



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 213216479 U

(45) 授权公告日 2021.05.18

(21) 申请号 202021606420.1

(22) 申请日 2020.08.05

(73) 专利权人 浙江乐太厨具有限公司

地址 321300 浙江省金华市永康市江南翁埠村666号第1幢第2层

(72) 发明人 应方胤

(74) 专利代理机构 杭州之江专利事务所(普通合伙) 33216

代理人 张费微

(51) Int.Cl.

A47J 27/04 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

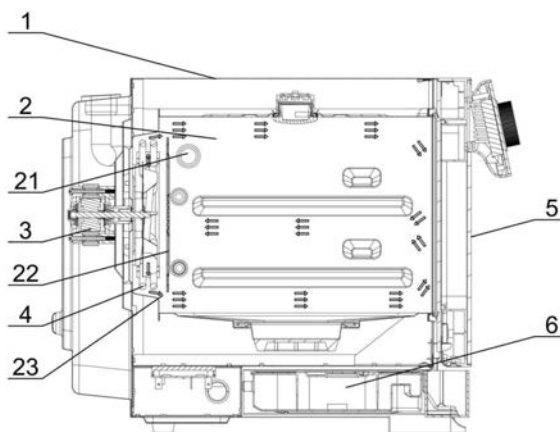
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54) 实用新型名称

一种新型空气炸蒸汽烤箱

(57) 摘要

本实用新型公开了一种新型空气炸蒸汽烤箱,包括控制器、箱体、密封内胆、门体、发热管、贯流风机,门体密闭密封内胆,还包括供水装置,密封内胆底部设有进水口,供水装置设于密封内胆外侧并与进水口连接,密封内胆上还设有内胆后盖板,内胆后盖板连接密封内胆,内胆后盖板与密封内胆形成环形风口,发热管设于密封内胆上,发热管位于内胆后盖板对应位置,贯流风机连接密封内胆,贯流风机与发热管、环形风口相互配合。贯流风机能够将发热管所散发出的热量向外传递,并在环形风口位置吹出螺旋状的热风,从而起到加热食物的效果;环形风口能够限制热风流出外置,使热风沿密封内胆的上、下、左、右四壁吹出,热风充分包裹食物使食物受热均匀。



1. 一种新型空气炸蒸汽烤箱,包括控制器、箱体(1)、密封内胆(2)、门体(5)、发热管(4)、贯流风机(3),所述门体(5)密闭所述密封内胆(2),其特征在于:还包括供水装置(6),所述密封内胆(2)底部设有进水口(25),所述供水装置(6)设于所述密封内胆(2)外侧并与所述进水口(25)连接,所述密封内胆(2)上还设有内胆后盖板(22),所述内胆后盖板(22)连接所述密封内胆(2),所述内胆后盖板(22)与所述密封内胆(2)形成环形风口(23),所述发热管(4)设于所述密封内胆(2)上,所述发热管(4)位于所述内胆后盖板(22)对应位置,所述贯流风机(3)连接所述密封内胆(2),所述贯流风机(3)与所述发热管(4)、环形风口(23)相互配合。

2. 根据权利要求1所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,其特征在于:所述密封内胆(2)底部还设有发热盘(26),所述进水口(25)设于所述发热盘(26)侧壁上,所述进水口(25)上最低点高于所述发热盘(26)底部最高点。

3. 根据权利要求1所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,其特征在于:所述供水装置(6)包括进水管(61)、水泵(62)、水箱(63),所述进水管(61)依次连接所述进水口(25)、水泵(62)、水箱(63)。

4. 根据权利要求1所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,其特征在于:所述密封内胆(2)包括内胆后板(24),所述内胆后板(24)上设有热风腔(241),所述贯流风机(3)、发热管(4)设于所述热风腔(241)内,所述内胆后盖板(22)与内胆后板(24)连接,所述内胆后盖板(22)位于所述热风腔(241)上方,所述内胆后盖板(22)与所述热风腔(241)配合形成环形风口(23)。

5. 根据权利要求1所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,其特征在于:所述密封内胆(2)上设有出气孔(21),所述箱体(1)上设有出气口(11),所述出气孔(21)与所述出气口(11)相连通。

