



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205338719 U

(45) 授权公告日 2016. 06. 29

(21) 申请号 201521097219. 4

(22) 申请日 2015. 12. 22

(73) 专利权人 范继良

地址 中国香港新界大埔露屏路1号浅月湾2
期11号屋

(72) 发明人 范继良

(74) 专利代理机构 广州三环专利代理有限公司
44202

代理人 张艳美 王志

(51) Int. Cl.

A47J 37/12(2006. 01)

F24C 15/20(2006. 01)

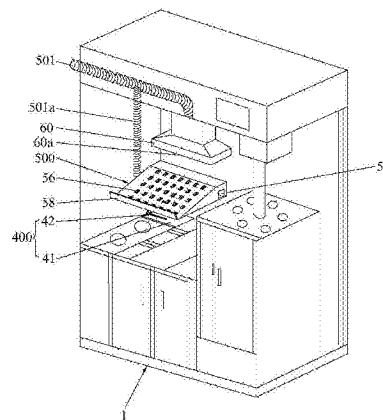
权利要求书1页 说明书6页 附图5页

(54) 实用新型名称

汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置

(57) 摘要

本实用新型公开一种汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置,包括汉堡机之油炸池机构及汉堡机之抽油烟机构,汉堡机之油炸池机构包括用于油炸食物的油炸池,及承载食物并将食物伸入或移出油炸池的多层叉机构,汉堡机之抽油烟机构具有用于对油炸完的食物进行输送并暂存的滑台,及抽油烟的抽风机和抽烟罩,抽风机藉由抽风管与滑台及抽烟罩连通而全方位的进行抽油烟,滑台具有呈倾斜结构的滑板;通过多层叉机构进行油炸,不需要工人手工进行油炸操作;食物在滑板上滑动的过程中,滞留的油、残渣及油烟都被抽走;因此,本实用新型既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作效率、口感、品质,方便拿取油炸完的食物,且还能确保工人健康不受影响。



1. 一种汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置, 设置于汉堡机的机架上用于对食物油炸、暂存及抽油烟, 包括汉堡机之油炸池机构, 所述汉堡机之油炸池机构包括两用于油炸食物的油炸池, 所述油炸池设置于汉堡机的机架上, 其特征在于, 所述汉堡机之油炸池机构还包括多层叉机构, 所述多层叉机构包括至少两油炸叉、移动块、螺杆及马达, 所述油炸叉包括固定部, 所述固定部的两端向外弯折并延伸形成杆状的叉部, 所述固定部固定于所述移动块上, 所述移动块呈竖直滑动的设置于一油炸池上方的机架上, 所述油炸叉之间相互平行设置并形成层状结构, 所述马达固定于所述机架上, 所述螺杆的一端与所述马达的输出轴固定连接, 所述螺杆的另一端呈啮合的穿设于所述移动块上, 所述马达藉由所述螺杆驱动所述油炸叉伸入或移出所述油炸池; 油炸完的食物还藉由一汉堡机之抽油烟机构进行暂存及抽油烟, 所述汉堡机之抽油烟机构包括抽风机、抽风管、滑台及抽烟罩, 所述抽风机连接所述抽风管, 所述滑台呈中空结构, 所述中空结构形成收集腔, 所述滑台的背面与所述机架连接, 所述滑台的正面呈倾斜结构, 所述倾斜结构形成滑板, 所述滑板均匀开设有收集孔, 所述收集孔贯穿所述滑板开设并与所述收集腔连通, 每一所述收集孔中枢接一滚轮, 所述滚轮凸伸出所述滑板, 所述滑台的右侧面设有可关闭和打开所述收集腔的出料门, 所述滑台的左侧面开设有与收集腔连通的抽风孔, 所述抽风孔与所述抽风管对接连通; 所述抽烟罩呈中空的方形漏斗状结构, 所述抽烟罩固定于所述机架上并悬置于所述滑台的正上方, 所述抽烟罩的开口正对所述滑板, 所述抽风管还与所述抽烟罩连通; 所述抽风机藉由所述抽风管与所述收集腔及抽烟罩连通。

2. 如权利要求1所述的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置, 其特征在于, 所述移动块上开设有螺孔, 所述螺杆穿过所述螺孔并啮合。

3. 如权利要求1所述的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置, 其特征在于, 所述移动块的两侧具有向外凸出的滑动凸, 所述机架上开设有滑槽, 所述滑动凸呈卡合并滑动的设置于所述滑槽中。

4. 如权利要求1所述的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置, 其特征在于, 还包括阻挡板, 所述阻挡板朝上连接于所述滑板的底部。

5. 如权利要求1所述的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置, 其特征在于, 所述滑台的顶面形成水平状的平台。

汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及汉堡机的配件领域,尤其涉及一种用于对食物油炸、暂存及抽油烟的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置。

背景技术

[0002] 汉堡作为简餐或零嘴已流行多年,而汉堡一般的制作程序是将肉饼(有些加煎蛋)于煎板上煎熟,将汉堡面包于烤箱内烘软,在肉饼尚热时夹在面包中而制出可口的汉堡,但此种制作方式需要大空间及充足人力,较适合用于专卖店,而在一般家庭不可取;且传统制作汉堡的装置,煎板的火候和烤箱温度难以掌握,使用极为不便。

[0003] 汉堡(Hamburger,又译为汉堡包)是现代西式快餐中的主要食物。西式快餐属于舶来品,起源欧美国家,进入我国之后一直以高端餐饮方式体现,餐厅面积达到数百平方米,投资更是高达数百万人民币,而且对餐厅厨房面积的要求非常高也需要上百平方米,以此才能满足消费人群对快餐的时间需求。

