



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204580989 U

(45) 授权公告日 2015. 08. 26

(21) 申请号 201520252979. 1

(22) 申请日 2015. 04. 23

(73) 专利权人 合肥顺昌电磁感应科技有限公司
地址 230000 安徽省合肥市高新区天达路 2
号安大科技园电子楼 B3-303

(72) 发明人 丁增敏 廖自升

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112
代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A47J 37/10(2006. 01)

F24C 7/00(2006. 01)

F24C 7/08(2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

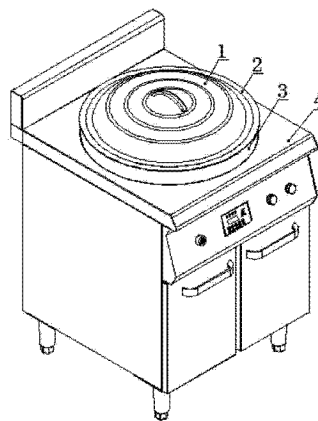
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

电磁感应式煎灶节能设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种电磁感应式煎灶节能设备,包括有外壳、锅盖、煎锅、锅架和微晶玻璃,微晶玻璃的底部垫有云母板,云母板的底部安装有电磁线圈盘,外壳的内部装有隔板,隔板上安装有电磁加热机芯,电磁加热机芯通过高温导线与电磁线圈盘相连接;锅架安装在外壳上,并位于微晶玻璃的上方,煎锅放置在锅架上。本实用新型采用电磁加热的方式,使煎锅发热,具有使用安全、环保、节能、省时的优点。



1. 一种电磁感应式煎灶节能设备,包括有外壳、锅盖、煎锅、锅架和微晶玻璃,其特征在于:所述微晶玻璃的底部垫有云母板,所述云母板的底部安装有电磁线圈盘,所述外壳的内部装有隔板,所述的隔板上安装有电磁加热机芯,所述的电磁加热机芯通过高温导线与所述电磁线圈盘相连接;所述的锅架安装在所述外壳上,并位于所述微晶玻璃的上方,所述的煎锅放置在所述锅架上。

2. 根据权利要求1所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述的煎锅采用生铁铸造而成,煎锅的锅底厚度为3-6毫米,煎锅的锅底下表面距离所述微晶玻璃的上表面2-4毫米。

3. 根据权利要求1所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述云母板的厚度为2毫米。

4. 根据权利要求1所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述的隔板上在所述电磁感应线圈盘的下方安装有散热风机。

5. 根据权利要求1所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述的外壳上设置有控制面板、按钮开关和蜂鸣器,所述的控制面板与所述电磁加热机芯通讯连接。

电磁感应式煎灶节能设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及电磁炉领域,具体是一种电磁感应式煎灶节能设备。

背景技术

[0002] 煎灶一般供餐饮企业煎制各种面食食物使用。现有技术中,煎灶一般采用燃气加热的方式,采用火排或煤球炉头加热平底锅来加热食物,其缺点是燃气炉头的火力不均匀,且存在安全隐患,厨师的工作环境温度高,容易汗流浹背,带来食品卫生方面的问题,另一方面燃烧会排放大量的燃烧废气,产生大量的碳排放污染环境。

[0003] 也有些煎灶采用电热丝加热的,如公开号为 CN201675758U 的实用新型专利公开了一种电煎锅,包括锅体,锅盖,锅体的上制有环形凸边,并与锅体之间形成煎烤腔,锅体的底部压铸有发热体,发热体与外壳锅体接触,容易损坏及产生漏电现象,带来安全隐患;发热体对锅具的加热也不均匀,使得食材受热不均,造成有的糊了,有的还没熟。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是提供一种比传统煎灶使用安全、环保卫生、省时节能的电磁感应式煎灶节能设备,以克服现有技术的不足。

[0005] 本实用新型的技术方案如下:

[0006] 一种电磁感应式煎灶节能设备,包括有外壳、锅盖、煎锅、锅架和微晶玻璃,其特征在于:所述微晶玻璃的底部垫有云母板,所述云母板的底部安装有电磁线圈盘,所述外壳的内部装有隔板,所述的隔板上安装有电磁加热机芯,所述的电磁加热机芯通过高温导线与所述电磁线圈盘相连接;所述的锅架安装在所述外壳上,并位于所述微晶玻璃的上方,所述的煎锅放置在所述锅架上,。

