(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209857129 U
(45)授权公告日 2019.12.27

(21)申请号 201920338305.1

(22)申请日 2019.03.16

(73)专利权人 上海温雅实业有限公司
地址 201604 上海市松江区石湖荡镇广庵路18号第3幢

(72)发明人 赵观琼

(51)Int.Cl.
F24C 15/10(2006.01)
F24C 15/14(2006.01)

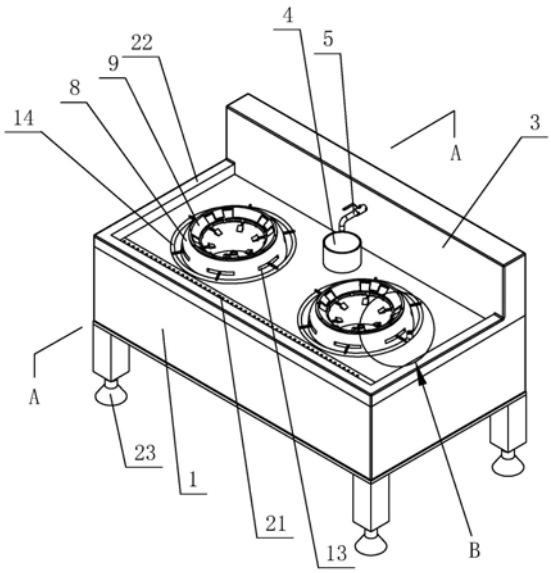
权利要求书1页 说明书4页 附图5页

(54)实用新型名称

一种操作方便的灶台

(57)摘要

本实用新型公开了一种操作方便的灶台，涉及餐厨炊具的技术领域，包括台体，台体上端面开设有两个灶口，台体上端面的一侧长边处固定有隔箱，台体内于隔箱和两个灶口之间设置有蓄水桶，隔箱上固定有水龙头，台体下端面于灶口处固定连接有圆台状且上端开口的底座，底座底壁的中部同轴固定有灶心，台体上端面于灶口处设置有圆台状且两端开口的支撑台，支撑台上开口处固定有锅圈，锅圈上端面开设有多个凹槽，锅圈内侧周壁转动连接有多个支撑杆，支撑杆贯穿支撑台周壁且支撑台周壁开设有用于支持支撑杆转动的槽口。本实用新型通过在锅圈上设置支撑杆，使得灶台能够适应多种尺寸的炒锅，提高了灶台的实用性。



CN 209857129 U

1.一种操作方便的灶台，其特征在于：包括台体(1)，所述台体(1)上端面开设有两个灶口(2)，所述台体(1)上端面的一侧长边处固定有隔箱(3)，所述台体(1)内于所述隔箱(3)和两个所述灶口(2)之间设置有蓄水桶(4)，所述隔箱(3)上固定有水龙头(5)，所述台体(1)下端面于所述灶口(2)处固定连接有圆台状且上端开口的底座(6)，所述底座(6)底壁的中部同轴固定有灶心(7)，所述台体(1)上端面于所述灶口(2)处设置有圆台状且两端开口的支撑台(8)，所述支撑台(8)上开口处固定有锅圈(9)，所述锅圈(9)上端面开设有多个凹槽(10)，所述锅圈(9)内侧周壁转动连接有多个支撑杆(12)，所述支撑杆(12)贯穿所述支撑台(8)周壁且所述支撑台(8)周壁开设有用于支持所述支撑杆(12)转动的槽口(13)。

2.根据权利要求1所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述锅圈(9)内壁转动连接有多个活动座(11)，所述支撑杆(12)穿设在所述活动座(11)内，所述支撑台(8)周壁套设有外环(14)，所述支撑杆(12)远离所述锅圈(9)的一端转动连接在所述外环(14)上。

3.根据权利要求2所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述支撑杆(12)靠近所述锅圈(9)的一端上端面固定有用于适配炒锅锅底的凸台(15)，所述外环(14)上固定有推把(16)，所述推把(16)上设置有防滑套(17)。

4.根据权利要求3所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述支撑台(8)上端面靠近所述隔箱(3)的一侧较高。

5.根据权利要求1所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述锅圈(9)上端面穿设有铆钉(18)，所述铆钉(18)延伸至贯穿所述支撑台(8)并将所述锅圈(9)固定在所述支撑台(8)上，所述底座(6)与所述锅圈(9)之间固定连接有加强条(19)。

6.根据权利要求1所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述台体(1)远离所述隔箱(3)的一侧设置有沿所述台体(1)长度方向的污水盒(20)，所述污水盒(20)与下水管道连通，所述污水盒(20)内设置有过滤板(21)。