[0004] 最早的汉堡主要由两片小圆面包夹一块牛肉肉饼组成,现代汉堡中除夹传统的牛肉饼外,还在圆面包的第二层中涂以黄油、芥末、番茄酱、沙拉酱等,再夹入番茄片、洋葱、蔬菜、酸黄瓜等食物以形成夹层,就可以同时吃到主副食。这种食物食用方便、风味可口、营养全面,现在已经成为畅销世界的方便主食之一。

[0005] 然而,现有汉堡机中通常将油炸食物如鱼柳、鸡腿、鸡翅等直接放入油炸池中进行油炸,油炸过程中由工人通过漏勺或锅铲进行搅拌,以使得油炸更为均匀,油炸完后通过漏勺一件一件的将油炸食物从油炸池中捞出来,整个油炸工序,全人工操作,且油炸池内的油温度长期处于高温状态,这种油炸食物的方式和操作方法,一方面由于全程通过工人手工操作,在有限的厨房空间内,使得工人的活动空间受限,进而影响降低了汉堡的制作效率,同时全程采用工人手工操作,也极大浪费了人力资源,使得成本增加,并且卫生情况因人而异;另一面,由于工人长期在高温的油炸池旁工作,工人的皮肤长期经高温油气的熏陶,极易出现皮肤疾病,长期如此导致工人的健康状态受到严重的影响。

[0006] 另,油炸完的食物通常都直接放入置物箱中,待有消费者购买时在拿取给消费者,一批批油炸完的食物都叠加堆积在置物箱中,一方面造成食物散热及油烟散发慢,导致厨房一直弥漫带有热气的油烟味,工作环境空气质量差,且还使得食物的口感及品质受到严重影响,另一方面位于置物箱底部的食物很难被拿取到且易被压坏,造成食物的浪费;同时,由于刚油炸完的食物会滞留一部分油和掉落部分残渣,这种叠加堆放的方式,使得上层的食物滞留的油和残渣会直接掉落在下层食物上,从而成下层食物在外形及口感上都受到极大的影响。

[0007] 因此,亟需一种既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作效率、口感、品质,方便拿取油炸完的食物,且还能确保工人健康不受影响的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置。

实用新型内容

[0008] 本实用新型的目的在于提供一种既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作效率、口感、品质,方便拿取油炸完的食物,且还能确保工人健康不受影响的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置。

[0009] 为实现上述目的,本实用新型提供了一种汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置,设置于汉堡机的机架上用于对食物油炸、暂存及抽油烟,包括汉堡机之油炸池机构,所述汉堡机之油炸池机构包括两用于油炸食物的油炸叉,所述油炸叉设置于汉堡机的机架上,其中,所述汉堡机之油炸池机构还包括多层叉机构,所述多层叉机构包括至少两油炸叉、移动块、螺杆及马达,所述油炸叉包括固定部,所述固定部的两端向外弯折并延伸形成杆状的叉部,所述固定部固定于所述移动块上,所述移动块呈竖直滑动的设置于一油炸池上方的机架上,所述油炸叉之间相互平行设置并形成层状结构,所述马达固定于所述机架上,所述螺杆的一端与所述马达的输出轴固定连接,所述螺杆的另一端呈啮合的穿设于所述移动块上,所述马达藉由所述螺杆驱动所述油炸叉伸入或移出所述油炸池;油炸完的食物还藉由一汉堡机之抽油烟机构进行暂存及抽油烟,所述汉堡机之抽油烟机构包括抽风机、抽风管、滑台及抽烟罩,所述抽风机连接所述抽风管,所述滑台呈中空结构,所述中空结构形成收集腔,所述滑台的背面与所述机架连接,所述滑台的正面呈倾斜结构,所述倾斜结构形成滑板,所述滑板均匀开设有收集孔,所述收集孔贯穿所述滑板开设并与所述收集腔连通,每一所述收集孔中枢接一滚轮,所述滚轮凸伸出所述滑板,所述滑台的右侧面设有可关闭和打开所述收集腔的出料门,所述滑台的左侧面开设有与收集腔连通的抽风孔,所述抽风孔与所述抽风管对接连通;所述抽烟罩呈中空的方形漏斗状结构,所述抽烟罩固定于所述机架上并悬置于所述滑台的正上方,所述抽烟罩的开口正对所述滑板,所述抽风管还与所述抽烟罩连通;所述抽风机藉由所述抽风管与所述收集腔及抽烟罩连通。

[0010] 较佳地,所述移动块上开设有螺孔,所述螺杆穿过所述螺孔并啮合。

[0011] 较佳地,所述移动块的两侧具有向外凸出的滑动凸,所述机架上开设有滑槽,所述滑动凸呈卡合并滑动的设置于所述滑槽中。

[0012] 较佳地,所述汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置还包括阻挡板,所述阻挡板朝上连接于所述滑板的底部。

[0013] 较佳地,所述滑台的顶面形成水平状的平台。

[0014] 与现有技术相比,由于本实用新型的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置具有如下优点:

[0015] (1)由于汉堡机之油炸池机构具有多层叉机构,需要对油炸食物进行油炸时,将油炸食物承载于油炸叉的叉部上,然后启动马达,马达的转动带动与其连接的螺杆的转动,螺杆的转动带动与其啮合的移动块在竖直方向上移动,移动块在竖直方向的移动带动固定其上的油炸叉同步的在竖直方向上移动,从而油炸叉可在马达的驱动下伸入油炸池中进行油炸或移出油炸池而结束油炸;因此,使用本实用新型的汉堡机之油炸池机构对油炸食物进行油炸时,一方面 由于油炸过程中不需要工人手工进行油炸操作,在有限的厨房空间内,使得工人的活动更为开阔,进而提高了汉堡的制作效率,同时全程不需要工人手工进行油炸操作,减少了工人的工作量,降低了成本,且干净卫生;另一面,无需专人一直操作进行油炸,确保了工人的健康及安全;因此,本实用新型的汉堡机之油炸池机构有效的提高了汉堡制作效率、干净卫生、且成本低,并且还确保工人的安全和健康不受损。

