



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205053738 U

(45) 授权公告日 2016. 03. 02

(21) 申请号 201520651300. 6

(22) 申请日 2015. 08. 27

(73) 专利权人 银都餐饮设备股份有限公司

地址 311100 浙江省杭州市余杭经济开发区
星桥配套区星星路 1 号

(72) 发明人 王春尧 李征宇

(74) 专利代理机构 杭州天正专利事务所有限公
司 33201

代理人 王兵 黄美娟

(51) Int. Cl.

A47J 27/02(2006. 01)

A47J 36/00(2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

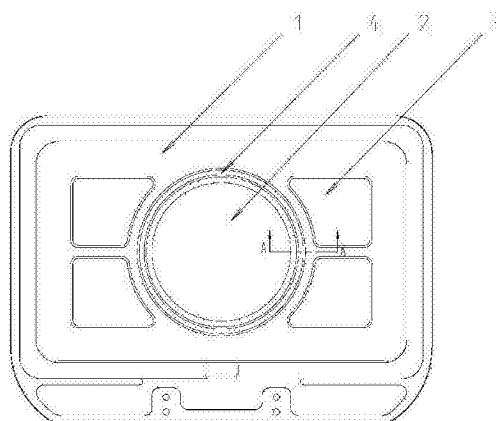
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种餐炉外胆

(57) 摘要

餐炉外胆, 包括外胆体和敷底, 所述的敷底位于所述的外胆体的底部的中心, 所述的外胆底部设有若干凸起, 所述的凸起围绕所述的敷底, 并绕所述的中心均匀布置, 其特征在于: 在所述的外胆底部的敷底与凸起之间设置有环状凸起。本实用新型的有益效果体现在: 能够减轻使用过程中敷底结构在各个方向的热胀冷缩差异, 减少热变形。



1. 餐炉外胆,包括外胆体和敷底,所述的敷底位于所述的外胆体的底部的中心,所述的外胆底部设有若干凸起,所述的凸起围绕所述的敷底,并绕所述的中心均匀布置,其特征在于:在所述的外胆底部的敷底与凸起之间设置有环形凸起。

2. 如权利要求 1 所述的餐炉外胆,其特征在于:所述的环形凸起可以是封闭的或不封闭的。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的餐炉外胆,其特征在于:所述的环形凸起的截面形状可以是圆弧形或非圆弧形的异形截面。

一种餐炉外胆

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种餐炉外胆,更确切的说是一种餐炉外胆的工艺结构。

背景技术

[0002] 餐炉主要有内胆和外胆,餐炉的外胆内装有水,内胆内装有食物,内胆放在外胆内与水接触。外胆的底部加热使外胆内的水温度升高,间接的给内胆内的食物加热和保温。目前市场上越来越多的使用电磁灶加热,如果外胆的材料是无磁不锈钢材料,就需要在外胆的底部敷上有磁性的材料的底,电磁灶的灶头大多是圆形的,餐炉的外胆的敷底的形状也大多是与圆形灶头相配的圆形,但是当餐炉及外胆是矩形时,在外胆底部敷上圆底即不美观,放在平面台面上又很不稳定。虽然专利号为 CN201520012457.4 解决了上述问题,但是如图 1,在制造中由于敷底过程中敷底 2` 处产生高温,传导到凸起部 3`,敷底 2` 边缘圆环区域 1` 温度也很高,圆环区域 1` 内形状不规则而且复杂,导致热胀冷缩在各个方向涨缩不一致,如果降温冷却速度过快容易使外胆底部产生变形,影响了生产效率和产品质量。

实用新型内容

[0003] 为了克服上述餐炉外胆的敷底结构在各个方向的热胀冷缩差异较大的不足,本实用新型提供了一种能够减轻敷底结构在各个方向的热胀冷缩差异的餐炉外胆。

[0004] 工艺结构,在外胆制造中大大地减轻了外胆的变形程度,提高了生产效率和产品质量。

[0005] 本实用新型采用的技术方案是:

[0006] 餐炉外胆,包括外胆体和敷底,所述的敷底位于所述的外胆体的底部的中心,所述的外胆底部设有若干凸起,所述的凸起围绕所述的敷底,并绕所述的中心均匀布置,其特征在于:在所述的外胆底部的敷底与凸起之间设置有环形凸起。所述的环形凸起的截面形状可以是圆弧形或非圆弧形的异形截面。

