



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203634033 U

(45) 授权公告日 2014. 06. 11

(21) 申请号 201320861450. 0

(22) 申请日 2013. 12. 24

(73) 专利权人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址 312017 浙江省绍兴市袍江工业区世纪西街 3 号

(72) 发明人 王正清 宋亚龙

(74) 专利代理机构 北京康信知识产权代理有限公司 11240

代理人 吴贵明 张永明

(51) Int. Cl.

A47J 37/08 (2006. 01)

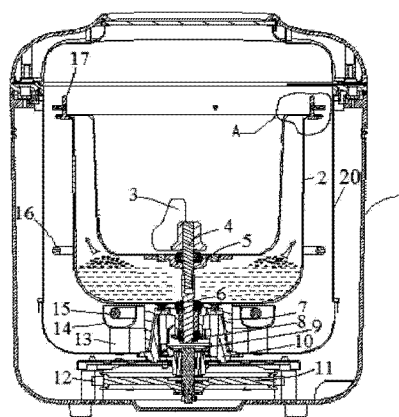
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

面包机

(57) 摘要

本实用新型提供了一种面包机,包括烤箱,烤箱内设置有一端开口的双层烹饪桶;双层烹饪桶具有内层壁和外层壁,内层壁内部具有容纳物料的内腔,内层壁与外层壁之间具有容纳水的夹层水腔;烤箱内还包括:设置在双层烹饪桶底面的第一加热部件和设置在双层烹饪桶侧面的第二加热部件。应用本实用新型的技术方案,面包机的烤箱中设置双层烹饪桶,在两层桶壁的夹层中设置夹层水腔,在双层烹饪桶的底部设置专用于加热水腔的加热部件,这样,避免使用搅拌容器外侧的加热管加热水,降低了整个烤箱的温度环境,制作出表皮金黄且非常柔软的蒸汽面包或白馒头更轻松顺利。



1. 一种面包机,其特征在于,包括烤箱(20),所述烤箱(20)内设置有一端开口的双层烹饪桶(2);所述双层烹饪桶(2)具有内层壁和外层壁,所述内层壁内部具有容纳物料的内腔,所述内层壁与所述外层壁之间具有容纳水的夹层水腔;所述烤箱(20)内还包括:设置在所述双层烹饪桶(2)底面的第一加热部件和设置在所述双层烹饪桶(2)侧面的第二加热部件。

2. 根据权利要求1所述的面包机,其特征在于,所述面包机还包括搅拌元件(3),所述搅拌元件(3)设置在所述内腔中;所述面包机还包括动力系统和搅拌轴,所述动力系统连接所述搅拌轴的第一端,所述搅拌轴的第二端连接所述搅拌元件。

3. 根据权利要求2所述的面包机,其特征在于,所述搅拌轴包括穿过所述外层壁的下搅拌轴(6)和穿过所述内层壁的上搅拌轴(4),所述下搅拌轴(6)和所述上搅拌轴(4)通过方形轴套配合传动。

