



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114451787 A

(43) 申请公布日 2022. 05. 10

(21) 申请号 202210023284.0

A47J 37/12 (2006.01)

(22) 申请日 2022.01.10

(71) 申请人 中山市高通电器有限公司

地址 528427 广东省中山市南头镇宏业路
20号三楼

(72) 发明人 王双 陈达杏

(74) 专利代理机构 佛山市名诚专利商标事务所

(普通合伙) 44293

专利代理师 何志钊 余旭辉

(51) Int. Cl.

A47J 36/24 (2006.01)

A47J 36/32 (2006.01)

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

A47J 37/10 (2006.01)

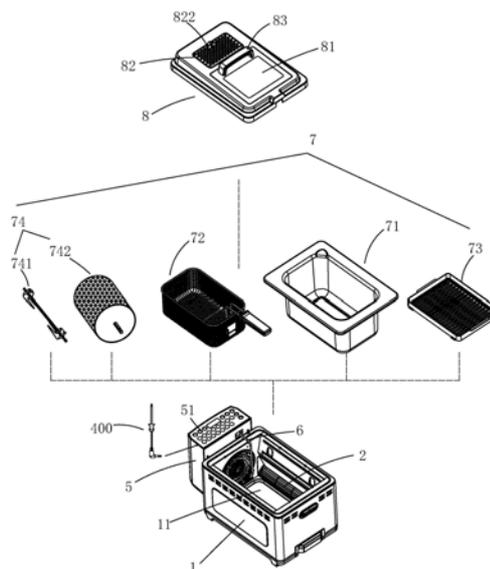
权利要求书2页 说明书6页 附图20页

(54) 发明名称

烹饪器具

(57) 摘要

本发明涉及一种烹饪器具,包括炉体、发热装置、控制盒、锅盖、感温探针和置物套件,所述炉体设置有炉腔,所述发热装置设置在炉腔内,炉体位于炉腔旁设置有下耦合器,所述发热装置和下耦合器电连接;将炸篮坐于炉腔内并加盖锅盖,形成空气炸锅;将炸篮坐于锅体内,接着将锅体坐于炉腔内并加盖锅盖,形成油炸锅;将烤盘坐于炉腔内,形成煎烤炉;将烤架组件放置在炉腔内并加盖锅盖,形成空气烤箱。所述控制盒和炉体可拆,若炉体部分需要清洁时,用户将控制盒和炉体分离即可,方便用户清洁炉体,避免清洁过程沾湿控制盒,提高烹饪器具的安全性。



1. 一种烹饪器具,包括炉体、发热装置、控制盒、锅盖、感温探针和置物套件,其特征在于:所述炉体设置有炉腔,所述发热装置设置在炉腔内,炉体位于炉腔旁设置有下耦合器,所述发热装置和下耦合器电连接;

所述控制盒设置有上耦合器,所述控制盒以可拆方式坐于炉体上,上耦合器和下耦合器连接在一起;

所述感温探针和控制盒电连接,感温探针伸入炉腔内,感温探针监测炉腔温度并反馈至控制盒;

所述置物套件包括与炉腔组合使用锅体、与炉腔组合使用的炸篮、与炉腔组合使用的烤盘和与炉腔组合使用烤架组件;

将锅体坐于炉腔内并加盖锅盖,形成具备蒸、煮和炖功能的锅,而且感温探针可以伸入锅体内,监测锅体内温度;

将炸篮坐于炉腔内并加盖锅盖,形成空气炸锅;

将炸篮坐于锅体内,接着将锅体坐于炉腔内并加盖锅盖,形成油炸锅;

将烤盘坐于炉腔内,形成煎烤炉;

将烤架组件放置在炉腔内并加盖锅盖,形成空汽烤箱。

2. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:所述发热装置包括发热管、网罩和反光罩,所述反光罩设置在炉腔两侧,发热管设置在炉腔并位于反光罩内,所述网罩包围对应的发热管,所述发热管和发热管之间形成加热区域。

3. 根据权利要求2所述烹饪器具,其特征在于:所述发热管通过热辐射方式传递热量至加热区域。

4. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括风机,所述风机设置在炉体内,炉腔对应风机的位置间隔开有出风孔,所述风机和下耦合器电连接。

5. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括旋转电机,所述旋转电机设置在炉体内,旋转电机的传动轴伸入炉腔内,旋转电机和下耦合器电连接。

6. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括冷却风扇,所述冷却风扇设置在炉体内腔并位于炉腔底部与炉体底座之间,炉体的底座间隔开有散热孔,冷却风扇和下耦合器电连接。

7. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括接油盘,所述接油盘以可拆方式设置在炉体的底座内,炉腔对应接油盘位置开有排油孔。

8. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括检锅装置,所述检锅装置包括推杆、弹簧和微动开关,所述炉体侧壁设置有安装座,所述安装座设置有上挡板和下挡板,上挡板和下挡板之间形成安装区域,所述推杆置于安装区域内,推杆上端穿过上挡板朝向炉体的顶部伸出,推杆的中部位于安装区域内,推杆的中部设置有推动块,推杆的下端穿过下挡板朝外伸出,所述弹簧套置在推杆上,弹簧上端抵靠在推动块上,弹簧的下端抵靠在下挡板上,弹簧构成推杆的复位机构,所述微动开关设置在炉体上并位于安装区域旁,微动开关和下耦合器电连接,所述推杆升降,推杆带动推动块触碰或远离微动开关的触碰杆。

9. 根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:所述炉体侧壁设置有滑座,所述滑座的顶部设置有所述下耦合器,所述控制盒开有滑槽,滑槽的顶部设置有所述上耦合器,控制盒设置有控制面板,控制面板和上耦合器电连接,所述滑座插入滑槽内,上耦合器和下耦合器

连接,控制盒位于炉体侧壁。

10.根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括锅盖,所述锅盖表面设置有透明视窗、油烟过滤口和把手,所述锅盖的底面设置有硅胶圈,所述油烟过滤口处设置有油烟滤网和滤网盖,所述油烟滤网和滤网盖分别以可拆方式安装在油烟过滤口处,滤网盖位于油烟滤网上方。

11.根据权利要求1所述烹饪器具,其特征在于:还包括外置式温度探针,所述外置式温度探针以插拔方式连接控制盒,外置式温度探针和控制盒电连接。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本发明涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 现有的烹饪器具为普遍分为空气炸锅、油炸锅、煎烤盘和煮炖锅,不同烹饪器具的功能相互独立,若用户烹饪食物需要使用不同的烹饪方式时,用户需要单独购买不同功能的烹饪器具,增加用户支出,而且多个不同功能的烹饪器具占据厨房空间,造成厨房拥挤。

[0003] 而且,现有的烹饪器具,其控制部分和炉体一体化,导致用户需要小心清洁烹饪器具,避免控制部分沾水,造成用户清洁困难。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种控制盒和炉体部分可拆,可以实现多种烹饪功能的一种烹饪器具。

[0005] 本发明的目的是这样实现的:

一种烹饪器具,包括炉体、发热装置、控制盒、锅盖、感温探针和置物套件,所述炉体设置有炉腔,所述发热装置设置在炉腔内,炉体位于炉腔旁设置有下列耦合器,所述发热装置和下耦合器电连接;

所述控制盒设置有上耦合器,所述控制盒以可拆方式坐于炉体上,上耦合器和下耦合器连接在一起;

所述感温探针和控制盒电连接,感温探针伸入炉腔内,感温探针监测炉腔温度并反馈至控制盒;

所述置物套件包括与炉腔组合使用锅体、与炉腔组合使用的炸篮、与炉腔组合使用的烤盘和与炉腔组合使用烤架组件;

将锅体坐于炉腔内并加盖锅盖,形成具备蒸、煮和炖功能的锅,而且感温探针可以伸入锅体内,监测锅体内温度;

将炸篮坐于炉腔内并加盖锅盖,形成空气炸锅;

将炸篮坐于锅体内,接着将锅体坐于炉腔内并加盖锅盖,形成油炸锅;

将烤盘坐于炉腔内,形成煎烤炉;

将烤架组件放置在炉腔内并加盖锅盖,形成空汽烤箱。

[0006] 所述控制盒和炉体可拆,若炉体部分需要清洁时,用户将控制盒和炉体分离即可,方便用户清洁炉体,避免清洁过程沾湿控制盒,提高烹饪器具的安全性。

[0007] 用户将不同的置物套件和炉体装配,即可切换成具备蒸、煮和炖功能的锅、空气炸锅、油炸锅、煎烤炉或空汽烤箱,满足用户不同的烹饪需求,大大提高烹饪器具的实用性。

[0008] 本发明的目的还可以采用以下技术措施解决:

进一步地,所述发热装置包括发热管、网罩和反光罩,所述反光罩设置在炉腔两侧,发热管设置在炉腔并位于反光罩内,所述网罩包围对应的发热管,所述发热管和发热管

之间形成加热区域。

[0009] 进一步地,所述发热管通过热辐射方式传递热量至加热区域。所述发热管布置在炉腔非正下方与锅胆非接触的方式加热,发热管形成热辐射的加热方式比传统的空汽烤箱及油炸锅加热效率更高效快捷。

[0010] 进一步地,还包括风机,所述风机设置在炉体内,炉腔对应风机的位置间隔开有出风孔,所述风机和下耦合器电连接。

[0011] 进一步地,还包括旋转电机,所述旋转电机设置在炉体内,旋转电机的传动轴伸入炉腔内,旋转电机和下耦合器电连接。所述烤架组件置于炉腔内,烤架组件和旋转电机的传动轴连接,旋转电机带动烤架组件进行旋转,令食物加热更均匀。

[0012] 进一步地,还包括冷却风扇,所述冷却风扇设置在炉体内腔并位于炉腔底部与炉体底座之间,炉体的底座间隔开有散热孔,冷却风扇和下耦合器电连接。

[0013] 所述冷却风扇运行过程中,外界冷风在冷却风扇作用下从炉体外壳四周上方的散热孔进入炉腔与外壳之间的区域,沿底座底部的散热孔排出炉体外部,进行散热。

[0014] 进一步地,还包括接油盘,所述接油盘以可拆方式设置在炉体的底座内,炉腔对应接油盘位置开有排油孔。所述油滴通过炉腔底部的排油孔进入接油盘内收集,易于清洁。

[0015] 进一步地,还包括检锅装置,所述检锅装置包括推杆、弹簧和微动开关,所述炉体侧壁设置有安装座,所述安装座设置有上挡板和下挡板,上挡板和下挡板之间形成安装区域,所述推杆置于安装区域内,推杆上端穿过上挡板朝向炉体的顶部伸出,推杆的中部位于安装区域内,推杆的中部设置有推动块,推杆的下端穿过下挡板朝外伸出,所述弹簧套置在推杆上,弹簧上端抵靠在推动块上,弹簧的下端抵靠在下挡板上,弹簧构成推杆的复位机构,所述微动开关设置在炉体上并位于安装区域旁,微动开关和下耦合器电连接,所述推杆升降,推杆带动推动块触碰或远离微动开关的触碰杆。

[0016] 用户将锅体放置在炉腔属于有锅模式,反之则为无锅模式,有锅模式时,锅体推动推杆下移,推动块远离触碰杆,从而关闭微动开关,部分功能被关闭,无锅模式时,弹簧推动推杆上移,推动块触碰触碰杆,从而打开微动开关,部分功能打开,因此通过推杆的行程动作检测炉体处于有锅模式还是无锅模式,从而判别炉体的工作模式,避免误操作的可能性,实现产品的安全自动检测,提高使用安全性。

[0017] 进一步地,所述炉体侧壁设置有滑座,所述滑座的顶部设置有所述下耦合器,所述控制盒开有滑槽,滑槽的顶部设置有所述上耦合器,控制盒设置有控制面板,控制面板和上耦合器电连接,所述滑座插入滑槽内,上耦合器和下耦合器连接,控制盒位于炉体侧壁。

[0018] 进一步地,还包括锅盖,所述锅盖表面设置有透明视窗、油烟过滤口和把手,所述锅盖的底面设置有硅胶圈,所述油烟过滤口处设置有油烟滤网和滤网盖,所述油烟滤网和滤网盖分别以可拆方式安装在油烟过滤口处,滤网盖位于油烟滤网上方。

[0019] 所述锅盖设置有透明视窗,便于用户实时观察烹饪情况,而且锅盖还设置有油烟过滤口,用户将锅盖坐于炉体时,若处于油炸、空汽炸或烧烤功能模式时,油烟沿油烟过滤口排出,而且油烟滤网在烹饪过程中起到滤油烟的功能或减少油烟的功效。

