



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208755752 U

(45)授权公告日 2019. 04. 19

(21)申请号 201721929751.7

(22)申请日 2017.12.30

(73)专利权人 佛山市顺德区酷福电器有限公司

地址 528000 广东省佛山市顺德区容桂华
口居委会华口聚龙工业区昌宝东路之
2-1二层、三层

(72)发明人 程晓

(74)专利代理机构 广州三环专利商标代理有限
公司 44202

代理人 宋静娜 郝传鑫

(51)Int.Cl.

A47J 37/06(2006.01)

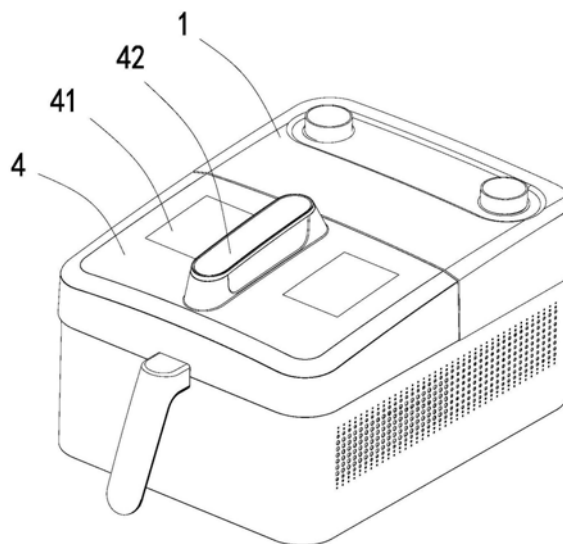
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种带有透明视窗的空气炸锅

(57)摘要

本实用新型提供了一种带有透明视窗的空气炸锅,其包括:壳体,壳体包括发热腔、加热腔;发热腔和加热腔之间相互连通,发热腔的顶部设有进风口,发热腔的底部设有将加热后的气体送入加热腔的出风口;发热装置,其设在发热腔中;储物篮,其设在加热腔中;上盖,其可拆卸地连接壳体;上盖对应加热腔设置,其上设有透明视窗。加热腔的顶部设有发光体,发光体对应进风口设置。本实用新型设置透明视窗,可以在不用打开上盖的情况下,实时观察储物篮中的食物;设置发热体,增强了内部的量度,提高食物的辨识度。



1. 一种带有透明视窗的空气炸锅,其特征在于,所述空气炸锅包括:
壳体,所述壳体包括发热腔、加热腔;所述发热腔和所述加热腔之间相互连通,所述发热腔的顶部设有进风口,所述发热腔的底部设有将加热后的气体送入所述加热腔的出风口;
发热装置,其设在所述发热腔中;
储物篮,其设在所述加热腔中;
上盖,其可拆卸地连接所述壳体;所述上盖对应所述加热腔设置,其上设有透明视窗。
2. 如权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述加热腔的顶部设有发光体,所述发光体对应所述进风口设置。
3. 如权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于,所述发光体为发光式加热体。
4. 如权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述上盖的外侧设有提手。
5. 如权利要求4所述的空气炸锅,其特征在于,所述透明视窗有两个,其相对设置于所述提手的两侧。
6. 如权利要求5所述的空气炸锅,其特征在于,所述透明视窗为矩形、圆形、菱形等中的一种。
7. 如权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述上盖的内侧设有盖衬。
8. 如权利要求7所述的空气炸锅,其特征在于,所述盖衬的下表面上设置有若干凸块。
9. 如权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述上盖与所述壳体之间设有卡扣式组件。
10. 如权利要求9所述的空气炸锅,其特征在于,所述上盖设有用于解除所述卡扣式组件约束的按钮。

一种带有透明视窗的空气炸锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种带有透明视窗的空气炸锅。

背景技术

[0002] 目前,市场上现有的空气炸锅一般都有两种形式:

