

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A47J 31/24 (2006.01)



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200620001563.3

[45] 授权公告日 2007 年 4 月 11 日

[11] 授权公告号 CN 2887207Y

[22] 申请日 2006.2.13

[21] 申请号 200620001563.3

[73] 专利权人 罗志光

地址 台湾台中县潭子乡潭子街二段六十七号

[72] 设计人 罗志光

[74] 专利代理机构 北京中博世达专利商标代理有限公司

代理人 张 岱

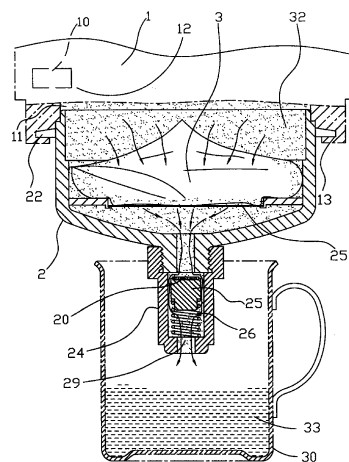
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 4 页

[54] 实用新型名称

瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构

[57] 摘要

本实用新型公开了一种瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，具有产生高压的一主体，主体内具有能产生蒸汽的一加热装置，主体设有一凹口，凹口中含有一蒸汽导出口，另外还含有一承接盘，承接盘与凹口形成密封状，且承接盘定位于主体上，承接盘中有一引流管，引流管上定位一滤网，滤网上供放茶包或茶叶，引流管中有一封塞，封塞下有一弹性件，引流管底为一缩小内径的穿孔。利用蒸汽的高温高压蒸煮浸泡数秒间穿经茶叶或茶包，顶开封塞导出高浓度的原味茶汁至一茶杯处，得到高浓度的好茶供饮用或引用，能提供很好且特殊的使用性。



1. 一种瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，具有产生高压的一主体，主体内具有产生蒸汽的一加热装置，主体设有一凹口，凹口中含有一蒸汽导出口，其特征在于：所述瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构还含有一承接盘，该承接盘的周缘与凹口形成密封状，且承接盘定位于主体上，所述承接盘中有一引流管，该引流管上定位有供放茶包或茶叶的一滤网，所述引流管中有一封塞，该封塞下有一弹性件，所述引流管底为一缩小内径的穿孔。

2. 根据权利要求1所述的瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，其特征在于：所述承接盘设有一握把。

3. 根据权利要求1所述的瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，其特征在于：所述弹性件为一弹簧。

4. 根据权利要求1所述的瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，其特征在于：所述承接盘为两侧的凸缘穿入主体底面对应设置的一对嵌槽中。

瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构

技术领域

本实用新型涉及一种瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，特别涉及一种运用蒸汽于数秒间浸泡出高浓度茶汁的结构。

背景技术

常用已有的许多种泡茶装置，如泡茶壶、泡茶杯等构造，都是以较长的时间，如以数分钟的时间对茶叶或茶包展开冲泡的动作，而一般快餐饮料店所贩售的茶制饮料，其制程都是先烧开滚水再倒入茶叶煮出茶叶味道，再过滤倒入容器等候回温冷却，客人上门后再加入糖料加工，过程繁琐且耗费人力、时间，也无法煮泡出茶叶的香气及原味，很不理想。

实用新型内容

为克服上述缺陷，本实用新型主要目的在于提供一种瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，利用蒸汽在密闭空间内的数秒钟蒸煮浸泡作用，将茶精淬出，在高出设定的压力时导流出浓度高的精华茶汁以供实时加工利用。

为达到上述目的，本实用新型的瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构具有产生高压的一主体，主体内具有产生蒸汽的一加热装置，主体设有一凹口，凹口中含有一蒸汽导出口，另外还含有一承接盘，承接盘与凹口形成密封状，且承接盘定位于主体上，承接盘中有一引流管，引流管上定位一滤网，滤网上供放茶包或茶叶，引流管中有一封塞，封塞下有一弹性件，引流管底为一缩小内径的穿孔。

采用上述瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，利用蒸汽的高温高压数秒间穿经茶叶或茶包瞬间浸泡，顶开封塞导出高浓度的原味茶汁至茶杯处，得到高浓度的好茶供饮用或引用，所以能提供很好且特殊的使用性，是一种完全与现有技术不同的结构。

