



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222055250 U

(45) 授权公告日 2024. 11. 26

(21) 申请号 202323585304.2

(22) 申请日 2023.12.27

(73) 专利权人 慈溪市悦达电子科技有限公司  
地址 315300 浙江省宁波市慈溪市观海卫镇工业园西区

(72) 发明人 齐殿权 冯志鹏

(74) 专利代理机构 烟台上禾知识产权代理事务所(普通合伙) 37234  
专利代理师 李萍

(51) Int. Cl.  
A47J 37/06 (2006.01)

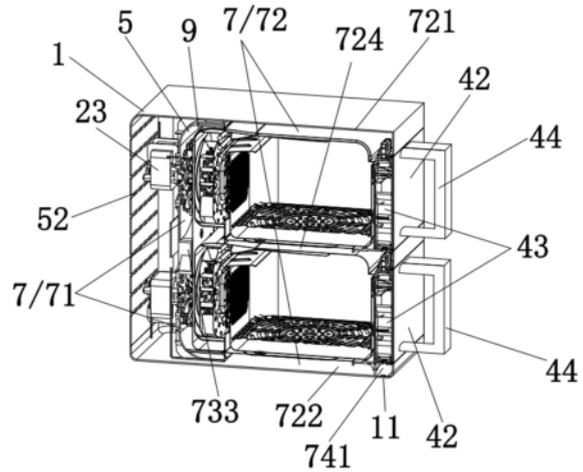
权利要求书2页 说明书7页 附图11页

(54) 实用新型名称

一种多腔的煎烤烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型公开了一种多腔的煎烤烹饪器具,包括壳体、烹饪内胆中和设置于壳体与烹饪内胆之间的电机架,所述烹饪内胆和壳体的前侧设有供锅体组件出入的门体;烹饪内胆的外表面与电机架之间存在间隙形成第一风道,烹饪内胆的外表面与壳体内壁之间存在间隙形成第二风道,第一风道和第二风道相通形成将烹饪内胆包围的冷却风道;设备在进行烹饪的过程中,烹饪内胆会在热风组件的作用下快速受热,并向外散发热量,使得壳体和锅体组件的温度随之上升;通过将烹饪内胆包围的冷却风道,将壳体与烹饪内胆进行分隔,尽量减少烹饪内胆传递至壳体的热量;使得壳体的温度不会特别高,即使人们不小心在设备烹饪时触碰到机体也不易出现烫伤的情况。



1. 一种多腔的煎烤烹饪器具,包括壳体、设置在壳体后侧的热风组件、设置在壳体一侧的至少两个烹饪内胆以及对应设置在烹饪内胆中的锅体组件,热风组件包括加热件、风叶以及驱动风叶转动的电机,壳体与烹饪内胆之间设有竖置的电机架,所述烹饪内胆和壳体的前侧设有供锅体组件出入的门体,各烹饪内胆上下分布设置;其特征在于,烹饪内胆的外表面与电机架之间存在间隙形成第一风道,烹饪内胆的外表面与壳体内壁之间存在间隙形成第二风道,第一风道和第二风道相通形成将烹饪内胆包围的冷却风道;所述锅体组件包括锅体和设置在锅体前侧的护板,所述锅体组件通过门体伸入烹饪内胆内,护板覆盖门体;所述护板内设置有冷风空间,门体包括外层门体和内层门体,二者之间形成与冷却风道相通的空气夹层,门体和护板的贴合处设有连通冷风空间和空气夹层的通风口。

2. 根据权利要求1所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,通风口包括设置于门体上的出风口、回流口、设置于护板上的冷风入口和冷风出口;出风口与冷风入口相互对应,回流口与冷风出口相互对应;在壳体上设置有使冷却风道与壳体外部相通的散热出口。

3. 根据权利要求2所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,相邻门体之间设置有连接板,所述连接板内设置有空腔,连接板上设有连通相邻门体的空气夹层的通风开口。

4. 根据权利要求3所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,通风开口包括设置于连接板上部的上通风开口和设置于连接板下部的下通风开口,上通风开口对应上方锅体组件的冷风出口设置,下通风开口对应下方锅体组件的冷风入口设置,使相邻锅体组件的冷风空间相通。

5. 根据权利要求4所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,第二风道包括处于冷却风道顶部的上冷却风道、处于冷却风道底部的下冷却风道和冷却风道两侧的侧冷却风道,上冷却风道和下冷却风道之间通过侧冷却风道连通;第一风道内设置有冷却风扇,第二风道包括进风口,所述进风口处于冷却风扇的排风路径上。

6. 根据权利要求5所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,在冷却风道的底部还设置有隔板,通过隔板将冷却风道的底部区域分隔形成散热风道和下冷却风道;所述散热风道包括散热孔,散热孔对应最底部锅体组件的冷风出口设置,散热风道通过散热出口与外部相通。

7. 根据权利要求5所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,通风口包括侧通孔,所述侧通孔设置于门体对应侧冷却风道的位置,在护板对应侧通孔的位置设置有冷风进口。

8. 根据权利要求5所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,冷却风扇包括向上冷却风道出风的上冷却风扇和向下冷却风道出风的下冷却风扇;在上冷却风扇和下冷却风扇之间设置有分隔件;所述分隔件装配于电机架上,并通过分隔件将第一风道分隔成至少两个互不影响的空间;上冷却风扇和下冷却风扇的转动方向一致。

9. 根据权利要求8所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,在分隔件对应上冷却风扇和下冷却风扇的表面上分别设置有上导风面和下导风面;上导风面和下导风面均呈平滑弧面状;上导风面和下导风面相反设置呈X型。

10. 根据权利要求9所述的一种多腔的煎烤烹饪器具,其特征在于,相邻两个烹饪内胆之间存在间隙形成间隔风道,所述间隔风道与侧冷却风道相通;冷却风扇和烹饪内胆之间还设置有挡板,所述挡板将第一通道与间隔风道分隔,挡板的上下两端分别朝向上冷却通

道和下冷却通道延伸。

## 一种多腔的煎烤烹饪器具

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪设备的设计制造领域,更具体的说,其涉及一种多腔的煎烤烹饪器具。

### 背景技术

[0002] 空气炸锅,是一种可以用空气来进行“油炸”的机器,主要是利用空气替代原本煎锅里的热油,让食物变熟;同时热空气还吹走了食物表层的水分,使食材达到近似油炸的效果。

[0003] 通常来说,空气炸锅内部都会设置有风道结构;通过风道结构将外部冷空气送入空气炸锅内部,进而对空气炸锅进行冷却,进而保持空气炸锅的温度保障空气炸锅稳定进行烹饪工作,同时降低机体的温度保证使用人员的安全。

[0004] 当前市面上的空气炸锅,大多采用机头和底座上下分布的结构,在机头上设置热风组件,在底座内放置承载食物的锅体,通过机头内的热风组件对放置在底座内的锅体加热,实现食物的烹饪;通过风道结构将外部冷空气送入空气炸锅的机头和底座中,进而对机头内部、机头外表面、底座外表面和锅体外表面进行冷却,进而在保障空气炸锅稳定进行烹饪工作的同时,降低空气炸锅外表面的温度保证使用人员的安全。

[0005] 但是在一些空气炸锅中,考虑到烹饪效果、使用便捷性等,热风组件与锅体左右分布设置;而当内部结构出现改变时,热风组件与锅体上下分布式的空气炸锅中的冷却风道将不再适用;在烹饪状态下时,空气炸锅容易出现积热的情况,导致机体和锅体组件的温度较高,此时人们一不小心触碰到锅体或者机体,容易出现受伤的情况;因此需要一种具有良好散热效果的热风组件与锅体左右分布设置的空气炸锅。

### 实用新型内容

[0006] 本实用新型克服了现有技术的不足,提供结构简单、设计合理、具有良好散热效果、使用安全的一种多腔的煎烤烹饪器具。

[0007] 为了解决上述技术问题,本实用新型的技术方案如下:

[0008] 一种多腔的煎烤烹饪器具,包括壳体、设置在壳体后侧的热风组件、设置在壳体一侧的至少两个烹饪内胆以及对应设置在烹饪内胆中的锅体组件,热风组件包括加热件、风叶以及驱动风叶转动的电机,壳体与烹饪内胆之间设有竖置的电机架,所述烹饪内胆和壳体的前侧设有供锅体组件出入的门体,各烹饪内胆上下分布设置;烹饪内胆的外表面与电机架之间存在间隙形成第一风道,烹饪内胆的外表面与壳体内壁之间存在间隙形成第二风道,第一风道和第二风道相通形成将烹饪内胆包围的冷却风道;所述锅体组件包括锅体和设置在锅体前侧的护板,所述锅体组件通过门体伸入烹饪内胆内,护板覆盖门体;所述护板内设置有冷风空间,门体包括外层门体和内层门体,二者之间形成与冷却风道相通的空气夹层,门体和护板的贴合处设有连通冷风空间和空气夹层的通风口。

