



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208856186 U

(45)授权公告日 2019.05.14

(21)申请号 201821494609.9

(22)申请日 2018.09.13

(73)专利权人 云南农业大学

地址 650201 云南省昆明市盘龙区黑龙潭
云南农业大学

(72)发明人 廖国周 王桂瑛 王雪峰 程志斌
谷大海 普岳红 徐志强 范江平
葛长荣

(74)专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务
所(普通合伙) 11350

代理人 汤东风

(51)Int.Cl.

B65D 81/18(2006.01)

B65D 85/50(2006.01)

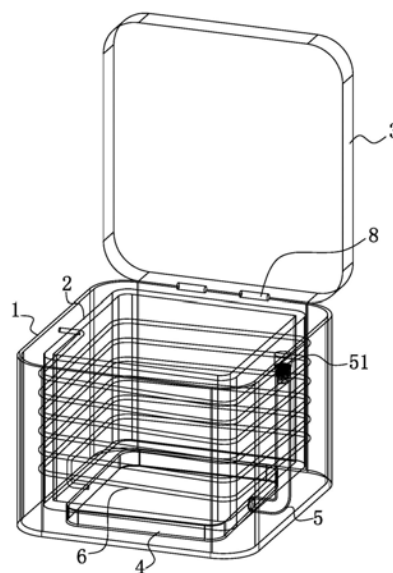
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54)实用新型名称

一种冰鲜鸡保温盒

(57)摘要

本实用新型公开了一种冰鲜鸡保温盒,包括外盒、内盒,内盒由泡沫制成且设置于外盒内部,内盒的外底与外盒内底之间设置有干冰盛装器,围绕内盒的外围向上盘旋布设有与干冰盛装器连通的制冷管,内盒与外盒之间的剩余间隙用泡沫填充,外盒的上端设置有与其相匹配的外盖,外盖为内部中空设置,外盖的中空部分用泡沫填充。采用干冰汽化吸热的原理制冷,使鸡肉在运输过程中能够持续保持低温状态,不用占据太多储藏空间,增加鸡肉的运输量,同时由泡沫制成的内盒能够防止由于鸡肉干冰汽化后温度太低而被冻住,保持鸡肉原有的口感不变。



1. 一种冰鲜鸡保温盒,包括外盒(1)、内盒(2),其特征在于:所述外盒(1)及内盒(2)均为中空上端开口的箱体,所述内盒(2)由泡沫制成,所述内盒(2)设置于外盒(1)内部,所述内盒(2)的外底与外盒(1)内底之间设置有干冰盛装器(4),所述外盒(1)的内壁与内盒(2)的外壁之间竖向设置有与干冰盛装器(4)连通的干冰添加管(5),所述干冰添加管(5)远离干冰盛装器(4)的一端用密封塞(51)密封;围绕所述内盒(2)的外围向上盘旋布设有制冷管(6),所述制冷管(6)的一端与干冰盛装器(4)连通,所述制冷管(6)的另一端穿过外盒(1)的侧壁与外界连通,所述内盒(2)与外盒(1)之间的剩余间隙用泡沫(7)填充;所述外盒(1)的上端设置有与其相匹配的外盖(3),所述外盖(3)为内部中空设置,所述外盖(3)的中空部分用泡沫(7)填充。

2. 根据权利要求1所述的一种冰鲜鸡保温盒,其特征在于:所述外盒(1)与外盖(3)通过铰链(8)转动连接,所述外盒(1)与外盖(3)通过锁扣(9)连接闭合。

3. 根据权利要求1所述的一种冰鲜鸡保温盒,其特征在于:所述密封塞(51)靠近干冰添加管(5)的一端设置有外螺纹,所述干冰添加管(5)靠近密封塞(51)的一端设置有与密封塞(51)相匹配的内螺纹。

4. 根据权利要求1所述的一种冰鲜鸡保温盒,其特征在于:所述外盒(1)的侧壁开设有可供制冷管(6)穿出的出气孔(11)。

5. 根据权利要求1所述的一种冰鲜鸡保温盒,其特征在于:所述内盒(2)的开口端与外盒(1)的开口端处于同一平面。

6. 根据权利要求1所述的一种冰鲜鸡保温盒,其特征在于:所述密封塞(51)与干冰添加管(5)连接后不高于外盒(1)的开口端。

一种冰鲜鸡保温盒

技术领域

[0001] 本实用新型涉及保鲜盒技术领域,特别涉及一种冰鲜鸡保温盒。

背景技术

[0002] 鸡肉肉质细嫩,滋味鲜美,营养丰富,脂肪量低,且所含的脂肪多为不饱和脂肪酸,是较为理想的蛋白质食品。然而,鸡肉由于其高蛋白及较高水分特性易于腐败,尤其是在贮存过程中极易受微生物的污染而导致腐败,这不仅导致经济上的损失和环境的污染,更严重的是危及人们的健康和生命。

