



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 220174961 U

(45) 授权公告日 2023. 12. 15

(21) 申请号 202321667493.5

(22) 申请日 2023.06.28

(73) 专利权人 慈溪市悦达电子科技有限公司
地址 315315 浙江省宁波市慈溪市观海卫
镇工业园西区

(72) 发明人 李斌 郭鑫

(74) 专利代理机构 北京智行阳光知识产权代理
事务所(普通合伙) 11738
专利代理师 李宁

(51) Int.Cl.
A47J 37/06 (2006.01)

权利要求书1页 说明书4页 附图6页

(54) 实用新型名称
一种双面烤盘及烹饪设备

(57) 摘要

本申请涉及厨房设备的技术领域,尤其涉及一种双面烤盘及烹饪设备,双面烤盘包括底板和沿底板周向设置的周壁,所述底板与周壁形成食物容纳空间;所述底板的两侧面分别为烤盘面和炸篮面,炸篮面朝上放置时,底板与周壁形成炸篮;烤盘面朝上放置时,底板与周壁形成烤盘。烤盘和炸篮为一体式,一面可实现烤盘功能,一面可实现炸篮功能,在烹饪不同食物时无需更换配件,操作简单,占用包装空间小,减少了食物烹饪中的配件清洗次数。



1. 一种双面烤盘,其特征在于:包括底板和沿底板周向设置的周壁,所述底板与周壁形成食物容纳空间;所述底板的两侧面分别为烤盘面和炸篮面,炸篮面朝上放置时,底板与周壁形成炸篮;烤盘面朝上放置时,底板与周壁形成烤盘。

2. 根据权利要求1所述的一种双面烤盘,其特征在于:所述烤盘面上设置有若干个导风筋条。

3. 根据权利要求1所述的一种双面烤盘,其特征在于:所述底板上设置有若干通风孔。

4. 根据权利要求1所述的一种双面烤盘,其特征在于:还包括侧平面,所述侧平面由周壁向外延伸形成。

5. 根据权利要求4所述的一种双面烤盘,其特征在于:所述侧平面上设置有平面通风孔。

6. 一种烹饪设备,其特征在于:包括机体,所述机体内设置有锅体、如权利要求1-5任所述的双面烤盘,所述双面烤盘设置在锅体内。

7. 根据权利要求6所述的一种烹饪设备,其特征在于:所述锅体的深度大于双面烤盘的深度。

8. 根据权利要求6所述的一种烹饪设备,其特征在于:所述锅体形成有台阶面,所述双面烤盘延伸形成有侧平面,所述台阶面与双面烤盘的侧平面相对应。

9. 根据权利要求8所述的一种烹饪设备,其特征在于:所述机体内还设置有隔热板,所述锅体设置在隔热板内,所述台阶面和隔热板之间设置有测温组件。

10. 根据权利要求9所述的一种烹饪设备,其特征在于:所述隔热板上设置有助于支撑锅体台阶面的凸包,所述凸包设置在测温组件的相对位置。

一种双面烤盘及烹饪设备

技术领域

[0001] 本申请涉及厨房设备的技术领域,尤其是涉及一种双面烤盘及烹饪设备。

背景技术

[0002] 空气炸锅是日常生活中十分常见的烹饪设备,通常空气炸锅里面会配备烤盘和炸篮两种配件,每次烹饪不同的食物需要更换配件,操作繁琐,且占用包装空间大,增加了清洗次数,不易推广。

实用新型内容

[0003] 为了解决上述问题,本申请提供一种双面烤盘及烹饪设备。

[0004] 第一种,本申请提供的一种双面烤盘,采用如下的技术方案:

[0005] 一种双面烤盘,包括底板和沿底板周向设置的周壁,所述底板与周壁形成食物容纳空间;所述底板的两侧面分别为烤盘面和炸篮面,炸篮面朝上放置时,底板与周壁形成炸篮;烤盘面朝上放置时,底板与周壁形成烤盘。

[0006] 通过采用上述技术方案,烤盘和炸篮为一体式,一面可实现烤盘功能,一面可实现炸篮功能,在烹饪不同食物时无需更换配件,操作简单,占用包装空间小,减少了食物烹饪中的配件清洗次数。

[0007] 可选的,所述烤盘面上设置有若干个导风筋条。

[0008] 通过采用上述技术方案,在烤盘面朝上放置时,食物与导风筋条相接触,在食物表面形成烤纹,且食物在加热后产生的油脂会汇集至导风筋条之间,尽可能避免食物在烹饪时浸在油脂中,进而提升食物的烹饪口感;在炸篮面朝上放置时,导风筋条朝下设置,使得底板与锅体之间存在空间,便于热风循环,有助于提高炸篮内食物的加热效果。

