



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107212738 A

(43)申请公布日 2017.09.29

(21)申请号 201710416106.3

(22)申请日 2017.06.06

(71)申请人 重庆旭源农业开发有限公司

地址 402678 重庆市潼南县塘坝镇胜利乡
九村一社土坡

(72)发明人 代莉

(51)Int.Cl.

A47J 27/18(2006.01)

A47J 36/34(2006.01)

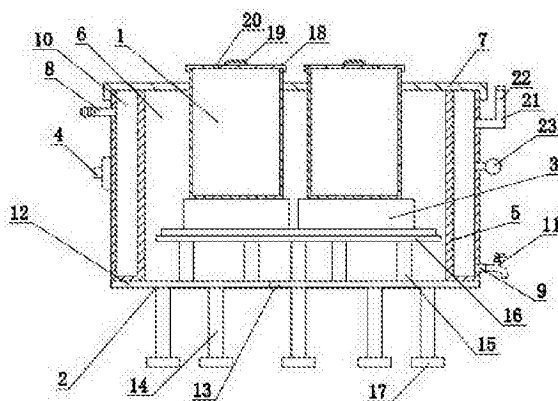
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

营业型面店专用多功能防烫式煮锅

(57)摘要

本发明涉及厨具,具体是一种营业型面店专用多功能防烫式煮锅,包括桶状锅体,该桶状锅体固定在支撑架,所述桶状锅体与支撑架之间设置有电加热器;所述桶状锅体为至少两个,每一个桶状锅体对应一个电加热器,每一个电加热器对应一个控制开关;在所述至少两个桶状锅体的外设置有将所述至少两个桶状锅体围合的圆环槽;所述圆环槽的内壁与所述桶状锅体的外壁之间形成散热腔;所述圆环槽上设置进水管接头和出水管,在出水管的出水口处设置有水龙头。本发明避免了汤伤事件、降低了能耗、可同时煮不同类别大量食品、利于高汤保温和降低了煮面工人工作环境温度。



1. 一种营业型面店专用多功能防烫式煮锅,包括桶状锅体(1),该桶状锅体(1)固定在支撑架(2),所述桶状锅体(1)与支撑架(2)之间设置有电加热器(3),该电加热器(3)由电控盒上的控制开关(4)控制启闭;其特征在于:

所述桶状锅体(1)为至少两个,每一个桶状锅体(1)对应一个电加热器(3),每一个电加热器(3)对应一个控制开关(4),所述电加热器(3)由其对应的控制开关(4)控制启闭,所述桶状锅体(1)由其对应的电加热器(3)加热;

在所述至少两个桶状锅体(1)的外设置有将所述至少两个桶状锅体(1)围合的圆环槽(5),该圆环槽(5)的顶端位于所述桶状锅体(1)的顶端的下方;所述圆环槽(5)的内壁与所述桶状锅体(1)的外壁之间形成散热腔(6),所述圆环槽(5)的顶端设置有密封盖(7),该密封盖(7)与圆环槽(5)的外壁螺纹连接,所述至少两个桶状锅体(1)的顶端穿出密封盖(7);

所述圆环槽(5)上设置进水管接头(8)和出水管(9),所述进水管接头(8)和出水管(9)均与圆环槽(5)的槽腔(10)连通,在出水管(9)的出水口处设置有水龙头(11);

所述电控盒固定在圆环槽(5)的外壁上,该电控盒通过导线与电加热器(3)电连接,使用时,所述电控盒通过又一导线与外部电源电连接;

所述圆环槽(5)的底端固定在支撑架(2)的密封板(12)上,该密封板(12)上设置有泄压孔(13),该泄压孔(13)与散热腔(6)连通;

所述圆环槽(5)的外壁上固定有温度计(23),该温度计(23)的感温部位于圆环槽(5)的槽腔(10)中。

2. 根据权利要求1所述的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,其特征在于:所述支撑架(2)又包括下支撑柱(14),固定在下支撑柱(14)顶端的密封板(12),该密封板(12)上通过上支撑柱(15)固定有托盘(16),所述电加热器(3)位于托盘(16)中;

所述托盘(16)外径小于圆环槽(5)的内径,所述托盘(16)位于散热腔(6)下部。

3. 根据权利要求2所述的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,其特征在于:所述下支撑柱(14)的底端固定有支撑板(17)。

