



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 215190881 U

(45) 授权公告日 2021.12.17

(21) 申请号 202121325896.2

A47J 36/16 (2006.01)

(22) 申请日 2021.06.15

(73) 专利权人 李国权

地址 517000 广东省河源市东源县黄田镇
新联村委会樟岭小组1号

(72) 发明人 李国权 李星航 李星杨 钟海霞

(74) 专利代理机构 河源市华标知识产权代理事
务所(普通合伙) 44670

代理人 郝红建 石其飞

(51) Int.Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 27/04 (2006.01)

A47J 37/10 (2006.01)

A47J 37/12 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

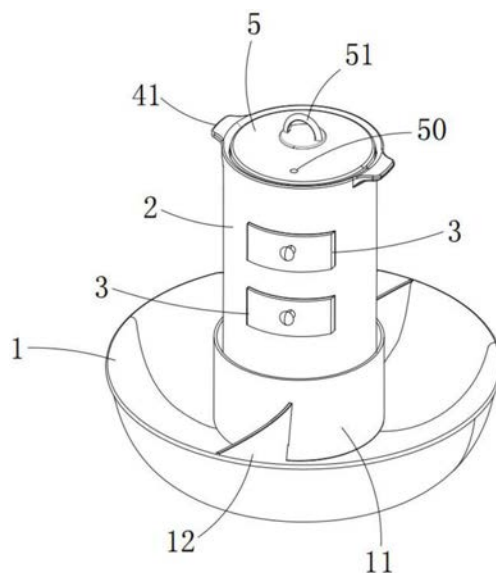
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种多功能火锅器具

(57) 摘要

本实用新型公开了一种多功能火锅器具,包括锅体、传热筒、若干层蒸屉及煎炒锅,所述传热筒上设有若干层蒸屉,所述煎炒锅设于传热筒顶部,所述锅体中部设有定位架,所述传热筒底部设于定位架内,所述传热筒内顶部设有第一托架,所述煎炒锅设于第一托架上,所述煎炒锅上方设有锅盖,锅盖上设有排气孔。本实用新型的锅体上可实现食材的涮煮,传热筒内采用中空结构,可将锅体上散发的多余热能为蒸屉内的食材进行蒸焗,同时,在传热筒顶部设置的煎炒锅,可方便人们在打火锅时对食材进行煎炒;整体功能丰富,集蒸、煮、煎、炸、炒于一体、使用方便,使人们在享受火锅美味的同时,还能享受多种烹饪方式和多口味的食物,满足对不同口味人群的用餐需求。



1. 一种多功能火锅器具,其特征在于:包括锅体、传热筒、若干层蒸屉及煎炒锅,所述传热筒位于锅体中部,所述传热筒上设有若干层蒸屉,所述煎炒锅设于传热筒顶部;

其中,所述锅体中部设有定位架,所述传热筒底部设于定位架内,所述传热筒为中空结构,所述传热筒的外侧壁分别设有若干插槽,所述蒸屉插设于插槽内;

所述传热筒内顶部设有第一托架,所述煎炒锅设于第一托架上,所述煎炒锅的内侧壁设有便于持握的手柄,所述煎炒锅上方设有锅盖,所述锅盖上设有排气孔。

2. 根据权利要求1所述的多功能火锅器具,其特征在于:所述锅体上设有若干个隔板,若干个所述隔板将锅体分成两个以上互不相通的空间,所述隔板的一端与定位架侧端连接,所述隔板的另一端与锅体侧边缘连接。

3. 根据权利要求2所述的多功能火锅器具,其特征在于:所述锅体上隔板的数量为两个,两个所述隔板将锅体分成两个互不相通的空间。

4. 根据权利要求1所述的多功能火锅器具,其特征在于:所述定位架及传热筒均为圆柱形结构,且所述定位架的直径大于传热筒的直径。

5. 根据权利要求1所述的多功能火锅器具,其特征在于:每一所述插槽内的传热筒上设有便于承托蒸屉的第二托架。

6. 根据权利要求1所述的多功能火锅器具,其特征在于:所述传热筒的外侧壁上设有至少一个便于提携的握把。

7. 根据权利要求1所述的多功能火锅器具,其特征在于:所述锅盖顶部设有第一拉耳,所述蒸屉侧端设有第二拉耳。

一种多功能火锅器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及火锅灶具领域,尤其涉及一种多功能火锅器具。