[0009] 可选的,所述底板上设置有若干通风孔。

[0010] 通过采用上述技术方案,使得底板上下两侧的空气对流,加速对食物的烘烤。另外,通风孔还可以作为漏油孔,配合接油结构,将油脂及时从烤盘或炸篮上分离。

[0011] 可选的,还包括侧平面,所述侧平面由周壁向外延伸形成。

[0012] 通过采用上述技术方案,使得侧平面与锅体接触,便于双面烤盘的放置和支撑。

[0013] 可选的,所述侧平面上设置有平面通风孔。

[0014] 通过采用上述技术方案,热风可以从平面通风孔进行循环,配合通风孔,可以增大双面烤盘上下的热循环交换量,提高热循环效率,从而提高烹饪效果。

[0015] 第二方面,本申请提供的一种烹饪设备,采用如下的技术方案:

[0016] 一种烹饪设备,包括机体,所述机体内设置有锅体、如第一方面一所述的双面烤盘,所述双面烤盘设置在锅体内。

[0017] 通过采用上述技术方案,该烹饪设备设置有双面烤盘,可以在烹饪不同食物时无需更换配件,操作简单,占用包装空间小,减少了食物烹饪中的配件清洗次数。

[0018] 可选的,所述锅体的深度大于双面烤盘的深度。

[0019] 通过采用上述技术方案,使得双面烤盘与锅体底部之间存在空间,便于热风循环,进一步提高双面烤盘内食物的加热效果。

[0020] 可选的,所述锅体形成有台阶面,所述双面烤盘延伸形成有侧平面,所述台阶面与双面烤盘的侧平面相对应。

[0021] 可选的,所述机体内还设置有隔热板,所述锅体设置在隔热板内,所述台阶面和隔热板之间设置有测温组件。

[0022] 通过采用上述技术方案,锅体设置在隔热板上,减少锅体的热量向外传导,使得锅体具有较好的保温效果;同时减少烹饪中的锅体温度较高对机体造成损坏的可能。另外,测温组件能够检测锅体的温度,有助于后续的烹饪操作。

[0023] 可选的,所述隔热板上设置有用以支撑锅体台阶面的凸包,所述凸包设置在测温组件的相对位置。

[0024] 通过采用上述技术方案,凸包用于支撑锅体,使得锅体安装更加稳定,有助于提高测温的准确性。

附图说明

[0025] 图1是本申请其中一实施例示出的双面烤盘的结构示意图。

[0026] 图2是本申请其中一实施例示出的烤盘的俯视图。

[0027] 图3是本申请其中一实施例示出的炸篮的俯视图。

[0028] 图4是本申请其中一实施例示出的烤盘面朝上时机体的剖视图。

[0029] 图5是图4中A部分的放大图。

[0030] 图6是本申请其中一实施例示出的炸篮面朝上时机体的剖视图。

[0031] 图7是本申请其中一实施例示出的内隔板的俯视图。

[0032] 图8是本申请其中一实施例示出的锅体的俯视图。

[0033] 图9是本申请其中一实施例示出的锅体的结构示意图。

[0034] 附图标记说明:1、底板;2、周壁;3、侧平面;4、扣手孔;5、导风筋条;6、通风孔;7、平面通风孔;8、机体;9、锅体;91、台阶面;92、凸台;10、双面烤盘;11、隔热板;111、凸台面;112、防摩擦硅胶垫;113、凸包;114、弧形凸台;115、安装孔;12、测温组件。

具体实施方式

[0035] 下面结合附图和具体实施例对本申请进一步说明。应当说明的是,实施例只是对本申请的具体阐述,其目的是为了本领域技术人员更好地理解本申请的技术方案,不应视为对本申请的限定。

[0036] 在本申请的描述中,需要说明的是,如出现术语“中心”、“上”、“下”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本申请和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本申请的限制。

[0037] 实施例1:

[0038] 本申请实施例公开一种双面烤盘,包括底板1和沿底板1周向设置的周壁2,底板1与周壁2形成食物容纳空间;底板1的两侧面分别为烤盘面和炸篮面,炸篮面朝上放置时,底

板1与周壁2形成炸篮;烤盘面朝上放置时,底板1与周壁2形成烤盘。将烤盘和炸篮设置为一体式,一面可实现烤盘功能,一面可实现炸篮功能,可以进行肉类的烤制以及食物的空炸,在烹饪不同食物时无需更换配件,操作简单,占用包装空间小,减少了食物烹饪中的配件清洗次数。

[0039] 本实施例中,周壁2由底板1周向向上延伸形成,相当于平面式烤盘和容纳式炸篮的两用。在其他实施方式中,周壁2也可以由底板1周向向上以及向下延伸形成,形成容纳式烤盘和容纳式炸篮。

