



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 221637399 U

(45) 授权公告日 2024. 09. 03

(21) 申请号 202323303875.2

(22) 申请日 2023.12.05

(73) 专利权人 长沙五十七度湘餐饮管理有限公司

地址 410000 湖南省长沙市天心区芙蓉中路三段142号友谊阿波罗大厦一栋N单元9楼

(72) 发明人 尚刚

(74) 专利代理机构 长沙智德知识产权代理事务所(普通合伙) 43207

专利代理师 卢钟廷

(51) Int. Cl.

B01D 17/02 (2006.01)

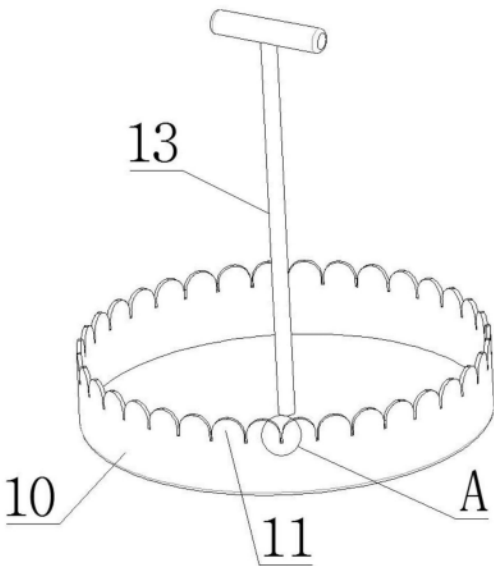
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种撇油堰盘

(57) 摘要

本实用新型公布了一种撇油堰盘,属于餐饮用具技术领域,包括开口朝上的盘体,盘体的开口处设置有若干个间隔布置的堰体,且每两个堰体之间的间隙构成油进入到盘体内的进油通道,进油通道的宽度自下而上逐渐变大;盘体的中间还设置有向下挤压盘体以使盘体在盛油汤容器内下沉,从而便于油通过进油通道的手柄。本实用新型用于解决直接在盛油汤容器内快速撇油,并且避免在撇油时将食材舀出问题。



1. 一种撇油堰盘,其特征在于,包括开口朝上的盘体(10),盘体(10)的开口处设置有若干个间隔布置的堰体(11),且每两个堰体(11)之间的间隙构成油进入到盘体(10)内的进油通道(12),进油通道(12)的宽度自下而上逐渐变大;

盘体(10)的中间还设置有向下挤压盘体(10)以使盘体(10)在盛油汤容器内下沉,从而便于油通过进油通道(12)的手柄(13)。

2. 根据权利要求1所述的一种撇油堰盘,其特征在于,堰体(11)的顶端为圆弧端或者是尖端。

3. 根据权利要求1所述的一种撇油堰盘,其特征在于,所述堰体(11)竖直布置。

4. 根据权利要求1所述的一种撇油堰盘,其特征在于,所述堰体(11)向外翻折敞开,其翻折角度为0-60°。

5. 根据权利要求1所述的一种撇油堰盘,其特征在于,所述盘体(10)的底面为平面或者球面。

6. 根据权利要求1所述的一种撇油堰盘,其特征在于,所述盘体(10)和手柄(13)之间相互可拆卸设置。

7. 根据权利要求6所述的一种撇油堰盘,其特征在于,盘体(10)的内部固定设置有向上凸出的连接台(101),手柄(13)的内部空心,且与连接台(101)之间螺纹连接。

一种撇油堰盘

技术领域

[0001] 本实用新型属于餐饮用具技术领域,具体为一种撇油堰盘。

背景技术

[0002] 一些带油汤的食物,由于其表面是漂浮的食用油,不管是在配菜还是食用时,需要将盛油汤容器内的油去除掉,目前市面上普遍的撇油工具为“上进下出”的方式,不论是大的“缸体”或是“勺子”,都采用在油汤空间的底部打孔,利用“油轻水重”的原理,将不带油的汤水漏出。这种方式的优点是油水分分离充分,但缺点是如果需要快速撇油或直接在盛油汤容器中撇油,需要多次才能将油撇干净,而且一些容器内还有许多的食材,采用缸或者是勺撇油时,很容易将容器内的食材舀出,故需要一种更加方便使用的撇油工具。

实用新型内容

[0003] 针对以上问题,本实用新型提供一种撇油堰盘,用于解决直接在盛油汤容器内快速撇油,并且避免在撇油的时将食材舀出问题。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型采用的技术方案是:

[0005] 一种撇油堰盘,包括开口朝上的盘体,盘体的开口处设置有若干个间隔布置的堰体,且每两个堰体之间的间隙构成油进入到盘体内的进油通道,进油通道的宽度自下而上逐渐变大;