4. 根据权利要求3所述的面包机,其特征在于,所述搅拌元件(3)与所述上搅拌轴(4)可拆卸连接。

5. 根据权利要求1所述的面包机,其特征在于,所述面包机还包括聚热盘(14),所述聚热盘(14)围绕所述第一加热部件。

6. 根据权利要求5所述的面包机,其特征在于,所述聚热盘(14)下端连接陶瓷块,所述陶瓷块连接所述烤箱底部。

7. 根据权利要求1所述的面包机,其特征在于,所述内层壁具有开口,所述开口的边缘形成内层壁翻边,所述外层壁具有外层壁翻边,所述内层壁翻边与所述外层壁翻边连接。

8. 根据权利要求7所述的面包机,其特征在于,所述内层壁翻边包夹所述外层壁翻边。

9. 根据权利要求7所述的面包机,其特征在于,所述面包机还包括T字形提手环(18),所述T字形提手环(18)穿过所述内层壁翻边和所述外层壁翻边。

10. 根据权利要求5所述的面包机,其特征在于,所述内层壁与所述外层壁分别设有蒸汽孔(101)和/或水孔(102)。

面包机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及家用电器领域,具体而言,涉及一种面包机。

背景技术

[0002] 普通的面包机一般是用一组发热管在面包桶外侧加热施加高温进行烘烤,制作出面包表皮很厚、很硬且带焦色特点的面包,此类普通的面包机不能做出表皮金黄且非常柔软的蒸制面包或白馒头。最近市场上也出现了一种带蒸制功能的面包机,提供了一种半自动制作白面包或白馒头的面包机,设置有搅拌容器和蒸制容器,在搅拌容器内完成搅拌和面后,将面团移到蒸制容器内,再在搅拌容器内放入少量水蒸制,也是利用搅拌容器外侧的发热管加热,通过高温环境使搅拌容器内水沸腾产生蒸汽进行蒸制。由于这种加热容器的设计,面包机内腔整体均处于高温环境下,蒸制容器内的面包容易表皮干枯或烤焦,这种面包机制作面包或白馒头效果也不好。

实用新型内容

[0003] 本实用新型旨在提供一种面包机,以解决现有技术中的面包机由于内腔整体处于高温环境下,蒸制容器内的面包容易表皮干枯或烤焦的问题。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型提供了一种面包机,包括烤箱,烤箱内设置有一端开口的双层烹饪桶;双层烹饪桶具有内层壁和外层壁,内层壁内部具有容纳物料的内腔,内层壁与外层壁之间具有容纳水的夹层水腔;烤箱内还包括:设置在双层烹饪桶底面的第一加热部件和设置在双层烹饪桶侧面的第二加热部件。

[0005] 进一步地,面包机还包括搅拌元件,搅拌元件设置在内腔中;面包机还包括动力系统和搅拌轴,动力系统连接搅拌轴的第一端,搅拌轴的第二端连接搅拌元件。

[0006] 进一步地,搅拌轴包括穿过外层壁的下搅拌轴和穿过内层壁的上搅拌轴,下搅拌轴和上搅拌轴通过方形轴套配合传动。

[0007] 进一步地,搅拌元件与上搅拌轴可拆卸连接。

[0008] 进一步地,面包机还包括聚热盘,聚热盘围绕第一加热部件。

[0009] 进一步地,聚热盘下端连接陶瓷块,陶瓷块连接烤箱底部。

[0010] 进一步地,内层壁具有开口,开口的边缘形成内层壁翻边,外层壁具有外层壁翻边,内层壁翻边与外层壁翻边连接。

[0011] 进一步地,内层壁翻边包夹外层壁翻边。

[0012] 进一步地,面包机还包括T字形提手环,T字形提手环穿过内层壁翻边和外层壁翻边。

[0013] 进一步地,内层壁与外层壁分别设有蒸汽孔和/或水孔。

[0014] 应用本实用新型的技术方案,面包机的烤箱中设置双层烹饪桶,在两层桶壁的夹层中设置夹层水腔,在双层烹饪桶的底部设置专用于加热水腔的加热部件,这样,避免使用搅拌容器外侧的加热管加热水,降低了整个烤箱的温度环境,制作出表皮金黄且非常柔软

的蒸汽面包或白馒头更轻松顺利。

附图说明

[0015] 构成本申请的一部分的说明书附图用来提供对本实用新型的进一步理解,本实用新型的示意性实施例及其说明用于解释本实用新型,并不构成对本实用新型的不当限定。在附图中:

[0016] 图 1 示出了本实用新型的面包机的剖视图;

[0017] 图 2 示出了图 1 中 A 处的放大图;

[0018] 图 3 示出了本实用新型的面包机的双层筒的俯视图;以及

[0019] 图 4 示出了本实用新型的面包机的下搅拌轴和上搅拌轴的配合示意图。

[0020] 附图标记说明:1、主体;2、双层烹饪桶;3、搅拌元件;4、上搅拌轴;5、内层桶座;6、下搅拌轴;7、外层桶座;8、第一拨片;9、第一连接器;10、底座;11、同步轮;12、同步皮带;13、陶瓷块;14、聚热盘;15、电热管;16、加热管组;17、双层烹饪桶提手;18、T 字形提手环;20、烤箱;101、蒸汽孔;102、水孔。