[0016] (2)由于本实用新型的汉堡机之抽油烟机构具有中空结构的滑台,该中空结构形成收集油炸后的滞留的油及残渣的收集腔,通过打开出料门可清理该收集腔,并且滑台的正面呈倾斜结构,该倾斜结构形成滑板,滑板上均有开设有与收集腔连通的收集孔,收集孔中还是枢接有滚轮,油炸完的食物直接放置于滑板的顶部,由于滚轮凸伸出滑板且枢接在收集孔中,因此放置在滑板上的油炸完的食物其实是被滚轮所承载的,配合滑板的倾斜设置在重力和滚轮枢接的条件下,食物可从滑板的顶部自动滑动到底部,食物在滑板上滑动的过程中:一方面食物油炸所滞留的油及残渣掉落在滑板上进而通过收集孔最终被集中收集在收集腔中,从而使得滑动到滑板底部的食物能保持其本该有的口感和品质;另一面由于食物在滑板上滑动的过程中,其下部被滚轮呈点状的支撑,且具有一定的移动速度,因此食物散热快且均匀,从而使得滑动到滑板底部的食物能保持其本该有的口感和品质;同时油炸完的食物在滑板的作用下会平铺于滑板的底部,不会造成食物的叠加,大大的方便了对食物的拿取,且食物还能保持良好的外观;

[0017] (3)由于本实用新型还具有固定于机架并悬置于滑台的正上方的抽烟罩,并且抽风机藉由抽风管与收集腔及抽烟罩连通,因此在抽风机的抽风作用下,食物油炸所滞留的油及残渣能彻底且快速的通过收集孔被收集在收集腔中,进一步的确保证了食物能保持其本该有的口感和品质;而食物所散发出的油烟味在抽风机的作用下,既通过位于食物上方的抽烟罩被抽取至抽风管中被排出,又通过位于食物下方的收集孔经收集腔而进入抽风管中被排出,从而使得本实用新型形成对食物所散发的油烟同时进行全方位的抽取,大大的提高了厨房空气质量;因此本实用新型的汉堡机之抽油烟机构能有效的对油炸完的食物进行输送、暂存及抽油烟,使得其既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作口感、品质且方便拿取油炸完的食物。

[0018] 综上所述可知,本实用新型汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置,既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作效率、口感、品质,方便拿取油炸完的食物,且还能确保工人健康不受影响。

附图说明

[0019] 图1是本实用新型的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置安装于汉堡机的机架上的结构示意图。

[0020] 图2是图1中汉堡机之油炸池机构安装于机架上的俯视简易结构示意图。

[0021] 图3是本实用新型汉堡机之油炸池机构的多层叉机构的结构示意图。

[0022] 图4是本实用新型汉堡机之抽油烟机构的滑台的立体结构示意图。

[0023] 图5是图4中滑台拆除出料门后的结构示意图。

[0024] 图6是图4中K部分的放大示意图。

具体实施方式

[0025] 现在参考附图描述本实用新型的实施例,附图中类似的元件标号代表类似的元件。

[0026] 如图1所示,本实用新型的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置包括汉堡机之油炸池机构400及汉堡机之抽油烟机构500,所述汉堡机之油炸池机构400设置于机架1的中间隔

板上,用于对食物进行油炸;所述汉堡机之抽油烟机机构500设置于机架1的中间隔板上,用于对汉堡机之油炸池机构400油炸完的食物进行输送、暂存及抽油烟。以下结合图1-图6对本实用新型的汉堡机之多功能油炸兼抽油烟装置作进一步详细的说明:

[0027] 如图1-图3所示,本实用新型的汉堡机之油炸池机构400包括两油炸池41和多层叉机构42,所述油炸池41设置于汉堡机的机架1上,所述多层叉机构42包括至少两油炸叉43、移动块44、螺杆45及马达46,所述油炸叉43包括固定部431,所述固定部431的两端向外弯折并延伸形成杆状的叉部432,该叉部432用于承载油炸食物伸入油炸池41中进行油炸,具体承载方式为,小号的油炸食物穿设于该叉部432上,而大号的油炸食物即可穿设于叉部432上又可直接放置于同一油炸叉43的两叉部432上;所述固定部431固定于所述移动块44上,具体地,该固定部431通过螺钉(图中未标)固定于移动块44上,藉由螺钉433进行连接,实现了油炸叉43可拆卸的连接于移动块44上的目的,从而方便拆卸油炸叉43进行清洗及维护;所述移动块44呈竖直滑动的设置于两油炸池41中一个油炸池上方的机架1上,另一油炸池既可作为油炸食物用,又可用作暂时存储食物用,所述油炸叉43之间相互平行设置并形成层状结构,通过该层状结构的油炸叉43可一次对多件油炸食物同时进行油炸,且由于食物都承载于相互平行设置的叉部432上,使得油炸食物油炸时排放整齐,从而确保了所有油炸食物油炸均匀,保证了油炸质量;所述马达46固定于所述机架1上,所述螺杆45的一端与所述马达45的输出轴固定连接,所述螺杆45的另一端呈啮合的穿设于所述移动块44上,所述马达46的转动带动与其连接的螺杆45的转动,螺杆45的转动带动与其啮合的移动块44在竖直方向上移动,移动块44在竖直方向的移动带动固定其上的油炸叉43同步的在竖直方向上移动,从而油炸叉43可在马达46的驱动下伸入油炸池41中进行油炸或移出油炸池41而结束油炸;因此,使用本实用新型的汉堡机之油炸池机构400对油炸食物进行油炸时,一方面由于油炸过程中不需要工人手工进行油炸操作,在有限的厨房空间内,使得工人的活动更为开阔,进而提高了汉堡的制作效率,同时全程不需要工人手工进行油炸操作,减少了工人的工作量,降低了成本,且干净卫生;另一面,无需专人一直操作进行油炸,确保了工人的健康及安全;因此,本实用新型的汉堡机之油炸池机构400有效的提高了汉堡制作效率、干净卫生、且成本低,并且还确保工人的安全和健康不受损。