7.根据权利要求1所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述台体(1)上端面沿其周壁固定有围挡(22)。

8.根据权利要求1所述的操作方便的灶台，其特征在于：所述台体(1)下端面的四角处固定有用于调整所述台体(1)水平度的调节脚(23)。

一种操作方便的灶台

技术领域

[0001] 本实用新型涉及餐厨炊具的技术领域，尤其是涉及一种操作方便的灶台。

背景技术

[0002] 灶台是广泛应用于公共餐厅中厨房设备中的灶具，多为商用或学校、集体用厨房设备，一般由不锈钢制成，质量轻、造型美观、经久耐用，通常根据灶台的尺寸大小设置有一个或两个灶口，为保证大批量烹饪时的菜品重量，通常都用大火翻炒，大火喷射到炒锅锅底时，炒锅被加热的速度慢于燃气燃烧释放热量的速度，有大量热量散失，造成灶体和室内温度过高，会对人体造成不适。

[0003] 针对上述问题，专利公告号为CN109357289A的中国专利，提出了一种节能炒灶，包括灶台本体和设置于其内部的燃烧室和主炉腔，主炉腔的开口处嵌设有锅圈，燃烧室内设置有灶心和点火针；灶台本体顶面设置有内含排烟通道和排烟风机的隔箱，隔箱一侧转动设置有挡板；燃烧室内壁开设有下内风口，主炉腔开口开设有上内风口，第一外风口和下内风口通过第一管道连通，第二外风口和上内风口通过第二管道连通，第二管道与第一管道交接且交接处设置有调控组件。主锅使用时，下内风口鼓风，上内风口抽风，提高燃烧率，也使得加热将更加均匀，同时降低厨房的室温。主锅离开锅圈时，灶心关火，此时下内风口抽风，上内风口吹风，从而将燃烧室内剩余热量带走，使用更加安全，节能环保。

[0004] 上述中的现有技术方案存在以下缺陷：一般锅圈尺寸随灶台的使用环境改变，通常在学校、部队等集体聚餐场所基本上使用的都是大尺寸炒锅，而在商业餐饮场所，大多数使用的也是大尺寸炒锅，但是烹制部分菜品时也会使用小尺寸铁锅，而灶台上锅圈的尺寸随出厂固定，需要使用小尺寸铁锅时还需另备小型煤气灶，占据较大厨房空间，较为不便。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的是提供一种可适应多种炒锅尺寸的操作方便的灶台。

[0006] 本实用新型是通过以下技术方案得以实现的：

[0007] 一种操作方便的灶台，包括台体，所述台体上端面开设有两个灶口，所述台体上端面的一侧长边处固定有隔箱，所述台体内于所述隔箱和两个所述灶口之间设置有蓄水桶，所述隔箱上固定有水龙头，所述台体下端面于所述灶口处固定连接有圆台状且上端开口的底座，所述底座底壁的中部同轴固定有灶心，所述台体上端面于所述灶口处设置有圆台状且两端开口的支撑台，所述支撑台上开口处固定有锅圈，所述锅圈上端面开设有多个凹槽，所述锅圈内侧周壁转动连接有多个支撑杆，所述支撑杆贯穿所述支撑台周壁且所述支撑台周壁开设有用于支持所述支撑杆转动的槽口。

[0008] 通过采用上述技术方案，将炒锅放在锅圈上，点着灶心，对炒锅进行加热，实现了其对炒锅的加热作用；锅圈上的凹槽便于空气流入底座与台体形成的燃烧腔内，优化了灶心处燃料的燃烧效率；开启水龙头，水龙头的输出端指向蓄水桶时，清水在蓄水桶内集聚，烹饪过程中，需要加水时，操作人员随手即可取用，优化了烹饪效率；需要更换小尺寸炒锅

时，转动多个支撑杆，使支撑杆靠近锅圈的一端能对小尺寸的炒锅进行有效支撑，提高了灶台使用时的实用性。

[0009] 进一步设置为：所述锅圈内壁转动连接有多个活动座，所述支撑杆穿设在所述活动座内，所述支撑台周壁套设有外环，所述支撑杆远离所述锅圈的一端转动连接在所述外环上。

[0010] 通过采用上述技术方案，转动外环，支撑杆靠近外环的端部跟随外环转动时，带动支撑杆在活动座上滑移，支撑杆在跟随外环转动时带动活动座在锅底上转动，多个支撑杆靠近锅圈的端部相互靠拢或远离，以实现多个支撑杆对更小尺寸炒锅的支撑，并且通过外环调整支撑杆，每个支撑杆的转动量相同，支撑杆支撑炒锅时更加平稳。

