

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810008499.5

[51] Int. Cl.

A47J 31/10 (2006.01)

A47J 31/00 (2006.01)

A47J 31/44 (2006.01)

A47J 31/46 (2006.01)

[43] 公开日 2008年12月24日

[11] 公开号 CN 101327099A

[22] 申请日 2008.1.31

[21] 申请号 200810008499.5

[30] 优先权

[32] 2007.1.31 [33] CN [31] 200710026668.3

[71] 申请人 王冬雷

地址 519000 广东省珠海市香洲区唐家湾金
凤路1号

[72] 发明人 王冬雷

[74] 专利代理机构 珠海市威派特专利事务所
代理人 张 润

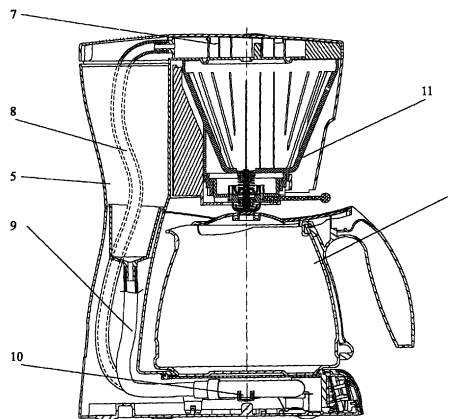
权利要求书2页 说明书7页 附图9页

[54] 发明名称

一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机

[57] 摘要

本发明涉及一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，饮料机的机身下端设有发热装置，其上有冷水水路与机身上方的水箱相连，热水水路与机身顶部的热水进口装置相连，在热水进口装置下端设有一个酿造篮支座，其上放置有酿造篮装置，在发热装置与酿造篮装置上下之间置有一个饮料容器，饮料容器的上方带有可接收酿造篮装置内酿造好的饮料的开口，饮料容器的底部与发热装置相接触，其特征在于：酿造篮装置的酿造篮下方设有一出口和一个可活动的阀装置，所述的阀装置相对于酿造篮的出口有一个打开位置和一个关闭位置。这种饮料机可用来做浓饮料和淡饮料，来满足消费者的不同口味，而且结构简单、成本低。



1. 一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，饮料机的机身下端设有发热装置，其上有冷水水路与机身上方的水箱相连，热水水路与机身顶部的热水进口装置相连，在热水进口装置下端设有一个酿造篮支座，其上放置有酿造篮装置，在发热装置与酿造篮装置上下之间置有一个饮料容器，饮料容器的上方带有可接收酿造篮装置内酿造好的饮料的开口，饮料容器的底部与发热装置相接触，其特征在于：酿造篮装置的酿造篮下方设有一出口和一个可活动的阀装置，所述的阀装置相对于酿造篮的出口有一个打开位置和一个关闭位置，所述的阀装置处于打开位置时，酿造篮内的液体饮料立即于出口处流出；所述的阀装置处于关闭位置时，酿造篮内的液体饮料于其内达到预定的高度时，在液体饮料压力的作用下或液体饮料于其内达到预定的重量时，在液体饮料重力的作用下或液体饮料于其内达到预定的体积时，在液体饮料浮力的作用下时，使阀装置从关闭位置能到达打开位置，饮料于出口处流出。
2. 根据权利要求1所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：酿造篮装置的酿造篮下方设有一出口且连接一酿造篮下座，于出口处穿入一浓度控制阀杆，其间设有一弹簧，再用一个密封圈卡入浓度控制阀杆的槽内，这样浓度控制阀杆被连接于酿造篮上，浓度控制阀杆下端设有一个阀控制座置于酿造篮下座内，于阀控制座的侧面设有一操作杆，用于操作阀控制座进行转动，阀控制座与酿造篮下座上分别设有凸台和斜坡，可以使阀控制座和酿造篮下座的凸台在斜坡上滑动，阀控制座的下端设有一单向阀装置，其与下方的饮料容器相接。
3. 根据权利要求1所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：酿造篮装置的酿造篮下方设有一出口，浓度控制阀杆穿过出口，其间设有一弹簧，再用一个密封圈卡入浓度控制阀杆的槽内，这样浓度控制阀杆被连接于酿造篮上，浓度控制阀杆上端设有一个中空的浮子，浓度控制阀杆下端设有可转动的阀控制座装于酿造篮下端，于阀控制座的侧面设有一操作杆，用于操作阀控制座进行转动，阀控制座上设有凸台可将浓度控制阀杆往上顶将其打开，使浓度控制阀具有打开和关闭的二个位置，阀控制座的下端设有一单向阀装置，其与下方的饮料容器相接。
4. 根据权利要求1所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：酿造篮装置的酿造篮下方设有出口与浓度控制阀相通且固定连接一酿造篮下座，酿造篮下座的下方设有一出口，浓度控制阀芯穿过酿造篮下座的出口，其间设有一弹簧，再用一个密封圈卡入浓度控制阀芯的槽内，这样浓度控制阀芯被连接于酿造篮下座上，浓度控制阀芯上设有一操作杆，用于带动其进行转动，浓度控制阀芯与酿造篮上分别设有凸台和斜坡，可以使浓度控制阀芯和酿造篮的凸台在斜坡上滑动，浓度控制阀的下端设有一单向阀装置，其与下方的饮料容器相接。
5. 根据权利要求1所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：酿造篮装置的酿造篮的下方设有出口且固定连接一酿造篮下座，浓度控制阀插入出口内，使浓度控制阀具有打开和关闭的二个位置，浓度控制阀采用橡胶一类的软质材料，酿造篮下座的下端设有一单向阀装置，其与下方的饮料容器相接。
6. 根据权利要求1或2或3或4或5所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：所述的阀装置处于打开位置和关闭位置通过一操纵装置的移动或转动带动酿造篮或阀装置的移动来控制。
7. 根据权利要求6所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：所述的操纵装置上设有一操纵杆。
8. 根据权利要求1所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于：阀装置或酿造篮上设有用于使阀装置能到达打开位置的斜坡。

-
9. 根据权利要求 3 所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于操纵装置上设有可将阀装置往上顶并使其到达打开位置的凸台。
10. 根据权利要求 3 所述的一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其特征在于所述的阀装置为直接移动到达打开位置的阀装置。

一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机

所属技术领域

本发明涉及一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，能使酿造篮内的饮料在其内处于二个不同的高度进行酿造，可使所酿造好的饮料具有不同的浓度。

背景技术

目前，现有的酿造咖啡或茶的饮料机，其实现做浓淡咖啡或茶之类的饮料的办法是：酿造浓咖啡等饮料需要装一定高度的液体饮料将饮料颗粒完全浸泡，酿造淡咖啡等饮料则可直接由酿造篮的出口处流出。有的采用电控式的方法来探测液体饮料于酿造篮内达到预定高度后，传入信号给阀，使其自动打开来实现酿造浓咖啡等饮料，这样结构过于复杂，且成本高；有的则由于结构限制，酿造的浓咖啡（或茶）之类饮料浓度不高，且最后须再次将阀装置打开才能将酿造篮内的饮料全部排泄；有的需要人为地控制酿造篮内的液体饮料于酿造篮内达到一定高度，这样既不准确又操作不方便。如US. PAT. NO. 4882983、US. PAT. NO. 5231918：为了能酿造浓淡咖啡（或茶）之类的饮料，于酿造篮内设有二个高低出水位，当要酿造浓咖啡等饮料时，关闭低出水位，使液体饮料只能由高出水位出口流出，这样流入酿造篮内的热水于高水位还来不及冲泡饮料颗粒就已流出，这样饮料的浓度低。而且高出水位以下的饮料，只有打开阀才能流出，这样使操作变得复杂。

发明内容

本发明的目的在于提供一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，它能酿造浓淡咖啡或茶等饮料，且浓度高、结构简单、成本低。

本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：

方案1：

一种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，饮料机（1）的机身（6）下端设有发热装置（10），其上有冷水水路（9）与机身（6）上方的水箱（5）相连，热水水路（8）与机身（6）顶部的热水进口装置（7）相连，在热水进口装置（7）下端设有一个酿造篮支座（2），其上放置有酿造篮装置（11），在发热装置（10）与酿造篮装置（11）上下之间置有一个饮料容器（4），饮料容器（4）的上方带有可接收酿造篮装置（11）内酿造好的饮料的开口，饮料容器（4）的底部与发热装置（10）相接触，其特征在于：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15）和一个可活动的阀装置，所述的阀装置相对于酿造篮的出口有一个打开位置和一个关闭位置。酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15）且连接一酿造篮下座（13），于出口（15）处穿入一浓度控制阀杆（17），其间设有一弹簧（16），再用一个密封圈（14）卡入浓度控制阀杆（17）的槽内，这样浓度控制阀杆（17）被连接于酿造篮（12）上，浓度控制阀杆（17）下端设有一个阀控制座（18）置于酿造篮下座（13）内，于阀控制座（18）的侧面设有一操作杆（3），用于操作阀控制座（18）进行转动，阀控制座（18）与酿造篮下座（13）上分别设有凸台（21）和斜坡（20），可以使阀控制座（18）和酿造篮下座（13）的凸台（21）在斜坡（20）上滑动，阀控制座（18）的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

