



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 212261140 U

(45) 授权公告日 2021.01.01

(21) 申请号 202020714060.0

(22) 申请日 2020.04.30

(73) 专利权人 唐作龙

地址 424500 湖南省郴州市嘉禾县袁家镇
假冲村23号

(72) 发明人 唐作龙

(74) 专利代理机构 广州圣理华知识产权代理有
限公司 44302

代理人 黄日涛

(51) Int.Cl.

A47J 27/04 (2006.01)

A47J 36/20 (2006.01)

A47J 36/06 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

A47J 36/24 (2006.01)

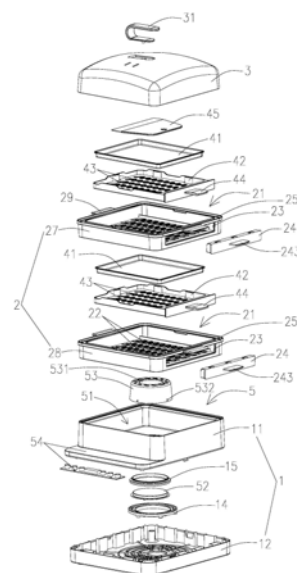
权利要求书1页 说明书4页 附图6页

(54) 实用新型名称

多功能肠粉机

(57) 摘要

本实用新型公开的多功能肠粉机,包括:底座,蒸汽发生机构;至少一个蒸托,各蒸托蒸腔,至少有一个蒸腔的上侧开口,各蒸托侧部设有连通蒸腔的导入口;至少一个蒸盘组件,蒸盘组件经由导入口置于蒸腔内,蒸盘组件通蒸汽发生机构输入蒸腔的蒸汽;蒸盖,用于盖合于蒸托;至少为蒸腔具有上侧开口的蒸托配置有蒸汽挡盖,蒸汽挡盖配置成可拆卸装配在导入口处。与现有技术相比,本实用新型的多功能肠粉机,所述蒸托配置有用于与导入口配合的蒸汽挡盖,当用户不需要制造肠粉时,通过装配蒸汽挡盖使蒸腔形成封闭状态;再通过打开蒸盖,将需要蒸煮的食物放入蒸腔内,盖合蒸盖即可实现不同食物的蒸煮加工,蒸熟食物类型多样,大大地增加烹饪食物的使用性。



1. 多功能肠粉机, 包括:

底座, 设有用于产生蒸汽的蒸汽发生机构;

至少一个蒸托, 各蒸托设有接收所述蒸汽的蒸腔, 至少有一个蒸腔的上侧开口, 各蒸托侧部设有连通蒸腔的导入口;

至少一个蒸盘组件, 所述蒸盘组件经由所述导入口置于所述蒸腔内, 所述蒸盘组件通蒸汽发生机构输入蒸腔的蒸汽;

蒸盖, 用于盖合于蒸托的上侧;

其特征在于, 至少为蒸腔具有上侧开口的蒸托配置有蒸汽挡盖, 所述蒸汽挡盖配置成可拆卸装配在所述导入口处。

2. 根据权利要求1所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述蒸托设有两个以上, 各蒸托的导入口配置有所述蒸汽挡盖。

3. 根据权利要求1所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述蒸汽挡盖以置入的方式装配在所述导入口内, 所述导入口设有限制所述蒸汽挡盖置入深度的限位结构。

4. 根据权利要求3所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述限位结构包括设于所述导入口内壁的限位挡沿。

5. 根据权利要求3所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述限位结构包括设于所述导入口外侧的限位台阶, 所述蒸汽挡盖设有与所述限位台阶配合的限位凸沿。

6. 根据权利要求1至5任一项所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述蒸汽挡盖外侧设有与所述导入口内壁配合的弹扣。

7. 根据权利要求1至5任一项所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述蒸汽挡盖外侧设有提拉部。

8. 根据权利要求1或2所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 各所述蒸托上端位于所述蒸腔外侧设有回流槽, 所述回流槽设有连通所述蒸腔的导流口。

9. 根据权利要求1所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述蒸盘组件包括液浆盘和托盘, 所述液浆盘放置在托盘上, 所述托盘设有蒸煮孔, 所述托盘侧部设有提手部。

10. 根据权利要求1至5或9任一项所述的多功能肠粉机, 其特征在于, 所述蒸汽发生机构包括加热腔、加热装置和隔水罩, 所述加热装置设于所述加热腔内, 所述隔水罩围挡在所述加热装置外侧, 使所述加热腔分隔成位于其内部的隔水罩蒸汽发生腔和外部的储水腔, 所述隔水罩设有连通所述蒸汽发生腔的排汽结构, 所述隔水罩设有使所述蒸汽发生腔和所述储水腔连通的补水口。

多功能肠粉机

技术领域

[0001] 本实用新型属于家用电器技术领域,具体涉及多功能肠粉机。

背景技术

[0002] 肠粉是深受国人喜爱的特色美食,它们一般采用米浆蒸制而成;随着生活水平和食品工业的发展,这种传统小吃逐渐由肠粉机生产制作,肠粉机是一种利用蒸气将米浆蒸煮成肠粉的烹调设备,肠粉生产过程中包括对表面涂抹米浆、蒸煮,在表面涂抹米浆前通常都需要对器具表面涂抹油脂,从而保证在经过蒸煮及铲料后肠粉的形态及口感。然而,现有而且市面上的一种肠粉机只能针对肠粉制造,而不能实现多功能的加热煮食方式,使用功能单一。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于克服现有技术的不足,提供一种可用于其它食物蒸煮加工的多功能肠粉机。