附图说明

下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步的详细说明：

图 1 为本实用新型瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构的立体分解图。

图 2 为瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构图 1 的组合剖示图。

图 2A 为瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构图 2 的 A—A 剖面图。

图 3 为本实用新型瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构主体的立体图。

图 4 为本实用新型瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构整体实施的剖视图。

具体实施方式

如图 1 至图 4 所示，为本实用新型瞬间高压蒸煮浸泡制茶结构，具有产生高压的一主体 1（如图 3），主体 1 内为具有能产生蒸汽的一加热装置 10（如图 4），主体 1 设有一凹口 11（通常于上半部的底面处，有点近似咖啡机，但不以此为限），凹口 11 中含有一蒸汽导出口 12，主体中的控制按钮与电路等不再说明，本实用新型的特色为：含有一承接盘 2，承接盘 2 的周缘 21 能与凹口 11 形成密封状，且承接盘 2 定位于主体 1 上，承接盘 2 为两侧分设有一凸缘 22 以穿入主体 1 底面对应设置的一对嵌槽 13 中，承接盘 2 含有一握把 23（方便手握使用），承接盘 2 中有一引流管 24，引流管 24 上定位一滤网 25，滤网 25 上供放茶包 3 或茶叶，引流管 24 中有一封塞 26（封塞 26 以缩小部 261 定位于弹性件 27 中），封塞 26 上有一垫片 20，封塞 26 下有一弹性件 27（图中为一弹簧），图中为方便组接，引流管 24 以阴螺纹 241 螺接于承接盘 2 的底面突部 212 的阳螺纹 211 上，且滤网 25 是定位嵌合于承接盘 2 的内环缘 28 中，引流管 24 底为一缩小内径的穿孔 29，利用蒸汽 32 的高温高压蒸煮浸泡数秒间穿经茶叶或茶包 3，顶开封塞 26（以弹性件设定压力值，压力大时即释压）导出高浓度原味茶汁的茶精 33 经引流管 24 的内信道 242 至一茶杯 30 处。

综上所述的结构，本实用新型运用如释压阀般的弹性封塞，配合套卡于主

体的承接盘，形成以蒸汽蒸煮浸泡茶叶的构造，其蒸煮浸泡茶的时间仅有数秒，即压力达到饱和，茶精由引流管的穿孔流入茶杯中备用，其特征是主体中要设有产生高温的蒸汽，以蒸汽产生高压的蒸煮浸泡作用，得到高浓度的好茶供饮用或引用，所以能提供很好且特殊的使用性，是一种完全与现有技术不同的结构。

以上所述为本实用新型较佳实施例的详细说明与附图说明，并非用来限制本实用新型，本实用新型的保护范围应以权利要求为准，凡是本专利保护范围的精神与其类似变化的实施例与近似结构，皆应包含于本实用新型之中。