[0007] 所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述的煎锅采用生铁铸造而成,煎锅的锅底厚度为 3-6 毫米,煎锅的锅底下表面距离所述微晶玻璃的上表面 2-4 毫米。

[0008] 所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述云母板的厚度为 2 毫米。

[0009] 所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述的隔板上在所述电磁感应线圈盘的下方安装有散热风机。

[0010] 所述的电磁感应式煎灶节能设备,其特征在于:所述的外壳上设置有控制面板、按钮开关和蜂鸣器,所述的控制面板与所述电磁加热机芯通讯连接。

[0011] 电磁加热机芯向电磁线圈盘提供频率高于 16000 赫兹的交变电流,电磁线圈盘产生交变磁场,磁力线穿过煎锅,使煎锅内部产生涡流发热。

[0012] 本实用新型的有益效果:

[0013] 1、本实用新型采用电磁感应加热方式,比传统的燃气加热热效率提高 45% 以上,比电热丝式的加热热效率提高 30% 以上,节能效果明显。

[0014] 2、本实用新型采用电磁感应加热方式,无明火,无废气排放,无污染噪音,无废热排放,使厨房工作环境大为改善。

[0015] 3、本实用新型将电磁线圈盘放置于微晶玻璃下方，与被加热的煎锅不接触，是完全隔离的，不漏电、不老化，使用十分安全。

[0016] 4、本实用新型采用电磁感应加热方式，加热速度迅速，温度控制准确，比传统的设备出货率提高 30% 左右。

附图说明

[0017] 图 1 为本实用新型的外部结构示意图。

[0018] 图 2 为本实用新型的剖切结构示意图。

具体实施方式

[0019] 参见图 1、2，一种电磁感应式煎灶节能设备，包括有外壳 4、锅盖 1、煎锅 2、锅架 3 和微晶玻璃 5，微晶玻璃 5 的底部垫有云母板 6，云母板 6 的底部安装有电磁线圈盘 7，外壳 4 的内部装有隔板，隔板上安装有电磁加热机芯 8，电磁加热机芯 8 通过高温导线与电磁线圈盘 7 相连接，向电磁线圈盘 7 提供交变电流；锅架 3 安装在外壳 4 上，并位于微晶玻璃 5 的上方，煎锅 2 放置在锅架 3 上，且可进行移动。

[0020] 本实用新型中，煎锅 2 采用生铁铸造而成，煎锅 2 的锅底厚度为 3-6 毫米，煎锅 2 的锅底下表面距离微晶玻璃 5 的上表面 2-4 毫米；云母板 6 的厚度为 2 毫米；隔板上在电磁感应线圈盘 7 的下方安装有散热风机 9；外壳 4 上设置有控制面板、按钮开关和蜂鸣器，控制面板与电磁加热机芯 8 通讯连接。

[0021] 本实用新型的工作原理是：当把食物放到煎锅 2 上，煎锅 2 内放少许植物油，再将煎锅 2 放到锅架 3 上，煎锅 2 距离电磁线圈盘 7 有微晶玻璃 5 和云母板 6 的隔离，电磁加热机芯 8 可向电磁线圈盘 7 提供高于 16000 赫兹的交变电流，因此，按下开启开关，电磁加热机芯 8 工作，电磁线圈盘 7 产生交变磁场，磁力线穿透煎锅 2，由于煎锅 2 是铸铁制造，在高频磁场的作用下，感应出很强的感应涡流，从而产生大量的热实现对食物的加热。

[0022] 以上公开仅为本实用新型的具体实施例，并不构成对本实用新型保护范围的限制，对本实用新型所属技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本实用新型的整体构思前提下，依据本实用新型技术方案所作的无需经过创造性劳动的变化和替换，都应落在本实用新型的保护范围之内。