[0003] 现在鸡肉的快递或长途运输中,为了防止鸡肉腐败变质,大多是采用特定的蓄冷(如冰块)剂作为冷源,与鸡肉一起铺设在箱内,但是为了防止运输过程中冰块融化,通常会放很多的冰块,这种保鲜方式比较占用空间,减少了鸡肉的运输量,提高了运输成本,还有的采用液态气体作为冷源,但是液态气体的温度非常低,与鸡肉的存放过程中鸡肉通常都会被冻住,丧失了鸡肉原有的口感。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是提供一种冰鲜鸡保温盒,能够实现鸡肉保鲜的目的,同时在鸡肉运输过程中不会占据太大空间,降低运输成本,同时能够防止鸡肉被冻住,有效保留鸡肉原有的口感。

[0005] 本实用新型的上述技术目的是通过以下技术方案得以实现的:一种冰鲜鸡保温盒,包括外盒、内盒,所述外盒及内盒均为中空上端开口的箱体,所述内盒由泡沫制成,所述内盒设置于外盒内部,所述内盒的外底与外盒内底之间设置有干冰盛装器,所述外盒的内壁与内盒的外壁之间竖向设置有与干冰盛装器连通的干冰添加管,所述干冰添加管远离干冰盛装器的一端用密封塞密封;围绕所述内盒的外围向上盘旋布设有制冷管,所述制冷管的一端与干冰盛装器连通,所述制冷管的另一端穿过外盒的侧壁与外界连通,所述内盒与外盒之间的剩余间隙用泡沫填充;所述外盒的上端设置有与其相匹配的外盖,所述外盖为内部中空设置,所述外盖的中空部分用泡沫填充。

[0006] 通过采用上述技术方案,在鸡肉保鲜过程中,干冰盛装器内的干冰汽化后通过制冷管不断上升,在上升的过程中吸收内盒内鸡肉的热量使其一直保持较低的温度,填充的泡沫能够有效降低外部热量向内的传递速率,同时由泡沫制成的内盒具有良好的隔温效果,能够防止鸡肉被冻住,实现鸡肉保鲜的目的。

[0007] 本实用新型的进一步设置为:所述外盒与外盖通过铰链转动连接,所述外盒与外盖通过锁扣连接闭合。

[0008] 通过采用上述技术方案,外盖与外盒连为一体,使用时更方便,采用锁扣连接,闭合时,整个箱体密封性更好,打开与闭合操作更加方便。

[0009] 本实用新型的进一步设置为:所述密封塞靠近干冰添加管的一端设置有外螺纹,所述干冰添加管靠近密封塞的一端设置有与密封塞相匹配的内螺纹。

- [0010] 本实用新型的进一步设置为:所述外盒的侧壁开设有可供制冷管穿出的出气孔。
- [0011] 本实用新型的进一步设置为:所述内盒的开口端与外盒的开口端处于同一平面。
- [0012] 本实用新型的进一步设置为:所述密封塞与干冰添加管连接后不高于外盒的开口端。
- [0013] 综上所述,本实用新型具有以下有益效果:采用干冰汽化吸热的原理制冷,使鸡肉在运输过程中能够持续保持低温状态,防止鸡肉腐败变质;不用占据太多储藏空间,增加鸡肉的运输量,降低运输成本;同时由泡沫制成的内盒能够防止由于鸡肉干冰汽化后温度太低而被冻住,保持鸡肉原有的口感不变。

附图说明

- [0014] 图1是实施例的整体结构示意图;
- [0015] 图2主要用以展示内盒、干冰盛装器、制冷管三者之间的关系;
- [0016] 图3是实施例去除锁扣的透视图;
- [0017] 图4是实施例的剖视图。
- [0018] 图中:1、外盒;11、出气孔;2、内盒;3、外盖;4、干冰盛装器;5、干冰添加管;51、密封塞;6、制冷管;7、泡沫;8、铰链;9、锁扣;91、扣体元件;92、锁紧元件。

