(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208988476 U
(45)授权公告日 2019.06.18

(21)申请号 201821422624.2

(22)申请日 2018.08.31

(73)专利权人 浙江健仕科技股份有限公司
地址 315313 浙江省宁波市慈溪市观海卫镇海卫大道15号

(72)发明人 李国炜 王海鲁 徐油凤

(74)专利代理机构 北京君恒知识产权代理事务所(普通合伙) 11466
代理人 郑黎明

(51)Int.Cl.
A47J 27/04(2006.01)
A47J 37/06(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

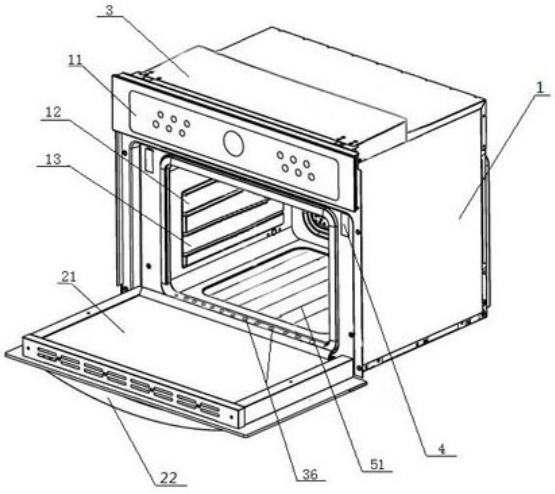
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

智能多功能蒸烤箱

(57)摘要

本实用新型公开了一种智能多功能蒸烤箱，包括箱体和炉门组件，所述的炉门组件与所述的箱体转动连接，所述的箱体包括控制面板，以及位于箱体内部的工作腔，所述箱体的顶部设置有防烫伤组件，工作腔的两侧腔壁上从上至下一体设置有搁架槽、储水箱槽，工作腔内布置有蒸烤组件，工作腔内布置有搁架，使得加热后的蒸汽通过所述的通气孔到达食物的表面，本申请通过防烫伤组件的布置，能够使得在开启炉门板的瞬间开启气帘，使得内部的蒸汽被隔离在工作腔内，有效避免蒸汽外泄对操作人员的伤害，更加安全，同时，也不会造成工作腔内的温度迅速下降，更加节能。



CN 208988476 U

1.智能多功能蒸烤箱,包括箱体(1)和炉门组件,所述的炉门组件与所述的箱体(1)转动连接,其特征在于,所述的箱体(1)包括控制面板(11),以及位于箱体内部的工作腔,所述箱体(1)的顶部设置有防烫伤组件(3),所述的防烫伤组件(3)包括冷气发生器(31)、增压泵(32)、开关阀(33)、输气导管(34)以及出气嘴(35)和吸入嘴(36),所述输气导管(34)的输入端通过所述的开关阀(33)与所述的冷气发生器(31)连接,所述输气导管(34)的输出端穿过所述的箱体(1)沿其开口的上边缘处布置,所述输气导管(34)的输出端上直线均布有多个出气口,每个所述的出气口上均装设有出气嘴(35),与所述出气嘴(35)位置对应的箱体开口下边缘处设置有吸入嘴(36),所述的吸入嘴(36)通过吸入管(39)联通,并且所述的吸入管(39)连接有储液盒(38),所述的储液盒(38)内设置有吸气装置,所述储液盒(38)一侧设置有与所述箱体(1)的外部联通的排液管(37),所述的箱体(1)开口前端部设置有与所述开关阀(33)以及吸气装置联动的压力传感器(4),所述的工作腔的两侧腔壁上从上至下一体设置有搁架槽(12)、储水箱槽(13),所述工作腔内布置有蒸烤组件,所述的蒸烤组件包括蒸汽发生机构以及加热条(51),所述的蒸汽发生机构包括储水箱(521)以及盖设于水箱上的蒸汽盖板(522),所述的蒸汽盖板(522)上设置有多个通气孔,所述的储水箱(521)通过所述的储水箱槽(13)卡设于所述的工作腔内,所述的工作腔内布置有搁架,所述的搁架通过所述的搁架槽(12)架设于所述蒸汽发生机构的上方,使得加热后的蒸汽通过所述的通气孔到达食物的表面。

2.根据权利要求1所述的智能多功能蒸烤箱,其特征在于,所述的炉门组件包括炉门板(21)、防滑拉手(22)。

3.根据权利要求1所述的智能多功能蒸烤箱,其特征在于,所述控制面板(11)为微电脑控制式。

4.根据权利要求1所述的智能多功能蒸烤箱,其特征在于,所述的加热条(51)设置有多组,包括布置于所述工作腔的内顶部顶加热条组、所述工作腔内底部的底加热条组以及所述工作腔的内后侧壁上后加热条组。

