



(21) 申请号 202421867729.4

(22) 申请日 2024.08.02

(73) 专利权人 宁波方太厨具有限公司

地址 315336 浙江省宁波市杭州湾新区滨海二路218号

(72) 发明人 杨利杰 梁雪斐 蔡志阳

(74) 专利代理机构 宁波诚源专利事务所有限公司 33102

专利代理师 武支才

(51) Int. Cl.

A47B 77/08 (2006.01)

A47B 77/02 (2006.01)

A47B 81/00 (2006.01)

A47B 97/00 (2006.01)

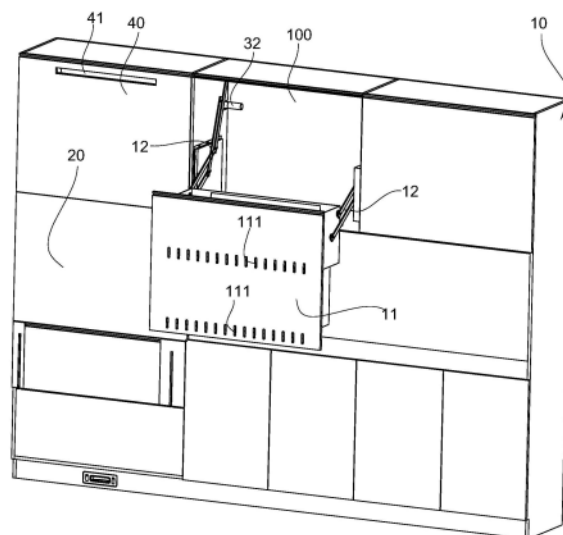
权利要求书1页 说明书4页 附图5页

(54) 实用新型名称

餐边柜系统

(57) 摘要

本实用新型涉及一种餐边柜系统,包括:餐边柜主体,具有多个收纳腔室;蒸烤箱,设于所述餐边柜主体的其中一个收纳腔室中,蒸烤箱具有烹饪腔室;还包括用于吸排烟气的风机箱体,所述风机箱体也设于餐边柜主体的其中一个收纳腔室中,所述蒸烤箱还具有与烹饪腔室相连通的出气口,所述风机箱体通过第一排气管与所述蒸烤箱的出气口相连通。优点在于:通过在餐边柜的主体上设置风机箱体,可以将蒸烤箱烹饪过程中产生的烟气进行及时吸排,解决了用户将蒸烤箱放在餐厅使用的蒸汽问题,避免了餐厅家居受潮。



1. 一种餐边柜系统,包括:

餐边柜主体(10),具有多个收纳腔室(100);

蒸烤箱(20),设于所述餐边柜主体(10)的其中一个收纳腔室(100)中,蒸烤箱(20)具有烹饪腔室;

其特征在於:还包括用于吸排烟气的风机箱体(40),所述风机箱体(40)也设于餐边柜主体(10)的其中一个收纳腔室(100)中,所述蒸烤箱(20)还具有与烹饪腔室相连通的出气口,所述风机箱体(40)通过第一排气管与所述蒸烤箱(20)的出气口相连通。

2. 根据权利要求1所述的餐边柜系统,其特征在於:所述蒸烤箱(20)还具有与烹饪腔室相连通、以供外部空气进入烹饪腔室的进气口,所述进气口处设有用于控制该进气口开闭的第一控制阀(21),所述出气口处设有用于控制该出气口开闭的第二控制阀(22),所述第一控制阀(21)及第二控制阀(22)均与蒸烤箱(20)的控制器电连接,并至少具有第一状态、第二状态以及第三状态:

在第一状态下,所述第一控制阀(21)及第二控制阀(22)均关闭;

在第二状态下,所述第一控制阀(21)关闭,第二控制阀(22)打开;

在第三状态下,所述第一控制阀(21)及第二控制阀(22)均打开。

3. 根据权利要求1所述的餐边柜系统,其特征在於:所述风机箱体(40)内还设有用于对烟气进行净化的过滤组件。

4. 根据权利要求3所述的餐边柜系统,其特征在於:所述风机箱体(40)还具有用于向室内排气的出风口(41)。

5. 根据权利要求1所述的餐边柜系统,其特征在於:所述蒸烤箱(20)以嵌入式安装的方式安装在所述餐边柜主体(10)的收纳腔室(100)中。

6. 根据权利要求1~5中任一项所述的餐边柜系统,其特征在於:所述餐边柜还包括用于放置烹饪器具的烹饪橱柜(11),所述风机箱体(40)与所述烹饪橱柜(11)的内部空间流体连通,用于将放置在烹饪橱柜(11)内的烹饪器具在烹饪过程中产生的烟气进行吸排。

