



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 211155188 U

(45)授权公告日 2020.08.04

(21)申请号 201921783222.X

(22)申请日 2019.10.23

(73)专利权人 王清伟

地址 475221 河南省开封市杞县平城乡平
城西村二组

(72)发明人 王清伟

(74)专利代理机构 苏州中合知识产权代理事务
所(普通合伙) 32266

代理人 李中华

(51)Int.Cl.

A47J 27/12(2006.01)

A47J 27/04(2006.01)

A47J 37/10(2006.01)

A47J 27/10(2006.01)

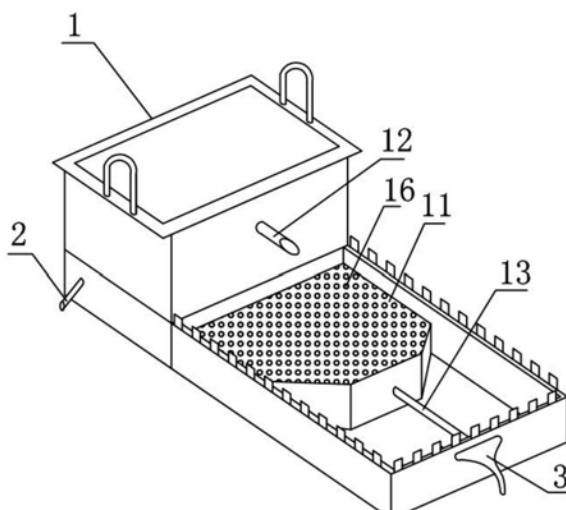
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种多功能流动水火锅

(57)摘要

本实用新型公开了一种多功能流动水火锅，包括锅体，其特征在于：所述锅体两侧分别设置有进水管和出水管，所述锅体依次设有蒸格区、水煎区和水煮区，所述水煎区高于所述水煮区，所述蒸格区包括蒸格和蒸格下方的第一空腔，所述水煎区包括水煎板和水煎板下方的第二空腔，所述水煮区包括第三空腔，所述第三空腔侧壁设有出水口连通所述出水管；所述进水管延伸至所述第一空腔分别连通所述第一空腔和水煎区；所述第一空腔与所述第二空腔相邻处一侧设有流水口和流水管，所述流水口高于所述水煎板，所述流水管低于所述水煎板延伸通过所述第二空腔和第三空腔连通至所述出水管。本实用新型既解决了传统火锅中功能单一，又解决了传统火锅不健康煮食方式。



1. 一种多功能流动水火锅，包括锅体，其特征在于，所述锅体两侧分别设置有进水管和出水管，所述锅体依次设有蒸格区、水煎区和水煮区，所述水煎区高于所述水煮区，所述蒸格区包括蒸格和蒸格下方的第一空腔，所述水煎区包括水煎板和水煎板下方的第二空腔，所述水煮区包括第三空腔，所述第三空腔侧壁设有出水口连通所述出水管；所述进水管延伸至所述第一空腔分别连通所述第一空腔和水煎区；所述第一空腔与所述第二空腔相邻处一侧设有流水口和流水管，所述流水口高于所述水煎板，所述流水管低于所述水煎板延伸通过所述第二空腔和第三空腔连通至所述出水管。

2. 根据权利要求1所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述第一空腔内的进水管分为与所述流水口连通的第一进水支管和与所述第一空腔连通的第二进水支管。

3. 根据权利要求2所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述第一进水支管的个数为4，所述第一进水支管在所述第一空腔内环绕后延伸至所述流水口。

4. 根据权利要求1所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述水煎板上设有若干通孔。

5. 根据权利要求1或4所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述水煎板由天然石板制成。

6. 根据权利要求1所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述出水管低于所述水煎板3-4厘米。

7. 根据权利要求1所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述进水管、第一进水支管、第二进水支管和流水管均为铜管。

8. 根据权利要求1所述的一种多功能流动水火锅，其特征在于，所述蒸格区上方配置有锅盖。

一种多功能流动水火锅

技术领域

[0001] 本实用新型属于锅具领域,尤其涉及一种多功能流动水火锅。

背景技术

[0002] 中国饮食文化博大精深、地域宽广,具有多元化,例如我国西南部,因地域湿气较重,因此群众喜辣喜麻,火锅成为了我国西南部的主要美食之一,随着“火锅文化”的发展,火锅成为全国范围内最受欢迎的美食之一。