5.根据权利要求1所述的智能多功能蒸烤箱,其特征在于,所述的加热条(51)设置有多组,包括布置于所述工作腔的内顶部顶加热条组、所述工作腔内底部的底加热条组。

智能多功能蒸烤箱

技术领域

[0001] 本实用新型涉及电器技术领域，尤其涉及一种智能多功能蒸烤箱。

背景技术

[0002] 目前，在世界范围之内，食品的加工方法无非只有以下几种：煎、炒、炸、蒸、煮、炖、烤，而在这几种基本的加工方法中，蒸和烤占据了相当大的比例，可以看出人们对这两种加工方法的青睐，例如我们最常吃的主食：米饭和馒头，主要就靠蒸，而现在比较流行烧烤，例如烤羊肉串，这就与烤的工艺密不可分。随着经济的发展，社会的进步，人们对食品的花样要求更高，因而也就增加了对食品工艺的要求，有些食品的加工既需要蒸又需要烤，这其中有的需要先蒸后烤，有的需要先烤后蒸，单纯的使用蒸锅和烤箱来完成这两道工序，操作不连贯，导致效率低下，而且食品需要从一个设备中取出再转移到另一个设备中，在这样对食品的质量也会产生不良的影响，尤其是在市场化规模不断扩大的今天，任何产品对生产效率的要求很高，为提高生产效率，企业就考虑把蒸和烤的工艺放到一块，整合到一个食品设备中去，由此蒸烤箱就应运而生，并且在近几年得到了不断发展，蒸烤箱已成为现代厨房中常用的一种厨具，从刚产生发展到今天，蒸烤箱的性能也不断得到改善，但是同样存在一个问题，当食物蒸熟取出时由于大量的蒸汽会往外涌出，容易引起烫伤，存在安全隐患。

实用新型内容

[0003] 本实用新型针对现有技术不足，提供一种安全、结构简单，防蒸汽烫伤的智能多功能蒸烤箱。

[0004] 为解决上述技术问题，本实用新型通过以下技术方案得以解决：智能多功能蒸烤箱，包括箱体和炉门组件，所述的炉门组件与所述的箱体转动连接，其特征在于，所述的箱体包括控制面板，以及位于箱体内部的工作腔，所述箱体的顶部设置有防烫伤组件，所述的防烫伤组件包括冷气发生器、增压泵、开关阀、输气导管以及出气嘴和吸入嘴，所述输气导管的输入端通过所述的开关阀与所述的冷气发生器连接，所述输气导管的输出端穿过所述的箱体沿其开口处的上边缘布置，所述输气导管的输出端上直线均布有多个出气口，每个所述的出气口上均装设有出气嘴，与所述出气嘴位置对应的箱体开口下边缘处设置有吸入嘴，所述的吸入嘴通过吸入管联通，并且所述的吸入管连接有储液盒，所述的储液盒内设置有吸气装置，所述储液盒一侧设置有与所述箱体的外部联通的排液管，所述的箱体开口前端部设置有与所述开关阀以及吸气装置联动的压力传感器，所述的工作腔的两侧腔壁上从上至下一体设置有搁架槽、储水箱槽，所述工作腔内布置有蒸烤组件，所述的蒸烤组件包括蒸汽发生机构以及加热条，所述的蒸汽发生机构包括储水箱以及盖设于水箱上的蒸汽盖板，所述的蒸汽盖板上设置有多个通气孔，所述的储水箱通过所述的储水箱槽卡设于所述的工作腔内，所述的工作腔内布置有搁架，所述的搁架通过所述的搁架槽架设于所述蒸汽发生机构的上方，使得加热后的蒸汽通过所述的通气孔到达食物的表面。

[0005] 所述的炉门组件包括炉门板、防滑拉手。

[0006] 所述控制面板为微电脑控制式。

[0007] 所述的加热条设置有多组，包括布置于所述工作腔的内顶部顶加热条组、所述工作腔内底部的底加热条组以及所述工作腔的内后侧壁上后加热条组。

[0008] 所述的加热条设置有多组，包括布置于所述工作腔的内顶部顶加热条组、所述工作腔内底部的底加热条组。

[0009] 与现有技术相比，本实用新型具有如下有益效果：本申请通过防烫伤组件的布置，能够使得在开启炉门板的瞬间开启气帘，使得内部的蒸汽被隔离在工作腔内，有效避免蒸汽外泄对操作人员的伤害，更加安全，同时，也不会造成工作腔内的温度迅速下降，更加节能。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型整体结构示意图。

