



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203378974 U

(45) 授权公告日 2014. 01. 08

(21) 申请号 201320514314. 4

(22) 申请日 2013. 08. 15

(73) 专利权人 慈溪远志工业产品设计有限公司

地址 315300 浙江省慈溪市浒山街道前应路
1324 号

(72) 发明人 励土峰

(51) Int. Cl.

A47J 31/41 (2006. 01)

A47J 31/42 (2006. 01)

A47J 31/46 (2006. 01)

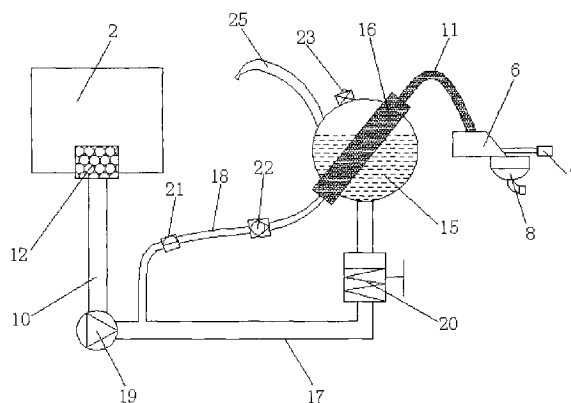
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

带过滤的意式咖啡机

(57) 摘要

本实用新型涉及厨房设备领域,尤其涉及一种意式咖啡机。一种带过滤的意式咖啡机,包括外壳、冲煮头、冲煮把手、咖啡流出口、滴水盘和牛奶出口,所述外壳内设置有水箱、咖啡冲泡器、咖啡豆槽和研磨器,所述水箱通过输水管路与咖啡冲泡器连通,所述咖啡冲泡器通过出水管路与冲煮头连通,所述冲煮头的出口与咖啡流出口相连,所述冲煮把手安装在冲煮头上,所述滴水盘安装在外壳的底部位位于咖啡流出口的下方,所述咖啡豆槽设置在外壳的顶部,所述研磨器设置在咖啡豆槽内,所述水箱的出水口设置有软水树脂。本实用新型在水箱的出水口设置软水树脂降低水的硬度,以提高制备出的咖啡的口感,满足高标准人群的需要。



1. 一种带过滤的意式咖啡机,其特征是:包括外壳(1)、冲煮头(6)、冲煮把手(7)、咖啡流出口(8)、滴水盘(9)和牛奶出口(26),所述外壳(1)内设置有水箱(2)、咖啡冲泡器(3)、咖啡豆槽(4)和研磨器(5),所述水箱(2)通过输水管路(10)与咖啡冲泡器(3)连通,所述咖啡冲泡器(3)通过出水管路(11)与冲煮头(6)连通,所述冲煮头(6)的出口与咖啡流出口(8)相连,咖啡冲泡器(3)通过蒸汽喷管(25)与牛奶出口(26)连通,所述冲煮把手(7)安装在冲煮头(6)上,所述滴水盘(9)安装在外壳(1)的底部位于咖啡流出口(8)的下方,所述咖啡豆槽(4)设置在外壳(1)的顶部,所述研磨器(5)设置在咖啡豆槽(4)内,所述水箱(2)的出水口设置有软水树脂(12)。

2. 如权利要求1所述的带过滤的意式咖啡机,其特征是:所述的咖啡豆槽(4)的顶部设置有豆槽盖(13),所述豆槽盖(13)上设置有咖啡豆量格(24)。

3. 如权利要求1所述的带过滤的意式咖啡机,其特征是:所述外壳(1)的侧壁设置检修维护门(14)。

4. 如权利要求1所述的带过滤的意式咖啡机,其特征是:所述的咖啡冲泡器(3)包括锅炉(15)、冲泡水室(16)、补水支路(17)和冲泡支路(18),所述冲泡水室(16)设置在锅炉(15)内,所述补水支路(17)与冲泡支路(18)的进水端并联后与输水管路(10)相连通,补水支路(17)的出水端与锅炉(15)连通,冲泡支路(18)的出水端与冲泡水室(16)连通,所述冲泡水室(16)的出口通过出水管路(11)与冲煮头(6)连通。

5. 如权利要求4所述的带过滤的意式咖啡机,其特征是:所述的输水管路(10)上设置有水泵(19),所述补水支路(17)上设置有电磁阀(20),所述冲泡支路(18)上设置有流量计(21)和单向阀(22)。