[0003] 但是随着时代发展进步,临床研究证明这种多油多辣多麻的饮食习惯容易引发人体疾病,且普通的火锅构造简单,功能单一只能实现煮一种功能,但随着食材的丰富,人们更高的饮食要求,仅仅靠煮不能满足广大受众的需求。另外,火锅在煮的过程中,火锅汤料中的亚硝酸盐越多,食用者容易摄入过多的亚硝酸盐,对健康产生不良影响。

实用新型内容

[0004] 针对上述问题,本实用新型提供了一种多功能流动水火锅,设置多个功能区,并使得汤水流动不断引进净水,既解决传统火锅中功能单一,又解决了火锅多油多辣多麻的不健康煮食方式。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型采用的技术方案为:

[0006] 一种多功能流动水火锅,包括锅体,所述锅体两侧分别设置有进水管和出水管,所述锅体依次设有蒸格区、水煎区和水煮区,所述水煎区高于所述水煮区,所述蒸格区包括蒸格和蒸格下方的第一空腔,所述水煎区包括水煎板和水煎板下方的第二空腔,所述水煮区包括第三空腔,所述第三空腔侧壁设有出水口连通所述出水管;所述进水管延伸至所述第一空腔分别连通所述第一空腔和水煎区;所述第一空腔与所述第二空腔相邻处一侧设有流水口和流水管,所述流水口高于所述水煎板,所述流水管低于所述水煎板延伸通过所述第二空腔和第三空腔连通至所述出水管。

[0007] 优选地,所述第一空腔内的进水管分为与所述流水口连通的第一进水支管和与所述第一空腔连通的第二进水支管。

[0008] 本优化方案带来的优化效果是使得进水管可以分别连通蒸格区和水煎区。

[0009] 更优选地,所述第一进水支管的个数为4,所述第一进水支管在所述第一空腔内环绕后延伸至所述流水口。

[0010] 优选地,所述水煎板上设有若干通孔。

[0011] 优选地,所述水煎板由天然石板制成。

[0012] 本优化方案带来的优化效果是可选择导热性良好的天然石板,造型美观多样,质硬,遇热快,使用时不粘锅,烹饪的食品美观且美味,并富含有对人体有益的各种微量元素。

[0013] 优选地,所述出水管低于所述水煎板3-4厘米。

[0014] 优选地,所述进水管、第一进水支管、第二进水支管和流水管均为铜管。

[0015] 优选地,所述蒸格区上方配置有锅盖。

[0016] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0017] 1、本实用新型所述的一种多功能流动水火锅完全改进了现有大、小火锅功能单一的不足,可以针对不同食材的特性选择蒸、水煎或水煮,也可针对不同人群的口味对同一种食材进行加工,甚至可以对同一种食材先后进行多种加工,增强其食用口感,饮食更加健康且新颖。

[0018] 2、本实用新型所述的一种多功能流动水火锅使得汤水具有流动性,不断引进净水,有效的避免了水煮区内食材串味,如煮过羊肉之后膻味较重,继续煮其他如蔬菜等清淡口味的食材会导致蔬菜串味,影响食用感,而本实用新型解决了水煮食材串味的缺点,保障食物原滋原味。

[0019] 3、本实用新型所述的一种多功能流动水火锅使得汤水具有流动性,不断引进净水,避免了水煮时间过长导致食材在传统的火锅中长时间高温烹煮而吸收更多的调味料,重油重口味的问题。

附图说明

[0020] 图1是本实用新型所述的一种多功能流动水火锅外部结构示意图。

[0021] 图2是本实用新型所述的一种多功能流动水火锅侧视图。

[0022] 图3是本实用新型所述的一种多功能流动水火锅内部结构示意图。

[0023] 其中,1、锅体;2、进水管;3、出水管;4、蒸格区;5、水煎区;6、水煮区;7、第一空腔;8、第二空腔;9、第三空腔;10、蒸格;11、水煎板;12、流水口;13、流水管;14、第一进水支管;15、第二进水支管;16、通孔;17、锅盖。