[0009] 进一步的,通风口包括设置于门体上的出风口、回流口、设置于护板上的冷风入口

和冷风出口;出风口与冷风入口相互对应,回流口与冷风出口相互对应;在壳体上设置有使冷却风道与壳体外部相通的散热出口。

[0010] 进一步的,相邻门体之间设置有连接板,所述连接板内设置有空腔,连接板上设有连通相邻门体的空气夹层的通风开口。

[0011] 进一步的,通风开口包括设置于连接板上部的上通风开口和设置于连接板下部的下通风开口,上通风开口对应上方锅体组件的冷风出口设置,下通风开口对应下方锅体组件的冷风入口设置,使相邻锅体组件的冷风空间相通。

[0012] 进一步的,第二风道包括处于冷却风道顶部的上冷却风道、处于冷却风道底部的下冷却风道和冷却风道两侧的侧冷却风道,上冷却风道和下冷却风道之间通过侧冷却风道连通;第一风道内设置有冷却风扇,第二风道包括进风口,所述进风口处于冷却风扇的排风路径上。

[0013] 进一步的,在冷却风道的底部还设置有隔板,通过隔板将冷却风道的底部区域分隔形成散热风道和下冷却风道;所述散热风道包括散热孔,散热孔对应最底部锅体组件的冷风出口设置,散热风道通过散热出口与外部相通。

[0014] 进一步的,通风口包括侧通孔,所述侧通孔设置于门体对应侧冷却风道的位置,在护板对应侧通孔的位置设置有冷风进口。

[0015] 进一步的,冷却风扇包括向上冷却风道出风的上冷却风扇和向下冷却风道出风的下冷却风扇;在上冷却风扇和下冷却风扇之间设置有分隔件;所述分隔件装配于电机架上,并通过分隔件将第一风道分隔成至少两个互不影响的空间;上冷却风扇和下冷却风扇的转动方向一致。

[0016] 进一步的,在分隔件对应上冷却风扇和下冷却风扇的表面上分别设置有上导风面和下导风面;上导风面和下导风面均呈平滑弧面状;上导风面和下导风面相反设置呈X型。

[0017] 进一步的,相邻两个烹饪内胆之间存在间隙形成间隔风道,所述间隔风道与侧冷却风道相通;冷却风扇和烹饪内胆之间还设置有挡板,所述挡板将第一通道与间隔风道分隔,挡板的上下两端分别朝向上冷却通道和下冷却通道延伸。

[0018] 有益效果:

[0019] 在本实用新型中,设备在进行烹饪的过程中,烹饪内胆会在热风组件的作用下快速受热,并向外散发热量,使得壳体和锅体组件的温度随之上升;通过将烹饪内胆包围的冷却风道,将壳体与烹饪内胆进行分隔,进而尽量减少烹饪内胆传递至壳体的热量;进而使得壳体的温度不会特别高,即使人们不小心在设备烹饪时触碰到机体也不易出现烫伤的情况;同时,通过通风口、空气夹层和冷风空间的设置,使得冷却风道的冷风可以进入护板的冷风空间中,进而降低锅体组件的温度,使得本实用新型壳体和锅体组件外部的温度处于可控范围内,不易温度过高伤害到人体,进而提升本实用新型的安全性。

[0020] 在本实用新型中,通过出风口、回流口、冷风入口和冷风出口的设置,使得冷风空间与冷却风道之间相通,且可以进行风循环,进而进一步的降低锅体组件的温度,提升本实用新型的安全性。

[0021] 在本实用新型中,通过散热出口的设置使得冷却风道中的气流可以从散热出口流出壳体外部,进而带走冷却风道中的热量,提升本实用新型的散热效果。

[0022] 在本实用新型中,通过连接板、空腔和通风开口的设置,使相邻锅体组件的冷却空

间相通,使得各锅体组件冷却空间中的热量可以随气流快速流动和排出;进而可以最大程度的避免单个锅体组件的冷却空间中出现热量较高无法发散的情况。

[0023] 在本实用新型中,通过上冷却风道、下冷却风道和侧冷却风道的设置,使得烹饪内胆的各个表面与壳体之间均存在间距,可以有效降低烹饪内胆与壳体之间的热量传递;同时上冷却风道和下冷却风道之间通过侧冷却风道连通,进而使得第二风道各处的气流会进行相互流通,使得第二风道内不易出现某处热量明显高于其他处的问题造成积热。

[0024] 在本实用新型中,通过冷却风扇的设置持续的向第二风道输入气流,带动第二风道的空气流动,以提升散热效果。

[0025] 在本实用新型中,通过散热风道的设置,使得第二风道的气流在流过各锅体组件的冷风空间后,够快速的通过散热风道和散热出口离开本实用新型;进而快速带走壳体和锅体组件的热量,使其两者温度可控,不易对使用者造成伤害。

[0026] 在本实用新型中,通过隔板的设置将散热风道和下冷却风道进行分隔,进而使得散热风道和下冷却风道之间的气流不会出现干扰;同时也使得流过各锅体组件的冷风空间后温度较高的气流不会回流至下冷却风道中,影响到冷却风道的冷却效果。

[0027] 在本实用新型中,通过侧通孔和冷风进口的设置,加大了第二风道流向冷风空间的气流量,使得冷风空间内的气流流动加快,进而提升本实用新型的散热效果。

[0028] 在本实用新型中,通过上冷却风扇和下冷却风扇的设置,为上冷却风道和下冷却风道同时提供气流,进而提升冷却风道的散热效果;分隔件将第一风道分隔成至少两个互不影响的空间,进而降低上冷却风扇和下冷却风扇之间出现气流干扰;上冷却风扇和下冷却风扇的转动方向一致,使得冷却风道中不易出现气流相互冲突导致散热效果降低的现象。

[0029] 在本实用新型中,上导风面和下导风面相反设置呈X型,进一步的降低上冷却风扇和下冷却风扇之间出现气流干扰,进而提升散热效果;同时上导风面和下导风面均呈平滑弧面状,进而提升上导风面和下导风面的导风效果。

[0030] 在本实用新型中,通过间隔风道的设置,使得相邻烹饪内胆之间热量传递的效果降低,进而使得设备不易出现积热的情况;同时通过挡板的设置,可以有效的阻止间隔风道的气流回流至第一风道,降低气流冲突的可能;同时挡板的上下两端分别朝向上冷却通道和下冷却通道延伸,进一步的起到了导风的效果。

## 附图说明

[0031] 图1为本实用新型整体的结构图。

[0032] 图2为本实用新型的剖面图。

[0033] 图3为本实用新型的剖面结构图。

[0034] 图4为本实用新型的截面图。

[0035] 图5为图1未装配锅体组件的结构图。

[0036] 图6为图5的剖面图。

[0037] 图7为电机架、分隔件、冷却风扇配合的结构图。

[0038] 图8为锅体组件的结构图。

[0039] 图9为图3中热风组件处的结构图。

[0040] 图10为出风口处的结构图。

[0041] 图11为回流口处的结构图。

[0042] 图12为图3中散热出口处的结构图。

[0043] 图中标号:

[0044] 1.壳体;2.热风组件;3.烹饪内胆;4.锅体组件;5.电机架;6.门体;7.冷却风道;8.通风口;9.挡板;11.散热出口;21.加热件;22.风叶;23.电机;31.第一空间;32.第二空间;33.烹饪空间;41.锅体;42.护板;43.冷风空间;44.把手;51.容纳腔;52.进风开口;61.外层门体;62.内层门体;63.空气夹层;64.第一开口;65.第二开口;66.连接板;67.空腔;68.上通风开口;69.下通风开口;71.第一风道;72.第二风道;73.冷却风扇;74.隔板;81.出风口;82.回流口;83.冷风入口;84.冷风出口;85.侧通孔;86.冷风进口;721.上冷却风道;722.下冷却风道;723.侧冷却风道;724.间隔风道;731.上冷却风扇;732.下冷却风扇;733.分隔件;734.上导风面;735.下导风面;741.散热风道;742.散热孔。

### 具体实施方式

[0045] 下面结合附图和具体实施例对本实用新型进一步说明。应当说明的是,实施例只是对本实用新型的具体阐述,其目的是为了本领域技术人员更好地理解本实用新型的技术方案,不应视为对本实用新型的限定。

[0046] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,如出现术语“中心”、“上”、“下”“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0047] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,如出现术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接连接,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通。对于本领域所属的技术人员而言,可以具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0048] 实施例:

