(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 201589304 U
(45)授权公告日 2010.09.22

(21)申请号 201020000445.7

(22)申请日 2010.01.15

(73)专利权人 新疆新特新实业有限公司
地址 新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市开源街910号

(72)发明人 李益川

(74)专利代理机构 北京瑞成兴业知识产权代理事务所（普通合伙）11288
代理人 李慧

(51)Int.Cl.
F24B 9/04(2006.01)
A47J 27/04(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

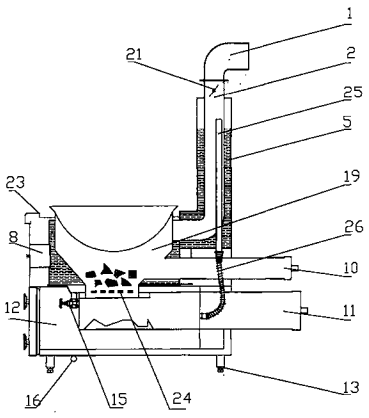
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 6 页

(54)实用新型名称

蒸炒一体节能灶

(57)摘要

本实用新型是一种蒸炒一体节能灶，包括：灶膛，设置在灶台的中部位置；排烟管，下端与该灶膛相通，上端设有烟道口；水箱，具有内外两层箱体，内层箱体与外层箱体之间装有水，且内层箱体包覆着该灶膛以及排烟管；在水箱内设有一根进汽管，进汽管伸入水箱内的一端开口高于水箱内允许最大水位；至少一个蒸箱，通过导流管与该进汽管另一端连通。该炉灶可燃煤炭、木材、野草，在无气源、停电、无电及野外、室内、汽车上都可方便使用，广泛适用于学校、部队、医院、单位食堂等的烹饪蒸煮工作，亦可作为餐、茶具高温消毒使用，并可带暖气、洗澡等作用；与其它炒灶相比可节约燃料成本40-60%，是一款方便、实用、节能、多种燃料、多用途的厨房设备。



CN 201589304 U

1. 一种蒸炒一体节能灶，其特征在于，包括：

灶膛，设置在灶台的中部位置；

排烟管，下端与该灶膛相通，上端设有烟道口；

水箱，具有内外两层箱体，内层箱体与外层箱体之间装有水，且内层箱体包覆着该灶膛以及排烟管；在水箱内设有一根进汽管，进汽管伸入水箱内的一端开口高于水箱内允许最大水位；

至少一个蒸箱，通过导流管与该进汽管另一端连通。

2. 根据权利要求 1 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：该炉膛内均布着炉条，炉膛底部设有集灰斗，炉膛后部设有加煤口，炉膛前方与节能灶前面板相接的部位设有观火门。

3. 根据权利要求 1 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：在该排烟管脖颈部位设有一烟囱阀。

4. 根据权利要求 1 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：该水箱底部设有排污阀，水箱侧面设有饮用开水接口，水箱上还设有水位计，在水箱的右侧位置设有进水阀，在水箱的右侧上部位置设有一人工加水接口，在水箱左侧下部位置设有摇摆式水龙头；在水箱左侧上部位置设有安全阀。

5. 根据权利要求 1 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：设有两个所述的蒸箱，所述的两个蒸箱分别设置在炉膛下部的左右两侧，与该炉膛以及灶台设置为一体结构。

6. 根据权利要求 1 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：该蒸箱与该灶台分离设置，且该水箱与蒸箱通过导流管桥接连通。

7. 根据权利要求 1、5 或 6 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：该蒸箱内设有 4 层以上的可抽拉的蒸饭盘，在蒸箱底部设置有排汽管，该排汽管与该导流管连通。

8. 根据权利要求 1 所述的蒸炒一体节能灶，其特征在于：该节能灶的底部四角位置设有承重可调脚。

蒸炒一体节能灶

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种使用煤炭作为燃料的中餐炒灶。

背景技术

[0002] 目前，所有的中餐炒灶通常是以天然气、液化石油气、人工煤气或者煤油作为燃料，使用成本相对较高，且不易在无气源、停电、无电及野外等地区进行烹饪作业；而且，单一的灶具不能同时完成炒菜与蒸饭的功能；现有灶具不能有效降低噪音和免除煤气管道的施工和配套装置工程费用；在能源日益短缺的今天，不能有效的节能减排，对饮食业的发展带来一定的局限性。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题，本实用新型提供一种蒸炒一体节能灶，使产品操作简便、快捷，并将炒灶、茶炉、蒸箱等组合为一体，从而达到炒菜、蒸饭（或蒸馒头）、烧开水三位一体化的目的。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型采用如下技术方案：