7. 根据权利要求6所述的餐边柜系统,其特征在於:所述风机箱体(40)通过第二输气管(32)与所述烹饪橱柜(11)的内部空间相连通。

8. 根据权利要求6所述的餐边柜系统,其特征在於:所述烹饪橱柜(11)的前侧板上开设有与烹饪橱柜(11)的内部空间相连通的辅助补气口(111)。

9. 根据权利要求8所述的餐边柜系统,其特征在於:所述烹饪橱柜(11)的内部设有隔板,并由搁板分隔为至少两个用于放置烹饪器具的烹饪区(110),所述烹饪橱柜(11)的前侧板上在与各所述烹饪区(110)相对的区域均开设有所述的辅助补气口(111)。

10. 根据权利要求6所述的餐边柜系统,其特征在於:所述烹饪橱柜(11)设于所述餐边柜主体(10)的顶部位置,且被配置为能够相对所述餐边柜主体(10)升降的升降橱柜。

餐边柜系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及餐边柜技术领域,尤其涉及一种集成有蒸烤箱的餐边柜系统。

背景技术

[0002] 随着用户多样化烹饪需求增加,厨房里增加了越来越多的厨房电器,大的厨房电器诸如蒸烤箱,小的厨房电器诸如电饭煲、电饼铛等,这也导致了厨房空间越来越拥挤和杂乱。为了节省厨房空间以及方便拿取烹饪完成的菜品,有很多人喜欢将蒸烤箱嵌入餐边柜中放在餐厅里。如申请号为CN202122041792.5(授权公告号为:CN215456574U)的中国实用新型专利申请公开了一种家用餐边柜框架结构及餐边柜,餐边柜的主体框架包括:位于主体框架四个脚部的两组外立柱以及用于连接两组外立柱的横梁结构,所述主体框架的内部平行于外立柱的方向设置有至少一组内立柱;每组内立柱均对应的与横梁结构相连接;每组外立柱和每组内立柱均包括:沿主体框架深度方向设置的两个立柱本体;相邻的一组外立柱和一组内立柱之间、相邻的两组内立柱之间形成放置备餐器具的置物空间;所述置物空间内设置有至少一个沿立柱本体上下移动的水平支撑框架,所述水平支撑框架将每个置物空间分隔为多个储物间。备餐器具可以为烤箱。

[0003] 但,将蒸烤箱放置在餐边柜处还存在一些问题:蒸烤箱烹饪过程中从蒸烤箱中排出的蒸汽会使餐厅的家居受潮,另一方面,烹饪结束打开蒸箱门时,使用者也容易被大量的蒸汽喷到,存在一定的安全隐患。

[0004] 故,现有餐边柜系统还需要进一步改进。

实用新型内容

[0005] 本实用新型所要解决的技术问题是针对现有技术的现状,提供一种能有效改善因蒸烤箱蒸汽外排导致餐厅家居受潮问题的餐边柜系统。

[0006] 本实用新型解决上述技术问题所采用的技术方案为:一种餐边柜系统,包括:

[0007] 餐边柜主体,具有多个收纳腔室;

[0008] 蒸烤箱,设于所述餐边柜主体的其中一个收纳腔室中,蒸烤箱具有烹饪腔室;

[0009] 还包括用于吸排烟气的风机箱体,所述风机箱体也设于餐边柜主体的其中一个收纳腔室中,所述蒸烤箱还具有与烹饪腔室相连通的出气口,所述风机箱体通过第一排气管与所述蒸烤箱的出气口相连通。

[0010] 作为改进,所述蒸烤箱还具有与烹饪腔室相连通、以供外部空气进入烹饪腔室的进气口,所述进气口处设有用于控制该进气口开闭的第一控制阀,所述出气口处设有用于控制该出气口开闭的第二控制阀,所述第一控制阀及第二控制阀均与蒸烤箱的控制器电连接,并至少具有第一状态、第二状态以及第三状态:

[0011] 在第一状态下,所述第一控制阀及第二控制阀均关闭;

[0012] 在第二状态下,所述第一控制阀关闭,第二控制阀打开;

[0013] 在第三状态下,所述第一控制阀及第二控制阀均打开。

[0014] 当两个阀门都关闭时,此时,蒸烤箱处于密闭状态,如果蒸烤箱内部持续产生蒸汽,则可以使蒸烤箱内部的压强高于大气压力,且蒸汽温度超过100℃,如此可以加快食物的烹饪速度,改善食物的口感;当第一控制阀关闭,而第二控制阀打开时,则可以将烹饪过程中产生的蒸汽经出气阀门排入风机箱,进而经过净化后排入室内;当烹饪结束后,还可以将风机和两个阀门都打开,此时可以将烹饪结束后多余的蒸汽和热量排出,补入常温空气,有助于食物快速变凉和防止烹饪结束开门时,大量蒸汽溢出的烫伤风险以及对室内家具的破坏。另外,当第一控制阀关闭时,打开风机和第二控制阀还可以为蒸箱内部创造一个负压环境。

