

1. 一种环保饕坑,其特征不在于箱体、饕坑本体和饕坑盖,其中,箱体包括底板、侧板和顶盖,侧板的下端固定安装在底板的四周边缘,顶盖固定安装在侧板的上端,顶盖的中部设有第一口;饕坑本体位于箱体内部,饕坑本体的下端固定安装在底板的上端四周边缘,饕坑本体的上端开口并固定安装在第一口上,饕坑盖固定安装在顶盖的上端并覆盖在饕坑本体的上端开口的上方;底板的中部开有第二口,沿第二口上端四周的底板上端固定安装有不少于两个的水盘,第二口内固定安装有炉盘,炉盘的下端座落在水盘的内侧上端面上,炉盘上固定安装有炉头,炉头外部设有分火罩,分火罩固定安装在炉盘上,分火罩上设有不少于两个的分火孔;侧板的下部外壁上固定安装有吹风机、输风管和燃气输送管,吹风机的出气口与输风管的进风口连通,输风管的出风口与炉头的内部连通;燃气输送管的出气口与炉头的内部连通。

2. 根据权利要求1所述的环保饕坑,其特征不在于炉头内固定安装有能够将炉头内部空间分隔为上腔体和下腔体的隔板,围成上腔体的炉头的侧壁上设有与上腔体内部连通的出气孔,围成下腔体的炉头的侧壁上设有与下腔体内部连通的出风孔,输风管的出风口与下腔体的内部连通,燃气输送管的出气口与上腔体的内部连通。

3. 根据权利要求2所述的环保饕坑,其特征不在于输风管上固定安装有第一开关,燃气输送管上固定安装有第二开关。

4. 根据权利要求1或2或3所述的环保饕坑,其特征不在于饕坑本体的内壁上部固定安装有烤肉架挂钩;或/和,分火罩为曲面罩体。

5. 根据权利要求1或2或3所述的环保饕坑,其特征不在于底板、侧板和顶盖内均设有隔热层;或/和,饕坑盖内设有隔热层。

6. 根据权利要求4所述的环保饕坑,其特征不在于底板、侧板和顶盖内均设有隔热层;或/和,饕坑盖内设有隔热层。

7. 根据权利要求1或2或3所述的环保饕坑,其特征不在于底板的底部安装有车轮;或/和,沿第二口上端四周的底板上端固定安装有四个扇形的水盘。

8. 根据权利要求4所述的环保饕坑,其特征不在于底板的底部安装有车轮;或/和,沿第二口上端四周的底板上端固定安装有四个扇形的水盘。

9. 根据权利要求5所述的环保饕坑,其特征不在于底板的底部安装有车轮;或/和,沿第二口上端四周的底板上端固定安装有四个扇形的水盘。

10. 根据权利要求6所述的环保饕坑,其特征不在于底板的底部安装有车轮;或/和,沿第二口上端四周的底板上端固定安装有四个扇形的水盘。

环保馕坑

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烧烤灶具技术领域，是一种环保馕坑。

背景技术

[0002] 馕坑是制作新疆维吾尔族传统美食的一种烧烤灶具，馕坑烧烤出的馕、烤包子、馕坑肉等美食深受各族人民的喜爱。传统的馕坑在使用过程中存在如下问题：在将煤炭烧成无烟的高温炭块的过程中，大量的热量被浪费，煤炭的使用效率低，浪费能源，同时准备无烟的高温炭块浪费时间，影响烧烤作业的效率；向煤炉内放煤炭时，需要用钳子将烧红无烟的炭块一块一块地夹入馕坑内，由于炭块形状不规则，不易夹持，且用力过大易将炭块夹碎，容易烫伤操作人员和顾客，存在一定的安全隐患；在制作馕坑肉的过程中，烤肉中的油脂在烤制过程中会滴落到煤炭上，由于煤炭的温度高，因此油脂滴在上面会产生油烟，既影响烤肉的品质，又污染环境，影响操作人员的健康；水盘及煤炉均是固定在馕坑内，不方便维修和更换零部件，影响馕坑的使用寿命。

