

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203280245 U

(45) 授权公告日 2013. 11. 13

(21) 申请号 201320231273. 8

(22) 申请日 2013. 04. 28

(73) 专利权人 杨彪

地址 515638 广东省潮州市潮安县庵埠镇霞  
露帆布尾 13 号

(72) 发明人 杨彪

(74) 专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理  
有限公司 11246

代理人 龚燮英

(51) Int. Cl.

A47J 31/00(2006. 01)

C12G 3/12(2006. 01)

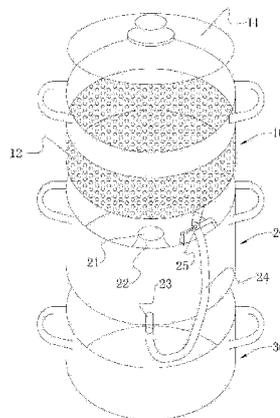
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种新型蒸煮锅

(57) 摘要

本实用新型涉及炊具及酿造设备技术领域，涉及一种适用于家庭小型蒸制果汁、米酒等的新型蒸煮锅，包括设有锅盖的顶锅，顶锅下方依次设有酒槽以及加热锅，顶锅上设有与酒槽连通的导流孔，酒槽通过蒸汽孔与加热锅连通。该新型蒸煮锅的结构设计简单，需要蒸煮或发酵的食物放置于顶锅并盖上锅盖，顶锅下方依次接有酒槽和加热锅，其中，酒槽通过蒸汽孔与加热锅连通。在蒸煮或发酵食物时，在加热锅中加入一定用量的水，加热加热锅，加热锅通过蒸汽孔的作用，将蒸汽及热量传递至酒槽及顶锅；此外，顶锅中蒸煮或发酵食物所产生的料液可通过导流孔排入酒槽，由酒槽收集。该新型蒸煮锅也可以干蒸食物，食物蒸煮出来味道好、纯正，食物营养成分不会破坏。



1. 一种新型蒸煮锅,其特征在于,包括设有锅盖的顶锅,所述顶锅下方依次设有酒槽以及加热锅,所述顶锅上设有与酒槽连通的导流孔,酒槽通过蒸汽孔与加热锅连通。
2. 根据权利要求1所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述导流孔设有若干个。
3. 根据权利要求2所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述导流孔设于顶锅的底部和/或底部侧壁。
4. 根据权利要求1所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述酒槽底部设有凸起,所述蒸汽孔设于凸起顶部,酒槽通过所述凸起顶部的蒸汽孔与加热锅连通。
5. 根据权利要求1所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述酒槽底部设有流出孔。
6. 根据权利要求5所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述流出孔连接有导流管。
7. 根据权利要求6所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述酒槽上设有夹紧机构。
8. 根据权利要求1所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述锅盖为透明锅盖。
9. 根据权利要求1至8任一项所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述加热锅外部设有接水槽,所述接水槽设于酒槽开口的下方。
10. 根据权利要求9所述的新型蒸煮锅,其特征在于,所述接水槽与加热锅可拆连接。

## 一种新型蒸煮锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及炊具及酿造设备技术领域,更具体地,涉及一种适用于家庭小型蒸制果汁、米酒等的新型蒸煮锅。

### 背景技术

[0002] 现有的炊具中高压锅对食物蒸煮速度快,但食物蒸煮出来味道不好,且食物营养成分容易遭破坏;而普通锅蒸煮食物,食物吸收水分不足,蒸煮食物需放一定的水,不能干蒸,食物蒸煮出来味道不纯。特别是用于酿造的蒸煮锅,现有市售的蒸煮锅更显不足。

[0003] 现有的专门生产酒的制酒企业的酿酒装置,采用的是蒸锅与馏酒装置分离的结构,二者之间靠管道连接。这种装置结构大而复杂,通常只适用专门生产酒的制酒企业使用,而且酒糟在蒸锅中直接与锅底接触,容易糊锅,影响酒的质量。而目前市场上小型的蒸酒器不多,现有的蒸酒器一般体型较大、结构复杂、价格较贵,不适合在家里使用。普通大众需要喝酿造的果汁或米酒等时,只能在市场上买成品,没有自制的乐趣。另外,目前的蒸酒器其冷却装置较为复杂,成本较高,并且冷却的效果不好。

