



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222622769 U

(45) 授权公告日 2025. 03. 18

(21) 申请号 202420558667.2

(22) 申请日 2024.03.21

(73) 专利权人 漳州灿坤实业有限公司

地址 363000 福建省漳州市漳州台商投资  
区灿坤工业园

(72) 发明人 占毅信 魏博

(74) 专利代理机构 厦门市精诚新创知识产权代  
理有限公司 35218

专利代理师 刘建科

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

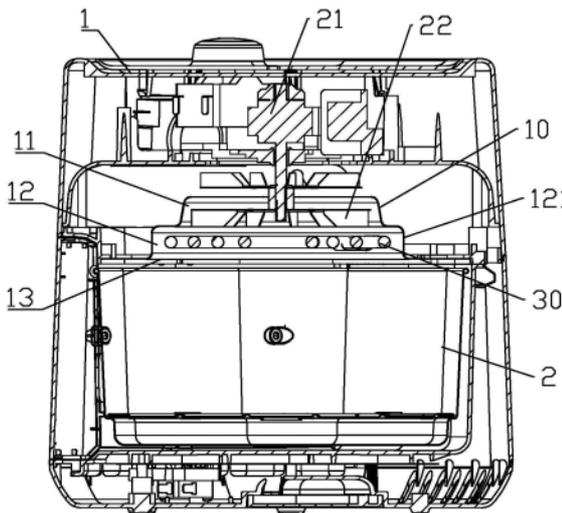
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种空气炸锅

(57) 摘要

本实用新型提供一种空气炸锅,包括锅主体和内锅,所述锅主体具有一个插入腔,所述内锅可选择的置于锅主体的插入腔内或位于锅主体的插入腔外;所述锅主体具有位于插入腔上方的隔热罩,所述隔热罩具有从上到下依次设置且相连通的第一容纳腔、第二容纳腔和底部开口,所述第二容纳腔的口径大于所述第一容纳腔的口径,所述第一容纳腔内装配有风机的扇叶,所述第二容纳腔内装配有加热件,所述第二容纳腔的侧壁为竖直侧壁;如此设置,对经加热件加热的热风进行垂直向下的导向,使热风直接吹向食材,减少热量损失,有效提升烹饪效率,且达到更好的調理效果。



1. 一种空气炸锅,包括锅主体和内锅,所述锅主体具有一个插入腔,所述内锅可选择的置于所述锅主体的插入腔内或位于所述锅主体的插入腔外;所述锅主体具有位于插入腔上方的隔热罩,其特征在于:所述隔热罩具有从上到下依次设置且相连通的第一容纳腔、第二容纳腔和底部开口,所述第二容纳腔的口径大于所述第一容纳腔的口径,所述第一容纳腔内装配有风机的扇叶,所述第二容纳腔内装配有加热件,所述第二容纳腔的侧壁为竖直侧壁。

2. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于:所述加热件的直径大于所述扇叶,以在竖直方向上完全覆盖所述扇叶。

3. 根据权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于:所述加热件的直径还大于第一容纳腔的口径,以在竖直方向上覆盖所述第一容纳腔。

4. 根据权利要求1或2或3所述的空气炸锅,其特征在于:所述加热件的最外层与第二容纳腔的竖直侧壁之间的距离在5-10mm之间。

5. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于:所述第二容纳腔的竖直深度尺寸大于所述第一容纳腔的竖直深度尺寸。

6. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于:所述加热件为由加热管在一水平面上螺旋弯曲得到的平面加热管。

7. 根据权利要求1或6所述的空气炸锅,其特征在于:所述第二容纳腔的竖直侧壁与底部开口之间通过第一倒角过渡,所述加热件的底部与底部开口之间的距离为第一倒角的竖直距离的两倍;且加热件的底部与底部开口之间的距离大于加热件的厚度尺寸。

8. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于:所述第一容纳腔的侧壁为由上到下向外倾斜的倾斜侧壁。

9. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于:所述隔热罩的顶部开设有让位孔,所述风机设置在隔热罩的顶部,所述风机的转轴经隔热罩的让位孔伸入所述第一容纳腔并与扇叶连接。

## 一种空气炸锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种空气炸锅。

### 背景技术

[0002] 空气炸锅是一种通过高温空气对食材进行加热烹饪的厨房电器,由空气炸锅烹饪出的食材具有油炸效果的同时具有较少的油脂,美味又健康,进而空气炸锅越来越被人们所喜爱。