[0007] 所述的环形凸起可以是封闭的或不封闭的。

[0008] 由于不同的外胆底部的形状有所不同,以及制作中工艺条件有所不同,显然各处变形量的也有所不同,使用不同的截面形状环形凸起和使用封闭的或不封闭的环形凸起,经过实验和试制可以在生产的制造中取得最佳的效果。

[0009] 靠近敷底边的环形凸起构造出截面形状一致的局部结构,有利于热量均匀传导,使环状高温区分布均匀,外胆的底部结构不宜变形。

[0010] 本实用新型的有益效果体现在:能够减轻使用过程中敷底结构在各个方向的热胀冷缩差异,减少热变形。

附图说明

[0011] 图 1 是 CN201520012457.4 的结构示意图。

[0012] 图 2 是本实用新型的结构示意图。

[0013] 图 3 为图 2 中 A-A 向剖视图之一。

[0014] 图 4 为图 2 中 A-A 向剖视图之二。

[0015] 图 5 为图 2 中 A-A 向剖视图之三。

具体实施方式

[0016] 参照图 2, 本实用新型所述的餐炉外胆, 包括外胆体 1 和敷底 2, 所述的敷底 2 位于所述的外胆体 1 的底部的中心, 所述的外胆 2 底部设有若干凸起 3, 所述的凸起 3 围绕所述的敷底 2, 并绕所述的中心均匀布置, 其特征在于: 在所述的外胆体 1 底部的敷底 2 与凸起 3 之间设置有环形凸起 4。

[0017] 参照图 3, 所述的环形凸起 4 的截面形状可以是圆弧形 5。

[0018] 参照图 4, 所述的环形凸起 4 的截面形状可以是矩形 6。

[0019] 参照图 5, 所述的环形凸起 4 的截面形状可以是梯形 7。

[0020] 当然所述的环形凸起 4 的截面形状也可以是其它异形。

[0021] 所述的环形凸起 4 可以是封闭的或不封闭的。

[0022] 由于不同的外胆底部的形状有所不同, 以及制作中工艺条件有所不同, 显然各处变形量的也有所不同, 使用不同的截面形状环形凸起和使用封闭的或不封闭的环形凸起, 经过实验和试制可以在生产的制造中取得最佳的效果。

[0023] 所述餐炉和外胆可以是矩形, 也可以是圆形, 外胆体是冲压成形的, 所述的敷底是圆形, 敷底放置在外胆体底部的中心, 在敷底周围对称放置四个凸起。

[0024] 靠近敷底边的环形凸起构造出截面形状一致的局部结构, 有利于热量均匀传导, 使环状高温区分布均匀, 外胆的底部结构不宜变形。

[0025] 外胆的材料是 304、201 等不锈钢, 高温力学性能较好, 环形凸起的截面形状是经过压力成形获得的, 自身有一定的强度, 能抵抗一些热变形。

[0026] 本说明书实施例所述的内容仅仅是对实用新型构思的实现形式的列举, 本实用新型的保护范围不应当被视为仅限于实施例所陈述的具体形式, 如所述的环形凸起 4 可以是不封闭的。