[0005] 一种蒸炒一体节能灶，其特征在于，包括：

[0006] 灶膛，设置在灶台的中部位置；

[0007] 排烟管，下端与该灶膛相通，上端设有烟道口；

[0008] 水箱，具有内外两层箱体，内层箱体与外层箱体之间装有水，且内层箱体包覆着该灶膛以及排烟管；在水箱内设有一根进汽管，进汽管伸入水箱内的一端开口高于水箱内允许最大水位；

[0009] 至少一个蒸箱，通过导流管与该进汽管另一端连通。

[0010] 在较佳的技术方案中：该炉膛内均布着炉条，炉膛底部设有集灰斗，炉膛后部设有加煤口，炉膛前方与节能灶前面板相接的部位设有观火门。

[0011] 在较佳的技术方案中：在该排烟管脖颈部位设有一烟囱阀。

[0012] 在较佳的技术方案中：该水箱底部设有排污阀，水箱侧面设有饮用开水接口，水箱上还设有水位计，在水箱的右侧位置设有进水阀，在水箱的右侧上部位置设有一人工加水接口，在水箱左侧下部位置设有摇摆式水龙头；在水箱左侧上部位置设有安全阀。

[0013] 在较佳的技术方案中：设有两个所述的蒸箱，所述的两个蒸箱分别设置在炉膛下部的左右两侧，与该炉膛以及灶台设置为一体结构。

[0014] 在较佳的技术方案中：该蒸箱与该灶台分离设置，且该水箱与蒸箱通过导流管桥接连通。

[0015] 在较佳的技术方案中：该蒸箱内设有 4 层以上的可抽拉的蒸饭盘，在蒸箱底部设置有排汽管，该排汽管与该导流管连通。

[0016] 在较佳的技术方案中：该节能灶的底部四角位置设有承重可调脚。

[0017] 本实用新型具有的优点是：该炉灶可燃煤炭、木材、野草，在无气源、停电、无电及

野外、室内、汽车上都可方便使用，广泛适用于学校、部队、医院、单位食堂等的烹饪蒸煮工作，亦可作为餐、茶具高温消毒使用，并可带暖气、洗澡等作用；与其它炒灶相比可节约燃料成本 40-60％，是一款方便、实用、节能、多种燃料、多用途的厨房设备。

附图说明

[0018] 图 1 为组合式蒸炒一体节能灶的立体结构示意图；

[0019] 图 2 为组合式蒸炒一体节能灶的主视结构示意图；

[0020] 图 3 为组合式蒸炒一体节能灶的侧视结构示意图；

[0021] 图 4 为组合式蒸炒一体节能灶的俯视结构示意图；

[0022] 图 5 为组合式蒸炒一体节能灶的剖视结构示意图；

[0023] 图 6 为分体式蒸炒一体节能灶的主视结构示意图。

具体实施方式

[0024] 如图 1 ～图 5 所示，是本实用新型蒸炒一体节能灶设计为组合式的结构示意图，其结构如下所述：

[0025] 灶膛 19，设置在灶台 23 的中部位置，炉膛内均布着炉条 24，炉膛 19 底部设有集灰斗 11，以保证灰渣的清理与良好的通风；炉膛 19 后部设有加煤口 10，用来将煤炭从该加煤口 10 放在炉条 24 上；炉膛 19 前方与节能灶前面板相接的部位设有观火门 8，可实时察看火力大小及燃料燃烧情况；

[0026] 排烟管 2，下端与该灶膛 19 相通，上端设有烟道口 1，用于灶具烟道与墙体烟道的连接；在排烟管 2 脖颈部位设有一烟囱阀 21，可调节火力大小及封火时使用；