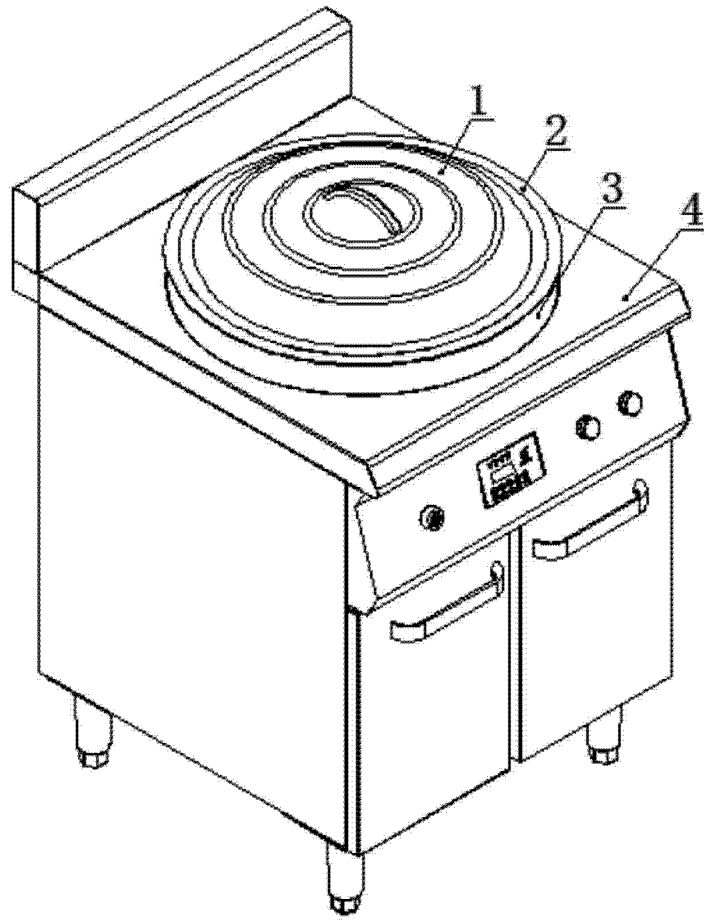


图 1

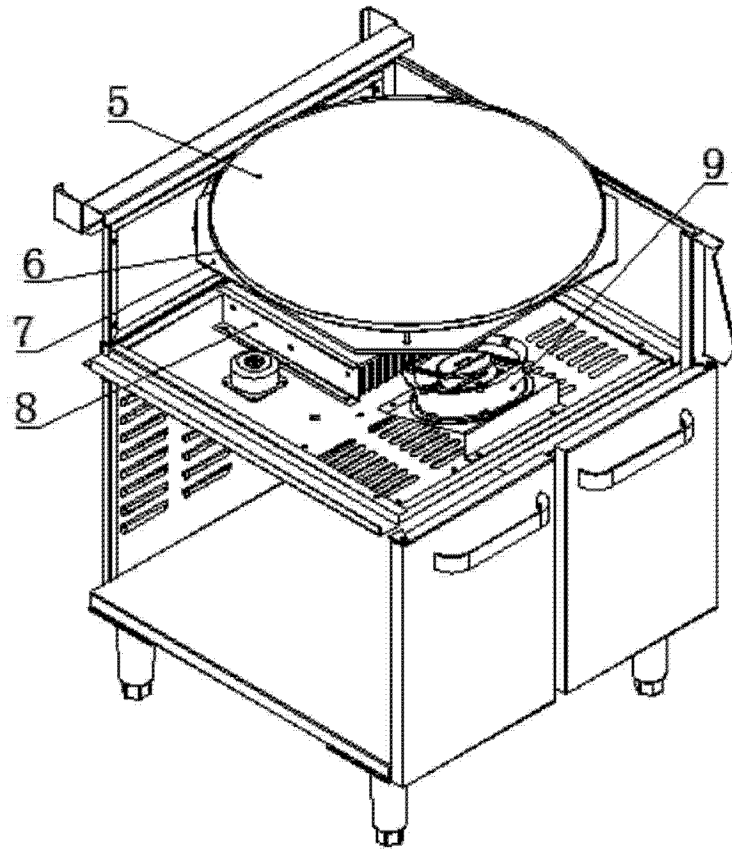


图 2