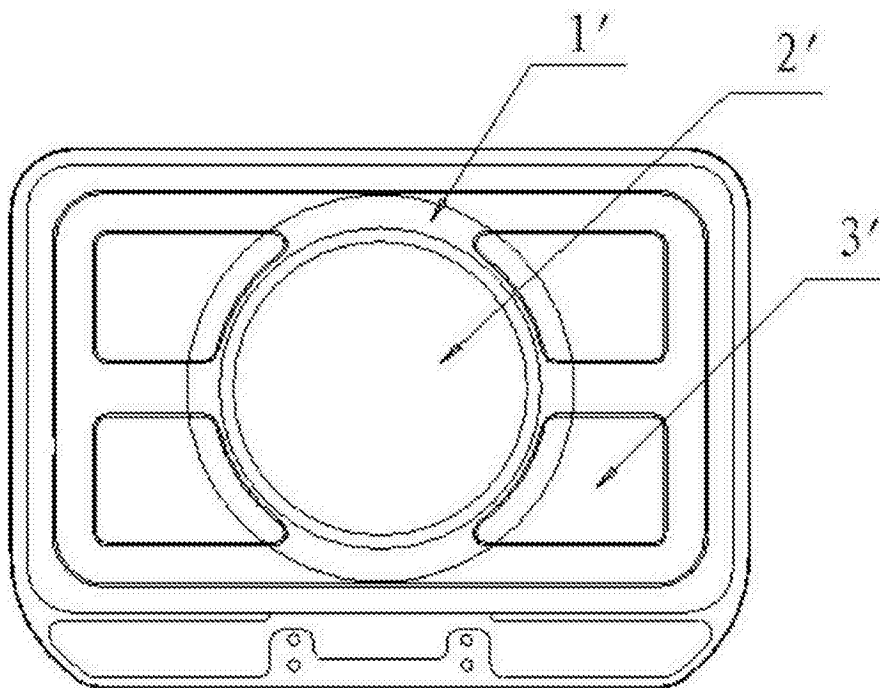


图 1

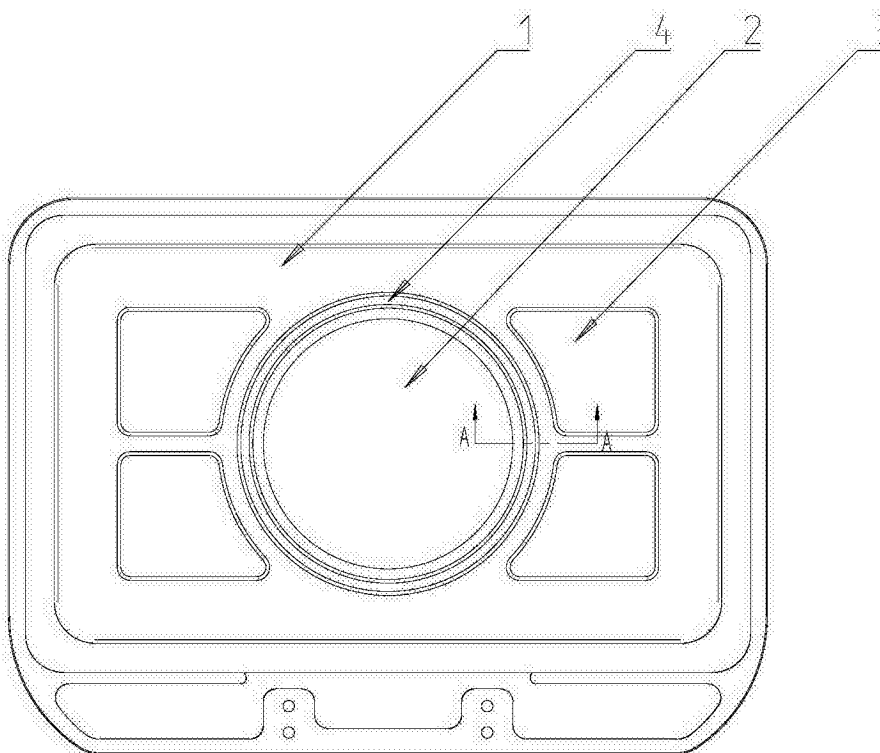


图 2

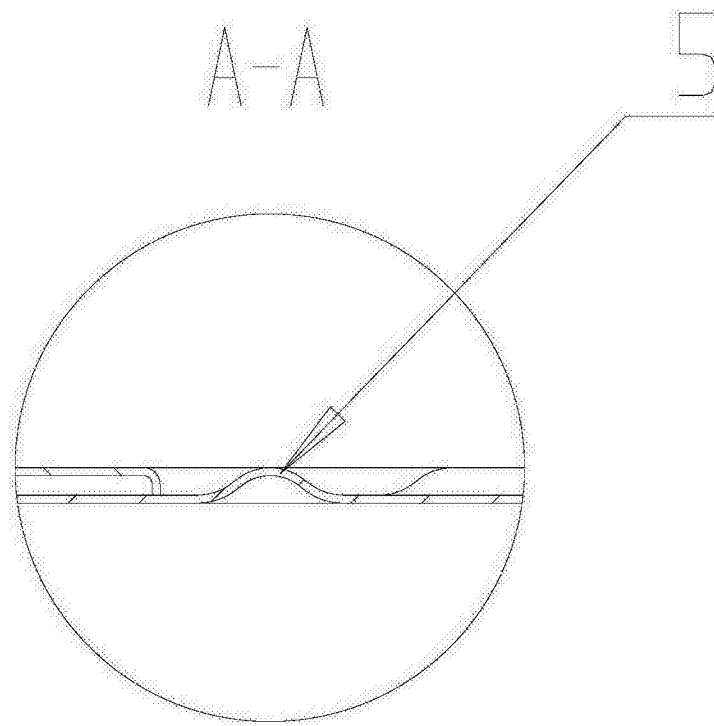