[0003] 如CN217429814U公开的一种空气炸锅,风罩(即隔热罩)的侧壁均为倾斜侧壁,导致边缘的热风吹向内锅侧壁,再经过内锅侧壁反弹到食材上,热量损失,食材未第一时间受到热量的调理;导致烹饪效率较慢,烹饪效果较不理想。

### 实用新型内容

[0004] 为此,本实用新型为解决上述问题,提供一种空气炸锅。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供的技术方案如下:

[0006] 一种空气炸锅,包括锅主体和内锅,所述锅主体具有一个插入腔,所述内锅可选择的置于所述锅主体的插入腔内或位于所述锅主体的插入腔外;所述锅主体具有位于插入腔上方的隔热罩,所述隔热罩具有从上到下依次设置且相连通的第一容纳腔、第二容纳腔和底部开口,所述第二容纳腔的口径大于所述第一容纳腔的口径,所述第一容纳腔内装配有风机的扇叶,所述第二容纳腔内装配有加热件,所述第二容纳腔的侧壁为竖直侧壁。

[0007] 进一步的,所述加热件的直径大于所述扇叶,以在竖直方向上完全覆盖所述扇叶。

[0008] 进一步的,所述加热件的直径还大于第一容纳腔的口径,以在竖直方向上覆盖所述第一容纳腔。

[0009] 进一步的,所述加热件的最外层与第二容纳腔的竖直侧壁之间的距离在5-10mm之间。

[0010] 进一步的,所述第二容纳腔的竖直深度尺寸大于所述第一容纳腔的竖直深度尺寸。

[0011] 进一步的,所述加热件为由加热管在一水平面上螺旋弯曲得到的平面加热管。

[0012] 进一步的,所述第二容纳腔的竖直侧壁与底部开口之间通过第一倒角过渡,所述加热件的底部与底部开口之间的距离为第一倒角的竖直距离的两倍;且加热件的底部与底部开口之间的距离大于加热件的厚度尺寸。

[0013] 进一步的,所述第一容纳腔的侧壁为由上到下向外倾斜的倾斜侧壁。

[0014] 进一步的,所述隔热罩的顶部开设有让位孔,所述风机设置在隔热罩的顶部,所述风机的转轴经隔热罩的让位孔伸入所述第一容纳腔并与扇叶连接。

[0015] 通过本实用新型提供的技术方案,具有如下有益效果:

[0016] 将第二容纳腔的侧壁设置为垂直于底部开口的竖直侧壁,对经加热件加热的热风进行垂直向下的导向,使热风直接吹向食材,食材第一时间受到热量的调理,减少热量损

失,有效提升烹饪效率,且达到更好的调理效果。

### 附图说明

[0017] 图1所示为实施例空气炸锅的结构示意图一,其中,内锅置于锅主体的插入腔内;

[0018] 图2所示为实施例空气炸锅的结构示意图二,其中,内锅位于锅主体的插入腔外;

[0019] 图3所示为实施例空气炸锅的剖视图;

[0020] 图4所示为图3所示局部结构的示意图;

[0021] 图5所示为实施例隔热罩的外观示意图一;

[0022] 图6所示为实施例隔热罩的外观示意图二。

### 具体实施方式

[0023] 为进一步说明各实施例,本实用新型提供有附图。这些附图为本实用新型揭露内容的一部分,其主要用以说明实施例,并可配合说明书的相关描述来解释实施例的运作原理。配合参考这些内容,本领域普通技术人员应能理解其他可能的实施方式以及本实用新型的优点。图中的组件并未按比例绘制,而类似的组件符号通常用来表示类似的组件。

[0024] 在本发明的描述中,术语“上”、“下”、“左”、“右”、“前”、“后”等方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述和简化操作,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本发明的限制。

[0025] 现结合附图和具体实施方式对本实用新型进一步说明。

[0026] 参照图1至图6所示,本实施例提供一种空气炸锅,包括锅主体1和内锅2,所述锅主体1具有一个插入腔3,内锅2为用于盛放食材的锅具,所述内锅2可选择的置于所述锅主体1的插入腔3内或位于所述锅主体1的插入腔3外;如内锅2盛放食材后置于所述锅主体1的插入腔3内进行烹饪,完成烹饪后取出内锅2。

[0027] 其中,所述锅主体1具有位于插入腔3上方的隔热罩10,内锅2置于所述锅主体1的插入腔3内时,隔热罩10也位于内锅2上方。

[0028] 所述隔热罩10具有从上到下依次设置且相连通的第一容纳腔11、第二容纳腔12和底部开口13,所述第二容纳腔12的口径大于所述第一容纳腔11的口径L1,所述第一容纳腔11内装配有风机21的扇叶22,具体的,所述隔热罩10的顶部开设有让位孔14,所述风机21设置在隔热罩10的顶部,所述风机21的转轴经隔热罩10的让位孔14伸入所述第一容纳腔11并与扇叶22连接。所述第二容纳腔12内装配有加热件30,所述第二容纳腔12的侧壁121为竖直侧壁;即第二容纳腔12的侧壁121竖直向下设置。

