



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 212393767 U

(45) 授权公告日 2021.01.26

(21) 申请号 202020946473.1

(22) 申请日 2020.05.29

(73) 专利权人 乐山市阙纪食品有限公司
地址 614008 四川省乐山市市中区牟子镇
武皇村7社

(72) 发明人 袁平 石崇勇 刘美

(74) 专利代理机构 北京律远专利代理事务所
(普通合伙) 11574

代理人 张燕

(51) Int.Cl.

A23L 5/10 (2016.01)

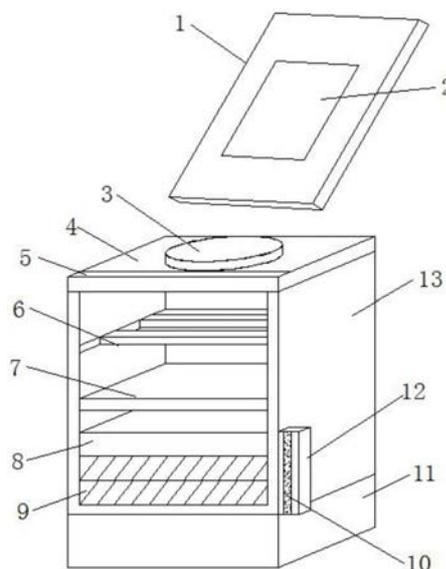
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种粽子用的高效蒸煮箱

(57) 摘要

本实用新型公开了一种粽子用的高效蒸煮箱,包括外壳,所述外壳一面为敞开式结构,所述外壳敞开面与密封板配合,所述密封板上设有玻璃板,所述外壳一侧安装有注水连通管,所述注水连通管上设有透明刻度线,所述外壳内部安装有支撑板,所述支撑板上连接有蒸板,所述外壳内部蒸板的下部安装有煮水槽,所述煮水槽内部设有煮水板层,所述外壳顶部安装有上盖,所述上盖设有蒸汽盖,所述蒸汽盖一侧设有抽拉槽,所述外壳底部安装有加热设备。该种粽子用的高效蒸煮箱通过外壳敞开面与密封板配合,便于粽子在蒸煮箱内的取放,同时密封板与外壳连接处通过密封边密封连接,减少热量的局部散失。煮水槽内可放置稻草等吸水和吸热材料,提高热量的利用率。



1. 一种粽子用的高效蒸煮箱,包括外壳(13),其特征在于:所述外壳(13)一面为敞开式结构,所述外壳(13)敞开面与密封板(1)配合,所述密封板(1)上设有玻璃板(2),所述外壳(13)一侧安装有注水连通管(12),所述注水连通管(12)上设有透明刻度线(10),所述外壳(13)内部安装有支撑板(6),所述支撑板(6)上连接有蒸板(7),所述外壳(13)内部蒸板(7)的下部安装有煮水槽(8),所述煮水槽(8)内部设有煮水板层(9),所述外壳(13)顶部安装有上盖(4),所述上盖(4)设有蒸汽盖(3),所述蒸汽盖(3)一侧设有抽拉槽(5),所述外壳(13)底部安装有加热设备(11)。