背景技术

[0002] 火锅是一种平常生活常用的烹饪器具,可以一边烹煮、一边食用,具有灵活便捷、易于操作的特点。火锅一般采用电力加热或者燃气加热的方式;其中,电力加热的火锅具有较强的安全性,受热更均匀,操控性能也更好。

[0003] 但传统的火锅一般只具有单一功能,通常只能进行涮煮,烹饪方式、口味非常单一,不能满足人们在饮食方面更多元、多样化的需求,难以解决人们众口难调的矛盾;另外,火锅在涮煮过程中,会产生多余的热量,这些热量若不加以收集利用,会导致能源的浪费。

[0004] 因此,现有技术存在缺陷,需要改进。

实用新型内容

[0005] 本实用新型所要解决的技术问题是:提供了一种集蒸、煮、煎、炸、炒于一体、可合理利用火锅多余热量,能满足不同口味人群用餐需求的多功能火锅器具。

[0006] 本实用新型的技术方案如下:一种多功能火锅器具,包括锅体、传热筒、若干层蒸屉及煎炒锅,所述传热筒位于锅体中部,所述传热筒上设有若干层蒸屉,所述煎炒锅设于传热筒顶部;

[0007] 其中,所述锅体中部设有定位架,所述传热筒底部设于定位架内,所述传热筒为中空结构,所述传热筒的外侧壁分别设有若干插槽,所述蒸屉插设于插槽内;

[0008] 所述传热筒内顶部设有第一托架,所述煎炒锅设于第一托架上,所述煎炒锅的内侧壁设有便于持握的手柄,所述煎炒锅上方设有锅盖,所述锅盖上设有排气孔。

[0009] 采用上述技术方案,所述的多功能火锅器具中,所述锅体上设有若干个隔板,若干个所述隔板将锅体分成两个以上互不相通的空间,所述隔板的一端与定位架侧端连接,所述隔板的另一端与锅体侧边缘连接。

[0010] 采用上述各个技术方案,所述的多功能火锅器具中,所述锅体上隔板的数量为两个,两个所述隔板将锅体分成两个互不相通的空间。

[0011] 采用上述各个技术方案,所述的多功能火锅器具中,所述定位架及传热筒均为圆柱形结构,且所述定位架的直径大于传热筒的直径。

[0012] 采用上述各个技术方案,所述的多功能火锅器具中,每一所述插槽内的传热筒上设有便于承托蒸屉的第二托架。

[0013] 采用上述各个技术方案,所述的多功能火锅器具中,所述传热筒的外侧壁上设有至少一个便于提携的握把。

[0014] 采用上述各个技术方案,所述的多功能火锅器具中,所述锅盖顶部设有第一拉耳,所述蒸屉侧端设有第二拉耳。

[0015] 采用上述各个技术方案,本实用新型的有益效果为:本实用新型的锅体上可实现

食材的涮煮,传热筒内采用中空结构,可将锅体上散发的多余热能为蒸屉内的食材进行蒸焗,同时,在传热筒顶部设置的煎炒锅,可方便人们在打火锅时对食材进行煎炒;本实用新型利用火锅产生的多余热量,通过传热筒进行收集,并对食材进行蒸、煮、煎、炸等方式的加工,可对热量进行合理的有效利用,减少能源的浪费;锅体、传热筒、蒸屉与煎炸锅之间能拆装组合,便于人们清洗,不易积灰纳垢,安全卫生;整体功能丰富,集蒸、煮、煎、炸、炒于一体、使用方便,使人们在享受火锅美味的同时,还能享受多种烹饪方式和多口味的食物,满足对不同口味人群的用餐需求,适用于家庭、餐馆、酒楼及饭店等。

附图说明

- [0016] 图1为本实用新型的整体结构示意图;
[0017] 图2为本实用新型的整体爆炸结构示意图;
[0018] 图3为本实用新型的蒸屉结构示意图。

具体实施方式

[0019] 以下结合附图和具体实施例,对本实用新型进行详细说明。

[0020] 如图1至图3所示,一种多功能火锅器具,包括锅体1、传热筒2、若干层蒸屉3及煎炒锅4,所述传热筒2位于锅体1中部,所述传热筒2上设有若干层蒸屉3,所述煎炒锅4设于传热筒2顶部。本实施中,锅体1上可实现食材的涮煮,传热筒2内采用中空结构,可将锅体1上散发的多余热能为蒸屉3内的食材进行蒸焗,同时,在传热筒2顶部设置的煎炒锅4,可方便人们在打火锅时对食材进行煎炒;本实用新型利用火锅产生的多余热量,通过传热筒2进行收集,并对食材进行蒸、煮、煎、炸等方式的加工,可对热量进行合理的有效利用,减少能源的浪费。