[0049] 如图1-12所示,一种多腔的煎烤烹饪器具,包括壳体1、设置在壳体1后侧的热风组件2、设置在壳体1一侧的至少两个烹饪内胆3以及对应设置在烹饪内胆3中的锅体组件4,热风组件2包括加热件21、风叶22以及驱动风叶22转动的电机23,壳体1与烹饪内胆3之间设有竖置的电机架5,所述烹饪内胆3和壳体1的前侧设有供锅体组件4出入的门体6,各烹饪内胆3上下分布设置;烹饪内胆3的外表面与电机架5之间存在间隙形成第一风道71,烹饪内胆3的外表面与壳体1内壁之间存在间隙形成第二风道72,第一风道71和第二风道72相通形成将烹饪内胆3包围的冷却风道7;设备在进行烹饪的过程中,烹饪内胆3会在热风组件2的作用下快速受热,并对外散发热量,使得壳体1和锅体组件4的温度随之上升;通过将烹饪内胆3包围的冷却风道7,将壳体1与烹饪内胆3进行分隔,进而尽量减少烹饪内胆3传递至壳体1的热量;进而使得壳体1的温度不会特别高,即使人们不小心在设备烹饪时触碰到机体也不易出现烫伤的情况。

[0050] 在本实施例中,所述锅体组件4包括锅体41和设置在锅体41前侧的护板42,所述锅

体组件4通过门体6伸入烹饪内胆3内,护板42覆盖门体6;所述护板42内设置有冷风空间43,门体6包括外层门体61和内层门体62,二者之间形成与冷却风道7相通的空气夹层63,门体6和护板42的贴合处设有连通冷风空间43和空气夹层63的通风口8;通过通风口8、空气夹层63和冷风空间43的设置,使得冷却风道7的冷风可以进入护板42的冷风空间43中,进而降低护板42的温度,使得本实用新型壳体1和护板42外部的温度处于可控范围内,不易温度过高伤害到人体,进而提升本实用新型的安全性。

[0051] 在本实施例中,所述锅体组件4包括设置在护板42上的把手44,通过把手44的设置进一步的隔开锅体41和护板42上的温度,使得人们在从烹饪内胆3中取出锅体组件4时能够更为安全。

[0052] 在本实施例中,烹饪内胆3前侧设有第一开口64,壳体1前侧设置有对应第一开口64的第二开口65,烹饪内胆3与壳体1在第一开口64和第二开口65处连接,以形成供锅体组件4出入的门体6。

[0053] 在本实施例中,通风口8包括设置于门体6上的出风口81、回流口82、设置于护板42上的冷风入口83和冷风出口84;出风口81与冷风入口83相互对应,回流口82与冷风出口84相互对应;通过出风口81、回流口82、冷风入口83和冷风出口84的设置,使得冷风空间43与冷却风道7之间相通,且可以进行风循环,进而进一步的降低护板42的温度,提升本实用新型的安全性。

[0054] 在本实施例中,在壳体1上设置有使冷却风道7与壳体1外部相通的散热出口11;通过散热出口11的设置使得冷却风道7中的气流可以从散热出口11流出到壳体1外部,进而带走冷却风道7中的热量,提升本实用新型的散热效果。

[0055] 在本实用新型中,相邻门体6之间设置有连接板66,所述连接板66内设置有空腔67,连接板66上设有连通相邻门体6的空气夹层63的通风开口;通过连接板66、空腔67和通风开口的设置,使相邻锅体组件4的冷却空间相通,使得各锅体组件4冷却空间中的热量可以随气流快速流动和排出;进而可以最大程度的避免单个锅体组件4的冷却空间中出现热量较高无法发散的情况;在本实施例中,通风开口包括设置于连接板66顶部的上通风开口68和设置于连接板66底部的下通风开口69,上通风开口68对应上方锅体组件4的冷风出口84设置,下通风开口69对应下方锅体组件4的冷风入口83设置,使相邻锅体组件4的冷风空间43相通。

[0056] 在一些优选的方式中,所述空腔67与冷却风道7相通,进而使得空腔67中气体的流通加快,各锅体组件4冷却空间中的热空气在流通的过程中经过空腔67时可以起到一定的散热效果。

[0057] 在本实施例中,第二风道72包括处于冷却风道7顶部的上冷却风道721、处于冷却风道7底部的下冷却风道722和冷却风道7两侧的侧冷却风道723,通过上冷却风道721、下冷却风道722和侧冷却风道723的设置,使得烹饪内胆3的各个表面与壳体1之间均存在间距,可以有效降低烹饪内胆3与壳体1之间的热量传递;上冷却风道721和下冷却风道722之间通过侧冷却风道723连通;进而使得第二风道72各处的气流会进行相互流通,使得第二风道72内不易出现某处热量明显高于其他处的问题造成积热。

[0058] 在本实施例中,第一风道71内设置有冷却风扇73,第二风道72包括进风口,所述进风口处于冷却风扇73的排风路径上;通过冷却风扇73的设置持续的向第二风道72输入气

流,带动第二风道72的空气流动,以提升散热效果。

[0059] 在本实施例中,在冷却风道7的底部还设置有隔板74,通过隔板74将冷却风道7的底部区域分隔形成散热风道741和下冷却风道722;通过隔板74的设置将散热风道741和下冷却风道722进行分隔,进而使得散热风道741和下冷却风道722之间的气流不会出现干扰;同时也使得流过各锅体组件4的冷风空间43后温度较高的气流不会回流至下冷却风道722中,影响到冷却风道7的冷却效果。

[0060] 在本实施例中,所述散热风道741包括散热孔742,散热孔742对应最底部锅体组件4的冷风出口84设置,散热风道741通过散热出口11与外部相通;通过散热风道741的设置,使得第二风道72的气流在流过各锅体组件4的冷风空间43后,能够快速通过散热风道741和散热出口11离开本实用新型;进而快速带走壳体1和锅体组件4的热量,使其两者温度可控,不易对使用者造成伤害。

[0061] 在本实施例中,出风口81、回流口82、冷风入口83、冷风出口84、上通风开口68、下通风开口69、散热孔742和散热出口11处于同一直线上,进而便于相邻锅体组件4的冷却空间中的气体能够快速流通,实现快速散热。

[0062] 在一些优选的方式中,可以在散热风道741内设置轴流风扇,轴流风扇的吸风口对应散热孔742设置,轴流风扇的出风口对应散热出口11设置,进而能够加快气体从散热风道741和冷风空间43内流动的速度,进而提升本实用新型的散热效果。

[0063] 在本实施例中,通风口8包括侧通孔85,所述侧通孔85设置于门体6对应侧冷却风道723的位置,在护板42对应侧通孔85的位置设置有冷风进口86;通过侧通孔85和冷风进口86的设置,加大了第二风道72流向冷风空间43的气流量,使得冷风空间43内的气流流动加快,进而提升本实用新型的散热效果。

[0064] 在本实施例中,冷却风扇73包括向上冷却风道721出风的上冷却风扇731和向下冷却风道722出风的下冷却风扇732;通过上冷却风扇731和下冷却风扇732的设置,为上冷却风道721和下冷却风道722同时提供气流,进而提升冷却风道7的散热效果;在上冷却风扇731和下冷却风扇732之间设置有分隔件733;所述分隔件733装配于电机架5上,并通过分隔件733将第一风道71分隔成至少两个互不影响的空间;分隔件733将第一风道71分隔成至少两个互不影响的空间,进而降低上冷却风扇731和下冷却风扇732之间出现气流干扰;上冷却风扇731和下冷却风扇732的转动方向一致,使得冷却风道7中不易出现气流相互冲突导致散热效果降低的现象。

[0065] 在本实施例中,在分隔件733对应上冷却风扇731和下冷却风扇732的表面上分别设置有上导风面734和下导风面735;上导风面734和下导风面735均呈平滑弧面状,进而提升上导风面734和下导风面735的导风效果;上导风面734和下导风面735相反设置呈X型,进一步的降低上冷却风扇731和下冷却风扇732之间出现气流干扰,进而提升散热效果。

[0066] 在本实施例中,相邻两个烹饪内胆3之间存在间隙形成间隔风道724,所述间隔风道724与侧冷却风道723相通;通过间隔风道724的设置,使得相邻烹饪内胆3之间热量传递的效果降低,进而使得设备不易出现积热的情况;冷却风扇73和烹饪内胆3之间还设置有挡板9,所述挡板9将第一通道与间隔风道724分隔,通过挡板9的设置,可以有效的阻止间隔风道724的气流回流至第一风道71,降低气流冲突的可能;挡板9的上下两端分别朝向上冷却通道和下冷却通道延伸,进一步的起到了导风的效果。

