



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112353262 A

(43) 申请公布日 2021.02.12

(21) 申请号 202011229949.0

(22) 申请日 2020.11.06

(71) 申请人 佛山市宏泰科电器有限公司  
地址 528000 广东省佛山市顺德区容桂红旗居委会红旗中路86号首层之一

(72) 发明人 上官林

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务所(普通合伙) 11350  
代理人 肖平安

(51) Int.Cl.  
A47J 37/06 (2006.01)

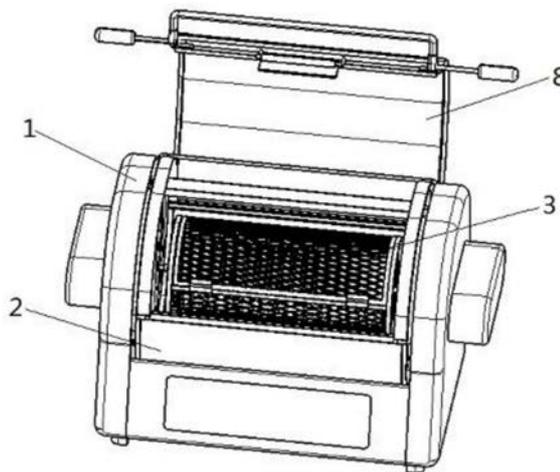
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54) 发明名称

一种带转网的双涡轮空气炸锅

(57) 摘要

本发明涉及一种带转网的双涡轮空气炸锅,包括外壳、锅体、转网、环形加热管、平行加热管、涡轮风扇和电机;锅体设在外壳内部;外壳顶部对应锅体上方的位置设有翻盖;平行加热管设在锅体底部;环形加热管设在锅体两侧;涡轮风扇设置两组,并分别设在锅体两侧;涡轮风扇的出风口对准锅体;转网横跨式设在锅体内部,其两端通过齿轮固定;电机设在锅体底部一侧,并通过齿轮组与转网连接。本发明不仅底部设有加热管,并且锅体两侧均设有加热管和涡轮风扇,两侧形成双涡轮旋风对食物进行加热,加热效率高;同时通过自带的转网使食物旋转翻滚,使食物的各个面都能受到均匀加热,防止出现一边熟一边不熟的情况。



1. 一种带转网的双涡轮空气炸锅,其特征在于:包括外壳、锅体、转网、环形加热管、平行加热管、涡轮风扇和电机;所述的锅体设在所述的外壳内部;所述的外壳顶部对应锅体上方的位置设有翻盖;所述的平行加热管设在所述的锅体底部;所述的环形加热管设在所述的锅体两侧;所述的涡轮风扇设置两组,并分别设在所述的锅体两侧;所述的涡轮风扇的出风口对准所述的锅体;所述的转网横跨式设在所述的锅体内部,其两端通过齿轮固定;所述的电机设在所述的锅体底部一侧,并通过齿轮组与所述的转网连接。

2. 根据权利要求1所述的一种带转网的双涡轮空气炸锅,其特征在于:所述的锅体还包括带有通风孔的侧板和底板。

3. 根据权利要求1所述的一种带转网的双涡轮空气炸锅,其特征在于:所述的涡轮风扇到锅体之间的距离大于所述的环形加热管到锅体之间的距离。

4. 根据权利要求1所述的一种带转网的双涡轮空气炸锅,其特征在于:所述的转网设置为可翻开的上下两部分,并通过铰链连接和卡扣锁紧。

5. 根据权利要求1所述的一种带转网的双涡轮空气炸锅,其特征在于:所述的环形加热管和平行加热管均采用耐腐蚀的不锈钢材料制成。

## 一种带转网的双涡轮空气炸锅

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种空气炸锅,具体涉及一种带转网的双涡轮空气炸锅,属于家用电器技术领域。

### 背景技术

[0002] 空气炸锅是将锅内空气加热之后,利用高速空气循环技术,将加热之后的空气作为加热介质,对食物进行烘烤、加热,从而使烹饪效果达到与传统油炸食物相类似的效果和口感。