由于本发明采用了上述技术方案，当饮料机酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮内，然后于酿造篮装置下端放入饮料容器将单向阀装置打开，使饮料能流入饮料容器内，再接通电源，水箱内的冷水由冷水水路供应入发热装置加热后，由热水

进口装置流入酿造篮将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆带动阀控制座一起转动，使阀控制座与酿造篮下座二者上的凸台于斜坡上滑动带动酿造篮下座向上移，将浓度控制阀杆往上顶，使浓度控制阀到达打开位置，酿造篮内的液体饮料立即于出口处流出后，再流入饮料容器内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆带动阀控制座一起转动，在弹簧力的作用下使阀控制座与酿造篮下座二者上的凸台于斜坡上向下滑，使浓度控制阀到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口关闭，酿造篮内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料重力的作用下克服浓度控制阀和酿造篮之间所设的弹性元件的作用力，酿造篮往下移，使浓度控制阀到达打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口处流出后，进入饮料容器内。

方案2:

其它同方案1，其特征在于：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15）和一个可活动的阀装置，所述的阀装置相对于酿造篮的出口有一个打开位置和一个关闭位置。酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15），浓度控制阀杆（17）穿过出口（15），其间设有一弹簧（16），再用一个密封圈（14）卡入浓度控制阀杆（17）的槽内，这样浓度控制阀杆（17）被连接于酿造篮（12）上，浓度控制阀杆（17）上端设有一个中空的浮子（22），浓度控制阀杆（17）下端设有可转动的阀控制座（18）装于酿造篮（12）下端，于阀控制座（18）的侧面设有一操作杆（3），用于操作阀控制座（18）进行转动，阀控制座（18）上设有凸台（21）可将浓度控制阀杆（17）往上顶将其打开，使浓度控制阀具有打开和关闭的二个位置，阀控制座（18）的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

由于本发明采用了上述技术方案，当饮料机酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮内，然后于酿造篮装置下端放入饮料容器将单向阀装置打开，使饮料能流入饮料容器内，再接通电源，水箱内的冷水由冷水水路供应入发热装置加热后，由热水进口装置流入酿造篮将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆带动阀控制座一起转动到由凸台将浓度控制阀杆往上顶，使浓度控制阀到达打开位置，酿造篮内的液体饮料立即于出口处流出后，再流入饮料容器内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆使阀控制座一起转动，使凸台顶不到浓度控制阀杆，使浓度控制阀到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口关闭，酿造篮内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料对浮子所产生的浮力作用下克服浓度控制阀和酿造篮之间所设的弹性元件的作用力，使浓度控制阀往上移至打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口处流出后，进入饮料容器内。

方案3:

其它同方案1，其特征在于：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15）和一个可活动的阀装置，所述的阀装置相对于酿造篮的出口有一个打开位置和一个关闭位置。酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有出口（15）与浓度控制阀相通且紧固连接一酿造篮下座（13），酿造篮下座（13）的下方设有一出口（24），浓度控制阀芯（23）穿过酿造篮下座（13）的出口（24），其间设有一弹簧（16），再用一个密封圈（14）卡入浓度控制阀芯（23）的槽内，这样浓度控制阀芯（23）被连接于酿造篮下座（13）上，浓度控制阀芯（23）上设有一操作杆（3），用于带动其进行转动，浓度控制阀芯（23）与酿造篮（12）上分别设有凸台（21）和斜坡（20），可以使浓度控制阀芯（23）和酿造篮（12）的凸台（21）在斜坡（20）上滑动，浓度控制阀的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

酿造篮的上方有一热水进口装置。

由于本发明采用了上述技术方案，当饮料机酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮内，然后于酿造篮装置下端放入饮料容器将单向阀装置打开，使饮料能流入饮料容器内，再接通电源，水箱内的冷水由冷水水路供应入发热装置加热后，由热水进口装置流入酿造篮将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆带动浓度控制阀芯一起转动，使浓度控制阀芯和酿造篮二者上的凸台于斜坡上滑动，将浓度控制阀芯往下顶，使浓度控制阀到达打开位置，酿造篮内的液体饮料立即于出口处流出后，再流入饮料容器内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆带动浓度控制阀芯一起转动，在弹簧力的作用下使浓度控制阀芯和酿造篮二者上的凸台于斜坡上向上滑，使浓度控制阀到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口关闭，酿造篮内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料压力的作用下克服浓度控制阀和酿造篮下座之间所设的弹性元件的作用力，浓度控制阀芯往下移，使浓度控制阀到达打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口处流出后，进入饮料容器内。

方案4:

其它同方案1，其特征在于：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15）和一个可活动的阀装置，所述的阀装置相对于酿造篮的出口有一个打开位置和一个关闭位置。酿造篮装置（11）的酿造篮（12）的下方设有出口（15）且固定连接一酿造篮下座（13），浓度控制阀（25）插入出口（15）内，使浓度控制阀（25）具有打开和关闭的二个位置，浓度控制阀（25）采用橡胶一类的软质材料，酿造篮下座（13）的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

所述的阀装置处于打开位置和关闭位置通过一操纵装置的移动或转动带动酿造篮或阀装置的移动来控制。

所述的操纵装置上设有一操纵杆。

阀装置或酿造篮上设有用于使阀装置能到达打开位置的斜坡。

操纵装置上设有可将阀装置往上顶并使其到达打开位置的凸台。

所述的阀装置为直接移动到打开位置的阀装置。

由于本发明采用了上述技术方案，当饮料机酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮内，然后于酿造篮装置下端放入饮料容器将单向阀装置打开，使饮料能流入饮料容器内，再接通电源，水箱内的冷水由冷水水路供应入发热装置加热后，由热水进口装置流入酿造篮将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，将拉出浓度控制阀，使其到达打开位置，酿造篮内的液体饮料立即于出口处流出后，再流入饮料容器内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，将浓度控制阀往内推入使其到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口关闭，酿造篮内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料压力的作用下克服浓度控制阀和酿造篮之间的摩擦力，将浓度控制阀往外推，使浓度控制阀到达打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口处流出后，进入饮料容器内。

综上所述，本发明中的结构简单、成本较低、实用性很强。

附图说明

下面结合附图和实施例对本发明进一步说明。

图1是本发明实施例1~4的饮料机的立体示意图。

图2是本发明实施例1~4的饮料机的剖面示意图。

图3是本发明实施例1的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造淡咖啡之类饮料状态的剖面

示意图（浓度控制阀装置处于打开状态）。

图4是本发明实施例1的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于关闭状态）。

图5是本发明实施例1的饮料机的酿造篮装置处于酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置在液体饮料的重力作用下到达打开状态）。

图6是本发明实施例1的饮料机的控制浓度控制阀装置能上下移动的立体示意图。

图7是本发明实施例2的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造淡咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于打开状态）。

图8是本发明实施例2的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于关闭状态）。

图9是本发明实施例1的饮料机的酿造篮装置处于酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置在液体饮料的浮力作用下到达打开状态）。

图10是本发明实施例3的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造淡咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于打开状态）。

图11是本发明实施例3的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于关闭状态）。

图12是本发明实施例3的饮料机的酿造篮装置处于酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置在液体饮料的压力作用下到达打开状态）。

图13是本发明实施例4的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造淡咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于打开状态）。

图14是本发明实施例4的饮料机的酿造篮装置处于准备酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置处于关闭状态）。

图15是本发明实施例4的饮料机的酿造篮装置处于酿造浓咖啡之类饮料状态的剖面示意图（浓度控制阀装置在液体饮料的压力作用下到达打开状态）。

图中:1 为饮料机, 2 为酿造篮支座, 3 为操作杆, 4 为饮料容器, 5 为水箱, 6 为机身, 7 为热水进口装置, 8 为热水水路, 9 为冷水水路, 10 为发热装置, 11 为酿造篮装置, 12 为酿造篮, 13 为酿造篮下座, 14 为密封圈, 15 为出口, 16 为弹簧, 17 为浓度控制阀杆, 18 为阀控制座, 19 为单向阀装置, 20 为斜坡, 21 为凸台, 22 为浮子, 23 为浓度控制阀芯, 24 为出口, 25 为浓度控制阀。

具体实施方式

下面通过附图来描述本发明的实施例, 需要说明的是, 本发明的技术范围并不受这些实施例的限定。

实施例1

如图1~2所示: 一种饮料机(1)的机身(6)下端设有发热装置(10), 其上有冷水水路(9)与机身(6)上方的水箱(5)相连和热水水路(8)与机身(6)顶部的热水进口装置(7)相连, 在热水进口装置(7)下端设有一个酿造篮支座(2), 其上放置有酿造篮装置(11), 在发热装置(10)与酿造篮装置(11)上下之间置有一个饮料容器(4), 饮料容器(4)的上方开口可接收酿造篮装置(11)内酿造好的饮料, 饮料容器(4)的底部与发热装置(10)相接触, 可将其内的饮料进行保温。

