



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201782482 U

(45) 授权公告日 2011.04.06

(21) 申请号 201020523425.8

(22) 申请日 2010.09.09

(73) 专利权人 宁波江东轻舟机械科技有限公司
地址 315040 浙江省宁波市江东区曙光北路
12 弄 29 号

(72) 发明人 许廷彬

(51) Int. Cl.

A47G 21/00 (2006.01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

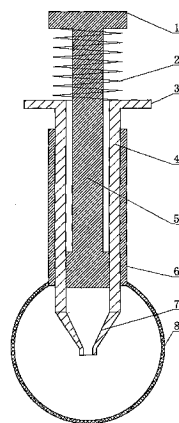
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

球罩式避油抽吸器

(57) 摘要

本实用新型涉及餐饮技术领域，特别是涉及一种球罩式避油抽吸器。它由顶盘、弹簧、筒环、活塞筒、活塞、柄筒、锥形头和过滤球壳构成。其中，活塞处于活塞筒中并与活塞筒成动配合关系，活塞筒的下端与倒圆锥形的锥形头为一整体且相通，弹簧套于活塞上并处于顶盘和筒环之间。柄筒是材质为聚四氟乙烯的圆筒，柄筒的下端是与柄筒固定为一体的过滤球壳，过滤球壳是球形的不锈钢网。本实用新型能够将位于火锅的油膜以下的汤经过过滤并提取，且操作非常方便，提高了打汤的效率并提高了顾客饮用的火锅纯净汤的质量。



1. 一种球罩式避油抽吸器,由顶盘、弹簧、筒环、活塞筒、活塞、柄筒、锥形头和过滤球壳构成,其特征是:活塞处于活塞筒中并与活塞筒成动配合关系,活塞筒的上端开敞且与环形的筒环为一整体、活塞筒的下端与倒圆锥形的锥形头为一整体且相通,锥形头的底端开敞,活塞的上端与圆盘形的顶盘为一整体且同轴心线,弹簧套于活塞上并处于顶盘和筒环之间,柄筒是材质为聚四氟乙烯的圆筒,柄筒的下端是与柄筒固定为一体的过滤球壳,过滤球壳是球形的不锈钢网,活塞筒处于柄筒中并与柄筒成动配合关系,锥形头处于过滤球壳中。

球罩式避油抽吸器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及餐饮技术领域,特别是涉及一种球罩式避油抽吸器。

背景技术

[0002] 火锅餐厅服务员为顾客盛汤时,为了能够给顾客盛放既没有油膜、又不带渣的汤,通常需要先漏勺拨开火锅表面的油膜,趁油膜没有合拢之前将汤勺伸入火锅汤中,再将火锅表面的油膜拨开、再用汤勺将汤舀出。由于汤勺伸入汤内并迅速将汤舀出的过程中,汤内的花椒、八角、辣椒等作料也会被舀入汤勺中,这一过程需要动作非常敏捷同时需要重复多次才能完成,操作起来非常麻烦。

实用新型内容

[0003] 本实用新型为解决现有技术的不足,提供一种能方便地将火锅内位于油膜下的纯净汤取出的球罩式避油抽吸器。

[0004] 解决本实用新型技术问题的方案是:球罩式避油抽吸器由顶盘、弹簧、筒环、活塞筒、活塞、柄筒、锥形头和过滤球壳构成。其中,活塞处于活塞筒中并与活塞筒成动配合关系,活塞筒的上端开敞且与环形的筒环为一整体、活塞筒的下端与倒圆锥形的锥形头为一整体且相通,锥形头的底端开敞。活塞的上端与圆盘形的顶盘为一整体且同轴心线。弹簧套于活塞上并处于顶盘和筒环之间。柄筒是材质为聚四氟乙烯的圆筒,柄筒的下端是与柄筒固定为一体的过滤球壳,过滤球壳是球形的不锈钢网。活塞筒处于柄筒中并与柄筒成动配合关系,锥形头处于过滤球壳中。

[0005] 采用上述方案,能达到以下效果:

[0006] 操作时,先将过滤球壳浸没入火锅汤的油膜以下,向下压顶盘使活塞的下端处于柄筒下端内,松开手,在弹簧的推动下活塞向上运动,被过滤球壳过滤的、无油的汤被吸入活塞筒内,再将筒环从柄筒中抽出即可将活塞筒中的汤注射入顾客的碗中。

[0007] 由于本实用新型能够将位于火锅的油膜以下的汤经过过滤并提取,且操作非常方便,提高了打汤的效率并提高了顾客饮用的火锅纯净汤的质量。

附图说明

[0008] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0009] 图中:1. 顶盘 2. 弹簧 3. 筒环 4. 活塞筒 5. 活塞 6. 柄筒 7. 锥形头 8. 过滤球壳