6. 根据权利要求1所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,其特征在于:还包括水槽(7),所述水槽(7)位于所述密封内胆(2)口部并与所述箱体(1)连接。

7. 根据权利要求1所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,其特征在于:所述内胆后盖板(22)中部阵列设置有环流通孔(221)。

## 一种新型空气炸蒸汽烤箱

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种蒸汽烤箱,尤其涉及一种新型空气炸蒸汽烤箱。

### 背景技术

[0002] 现有蒸汽烤箱通过热辐射烘烤食物,在烤制过程中热辐射难以做到均匀照射食物表面,容易造成食物表面局部烤焦的状况;现有的空气炸锅通过热风循环加热并烤熟食物,但由于空气炸锅内胆不密封,热量损失大,有油烟污染严重,并且所加工的食物由于其外表水分完全流失而影响口感,故需要一种兼具空气炸锅功能的蒸汽烤箱,对此将进行改进。

### 发明内容

[0003] 本实用新型针对现有技术中存在的蒸汽烤箱在烤制过程中热辐射难以做到均匀照射食物表面,容易造成食物表面局部烤焦的状况;现有的空气炸锅内胆不密封,热量损失大,有油烟污染严重,并且所加工的食物由于其外表水分完全流失而影响口感,且市场上尚未出现兼具空气炸锅功能的蒸汽烤箱等缺陷,提供了新的一种新型空气炸蒸汽烤箱。

[0004] 为了解决上述技术问题,本实用新型通过以下技术方案实现:

[0005] 一种新型空气炸蒸汽烤箱,包括控制器、箱体、密封内胆、门体、发热管、贯流风机,所述门体密闭所述密封内胆,还包括供水装置,所述密封内胆底部设有进水口,所述供水装置设于所述密封内胆外侧并与所述进水口连接,所述密封内胆上还设有内胆后盖板,所述内胆后盖板连接所述密封内胆,所述内胆后盖板与所述密封内胆形成环形风口,所述发热管设于所述密封内胆上,所述发热管位于所述内胆后盖板对应位置,所述贯流风机连接所述密封内胆,所述贯流风机与所述发热管、环形风口相互配合。

[0006] 供水装置用于为本实用新型工作时提供必要的水分,通过调节工作湿度,从而控制烹饪后食物表面的含水量;贯流风机能够将发热管所散发出的热量向外传递,并在环形风口位置吹出螺旋状的热风,从而起到加热食物的效果;环形风口能够限制热风流出外置,使热风沿密封内胆的上、下、左、右四壁吹出,热风充分包裹食物使食物受热均匀,从而使蒸汽烤箱所烹饪的食物具有空气炸的效果并且具有更好的食用口感。

[0007] 作为优选,上述所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,所述密封内胆底部还设有发热盘,所述进水口设于所述发热盘侧壁上,所述进水口上最低点高于所述发热盘底部最高点。

[0008] 发热盘用于盛装液态水,一方面发热盘用于盛装用于控制湿度的水分,另一方面发热盘能够在烹饪完毕后聚集并容纳液化后的水蒸汽,便于用户清洁。

[0009] 作为优选,上述所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,所述供水装置包括进水管、水泵、水箱,所述进水管依次连接所述进水口、水泵、水箱。

[0010] 通过进水管、水泵、水箱相互配合,能够精准的控制进水量,从而保持密封内胆中合适的湿度,使烹饪后的食物能够更加美味可口。

[0011] 作为优选,上述所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,所述密封内胆包括内胆后板,所述内胆后板上设有热风腔,所述贯流风机、发热管设于所述热风腔内,所述内胆后盖板与内

胆后板连接,所述内胆后盖板位于所述热风腔上方,所述内胆后盖板与所述热风腔配合形成环形风口。

[0012] 贯流风机与热风腔配合在热风腔内产生高压,使空气沿环形风口向外流动,热风腔为贯流风机、发热管提供安装空间,并且能够使环形风口处流出的热风风量更聚集,食物加热更快。

[0013] 作为优选,上述所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,所述密封内胆上设有出气孔,所述箱体上设有出气口,所述出气孔与所述出气口相连通。