具体实施方式

- [0019] 以下结合附图对本实用新型作进一步详细说明。
- [0020] 实施例,一种冰鲜鸡保温盒,参照图1-4,包括外盒1,外盒1为一中空上端开口的箱体,贯穿外盒1一外侧的上端设置有一出气孔11,外盒1内设置有一内盒2,内盒2由泡沫材料制成,内盒2也为一中空上端开口的箱体,内盒2的开口端与外盒1的开口端处于同一平面,外盒1的内底与内盒2的外底之间设置有一个干冰盛装器4,外盒1的内壁与内盒2的外壁之间竖向设置有一根与干冰盛装器4连通的干冰添加管5,方便在使用时往干冰盛装器4内加干冰,干冰添加管5远离干冰盛装器4的一端用一个密封塞51密封,密封塞51靠近干冰添加管5的一端设置有外螺纹,干冰添加管5靠近密封塞51的一端设置有与密封塞51相匹配的内螺纹,密封塞51与干冰添加管5螺纹连接后不高于外盒1的开口端;围绕内盒2的外围向上盘旋布设有一根制冷管6,制冷管6的一端与干冰盛装器4连通,制冷管6的另一端穿过出气孔11与外界连通,采用干冰汽化吸热的原理给内盒2内部保持持续的低温,内盒2与外盒1之间的剩余间隙用泡沫7填充,预留出可以拿出密封塞51的空间,可有效降低外部热量向内的传递速率;外盒1的上端设置有一个与其相匹配的外盖3,外盖3为中空设置,外盖3的中空部分用泡沫7填充,外盒1与外盖3通过两个铰链8转动连接,外盖3与外盒1通过锁扣9连接闭合,锁扣9包括设置于外盖3远离铰链8一端的扣体元件91,设置于外盒1上且与扣体元件91相匹配的锁紧元件92。
- [0021] 使用方式:再进行鸡肉保鲜时,首先打开干冰添加管5,通过干冰添加管5往干冰盛装器4内加入足够的干冰,然后将鸡肉放置在内盒2内部,盖上外盖3,通过锁扣9使外盖3与外盒1稳定闭合;在保鲜过程中,干冰盛装器4内的干冰汽化后通过干冰制冷器不断上升,在上升的过程中吸收内盒2内鸡肉的热量使其一直保持较低的温度,填充的泡沫7能够有效降低外部热量向内的传递速率,同时由泡沫制成的内盒2具有良好的隔温效果,能够防止温度

过低而使得鸡肉被冻住,实现鸡肉保鲜的目的。

[0022] 本具体实施例仅仅是对本实用新型的解釋,其并不是对本实用新型的限制,本领域技术人员在阅读完本说明书后可以根据需要对本实施例做出没有创造性贡献的修改,但只要在本实用新型的权利要求范围内都受到专利法的保护。