[0006] 盘体的中间还设置有向下挤压盘体以使盘体在盛油汤容器内下沉,从而便于油通过进油通道的手柄。

[0007] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果为:使用时,直接将其放置在盛油汤容器锅内,通过下按手柄,可以使盘体下沉,从而能够将盛油汤容器内的食材下压,不会将食材舀起来,而通过设置的进油通道,可以使上层的有通过进油通道进入到盘体内,从而可以通过盘体进行收集,以起到快速撇油的目的。

[0008] 作为上述方案的进一步改进,堰体的顶端为圆弧端或者是尖端。

[0009] 上述改进的技术效果为:将堰体设置成两种不同的形式,主要是提高整个堰盘的美观性。

[0010] 作为上述方案的进一步改进,所述堰体竖直布置。

[0011] 作为上述方案的进一步改进,所述堰体向外翻折敞开,其翻折角度为 0° - 60° 。

[0012] 上述改进的技术效果为:堰体的竖直布置和外翻布置都可以起到撇油效果,提高堰盘的美观性,而且外翻的堰体可以进一步的对盛油汤容器内的汤进行阻挡,使盛油汤容器上层的油跟容易通过进油通道进入到盘体内。

[0013] 作为上述方案的进一步改进,所述盘体的底面为平面或者球面。

[0014] 上述改进的技术效果为:盘体底面设置成两种不同的面,根据使用的选择设置,且设置成球面在向下挤压手柄的时候,收到的反推力更小,而且可以避免油在盘体的底部堆积。

[0015] 作为上述方案的进一步改进,所述盘体和手柄之间相互可拆卸设置。

[0016] 作为上述方案的进一步改进,盘体的内部固定设置有向上凸出的连接台,手柄的内部空心,且与连接台之间螺纹连接。

[0017] 上述改进的技术效果为:将连接台和手柄设置成可拆卸的,方便运输存储,减少空间占用。

附图说明

[0018] 图1为本实用新型的实施例1的结构示意图;

[0019] 图2为图1中A处的局部放大结构示意图;

[0020] 图3为本实用新型的实施例2的结构示意图;

[0021] 图4为本实用新型的实施例3的结构示意图;

[0022] 图5为本实用新型的实施例4的结构示意图;

[0023] 图6为本实用新型中盘体和手柄拆分后的结构示意图。

[0024] 图中:10、盘体;101、连接台;11、堰体;12、进油通道;13、手柄。

具体实施方式

[0025] 为了使本领域技术人员更好地理解技术方案,下面结合实施例对技术方案进行详细描述,本部分的描述仅是示范性和解释性,不应对本实用新型的保护范围有任何的限制作用。

[0026] 实施例1:

[0027] 请参阅图1、2、6,为本实用新型的实施例1,在一种具体的实施方式中,一种撇油堰盘,包括开口朝上的盘体10,盘体10为圆柱形敞口容器,底面为平面,且具有一定的深度,便于收益撇除的油,盘体10的开口处设置有若干个间隔布置的堰体11,在本实施例中,堰体11具体是与盘体10一体制造成型的竖直布置状态,且堰体11的顶端被制造成圆弧端,且每两个堰体11之间的间隙构成油进入到盘体10内的进油通道12,进油通道12的宽度自下而上逐渐变大;

[0028] 盘体10的中间还设置有向下挤压盘体10,以使盘体10在盛油汤容器内下沉,从而便于油通过进油通道12的手柄13,在本实施例中,手柄13和盘体10之间相互可拆卸设置,且盘体10的内部固定设置有向上凸出的连接台101,手柄13的内部空心,且与连接台101之间螺纹连接;

[0029] 具体的,当采用该堰盘进行撇油时,将盘体10直接放置在盛油汤容器内,然后下压手柄13,手柄13向下会排开汤和食材,直到浮在汤表面的油通过进油通道12进入到盘体10内,即可完成收集存储。

[0030] 实施例2:

[0031] 如图3所示,为本实用新型的实施例2,作为上述实施例的优选方式,与实施例1中不同的是:堰体11向外翻折敞开,其翻折角度为 $0-60^{\circ}$,通过将堰体11设置成向外翻折的形式,可以提高堰盘的美观性,同时可以对盛油汤容器内的汤进行阻挡,在撇油的时候,上层的油更容易通过进油通道12进入到盘体10内。

[0032] 实施例3:

[0033] 如图4所示,为本实用新型的实施例3,作为上述实施例的优选方式,与实施例1中不同的是:盘体10的底面设置成球面,通过将底面设置成球面,可以在下按手柄13的时候更加容易,同时也可以避免油在盘体10的底面堆积,可以使油都浮在上层,减少撇油时的残余。