具体实施方式

[0021] 需要说明的是,在不冲突的情况下,本申请中的实施例及实施例中的特征可以相互组合。下面将参考附图并结合实施例来详细说明本实用新型。

[0022] 本实用新型提供了一种带双层烹饪桶和双组电热管的二合一馒头面包机,包括主体,主体内安装有用于制作烤面包、蒸汽面包或白馒头的双层烹饪桶、设置于双层烹饪桶下面用于加热水的电热管及外侧用于烘烤的发热管组、设置于主体底部的用来驱动双层烹饪桶的动力传动系统、以及用来在烹饪过程中对物料进行搅拌的搅拌元件,双层烹饪桶下面的电热管周围设置有聚热盘,使电热管所产生的热量利于双层烹饪桶快速吸收传递到水,从而产生蒸汽,聚热盘下方有用于支撑定位和隔热的陶瓷块。

[0023] 参见图 1 所示,一种带双层烹饪桶和双组电热管的二合一馒头面包机,包括主体 1,主体 1 内安装有烤箱 20,烤箱 20 内设置制作烤面包、蒸汽面包、白馒头的双层烹饪桶 2、双层烹饪桶 2 下方设置用于加热蒸制用水的电热管 15 和聚热盘 14 以及外侧固定在双层烹饪桶 2 上用于烘烤的加热管组 16、设置于所述主体 1 底部的用来驱动所述双层烹饪桶 2 的动力传动系统、以及用来在烹饪过程中对物料进行搅拌的搅拌元件 3。

[0024] 参见图 2 及图 3 所示,所述双层烹饪桶 2 的内层通过口部整圈翻边包夹住外层的口部边缘,两端 T 字形提手环 18 穿过双层烹饪桶 2 的两层桶壁,两端铆钉同样穿过桶两层铆接固定。在 T 字形提手环 18 上再连接双层烹饪桶提手 17。双层烹饪桶的两层之间设有蒸汽孔 101 和进/出水用的水孔 102。优选地,蒸汽孔 101 和水孔 102 可以设置在翻边上。

[0025] 参见图 4 所示,双层烹饪桶 2 两层间的传动连接是外层内的下搅拌轴 6 与内层内的上搅拌轴 4 通过方形轴套配合传动,达到全自动制作面包或馒头目的。

[0026] 双层烹饪桶 2 的外层桶座 7 与动力传动系统的底座 10 相结合,从而架设于电热管 15 上方,且中间相隔 2~10 毫米距离,电热管 15 通过辐射方式将热量传到双层烹饪桶 2,继而将水烧开;电热管 15 接线端固定在烤箱 20 上,聚热盘 14 下方用三个陶瓷块 13 支撑与烤箱 20 底部通过机械螺钉将三者紧密的连接在一起。

[0027] 上搅拌轴 4 可旋转运动地安装在双层烹饪桶的内层桶座 5 上,其上端位于双层烹饪桶 2 内与搅拌元件 3 可拆卸地连接,其下端为方形轴与下搅拌轴 6 上端内方形轴套连接,下搅拌轴 6 安装在双层烹饪桶外层桶座 7 上可旋转运动,其下端通过第一拨片 8 卡合在第一连接器 9 上,第一连接器 9 与同步轮 11 连接,同步轮 11 通过同步皮带 12 与带动其旋转的电机连接。