[0011] 进一步设置为：所述支撑杆靠近所述锅圈的一端上端面固定有用于适配炒锅锅底的凸台，所述外环上固定有推把，所述推把上设置有防滑套。

[0012] 通过采用上述技术方案，凸台与炒锅锅底更加适配，进一步优化了支撑杆对炒锅的稳定支撑；通过推动推把即可实现外环的转动，调节支撑杆时更加便利，防滑套提高了人手与推把的摩擦力，推动外环时更加高效。

[0013] 进一步设置为：所述支撑台上端面靠近所述隔箱的一侧较高。

[0014] 通过采用上述技术方案，锅圈固定在支撑台上端面时，锅圈靠近隔箱的一侧也较高，炒锅放置在锅圈上，操作人员只需推动炒锅即可实现颠锅，不需既推动又抖动炒锅，颠锅操作时更加省力。

[0015] 进一步设置为：所述锅圈上端面穿设有铆钉，所述铆钉延伸至贯穿所述支撑台并将所述锅圈固定在所述支撑台上，所述底座与所述锅圈之间固定连接有加强条。

[0016] 通过采用上述技术方案，锅圈通过铆钉和加强条的双重连接被牢固地固定在支撑台上，防止操作人员频繁颠锅，长时间后锅圈松动或脱落，影响锅圈对炒锅的支撑作用。

[0017] 进一步设置为：所述台体远离所述隔箱的一侧设置有沿所述台体长度方向的污水盒，所述污水盒与下水管道连通，所述污水盒内设置有过滤板。

[0018] 通过采用上述技术方案，烹饪结束后，遇菜品残渣溅落在台体表面，将水龙头出水端调整至指向台体空余台面，打开水龙头用清水冲洗台体上端面，将菜品残渣冲洗至过滤板上，冲洗过程中的污水透过过滤板流入污水盒中，再流入下水管道，实现了灶台的便利清理；过滤板防止菜品残渣流入下水道内堵塞下水道。

[0019] 进一步设置为：所述台体上端面沿其周壁固定有围挡。

[0020] 通过采用上述技术方案，开启水龙头后，围挡将清水限制在台体内，防止清水溅出台体，影响台体周边设施的清洁、卫生。

[0021] 进一步设置为：所述台体下端面的四角处固定有用于调整所述台体水平度的调节脚。

[0022] 通过采用上述技术方案，遇地面高低不平时，调整调节脚，使台体保持稳定，不晃动，优化了灶台的使用体验。

[0023] 综上所述，本实用新型的有益技术效果为：

[0024] (1)锅圈内侧壁活动设置有多个支撑杆，转动支撑杆即可实现支撑杆对小尺寸炒锅的支撑，提高了灶台的实用性；

[0025] (2)将支撑杆远离锅圈的一端转动连接在外环上，转动外环可实现多个支撑杆的

同步转动，保证了支撑杆对炒锅的稳定支撑；

[0026] (3)支撑台靠近隔箱一侧的上端面高于支撑台靠近污水盒一侧的上端面，既锅圈也为倾斜设置，将炒锅放置在锅圈上，操作人员只需推动炒锅即可实现颠锅，不需既推动又抖动炒锅，颠锅操作时更加省力。

附图说明

[0027] 图1是本实用新型的整体结构示意图；

[0028] 图2是沿图1中A-A线的剖视图；

[0029] 图3是图2中C部局部放大图；

[0030] 图4是图2中D部局部放大图；

[0031] 图5是图1中B部局部放大图。

[0032] 图中，1、台体；2、灶口；3、隔箱；4、蓄水桶；5、水龙头；6、底座；7、灶心；8、支撑台；9、锅圈；10、凹槽；11、活动座；12、支撑杆；13、槽口；14、外环；15、凸台；16、推把；17、防滑套；18、铆钉；19、加强条；20、污水盒；21、过滤板；22、围挡；23、调节脚。

具体实施方式

[0033] 以下结合附图对本实用新型作进一步详细说明。

[0034] 参照图1和图2，为本实用新型公开的一种操作方便的灶台，包括台体1，台体1上端面开设有两个灶口2，台体1上端面于灶口2处设置有圆台状且两端开口的支撑台8，支撑台8上端朝支撑台8轴线处收缩，支撑台8的上开口直径小于下开口直径，支撑台8上开口处固定有锅圈9，台体1下端面于灶口2处固定连接有圆台状且上端开口的底座6，底座6底壁的中部同轴固定有与燃气管道连通的灶心7；台体1上端面于一侧长边处固定有隔箱3，台体1内于隔箱3和两个灶口2之间设置有蓄水桶4，隔箱3上固定有与水管连通的水龙头5，水龙头5优选为可转向水龙头5。