[0029] 烹饪时,扇叶22在风机21的带动下旋转形成风流,风流从第一容纳腔11流至第二容纳腔12,受到加热件30的加热形成热风,热风经第二容纳腔12向下经底部开口13吹至内锅2的食材,过程中,第二容纳腔12的侧壁121为竖直侧壁,对热风进行垂直向下导向,使热风直接吹向食材,食材第一时间受到热量的调理,减少热量损失,有效提升烹饪效率,且达到更好的调理效果。

[0030] 优选的,所述加热件30的直径L2大于所述扇叶22的直径,以在竖直方向上完全覆盖所述扇叶22。如此,由扇叶22直接向下吹出的风流都能够进入加热件30进行加热成热风。进一步的,所述加热件30的直径L2还大于第一容纳腔11的口径L1,以在竖直方向上覆盖所述第一容纳腔11;如此,不管是扇叶22直接向下吹出的风流,还是经第一容纳腔11的侧壁111导向进行向下吹出的风流,都能够进入加热件30进行加热成热风,受热效果更好。

[0031] 所述第一容纳腔11的侧壁111为由上到下向外倾斜的倾斜侧壁,如此设置,该倾斜侧壁能够更好的将风流向导流至第二容纳腔12。当然的,在其它实施例中,第一容纳腔11的侧壁111也可以是竖直侧壁等。

[0032] 所述加热件30的最外层与第二容纳腔12的竖直侧壁(即侧壁121)之间的距离L3在5-10mm之间,既能够很好的覆盖第二容纳腔12,也避免加热件30与隔热罩10靠太近而使加热件30产生的热量过多的传导至隔热罩10上,以起到保护其它部件的作用。

[0033] 所述第二容纳腔12的竖直深度尺寸H2大于所述第一容纳腔11的竖直深度尺寸H1,如此设置,在第二容纳腔12内更容易集中风流向吹。

[0034] 具体的,本实施例中,所述加热件30为由加热管在一水平面上螺旋弯曲得到的平面加热管。加热件30的厚度H3即为加热管的直径。所述第二容纳腔12的竖直侧壁121与底部开口13之间通过第一倒角15过渡,所述加热件30的底部与底部开口13之间的距离H4为第一倒角15的竖直距离的两倍;且加热件30的底部与底部开口13之间的距离H4大于加热件30的厚度尺寸H3(即加热管的直径);如此设置可以使热风更有效的进入内锅2内,降低热量损失,亦使食材受热温度接近加热件30的控温温度,达到更好的调理效果。

[0035] 本实施方案具体展示和介绍了本实用新型,但所属领域的技术人员应该明白,在不脱离所附权利要求书所限定的本实用新型的精神和范围内,在形式上和细节上可以对本实用新型做出各种变化,均为本实用新型的保护范围。