[0040] 其中,周壁2向外延伸形成侧平面3,其底板1、周壁2、侧平面3呈拱形设置,便于双面烤盘10的放置和支撑。

[0041] 底板1中间设置有扣手孔4,便于双面烤盘10的取放。其中,烤盘面上且沿扣手孔4的周向分布有若干个导风筋条5,在烤盘面朝上放置时,食物与导风筋条5相接触,使得食物在加热后产生的油脂会汇集至导风筋条5之间,尽可能避免食物在烹饪时浸在油脂中,进而提升食物的烹饪口感;在炸篮面朝上放置时,导风筋条5朝下设置,使得底板1与锅体之间存在空间,便于热风循环,有助于提高炸篮内食物的加热效果。当然,在其他实施方式中,也可以在底板1或周壁2的双面均安装把手,用于取放双面烤盘。

[0042] 底板1上且位于相邻两个导风筋条5之间设置有若干个通风孔6,且侧平面3设置有平面通风孔7,使得底板1上下两侧的空气对流,同时通风孔6和平面通风孔7配合可以获得更大的空气流量,从而提高热循环效果,加速对食物的烘烤。

[0043] 实施例2:

[0044] 本申请实施例公开一种烹饪设备,包括机体8,机体8内设置有锅体9以及双面烤盘10,机体8内还设置有用于为食物提供热风的热循环组件。具体的,双面烤盘10设置在锅体9内,底板1面积小于锅体9底部面积,便于双面烤盘10放置在锅体9内;且锅体9的深度大于双面烤盘10的深度,使得双面烤盘10与锅体9底部之间存在空间,便于热风循环,进一步提高双面烤盘10内食物的加热效果。

[0045] 锅体9形成有台阶面91,且台阶面91与双面烤盘10的侧平面3相对应,便于双面烤盘10的放置,安装时将侧平面3放置于台阶面91上,使得双面烤盘10更加稳定。

[0046] 机体8内还设置有隔热板11,相当于内胆,隔热板11底部设置有台阶形成凸台面111,锅体9设置在隔热板11内,且锅体9的台阶面91与隔热板11的凸台面111接触,减少锅体9的热量向外传导,使得锅体9具有较好的保温效果;另外,减少烹饪中的锅体9温度较高对机体8造成损坏的可能。隔热板11的内侧面且位于顶部设置有多个防摩擦硅胶垫112,减少锅体9与隔热板11之间产生摩擦。

[0047] 另外,台阶面91和隔热板11的凸台面111之间设置有测温组件12,测温组件12设置在锅体9与隔热板11的后侧,具体的,隔热板11的凸台面111上设置有用于安装测温组件12的安装孔,将测温组件12安装在安装孔处,锅体9的台阶面91上设置有用于接触测温组件12的凸台92,通过安装孔和凸台92将测温组件12固定住,便于检测锅体9的温度,有助于后续的烹饪操作。需要说明的是,测温组件12可以设置为NTC温度传感器或其他测温元件。

[0048] 隔热板11的凸台面111上且位于测温组件12的另一侧设置有凸包113,用于支撑锅体9,使得锅体9安装更加稳定,有助于提高测温的准确性。另外,隔热板11的凸台面111与锅体9的台阶面91上均向上凸起形成有弧形凸台114,弧形凸台114设置在测温组件12的相对

位置,且位于两个凸包113之间,进一步提高锅体的稳固。可选的,凸包113可以均匀地设置于凸台面111上。

[0049] 双面烤盘上的侧平面3处,设置有弧形凸台114对应的弧形开口,用于指示双面烤盘的安装方向。

[0050] 需要说明的是,锅体9的台阶面91上设置有若干个限位凸台93,若干个限位凸台93均匀分布。将双面烤盘10放置在锅体9上后,双面烤盘10的侧平面3与锅体9的台阶面91相接触,通过限位凸台93的设置,避免平面通风孔7被堵塞的可能,使得双面烤盘10上下两侧的空气对流,加速对食物的烘烤。同时可以增加双面烤盘10与锅体9台阶面91之间的间隙,增加热风交换量,提高热循环效果。