[0014] 出气孔与出气口配合,能够快速释放完成加热后密封内胆内部多余热量,避免用户打开门体时受余热灼伤。

[0015] 作为优选,上述所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,还包括水槽,所述水槽位于所述密封内胆口部并与所述箱体连接。

[0016] 水槽用于收集使用后冷凝在门体上的液体,避免液体污染,便于用户使用后清洁。

[0017] 作为优选,上述所述的一种新型空气炸蒸汽烤箱,所述内胆后盖板中部阵列设置有环流通孔。

[0018] 环流通孔连通内胆后盖板两侧,在密封内胆与热风腔之间形成完整的热风回路,使热风循环更完整,从而进一步促进食物受热均匀,加速食物烹饪过程。

## 附图说明

[0019] 图1为本实用新型的剖面结构示意图;

[0020] 图2为本实用新型中密封内胆内部的结构示意图一;

[0021] 图3为本实用新型中密封内胆内部的结构示意图二;

[0022] 图4为本实用新型中内胆后板与内胆后盖板的连接示意图一;

[0023] 图5为本实用新型中内胆后板与内胆后盖板的连接示意图二;

[0024] 图6为本实用新型中出气孔与出气口的连接示意图;

[0025] 图7为本实用新型中供水装置的结构示意图。

## 具体实施方式

[0026] 下面结合附图1-7和具体实施方式对本实用新型作进一步详细描述,但它们不是对本实用新型的限制:

[0027] 实施例1

[0028] 一种新型空气炸蒸汽烤箱,包括控制器、箱体1、密封内胆2、门体5、发热管4、贯流风机3,所述门体5密闭所述密封内胆2,还包括供水装置6,所述密封内胆2底部设有进水口25,所述供水装置6设于所述密封内胆2外侧并与所述进水口25连接,所述密封内胆2上还设有内胆后盖板22,所述内胆后盖板22连接所述密封内胆2,所述内胆后盖板22与所述密封内胆2形成环形风口23,所述发热管4设于所述密封内胆2上,所述发热管4位于所述内胆后盖板22对应位置,所述贯流风机3连接所述密封内胆2,所述贯流风机3与所述发热管4、环形风口23相互配合。

[0029] 本实用新型的工作过程如下:将待烹饪的食物放入本实用新型后,关闭门体5密闭密封内胆2,使密封内胆2内形成密闭的空间。启动本实用新型,供水装置6向密封内胆2内

注入合适的水量,发热管4释放热量,贯流风机3启动形成热气流,热气流通过环形风口23沿密封内胆的上、下、左、右四壁吹出,充分包裹食物进行加热并使食物受热均匀。

[0030] 作为优选,所述密封内胆2底部还设有发热盘26,所述进水口25设于所述发热盘26侧壁上,所述进水口25上最低点高于所述发热盘26底部最高点。

[0031] 作为优选,所述供水装置6包括进水管61、水泵62、水箱63,所述进水管61依次连接所述进水口25、水泵62、水箱63。

[0032] 作为优选,所述密封内胆2包括内胆后板24,所述内胆后板24上设有热风腔241,所述贯流风机3、发热管4设于所述热风腔241内,所述内胆后盖板22与内胆后板24连接,所述内胆后盖板22位于所述热风腔241上方,所述内胆后盖板22与所述热风腔241配合形成环形风口23。

[0033] 作为优选,所述密封内胆2上设有出气孔21,所述箱体1上设有出气口11,所述出气孔21与所述出气口11相连通。

[0034] 作为优选,还包括水槽7,所述水槽7位于所述密封内胆2口部并与所述箱体1连接。

[0035] 作为优选,所述内胆后盖板22中部阵列设置有环流通孔221。

[0036] 本实用新型更具体的工作过程如下:将待烹饪的食物放入本实用新型后,关闭门体5密闭密封内胆2,使密封内胆2内形成密闭的空间。启动本实用新型,液态水由水箱63通过进水管61被水泵62泵入发热盘26内,发热管4释放热量,贯流风机3启动在热风腔241内形成高压,高压下热气流通过环形风口23沿密封内胆的上、下、左、右四壁吹出,然后被门体5反弹,穿过密封内胆2中部,由环流通孔221回到热风腔241内形成完整的热风回路,充分包裹食物进行加热并使食物受热均匀。