[0003] 市面上大部分空气炸锅是顶部发热,单电机把热风从上而下吹送而对食物进行加热,不能均匀的加热食物。现有技术“申请号:2018105418178”公开了一种新型空气炸锅,通过导风旋网和导风板后改变成两股涡轮旋转风,由锅体底部和侧壁导风口进入锅体内部,形成双涡轮旋风对食物进行加热。如此一来,原来的热风被分成了两部分,虽然能对食物加热均匀,但是也降低了加热效率。并且,热风从底部和侧壁吹出,只能对食物的底部和侧部加热,容易出现食物底部和侧部烧焦而顶部不熟的现象。

[0004] 为此,如何提供一种全方位加热均匀,并且加热效率高的双涡轮空气炸锅是本发明的研究目的。

### 发明内容

[0005] 针对上述问题,本发明提供一种带转网的双涡轮空气炸锅,不仅底部设有加热管,并且锅体两侧均设有加热管和涡轮风扇,两侧形成双涡轮旋风对食物进行加热,同时通过自带的转网使食物旋转翻滚,使食物的各个面都能受到均匀加热,防止出现一边熟一边不熟的情况。

[0006] 为解决现有技术问题,本发明所采用的技术方案是:

[0007] 一种带转网的双涡轮空气炸锅,包括外壳、锅体、转网、环形加热管、平行加热管、涡轮风扇和电机;所述的锅体设在所述的外壳内部;所述的外壳顶部对应锅体上方的位置设有翻盖;所述的平行加热管设在所述的锅体底部;所述的环形加热管设在所述的锅体两侧;所述的涡轮风扇设置两组,并分别设在所述的锅体两侧;所述的涡轮风扇的出风口对准所述的锅体;所述的转网横跨式设在所述的锅体内部,其两端通过齿轮固定;所述的电机设在所述的锅体底部一侧,并通过齿轮组与所述的转网连接。

[0008] 进一步的,所述的锅体还包括带有通风孔的侧板和底板。

[0009] 进一步的,所述的涡轮风扇到锅体之间的距离大于所述的环形加热管到锅体之间的距离。

[0010] 进一步的,所述的转网设置为可翻开的上下两部分,并通过铰链连接和卡扣锁紧。

[0011] 进一步的,所述的环形加热管和平行加热管均采用耐腐蚀的不锈钢材料制成。

[0012] 本发明的有益效果是:1、不仅底部设有加热管,并且锅体两侧均设有加热管和涡轮风扇,两侧形成双涡轮旋风对食物进行加热,加热效率高;2、同时通过自带的转网使食物

旋转翻滚,使食物的各个面都能受到均匀加热,防止出现一边熟一边不熟的情况。

### 附图说明

[0013] 图1是本发明的结构示意图。

[0014] 图2是本发明的内部结构图。

[0015] 图3是本发明的局部结构图。

[0016] 图4是本发明转网与电机的连接示意图。

[0017] 图5是本发明涡轮风扇的位置示意图。

[0018] 图6是本发明转网的结构示意图。

[0019] 其中:外壳1、锅体2、转网3、环形加热管4、平行加热管5、涡轮风扇6、电机7、翻盖8、齿轮组9、侧板201、底板202、铰链301、卡扣302。

### 具体实施方式

[0020] 为了使本领域技术人员更加理解本发明的技术方案,下面结合附图1-6对本发明做进一步的分析。

[0021] 如图1-6所示,一种带转网的双涡轮空气炸锅,包括外壳1、锅体2、转网3、环形加热管4、平行加热管5、涡轮风扇6和电机7;锅体2设在外壳1内部;外壳1顶部对应锅体2上方的位置设有翻盖8;平行加热管5设在锅体2底部,对食物下表面加热;环形加热管4设在锅体2两侧,对食物侧面加热;涡轮风扇6设置两组,并分别设在锅体2两侧;涡轮风扇2的出风口对准锅体2,环形加热管4产生的热量经涡轮风扇6形成旋风对食物侧面进行加热;转网3横跨式设在锅体2内部,其两端通过齿轮固定;电机7设在锅体2底部一侧,并通过齿轮组9与转网3连接,电机7通过齿轮组9驱动转网3匀速缓慢翻转,翻滚加热,使食物加热更加均匀。