[0015] 考虑到对于餐边柜系统,风机箱体吸排后会优先选择室内排放,实现内循环,所述风机箱体内还设有用于对烟气进行净化的过滤组件。

[0016] 作为改进,所述风机箱体还具有用于向室内排气的出风口。

[0017] 作为改进,所述蒸烤箱以嵌入式安装的方式安装在所述餐边柜主体的收纳腔室中。

[0018] 为了可以供更多的独立的烹饪器具放置使用,所述餐边柜还包括用于放置烹饪器具的烹饪橱柜,所述风机箱体与所述烹饪橱柜的内部空间流体连通,用于将放置在烹饪橱柜内的烹饪器具在烹饪过程中产生的烟气进行吸排。

[0019] 烹饪橱柜可以用作储物使用,不仅可以放置日常的干货、餐具等物品,还可以放置烹饪器具,并且,放置到收纳腔室内烹饪器具可以直接进行烹饪操作。风机箱体可以将烹饪器具在烹饪橱柜内烹饪时产生的水汽、油烟等物吸走,以避免烹饪橱柜内部壁面受到污染和破坏。这样,用户就无需来回搬取烹饪器具,餐边柜及厨房的台面上也更加整洁,省出足够的空间,方便用户进行切配或清洗等其他操作。

[0020] 作为改进,所述风机箱体通过第二输气管与所述烹饪橱柜的内部空间相连通。

[0021] 为了平衡烹饪橱柜内的负压,所述烹饪橱柜的前侧板上开设有与烹饪橱柜的内部空间相连通的辅助补气口。

[0022] 为了能够放置多个烹饪器具,所述烹饪橱柜的内部设有隔板,并由搁板分隔为至少两个用于放置烹饪器具的烹饪区,所述烹饪橱柜的前侧板上在与各所述烹饪区相对的区域均开设有所述的辅助补气口。

[0023] 为了方便用于取放烹饪器具或对烹饪器具进行功能调节,所述烹饪橱柜设于所述餐边柜主体的顶部位置,且被配置为能够相对所述餐边柜主体升降的升降橱柜。

[0024] 与现有技术相比,本实用新型的优点:通过在餐边柜的主体上设置风机箱体,可以将蒸烤箱烹饪过程中产生的烟气进行及时吸排,解决了用户将蒸烤箱放在餐厅使用的蒸汽问题,避免了餐厅家居受潮。同时在优选方案中,配合蒸烤箱的进气口及出气口处的阀门的启闭,还扩展了蒸烤箱的功能,有助于丰富蒸烤箱的烹饪场景,为用户提供更便捷的操作体验和更美味的食物。

附图说明

[0025] 图1为本实用新型实施例的餐边柜系统的立体结构示意图(烹饪橱柜处于上升高位关闭的状态);

[0026] 图2为本实用新型实施例的餐边柜系统沿左右方向剖切的剖视立体图;

[0027] 图3为本实用新型实施例的餐边柜系统沿左右方向剖切的剖视图；

[0028] 图4为本实用新型实施例的餐边柜系统的立体结构示意图(烹饪橱柜处于下降至低位位置打开的状态)；

[0029] 图5为本实用新型实施例的蒸烤箱的立体结构示意图。

具体实施方式

[0030] 以下结合附图实施例对本实用新型作进一步详细描述。

[0031] 在本实用新型的说明书及权利要求书中使用了表示方向的术语,诸如“前”、“后”、“上”、“下”、“左”、“右”、“侧”、“顶”、“底”等,用来描述本实用新型的各种示例结构部分和元件,但是在此使用这些术语只是为了方便说明的目的,是基于附图中显示的示例方位而确定的。由于本实用新型所公开的实施例可以按照不同的方向设置,所以这些表示方向的术语只是作为说明而不应视作为限制,比如“上”、“下”并不一定被限定为与重力方向相反或一致的方向。

[0032] 图1-图5示出了本实用新型的一种餐边柜系统的一个优选实施例。餐边柜系统包括餐边柜主体10、蒸烤箱20以及风机箱体40。餐边柜主体10一般具有多个收纳腔室100,风机箱体40可设置在上述的一个收纳腔室100中。本实施例的蒸烤箱20通过嵌入式安装方式安装到另一收纳腔室100中,如图1所示,风机箱体40位于餐边柜主体10左侧顶部的收纳腔室100中,而蒸烤箱20与风机箱体40邻近设置,具体位于风机箱体40的下方。

[0033] 参见图5,蒸烤箱20具有烹饪腔室、与烹饪腔室相连通的出气口和进气口。进气口处设有用于控制该进气口开闭的第一控制阀21,出气口处设有用于控制该出气口开闭的第二控制阀22,第一控制阀21及第二控制阀22均可采用电磁阀,并均与蒸烤箱20的控制器电连接。风机箱体40通过第一输气管31与蒸烤箱20的出气口相连通。