具体实施方式

[0024] 为了更好的理解本实用新型,下面结合附图和实施例进一步阐明本实用新型的内容,但本实用新型不仅仅局限于下面的实施例。

[0025] 实施例

[0026] 在本实用新型的描述中,有必要理解的是,“上”、“下”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系均为基于附图所示的方位或位置关系,目标仅为便于描述本实用新型和简化描述,并不是指示或暗示所指部件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0027] 如图1和图2所示,一种多功能流动水火锅,包括锅体1,锅体1两侧分别设置有进水管2和出水管3,锅体1依次设有蒸格区4、水煎区5和水煮区6,水煎区5高于水煮区6,蒸格区4包括蒸格10和蒸格下方的第一空腔7,水煎区5包括水煎板11和水煎板下方的第二空腔8,水煮区6包括第三空腔9,第三空腔9侧壁设有出水口连通出水管3;进水管2延伸至第一空腔7分别连通第一空腔7和水煎区5;第一空腔7与第二空腔8相邻处一侧设有流水口12和流水管13,流水口12高于水煎板11,流水管13低于水煎板11延伸通过第二空腔8和第三空腔9连通至出水管3。现具体说明如下:

[0028] 结合图3,第一空腔7内的进水管2分为与流水口12连通的第一进水支管14和与第一空腔7连通的第二进水支管15,第一进水支管14和第二进水支管15直径为5毫米。第一进水支管14的个数为3,第一进水支管14在第一空腔7内环绕后延伸至流水口12。即进水管2进

入第一空腔7分为4根5毫米的支管，支管在蒸格10下方的第一空腔7内环绕若干圈后，其中3根支管汇总连通流水口12，一根支管连通第一空腔7。

[0029] 水煎板11上设有若干通孔16。水煎板11由导热性良好的天然石板制成，具有良好的导热性，如峡石、青石或麦饭石等，造型美观多样，质硬，遇热快，使用时不粘锅，烹饪的食品美观且美味，并富含有对人体有益的各种微量元素。

[0030] 出水管3低于水煎板11的高度为3-4厘米。

[0031] 其中，进水管2、第一进水支管14、第二进水支管15和流水管13均为铜管，具有良好的导热性。蒸格区4上方可配置锅盖17。

[0032] 本实用新型所述的一种多功能流动水火锅使用方法：

[0033] 将锅体1放置于加热装置上方，如电磁炉、灶具等。根据需求可将食物放置在蒸格10上、水煎板11上或第三空腔9内。进水管2可外接净水，净水从进水管2进入第一进水支管14和第二进水支管15。随着加热装置的加热，净水在第一空腔7内被加热。净水从第二进水支管15注入第一空腔7，随着加热装置继续加热，形成蒸汽对蒸格10上的食物进行加热。随着第二进水支管15注入净水，当水位上升至流水管13高度时，净水流入流水管13通向出水管3，因此第一容腔7内水位维持在一定高度。

[0034] 净水从第一进水支管14流至流水口12，由于流水口12高于水煎板11，净水从流水口12流至水煎板11，并通过水煎板11上的通孔流至第二容腔8。由于水煎区5高于水煮区6，第二容腔8中的净水到达一定高度后流至第三容腔9。因此，第二容腔8中的水位可维持在水煎板11处，随着净水沸腾从水煎板11的通孔16涌出，对水煎板11上的食物进行加热，形成水煎概念，可用于薄片食材的处理。

[0035] 净水从水煎区5流入第三空腔9后，可对第三容腔9内的食物进行水煮加热。随着第三容腔9内净水水位上升至出水管3高度时，净水流不出水管3，因此第三容腔9内净水水位维持在一定高度。出水管3可连通锅体1外部，可将净水进行收集再处理或者将净水连通至下水管。