[0022] 本实施例中,优选地,锅体2还包括带有通风孔的侧板201和底板202,使平行加热管5和环形加热管4的热量都能通过通风孔传递到锅体2内部,对食物进行加热。

[0023] 本实施例中,优选地,涡轮风扇6到锅体2之间的距离大于环形加热管4到锅体2之间的距离,保证涡轮风扇6能够把环形加热管4的热量传送到锅体2内。

[0024] 本实施例中,优选地,转网3设置为可翻开的上下两部分,并通过铰链301连接和卡扣302锁紧,打开卡扣302后把食物放置在转网3内,再通过卡扣302锁紧转网3。

[0025] 本实施例中,优选地,环形加热管4和平行加热管5均采用耐腐蚀的不锈钢材料制成,保证使用寿命。

[0026] 本发明使用时,把需要加热的食物放入转网3内,盖上翻盖8,连接电源,启动开关,电机7通过齿轮组9驱动转网3转动使食物翻滚;平行加热管5发热对食物下表面进行加热,环形加热管4产生的热量由涡轮风扇6吹进锅体2内,并形成带有热量的涡轮旋风,对食物的侧面进行加热,不仅加热效率高,而且加热均匀,使食物的口感更好。

[0027] 以上对本申请所提供的技术方案进行了详细介绍,本文中应用了实施例对本申请的原理及实施方式进行了阐述,以上实施例的说明只用于帮助理解本申请的方法及其核心思想;同时,对于本领域的一般技术人员,依据本申请的思想,在具体实施方式及应用范围上均会有改变之处,综上所述,本说明书内容不应理解为对本申请的限制。

