



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207101096 U

(45)授权公告日 2018.03.16

(21)申请号 201720145896.1

(22)申请日 2017.02.17

(73)专利权人 廖加斌

地址 255100 山东省淄博市淄川区柳泉生
活区15号楼4单元院内东1号邮箱

(72)发明人 廖加斌

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 36/24(2006.01)

A47J 37/06(2006.01)

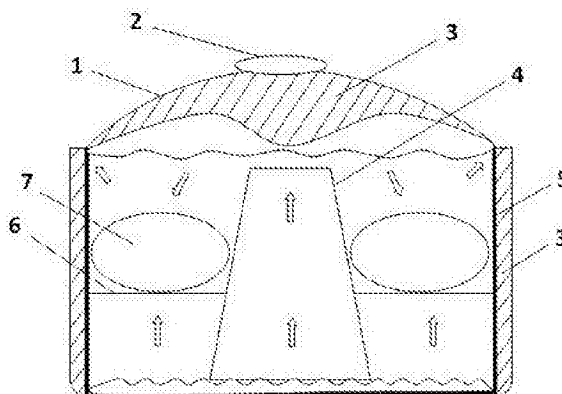
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种带有导热管的烤锅

(57)摘要

本实用新型涉及一种带有导热管的烤锅,主要包括锅体、锅盖、导热管和网状烤架等,通过锅体中导热管的作用,把加热食材的热空气一分为二,对食材的上部和下部同时加热,使其在加热过程中各面均匀受热,中途对食材无需人工翻面,并且,由于隔热层的作用,锅体和锅盖表面温度降低,热量损失减小,不仅可以直接用手打开锅盖查看,而且也缩短了对锅体内食材的加热烤制时间。



1. 一种带有导热管的烤锅, 主要包括锅体 (5)、锅盖 (1)、导热管 (4) 和网状烤架 (6), 其特征在于, 锅体 (5) 和锅盖 (1) 均为圆形, 锅盖 (1) 在锅体 (5) 的上面, 网状烤架 (6) 在锅体 (5) 的下部, 并和锅体 (5) 底部保持一定的距离, 导热管 (4) 位于网状烤架 (6) 的中央, 并贯通网状烤架 (6), 上部靠近锅盖 (1) 内盖中央的凸起, 下部接触锅体 (5) 底部。

2. 根据权利要求1所述的一种带有导热管的烤锅, 其特征在于, 锅体 (5) 的材料为铸铁, 其底部外侧为平底, 内侧为波浪形散热肋, 侧面附着一层耐高温的隔热材料 (3), 通过环绕锅体 (5) 外圈的一层不锈钢或其它金属薄片来密封和固定。

3. 根据权利要求1所述的一种带有导热管的烤锅, 其特征在于, 锅盖 (1) 的材料, 包括不锈钢和搪瓷, 由大小两个锅盖构成, 两个锅盖中间填充有耐高温的隔热材料 (3), 锅盖 (1) 内盖中央呈凸起形状, 表面安装有一层铝箔, 锅盖 (1) 外边缘和与之接触的锅体 (5) 的侧壁均为波浪形。

4. 根据权利要求1所述的一种带有导热管的烤锅, 其特征在于, 锅盖 (1) 上有锅盖拉手 (2)。

5. 根据权利要求1所述的一种带有导热管的烤锅, 其特征在于, 导热管 (4) 为上小下大的圆锥形, 材质为不锈钢。

6. 根据权利要求1所述的一种带有导热管的烤锅, 其特征在于, 导热管 (4) 和网状烤架 (6) 可从锅体 (5) 内取出。

7. 根据权利要求1所述的一种带有导热管的烤锅, 其特征在于, 锅体 (5) 底部可安装电阻性发热件, 包括电热管、电热丝。

一种带有导热管的烤锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种烘烤食物的烤锅,具体涉及一种带有导热管的烤锅。