[0027] 水箱 5，具有内外两层箱体，内层箱体与外层箱体之间装有水，且内层箱体包覆着该灶膛 19 以及排烟管 2；水箱 5 底部设有排污阀 15，可将水箱 5 内多次煮沸的硬水排尽；水箱 5 侧面设有饮用开水接口 9；水箱 5 上还设有水位计 4，可实时观察水箱内水位的高低；在水箱 5 的右侧位置设有进水阀 6，通过该进水阀 6 与自来水相接；为了避免自来水停水，在水箱 5 的右侧上部位置设有一人工加水接口 3，如遇停水，就可人工加水至水位线，保证炉灶始终处于安全使用状态；在水箱 5 左侧下部位置设有供大锅使用的摇摆式水龙头 20；在水箱 5 左侧上部位置设有安全阀 22，可保证水箱内蒸汽过压时及时排泄；

[0028] 两个蒸箱 12，分别设置在炉膛 19 下部左右两侧，并与该炉膛 19 以及灶台 23 设置为一体结构。在水箱 5 内设有一根进汽管 25，进汽管 25 一端开口高于水箱内允许最大水位，进汽管 25 另一端通过两根导流管 26（在本实施例中为软管）连接到两个蒸箱 12，使用水箱 5 内产生的蒸汽来进行蒸饭、蒸馒工作。蒸箱 12 内还可以设有 4 层以上的可抽拉的蒸饭盘 17，而且在蒸箱 12 底部设置的排汽管 16 与上述导流管 26 连通，以在蒸箱 12 内形成蒸汽对流；蒸箱 12 前端设置的密封门 18 的门板均贴有无毒、无味、耐高温的密封条，以保证蒸汽不易外漏；门体合页采用镀锌手轮 14，防止锈蚀；

[0029] 该节能灶的底部四角位置设有承重可调脚 13，保证炉灶摆放稳定及水平。

[0030] 本蒸炒一体节能灶使用时，首先请确认水箱与蒸箱处于连接状态，打开烟囱阀与进水阀门，将水注满至水位线后，再从炉灶后背处打开集灰斗，打开加煤盖，放入燃烧的煤炭，由于受烟囱自然吸力的作用，火焰燃烧充分，煤炭产生的高温加热锅底就可以正常炒

菜，约 30 分钟后，水箱内的积水将被烧开并产生蒸汽，水箱内的蒸汽通过导流管 26 被送入到蒸箱，蒸汽通过蒸饭盘各层对流后实现蒸饭、蒸馒、消毒的目的。

[0031] 此蒸炒一体节能灶必须在炒菜、蒸饭、烧水同时进行，才能更好的节约能源、节省时间。正常情况下 150 人用餐的食堂做八菜一汤、馒头和米饭，约在 80 分钟内完成，蒸汽进蒸箱后蒸米饭时间必须蒸 40-45 分钟；馍馍、馒头则必须蒸 25-30 分钟。为使蒸饭没有异味，在第一顿饭后用 3.5 公斤土豆去皮剁成馅灌入水箱内，同时烧开煮 30 分钟后再加满水，即可正常炒菜、蒸饭，煮 7 天后将炉灶排水阀打开，连续几天的排放冲洗干净后，再烧的开水即可饮用，或者做汤、做粥等使用。炉灶设有观火孔，可检查火力的大小和燃料燃烧的情况；炉灶使用完后封炉火，方法是在炉膛内留少量燃煤并用细煤渣封住火种，检查水箱水位，关闭观火门和加煤盖，集灰斗盖，调节烟囱阀为关，保证下次生火方便；定期打开炉底水箱排污阀门，放掉水箱内积水，令水箱内多次煮沸的硬水排尽，减轻水垢在水箱积聚，以延长炉灶使用寿命；集灰斗不能存放灰渣，要及时清理，保证良好的通风。

[0032] 为了加大蒸饭量，满足不同条件的使用要求，本实用新型蒸炒一体节能灶还可以把蒸箱 12 与该灶台 23 分离设置，并使水箱 5 内的进汽管 25 与蒸箱 12 通过导流管 26（在本实施例中为硬管）桥接连通，组成一种分体式蒸炒一体节能灶。其构造原理与组合式蒸炒一体节能灶基本相同，此处不再阐述。

[0033] 以上是仅仅对本实用新型进行说明性的描述，而非限制性的描述，本领域技术人员应当了解，在不脱离本实用新型的实用新型构思的前提下，本实用新型还可作出许多修改、变化或等效设计，但均将落入本实用新型的保护范围之内。