如图3~6所示: 酿造篮装置(11)的酿造篮(12)下方设有一出口(15)且连接一酿造篮下座(13), 于出口(15)处穿入一浓度控制阀杆(17), 其间设有一弹簧(16), 再用一个密封圈(14)卡入浓度控制阀杆(17)的槽内, 这样浓度控制阀杆(17)被连接于酿造篮(12)上, 浓度控制阀杆(17)下端设有一个阀控制座(18)置于酿造篮下座(13)

内，于阀控制座（18）的侧面设有一操作杆（3），用于操作阀控制座（18）进行转动，阀控制座（18）与酿造篮下座（13）上分别设有凸台（21）和斜坡（20），可以使阀控制座（18）和酿造篮下座（13）的凸台（21）在斜坡（20）上滑动，阀控制座（18）的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

当饮料机（1）酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮（12）内，然后于酿造篮装置（11）下端放入饮料容器（4）将单向阀装置（19）打开，使饮料能流入饮料容器（4）内，再接通电源，水箱（5）内的冷水由冷水水路（9）供应入发热装置（10）加热后，由热水进口装置（7）流入酿造篮（12）将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆（3）带动阀控制座（18）一起转动，使阀控制座（18）与酿造篮下座（13）二者上的凸台（21）于斜坡（20）上滑动带动酿造篮下座（13）向上移，将浓度控制阀杆（17）往上顶，使浓度控制阀到达打开位置，酿造篮（12）内的液体饮料立即于出口（15）处流出后，再流入饮料容器（4）内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆（3）带动阀控制座（18）一起转动，在弹簧力的作用下使阀控制座（18）与酿造篮下座（13）二者上的凸台（21）于斜坡（20）上向下滑，使浓度控制阀到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口（15）关闭，酿造篮（12）内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料重力的作用下克服浓度控制阀和酿造篮（12）之间所设的弹簧（16）的作用力，酿造篮（12）往下移，使浓度控制阀到达打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口（15）处流出后，进入饮料容器（4）内。

实施例2

如图1~2所示：一种饮料机（1）的机身（6）下端设有发热装置（10），其上有冷水水路（9）与机身（6）上方的水箱（5）相连和热水水路（8）与机身（6）顶部的热水进口装置（7）相连，在热水进口装置（7）下端设有一个酿造篮支座（2），其上放置有酿造篮装置（28），在发热装置（10）与酿造篮装置（11）上下之间置有一个饮料容器（4），饮料容器（4）的上方开口可接收酿造篮装置（11）内酿造好的饮料，饮料容器（4）的底部与发热装置（10）相接触，可将其内的饮料进行保温。

如图7~9所示：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有一出口（15），浓度控制阀杆（17）穿过出口（15），其间设有一弹簧（16），再用一个密封圈（14）卡入浓度控制阀杆（17）的槽内，这样浓度控制阀杆（17）被连接于酿造篮（12）上，浓度控制阀杆（17）上端设有一个中空的浮子（22），浓度控制阀杆（17）下端设有可转动的阀控制座（18）装于酿造篮（12）下端，于阀控制座（18）的侧面设有一操作杆（3），用于操作阀控制座（18）进行转动，阀控制座（18）上设有凸台（21）可将浓度控制阀杆（17）往上顶将其打开，使浓度控制阀具有打开和关闭的二个位置，阀控制座（18）的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

当饮料机（1）酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮（12）内，然后于酿造篮装置（11）下端放入饮料容器（4）将单向阀装置（19）打开，使饮料能流入饮料容器（4）内，再接通电源，水箱（5）内的冷水由冷水水路（9）供应入发热装置（10）加热后，由热水进口装置（7）流入酿造篮（12）将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆（3）带动阀控制座（18）一起转动到由凸台（21）将浓度控制阀杆（17）往上顶，使浓度控制阀到达打开位置，酿造篮（12）内的液体饮料立即于出口（15）处流出后，再流入饮料容器（4）内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆（3）带动阀控制座（18）一起转动，使凸台（21）顶不到浓度控制阀杆（17），使浓度控制阀到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口（15）关闭，酿造篮（12）内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料对浮子所产生

的浮力作用下克服浓度控制阀和酿造篮（12）之间所设的弹簧（16）的作用力，使浓度控制阀往上移至打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口（15）处流出后，进入饮料容器（4）内。

实施例3

如图1~2所示：一种饮料机（1）的机身（6）下端设有发热装置（10），其上有冷水水路（9）与机身（6）上方的水箱（5）相连和热水水路（8）与机身（6）顶部的热水进口装置（7）相连，在热水进口装置（7）下端设有一个酿造篮支座（2），其上放置有酿造篮装置（11），在发热装置（10）与酿造篮装置（11）上下之间置有一个饮料容器（4），饮料容器（4）的上方开口可接收酿造篮装置（11）内酿造好的饮料，饮料容器（4）的底部与发热装置（10）相接触，可将其内的饮料进行保温。

如图 10~12 所示：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）下方设有出口（15）与浓度控制阀相通且紧固连接一酿造篮下座（13），酿造篮下座（13）的下方设有一出口（24），浓度控制阀芯（23）穿过酿造篮下座（13）的出口（24），其间设有一弹簧（16），再用一个密封圈（14）卡入浓度控制阀芯（23）的槽内，这样浓度控制阀芯（23）被连接于酿造篮下座（13）上，浓度控制阀芯（23）上设有一操作杆（3），用于带动其进行转动，浓度控制阀芯（23）与酿造篮（12）上分别设有凸台（21）和斜坡（20），可以使浓度控制阀芯（23）和酿造篮（12）的凸台（21）在斜坡（20）上滑动，浓度控制阀的下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（4）相接。

当饮料机（1）酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮（12）内，然后于酿造篮装置（11）下端放入饮料容器（4）将单向阀装置（19）打开，使饮料能流入饮料容器（4）内，再接通电源，水箱（5）内的冷水由冷水水路（9）供应入发热装置（10）加热后，由热水进口装置（7）流入酿造篮（12）将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。

当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆（3）带动浓度控制阀芯（23）一起转动，使浓度控制阀芯（23）和酿造篮（12）二者上的凸台（21）于斜坡（20）上滑动，将浓度控制阀芯（23）往下顶，使浓度控制阀到达打开位置，酿造篮（12）内的液体饮料立即于出口（24）处流出后，再流入饮料容器（4）内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，通过扳动操作杆（3）带动浓度控制阀芯（23）一起转动，在弹簧力的作用下使浓度控制阀芯（23）和酿造篮（12）二者上的凸台（21）于斜坡（20）上向上滑，使浓度控制阀到达关闭位置，由于浓度控制阀将出口（24）关闭，酿造篮（12）内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料压力的作用下克服浓度控制阀和酿造篮下座（13）之间所设的弹簧（16）的作用力，浓度控制阀芯（23）往下移，使浓度控制阀到达打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口（24）处流出后，进入饮料容器（4）内。

实施例4

如图1~2所示：一种饮料机（1）的机身（6）下端设有发热装置（10），其上有冷水水路（9）与机身（6）上方的水箱（5）相连和热水水路（8）与机身（6）顶部的热水进口装置（7）相连，在热水进口装置（7）下端设有一个酿造篮支座（2），其上放置有酿造篮装置（11），在发热装置（10）与酿造篮装置（11）上下之间置有一个饮料容器（4），饮料容器（4）的上方开口可接收酿造篮装置（11）内酿造好的饮料，饮料容器（4）的底部与发热装置（10）相接触，可将其内的饮料进行保温。

如图 13~15 所示：酿造篮装置（11）的酿造篮（12）的下方设有出口（15）且紧固连接一酿造篮下座（13），浓度控制阀（25）插入出口（15）内，使浓度控制阀（25）具有打开和关闭的二个位置，浓度控制阀（25）采用橡胶一类的软质材料，酿造篮下座（13）的

下端设有一单向阀装置（19），其与下方的饮料容器（14）相接。

当饮料机（1）酿造咖啡或茶之类饮料颗粒时，首先将饮料颗粒放入酿造篮（12）内，然后于酿造篮装置（11）下端放入饮料容器（4）将单向阀装置（19）打开，使饮料能流入饮料容器（4）内，再接通电源，水箱（5）内的冷水由冷水水路（9）供应入发热装置（10）加热后，由热水进口装置（7）流入酿造篮（12）将其内事先放入的饮料颗粒进行冲泡。当要酿造淡咖啡或茶之类的饮料时，将拉出浓度控制阀（25），使其到达打开位置，酿造篮（12）内的液体饮料立即于出口（15）处流出后，再流入饮料容器（4）内；当要酿造浓咖啡或茶之类的饮料时，将浓度控制阀（25）往内推入使其到达关闭位置，由于浓度控制阀（25）将出口（15）关闭，酿造篮（12）内的液体饮料流不出，于其内积累到预定的高度时，在液体饮料压力的作用下克服浓度控制阀（25）和酿造篮（12）之间的摩擦力，将浓度控制阀（25）往外推，使浓度控制阀（25）到达打开位置，这样饮料颗粒内的香汁经过热水的充分浸泡后得到充分的榨取，从而得到浓度较高的饮料，再于出口（15）处流出后，进入饮料容器（4）内。