实用新型内容

[0003] 本实用新型提供了一种环保馕坑，克服了上述现有技术之不足，其能有效解决现有馕坑存在的浪费能源、煤炭的使用效率低、容易烫伤操作人员和顾客、存在安全隐患、会产生油烟、不方便维修、不方便更换零部件的问题。

[0004] 本实用新型的技术方案是通过以下措施来实现的：一种环保馕坑，包括箱体、馕坑本体和馕坑盖，其中，箱体包括底板、侧板和顶盖，侧板的下端固定安装在底板的四周边缘，顶盖固定安装在侧板的上端，顶盖的中部设有第一口；馕坑本体位于箱体内部，馕坑本体的下端固定安装在底板的上端四周边缘，馕坑本体的上端开口并固定安装在第一口上，馕坑盖固定安装在顶盖的上端并覆盖在馕坑本体的上端开口的上方；底板的中部开有第二口，沿第二口上端四周的底板上端固定安装有不少于两个的水盘，第二口内固定安装有炉盘，炉盘的下端座落在水盘的内侧上端面上，炉盘上固定安装有炉头，炉头外部设有分火罩，分火罩固定安装在炉盘上，分火罩上设有不少于两个的分火孔；侧板的下部外壁上固定安装有吹风机、输风管和燃气输送管，吹风机的出气口与输风管的进风口连通，输风管的出风口与炉头的内部连通；燃气输送管的出气口与炉头的内部连通。

[0005] 下面是对上述实用新型技术方案的进一步优化或/和改进：

[0006] 上述炉头内固定安装有能够将炉头内部空间分隔为上腔体和下腔体的隔板，围成上腔体的炉头的侧壁上设有与上腔体内部连通的出气孔，围成下腔体的炉头的侧壁上设有与下腔体内部连通的出风孔，输风管的出风口与下腔体的内部连通，燃气输送管的出气口与上腔体的内部连通。

[0007] 上述输风管上固定安装有第一开关，燃气输送管上固定安装有第二开关。

[0008] 上述馕坑本体的内壁上部固定安装有烤肉架挂钩；或/和，分火罩为曲面罩体。

[0009] 上述底板、侧板和顶盖内均设有隔热层；或/和，馕坑盖内设有隔热层。

[0010] 上述底板的底部安装有车轮 ;或 /和,沿第二口上端四周的底板上端固定安装有四个扇形的水盘。

[0011] 本实用新型结构合理而紧凑,使用方便,与传统饕坑采用煤炭或木炭作为燃料相比,该实用新型提供的环保饕坑采用天然气或煤气作为燃料,无煤烟的产生 ;在制作饕坑肉的过程中,烤肉中的油脂在烤制过程中滴落到水盘内,避免油烟的产生,更加环保 ;分火罩使得炉头产生的热量更加均匀地辐射到饕坑本体的内部,烤制的食品受热更加均匀,提升烤制食品的口感和品质,同时更加地节能 ;水盘体积小,安装和取出更加方便、灵活,为水盘的清洗和更换提供了便利,具有安全、省力、简便、高效的特点。

附图说明

[0012] 附图 1为本实用新型最佳实施例的主视剖视结构示意图。

[0013] 附图 2为附图 1中 A-A向的剖视结构示意图。

[0014] 附图 3为附图 1中水盘的主视结构示意图。

[0015] 附图 4为附图 3所示结构的俯视结构示意图。

[0016] 附图 5为附图 1中 B部的放大结构示意图。

[0017] 附图中的编码分别为 :1为饕坑本体,2为饕坑盖,3为底板,4为侧板,5为顶盖,6为水盘,7为炉盘,8为炉头,9为分火罩,10为分火孔,11为吹风机,12为输风管,13为燃气输送管,14为上腔体,15为下腔体,16为隔板,17为出气孔,18为出风孔,19为第一开关,20为第二开关,21为烤肉架挂钩,22为隔热层,23为车轮。

具体实施方式

[0018] 本实用新型不受下述实施例的限制,可根据本实用新型的技术方案与实际情况来确定具体的实施方式。

[0019] 在本实用新型中,为了便于描述,各部件的相对位置关系的描述均是依据说明书附图 1的布图方式来进行描述的,如 :前、后、上、下、左、右等的位置关系是依据说明书附图的布图方向来确定的。

