



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111700505 A

(43)申请公布日 2020.09.25

(21)申请号 202010664234.1

(22)申请日 2020.07.10

(71)申请人 瑞安市思瑞智能科技有限公司

地址 325200 浙江省温州市瑞安市飞云街
道良种繁育场瑞良路4号

(72)发明人 林昭荣

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 孟鹏超

(51)Int.Cl.

A47J 36/00(2006.01)

A47J 36/24(2006.01)

A47J 27/00(2006.01)

A47J 27/02(2006.01)

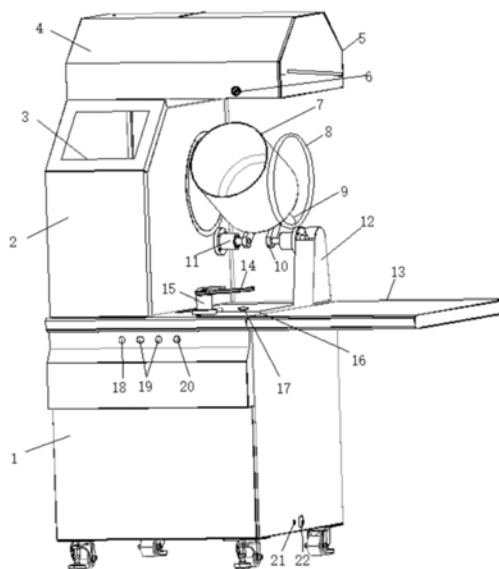
权利要求书2页 说明书6页 附图4页

(54)发明名称

一种智能一体化炒菜机

(57)摘要

本发明涉及厨房设备领域,具体为一种智能一体化炒菜机,包括底箱,底箱上设置有用来炒菜的锅体,底箱上固定有控制箱,底箱上固定有水槽,水槽内设置有用来对锅体内壁清洁的清洁机构,底箱上固定有支架二,支架二上端和控制箱的侧壁上均定轴转动连接有转轴,且控制箱侧壁上的转轴与固定于控制箱内部的驱动电机传动连接,两个所述转轴的相对端均固定有支架一,两个所述支架一远离转轴的一端固定在电机一的两侧,锅体的底部固定连接电机一的输出轴,锅体的两侧分别设置有用来对锅体加热的感应线圈,感应线圈固定在对应的支架一上。该种智能一体化炒菜机,使得锅体底部不会粘锅,便于清洗,提高炒菜效率,提高对锅体内壁的清洁效果,节省能耗。



1. 一种智能一体化炒菜机,包括底部带有行走轮的底箱(1),所述底箱(1)上设置有用来炒菜的锅体(7),其特征在于:所述底箱(1)内部设置有配电系统、控制系统和调料加料系统,所述底箱(1)上固定有控制箱(2),且控制箱(2)上端固定有油烟机(4),所述底箱(1)上固定有水槽(16),所述水槽(16)内设置有用来对锅体(7)内壁清洁的清洁机构(17),所述底箱(1)上固定有支架二(12),所述支架二(12)上端和控制箱(2)的侧壁上均定轴转动连接有转轴(11),且控制箱(2)侧壁上的转轴(11)与固定于控制箱(2)内部的驱动电机传动连接,两个所述转轴(11)的相对端均固定有支架一(10),两个所述支架一(10)远离转轴(11)的一端固定在电机一(9)的两侧,所述锅体(7)的底部固定连接电机一(9)的输出轴,所述锅体(7)的对应位置设置有用来对锅体(7)加热的感应线圈(8)。

2. 根据权利要求1所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述油烟机(4)上固定有用来收集锅体(7)排出的油烟的机罩(5),且油烟机(4)的底部固定有调料输出喷头(6),所述调料输出喷头(6)与调料加料系统相连接,所述调料加料系统与控制系统电连接。

3. 根据权利要求2所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述控制箱(2)的侧壁上部固定有触摸显示屏(3),所述触摸显示屏(3)与控制系统电连接,所述底箱(1)上固定有总电源开关(18)、启停开关(19)和急停开关(20),所述总电源开关(18)、启停开关(19)和急停开关(20)分别与配电系统电连接,所述底箱(1)上端侧壁上铰接有配菜板(13),所述底箱(1)的底部侧壁设置有进水口(21)和排水口(22),所述进水口(21)通过管路分别与清洁机构和调料加料系统相连接,所述排水口(22)通过管路与水槽(16)相连接。

4. 根据权利要求3所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述底箱(1)的上端固定有电机二(15),所述电机二(15)的输出轴端固定有用来支撑餐具的支架三(14),所述支架三(14)为环状结构,所述电机二(15)位于水槽(16)的一侧。

5. 根据权利要求4所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述控制系统、调料加料系统、触摸显示屏(3)、油烟机(4)、感应线圈(8)、驱动电机、电机一(9)和电机二(15)分别与配电系统电连接,所述调料加料系统、触摸显示屏(3)、油烟机(4)、感应线圈(8)、驱动电机、电机一(9)和电机二(15)分别与控制系统电连接。