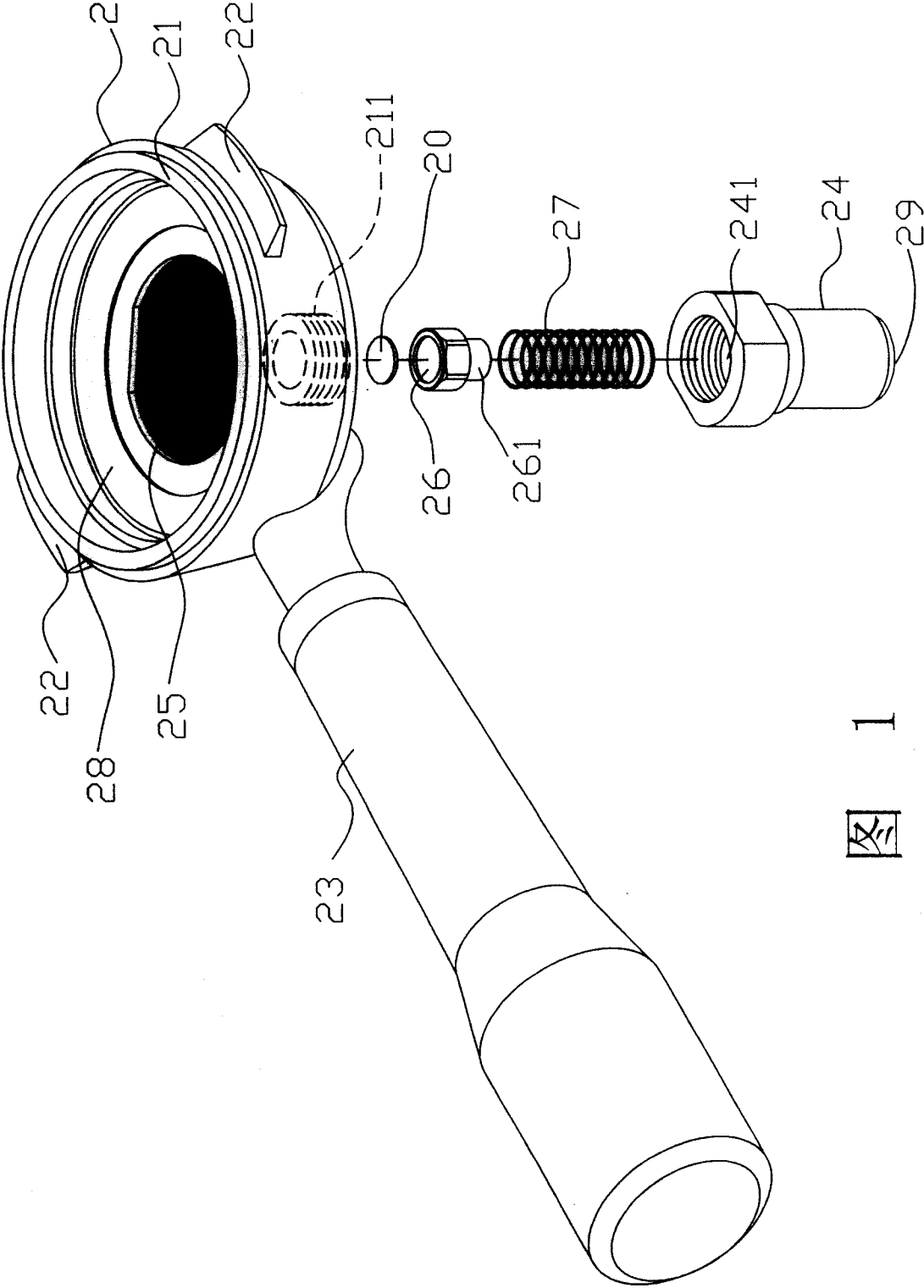


图 1

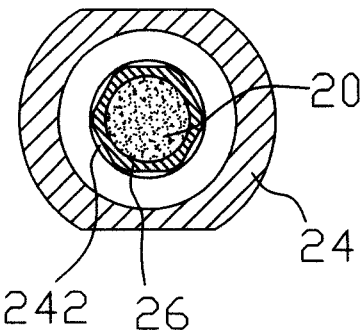


