



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203943328 U

(45) 授权公告日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201420173504. 9

(22) 申请日 2014. 04. 11

(73) 专利权人 山东金佰特商用厨具有限公司

地址 256500 山东省滨州市博兴县兴福工业
园山东金佰特商用厨具有限公司

(72) 发明人 徐清东

(51) Int. Cl.

A47B 77/08 (2006. 01)

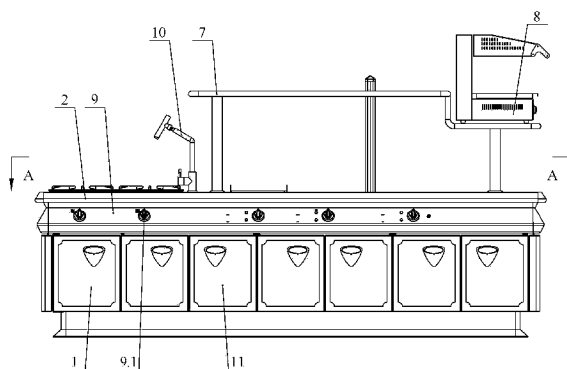
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

多工位一体式组合炉

(57) 摘要

一种多工位一体式组合炉,其特征在于:包括本体、设置于本体顶部的操作平台和设置在操作平台上的层架,操作平台的四周均为操作工位,操作平台上设置有四头煲仔炉、烧烤炉、电扒炉和电炸炉及其适配的旋钮,烧烤炉、电扒炉和电炸炉位于层架的下方;四头煲仔炉一侧的操作平台上安装水龙头,层架上放置升降式面火炉。本实用新型的有益效果是:组合炉的操作平台四周均为工作位,每个炊具都有两个或多个工作位,使用者可在相应的位置进行烹饪工作,大大提高了厨房空间利用率和工作效率。层架上可以放置烹饪所用的食材,以便于使用者随时随地的取用而不需走动拿取或传递,大大节省了制作菜肴的时间,提高了工作效率。



1. 一种多工位一体式组合炉,其特征在于:包括本体、设置于本体顶部的操作平台和设置在操作平台上的层架,操作平台的四周均为操作工位,操作平台上设置有四头煲仔炉、烧烤炉、电扒炉和电炸炉及其适配的旋钮,烧烤炉、电扒炉和电炸炉位于层架的下方;四头煲仔炉一侧的操作平台上安装水龙头,层架上放置升降式面火炉。

2. 根据权利要求1所述的多工位一体式组合炉,其特征在于:本体的两侧均开设有储物柜,储物柜的数量为10至14个。

多工位一体式组合炉

技术领域

[0001] 本实用新型属于商用厨具技术设备领域,具体涉及一种多工位一体式组合炉。

背景技术

[0002] 随着国民经济水平的提高,餐饮行业得到了蓬勃的发展,各种菜系及特色美食都已经遍布全国各地,深受人民的喜爱。对于餐厅、酒店而言,要想烹饪多种美食,首先要具备的就是相应的厨具,其次是制作美食的厨师。一般而言,厨房中厨具种类越多,饭菜的种类就越多,饭菜的质量就越高。然而对于酒店来说,厨具的数量和种类越多,所能提供的菜品种类也就越多,酒店的档次和规模也就可能有所提升。目前大型餐厅或酒店的厨房中,各种厨具摆放混乱,通常都设置在靠墙的位置从而使厨师们不得不依次使用,并且由于摆放混乱、不规则还导致厨房空间的利用率很低,尤其是用餐高峰期,很多厨师不得不在厨房中来回走动来使用相关的厨具。也极容易发生碰撞导致食材被打翻。

[0003] 可见,在寸土寸金的今天,如何提高厨房单位面积的利用率,提高厨师工作效率,逐渐成为用户和工程产品研发的一个方向。

发明内容

[0004] 本实用新型要解决的技术问题是:克服现有技术的不足,提供一种多工位一体式组合炉,布局合理、节省空间、提高效率。

[0005] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是:一种多工位一体式组合炉,包括本体、设置于本体顶部的操作平台和设置在操作平台上的层架,操作平台的四周均为操作工位,操作平台上设置有四头煲仔炉、烧烤炉、电扒炉和电炸炉及其适配的旋钮,烧烤炉、电扒炉和电炸炉位于层架的下方;四头煲仔炉一侧的操作平台上安装水龙头,层架上放置升降式面火炉。

[0006] 优选的,本体的两侧均开设有储物柜,储物柜的数量为 10 至 14 个。

[0007] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0008] 1. 组合炉的操作平台四周均为工作位,每个炊具都有两个或多个工作位,使用者可在相应的位置进行烹饪工作,大大提高了厨房空间利用率和工作效率。