[0020] 进一步地,还包括外置式温度探针,所述外置式温度探针以插拔方式连接控制盒,外置式温度探针和控制盒电连接。

[0021] 煎盘模式时,用户从食物表面无法获知食物是否烤熟时,用户将外置式温度探针

插入食物内,外置式温度探针检测食物温度,并将温度数据反馈至控制器,用户观察控制器即可获知食物的温度,以及生熟情况,实现烹饪的食材可以独立监测温度。

[0022] 本发明的有益效果如下:

本发明,所述控制盒和炉体可拆方式安装,若炉体部分需要清洁时,用户将控制盒和炉体分离即可,方便用户清洁炉体,避免清洁过程沾湿控制盒,提高烹饪器具的安全性。

[0023] 本发明,用户将不同的置物套件和炉体装配,即可切换成具备蒸、煮和炖功能的锅、空气炸锅、油炸锅、煎烤炉或空汽烤箱,满足用户不同的烹饪需求,大大提高烹饪器具的实用性。

[0024] 本发明,所述发热管布置在炉腔非正下方与锅胆非接触的方式加热,发热管形成热辐射的加热方式比传统的空汽烤箱及油炸锅加热效率更高效快捷。

[0025] 本发明,用户将锅体放置在炉腔属于有锅模式,反之则为无锅模式,有锅模式时,锅体推动推杆下移,推动块远离触碰杆,从而关闭微动开关,部分功能被关闭,无锅模式时,弹簧推动推杆上移,推动块触碰触碰杆,从而打开微动开关,部分功能打开,因此通过推杆的行程动作检测炉体处于有锅模式还是无锅模式,从而判别炉体的工作模式,避免误操作的可能性,实现产品的安全自动检测,提高使用安全性。

附图说明

[0026] 图1为烹饪器具的炉体、置物套件和锅盖的组合方式示意图。

[0027] 图2为烹饪器具的示意图。(蒸、煮、炖锅模式)。

[0028] 图3为图2的装配图。

[0029] 图4为烹饪器具的炉体示意图。

[0030] 图5为烹饪器具的炉体的检锅装置构造示意图。

[0031] 图6为烹饪器具的锅盖装配示意图。

[0032] 图7为烹饪器具的控制盒示意图。

[0033] 图8为烹饪器具的剖面示意图。(带锅盖的蒸、煮、炖锅模式)。

[0034] 图9为烹饪器具的示意图(油炸锅模式)。

[0035] 图10为烹饪器具的剖面示意图(带锅盖的油炸锅模式)。

[0036] 图11为烹饪器具的另一角度剖面示意图(带锅盖的油炸锅模式)。

[0037] 图12为烹饪器具的示意图(烤盘模式)。

[0038] 图13为烹饪器具的剖面示意图(带锅盖的烤盘模式)。

[0039] 图14为烹饪器具的另一角度剖面示意图(除锅盖的烤盘模式)。

[0040] 图15为烹饪器具的示意图(除锅盖的空气炸锅模式)。

[0041] 图16为烹饪器具的剖面示意图(带锅盖空气炸锅模式)。

[0042] 图17为烹饪器具的另一角度剖面示意图(除锅盖空气炸锅模式)。

[0043] 图18为烹饪器具的示意图(空汽烤箱模式-旋转烤笼)。

[0044] 图19为烹饪器具的示意图(空汽烤箱模式-旋转烤叉)。

[0045] 图20为烹饪器具的热风循环和冷风冷却示意图。

具体实施方式

[0046] 下面结合附图及实施例对本发明作进一步描述：

实施例，结合图1到图20所示，一种烹饪器具，包括炉体1、发热装置2、接油盘3、冷却风扇100、风机200、旋转电机300、检锅装置4、控制盒5、感温探针6、置物套件7、锅盖8和外置式温度探针400，所述炉体1设置有炉腔11，所述炉体1侧壁设置有滑座12，所述滑座12的顶部设置有下耦合器9，炉体1的底部间隔开有散热孔13。

[0047] 所述发热装置2包括发热管21、网罩22和反光罩23，所述反光罩23设置在炉腔11的前、后两侧，发热管21设置在炉腔11的前、后两侧对应的反光罩23内，所述网罩22包围对应的发热管21，所述发热管21和发热管21之间形成加热区域，所述发热管21和下耦合器9电连接。

[0048] 所述接油盘3以可拆方式设置在炉体1的底座15内，炉腔11对应接油盘3位置开有排油孔111。

[0049] 所述冷却风扇100设置在炉体1内腔并位于炉腔11下方，冷却风扇100和下耦合器9电连接。

[0050] 所述风机200设置在炉体1的左侧，炉腔11对应风机200的位置间隔开有出风孔112，所述风机200和下耦合器9电连接。

[0051] 所述旋转电机300设置在炉体1的右侧，旋转电机300的传动轴301伸入炉腔11内，旋转电机300和下耦合器9电连接。

[0052] 所述检锅装置4包括推杆41、弹簧42和微动开关43，所述炉体1侧壁设置有安装座14，所述安装座14设置有上挡板141和下挡板142，上挡板141和下挡板142之间形成安装区域143，所述推杆41置于安装区域143内，推杆41上端穿过上挡板141朝向炉体1的顶部伸出，推杆41的中部位于安装区域143内，推杆41的中部设置有推动块411，推杆41的下端穿过下挡板142朝外伸出，所述弹簧42套置在推杆41上，推杆41上端抵靠在推动块411上，推杆41的下端抵靠在下挡板142上，弹簧42构成推杆41的复位机构，所述微动开关43设置在炉体1上并位于安装区域143旁，所述微动开关43和下耦合器9电连接，所述推杆41升降，推杆41带动推动块411触碰或远离微动开关43的触碰杆431。

[0053] 所述控制盒5的顶部设置有控制面板51，所述控制盒5开有滑槽52，滑槽52的顶部设置有上耦合器10，控制面板51和上耦合器10电连接，所述感温探针6一端连接控制盒5，感温探针6另一端朝外伸出并连接有过热保护温控件61，所述感温探针6和控制面板51电连接，而且控制盒5预留有外置式温度探针插接口52，所述外置式温度探针插接口52和控制面板51电连接。

[0054] 所述置物套件7包括与炉腔11组合使用锅体71、与炉腔11组合使用的炸篮72、与炉腔11组合使用烤盘73和与炉腔11组合使用烤架组件74，所述烤架组件74为旋转烤叉741或旋转烤笼742。

[0055] 所述锅盖8表面设置有透明视窗81、油烟过滤口82和把手83，所述锅盖8的底面设置有硅胶圈84，所述油烟过滤口82处设置有油烟滤网821和滤网盖822，所述油烟滤网821和滤网盖822分别以可拆方式安装在油烟过滤口82处，滤网盖822位于油烟滤网821上方。

[0056] 控制盒5和炉体1组装：

用户将控制盒5的滑槽52对准滑座12，接着往下移动控制盒5，直至滑座12插入滑

槽52内,实现控制盒5和炉体1组装,同时上耦合器10和下耦合器9插接在一起,外界电源通过上耦合器10、下耦合器9接通炉体1和控制盒5的用电设备。

[0057] 蒸、煮、炖锅模式:

结合图2、3和8所示,用户将锅体71坐于炉腔11内的加热区域内,同时锅体71顶部的翻边711下压推杆41,令推杆41下移,推动块411远离微动开关43的触碰杆431,导致微动开关43关闭,仅接通发热管21和冷却风扇100的电源。

[0058] 用户通过控制面板51启动煮炖模式,发热管21和冷却风扇100同时工作,发热管21通过热辐射方式对锅体71进行加热,形成煮锅模式,用户可以进行火锅。

[0059] 进一步地,用户也可以将锅盖8坐于炉体1上,锅盖8的硅胶圈84紧贴锅体71的翻边711,实现密封,形成蒸、煮、炖锅模式,用户可以蒸食物、煮食物或炖汤。

[0060] 油炸锅模式:

结合图9到图11所示,用户将锅体71坐于炉腔11内的加热区域内,同时锅体71顶部的翻边711下压推杆41,令推杆41下移,推动块411远离微动开关43的触碰杆431,导致微动开关43关闭,仅接通发热管21和冷却风扇100的电源,接着用户将炸篮72坐于锅体71内。

[0061] 用户通过控制面板51启动油炸模式,发热管21和冷却风扇100同时工作,发热管21通过热辐射方式对锅体71进行加热形成油炸模式,用户可以油炸食物。

[0062] 进一步地,用户也可以将锅盖8坐于炉体1上,锅盖8的硅胶圈84紧贴锅体71的翻边711,实现密封,避免油炸过程,油溅射出来,油烟食物过程的油烟通过油烟过滤口82排出,油烟滤网821在烹饪过程中起到滤油烟的功能或减少油烟的功效。

[0063] 烤盘模式:

结合图12到图14所示,用户将烤盘73坐于炉腔11的加热区域内,弹簧42推动推杆41上移,推动块411触碰微动开关43的触碰杆431,导致微动开关43打开,接通发热管21、风机200、冷却风扇100和电机的电源,用户通过控制面板51启动烤盘73模式,此时发热管21和冷却风扇100同时工作,风机200不工作,发热管21通过热辐射方式对烤盘73进行加热,形成烤盘73模式,用户可以在烤盘73上煎烤食物。

[0064] 进一步地,用户也可以将锅盖8坐于炉体1上,锅盖8的硅胶圈84紧贴炉体1,实现密封,避免煎烤过程,油溅射出来,油烟食物过程的油烟通过油烟过滤口82排出,油烟滤网821在烹饪过程中起到滤油烟的功能或减少油烟的功效。

[0065] 烤盘模式时,用户从食物表面无法获知食物是否烤熟时,用户将外置式温度探针400插入食物内,外置式温度探针400检测食物温度,并将温度数据反馈至控制器,用户观察控制器即可获知食物的温度,以及生熟情况,实现烹饪的食材可以独立监测温度。

[0066] 空气炸锅模式:

结合图15到图17所示,用户将炸篮72坐于炉腔11的加热区域内,弹簧42推动推杆41上移,推动块411触碰微动开关43的触碰杆431,导致微动开关43打开,接通发热管21、风机200、冷却风扇100和电机的电源,接着用户将锅盖8坐于炉体1上,锅盖8的硅胶圈84紧贴炉体1,实现密封。

[0067] 用户通过控制面板51启动空气炸锅模式,发热管21、风机200和冷却风扇100同时工作,发热管21通过热辐射方式传递热量至加热区域,在风机200的作用下沿出风孔112进入炉腔11内接触发热管21形成热风,热风在风机200作用下在炉腔11循环,对炸篮72内食物

进行空气炸。

[0068] 空汽烤箱模式：

结合图18到图19所示，用户将旋转烤叉741穿插食物，然后将旋转烤叉741坐于炉腔11，并将旋转烤叉741和旋转电机300的传动轴301连接，弹簧42推动推杆41上移，推动块411触碰微动开关43的触碰杆431，导致微动开关43打开，接通发热管21、风机200、冷却风扇100和电机的电源。

[0069] 用户通过控制面板51启动空汽烤箱模式，发热管21、风机200和冷却风扇100同时工作，发热管21通过热辐射方式传递热量至加热区域，在风机200的作用下沿出风孔112进入炉腔11内接触发热管21形成热风，热风在风机200作用下在炉腔11循环，对旋转烤叉741的食物进行烘烤。

[0070] 空汽烤箱模式：

用户将食物放置在旋转烤笼742，然后将旋转烤笼742坐于炉腔11，并将旋转烤笼742和旋转电机300的传动轴301连接，弹簧42推动推杆41上移，推动块411触碰微动开关43的触碰杆431，导致微动开关43打开，接通发热管21、风机200、冷却风扇100和电机的电源。

[0071] 用户通过控制面板51启动空汽烤箱模式，发热管21、风机200和冷却风扇100同时工作，发热管21通过热辐射方式传递热量至加热区域，在风机200的作用下沿出风孔112进入炉腔11内接触发热管21形成热风，热风在风机200作用下在炉腔11循环，对旋转烤笼742的食物进行烘烤。

[0072] 排油方式：

所述的发热管21避开炉腔11的正下方，与置物套件7非接触的方式加热，当取下置物套件7后内腔形成无干涉的空气炸锅空间，烹饪过程避免油滴在电热管上引起的起火二次燃烧等缺陷，油滴通过炉腔11底部的排油孔111进入接油盘3内收集，易于清洁。

[0073] 热风循环：

在空气炸锅模式或空汽烤箱模式下，烘烤热风对流方向，在风机200作用下使风接触发热管21进行热交换形成热风，热风往上由出风孔112回流经过食材进行烘烤，再经过中央回流形成热风循环。