[0036] 在使用本多功能流动水火锅时，净水源源不断从进水管2进入锅体1并从出水管3流出锅体1。

[0037] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

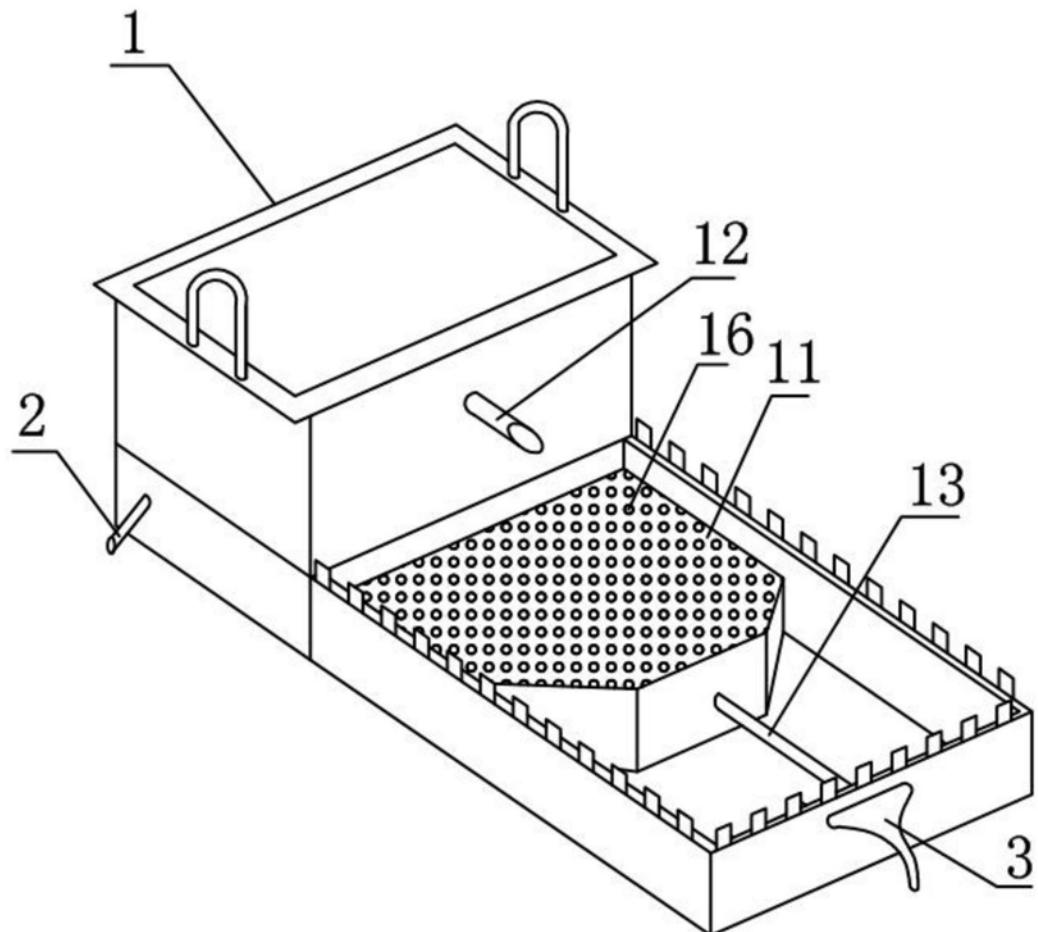


图1

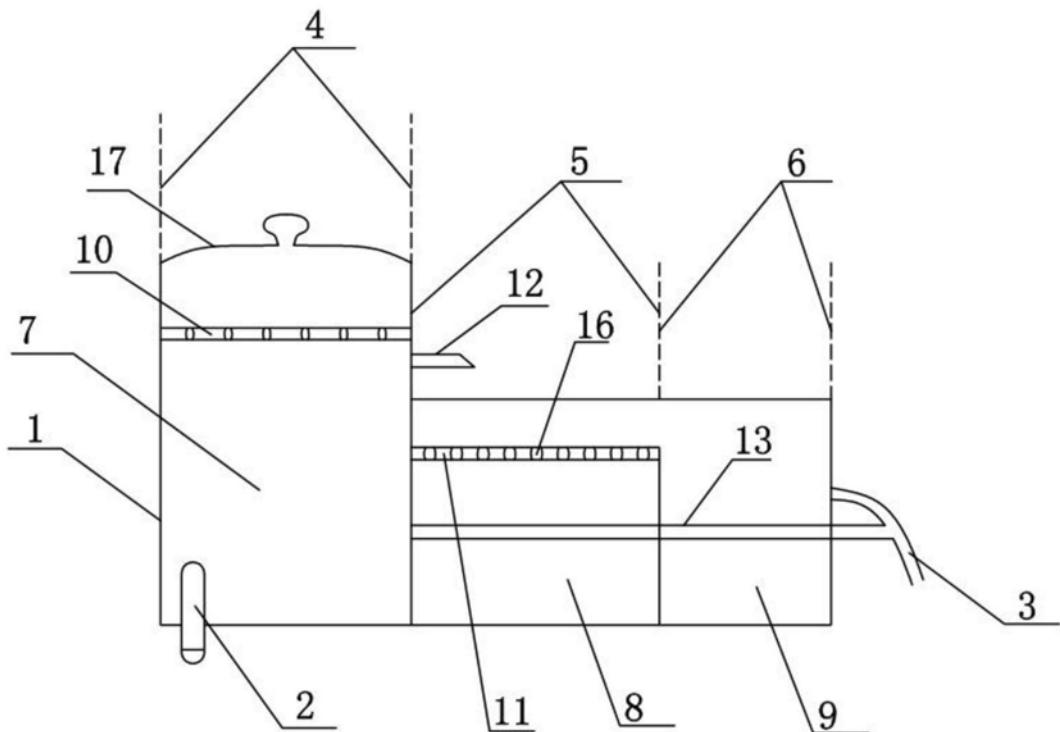


图2

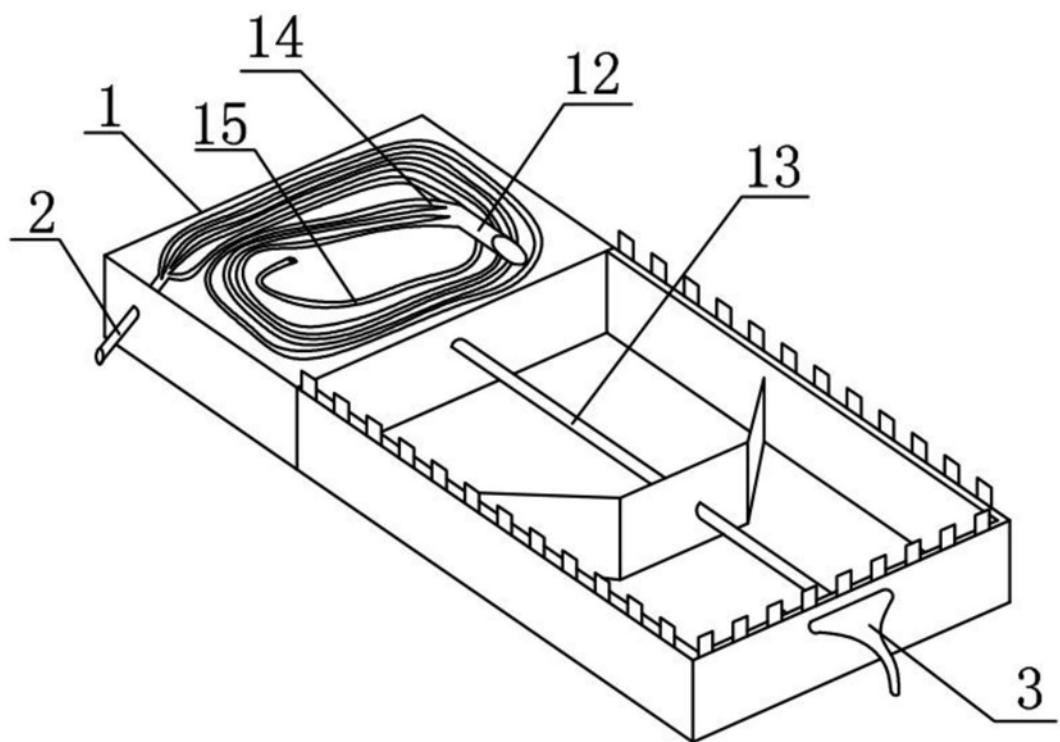


图3