



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204467768 U

(45) 授权公告日 2015. 07. 15

(21) 申请号 201520131213. 8

(22) 申请日 2015. 03. 08

(73) 专利权人 佛山蓝焯厨房设备工程有限公司  
地址 528000 广东省佛山市南海区狮山镇颜峰大道工业 3A 厂房

(72) 发明人 张伟林

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务  
所(普通合伙) 11350

代理人 肖平安

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 36/24(2006. 01)

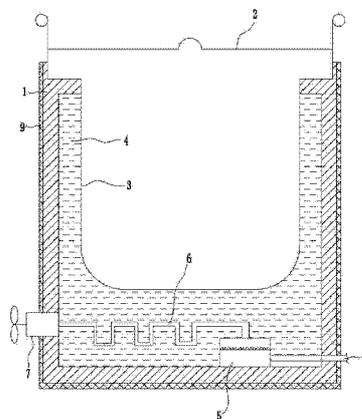
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

燃气节能导热煲汤炉

(57) 摘要

本实用新型提供一种加热效率高、加热均匀且使用稳定的燃气节能导热煲汤炉;其包括炉体外壳以及炉盖,还包括位于所述炉体外壳内部的内胆、位于所述炉体外壳与内胆之间的盛满有导热油的空腔、位于所述内腔底端上的燃烧器火排以及与所述燃烧器火排相连的多排呈蛇形布置的加热管,该每排加热管一端与所述燃烧器火排相通,其另一端延伸至所述炉体外壳壳外,其中所述燃烧器火排还连接有燃气管;采用上述结构后使得整个内胆外围的环境温度始终处于高温状态,可有效的缩短内胆内食物烹调时间;另外由于内胆外围布满有整个处于高温状态的加热油,因而使得内胆整体受热更加均匀,烹调效果更好。



1. 一种燃气节能导热煲汤炉,包括炉体外壳(1)以及炉盖(2),其特征在于:还包括位于所述炉体外壳(1)内部的内胆(3)、位于所述炉体外壳(1)与内胆(3)之间的盛满有导热油的空腔(4)、位于所述内腔(4)底端上的燃烧器火排(5)以及与该燃烧器火排(5)相连的多排呈蛇形布置的加热管(6),该每排加热管(6)一端与所述燃烧器火排(5)相通,其另一端延伸至所述炉体外壳(1)壳外,其中所述燃烧器火排(5)还连接有燃气管(8)。

2. 根据权利要求1所述的一种燃气节能导热煲汤炉,其特征在于:所述炉体外壳(1)还包覆有一层保温材料构成的保温层(9)。

3. 根据权利要求1或2所述的一种燃气节能导热煲汤炉,其特征在于:还包括有一与所述加热管(6)中延伸至所述炉体外壳(1)壳外的一端相通的排风风机(7)。

## 燃气节能导热煲汤炉

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨具设备技术领域,尤其涉及到一种燃气节能导热煲汤炉。

### 背景技术

[0002] 目前,现有的煲粥(汤)炉普遍是采用明火、电磁或蒸汽的方式进行加热,对于采用明火的方式进行供热,其一方面存在加热效率低下的问题,另一方面当加热不均时,存在容易将炉内食物烧焦的缺陷;对于采用蒸汽进行加热的方式,由于蒸汽的沸点较低,而且现有的蒸汽炉的蒸汽量也比较小,进而使得烹调的时间加长;而对于采用电磁加热的方式,其往往使得煲汤炉过于依赖电力,如果出现故障或停电,则就会使得整个场所的所有采用该种结构形式的煲汤炉无法工作;因此,对于如何找到一种能够提高加热效率、缩短烹调时间的同时且使用稳定的煲粥(汤)炉就显得尤为重要。

### 发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于克服现有技术的不足,提供一种加热效率高、加热均匀且使用稳定的燃气节能导热煲汤炉。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型所提供的技术方案为:一种燃气节能导热煲汤炉,包括炉体外壳以及炉盖,还包括位于所述炉体外壳内部的内胆、位于所述炉体外壳与内胆之间的盛满有导热油的空腔、位于所述空腔底端上的燃烧器火排以及与该燃烧器火排相连的多排呈蛇形布置的加热管,该每排加热管一端与所述燃烧器火排相通,其另一端延伸至所述炉体外壳壳外,其中所述燃烧器火排还连接有燃气管。

[0005] 进一步地,所述炉体外壳还包覆有一层保温材料构成的保温层。

[0006] 再进一步地,还包括有一与所述加热管中延伸至所述炉体外壳壳外的一端相通的排风风机。

[0007] 本方案通过采用在炉体外壳内部设置有用于盛放待加热食物的内胆以及在炉体外壳与内胆之间构成的空腔内填充加满有导热油,加热时,位于该空腔内的加热油通过设置于空腔底端的蛇形加热管进行热量交换,从而实现加热油的加热功能,在该过程中,由于加热油其一般的加热沸点为 400℃ 左右,因此使得整个内胆外围的环境温度始终处于高温状态,可有效的缩短内胆内食物烹调时间;另外由于内胆外围布满有整个处于高温状态的加热油,因而使得内胆整体受热更加均匀,烹调效果更好。

### 附图说明

[0008] 图 1 为本实用新型中燃气节能导热煲汤炉结构示意图。

### 具体实施方式

[0009] 下面结合具体实施例对本实用新型作进一步说明:

[0010] 参见附图 1 所示,本实施例所述的一种燃气节能导热煲汤炉,其包括炉体外壳 1、

位于该炉体外壳 1 顶端上的炉盖 2、位于炉体外壳 1 内部的由导热材质构成的内胆 3、位于炉体外壳 1 与内胆 3 之间的盛满有导热油的空腔 4、位于该内腔 4 底端上的燃烧器火排 5 以及与该燃烧器火排 5 相连的多排呈蛇形布置的加热管 6，该每排加热管 6 一端与燃烧器火排 5 相通，其另一端延伸至炉体外壳 1 壳外，其中该燃烧器火排 5 还连接有燃气管 8，该燃气管 8 上设置有电磁阀，该电磁阀与设置于该炉体外壳 1 外侧相连的电磁阀旋钮连接（图中未示出）。

[0011] 此外，为了减少该导热油煲汤炉的热量损失，本方案还在炉体外壳 1 外围上包裹有一层由保温材料构成的保温层 9；同时，为了保证加热管 6 内的热气能够顺利有效的排出，加热管 6 中延伸至炉体外壳 1 壳外的那一端还相连有与其相通的排风风机 7。

[0012] 工作时，打开该导热煲汤炉的电源开关，将电磁阀旋钮调节至合适位置并打开燃气开关，燃气通过电磁阀、燃气管 8 进入到燃烧器火排 5 中进行打火燃烧，燃烧器火排 5 产生的热气流进该多排加热管 6 管腔中，该热气在加热管 6 管腔中流动的过程中，其对加热管 6 外围的导热油进行加热，传递热量后的热气最终经排风风机 7 向外排出。采用该结构后，由于加热油其一般的加热沸点为 400℃左右，因此使得整个内胆 3 外围的环境温度始终处于高温状态，可有效的缩短内胆 3 内食物烹调时间；另外由于内胆 3 外围布满有整个处于高温状态的加热油，因而使得内胆 3 整体受热更加均匀，烹调效果更好。

[0013] 以上所述之实施例子只为本实用新型之较佳实施例，并非以此限制本实用新型的实施范围，故凡依本实用新型之形状、原理所作的变化，均应涵盖在本实用新型的保护范围内。

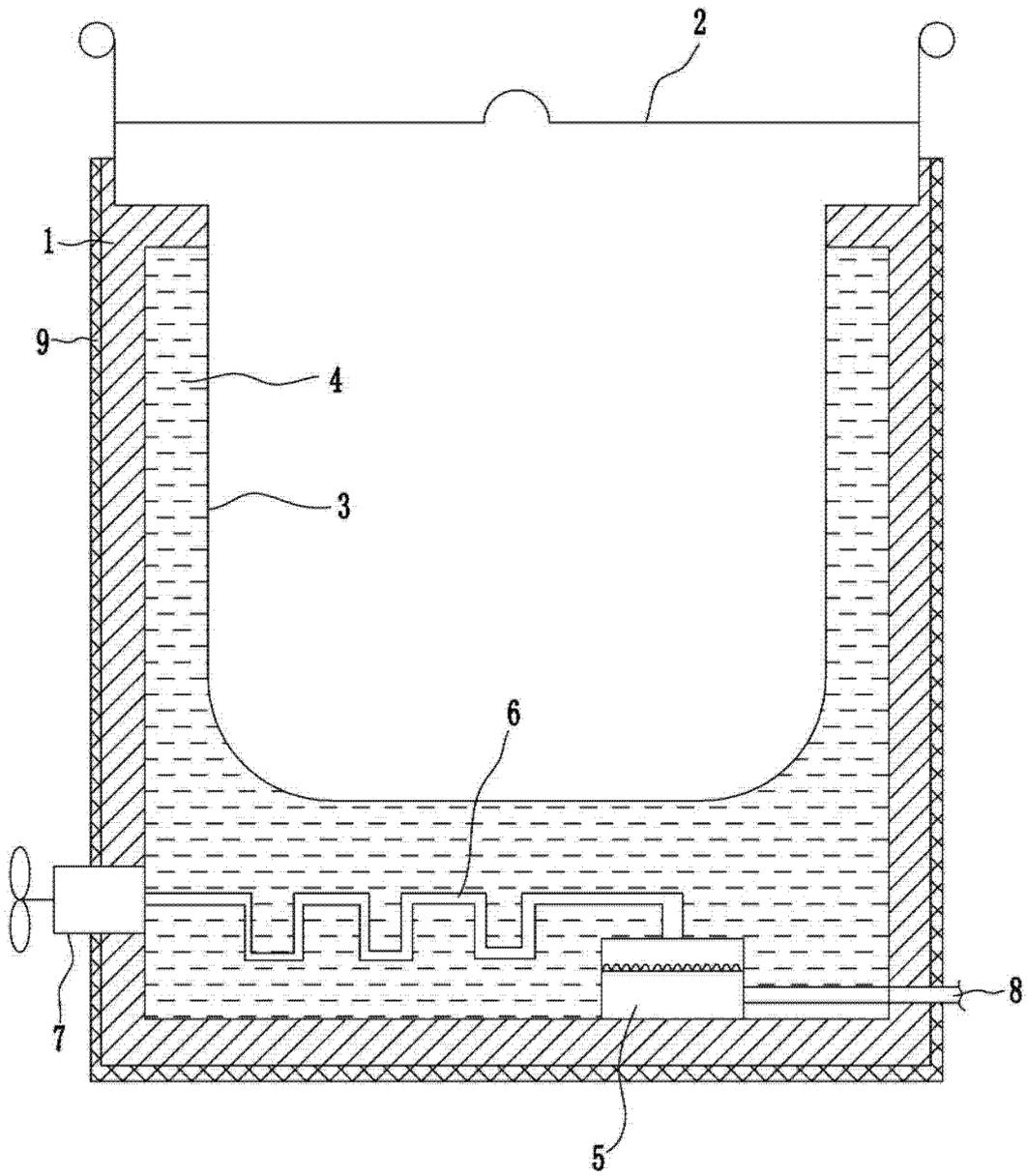


图 1