[0067] 在本实施例中,锅体41的后部与烹饪内胆3的后壁具有第一空间31,锅体41的上部与烹饪内胆3的顶部具有第二空间32,第一空间31通过第二空间32与锅体41内部连通形成烹饪空间33;所述加热件21和风叶22设置于烹饪空间33中,电机23装配于电机架5上,电机轴穿过电机架5和挡板9与风叶22连接并驱动其转动,进而使得本实用新型能够稳定快速的对锅体41内部的食物进行烹饪工作;使得本实用新型在不影响加热效率的同时,降低壳体1的温度,提升本实用新型的安全性。

[0068] 在本实施例中,所述加热件21和风叶22设置于第一空间31中,加热件21处于风叶22的进风路径或是出风路径上,进而在烹饪空间33内形成热循环;所述冷却风道7将烹饪内胆3包围,进而使得本实用新型进行散热时冷却风道7不会干扰到烹饪空间33中的热循环;进而在保证本实用新型烹饪效果的同时,提升了散热效果,使得本实用新型不易因为壳体1过烫对人造成损伤,提升本实用新型的安全性。

[0069] 在本实施例中,所述风叶22采用贯流风叶22,风叶22的轴向方向与锅体41和烹饪内胆3的长度方向对应;第二空间32处于风叶22的出风路径上;在锅体41靠近加热件21和风叶22的一侧设置有循环孔,所述循环孔和锅体41内部的空间处于风叶22的吸风路径上;风叶22吹出的热风从第一空间31到达第二空间32,再从第二空间32进入锅体41内部的空间,最后被风叶22吸回,进而在烹饪空间33内形成热循环。在本实施例中,电机轴在穿过电机架5和挡板9的过程中与冷却风扇73连接,电机23的电机轴同时与冷却风扇73和热风组件2的风叶22连接,在降低成本的同时,还能使本实用新型在加热过程中就可以启动散热,以防止出现散热不及时的情况。

[0070] 在本实施例中,电机架5与壳体1后壁形成有容纳腔51,电机23通过电机架5安装在容纳腔51内,所述壳体1的后壁上设有进风开口52,通过进风开口52的设置将壳体1外部的的气体引入容纳腔51和第一风道71;使本实用新型内部与外部形成风循环,提升散热效果。

[0071] 在本实施例中,所述电机架5上设置有通风孔使第一风道71与容纳腔51相通,该通风孔处于冷却风扇73的吸风路径上;进而使得,通过进风开口的设置将壳体1外部的的气体引入容纳腔51,再由冷却风扇73将来自外部的的气体通过通风孔吸入第一风道71,进而通过气体的流动对电机23进行降温,以防止电机23在工作时自身温度过高;所述通风孔围绕电机23的电机轴设置,进而使得冷却风扇73在进行吸风时,被冷却风扇73吸入的气流都会流经电机23和电机轴,进而能够更好的对电机23和电机23的电机轴进行降温。

[0072] 值得说明的是,本实用新型的其他技术方案均属于现有技术,故不作赘述。

[0073] 以上所述仅是本实用新型优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员,在不脱离本实用新型构思的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本实用新型保护范围。