4. 根据权利要求1所述的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,其特征在于:所述桶状锅体(1)的顶端设置有锅盖(18),在锅盖(18)上设置有把手(19)和排气孔(20)。

5. 根据权利要求1所述的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,其特征在于:所述电加热器(3)为与桶状锅体(1)匹配的桶状,所述桶状锅体(1)的下部位于电加热器(3)的内腔中,在桶状锅体(1)的内壁上设置有最低水位线,该最低水位线位于电加热器(3)的顶端的上方。

6. 根据权利要求1所述的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,其特征在于:所述圆环槽(5)的外壁上固定有液位计(21),在液位计(21)上设置有最低刻度线(22),所述液位计(21)与槽腔(10)连通。

7. 根据权利要求1所述的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,其特征在于:所述桶状锅体(1)为三个。

营业型面店专用多功能防烫式煮锅

技术领域

[0001] 本发明涉及厨具,尤其是一种避免汤伤事件、降低能耗、可同时煮不同类别大量食品、利于高汤保温和降低煮面工人工作环境温度的营业型面店专用多功能防烫式煮锅。

背景技术

[0002] 面食作为人们经常食用的一种主食,大部分城镇居民都会选择早上来一碗面条,开始一天的新生活,城镇居民吃面一般都会选择面店。

[0003] 现有营业型面店煮面都采用汤锅,现有电能结构的汤锅一般包括桶状的锅体,位于锅体外的防护罩,以及固定在锅体底板上支撑架,固定在支撑架顶端的电加热器,固定在防护罩上的控制开关。

[0004] 该类结构的汤锅在使用过程中,容易发生汤伤事件和使用安全性低,煮面工人工作环境温度高,尤其是在夏季,高汤需要另外单独的设备进行加热保温,能耗大,不利于分类煮不同类型的食品。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种避免汤伤事件、降低能耗、可同时煮不同类别大量食品、利于高汤保温和降低煮面工人工作环境温度的营业型面店专用多功能防烫式煮锅。

[0006] 为实现上述目的而采用的技术方案是这样的,即营业型面店专用多功能防烫式煮锅,包括桶状锅体,该桶状锅体固定在支撑架,所述桶状锅体与支撑架之间设置有电加热器,该电加热器由电控盒上的控制开关控制启闭;其中:

所述桶状锅体为至少两个,每一个桶状锅体对应一个电加热器,每一个电加热器对应一个控制开关,所述电加热器由其对应的控制开关控制启闭,所述桶状锅体由其对应的电加热器加热;

在所述至少两个桶状锅体的外设置有将所述至少两个桶状锅体围合的圆环槽,该圆环槽的顶端位于所述桶状锅体的顶端的下方;所述圆环槽的内壁与所述桶状锅体的外壁之间形成散热腔,所述圆环槽的顶端设置有密封盖,该密封盖与圆环槽的外壁螺纹连接,所述至少两个桶状锅体的顶端穿出密封盖;

所述圆环槽上设置进水管接头和出水管,所述进水管接头和出水管均与圆环槽的槽腔连通,在出水管的出水口处设置有水龙头;

所述电控盒固定在圆环槽的外壁上,该电控盒通过导线与电加热器电连接,使用时,所述电控盒通过又一导线与外部电源电连接;

所述圆环槽的底端固定在支撑架的密封板上,该密封板上设置有泄压孔,该泄压孔与散热腔连通;

所述圆环槽的外壁上固定有温度计,该温度计的感温部位位于圆环槽的槽腔中。

[0007] 本发明所述结构具有的优点是:避免了汤伤事件、降低了能耗、可同时煮不同类别大量食品、利于高汤保温和降低了煮面工人工作环境温度。

附图说明

[0008] 本发明可以通过附图给出的非限定性实施例进一步说明。

[0009] 图1为本发明的结构示意图。

[0010] 图2为本发明又一实施例的结构示意图。

具体实施方式

[0011] 下面结合附图和实施例对本发明作进一步说明：

参见附图1和2,图中的营业型面店专用多功能防烫式煮锅,包括桶状锅体1,该桶状锅体1固定在支撑架2,所述桶状锅体1与支撑架2之间设置有电加热器3,该电加热器3由电控盒上的控制开关4控制启闭;其中:

所述桶状锅体1为至少两个【最佳的实施方式是桶状锅体1。】,每一个桶状锅体1对应一个电加热器3,每一个电加热器3对应一个控制开关4,所述电加热器3由其对应的控制开关4控制启闭,所述桶状锅体1由其对应的电加热器3加热;

