

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201929690 U

(45) 授权公告日 2011.08.17

(21) 申请号 201020616873.2

(22) 申请日 2010.11.18

(73) 专利权人 舍基夫·维拉迪摩·阿那托艾维其

地址 俄罗斯联邦共和国莫斯科米茨瑞恩斯
盖柏劳斯帕克特第 29 栋第 1 队第 155
公寓

(72) 发明人 舍基夫·维拉迪摩·阿那托艾维其

(74) 专利代理机构 北京邦信阳专利商标代理有
限公司 11012

代理人 高之波

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 36/24 (2006.01)

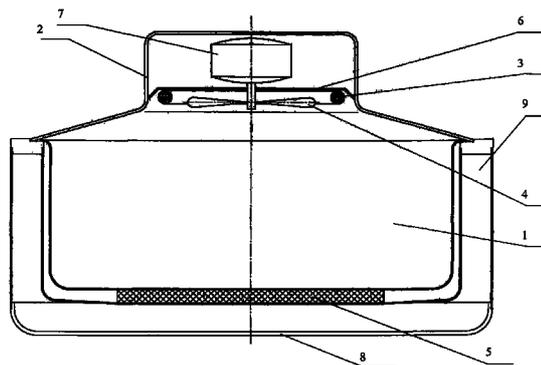
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

一种烹饪装置

(57) 摘要

本实用新型涉及食品加工领域,具体公开了一种烹饪装置,包括带盖子的烹煮容器、加热元件、位于容器内的空气循环装置、以及为容器加热的低热元件,其中,所述的加热元件和空气循环装置都装置盖子内,所述的低热元件与烹煮容器的底部或壁部接触。本实用新型通过上下同时加热或交替加热来实现为内部元件提供均匀的加热温度,并具有快速加热的功能,使用十分方便。



1. 一种烹饪装置,包括带盖子的烹煮容器,其特征在于,还包括加热元件、位于容器内的空气循环装置、以及为容器加热的低热元件,其中,所述的加热元件和空气循环装置都装在盖子里面,所述的低热元件与烹煮容器的底部或壁部接触。

2. 根据权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述的空气循环装置是一个与发动机相连的叶轮或风扇。

3. 根据权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述的加热元件为一个带有反射体卤素型加热器。

4. 根据权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述的低热元件为一个电热加热器。

5. 根据权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述的低热元件和烹煮容器的外面还装有热绝缘保护罩。

6. 根据权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述的盖子和烹煮容器上都装有热传感器。

7. 根据权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述的加热元件和低热元件分别与带有控制板的电子模块相连,通过电子模块实现同时开启和交替操作,所述的电子模块装在盖子内侧或热绝缘保护罩的内侧。

一种烹饪装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工领域,具体的说,是涉及可以用来煲汤、煲粥、炒菜、炖肉、做鱼、蔬菜等像炉子一样的食品加热工具。

背景技术

[0002] 公开号为 CN101161167 的中国专利中,公开了一种热风对流型电蒸炉,包括炉腔、蒸汽发生器、对流风扇、蒸汽加热装置及气管,所述的气管围绕在炉腔的外层。这种电蒸炉通过气管提供过热的热蒸汽进行烹饪。

[0003] 公开号为 KR20050006412 韩国的专利中,公开了一种烹饪装置,包括一个内置的容器,食物可以放在里面以高温进行加热;覆盖食物的罩子,其边沿带有冷却单元;罩子的结合部分;以及供冷气进入的空气循环孔和风扇;所述的冷却单元垂直装在罩子的上部,以辐射状分布,所述的容器由对加热器具有热绝缘功能的元件保护。这种烹饪装置可以通过煮的方式在烹饪过程中减少气味的散发,同时也可以减少蒸汽。

[0004] 公开号为 RU95238 俄罗斯的专利中,公开了一种对流炉,包括外罩、盖子以及热空气传送装置,所述的热空气传送装置可以把热空气从容器的上部导入底部;所述的热空气传送装置装有至少一个外层和一个内层,以及置于内外层之间的加强层。

[0005] 上述三种烹饪装置都存在加热不均的缺点,由于其不能为内部元件提供均匀的加热温度,因此装置的运行效率较低。

实用新型内容

[0006] 本实用新型所要解决的技术问题在于提供一种加热均匀、能为内部元件提供均匀加热温度的烹饪装置。

[0007] 为了解决上述技术问题,本实用新型的技术方案是这样:

[0008] 一种烹饪装置,包括带盖子的烹煮容器、加热元件、位于容器内的空气循环装置、以及为容器加热的低热元件。

[0009] 所述的空气循环装置可以是一个与发动机相连的叶轮,或者是一个风扇。

[0010] 所述的加热元件可以是一个卤素型加热器,其上装有一个反射体。

[0011] 所述的低热元件与烹煮容器的底部或壁部接触,可以是一个电热加热器,其加热原理与电热盘、电热环类似。

[0012] 所述的低热元件和烹煮容器的外面还装有热绝缘保护罩。

[0013] 所述的盖子和烹煮容器上都装有热传感器,可以使用几种温度模式。

[0014] 所述的加热元件和低热元件分别与带有控制板(即控制器或微控制器)的电子模块相连,通过电子模块实现同时开启和交替操作。

[0015] 所述的电子模块装在盖子内侧或热绝缘保护罩的内侧。

[0016] 本实用新型通过上下同时加热或交替加热来实现为内部元件提供均匀的加热温度,并具有快速加热的功能,使用十分方便。

附图说明

[0017] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

具体实施方式

[0018] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步的说明。

[0019] 如图 1 所示,本实用新型一种烹饪装置,包括带盖子 2 的烹煮容器 1、加热元件 3、位于容器 1 内的空气循环装置 4、以及为容器 1 加热的低热元件,其中,