6. 根据权利要求3所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述清洁机构(17)包括固定在水槽(16)内壁上的触碰开关(39),所述锅体(7)可与触碰开关(39)抵扣接触,所述触碰开关(39)与控制系统电连接,所述锅体(7)的底壁上贯穿有升降管(24),且升降管(24)竖直设置,所述升降管(24)可在锅体(7)的底壁上进行上下滑动并能够定轴转动,所述升降管(24)的上端固定有用来对锅体(7)内壁清洁的刷架(23)。

7. 根据权利要求6所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述刷架(23)为倒置的L形管,且刷架(23)与升降管(24)相连通,所述刷架(23)的竖直段远离升降管(24),所述刷架(23)的侧壁上固定有刷毛(40),所述刷架(23)的侧壁上开设有多个喷水孔(41)。

8. 根据权利要求7所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述清洁机构(17)还包括固定在底箱(1)内部的气缸(36),所述气缸(36)竖直方向设置,且气缸(36)的活塞杆端固定有升降板(37),所述升降板(37)的底部固定有电机三(38),所述电机三(38)的输出轴端与升降管(24)的下端固定连接,所述气缸(36)和电机三(38)分别与控制系统电连接,所述升降板(37)的上表面固定有套环(42),所述升降管(24)的下端部定轴转动连接在套环(42)内部,所述套环(42)的内壁上开设有环形腔,所述升降管(24)与环形腔相连通;所述清

洁机构(17)还包括固定在底箱(1)内壁上的缸筒(33),所述缸筒(33)的内部滑动连接有活塞板(29),所述活塞板(29)将缸筒(33)内部分隔为上腔体和下腔体,所述活塞板(29)的上表面固定有拉杆(26),所述拉杆(26)贯穿缸筒(33)的顶板并与凸杆(25)固定连接,所述拉杆(26)可在缸筒(33)的顶板上进行上下滑动,所述凸杆(25)固定连接升降板(37);所述上腔体通过水管一(27)连接进水口(21)。

9.根据权利要求8所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述水管一(27)上连接有单向阀一(28),所述单向阀一(28)的导通方向指向上腔体,所述上腔体通过水管二(31)连接环形腔。

10.根据权利要求9所述的一种智能一体化炒菜机,其特征在于:所述水管二(31)上连接有单向阀二(32),所述单向阀二(32)的导通方向指向环形腔,所述下腔体通过气管(35)连接环形腔,所述气管(35)上连接单向阀四(34),所述单向阀四(34)的导通方向指向环形腔,所述缸筒(33)的底板上开设有进气口,所述进气口上连接单向阀三(30),所述单向阀三(30)的导通方向指向缸筒(33)外侧。

一种智能一体化炒菜机

技术领域

[0001] 本发明涉及厨房设备领域,具体为一种智能一体化炒菜机。

背景技术

[0002] 炒菜机解放了厨师的双手,降低了劳动强度,而且降低了对厨师的技术经验要求,非常适用于大型厨房为多人份的食材进行制作。现有的炒菜机都是微波底部加热,容易受热不均,而且无法对锅体快速清洗,造成锅体内壁粘有污渍,造成不卫生,制始下次炒菜时粘锅更加严重,需要多次人工清洁,劳动强度大,工作效率低,鉴于此,我们提出一种智能一体化炒菜机。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种智能一体化炒菜机,以解决上述背景技术中提出的问题。为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种智能一体化炒菜机,包括底部带有行走轮的底箱,底箱上设置有用来炒菜的锅体,底箱内部设置有配电系统、控制系统和调料加料系统,底箱上固定有控制箱,且控制箱上端固定有油烟机,底箱上固定有水槽,水槽内设置有用来对锅体内壁清洁的清洁机构,底箱上固定有支架二,支架二上端和控制箱的侧壁上均定轴转动连接有转轴,且控制箱侧壁上的转轴与固定于控制箱内部的驱动电机传动连接,两个所述转轴的相对端均固定有支架一,两个所述支架一远离转轴的一端固定在电机一的两侧,锅体的底部固定连接电机一的输出轴,锅体的上设置有用来对锅体加热的感应线圈,感应线圈固定在支架一上。

[0004] 优选的,油烟机上固定有用来收集锅体排出的油烟的机罩,且油烟机的底部固定有调料输出喷头,调料输出喷头与调料加料系统相连接,调料加料系统与控制系统电连接。

[0005] 优选的,控制箱的侧壁上部固定有触摸显示屏,触摸显示屏与控制系统电连接,底箱上固定有总电源开关、启停开关和急停开关,总电源开关、启停开关和急停开关分别与配电系统电连接,底箱上端侧壁上铰接有配菜板,底箱的底部侧壁设置有进水口和排水口,进水口通过管路分别与清洁机构和调料加料系统相连接,排水口通过管路与水槽相连接。

[0006] 优选的,底箱的上端固定有电机二,电机二的输出轴端固定有用来支撑餐具的支架三,支架三为环状结构,电机二位于水槽的一侧。

[0007] 优选的,控制系统、调料加料系统、触摸显示屏、油烟机、感应线圈、驱动电机、电机一和电机二分别与配电系统电连接,调料加料系统、触摸显示屏、油烟机、感应线圈、驱动电机、电机一和电机二分别与控制系统电连接。