[0074] 冷风冷却循环：

冷风通过冷却风扇100的作用下，冷风从炉体1的上方的散热孔13进入炉体内腔与外壳之间往炉体的底座15排风进行冷却。

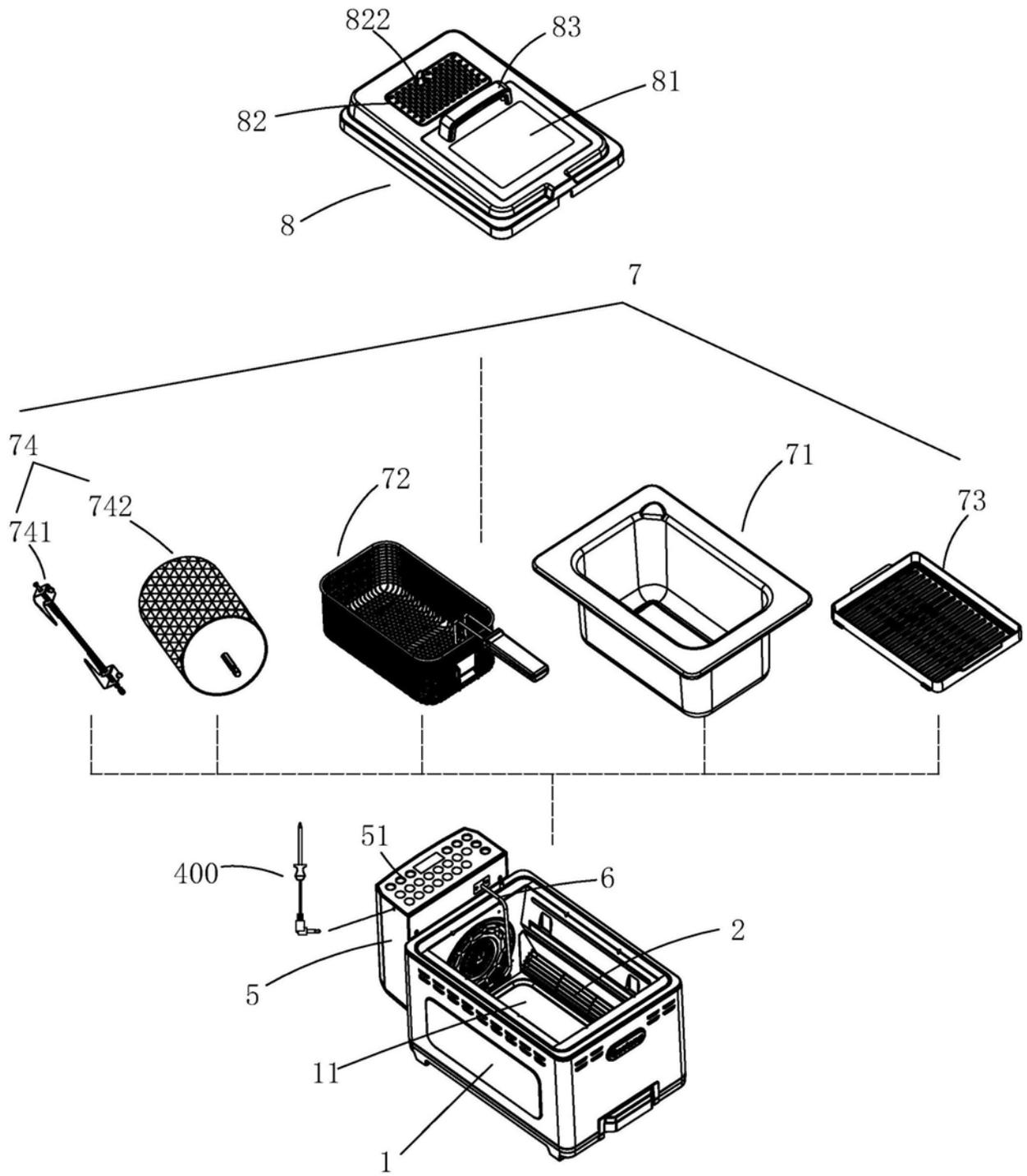


图1

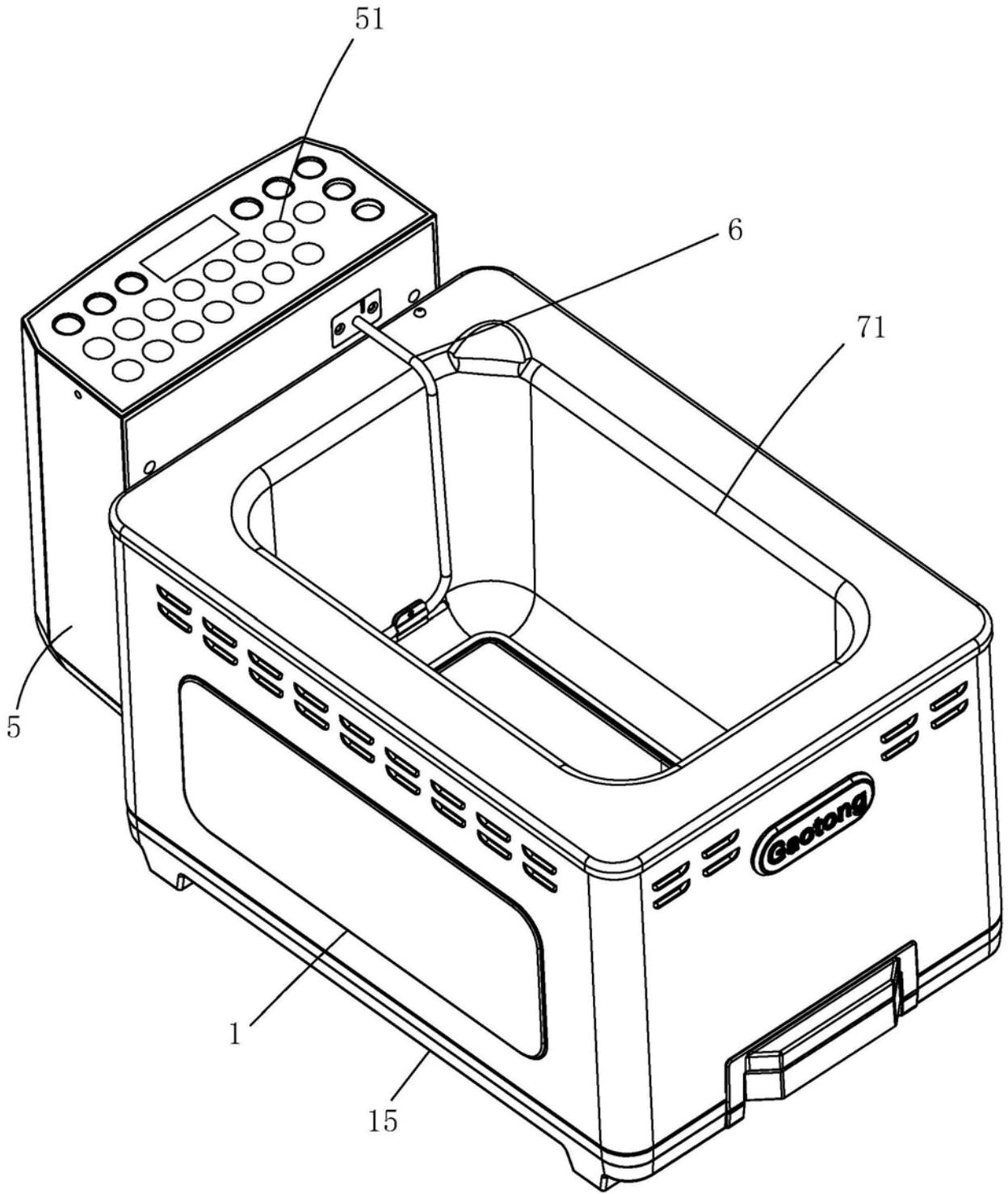


图2