[0004] 为了达到上述目的,本实用新型采用以下技术方案:

[0005] 多功能肠粉机,包括:底座,设有用于产生蒸汽的蒸汽发生机构;至少一个蒸托,各蒸托设有接收所述蒸汽的蒸腔,至少有一个蒸腔的上侧开口,各蒸托侧部设有连通蒸腔的导入口;至少一个蒸盘组件,所述蒸盘组件经由所述导入口置于所述蒸腔内,所述蒸盘组件通蒸汽发生机构输入蒸腔的蒸汽;蒸盖,用于盖合于蒸托的上侧;至少为蒸腔具有上侧开口的蒸托配置有蒸汽挡盖,所述蒸汽挡盖配置成可拆卸装配在所述导入口处。

[0006] 与现有技术相比,本实用新型的多功能肠粉机,所述蒸托配置有用于与导入口装配配合的蒸汽挡盖,当用户不需要制造肠粉时,通过装配蒸汽挡盖使蒸腔形成封闭状态;再通过打开蒸盖,将需要蒸煮的食物放入蒸腔内,盖合蒸盖即可实现不同食物的蒸煮加工,蒸熟食物类型多样,大大地增加烹饪食物的使用性。

[0007] 进一步的,所述蒸托设有两个以上,各蒸托的导入口配置有所述蒸汽挡盖;通过这样设置,便于用户进行分层蒸煮的食物,使用方便。

[0008] 进一步的,所述蒸汽挡盖置入所述导入口内与所述导入口配合,所述导入口设有限制所述蒸汽挡盖置入深度的限位结构;通过这样设置,蒸汽挡盖通过置入导入口内的方式与所述导入口配合,使蒸汽挡盖的装配连接更稳固。

[0009] 进一步的,所述限位结构包括设于所述导入口内壁的限位挡沿;通过这样设置,有效限位蒸汽挡盖的置入位置,方便放置蒸汽挡盖一步到位。

[0010] 进一步的,所述限位结构还包括设于所述导入口外侧的限位台阶,所述蒸汽挡盖设有与所述限位台阶配合的限位凸沿;通过这样设置,有效限位蒸汽挡盖的置入位置,便于用户了解蒸汽挡盖置入到位。

[0011] 进一步的,所述蒸汽挡盖外侧设有与所述导入口内壁配合的弹扣;通过这样设置,使蒸汽挡盖与导入口的装配连接更稳固,避免蒸汽挡盖轻易脱离导入口。

[0012] 进一步的,所述蒸汽挡盖外侧设有提拉部;通过这样设置,便于用户从导入口提拉拆卸蒸汽挡盖。

[0013] 进一步的,所述蒸托上端位于所述蒸腔外侧设有回流槽,所述回流槽设有连通所述蒸腔的导流口;通过这样设置,使蒸汽冷凝水经回流槽回流;避免肠粉上沾有蒸汽冷凝水的现象,避免影响食物口感。

[0014] 进一步的,所述蒸托设有两个,包括上层蒸托和下层蒸托,所述上层蒸托和下层蒸托上下叠置,所述上层蒸托和下层蒸托均设有所述回流槽,所述上层蒸托底部设有使液体向外侧引流的导流结构;通过这样设置,便于上层蒸托底部的蒸汽冷凝水经导流结构引流至下层蒸托的回流槽内,避免蒸汽冷凝水掉落在食物上,保证食物口感。

[0015] 进一步的,所述蒸盘组件包括液浆盘和托盘,所述液浆盘放置在托盘上,所述托盘设有蒸煮孔,所述托盘侧部设有提手部;通过这样设置,便于用户单独将液浆盘取出清洗,方便清洗。

[0016] 进一步的,所述蒸汽发生机构包括加热腔、加热装置和隔水罩,所述加热装置设于所述加热腔内,所述隔水罩围挡在所述加热装置外侧,使所述加热腔分隔成位于其内部的隔水罩蒸汽发生腔和外部的储水腔,所述隔水罩设有连通所述蒸汽发生腔的排汽结构,所述隔水罩设有使所述蒸汽发生腔和所述储水腔连通的补水口;通过这样设置,避免蒸汽发生腔液体的热流流失,使蒸汽发生腔更快地产生进入蒸腔的蒸汽,食物蒸煮效果更迅速。

附图说明

[0017] 图1为多功能肠粉机的爆炸图

[0018] 图2为多功能肠粉机的示意图

[0019] 图3为多功能肠粉机的剖视图

[0020] 图4为图3中A区域的局部放大图

[0021] 图5为蒸汽挡盖的示意图

[0022] 图6为蒸盘组件的示意图

[0023] 图7为蒸托的示意图

[0024] 图8为底座的示意图

具体实施方式

[0025] 以下结合附图说明本实用新型的技术方案:

[0026] 参见图1至图8,本实用新型的多功能肠粉机,包括:底座1,设有用于产生蒸汽的蒸汽发生机构5;至少一个蒸托2,各蒸托2设有接收所述蒸汽的蒸腔21,所述蒸腔21底部设有多个蒸汽孔22,所述蒸汽发生机构5能产生进入蒸汽孔22的蒸汽,实现对蒸腔21内的食物进行蒸煮加热,至少有一个蒸腔21的上侧开口,各蒸托2侧部设有连通蒸腔21的导入口23;至少一个蒸盘组件4,所述蒸盘组件4经由所述导入口23置于所述蒸腔21内,所述蒸盘组件4通蒸汽发生机构5输入蒸腔21的蒸汽;蒸盖3,用于盖合于蒸托2的上侧;至少为蒸腔21具有上侧开口的蒸托2配置有蒸汽挡盖24,所述蒸汽挡盖24配置成可拆卸装配在所述导入口23处。

[0027] 与现有技术相比,本实用新型的多功能肠粉机,所述蒸托2配置有用于与导入口23装配配合的蒸汽挡盖24,当用户不需要制造肠粉时,通过装配蒸汽挡盖24使蒸腔21形成封

闭状态;再通过打开蒸盖3,将需要蒸煮的食物放入蒸腔21内,盖合蒸盖3即可实现不同食物的蒸煮加工,蒸熟食物类型多样,大大地增加烹饪食物的使用性。

[0028] 在一种实施例中,所述蒸托2设有两个以上,各蒸托2具有上侧开口的蒸腔21,各蒸托2的导入口23配置有所述蒸汽挡盖24;通过这样设置,便于用户进行分层蒸煮的食物,使用方便。

[0029] 参见图1至图5,在一种实施例中,所述蒸汽挡盖24置入所述导入口23内与所述导入口23装配配合,所述蒸汽挡盖24可以通过过盈配合或过度配合的方式与导入口23装配配合,所述导入口23设有限制所述蒸汽挡盖24置入深度的限位结构;通过这样设置,蒸汽挡盖24通过置入导入口23内的方式与所述导入口23配合,使蒸汽挡盖24的装配连接更稳固。

[0030] 参见图4和图5,在一种实施例中,所述限位结构包括设于所述导入口23内壁的限位挡沿231,以及设于所述导入口23外侧的限位台阶232,所述蒸汽挡盖24设有与所述限位台阶232配合的限位凸沿241;所述蒸汽挡盖24置入所述导入口23的过程中,所述蒸汽挡盖24的内端抵靠在所述限位挡沿231以及限位凸沿241抵靠在所述限位台阶232内时,所述蒸汽挡盖24在所述导入口23内装配到位;优选的,所述限位挡沿231与所述限位台阶232在所述导入口23内相对设置,如所述限位挡沿231设于所述导入口23的顶壁,所述限位台阶232设于所述导入口23的下侧,使限位所述蒸汽挡盖24时,蒸汽挡盖24整体受压均匀;限位结构可以仅设置限位台阶232,例如,限位台阶232在导入口23外侧上下设置两个,所述限位凸沿241对应位于所述蒸汽挡盖24上下两侧设置两个;另外,所述优选不设于所述导入口23的底壁,避免蒸盘组件4置入导入口23时与限位挡沿231发生干涉;通过这样设置,有效限位蒸汽挡盖24的置入位置,便于用户了解蒸汽挡盖24置入到位。

[0031] 在一种实施例中,所述蒸汽挡盖24外侧设有多个与所述导入口23内壁配合的弹扣242,优选的,所述弹扣242设于所述蒸汽挡盖24的顶部,所述蒸汽挡盖24置入所述导入口23内时,所述弹扣242弹性抵压在上所述导入口23的顶壁;通过这样设置,使蒸汽挡盖24与导入口23的装配连接更稳固,避免蒸汽挡盖24轻易脱离导入口23。

[0032] 在一种实施例中,所述蒸汽挡盖24外侧设有提拉部243;通过这样设置,便于用户从导入口23提拉拆卸蒸汽挡盖24。

[0033] 参见图3、图4和图7,在一种实施例中,所述蒸托2上端位于所述蒸腔21外周设有一圈回流槽25,所述回流槽25形成的封闭区域内的相对内侧设有连通所述蒸腔21的导流口26,便于回流槽25的蒸汽冷凝水从导流口26排出经蒸腔21的蒸汽孔22回流至底座1上;优选的,所述蒸盖3呈穹顶状,便于蒸盖3底部的蒸汽冷凝水被引流至回流槽25内,另外,所述蒸盖3上侧设有把手31,方便用户操作所述蒸盖3;通过这样设置,使蒸汽冷凝水经回流槽25回流;避免肠粉上沾有蒸汽冷凝水的现象,避免影响食物口感。