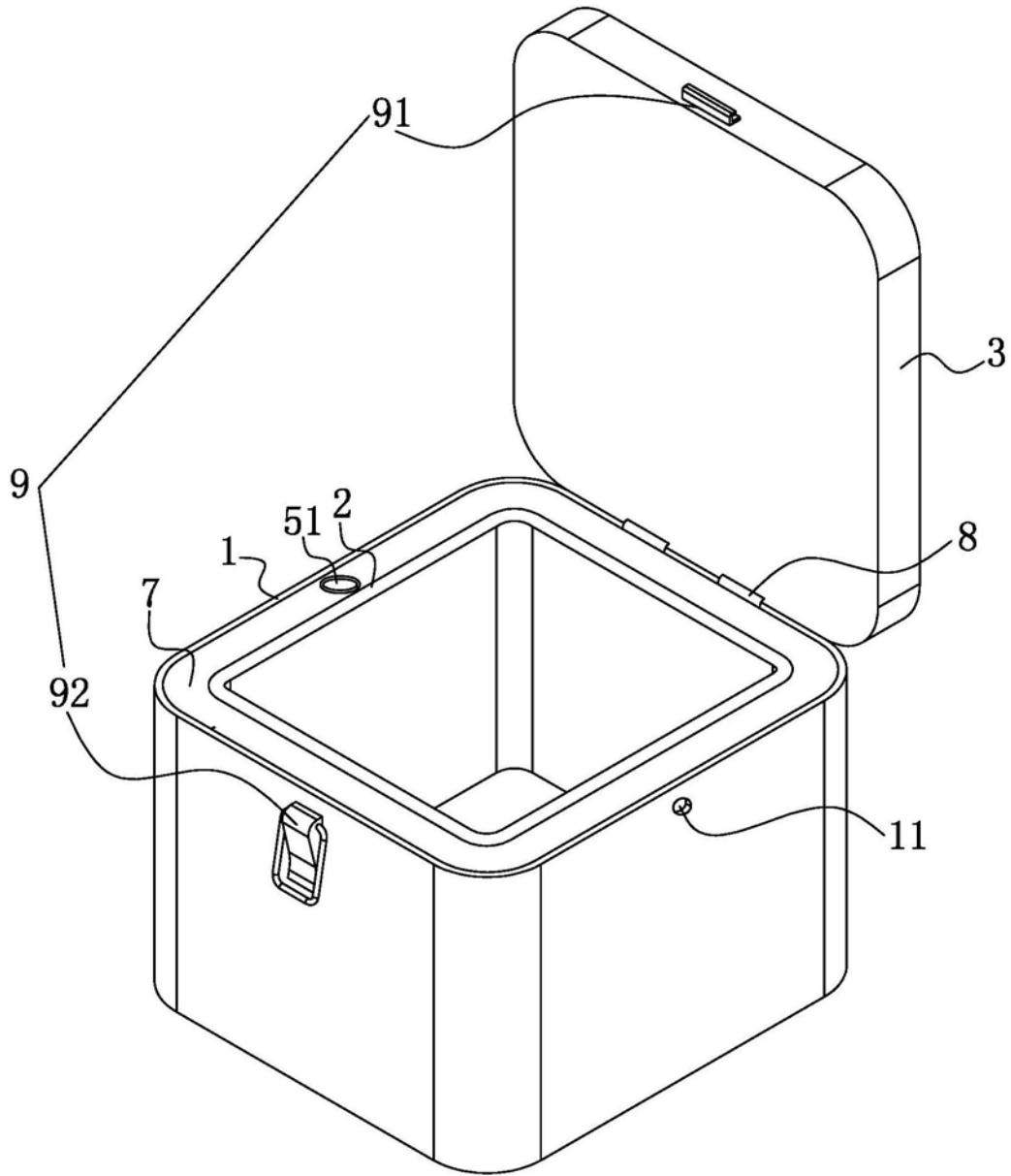


图1

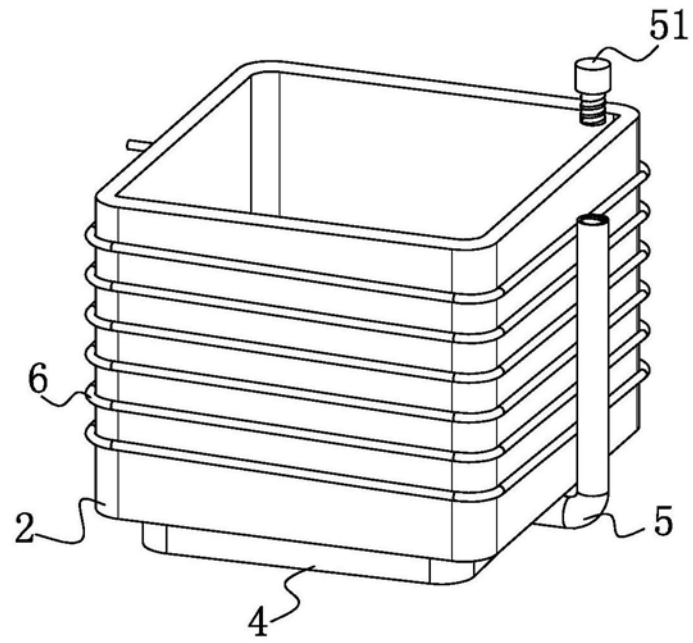


图2

