



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 216754262 U

(45) 授权公告日 2022.06.17

(21) 申请号 202123325684.7

(22) 申请日 2021.12.27

(73) 专利权人 卓力电器集团有限公司

地址 315300 浙江省宁波市慈溪市周巷镇
开发路48号

(72) 发明人 王元红

(74) 专利代理机构 宁波甬致专利代理有限公司

33228

专利代理师 张岩

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

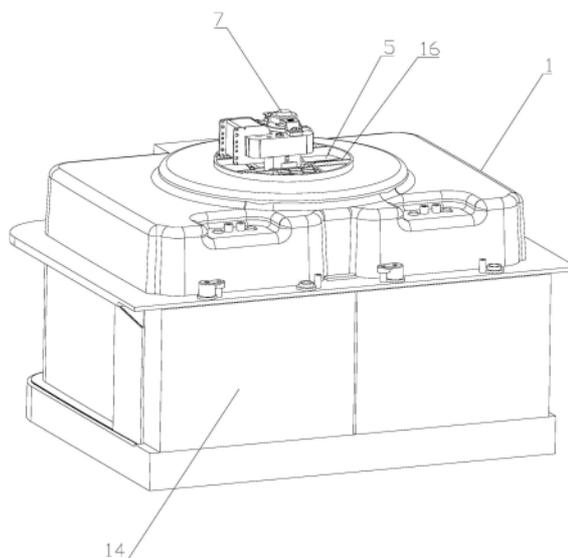
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(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:包括一具有内腔的壳体,壳体内腔中设有一横向设置的隔板,隔板将内腔分隔成冷却腔和烹饪腔;壳体的顶部设有与冷却腔相连通的进风口,壳体的一侧壁上设有与冷却腔和烹饪腔均连通的出风口;壳体的进风口处连接有电机,电机的输出轴延伸至冷却腔内并连接一冷却风扇;烹饪腔的上方设有加热组件,烹饪腔的底部中间位置设有一垂直向上延伸的挡板,挡板将烹饪腔的下方分隔成两个顶部相连通的容置腔,两个容置腔内均设有一可进出相应容置腔的锅体。通过冷却风扇带动气流快速流过冷却腔加快散热,避免电器元件过热而导致停止工作;在烹饪腔内设置两个锅体,可以同时进行两种烹饪;两个锅体上方相通,可以提高热量的利用率。



1. 一种空气炸锅,其特征在于:包括一具有内腔的壳体(1),所述壳体(1)内腔中设有一横向设置的隔板(2),所述隔板(2)将内腔分隔成冷却腔(3)和烹饪腔(4);所述壳体(1)的顶部设有与冷却腔(3)相连通的进风口(5),所述壳体(1)的一侧壁上设有与冷却腔(3)和烹饪腔(4)均连通的出风口(6);所述壳体(1)的进风口(5)处连接有电机(7),所述电机(7)的输出轴延伸至冷却腔(3)内并连接一冷却风扇(8);所述烹饪腔(4)的上方设有一加热组件,所述烹饪腔(4)的底部中间位置设有一垂直向上延伸的挡板(9),所述挡板(9)将烹饪腔(4)的下方分隔成两个顶部相连通的容置腔,两个容置腔内均设有一可进出相应容置腔的锅体(10)。

2. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于:所述加热组件包括电热丝(11)和循环风扇(12);所述电机(7)下方的隔板(2)上设有一轴孔(13),所述电机(7)的输出轴向下穿过轴孔(13)并与循环风扇(12)传动连接。

3. 根据权利要求2所述的一种空气炸锅,其特征在于:所述轴孔(13)的内径尺寸大于电机(7)输出轴的外径尺寸,使轴孔(13)与电机(7)输出轴之间形成进风通道。

4. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于:所述容置腔的一侧壁设置为敞开端,所述敞开端处设有一门体(14),所述门体(14)与对应的锅体(10)连接。

5. 根据权利要求4所述的一种空气炸锅,其特征在于:所述锅体(10)内设有供食物盛放的托盘(15)。

6. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于:所述进风口(5)处设有进气格栅(16)。

7. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于:所述壳体(1)的底部外缘向下延伸形成隔热空间(17)。

一种空气炸锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨具技术领域,具体讲的是一种空气炸锅。

背景技术

[0002] 空气炸锅是一种利用高速、高温空气循环技术,在锅体内产生高温的热风而使食物表面形成酥脆的表层,从而使食物的烹饪效果达到油炸食物的效果和口感。由于空气炸锅炸出的食物低油脂、更加健康,在日常使用中又易于清洁,所以备受消费者的青睐。

