



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 211432105 U

(45)授权公告日 2020.09.08

(21)申请号 202020121403.2

(22)申请日 2020.01.19

(73)专利权人 杨乾鲲

地址 625100 四川省雅安市名山区永兴镇
三岔村6组225号

(72)发明人 杨乾鲲

(74)专利代理机构 成都天嘉专利事务所(普通
合伙) 51211

代理人 郑发志

(51)Int.Cl.

A47G 21/00(2006.01)

A47J 27/00(2006.01)

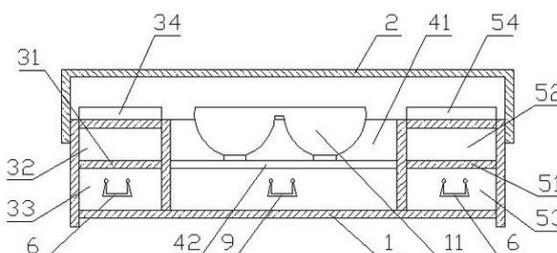
权利要求书1页 说明书5页 附图3页

(54)实用新型名称

一种多功能餐用架

(57)摘要

本实用新型公开了一种多功能餐用架,包括餐用架本体和餐用架盖,所述餐用架盖安装在餐用架本体上,所述餐用架本体的由左向右依次分为第一菜品区、中央区和第二菜品区,所述中央区设有竖隔板,竖隔板将中央区分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台,加热腔内设有加热器,所述第一菜品区内设有横隔板I,横隔板I将第一菜品区分隔成第一菜品上腔和第一菜品下腔,所述第一菜品上腔安装有第一菜品盒,所述第二菜品区内设有横隔板II,横隔板II将第二菜品区分隔成第二菜品上腔和第二菜品下腔,所述第二菜品上腔安装有第二菜品盒。本实用新型可与加热器一起组成标准化的一体式多功能餐用装置,特别适用于应用于火锅外卖。



1. 一种多功能餐用架,其特征在于:包括餐用架本体和餐用架盖,所述餐用架盖安装在餐用架本体上,所述餐用架本体由左向右依次分为第一菜品区、中央区和第二菜品区,所述中央区设有竖隔板,竖隔板将中央区分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台,加热腔内设有加热器,所述第一菜品区内设有横隔板I,横隔板I将第一菜品区分隔成第一菜品上腔和第一菜品下腔,所述第一菜品上腔安装有第一菜品盒,所述第二菜品区内设有横隔板II,横隔板II将第二菜品区分隔成第二菜品上腔和第二菜品下腔,所述第二菜品上腔安装有第二菜品盒。

2. 根据权利要求1所述的一种多功能餐用架,其特征在于:所述的所述第一菜品下腔安装有收纳抽屉,第二菜品下腔的腔壁上开设有加热器开关安装孔和管线孔。

3. 根据权利要求1所述的一种多功能餐用架,其特征在于:所述第二菜品下腔安装有收纳抽屉,第一菜品下腔的腔壁上开设有加热器开关安装孔和管线孔。

4. 根据权利要求1所述的一种多功能餐用架,其特征在于:所述第一菜品下腔和第二菜品下腔均安装有收纳抽屉。

5. 根据权利要求1-4中任一项所述的一种多功能餐用架,其特征在于:所述调味台下方设有餐具抽屉。

6. 根据权利要求1所述的一种多功能餐用架,其特征在于:所述加热腔的腔壁上均布有多个散热孔。

7. 根据权利要求1所述的一种多功能餐用架,其特征在于:所述加热腔的底部安装有防烫隔热底板,加热器安装在防烫隔热底板上。

一种多功能餐用架

技术领域

[0001] 本实用新型属于餐饮用具领域,特别是涉及一种用于西餐厅及现代装修风格餐厅使用的多功能餐用架。

背景技术

[0002] 现市面上的小火锅都是以单独的一个小锅及加热装置完成,所有的菜品及汤勺、漏勺都是用容器单独摆放在桌面上,使整个桌面很杂乱,从美观和整洁角度上来看大有影响;