[0003] 1、抽屉式的空气炸锅,其结构特征是发热装置及空气循环系统设置在顶部,食物篮设置在发热装置及空气循环系统的下方,这样发热装置产生的热量完全由空气循环系统强制性地往下压而产生从上而下的360度全方位的热空气循环,从而使整个热循环效率低,及食物各表面受热烘烤不均匀,特别是食物底部烘烤不充分。如果要使食物各表面考色均匀,则必须要人为去提起食物篮,并不停地抖动食物篮,导致操作不便,且用户体验很差;同时由于整个发热腔内上下空气温度不均匀会产生一些水蒸气,使食物表层不够酥脆,影响口感。

[0004] 2、另一种是卧式空气炸锅,其结构是一侧是食物收纳室,另一侧是空气循环系统及发热装置,其中发热装置装在空气循环系统的进风口通道或出风口通道,这样由发热装置产生的热量完全由空气循环系统强制由一侧往另一侧产生360度的全方位热空气循环,这种结构的整个热循环效率会比抽屉式的会高些,但食物各表面受热烘烤还是不均匀,特别是食物的底部及远离空气循环系统的另一侧,为了使食物各表面烤色均匀,也需要人为地提起食物篮并不停抖动,这样也是操作不便体验差。同时由于发热腔内上下空气及食物四侧的温度都不是很均匀会产生水蒸气,使食物表层不够酥脆,影响口感。

[0005] 中国专利201410802286.5公开了一种空气炸锅,其由包括锅体、内胆、设于内胆内的炸篮、设于炸篮上方的电发热管及位于电发热管上方的贯流风机组成,炸篮的侧壁为金属薄板,底部为格网,在内胆与炸篮之间设有气流通道,其特征在于:炸篮的底外下部设有与其侧壁相连的旋流导流筒底板,底板上均匀开设有引导气旋转的气流孔。气流孔使气流向同一方向偏转,形成旋流。该实用新型提供的空气炸锅,具有炸篮结构简单、内胆加工容易且容易清理、炸篮支撑较好的优点。但该实用新型提供的空气炸锅属于抽屉式空气炸锅,具有热循环效率低的问题。

[0006] 中国专利2017104934305公开了一种结构改良的空气炸锅,其炸锅壳体包括炸锅底壳、炸锅上壳,炸锅底壳的底壳容置腔内嵌装内部加热煲,内部加热煲的加热煲放置腔室内嵌装食物篮,内部加热煲与食物篮间隔布置分且两者间设置下吹热空气通道、底部热空气通道;炸锅上壳的上壳容置腔装设风扇罩体、风扇驱动电机、控制器,风扇罩体的循环腔室内嵌装离心风扇,风扇罩体开设循环进风口、循环出风口,循环进风口正下方装设电发热管;食物篮上端边缘部设置内折板,加热煲放置腔室的底面设置有引流凸台,引流凸台设置若干引流斜面。

[0007] 现有技术的缺陷在于:有的食物需要经常打开盖子观察是否加工完成,造成了大量的热量的浪费。

[0008] 因此,如何提供一种不用打开盖子就可以实时观察空气炸锅内食物情况的空气炸

锅,成了业内需要解决的问题。。

实用新型内容

[0009] 针对现有技术的缺陷,本实用新型提供了一种带有透明视窗的空气炸锅其可以实现不打开盖子就可以观察加工中食物情况。

[0010] 为了实现上述目的,本实用新型提供了一种带有透明视窗的空气炸锅,其包括:

[0011] 壳体,壳体包括发热腔、加热腔;发热腔和加热腔之间相互连通,发热腔的顶部设有进风口,发热腔的底部设有将加热后的气体送入加热腔的出风口;

[0012] 发热装置,其设在发热腔中;

[0013] 储物篮,其设在加热腔中;

[0014] 上盖,其可拆卸地连接壳体;上盖对应加热腔设置,其上设有透明视窗。

[0015] 本实用新型,在上盖设置对应储物篮的透明视窗,通过透明视窗观察储物篮中的情况,减少加热腔中热量的散失,缩短加热的时间,提高加热的效率。

[0016] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,加热腔的顶部设有发光体,发光体对应进风口设置。通过设置发光体可以更加清楚的显示储物篮中的情况。