6. 如权利要求4所述的带过滤的意式咖啡机,其特征是:所述的锅炉(15)上设置有安全泄压阀(23)。

带过滤的意式咖啡机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房设备领域,尤其涉及一种意式咖啡机。

背景技术

[0002] 咖啡是世界上最流行的饮品之一,它给人们带来愉悦和兴奋我们都知道,被越来越多的人所喜爱。传统的咖啡冲制过程需要烘焙、研磨、冲泡、过滤等几个过程,虽然传统的咖啡制作工艺,有很好的观赏性和趣味性,在休闲时冲泡咖啡也是别有情趣的。但是相对现代快速的生活来说,许多人没有时间学习这些工艺;为了解决这个问题,咖啡机就应运而生了。

[0003] 意式咖啡机已经实现了预热、清洗、磨粉、压粉、冲泡、泻粉等酿制咖啡全过程的自动控制,通常咖啡机用 20 帕的压力,迫使 90℃ 左右的热热水穿过幼细的经过挤压的咖啡粉,在短时间内完成冲泡,受压热水冲煮出的咖啡较一般的浓厚,且会有乳化的油脂,并能利用高压蒸汽把牛奶乳化后制造出芳香的奶沫,冲泡出卡布其诺等各种形式的咖啡。咖啡的最终口感与水质有关,有些地区水的硬度较高,用高硬度的水制作出的咖啡口感很差,而仅仅把水加热到 90℃ 又很难降低硬度,很难满足高标准人群的需要。

发明内容

[0004] 本实用新型所要解决的技术问题是提供一种带过滤的意式咖啡机,该咖啡机在水箱的出水口设置软水树脂降低水的硬度,以提高制备出的咖啡的口感,满足高标准人群的需要。

[0005] 本实用新型是这样实现的:一种带过滤的意式咖啡机,包括外壳、冲煮头、冲煮把手、咖啡流出口、滴水盘和牛奶出口,所述外壳内设置有水箱、咖啡冲泡器、咖啡豆槽和研磨器,所述水箱通过输水管路与咖啡冲泡器连通,所述咖啡冲泡器通过出水管路与冲煮头连通,所述冲煮头的出口与咖啡流出口相连,所述冲煮把手安装在冲煮头上,咖啡冲泡器通过蒸汽喷管与牛奶出口连通,所述滴水盘安装在外壳的底部位于咖啡流出口的下方,所述咖啡豆槽设置在外壳的顶部,所述研磨器设置在咖啡豆槽内,所述水箱的出水口设置有软水树脂。

[0006] 所述的咖啡豆槽的顶部设置有豆槽盖,所述豆槽盖上设置有咖啡豆量格。

[0007] 所述外壳的侧壁设置检修维护门。

[0008] 所述的咖啡冲泡器包括锅炉、冲泡水室、补水支路和冲泡支路,所述冲泡水室设置在锅炉内,所述补水支路与冲泡支路的进水端并联后与输水管路相连通,补水支路的出水端与锅炉连通,冲泡支路的出水端与冲泡水室连通,所述冲泡水室的出口通过出水管路与冲煮头连通。

[0009] 所述的输水管路上设置有水泵,所述补水支路上设置有电磁阀,所述冲泡支路上设置有流量计和单向阀。

[0010] 所述的锅炉上设置有安全泄压阀。

[0011] 本实用新型带过滤的意式咖啡机在水箱的出水口设置软水树脂降低水的硬度,以提高制备出的咖啡的口感,满足高标准人群的需要。

附图说明

[0012] 图 1 为本实用新型带过滤的意式咖啡机立体结构示意图;

[0013] 图 2 为本实用新型的冲泡咖啡流程示意图。

[0014] 图中:1 外壳、2 水箱、3 咖啡冲泡器、4 咖啡豆槽、5 研磨器、6 冲煮头、7 冲煮把手、8 咖啡流出口、9 滴水盘、10 输水管路、11 出水管路、12 软水树脂、13 豆槽盖、14 检修维护门、15 锅炉、16 冲泡水室、17 补水支路、18 冲泡支路、19 水泵、20 电磁阀、21 流量计、22 单向阀、23 安全泄压阀、24 咖啡豆量格、25 蒸汽喷管、26 牛奶出口。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体实施例,进一步阐述本实用新型。应理解,这些实施例仅用于说明本实用新型而并不用于限制本实用新型的范围。此外应理解,在阅读了本实用新型表述的内容之后,本领域技术人员可以对本实用新型作各种改动或修改,这些等价形式同样落于本申请所附权利要求书所限定的范围。