[0035] 将炒锅放在锅圈9上，点着灶心7，灶心7喷出的火焰对炒锅进行加热，实现了灶台对炒锅的加热作用；开启水龙头5，水龙头5的输出端指向蓄水桶4时，清水在蓄水桶4内集聚，烹饪过程中，需要使用清水时，操作人员随手即可取用，优化了烹饪效率。

[0036] 参照图3和图5，锅圈9上端面开设有多个凹槽10，锅圈9内侧周壁转动连接有多个活动座11，活动座11优选为四个且沿锅圈9内侧周壁呈等距圆周阵列分布，活动座11内穿设有支撑杆12，支撑杆12远离锅圈9的一端贯穿支撑台8周壁且支撑台8周壁开设有用于支持支撑杆12转动的槽口13；支撑台8外侧周壁套设有外环14，支撑杆12远离锅圈9的一端转动连接在外环14上；支撑杆12靠近锅圈9的一端上端面固定有用于适配炒锅锅底的凸台15，外环14靠近台体1侧壁的周壁上固定有推把16，推把16上设置有防滑套17。

[0037] 锅圈9上的凹槽10便于空气流入底座6与台体1形成的燃烧腔内，优化了灶心7处燃料的燃烧效率；需要更换小尺寸炒锅时，推动推把16带动外环14转动，外环14转动时带动多个支撑杆12在活动座11内滑移，支撑杆12在跟随外环14转动时带动活动座11在锅底上转动，多个支撑杆12靠近锅圈9的端部相互靠拢或远离，以实现多个支撑杆12对更小尺寸炒锅的支撑，提高了灶台使用时的实用性，并且通过外环14调整支撑杆12，每个支撑杆12的在活动座11上的伸缩量相同，即每个支撑杆12靠近凸台15的端部距锅圈9轴线的距离均保持相

同，支撑杆12支撑炒锅时更加平稳；凸台15与炒锅锅底更加适配，进一步优化了支撑杆12对炒锅的稳定支撑；通过推动推把16即可实现外环14的转动，调节支撑杆12时更加便利，防滑套17提高了人手与推把16的摩擦力，推动外环14时更加高效。

[0038] 支撑台8上端面靠近隔箱3的一侧较高，锅圈9上端面穿设有铆钉18，铆钉18延伸至贯穿支撑台8并将锅圈9固定在支撑台8上，底座6与锅圈9之间焊接连接有多个加强条19，加强条19优选为四个且沿锅圈9内侧周壁呈等距圆周阵列分布。锅圈9固定在支撑台8上端面时，锅圈9靠近隔箱3的一侧也较高，炒锅放置在锅圈9上，操作人员只需沿台体1宽度方向推动炒锅即可实现颠锅操作，不需既推动又抖动炒锅，操作人员进行颠锅操作时更加省力；锅圈9通过铆钉18固定和焊接加强条19的方式被牢固地固定在支撑台8上，防止操作人员频繁颠锅，长时间后锅圈9松动或脱落，影响锅圈9对炒锅的支撑作用。

[0039] 参照图1和图4，台体1远离隔箱3的一侧设置有沿台体1长度方向的污水盒20，污水盒20与下水管道连通，污水盒20上端面设置有过滤板21，过滤板21板面低于台体1上端面；台体1上端面沿台体1周壁固定有围挡22，台体1下端面的四角处固定有用于调整台体1水平度的调节脚23。

[0040] 烹饪结束后，遇菜品残渣溅落在台体1表面，将水龙头5出水端调整至指向台体1空余台面，打开水龙头5用清水冲洗台体1上端面，围挡22将清水限制在台体1内，防止清水溅出台体1，影响台体1周边设施的清洁、卫生；清水将菜品残渣冲洗至过滤板21上，冲洗过程中的污水透过过滤板21流入污水盒20中，再流入下水管道，实现了灶台的便利清理；过滤板21防止菜品残渣流入下水道内堵塞下水道；遇地面高低不平时，调整调节脚23，使台体1保持稳定，不晃动，优化了灶台的使用体验。

