



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204931439 U

(45) 授权公告日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201520655804. 5

(22) 申请日 2015. 08. 26

(73) 专利权人 广东新宝电器股份有限公司

地址 528322 广东省佛山市顺德区勒流镇政和南路

(72) 发明人 郭建刚 干凌峰

(74) 专利代理机构 北京聿宏知识产权代理有限公司 11372

代理人 钟日红 张少辉

(51) Int. Cl.

A47J 37/12(2006. 01)

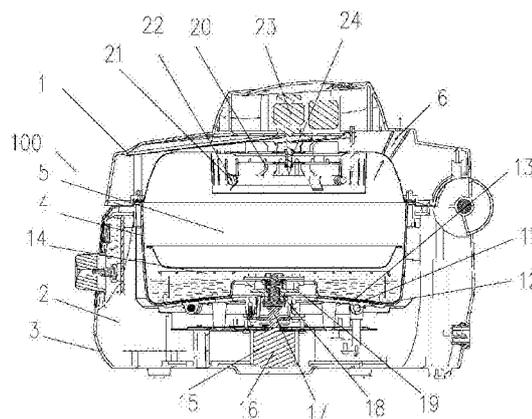
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种炸锅

(57) 摘要

本实用新型提出了一种炸锅,其包括上盖组件,在上盖组件上设置能连通上盖组件的内外的流体通道,并在流体通道的出口端设置能封堵流体通道的封堵板,封堵板与上盖组件滑动式连接。通过封堵板可调节炸锅的烹饪腔的水蒸汽排出的量,以控制烹制食物的含水量,从而满足不同的烹饪需要。



1. 一种炸锅,其特征在於,包括上盖组件,在所述上盖组件上设置能连通所述上盖组件的内外的流体通道,并在所述流体通道的出口端设置能封堵所述流体通道的封堵板,所述封堵板与所述上盖组件滑动式连接。

2. 根据权利要求 1 所述的炸锅,其特征在於,在所述封堵板上设置由所述封堵板的上表面向上突出的拉手件。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的炸锅,其特征在於,在所述流体通道的出口端设置筛板,所述筛板位于所述封堵板的下方。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的炸锅,其特征在於,还包括设置在上盖组件的下方的炸锅主体,所述炸锅主体具有外壳和设置在所述外壳内的内胆,其中,所述内胆与所述上盖组件形成烹饪腔,在所述外壳内设置第一发热组件,所述第一发热组件位于所述内胆的下方并包括发热元件和热传导式设置在所述发热元件上方的发热盘,其中,所述发热盘能与所述内胆的底壁面接触。

5. 根据权利要求 4 所述的炸锅,其特征在於,所述发热盘与所述内胆的底壁的接触面积不小于所述内胆的底壁的面积的一半。

6. 根据权利要求 5 所述的炸锅,其特征在於,所述发热盘的形状与所述内胆的底壁的形状匹配。

7. 根据权利要求 4 所述的炸锅,其特征在於,还包括设置在所述内胆中的网架和设置在所述外壳内的能驱动所述网架旋转的驱动组件,其中,所述驱动组件包括动力源和与动力源的输出轴相连接的传动轴,所述动力源设置在所述内胆的下方,所述传动轴穿过所述内胆与所述网架连接。

8. 根据权利要求 7 所述的炸锅,其特征在於,在所述内胆与所述传动轴之间设置密封件。

9. 根据权利要求 8 所述的炸锅,其特征在於,所述密封件为油封。

10. 根据权利要求 7 所述的炸锅,其特征在於,所述内胆的底壁的中间区域向内凸,并且所述传动轴穿过所述内胆的底壁的中心处而向上延伸。

一种炸锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪用具,具体涉及一种炸锅。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的日益提高,对烹饪的要求也越来越高。人们不仅希望厨房用具操作方便快捷,还对所加工食物的口感提出了更高的要求。

[0003] 中国专利 CN201767739U 公开了一种全自动光波炒菜机,其包括有底座、外锅、发热盘、内锅,以及炉头,所述的内锅中设置搅拌器,搅拌器由设置在外锅底部的电机带动;炉头内设置光波管、以及由罩极电机带动的电机风叶;电机的风叶下方还设有防护罩;炉头的下方设置有与外锅的开口配合的玻璃锅盖。虽然该锅具有加热快速均匀的优点。但是,上述的锅在使用过程中,外锅口盖上玻璃盖后,能形成密闭的炒菜空间,从而通过食物蒸发出来的水蒸气留在锅里,以使得所加工的食物口感变差。