[0028] 值得注意的是,图3所示实施例中油炸叉43的数量为四支,当然所述油炸叉43也可设置为两支、三支、五支、六支等,本领域技术人员在本实用新型所提供的技术方案的基础上,根据实际情况的需要无需任何创造性劳动,即可对油炸叉43的数量作出选择,在此不再详细描述。

[0029] 结合图2及图3所示,较佳者,所述移动块44上开设有螺孔441,所述螺杆45穿过所述螺孔441并啮合。

[0030] 继续结合图2及图3所示,较佳者,所述移动块44的两侧具有向外凸出的滑动凸442,所述机架1上开设有滑槽(图中未标),所述滑动凸442呈卡合并滑动的设置于所述滑槽中;藉由所述滑动凸442与滑槽呈卡合并滑动的设置,使得马达46驱动移动块44在竖直方向的移动,更为顺畅和方便。

[0031] 结合图1-图3所示,由于本实用新型的汉堡机之油炸池机构400具有多层叉机构42,需要对油炸食物进行油炸时,将油炸食物承载于油炸叉43的叉部432上,然后启动马达46,马达46的转动带动与其连接的螺杆45的转动,螺杆45的转动带动与其啮合的移动块44

在竖直方向上移动,移动块44在竖直方向的移动带动固定其上的油炸叉43同步的在竖直方向上移动,从而油炸叉43可在马达46的驱动下伸入油炸池41中进行油炸或移出油炸池41而结束油炸;因此,使用本实用新型的汉堡机之油炸池机构400对油炸食物进行油炸时,一方面由于油炸过程中不需要工人手工进行油炸操作,在有限的厨房空间内,使得工人的活动更为开阔,进而提高了汉堡的制作效率,同时全程不需要工人手工进行油炸操作,减少了工人的工作量,降低了成本,且干净卫生;另一面,无需专人一直操作进行油炸,确保了工人的健康及安全;因此,本实用新型的汉堡机之油炸池机构有效的提高了汉堡制作效率、干净卫生、且成本低,并且还确保工人的安全和健康不受损。

[0032] 另,本实用新型所涉及的螺杆45及马达46的结构及工作原理,均为本领域普通技术人员所熟知的,在此不再作详细的说明。

[0033] 如图1及图4-图6所示,本实用新型的汉堡机之抽油烟机机构500设置于汉堡机的机架1的中间隔板上用于对油炸完的食物进行输送、暂存及抽油烟,所述汉堡机之抽油烟机机构500包括抽风机(图中未示)及与所述抽风机连接的抽风管501,本实用新型的汉堡机之抽油烟机机构500还包括用于对油炸完的食物进行输送及暂存的滑台51,该滑台51呈中空结构,所述中空结构形成收集油炸后的滞留的油及残渣的收集腔51a,所述滑台51的背面52与所述机架1连接,所述滑台52的右侧面设有可关闭和打开所述收集腔51a的出料门53,通过打开出料门53可清理收集腔51a中收集的滞留的油和残渣,所述滑台51的正面呈倾斜结构,所述倾斜结构形成滑板54,所述滑板54均匀开设有收集孔55,所述收集孔55贯穿所述滑板54开设并与所述收集腔51a连通,每一所述收集孔55中枢接一滚轮56,所述滚轮56凸伸出所述滑板54,具体地同一排的滚轮56被一连接轴57呈枢接的穿过,连接轴57的两端固定在滑动板54上或者固定在滑台52的左右侧面上,滚轮56在连接轴57的作用下实现其枢接与收集孔55的目的;并且所述滑台51的左侧面开设有于收集腔51a连通的抽风孔(图中未示),该抽风孔与抽风管501对接连通,具体地,抽风管501分支出一分支管501a,分支管501a与抽风孔对接连通从而实现抽风孔与抽风管501的连通。

[0034] 如图1所示,本实用新型的汉堡机之抽油烟机机构500还包括抽取油烟的抽烟罩60,该抽烟罩60固定于机架1并悬置于滑台51的正上方,所述抽烟罩60呈中空的方形漏斗状结构,抽烟罩60的开口60a正对滑板54,抽风管501与抽烟罩60连通,抽烟罩60在抽风机的作用下能快速的抽取滑板54上食物所散发出的油烟味,提高了厨房空气质量。

[0035] 如图1及图4-图6所示,油炸完的食物直接放置于滑板54的顶部,由于滚轮56凸伸出滑板54且枢接在收集孔55中,因此放置在滑板54上的油炸完的食物其实是被滚轮56所承载的,配合滑板54的倾斜设置在重力和滚轮枢接的条件下,食物可从滑板54的顶部自动滑动到底部,食物在滑板54上滑动的过程中:一方面食物油炸所滞留的油及残渣掉落在滑板54上进而通过收集孔最终被集中收集在收集腔51a中,从而使得滑动到滑板54底部的食物能保持其本该有的口感和品质;另一面由于食物在滑板54上滑动的过程中,其下部被滚轮55呈点状的支撑,且具有一定的移动速度,因此食物散热快且均匀,从而使得滑动到滑板54底部的食物能保持其本该有的口感和品质;同时油炸完的食物在滑板54的作用下会平铺于滑板的底部,不会造成食物的叠加,大大的方便了对食物的拿取,且食物还能保持良好的外观;同时,抽风机藉由抽风管501与滑台51的收集腔51a及抽烟罩60连通,因此在抽风机的抽风作用下,食物油炸所滞留的油及残渣能彻底且快速的通过收集孔55被收集在收集腔