[0034] 在进一步实施例中,所述蒸托2设有两个,包括上层蒸托27和下层蒸托28,所述上层蒸托27和下层蒸托28上下叠置,所述上层蒸托27和下层蒸托28均设有所述回流槽25和所述蒸汽孔22,所述上层蒸托27和下层蒸托28的两侧均设有提耳29,方便用户提取上层蒸托27或下层蒸托28,所述上层蒸托27底部设有使液体向外侧引流的导流结构,具体的,所述导流结构为设于所述上层蒸托27底部的穹顶面,便于上层蒸托27经所述上层蒸托27底部的穹顶面引流至下层蒸托28的回流槽25内;通过这样设置,便于上层蒸托27底部的蒸汽冷凝水经导流结构引流至下层蒸托28的回流槽25内,避免蒸汽冷凝水掉落在食物上,保证食物口

感。

[0035] 参见图6,在一种实施例中,所述蒸盘组件4包括液浆盘41和托盘42,所述液浆盘41放置在托盘42上,所述托盘42底部设有多个蒸煮孔43;制作肠粉时,蒸汽发生机构5产生的蒸汽经蒸汽孔22和蒸煮孔43对液浆盘41进行加热,实现液浆盘41的肠粉制作,所述托盘42侧部设有提手部44,便于用户通过提手部44将带有液浆盘41的托盘42置入所述蒸腔21内或从所述蒸腔21提拉所述托盘42;通过这样设置,便于用户单独将液浆盘41取出清洗,方便清洗。

[0036] 参见图1,在一种实施例中,所述液浆盘41配置有料刮45,所述料刮45用于对液浆盘41内凝固的肠粉进行刮料,以实现肠粉的成品制作。

[0037] 参见图1至图3和图8,在一种实施例中,所述蒸汽发生机构5包括加热腔51、加热装置52和隔水罩53,所述底座1设有控制所述加热装置52工作的控制面板54,所述控制面板54可以是旋钮控制结构或按键控制结构的方式控制所述肠粉机工作,所述加热装置52设于所述加热腔51内,所述加热装置52的加热面位于所述加热腔51底部,所述隔水罩53围挡在所述加热装置52加热面的外侧,使所述加热腔51分隔成位于其内部的隔水罩53蒸汽发生腔511和外部的储水腔512,所述隔水罩53设有连通所述蒸汽发生腔511的排汽结构,所述排汽结构为设于所述隔水罩53顶部的排汽孔531,所述隔水罩53底部设有多个使所述蒸汽发生腔511和所述储水腔512连通的补水口532,所述储水腔512经所述补水口532向所述蒸汽发生腔511补充水,使蒸汽发生腔511保持正常的工作水位;通过这样设置,避免蒸汽发生腔511液体的热流流失,使蒸汽发生腔511更快地产生进入蒸腔21的蒸汽,食物蒸煮效果更迅速。

[0038] 在一种实施例中,所述底座1包括上盖11和底盖12,所述加热腔51设于所述上盖11内,所述加热装置52通过支架14固定在所述底盖12上,所述加热腔51底部设有供所述加热装置52加热面安装装配孔13,所述加热装置52与所述装配孔13之间通过密封圈15密封配合,避免加热腔51的液体经所述装配孔13进入底座1内,保证产品的可靠性。

[0039] 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进行变更和修改。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。