[0011] 图2为防烫伤组件结构示意图。

[0012] 图3为蒸汽发生机构结构示意图。

具体实施方式

[0013] 下面结合附图与具体实施方式对本实用新型作进一步详细描述。

[0014] 参见图1至图3，智能多功能蒸烤箱，包括箱体1和炉门组件，炉门组件与箱体1转动连接，箱体1包括控制面板11，以及位于箱体内部的工作腔，箱体1的顶部设置有防烫伤组件3，防烫伤组件3包括冷气发生器31、增压泵32、开关阀33、输气导管34以及出气嘴35和吸入嘴36，输气导管34的输入端通过开关阀33与冷气发生器31连接，输气导管的输出端穿过箱体沿其开口处的上边缘布置，输气导管34的输出端上直线均布有多个出气口，每个出气口上均装设有出气嘴35，与出气嘴35位置对应的箱体开口下边缘处设置有吸入嘴36，吸入嘴36通过吸入管39联通，并且吸入管39连接有储液盒38，储液盒38内设置有吸气装置，储液盒38一侧设置有与箱体1的外部联通的排液管37，箱体1开口前端部设置有与开关阀33以及吸气装置联动的压力传感器4，工作腔的两侧腔壁上从上至下一体设置有搁架槽12、储水箱槽13，工作腔内布置有蒸烤组件，蒸烤组件包括蒸汽发生机构以及加热条51，蒸汽发生机构包括储水箱521以及盖设于水箱上的蒸汽盖板522，蒸汽盖板522上设置有多个通气孔，储水箱521通过储水箱槽13卡设于工作腔内，工作腔内布置有搁架，搁架通过搁架槽12架设于蒸汽发生机构的上方，使得加热后的蒸汽通过通气孔到达食物的表面。

[0015] 炉门组件包括炉门板21、防滑拉手22，控制面板11为微电脑控制式，加热条51设置有多组，包括布置于工作腔的内顶部顶加热条组、工作腔内底部的底加热条组以及工作腔的内后侧壁上后加热条组，加热条51设置有多组，包括布置于工作腔的内顶部顶加热条组、工作腔内底部的底加热条组。

[0016] 上述涉及的装置，主要适用于嵌入式蒸烤箱，使用时，通过控制面板控制蒸烤箱的功能操作，仅需要烧烤时，可以将蒸汽发生机构从工作腔内移出，即可实现烧烤功能，当需要蒸煮食物时，将蒸汽发生机构中的储水箱内注入水，储水箱中设置有注水量，不同食物的蒸煮配合不同的注水量，并且整个蒸汽发生机构能够通过储水箱槽悬设于箱体的工作腔内，将食物放置于搁架上，即可实现食物的蒸煮，由于蒸煮本身就是通过加热水，使水变为

水蒸气，水蒸气和食物进行热交换，食物得到热量变熟，因此在工作过程中，大量的水蒸气温度较高，此时如果打开炉门板，则内外温度差造成大量的水蒸气外泄，容易伤人，因此，本装置在开门时，由于炉门板的打开瞬间，压力传感器感应，使开关阀打开，冷气放生器内的具有一定压力的气体会沿着输气导管最终从出气嘴喷出，同时吸气装置启动，引导气嘴中气流的方向，使这些气流形成气帘，有效阻止水蒸气的外泄，安全可靠，排液管能将引导出的水排出。

[0017] 上述实施例中，在输气导管的输出端上设置有温度传感器，用于控制在输气导管的输出端与开关阀之间设置流量控制阀，从而使得能够通过温度的高度调整适合的气帘密度，节省能耗。

[0018] 本实用新型的保护范围包括但不限于以上实施方式，本实用新型的保护范围以权利要求书为准，任何对本技术做出的本领域的技术人员容易想到的替换、变形、改进均落入本实用新型的保护范围。

