



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202341740 U

(45) 授权公告日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201120333111. 6

(22) 申请日 2011. 09. 06

(73) 专利权人 招伟全

地址 528000 广东省佛山市禅城区张槎上朗
三村朗兴大街四巷 5 号

(72) 发明人 招伟全

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

A47J 27/04 (2006. 01)

A47J 37/12 (2006. 01)

A47J 37/10 (2006. 01)

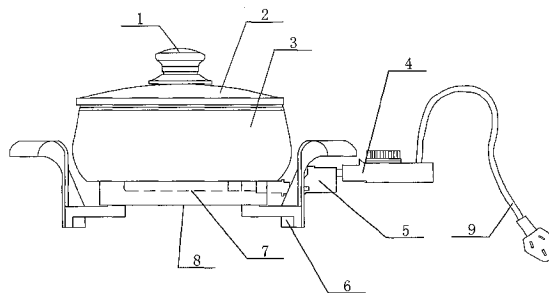
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

一种多功能电热锅

(57) 摘要

一种多功能电热锅, 它涉及一种厨房用品, 锅盖耳 (1) 固定在锅盖 (2) 的中部, 锅盖 (2) 设置在锅体 (3) 的上方, 电热组件 (7) 设置在锅体 (3) 的下部, 发热管罩 (8) 设置在电热组件 (7) 的下部, 插头护套 (5) 设置在锅体 (3) 的一侧且与电热组件 (7) 连接, 温度可调插座 (4) 插接在插头护套 (5) 的内部, 两个电木支架 (6) 设置在发热管罩 (8) 的下方, 电源线 (9) 与温度可调插座 (4) 连接。它由锅体直接加热食物, 能做到烹调制作的煎、炸、炒、煮、蒸、炖等各种功能, 节省能源、烹饪速度快、热能散失少、热效率高达 95%, 大大减少了能源消耗。



1. 一种多功能电热锅,其特征在于它包含锅盖耳(1)、锅盖(2)、锅体(3)、温度可调插座(4)、插头护套(5)、电木支架(6)、电热组件(7)、发热管罩(8)和电源线(9);锅盖耳(1)固定在锅盖(2)的中部,锅盖(2)设置在锅体(3)的上方,电热组件(7)设置在锅体(3)的下部,发热管罩(8)设置在电热组件(7)的下部,插头护套(5)设置在锅体(3)的一侧且与电热组件(7)连接,温度可调插座(4)插接在插头护套(5)的内部,两个电木支架(6)设置在发热管罩(8)的下方,电源线(9)与温度可调插座(4)连接。

一种多功能电热锅

技术领域：

[0001] 本实用新型涉及一种厨房用品，具体涉及一种多功能电热锅。

背景技术：

[0002] 随着生活水平的提高和生活节奏的加快，人们渐渐习惯使用灶具做饭，经常使用的有石油气灶、煤气灶或电灶，但是这些传统的灶具热能损耗量大，煮食速度慢，热效率只有 40-60%，而且传统的灶具功能单一，局限性大。

实用新型内容：

[0003] 本实用新型的目的是提供一种多功能电热锅，它由锅体直接加热食物，能做到烹调制作的煎、炸、炒、煮、蒸、炖等各种功能，节省能源、烹饪速度快、热能散失少、热效率高达 95%，大大减少了能源消耗。

[0004] 为了解决背景技术所存在的问题，本实用新型是采用以下技术方案：它包含锅盖耳 1、锅盖 2、锅体 3、温度可调插座 4、插头护套 5、电木支架 6、电热组件 7、发热管罩 8 和电源线 9；锅盖耳 1 固定在锅盖 2 的中部，锅盖 2 设置在锅体 3 的上方，电热组件 7 设置在锅体 3 的下部，发热管罩 8 设置在电热组件 7 的下部，插头护套 5 设置在锅体 3 的一侧且与电热组件 7 连接，温度可调插座 4 插接在插头护套 5 的内部，两个电木支架 6 设置在发热管罩 8 的下方，电源线 9 与温度可调插座 4 连接。

