



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202277212 U

(45) 授权公告日 2012. 06. 20

(21) 申请号 201120387088. 9

(22) 申请日 2011. 10. 12

(73) 专利权人 王建平

地址 321000 浙江省金华市金东区澧浦镇春和路 25 号

(72) 发明人 王建平

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

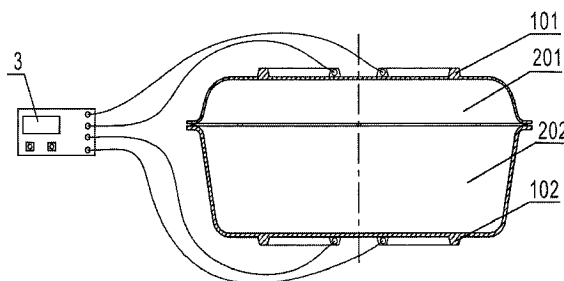
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

电热烹饪器具

(57) 摘要

一种电热烹饪器具,包括锅体、发热体和电子控制板,发热体与电子控制板电连接,所述锅体包括第一锅体和第二锅体,所述发热体包括有第一发热体和第二发热体,所述的第一锅体与第二锅体上下相对设置,位于上方的第一锅体上设有所述的第一发热体,位于下方的第二锅体下方设有所述的第二发热体,第一发热体和第二发热体分别设置在第一锅体和第二锅体的外表面,所述的电子控制板控制第一发热体和第二发热体,分别对第一锅体和第二锅体进行加热。本实用新型所述的电热烹饪器具烹饪时间短、烹饪效果佳、安全性高且能满足多种烹饪功能的需求。



1. 一种电热烹饪器具,包括锅体、发热体和电子控制板,发热体与电子控制板电连接,其特征在于:所述锅体包括第一锅体和第二锅体,所述发热体包括有第一发热体和第二发热体,所述的第一锅体与第二锅体上下相对设置,位于上方的第一锅体上设有所述的第一发热体,位于下方的第二锅体下方设有所述的第二发热体,第一发热体和第二发热体分别设置在第一锅体和第二锅体的外表面,所述的电子控制板控制第一发热体和第二发热体,分别对第一锅体和第二锅体进行加热。

2. 根据权利要求1所述的电热烹饪器具,其特征在于:所述锅体还包括第三锅体以及第三锅体底部对应设置的第三发热体,所述第三锅体处于第一锅体和第二锅体之间。

3. 根据权利要求1所述的电热烹饪器具,其特征在于:所述锅体还包括第三锅体以及第三锅体底部对应设置的第三发热体,所述第三锅体与第二锅体横向并列设置。

4. 根据权利要求2或3所述的电热烹饪器具,其特征在于:所述第一锅体或/和第二锅体或/和第三锅体的侧壁外部设置有第四发热体,所述第四发热体与电子控制板电连接。

5. 根据权利要求4所述的电热烹饪器具,其特征在于:所述第一发热体、第二发热体、第三发热体以及第四发热体为发热管。

6. 根据权利要求5所述的电热烹饪器具,其特征在于:所述任意一个发热体至少由一个发热管组成。

7. 根据权利要求4所述的电热烹饪器具,其特征在于:所述第一发热体、第二发热体、第三发热体以及第四发热体为电热膜。

电热烹饪器具

（一）技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房电器领域,尤其涉及一种多功能的电热烹饪器具。

（二）背景技术

[0002] 目前市场上的电热烹饪器具,一般都是采用在一锅体底部对应设置加热体,通过锅体底部的加热体对锅体中的食物进行烹饪加热,这种底部加热的烹饪方式烹饪食物所需时间较长,对于目前工作生活节奏较快的社会环境,作为家庭必备品的加热烹饪类电器远远不能适应现代快节奏生活的需要。另外,采用底部加热的结构用于烹饪食物时,食物只在接触锅体底部的一面受热,接触锅体底部那侧的食物容易熟,而背向锅体底部的另一面食物就不容易熟,因而需要通过人工手动将食物来回翻转以便食物两面能均匀烹饪加热,由于需要烹饪者在电热烹饪器具工作时随时监控烹饪状况从而对食物进行翻转加热,这样就限制了烹饪者的活动空间和时间。