[0008] 优选的,清洁机构包括固定在水槽内壁上的触碰开关,锅体可与触碰开关抵扣接触,触碰开关与控制系统电连接,锅体的底壁上贯穿有升降管,且升降管竖直设置,升降管可在锅体的底壁上进行上下滑动并能够定轴转动,升降管的上端固定有用来对锅体内壁清洁的刷架。

[0009] 优选的,刷架为倒置的L形管,且刷架与升降管相连通,刷架的竖直段远离升降管,

刷架的侧壁上固定有刷毛,刷架的侧壁上开设有多个喷水孔。

[0010] 优选的,清洁机构还包括固定在底箱内部的气缸,气缸竖直方向设置,且气缸的活塞杆端固定有升降板,升降板的底部固定有电机三,电机三的输出轴端与升降管的下端固定连接,气缸和电机三分别与控制系统电连接,升降板的上表面固定有套环,升降管的下端部定轴转动连接在套环内部,套环的内壁上开设有环形腔,升降管与环形腔相连通。

[0011] 优选的,清洁机构还包括固定在底箱内壁上的缸筒,缸筒的内部滑动连接有活塞板,活塞板将缸筒内部分隔为上腔体和下腔体,活塞板的上表面固定有拉杆,拉杆贯穿缸筒的顶板并与凸杆固定连接,拉杆可在缸筒的顶板上进行上下滑动,凸杆固定连接升降板。

[0012] 优选的,上腔体通过水管一连接进水口,水管一上连接有单向阀一,单向阀一的导通方向指向上腔体,上腔体通过水管二连接环形腔,水管二上连接有单向阀二,单向阀二的导通方向指向环形腔,下腔体通过气管连接环形腔,气管上连接单向阀四,单向阀四的导通方向指向环形腔,缸筒的底板上开设有进气口,进气口上连接单向阀三,单向阀三的导通方向指向缸筒外侧。

[0013] 与现有技术相比,本发明的有益效果:

[0014] 本发明中,通过驱动锅体旋转和利用感应线圈对锅体侧壁加热相结合,从而使得锅体底部不会粘锅,便于清洗,而且对侧壁加热有助于增加受热面积,提高炒菜效率,通过清洁机构对锅内壁进行清洁,并且可以将粘附在锅内壁的水汽吹干,从而提高对锅内壁的清洁效果,节省能耗,降低炒菜时长,提高工作效率。

附图说明

[0015] 图1为本发明的总装结构示意图;

[0016] 图2为本发明中的清洁机构截面结构示意图一;

[0017] 图3为本发明中的清洁机构截面结构示意图一;

[0018] 图4为本发明中的刷架截面结构示意图;

[0019] 图5为图2中的A处放大结构示意图。

[0020] 图中:1、底箱;2、控制箱;3、触摸显示屏;4、油烟机;5、机罩;6、调料输出喷头;7、锅体;8、感应线圈;9、电机一;10、支架一;11、转轴;12、支架二;13、配菜板;14、支架三;15、电机二;16、水槽;17、清洁机构;18、总电源开关;19、启停开关;20、急停开关;21、进水口;22、排水口;23、刷架;24、升降管;25、凸杆;26、拉杆;27、水管一;28、单向阀一;29、活塞板;30、单向阀三;31、水管二;32、单向阀二;33、缸筒;34、单向阀四;35、气管;36、气缸;37、升降板;38、电机三;39、触碰开关;40、刷毛;41、喷水孔;42、套环。

具体实施方式

[0021] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术工作人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0022] 请参阅图1至图5,本发明提供一种技术方案:一种智能一体化炒菜机,包括底部带有行走轮的底箱1,底箱1上设置有用来炒菜的锅体7,底箱1内部设置有配电系统、控制系统

和调料加料系统,底箱1上固定有控制箱2,且控制箱2上端固定有油烟机4,底箱1上固定有水槽16,水槽16内设置有用来对锅体7内壁清洁的清洁机构17,底箱1上固定有支架二12,支架二12上端和控制箱2的侧壁上均定轴转动连接有转轴11,且控制箱2侧壁上的转轴11与固定于控制箱2内部的驱动电机传动连接,驱动电机在附图中未画出,两个所述转轴11的相对端均固定有支架一10,两个所述支架一10远离转轴11的一端固定在电机一9的两侧,锅体7的底部固定连接电机一9的输出轴,锅体7的左侧设置有用来对锅体7加热的感应线圈8,该线圈设置在控制箱2的右端。

[0023] 在本申请的另外一个实施例当中,锅体7的两侧分别设置有用来对锅体7加热的感应线圈8,右侧感应线圈8固定在对应的支架一10上,加热方式与上述实施例的控制箱2右端感应线圈8原理一致,左侧的感应线圈8设置在控制箱2右端,如图1所示,设置两个感应线圈8。两个感应线圈的好处在于支架一10的转动能够带动右侧的感应线圈8随着锅体7转动而转动,随时与锅体7进行同步移动,加热效果好,设置在控制箱2右侧的感应线圈8的设置,是固定不动的,能减少对锅体的加热,在不同的烹饪要求时,对于中餐的制作选择性更强。

[0024] 本实施例中,油烟机4上固定有用来收集锅体7排出的油烟的机罩5,且油烟机4的底部固定有调料输出喷头6,调料输出喷头6与调料加料系统相连接,调料加料系统与控制系统电连接。