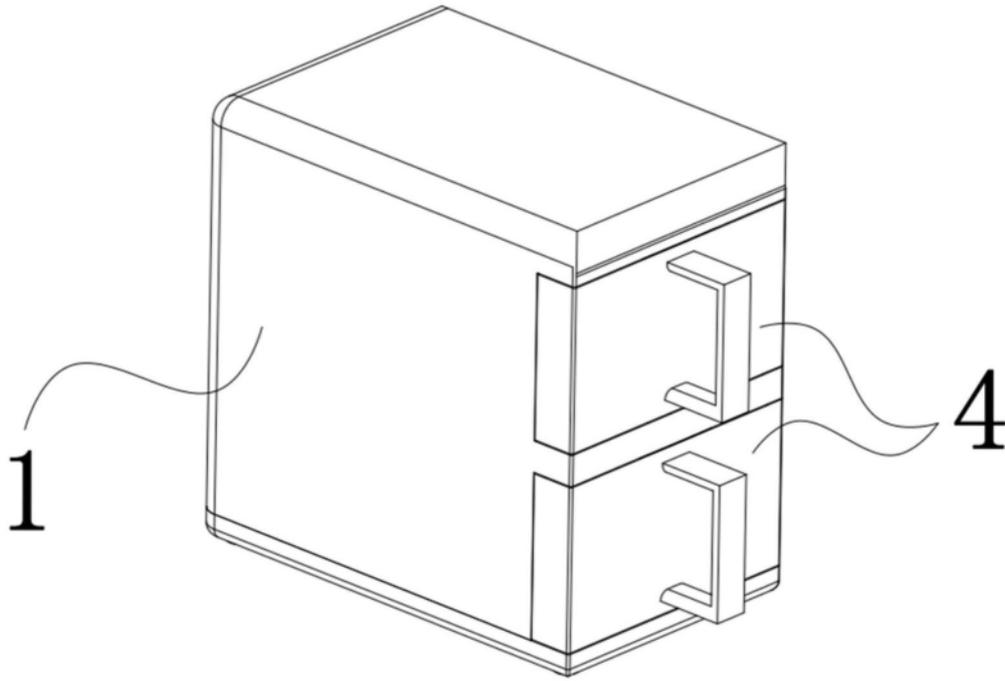


图1

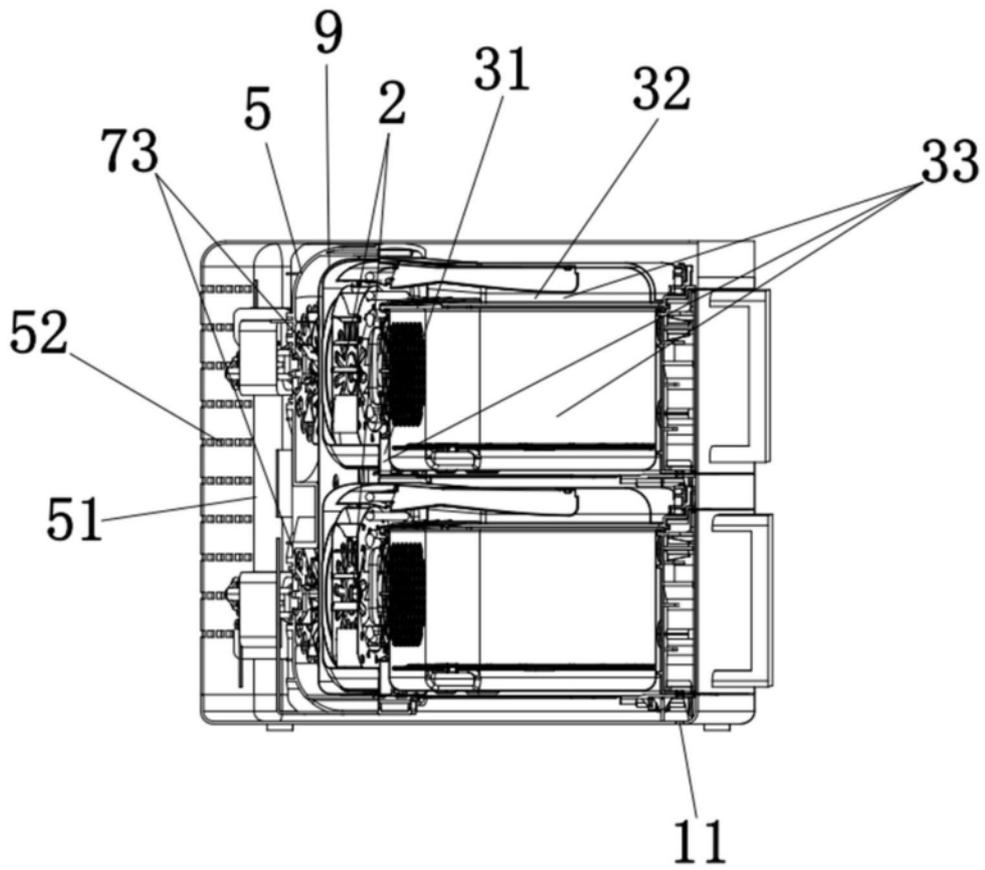


图2

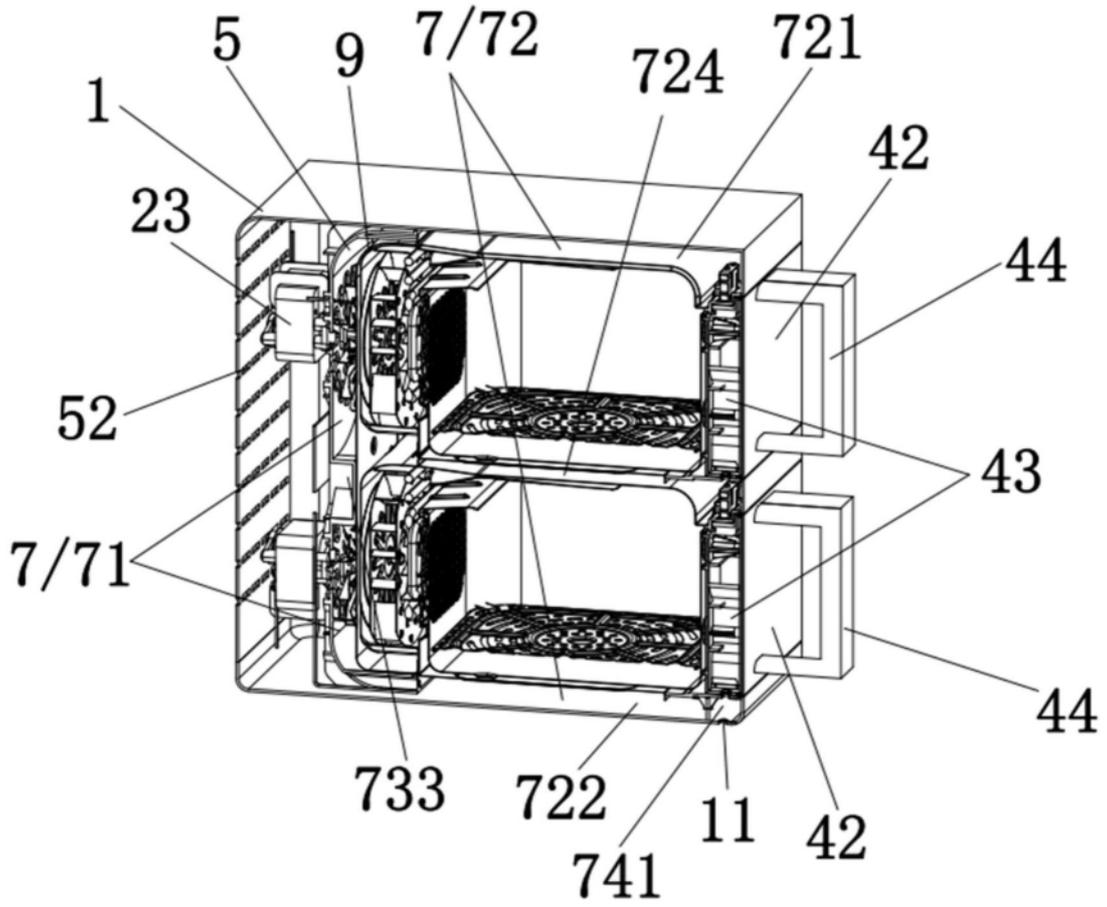


图3

