



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222285303 U

(45) 授权公告日 2025. 01. 03

(21) 申请号 202421164386.5

(22) 申请日 2024.05.23

(73) 专利权人 河南晗苏餐饮管理有限公司

地址 462000 河南省漯河市市辖区经济技术
开发区香山路与湘北支路交叉口向
西150米路南院内西楼1幢101室

(72) 发明人 张斌锴 韩真 张梦超

(51) Int.Cl.

A47J 37/12 (2006.01)

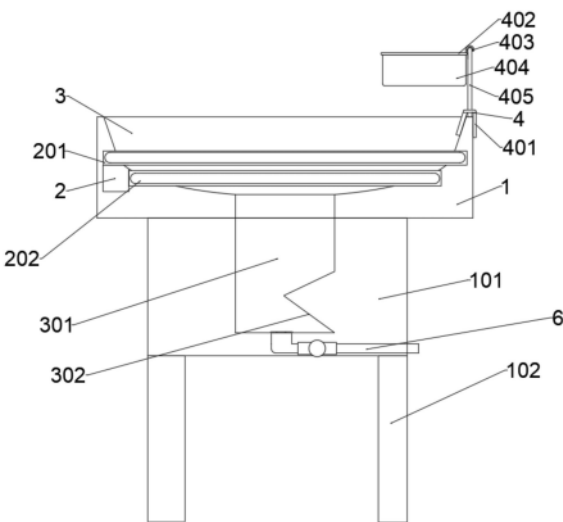
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种一锅双温油炸锅

(57) 摘要

本实用新型涉及油炸锅技术领域,具体涉及为一种一锅双温油炸锅,包括连接箱、加热器和加热锅,所述连接箱的上方活动连接有放置架,所述放置架的下方固定连接连接有连接架,所述放置架的上方固定连接连接有支撑杆,所述支撑杆的上方活动连接有连接钩,所述连接钩的左侧固定连接连接有滤油杆,所述滤油杆的下方固定连接连接有滤油网,所述支撑杆的内部固定连接连接有连接杆,所述加热锅的内部活动连接有收集架,所述收集架的内部活动连接有折叠网,所述加热锅的下方固定连接连接有排出管,所述排出管的内部活动连接有过滤架,通过连接杆的支撑将滤油网固定,在滤油网的上方控油,通过将收集架向上移动,将杂质拉出,油通过排出管排出,通过将限制架拉出,将杂质清理。



1. 一种一锅双温油炸锅, 包括: 连接箱 (1)、加热器 (2) 和加热锅 (3), 所述连接箱 (1) 的内部设置有加热器 (2), 所述连接箱 (1) 的内部设置有加热锅 (3), 其特征在于: 所述连接箱 (1) 的上方活动连接有放置架 (4), 所述放置架 (4) 的下方固定连接连接有连接架 (401), 所述放置架 (4) 的上方固定连接连接有支撑杆 (405), 所述支撑杆 (405) 的上方活动连接有连接钩 (403), 所述连接钩 (403) 的左侧固定连接连接有滤油杆 (402), 所述滤油杆 (402) 的下方固定连接连接有滤油网 (404), 所述支撑杆 (405) 的内部固定连接连接有连接杆 (406), 所述加热锅 (3) 的内部活动连接有收集架 (5), 所述收集架 (5) 的内部活动连接有折叠网 (503), 所述加热锅 (3) 的下方固定连接连接有排出管 (6), 所述排出管 (6) 的内部活动连接有过滤架 (603)。

2. 根据权利要求1所述的一种一锅双温油炸锅, 其特征在于: 所述连接箱 (1) 的下方固定连接连接有连接外壳 (101), 所述连接外壳 (101) 的下方固定连接连接有连接脚 (102)。

3. 根据权利要求1所述的一种一锅双温油炸锅, 其特征在于: 所述加热器 (2) 的外侧固定连接连接有导热架 (201), 所述导热架 (201) 的内部固定连接连接有加热管 (202)。

4. 根据权利要求1所述的一种一锅双温油炸锅, 其特征在于: 所述加热锅 (3) 的下方固定连接连接有储油箱 (301), 所述储油箱 (301) 的左侧固定连接连接有导向片 (302)。