51a中,进一步的确保了食物能保持其本该有的口感和品质;而食物所散发出的油烟味在抽风机的作用下,既通过位于食物上方的抽烟罩60被抽取至抽风管501中被排出,又通过位于食物下方的收集孔55经收集腔51a而进入抽风管501中被排出,从而使得本实用新型形成对食物所散发的油烟同时进行全方位的抽取,大大的提高了厨房空气质量;因此本实用新型的汉堡机之抽油烟机构500能有效的对油炸完的食物进行输送、暂存及抽油烟,使得其既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作口感、品质且方便拿取油炸完的食物。

[0036] 如图1、图4及图5所示,较佳者,所述汉堡机之抽油烟机构500还包括阻挡板58,所述阻挡板58朝上连接于所述滑板54的底部;由于挡板58朝上连接于滑板54的底部,使得挡板58与滑板54形成向上弯折的结构,因此藉由挡板58能有效的阻挡从滑板54顶部滑下的食物,使得食物能更好的平铺和暂存于滑板54的底部,结构简单且实用。

[0037] 如图4及图5所示,较佳者,所述滑台的顶面形成水平状的平台59,藉由该平台59可暂存物件。

[0038] 如图1及图4-图6所示,由于本实用新型的汉堡机之抽油烟机构500具有滑台51及抽烟罩60,油炸完的食物直接放置于滑板54的顶部,由于滚轮56凸伸出滑板54且枢接在收集孔55中,因此放置在滑板54上的油炸完的食物其实是被滚轮56所承载的,配合滑板54的倾斜设置在重力和滚轮枢接的条件下,食物可从滑板54的顶部自动滑动到底部,食物在滑板54上滑动的过程中:一方面食物油炸所滞留的油及残渣掉落在滑板54上进而通过收集孔55最终被集中收集在收集腔51a中,并且在抽风机的作用下滞留的油及残渣能彻底且快速的通过收集孔55而集中在收集腔51a中,而且食物所散发出的油烟味一部分经通过收集孔55经收集腔51a而进入抽风管501中被排出,既及时的抽取了油烟,提高了空气质量,又利于食物的散热尤其食物底部的散热,食物散热快且均匀,从而使得滑动到滑板54底部的食物能保持其本该有的口感和品质,而收集在收集腔51a中的油及残渣通过打开出料门53即可进行清理,简单且方便;另一面由于食物在滑板54上滑动的过程中,其下部被滚轮55呈点状的支撑,且具有一定的移动速度,因此食物散热快且均匀,从而使得滑动到滑板54底部的食物能保持其本该有的口感和品质;同时油炸完的食物在滑板54的作用下会平铺于滑板的底部,不会造成食物的叠加,大大的方便了对食物的拿取,且食物还能保持良好的外观;再则,食物所散发出的油烟味在抽风机的作用下,既能通过位于食物下方的收集孔55经收集腔51a而进入抽风管501中被排出,又还能通过位于食物上方的抽烟罩60被抽取至抽风管501中被排出,从而使得本实用新型形成对食物所散发的油烟同时进行全方位的抽取,从而使得本实用新型形成对食物所散发的油烟同时进行全方位的抽取,大大的提高了厨房空气质量;因此本实用新型的汉堡机之抽油烟机构500能有效的对油炸完的食物进行输送、暂存及抽油烟,使得其既能提高厨房空气质量,又能提高汉堡制作口感、品质且方便拿取油炸完的食物。

[0039] 另,本实用新型所涉及的抽风机的结构及工作原理,均为本领域普通技术人员所熟知的,在此不再作详细的说明。

[0040] 以上所揭露的仅为本实用新型的优选实施例而已,当然不能以此来限定本实用新型之权利范围,因此依本实用新型申请专利范围所作的等同变化,仍属本实用新型所涵盖的范围。