[0004] 现有中国专利公告号为 CN201512526U 公开了一种家用酿酒器,包括蒸锅、馏酒碗、加热锅和顶锅,加热锅为一封闭体,蒸锅设置在加热锅上方,蒸锅内设有蒸汽管与加热锅连通;馏酒管设置在蒸锅上部并位于顶锅下部,馏酒碗底部的插管插入馏酒管内。这种酿酒器能用于家用酿制酒,但是适用面较窄,且器具的结构复杂。

### 实用新型内容

[0005] 本实用新型为克服上述现有技术所述的至少一种缺陷,提供一种新型蒸煮锅,结构简单、使用方便,适于家庭小型蒸制果汁、米酒等用。

[0006] 为解决上述技术问题,本实用新型采用的技术方案是:

[0007] 提供一种新型蒸煮锅,包括设有锅盖的顶锅,所述顶锅下方依次设有酒糟以及加热锅,所述顶锅上设有与酒糟连通的导流孔,酒糟通过蒸汽孔与加热锅连通。该新型蒸煮锅的结构设计简单,需要蒸煮或发酵的食物放置于顶锅并盖上锅盖,顶锅下方依次接有酒糟和加热锅,其中,酒糟通过蒸汽孔与加热锅连通。在蒸煮或发酵食物时,在加热锅中加入一定量的水,加热加热锅,加热锅通过蒸汽孔的作用,将蒸汽及热量传递至酒糟及顶锅;此外,顶锅中蒸煮或发酵食物所产生的料液可通过导流孔排入酒糟,由酒糟收集。该新型蒸煮锅也可以干蒸食物,食物蒸煮出来味道好、纯正,食物营养成分不会破坏。

[0008] 上述方案中,所述导流孔设有若干个,以便顶锅中产生的料液能及时且顺利地流入酒糟。

[0009] 优选地,所述导流孔设于顶锅的底部和/或底部侧壁;进一步地,可以将若干个导流孔平均布设与顶锅的底部,防止其中一个导流孔阻塞而影响料液的流出。

[0010] 改进之一,所述酒糟底部设有凸起,所述蒸汽孔设于凸起顶部,酒糟通过所述凸起顶部的蒸汽孔与加热锅连通。设置一凸起,同时将蒸汽孔设于凸起的顶部,既不会影响加热

锅内的蒸汽等相关作用,也不会影响酒槽收集料液流入加热锅。该结构简单,制造成型时也方便。

[0011] 改进之二,所述酒槽底部设有流出孔。当需要倒出酒槽内的料液时,需要将顶锅拿开,停止加热加热锅,这样使用不便。作为对该问题的改进,在酒槽的底部设流出孔,则无需将酒槽取出,取料方便。

[0012] 优选地,所述流出孔连接有导流管,进一步将酒槽中的料液有序有目标性地引流,提高使用的便利性。

[0013] 进一步地,所述酒槽上设有夹紧机构。当导流管不需要使用时,为了节省空间,避免导流管被污染,设置以夹紧机构将导流管夹持,该结构简单、使用方便。

[0014] 改进之三,所述锅盖为透明锅盖,能够方便及时地看清楚顶锅内的食物蒸煮或发酵情况,无需打开锅盖,避免影响顶锅内的食物质量。

[0015] 改进之四,所述加热锅外部设有接水槽,所述接水槽设于酒槽开口的下方。若加热锅放置于明火上加热时,有时会因为酒槽或顶锅内的料液等液体溢出而将火熄灭,存在很大的安全隐患,而接水槽的设置避免了上述情况的发生。

[0016] 优选地,所述接水槽与加热锅可拆连接。不需要使用接水槽时,可以拆卸下来,收藏方便。

[0017] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0018] 本实用新型的新型蒸煮锅结构设计简单,需要蒸煮或发酵的食物放置于顶锅并盖上锅盖,顶锅下方依次接有酒槽和加热锅,其中,酒槽通过蒸汽孔与加热锅连通。在蒸煮或发酵食物时,在加热锅中加入一定用量的水,加热加热锅,加热锅通过蒸汽孔的作用,将蒸汽及热量传递至酒槽及顶锅;此外,顶锅中蒸煮或发酵食物所产生的料液可通过导流孔排入酒槽,由酒槽收集。该新型蒸煮锅也可以干蒸食物,食物蒸煮出来味道好、纯正,食物营养成分不会破坏。这种新型蒸煮锅结构简单、使用方便,适于家庭小型蒸制果汁、米酒等用。