5. 根据权利要求1所述的一种一锅双温油炸锅, 其特征在于: 所述加热锅 (3) 的上方活动连接有连接架 (401), 所述连接杆 (406) 的左侧活动连接有滤油网 (404)。

6. 根据权利要求1所述的一种一锅双温油炸锅, 其特征在于: 所述收集架 (5) 的右侧活动连接有伸缩杆 (501), 所述伸缩杆 (501) 的右侧固定连接连接有连接扣 (502), 所述伸缩杆 (501) 的内部活动连接有折叠网 (503), 所述收集架 (5) 的上方活动连接有带动杆 (504), 所述带动杆 (504) 的上方活动连接有抬起扶手 (505)。

7. 根据权利要求1所述的一种一锅双温油炸锅, 其特征在于: 所述排出管 (6) 的外侧固定连接连接有连接开关 (601), 所述连接开关 (601) 的外侧固定连接连接有调节盘 (606), 所述排出管 (6) 的上方活动连接有限制架 (602), 所述限制架 (602) 的下方固定连接连接有过滤架 (603), 所述过滤架 (603) 的内部固定连接连接有过滤网 (604), 所述过滤架 (603) 的左侧固定连接连接有连接网 (605)。

一种一锅双温油炸锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及油炸锅技术领域,具体为一种一锅双温油炸锅。

背景技术

[0002] 油炸锅,是指通过使用食用油为主要原料,对食品进行炸制烹饪工艺的厨房设备。具有款式新颖、结构合理、操作简单、升温速度快、易于清洁等特点、是快餐店、酒店、餐饮场所广泛应用的厨房设备。

[0003] 但现有的装置存在以下问题:

[0004] 1、现有装置主要是直接将炸熟后的食物放置在盘子上,使得在食物上方残留的油全部流入盘子内,造成食用油的浪费。

[0005] 2、同时部分装置没有设置在将油底部的杂质进行清理的装置,使得在油加热的过程中残留的杂质在油炸的过程中容易产生有害的物质,影响客人的健康。

[0006] 因此,为了解决上述问题,提出一种一锅双温油炸锅。

实用新型内容

[0007] 本实用新型的目的在于提供一种一锅双温油炸锅,以解决上述背景技术中提到的现有技术中的油炸锅机的问题。

[0008] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种一锅双温油炸锅,包括连接箱、加热器和加热锅,所述连接箱的内部设置有加热器,所述连接箱的内部设置有加热锅,所述连接箱的上方活动连接有放置架,所述放置架的下方固定连接有连接架,所述放置架的上方固定连接有支撑杆,所述支撑杆的上方活动连接有连接钩,所述连接钩的左侧固定连接有滤油杆,所述滤油杆的下方固定连接有滤油网,所述支撑杆的内部固定连接有连接杆,所述加热锅的内部活动连接有收集架,所述收集架的内部活动连接有折叠网,所述加热锅的下方固定连接有排出管,所述排出管的内部活动连接有过滤架。

[0009] 优选的,所述连接箱的下方固定连接有连接外壳,所述连接外壳的下方固定连接有连接脚。

[0010] 优选的,所述加热器的外侧固定连接有导热架,所述导热架的内部固定连接有加热管。

[0011] 优选的,所述加热锅的下方固定连接有储油箱,所述储油箱的左侧固定连接有导向片。

[0012] 优选的,所述加热锅的上方活动连接有连接架,所述连接杆的左侧活动连接有滤油网。

[0013] 优选的,所述收集架的右侧活动连接有伸缩杆,所述伸缩杆的右侧固定连接有连接扣,所述伸缩杆的内部活动连接有折叠网,所述收集架的上方活动连接有带动杆,所述带动杆的上方活动连接有抬起扶手。

[0014] 优选的,所述排出管的外侧固定连接有连接开关,所述连接开关的外侧固定连接

有调节盘,所述排出管的上方活动连接有限制架,所述限制架的下方固定连接有过滤架,所述过滤架的内部固定连接有过滤网,所述过滤架的左侧固定连接有连接网。

[0015] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:本实用通过将连接架放置在加热锅的上方,将连接钩放置固定在支撑杆的上方,通过连接杆的支撑将滤油网固定,在滤油网的上方控油,通过拉起抬起扶手,将收集架向上移动,通过导向片的限制带动连接扣,将折叠网折叠,将杂质拉出,通过连接扣固定在储油箱的底部,将折叠网拉开,通过旋转调节盘将连接开关打开,通过排出管排出,排出时通过过滤网和连接网的过滤,通过将限制架拉出,将杂质清理。