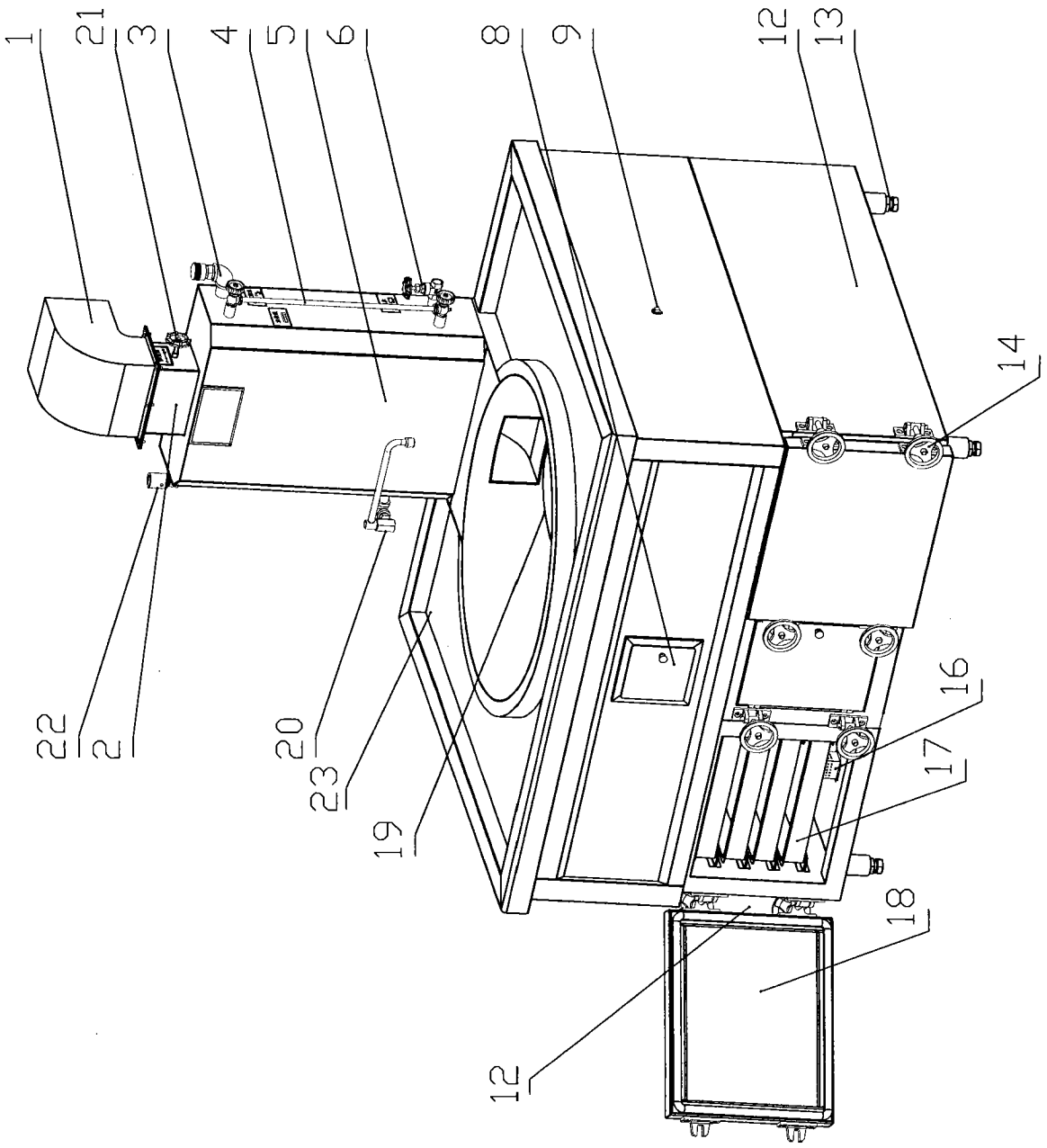


图 1