在所述至少两个桶状锅体1的外设置有将所述至少两个桶状锅体1围合的圆环槽5,该圆环槽5的顶端位于所述桶状锅体1的顶端的下方;所述圆环槽5的内壁与所述桶状锅体1的外壁之间形成散热腔6,所述圆环槽5的顶端设置有密封盖7,该密封盖7与圆环槽5的外壁螺纹连接,所述至少两个桶状锅体1的顶端穿出密封盖7;

所述圆环槽5上设置进水管接头8和出水管9,所述进水管接头8和出水管9均与圆环槽5的槽腔10连通,在出水管9的出水口处设置有水龙头11;

所述电控盒固定在圆环槽5的外壁上,该电控盒通过导线与电加热器3电连接,使用时,所述电控盒通过又一导线与外部电源电连接;

所述圆环槽5的底端固定在支撑架2的密封板12上,该密封板12上设置有泄压孔13,该泄压孔13与散热腔6连通;

所述圆环槽5的外壁上固定有温度计23,该温度计23的感温部位位于圆环槽5的槽腔10中。在该实施例中,使用时,桶状锅体1中流失热量中的一部分经过锅口流向大气;又一部分由桶状锅体1传递给散热腔6中空气,再由空气把热传递给圆环槽5;最后一步分由密封盖7传递给圆环槽5。为防止圆环槽5烫伤煮面工人,通过进水管接头8与自来水管接通,向圆环槽5的槽腔10灌水,实现冷水防烫,当槽腔10中的水温达到44℃【人体皮肤温觉的温度为20℃—47℃之间,当温度在35℃左右,人体皮肤产生温觉;温度超过45℃时,产生热甚至烫的感觉;温度达到47℃时,有烫伤痛感;温度大于50℃时就会烫伤形成水疱;如果60℃接触人体皮肤一分钟,就会造成Ⅲ度烫伤。】时,煮面工人就将槽腔10中的热水通过水龙头11放出用于洗碗或作它用,降低了能耗;泄压孔13的设置,有效减少了热空气从桶状锅体1下部窜出,降低了煮面工人工作环境温度。当为两个桶状锅体1时,一个煮面,另外一个可以作为高汤锅或煮米线的煮锅,当为三个的时候,分别作为煮面、煮米线和高汤锅用,实现了多功能化,即可同时煮不同类别大量食品、利于高汤保温,同时能耗降低。

[0012] 为提高装配性,上述实施例中,优选地:所述支撑架2又包括下支撑柱14,固定在下支撑柱14顶端的密封板12,该密封板12上通过上支撑柱15固定有托盘16,所述电加热器3位于托盘16中;

所述托盘16外径小于圆环槽5的内径,所述托盘16位于散热腔6下部。

[0013] 为保证稳固性,上述实施例中,优选地:所述下支撑柱14的底端固定有支撑板17。

[0014] 为缩短桶状锅体1内水被烧开的时间和进一步降低能耗,上述实施例中,优选地:所述桶状锅体1的顶端设置有锅盖18,在锅盖18上设置有把手19和排气孔20。

[0015] 为保证火力,上述实施例中,优选地:所述电加热器3为与桶状锅体1匹配的桶状,所述桶状锅体1的下部位于电加热器3的内腔中,在桶状锅体1的内壁上设置有最低水位线,该最低水位线位于电加热器3的顶端的上方。

[0016] 为更加便捷的对圆环槽5的槽腔10中灌入冷水,上述实施例中,优选地:所述圆环槽5的外壁上固定有液位计21,在液位计21上设置有最低刻度线22,所述液位计21与槽腔10连通。

[0017] 上述实施例中的各部件均为市场销售产品。本结构适用于县城和省级城市,人口密度大的城市。

[0018] 显然,上述所有实施例是本发明的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明所述实施例,本领域技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其它实施例,都属于本发明保护的范畴。

