



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222341057 U

(45) 授权公告日 2025. 01. 14

(21) 申请号 202420550650.2

(22) 申请日 2024.03.20

(73) 专利权人 鹤山市品冠五金制品有限责任公司

地址 529700 广东省江门市鹤山市沙坪人民南路503号首层

(72) 发明人 易永健

(74) 专利代理机构 广州嘉权专利商标事务有限公司 44205

专利代理师 李沃明

(51) Int.Cl.

A47J 37/12 (2006.01)

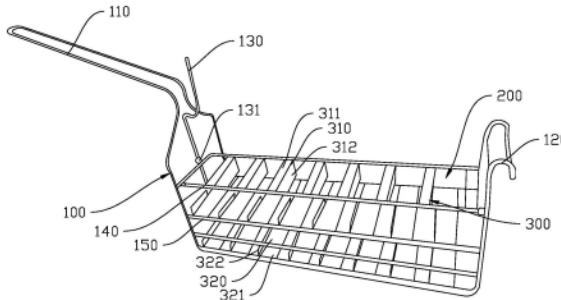
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

沥油架

(57) 摘要

本实用新型公开了一种沥油架,包括由多个杆体组成槽状结构的放置架,放置架内自上而下设置第一矩形框和第二矩形框,第一矩形框和第二矩形框之间形成容置腔,所述容置腔内间隔设置有独立的放置组件,用于放置单个油炸食品。所述放置组件包括承载板和压板,所述压板连接于所述第一矩形框,所述承载板连接所述第二矩形框,所述压板位于所述承载板的上方,所述压板包括顶板和垂直连接与所述顶板的第一靠板,所述第一靠板位于朝向所述承载板的一侧,所述承载板包括底板和垂直连接于所述底板的第二靠板,所述第二靠板位于朝向所述压板且远离所述第一靠板的一侧,油炸食品放置于所述放置组件时,所述第一靠板、所述第二靠板分别抵接油炸食品的两侧。



1. 一种沥油架,其特征在于,包括:

由多个杆体组成槽状结构的放置架,所述放置架内自上而下设置第一矩形框和第二矩形框,所述第一矩形框和所述第二矩形框之间形成容置腔,所述容置腔内间隔设置有独立的放置组件,用于放置单个油炸食品;

所述放置组件包括承载板和压板,所述压板连接于所述第一矩形框,所述承载板连接所述第二矩形框,所述压板位于所述承载板的上方,所述压板包括顶板和垂直连接与所述顶板的第一靠板,所述第一靠板位于朝向所述承载板的一侧,所述承载板包括底板和垂直连接于所述底板的第二靠板,所述第二靠板位于朝向所述压板且远离所述第一靠板的一侧,油炸食品放置于所述放置组件时,所述第一靠板、所述第二靠板分别抵接油炸食品的两侧。

2. 根据权利要求1所述的沥油架,其特征在于,所述压板和所述承载板分别位于所述第一矩形框、所述第二矩形框上且朝向同一侧倾斜设置。

3. 根据权利要求2所述的沥油架,其特征在于,所述压板、所述承载板的倾斜角度为 10° 至 15° 。

4. 根据权利要求1所述的沥油架,其特征在于,所述放置架的一侧设置有把手。

5. 根据权利要求4所述的沥油架,其特征在于,所述第一矩形框转动连接于所述放置架,用以打开或关闭所述容置腔。

6. 根据权利要求5所述的沥油架,其特征在于,所述放置架位于靠近所述把手处设置有弹性拨动杆,所述弹性拨动杆设置有卡台,所述卡台能够抵接所述第一矩形框的顶面以防止所述第一矩形框转动。

7. 根据权利要求4所述的沥油架,其特征在于,所述放置架背离所述把手的一侧设置有挂钩。

8. 根据权利要求1所述的沥油架,其特征在于,所述容置腔设置有2个,2个所述容置腔位于所述放置架内呈阶梯式布置。

沥油架

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨用工具技术领域,特别涉及一种沥油架。

背景技术

[0002] 猪扒、鸡扒、鸡块等油炸食品酥脆可口、香气扑鼻,能增进食欲,深受许多成人和儿童的喜爱,但油炸食品上若附着过多的食用油容易影响口感,并且不利于健康。相关技术中,一般设置沥油架用以刚烹饪完成的油炸食品放置沥油,但现有的沥油架一般是设置有网状结构的板材,烹饪完后的食物杂乱堆放、互相贴合,沥油效果一般,不利于使用。