[0020] 下面结合实施例及附图对本实用新型作进一步描述 :

[0021] 如附图 1、2、3、4、5所示,该环保饕坑包括箱体、饕坑本体 1和饕坑盖 2,其中,箱体包括底板 3、侧板 4和顶盖 5,侧板 4的下端固定安装在底板 3的四周边缘,顶盖 5固定安装在侧板 4的上端,顶盖 5的中部设有第一口 ;饕坑本体 1位于箱体内部,饕坑本体 1的下端固定安装在底板 3的上端四周边缘,饕坑本体 1的上端开口并固定安装在第一口上,饕坑盖 2固定安装在顶盖 5的上端并覆盖在饕坑本体 1的上端开口的上方 ;底板 3的中部开有第二口,沿第二口上端四周的底板 3上端固定安装有不少于两个的水盘 6,第二口内固定安装有炉盘 7,炉盘 7的下端座落在水盘 6的内侧上端面上,炉盘 7上固定安装有炉头 8,炉头 8外部设有分火罩 9,分火罩 9固定安装在炉盘 7上,分火罩 9上设有不少于两个的分火孔 10 ;侧板 4的下部外壁上固定安装有吹风机 11、输风管 12和燃气输送管 13,吹风机 11的出气口与输风管 12的进风口连通,输风管 12的出风口与炉头 8的内部连通 ;燃气输送管 13的出气口与炉头 8的内部连通。在使用时,先将水盘 6从饕坑本体 1的上端开口放入饕坑本体 1内部,水盘 6放在底板 3的上端面上,往水盘 6内加入清水 ;然后将炉盘 7安装在第二

口内,使炉盘 7 座落在水盘 6 的上端,将分火罩 9 安装在炉头 8 上,将燃气输送管 13 的进气口接在天然气管道上或者煤气罐上,打开天然气管道的开关或者煤气罐的开关,燃气通过燃气输送管 13 进入炉头 8;开启吹风机 11,空气通过输风管 12 进入炉头 8,点火,燃气和空气的混合气体开始燃烧并释放热量,火苗在吹风机 11 的作用下沿分火罩 9 的分火孔 10 向外发散,使得分火罩 9 各个方向上都有火苗,炉头 8 产生的热量更加均匀地辐射到饅坑本体 1 的内部,烤制的食品受热更加均匀,提升烤制食品的口感和品质。燃气点燃后即可进行烤制作业,不必像煤炭一样要烧成无烟的高温炭块,减少能量浪费,节约能源,可节能 40%;与传统饅坑采用煤炭或木炭作为燃料相比,该实用新型提供的环保饅坑采用天然气或煤气作为燃料,无煤烟的产生,更加环保;避免用钳子将烧红无烟的炭块一块一块地夹入饅坑内,防止用力过大将炭块夹碎,避免烫伤操作人员和顾客,作业更加安全;在制作饅坑肉的过程中,烤肉中的油脂在烤制过程中滴落到水盘 6 内,避免油烟的产生,更加环保;在需要取水盘 6 的时候,先将炉盘 7、分火罩 9 取出,再将拼接的几个水盘 6 取出即可,水盘 6 体积小,安装和取出更加方便、灵活,为水盘 6 的清洗和更换提供了便利。在烤制饅坑肉或烤肉时,可在水盘 6 内加入清水,水盘 6 内的清水受热后蒸发,产生水蒸气,能够有效降低饅坑本体 1 内部的温度,使得烤肉更加的鲜嫩、美味,同时烤肉产生的油脂低落在水盘 6 的清水中不会产生油烟,更加环保;在制作烤包子或烤饅时,可将水盘 6 中的水取出,使水盘 6 保持干燥,这样在烤制的过程中可以减少水蒸气的产生,使烤包子或烤饅的表面酥脆金黄,品相和口感更好。

[0022] 可根据实际需要,对上述环保饅坑作进一步优化或 / 和改进:

[0023] 如附图 1、2、5 所示,上述炉头 8 内固定安装有能够将炉头 8 内部空间分隔为上腔体 14 和下腔体 15 的隔板 16,围成上腔体 14 的炉头 8 的侧壁上设有与上腔体 14 内部连通的出气孔 17,围成下腔体 15 的炉头 8 的侧壁上设有与下腔体 15 内部连通的出风孔 18,输风管 12 的出风口与下腔体 15 的内部连通,燃气输送管 13 的出气口与上腔体 14 的内部连通。这样,天然气或者煤气可以通过燃气输送管 13 进入上腔体 14 内部,并通过出气孔 17 喷出;空气通过输风管 12 进入下腔体 15 内部,并通过出风孔 18 喷出,空气和燃气在炉头 8 外部混合并燃烧,燃烧产生的火苗通过分火罩 9 上的分火孔 10 发散开,整个分火罩 9 上产生多个小火苗,使得炉头 8 产生的热量更加均匀地辐射到饅坑本体 1 内部,节能的同时使得饅坑内部受热更加均匀,提升烤制食品的口感和品质。

[0024] 如附图 1、2 所示,上述输风管 12 上固定安装有第一开关 19,燃气输送管 13 上固定安装有第二开关 20。这样,可以根据生产需要,灵活地调整第一开关 19 和第二开关 20,进而实现燃气和空气的通断,确保生产安全。

[0025] 如附图 1 所示,上述饅坑本体 1 的内壁上部固定安装有烤肉架挂钩 21。这样,可以将烤肉架挂在烤肉架挂钩 21 上,进行烤肉作业,增加了该环保饅坑的功能。

[0026] 如附图 1、2、5 所示,上述分火罩 9 为曲面罩体。这样,分火罩 9 的形状和饅坑本体 1 内壁的形状相适应,能够更好地将炉头 8 产生的热量辐射到饅坑本体 1 的内壁上,使饅坑本体 1 的内壁受热更加均匀,提升烤制食品的口感和品质。

[0027] 如附图 1、2、5 所示,上述底板 3、侧板 4 和顶盖 5 内均设有隔热层 22。

[0028] 如附图 1 所示,饅坑盖 2 内设有隔热层 22。这样,该环保饅坑的保温性更好,节能环保,降低生产成本。

[0029] 如附图 1 所示,上述底板 3 的底部安装有车轮 23。这样,能够根据需要灵活地移动该环保囊坑,省力、方便。

[0030] 如附图 1、2、3、4、5 所示,沿第二口上端四周的底板 3 上端固定安装有四个扇形的水盘 6。这样,能够灵活地取放水盘 6,便于水盘 6 的清洗、更换和维修。