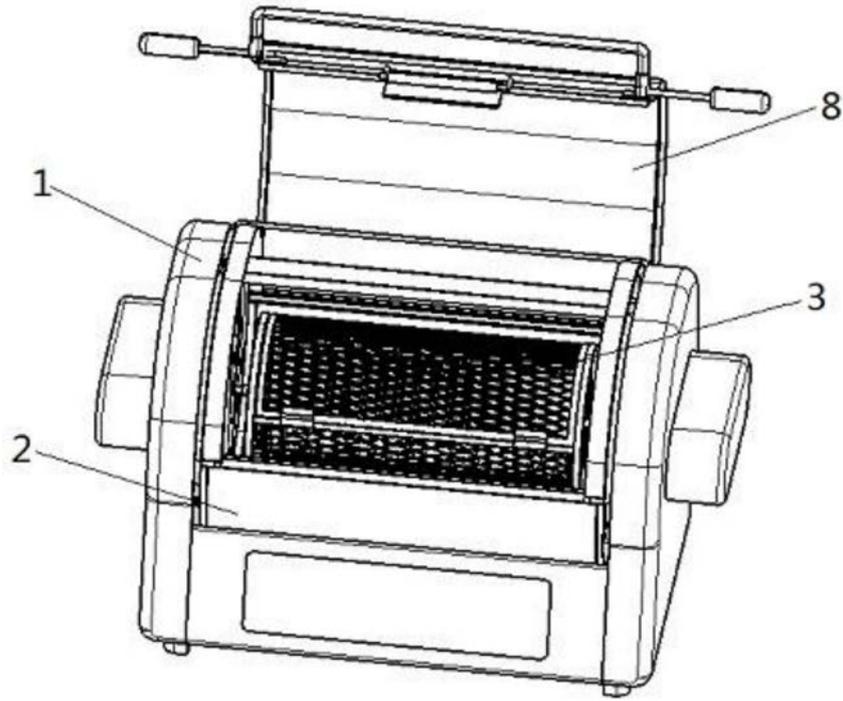


图1

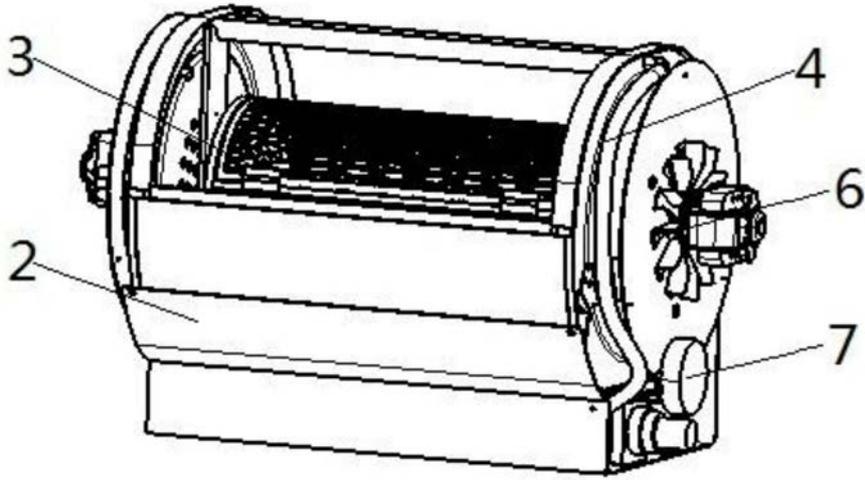


图2

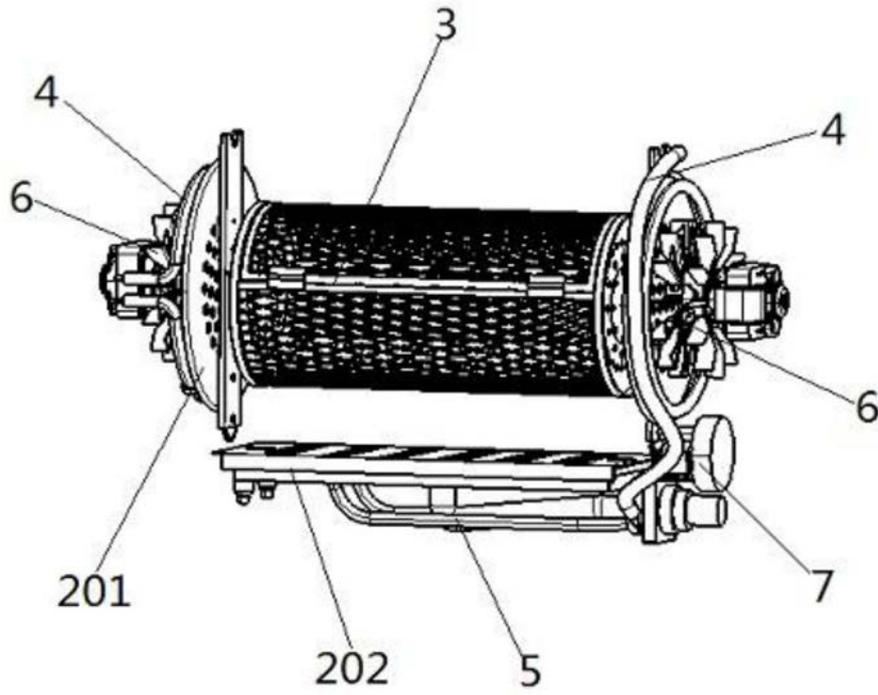


图3

