



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203436208 U

(45) 授权公告日 2014. 02. 19

(21) 申请号 201320414119. 4

(22) 申请日 2013. 07. 11

(73) 专利权人 中山市美斯特实业有限公司
地址 528425 广东省中山市东凤镇同乐工业园

(72) 发明人 顾永洪

(74) 专利代理机构 中山市科创专利代理有限公司 44211

代理人 谢自成

(51) Int. Cl.

A47J 37/08(2006. 01)

A47J 27/04(2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

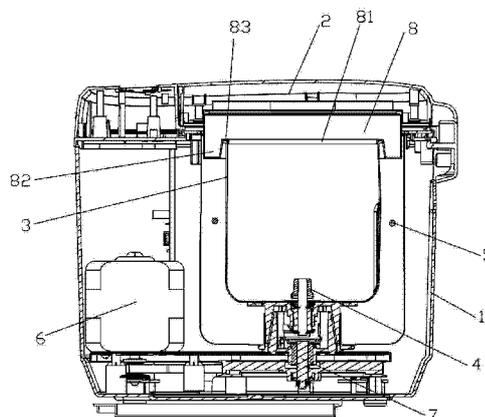
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54) 实用新型名称

一种面包馒头两用机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种面包馒头两用机, 其包括机体和上盖, 机体内设有面包桶, 及伸入面包桶内的搅拌棒, 及设置在机体与面包桶之间的发热管, 及带动搅拌棒旋转的驱动装置及传动装置; 面包桶上活动套接有加热时可产生蒸汽的储水筒, 储水筒上设有供储水筒内产生的蒸汽进入到面包桶的桶腔内的孔。本实用新型的储水筒内的水在受到发热管发出的热量后, 由水变成蒸汽, 蒸汽由孔进入到面包桶的桶腔内, 将面包桶的桶腔内的馒头蒸熟。不但可以烤面包或其它食物, 还可以煮馒头或其它食物, 做到一机多用, 结构简单, 成本低, 操作方便。



1. 一种面包馒头两用机,其特征是其包括机体(1)和上盖(2),所述的机体(1)内设有面包桶(3),及伸入面包桶内的搅拌棒(4),及设置在机体(1)与面包桶(3)之间的发热管(5),及带动搅拌棒旋转的驱动装置(6)及传动装置(7);所述的面包桶(3)上活动套接有加热时可产生蒸汽的储水筒(8),储水筒(8)上设有供储水筒内产生的蒸汽进入到面包桶(3)的桶腔(32)内的孔(81)。

2. 根据权利要求1所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的储水筒(8)为环状,孔(81)设置在储水筒(8)的中间。

3. 根据权利要求1所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的储水筒(8)设有可伸入到机体(1)与面包桶(3)之间的环形储水槽(82)。

4. 根据权利要求1所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的环形储水槽(82)的内圈设有卡合在面包桶(3)的桶壁(31)上部的环形卡合固定部(83),孔(81)设置在环形卡合固定部(83)的中央,环形储水槽(82)的外圈设有外环壁(84),外环壁(84)高于环形卡合固定部(83)并使上盖(2)盖合在机体(1)上时将储水筒(8)的上端封闭。

5. 根据权利要求4所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的环形卡合固定部(83)为一可供面包桶(3)的桶壁(31)插入的环形下凹槽。

6. 根据权利要求4所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的储水筒(8)的环形下凹槽与面包桶(3)的桶壁(31)之间设有密封圈。

7. 根据权利要求1所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的环形储水筒(8)上设有水筒上盖(85)。

一种面包馒头两用机

【技术领域】

[0001] 本实用新型涉及一种面包馒头两用机。

【背景技术】

[0002] 现有的面包机,一般包含有外壳,烤箱,面包桶等,在烤箱内设置有发热管,使用者将制面包的面粉放入面包桶内,通过设置在面包桶内的搅拌装置搅拌后,再通过发热管烘烤,就可以完成面包的制作,这种面包机功能单一,只能用于烤面包。

[0003] 本实用新型就是在此种情况下作出的。

【实用新型内容】

[0004] 本实用新型目的是克服了现有技术中的不足而提供一种结构简单,成本低,操作方便,具有烤面包或其它食物,煮馒头或其它食物的面包馒头两用机。

[0005] 为了解决上述存在的技术问题,本实用新型采用下列技术方案:

[0006] 一种面包馒头两用机,其特征是其包括机体和上盖,所述的机体内设有面包桶,及伸入面包桶内的搅拌棒,及设置在机体与面包桶之间的发热管,及带动搅拌棒旋转的驱动装置及传动装置;所述的面包桶上活动套接有加热时可产生蒸汽的储水筒,储水筒上设有供储水筒内产生的蒸汽进入到面包桶的桶腔内的孔。

[0007] 如上所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的储水筒为环状,孔设置在储水筒的中间。

[0008] 如上所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的储水筒设有可伸入到机体与面包桶之间的环形储水槽。

[0009] 如上所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的环形储水槽的内圈设有卡合在面包桶的桶壁上部的环形卡合固定部,孔设置在环形卡合固定部的中央,环形储水槽的外圈设有外环壁,外环壁高于环形卡合固定部并使上盖盖合在机体上时将储水筒的上端封闭。

[0010] 如上所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的环形卡合固定部为一可供面包桶的桶壁插入的环形下凹槽。

[0011] 如上所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的储水筒的环形下凹槽与面包桶的桶壁之间设有密封圈。

[0012] 如上所述的一种面包馒头两用机,其特征在于所述的环形储水筒上设有水筒上盖。

[0013] 本实用新型与现有技术相比有如下优点:本实用新型在面包桶上活动套接有加热时可产生蒸汽的储水筒,储水筒上设有供储水筒内产生的蒸汽进入到面包桶的桶腔内的孔,储水筒内的水在受到发热管发出的热量后,由水变成蒸汽,蒸汽由孔进入到面包桶的桶腔内,将面包桶的桶腔内的馒头蒸熟。不但可以烤面包或其它食物,还可以煮馒头或其它食物,做到一机多用,结构简单,成本低,操作方便。

【附图说明】

- [0014] 图 1 是本实用新型的剖视图；
[0015] 图 2 是本实用新型的结构爆炸图；
[0016] 图 3 是本实用新型的储水筒的结构图；
[0017] 图 4 是本实用新型的储水筒的剖视图；
[0018] 图 5 是本实用新型的储水筒套接在面包桶 3 时的结构图；
[0019] 图 6 是本实用新型的另一实施例的结构爆炸图。

【具体实施方式】

[0020] 下面结合附图对本实用新型进行详细描述：

[0021] 如图 1、图 2、图 3、图 4、图 5 所示，一种面包馒头两用机，其包括机体 1 和上盖 2，所述的机体 1 内设有面包桶 3，及伸入面包桶内的搅拌棒 4，及设置在机体 1 与面包桶 3 之间的发热管 5，及带动搅拌棒旋转的驱动装置 6 及传动装置 7；所述的面包桶 3 上活动套接有加热时可产生蒸汽的储水筒 8，储水筒 8 上设有供储水筒内产生的蒸汽进入到面包桶 3 的桶腔 32 内的孔 81。由于在发热管 5 发热后，机体 1 内会产生的蒸汽会有一定的压力，如果压力太大，就非常危险，这就需要在在上盖 2 上还设有蒸汽泄压装置(图中未示)，本实用新型的蒸汽泄压装置与现有的压力锅等具有一定蒸汽压力的家用厨房电器上的蒸汽泄压装置结构相同，不再描述。

[0022] 储水筒 8 的结构可以一圆形筒，或者是方形筒，只需具有一可用于储水的空间，并设有与面包桶 3 的桶腔 32 相通的孔即可，储水筒 8 内的水在受到发热管 5 发出的热量后，使水变成蒸汽，蒸汽由孔 81 进入到面包桶 3 的桶腔 32 内，将面包桶 3 的桶腔 32 内的馒头蒸熟。

[0023] 本实施例中储水筒 8 为环状，孔 81 设置在储水筒 8 的中间，储水筒 8 最好是设有可伸入到机体 1 与面包桶 3 之间的环形储水槽 82。这样便于发热管的热量传递到环形储水槽内，使环形储水槽 82 内的水能更快更彻底的变成蒸汽。