图 2A

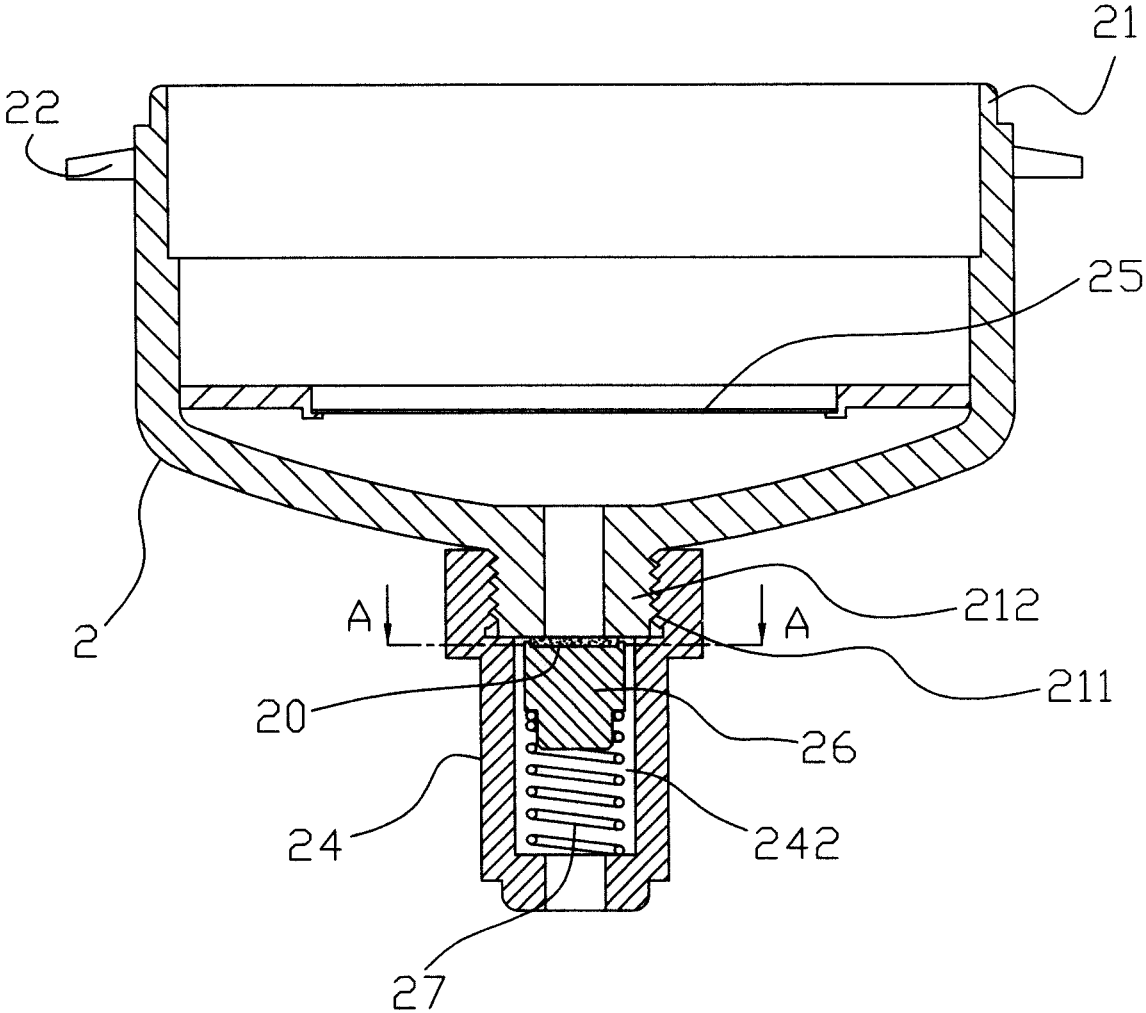


图 2

