(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 204635998 U
(45)授权公告日 2015.09.16

(21)申请号 201520141941.7

(22)申请日 2015.03.13

(73)专利权人 泉州泉港东方瑞和贸易有限公司
地址 362800 福建省泉州市泉港区山腰金山商业街金 8#221-1

(72)发明人 不公告发明人

(51)Int.Cl.
A47J 27/16(2006.01)
A47J 27/13(2006.01)

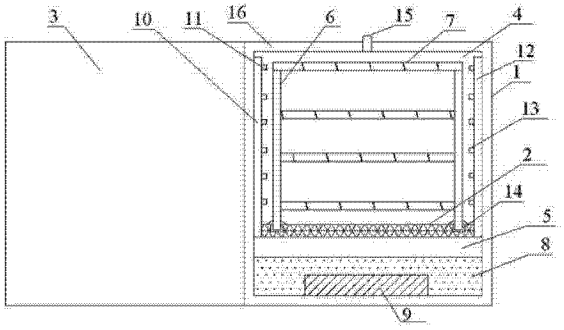
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种酒店专用节能电蒸柜

(57)摘要

本实用新型涉及一种酒店专用节能电蒸柜，包括柜体、柜体铰接的柜门，还包括蒸架，所述柜体内部用隔板分割成蒸室和蒸汽发生室，所述蒸架设置在所述蒸室内，所述蒸架上设有若干个用于放置食物的分隔板，所述蒸室内左侧壁上设有左导气管，所述左导气管上设有若干个左喷头，所诉蒸汽发生室内设有水和加热装置，所述左导气管与所述蒸汽发生室相通，所述柜体上端设有压力控制阀。本实用新型使用时，将待蒸的食物放置在分隔板上，再将蒸架通过滑槽放进柜体内，关闭柜门，启动加热器，通过左导气管和右导气管向蒸室内加蒸汽，便可直接蒸食物，待食物蒸好后，拉出蒸架，便可取出食物。



CN 204635998 U

1. 一种酒店专用节能电蒸柜，包括柜体（1）、柜体（1）铰接的柜门（3），其特征在于，还包括蒸架（6），所述柜体（1）内部用隔板（2）分割成蒸室（4）和蒸汽发生室（5），所述蒸架（6）设置在所述蒸室（4）内，所述蒸架（6）上设有若干个用于放置食物的分隔板（7），所述蒸室（4）内左侧壁上设有左导气管（10），所述左导气管（10）上设有若干个左喷头（11），所诉蒸汽发生室（5）内设有水（8）和加热装置（9），所述左导气管（10）与所述蒸汽发生室（5）相通，所述柜体（1）上端设有压力控制阀（15）。

2. 根据权利要求 1 所述的酒店专用节能电蒸柜，其特征在于，所述蒸室（4）右侧壁上设有右导气管（12），所述右导气管（12）上设有若干个右喷头（13），所述右导气管（12）与所述蒸汽发生室（5）相通。

3. 根据权利要求 1 所述的酒店专用节能电蒸柜，其特征在于，所述隔板（2）上设有滑槽（14），所述蒸架（6）底部卡接在所述滑槽（14）内。

4. 根据权利要求 1 所述的酒店专用节能电蒸柜，其特征在于，所述分隔板（7）的数目为四个，所述分隔板（7）等距离活动安装在所述蒸架（6）上。

5. 根据权利要求 4 所述的酒店专用节能电蒸柜，其特征在于，所述分隔板（7）上均匀分布有细缝。

6. 根据权利要求 1 所述的酒店专用节能电蒸柜，其特征在于，所述柜体（1）外层设有保温层（16）。

一种酒店专用节能电蒸柜

技术领域

[0001] 本实用新型涉及电器设备技术领域，尤其涉及到一种酒店专用节能电蒸柜。

背景技术

[0002] 电蒸柜包括电蒸炉、电蒸柜、燃气炉、燃气柜等，电蒸柜是一种在传统的木蒸笼、铝蒸笼、竹蒸笼等基础上开发出来的用电热蒸汽或燃气加热原理来直 接清蒸各种美食的厨房生活用具，在人们的日常生活中到处可见，在厨房、食 堂、饭店、各种食品加工企业有着广泛的应用。普通的电蒸柜包括蒸汽发生室，蒸屉依次叠层设置于蒸汽发生室的上部，食物的蒸煮主要在 100℃左右，导致食物加工速度比较慢；无法加工需要超过 100℃才能蒸煮出美味的食物。

[0003] 中国专利 201320719054.4 公开了一种高压电磁炉蒸柜，包括柜体、设置在柜体内部的蒸室、设置在柜体底部的蒸汽发生装置和压力平衡水箱，所述蒸汽发生装置的蒸汽口与蒸室相连通，所述蒸室底部设有第一排出管道，该排出管道口设有压力控制阀，所述压力平衡水箱与蒸汽发生装置通过水管相连通，所述水管还连接有排污管道，该压力平衡水箱内部设有凝结水回收管，该凝结水回收管与第一排出管道相通。该实用新型通过对蒸汽进行合理的利用，对蒸汽凝结水合理回收、对柜内蒸汽压力和温度进行实时的自动调节，从而大大提高高压电磁炉蒸柜的加热效率，节能环保。但是该实用新型加热不均匀，加热时间长，有待进步。