[0003] 现有的空气炸锅一般包括具有烹饪腔的壳体,烹饪腔内设有能输送热风的加热组件,烹饪腔内设有用于盛放食物的锅体,利用加热组件产生的高温热风,对锅体内的食材进行加热,使食物呈现油炸的效果。但是上述空气炸锅中,烹饪腔内的锅体只有一个,不能同时烹饪两种不同食物。为此,人们设计出了一种具有双锅体的空气炸锅,例如名称为空气炸锅、公开号为CN112294135A的专利申请,这种空气炸锅可以同时烹饪两锅食物,但是每个锅体都配置一个独立的加热组件,两个锅体也是完全独立隔开的,这就降低了食物的加热效率,从而增加烹饪时间,并且两套加热组件也会增加制造成本。另外,由于空气炸锅是利用高温空气加工食物,壳体的温度通常会较高,这会对空气炸锅内的电器元件造成损坏,甚至影响其正常工作。

实用新型内容

[0004] 本实用新型要解决的技术问题是:克服以上现有技术的缺陷,提供一种能够同时进行两种烹饪且加热效率高、生产成本低的空气炸锅。

[0005] 本实用新型的技术解决方案是,提供一种具有以下结构的空气炸锅:包括一具有内腔的壳体,所述壳体内腔中设有一横向设置的隔板,所述隔板将内腔分隔成冷却腔和烹饪腔;所述壳体的顶部设有与冷却腔相连通的进风口,所述壳体的一侧壁上设有与冷却腔和烹饪腔均连通的出风口;所述壳体的进风口处连接有电机,所述电机的输出轴延伸至冷却腔内并连接一冷却风扇;所述烹饪腔的上方设有一加热组件,所述烹饪腔的底部中间位置设有一垂直向上延伸的挡板,所述挡板将烹饪腔的下方分隔成两个顶部相连通的容置腔,两个容置腔内均设有一可进出相应容置腔的锅体。

[0006] 作为优选,所述加热组件包括电热丝和循环风扇;所述电机下方的隔板上设有一轴孔,所述电机的输出轴向下穿过轴孔并与循环风扇传动连接。

[0007] 作为优选,所述轴孔的内径尺寸大于电机输出轴的外径尺寸,使轴孔与电机输出轴之间形成进风通道。

[0008] 作为优选,所述容置腔的一侧壁设置为敞开端,所述敞开端处设有一门体,所述门体与对应的锅体连接。

[0009] 作为优选,所述锅体内设有供食物盛放的托盘。

[0010] 作为优选,所述进风口处设有进气格栅。

[0011] 作为优选,所述壳体的底部外缘向下延伸形成隔热空间。

[0012] 采用以上结构后,本实用新型一种空气炸锅与现有技术相比,具有以下优点:

[0013] 通过冷却风扇带动气流快速流过冷却腔加快散热,避免电器元件过热而导致停止工作;在烹饪腔内设置两个锅体,可以同时进行两种烹饪;两个锅体上方相连通,可以提高热量的利用率,进而提高加热效率;冷却风扇、循环风扇共用同一个电机,可以降低生产成本;轴孔与电机输出轴之间形成的进风通道,可以使空气进入烹饪腔,避免烹饪腔内产生负压,从而利于食物中产生的水蒸气以及多余的热量从出风口排出;进风口处的进气格栅可以防止异物落入冷却腔内造成堵塞;壳体的底部外缘向下延伸形成隔热空间,可以避免空气炸锅散发出的热量传递到台面或桌面上。

附图说明

[0014] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0015] 图2为本实用新型后视方向的结构示意图。

[0016] 图3为本实用新型的半剖图。

[0017] 图4为本实用新型中锅体和门体的结构示意图。

[0018] 附图标记说明:

[0019] 1、壳体,2、隔板,3、冷却腔,4、烹饪腔,5、进风口,6、出风口,7、电机,8、冷却风扇,9、挡板,10、锅体,11、电热丝,12、循环风扇,13、轴孔,14、门体,15、托盘,16、进气格栅,17、隔热空间,18、滑槽,19、折弯部。

具体实施方式

[0020] 下面结合附图和具体实施例对本实用新型作进一步详细说明。

[0021] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,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实用新型的限制,同时术语“第一”、“第二”等只是为了区分各部件的名称,并没有主次关系,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0022] 如图1、图2、图3和图4所示;