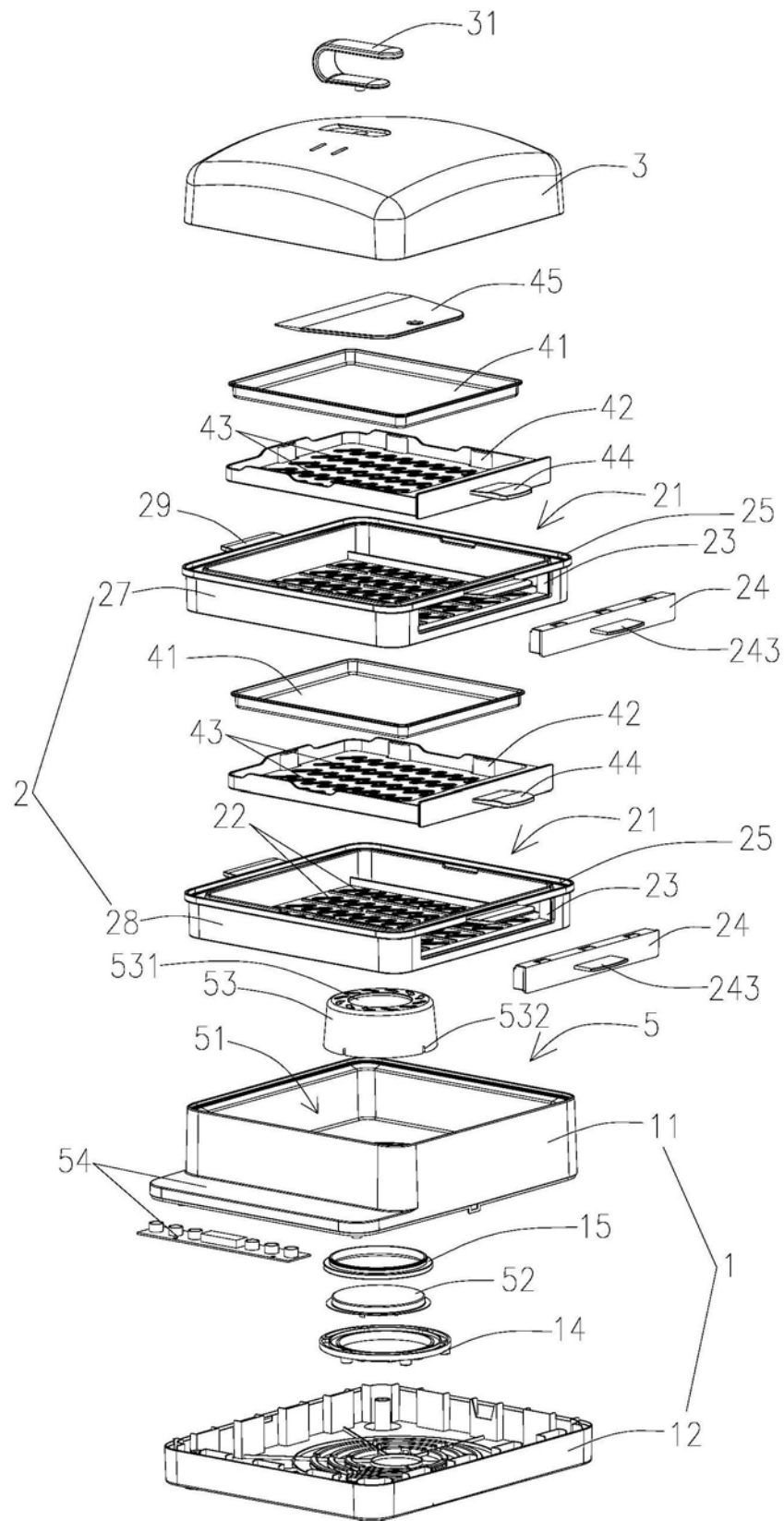


图1

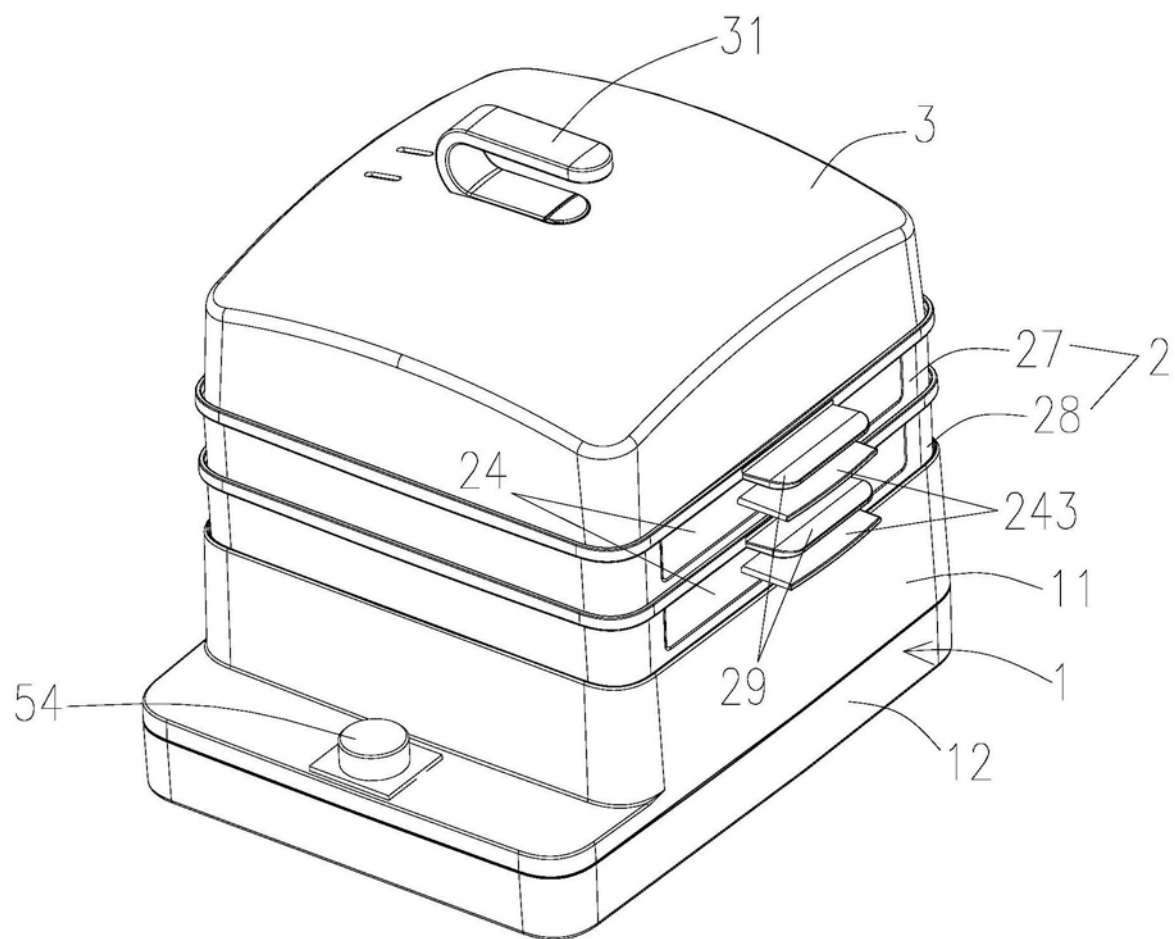


图2