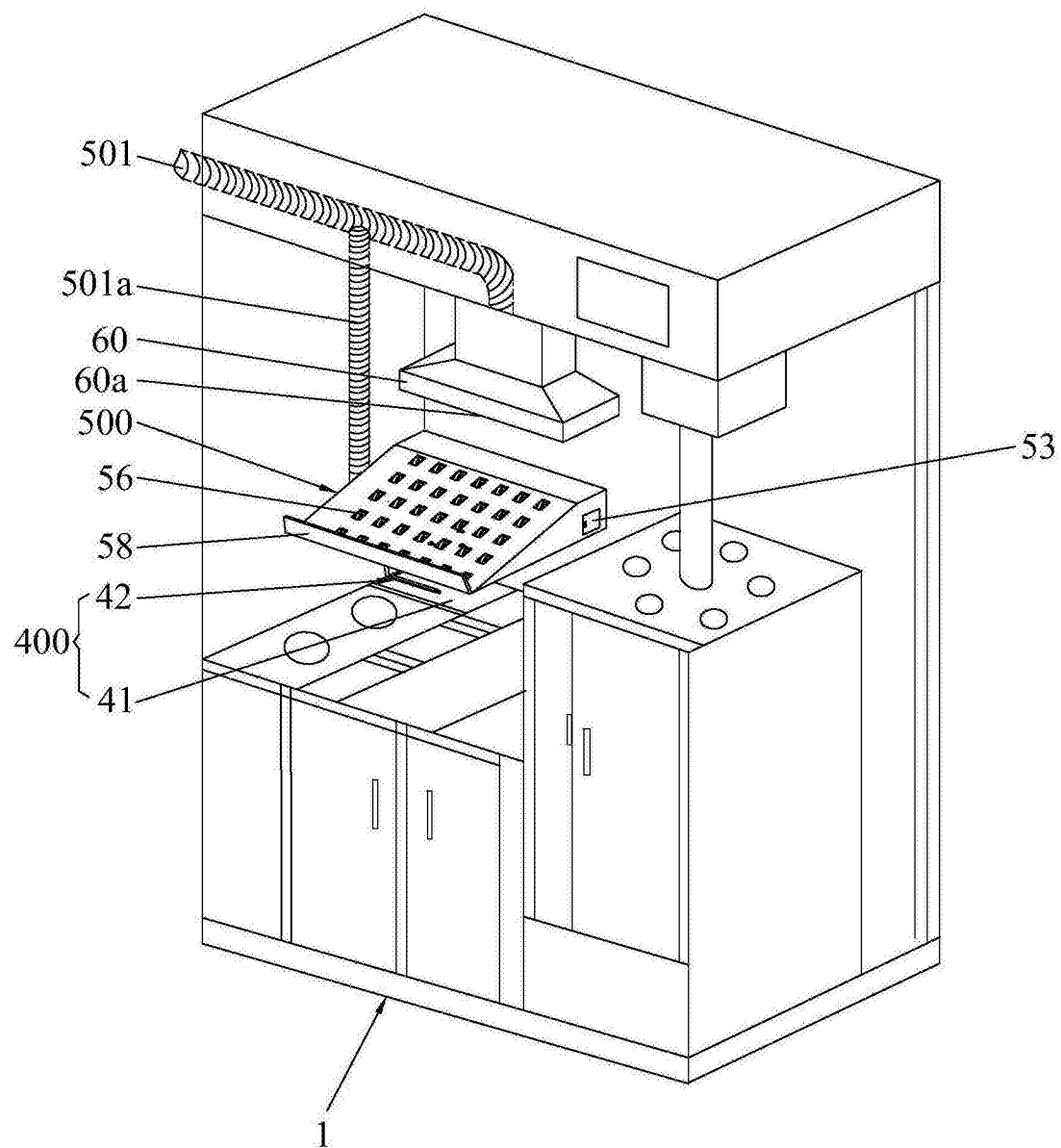


图1

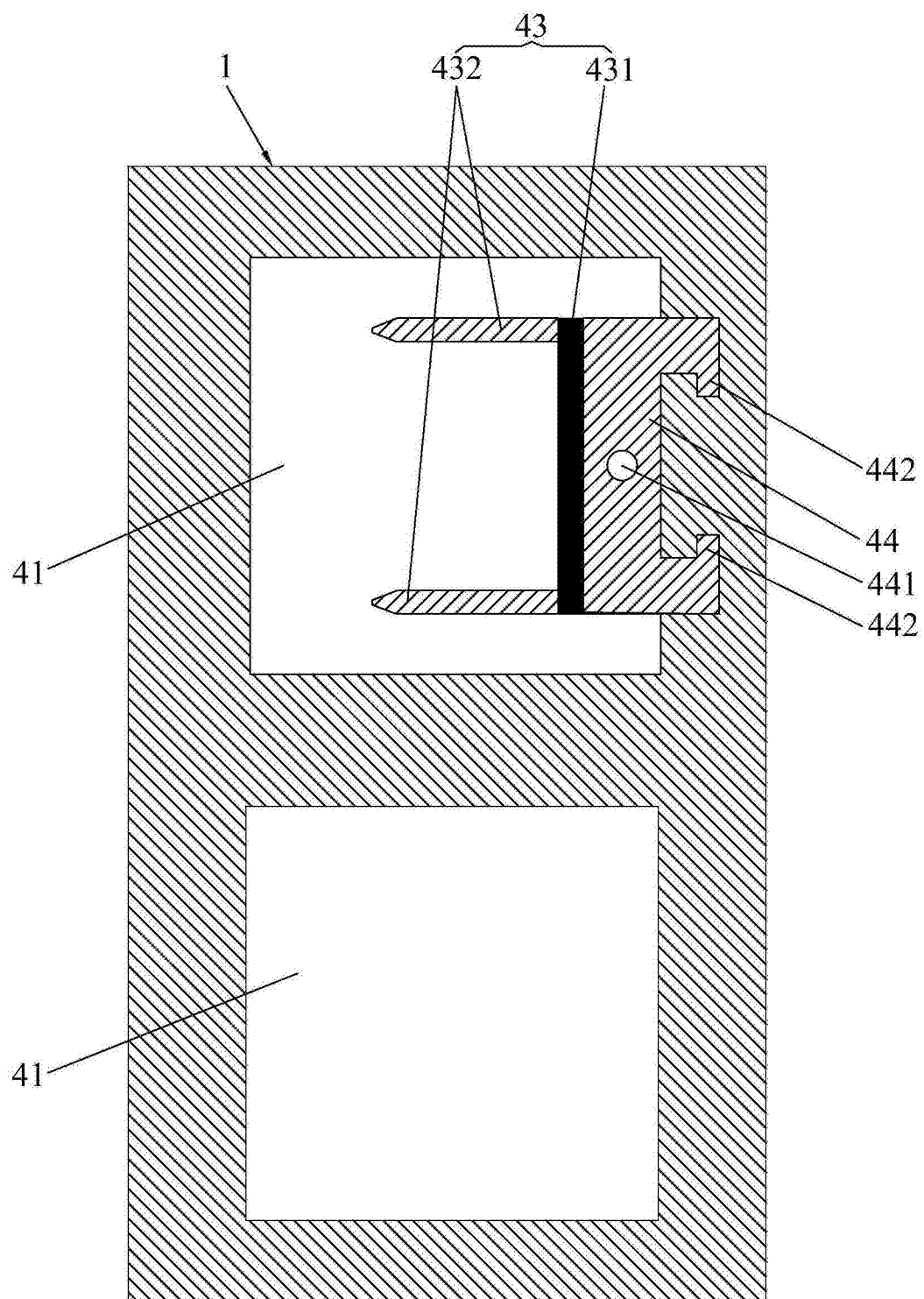


图2