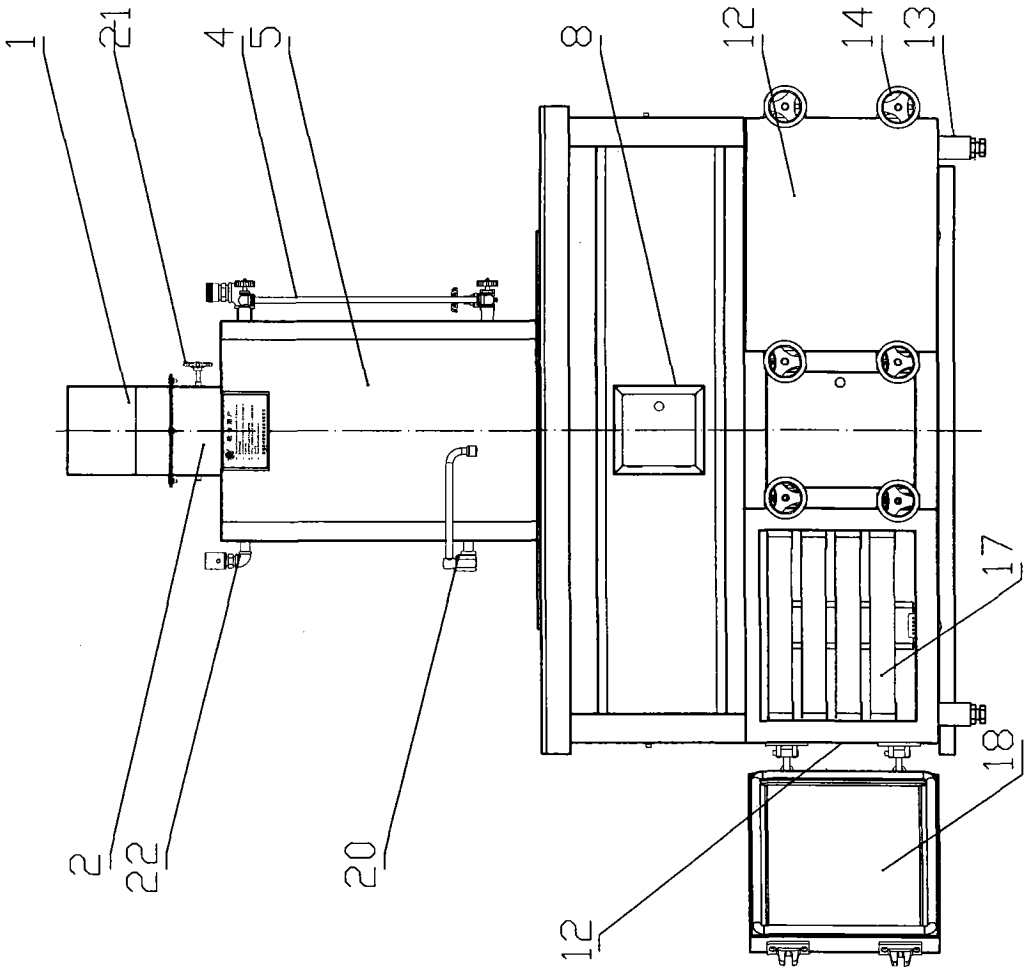


图 2