[0024] 环形储水槽 82 的内圈设有卡合在面包桶 3 的桶壁 31 上部的环形卡合固定部 83，孔 81 设置在环形卡合固定部 83 的中央，环形储水槽 82 的外圈设有外环壁 84，外环壁 84 高于环形卡合固定部 83 并使上盖 2 盖合在机体 1 上将储水筒 8 的上端封闭。发热管 5 发热后环形储水槽 82 内的水受热变成蒸汽，由于上盖 2 盖合在储水筒 8 的上端封闭了储水筒 8，使储水筒 8 与面包桶 3 的桶腔 32 构成一封闭的空间，这样蒸汽就无处流动，只能从孔 81 进入到面包桶 3 的桶腔 32 内，并将面包桶 3 的桶腔 32 内的馒头蒸熟。

[0025] 环形卡合固定部 83 为一可供面包桶 3 的桶壁 31 插入的环形下凹槽，利用环形储水槽 82 内的水的重力使储水筒 8 压在面包桶上，并使环形下凹槽与面包桶的桶壁紧密配合形成封闭，使环形储水槽 82 内的水不会从环形储水槽 82 内圈进入到机体 1 内。

[0026] 本实用新型还可以在储水筒 8 的环形下凹槽与面包桶 3 的桶壁 31 之间设有密封圈，起到密封作用。

[0027] 如图 6 所示，本实用新型的另一实施例是：在储水筒 8 上设有水筒上盖 85，在水筒上盖 85 上还设有把手。

[0028] 本实用新型的环形储水槽 83 底部低于面包桶 3 的桶壁 31 的上端面,使环形储水槽 83 内的水在一般情况下不会流入到面包桶内。

[0029] 本实用新型在制作面包时,工作原理是这样的:

[0030] 使用者将制面包的面粉放入面包桶内,通过设置在面包桶内的搅拌棒 4 搅拌后,再通过发热管 5 烘烤,就可以完成面包的制作。

[0031] 本实用新型在制作馒头时,工作原理是这样的:

[0032] 使用者将制馒头的面粉放入面包桶内,通过设置在面包桶内的搅拌棒 4 搅拌后,此时打开面盖,将储水筒 8 套接在面包桶上,再在储水筒 8 的环形储水槽 83 内放入一定量的水,馒头发酵一段时间后,再通过发热管 5 发热,利用发热管 5 的热量将环形储水槽 83 内的水变成蒸汽,将发酵后的馒头蒸熟,这样就能制作出更香更甜口感更好发酵更充分的馒头。