[0034] 为了拓展蒸烤箱20烹饪功能,第一控制阀21及第二控制阀22与风机箱体40相配合,并至少具有第一状态、第二状态以及第三状态:在第一状态下,第一控制阀21及第二控制阀22均关闭;在第二状态下,所述第一控制阀21关闭,第二控制阀22打开;在第三状态下,所述第一控制阀21及第二控制阀22均打开。具体地,当第一控制阀21及第二控制阀22都关闭时,此时,蒸烤箱20处于密闭状态,如果蒸烤箱20内部持续产生蒸汽,则可以使蒸烤箱20内部的压强高于大气压力,且蒸汽温度超过100℃,如此可以加快食物的烹饪速度,改善食物的口感;当第一控制阀21关闭,而第二控制阀22打开时,则可以将烹饪过程中产生的蒸汽经出气阀门排入风机箱,进而经过净化后排入室内;当烹饪结束后,还可以将风机箱体和第一控制阀21及第二控制阀22都打开,此时可以将烹饪结束后多余的蒸汽和热量排出,补入常温空气,有助于食物快速变凉和防止烹饪结束开门时,大量蒸汽溢出的烫伤风险以及对室内家具的破坏。另外,当第一控制阀21关闭时,打开风机和第二控制阀22还可以为蒸箱内部创造一个负压环境。

[0035] 考虑到对于餐边柜系统,风机箱体40吸排后会优先选择室内排放,实现内循环,风机箱体40内还设有用于对烟气进行净化的过滤组件,过滤组件可以采用现有的海帕及活性炭过滤件。风机箱体40还具有出风口41,出风口41朝前开设,烟气经过滤组件净化后可向室内排放。

[0036] 餐边柜还包括用于放置烹饪器具的烹饪橱柜11。上述的烹饪器具是指独立可搬运

的诸如电饭煲、电饼铛等烹饪器具。风机箱体40的吸风口通过第二输气管32与烹饪橱柜11的内部空间流体连通。上述的烹饪橱柜11可以用作储物使用,不仅可以放置日常的干货、餐具等物品,还可以放置烹饪器具,并且,放置到收纳腔室100内烹饪器具可以直接进行烹饪操作。风机箱体40可以将烹饪器具在烹饪橱柜11内烹饪时产生的水汽、油烟等物吸走,以避免烹饪橱柜11内部壁面受到污染和破坏。这样,用户就无需来回搬取烹饪器具,餐边柜及厨房的台面上也更加整洁,省出足够的空间,方便用户进行切配或清洗等其他操作。

[0037] 烹饪橱柜11的内部设有隔板,并由搁板分隔为至少两个用于放置烹饪器具的烹饪区110,为了能够放置多个烹饪器具,如图2示出了上下依次布置的两个烹饪区110。烹饪橱柜11的前侧板上在与各烹饪区110相对的区域均开设有辅助补气口111。在烹饪器具工作过程中,风机系统启动,辅助补气口111可以平衡烹饪橱柜11内的负压。

[0038] 烹饪橱柜11设于餐边柜主体10的顶部位置,且被配置为能够相对餐边柜主体10升降的升降橱柜,具体地,烹饪柜体的左右两侧可均设置连杆升降机构12,连杆升降机构12可采用现有的平行四边形连杆机构,以保证烹饪柜体升降过程中保持水平状态。当需要取放烹饪器具或对烹饪器具进行功能调节时,可以将烹饪柜体下移至合适的高度位置,提高用户的使用体验。

[0039] 本实施例通过在餐边柜的主体上设置风机箱体40,可以将蒸烤箱20烹饪过程中产生的烟气进行及时吸排,解决了用户将蒸烤箱20放在餐厅使用的蒸汽问题,避免了餐厅家居受潮。同时,配合蒸烤箱20的进气口及出气口处的阀门的启闭,还扩展了蒸烤箱20的功能,有助于丰富蒸烤箱20的烹饪场景,为用户提供更便捷的操作体验和更美味的食物。餐边柜系统还设置烹饪橱柜11,用户将厨房里的一部分烹饪电器移动到餐边柜的烹饪橱柜11里,使用户的厨房变得更加宽敞,而且用户可以在餐边柜上直接使用烹饪器具烹饪,且操作方便、收纳简洁,减少甚至是消除了用户在烹饪器具选择上的困难。直接在餐边柜内部烹饪的方式,避免了用户用时将烹饪电器从中取出,不用时再搬回橱柜中收纳的繁琐,可以用到即用即收,大大提高了用户收纳整理的便利性。