[0017] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,发光体为发光式加热体。设置辅助加热体,提高整体的加热效率。

[0018] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,上盖的外侧设有提手。提手设在靠近中央的位置。

[0019] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,透明视窗有两个,其相对设置于提手的两侧。

[0020] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,透明视窗为矩形、圆形、菱形等中的一种。

[0021] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,上盖的内侧设有盖衬。

[0022] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,盖衬的下表面上设置有若干凸块。本方案中,设置于盖衬的下表面的凸块用于反射空气炸锅腔内的空气,从而使食物表面受热温度高,且受热更加均匀,其中凸起可以为任意的形状,例如波浪状等结构。

[0023] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,上盖与壳体之间设有卡扣式组件。

[0024] 根据本实用新型的另一种具体实施方式,上盖设有用于解除卡扣式组件约束的按钮。

[0025] 本实用新型中在上盖设置快速锁紧的卡扣式组件及解锁按钮,实现上盖和壳体的快速连接,有利于保持加热腔在加热过程中良好的气密性,保持加热腔中气体温度的稳定。

[0026] 与现有技术相比,本实用新型的有益之处在于:设置透明视窗,可以在不用打开上盖的情况下,实时观察储物篮中的食物;设置发热体,增强了内部的量度,提高食物的辨识度。

[0027] 下面结合附图对本实用新型作进一步的详细说明。

附图说明

[0028] 图1是实施例1的带有透明视窗的空气炸锅的整体结构示意图;

[0029] 图2是图1的示意图。

具体实施方式

[0030] 实施例1

[0031] 本实施例提供了一种带有透明视窗的空气炸锅,如图1-2所示,其包括:壳体1、发热装置2、储物篮3、上盖4、发光体5。

[0032] 其中,壳体1包括发热腔11、加热腔12;发热腔11和加热腔12之间相互连通,发热腔11的顶部设有进风口13,发热腔11的底部设有将加热后的气体送入加热腔12的出风口14。在加热腔12的顶部靠近进风口13的位置设有发光体5。

[0033] 发热装置2为发热丝,其设在发热腔11中;在发热装置2的前端设有贯流风机21,在贯流风机21的作用下,实现空气炸锅内部气体的循环。储物篮3为转动式储物篮,可以实现自由翻滚,进一步减少拿取上盖4的次数,储物篮3设在加热腔中。

[0034] 上盖4对应加热腔12设置,在上盖4的外侧设有矩形状的透明视窗41、提手42,透明视窗41设有两个,两个透明视窗41相对设置于提手42的两侧。上盖4与壳体1之间设有卡扣式组件(图中未示),在提手42的位置设有按钮(图中未示),通过按钮可以解除卡扣式组件之间的约束,从而将上盖4从壳体1上取下来。

[0035] 本实施例中,在上盖4的内侧设有盖衬,盖衬的下表面上设置有若干凸块,设置于盖衬的下表面的凸块用于反射空气炸锅腔内的空气,从而使食物表面受热温度高,且受热更加均匀,其中凸起为波浪状。

[0036] 本实施例通过设置透明视窗,可以在不用打开上盖的情况下,实时观察储物篮中的食物;设置发热体,增强了内部的量度,提高食物的辨识度。

[0037] 虽然本实用新型以较佳实施例揭露如上,但并非用以限定本实用新型实施的范围。任何本领域的普通技术人员,在不脱离本实用新型的发明范围内,当可作些许的改进,即凡是依照本实用新型所做的同等改进,应为本实用新型的范围所涵盖。