[0003] 现市面上基本还没有做到火锅外卖的专项项目,基本上所使用的小火锅都是独立的加热设备和独立的小锅构成,很难实现在外卖中程序简单化、设备装置一体化和客人操作方便化,点一个火锅还要需要将配件装成很多大大小小的包装袋进行送餐,使得客人在公司的办公环境中用餐很不方便,而且摆放的东西太多太杂乱太复杂繁琐,用完餐后还需要做很多的餐后清洁事宜。外卖就是为了体现出方便,这样的火锅外卖没有很特别之处,不能给客人带方便和快捷的体验。

[0004] 例如专利号为CN86207044的中国实用新型专利“家庭用餐架”,公开了一种放在餐桌上支撑菜碗用的餐架。餐架主要由支撑用脚架,撑物架、主轴构成,通过轴承能使撑物架绕主轴旋转,脚架和撑物架能做成折叠式的,制做材料可用钢材、塑料、铝材等。使用本餐架,能使桌面的利用向空间发展,且使用方便、造型美观,又可用作花盆、糕点架,一物多用。但是该实用新型专利结构复杂,其中支撑件过多,导致安全隐患较大,操作起来十分不方便,还不能应用于火锅外卖。

[0005] 《多功能餐用架》预用于西餐厅及现代装修风格餐厅使用,餐厅装修风格以休闲舒适的环境使用,和现在火锅店的餐厅会有些许区别。

实用新型内容

[0006] 本实用新型的目的在于:为克服现有技术的不足,提供一种多功能餐用架。本实用新型不仅结构简单、分区明确、操作简单、携带方便和干净卫生,而且可与加热器一起组成标准化的一体式多功能餐用装置,特别适用于应用于火锅外卖。

[0007] 为实现上述目的,本实用新型的技术方案为:

[0008] 一种多功能餐用架,其特征在于:包括餐用架本体和餐用架盖,所述餐用架盖安装在餐用架本体上,所述餐用架本体由左向右依次分为第一菜品区、中央区和第二菜品区,所述中央区设有竖隔板,竖隔板将中央区分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台,加热腔内设有加热器,所述第一菜品区内设有横隔板I,横隔板I将第一菜品区分隔成第一菜品上腔和第一菜品下腔,所述第一菜品上腔安装有第一菜品盒,所述第二菜品区内设有横隔板II,横隔板II将第二菜品区分隔成第二菜品上腔和第二菜品下腔,所述第二菜品上腔安装有第二菜品盒。

[0009] 所述第一菜品下腔安装有收纳抽屉,第二菜品下腔的腔壁上开设有加热器开关安

装孔和管线孔。

[0010] 所述第二菜品下腔安装有收纳抽屉,第一菜品下腔的腔壁上开设有加热器开关安装孔和管线孔。

[0011] 所述第一菜品下腔和第二菜品下腔均安装有收纳抽屉。

[0012] 所述调味台下方设有餐具抽屉。

[0013] 所述加热腔的腔壁上均布有多个散热孔。

[0014] 本实用新型与现有技术相比,具有以下优点:

[0015] 1、本实用新型采用包括餐用架本体和餐用架盖,所述餐用架盖安装在餐用架本体上,所述餐用架本体由左向右依次分为第一菜品区、中央区和第二菜品区,所述中央区设有竖隔板,竖隔板将中央区分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台,加热腔内设有加热器,所述第一菜品区内设有横隔板I,横隔板I将第一菜品区分隔成第一菜品上腔和第一菜品下腔,所述第一菜品上腔安装有第一菜品盒,所述第二菜品区内设有横隔板II,横隔板II将第二菜品区分隔成第二菜品上腔和第二菜品下腔,所述第二菜品上腔安装有第二菜品盒;使得本实用新型结构简单、分区明确、操作简单、携带方便和干净卫生,还能集多格菜碟、调味碟、餐具放置格、杂物收纳格等为一体,在使用过程中让整个餐桌更整洁大方,减少桌面上的杂乱,更能体现出多功能餐用架运用于小火锅中的独特之处。