[0051] 以上均为本申请的较佳实施例,并非依此限制本申请的保护范围,故:凡依本申请的结构、形状、原理所做的等效变化,均应涵盖于本申请的保护范围之内。

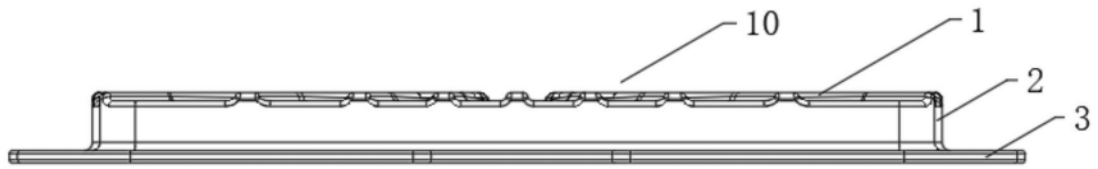


图1

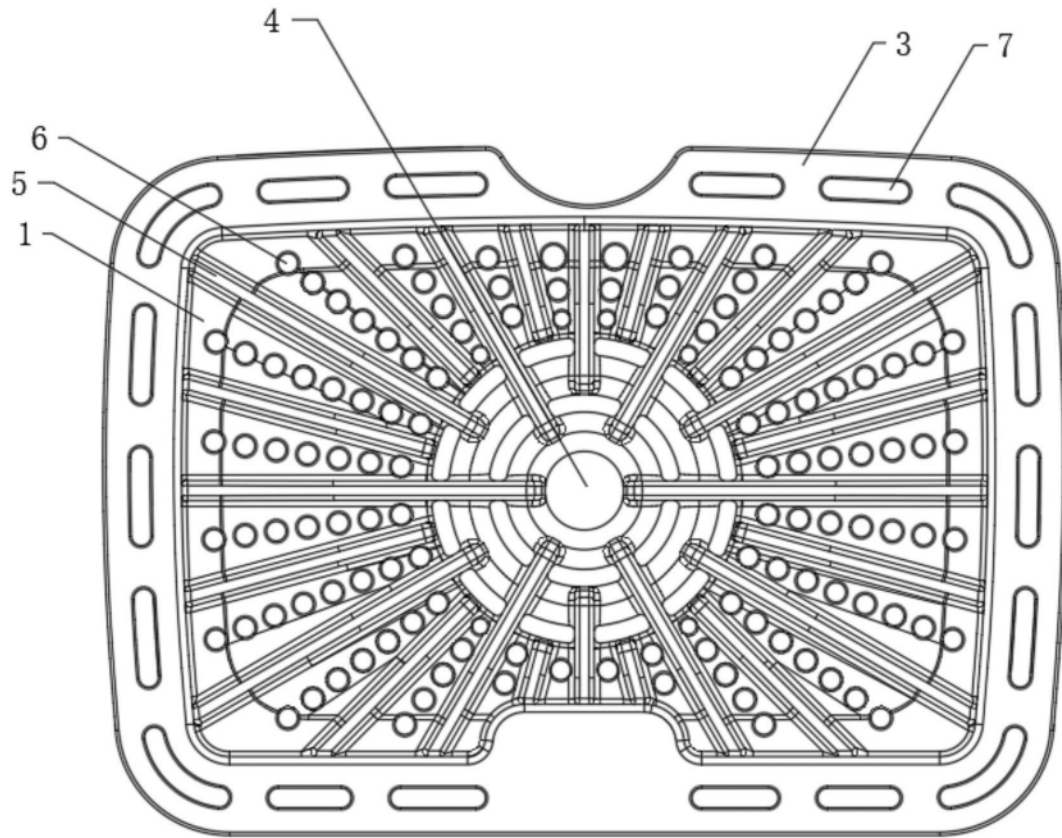


图2

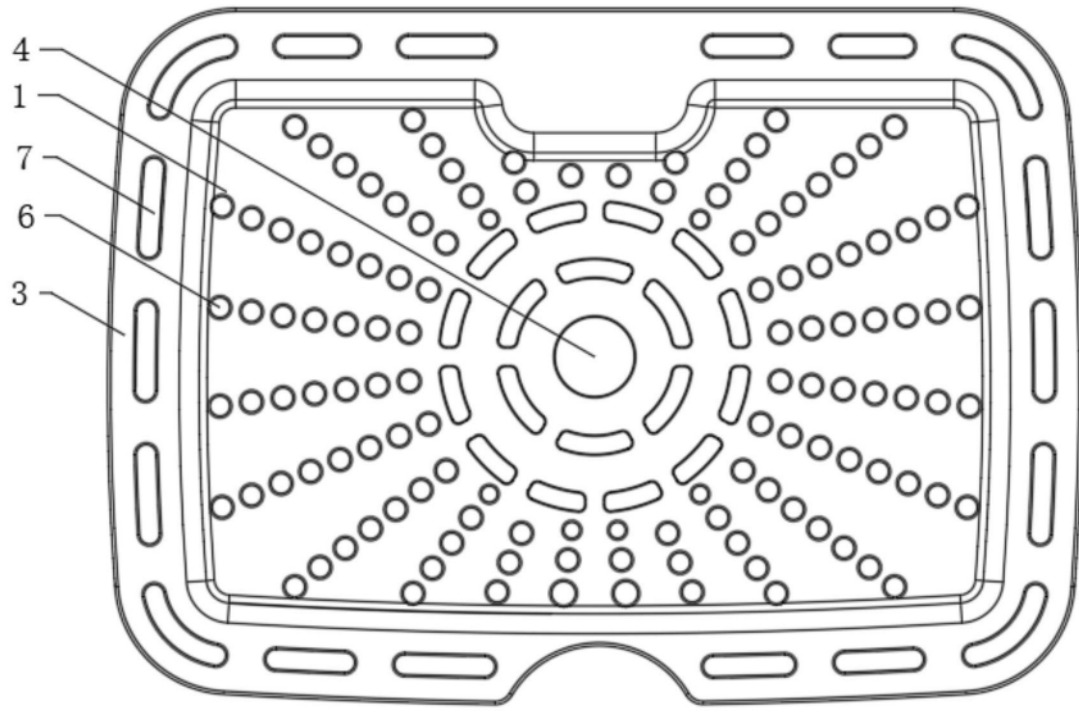