实用新型内容

[0003] 本实用新型旨在至少解决现有技术中存在的技术问题之一。为此,本实用新型提出一种沥油架,能够使油炸食品实现单独放置,提高沥油效率和效果,满足使用需求。

[0004] 根据本实用新型的第一方面实施例的沥油架,包括由多个杆体组成槽状结构的放置架,所述放置架内自上而下设置第一矩形框和第二矩形框,所述第一矩形框和所述第二矩形框之间形成容置腔,所述容置腔内间隔设置有独立的放置组件,用于放置单个油炸食品。所述放置组件包括承载板和压板,所述压板连接于所述第一矩形框,所述承载板连接所述第二矩形框,所述压板位于所述承载板的上方,所述压板包括顶板和垂直连接与所述顶板的第一靠板,所述第一靠板位于朝向所述承载板的一侧,所述承载板包括底板和垂直连接于所述底板的第二靠板,所述第二靠板位于朝向所述压板且远离所述第一靠板的一侧,油炸食品放置于所述放置组件时,所述第一靠板、所述第二靠板分别抵接油炸食品的两侧。

[0005] 根据本实用新型实施例的沥油架,至少具有如下有益效果:用户在使用时,将加工完成的油炸食品每个单独放置在一个放置组件中,油炸食品的底部抵接承载板的底板,一侧抵接第二靠板,顶部抵接压板的顶板,另一侧抵接第二靠板,以确保油炸食品放置的稳定,间隔设置的放置组件使油炸食品之间互不接触,其表面的食用油会由其自身重力作用向下流动,进而提高沥油效率和效果,满足使用需求。

[0006] 根据本实用新型的一些实施例,所述压板和所述承载板分别位于所述第一矩形框、所述第二矩形框上且朝向同一侧倾斜设置。

[0007] 根据本实用新型的一些实施例,所述压板、所述承载板的倾斜角度为 10° 至 15° 。

[0008] 根据本实用新型的一些实施例,所述放置架的一侧设置有把手。

[0009] 根据本实用新型的一些实施例,所述第一矩形框转动连接于所述放置架,用以打开或关闭所述容置腔。

[0010] 根据本实用新型的一些实施例,所述放置架位于靠近所述把手处设置有弹性拨动杆,所述弹性拨动杆设置有卡台,所述卡台能够抵接所述第一矩形框的顶面以防止所述第一矩形框转动。

[0011] 根据本实用新型的一些实施例,所述放置架背离所述把手的一侧设置有挂钩。

[0012] 根据本实用新型的一些实施例,所述容置腔设置有2个,2个所述容置腔位于所述

放置架内呈阶梯式布置。

[0013] 本实用新型的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出,部分将从下面的描述中变得明显,或通过本实用新型的实践了解到。

附图说明

[0014] 下面结合附图和实施例对本实用新型做进一步的说明,其中:

[0015] 图1为本实用新型实施例的沥油架的示意图;

[0016] 图2为本实用新型实施例的沥油架的单个放置组件的局部示意图。

[0017] 附图标记:放置架100;把手110;挂钩120;弹性拨动杆130;卡台131;第一矩形框140;第二矩形框150;容置腔200;放置组件300;压板310;顶板311;第一靠板312;承载板320;底板321;第二靠板322。

具体实施方式

[0018] 下面详细描述本实用新型的实施例,所述实施例的示例在附图中示出,其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的,仅用于解释本实用新型,而不能理解为对本实用新型的限制。

[0019] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,涉及到方位描述,例如上、下、前、后、左、右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实用新型和简化描述,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实用新型的限制。

[0020] 在本实用新型的描述中,若干的含义是一个或者多个,多个的含义是两个以上,大于、小于、超过等理解为不包括本数,以上、以下、以内等理解为包括本数。如果有描述到第一、第二只是用于区分技术特征为目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量或者隐含指明所指示的技术特征的先后关系。

[0021] 本实用新型的描述中,除非另有明确的限定,设置、安装、连接等词语应做广义理解,所属技术领域技术人员可以结合技术方案的具体内容合理确定上述词语在本实用新型中的具体含义。本实用新型的描述中,参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示意性实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本实用新型的至少一个实施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不一定指的是相同的实施例或示例。而且,描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。在本说明书的描述中,参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示意性实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本实用新型的至少一个实施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不一定指的是相同的实施例或示例。而且,描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0022] 猪扒、鸡扒、鸡块等油炸食品酥脆可口、香气扑鼻,能增进食欲,深受许多成人和儿童的喜爱,但油炸食品上若附着过多的食用油容易影响口感,并且不利于健康。相关技术