[0021] 如图1及图2所示,所述锅体1中部设有定位架11,所述传热筒2底部设于定位架11内,所述传热筒2为中空结构,所述传热筒2的外侧壁分别设有若干插槽(未图示),所述蒸屉3插设于插槽内。本实施例中,定位架11的设置,可提高传热筒2的定位稳定性,防止传热筒2在锅体1上发生倾倒;中空结构的传热筒2,可便于来自锅体1上的热量由下往上进行传递,提高热量的合理利用率。蒸屉3可在插槽内进行抽拉,以便于对食材进行蒸焗。

[0022] 所述传热筒2内顶部设有第一托架21,所述煎炒锅4设于第一托架21上,所述煎炒锅4的内侧壁设有便于持握的手柄41,所述煎炒锅4上方设有锅盖5,所述锅盖5上设有排气孔50。本实施例中,煎炒锅4的设置,可方便人们在打火锅时对食材进行煎炒。手柄41设置在煎炒锅的内侧壁,在方便人们持握的同时,还避免与锅盖5抵接造成密封不严。排气孔50的设置,可将传热筒2内积聚的大量热量缓慢排出,防止传热筒2内压力过大。

[0023] 进一步的,所述锅体1上设有若干个隔板12,若干个所述隔板12将锅体1分成两个以上互不相通的空间,所述隔板12的一端与定位架11侧端连接,所述隔板12的另一端与锅体1侧边缘连接。本实施例中,隔板12可将锅体1分成若干个互不相通的空间,不同空间内可装设不同口味的锅底料,以满足不同口味人群的用餐需求。

[0024] 更进一步的,所述锅体1上隔板12的数量为两个,两个所述隔板12将锅体1分成两个互不相通的空间。

[0025] 进一步的,所述定位架11及传热筒2均为圆柱形结构,且所述定位架11的直径大于

传热筒2的直径。

[0026] 进一步的,每一所述插槽内的传热筒2上设有便于承托蒸屉3的第二托架(未图示)。本实施例中,第二托架可对蒸屉3进行承托,提高蒸屉3的结构稳定性。

[0027] 进一步的,所述传热筒2的外侧壁上设有至少一个便于提携的握把22。

[0028] 如图2及图3所示,进一步的,所述锅盖5顶部设有第一拉耳51,所述蒸屉3侧端设有第二拉耳31。本实施例中,第一拉耳51的设置,可便于人们手提锅盖5,第二拉耳31的设置,可便于人们抽拉蒸屉3,实用方便。

[0029] 采用上述各个技术方案,本实用新型的有益效果为:本实用新型的锅体上可实现食材的涮煮,传热筒内采用中空结构,可将锅体上散发的多余热能为蒸屉内的食材进行蒸焗,同时,在传热筒顶部设置的煎炒锅,可方便人们在打火锅时对食材进行煎炒;本实用新型利用火锅产生的多余热量,通过传热筒进行收集,并对食材进行蒸、煮、煎、炸等方式的加工,可对热量进行合理的有效利用,减少能源的浪费;锅体、传热筒、蒸屉与煎炸锅之间能拆装组合,便于人们清洗,不易积灰纳垢,安全卫生;整体功能丰富,集蒸、煮、煎、炸、炒于一体、使用方便,使人们在享受火锅美味的同时,还能享受多种烹饪方式和多口味的食物,满足对不同口味人群的用餐需求,适用于家庭、餐馆、酒楼及饭店等。

[0030] 以上仅为本实用新型的较佳实施例而已,并不用于限制本实用新型,凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