[0037] 总之,以上所述仅为本实用新型的较佳实施例,凡依本实用新型申请专利的范围所作的均等变化与修饰,皆应属本实用新型的涵盖范围。

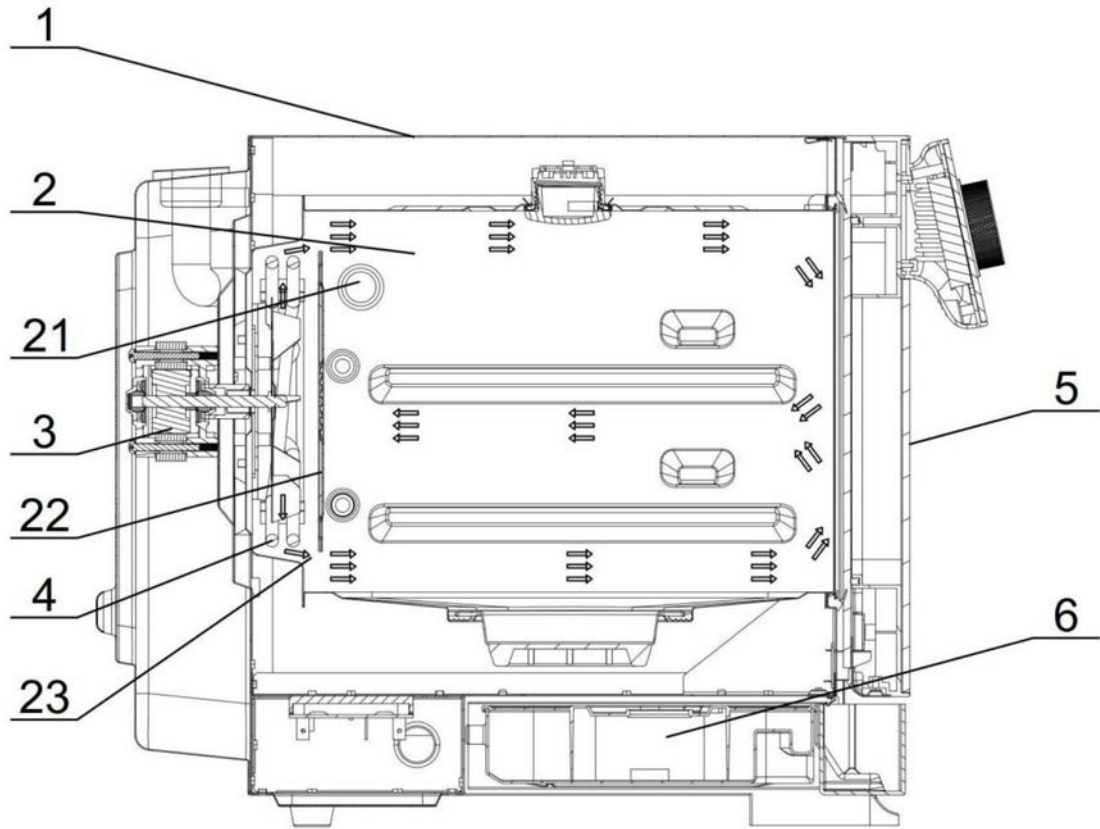


图1

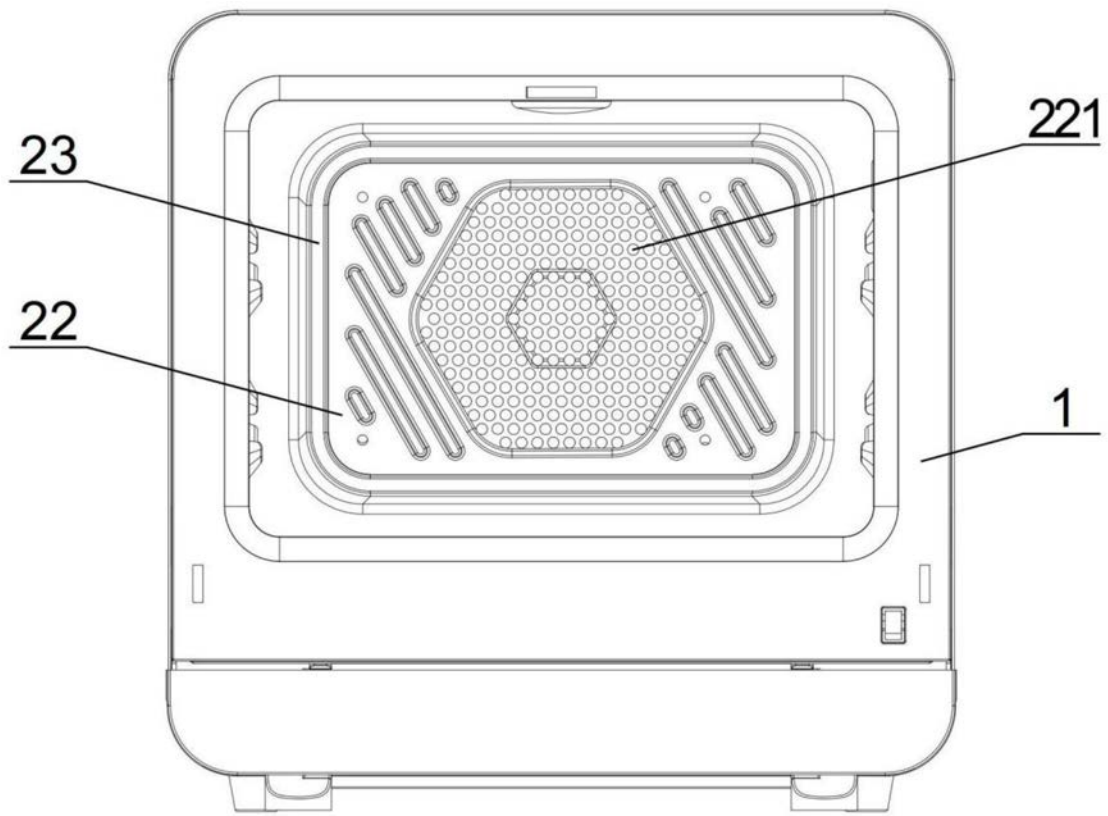