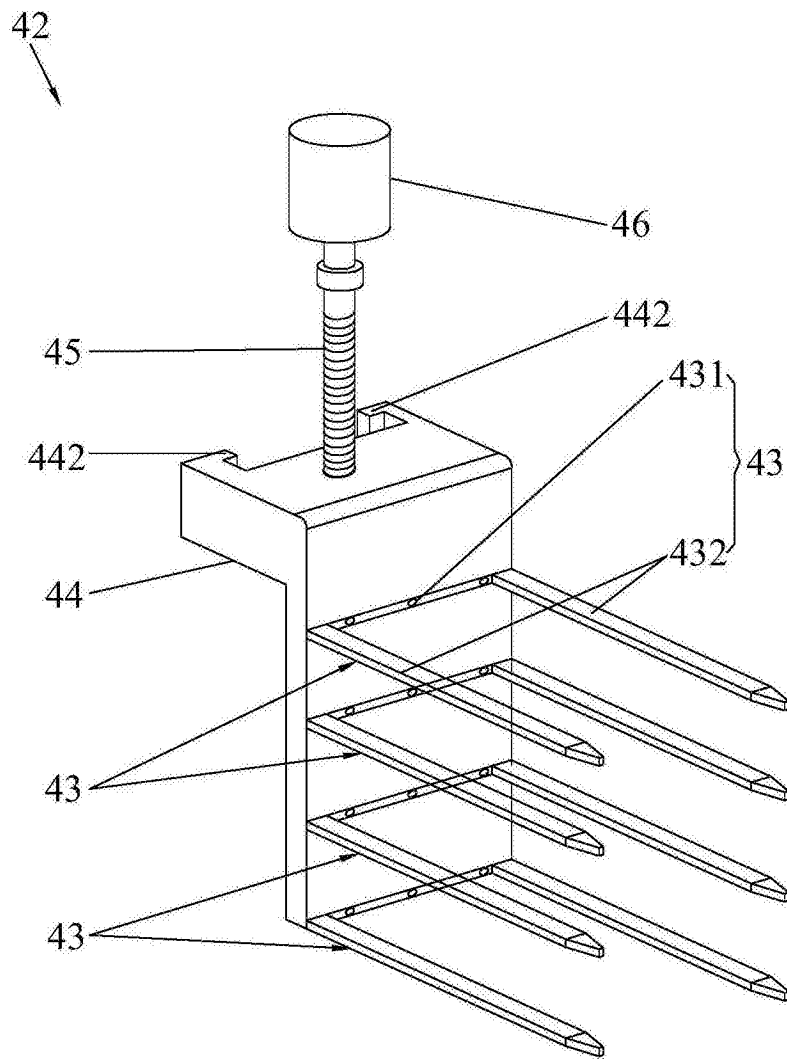


图3

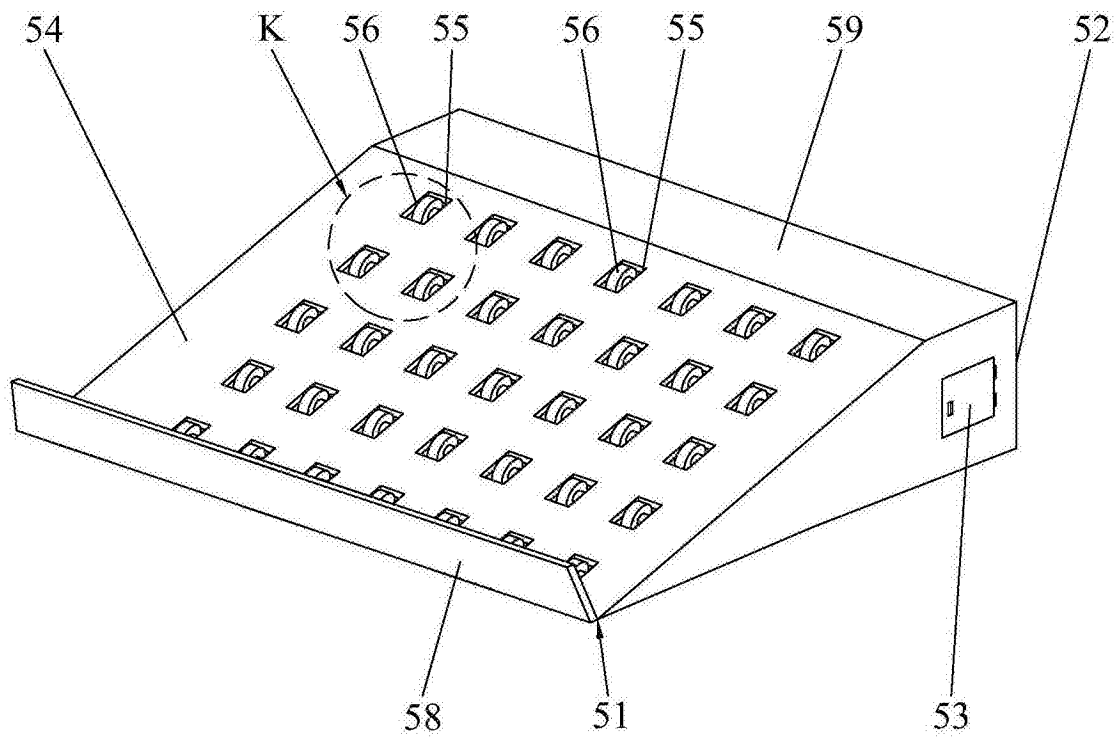


图4