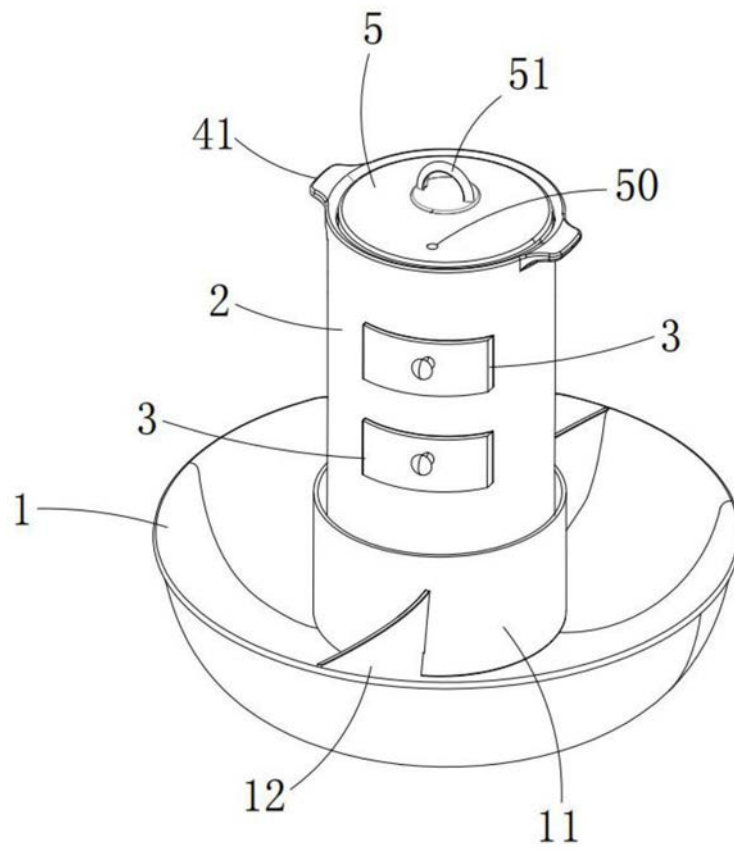


图1

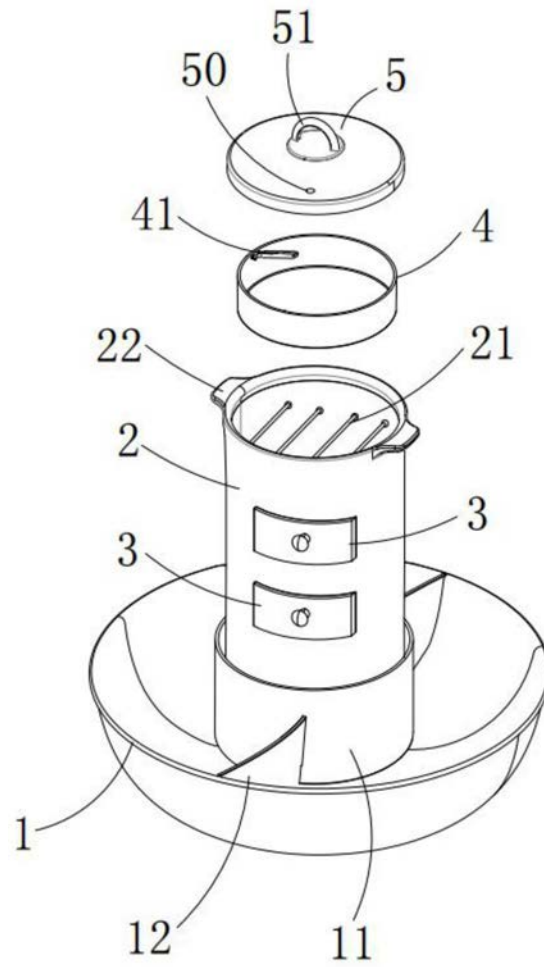


图2

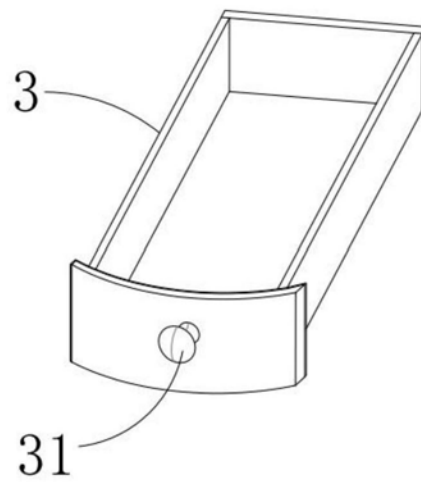


图3