## 附图说明

[0019] 图 1 为实施例 1 新型蒸煮锅的爆炸结构示意图。

[0020] 图 2 为实施例 2 新型蒸煮锅的爆炸结构示意图。

[0021] 图 3 为实施例 3 新型蒸煮锅的爆炸结构示意图。

## 具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施方式对本实用新型作进一步的说明。其中,附图仅用于示例性说明,表示的仅是示意图,而非实物图,不能理解为对本专利的限制;为了更好地说明本实用新型的实施例,附图某些部件会有省略、放大或缩小,并不代表实际产品的尺寸;对本领域技术人员来说,附图中某些公知结构及其说明可能省略是可以理解的。

[0023] 本实用新型实施例的附图中相同或相似的标号对应相同或相似的部件;在本实用新型的描述中,需要理解的是,若有术语“上”、“下”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此附图中描述位置关系的用语仅用于示例性说明,不能理解为

对本专利的限制,对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语的具体含义。

#### [0024] 实施例 1

[0025] 如图 1 所示为本实用新型的新型蒸煮锅的第一实施例,包括设有透明锅盖 11 的顶锅 10,顶锅 10 下方依次设有酒槽 20 以及加热锅 30,顶锅 10 上设有与酒槽 20 连通的导流孔 12,酒槽 20 通过蒸汽孔 21 与加热锅 30 连通。

[0026] 本实施例中,为了防止其中一个导流孔 12 阻塞而影响料液的流出,使顶锅 10 中产生的料液能及时且顺利地流入酒槽 20,在顶锅 10 的底部及底部的侧壁均设有若干个平均布置的导流孔 12。

[0027] 如图 1 所示,酒槽 20 底部设有凸起 22,蒸汽孔 21 设于凸起 22 顶部,酒槽 20 通过凸起 22 顶部的蒸汽孔 21 与加热锅 30 连通。设置一凸起 22,同时将蒸汽孔 21 设于凸起 22 的顶部,既不会影响加热锅 30 内的蒸汽等相关作用,也不会影响酒槽 20 收集料液流入加热锅 30。

[0028] 本实施例新型蒸煮锅结构设计简单,需要蒸煮或发酵的食物放置于顶锅 10 并盖上锅盖 11,顶锅 10 下方依次接有酒槽 20 和加热锅 30,其中,酒槽 20 通过蒸汽孔 21 与加热锅 30 连通。在蒸煮或发酵食物时,在加热锅 30 中加入一定用量的水,加热加热锅 30,加热锅 30 通过蒸汽孔 21 的作用,将蒸汽及热量传递至酒槽 20 及顶锅 10;此外,顶锅 10 中蒸煮或发酵食物所产生的料液可通过导流孔 12 排入酒槽 20,由酒槽 20 收集。该新型蒸煮锅也可以干蒸食物,食物蒸煮出来味道好、纯正,食物营养成分不会破坏。这种新型蒸煮锅结构简单、使用方便,适于家庭小型蒸制果汁、米酒等用。

#### [0029] 实施例 2

[0030] 如图 2 所示为本实用新型的新型蒸煮锅的第二实施例,作为对实施例 1 的改进,在酒槽 20 底部设有流出孔 23。当需要倒出酒槽 20 内的料液时,需要将顶锅 10 拿开,停止加热加热锅 30,这样使用不便。为了解决上述问题,在酒槽 20 的底部设流出孔 23,则无需将酒槽 20 取出,取料方便。另外,在流出孔 23 连接一导流管 24,进一步将酒槽 20 中的料液有序有目标性地引流,提高使用的便利性。

[0031] 进一步地,如图 2 所示,酒槽 20 上设有夹紧机构 25。当导流管 24 不需要使用时,为了节省空间,避免导流管 24 被污染,设置以夹紧机构 25 将导流管 24 夹持,该结构简单、使用方便。

#### [0032] 实施例 3

[0033] 如图 3 所示为本实用新型的新型蒸煮锅的第三实施例,作为对实施例 2 的改进,在加热锅 30 外部设有接水槽 31,接水槽 31 设于酒槽 20 开口的下方。若加热锅 30 放置于明火上加热时,有时会因为酒槽 20 或顶锅 10 内的料液等液体溢出而将火熄灭,存在很大的安全隐患,而接水槽 31 的设置避免了上述情况的发生。