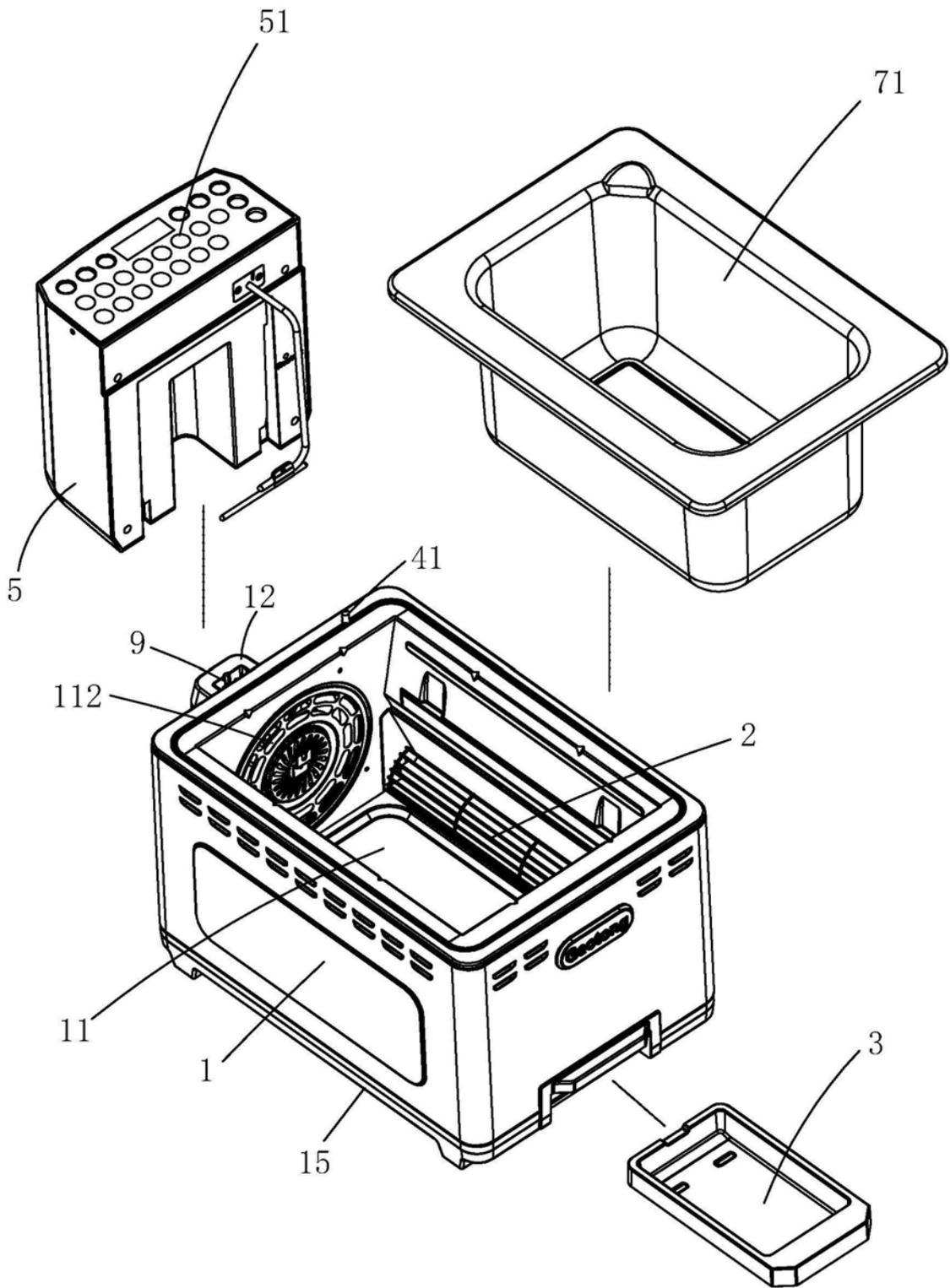


图3

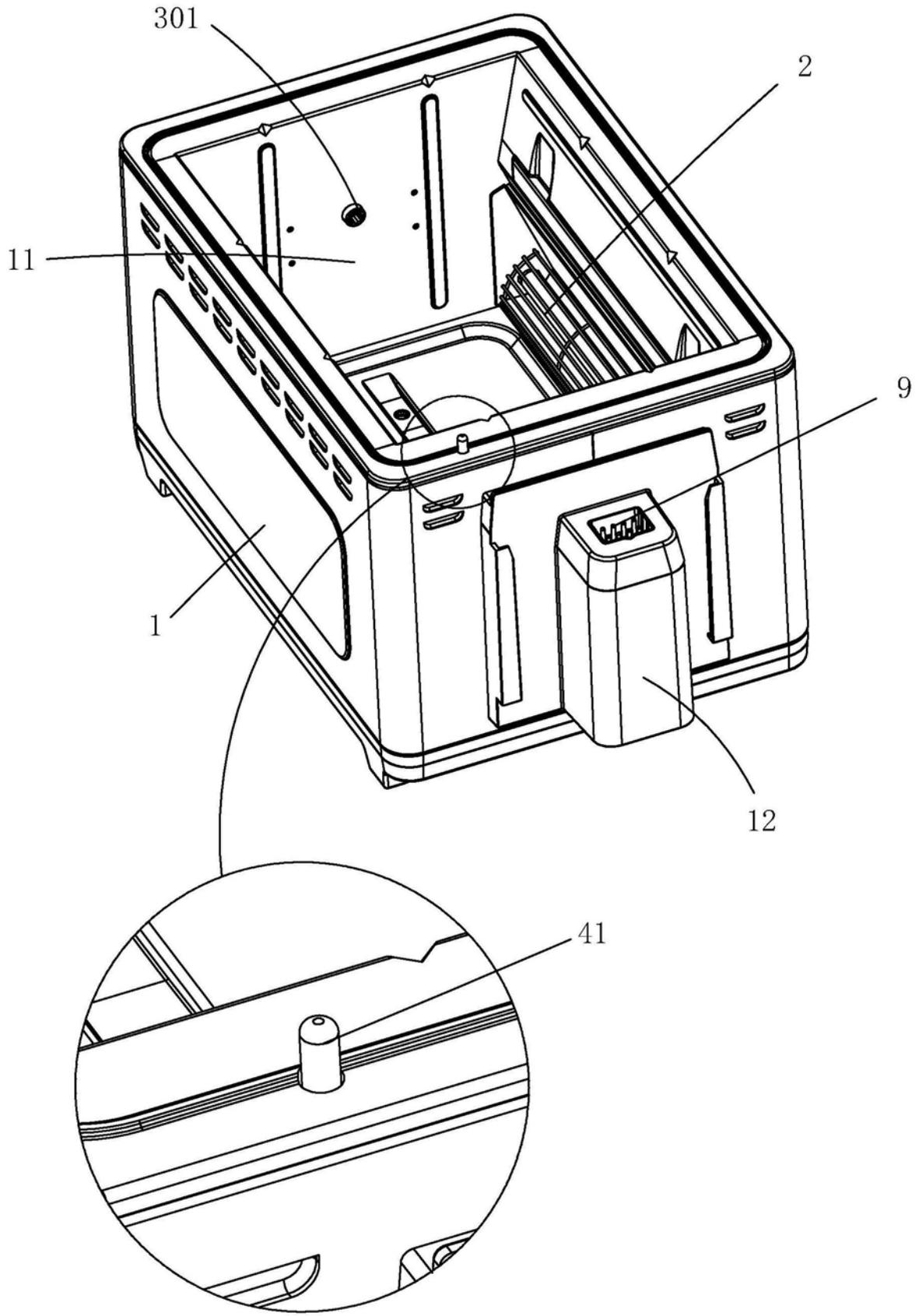


图4

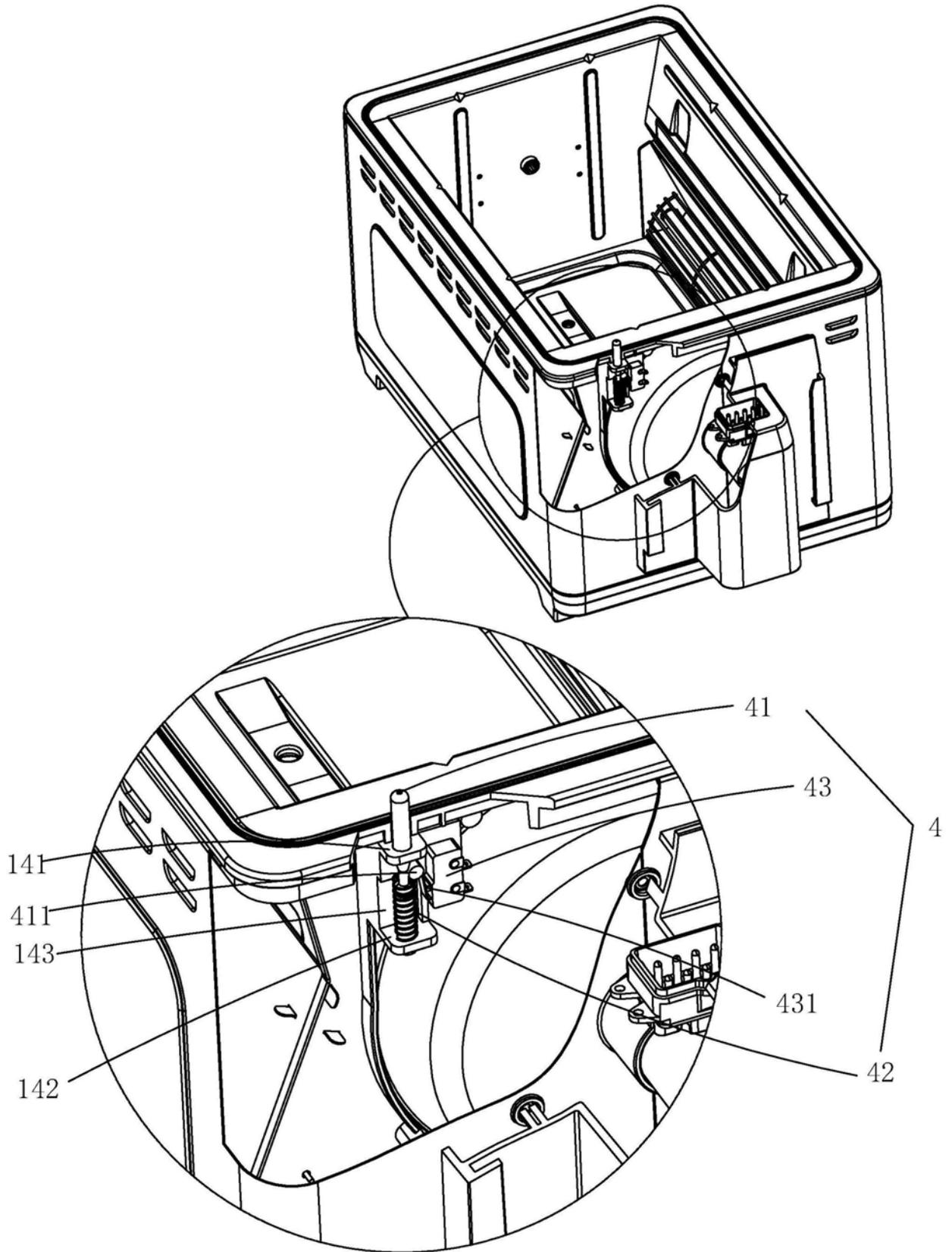


图5

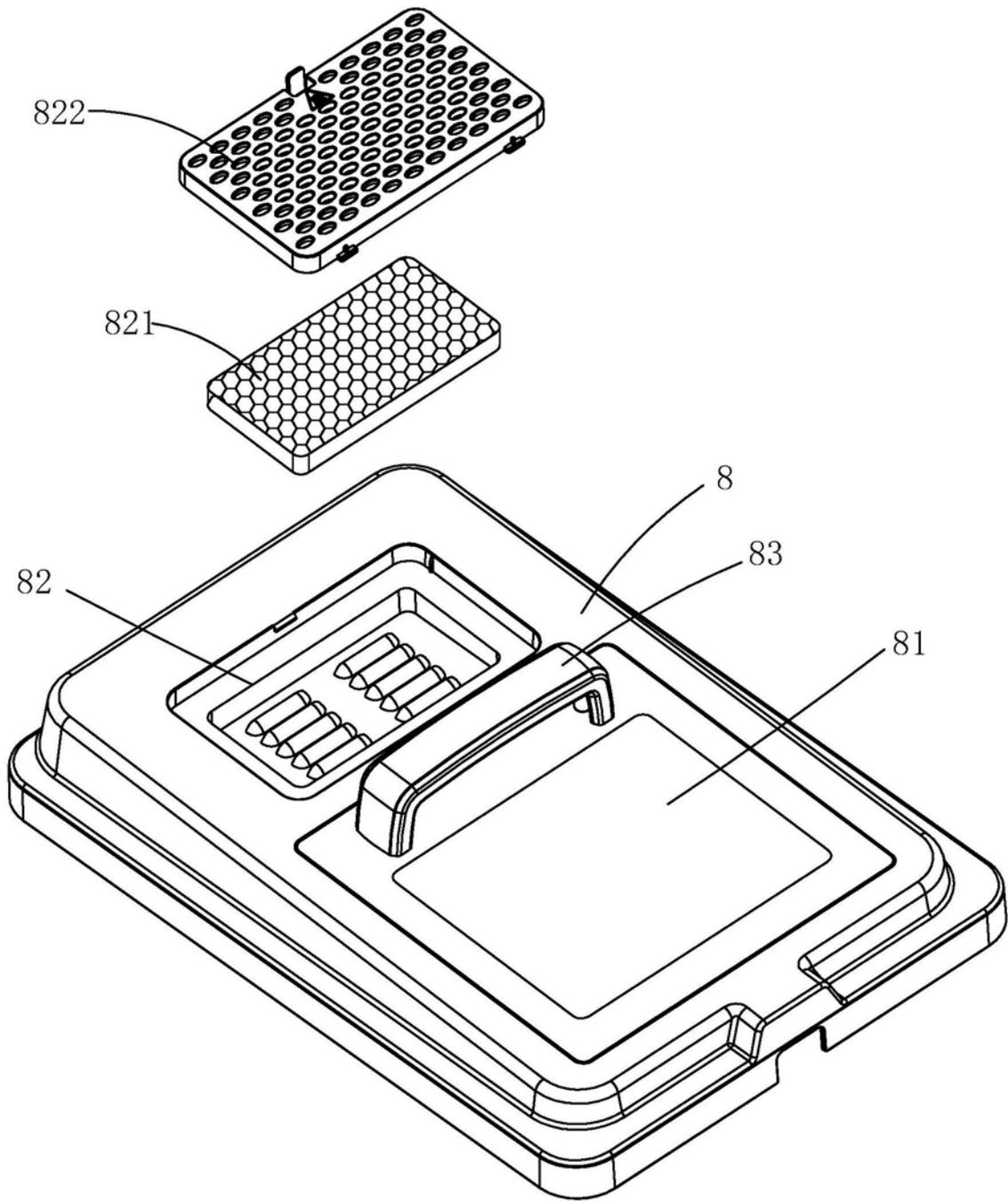