综上所述，这种酿造咖啡或茶之类饮料颗粒的饮料机，其结构比较简单，所酿造的饮料由酿造篮底部的出口流出，使流入酿造篮内的热水都能穿过饮料颗粒进行榨取，能酿造出理想的饮料。

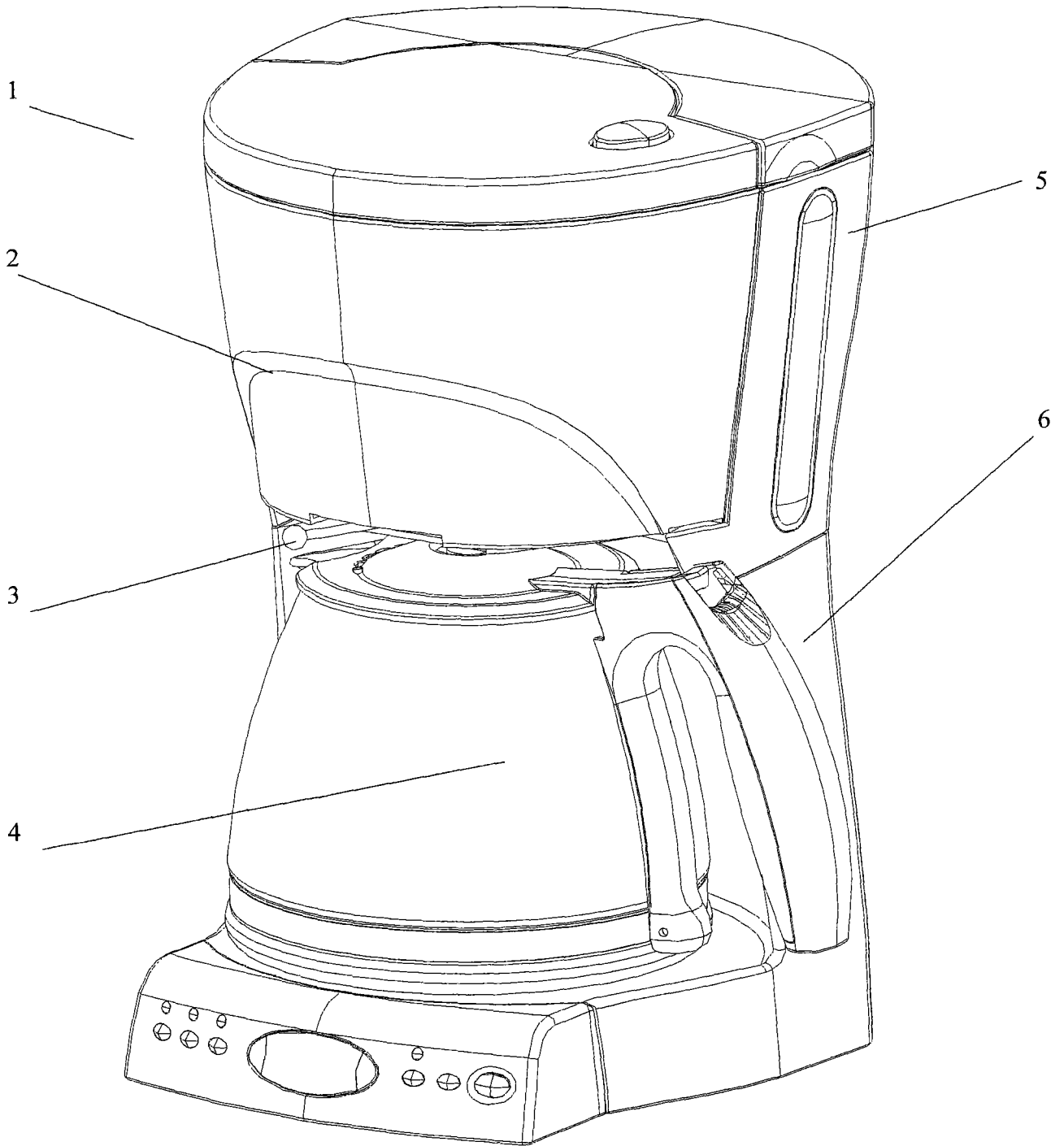