[0041] 本实施例的实施原理及有益效果为：

[0042] 将炒锅放置在锅圈9上，点着灶心7，灶心7对炒锅加热，开启水龙头5，水龙头5将清水输出至蓄水桶4内，烹饪时需要使用清水时更加方便，翻炒时需要颠锅，沿台体1宽度方向推动炒锅即可，节省了操作人员的体力；需要用小尺寸炒锅烹饪时，推动推把16，带动外环14转动，外环14转动时带动支撑杆12在活动座11内滑移，多个支撑杆12靠近锅圈9的端部相互靠拢，实现多个支撑杆12对更小尺寸炒锅的支撑，提高了灶台使用时的实用性；通过外环14调整支撑杆12，每个支撑杆12在活动座11上的伸缩量相同，即每个支撑杆12靠近凸台15的端部距锅圈9轴线的距离均保持相同，支撑杆12支撑炒锅时更加平稳。

[0043] 本具体实施方式的实施例均为本实用新型的较佳实施例，并非依此限制本实用新型的保护范围，故：凡依本实用新型的结构、形状、原理所做的等效变化，均应涵盖于本实用新型的保护范围之内。

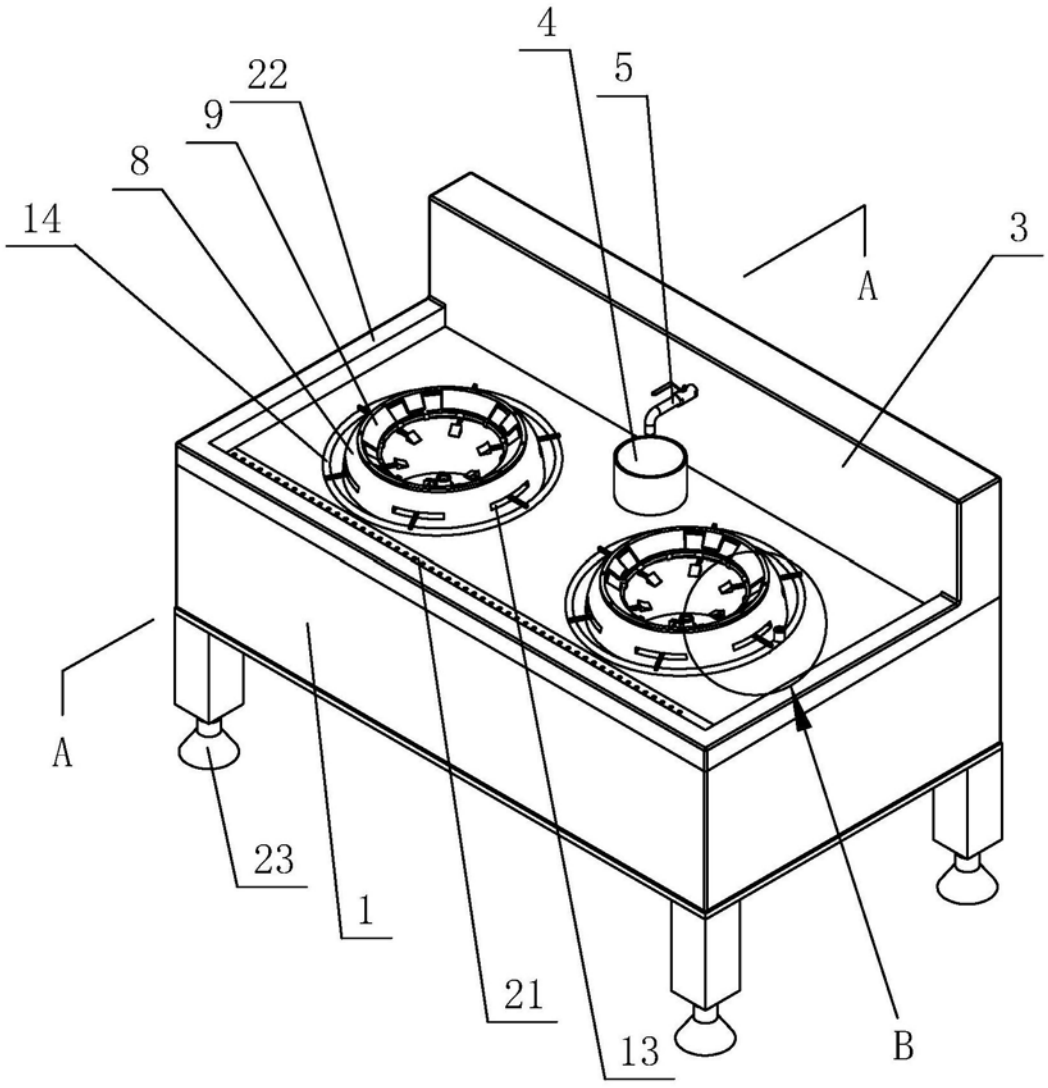
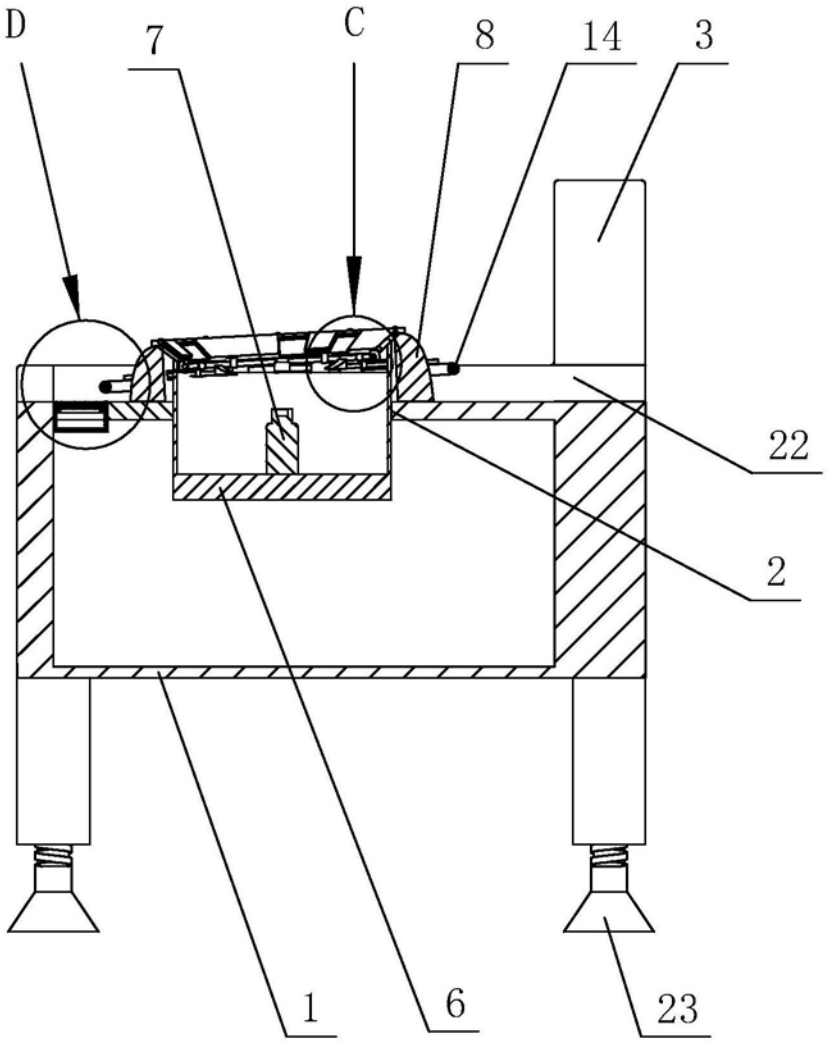
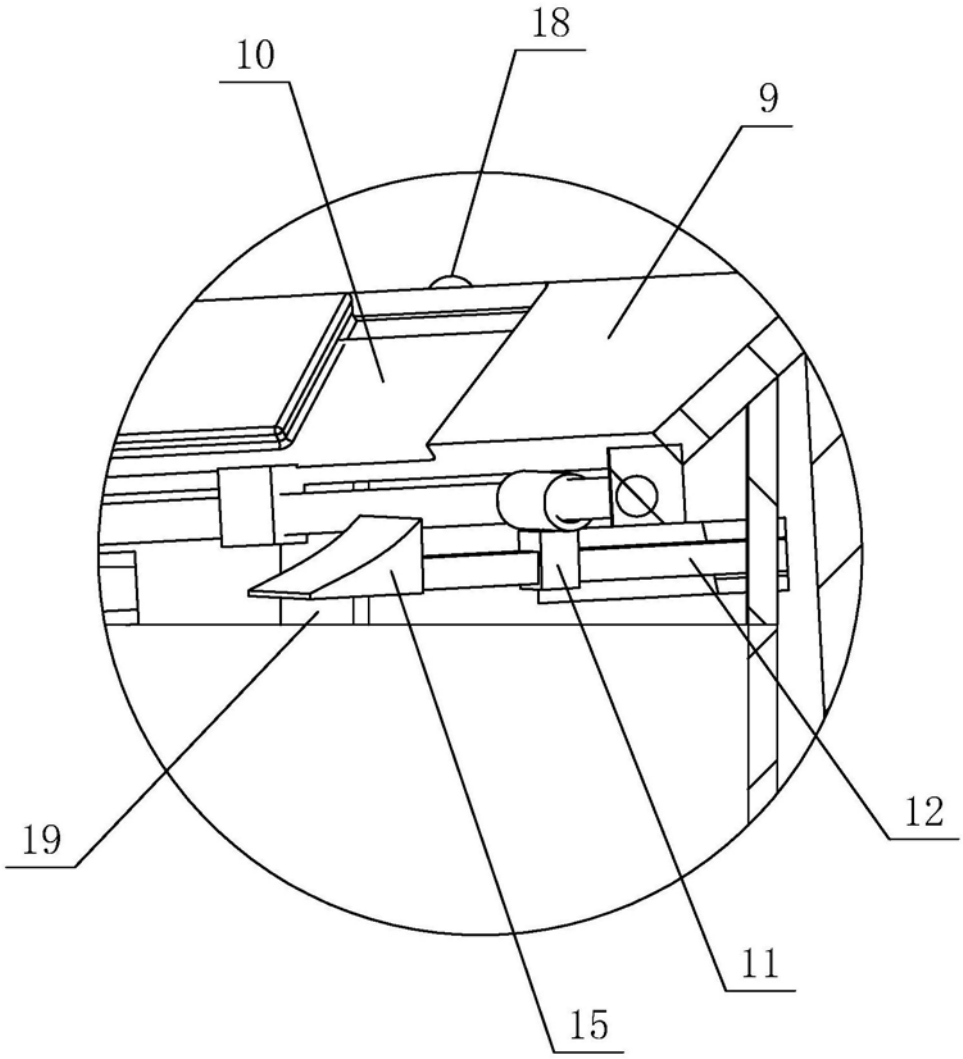