[0009] 2. 层架上可以放置烹饪所用的食材,以便于使用者随时随地的取用而不需走动拿取或传递,大大节省了制作菜肴的时间,提高了工作效率。

[0010] 3. 本体上开设储物柜,收纳与烹饪相关的的工具或食材,合理利用了平台的下部空间,进一步提高空间利用率。

附图说明

[0011] 图 1 是本实用新型结构主视图;

[0012] 图 2 沿图 1 中 A-A 线的剖视图。

[0013] 图中标记为:

[0014] 1 本体 ;2 操作平台 ;3 四头煲仔炉 ;4 烧烤炉 ;5 电扒炉 ;6 电炸炉 ;7 层架 ;8 升降面火炉 ;9 控制面板 ;9.1 控制旋钮 ;10 水龙头 ;11 储物柜。

具体实施方式

[0015] 下面结合附图实施例,对本实用新型做进一步描述:

[0016] 如图 1、2 所示,一种多工位一体式组合炉,包括设置在厨房中央位置的本体 1 和安装在本体 1 顶部的操作平台 2,操作平台 2 的面积大于本体 1 的顶面面积,操作平台 2 上安装四头煲仔炉 3、烧烤炉 4、电扒炉 5 和电炸炉 6,四头煲仔炉 3 单独设置在操作平台 2 的一边,其余三者可随意设置。其目的是能够在烧烤炉 4、电扒炉 5 和电炸炉 6 的上方设置一个层架 7,而且还不影响这三个厨具的使用。层架 7 为阶梯架,即一段较高、另一段较低。较低的层架 7 位置放置升降面火炉 8,较高的层架 7 位置放置食材或其它厨具,便于使用者随时取放,节省了时间。由于该组合炉的设置厨房的中央位置,因此在操作平台 2 的四周都是可以供使用者进行烹饪操作的工作位,避免了传统设备中多个使用者争夺一个工作位的现象发生,该组合炉至少可以供 10 位使用者同时使用,大大提高了空间利用率和工作效率。

[0017] 此外,操作平台 2 的一侧设置控制面板 9,控制面板 9 上安装用于控制操作平台 2 上的炊具的控制旋钮 9.1。由于四头煲仔炉 3 可以用于蒸、炒、煎、炸、煮等不同方式,因此在四头煲仔炉 3 的一侧安装一个水龙头 10,可以随时接水使用。本体 1 上面积较大的两侧位置还开设了多个储物柜 11,充分利用了本体 1 的内部空间,用于放置物品,使取放更加方便及时。储物柜 11 的数量为 14 个,每个储物柜 11 的开口处均设置了柜门。

[0018] 以上所述,仅是本实用新型的较佳实施例而已,并非是对本实用新型作其它形式的限制,任何熟悉本专业的技术人员可能利用上述揭示的技术内容加以变更或改型为等同变化的等效实施例。但是凡是未脱离本实用新型技术方案内容,依据本实用新型的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与改型,仍属于本实用新型技术方案的保护范围。