图1

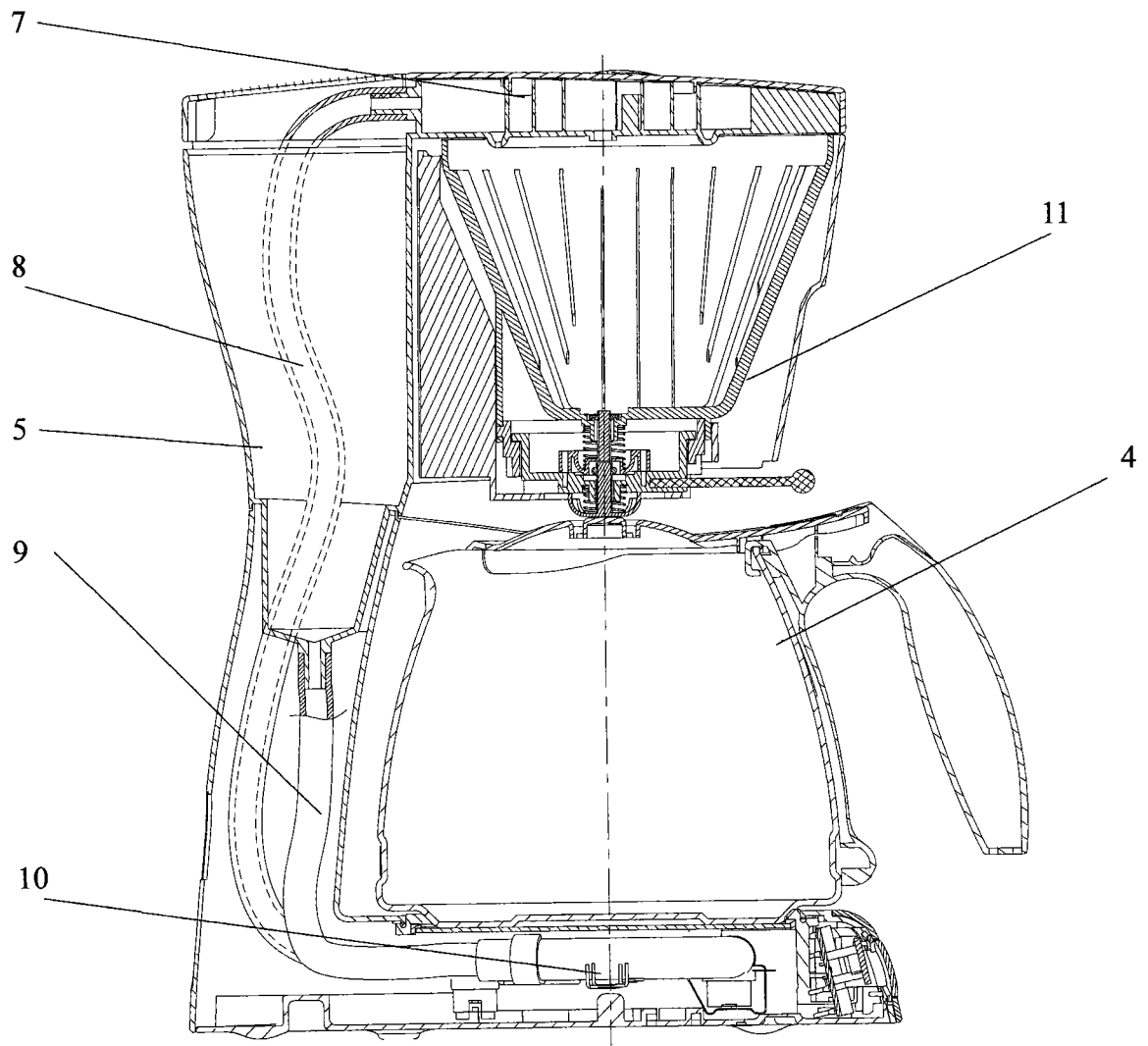
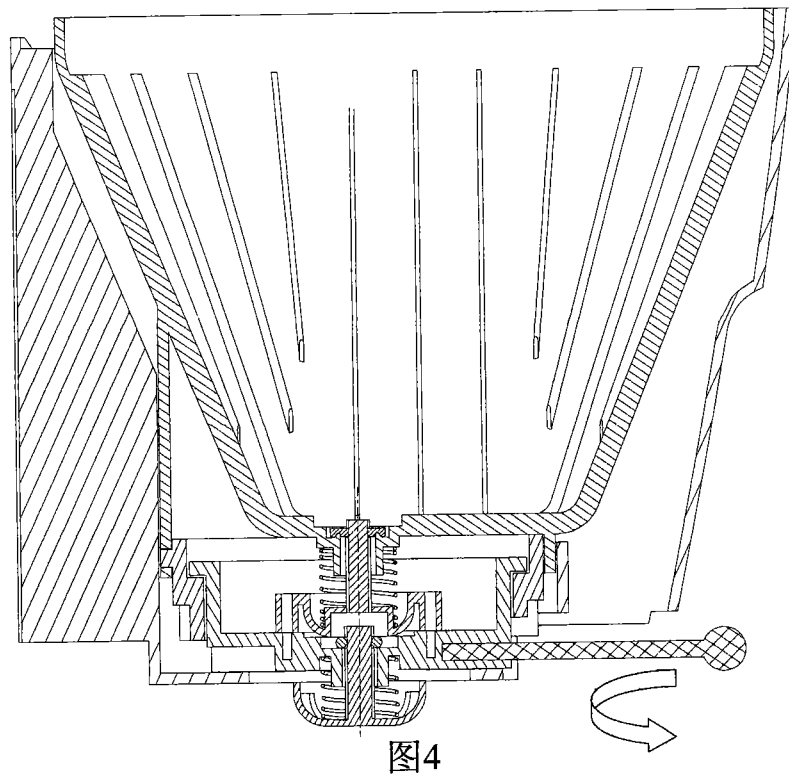
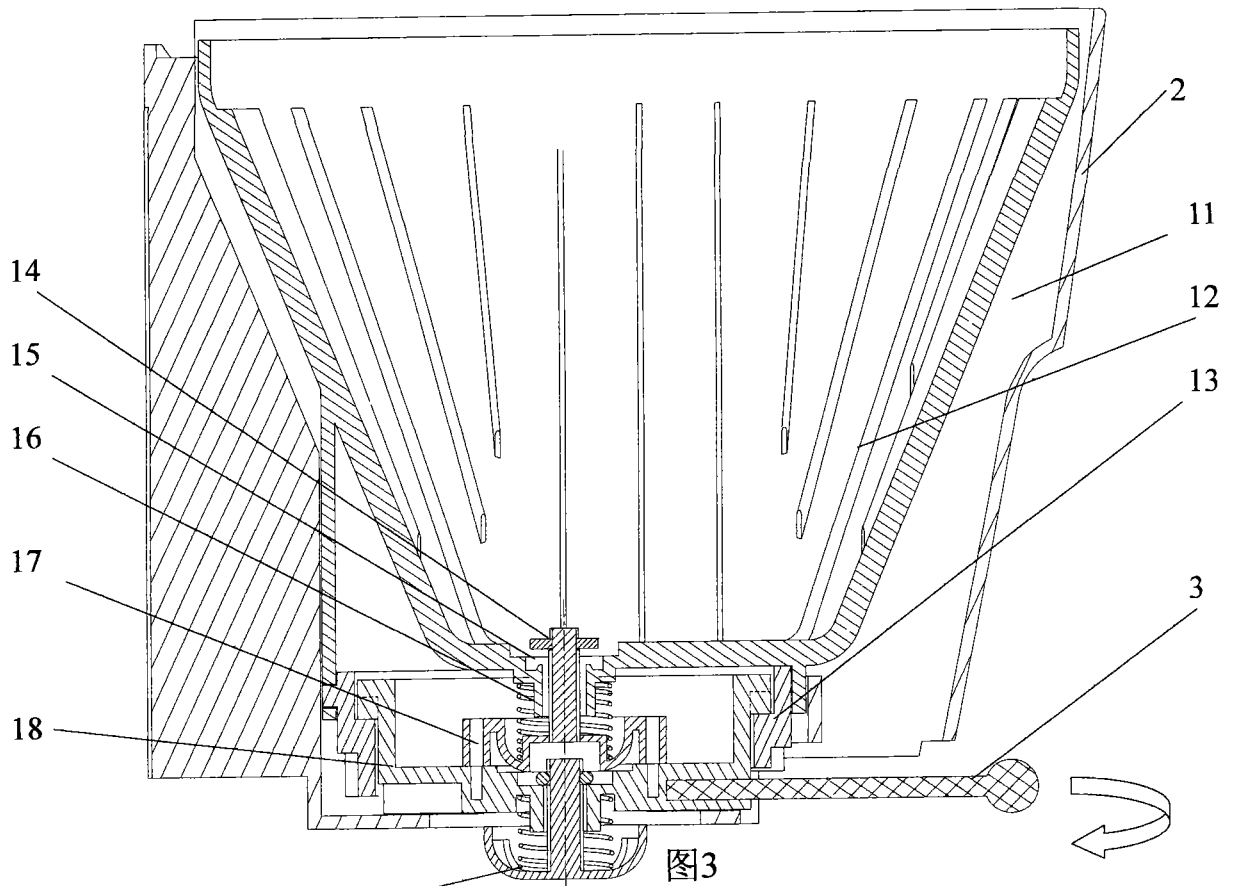