图3

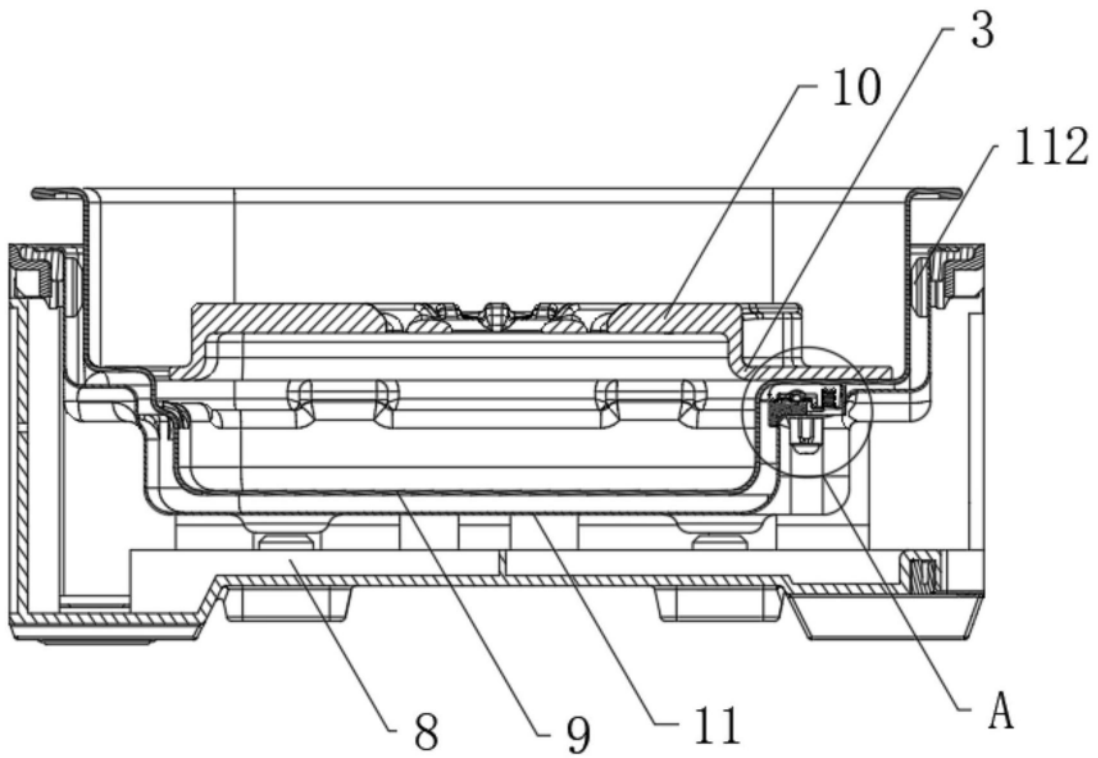


图4

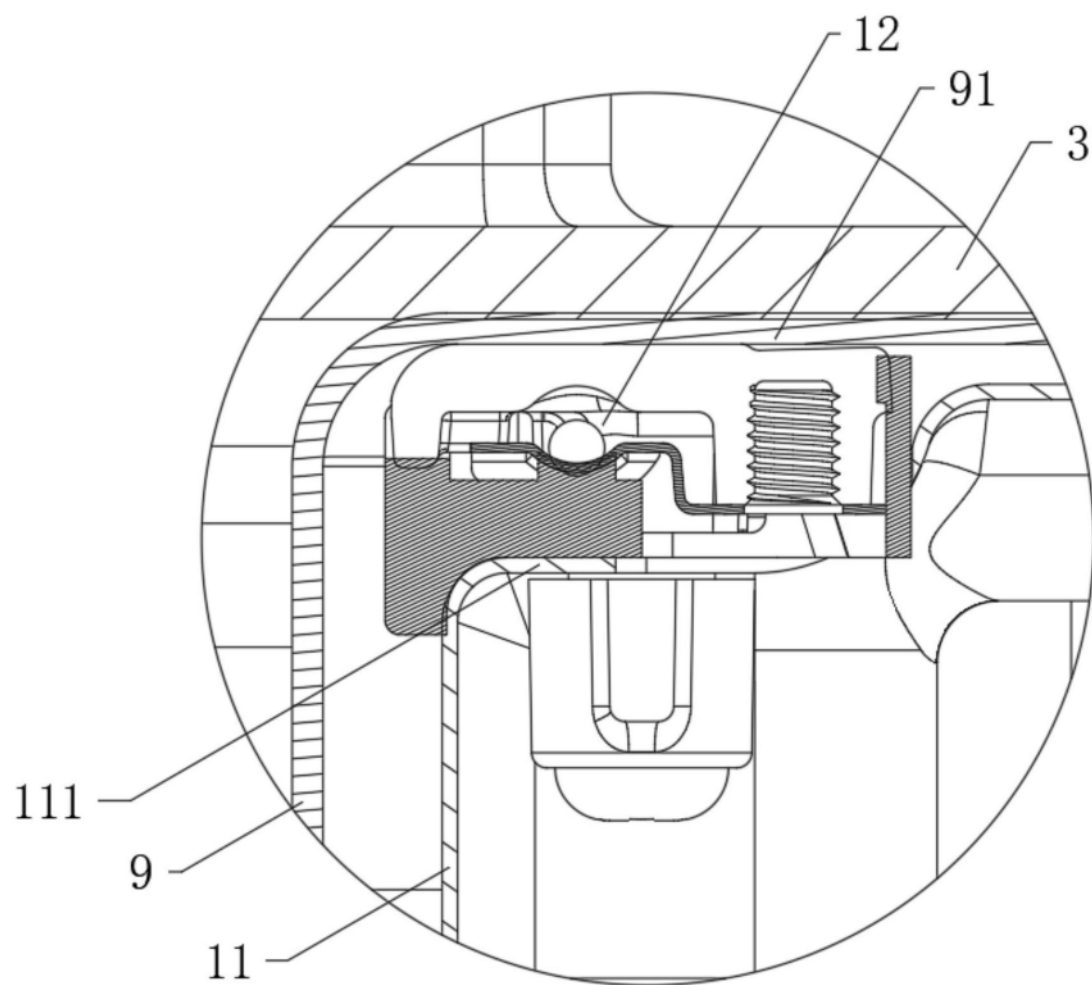