图6

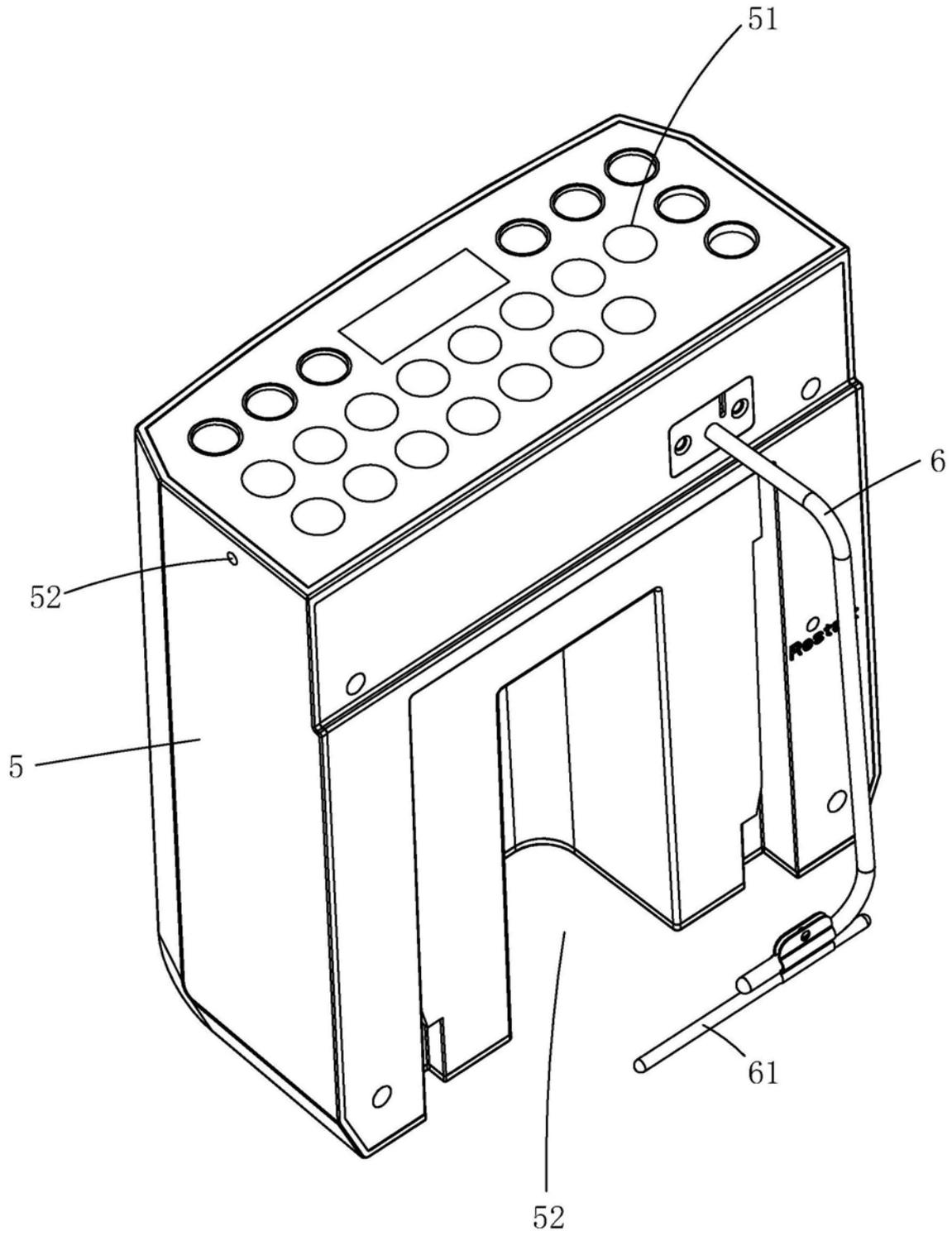


图7

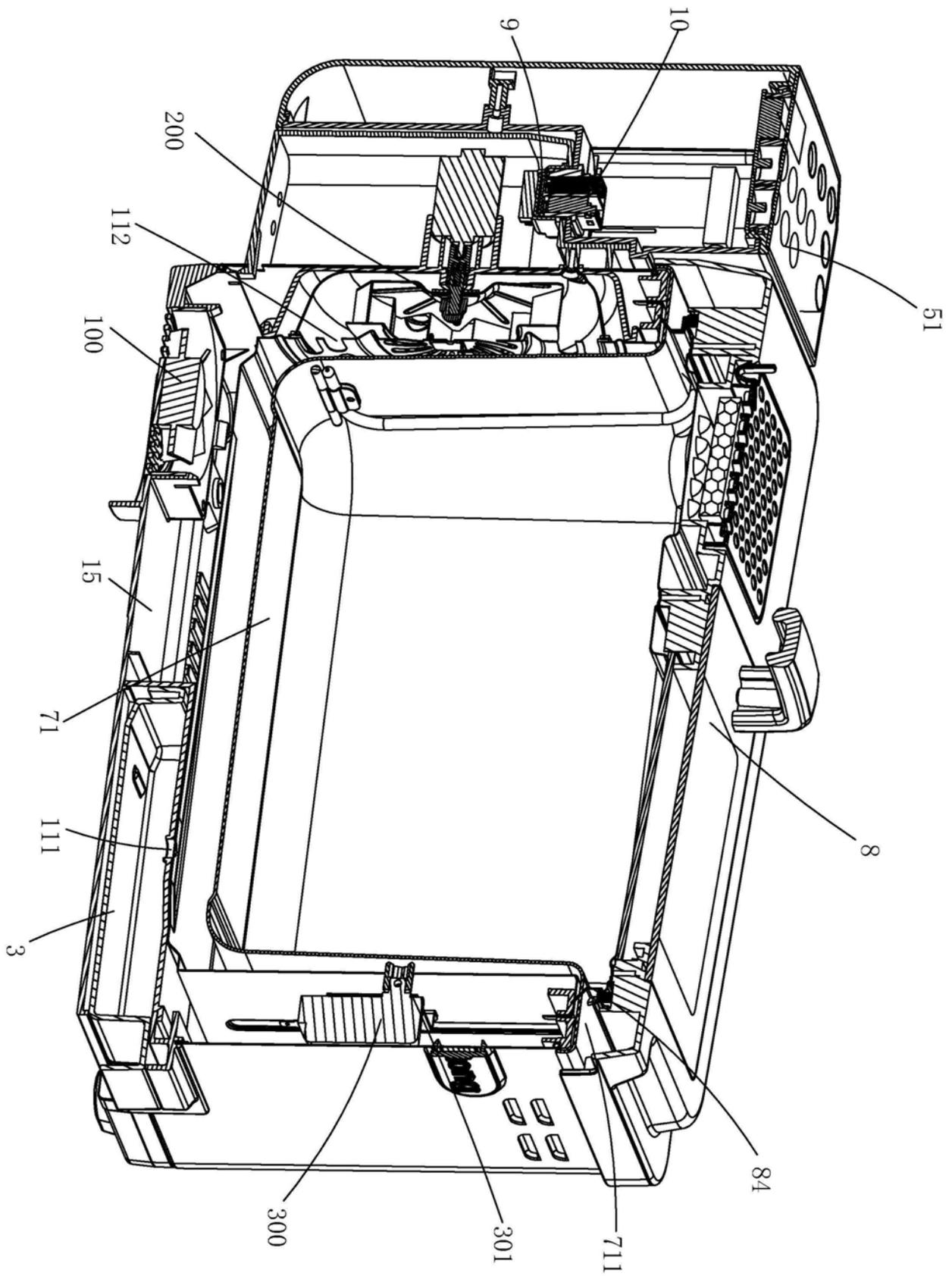


图8

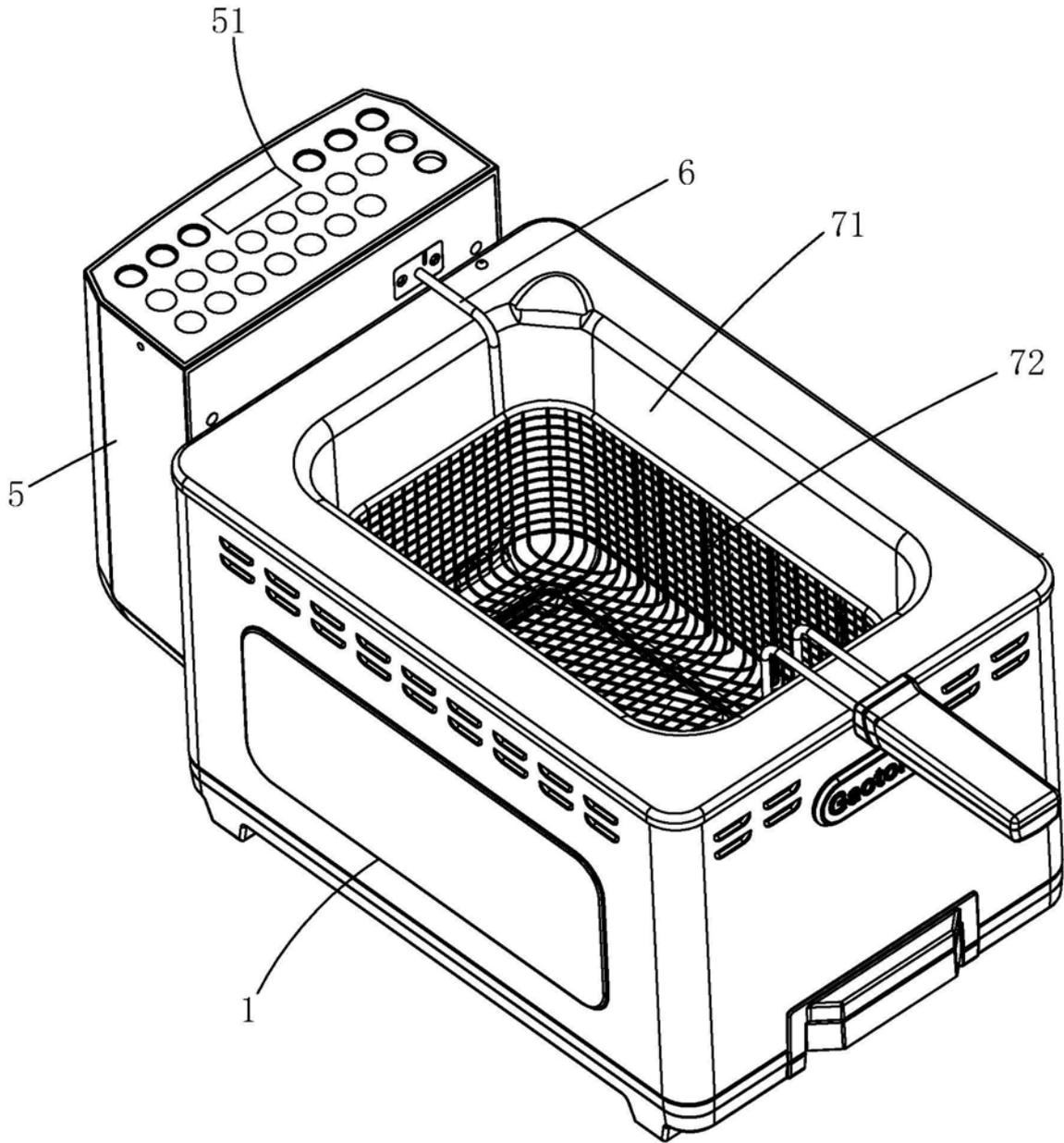


图9