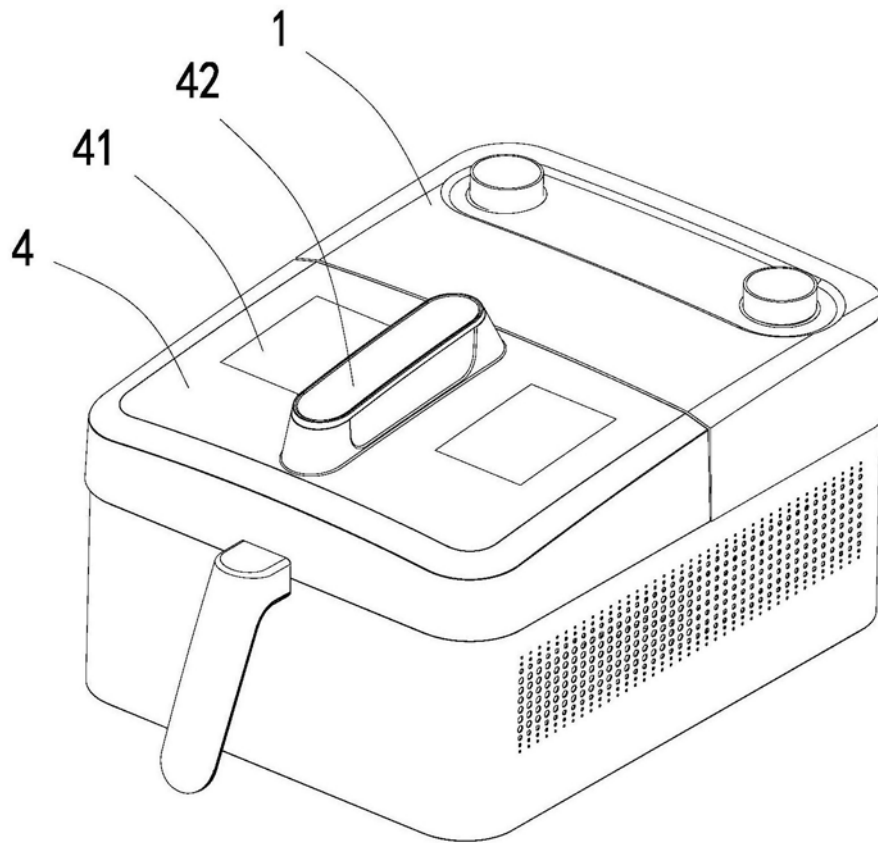


图1

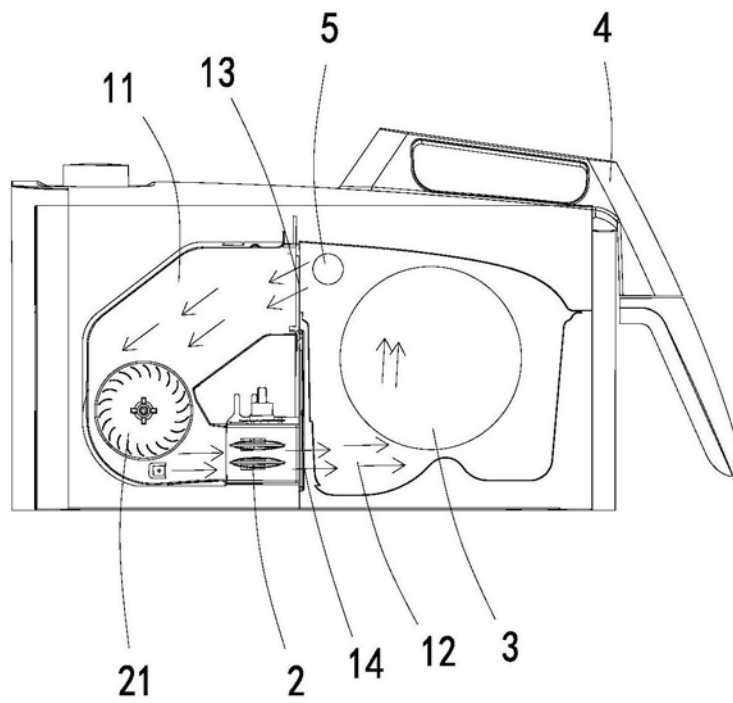


图2