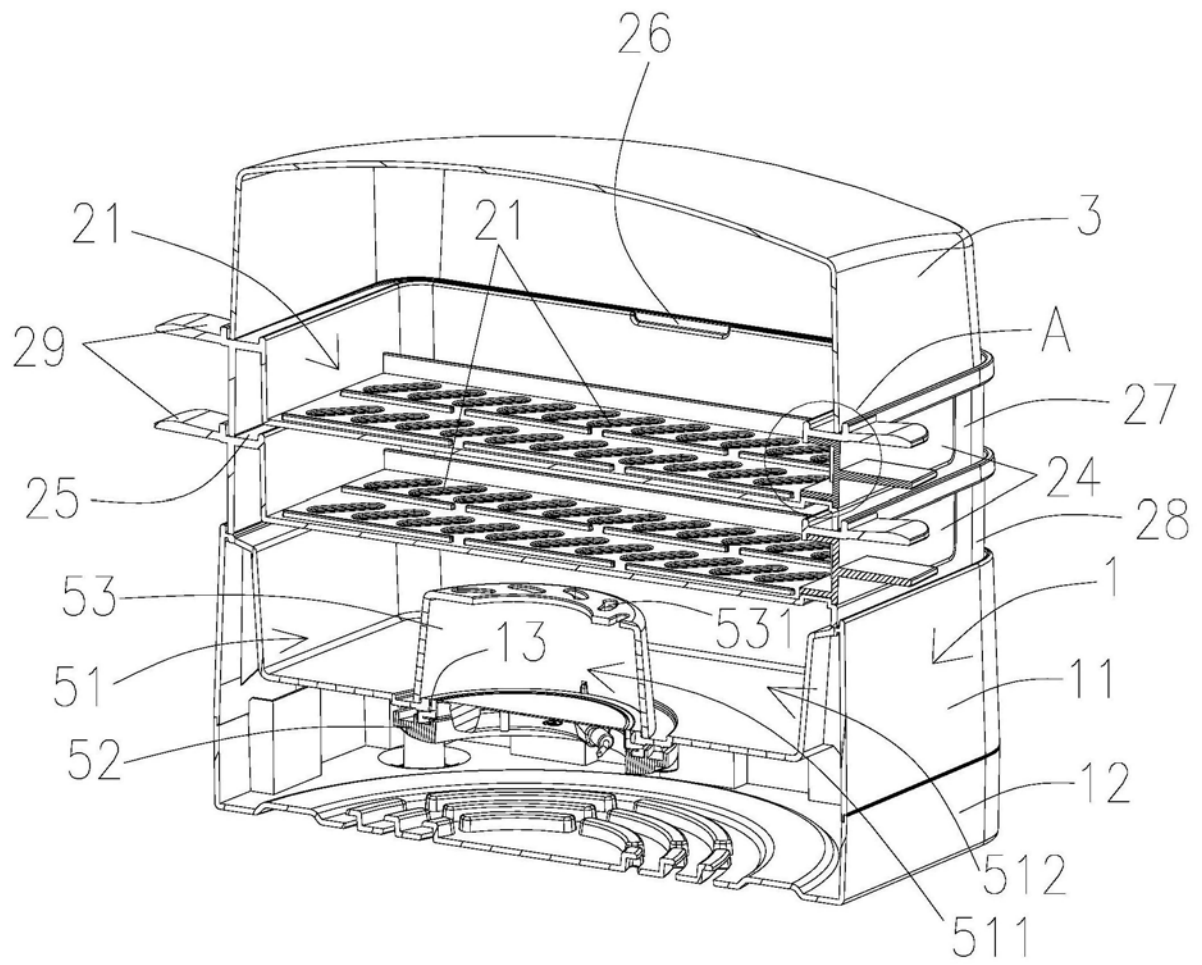


图3

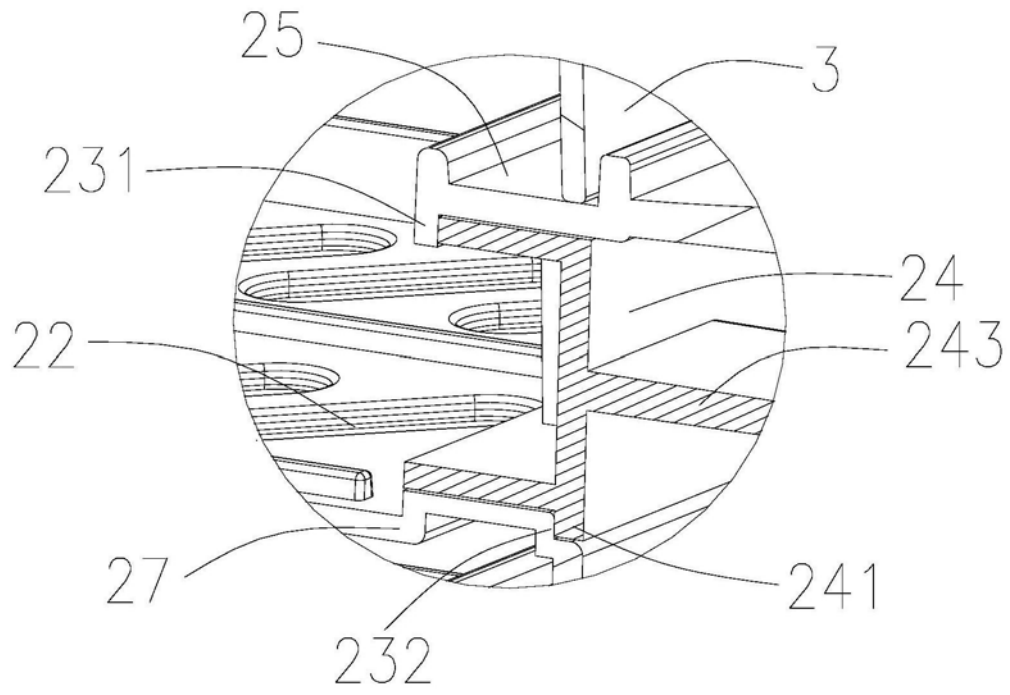


图4