[0005] 本实用新型具有以下有益效果：

[0006] 1、它可减少部分送风和排风、烟道等装置，即减少工程篱工及材料成本的投资，节省了煤气管道的施工和配套费用。

[0007] 2、无明火燃烧，炉具不需使用隔热耐火砖，炉面冷却水等设备，可缩小炉具体积从而减少场地占用面积。

[0008] 3、无明火燃烧、无废气排放、无燃料泄漏、无电磁辐射等可消除操作人员的安全隐患。

附图说明：

[0009] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

具体实施方式：

[0010] 参看图 1，本具体实施方式采用以下技术方案：它包含锅盖耳 1、锅盖 2、锅体 3、温度可调插座 4、插头护套 5、电木支架 6、电热组件 7、发热管罩 8 和电源线 9；锅盖耳 1 固定在锅盖 2 的中部，锅盖 2 设置在锅体 3 的上方，电热组件 7 设置在锅体 3 的下部，发热管罩 8 设置在电热组件 7 的下部，插头护套 5 设置在锅体 3 的一侧且与电热组件 7 连接，温度可调插座 4 插接在插头护套 5 的内部，两个电木支架 6 设置在发热管罩 8 的下方，电源线 9 与温度可调插座 4 连接。

[0011] 本具体实施方式是通过底部的电热组件 7, 经过高温与不锈钢锅体 3 连接, 从而获得加热和烹饪食物。

[0012] 本具体实施方式由锅体直接加热食物, 能做到烹调制作的煎、炸、炒、煮、蒸、炖等各种功能, 节省能源、烹饪速度快、热能散失少、热效率高达 95%, 大大减少了能源消耗。

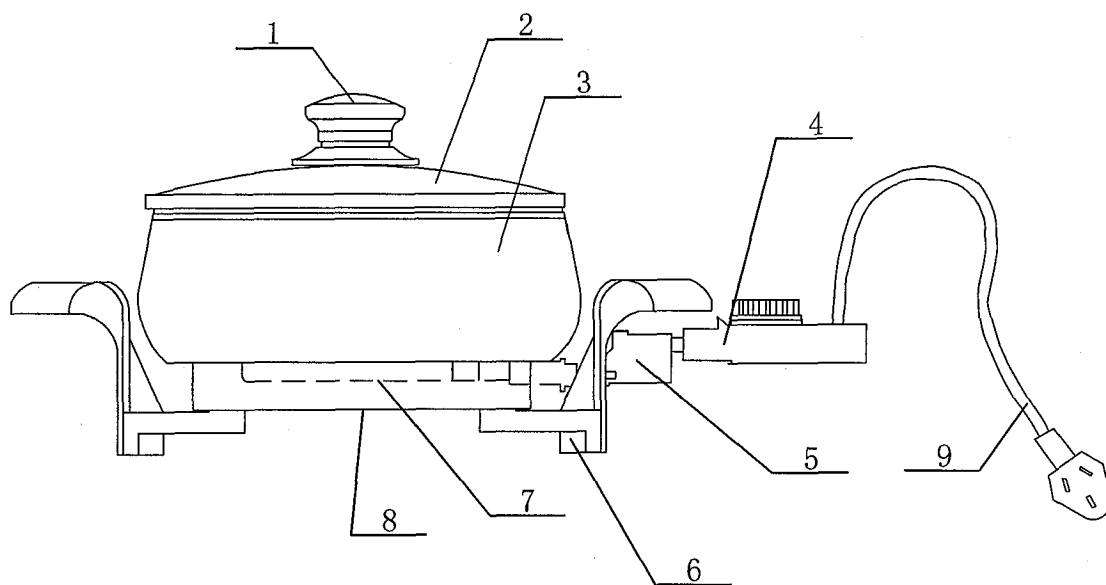


图 1