[0028] 本实用新型用于制作烤面包、蒸汽面包或白馒头时,电机启动,电机通过同步皮带 12 带动同步轮 11 转动,同步轮 11 上的第一连接器 9 通过第一拨片 8 带动下搅拌轴 6 转动,下搅拌轴 6 带动上搅拌轴 4 转动,连接在上搅拌轴 4 上的搅拌元件 3 便被带动进行搅拌和面。搅拌元件 3 在双层烹饪桶 2 的内层进行搅拌和面,发酵后,双层烹饪桶 2 下方的电热管 15 对装在双层烹饪桶 2 的外层内的水进行加热,水加热产生蒸汽,蒸汽从两桶间设置的蒸汽孔 101 和水孔 102 排出充满整个内层腔室,此时蒸汽对双层烹饪桶 2 内的馒头或面包进行蒸制,蒸熟后即制白馒头或白面包,而白面包继续通过设置在双层烹饪桶 2 外围的加热管组 16 烘烤成为最终的表皮金黄且非常柔软的蒸汽面包。其制作烤面包时,无需对双层烹饪桶夹层内加水,直接通过加热管组 16 对面包烤制。

[0029] 从以上的描述中,可以看出,本实用新型实现了如下技术效果:实现全自动蒸制蒸汽面包或白馒头;由于电热盘周围设置有聚热盘防止热量扩散,使产品内腔环境温度不高的状况下能产生大量蒸汽,达到蒸汽烹饪的环境,制作出表皮金黄且非常柔软的蒸汽面包或白馒头更轻松顺利。

[0030] 以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已,并不用于限制本实用新型,对于本领域的技术人员来说,本实用新型可以有各种更改和变化。凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