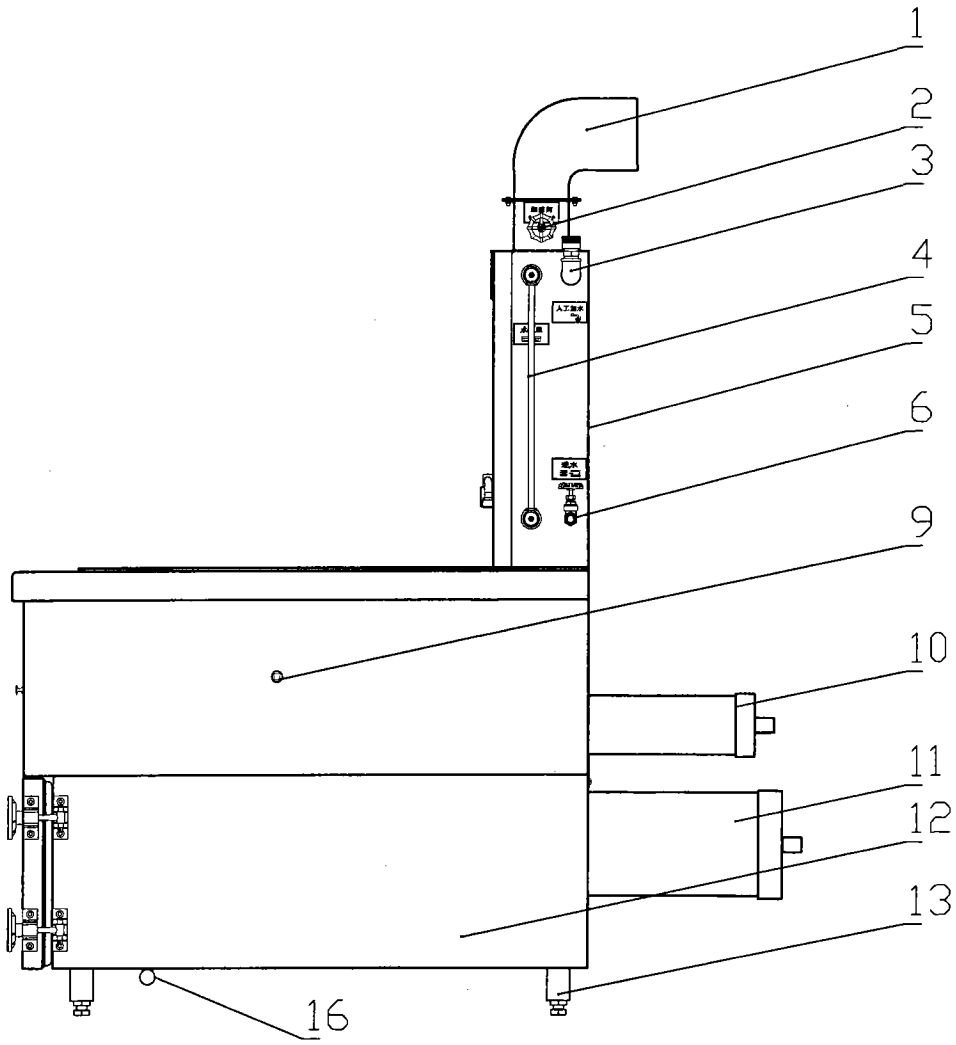


图 3

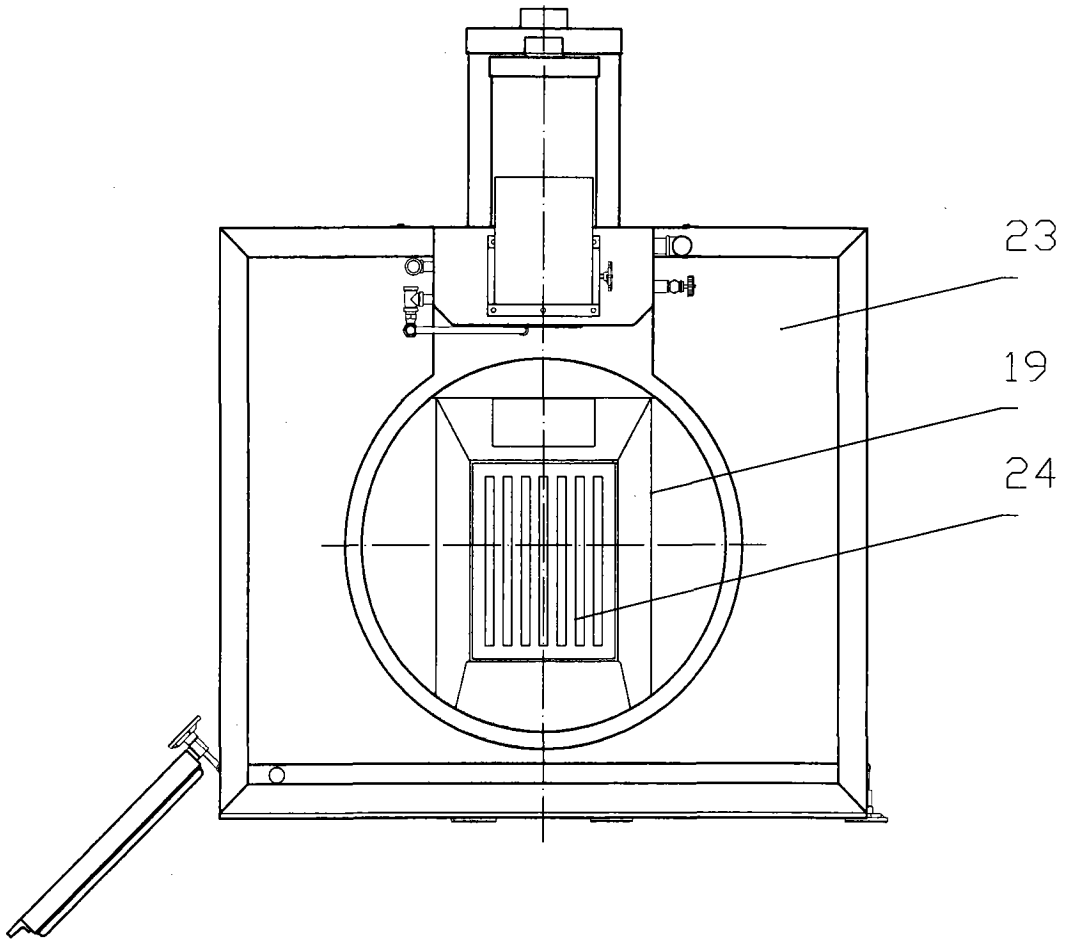