[0020] 所述的空气循环装置 4 是一个与发动机 7 相连的叶轮或风扇,装在带有加热元件 3 的盖子 2 里面,用以传递旋转运动;

[0021] 所述的加热元件 3 装置盖子 2 内侧,为一个带有反射体 6 卤素型加热器;

[0022] 所述的低热元件 5 与烹煮容器 1 的底部或壁部接触,是一个电热加热器,其加热原理与电热盘、电热环类似;

[0023] 所述的低热元件 5 和烹煮容器 5 的外面还装有热绝缘保护罩,形成双层容器壁,两层之间有空隙,空隙内有空气;

[0024] 所述的盖子 2 和烹煮容器 1 上都装有热传感器,可以使用几种温度模式;

[0025] 本实用新型所述的烹饪装置以 220 伏交流电作为主电源;

[0026] 所述的加热元件 3 和低热元件 5 分别与带有控制板(即控制器或微控制器)的电子模块相连,通过电子模块实现同时开启和交替操作,所述的电子模块装在盖子 2 内侧或热绝缘保护罩 8 的内侧;所述的电子模块带有多种模式,如典型的汤、粥、炒、炖、炉子模式,使用者在烹饪之前可在模式选定需要的模式,或者手动设定模式的条件,设定加热元件 3 和低热元件 5 的加热方式,一定时间后,就可以做好一道菜了。

[0027] 上述实施例仅为本实用新型若干实施方式中的一种,并非对本实用新型构思的限定,在不脱离本实用新型设计思想的前提下,本领域中的工程技术人员对本实用新型的技术方案作出的各种变型和改进,均应落入本实用新型的保护范围。

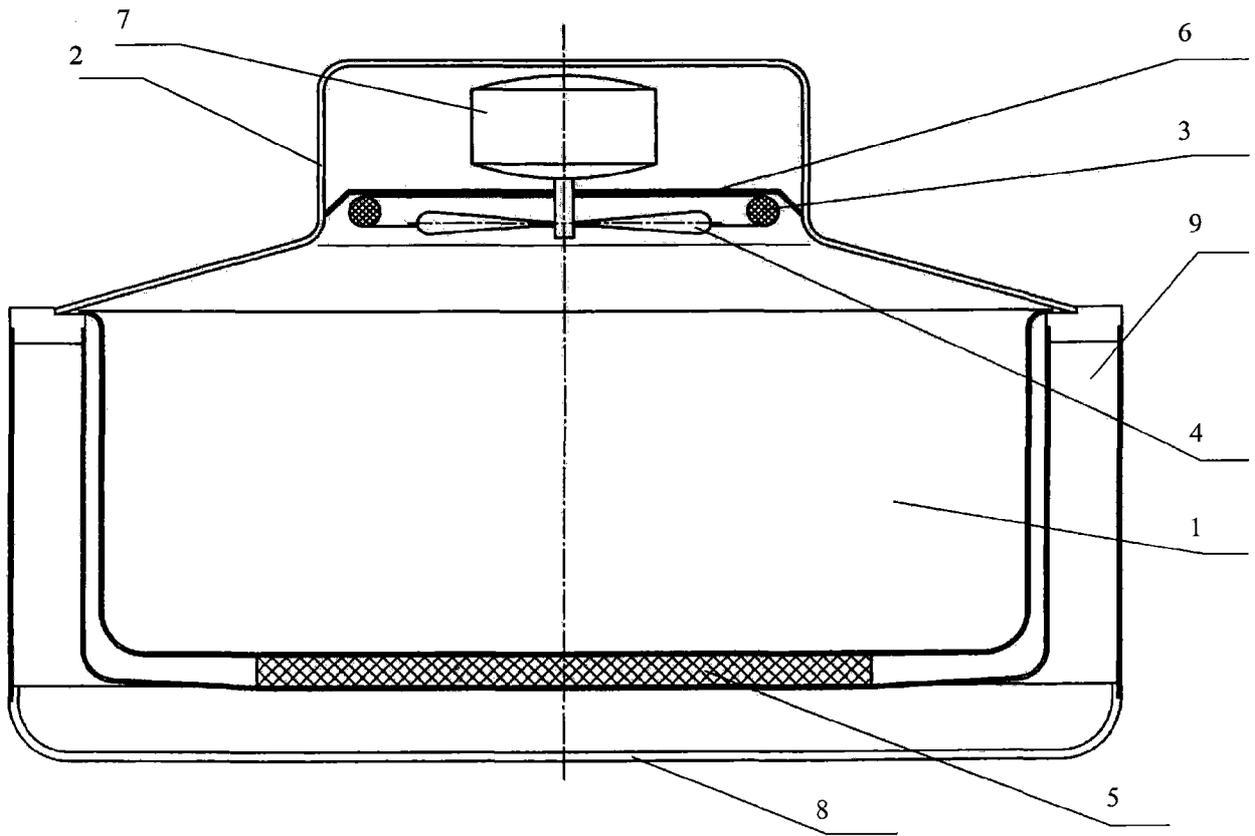


图 1