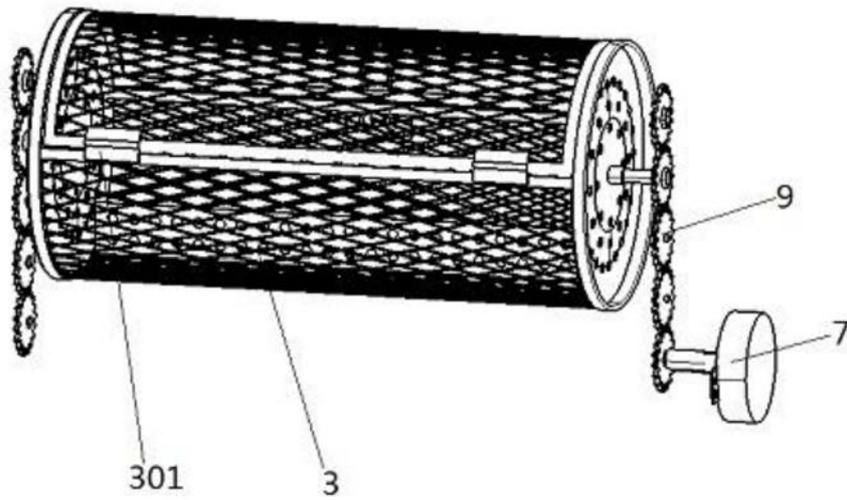


图4

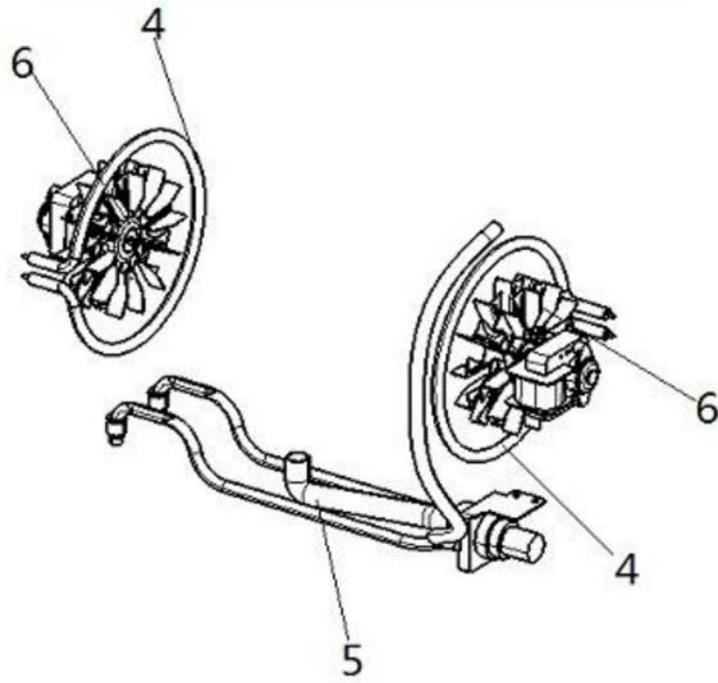


图5

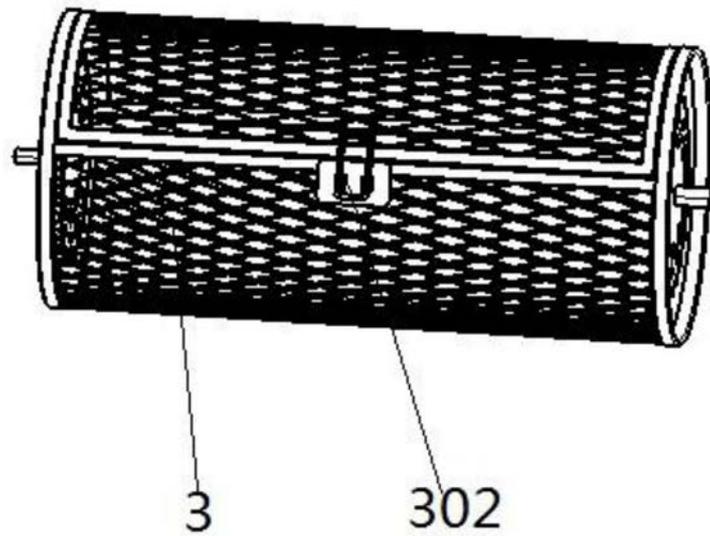


图6