图 4

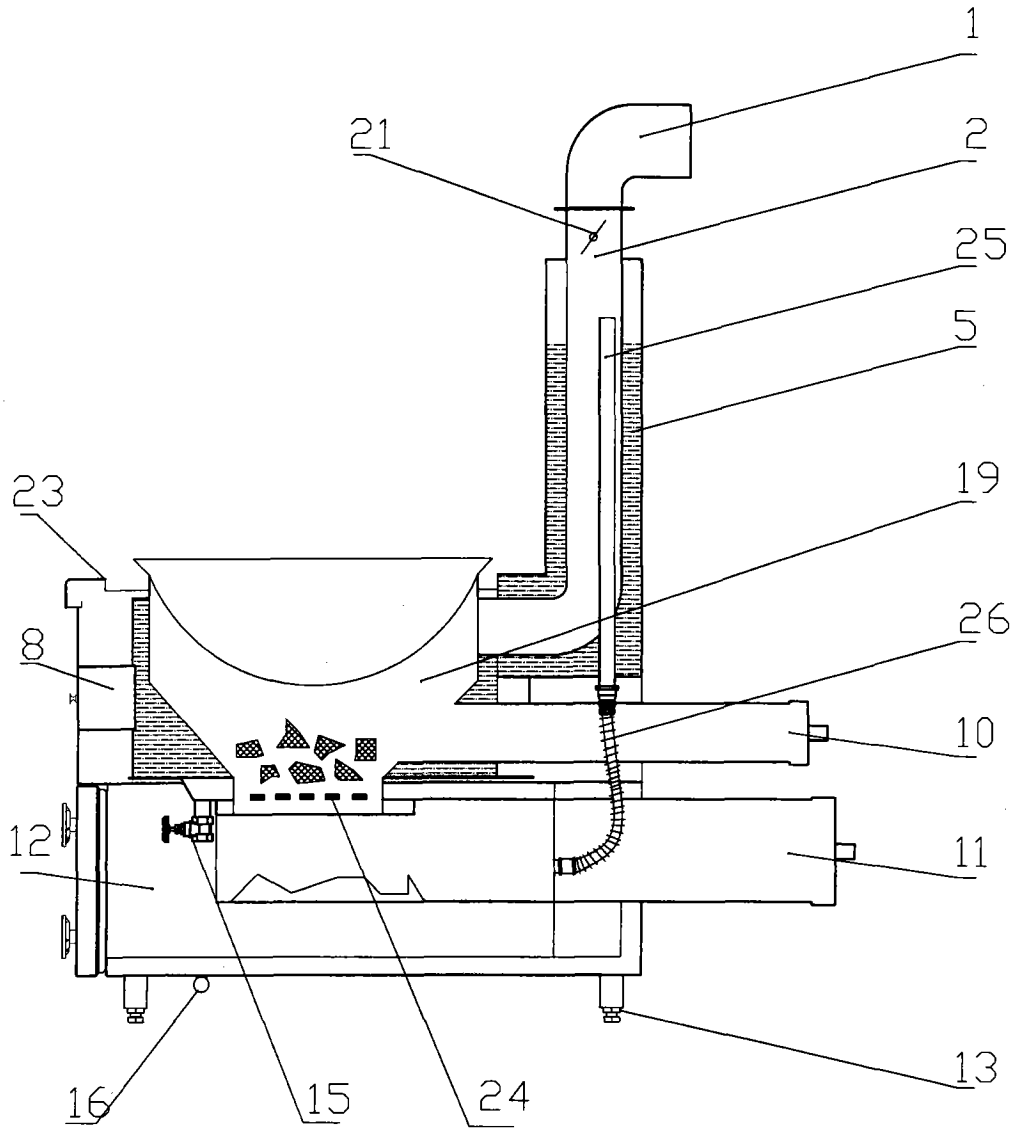