图2

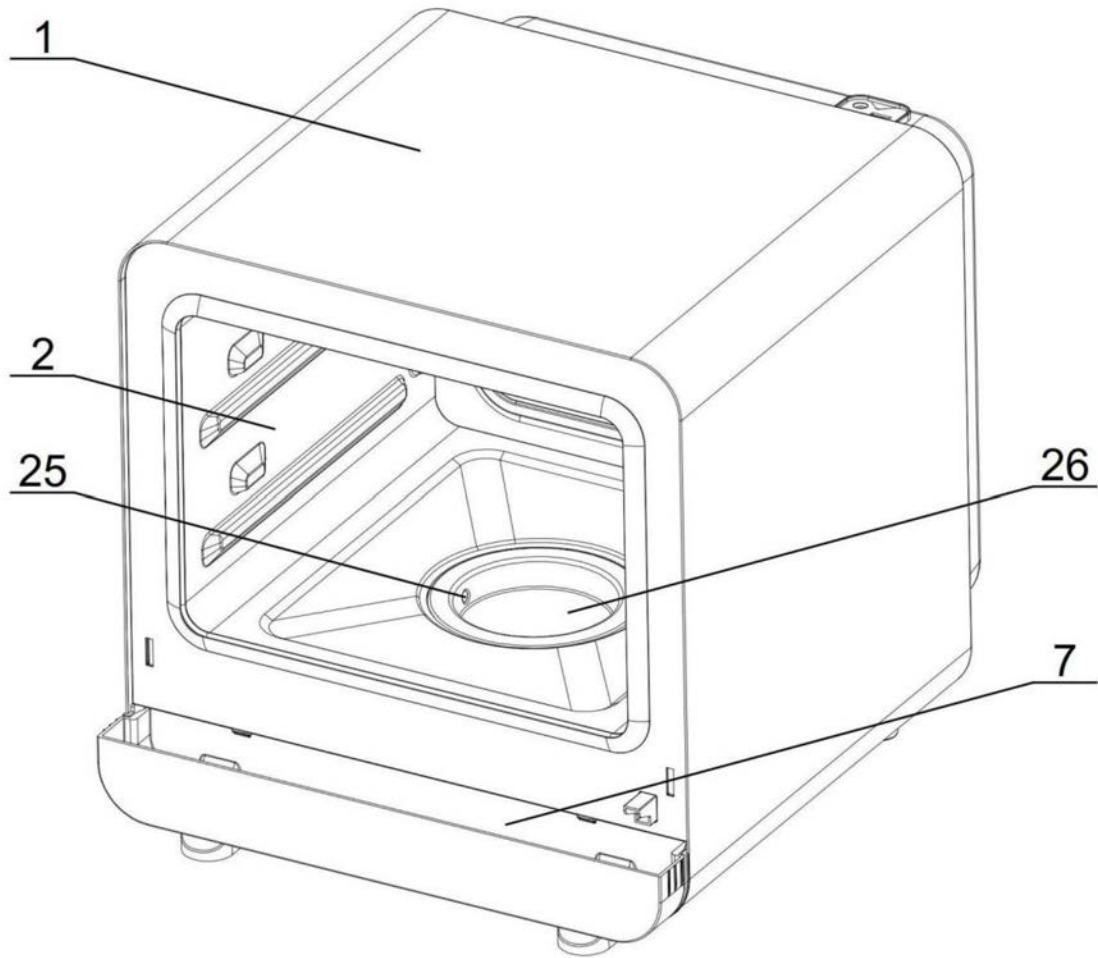


图3

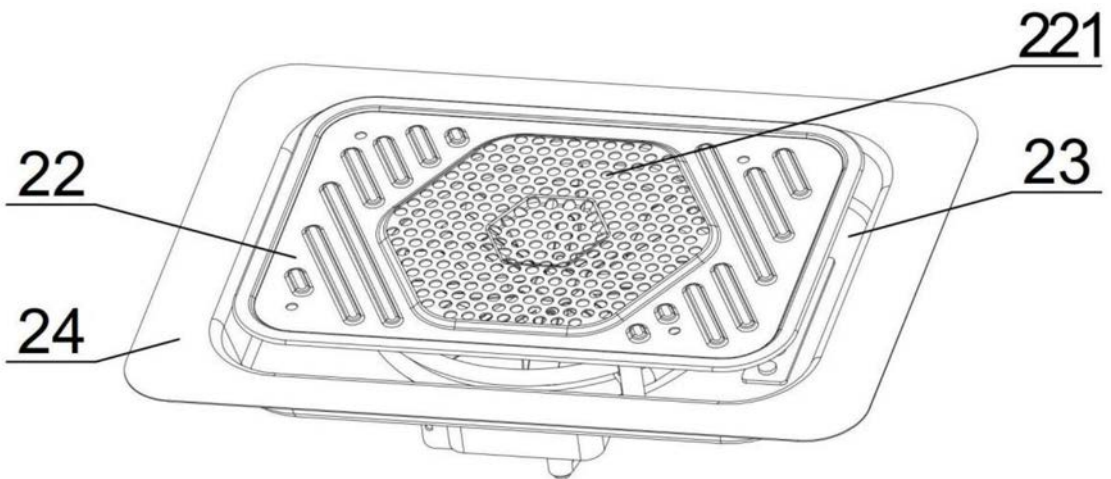