[0025] 本实施例中,控制箱2的侧壁上部固定有触摸显示屏3,触摸显示屏3与控制系统电连接,底箱1上固定有总电源开关18、启停开关19和急停开关20,总电源开关18、启停开关19和急停开关20分别与配电系统电连接,底箱1上端侧壁上铰接有配菜板13,底箱1的底部侧壁设置有进水口21和排水口22,进水口21通过管路分别与清洁机构和调料加料系统相连接,排水口22通过管路与水槽16相连接。

[0026] 本实施例中,底箱1的上端固定有电机二15,电机二15的输出轴端固定有用来支撑餐具的支架三14,支架三14为环状结构,电机二15位于水槽16的一侧。

[0027] 本实施例中,控制系统、调料加料系统、触摸显示屏3、油烟机4、感应线圈8、驱动电机、电机一9和电机二15分别与配电系统电连接,调料加料系统、触摸显示屏3、油烟机4、感应线圈8、驱动电机、电机一9和电机二15分别与控制系统电连接。

[0028] 本实施例中,清洁机构17包括固定在水槽16内壁上的触碰开关39,锅体7可与触碰开关39抵扣接触,触碰开关39与控制系统电连接,锅体7的底壁上贯穿有升降管24,且升降管24竖直设置,升降管24可在锅体7的底壁上进行上下滑动并能够定轴转动,升降管24的上端固定有用来对锅体7内壁清洁的刷架23。

[0029] 本实施例中,刷架23为倒置的L形管,且刷架23与升降管24相连通,刷架23的竖直段远离升降管24,刷架23的侧壁上固定有刷毛40,刷架23的侧壁上开设有多个喷水孔41。

[0030] 本实施例中,清洁机构17还包括固定在底箱1内部的气缸36,气缸36竖直方向设置,且气缸36的活塞杆端固定有升降板37,升降板37的底部固定有电机三38,电机三38的输出轴端与升降管24的下端固定连接,气缸36和电机三38分别与控制系统电连接,升降板37的上表面固定有套环42,升降管24的下端部定轴转动连接在套环42内部,套环42的内壁上开设有环形腔,升降管24与环形腔相连通。

[0031] 本实施例中,清洁机构17还包括固定在底箱1内壁上的缸筒33,缸筒33的内部滑动连接有活塞板29,活塞板29将缸筒33内部分隔为上腔体和下腔体,活塞板29的上表面固定

有拉杆26,拉杆26贯穿缸筒33的顶板并与凸杆25固定连接,拉杆26可在缸筒33的顶板上进行上下滑动,凸杆25固定连接升降板37。

[0032] 本实施例中,上腔体通过水管一27连接进水口21,水管一27上连接有单向阀一28,单向阀一28的导通方向指向上腔体,上腔体通过水管二31连接环形腔,水管二31上连接有单向阀二32,单向阀二32的导通方向指向环形腔,下腔体通过气管35连接环形腔,气管35上连接单向阀四34,单向阀四34的导通方向指向环形腔,缸筒33的底板上开设有进气口,进气口上连接单向阀三30,单向阀三30的导通方向指向缸筒33外侧。

[0033] 本申请的自动化带来的好处很多:(1)从炒菜完成烹饪,(2)自动来倒菜,(3)自动清洗炒锅。(4)傻瓜是一键启动。(5)整个过程都有电脑来控制,(6)小厨工替代大厨,炒菜烹饪达到标准化。(7)管理人员还可以自己设定客户喜欢的菜谱,作为保存。(8)菜谱随时更新。远程来控制,输送菜谱,(9)多达上百种菜品,(10)还可以用手机App来操作,(12)菜谱远程输送。更改数据,所有设置菜谱。或者更改,必须有管理人员。输入密码、可以修改数据。便于管理。

[0034] 另外,自动调节火力大小,自动设定调节翻炒转速,均匀搅拌无死角,炒菜过程炒锅有自动来调整正反转。保持菜品味道均匀入味,自动精确注油,盐。料酒,食用油。白糖,醋,生抽,蚝油,胶汁,鸡精,加水,所有调料都有电脑来控制精准,可以用人工设置调料微调根据客户的要求口感。

[0035] 下面给出本申请的一些设计参数:

[0036] 1、加热功率/电压:2-5KW/220V

[0037] 2、搅拌功率/电压:24V/80w

[0038] 3、频率50/60Hz

[0039] 4、规格:700*700*1800mm

[0040] 5、锅体参数:锅体厚度3mm、300*H273mm

[0041] 6、适用于快餐连锁等煸炒烹饪1-2kg菜量。供餐能10/50人/小时。

[0042] 本发明的使用方法和优点:该种智能一体化炒菜机在使用时,工作过程如下:通过按下总电源开关18,对整个机器进行通电待机,通过触摸显示屏3操控设定所需要炒菜的烹饪参数,并通过启停开关19控制电机一9和感应线圈8工作,感应线圈9通电后对锅体7进行加热,使得锅体7生热,而且锅体7内壁喷涂有不粘锅涂层,防止食材粘附在锅体7内壁,在感应线圈8对锅体7加热的过程中,电机一9带动锅体7转动,从而使得锅体7内部的食材不断滚动,锅体7的周壁也能够受热均匀,从而使得食材受热均匀,提高炒菜的品质,通过旋转和侧壁加热相结合,从而使得锅体7底部不会粘锅,便于清洗,而且对侧壁加热有助于增加受热面积,提高炒菜效率,对于不同的菜品以及菜量,可以通过控制系统控制驱动电机工作,驱动电机通过转轴11带动支架一10转动,从而使得支架一10通过带动电机一9转动进而带动锅体7随电机一9转动,实现对锅体7倾角的调节,以便适用于同的菜品以及菜量的炒菜制作,提高实用性,锅体7内部炒菜产生的油烟被机罩5收集并由油烟机4过滤排出,从而保护空气环境。