[0019] 综上所述,由于上述结构,本发明避免了汤伤事件、降低了能耗、可同时煮不同类别大量食品、利于高汤保温和降低了煮面工人工作环境温度。

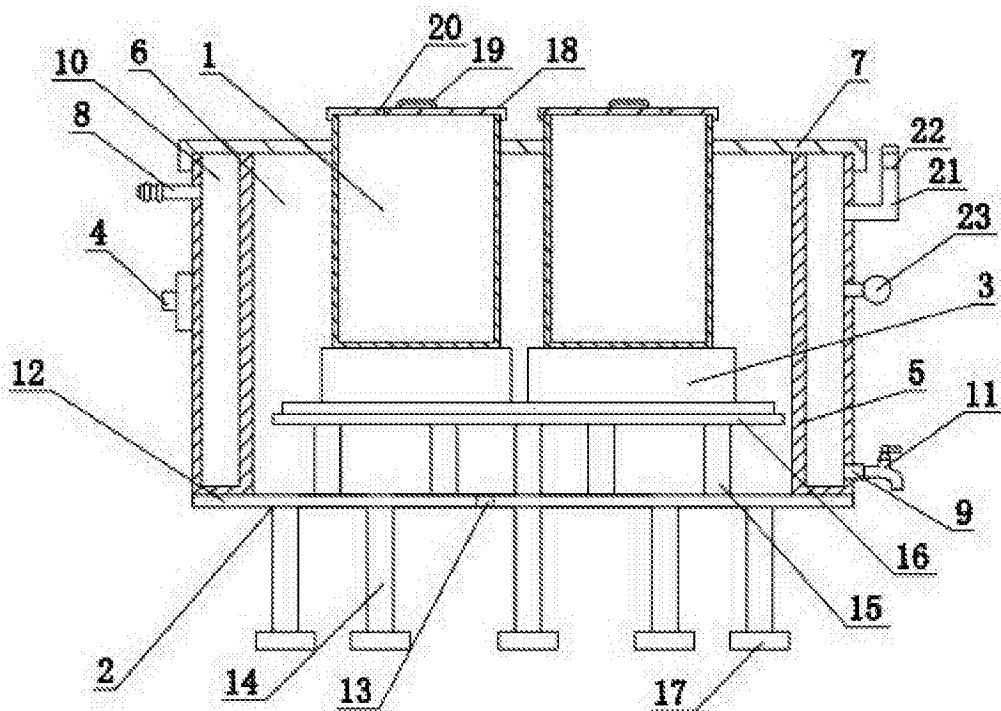


图1

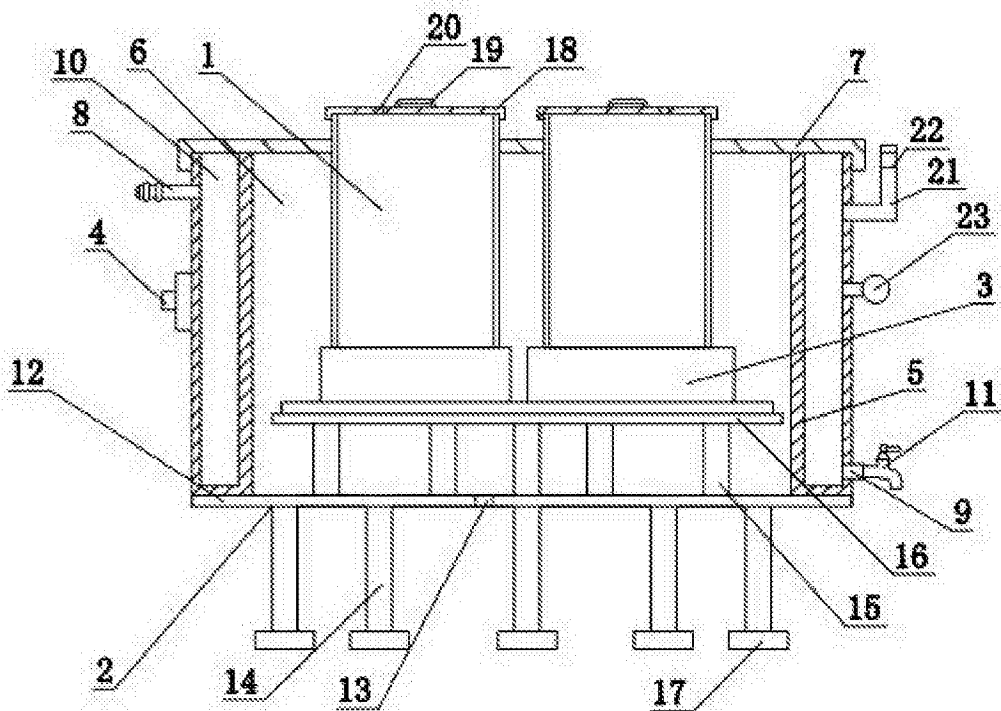


图2