[0004] 因此,需要设计一种新型的炸锅,使其既能满足方便快捷的需求,还能制作出口感更佳的食物。

实用新型内容

[0005] 针对现有技术中所存在的上述技术问题,本实用新型提出了一种炸锅。该炸锅结构简单、操作方便、并能保证食物的烹饪质量,提高食物的口感。

[0006] 根据本实用新型提出了一种炸锅,包括上盖组件,在上盖组件上设置能连通上盖组件的内外的流体通道,并在流体通道的出口端设置能封堵流体通道的封堵板,封堵板与上盖组件滑动式连接。通过封堵板在上盖组件上的位置的不同,可以使流体通道选择性与外界连通,从而有助于实现调节炸锅内的水蒸气量,以控制食物内部的含水量。

[0007] 在一个实施例中,在封堵板上设置由上表面向上突出的拉手件。通过这种设置方式,能方便地对封堵板进行推拉操作。另外,通过设置拉手件还能避免使用人员的手直接接触封堵板而被烫伤,从而保证使用者的安全。

[0008] 在一个实施例中,在流体通道的出口端设置筛板,筛板位于封堵板的下方。筛板能分割流体通道的出口处的截面,以避免大体积的异物通过流体通道的出口处落入炸锅内。

[0009] 在一个实施例中,还包括设置在上盖组件的下方的炸锅主体,炸锅主体具有外壳和设置在外壳内的内胆,其中,内胆与上盖组件形成烹饪腔,在外壳内设置第一发热组件,第一发热组件位于内胆的下方并包括发热元件和热传导式设置在发热元件上方的发热盘,其中,发热盘能与内胆的底壁面接触。优选地,发热盘与内胆的底壁面的接触面积不小于内胆的底壁的面积的一半。通过这种方式可对内胆进行加热,以满足烹饪食物的需要。同时,由于发热盘能与内胆的底壁面接触,保证了食物受热均匀,以及热量的充分利用。

[0010] 在一个实施例中,发热盘的形状与内胆的底壁的形状匹配。通过这种设置在保证内胆受热均匀的情况下,使得结构简单,降低制造成本。

[0011] 在一个实施例中,还包括设置在内胆中的网架和设置在外壳内的能驱动网架旋转

的驱动组件,其中,驱动组件包括动力源和与动力源的输出轴相连接的传动轴,动力源设置在内胆的下方,传动轴穿过内胆与网架连接。由此,可将食物直接或间接放置在网架上,以在烹饪过程中,通过驱动组件驱动网架旋转,使得食物受热均匀。另外,例如,在烘烤模式下,还可以通过网架带动食物旋转而将油甩出,从而使得食物更健康。

[0012] 在一个实施例中,在内胆与传动轴之间设置密封件。优选地,密封件为油封。通过上述设置保证了内胆与传动轴之间的密封。并且上述密封方式的密封效果好,生产成本低。

[0013] 在一个实施例中,内胆的底壁的中间区域向内凸,并且传动轴穿过内胆的底壁的中心处而向上延伸。通过这种设置能进一步地保证内胆的密封效果。同时,这种结构形式使得在内胆的两侧形成了相对洼的容纳空间,以用于接油或者用于容纳蒸煮时用的水或牛奶等。

[0014] 与现有技术相比,本实用新型的优点在于,通过在上盖组件上设置流体通道,使得产生的水蒸汽可以通过流体通道排出炸锅内,当然也可以使用封堵板将流体通道封堵,使得产生的水蒸气可以留在炸锅内。另外,由于封堵板与上盖组件滑动式连接,操作方便。同时,使用封堵板可以实现部分地封堵板流体通道,从而可调节排出的水蒸汽的量的大小。由此,该炸锅不仅能调节炸锅内的水蒸汽的排放与否,还能控制水蒸汽的排放速度,以控制食物内部的含水量,使得烹饪的食物口感最佳。

附图说明

[0015] 下面将结合附图来对本实用新型的优选实施例进行详细地描述,在图中:

[0016] 图 1 显示了根据本实用新型的实施例的炸锅的立体图;

[0017] 图 2 显示了根据本实用新型的实施例的剖面图;

[0018] 图 3 显示了根据本实用新型的实施例的局部立体图;