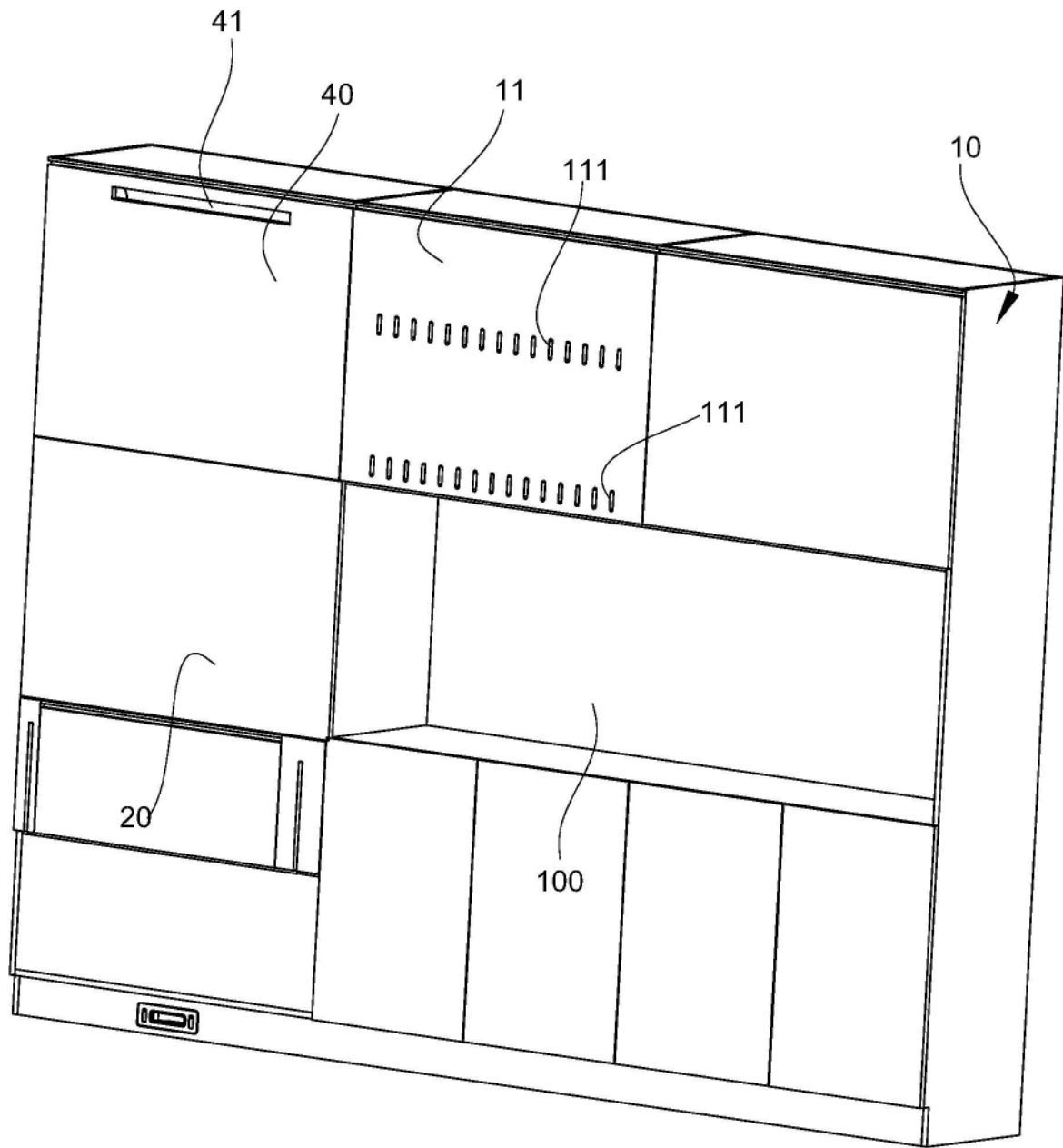


图1