[0034] 实施例4:

[0035] 如图5所示,为本实用新型的实施例4,作为上述实施例的优选方式,与实施例1中不同的是:堰体11的顶端为尖端,将堰体11设置成尖端,提供另一种堰体11的形状,其效果与实施例1中的效果类似,提高堰盘的选择性和美观性。

[0036] 需要说明的是,在本文中,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。本文中应用了具体个例对本实用新型技术方案的原理及实施方式进行了阐述,以上实例的说明只是用于帮助理解本实用新型的方法及其核心思想。以上仅是本实用新型的优选实施方式,应当指出,由于文字表达的有限性,而客观上存在无限的具体结构,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本实用新型原理的前提下,还可以做出若干改进、润饰或变化,也可以将上述技术特征以适当的方式进行组合;这些改进润饰、变化或组合,或未经改进将本实用新型的构思和技术方案直接应用于其它场合的,均应视为本实用新型的保护范围。

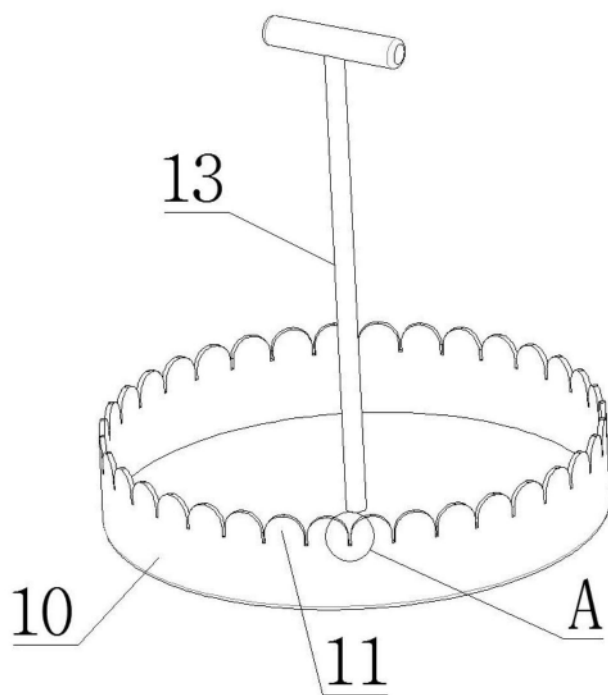


图1

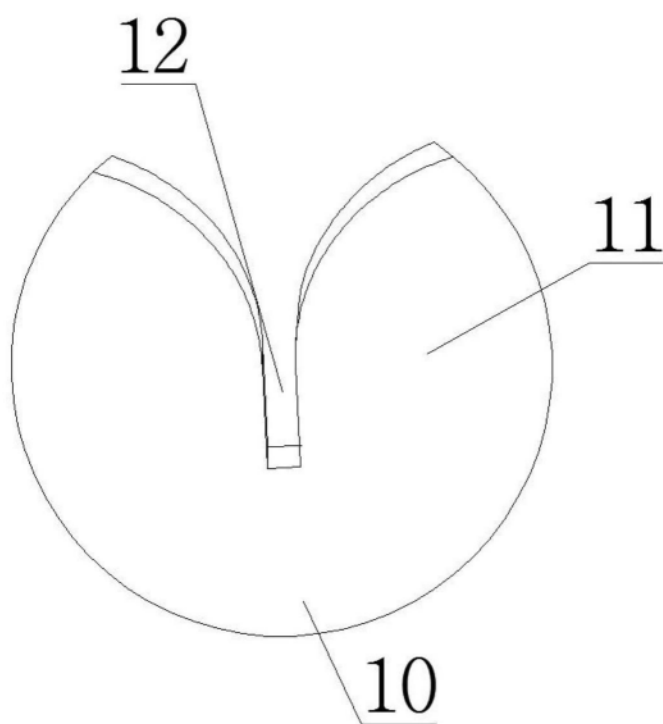


图2

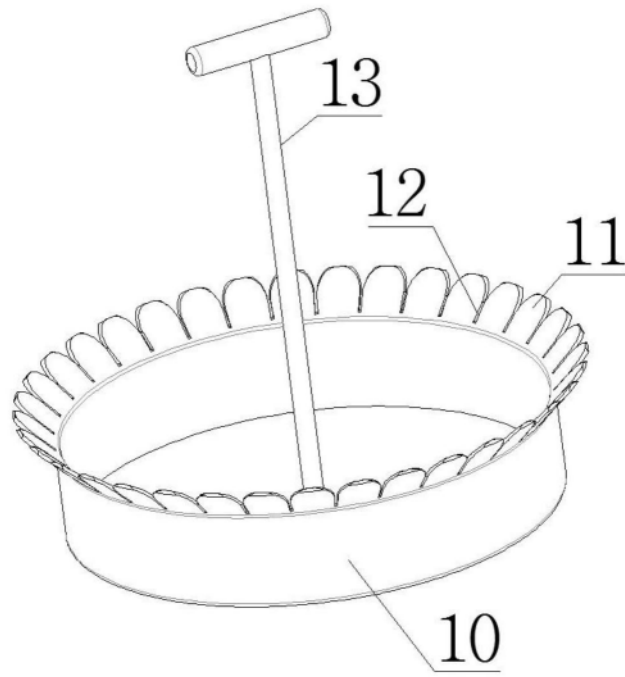


图3

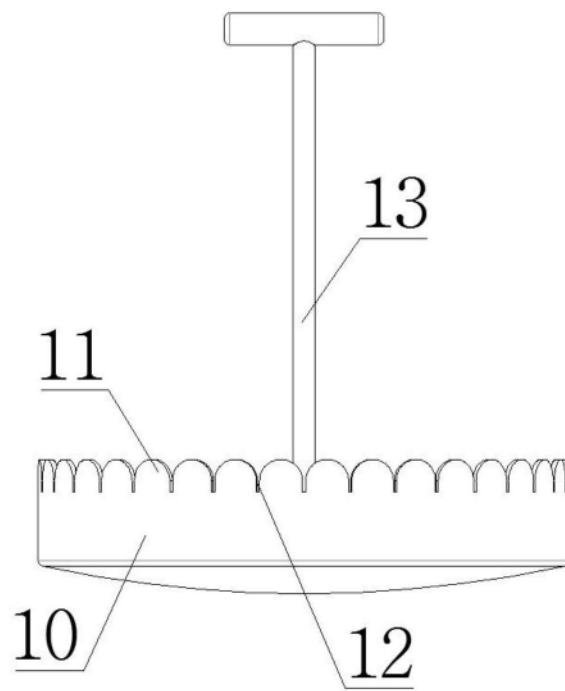


图4

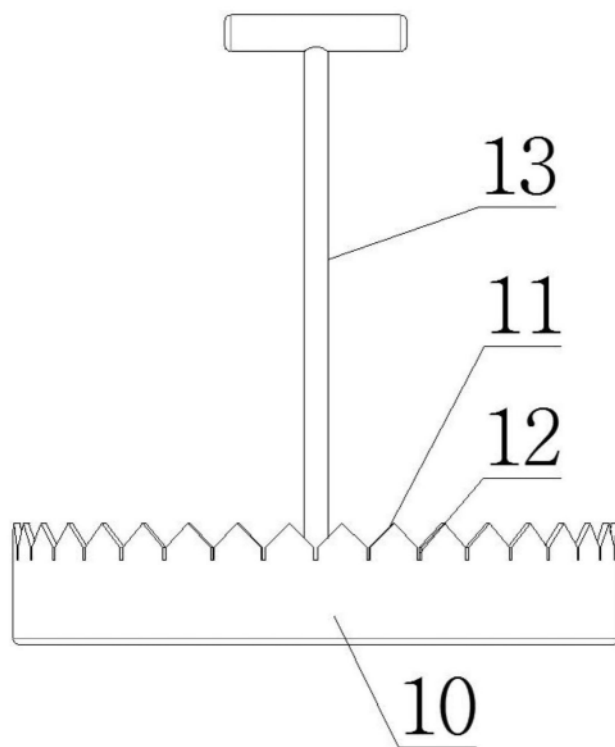


图5

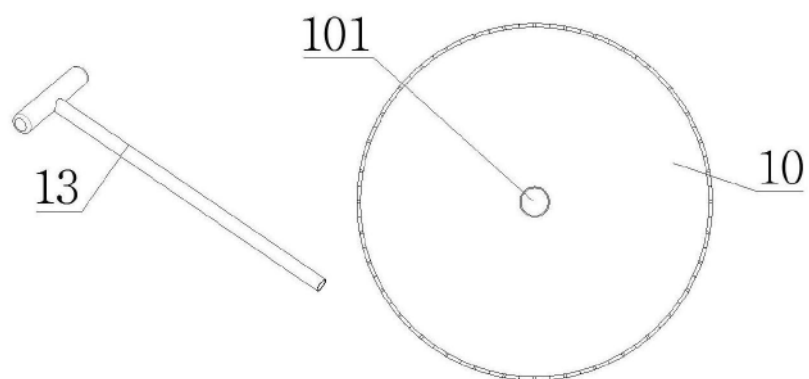


图6