



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202775785 U

(45) 授权公告日 2013. 03. 13

(21) 申请号 201220297785. X

(22) 申请日 2012. 06. 25

(73) 专利权人 美亚(肇庆)金属制品有限公司

地址 526060 广东省肇庆市端州一路

(72) 发明人 伍建明

(74) 专利代理机构 广州市南锋专利事务所有限

公司 44228

代理人 李永庆

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

A47J 36/36 (2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

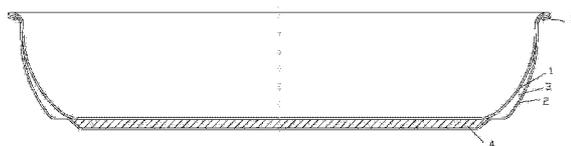
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

节能真空锅

(57) 摘要

本实用新型公开了一种节能真空锅,包括内锅体和外锅体,其中,在内锅体和外锅体之间留有真空层;在内锅体和外锅体底部之间设有加厚层;本实用新型的真空锅节省能源、保温效果好。



1. 一种节能真空锅,包括内锅体(1)和外锅体(2),其特征在于:在内锅体(1)和外锅体(2)之间留有真空层(3);在内锅体(1)和外锅体(2)底部之间设有加厚层(4)。
2. 根据权利要求1所述的节能真空锅,其特征在于:所述内锅体(1)和外锅体(2)的上边沿固定连接在一起。
3. 根据权利要求1所述的节能真空锅,其特征在于:所述内锅体(1)和外锅体(2)的上边沿设有翻边(5),它们的翻边(5)密封焊接在一起。
4. 根据权利要求1所述的节能真空锅,其特征在于:所述的加厚层(4)采用铝材。

## 节能真空锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种日用炊具,尤其是一种节能真空锅。

### 背景技术

[0002] 公知的普通锅具多是单层结构,不具有保温隔热的性能。并且烹饪时没能充分利用底部的热量,加热时需要调很大的火力,这样不仅大大浪费了能源,而且食物的营养成分容易被挥发掉。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的是提供一种节省能源、保温效果好的节能真空锅。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型所采用的技术方案是:一种节能真空锅,包括内锅体和外锅体,其中,在内锅体和外锅体之间留有真空层;在内锅体和外锅体底部之间设有加厚层。

[0005] 优选的技术方案是,所述内锅体和外锅体的上边沿固定连接在一起。

[0006] 优选的技术方案是,所述内锅体和外锅体的上边沿设有翻边,它们的翻边密封焊接在一起。

[0007] 优选的技术方案是,所述的加厚层采用铝材。

[0008] 本实用新型采用上述结构后,通过在内锅体和外锅体之间留有真空层;并在内锅体和外锅体底部之间设有加厚层。加厚层可以保证底部不易变形,其加厚型复合层不但使加热时传热均匀外,同时在烹饪时利用底部的热量,可适当调低火力,这样既可节省能源,又可有效地将食物的营养成分保留住。真空层起到保温隔热的作用,本结构的真空锅最大作用是保温效果,它的保温温度比普通单层锅高 20%。

### 附图说明

[0009] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细说明:

[0010] 图 1 为本实用新型结构图。

[0011] 图中:1 内锅体,2 外锅体,3 真空层,4 加厚层,5 翻边。

### 具体实施方式

[0012] 图 1 所示,本实用新型的节能真空锅,包括内锅体 1 和外锅体 2,其中在内锅体 1 和外锅体 2 之间留有真空层 3;在内锅体 1 和外锅体 2 底部之间还设有加厚层 4。在内锅体 1 和外锅体 2 的上边沿设有翻边 5,它们的翻边 5 密封焊接在一起。本实施例的加厚层 4 采用铝材。

[0013] 本实用新型的真空锅最大作用是保温效果,它的保温温度比普通单层锅高 20%。其加厚层 3 可以保证底部不易变形,其加厚型复合层不但使加热时传热均匀外,同时在烹饪时利用底部的热量,可适当调低火力,这样既可节省能源,又可有效地将食物的营养成

分保留住。

[0014] 本结构的锅不但美观,且实用性十分高。

[0015] 以上所述是本实用新型的优选实施方式而已,当然不能以此来限定本实用新型之权利范围,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,对本实用新型的技术方案进行修改或者等同替换,都不脱离本实用新型技术方案的保护范围。

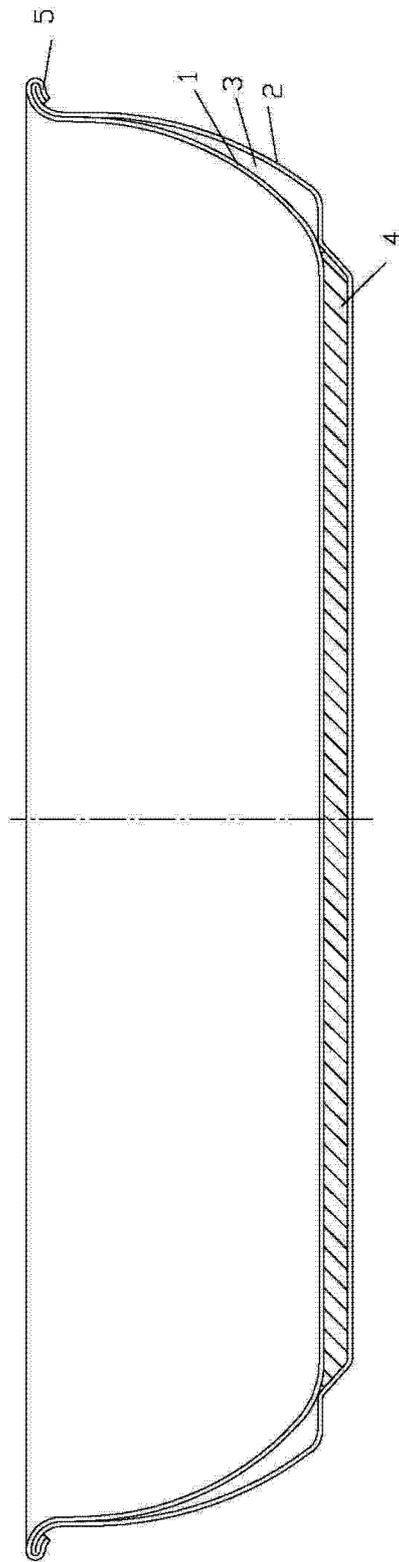


图 1