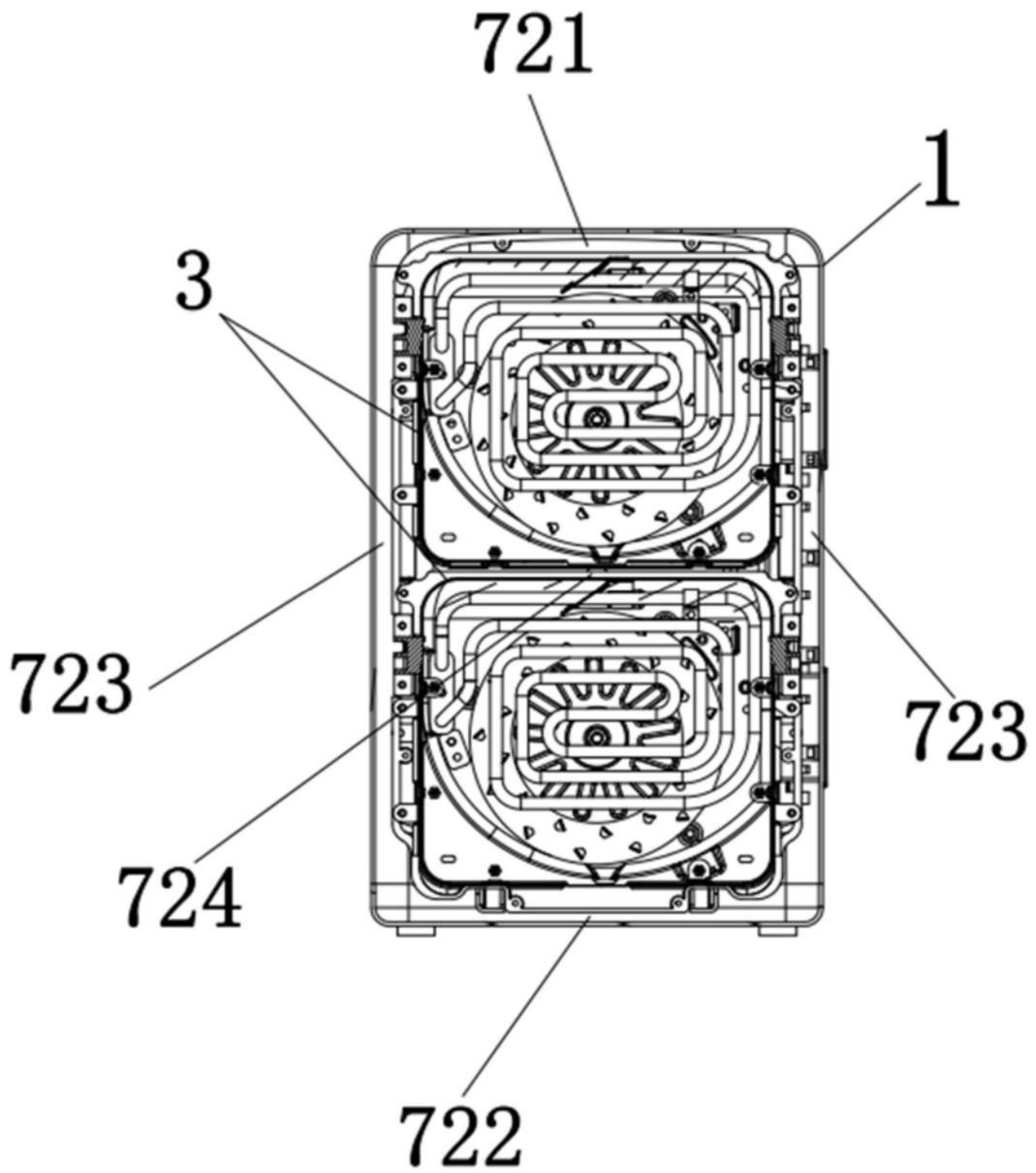


图4

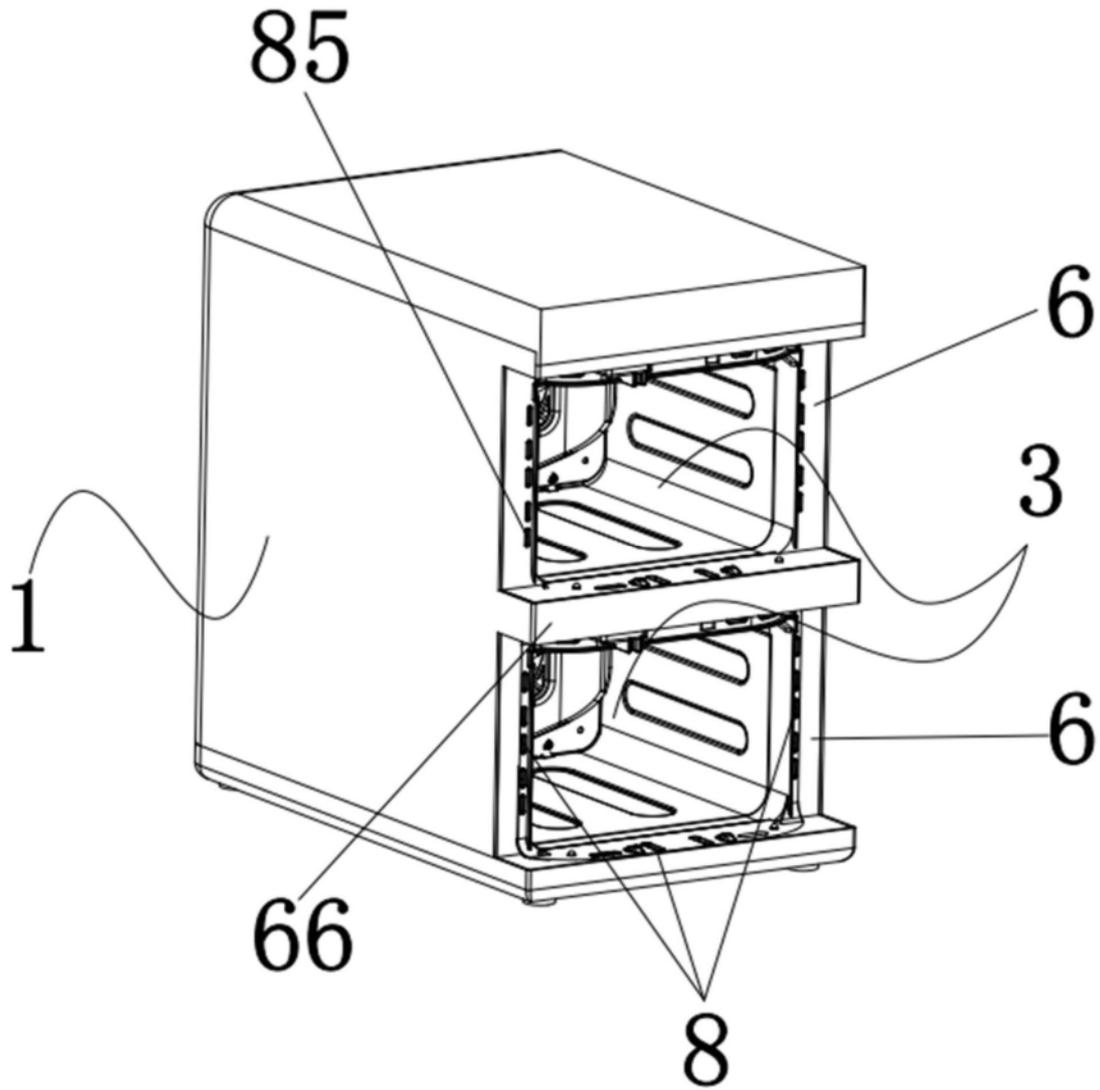


图5

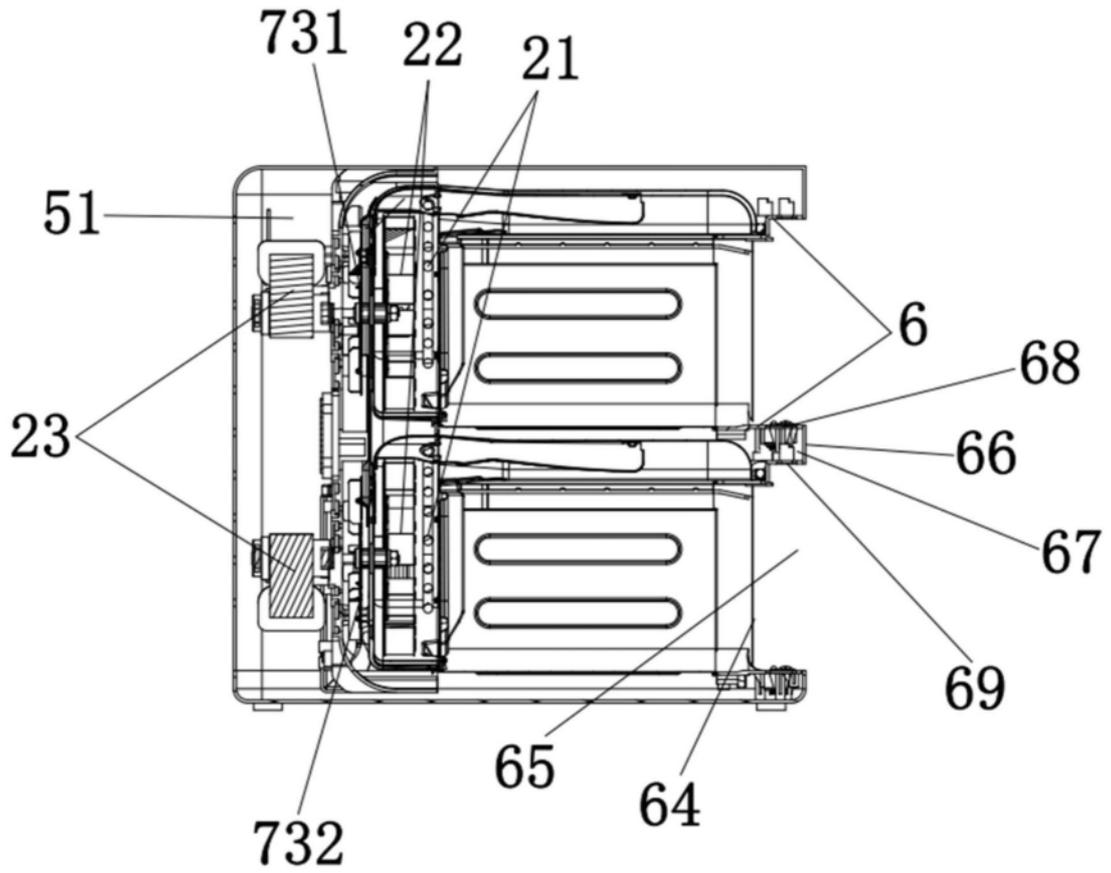


图6