[0019] 在附图中,相同的部件使用相同的附图标记,附图并未按照实际的比例绘制。

具体实施方式

[0020] 下面将结合附图对本实用新型做进一步说明。

[0021] 图 1 显示了根据本实用新型的炸锅 100 的立体图。如图 1 所示,炸锅 100 包括上盖组件 1 和炸锅主体 2。炸锅主体 2 包括外壳 3 和设置在外壳 3 内的内胆 4。如图 2 所示,当上盖组件 1 盖合在炸锅主体 2 上后,与内胆 4 形成烹饪腔 5。在上盖组件 1 上设置有流体通道 6,并且流体通道 6 能连通上盖组件 1 的内外,以使得在烹饪腔 5 内产生的水蒸汽通过流体通道 6 向外散出去。如图 3 所示,在流体通道 6 的出口端设置有封堵板 7,封堵板 7 与上盖组件 1 滑动式连接,用于选择性地部分或者全部封堵流体通道 6。

[0022] 由此,通过在上盖组件 1 上设置流体通道 6,使得烹饪腔 5 之内产生的水蒸汽可以通过流体通道 6 向外排出。当然也可以使用封堵板 7 将流体通道 6 封堵,使得烹饪腔 5 之内产生的水蒸气可以留在炸锅 100 的烹饪腔 5 之内。同时,由于封堵板 7 与上盖组件 1 滑动式连接,可以实现部分地封堵板流体通道 6,从而调节排出的水蒸汽的量的大小。另外,该炸锅 100 的封堵板 7 结构简单,易于实现,操作方便。由此,在加工食物过程中,根据不同的食物和对食物的不同口感需求,可以通过操作封堵板 7 而调节烹饪腔 5 内的水蒸汽的排放与否,或进一步地能控制水蒸汽的排放速度,以控制烹饪的食物内部的含水量,使得烹饪的

食物口感最佳。

[0023] 在一个实施例中,如图 3 所示,在封堵板 7 上设置拉手件 8,以方便对封堵板 7 进行推拉操作。拉手件 8 设置在封堵板 7 的上表面上,并且设置为由封堵板 7 的上表面向上突出的板状件。通过这种设置还能避免使用人员的手直接接触封堵板 7 而被烫伤,从而保证使用者的安全。为了使得结构简单,易于加工制造,将流体通道 6 的出口端构造为方形结构。由此,封堵板 7 也构造为匹配流体通道 6 的出口的方形结构。在这种情况下,拉手件 8 设置在封堵板 7 的封堵进给过程中的前端。在完全封堵的状态下,拉手件 8 可以与流体通道 6 的出口端的内壁抵接。

[0024] 优选地,封堵板 7 与上盖组件 1 之间可以采用滑槽式的连接方式,以使得封堵板 7 能相对于上盖组件 1 相对运动。而这种结构是本领域技术人员可以预见的,在此省略详细描述。

[0025] 在一个实施例中,在流体通道 6 的出口端设置筛板 9,筛板 9 位于封堵板 7 的下方。筛板 9 的形状与流体通道 6 的出口端的形状匹配,其嵌在流体通道 6 的出口端处。筛板 9 构造为其上设置有透气孔 10 的平板,以分割流体通道 6 的出口处的截面。例如,当封堵板 7 处在完全开放的位置处时,通过设置筛板 9 可避免大体积的异物通过流体通道 6 的出口处落入烹饪腔 5 内。

[0026] 如图 2 所示,在外壳 3 内设置有第一发热组件 11,以对设置在烹饪腔 5 内的食物进行烘烤或者蒸煮等烹饪操作。第一发热组件 11 包括有发热元件 12 和发热盘 13。其中,发热元件 12 为发热电阻线,并且发热盘 13 接触式设置在发热元件 12 的上方,以接收和传导发热元件 12 发出的热量。发热盘 13 能与内胆 4 的底壁面接触,从而将热量最大化的传递到内胆 4 上。

[0027] 为了保证烹饪腔 5 内的食物受热均匀,则要保证发热盘 13 与内胆 4 的底壁面的接触面积不小于内胆 4 的底壁的面积的一半。通过这种设置使得内胆 4 的底壁的各处能较均匀地受热,同时,内胆 4 能较好的接受发热盘 13 传递的热量,提高热量的利用效率。

[0028] 优选地,发热盘 13 的形状与内胆 4 的底壁的形状匹配。例如,当内胆 4 的底壁为圆形时,发热盘 13 的形状也设置为圆形。当然,当内胆 4 的底壁为方形时,发热盘 13 的形状也设置为方形。通过这种设置能简化加工制造,降低生产成本。

[0029] 炸锅 100 还包括能设置在内胆 4 中的网架 14,以用于直接放置食物或者放置托盘。炸锅 100 还包括能驱动网架 14 旋转的驱动组件 15。其中,驱动组件 15 包括动力源 16 和与动力源 16 的输出轴 17 相连接的传动轴 18。动力源 16 设置在外壳 3 中,且位于内胆 4 的下方。传动轴 18 穿过发热盘 13 和内胆 4 与网架 14 连接,以驱动网架 14 旋转。优选地,动力源 16 为电机。在工作模式下,电机的输出轴 17 带动传动轴 18 旋转,以驱动网架 14 旋转。这种结构形式能保证网架上的食物能充分均匀地加热,并且,在烘烤烹饪过程中,由于网架的旋转,可将烘烤的食物中的油脂等甩出去,以使烹饪的食物更健康。