图1



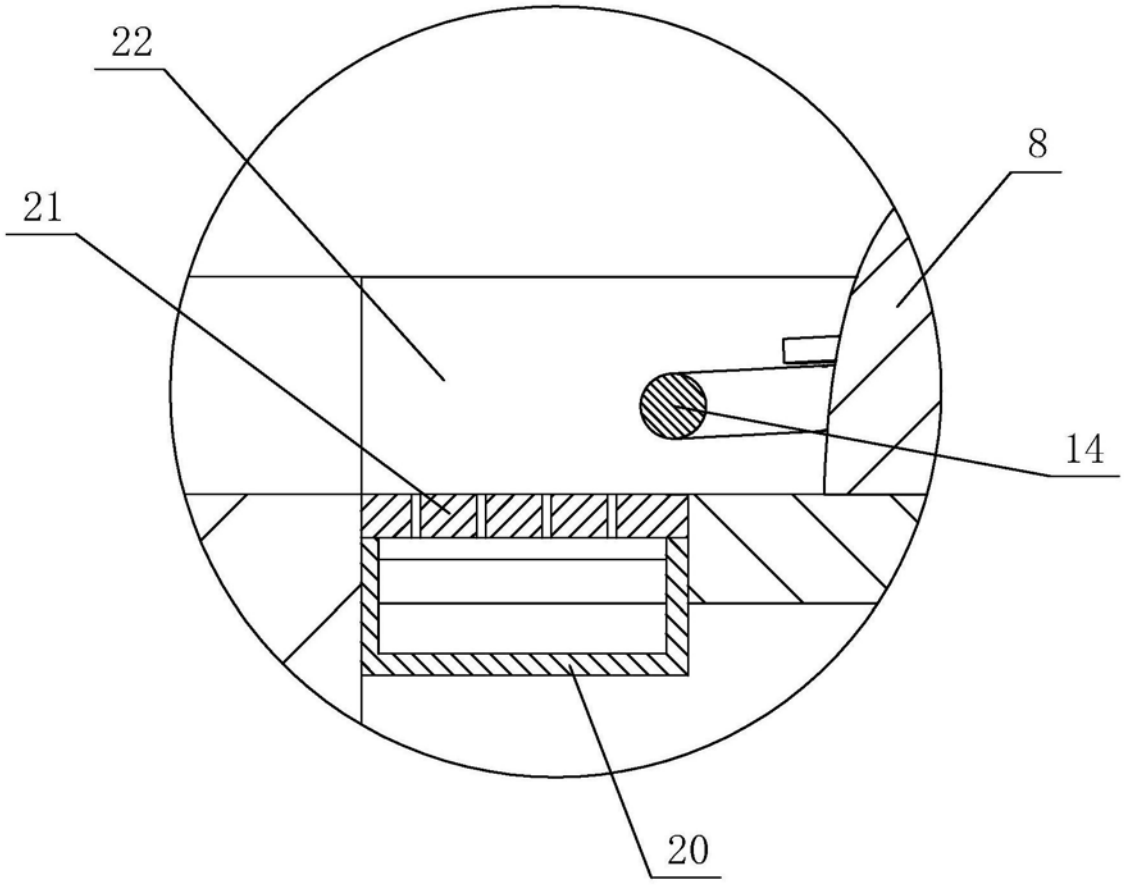
A-A

图2