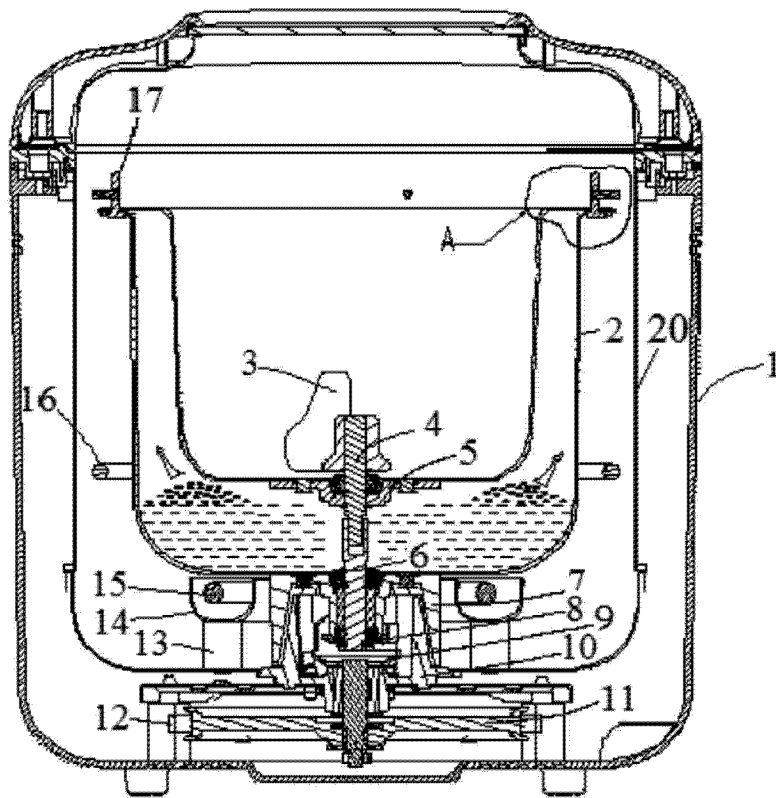


图 1

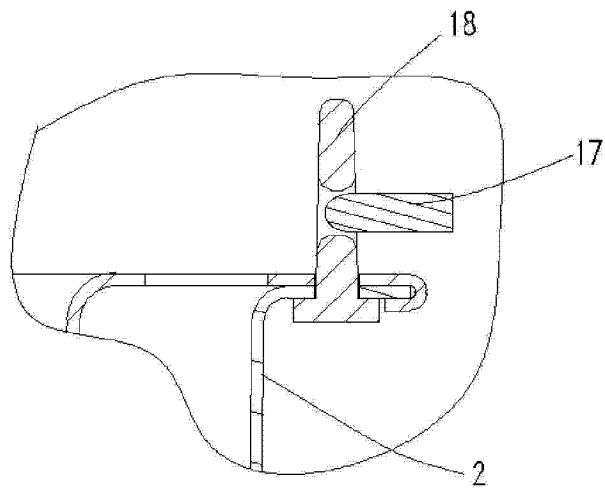


图 2

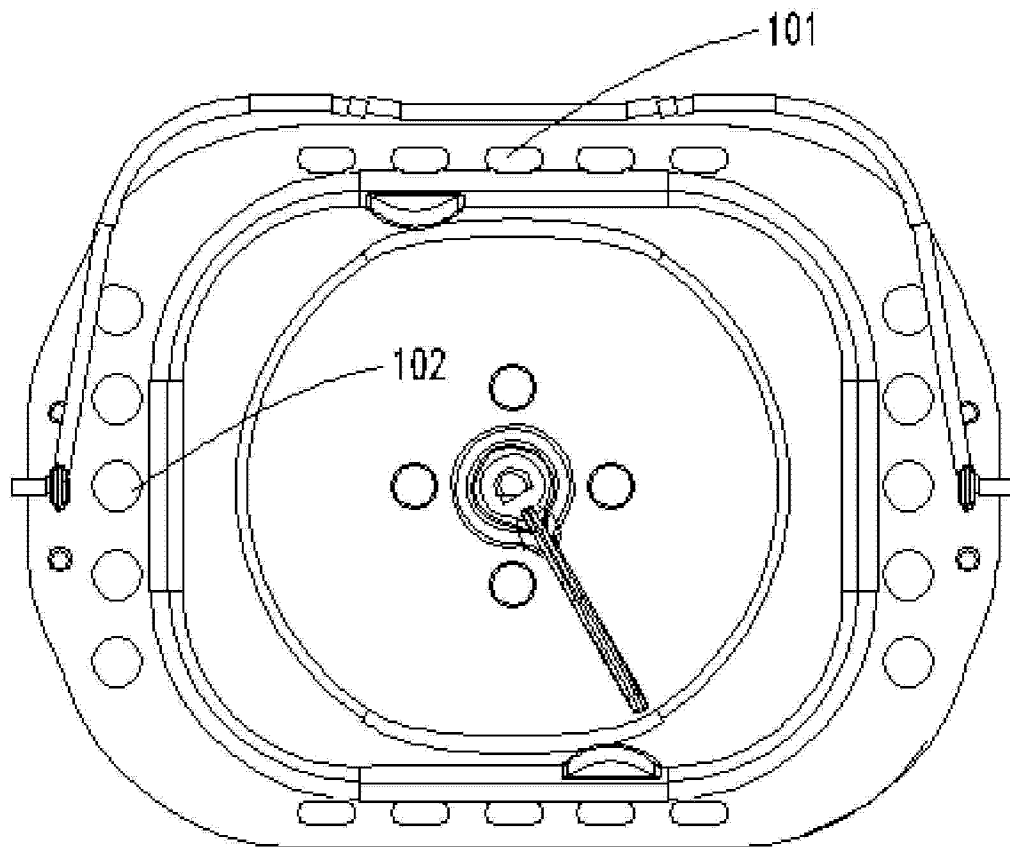


图 3

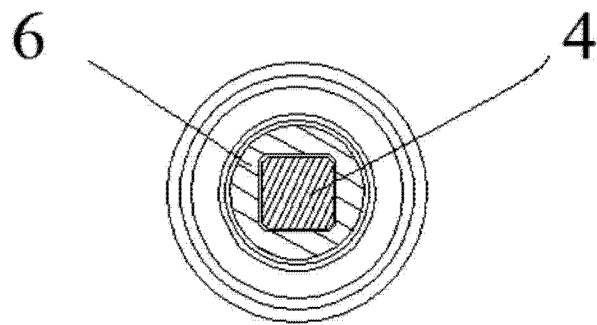


图 4