



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203041955 U

(45) 授权公告日 2013. 07. 10

(21) 申请号 201220626205. 7

(22) 申请日 2012. 11. 23

(73) 专利权人 杨振巧

地址 325802 浙江省苍南县龙港镇百有西街  
69 号

(72) 发明人 杨振巧

(74) 专利代理机构 中山市铭洋专利商标事务所  
(普通合伙) 44286

代理人 邹常友

(51) Int. Cl.

A47J 37/12(2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

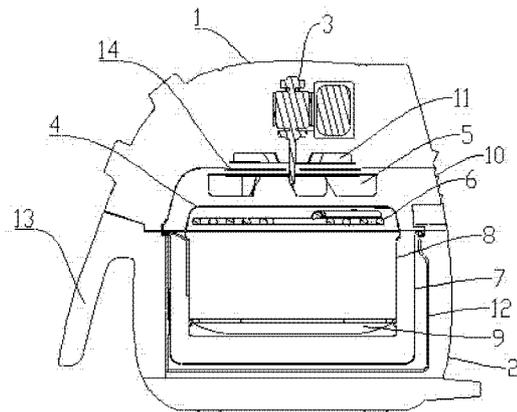
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

空气油炸锅

(57) 摘要

本实用新型公开了一种空气油炸锅。本实用新型的目的在于提供一种改进的空气油炸锅。本实用新型包括炉头、外壳,其特征在于:所述炉头内设有电机和发热管罩,该电机的轴的末端与热风叶以螺纹吻合连接,该发热管罩设有发热管,所述外壳内设有物盘,该物盘与内胆连接,该内胆顶部与底部均是空的,内胆内设有滤网。本实用新型主要用于烹调食物。



1. 一种空气油炸锅,包括炉头、外壳,其特征在于:所述炉头(1)内设有电机(3)和发热管罩(4),该电机的轴的末端与热风叶(5)以螺纹吻合连接,该发热管罩设有发热管(6),所述外壳内设有物盘(7),该物盘与内胆(8)连接,该内胆顶部与底部均是空的,内胆内设有滤网(9)。

2. 根据权利要求1所述的空气油炸锅,其特征在于:所述外壳(2)设有出风口(10)。

3. 根据权利要求1所述的空气油炸锅,其特征在于:所述炉头(1)内设有冷风叶(11),该冷风叶与所述电机(3)的轴螺纹连接,且该冷风叶与热风叶(5)之间设有隔热罩(14)。

4. 根据权利要求1所述的空气油炸锅,其特征在于:所述外壳(2)与物盘(7)之间设有隔热层(12)。

## 空气油炸锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种油炸锅,尤其涉及一种空气油炸锅。

### 背景技术

[0002] 油炸锅方便人们煎炸食物,但食物浸泡在油内煎炸,炸出的食物含油量极高,不利于健康,且浪费油。为了克服上述缺陷,我们研制了一种改进的空气油炸锅。

### 发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种空气油炸锅,有效解决传统油炸锅煎炸食物时,食物浸泡在油内煎炸,炸出的食物含油量极高、不利于健康且浪费油的问题。

[0004] 本实用新型要解决其技术问题所采用的技术方案为:一种空气油炸锅,包括炉头、外壳,其特征在于:所述炉头1内设有电机3和发热管罩4,该电机的轴的末端与热风叶5以螺纹吻合连接,该发热管罩设有发热管6,所述外壳内设有物盘7,该物盘与内胆8连接,该内胆顶部与底部均是空的,内胆内设有滤网9。

[0005] 所述外壳2设有出风口10。

[0006] 所述炉头1内设有冷风叶11,该冷风叶与所述电机3的轴螺纹连接,且该冷风叶与热风叶5之间设有隔热罩14。

[0007] 所述外壳2与物盘7之间设有隔热层12。

[0008] 本实用新型的有益效果是:

[0009] 本实用新型采用了上述的技术方案,该空气油炸锅中的内胆与物盘之间形成空隙,发热管发热,热风叶转动带动内胆内的空气往上流动,空气经过发热管加热,利用在包括所述空隙和内胆的空间内产生的热空气循环,将食物粘上少量或利用食物本身带有的油脂进行全方位的热空气烘干,完成食物制作,相比传统油炸锅烹调的食物脂肪含量大幅度减少,食物受热更均匀,加热更迅速,食用更健康。这样能有效解决传统油炸锅煎炸食物时,食物浸泡在油内煎炸,炸出的食物含油量极高、不利于健康且浪费油的问题,并且本实用新型具有结构简单、美观耐用、使用方便安全的特点。

### 附图说明

[0010] 图1为本实用新型的关闭状态的立体结构示意图。

[0011] 图2为本实用新型的打开状态的立体结构示意图。

[0012] 图3为本实用新型的剖视图。

### 具体实施方式

[0013] 下面结合附图对本实用新型及其具体实施方式作进一步详细说明:

[0014] 参见图1-3,本实用新型包括炉头、外壳,其特征在于:所述炉头1内设有电机3和发热管罩4,该电机的轴的末端与热风叶5以螺纹吻合连接,该发热管罩设有发热管6,所述

外壳内设有物盘 7,该物盘与内胆 8 连接,该内胆顶部与底部均是空的,内胆内设有滤网 9。

[0015] 所述外壳 2 设有出风口 10。

[0016] 所述炉头 1 内设有冷风叶 11,该冷风叶与所述电机 3 的轴螺纹连接,且该冷风叶与热风叶 5 之间设有隔热罩 14。

[0017] 所述外壳 2 与物盘 7 之间设有隔热层 12。

[0018] 使用时,握住手柄 13 往外拉并带动物盘 7 抽出,将食物放入内胆 8 内并盛在该内胆的滤网 9 上,关上物盘,打开开关按钮,炉头 1 内的发热管罩 4 内的发热管 6 发热,该炉头内的电机 3 启动并带动冷风叶 11 和热风叶 5 旋转,该冷风叶与热风叶 5 之间的隔热罩 14 把这两个风叶隔开,该冷风叶对该电机降温,该热风叶将所述内胆的空气往上抽出,空气经过所述发热管受热,由于内胆与物盘之间有空隙,因此可以利用在包括所述空隙和内胆的空间内产生的热空气循环,将食物粘上少量或利用食物本身带有的油脂进行全方位的热空气烘干,水蒸气从出风口 10 排出,完成食物制作,相比传统油炸锅烹调的食物脂肪含量大幅度减少,食物受热更均匀,加热更迅速,食用更健康;外壳 2 与物盘 7 之间设有隔热层 12,避免热量外散,热效率高、节能,同时降低了空气油炸锅的表面温度,防止意外烫伤。

[0019] 这样的结构能有效解决传统油炸锅煎炸食物时,食物浸泡在油内煎炸,炸出的食物含油量极高、不利于健康且浪费油的问题,并且本实用新型具有结构简单、美观耐用、使用方便安全的特点。

[0020] 通过上述的结构和原理的描述,所属技术领域的技术人员应当理解,本实用新型不局限于上述的具体实施方式,在本实用新型基础上采用本领域公知技术的改进和替代均落在本实用新型的保护范围,应由各权利要求限定。