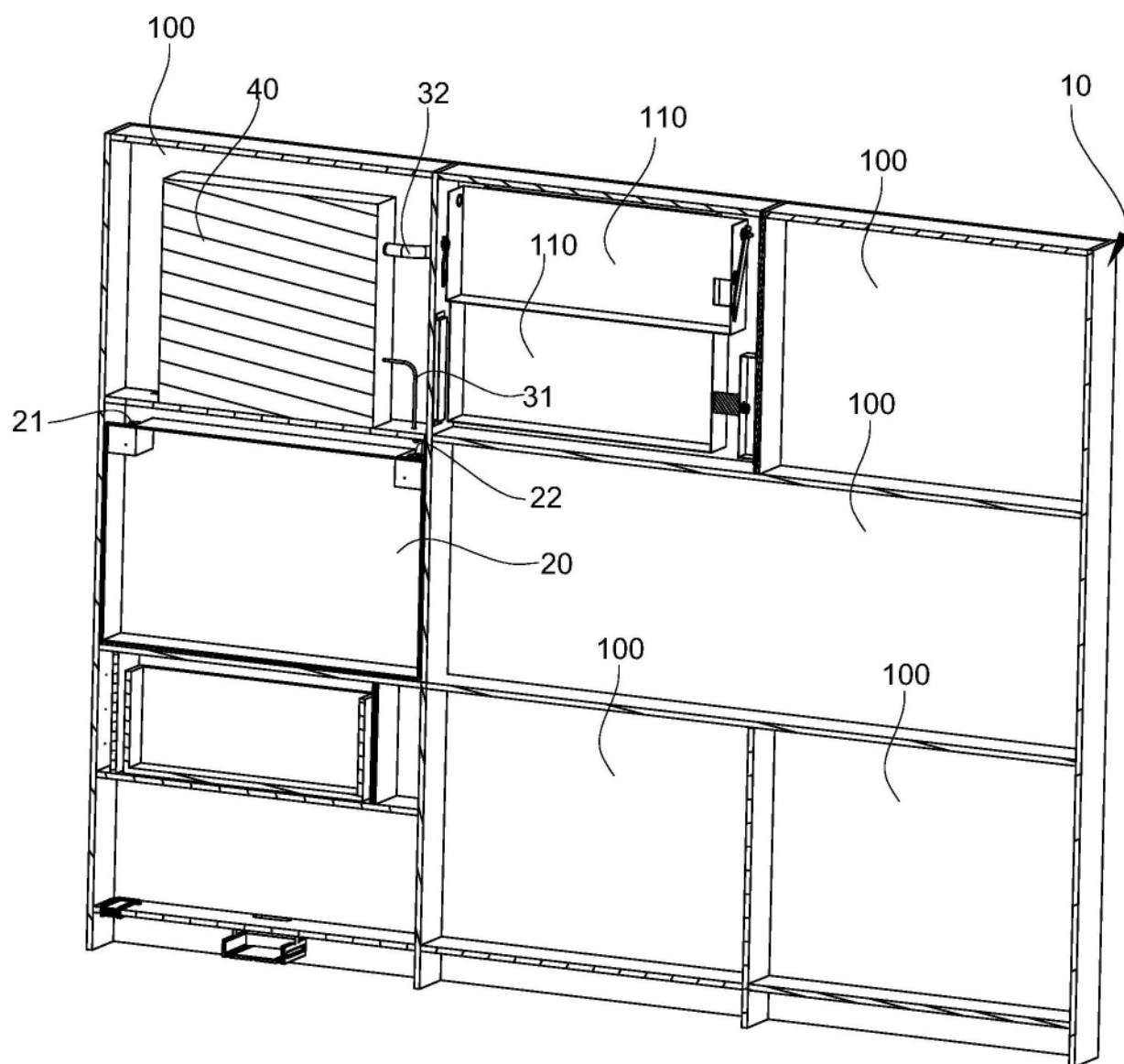


图2

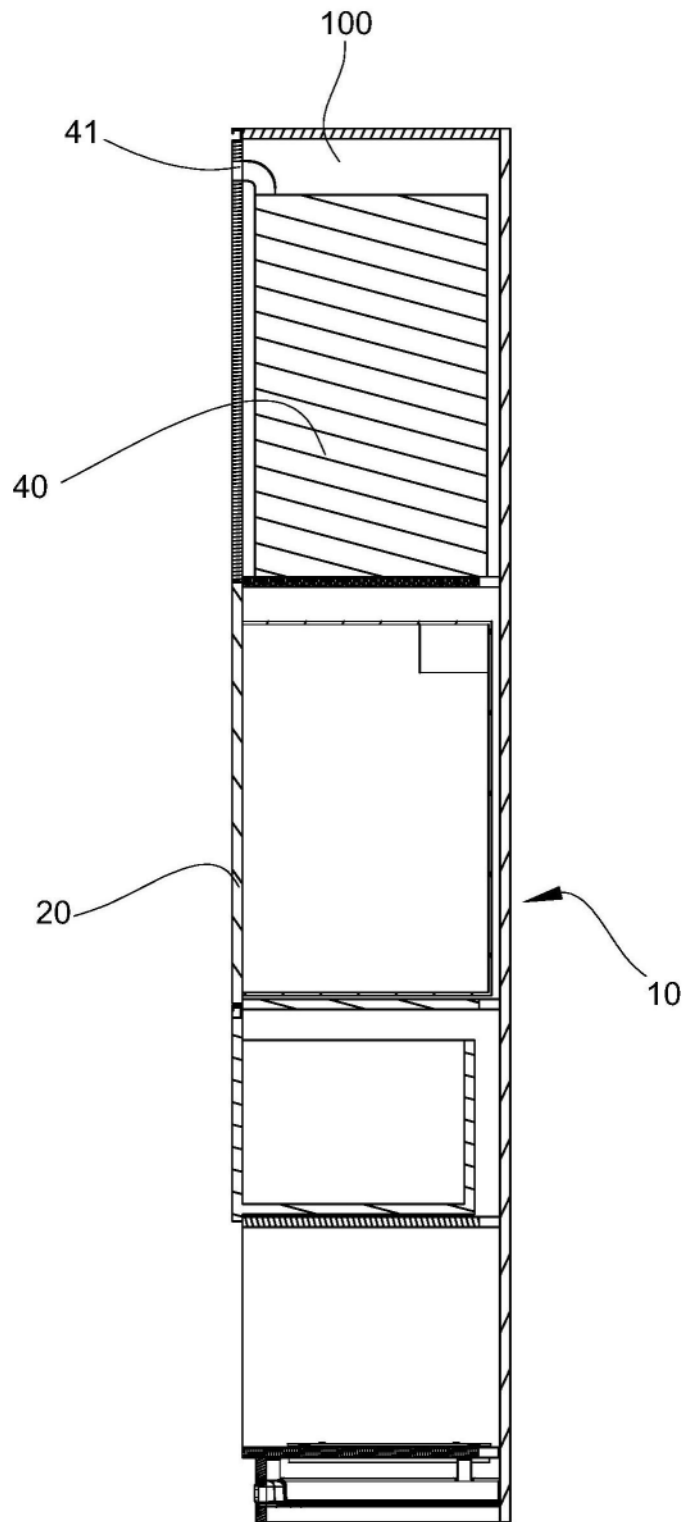