图2



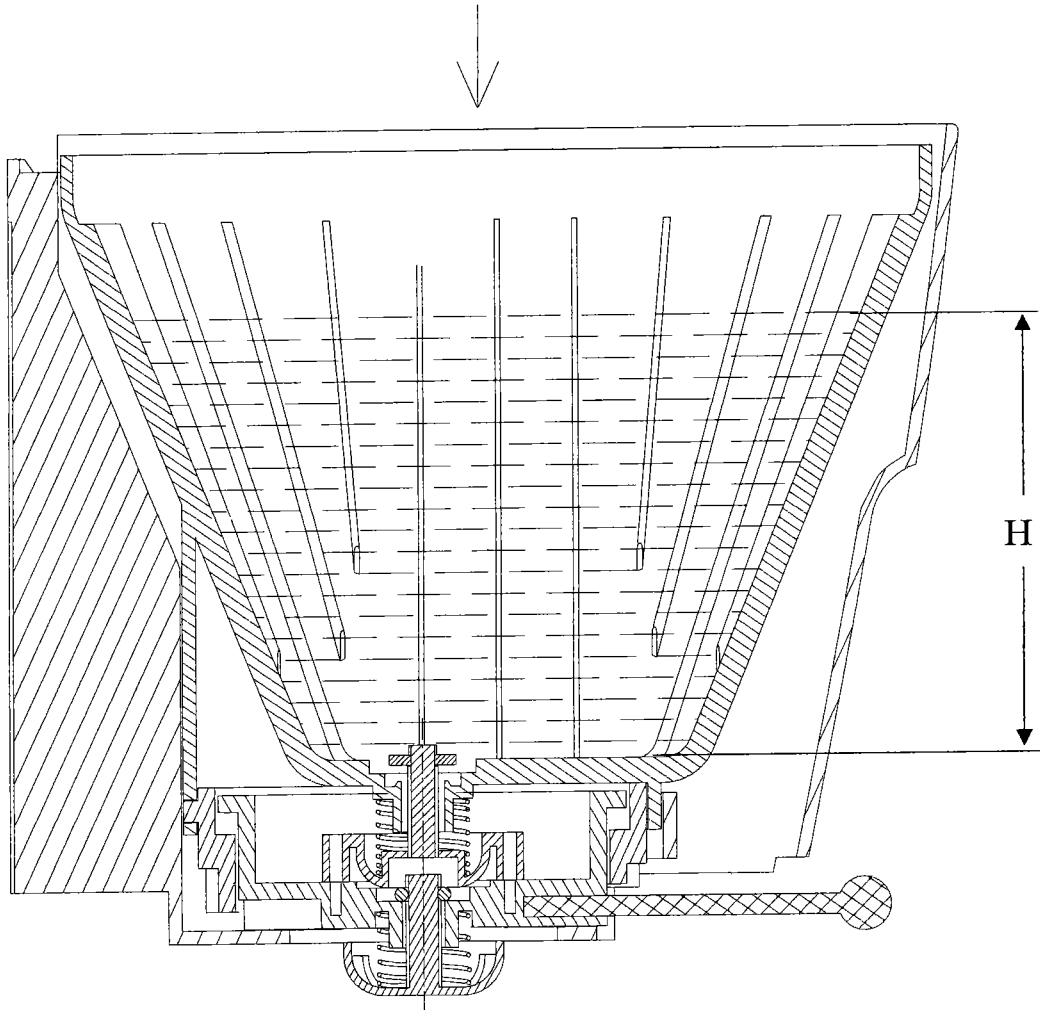


图5

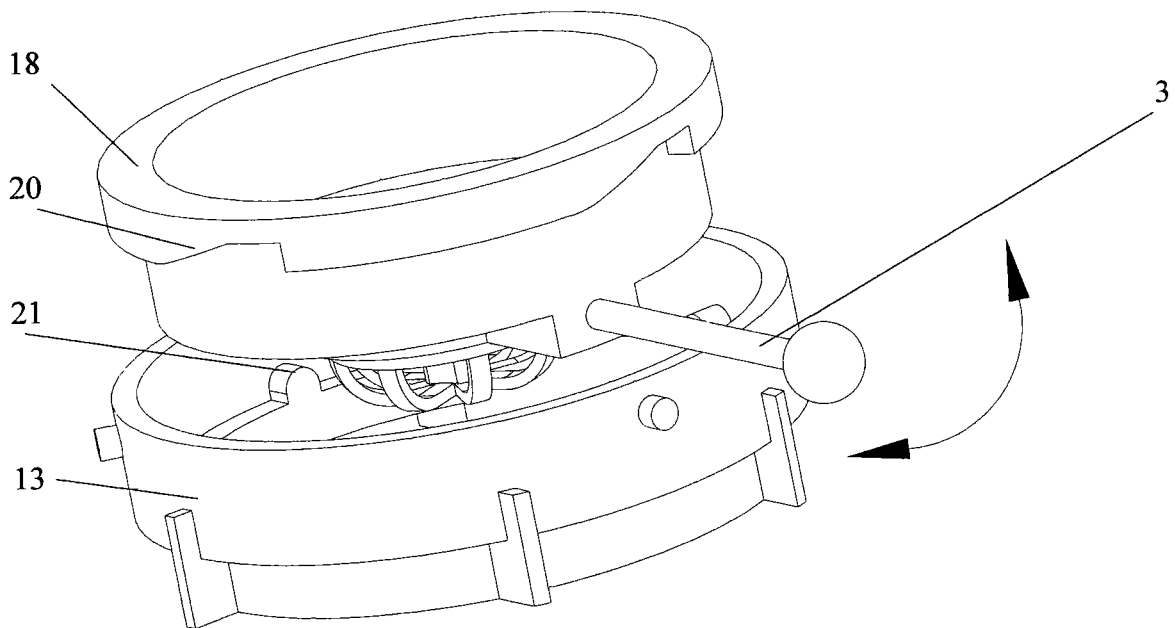


图6

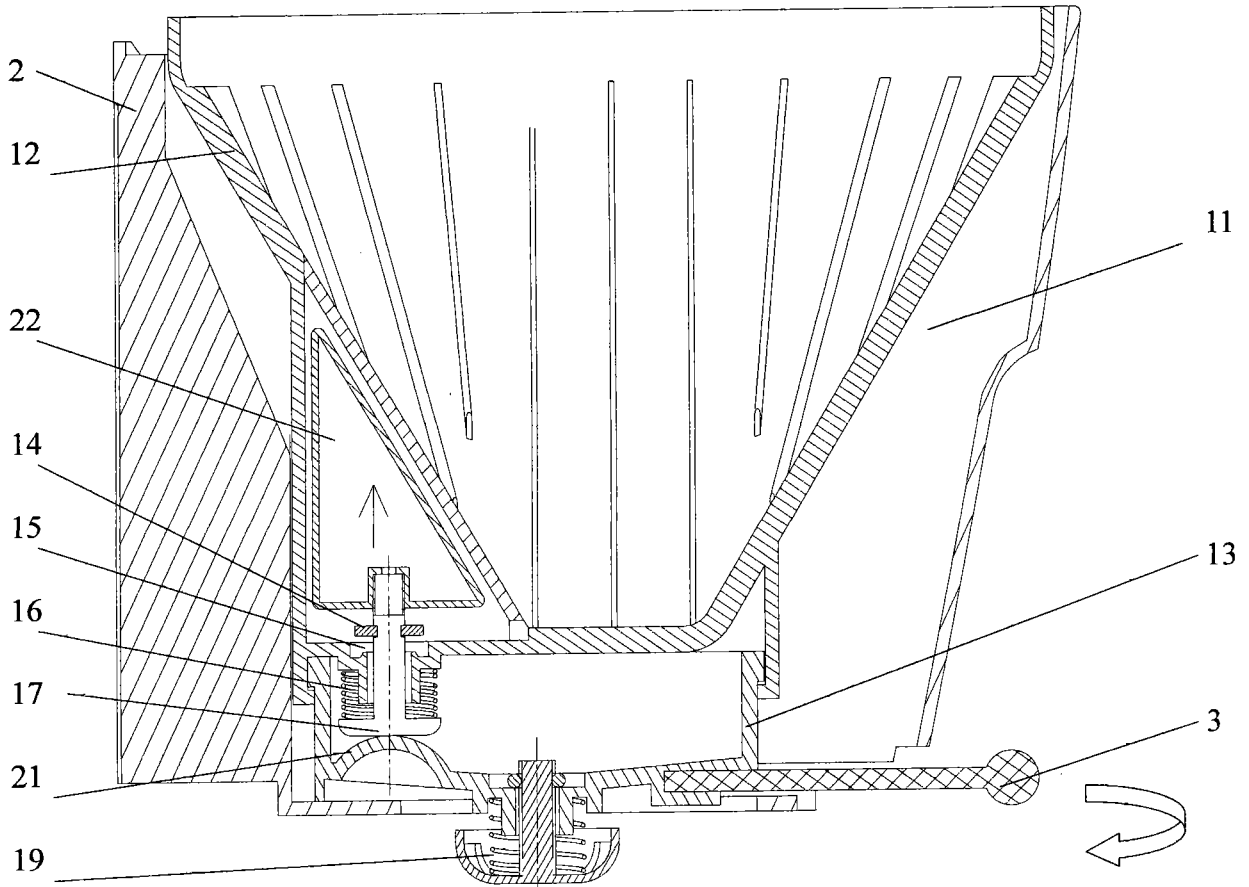


图7

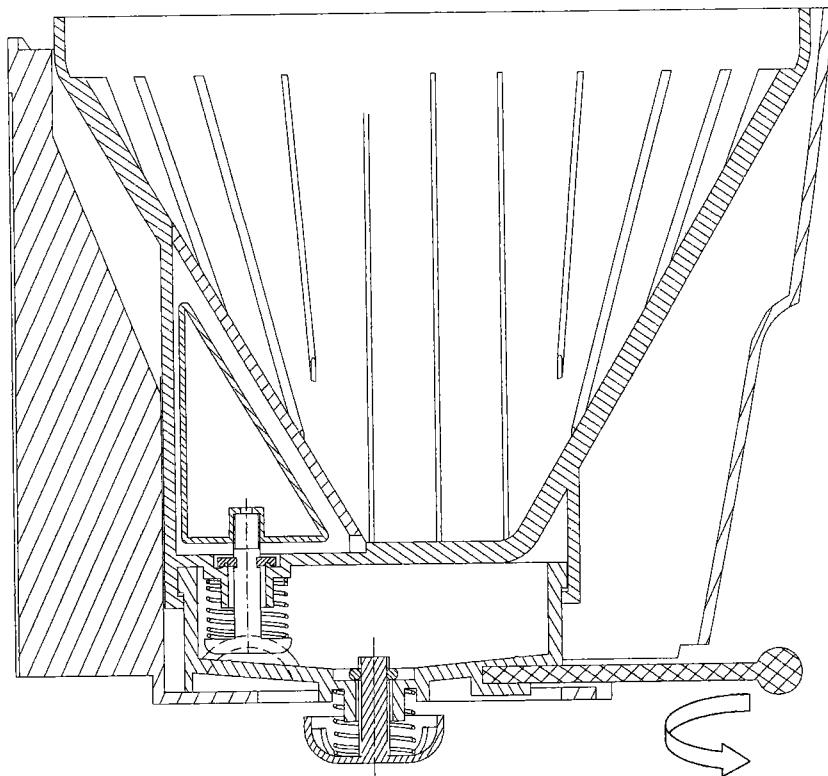