[0023] 本实用新型公开了一种空气炸锅:包括一具有内腔的壳体1,壳体1内腔中设有一横向设置的隔板2,隔板2将内腔分隔成冷却腔3和烹饪腔4。壳体1的顶部设有与冷却腔3相连通的进风口5,壳体1的一侧壁上设有与冷却腔3和烹饪腔4均连通的出风口6。壳体1的进风口5处连接有电机7,电机7的输出轴延伸至冷却腔3内并连接一冷却风扇8。烹饪腔4的上方设有一加热组件,加热组件包括电热丝11及设置在电热丝11上方的循环风扇12;电机7下方的隔板2上设有一轴孔13,电机7的输出轴向下穿过轴孔13并与循环风扇12连接,用于驱动循环风扇12转动,搅动烹饪腔4内的热风。轴孔13的内径尺寸大于电机7输出轴的外径尺寸,使轴孔13与电机7输出轴之间形成进风通道。

[0024] 烹饪腔4的底部中间位置设有一垂直向上延伸的挡板9,挡板9将烹饪腔4的下方分隔成两个顶部相连通的容置腔,两个容置腔内均设有一可进出相应容置腔的锅体10。容置腔的一侧壁设置为敞开端,所述敞开端处设有一门体14,所述门体14与对应的锅体10连接,

通过拉动门体14可带动锅体10推入或拉出容置腔。容置腔内设有朝向敞开端方向延伸的滑槽18,锅体10的顶部向外侧弯曲形成折弯部19,折弯部19滑动连接在滑槽18内。

[0025] 本实用新型一种空气炸锅,通过冷却风扇8带动气流快速流过冷却腔3加快散热,避免电器元件过热而导致停止工作;在烹饪腔4内设置两个锅体10,可以同时进行两种烹饪;两个锅体10上方相连通,可以提高热量的利用率,进而提高加热效率;冷却风扇8、循环风扇12共用同一个电机7,可以降低生产成本;轴孔13与电机7输出轴之间形成的进风通道,可以使空气进入烹饪腔4,避免烹饪腔4内产生负压,从而利于食物中产生的水蒸气以及多余的热量从出风口6排出。

[0026] 锅体10内设有供食物盛放的托盘15,方便清洗锅体10。进风口5处设有进气格栅16,可以防止异物落入冷却腔3内造成堵塞。壳体1的底部外缘向下延伸形成隔热空间17,可以避免空气炸锅散发出的热量传递到桌面或台面上,造成桌面或台面损坏。

[0027] 以上所述,仅为本实用新型的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内,因此,本实用新型的保护范围应以权利要求要求的保护范围为准。