[0004] 中国专利 201420526356.4 公开了一种高效节能电蒸柜，包括柜体、设置在柜体底部的蒸汽发生装置，所述柜体左侧设有左蒸汽室，所述柜体右侧设有右蒸汽室，所述柜体中间设有蒸室，所述左蒸汽室、右蒸汽室下端分别设有进汽孔，所述进汽孔与蒸汽进水管相连，所述蒸汽进水管与所述蒸汽发生装置相连；所述蒸室内设有不少于 1 个第一分隔板，所述第一分隔板上面设有第二分隔板，所述第一分隔板与其相对应第二分隔板之间形成一通室。该实用新型通过设置左蒸汽室、右蒸汽室与通室相连，对食物进行加热，食物受热均匀，加热时间短，加热快，工作效率高。但是该实用新型将食品蒸好，需要将分隔板一一取出，而且食品蒸好后，隔板的温度较高，不易取出，比较麻烦，浪费时间，有待进步。

发明内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种酒店专用节能电蒸柜，以克服现有技术食品蒸好后，隔板的温度较高，不易取出等缺陷。

[0006] 为实现上述目的，本实用新型采用以下技术方案：

[0007] 一种酒店专用节能电蒸柜，包括柜体、柜体铰接的柜门，还包括蒸架，所述柜体内部用隔板分割成蒸室和蒸汽发生室，所述蒸架设置在所述蒸室内，所述蒸架上设有若干个用于放置食物的分隔板，所述蒸室内左侧壁上设有左导气管，所述左导气管上设有若干个左喷头，所诉蒸汽发生室内设有水和加热装置，所述左导气管与所述蒸汽发生室相通，所述柜体上端设有压力控制阀。

[0008] 进一步的，所述蒸室右侧壁上设有右导气管，所述右导气管上设有若干个右喷头，所述右导气管与所述蒸汽发生室相通。

[0009] 进一步的，所述隔板上设有滑槽，所述蒸架底部卡接在所述滑槽内。

[0010] 进一步的，所述分隔板的数目为四个，所述分隔板等距离活动安装在所述蒸架上。

[0011] 进一步的，所述分隔板上均匀分布有细缝。

[0012] 进一步的，所述柜体外层设有保温层。

[0013] 本实用新型的有益效果：

[0014] 本实用新型结构简单，使用方便，使用时，将待蒸的食物放置在分隔板上，再将蒸架通过滑槽放进柜体内，关闭柜门，启动加热装置，通过左导气管和右导气管向蒸室内加蒸汽，便可直接蒸食物，待食物蒸好后，拉出蒸架，便可取出食物。本实用新型加热均匀，工作效率高，蒸出的食物质量高，劳动力小。

附图说明

[0015] 图 1 为本实用新型一种酒店专用节能电蒸柜的结构示意图；

[0016] 图 2 为本实用新型一种酒店专用节能电蒸柜的侧视方向剖视图。

[0017] 图中，1—柜体，2—隔板，3—柜门，4—蒸室，5—蒸汽发生室，6—蒸架，7—分隔板，8—水，9—加热装置，10—左导气管，11—左喷头，12—右导气管，13—右喷头，14—滑槽，15—压力控制阀，16—保温层。

具体实施方式

[0018] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型的技术方案作进一步具体说明。

[0019] 结合图 1、图 2 所示，一种酒店专用节能电蒸柜，包括柜体 1、柜体 1 铰接的柜门 3，其特征在于，还包括蒸架 6，柜体 1 内部用隔板 2 分割成蒸室 4 和蒸汽发生室 5，蒸架 6 设置在蒸室 4 内，蒸架 6 上设有若干个用于放置食物的分隔板 7，蒸室 4 内左侧壁上设有左导气管 10，左导气管 10 上设有若干个左喷头 11，所诉蒸汽发生室 5 内设有水 8 和加热装置 9，左导气管 10 与蒸汽发生室 5 相通，柜体 1 上端设有压力控制阀 15。

[0020] 本实施例中，蒸室 4 右侧壁上设有右导气管 12，右导气管 12 上设有若干个右喷头 13，右导气管 12 与蒸汽发生室 5 相通。

[0021] 本实施例中， 隔板 2 上设有滑槽 14，蒸架 6 底部卡接在滑槽 14 内。

[0022] 本实施例中，分隔板 7 的数目为四个，分隔板 7 等距离活动安装在蒸架 6 上。

[0023] 本实施例中，分隔板 7 上均匀分布有细缝。

[0024] 本实施例中，柜体 1 外层设有保温层 16。

[0025] 最后所应说明的是，以上具体实施方式仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本实用新型进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本实用新型的技术方案进行修改或者等同替换，而不脱离本实用新型技术方案的精神和范围，其均应涵盖在本实用新型的权利要求范围当中。