图 5

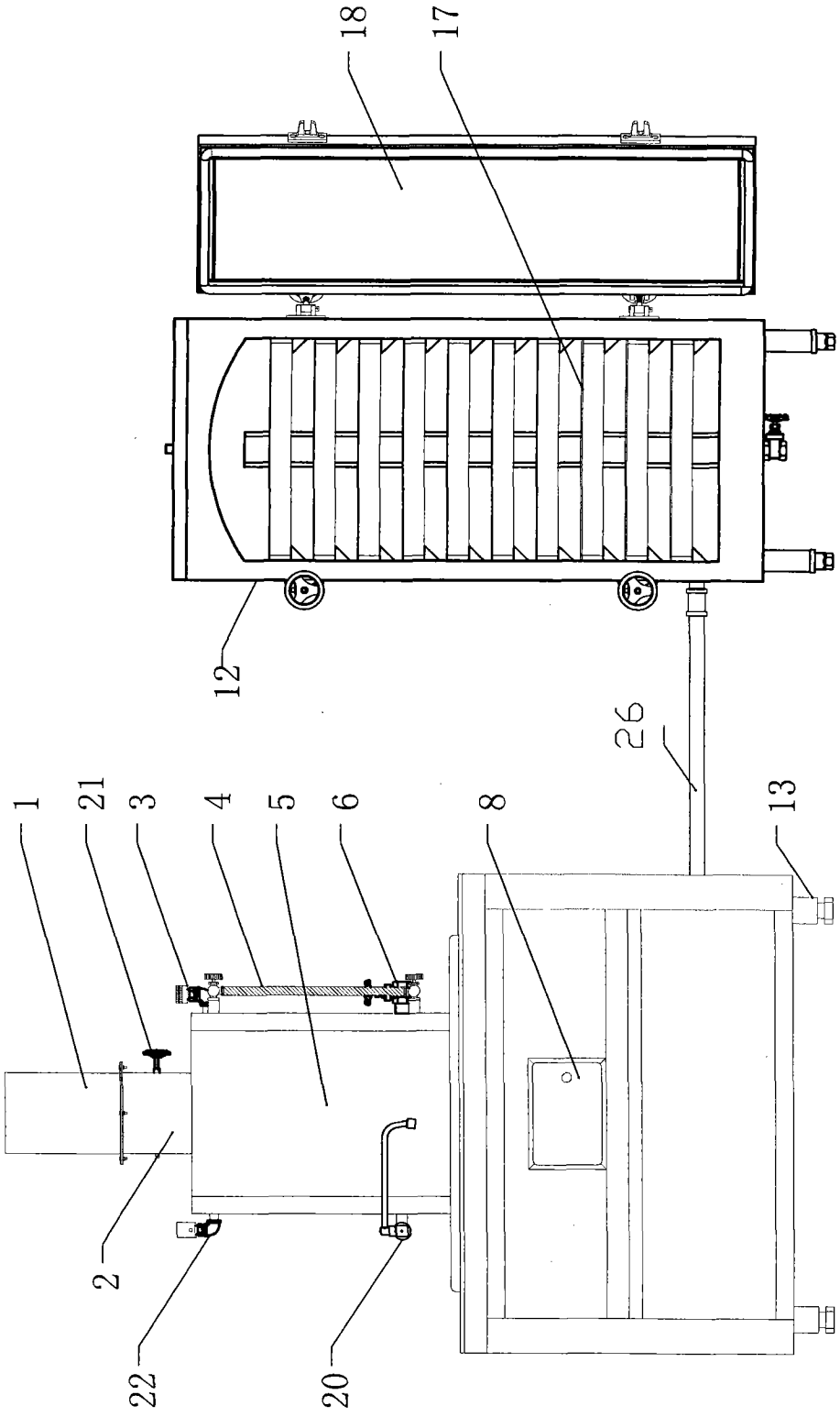


图 6