图5

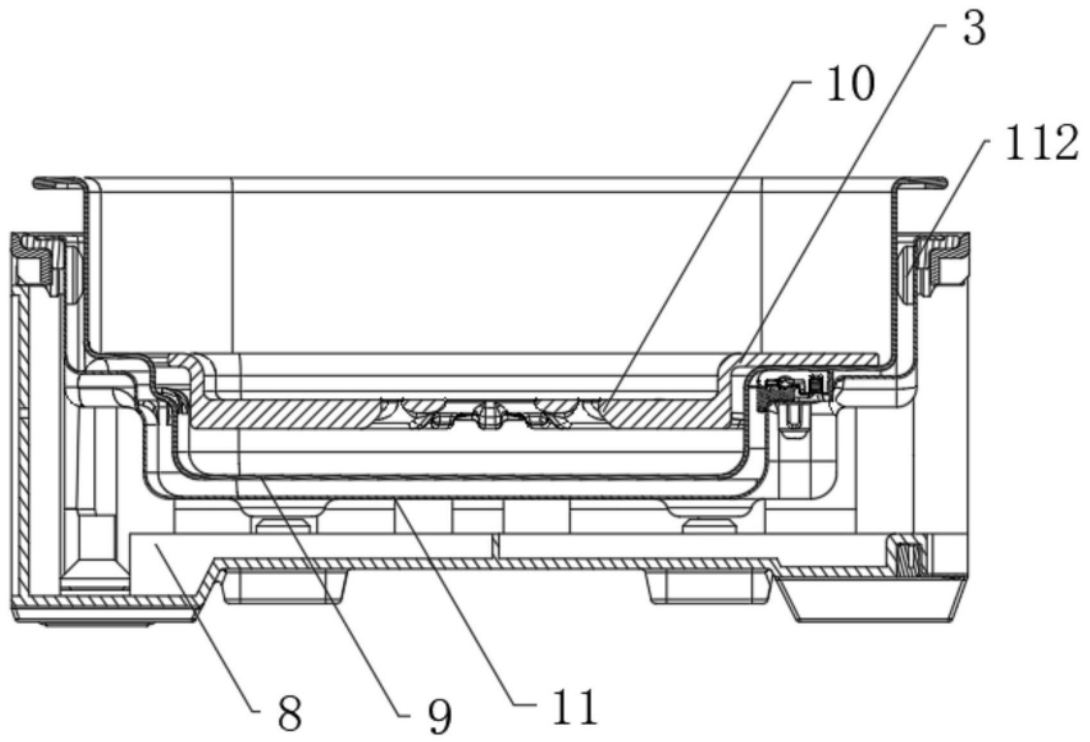


图6

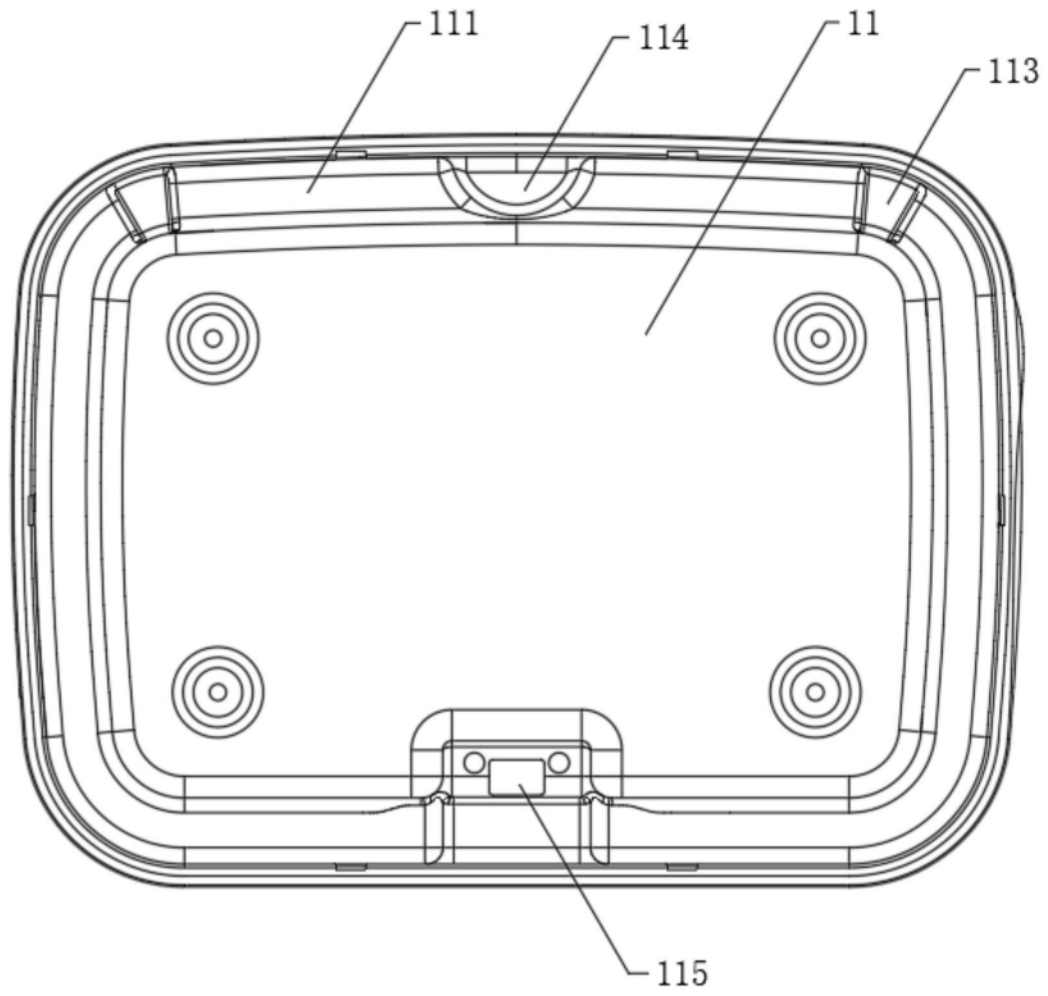