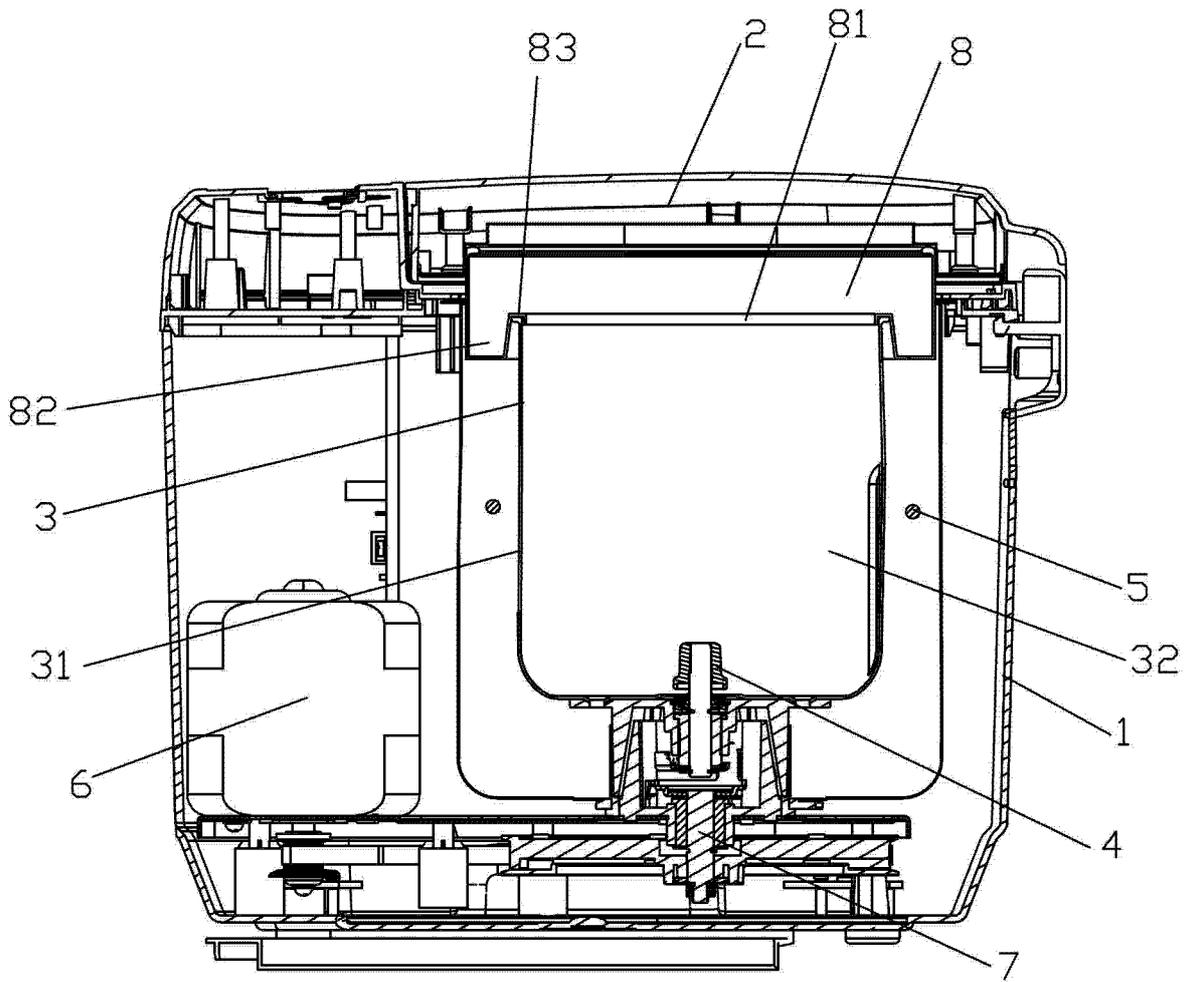


图 1

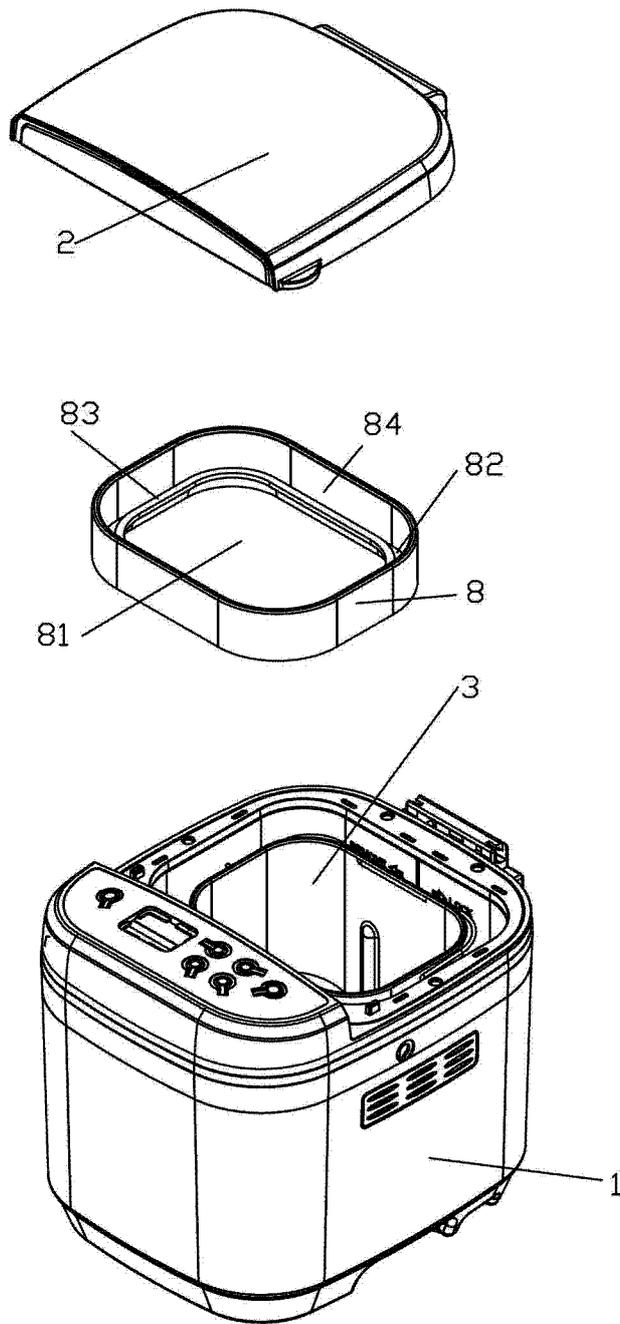


图 2

