



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204378876 U

(45) 授权公告日 2015. 06. 10

(21) 申请号 201520041653. 4

(22) 申请日 2015. 01. 21

(73) 专利权人 范伟

地址 325000 浙江省温州市鹿城区南门街道
坦前得月花园 5 幢 901 室

(72) 发明人 范伟

(74) 专利代理机构 温州瓯越专利代理有限公司

33211

代理人 吴继道

(51) Int. Cl.

A47J 27/082(2006. 01)

A47J 27/08(2006. 01)

A47J 27/09(2006. 01)

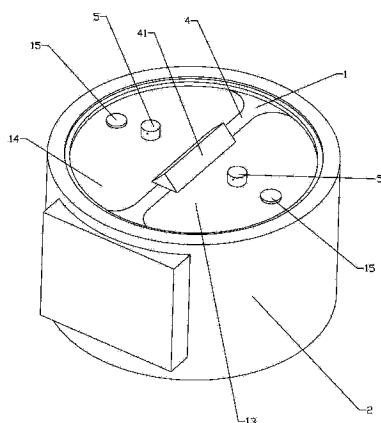
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

高效电饭锅

(57) 摘要

本实用新型涉及一种高效电饭锅，包括壳体、锅体及电加热组件，锅体内竖向设置有隔板将锅体内空间分为主加热腔及副加热腔，电加热组件包括与位于主加热腔底部设置的主电加热组件及与位于副加热腔底部设置的副电加热组件，锅体与主加热腔对应设置有主锅盖且与副加热腔对应设置有副锅盖。采用上述方案，本实用新型提供一种同时进行两种烹饪方式的高效电饭锅。



1. 一种高效电饭锅,包括壳体、锅体及电加热组件,其特征在于:所述的锅体内竖向设置有隔板将锅体内空间分为主加热腔及副加热腔,所述的电加热组件包括与位于主加热腔底部设置的主电加热组件及与位于副加热腔底部设置的副电加热组件,所述的锅体与主加热腔对应设置有主锅盖且与副加热腔对应设置有副锅盖。

2. 根据权利要求 1 所述的高效电饭锅,其特征在于:所述的主锅盖及副锅盖均铰接于隔板侧面,所述的主锅盖及副锅盖相对隔板的另一端均固定设置有手提块,所述的隔板上端面设置有抵靠打开状态的锅盖的支撑块,所述的支撑块上朝向主锅盖及副锅盖分别设置有主支撑斜面及副支撑斜面。

3. 根据权利要求 2 所述的高效电饭锅,其特征在于:所述的主锅盖及副锅盖外周面环绕设置有密封层,所述的密封层外周面沿朝向锅体的方向逐渐向内侧倾斜,所述的密封层的上端面大于所对应的加热腔横截面,下端面小于所对应的加热腔横截面。

4. 根据权利要求 3 所述的高效电饭锅,其特征在于:所述的主锅盖上方设置有泄压组件,所述的泄压组件包括与主加热腔联通的管道及设于管道上端口的端盖,所述的端盖下方设置有卡块,该卡块设于上端口四周设置的裙边。

5. 根据权利要求 1 或 2 或 3 或 4 所述的高效电饭锅,其特征在于:所述的锅体与壳体之间设置有将电加热组件与加热腔准确对位的对位组件。

6. 根据权利要求 5 所述的高效电饭锅,其特征在于:所述的对位组件包括主电加热组件及副电加热组件之间设置的空腔及与该空腔形状相适配的对位块,所述的对位块沿隔板方向设置并固定于锅体底部。

7. 根据权利要求 6 所述的高效电饭锅,其特征在于:所述的空腔截面呈梯形设置,该梯形的较大端朝向对位块设置且两侧的斜面作为引导斜面。

高效电饭锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种烹饪电器,具体涉及一种高效电饭锅。

背景技术

[0002] 电饭锅是一种能够进行蒸、煮、炖、煨、焖等多种加工的现代化炊具。它不但能够把食物做熟,而且能够保温,使用起来清洁卫生、没有污染、省时省力、是家务劳动现代化不可缺少的用具之一。

[0003] 传统的电饭锅包括壳体、锅体及电加热组件,一般同时只能进行一种烹饪方式,待一种烹饪完成后才能进行其他烹饪,从而降低了烹饪效率。

发明内容

[0004] 针对现有技术存在的不足,本实用新型的目的在于提供一种同时进行两种烹饪方式的高效电饭锅。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供了如下技术方案:包括壳体、锅体及电加热组件,其特征在于:所述的锅体内竖向设置有隔板将锅体内空间分为主加热腔及副加热腔,所述的电加热组件包括与位于主加热腔底部设置的主电加热组件及与位于副加热腔底部设置的副电加热组件,所述的锅体与主加热腔对应设置有主锅盖且与副加热腔对应设置有副锅盖。