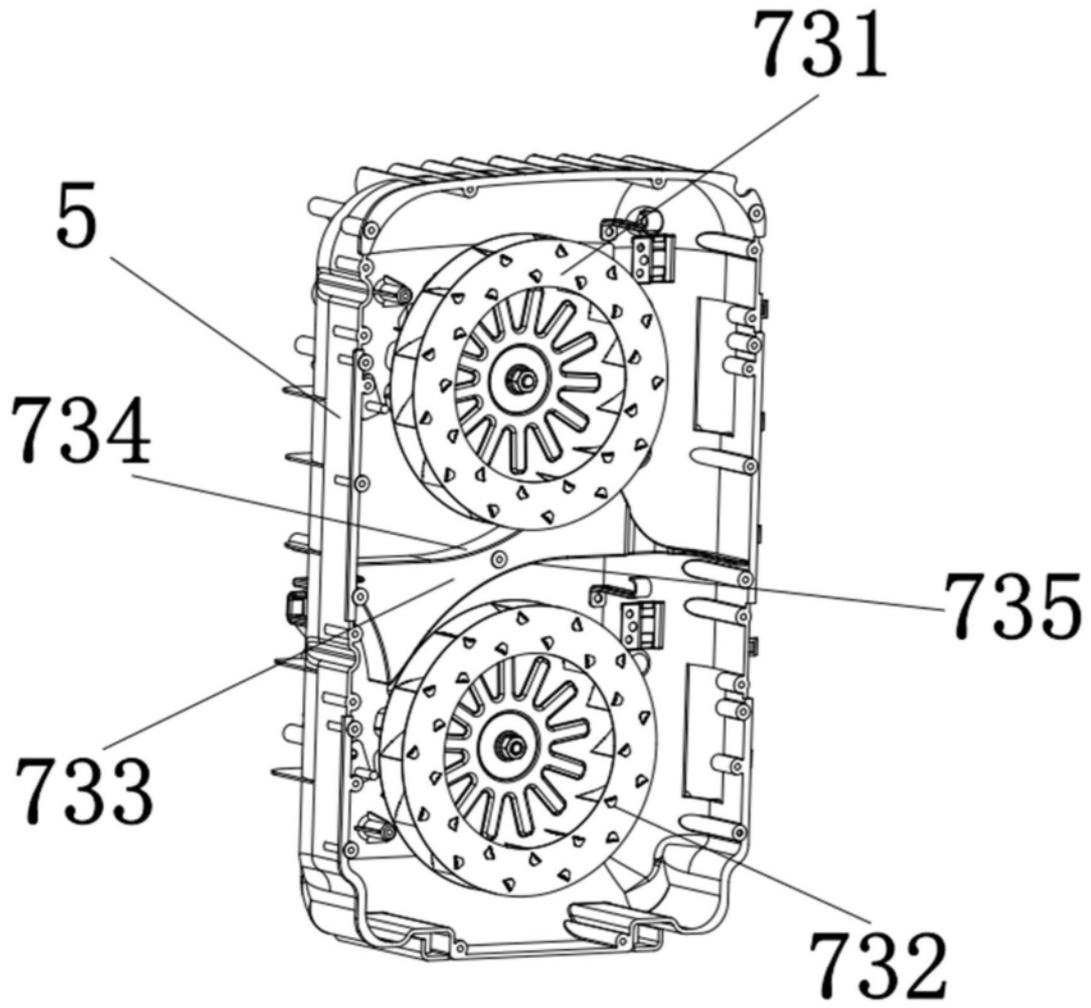


图7

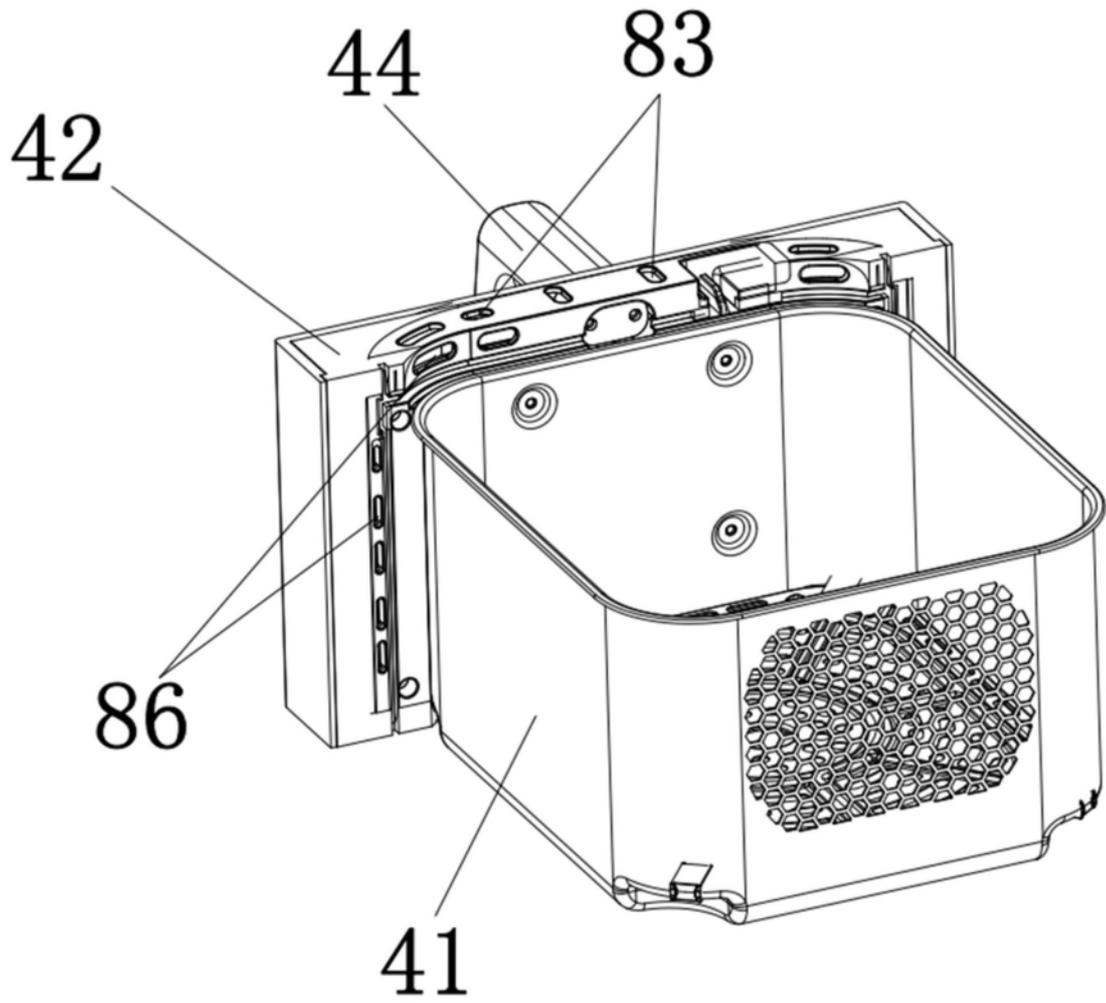


图8

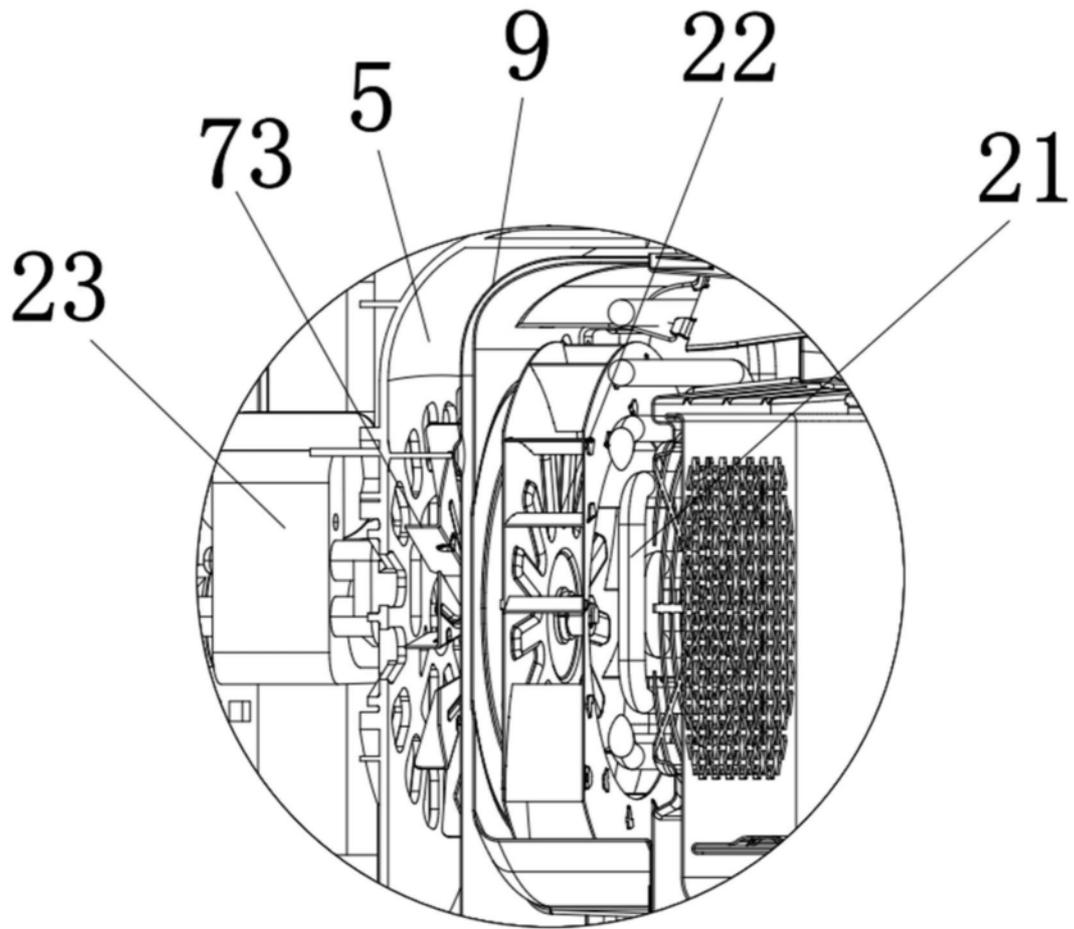


图9