图4



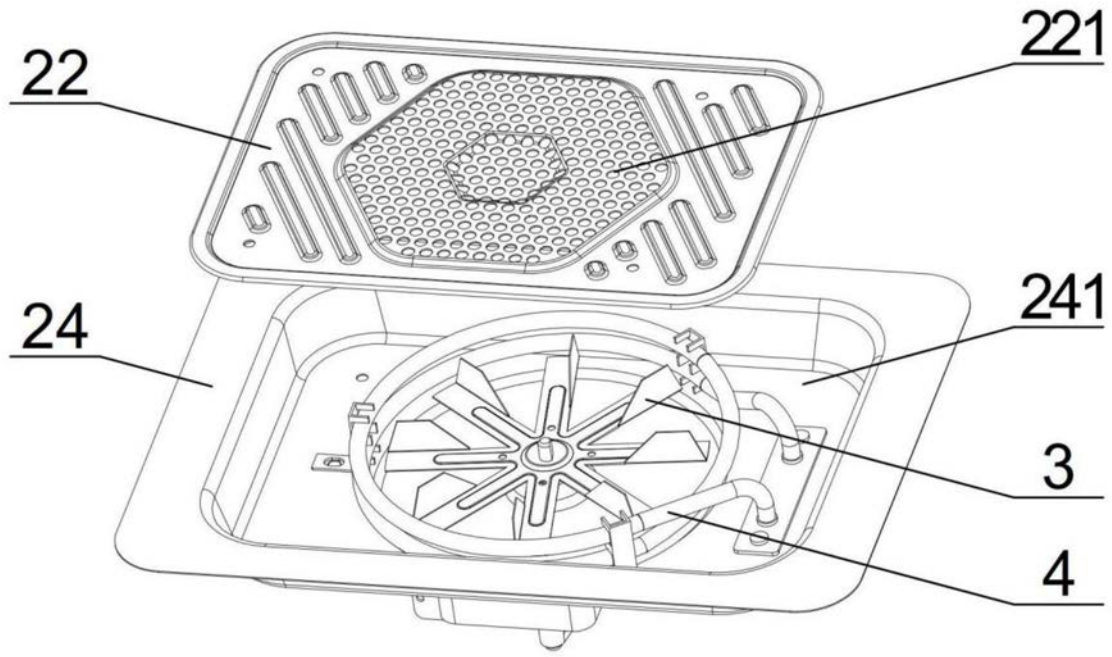


图5