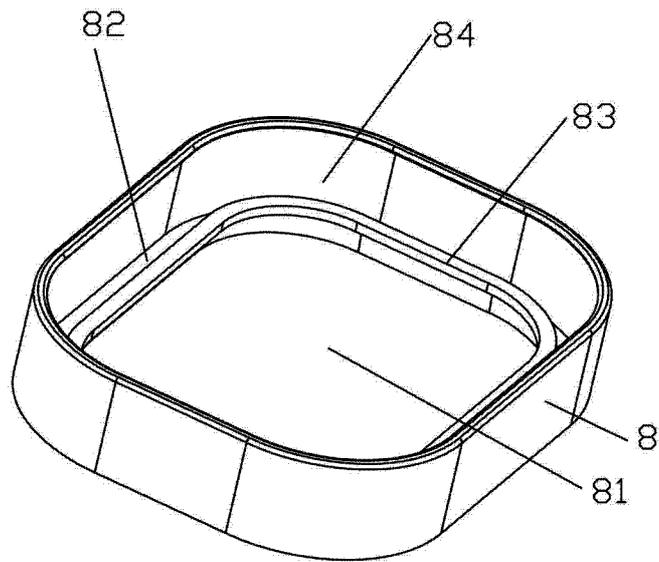


图 3

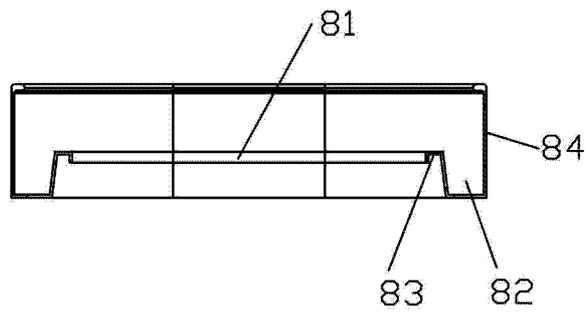


图 4