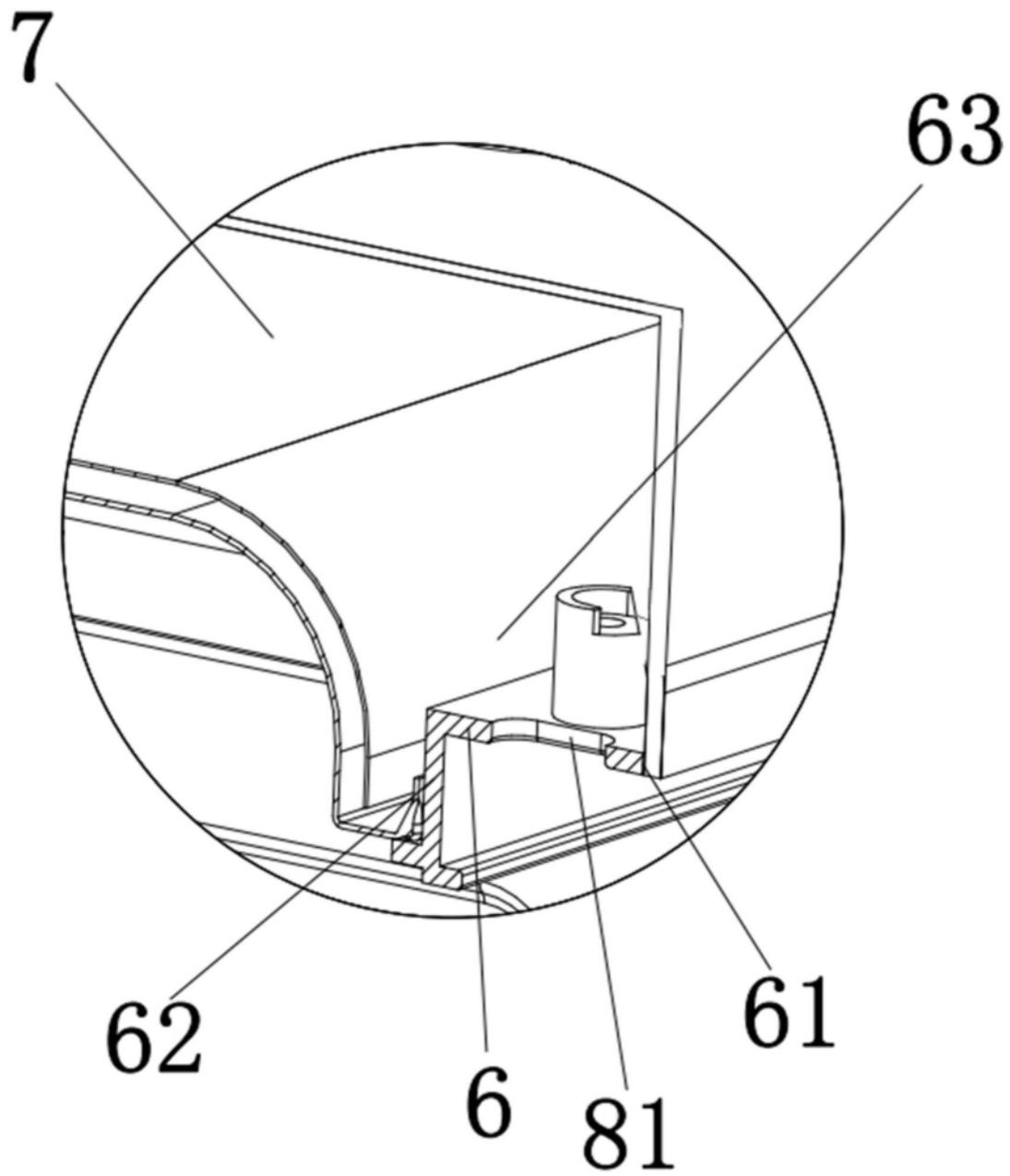


图10

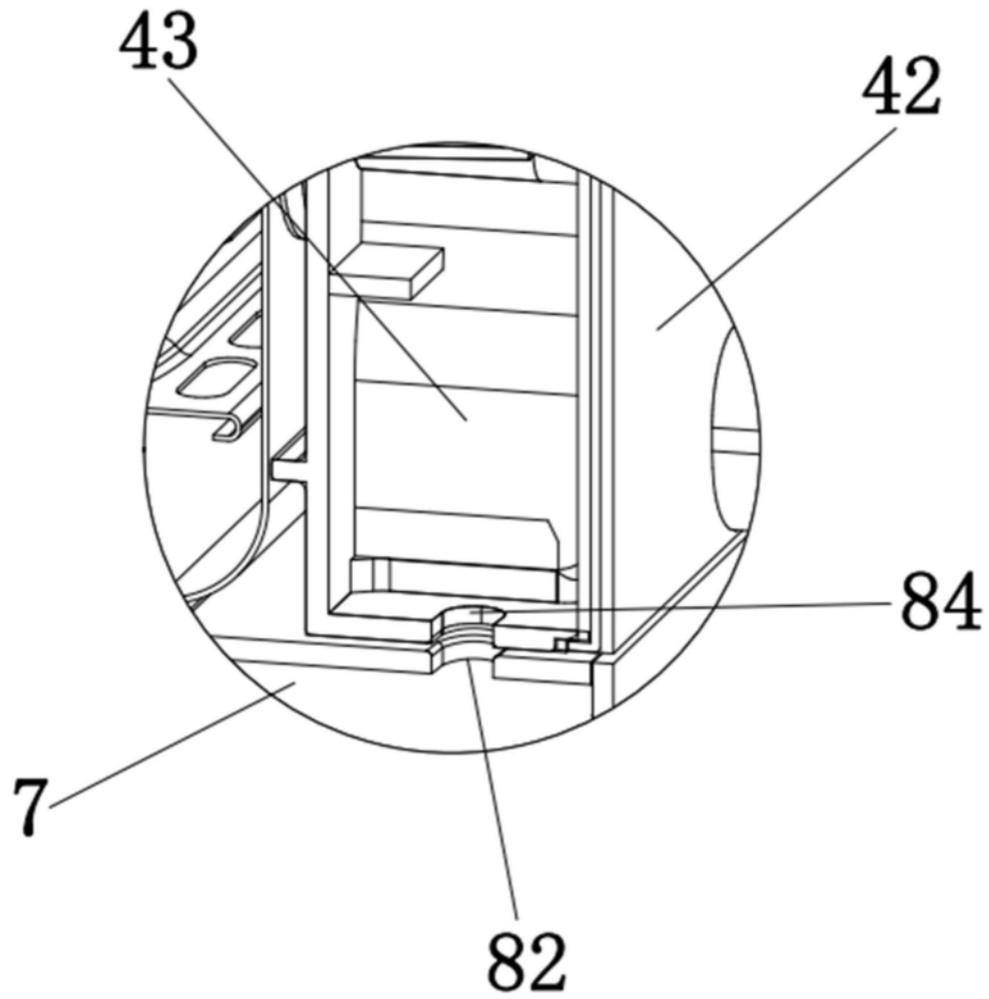


图11

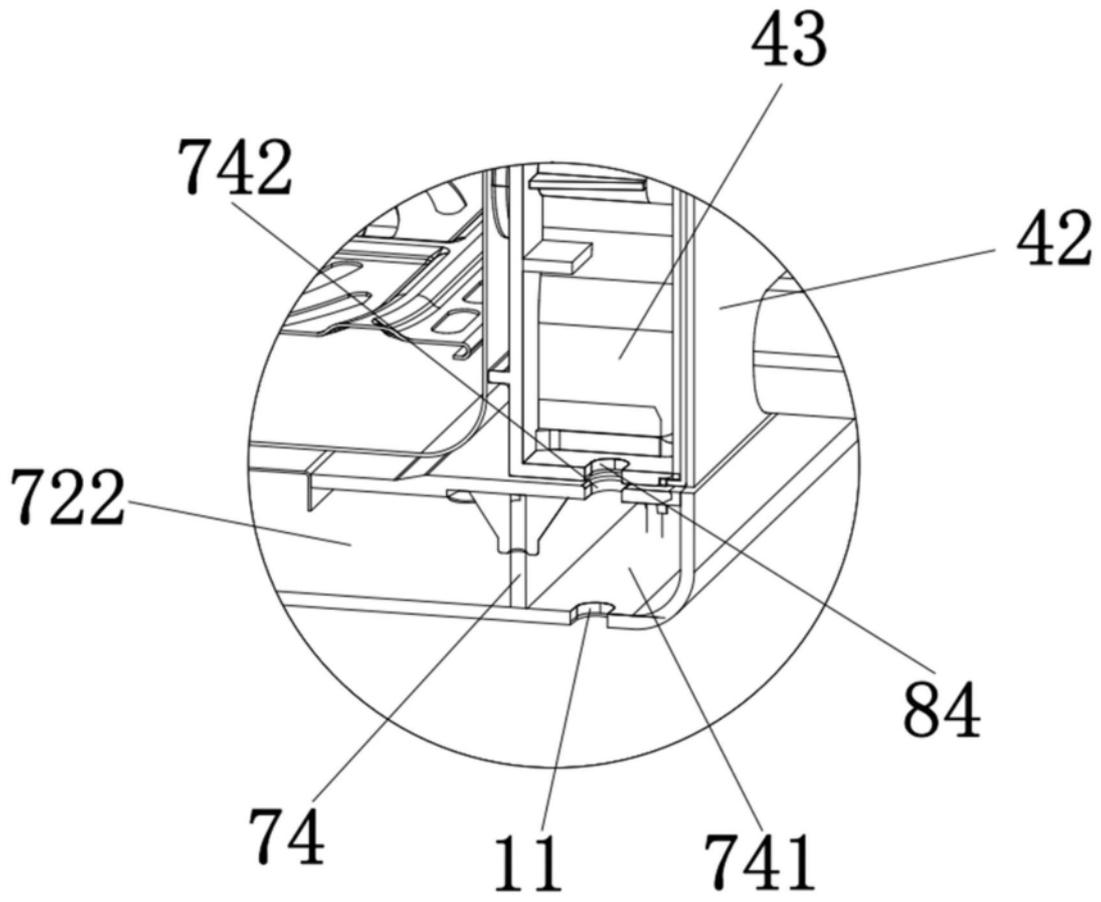


图12