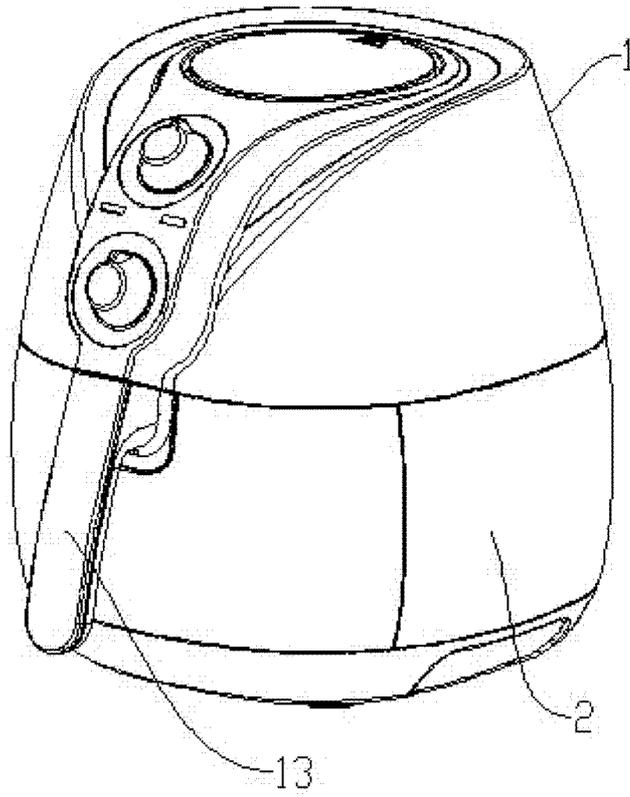


图 1

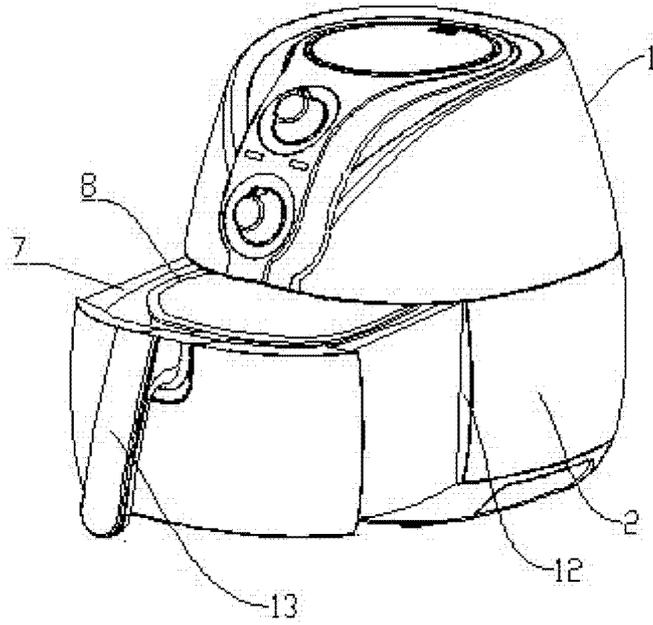


图2

图2

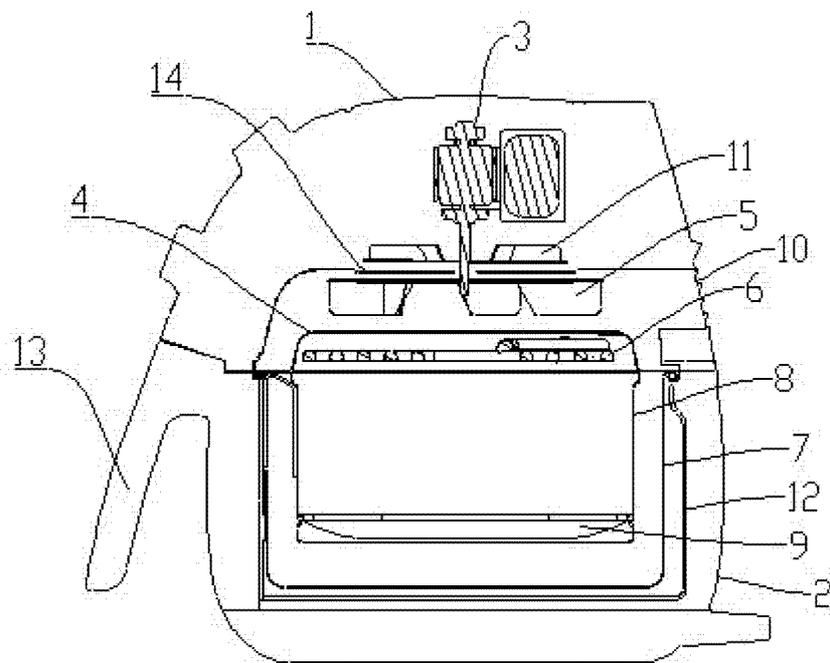


图3