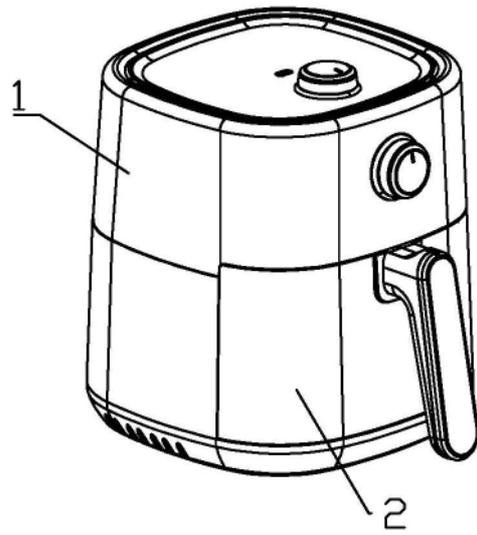


图1

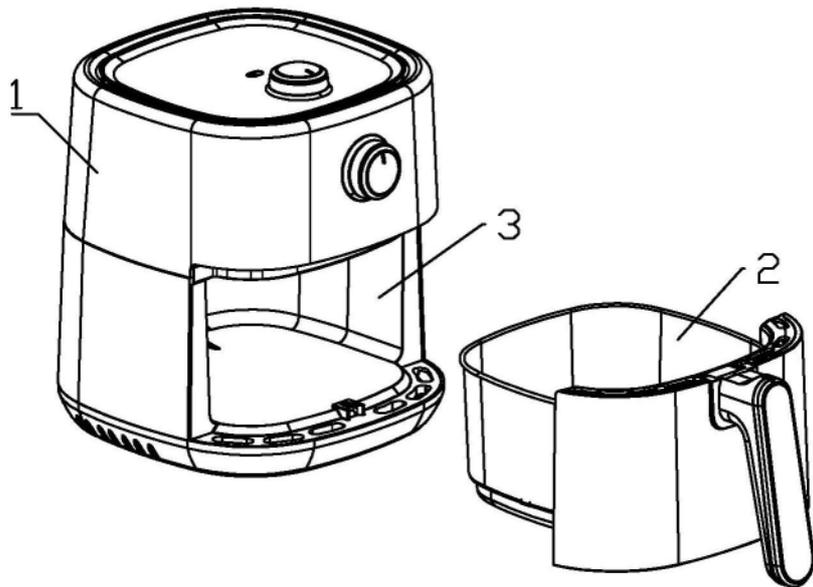


图2

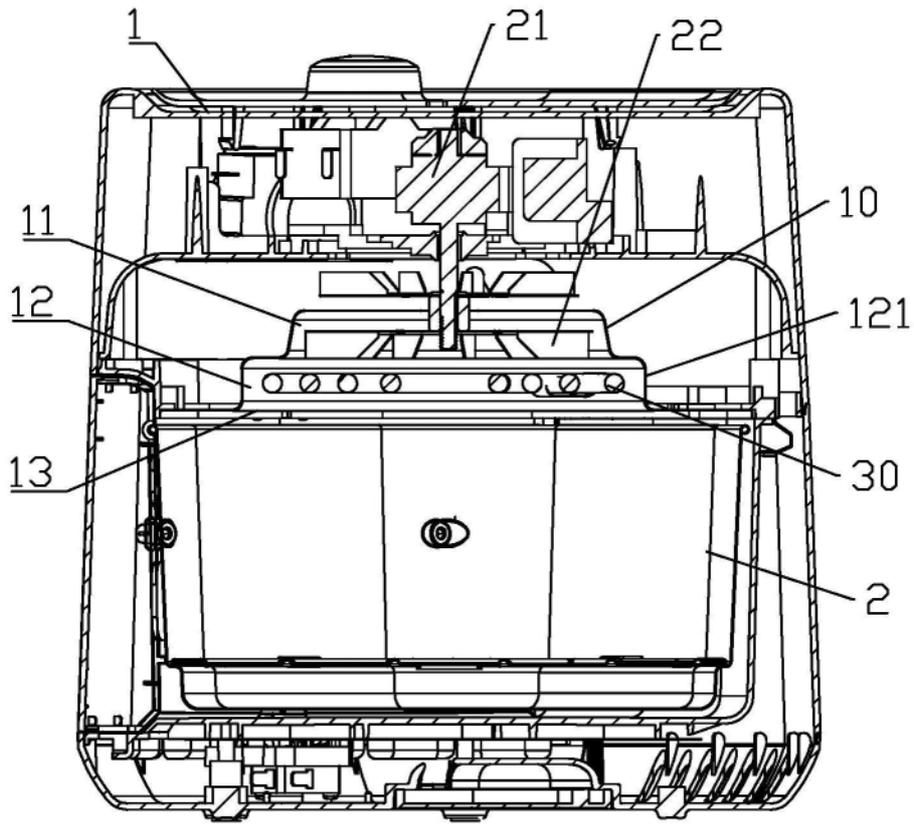


图3

