



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104188501 B

(45) 授权公告日 2016. 04. 13

(21) 申请号 201410480002. 5

(22) 申请日 2014. 09. 18

(73) 专利权人 郑运婷

地址 523907 广东省东莞市虎门镇金龙南路
金鸾花园 A 座 908 室

(72) 发明人 郑运婷

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 36/00(2006. 01)

(56) 对比文件

US 2003/0110954 A1, 2003. 06. 19,

CN 2734077 , 2005. 10. 19,

CN 201806584 U, 2011. 04. 27,

CN 203016654 U, 2013. 06. 26,

CN 203507609 U, 2014. 04. 02,

审查员 曹文静

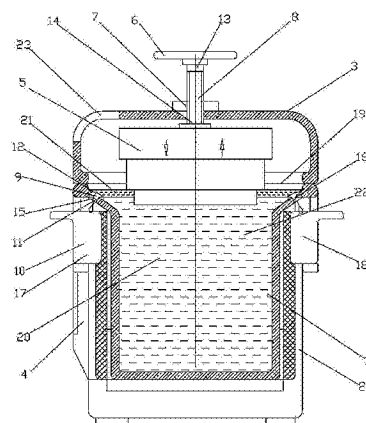
权利要求书2页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

除油汤锅装置

(57) 摘要

除油汤锅装置,除油汤锅装置包括有内胆、外壳、锅盖以及控制器,锅盖包括有溢油压盘以及转盘,锅盖设有螺母,转盘连接有螺栓,螺栓与螺母动配合连接,溢油压盘与螺栓连接;内胆设有溢油孔,外壳设有集油槽,集油槽位于溢油孔的下方,集油槽的槽口对准溢油孔,利用集油槽收集内胆汤里的汤油;使用时,利用溢油压盘挤压汤油于内胆的溢流孔流到集油槽,从而达到去除汤表面的汤油的目的,减少食用汤油对人们身体健康的影响。



1. 除油汤锅装置,除油汤锅装置包括有内胆(1)、外壳(2)、锅盖(3)以及控制器(4),锅盖(3)包括有溢油压盘(5)以及转盘(6),锅盖(3)设有螺母(7),转盘(6)连接有螺栓(8),螺栓(8)与螺母(7)动配合连接,溢油压盘(5)与螺栓(8)连接;内胆(1)设有溢油孔(9),外壳(2)设有集油槽(10),集油槽(10)位于溢油孔(9)的下方;锅盖(3)设有透视孔(23),用于观察内胆(1)汤油(21)的液位以及汤油(21)于溢油孔(9)流出的情况;螺母(7)位于锅盖(3)的中间,螺母(7)与锅盖(3)固定连接,螺栓(8)穿过锅盖(3)中间的螺母(7),螺栓(8)的上端(13)与转盘(6)固定连接,螺栓(8)的下端(14)与溢油压盘(5)连接;除油汤锅装置的使用方法是:为了将汤(22)的汤水(20)与汤(22)的汤油(21)分开,将汤油(21)去除,将锅盖(3)放在内胆(1)上面,用手旋转转盘(6),利用转盘(6)带动动配合于螺母(7)的螺栓(8)旋转,使螺栓(8)带动溢油压盘(5)向下移动,使溢油压盘(5)浸入内胆(1)的汤(22)内,一直旋转到溢油压盘(5)压汤油(21)上升到内胆(1)的溢油孔(9)高度,由于汤油(21)浮于汤的表面,汤油(21)由溢油孔(9)流到集油槽(10)内,减少或者除去汤(22)表面的汤油(21)。

2. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的溢油压盘(5)浸入内胆(1)的汤(22)内后,溢油压盘(5)浸入内胆(1)汤(22)内的体积随螺栓(8)的向下移动而不断增加,内胆(1)汤水(20)表面的汤油(21)高度随螺栓(8)的向下移动而不断上升。

3. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的溢油压盘(5)浸入内胆(1)的汤(22)内后,汤水(20)表面的汤油(21)上升到内胆(1)的溢油孔(9)孔底(11)的高度后,继续转动转盘(6),使溢油压盘(5)继续下降,使汤水(20)表面的汤油(21)位置高于孔底(11)。

4. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的汤油(21)的高度高于溢油孔(9)的孔顶(12)位置,溢油孔(9)流出汤水(20)时,反方向旋转转盘(6),利用转盘(6)带动螺栓(8)反方向旋转,利用螺栓(8)反方向旋转带动溢油压盘(5)上升,减少溢油压盘(5)浸入于汤(22)内的体积,使汤水(20)表面的汤油(21)的高度位于溢油孔(9)的孔底(11)与孔顶(12)之间,使汤油(21)能于溢油孔(9)流出到集油槽(10)内。

5. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的溢油压盘(5)与螺栓(8)的下端(14)固定连接,以免溢油压盘(5)下降时摆动。

6. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的溢油压盘(5)进入汤(22)内后,汤油(21)未于溢油孔(9)流出时,汤(22)的容积不变;汤油(21)于溢油孔(9)流出后,汤(22)的容积减少。

7. 根据权利要求6所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的溢油孔(9)流出汤油(21)与溢油压盘(5)浸入汤(22)的体积成正比。

8. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的螺母(7)以及螺栓(8)的螺纹为右旋螺纹时,转盘(6)按顺时针旋转时,溢油压盘(5)随转盘(6)的转动而下降;转盘(6)按逆时针旋转时,溢油压盘(5)随转盘(6)的转动而上升。

9. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的螺母(7)以及螺栓(8)的螺纹为左旋螺纹时,转盘(6)按逆时针旋转时,溢油压盘(5)随转盘(6)的转动而下降;转盘(6)按顺时针旋转时,溢油压盘(5)随转盘(6)的转动而上升。

10. 根据权利要求1所述的除油汤锅装置,其特征在于:所述的锅盖(3)的重力大于溢

油压盘(5)浸入汤内收到的浮力。

除油汤锅装置

技术领域

[0001] 本发明涉及一种汤锅装置,特别是一种去除汤表面汤油的除油汤锅装置。

背景技术

[0002] 目前,人们做肉汤时,汤的表面有一层汤油,由于此汤油较难去除,饮用后对人们的身体健康不利,特别是“三高”人群,一种去除汤油的除油汤锅装置已成为人们去除汤油的需要。

发明内容

[0003] 本发明的目的是克服现有技术的不足,提供一种除油汤锅装置,用于减少或者去除汤表面的汤油,减少汤油对人们身体健康的影响。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:除油汤锅装置包括有内胆、外壳、锅盖以及控制器,锅盖包括有溢油压盘以及转盘,锅盖设有螺母,转盘连接有螺栓,螺栓与螺母动配合连接,溢油压盘与螺栓连接;内胆设有溢油孔,外壳设有集油槽,集油槽位于溢油孔的下方,集油槽的槽口对准溢油孔,利用集油槽收集内胆汤里的汤油;锅盖设有透视孔,用于观察内胆汤油的液位以及汤油于溢油孔流出的情况。

[0005] 除油汤锅装置的使用方法是:为了将汤的汤水与汤的汤油分开,将汤油去除,将锅盖放在内胆上面,用手旋转转盘,利用转盘带动动配合于螺母的螺栓旋转,使螺栓带动溢油压盘向下移动,使溢油压盘浸入内胆的汤内,一直旋转到溢油压盘压汤油上升到内胆的溢油孔高度,由于汤油浮于汤的表面,汤油由溢油孔流到集油槽内,减少或者除去汤表面的汤油,维护人们的饮食健康。

[0006] 本发明的有益效果是:除油汤锅装置设有溢油压盘、溢油孔以及集油槽,使用时,利用溢油压盘挤压汤油于内胆的溢流孔流到集油槽,从而达到去除汤表面的汤油的目的,减少食用汤油对人们身体健康的影响。

附图说明

[0007] 图 1 是除油汤锅装置的结构示意图。

具体实施方式

[0008] 下面结合附图对本发明进行进一步的说明:

[0009] 如图 1 所示的除油汤锅装置的结构示意图,除油汤锅装置,除油汤锅装置包括有内胆 1、外壳 2、锅盖 3 以及控制器 4,锅盖 3 包括有溢油压盘 5 以及转盘 6,锅盖 3 设有螺母 7,转盘 6 连接有螺栓 8,螺栓 8 与螺母 7 动配合连接,溢油压盘 5 与螺栓 8 连接;内胆 1 设有溢油孔 9,外壳 2 设有集油槽 10,集油槽 10 位于溢油孔 9 的下方;锅盖(3)设有透视孔 23,用于观察内胆 1 汤油 21 的液位以及汤油 21 于溢油孔 9 流出的情况;溢油压盘 5 由铝合金、不锈钢以及无毒塑料构成,无毒塑料的耐温为大于 100° C。