[0031] 以上技术特征构成了本实用新型的最佳实施例,其具有较强的适应性和最佳实施效果,可根据实际需要增减非必要的技术特征,来满足不同情况的需求。

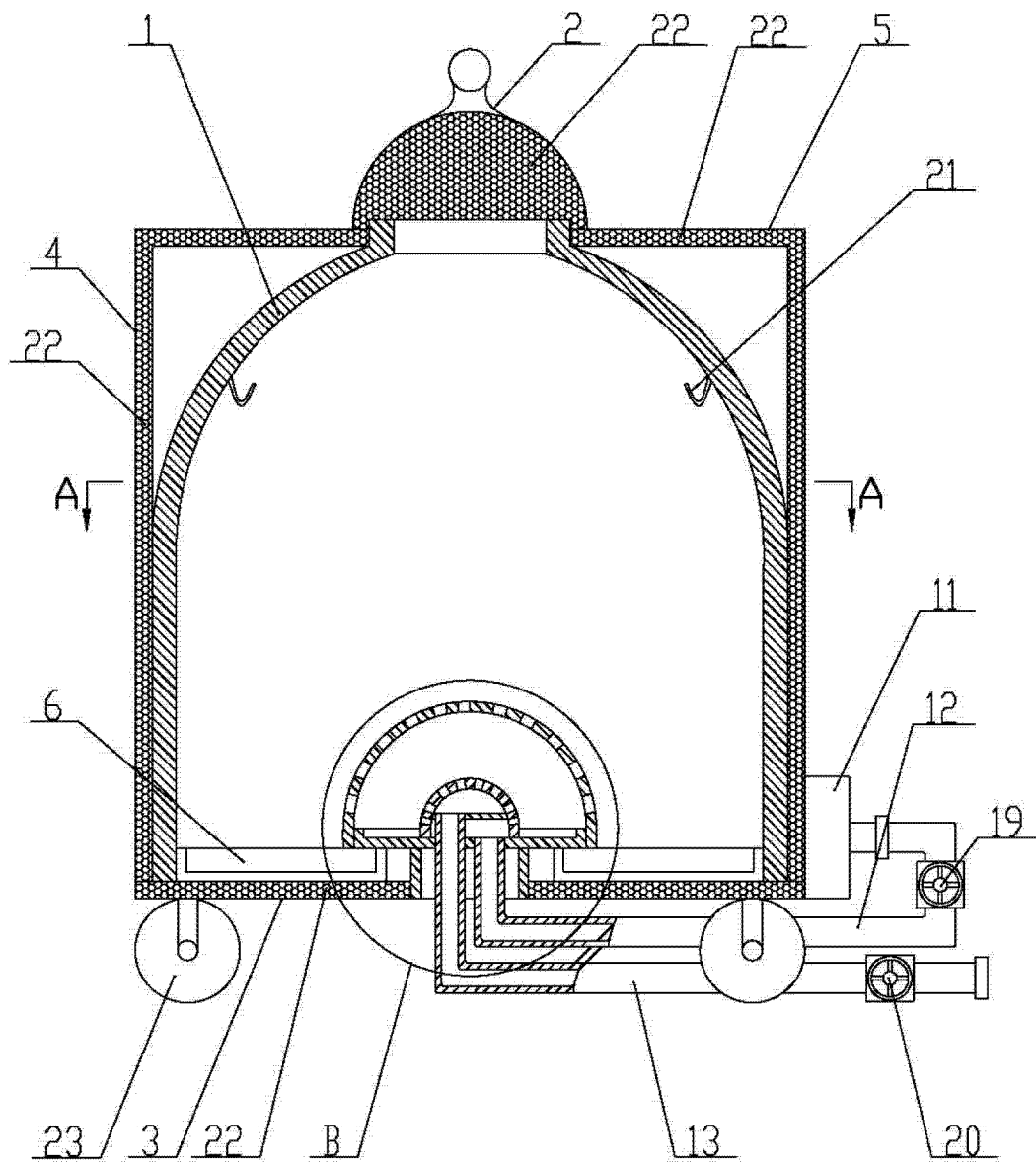


图1

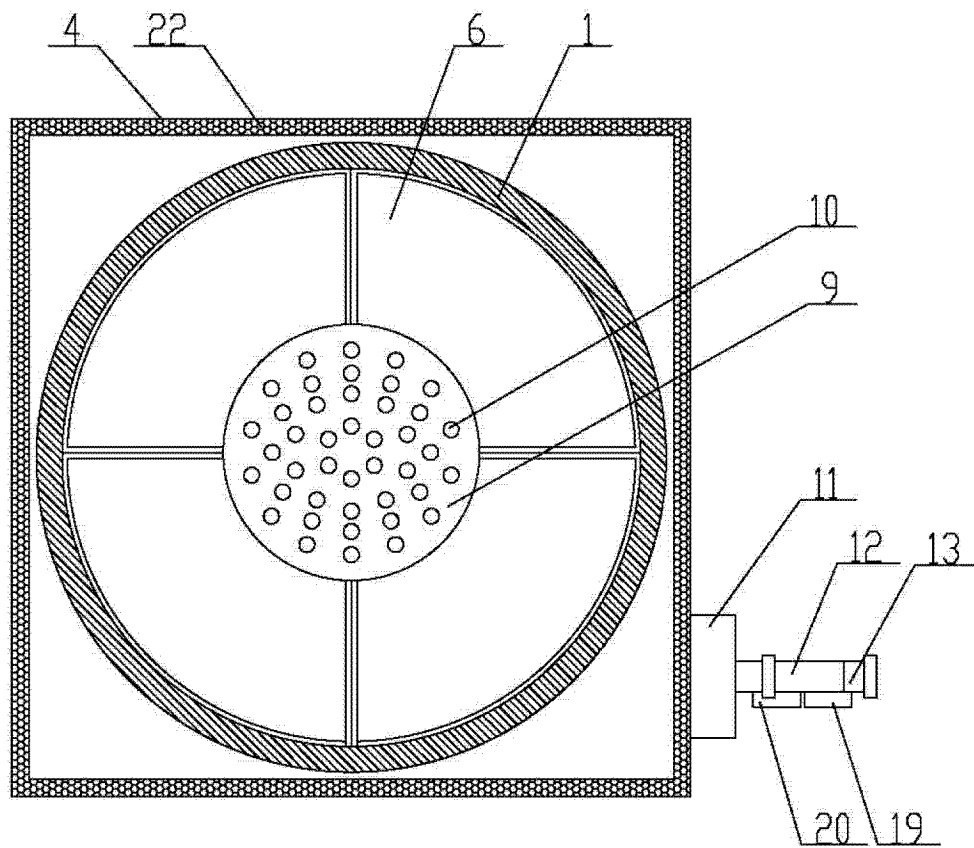