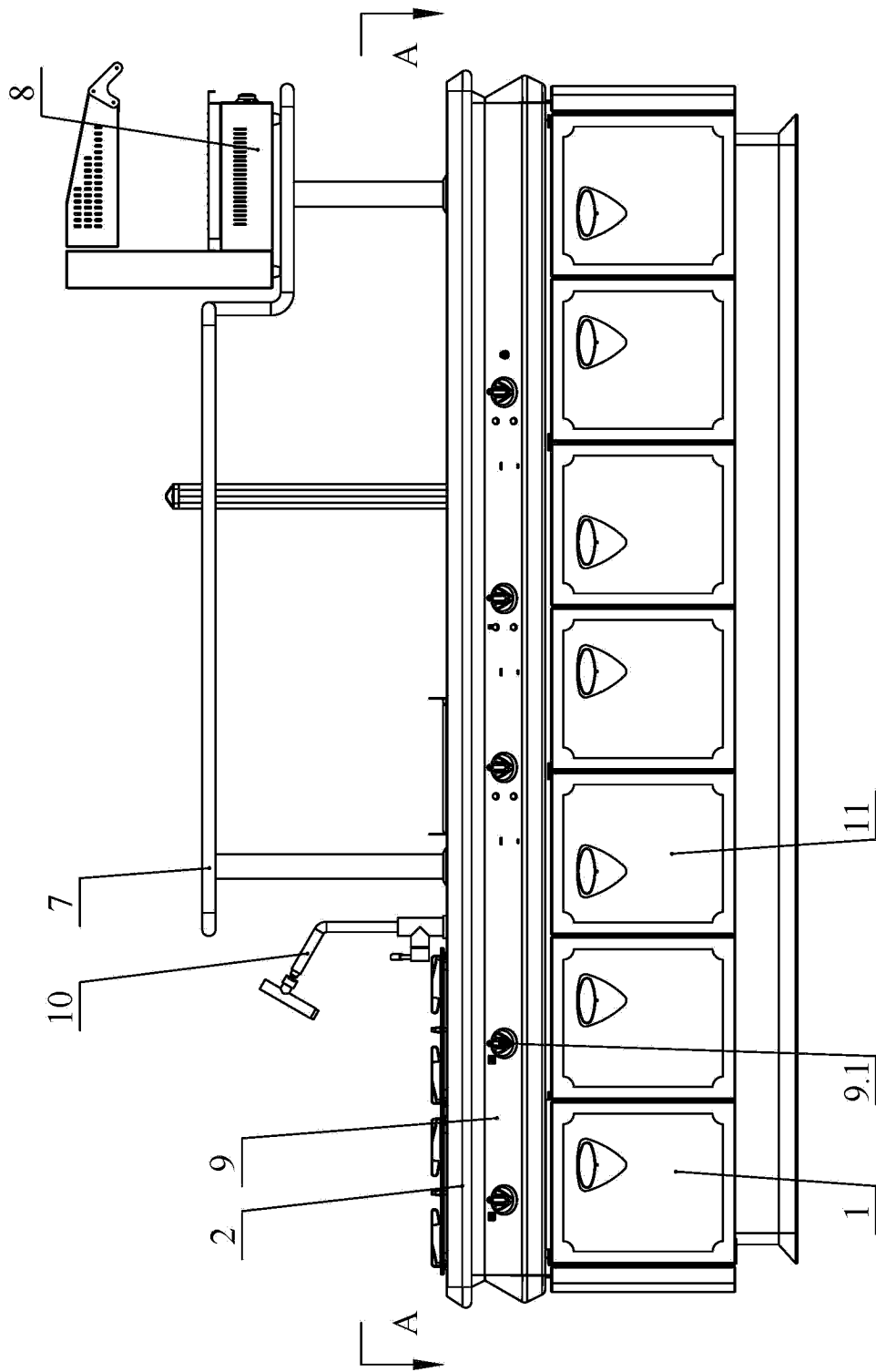


图 1

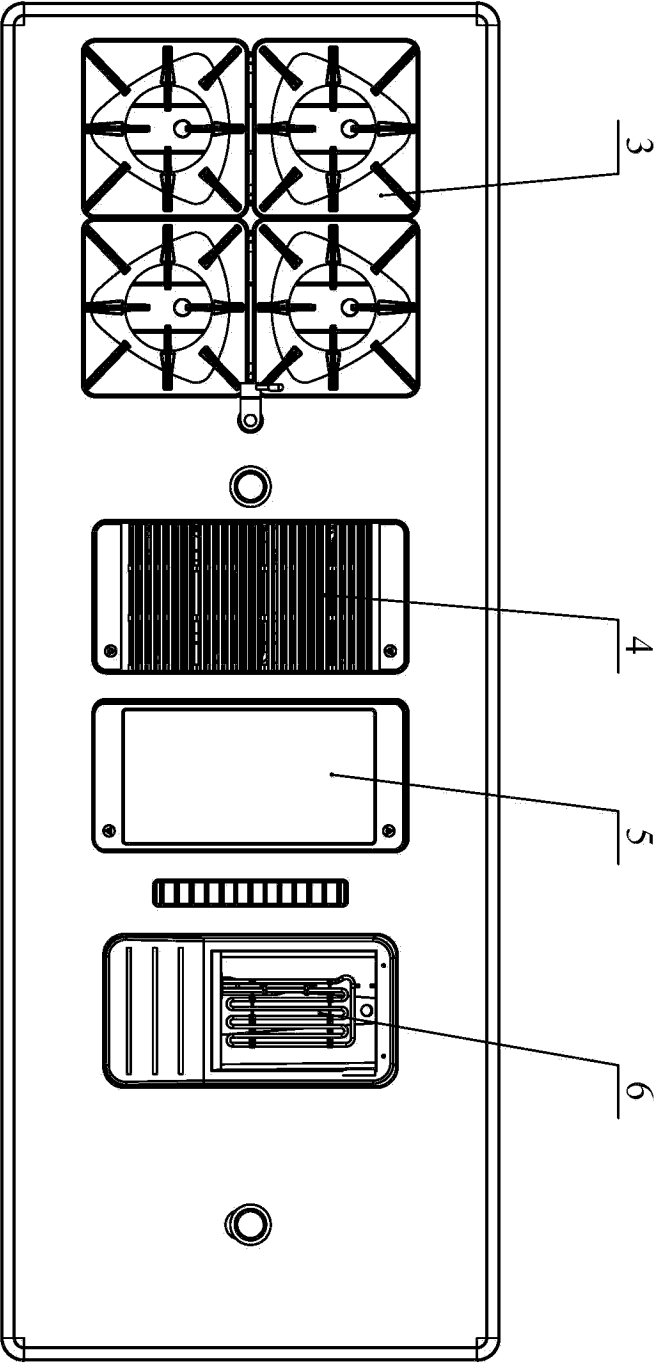


图 2