[0016] 2、本实用新型还能应用于火锅外卖服务的特色:集多格菜碟、调味碟、餐具放置格、杂物收纳格等为一体,将客人所点用的菜品及调味酱汁盛装并摆放于餐用架上,盖好盖板、干净整洁、拿取方便,好似一个工具箱;可满足城市中想吃火锅又不想出门的工作人员,只需要打开加热开关即可感受到和餐厅用餐一样的体验,用完餐只需要把餐具归位加上盖板即可,方便快捷。

[0017] 3、本实用新型采用所述第一菜品下腔和第二菜品下腔均安装有收纳抽屉。收纳抽屉在外卖使用时,可用于放置干净的纸巾;收纳抽屉在餐厅使用时,用于收纳使用过的餐巾纸及杂物,也可用作抖烟灰使用;让整个用餐过程中桌面及地面卫生干净,不在乱七八糟,使用过的纸巾放在桌面上会很影响同桌用餐朋友的心情。

[0018] 4、本实用新型采用所述调味台下方设有餐具抽屉。餐具抽屉用于放置汤勺、漏勺、筷子等餐具,相比使用容器单独装汤勺等餐具,让整个桌面更整洁。

[0019] 5、本实用新型采用所述第一菜品下腔安装有收纳抽屉,第二菜品下腔的腔壁上开设有加热器开关安装孔和管线孔;所述第二菜品下腔安装有收纳抽屉,第一菜品下腔的腔壁上开设有加热器开关安装孔和管线孔。可配合电加热器或燃气加热器进行使用,操作方便。

[0020] 6、本实用新型采用所述第一菜品下腔和第二菜品下腔均安装有收纳抽屉。可配合液体酒精加热器使用,与加热器一起组成标准化的一体式多功能餐用装置,特别适用于应用于火锅外卖。

[0021] 7、本实用新型采用第一菜品盒和第二菜品盒,不仅可以做成一个长方形或正方形的菜品盒;还可制作成多个正方形或长方形的小菜品碟子,将小菜品碟子能很规格的放置于餐用架的左右两边,整体简洁大方,让餐桌的空间更合理使用。

[0022] 8、本实用新型所述加热腔的腔壁上均布有多个散热孔。散热孔可以用于降低用餐过程中加热腔内的温度,保证用餐的安全;然后在冬天的时候,可以换成没有散热孔的多功

能餐用架或用堵口将散热孔堵住,可以在寒冬季节保持用餐锅体的温度,提高用餐的质量。

[0023] 9、本实用新型还可以将火锅的锅换成煎烤盘形成煎烤外卖装置。也可以将涮火锅和煎烤菜品合二为一,大大扩大的本实用新型的使用范围。

[0024] 10、本实用新型采用餐用架盖,可以在外卖过程中对多功能餐用架的内部和菜品进行有效保护,防止多功能餐用架收到污染。

附图说明

[0025] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0026] 图2是本实用新型餐用架本体的俯视图。

[0027] 图3是本实用新型散热孔的结构示意图。

[0028] 图4是本实用新型实施例2结构示意图。

[0029] 图5是本实用新型实施例3结构示意图。

[0030] 附图标记:1、餐用架本体,2、餐用架盖,3、第一菜品区,4、中央区,5、第二菜品区,6、收纳抽屉,7、加热器开关安装孔,8、管线孔,9、餐具抽屉,10、散热孔,11、调味碟,12、开关,31、横隔板I,32、第一菜品上腔,33、第一菜品下腔,34、第一菜品盒,41、竖隔板,42、调味台,43、加热器,51、横隔板II,52、第二菜品上腔,53、第二菜品下腔,54、第二菜品盒。

具体实施方式

[0031] 下面结合说明书附图对本实用新型进行进一步的说明:

[0032] 实施例1:

[0033] 一种多功能餐用架,包括餐用架本体1和餐用架盖2,所述餐用架盖2安装在餐用架本体1上,所述餐用架本体1由左向右依次分为第一菜品区3、中央区4和第二菜品区5,所述中央区4设有竖隔板41,竖隔板41将中央区4分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台42,加热腔内设有加热器43,所述第一菜品区3内设有横隔板I31,横隔板I31将第一菜品区3分隔成第一菜品上腔32和第一菜品下腔33,所述第一菜品上腔32安装有第一菜品盒34,所述第二菜品区5内设有横隔板II51,横隔板II51将第二菜品区5分隔成第二菜品上腔52和第二菜品下腔53,所述第二菜品上腔52安装有第二菜品盒54。

[0034] 本实施例中,所述第一菜品下腔33和第二菜品下腔53均安装有收纳抽屉6。收纳抽屉6在外卖使用时,可用于放置干净的纸巾;收纳抽屉6在餐厅使用时,用于收纳使用过的餐巾纸及杂物,也可用作抖烟灰使用;让整个用餐过程中桌面及地面卫生干净,不在乱七八糟,使用过的纸巾放在桌面上会很影响同桌用餐朋友的心情。

[0035] 本实施例在使用时,加热器43采用液体酒精加热器,只需将液体酒精加热器点燃后放入加热腔内即可,第一菜品下腔33和第二菜品下腔53均安装有收纳抽屉6可以用于收集用餐过程产生的各类垃圾,多功能餐用架的操作方便,而且整个用餐过程中可保持桌面清洁,调味台42上可以用于放置调味碟11,本实施例特别适用于火锅外卖或汤锅外卖或干锅外卖。

[0036] 实施例2:

[0037] 一种多功能餐用架,包括餐用架本体1和餐用架盖2,所述餐用架盖2安装在餐用架本体1上,所述餐用架本体1由左向右依次分为第一菜品区3、中央区4和第二菜品区5,所述

中央区4设有竖隔板41,竖隔板41将中央区4分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台42,加热腔内设有加热器43,所述第一菜品区3内设有横隔板I31,横隔板I31将第一菜品区3分隔成第一菜品上腔32和第一菜品下腔33,所述第一菜品上腔32安装有第一菜品盒34,所述第二菜品区5内设有横隔板II51,横隔板II51将第二菜品区5分隔成第二菜品上腔52和第二菜品下腔53,所述第二菜品上腔52安装有第二菜品盒54。

[0038] 本实施例中,所述第一菜品下腔33安装有收纳抽屉6,第二菜品下腔53的腔壁上开设有加热器开关安装孔7和管线孔8。

[0039] 本实施例在使用时,加热器43采用电加热器,电加热器的插头可通过第二菜品下腔53的管线孔8与外部插板连通,电加热器的开关12可以安装在第二菜品下腔53的加热器开关安装孔7上,方便使用者操控加热器的温度,本实施例能家用,也能将火锅外卖或汤锅外卖或干锅外卖到能插点的环境中使用。

[0040] 实施例3:

[0041] 一种多功能餐用架,包括餐用架本体1和餐用架盖2,所述餐用架盖2安装在餐用架本体1上,所述餐用架本体1由左向右依次分为第一菜品区3、中央区4和第二菜品区5,所述中央区4设有竖隔板41,竖隔板41将中央区4分隔成加热腔和调味腔,调味腔设有调味台42,加热腔内设有加热器43,所述第一菜品区3内设有横隔板I31,横隔板I31将第一菜品区3分隔成第一菜品上腔32和第一菜品下腔33,所述第一菜品上腔32安装有第一菜品盒34,所述第二菜品区5内设有横隔板II51,横隔板II51将第二菜品区5分隔成第二菜品上腔52和第二菜品下腔53,所述第二菜品上腔52安装有第二菜品盒54。

[0042] 本实施例中,所述第二菜品下腔53安装有收纳抽屉6,第一菜品下腔33的腔壁上开设有加热器开关安装孔7和管线孔8。

[0043] 本实施例在使用时,加热器43采用燃气加热器,可先在管线孔8先安装一个燃气外部接头,燃气外部接头的一端与燃气加热器的进气管连通,燃气外部接头的另一端与外部燃气罐或燃气管连通,从而使得燃气加热器可通过第一菜品下腔33的管线孔8与外部燃气罐或燃气管连通,燃气加热器的开关12可以安装在第一菜品下腔33的加热器开关安装孔7上,方便使用者操控加热器的温度。本实施例主要是家用。