[0016] 1、本实用新型通过放置架的下方固定连接有连接架,放置架的上方固定连接有支撑杆,支撑杆的上方活动连接有限制架,限制架的下方固定连接有过滤架,过滤架的内部固定连接有过滤网,过滤架的左侧固定连接有连接网,排出管的外侧固定连接有限制架,限制架的下方固定连接有过滤架,过滤架的内部固定连接有过滤网,过滤架的左侧固定连接有连接网,能够对在将油内的杂质进行清理,减少对客人健康的影响。

[0017] 2、本实用新型通过排出管的外侧固定连接有限制架,限制架的下方固定连接有过滤架,过滤架的内部固定连接有过滤网,过滤架的左侧固定连接有连接网,排出管的外侧固定连接有限制架,限制架的下方固定连接有过滤架,过滤架的内部固定连接有过滤网,过滤架的左侧固定连接有连接网,能够对在将油内的杂质进行清理,减少对客人健康的影响。

附图说明

[0018] 图1为本实用新型结构正视剖面示意图;

[0019] 图2为本实用新型结构排出管剖面示意图;

[0020] 图3为本实用新型结构加热锅剖面示意图;

[0021] 图4为本实用新型结构放置架侧视示意图;

[0022] 图5为本实用新型结构收集架俯视示意图。

[0023] 图中:1、连接箱;101、连接外壳;102、连接脚;2、加热器;201、导热架;202、加热管;3、加热锅;301、储油箱;302、导向片;4、放置架;401、连接架;402、滤油杆;403、连接钩;404、滤油网;405、支撑杆;406、连接杆;5、收集架;501、伸缩杆;502、连接扣;503、折叠网;504、带动杆;505、抬起扶手;6、排出管;601、连接开关;602、限制架;603、过滤架;604、过滤网;605、连接网;606、调节盘。

具体实施方式

[0024] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0025] 请参阅图1-5,本实用新型提供一种实施例:

[0026] 一种一锅双温油炸锅,包括连接箱1、加热器2和加热锅3,所述连接箱1的内部设置

有加热器2,所述连接箱1的内部设置有加热锅3,所述连接箱1的上方活动连接有放置架4,所述放置架4的下方固定连接连接有连接架401,所述放置架4的上方固定连接连接有支撑杆405,所述支撑杆405的上方活动连接有连接钩403,所述连接钩403的左侧固定连接连接有滤油杆402,所述滤油杆402的下方固定连接连接有滤油网404,所述支撑杆405的内部固定连接连接有连接杆406,所述加热锅3的内部活动连接有收集架5,所述收集架5的内部活动连接有折叠网503,所述加热锅3的下方固定连接连接有排出管6,所述排出管6的内部活动连接有过滤架603。

[0027] 进一步的,所述加热锅3的上方活动连接有连接架401,所述连接杆406的左侧活动连接有滤油网404,能够将滤油网固定。

[0028] 进一步的,所述收集架5的右侧活动连接有伸缩杆501,所述伸缩杆501的右侧固定连接连接有连接扣502,所述伸缩杆501的内部活动连接有折叠网503,所述收集架5的上方活动连接有带动杆504,所述带动杆504的上方活动连接有抬起扶手505,能够将底部的杂质进行过滤。

[0029] 进一步的,所述排出管6的外侧固定连接连接有连接开关601,所述连接开关601的外侧固定连接连接有调节盘606,所述排出管6的上方活动连接有有限制架602,所述限制架602的下方固定连接连接有过滤架603,所述过滤架603的内部固定连接连接有过滤网604,所述过滤架603的左侧固定连接连接有连接网605,能够将排出油时将杂质过滤。