图 3

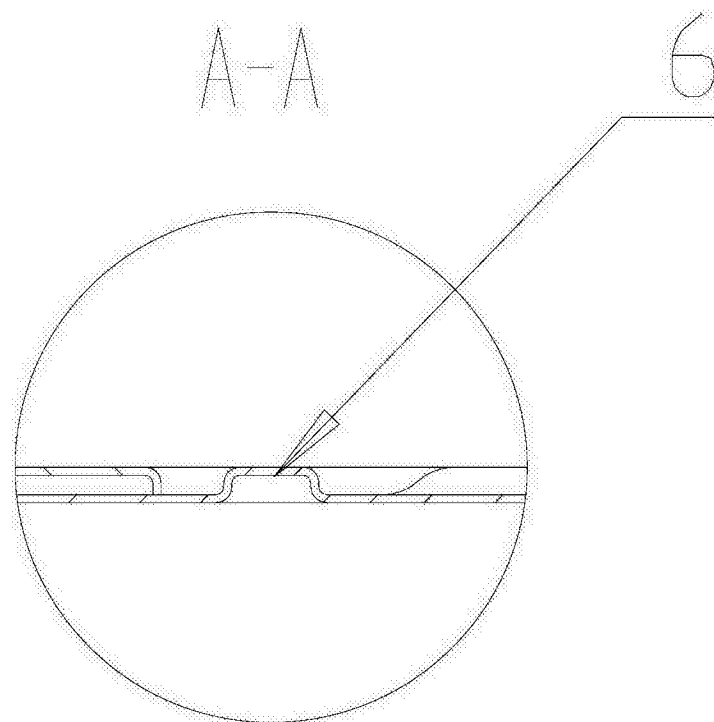


图 4

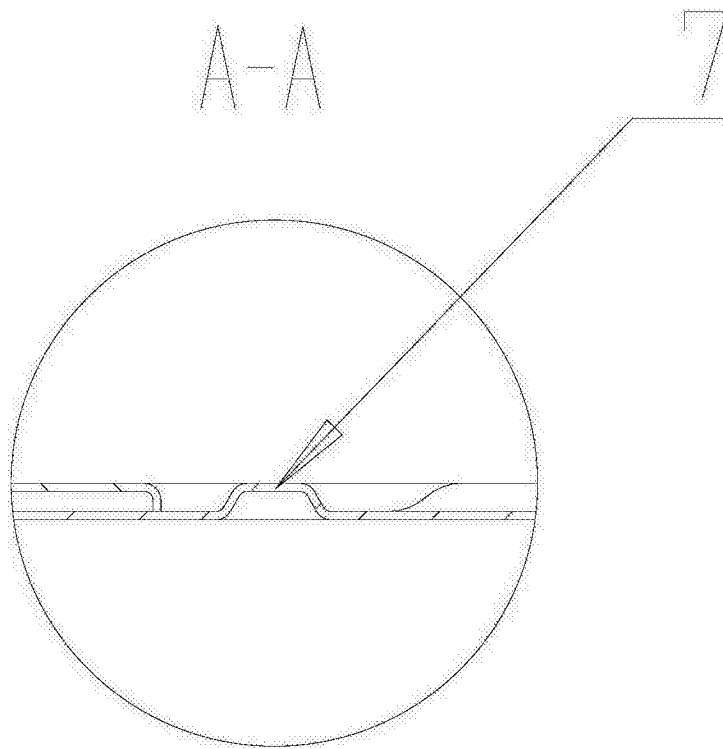


图 5