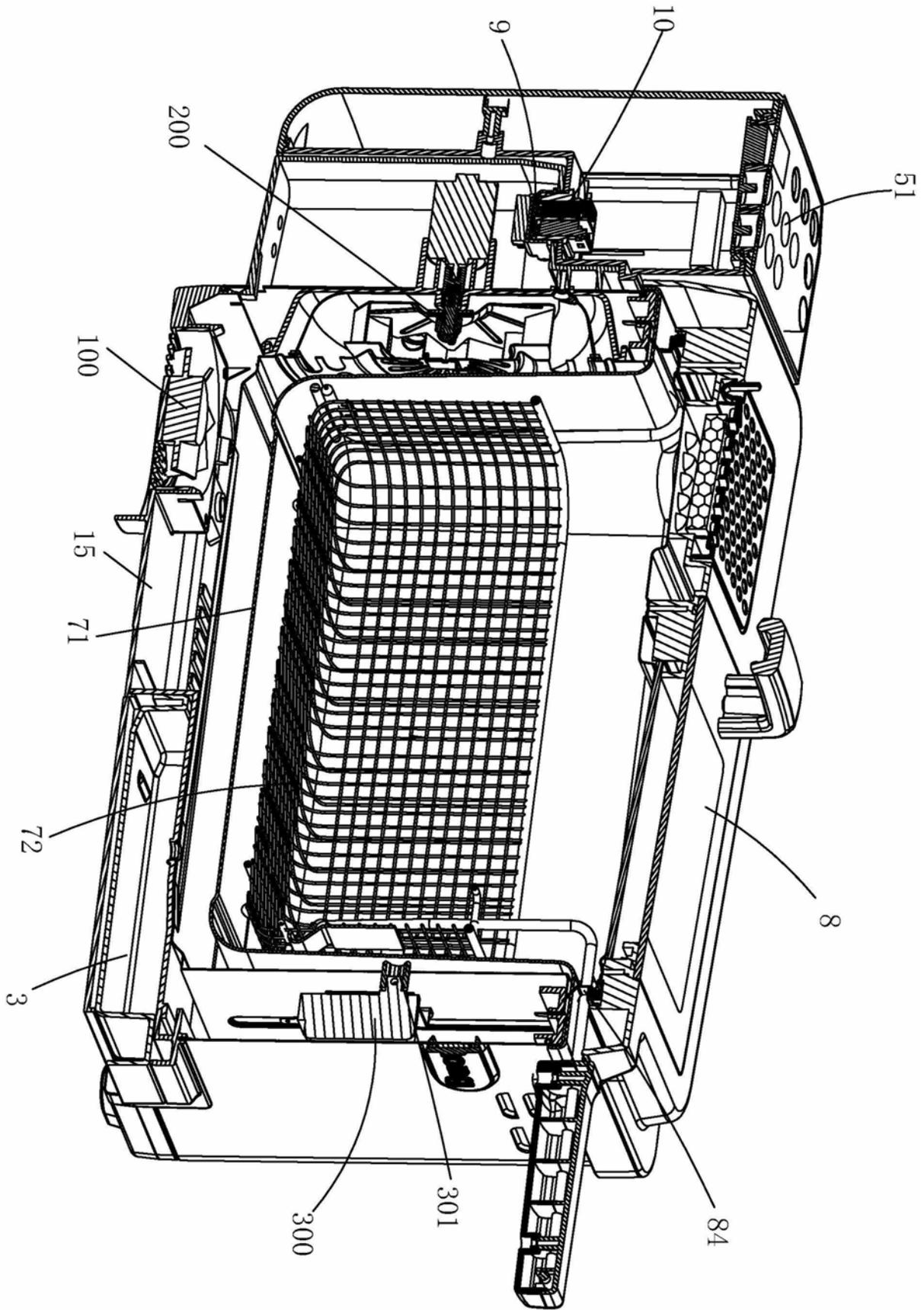


图10

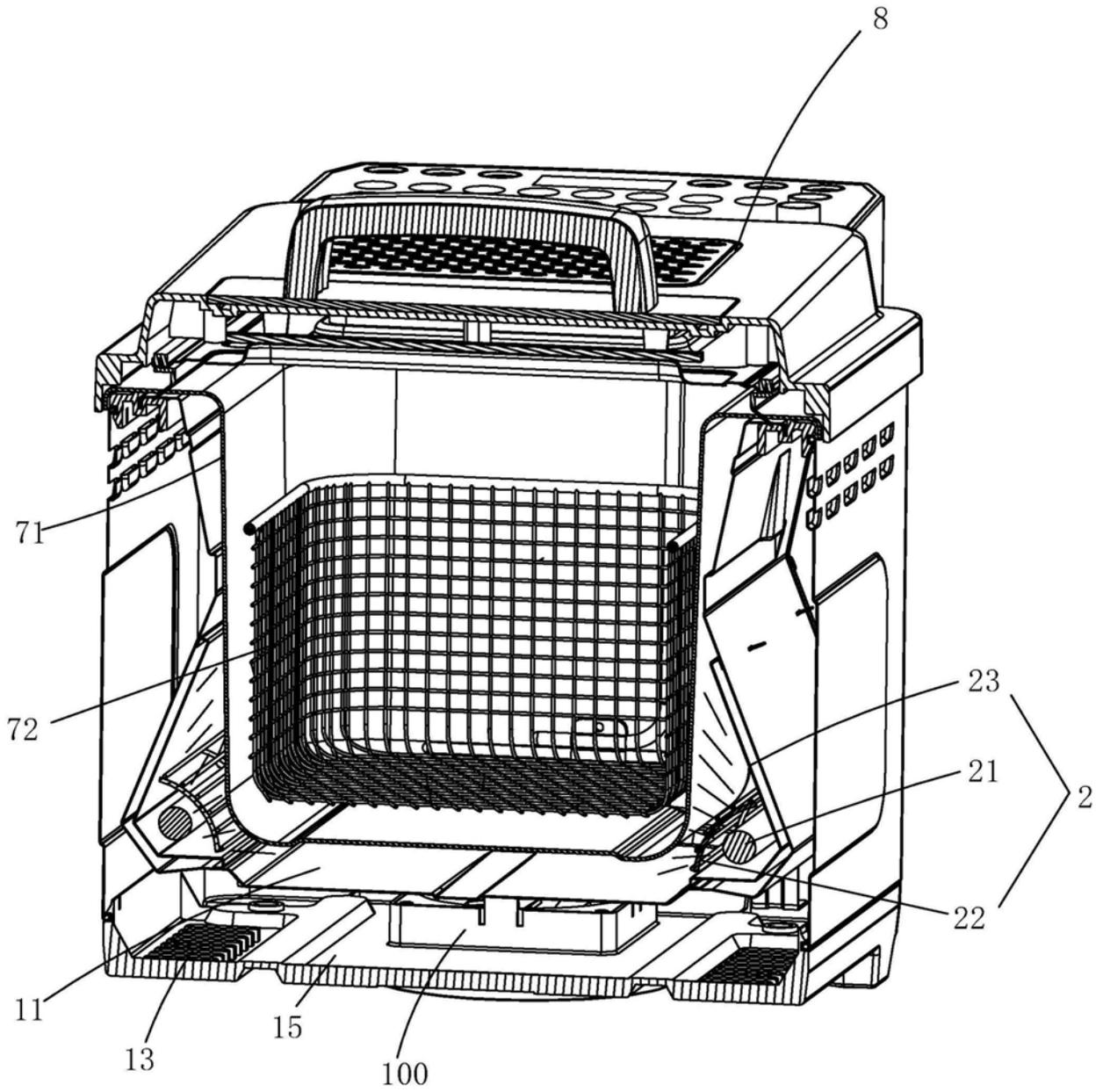


图11

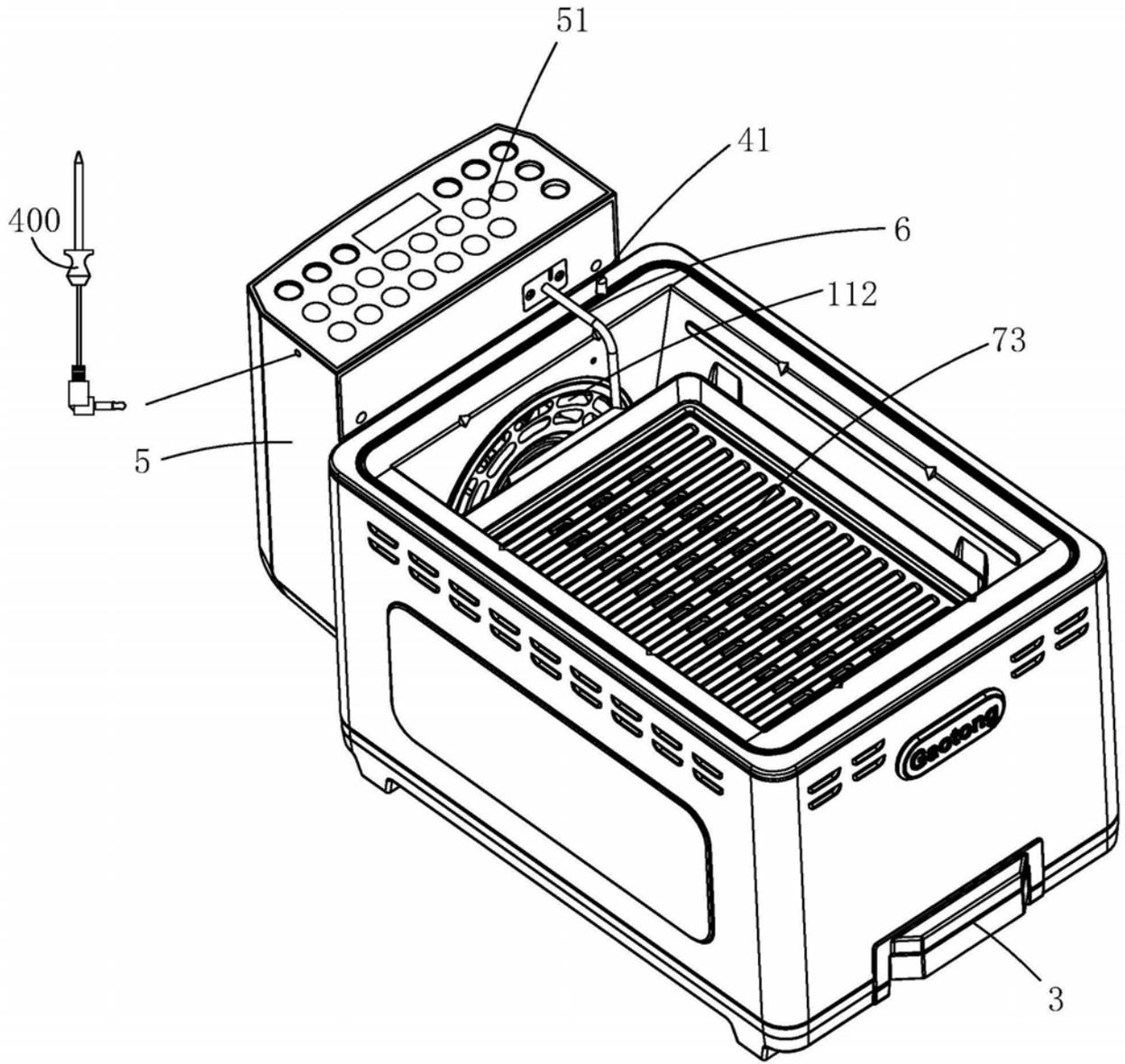


图12

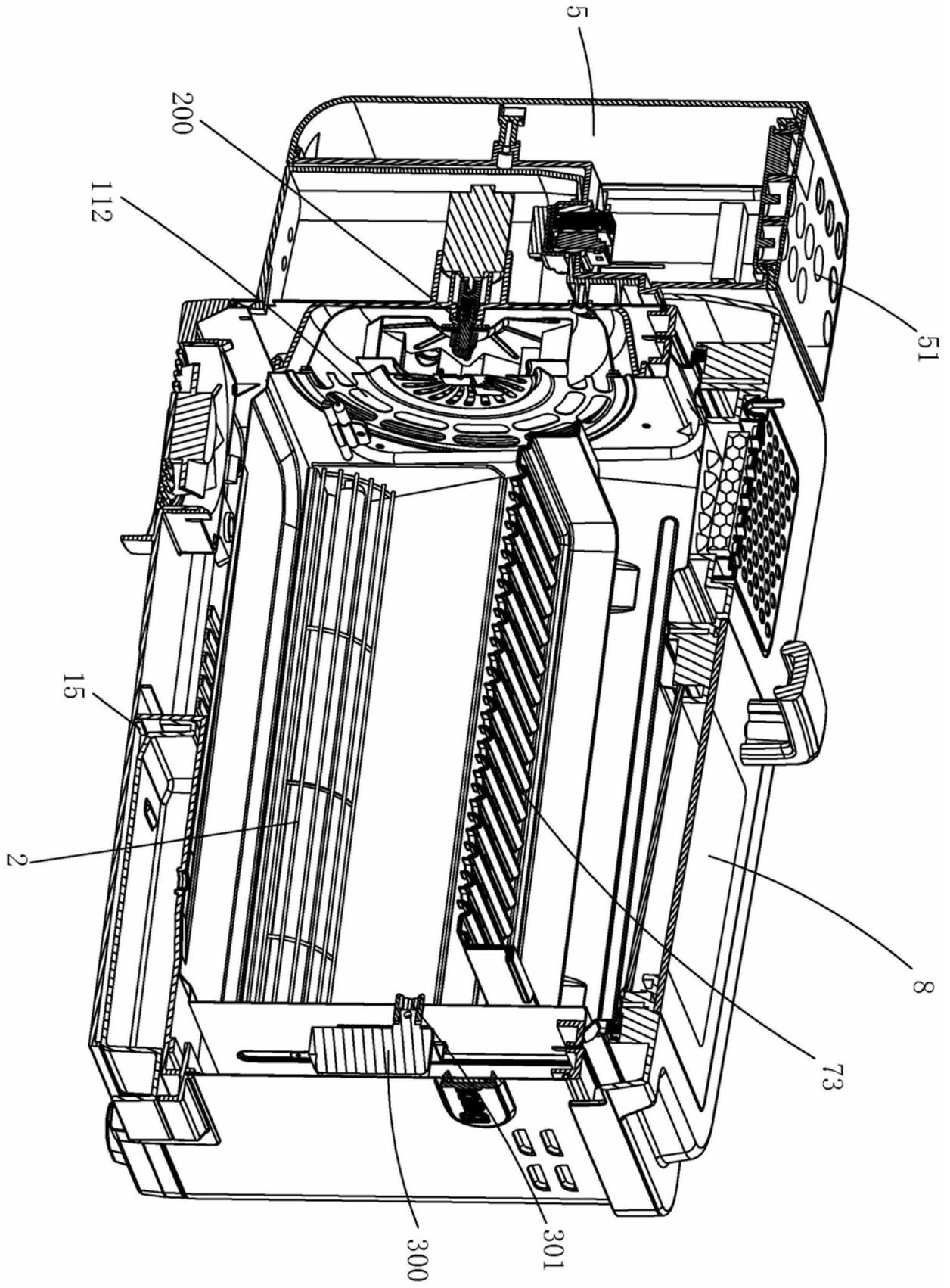


