



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 211354965 U

(45)授权公告日 2020.08.28

(21)申请号 201922162641.8

(22)申请日 2019.12.06

(73)专利权人 云南博迎辉科技有限责任公司

地址 650000 云南省昆明市官渡区鸣泉村
537号

(72)发明人 余高友

(74)专利代理机构 北京卓岚智财知识产权代理
事务所(特殊普通合伙)
11624

代理人 李景辉

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 37/06(2006.01)

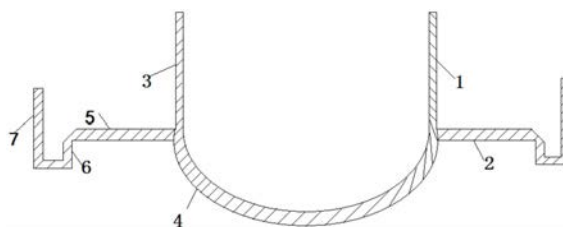
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种涮烤一体锅

(57)摘要

本实用新型涉及一种涮烤一体锅,属于烹饪设备领域,所述涮烤一体锅由主锅体及侧锅体构成,侧锅体环绕设置在主锅体外侧,主锅体分上锅体及下锅体,上锅体与下锅体一体成型,下锅体为圆弧形,受热更均匀,利用天然气或液化气加热,下锅体进行加热时,下锅体底面的旁侧会有余热,侧锅体设置在上锅体与下锅体的连接位置,可充分利用余热进行食物烧烤,可避免资源浪费,在侧锅体外侧设置有油槽,油槽可蓄积烧烤产生的油和杂质,油和杂质进入到油槽内进行回收,保证烧烤环境清洁卫生。



1. 一种涮烤一体锅, 其特征在于, 所述涮烤一体锅主要包括主锅体、侧锅体, 所述主锅体外侧设置有侧锅体, 主锅体由上锅体和下锅体组成, 上锅体焊接在下锅体顶部, 所述侧锅体环绕设置在上锅体与下锅体的连接位置, 所述侧锅体的锅身外侧设置有油槽, 锅身表面设置有条纹凸起, 所述油槽外侧设置有挡板。

2. 根据权利要求1中所述的一种涮烤一体锅, 其特征在于: 所述上锅体为圆柱体形状, 下锅体为圆弧状。

3. 根据权利要求1中所述的一种涮烤一体锅, 其特征在于: 所述侧锅体的锅身为平底形状, 条纹凸起均匀分布在锅身表面。

4. 根据权利要求1中所述的一种涮烤一体锅, 其特征在于: 所述油槽环绕设置在侧锅体外侧, 油槽的槽口与锅身在同一平面。

5. 根据权利要求4中所述的一种涮烤一体锅, 其特征在于: 所述锅身与油槽的连接处设置有斜向油槽的坡度。

6. 根据权利要求1中所述的一种涮烤一体锅, 其特征在于: 所述挡板位于油槽外侧的顶部位置。

一种涮烤一体锅

技术领域

[0001] 本实用新型属于烹饪设备领域,具体地说,本实用新型涉及一种涮烤一体锅。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的日益提高,对餐饮用具要求也越来越高,在一种饮食方式的同时配置另一种饮食方式,火锅和烧烤是中国人十分喜欢的饮食方式,在火锅的同时搭配烧烤是现下十分流行的饮食方式,但是现有技术中,火锅和烧烤是分开使用热源,一定程度上造成了资源浪费,同时烧烤产生的废油,尤其是在烧烤肉类食品时,产生油脂一直停留在锅身表面会影响其他食物的烧烤,同时锅身表面蓄积过多油脂在进行烧烤操作时,放入食物的时候可能会发生热油飞溅的情况,也不易处理,废油反复加热对人体健康有害。