中,一般设置沥油架用以刚烹饪完成的油炸食品放置沥油,但现有的沥油架一般是设置有网状结构的板材,烹饪完后的食物杂乱堆放、互相贴合,沥油效果一般,不利于使用。

[0023] 为此,参照图1和图2,本实用新型公开了一种沥油架,包括由多个杆体组成槽状结构的放置架100,放置架100内自上而下设置第一矩形框140和第二矩形框150,第一矩形框140和第二矩形框150之间形成容置腔200,容置腔200内间隔设置有独立的放置组件300,用于放置单个油炸食品。放置组件300包括承载板320和压板310,压板310连接于第一矩形框140,承载板320连接第二矩形框150,压板310位于承载板320的上方,压板310包括顶板311和垂直连接与顶板311的第一靠板312,第一靠板312位于朝向承载板320的一侧,承载板320包括底板321和垂直连接于底板321的第二靠板322,第二靠板322位于朝向压板310且远离第一靠板312的一侧,油炸食品放置于放置组件300时,第一靠板312、第二靠板322分别抵接油炸食品的两侧。容易理解的是,用户在使用时,将加工完成的油炸食品每个单独放置在一个放置组件300中,油炸食品的底部抵接承载板320的底板321,一侧抵接第二靠板322,顶部抵接压板310的顶板311,另一侧抵接第二靠板322,以确保油炸食品放置的稳定,间隔设置的放置组件300使油炸食品之间互不接触,其表面的食用油会由其自身重力作用向下流动,进而提高沥油效率和效果,满足使用需求。

[0024] 参照图1和图2,压板310和承载板320分别位于第一矩形框140、第二矩形框150上且朝向同一侧倾斜设置,可以理解的是,倾斜设置的放置组件300在确保油炸食品放置稳定性的前提下,使油炸食品整体呈倾斜放置,优选用于块状的趴类食物,能提高其表面残留食用油流下的效率,进而提升沥油效果优选地,压板310、承载板320的倾斜角度为 10° 至 15° 。

[0025] 参照图1,放置架100的一侧设置有把手110,方便用户单手拿取并带动整个沥油架移动。

[0026] 进一步地,在一些实施例中,第一矩形框140转动连接于放置架100,用以打开或关闭容置腔200,放置架100位于靠近把手110处设置有弹性拨动杆130,弹性拨动杆130设置有卡台131,卡台131能够抵接第一矩形框140的顶面以防止第一矩形框140转动。在沥油完成后,用户通过把手110带动沥油架移动,并翻转整个沥油架,通过带动弹性拨动杆130朝向背离第一矩形框140的位置移动,卡台131与第一矩形框140分离,第一矩形框140在自身重力作用带动下转动并打开容置腔200,进而内部的食物能够一次性倾倒而出,进而方便了用户使用。

[0027] 参照图1,放置架100背离把手110的一侧设置有挂钩120,以方便用户将沥油架挂在锅具或其他炊具的边沿,方便烹饪完成后快速完成食物的放置。

[0028] 参照图1,在一些实施例中,容置腔200设置有2个,2个容置腔200位于放置架100内呈阶梯式布置,在方便用户使用的同时,提升了沥油架的容量。

[0029] 上面结合附图对本实用新型实施例作了详细说明,但是本实用新型不限于上述实施例,在所属技术领域普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本实用新型宗旨的前提下作出各种变化。