图7

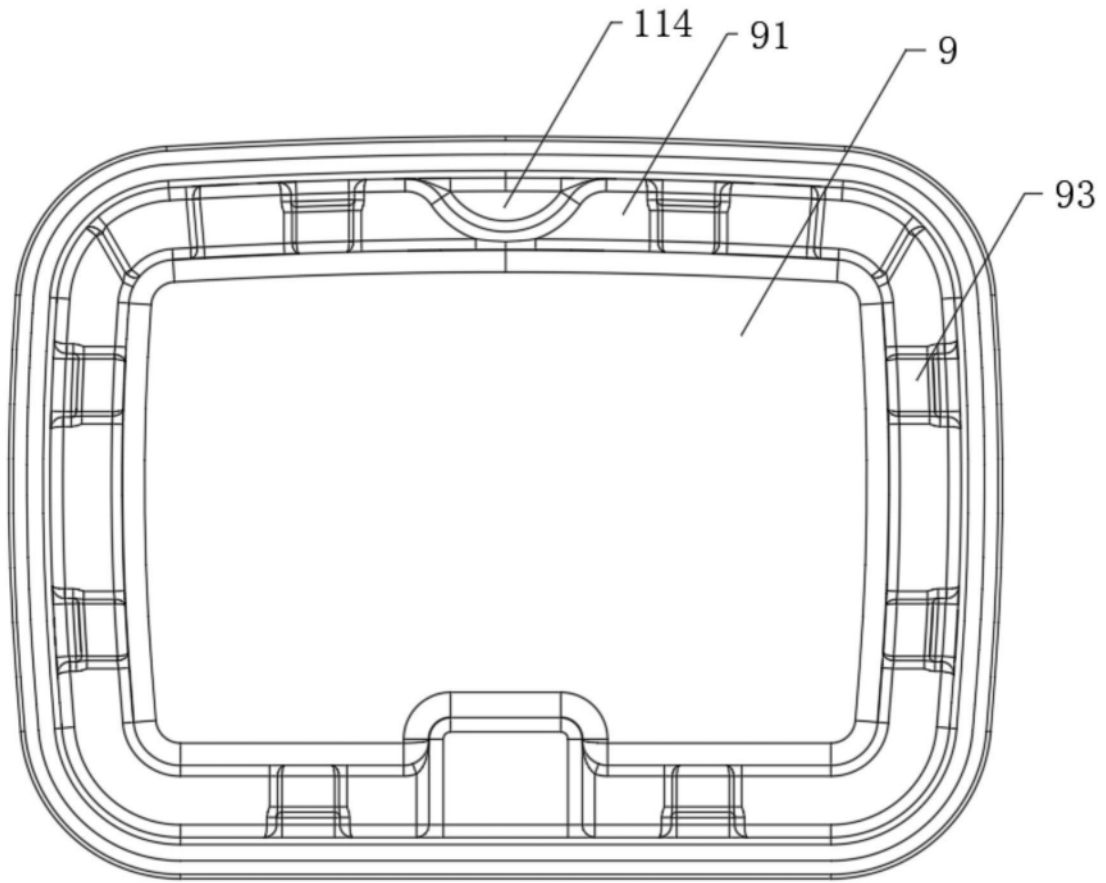


图8

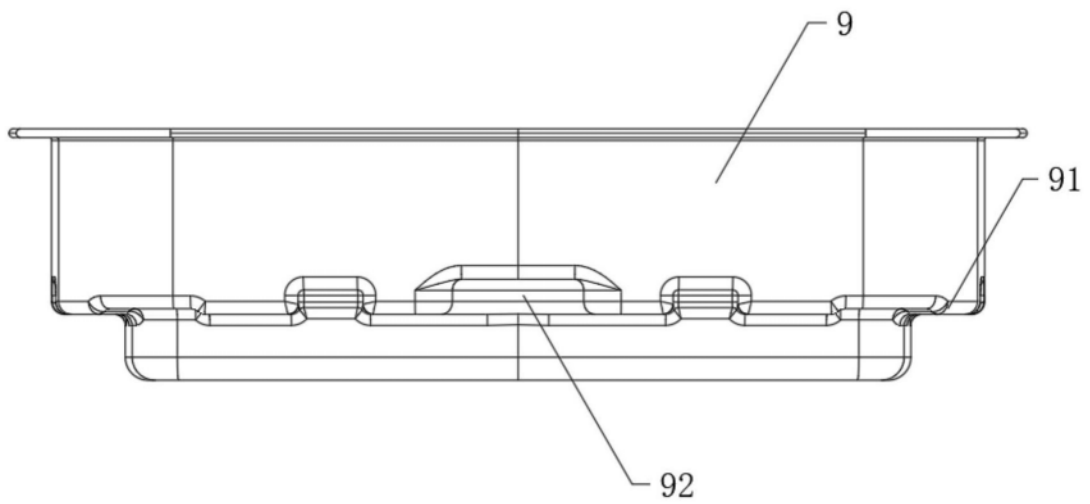


图9