发明内容

[0003] 为克服背景技术中存在的问题,本实用新型公开了一种涮烤一体锅,所述涮烤一体锅由主锅体及侧锅体组成,侧锅体环绕设置在主锅体外侧,主锅体分上锅体及下锅体,上锅体与下锅体一体成型,下锅体为圆弧形,受热更均匀,利用天然气或液化气加热时,在对下锅体进行加热时,下锅体底面的旁侧会有余热,侧锅体设置在上锅体与下锅体的连接位置,可充分利用余热进行食物烧烤,可避免资源浪费,在侧锅体外侧设置有油槽,油槽可蓄积烧烤产生的油和杂质,油槽与锅身的连接处设置有斜向下的坡度,废油可沿坡度流入油槽,保证烧烤环境清洁卫生,在油槽外侧顶部设置有挡板,挡板可防止放入食物时热油飞溅,发生烫伤。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型是通过如下技术方案实现的:

[0005] 所述涮烤一体锅主要包括主锅体、侧锅体,所述主锅体外侧设置有侧锅体,主锅体由上锅体和下锅体组成,上锅体焊接在下锅体顶部,所述侧锅体环绕设置在上锅体与下锅体的连接位置,所述侧锅体的锅身外侧设置有油槽,锅身表面设置有条纹凸起,所述油槽外侧设置有挡板。

[0006] 所述上锅体为圆柱体形状,下锅体为圆弧状。

[0007] 所述侧锅体的锅身为平底形状,条纹凸起均匀分布在锅身表面。

[0008] 所述油槽环绕设置在侧锅体外侧,油槽的槽口与锅身在同一平面。

[0009] 所述锅身与油槽的连接处设置有斜向油槽的坡度。

[0010] 所述挡板位于油槽外侧的顶部位置。

[0011] 本实用新型的有益效果:所述涮烤一体锅由主锅体及侧锅体组成,侧锅体环绕设置在主锅体外侧,主锅体分上锅体及下锅体,上锅体与下锅体一体成型,下锅体为圆弧形,受热更均匀,利用天然气或液化气加热时,在对下锅体进行加热时,下锅体底面的旁侧会有余热,侧锅体设置在上锅体与下锅体的连接位置,可充分利用余热进行食物烧烤,可避免资源浪费,在侧锅体外侧设置有油槽,油槽可蓄积烧烤产生的油和杂质,油槽与锅身的连接处设置有斜向下的坡度,废油可沿坡度流入油槽,保证烧烤环境清洁卫生,在油槽外侧顶部设

置有挡板,挡板可防止放入食物时热油飞溅,发生烫伤。

附图说明

[0012] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0013] 图中,1-主锅体、2-侧锅体、3-上锅体、4-下锅体、5-锅身、6-油槽、7-挡板。

具体实施方式

[0014] 为使上述目的,技术方案和有益效果更加清晰明确,以下结合附图对本实用新型做具体说明。

[0015] 如图1所示,所述涮烤一体锅主要包括主锅体1、侧锅体2,所述主锅体1外侧设置有侧锅体2,主锅体1由上锅体3和下锅体4组成,上锅体3焊接在下锅体4顶部,所述上锅体3为圆柱体形状,下锅体4为圆弧状,所述侧锅体2环绕设置在上锅体3与下锅体4的连接位置,所述侧锅体2的锅身5外侧设置有油槽6,所述油槽6环绕设置在侧锅体2外侧,油槽6的槽口与锅身5在同一平面,所述侧锅体2的锅身5为平底形状,锅身5与油槽6的连接处设置有斜向油槽6的坡度,锅身5表面设置有条纹凸起,条纹凸起均匀分布在锅身5表面,所述油槽6外侧设置有挡板7,挡板7位于油槽6外侧的顶部位置,挡板7可有效避免侧锅体2内部的热油积累过多,锅内温度过高时,放入食物后会炸锅,造成热油飞溅,烫伤人体。

