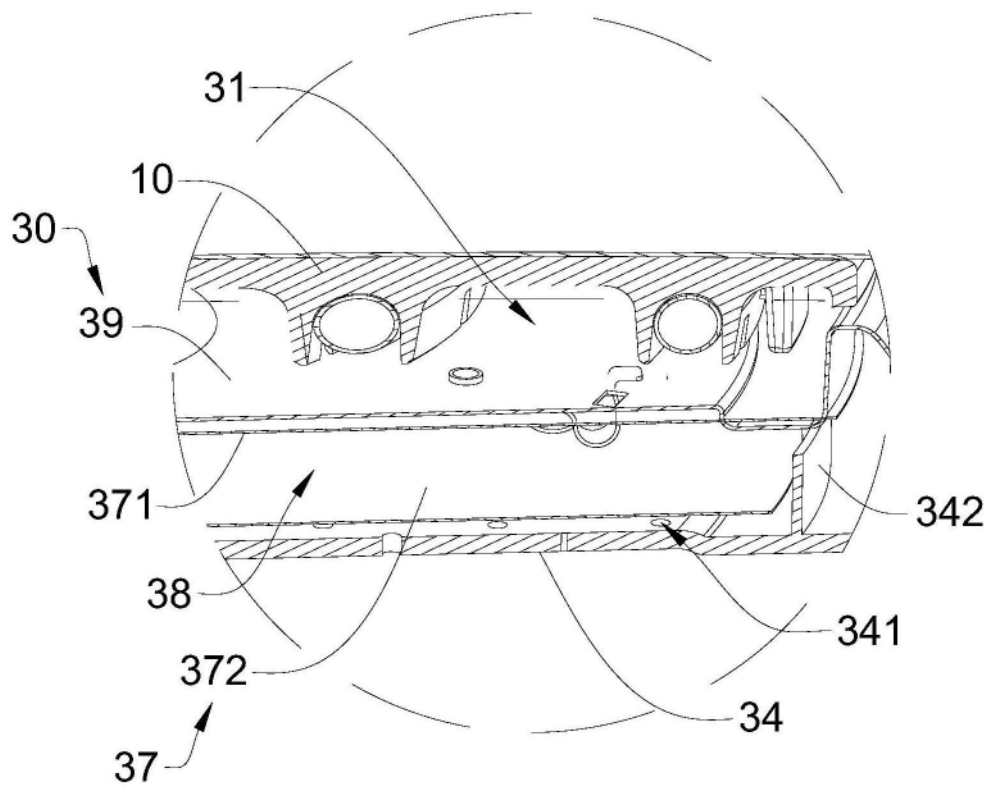


图4

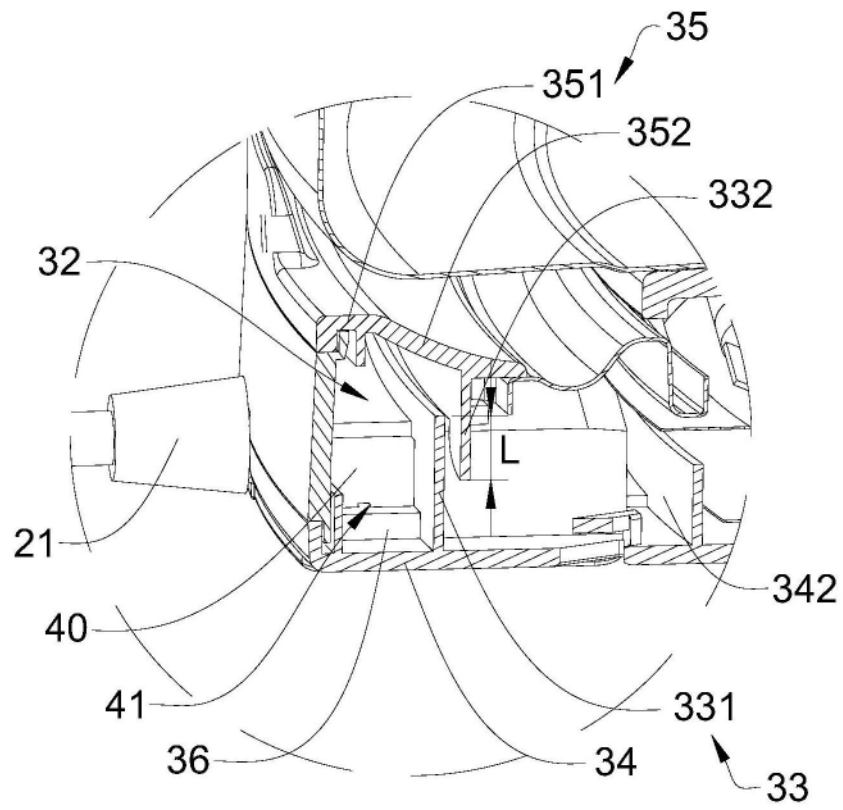


图5

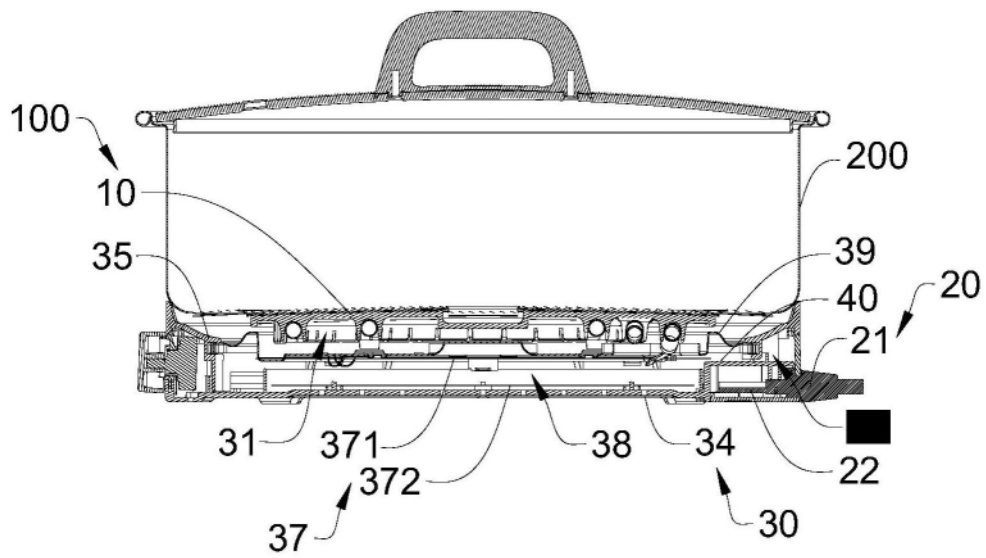


图6