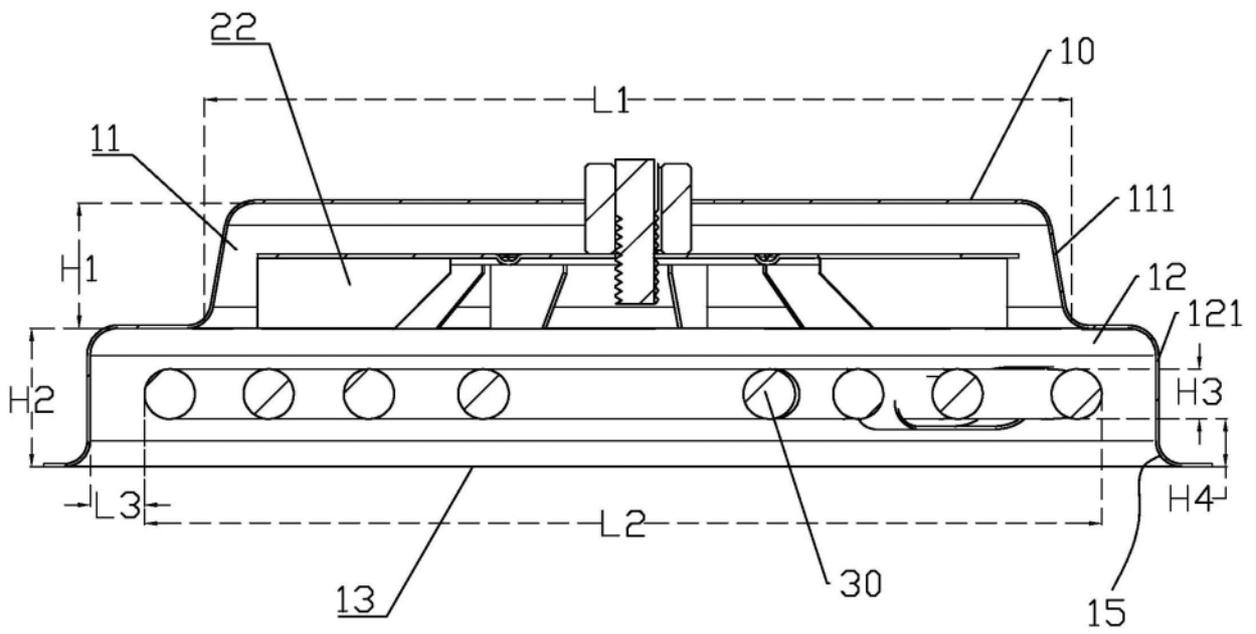


图4

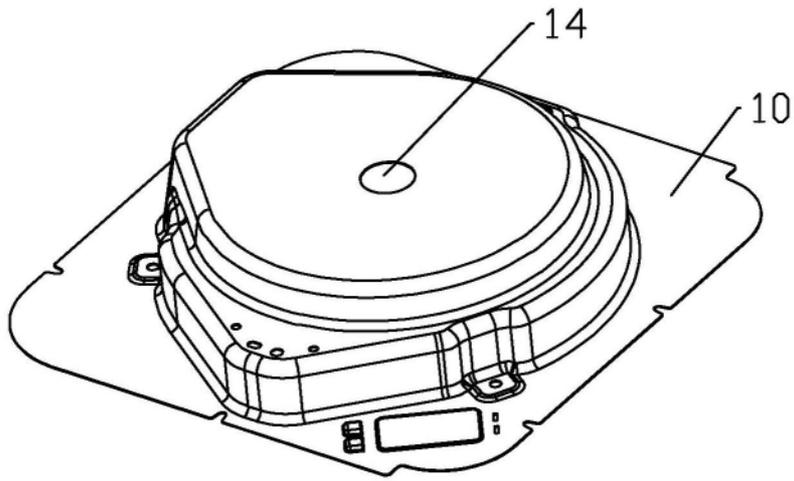


图5

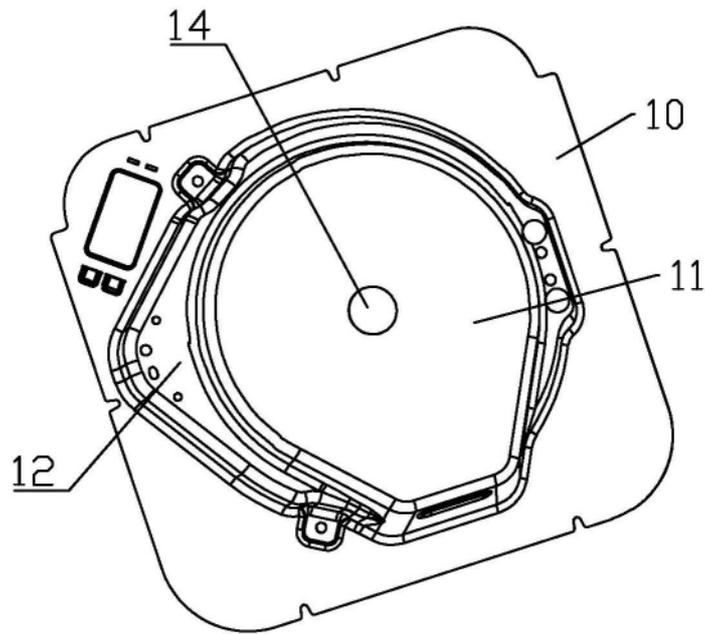


图6