[0016] 所述涮烤一体锅由主锅体1及侧锅体2,侧锅体2环绕设置在主锅体1外侧,主锅体1分上锅体3及下锅体4,上锅体3与下锅体4一体成型,上锅体3为圆柱体形状,下锅体4为圆弧状,受热更均匀,利用天然气或液化气加热时,在对下锅体4进行加热时,下锅体4底面的旁侧会有余热,侧锅体2设置在上锅体3与下锅体4的连接位置,侧锅体2的锅身5为平底形状,食物平铺在侧锅体2的锅底,食物受热均匀,可充分利用余热进行食物烧烤,可避免资源浪费,锅身5表面均匀设置有条状凸起,条状凸起均匀分布在锅身5表面,条状凸起的存在,锅身5表面形成凹凸不平的效果,食物不会全部与锅身5表面接触,食物不会与锅底发生粘黏造成糊底,不会糊底,锅身5处不会产生因食物糊底产生的烟,因此烧烤过程中不会产生大量的烟,在侧锅体2外侧设置有油槽6,油槽6可蓄积烧烤产生的油和杂质,侧锅体2的外侧,每间隔十厘米设置一个油槽6,油槽6的槽口与锅身5在同一平面,油槽6与锅身5的连接位置设置有斜向油槽6的坡度,废油可以直接流至油槽6内,废油在油槽6内蓄积,烧烤结束后进行回收,保证烧烤环境清洁卫生。

[0017] 在使用本实用新型进行食物的涮烤时,所述主锅体1的下锅体4与热源接触,热源一般使用天然气或液化气灶,在主锅体1内的汤水沸腾后在侧锅体2的锅身5处烧烤食物,食物直接平铺在锅身5表面,烧烤过程中产生的费用可流入油槽6内,必要时可利用刷子将锅身5底部残余的废油刷入油槽6内收集,避免对烧烤操作造成影响。

[0018] 最后说明的是,以上优选实施例仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制,尽管通过上述优选实施例已经对本实用新型进行了详细的描述,但本领域技术人员应当理解,可以在形式上和细节上对其作出各种各样的改变,而不偏离本实用新型权利要求书所限定的范围。

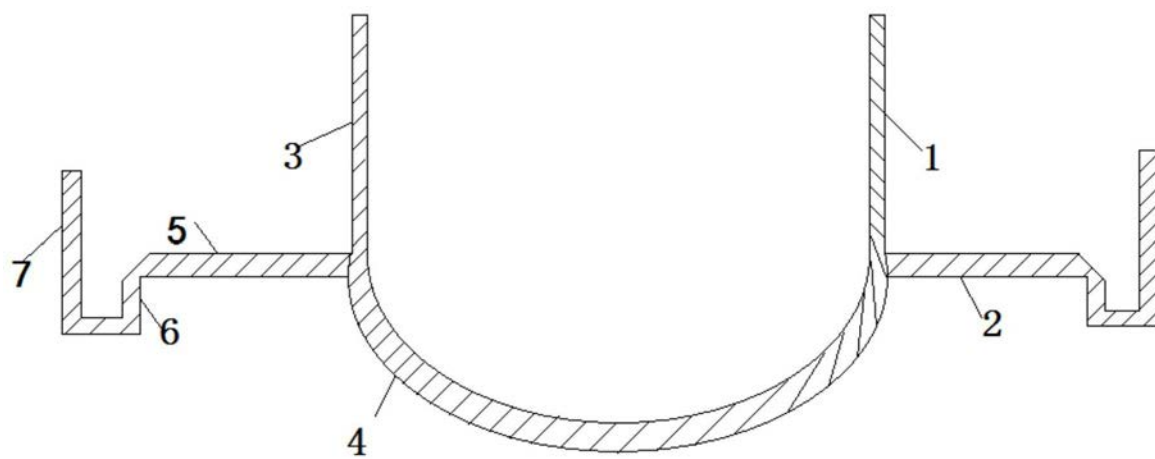


图1