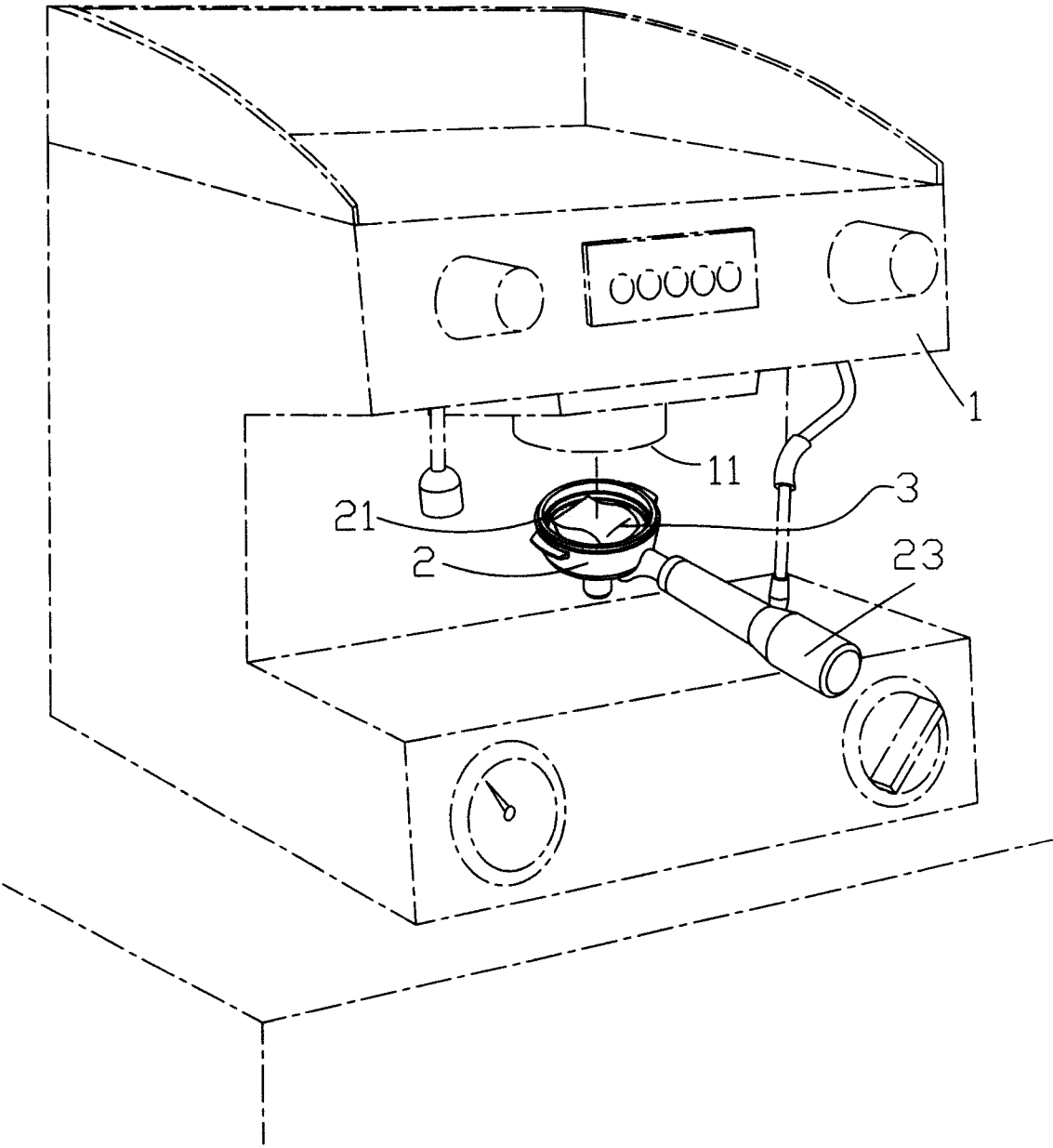


图 3

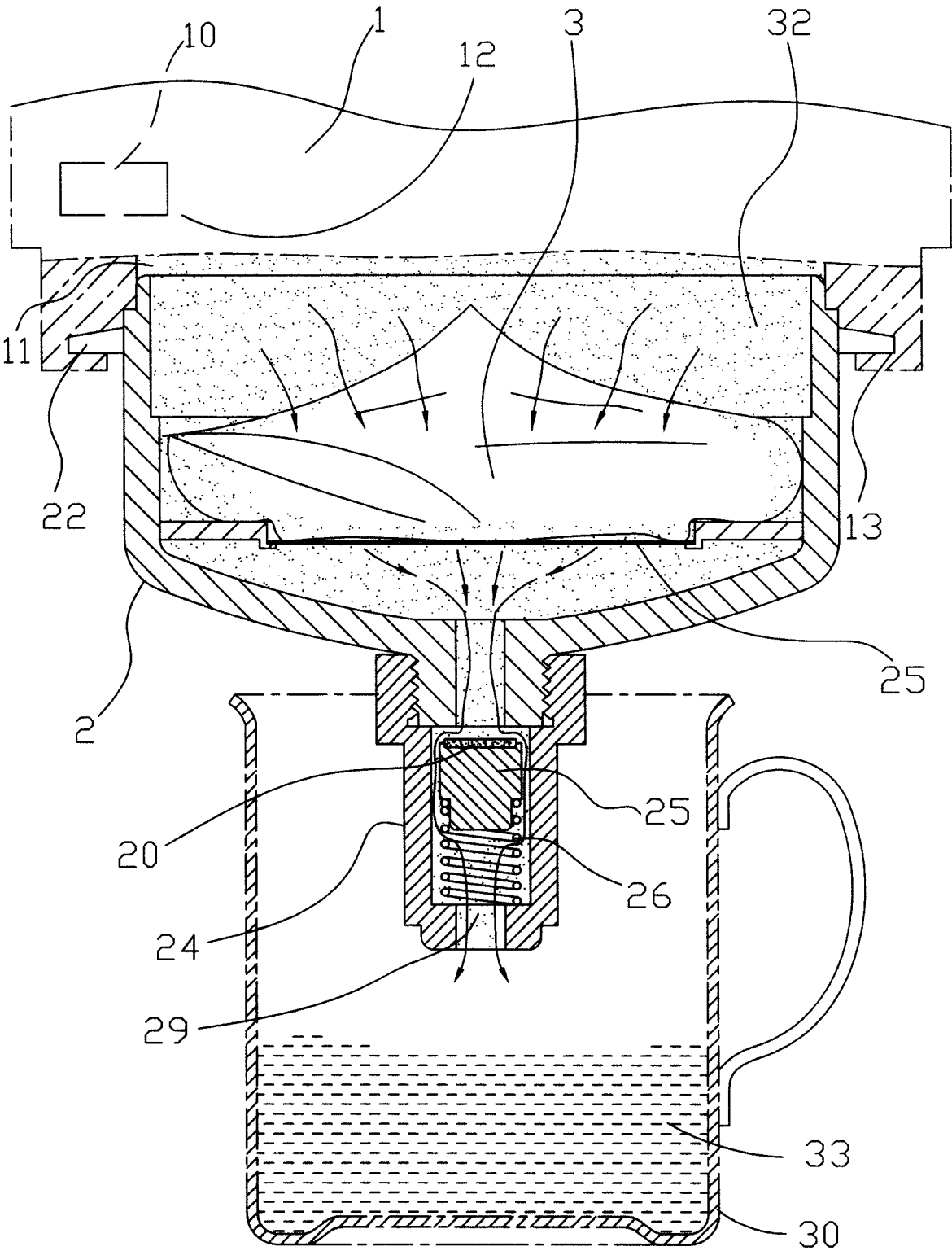


图 4