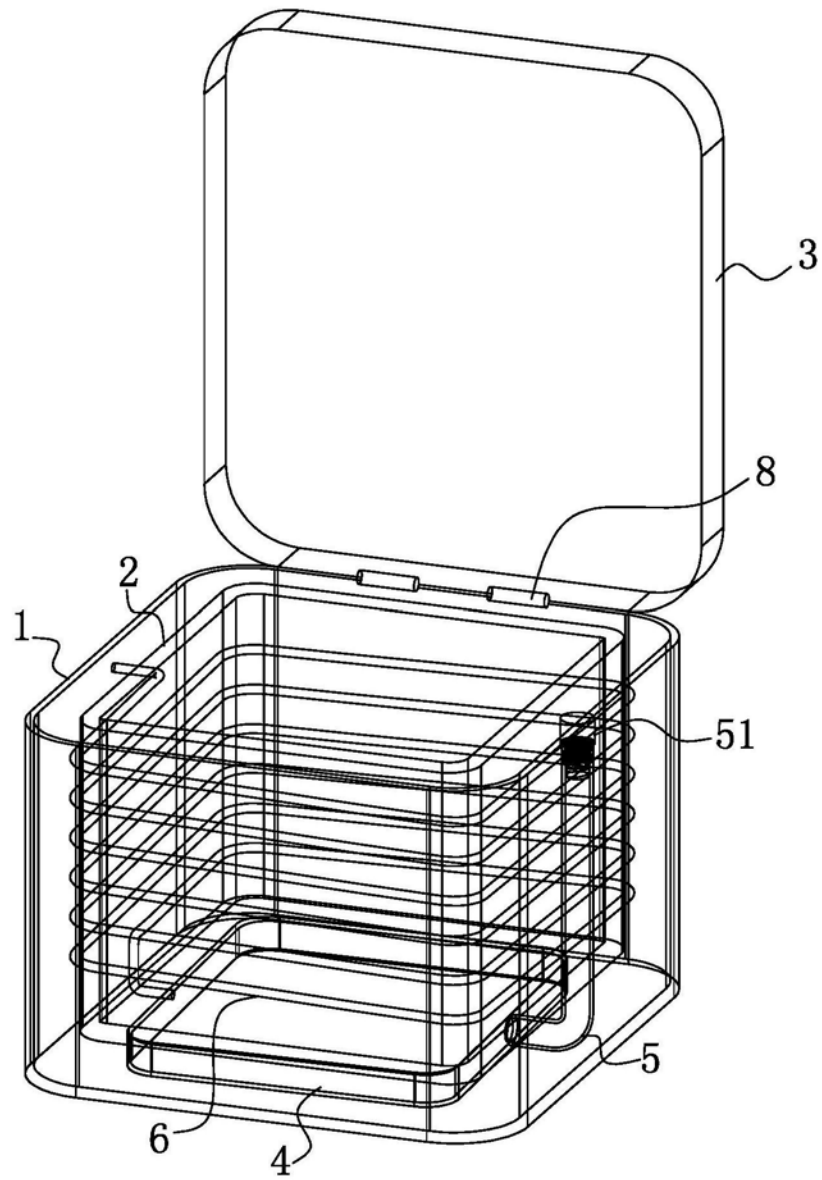


图3

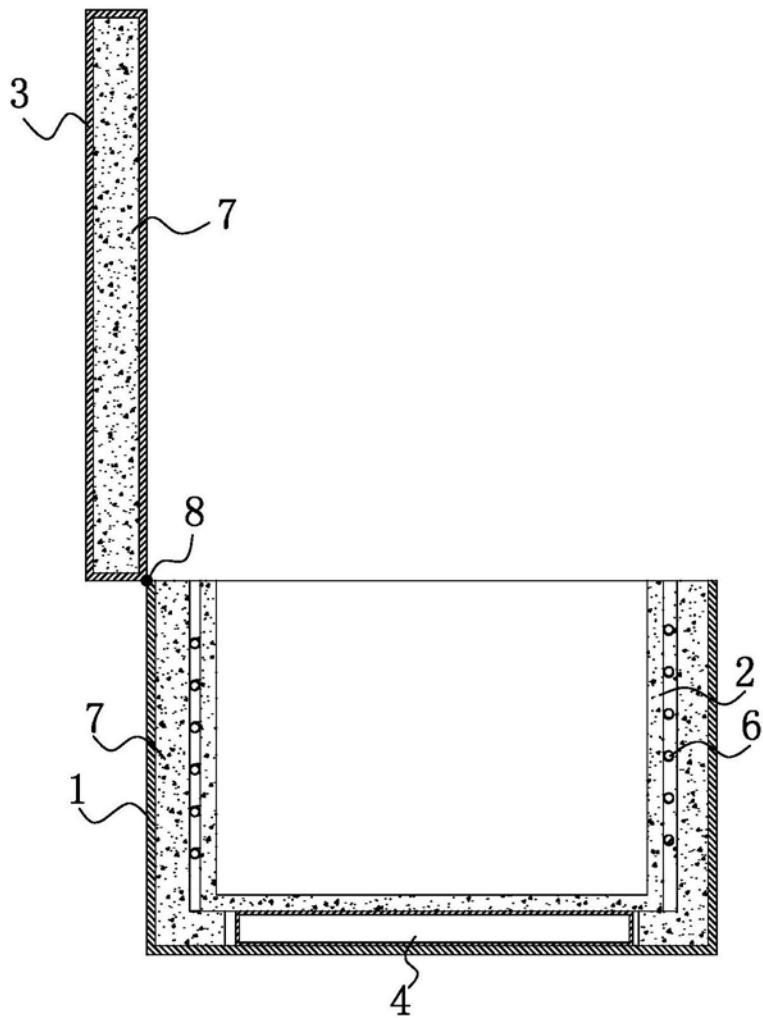


图4