



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204049118 U

(45) 授权公告日 2014. 12. 31

(21) 申请号 201420539887. 7

(22) 申请日 2014. 09. 19

(73) 专利权人 扶绥县青少年学生校外活动中心  
地址 543200 广西壮族自治区崇左市扶绥县  
新宁镇松江街 432 号

(72) 发明人 何钟宁 凌良艺 李力军 杨景林  
黄建文 李雨桐

(74) 专利代理机构 东莞市中正知识产权事务所  
44231

代理人 刘林

(51) Int. Cl.

A47G 23/04 (2006. 01)

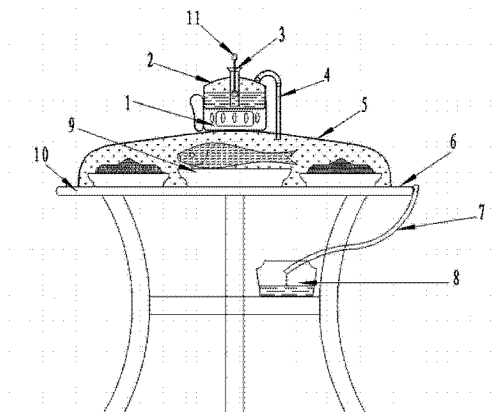
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种餐台饭菜加热保温盖

(57) 摘要

本实用新型涉及一种餐台饭菜加热保温盖，属于居家日常用品。包括餐台盖、设置在餐台盖顶部中心的加热炉、安装在加热炉上的储水器，以及导气管；所述导气管的顶端固定连接在储水器的顶部，并与储水器内腔相通，导气管的底端连通餐台盖的内腔。本实用新型制造成本低，工艺简单，经济实用，利用简单的物理热传递原理，通过加热水产生水蒸气，再把水蒸气导入罩在餐台上的盖子内，达到加热和保温的目的，以保持整个餐台上的菜肴的温度恒定，保证人们在寒冷的冬天能够食用热饭菜。



1. 一种餐台饭菜加热保温盖,其特征在于:包括餐台盖(5)、设置在餐台盖(5)顶部中心的加热炉(1)、安装在加热炉(1)上的储水器(2),以及导气管(4);所述导气管(4)的顶端固定连接在储水器(2)的顶部,并与储水器(2)内腔相通,导气管(4)的底端连通餐台盖(5)的内腔。

2. 根据权利要求1所述的餐台饭菜加热保温盖,其特征在于:所述储水器(2)设有注水管(3),注水管(3)内设有水位浮标(11)。

3. 根据权利要求1所述的餐台饭菜加热保温盖,其特征在于:还包括碗垫(6)、回水管(7)和回水罐(8);所述餐台盖(5)内的水蒸气冷却后,汇集在碗垫(6)上的水通过回水管(7)流入回水罐(8)。

## 一种餐台饭菜加热保温盖

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种餐台饭菜加热保温盖,属于居家日常用品。

### 背景技术

[0002] 众所周知,我们在聚餐时,一般都是等煮熟的菜肴上齐后才开始食用。然而,在冬天低温环境下,上完最后一道菜时,先前的菜肴已经凉了。通常,人们是使用微波炉将已凉的菜肴重新加热后再食用。使用微波炉虽然可以解决变凉菜肴再加热的问题,但是,在集体聚餐时,配备微波炉并不是很好的办法,特别是我国的农村餐饮,婚宴、喜庆、丧葬等,由于环境条件的局限,露天摆酒席的现象很普遍,这样,能吃到热饭菜的就困难了,饮食质量可想而知。

### 发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于,提供一种餐台饭菜加热保温盖,以解决上述技术问题。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型所采用的技术方案是:

[0005] 一种餐台饭菜加热保温盖,其特征在于:包括餐台盖、设置在餐台盖顶部中心的加热炉、安装在加热炉上的储水器,以及导气管;所述导气管的顶端固定连接在储水器的顶部,并与储水器内腔相通,导气管的底端连通餐台盖的内腔。

[0006] 进一步地说:

[0007] 所述储水器设有注水管,注水管内设有水位浮标。

[0008] 所述餐台饭菜加热保温盖还包括碗垫、回水管和回水罐;所述餐台盖内的水蒸气冷却后,汇集在碗垫上的水通过回水管流入回水罐。

[0009] 有益效果:与现有技术相比,本实用新型制造成本低,工艺简单,经济实用,利用简单的物理热传递原理,通过加热水产生水蒸气,再把水蒸气导入罩在餐台上的盖子内,达到加热和保温的目的,以保持整个餐台上的菜肴的温度恒定,保证人们在寒冷的冬天能够食用热饭菜。