[0016] 实施例 1

[0017] 如图 1、2 所示,一种带过滤的意式咖啡机,包括外壳 1、冲煮头 6、冲煮把手 7、咖啡流出口 8、滴水盘 9 和牛奶出口 26,所述外壳 1 内设置有水箱 2、咖啡冲泡器 3、咖啡豆槽 4 和研磨器 5,所述水箱 2 通过输水管路 10 与咖啡冲泡器 3 连通,所述咖啡冲泡器 3 通过出水管路 11 与冲煮头 6 连通,所述冲煮头 6 的出口与咖啡流出口 8 相连,所述冲煮把手 7 安装在冲煮头 6 上,咖啡冲泡器 3 通过蒸汽喷管 25 与牛奶出口 26 连通,所述滴水盘 9 安装在外壳 1 的底部位于咖啡流出口 8 的下方,所述咖啡豆槽 4 设置在外壳 1 的顶部,所述研磨器 5 设置在咖啡豆槽 4 内,所述水箱 2 的出水口设置有软水树脂 12。

[0018] 在本实用新型中,所述的咖啡豆槽 4 的顶部设置有豆槽盖 13,所述豆槽盖 13 上设置有咖啡豆量格 24,咖啡豆加入到咖啡豆槽 4 内后,通过咖啡豆量格 24 定量研磨,使得制备出的咖啡浓度能满足个人的需要,咖啡豆在咖啡豆槽 4 内被研磨器 5 充分研磨成粉末后送入到冲煮头 6 中并压实。

[0019] 在本实施例中,为了方便检修和对咖啡机进行拆卸清洗,所述外壳 1 的侧壁设置检修维护门 14,需要检修清洗时,直接打开检修维护门 14 即可拆下水箱与 3 咖啡冲泡器。

[0020] 本实用新型可以进一步描述为,所述的咖啡冲泡器 3 包括锅炉 15、冲泡水室 16、补水支路 17 和冲泡支路 18,所述冲泡水室 16 设置在锅炉 15 内,所述补水支路 17 与冲泡支路 18 的进水端并联后与输水管路 10 相连通,补水支路 17 的出水端与锅炉 15 连通,冲泡支路 18 的出水端与冲泡水室 16 连通,所述冲泡水室 16 的出口通过出水管路 11 与冲煮头 6 连通;所述的输水管路 10 上设置有水泵 19,所述补水支路 17 上设置有电磁阀 20,所述冲泡支路 18 上设置有流量计 21 和单向阀 22;所述的锅炉 15 上设置有安全泄压阀 23。