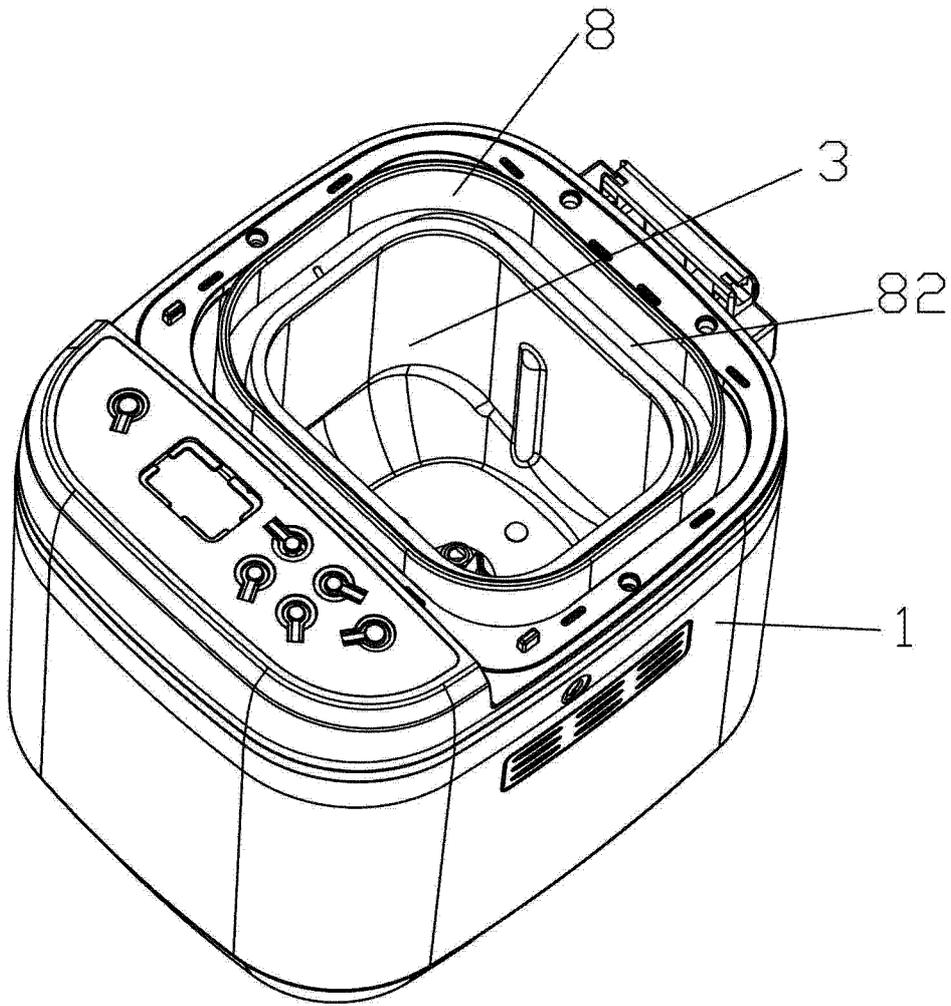


图 5

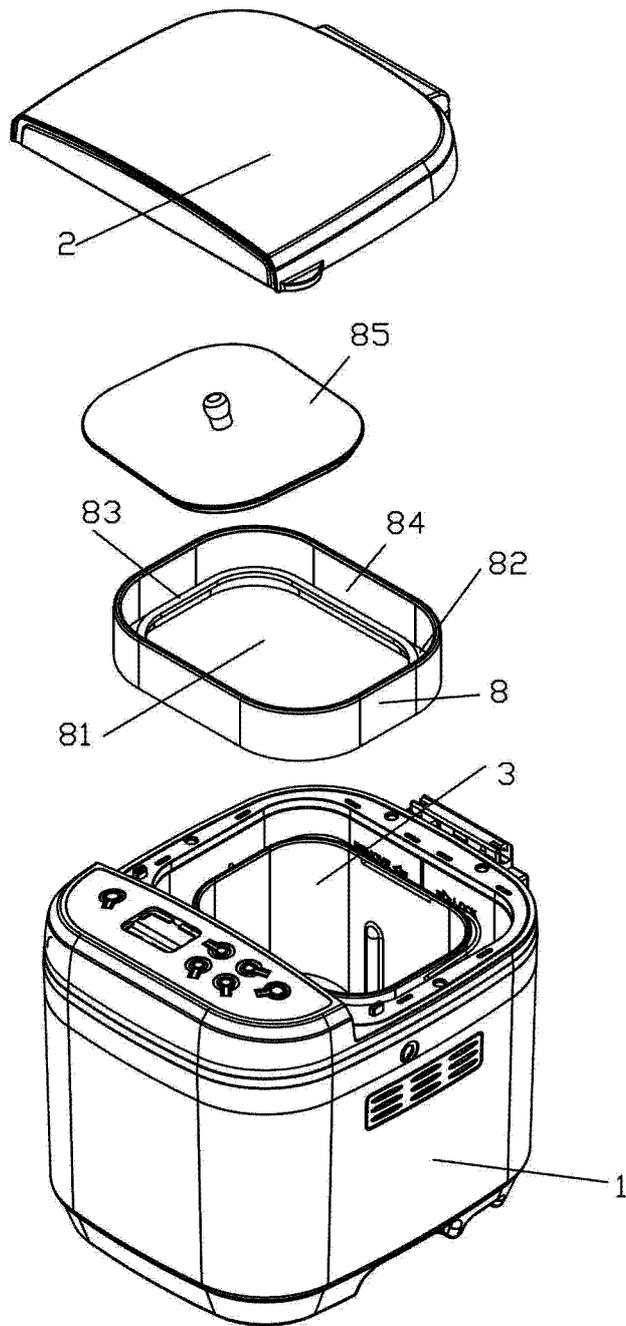


图 6