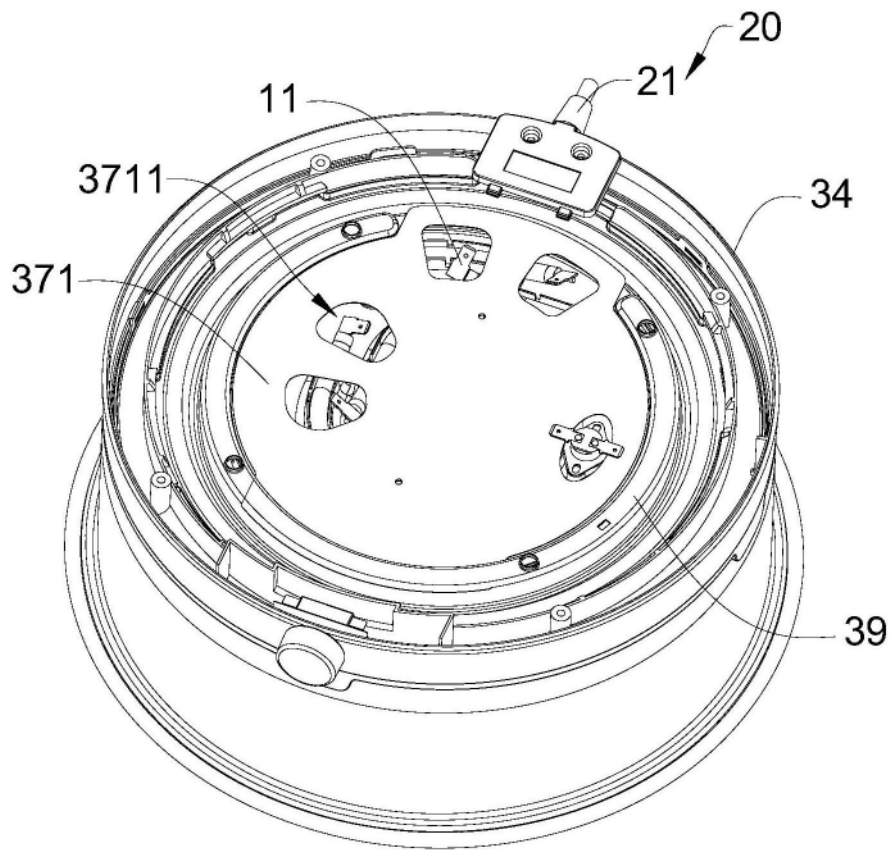


图7

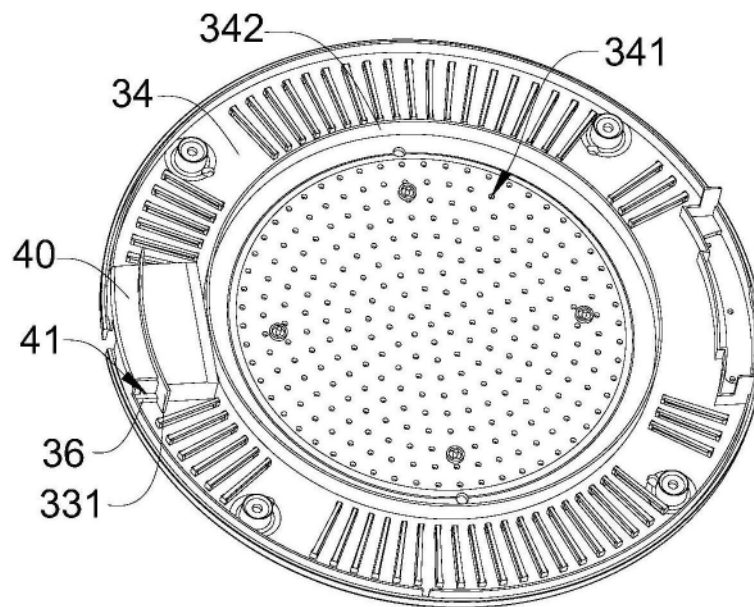


图8

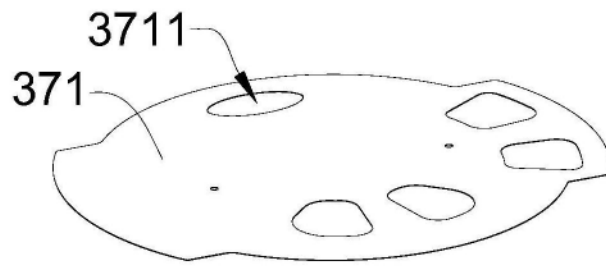


图9