2. 根据权利要求1所述的一种粽子用的高效蒸煮箱,其特征在于:所述的蒸板(7)底部设有板槽(14),所述蒸板(7)相对板槽(14)一面设有蓄水边(15)。

3. 根据权利要求1所述的一种粽子用的高效蒸煮箱,其特征在于:所述的注水连通管(12)一侧安装有出水头(17),所述注水连通管(12)顶部与盖板(16)连接。

4. 根据权利要求1所述的一种粽子用的高效蒸煮箱,其特征在于:所述的注水连通管(12)与煮水槽(8)连通,所述注水连通管(12)的高度不低于煮水槽(8)的高度。

5. 根据权利要求4所述的一种粽子用的高效蒸煮箱,其特征在于:所述的煮水槽(8)与外壳(13)滑动连接,所述煮水板层(9)与煮水槽(8)活动连接。

6. 根据权利要求1所述的一种粽子用的高效蒸煮箱,其特征在于:所述的密封板(1)与外壳(13)密封连接,所述外壳(13)与密封板(1)连接处安装有密封边。

一种粽子用的高效蒸煮箱

技术领域

[0001] 本实用新型涉及粽子蒸煮技术领域,具体涉及一种粽子用的高效蒸煮箱。

背景技术

[0002] 粽子,由粽叶包裹糯米蒸制而成,是中华民族传统节庆食物之一。粽子早在春秋之前就已出现,最初是用来祭祀祖先和神灵。到了晋代,粽子成为端午节庆食物。端午食粽的风俗,千百年来,在中国盛行不衰,而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。粽子的主要材料是糯米、馅料和箬叶(或柊叶)等。由于各地饮食习惯的不同,粽子形成了南北风味;从口味上分,粽子有咸粽和甜粽两大类。食粽的风俗,千百年来每年农历五月初五的端午节,中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子。粽子作为中国历史文化积淀最深厚的传统食品之一,传播亦甚远;民间传说吃粽子是为纪念屈原,传说粽子是为祭奠投江的屈原而传承下来的。粽子种类繁多,从馅料看,北方有包小枣的北京枣粽;南方则有绿豆、五花肉、豆沙、八宝、火腿、冬菇、蛋黄等多种馅料,其中以广东咸肉粽、浙江嘉兴粽子为代表。

[0003] 煮粽子一定要水滚以后才落粽子,水要浸过粽面,待重新滚起以后再用旺火煮3个小时左右即可。在煮粽过程中不要添生水。要留意视水粽不能和其它粽子一同煮。煮好以后趁热取出。吃时打开粽叶,粽香喷鼻,入口油而不腻,糯而不粘,咸甜适中,香嫩鲜美是为上品。

[0004] 用于粽子加工生产的蒸煮箱,通常采用多个蒸煮框相互叠加同时用于蒸煮粽子,使用过程中,多个蒸煮框相互叠加容易出现错开问题,使蒸煮框内的粽子受到挤压,增加次品个数,此外,多个蒸煮框相互叠加,放入和取出粽子的过程麻烦,浪费时间与劳力,无形中增加公司的支出成本,浪费资源,为此,提出一种粽子用的高效蒸煮箱。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种粽子用的高效蒸煮箱,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种粽子用的高效蒸煮箱,包括外壳,所述外壳一面为敞开式结构,所述外壳敞开面与密封板配合,所述密封板上设有玻璃板,所述外壳一侧安装有注水连通管,所述注水连通管上设有透明刻度线,所述外壳内部安装有支撑板,所述支撑板上连接有蒸板,所述外壳内部蒸板的下部安装有煮水槽,所述煮水槽内部设有煮水板层,所述外壳顶部安装有上盖,所述上盖设有蒸汽盖,所述蒸汽盖一侧设有抽拉槽,所述外壳底部安装有加热设备。

[0007] 优选的,所述的蒸板底部设有板槽,所述蒸板相对板槽一面设有蓄水边。

[0008] 优选的,所述的注水连通管一侧安装有出水头,所述注水连通管顶部与盖板连接。

[0009] 优选的,所述的注水连通管与煮水槽连通,所述注水连通管的高度不低于煮水槽的高度。

[0010] 优选的,所述的煮水槽与外壳滑动连接,所述煮水板层与煮水槽8活动连接。

- [0011] 优选的,所述的密封板与外壳密封连接,所述外壳与密封板连接处安装有密封边。
- [0012] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:
- [0013] 1. 该种粽子用的高效蒸煮箱通过外壳敞开面与密封板配合,便于粽子在蒸煮箱内的取放,同时密封板与外壳连接处通过密封边密封连接,减少热量的局部散失。
- [0014] 2. 该种粽子用的高效蒸煮箱的内部安装有蒸板和煮水槽,可用于调节粽子蒸煮时的湿度,蒸板内设有蓄水边,煮水槽内可放置稻草等吸水和吸热材料,提高热量的利用率。
- [0015] 3. 该种粽子用的高效蒸煮箱通过注水连通管与煮水槽连通,通过注水连通管随时向设备内添加蒸煮液,通过透明刻度线实时监测煮水槽内的水面高度,方便实用。