[0043] 炒菜过程中可以通过控制系统控制调料加料系统将各种调料添加在锅体7内,即,通过触摸显示屏3操控控制系统控制底箱1内部的多个不同调料盒内的泵体工作,从而使得泵体将对应的调料输送至调料输出喷头6内,并喷向锅体7内,泵体采用防腐齿轮泵,调料盒

内装有厨房专用液体调料,电机一9采用的供电电压为24V,防止出现电压伤人,提高安全性。

[0044] 在炒菜完成后,将盛菜的餐具放置在支架三14上,并通过控制系统控制电机二15工作,通过电机二15带动支架三14和餐具转移至与锅体7倒菜相应的位置,然后通过控制系统控制驱动电机工作,使得驱动电机通过转轴11带动支架一10转动,从而使得支架一10通过带动电机一9转动进而带动锅体7随电机一9转动,使得锅体7将内部炒好的菜品倾倒在支架三14上的餐具内,然后通过控制系统控制电机二15工作,通过电机二15带动支架三14和餐具转移至工作人员便于取下餐具的位置,这样避免工作人员与锅体7距离过近造成烫伤,而且无需人力倒菜,省时省力,安全可靠。

[0045] 在菜品倒出后,需要对锅体7内部进行清洁,通过控制系统控制驱动电机工作,驱动电机通过转轴11带动支架一10转动,从而使得支架一10通过带动电机一9转动进而带动锅体7随电机一9转动,如图2所示,当锅体7与触碰开关39触碰后,触碰开关39接收到锅体7的触碰信号,并将该信号输送至控制系统中,控制系统控制驱动电机停止工作,并同时控制电机一9/电机三38和气缸36工作,图3中为清洁机构17的初始状态,气缸36工作后通过伸出其活塞杆带动升降板37上移,升降板37的上移同步带动升降管24和电机三38上移,升降管24的上移同步带动刷架23上移,同时电机三38工作后通过其输出轴带动升降管24转动,进而通过升降管24带动刷架23转动,刷架23工作后通过其竖直段上的刷毛40对锅体7内侧壁进行清洁,电机三38带动升降管24和刷架23转动,并且电机一9带动锅体7转动,从而能够提高对锅体7内壁的清洁效率,当刷架23的水平段与图2中锅体7内壁的顶面接触后,通过刷架23水平段的刷毛40对图2中锅体7内壁的顶面进行清洁,从而实现对整个锅体7内壁的清洁效果,在升降板37上移的过程中,通过凸杆25同步带动拉杆26上移,从而通过拉杆26带动活塞板29上移,活塞板29的上移对上腔体内的水液加压,由于单向阀一28的导通方向指向上腔体,单向阀二32的导通方向指向环形腔,因此上腔体内部水液经过水管二31进入环形腔,如图5所示,并由环形腔进入升降管24内部,然后由升降管24输出至刷架23内部,再由刷架23侧壁上的喷水孔41喷向锅体7的内壁上,从而使得刷毛40清洁掉的菜品残渣冲洗掉,并且污水落在水槽16内由排水口22排出,提高对锅体7内壁的清洁效果,在活塞板29上移的过程中,使得下腔体空间变大,并产生抽吸力,由于单向阀四34的导通方向指向环形腔,单向阀三30的导通方向指向缸筒33外侧,因此所述抽吸力将缸筒33外侧的空气经过进气口吸入下腔体内,以便下腔体内部的空气对锅体7内壁上水汽进行吹干。

[0046] 在对锅体7内壁清洁干净后,通过控制系统控制气缸36下移复位,气缸36通过收缩其活塞杆带动升降板37下移,升降板37的上移同步带动升降管24和刷架23下移,升降板37下移的同时通过凸杆25和拉杆26带动活塞板29下移,使得活塞板29对下腔体内部空气进行压缩,由于单向阀四34的导通方向指向环形腔,单向阀三30的导通方向指向缸筒33外侧,因此下腔体内部空气经过气管输出至环形腔并经过升降管24和刷架23上的喷水孔41喷向锅体7内壁,从而将锅体7内壁上的水汽吹干,进一步提高对锅体7内壁的清洁效果,而且便于锅体7在下一次炒菜时快速加热,节省能耗,降低炒菜时长,提高工作效率,在活塞板29下移的同时使得上腔体体积变大,并产生抽吸力,由于单向阀一28的导通方向指向上腔体,单向阀二32的导通方向指向环形腔,因此上述抽吸力通过水管一27和进水口21吸入水液,以便对下一次锅体7清洁。