图3

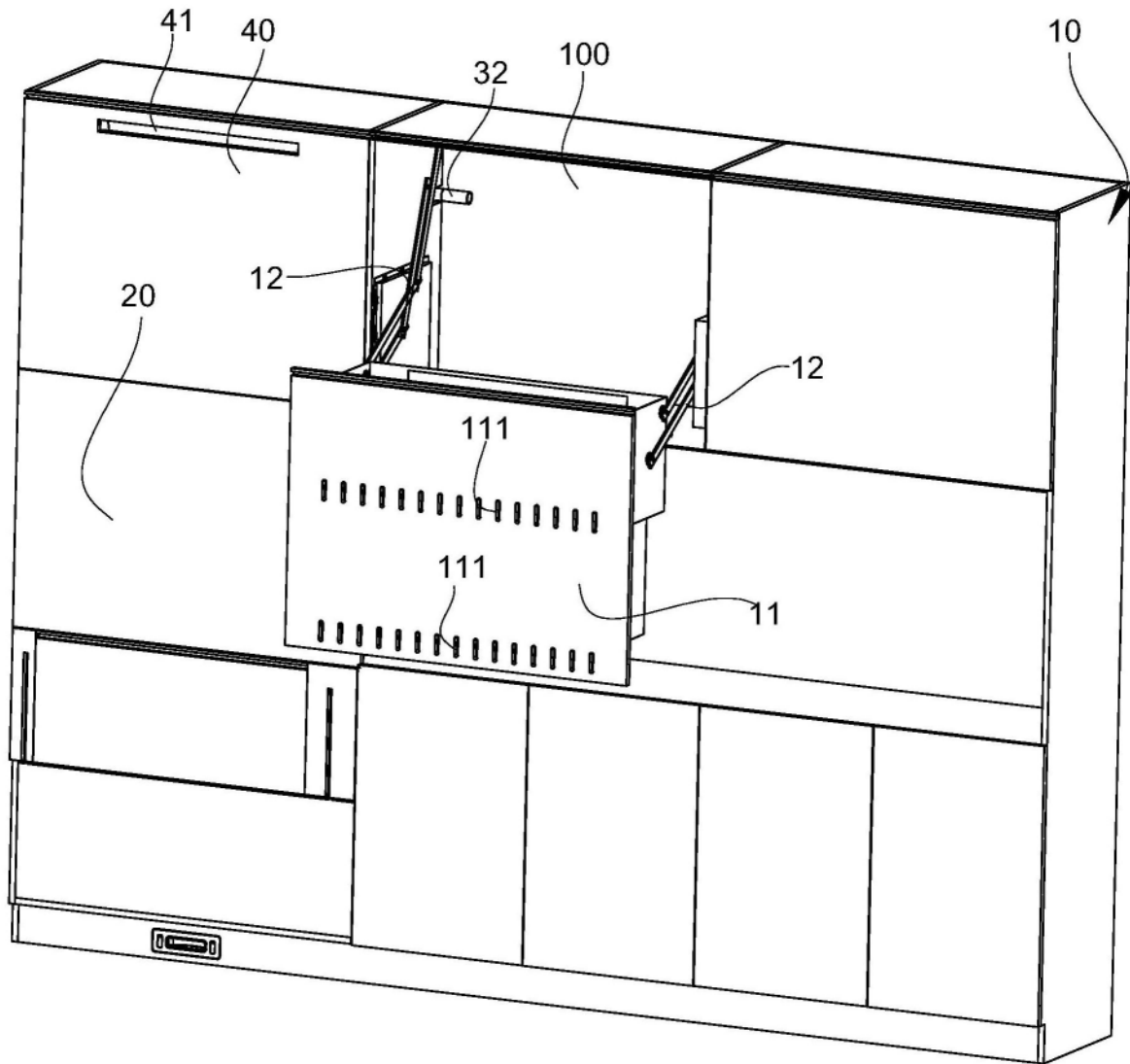