附图说明

- [0016] 图1为本实用新型的主体结构示意图;
- [0017] 图2为本实用新型蒸板的结构示意图;
- [0018] 图3为本实用新型注水连通管的结构示意图。
- [0019] 图中:1、密封板;2、玻璃板;3、蒸汽盖;4、上盖;5、抽拉槽;6、支撑板;7、蒸板;8、煮水槽;9、煮水板层;10、透明刻度线;11、加热设备;12、注水连通管;13、外壳;14、板槽;15、蓄水边;16、盖板;17、出水头。

具体实施方式

[0020] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0021] 请参阅图1至图3,图1为本实用新型的主体结构示意图;图2为本实用新型蒸板的结构示意图;图3为本实用新型注水连通管的结构示意图;一种粽子用的高效蒸煮箱,包括外壳13,所述外壳13一面为敞开式结构,所述外壳13敞开面与密封板1配合,所述密封板1上设有玻璃板2,所述外壳13一侧安装有注水连通管12,所述注水连通管12上设有透明刻度线10,所述外壳13内部安装有支撑板6,所述支撑板6上连接有蒸板7,所述的蒸板7底部设有板槽14,所述蒸板7相对板槽14一面设有蓄水边15。

[0022] 所述外壳13内部蒸板7的下部安装有煮水槽8,所述的煮水槽8与外壳13滑动连接,所述煮水板层9与煮水槽8活动连接;所述的密封板1与外壳13密封连接,所述外壳13与密封板1连接处安装有密封边;所述煮水槽8内部设有煮水板层9,所述外壳13顶部安装有上盖4,所述上盖4设有蒸汽盖3,所述蒸汽盖3一侧设有抽拉槽5,所述外壳13底部安装有加热设备11。

[0023] 所述的注水连通管12一侧安装有出水头17,所述注水连通管12顶部与盖板16连接,所述的注水连通管12与煮水槽8连通,所述注水连通管12的高度不低于煮水槽8的高度。

[0024] 使用原理:该种粽子用的高效蒸煮箱在使用时,首先,通过外壳13敞开面与密封板1配合,便于粽子在蒸煮箱内的取放,同时密封板1与外壳13连接处通过密封边密封连接,减少热量的局部散失;蒸板7和煮水槽8,调节粽子蒸煮时的湿度,蒸板7内设有蓄水边15,煮水槽8内可放置稻草等吸水和吸热材料,提高热量的利用率;注水连通管12与煮水槽8连通,通

过注水连通管12随时向设备内添加蒸煮液,通过透明刻度线实时监测煮水槽8内的水面高度,方便实用。

[0025] 最后应说明的是:以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已,并不用于限制本实用新型,尽管参照前述实施例对本实用新型进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

