(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104643906 A
(43)申请公布日 2015.05.27

(21)申请号 201510117986.5

(22)申请日 2015.03.18

(71)申请人 孙朝智
地址 252000 山东省聊城市东昌府区郑家镇焦孙村73号

(72)发明人 孙朝智

(51)Int.Cl.
A47J 27/08(2006.01)
A47J 27/04(2006.01)

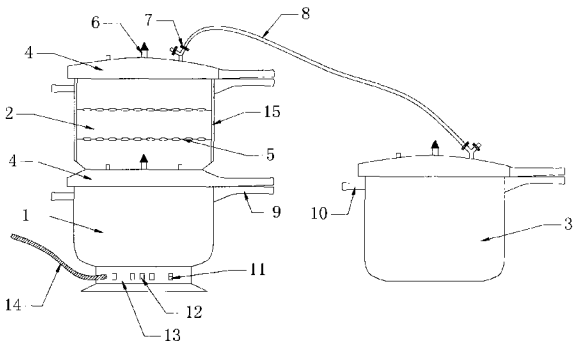
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)发明名称

一种高原地区高压蒸汽馒头锅

(57)摘要

本发明涉及一种高原地区高压蒸汽馒头锅，包括锅体一和锅体二，锅体一和锅体二的顶部均设有高压锅盖，锅体二位于锅体一的上方，锅体一顶部的高压锅盖与锅体二一体成型，锅体一与锅体二的高压锅盖上均设有多个排气阀，锅体二顶部的一个排气阀通过导管连接有锅体三，锅体二内设有箅子，锅体一底部设有电加热装置。可根据需要连接一口锅或多口锅，只要给一口高压锅加热，其他均产生高压，能同时蒸煮不同种类食物，最适合应用于饭店，大大节省时间，节约能源，提高工作效率和热能利用率。在高压锅体装有加热装置和保温材料，能将和好的面粉在锅内发酵，实用方便，解决了高原地区馒头蒸不熟的技术难题。



CN 104643906 A

1. 一种高原地区高压蒸汽馒头锅，包括锅体一和锅体二，锅体一和锅体二的顶部均设有高压锅盖，锅体二位于锅体一的上方，其特征在于，所述锅体一顶部的高压锅盖与锅体二一体成型，所述锅体一与锅体二的高压锅盖上均设有多个排气阀，所述锅体二顶部的一个排气阀通过导管连接有锅体三，所述锅体二内设有箅子，所述锅体一底部设有电加热装置。

2. 如权利要求 1 所述的高原地区高压蒸汽馒头锅，其特征在于，所述锅体三顶部设有高压锅盖，高压锅盖上设有多个排气阀，所述锅体二顶部的排气阀通过导管与锅体三顶部的一个排气阀连接。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的高原地区高压蒸汽馒头锅，其特征在于，所述高压锅盖上与导管连接的排气阀为多孔排气阀，所述多孔排气阀的每一端均设有排气开关。

4. 如权利要求 1 所述的高原地区高压蒸汽馒头锅，其特征在于，所述锅体二外部设有保温层。

5. 如权利要求 1 所述的高原地区高压蒸汽馒头锅，其特征在于，所述电加热装置上设有发酵控温开关、多功能开关和电源线。

6. 如权利要求 1 所述的高原地区高压蒸汽馒头锅，其特征在于，所述锅体一、锅体二、锅体三上均设有手柄和把手，所述锅体一、锅体二、锅体三与高压锅盖之间分别设有密封装置。

一种高原地区高压蒸汽馒头锅

技术领域

[0001] 本发明属于生活用品领域，具体涉及一种高原地区高压蒸汽馒头锅。

背景技术

[0002] 目前，在高原地区由于海拔高，空气稀薄，气压低，水烧至 75℃ -80℃度便沸腾，大米、馒头蒸好后吃起来会感觉夹生和发黏。而高压锅蒸馒头时，由于压强大，蒸熟的馒头发不起来，烫成死面馒头。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种一锅多用，能将和好的面粉在锅内发酵，方便实用的高原地区高压蒸汽馒头锅。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：一种高原地区高压蒸汽馒头锅，包括锅体一和锅体二，锅体一和锅体二的顶部均设有高压锅盖，锅体二位于锅体一的上方，锅体一顶部的高压锅盖与锅体二一体成型，锅体一与锅体二的高压锅盖上均设有多个排气阀，锅体二顶部的一个排气阀通过导管连接有锅体三，锅体二内设有箅子，锅体一底部设有电加热装置。

[0005] 具体地，锅体三顶部设有高压锅盖，高压锅盖上设有多个排气阀，锅体二顶部的排气阀通过导管与锅体三顶部的一个排气阀连接。

[0006] 具体地，高压锅盖上与导管连接的排气阀为多孔排气阀，所述多孔排气阀的每一端均设有排气开关。

[0007] 具体地，锅体二外部设有保温层。

[0008] 具体地，电加热装置上设有发酵控温开关、多功能开关和电源线。

[0009] 具体地，锅体一、锅体二、锅体三上均设有手柄和把手，锅体一、锅体二、锅体三与高压锅盖之间分别设有密封装置。

[0010] 本发明具有以下有益效果：

[0011] 1、将普通高压锅改装成双层高压锅，并在高压锅盖上安装多孔排气开关，通过导管与另一高压锅排气开关连接，可根据需要连接一口锅或多口锅，只要给一口高压锅加热，其他均产生高压，能同时蒸煮不同种类食物，最适合应用于饭店，大大节省时间，节约能源，提高工作效率和热能利用率。