[0030] 为了保证内胆 4 的底壁的密封,在内胆 4 与传动轴 18 之间设置密封件 19。优选地,密封件 19 为油封。由此,即便是使用此炸锅 100 进行蒸煮食物时,在内胆中加入水,上述设置也能保证内胆 4 的下部的密封性,避免水流出内胆 4 而造成的电器件损坏的风险。

[0031] 内胆 4 的底壁的中间区域向内凸,也就是,内胆 4 的底壁构造为“几”字型。传动轴 18 穿过内胆 4 的凸处的底壁的中心处而向上延伸。从而,在内胆 4 的两侧形成了相对注

的容纳空间,以用于烘烤模式下的接油或水。另一方面,即便是在烹饪腔中加水,对食物进行蒸煮的话,水位也有可能不会超过内胆 4 的凸出的部分,由此,进一步地保证了内胆 4 的底壁的密封性能。

[0032] 炸锅 100 还包括设置在上盖组件 1 内的旋转风扇 20。在炸锅 100 工作状态下,旋转风扇 20 旋转以使搅拌烹饪腔 5 中的热量更均匀。另外,在流体通道 6 开放状态下,加热食物过程中产生水蒸汽,通过旋转风扇 20 可以加速水蒸汽通过流体通道 6 排放出去。旋转风扇 20 可通过连接轴 24 与第一电机 23 连接,以使得第一电机 23 能驱动旋转风扇 20 工作。

[0033] 在上盖组件 1 上设置第二发热组件 21。第二发热件 21 包括设置在旋转风扇 20 的下端的平面螺旋发热管 22。通过设置平面螺旋发热管 2 可实现从上部对食物进行加热,实现烘烤等烹饪模式。

[0034] 需要说明地是,炸锅 100 还包括一些其它的部件和结构,而这些部件和结构是本领域技术人员熟知的,在此略去详细描述。

[0035] 下面根据图 1 到 3 详细描述炸锅 100 的使用方法:

[0036] 首先,打开上盖组件 1,将食物放入到烹饪腔 5 中。当然,食物可以直接放到内胆 4 中,也可以放到网架 14 上,还可以放到设置在网架 14 上的网篮或托盘里。在此过程中,可以根据选择不同的烘烤或蒸煮等烹饪模式,而选择是否需要向内胆 4 中加入水或牛奶等液体。接着,盖好上盖组件 1,并根据不同的食物或者口感需求调节封堵板 7 的位置。再设置加热时间或者其它加热参数等之后,启动炸锅 100。开机后,第一发热组件 11 和第二发热组件 21 开始发热,以对烹饪腔 5 内的食物进行加热。同时,网架 14 在驱动组件 15 的带动下转动,以充分并均匀地加热食物(根据烹饪的不同模式,网架 14 也有可能被取出内胆 4,从而,未产生网架 14 随驱动组件 15 运动的情况)。在加热食物的过程中,旋转风扇 20 旋转,以使烹饪腔 5 内的热风进行对流,进一步地使食物均匀受热,或者驱动产生的水蒸汽更迅速地排出烹饪腔 5。最后,在炸锅 100 停止工作后,将上盖组件 1 打开便可取出食物。

[0037] 本申请中,方位用语“上”、“下”以炸锅 100 的实际工作位为参考。

[0038] 以上所述仅为本实用新型的优选实施方式,但本实用新型保护范围并不局限于此,任何本领域的技术人员在本实用新型公开的技术范围内,可容易地进行改变或变化,而这种改变或变化都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。因此,本实用新型的保护范围应以权利要求书的保护范围为准。