C

图3



D

图4

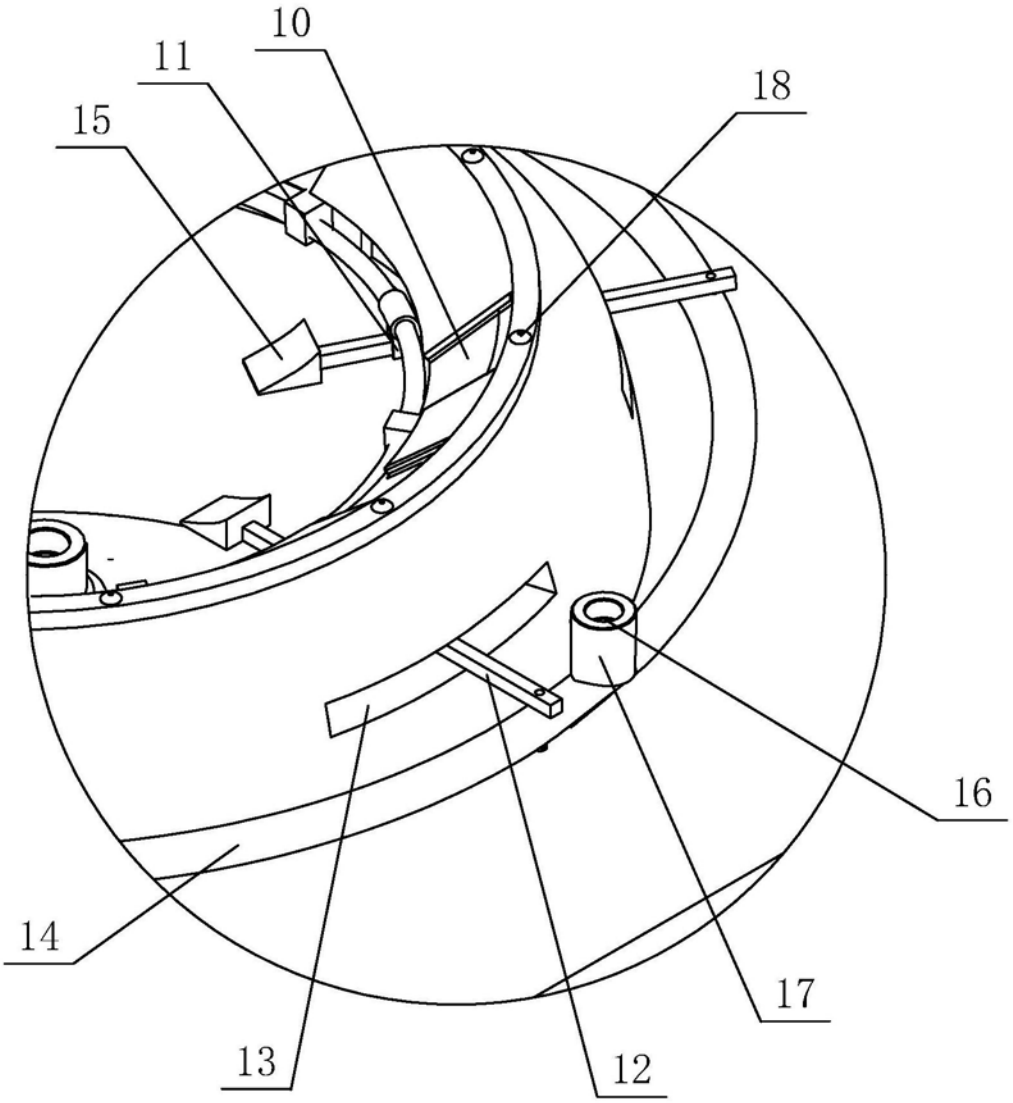


图5