[0047] 该种智能一体化炒菜机可以与外部进行通信连接,并通过通讯系统进行控制,并且可以多台连体并用对于外卖尤为适用,点餐系统的设计,多个同时工作,能看到翻炒进度,客户能实时看到翻炒进度,控制系统一体化,对4台机器同时控制,方便快捷。

[0048] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术工作人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的仅为本发明的优选例,并不用来限制本发明,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

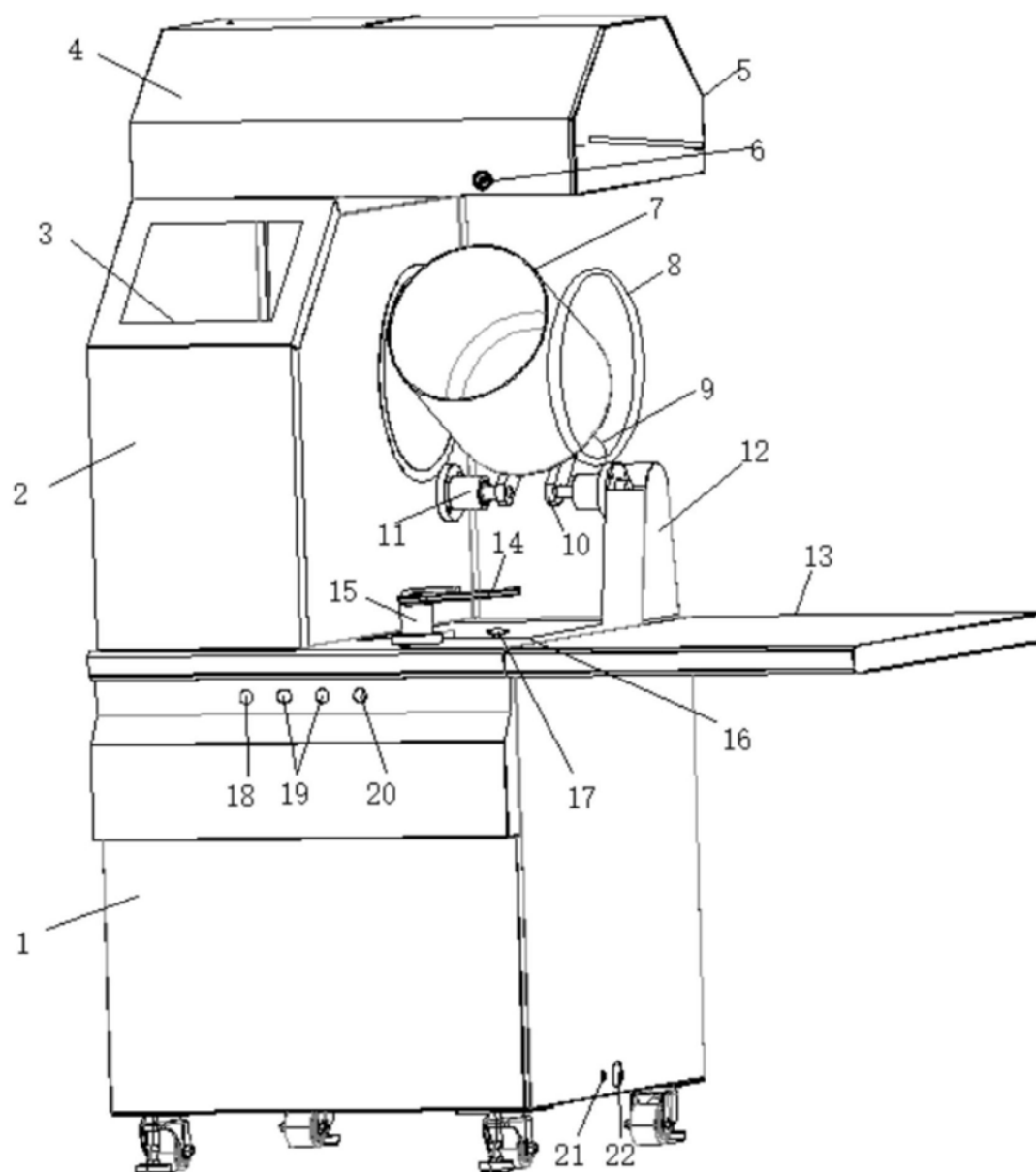


图1