图13

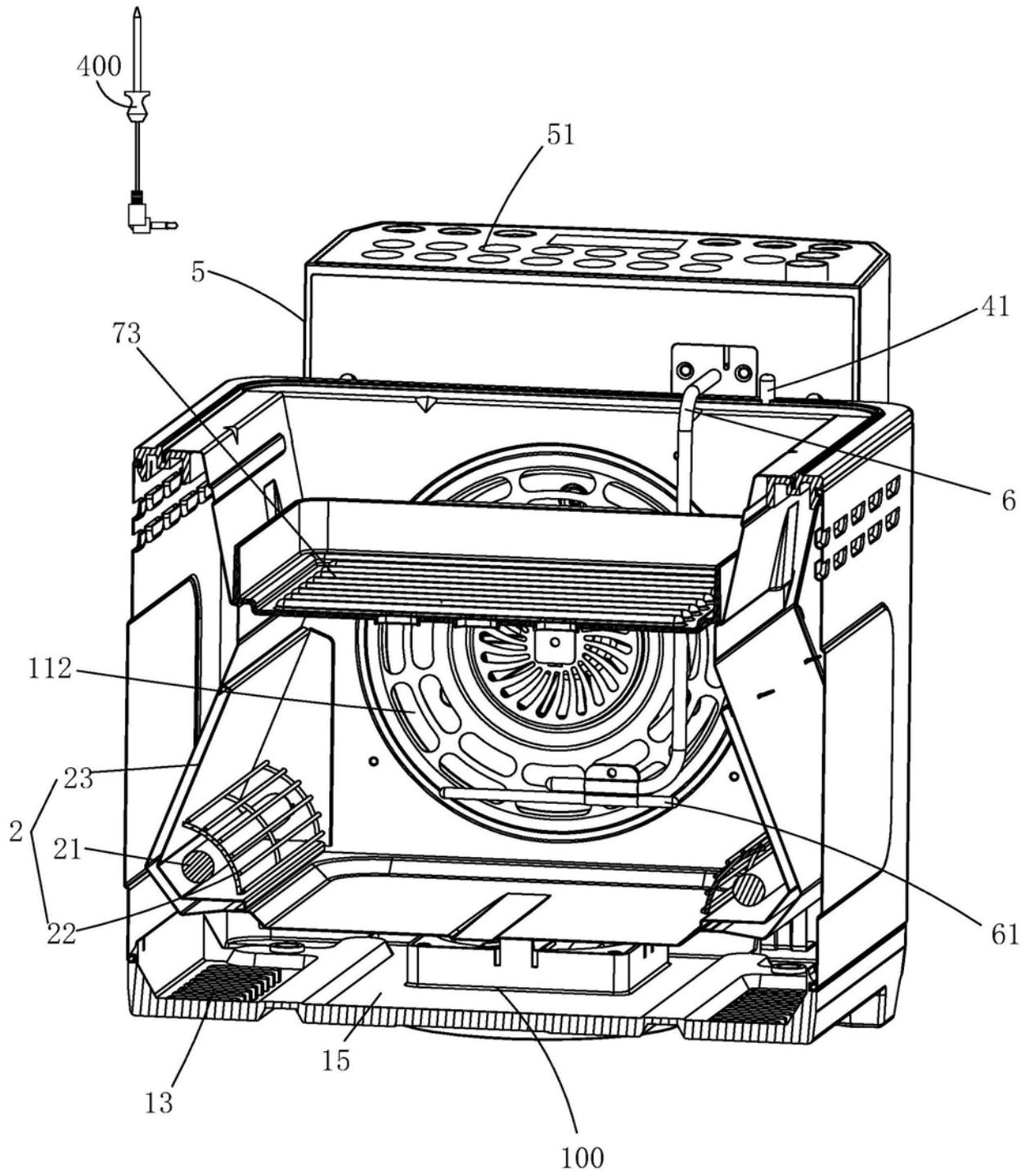


图14

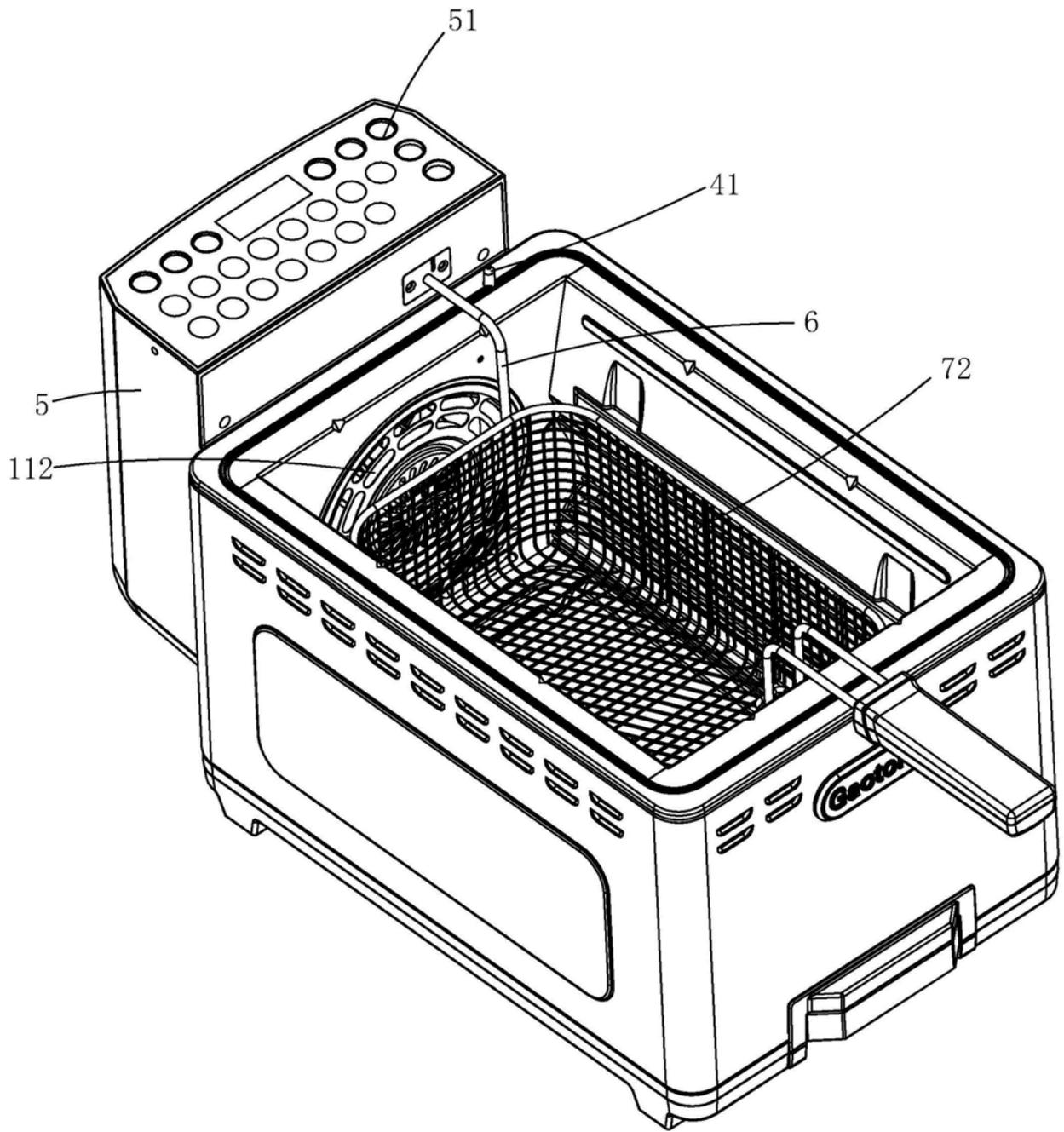


图15

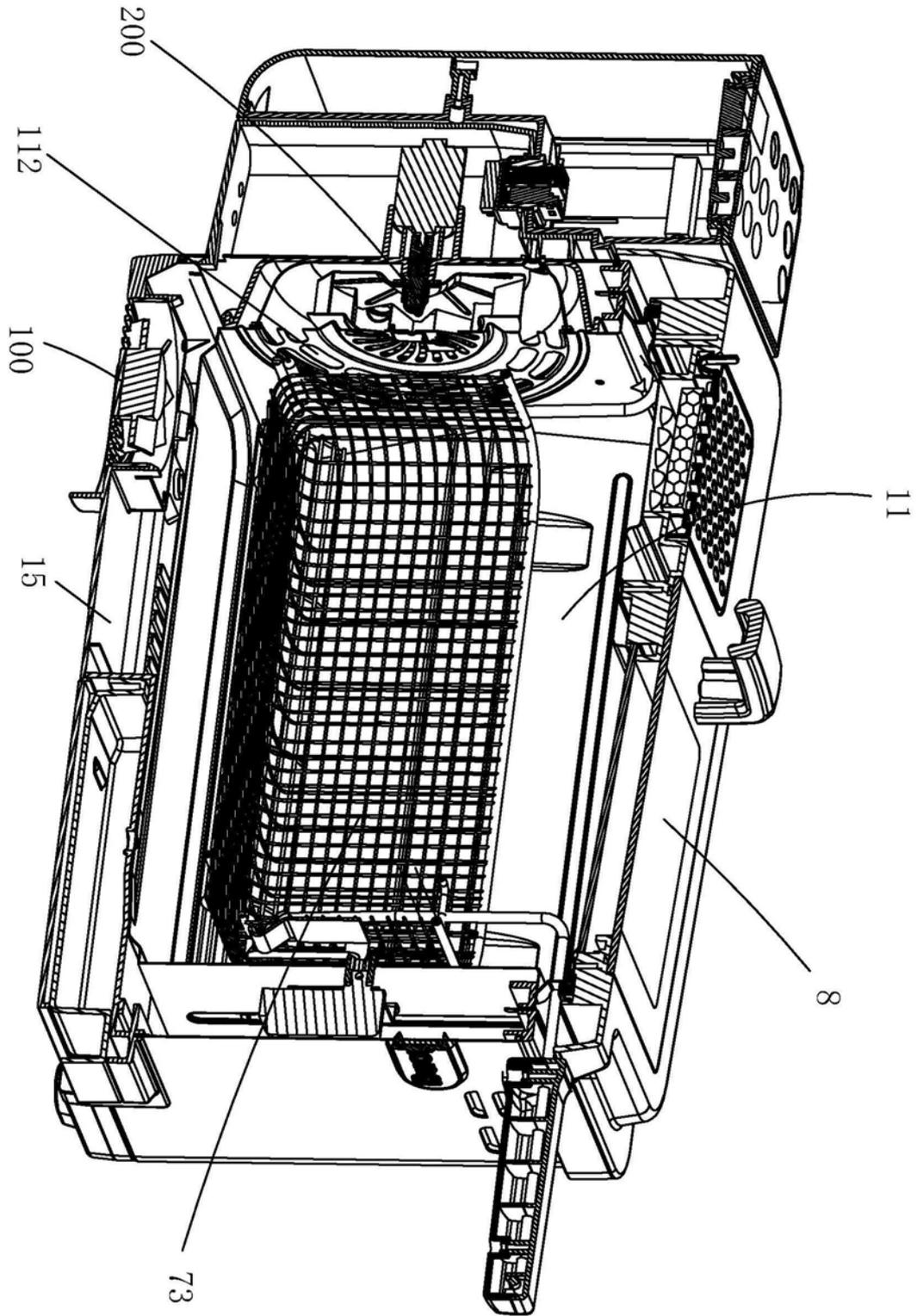


图16