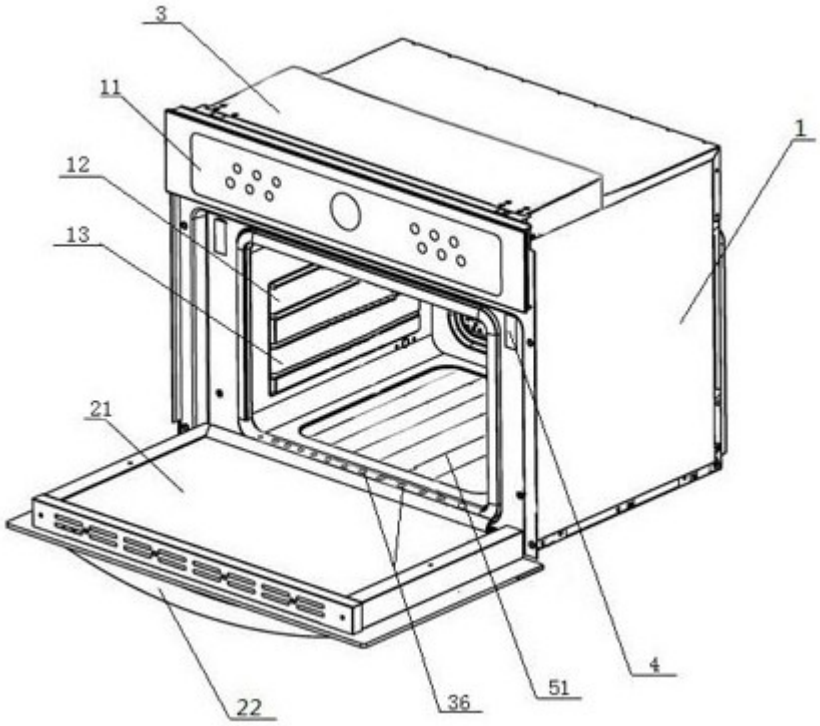


图1

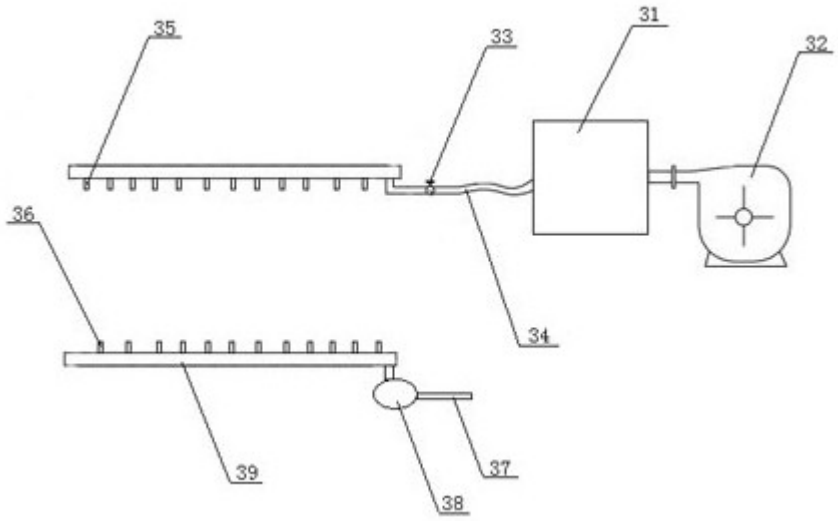


图2

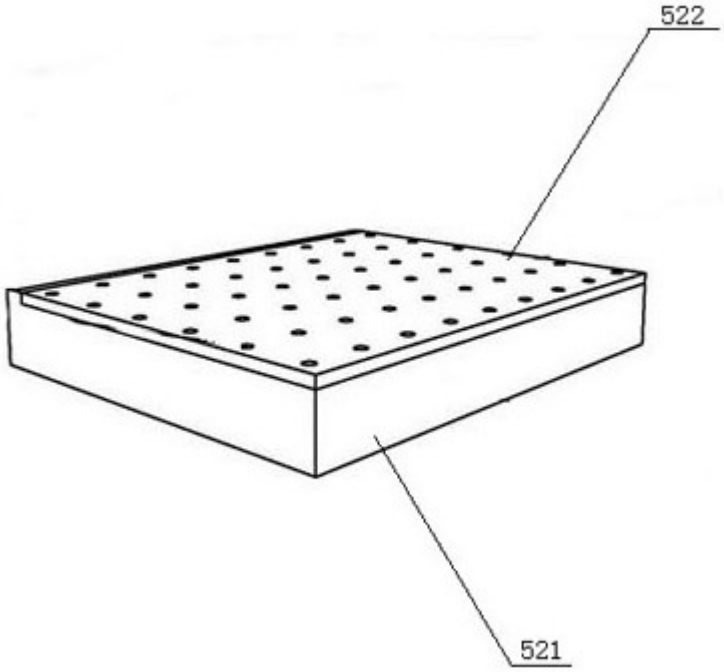


图3