[0044] 实施例4:

[0045] 与实施例1、实施例2和实施例3的不同之处在于:所述调味台42下方设有餐具抽屉9。餐具抽屉9用于放置汤勺、漏勺、筷子等餐具,相比使用容器单独装汤勺等餐具,让整个桌面更整洁。

[0046] 实施例5:

[0047] 与实施例4的不同之处在于:所述加热腔的腔壁上均布有多个散热孔10。散热孔10可以用于降低用餐过程中加热腔内的温度,保证用餐的安全;然后在冬天的时候,可以换成没有散热孔的多功能餐用架或用堵口将散热孔堵住,可以在寒冬季节保持用餐锅体的温度,提高用餐的质量。

[0048] 实施例1-5中,第一菜品盒34和第二菜品盒54,不仅可以做成一个长方形或正方形的菜品盒;还可制作成多个正方形或长方形的小菜品碟子,将小菜品碟子能很规格的放置于餐用架的左右两边,整体简洁大方,让餐桌的空间更合理使用。

[0049] 还可以在加热腔的底部安装防烫隔热底板,加热器安装在防烫隔热底板上;防烫

隔热底板用于保护多功能餐用架的底板,还能隔绝加热器与桌面之间的热传递。

[0050] 本实用新型还可以将火锅的锅换成煎烤盘形成煎烤外卖装置。也可以将涮火锅和煎烤菜品合二为一,大大扩大的本实用新型的使用范围。