背景技术

[0002] 烤锅是一种用耐高温的铸铁或搪瓷材料制成,利用明火加热锅底,用产生的高温热空气来加热锅中地瓜、土豆等食材的一种现代厨房用品,在现有技术中,盖上锅盖加热时,虽然锅内食材各面均能受热,但是,因热空气是由下而上对食材进行加热的,加上锅体上部聚集热空气的热量,会通过炽热的铁质锅盖向外散发,因此,会导致锅内食材上部的受热温度会比下部低,所以,在加热中途,需要打开锅盖对其翻面,再继续加热,才能真正达到让食材各面均匀受热的目的,操作略显麻烦,同时,在加热过程中,锅体和锅盖都呈炽热状态,向外散热,热量损失比较严重。

发明内容

[0003] 为解决上述问题,本实用新型的目的在于:提供一种带有导热管的烤锅,使锅内的食材在加热过程中各面均匀受热,中途无需人工翻面,并且锅体具备保温功能,热量损失小。

[0004] 本实用新型为解决其技术问题所采用的技术方案为:

[0005] 所述的一种带有导热管的烤锅,主要包括锅体、锅盖、导热管和网状烤架,锅体和锅盖均为圆形,锅体材料为铸铁,锅体底部外侧为平底,内侧为波浪形散热肋,可以提高散热效果,锅体侧面附着有一层耐高温的隔热材料,如陶瓷纤维、石棉纤维等,并通过环绕锅体外圈的一层不锈钢或其它金属薄片来密封和固定。锅盖材料为不锈钢、搪瓷等非铸铁材料,由两个锅盖构成,即大盖套小盖,大盖做外盖,小盖做内盖的双层结构,两个锅盖中间填充有耐高温的隔热材料,内盖中央呈凸起形状,并且表面安装有一层镜面铝箔,用来提高锅体上部热空气的热反射率,锅盖外边缘和与之接触的锅体侧壁均为波浪形,盖上锅盖后,通过旋转调节锅盖,可以密封锅体,也可以产生不同大小的缝隙,作为锅体的可调节出气口。网状烤架位于锅体下部,并和锅体底部保持一定距离,导热管为上小下大的圆锥形,材质为不锈钢,位于网状烤架的中央,并贯通网状烤架,上部靠近锅盖内盖中央的凸起,下部接触锅体底部,导热管和网状烤架均可从锅体内取出,方便清洗。

[0006] 锅体底部的受热方式主要有明火和电热两种方式,明火方式可以把锅放在炉灶上,用液化气、天然气等对其进行加热,电热方式是在锅体底部安装电阻性发热件,如电热管、电热丝等,并配合相应的外壳、温控开关、电源开关、定时器等来对其进行加热。

[0007] 当锅体底部被加热后,根据热气流上升的原理,锅体内上升的热空气此时被分成了两部分,一部分会直接加热食材的下部,另一部分,通过导热管及锅盖内盖中央的凸起,被导入并聚集到锅体上部,因锅盖的隔热以及内盖铝箔的热反射作用,锅体上部的这些炽热空气便对食材的上部进行加热,同时,一小部分热空气,以及夹杂着加热食材时产生的水气的热空气,通过锅盖和锅体之间的出气口,排出锅外。由于锅体和锅盖的隔热作用,不仅

可以随时用手直接打开锅盖查看,而且,锅体内的热量损失减小,也缩短了食材的加热烤制时间。

[0008] 与现有技术相比,本实用新型具有以下有益效果:

[0009] 本实用新型通过导热管的作用,把加热食材的热空气一分为二,达到了对食材上部、下部同时均匀加热的目的,加热中途无需人工翻面,并且,由于隔热层的作用,锅体和锅盖表面温度降低,热量损失减小。

附图说明

[0010] 图1:本实用新型剖面结构及空气走向示意图。

[0011] 图中:1、锅盖;2、锅盖拉手;3、隔热材料;4、导热管;5、锅体;6、网状烤架;7、食材。

具体实施方式

[0012] 下面结合附图对本实用新型实施例做进一步描述:

[0013] 如图1所示,本实用新型所述的一种带有导热管的烤锅,主要包括锅体5、锅盖1、导热管4和网状烤架6。锅体5的材料为铸铁,其底部外侧为平底,内侧为波浪形散热肋,侧面附着一层耐高温的隔热材料3,通过环绕锅体5外圈的一层不锈钢来密封和固定。锅盖1的材料为不锈钢、搪瓷等非铸铁材料,由大小两个锅盖构成,两个锅盖中间填充有耐高温的隔热材料3,锅盖1内盖中央呈凸起形状,表面安装有一层镜面铝箔,锅盖1外边缘和与之接触的锅体5的侧壁均为波浪形,通过旋转锅盖1,可以密封锅体5,也可以产生不同大小的缝隙,作为锅体的可调节出气口。网状烤架6位于锅体5的下部,并和锅体5底部保持一定距离,导热管4为上小下大的圆锥形,材质为不锈钢,位于网状烤架6的中央,并贯通网状烤架6,上部靠近锅盖1内盖中央的凸起,下部接触锅体5底部,导热管4和网状烤架6均可从锅体内取出,方便清洗。

[0014] 锅体5底部的受热方式主要有明火和电热两种方式,明火方式可以把锅放在炉灶上,用液化气、天然气等对其进行加热,电热方式是在锅体5底部安装电阻性发热件,如电热管、电热丝等,并配合相应的外壳、温控开关、电源开关、定时器等来对其进行加热,电热方式为公知的现有技术,具体结构,图中没有画出。

[0015] 当锅体5底部被加热后,根据热气流上升的原理,锅体5内上升的热空气被分成了两部分,一部分直接加热食材7的下部,另一部分,通过导热管4及锅盖1内盖中央的凸起,被导入聚集到锅体5上部,因锅盖1的隔热以及内盖铝箔的热反射作用,锅体5上部的这些炽热空气便对食材7的上部进行加热,同时,一小部分热空气以及夹杂着水气的热空气,会通过锅盖1和锅体5之间的出气口,排出锅外。由于锅体5和锅盖1的隔热作用,不仅可以随时用手直接接触锅盖拉手2,打开锅盖1查看,而且,锅体5内的热量损失减小,也缩短了食材7的加热烤制时间,图中箭头所指为空气流动的方向。

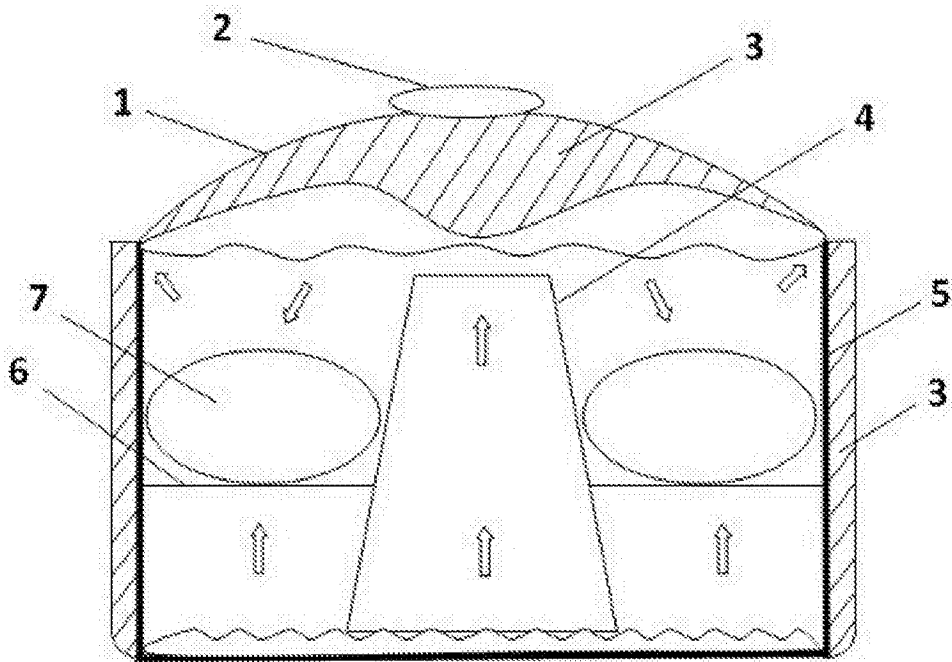


图1