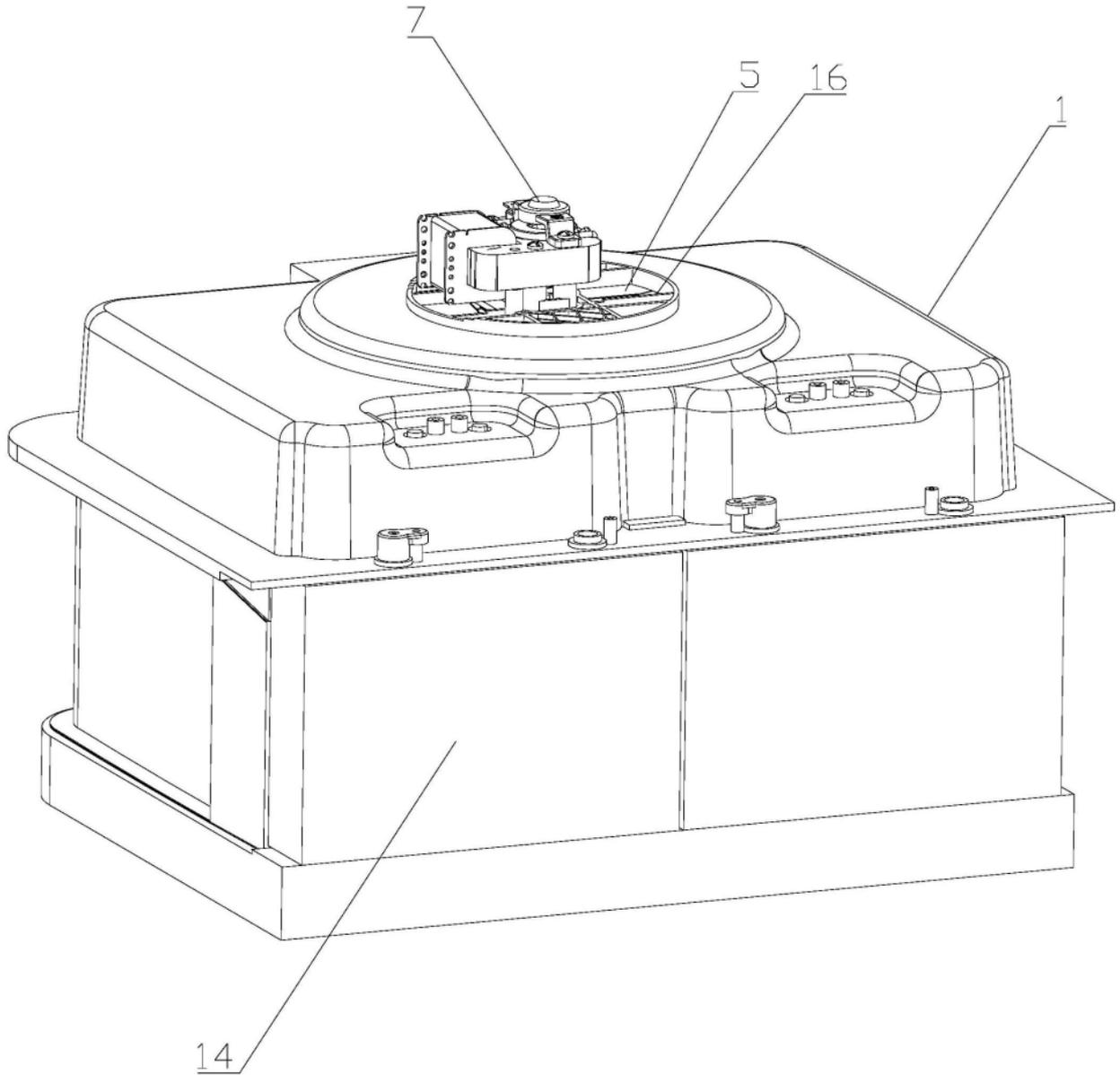


图1