[0012] 2、在高压锅体装有加热装置和保温材料，能将和好的面粉在锅内发酵，实用方便，解决了高原地区馒头蒸不熟的技术难题。

附图说明

[0013] 图 1 是本发明高压蒸汽馒头锅的结构示意图。

[0014] 图中，1、锅体一，2、锅体二，3、锅体三，4、高压锅盖，5、箅子，6、排气阀，7、排气开关，8、导管，9、手柄，10、把手，11、发酵控温开关，12、多功能开关，13、电加热装置，14、电源

线，15、保温层。

具体实施方式

[0015] 现在结合附图对本发明作进一步详细的说明。

[0016] 如图 1 所示，一种高原地区高压蒸汽馒头锅，包括锅体一 1 和锅体二 2，锅体一 1 和锅体二 2 的顶部均设有高压锅盖 4，锅体二 2 位于锅体一 1 的上方，锅体一 1 顶部的高压锅盖 4 与锅体二 2 一体成型，锅体一 1 与锅体二 2 的高压锅盖 4 上均设有多个排气阀 6，锅体二 2 顶部的一个排气阀 6 通过导管 8 连接有锅体三 3，锅体三 3 顶部设有高压锅盖 4，高压锅盖 4 上设有多个排气阀 6，锅体二 2 顶部的排气阀 6 通过导管 8 与锅体三 3 顶部的一个排气阀 6 连接，与导管 8 连接的排气阀 6 为多孔排气阀，所述多孔排气阀的每一端均设有排气开关 7，锅体二 2 内设有箅子 5，锅体二 2 外部设有防止热量流失的保温层 15，锅体一 1 底部设有电加热装置 13，电加热装置 13 上设有发酵控温开关 11、多功能开关 12 和电源线 14。锅体一 1、锅体二 2、锅体三 3 上均设有手柄 9 和把手 10，锅体一 1、锅体二 2、锅体三 3 与高压锅盖 4 之间分别设有密封装置。

[0017] 本发明高压蒸汽馒头锅的使用方法：在平原地区，只需将和好面粉放进上方高压锅内，打开加热装置，使面粉发酵，待发酵完成，将蒸好生馒头放进锅内箅子上，在下层高压锅内加适量水打开电源，给水加热，待水沸腾，水蒸气通过高压阀进入上层高压锅，注意将排气开关打开，调制适量位置。否则高压锅内馒头会被烫死，变成死面馒头。经过 30 分钟左右，又白又大的馒头就可以出锅。在高原地区，由于海拔高，气温低空气稀薄，水烧至 75℃ -80℃便沸腾，在这种高原条件下，则将要把排气开关关小，等馒头即将成熟时，把开关关闭，等几分钟，馒头就可以出锅。

[0018] 本发明不局限于上述实施方式，任何人应得知在本发明的启示下作出的结构变化，凡是与本发明具有相同或相近的技术方案，均落入本发明的保护范围之内。

[0019] 本发明未详细描述的技术、形状、构造部分均为公知技术。

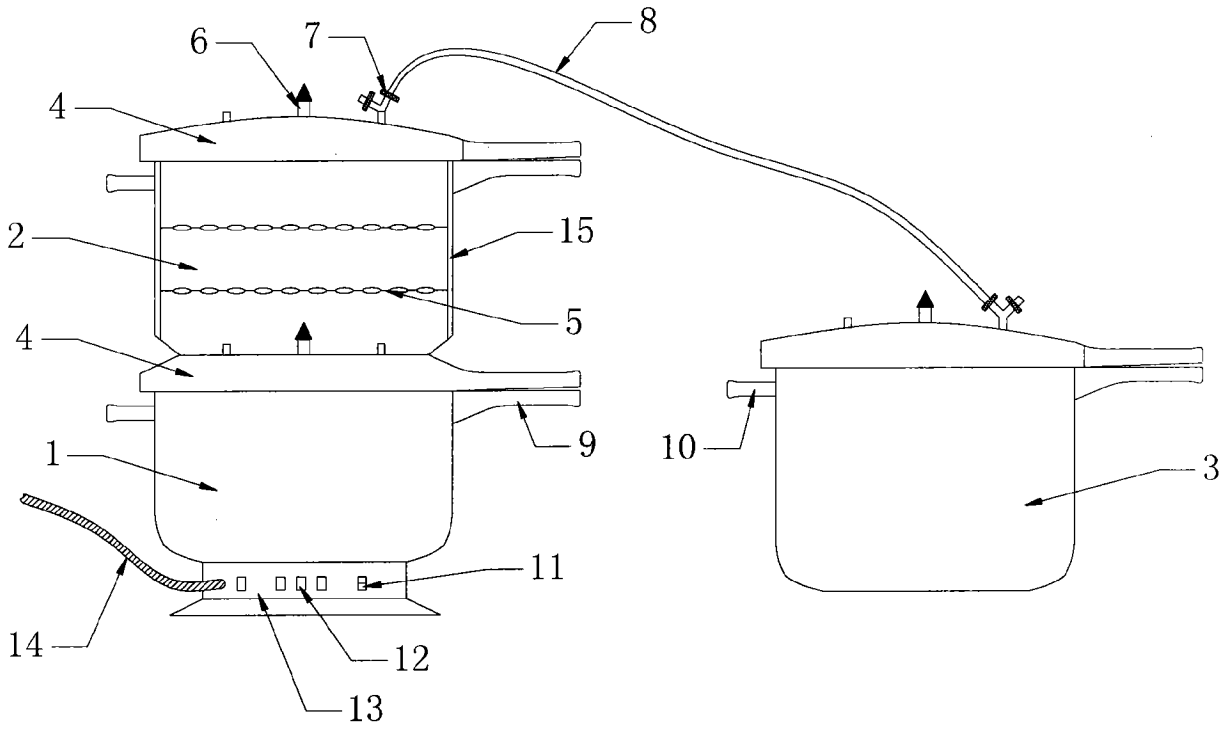


图 1