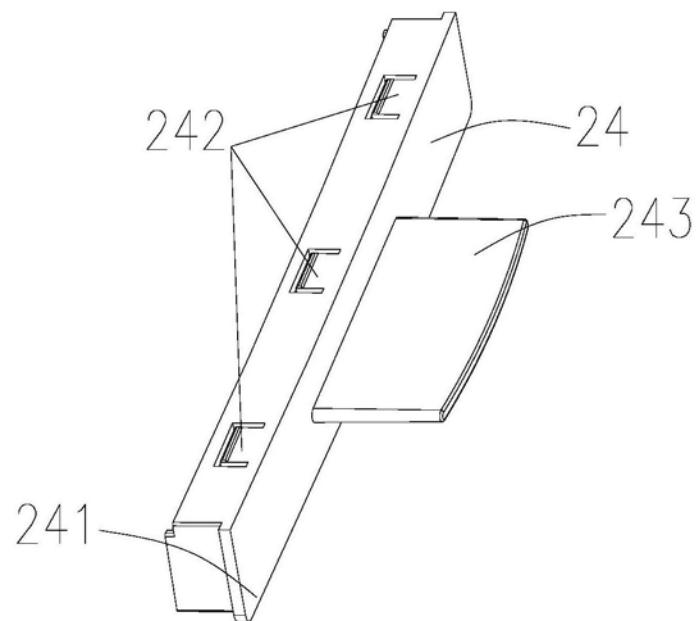


图5

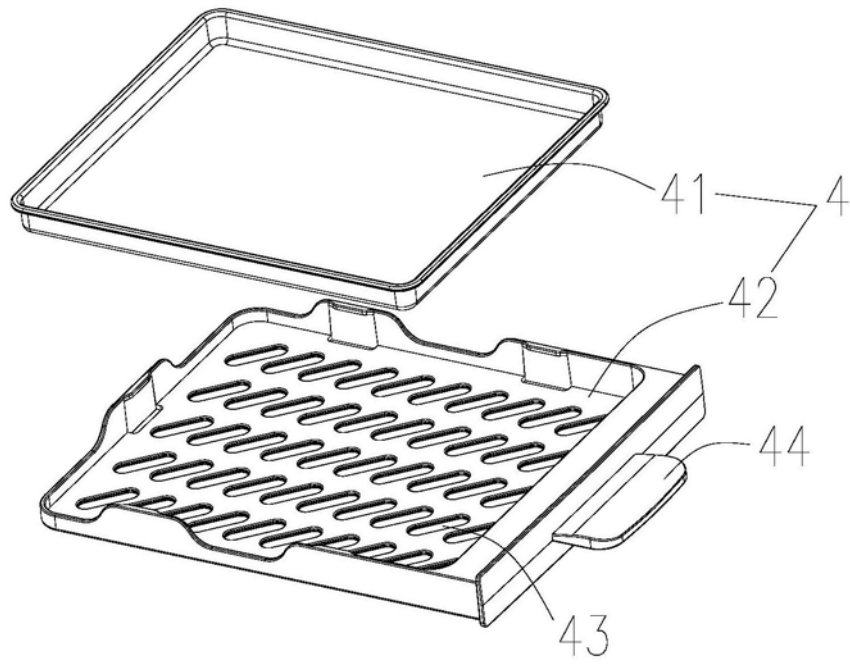


图6