[0010] 除油汤锅装置的使用方法是:为了将汤 22 的汤水 20 与汤 22 的汤油 21 分开,将汤油 21 去除,将锅盖 3 放在内胆 1 上面,用手旋转转盘 6,利用转盘 6 带动动配合于螺母 7 的螺栓 8 旋转,使螺栓 8 带动溢油压盘 5 向下移动,使溢油压盘 5 浸入内胆 1 的汤 22 内,一直旋转到溢油压盘 5 压汤油 21 上升到内胆 1 的溢油孔 9 高度,由于汤油 21 浮于汤的表面,汤油 21 由溢油孔 9 流到集油槽 10 内,减少或者除去汤 22 表面的汤油 21,维护人们的饮食健康。

[0011] 为了使汤水 20 表面的汤油 21 上升到溢油孔 9 的高度,溢油压盘 5 浸入内胆 1 的汤 22 内后,溢油压盘 5 浸入内胆 1 汤 22 内的体积随螺栓 8 的向下移动而不断增加,内胆 1 汤水 20 表面的汤油 21 高度随螺栓 8 的向下移动而不断上升。

[0012] 为了使汤油 21 的高度位置正好与溢油孔 9 的高度相同,溢油压盘 5 浸入内胆 1 的汤 22 内后,汤水 20 表面的汤油 21 上升到内胆 1 的溢油孔 9 孔底 11 的高度后,继续转动转盘 6,使溢油压盘 5 继续下降,使汤水 20 表面的汤油 21 位置高于孔底 11。当汤油 21 的高度高于溢油孔 9 的孔顶 12 位置,溢油孔 9 流出汤水 20 时,反方向旋转转盘 6,利用转盘 6 带动螺栓 8 反方向旋转,利用螺栓 8 反方向旋转带动溢油压盘 5 上升,减少溢油压盘 5 浸入于汤 22 内的体积,使汤水 20 表面的汤油 21 的高度位于溢油孔 9 的孔底 11 与孔顶 12 之间,使汤油 21 能于溢油孔 9 流出到集油槽 10 内,直到汤油 21 除完。溢油压盘 5 进入汤 22 内后,汤油 21 未于溢油孔 9 流出时,汤 22 的容积不变;汤油 21 于溢油孔 9 流出后,汤 22 的容积减少。溢油孔 9 流出汤油 21 与溢油压盘 5 浸入汤 22 的体积成正比。

[0013] 为了防止锅盖(3)被汤 22 浮起,所述的锅盖(3)的重力大于溢油压盘(5)浸入汤内收到的浮力,以免影响除油操作。

[0014] 为了实施利用溢油压盘 5 压入汤 22 内,使汤 22 表面的汤油 21 上升到溢油孔 9 的位置,螺母 7 位于锅盖 3 的中间,螺母 7 与锅盖 3 固定连接,螺栓 8 穿过锅盖 3 中间的螺母 7,螺栓 8 的上端 13 与转盘 6 固定连接,螺栓 8 的下端 14 与溢油压盘 5 连接。溢油压盘 5 为一密封的空壳体,以免溢油压盘 5 浸入汤 22 内后,汤 22 进入溢油压盘 5 的空壳体内。溢油压盘 5 由多个空心圆柱体连接构成,每个空心圆柱体的中心线相同;下面的空心圆柱体的直径比上面的空心圆柱体的直径小。溢油压盘 5 与螺栓 8 的下端 14 固定连接,以免溢油压盘 5 下降时摆动。

[0015] 为了方便汤油 21 的流出,溢油孔 9 包括有左溢油孔 15 以及右溢油孔 16;集油槽 10 包括有左集油槽 17 以及右集油槽 18;左集油槽 17 位于左溢油孔 15 的下方,右集油槽 18 位于右溢油孔 16 的下方。

[0016] 为了防止汤油 21 溢出到外面,溢油孔 9 的位置比内胆 1 的上边沿 19 低,以免汤油 21 于内胆 1 的上边沿 19 溢出。

[0017] 所述的螺母 7 以及螺栓 8 的螺纹为右旋螺纹;螺母 7 以及螺栓 8 的螺纹为右旋螺纹,转盘 6 按顺时针旋转时,溢油压盘 5 随转盘 6 的转动而下降;转盘 6 按逆时针旋转时,溢油压盘 5 随转盘 6 的转动而上升。