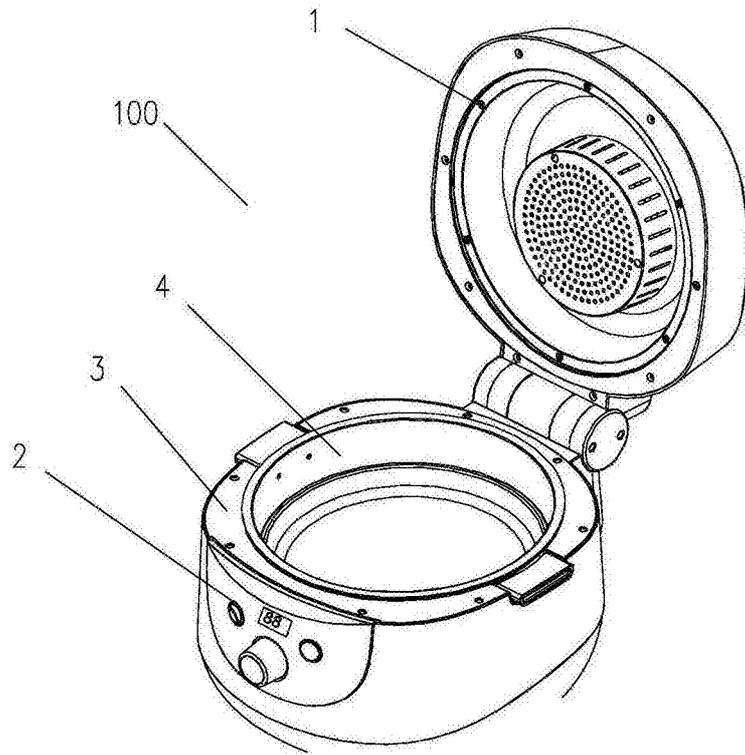


图 1

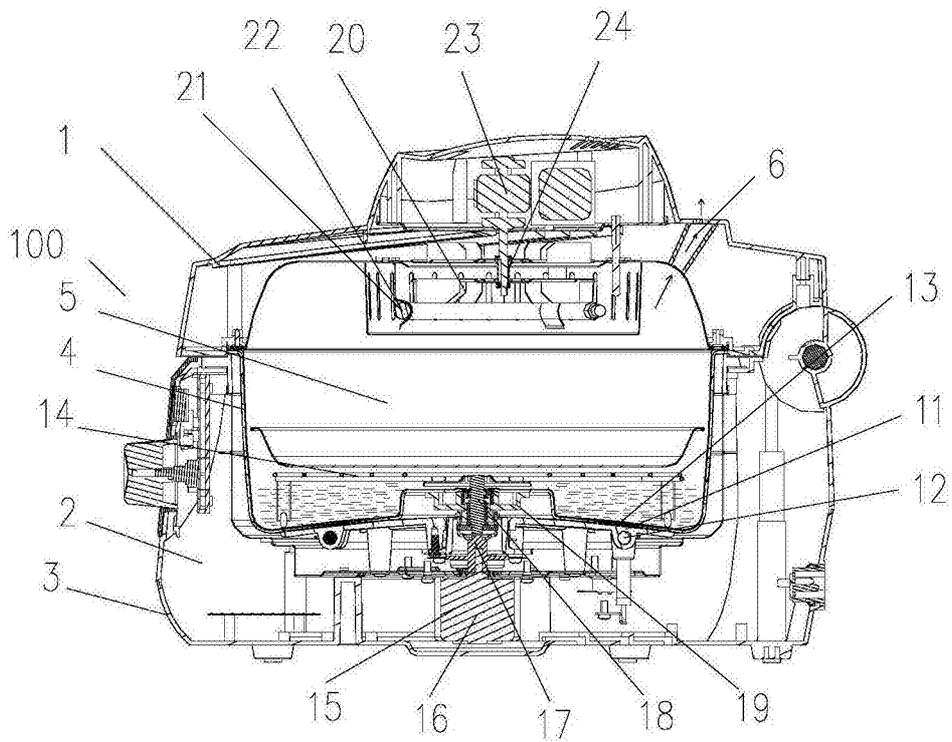


图 2

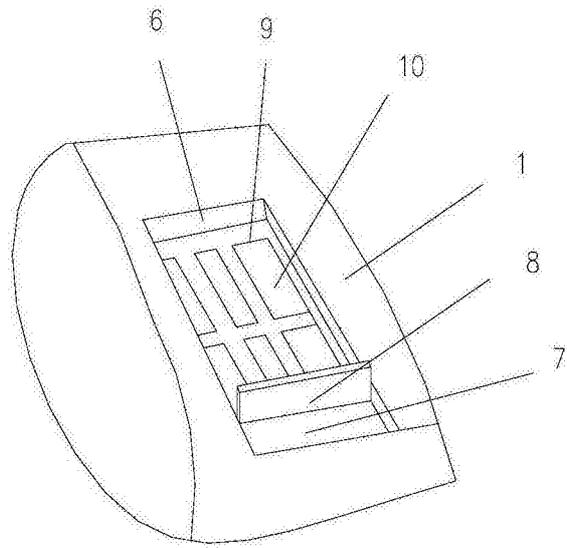


图 3