图4

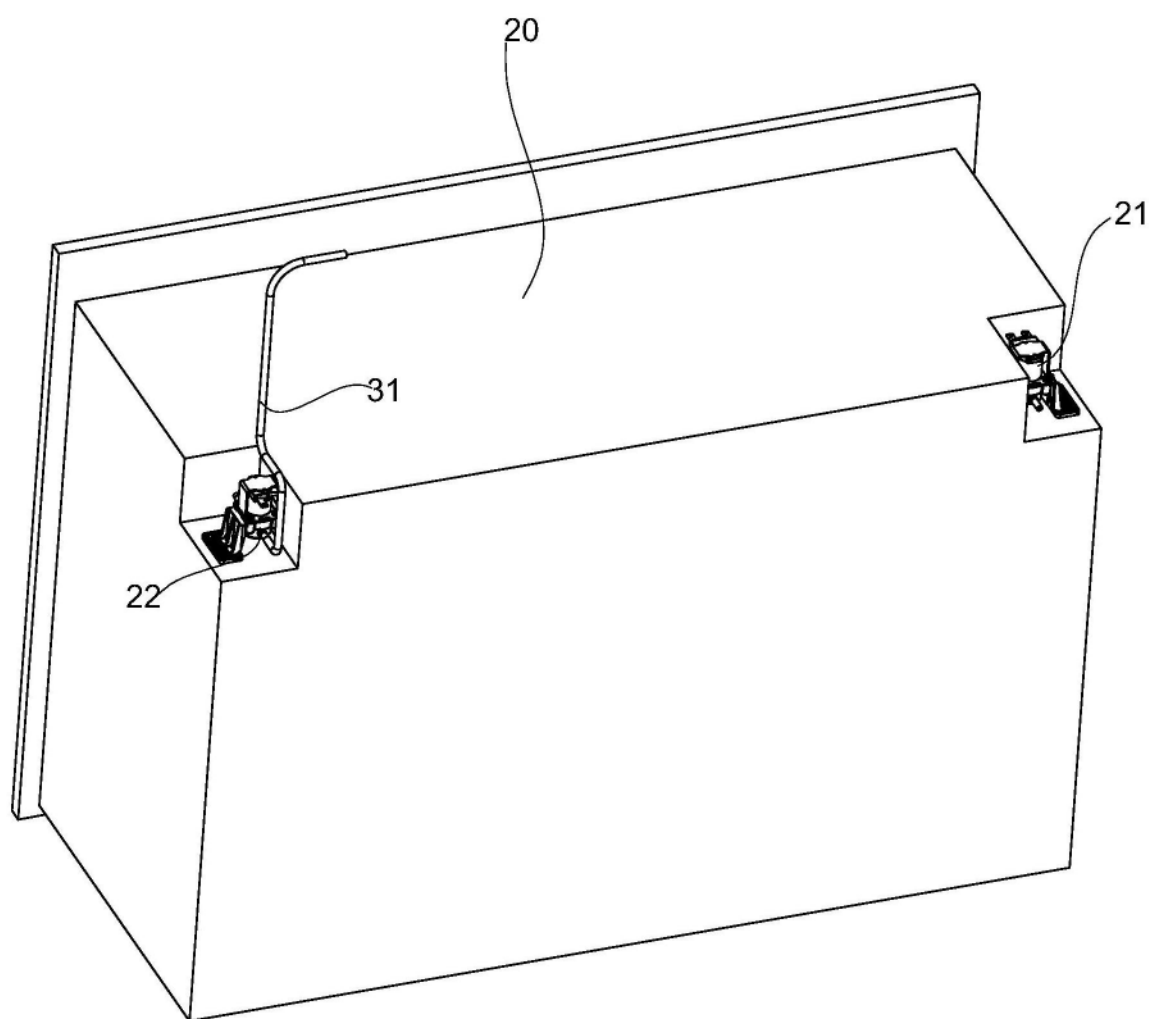


图5