图2

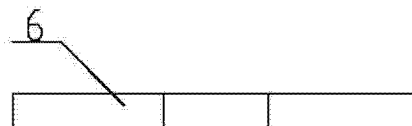


图3

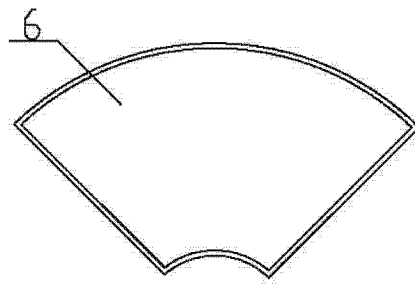


图4

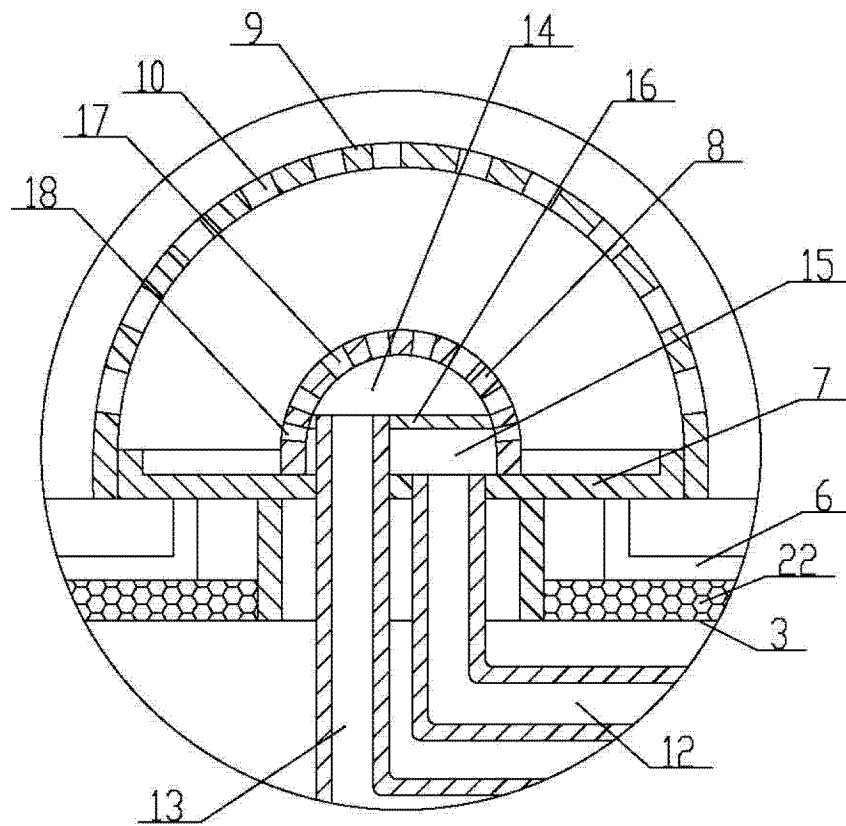


图5