[0003] 而且,目前的厨房电器功能相对比较单一,例如:电饭锅或电饭煲仅用于蒸煮米饭、粥或者汤等,却不能用于烹饪煎烤类面食;反之,电饼铛仅适用于北方家庭烹饪煎烤类面食,却不能用于蒸煮米饭、粥、汤等食物。电压力锅可用于蒸煮米饭、粥、汤等食物,所需时间虽然比其他电热烹饪器具烹饪食物所需时间短,但是电压力锅生产成本比较高,且工作时内部压力比较大、危险性比较高,能量转化率低,做出来的食物味道口味比较差。如前所述,电饭锅、电饭煲、电压力锅、电饼铛等厨房电热烹饪器具受限于功能单一的限制,因此造成用户厨房中电热烹饪器具繁多,一些烹饪器具使用频率很低,长期处于闲置中,造成资源的严重浪费。

[0004] 有鉴于此,有必要提供一种整合厨房中多种电热烹饪器具功能的多功能的电热烹饪器具,其不仅烹饪时间短、而且烹饪效果佳、安全性高,能满足多种烹饪功能的需求。

（三）发明内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种烹饪时间短、烹饪效果佳、安全性高且能满足多种烹饪功能需求的电热烹饪器具,以解决现有技术的不足。

[0006] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是:

[0007] 一种电热烹饪器具,包括锅体、发热体和电子控制板,发热体与电子控制板电连接,所述锅体包括第一锅体和第二锅体,所述发热体包括有第一发热体和第二发热体,所述的第一锅体与第二锅体上下相对设置,位于上方的第一锅体上设有所述的第一发热体,位于下方的第二锅体下方设有所述的第二发热体,第一发热体和第二发热体分别设置在第一锅体和第二锅体的外表面,所述的电子控制板控制第一发热体和第二发热体,分别对第一锅体和第二锅体进行加热。

[0008] 所述锅体还包括第三锅体以及第三锅体底部对应设置的第三发热体,所述第三锅体处于第一锅体和第二锅体之间。

[0009] 所述锅体还包括第三锅体以及第三锅体底部对应设置的第三发热体,所述第三锅

体与第二锅体横向并列设置。

[0010] 所述第一锅体或 / 和第二锅体或 / 和第三锅体的侧壁外部设置有第四发热体, 所述第四发热体与电子控制板电连接。

[0011] 所述第一发热体、第二发热体、第三发热体以及第四发热体为发热管。

[0012] 所述任意一个发热体至少由一个发热管组成。

[0013] 所述第一发热体、第二发热体、第三发热体以及第四发热体为电热膜。

[0014] 本实用新型的有益效果主要表现在: 1、采用立体加热技术, 在烹饪食物时, 所需烹饪时间较短, 能满足现代快节奏生活的需要; 2、不需要烹饪者实时监控食物烹饪状况以便翻转食物; 3、烹饪过程中, 器具内部气压与外部相同, 不会有热气喷出伤人, 安全性较好; 4、另外由于采用立体加热技术, 食物在传导和对流两种热传递方式的共同作用下煮熟, 食物口味较好, 电热烹饪器具的能量转化率高, 可满足煮饭、煮粥、煲汤、煎饼、烤饼等多种功能的需求。

(四) 附图说明

[0015] 图 1 是本实用新型整体结构示意图。

(五) 具体实施方式

[0016] 为了使本实用新型的目的、技术方案和有益技术效果更加清晰明白, 以下结合附图和具体实施方式, 对本实用新型进行进一步详细说明。应当理解的是, 本说明书中描述的具体实施方式仅仅是为了解释本实用新型, 并不是为了限定本实用新型。

[0017] 请参阅图 1 所示, 本实用新型的电热烹饪器具包括第一锅体 201、第二锅体 202、第一发热体 101 和第二发热体 102, 其中第一锅体 201 与第二锅体 202 上下相对设置, 位于上方的第一锅体 201 上设有所述的第一发热体 101, 位于下方的第二锅体 202 下方设有所述的第二发热体 102。第一发热体 101 和第二发热体 102 分别设置在第一锅体 201 和第二锅体 202 的外表面, 两发热体与电子控制板 3 通过电源线进行电连接, 电子控制板 3 控制第一发热体 101 和第二发热体 102, 分别对第一锅体 201 和第二锅体 202 进行加热。本实用新型的电热烹饪器具采用上下两个发热体同时对相对设置的两个锅体进行加热, 形成上下立体加热模式, 突破传统的锅体底部的加热方式, 两个发热体同时工作, 缩短了烹饪加热时间。当食物放置于位于下方的第二锅体 202 上加热时, 第二发热体 102 对食物的加热是通过传导的热传递方式进行加热, 而位于上方的第一发热体 101 对食物的加热则是通过对流的热传递方式进行加热, 在传导和对流两种热传递方式的共同作用下煮熟食物, 其食物口味较好, 电热烹饪器具的能量转化率较高, 可满足煮饭、煮粥、煲汤、煎饼、烤饼等多种功能的需求。