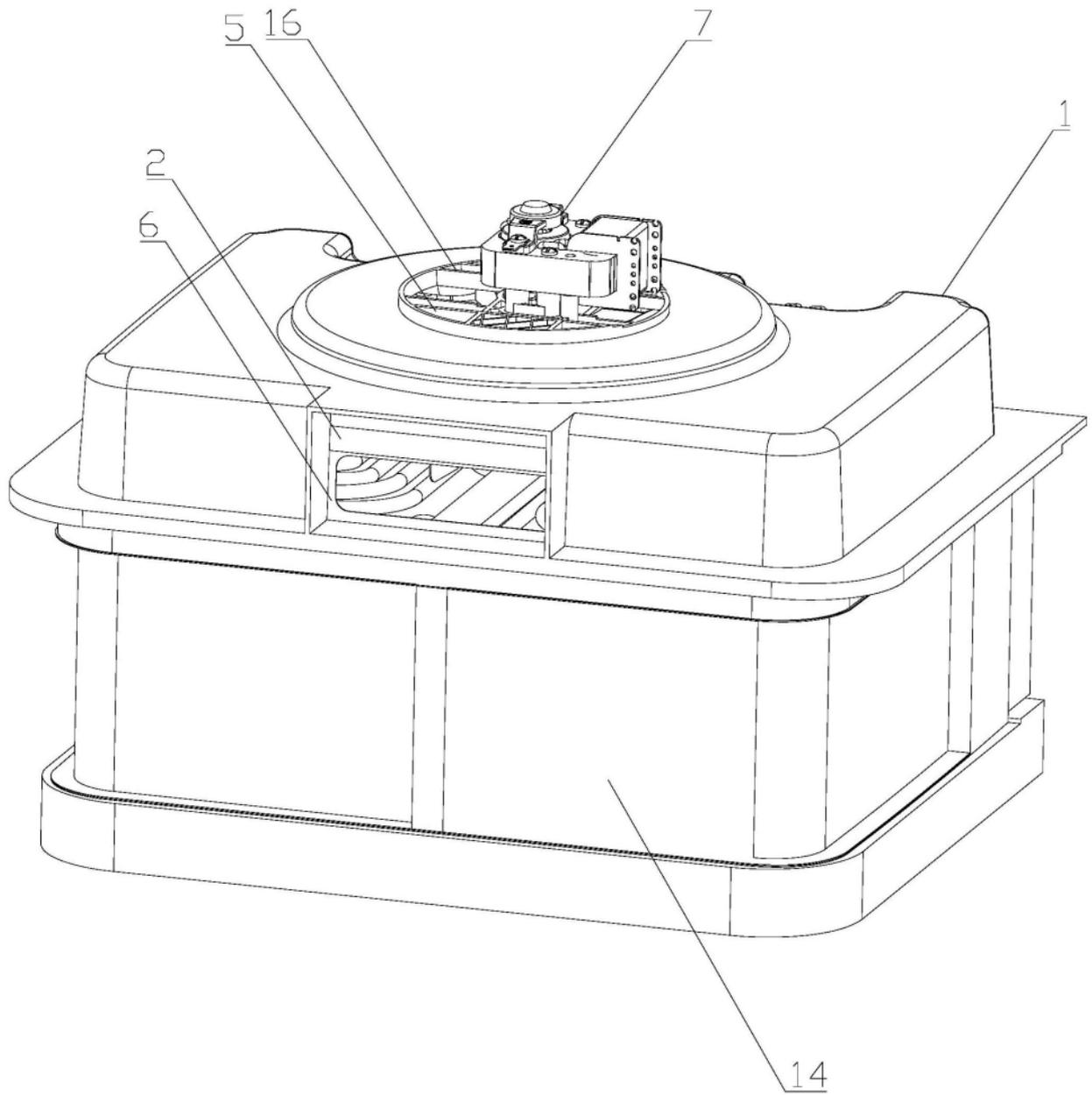


图2

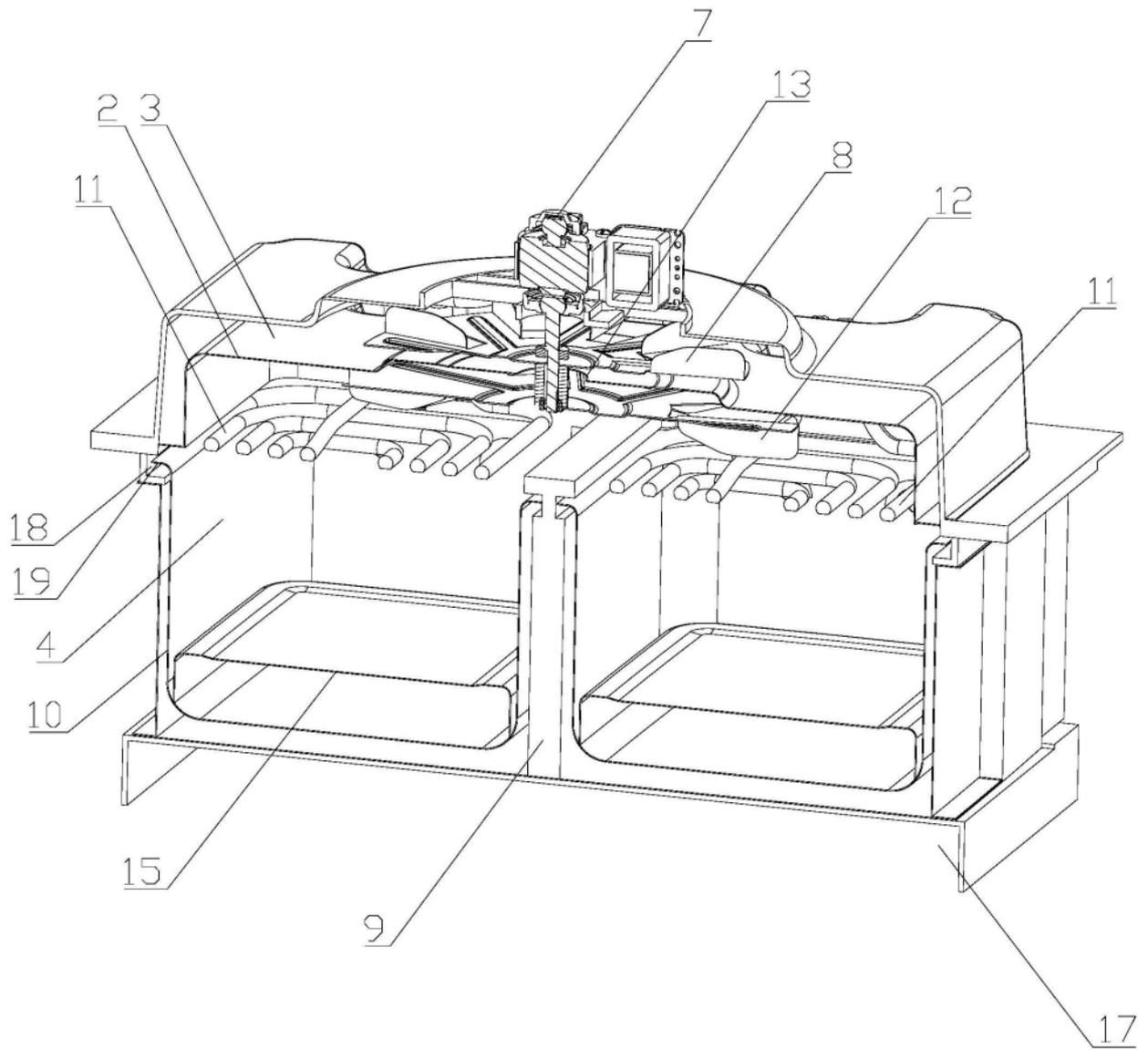