[0051] 本实用新型不限于上述实施例,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。

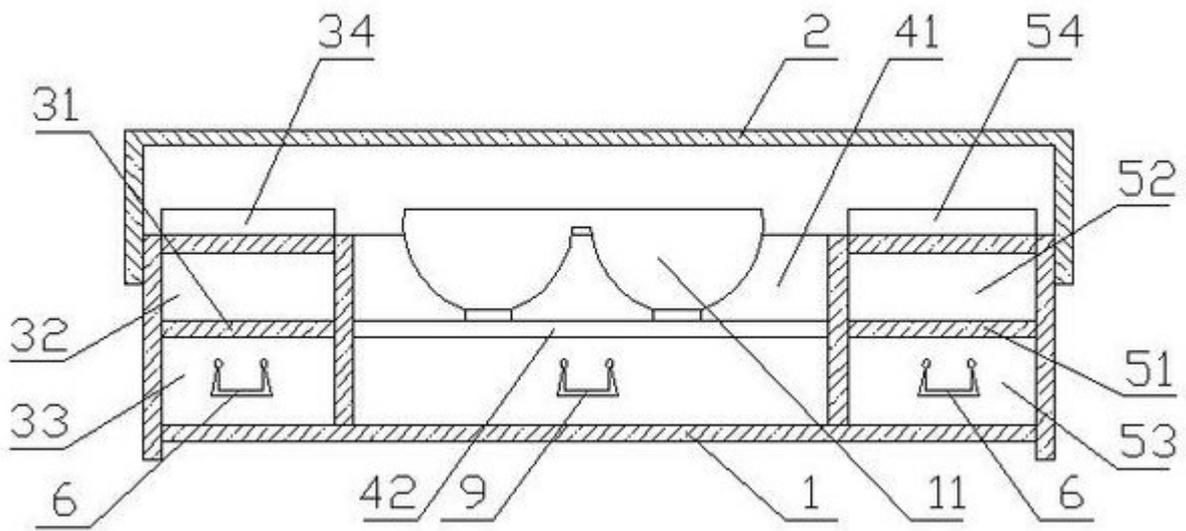


图1

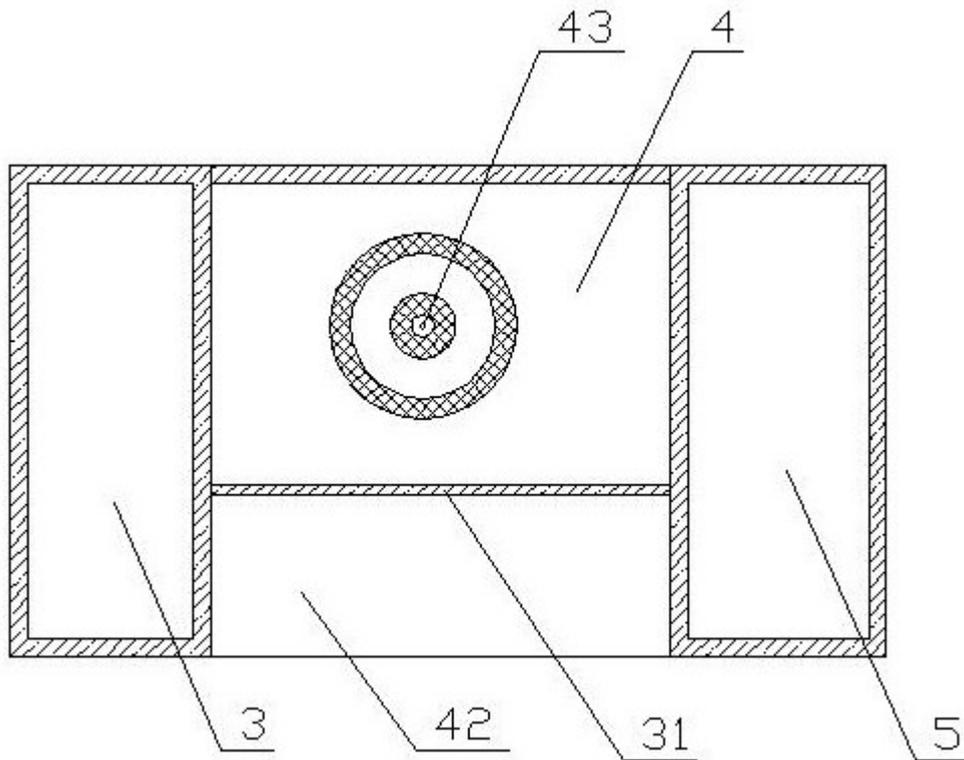


图2

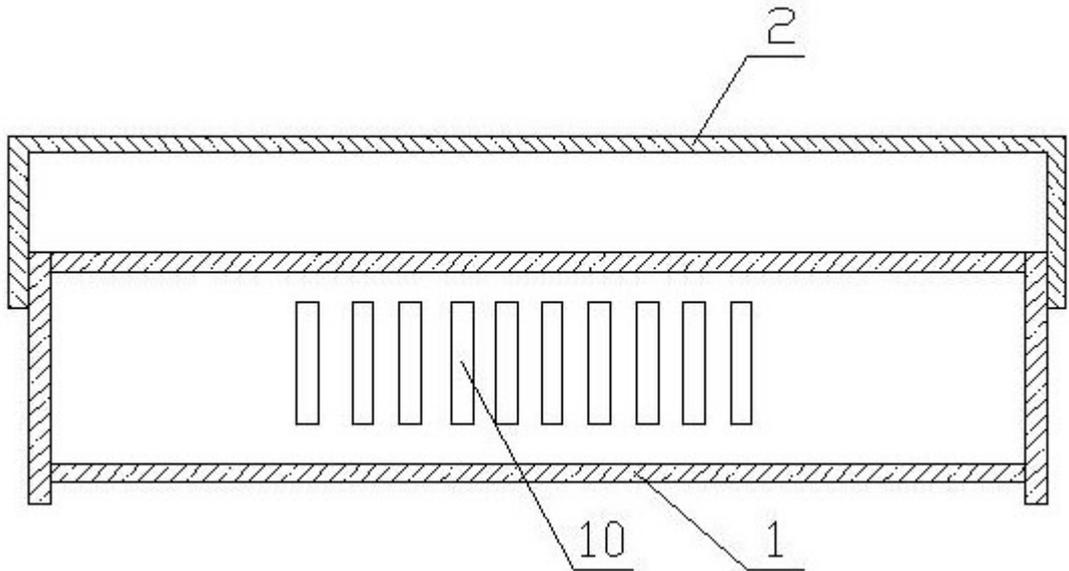


图3

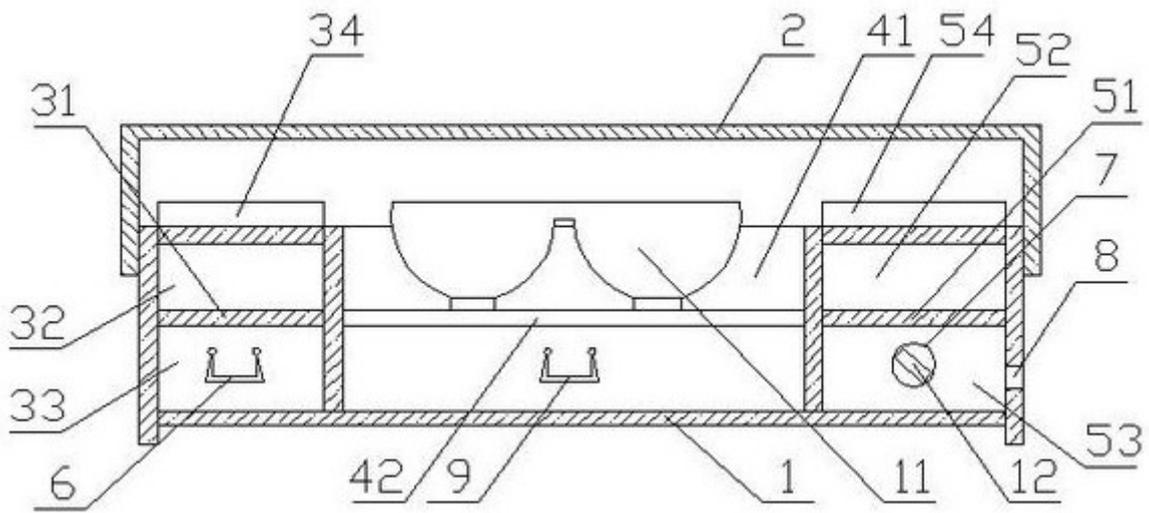


图4

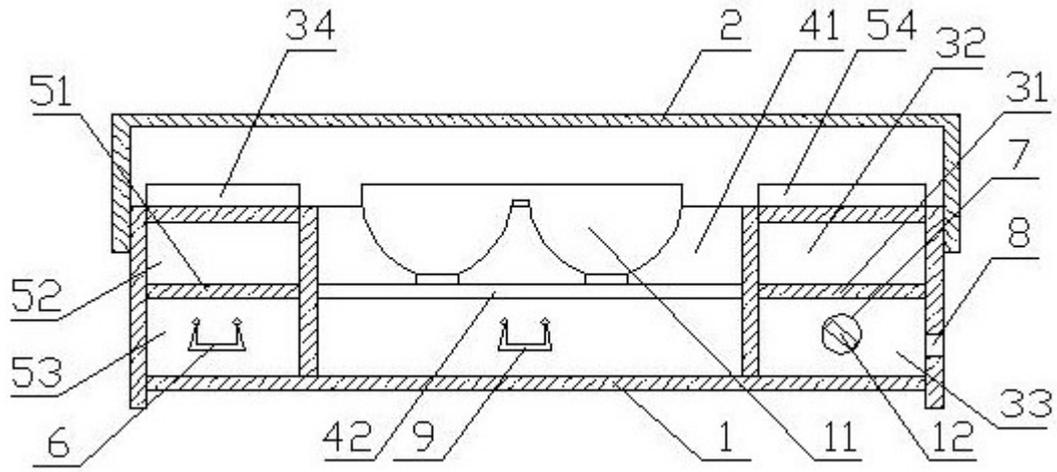


图5