[0034] 进一步地,接水槽 31 与加热锅 30 可拆连接。不需要使用接水槽时,可以拆卸下来,收藏方便。

[0035] 显然,本实用新型的上述实施例仅仅是为清楚地说明本实用新型所作的举例,而并非是对本实用新型的实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以

穷举。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权利要求的保护范围之内。

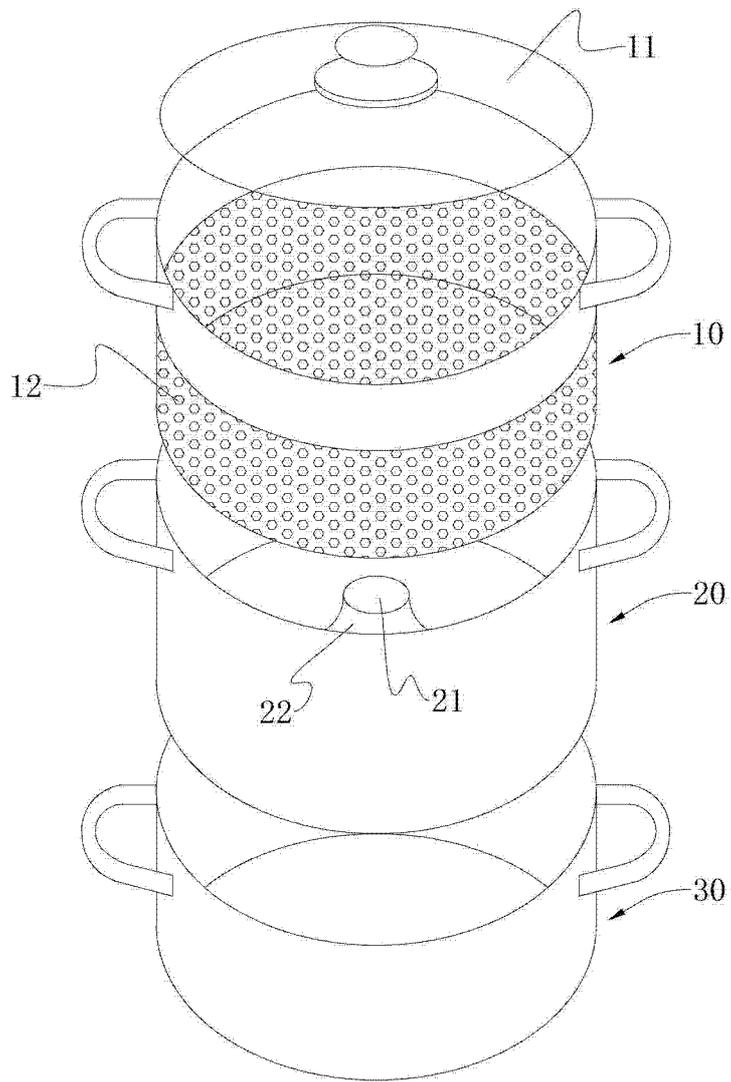


图 1

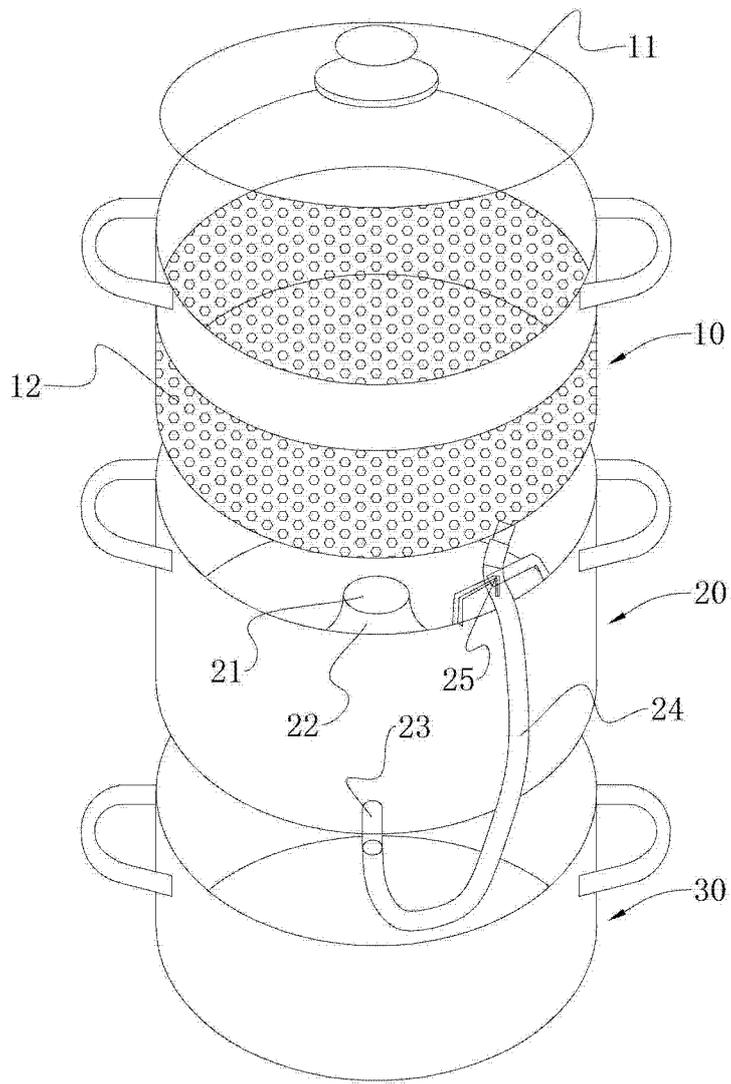


图 2

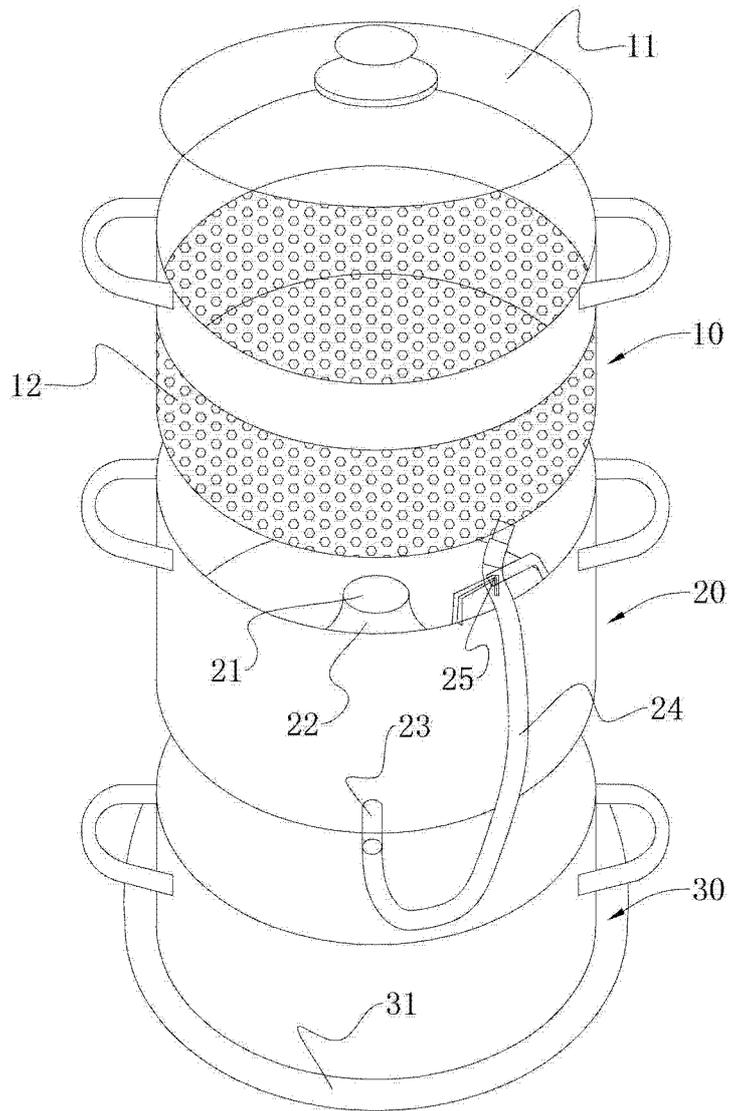


图 3