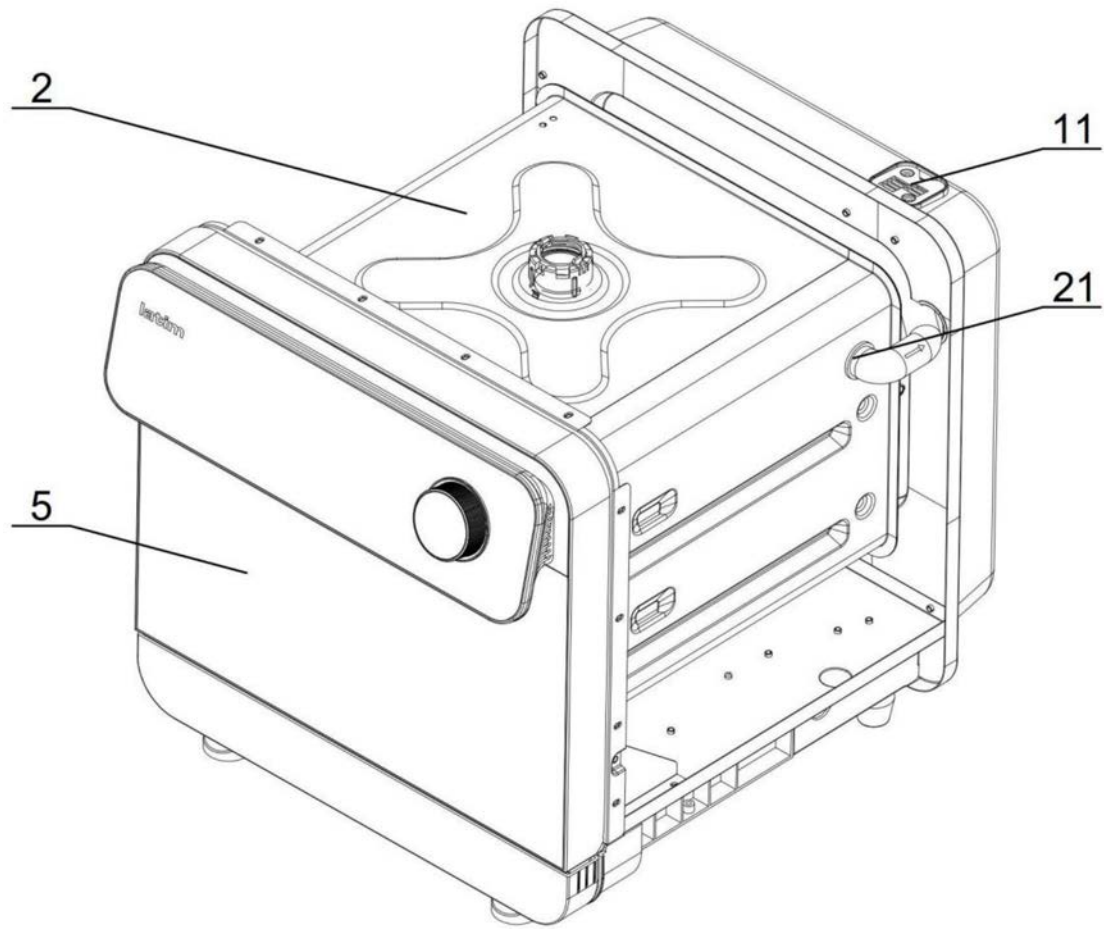


图6

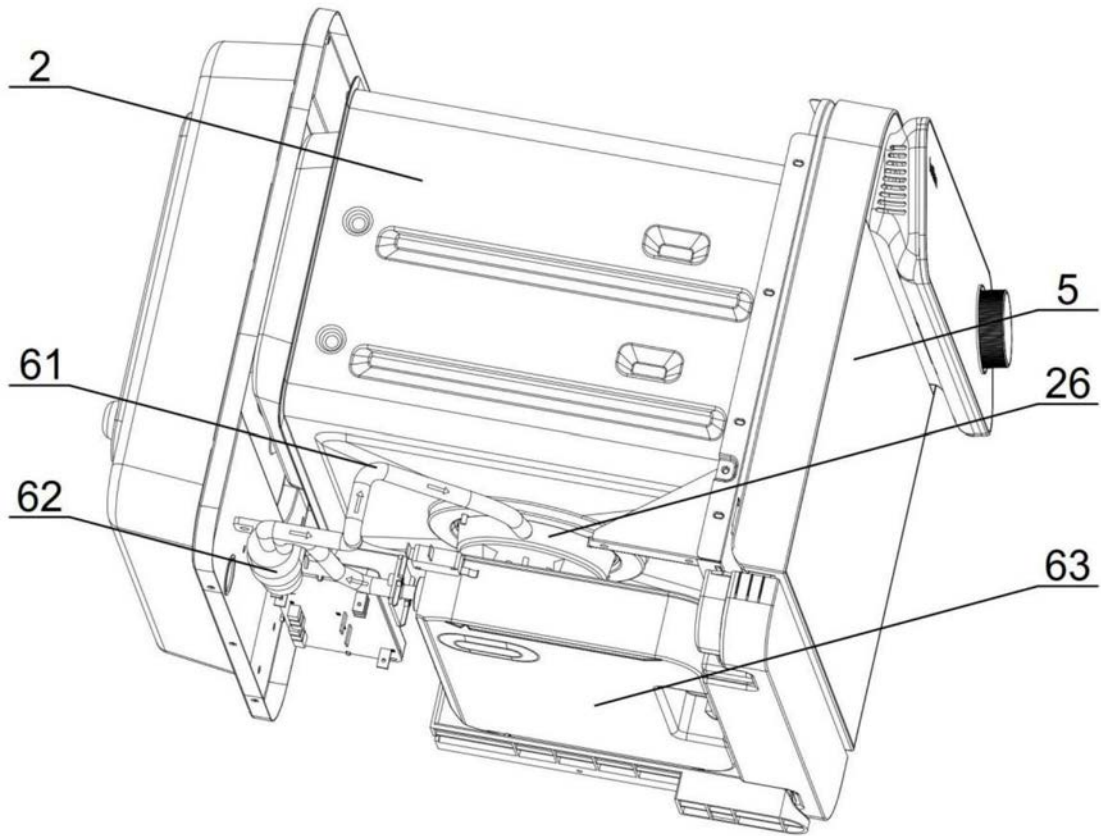


图7