图8

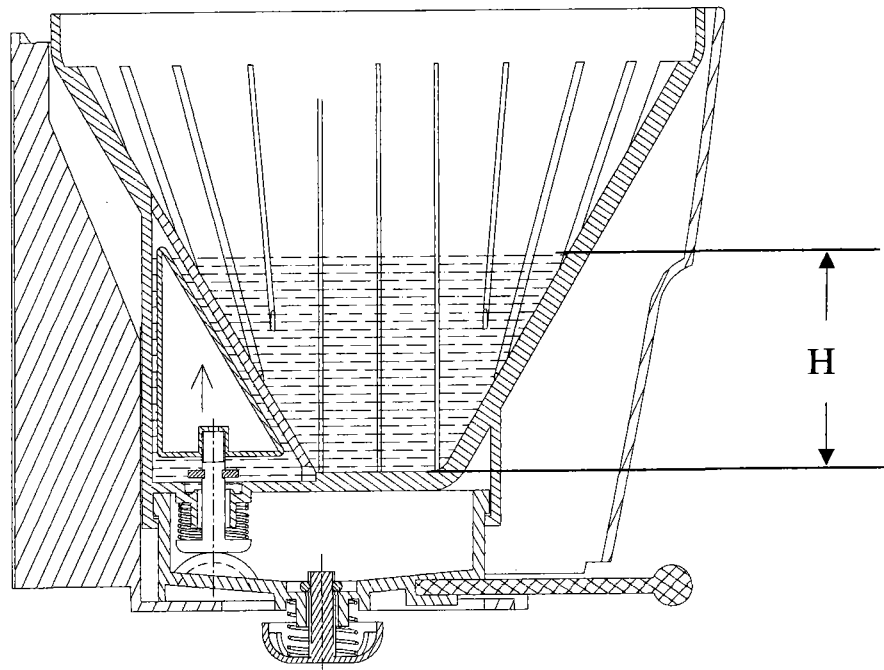


图9

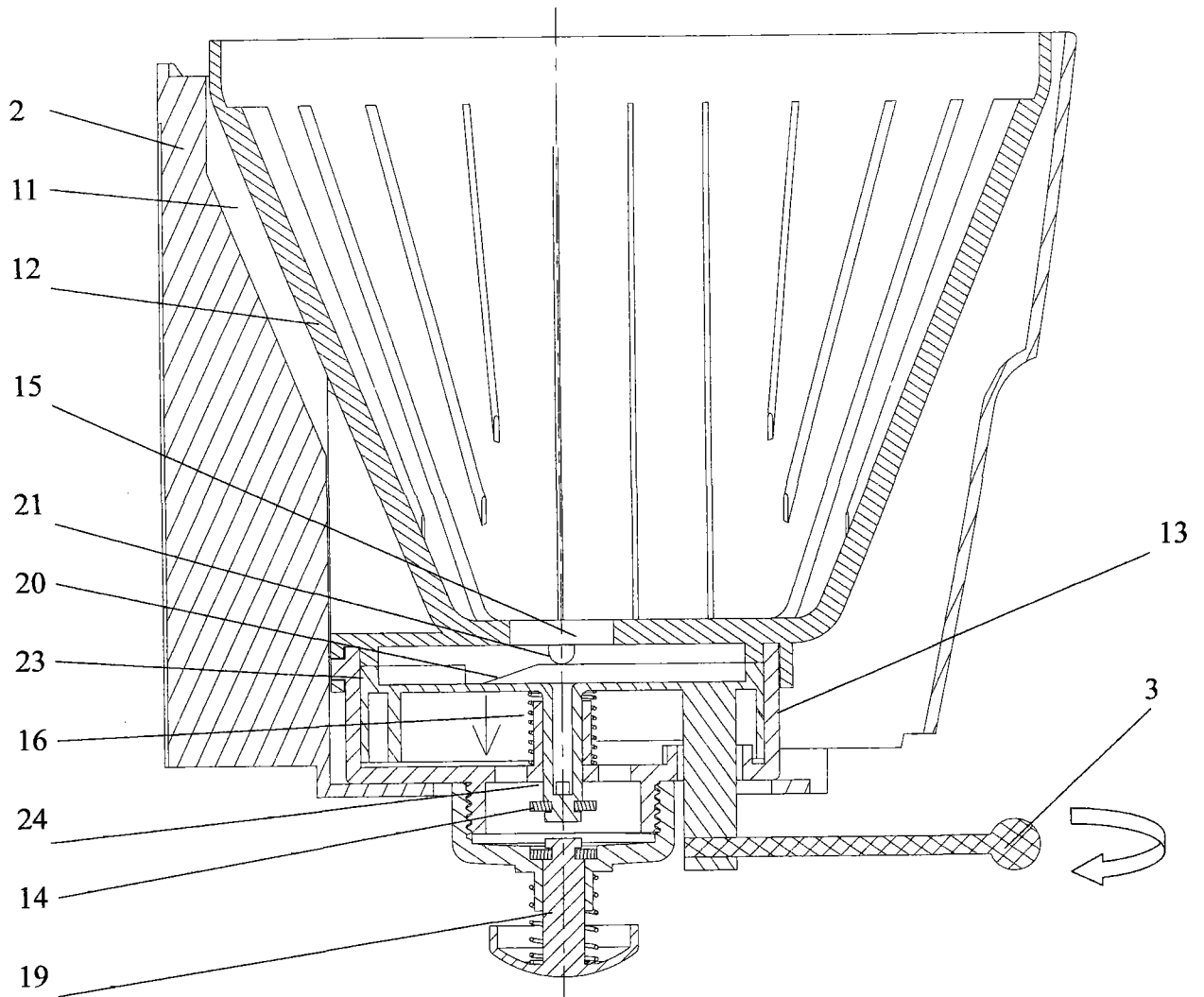


图10

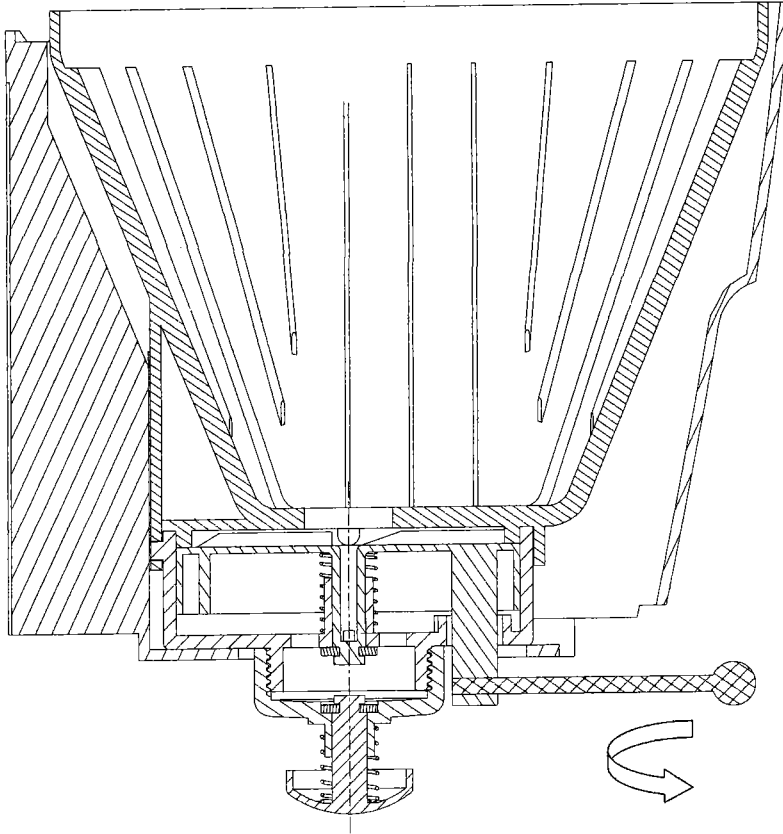


图11