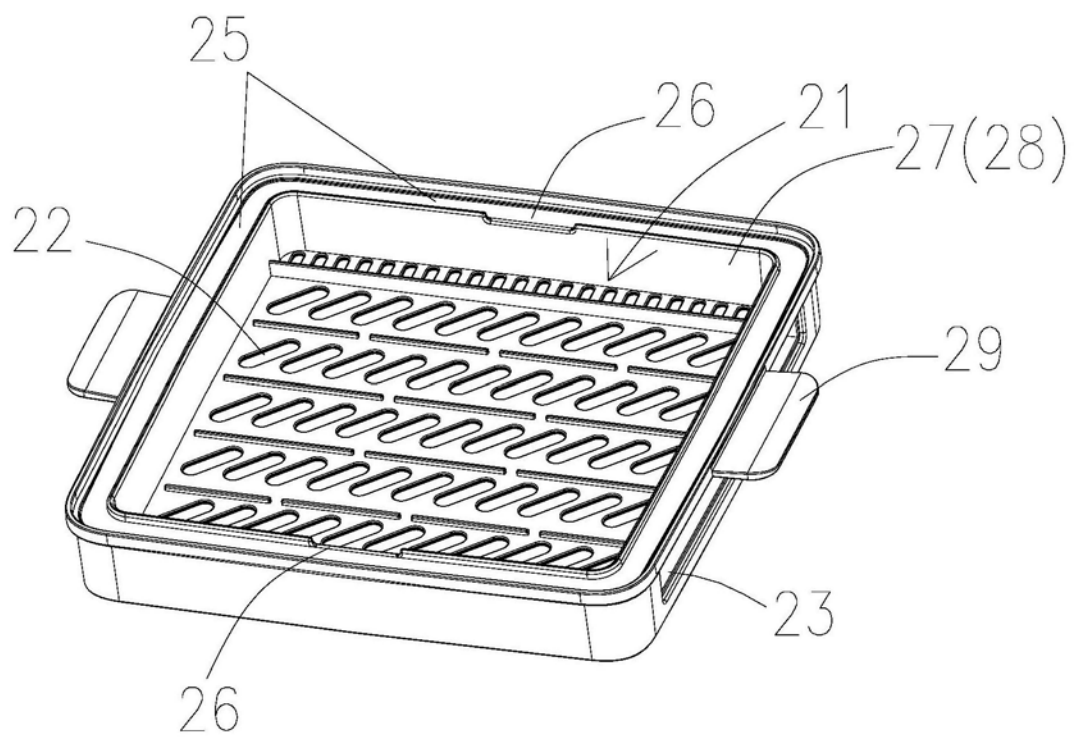


图7

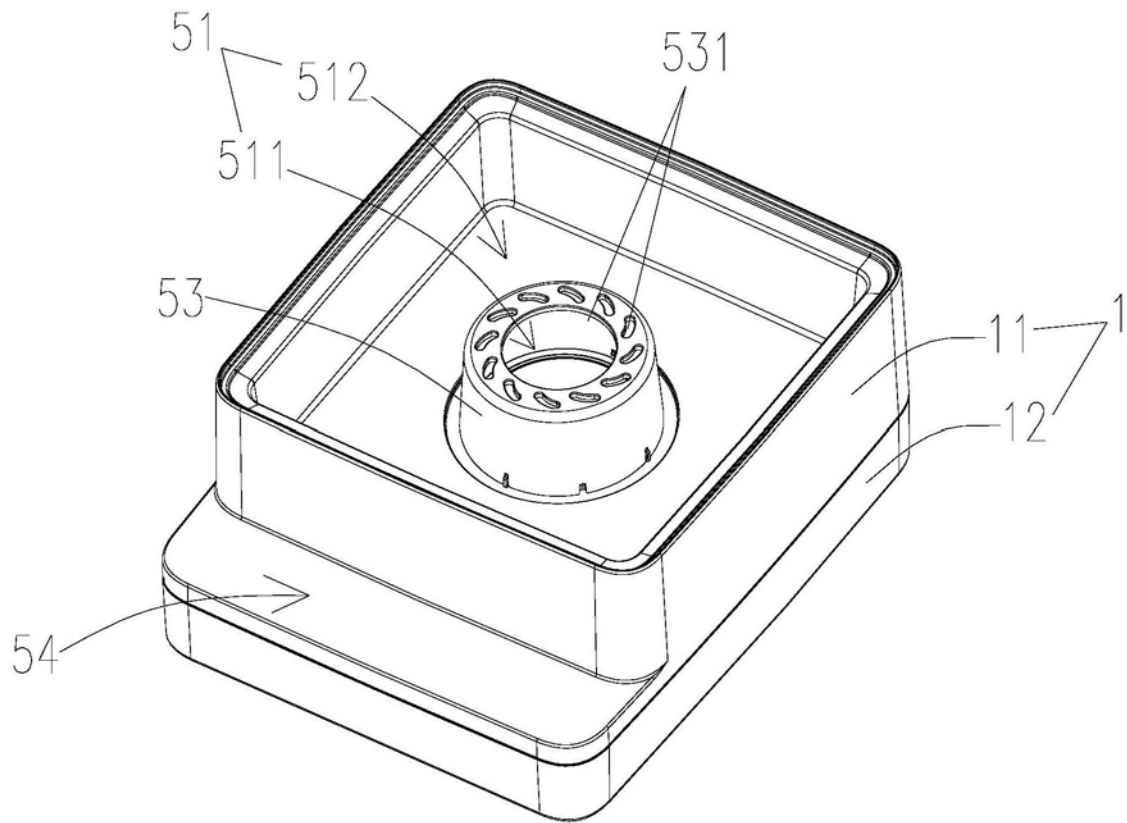


图8