[0018] 或者,所述的螺母 7 以及螺栓 8 的螺纹为左旋螺纹;螺母 7 以及螺栓 8 的螺纹为左旋螺纹时,转盘 6 按逆时针旋转时,溢油压盘 5 随转盘 6 的转动而下降;转盘 6 按顺时针旋转时,溢油压盘 5 随转盘 6 的转动而上升。

[0019] 为了保证溢油压盘 5 能压入内胆 1 的汤 22 内,溢油压盘 5 的中心线与内胆 1 的中

心线相同,溢油压盘 5 的直接小于内胆 1 的内径。

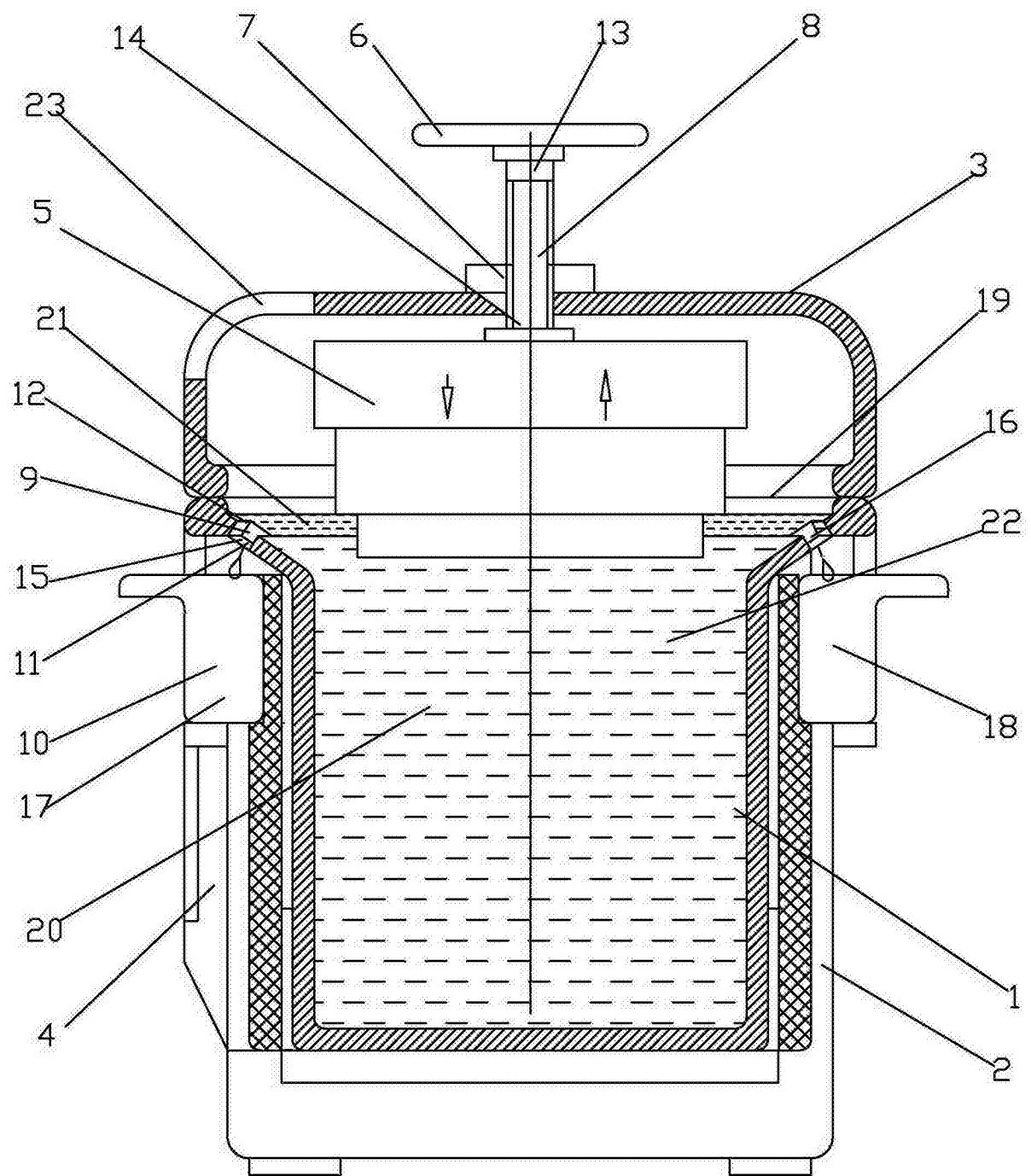


图 1