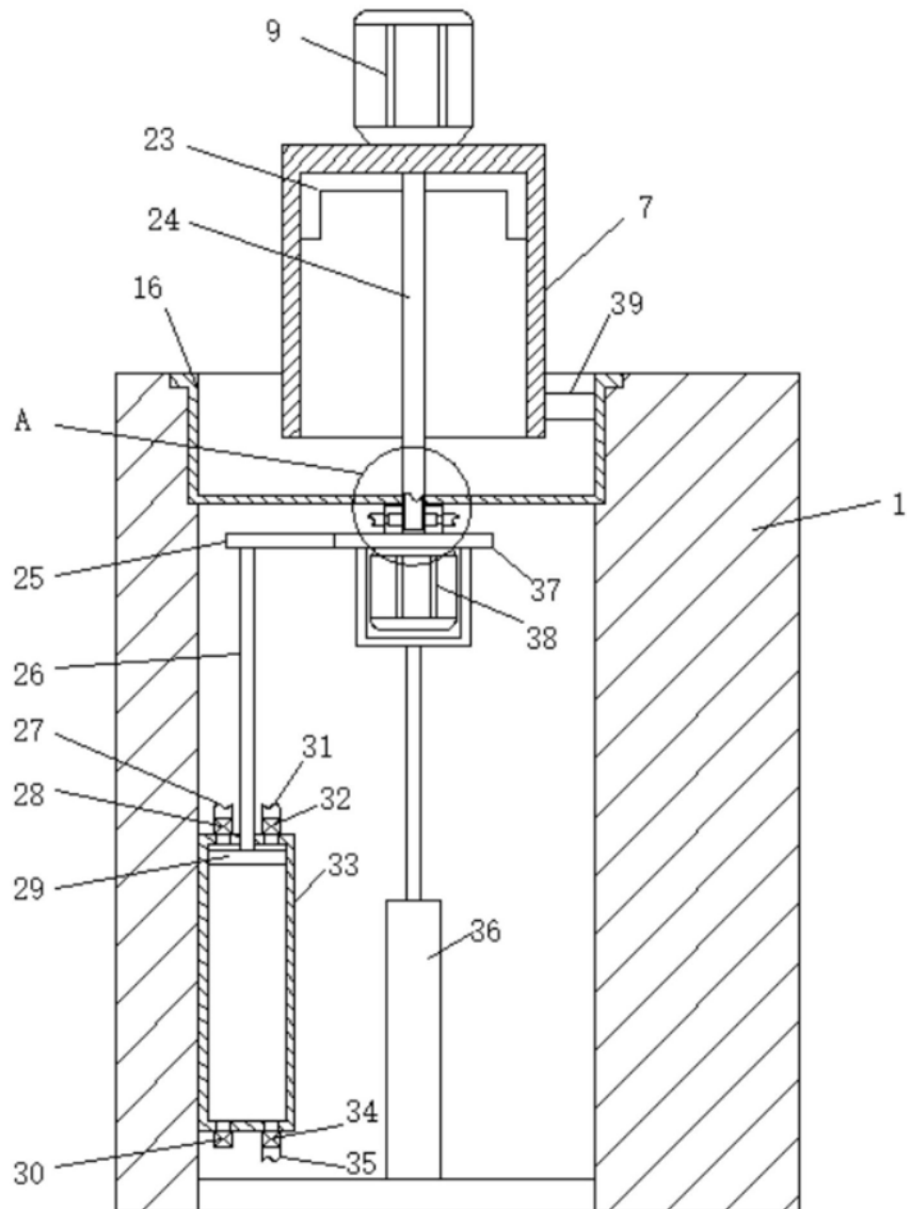


图2

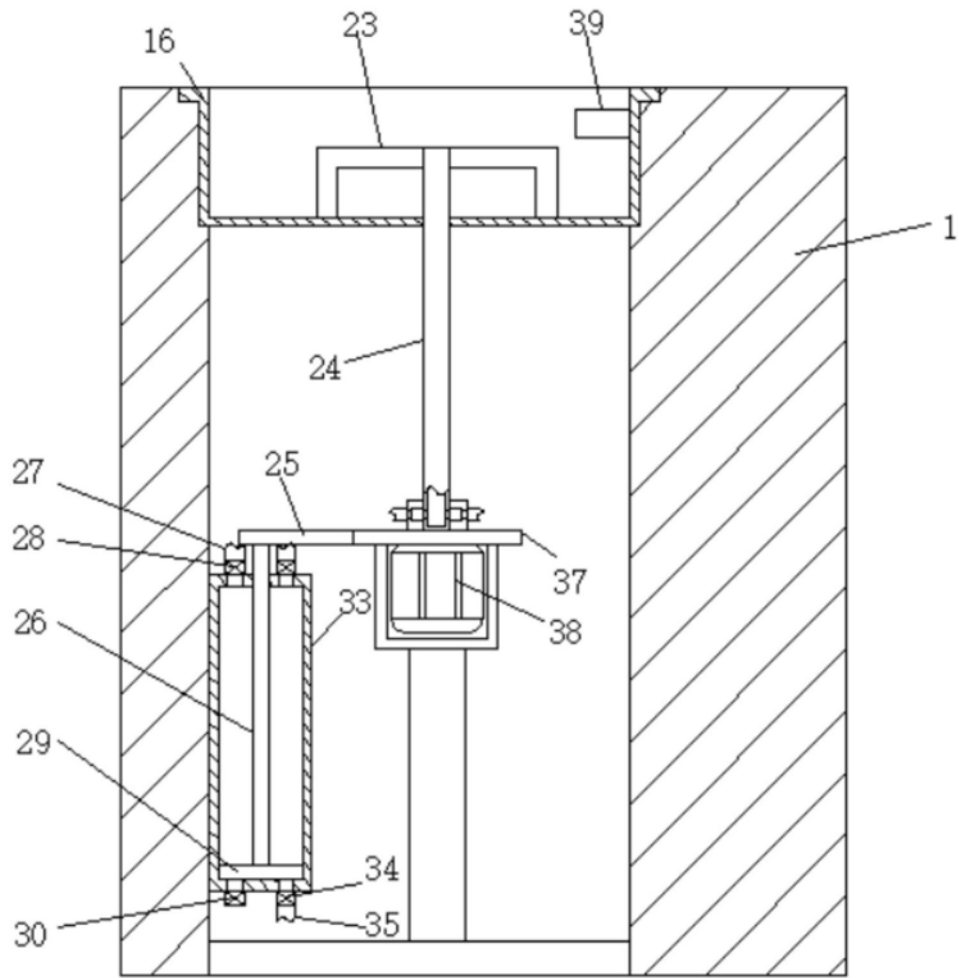


图3

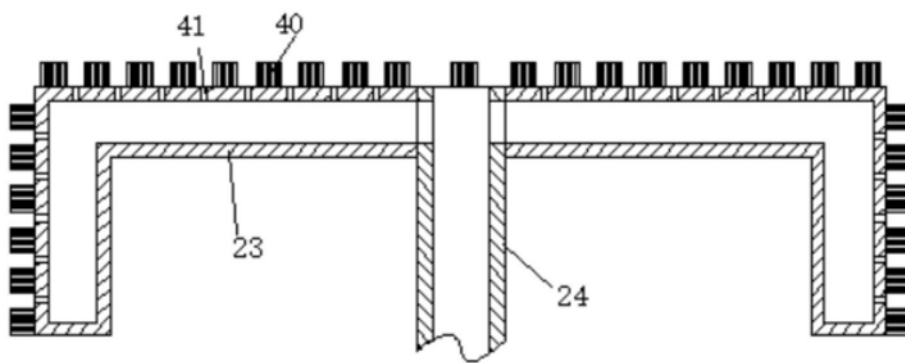


图4

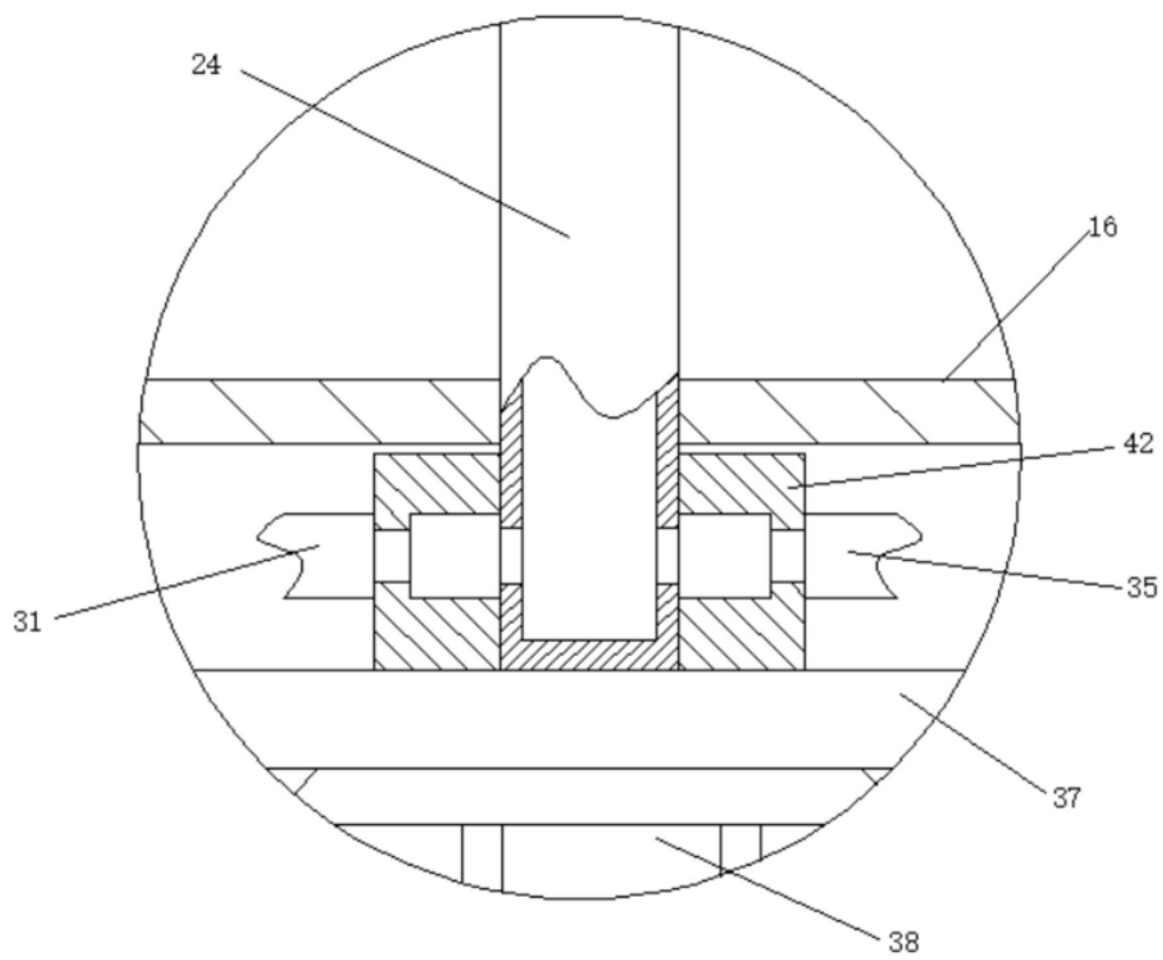


图5