[0018] 对于本实用新型的改进, 还可以设置有第三锅体 (图未示), 第三锅体底部对应设置有第三发热体, 第三锅体处于第一锅体 201 和第二锅体 202 之间, 与第二锅体 202 上下叠放; 第三锅体还可以与第二锅体 202 横向并列设置; 以此实现功能扩展, 可在第二锅体 202 中煲汤, 第三锅体中放置炖盅炖食物, 也就是在两锅体中分别实现不同的烹饪功能, 当然, 根据需要还可以设置第四锅体、第五锅体……。

[0019] 对于本实用新型的改进, 还可以在第二锅体 202 或者第三锅体的侧壁外部分别设置第四发热体, 所述第四发热体与电子控制板 3 电连接, 第四发热体分

别对第一锅体 201 或者第二锅体 202 或者第三锅体进行侧部加热,增强立体加热效果。其中各锅体底部对应的第一发热体 101、第二发热体 102、第三发热体以及第四发热体是发热管。每一个发热体可以是由一个发热管,也可以是两个以上的发热管组成。第一发热体 101、第二发热体 102、第三发热体以及第四发热体也可以是电热膜。

[0020] 根据上述说明书的揭示和教导,本实用新型所属领域的技术人员还可以对上述实施方式适当的变更和修改。因此,本实用新型并不局限于上面揭示和描述的具体实施方式,对本实用新型的一些修改和变更也应当落入本实用新型的权利要求的保护范围内。此外,尽管本说明书中使用了一些特定的术语,但这些术语只是为了方便说明,并不对本实用新型构成任何限制。

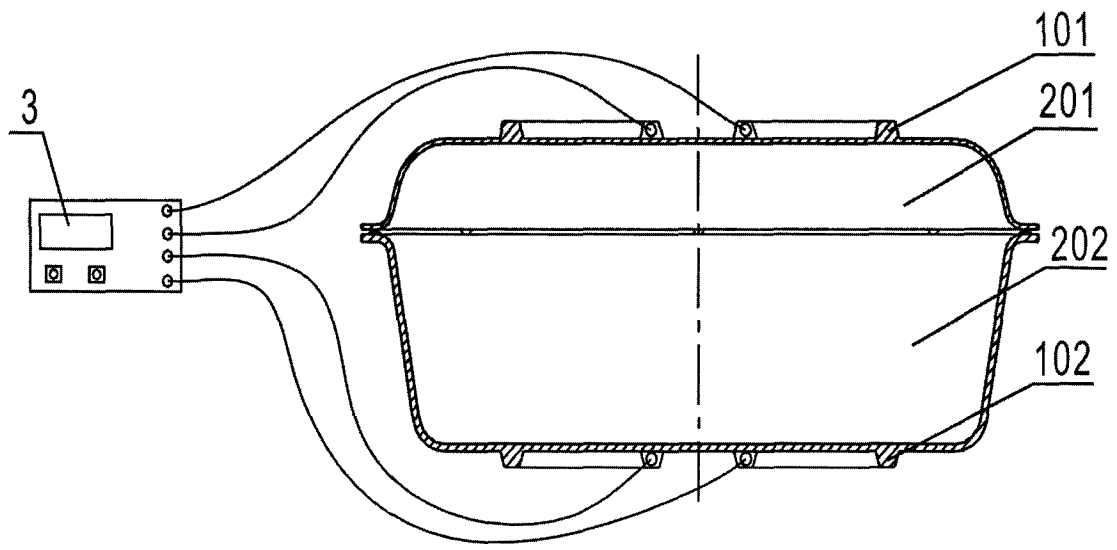


图 1