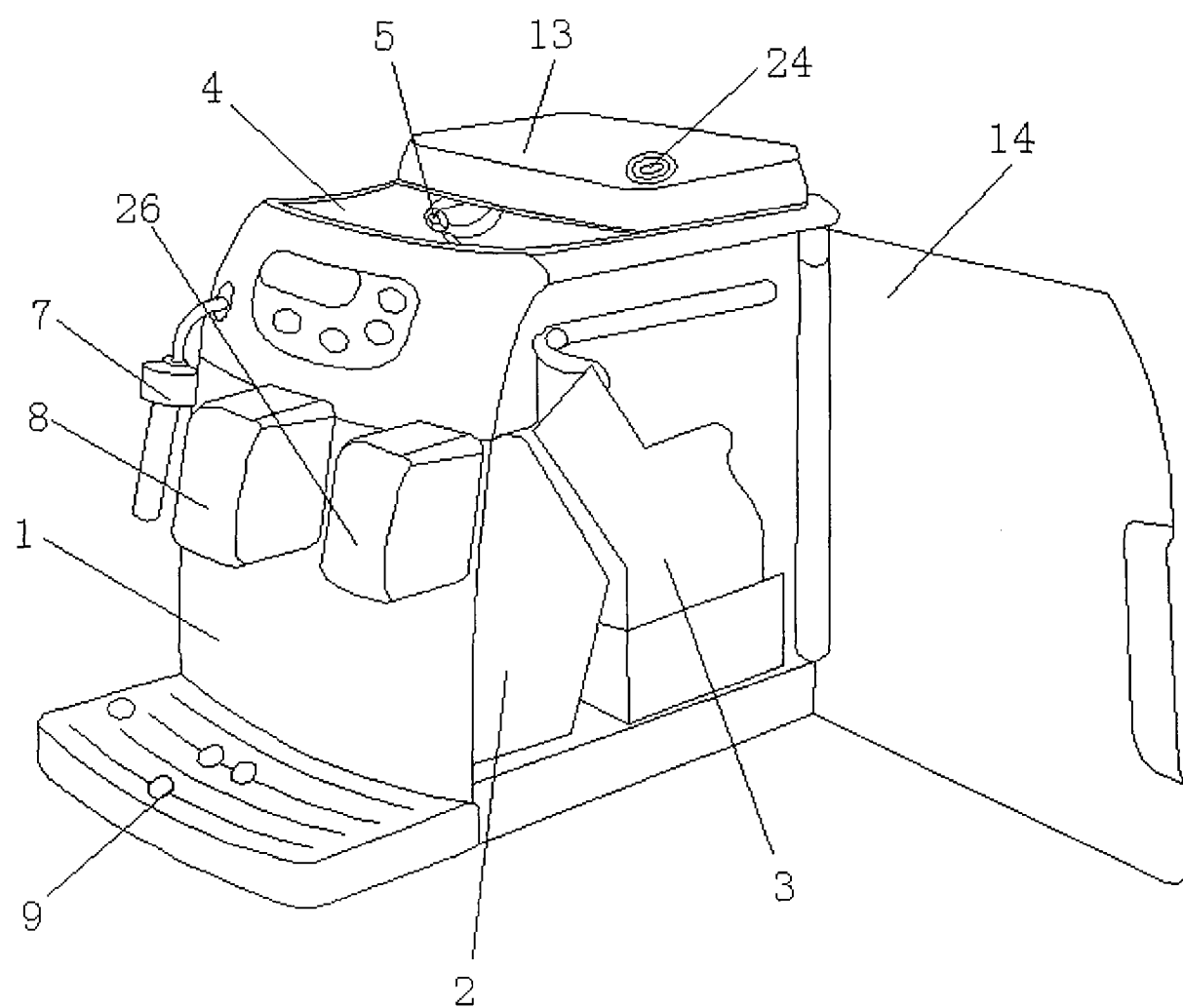


图 1

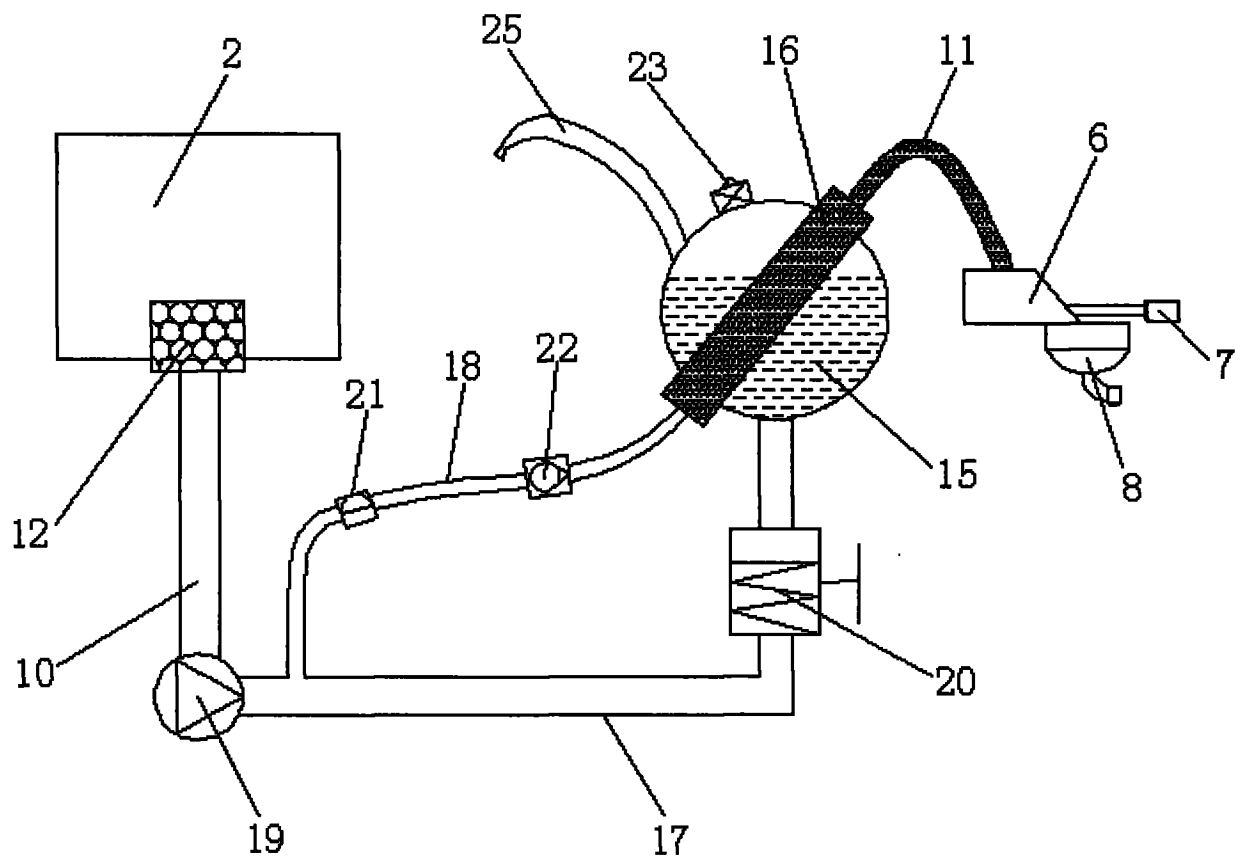


图 2