[0010] 附图说明

[0011] 图1是本实用新型的使用状态示意图。

### 具体实施方式

[0012] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步说明。

[0013] 参照图1,本实用新型所述的餐台饭菜加热保温盖,包括餐台盖5、设置在餐台盖5顶部中心的加热炉1、安装在加热炉1上的储水器2,以及导气管4、碗垫6、回水管7和回水罐8。

[0014] 所述储水器2设有注水管3,注水管3内设有水位浮标11。当水位浮标11下降时,表示储水器2里的水被消耗,需要通过注水管3向储水器2补水。

[0015] 所述导气管4的顶端固定连接在储水器2的顶部,并与储水器2内腔相通,导气

管 4 的底端连通餐台盖 5 的内腔。所述餐台盖 5 内的水蒸气冷却后,汇集在碗垫 6 上的水通过回水管 7 流入回水罐 8。

[0016] 使用时,将碗垫 6 铺设在餐台 10 的台面上,将盛有菜肴 9 的碗碟摆放在碗垫 6,再将餐台盖 5 罩在菜肴 9 上;启动加热炉 1,将储水器 2 中的水加热,产生的水蒸气通过导气管 4 导入餐台盖 5 内腔中,达到加热和保温的目的,以保持整个餐台上的菜肴 9 的温度恒定;回水罐 8 置于餐台 10 的台面下方,餐台盖 5 内腔的水蒸气冷却后,汇集在碗垫 6 上的水通过回水管 7 流入回水罐 8。

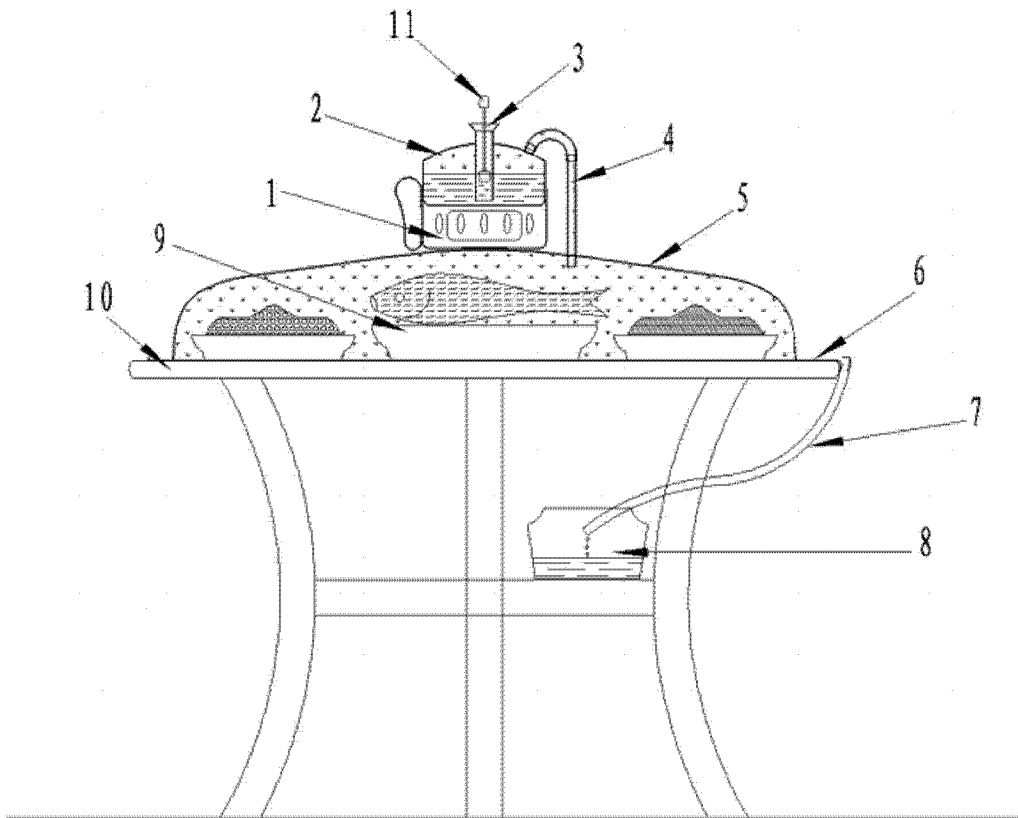


图 1