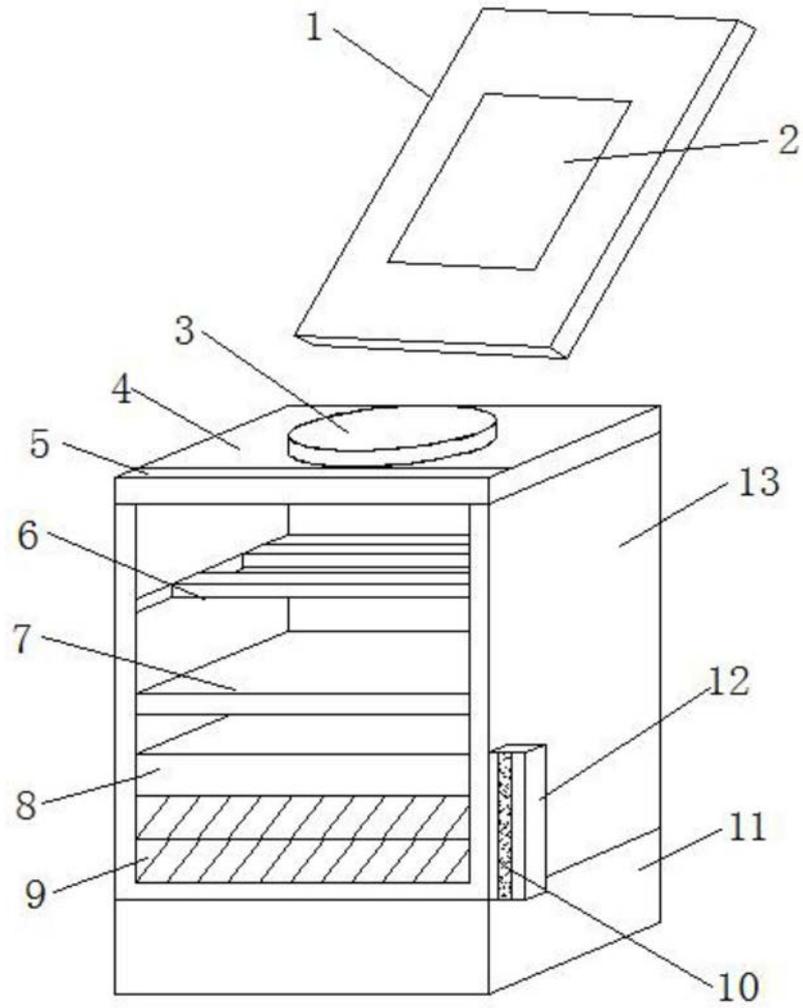


图1

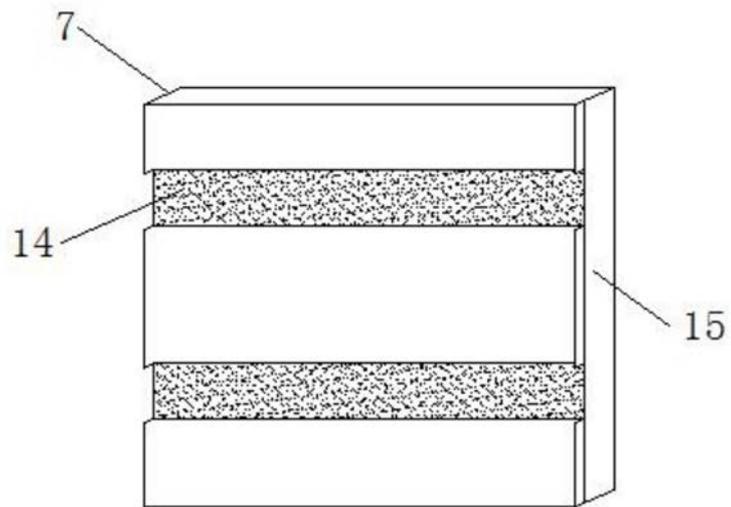


图2

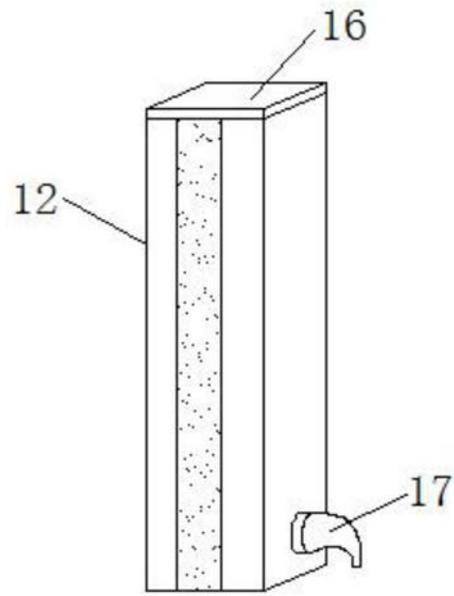


图3