[0030] 工作原理:本装置在使用过程中,先用将加热锅3倒入适量的食用油,通过加热器2向加热管202供电加热,通过导热架201的导热将食用油进行加热,在使用过程中,将食材放入油锅内炸熟,通过将连接架401放置在加热锅3的上方,将连接钩403放置固定在支撑杆405的上方,通过连接杆406的支撑将滤油网404固定,将炸熟食品放置在滤油网404的上方控油,控出的油流向加热锅3内,在炸熟食品时食品上的残渣通过重力向下移动,通过导向片302的导向流向折叠网503上,通过拉起抬起扶手505,抬起扶手505带动带动杆504,带动杆504带动收集架5,将收集架5向上移动,通过导向片302的限制带动连接扣502,连接扣502带动折叠网503,将杂质拉出,在清理完成后,将收集架5放入储油箱301,通过连接扣502固定在储油箱301的底部,将折叠网503拉开,在需要排出油时,通过旋转调节盘606将连接开关601打开,通过排出管6排出,排出时通过过滤网604和连接网605的过滤,在油排出完成后,通过将限制架602拉出,将杂质清理。

[0031] 以上所述,仅为本实用新型的较佳实施例而已,并非对本实用新型作任何形式上的限制;凡本行业的普通技术人员均可按说明书附图所示和以上所述而顺畅地实施本实用新型;但是,凡熟悉本专业的技术人员在不脱离本实用新型技术方案范围内,利用以上所揭示的技术内容而做出的些许更动、修饰与演变的等同变化,均为本实用新型的等效实施例;同时,凡依据本实用新型的实质技术对以上实施例所作的任何等同变化的更动、修饰与演变等,均仍属于本实用新型的技术方案的保护范围之内。