图3

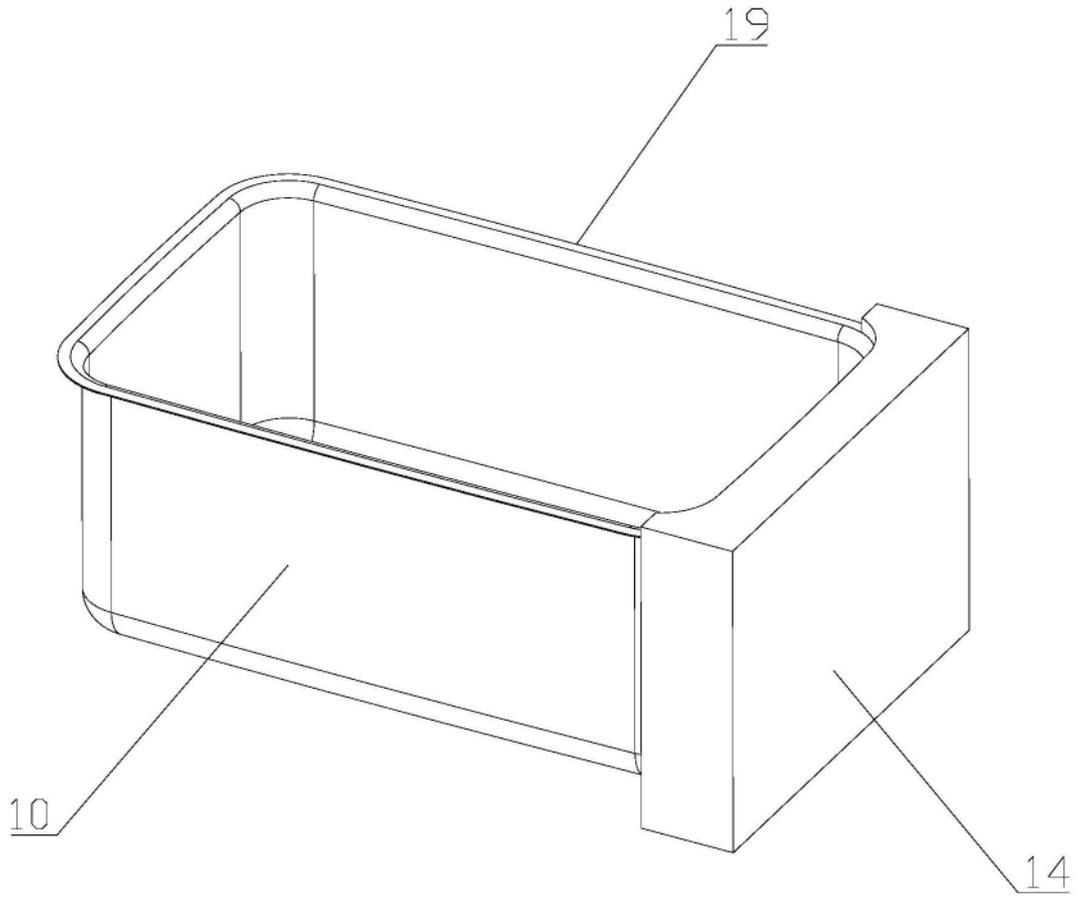


图4