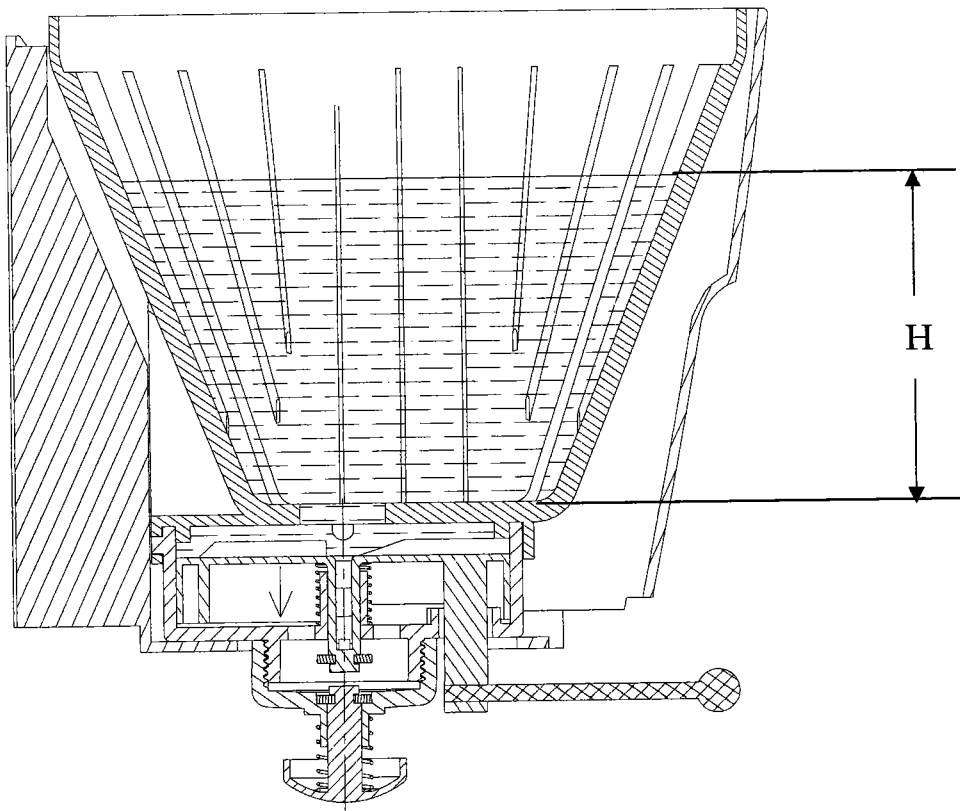


图12

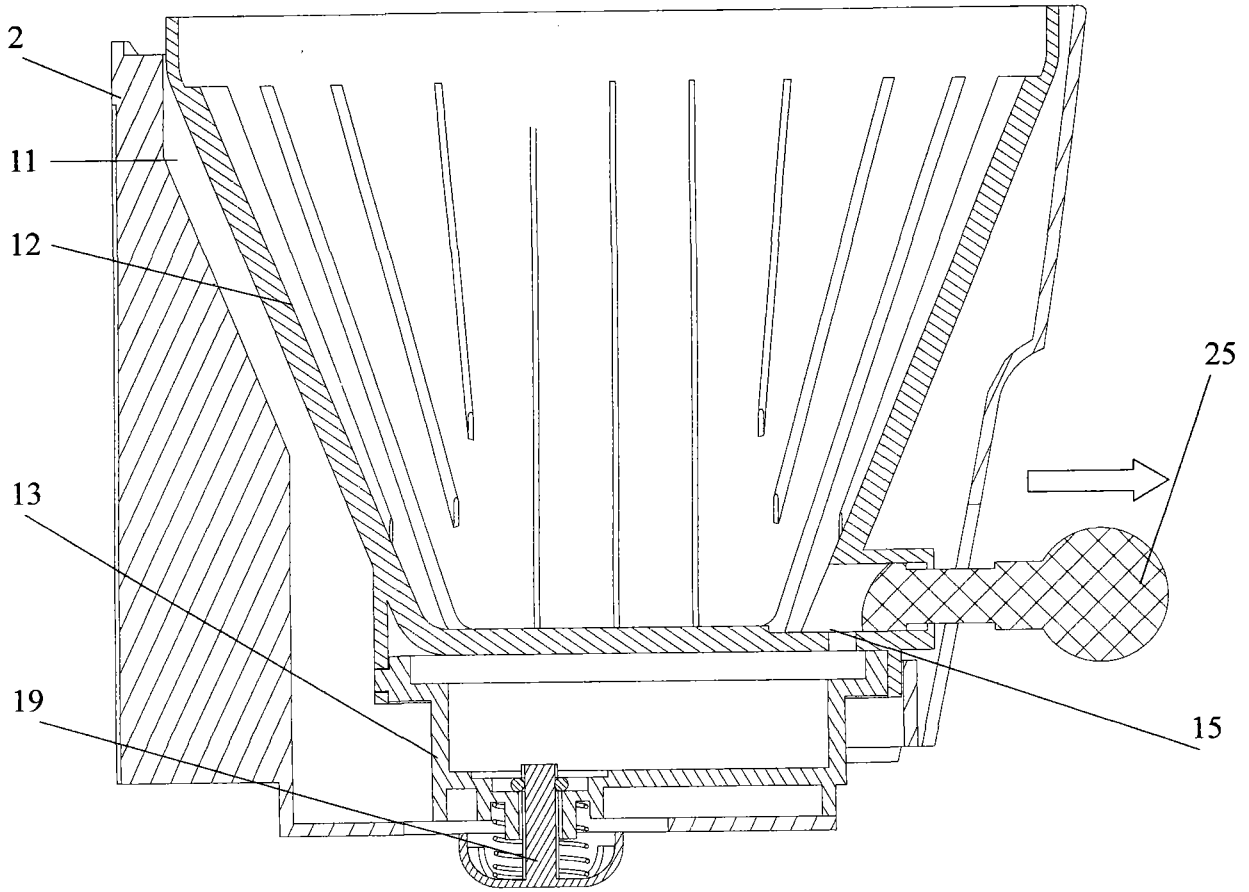


图13

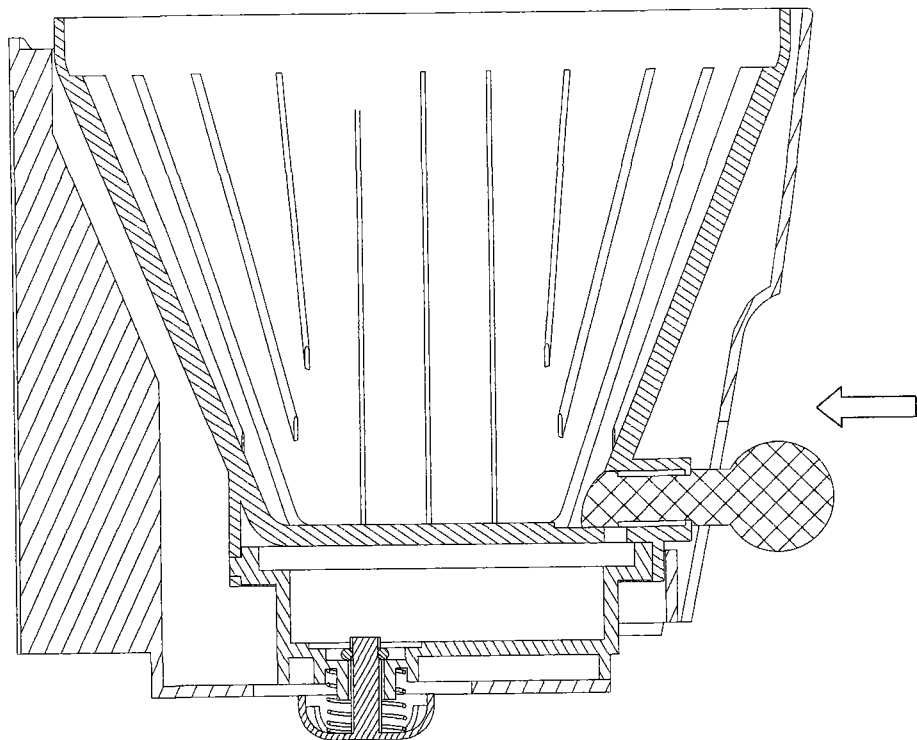


图14

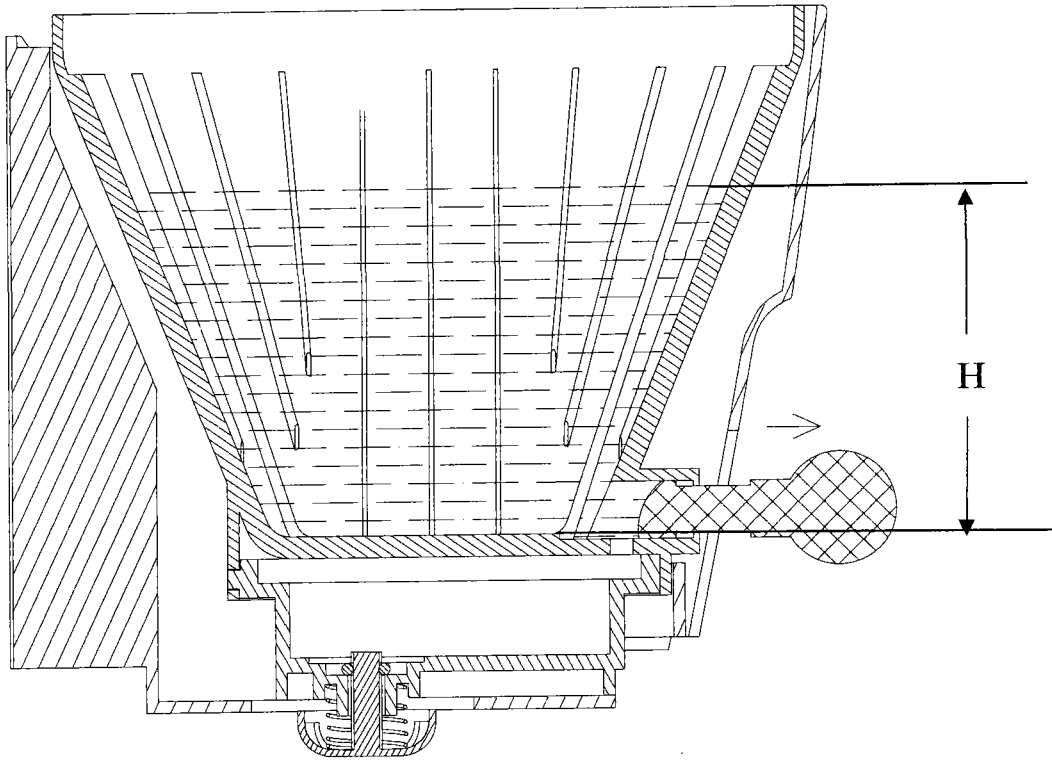


图 15