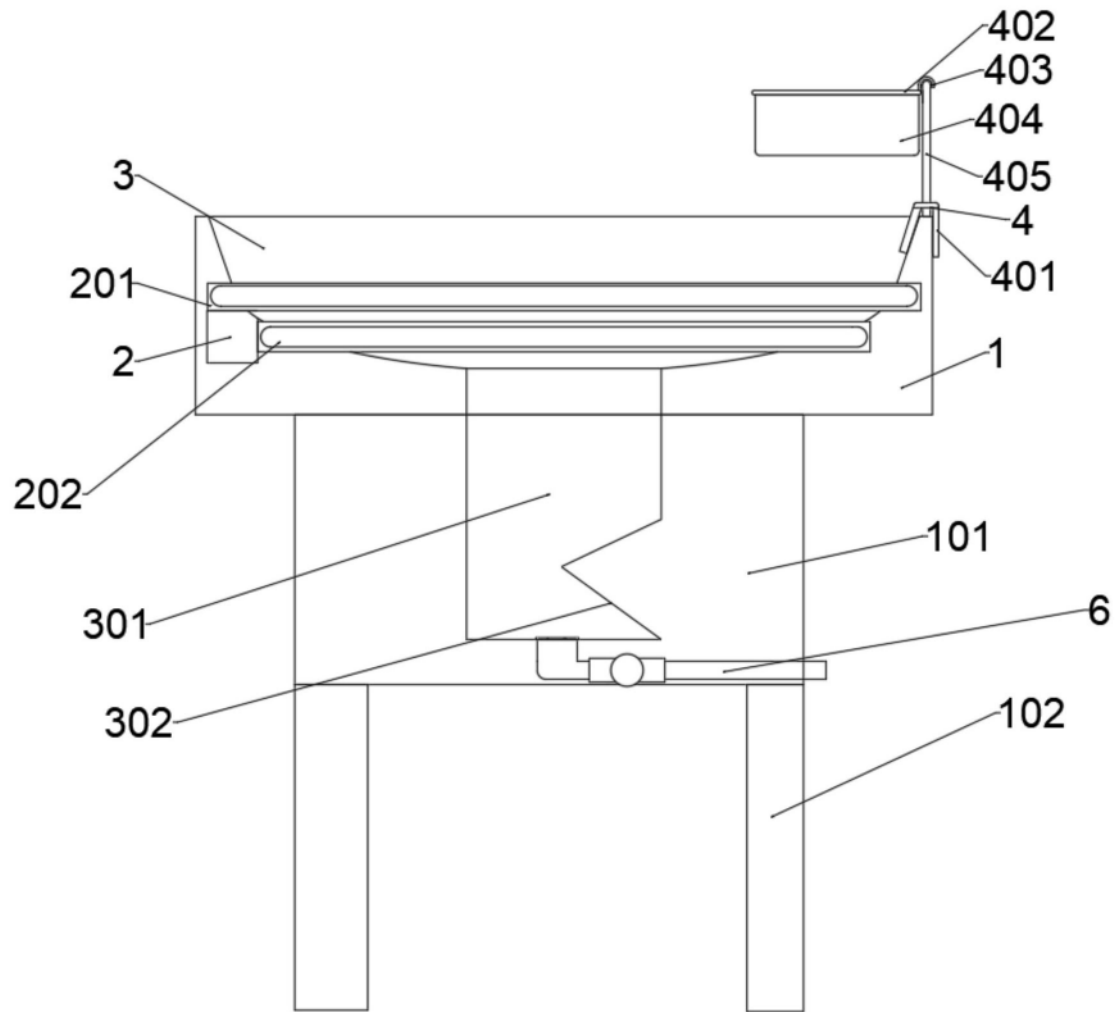


图1

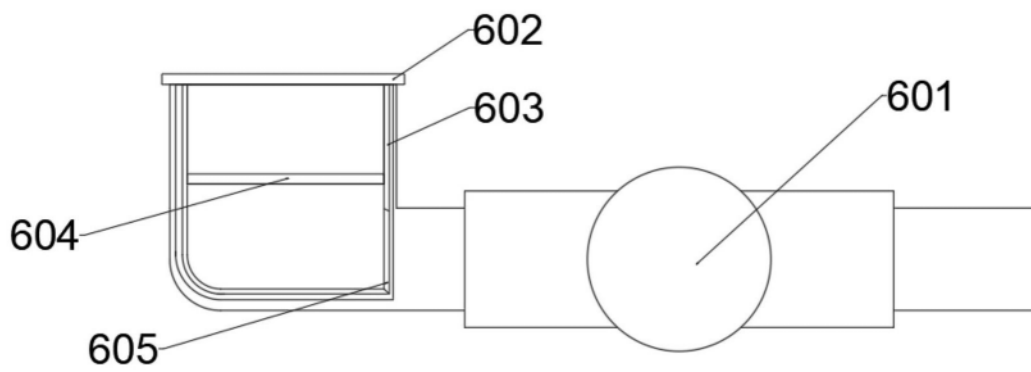


图2

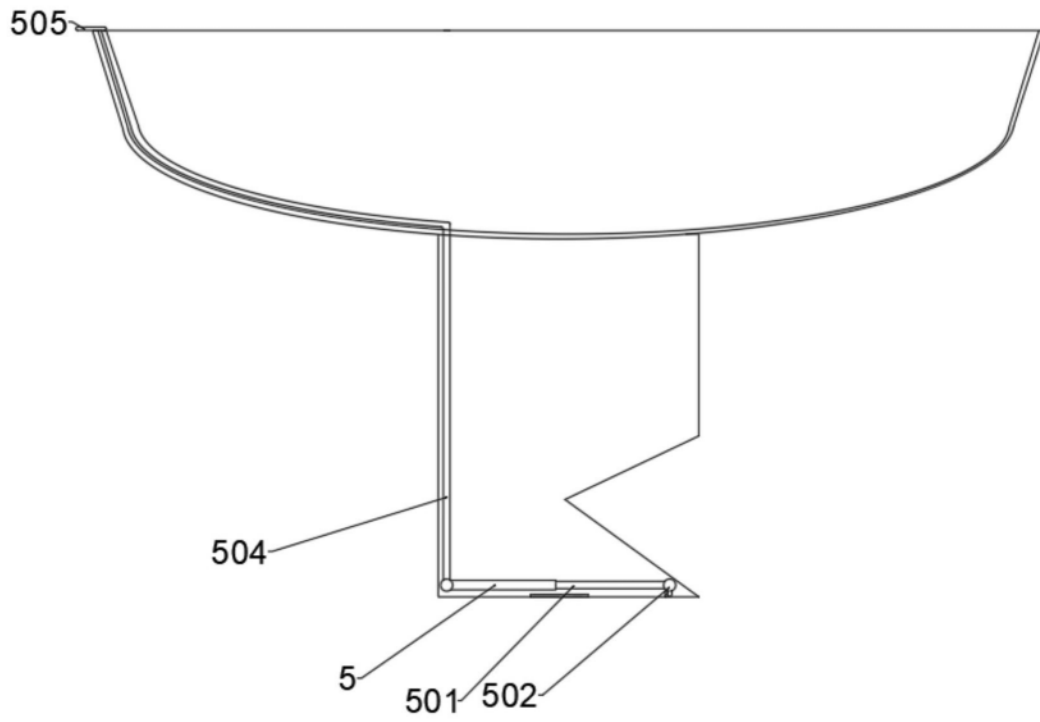