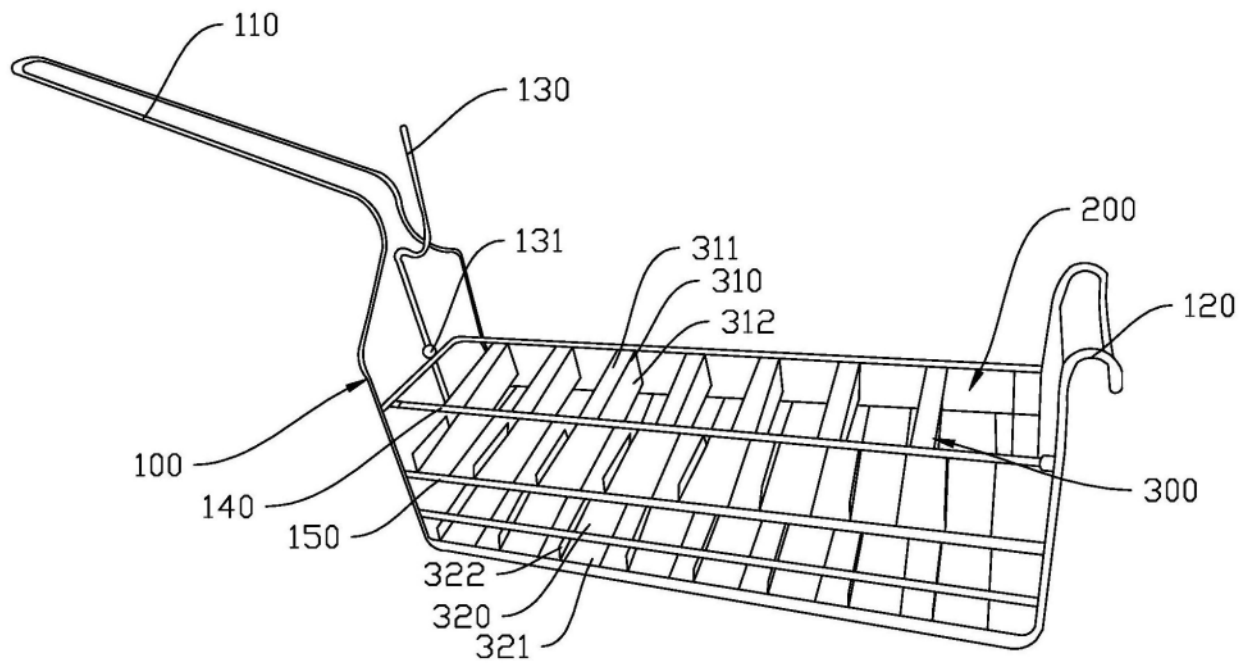


图1

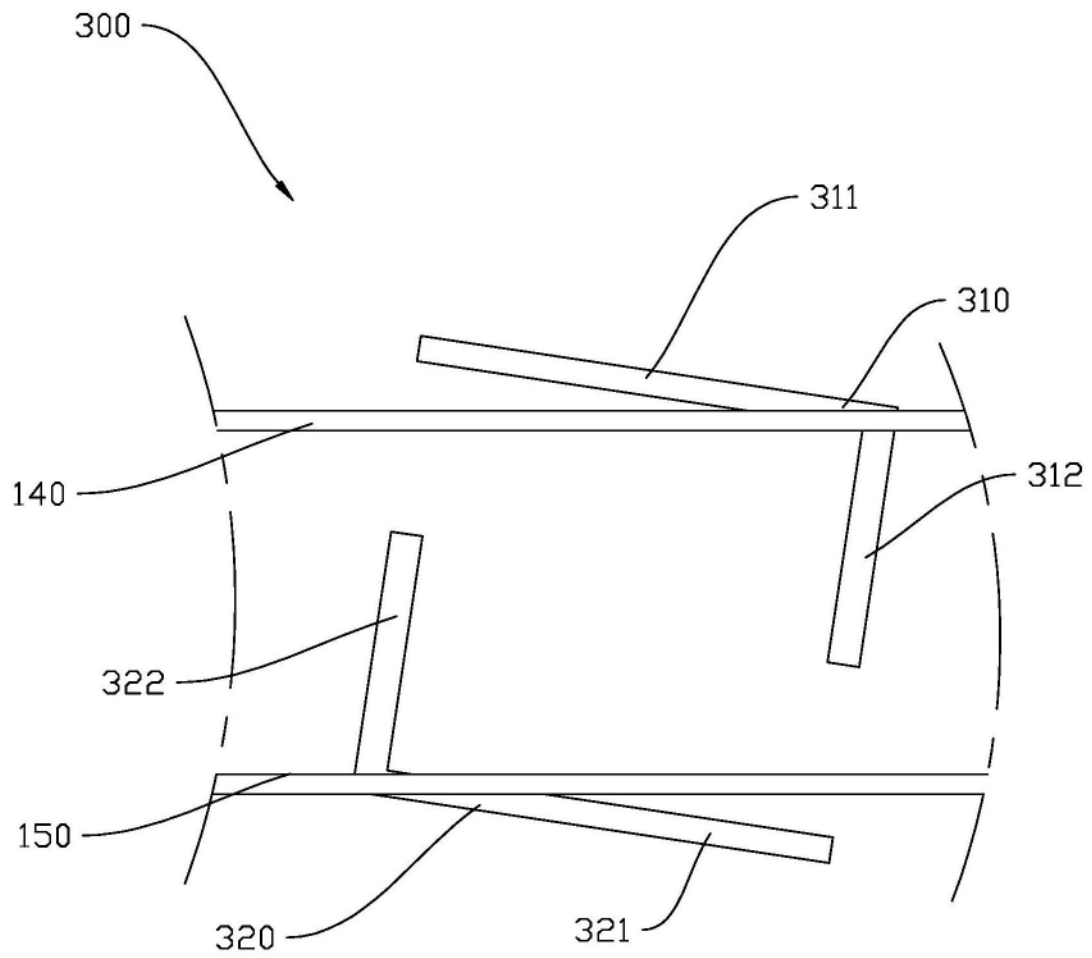


图2