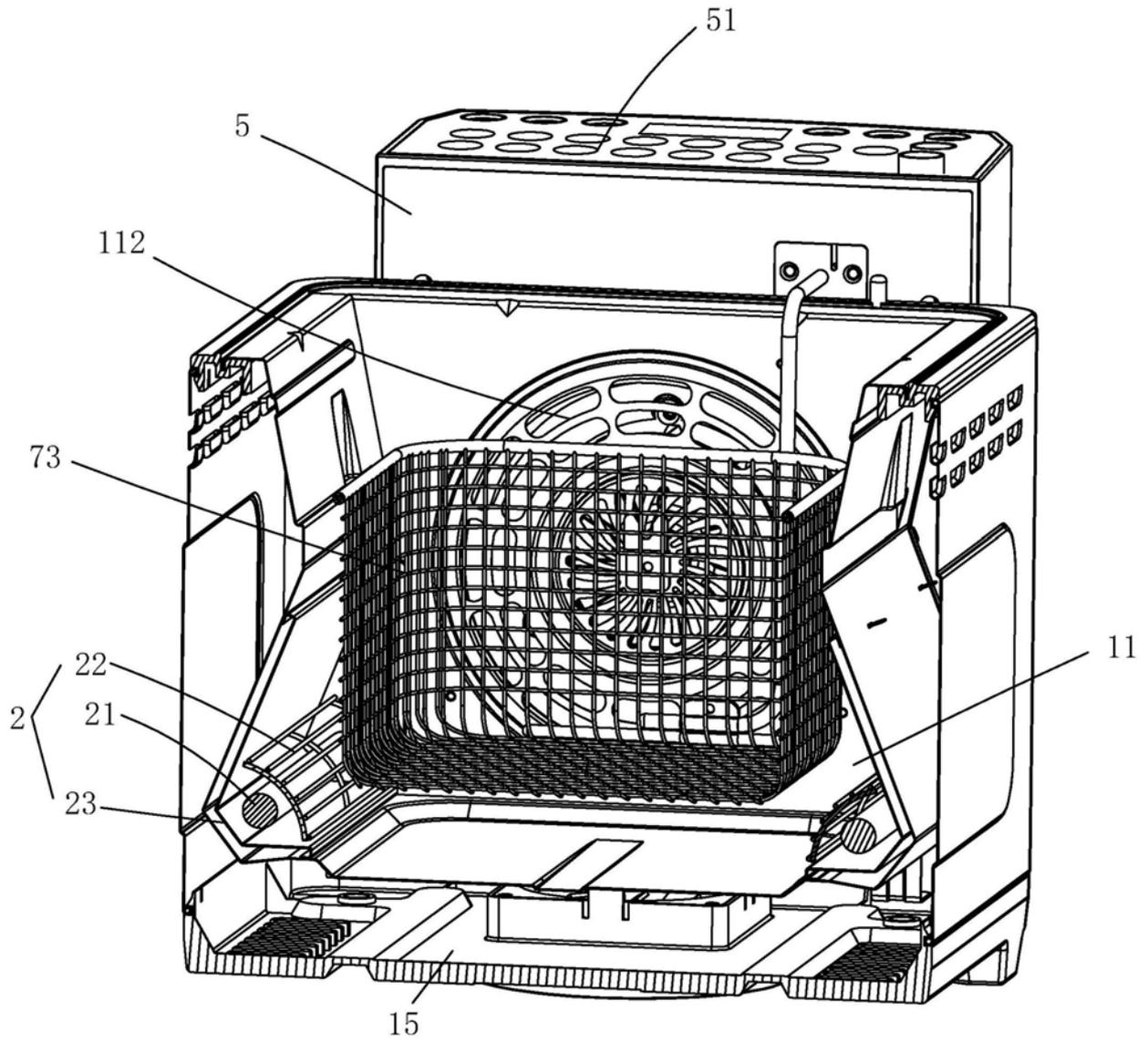


图17

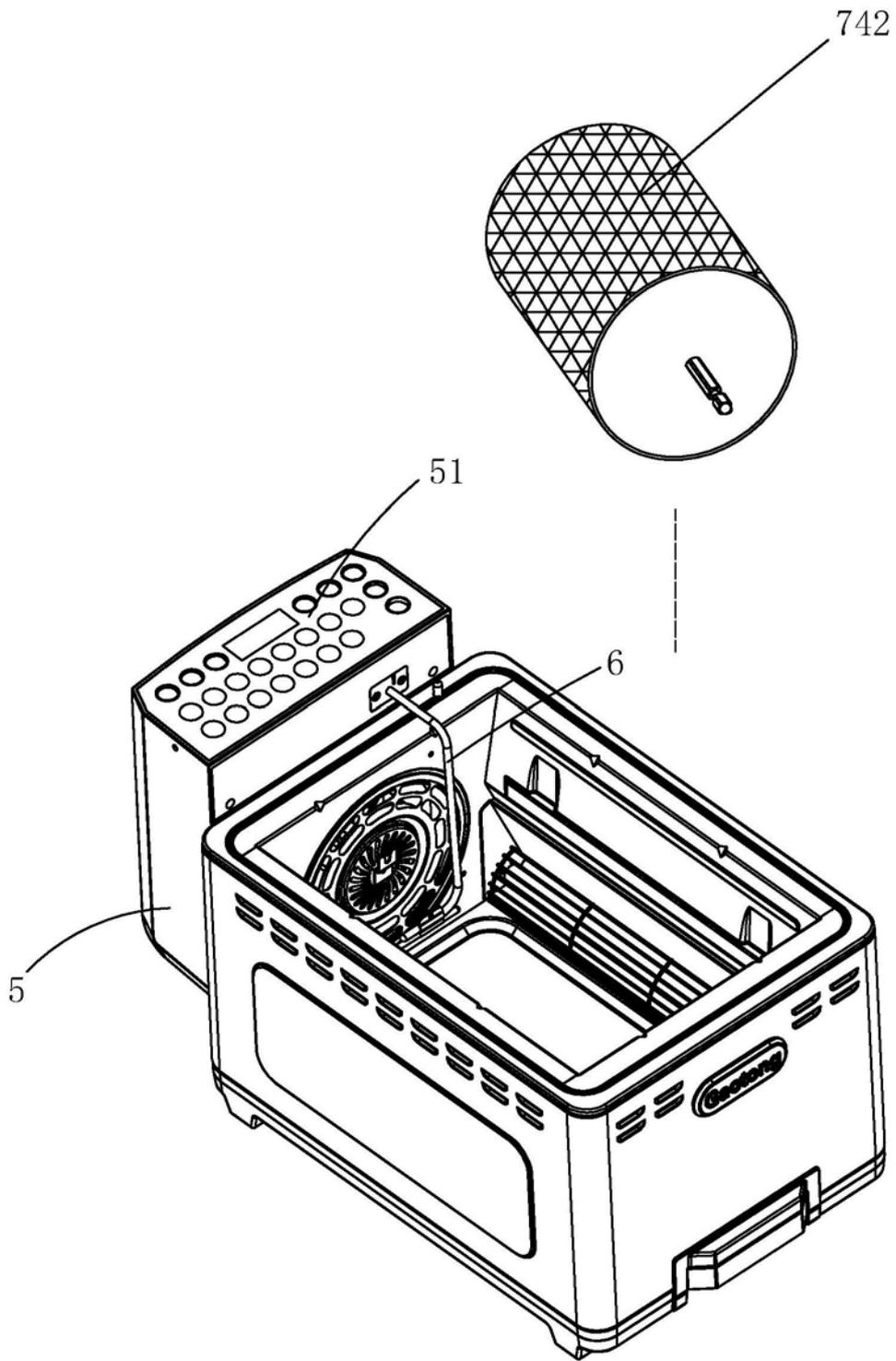


图18

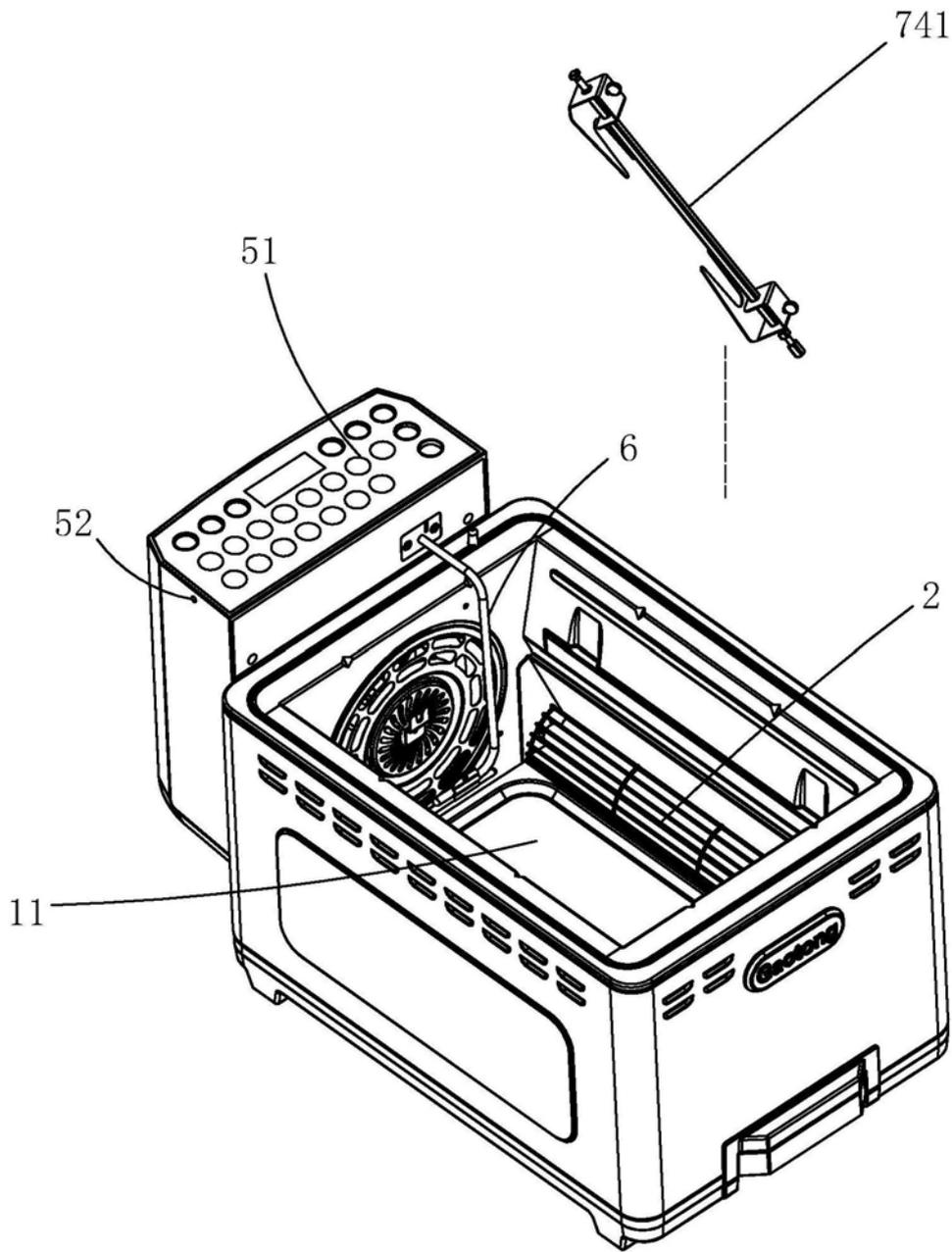


图19

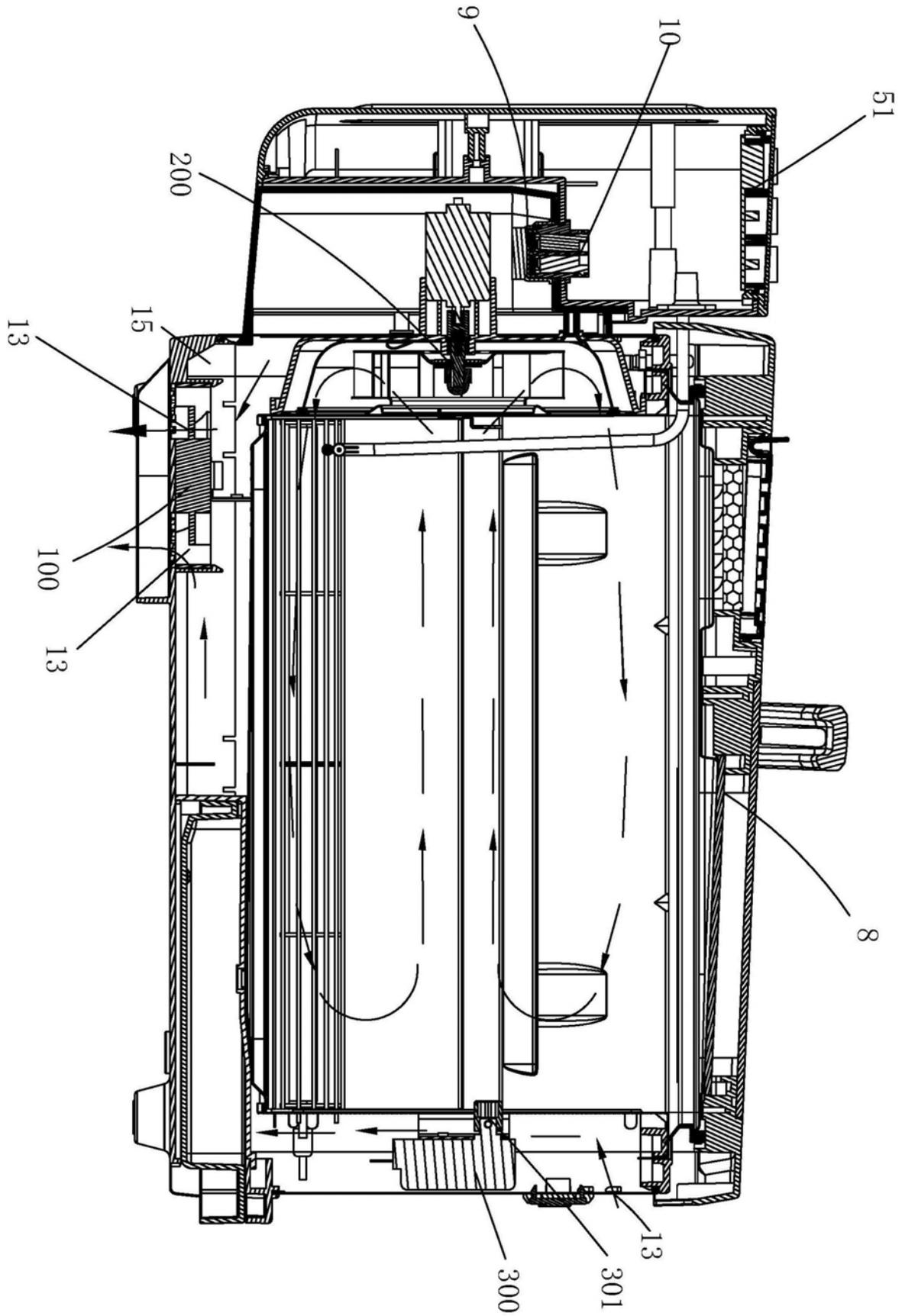


图20