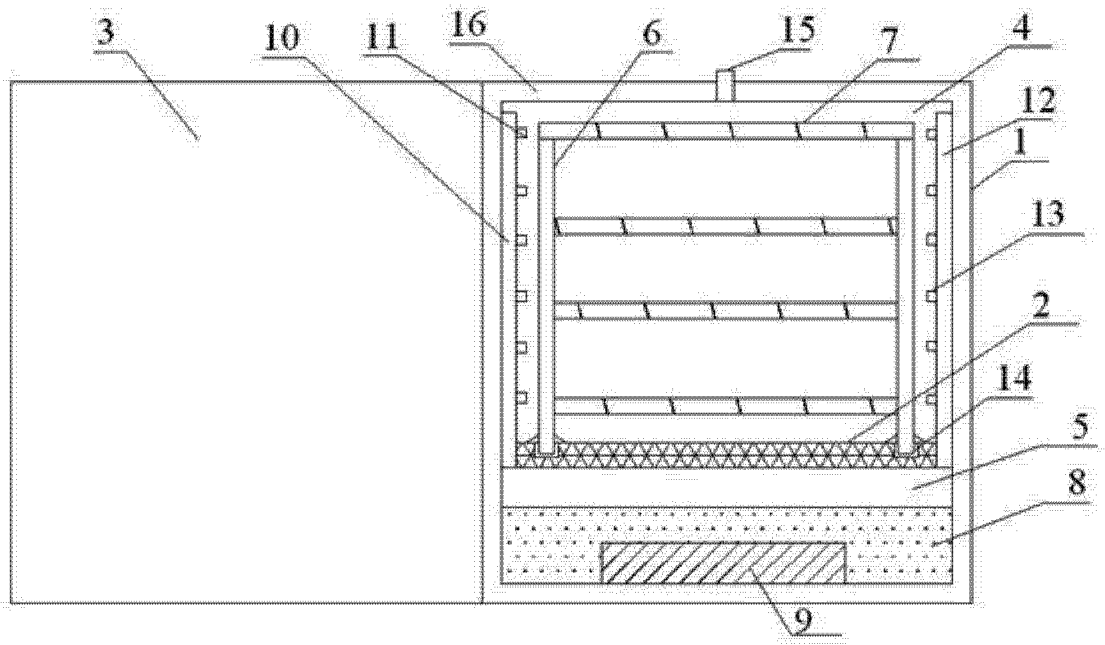


图 1

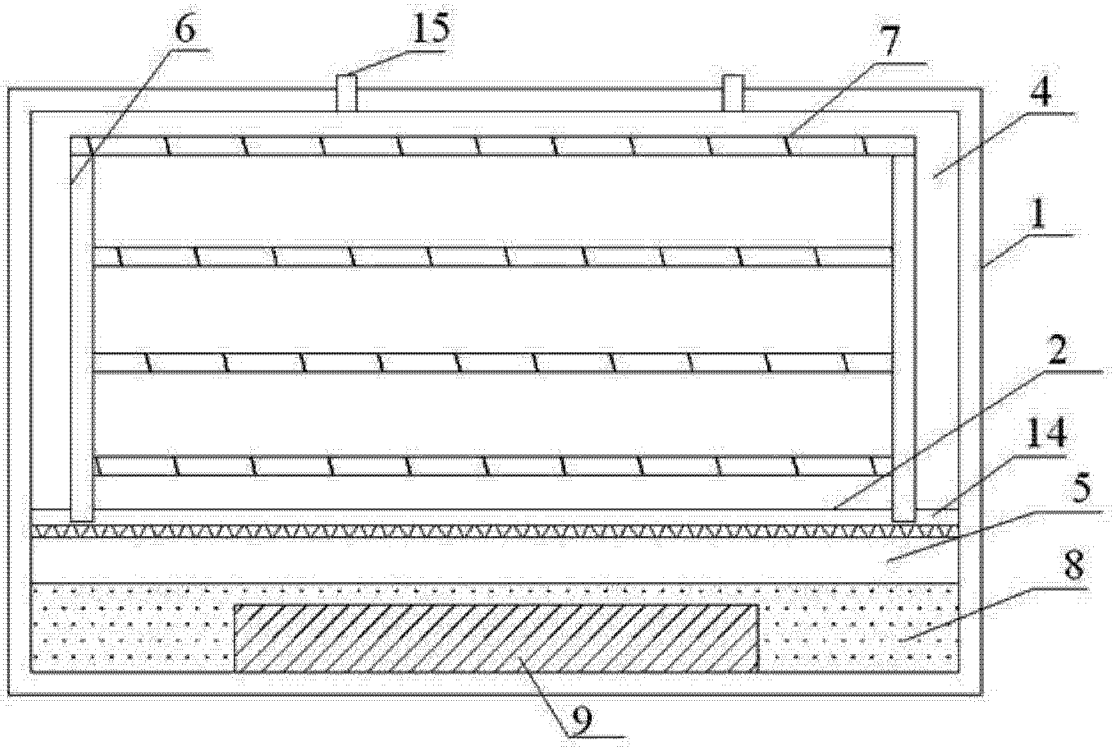


图 2