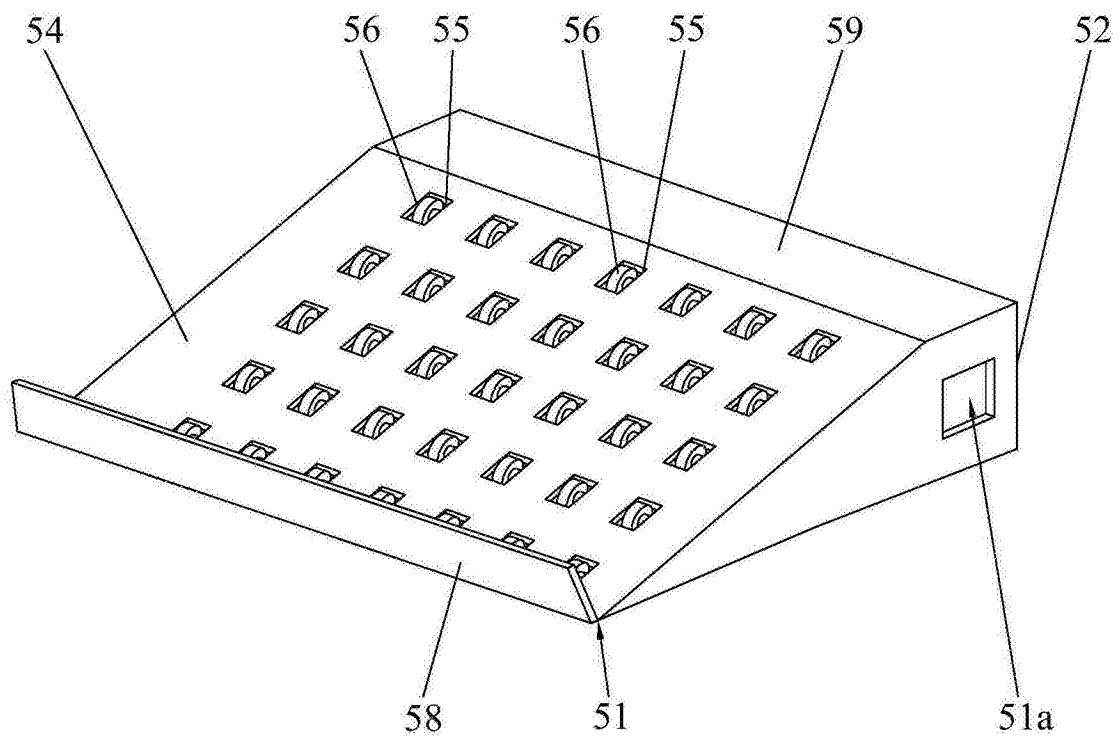


图5

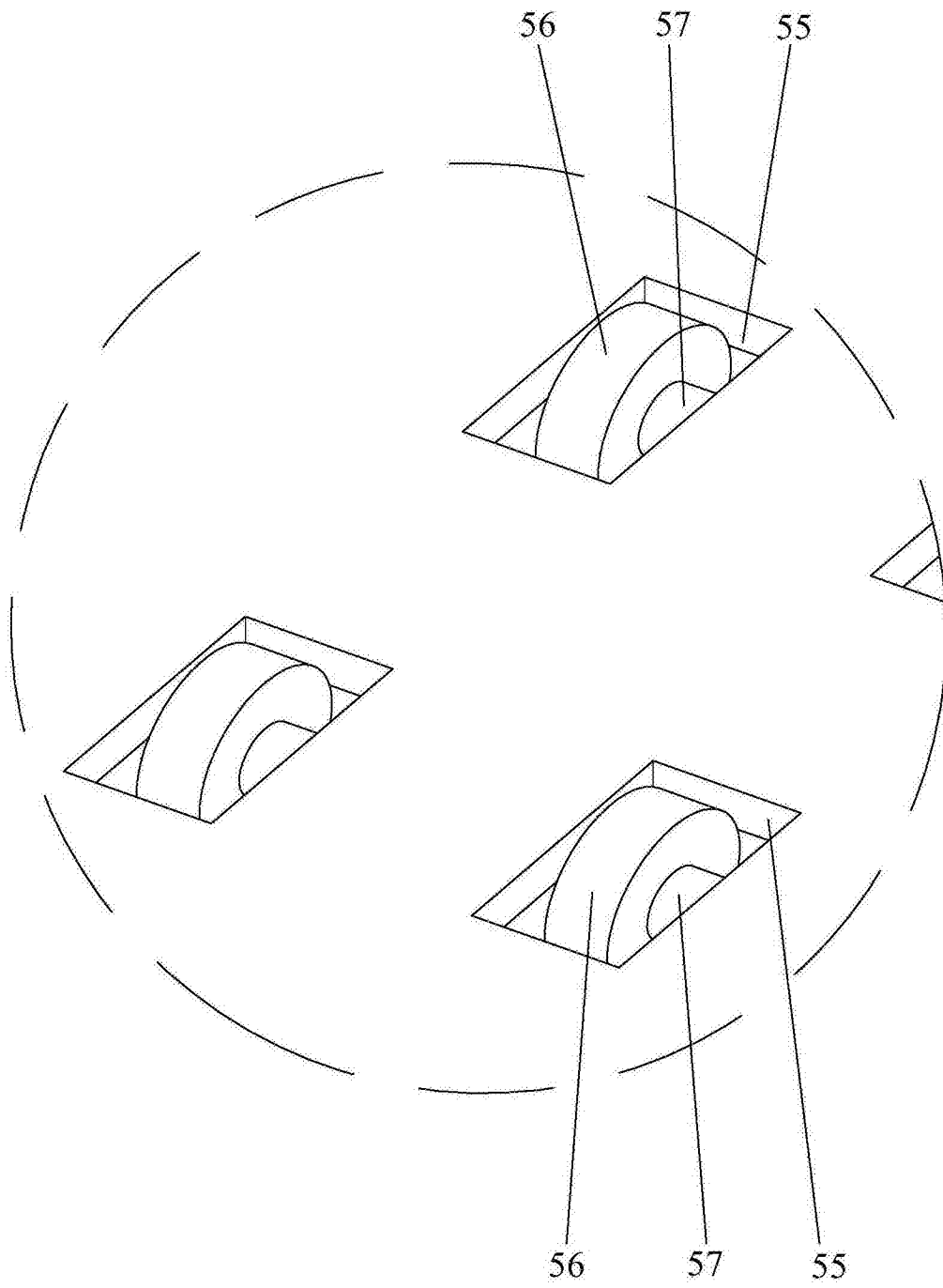


图6