图3

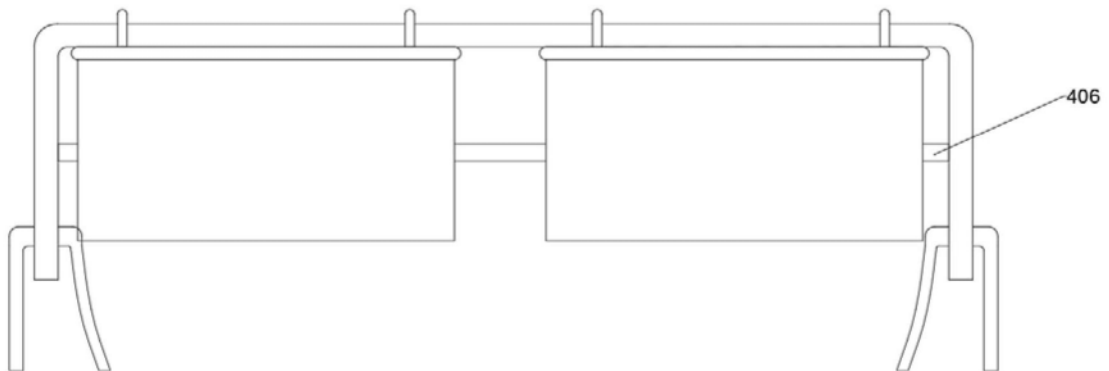


图4

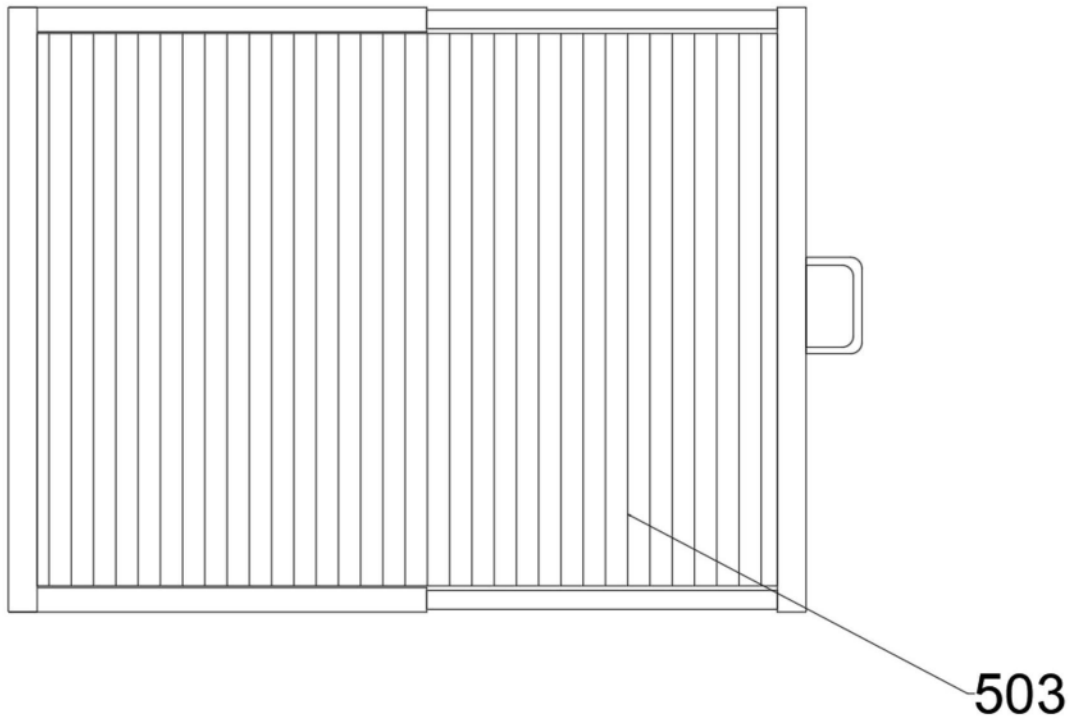


图5