具体实施方式

[0010] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步的描述。

[0011] 球罩式避油抽吸器由顶盘1、弹簧2、筒环3、活塞筒4、活塞5、柄筒6、锥形头7和过滤球壳8构成。其中,活塞5处于活塞筒4中并与活塞筒4成动配合关系,活塞筒4的上端开敞且与环形的筒环3为一整体、活塞筒4的下端与倒圆锥形的锥形头7为一整体且相

通,锥形头 7 的底端开敞。活塞 5 的上端与圆盘形的顶盘 1 为一整体且同轴心线。弹簧 2 套于活塞 5 上并处于顶盘 1 和筒环 3 之间。柄筒 6 是材质为聚四氟乙烯的圆筒,柄筒 6 的下端是与柄筒 6 固定为一体的过滤球壳 8,过滤球壳 8 是球形的不锈钢网。活塞筒 4 处于柄筒 6 中并与柄筒 6 成动配合关系,锥形头 7 处于过滤球壳 8 中。

[0012] 操作时,先将过滤球壳 8 浸没入火锅汤的油膜以下,向下压顶盘 1 使活塞 5 的下端处于柄筒 6 下端内,松开手,在弹簧 2 的推动下活塞 5 向上运动,被过滤球壳 8 过滤的、无油的汤被吸入活塞筒 4 内,再将筒环 3 从柄筒 6 中抽出即可将活塞筒 4 中的汤注射入顾客的碗中。

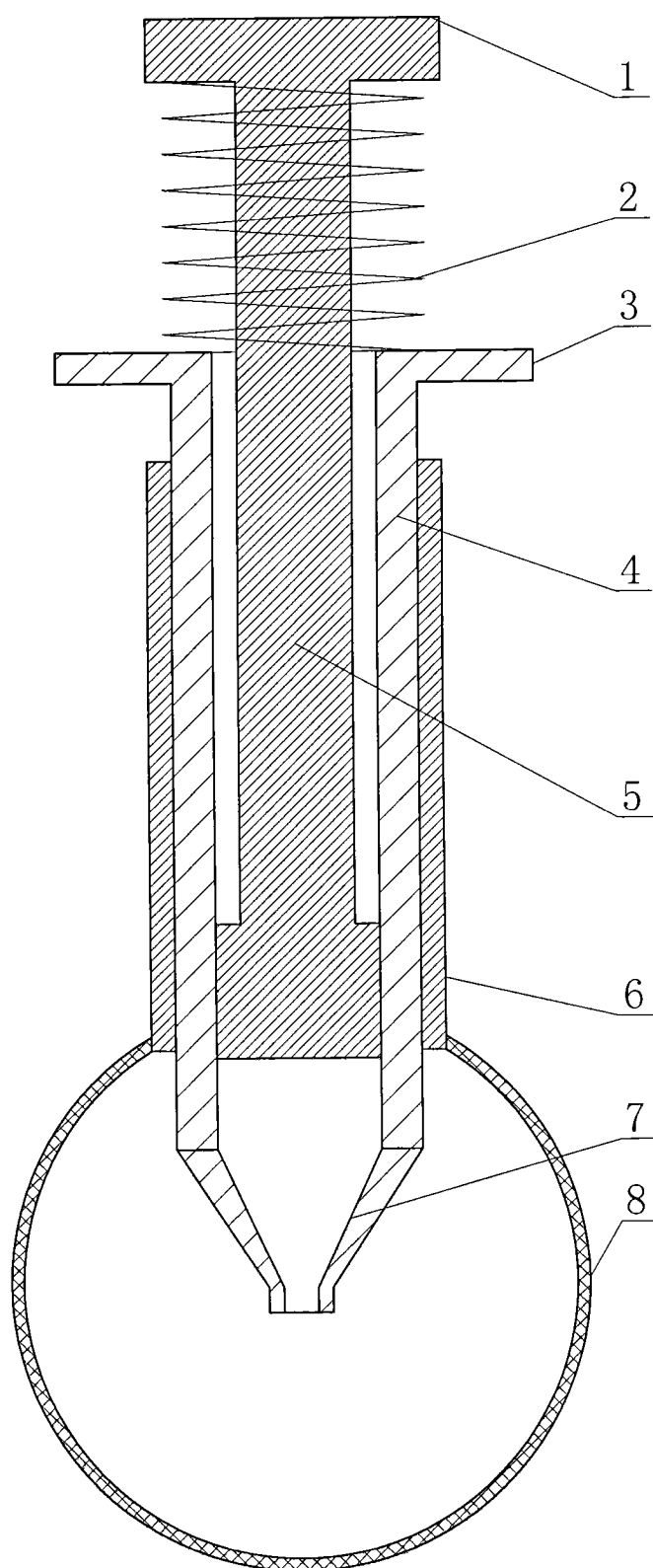


图 1