[0006] 通过采用上述技术方案,由隔板将锅体内空间分为主加热腔及副加热腔,由大功率的主电加热组件对主加热腔进行集中加热,用于进行煮饭等需要高热量的烹饪,而主加热腔的一部分热量经锅体传导至副加热腔,用于进行煮汤或加热等需要热量不大的烹饪,合理利用所有热量的同时多功能同步烹饪,如若遇到副加热腔热量不足的情况,启动小功率的副电加热组件进行补充,保证两侧的烹饪都能正常进行。

[0007] 本实用新型进一步设置为:所述的主锅盖及副锅盖均铰接于隔板侧面,所述的主锅盖及副锅盖相对隔板的另一端均固定设置有手提块,所述的隔板上端面设置有抵靠打开状态的锅盖的支撑块,所述的支撑块上朝向主锅盖及副锅盖分别设置有主支撑斜面及副支撑斜面。

[0008] 通过采用上述技术方案,通过铰接使主锅盖及副锅盖便于开启且不会脱离锅体本身,而设置于隔板的支撑块,其支撑斜面保证主锅盖及副锅盖打开时能稳定保持,便于烹饪人员对食物进行观察或加工。

[0009] 本实用新型进一步设置为:所述的主锅盖及副锅盖外周面环绕设置有密封层,所述的密封层外周面沿朝向锅体的方向逐渐向内侧倾斜,所述的密封层的上端面大于所对应的加热腔横截面,下端面小于所对应的加热腔横截面。

[0010] 通过采用上述技术方案,密封层保证主锅盖及副锅盖盖于对应的加热腔时,热气不会流失,密封层的上端面大于所对应的加热腔横截面,下端面小于所对应的加热腔横截面使一部分密封层挤压于加热腔边缘,进一步增加密封效果。

[0011] 本实用新型进一步设置为：所述的主锅盖上方设置有泄压组件，所述的泄压组件包括与主加热腔联通的管道及盖设于管道上端口的端盖，所述的端盖下方设置有卡块，该卡块设于上端口四周设置的裙边。

[0012] 通过采用上述技术方案，泄压组件使加热腔内压力过大时将加热腔的热气进行释放，热气会将管道上方的端盖顶开进行放气，而卡块配合裙边保证端盖不会脱离管道。

[0013] 本实用新型进一步设置为：所述的锅体与壳体之间设置有将电加热组件与加热腔准确对位的对位组件。

[0014] 通过采用上述技术方案，对位组件将电加热组件与加热腔准确对位，避免电加热组件加热不对应的加热腔，造成热量不平衡，破坏烹饪流程。

[0015] 本实用新型进一步设置为：所述的对位组件包括主电加热组件及副电加热组件之间设置的空腔及与该空腔形状相适配的对位块，所述的对位块沿隔板方向设置并固定于锅体底部。

[0016] 通过采用上述技术方案，减少主电加热组件及副电加热组件壳体形成空腔即可与对位块配合构成对位，合理利用现有结构。

[0017] 本实用新型进一步设置为：所述的空腔截面呈梯形设置，该梯形的较大端朝向对位块设置且两侧的斜面作为引导斜面。

[0018] 通过采用上述技术方案，将空腔截面设置成梯形，使烹饪人员在将锅体放回壳体内时，对位块会自动沿空腔的引导斜面自动对位，更便于使用。

[0019] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步描述。

附图说明

[0020] 图 1 为本实用新型具体实施方式的立体图；

[0021] 图 2 为本实用新型具体实施方式的爆炸图；

[0022] 图 3 为本实用新型具体实施方式的结构剖视图。

具体实施方式

[0023] 如图 1—图 3 所示，本实用新型公开了一种高效电饭锅，包括壳体 2、锅体 1 及电加热组件 3，锅体 1 内竖向设置有隔板 4 将锅体 1 内空间分为主加热腔 11 及副加热腔 12，电加热组件包括与位于主加热腔 11 底部设置的主电加热组件 31 及与位于副加热腔 12 底部设置的副电加热组件 32，锅体 2 与主加热腔 11 对应设置有主锅盖 13 且与副加热腔 12 对应设置有副锅盖 14，由隔板 4 将锅体 2 内空间分为主加热腔 11 及副加热腔 12，由大功率的主电加热组件 31 对主加热腔 11 进行集中加热，用于进行煮饭等需要高热量的烹饪，而主加热腔 11 的一部分热量经锅体 1 传导至副加热腔 12，用于进行煮汤或加热等需要热量不大的烹饪，合理利用所有热量的同时多功能同步烹饪，如若遇到副加热腔 12 热量不足的情况，启动小功率的副电加热组件 32 进行补充，保证两侧的烹饪都能正常进行，上述提到的电加热组件可为各种市面上现有的加热机构，例如由包覆有金属壳体的电热丝所组成。

[0024] 主锅盖 13 及副锅盖 14 均铰接于隔板 4 侧面，主锅盖 13 及副锅盖 14 相对隔板 4 的另一端均固定设置有手提块 15，隔板 4 上端面设置有抵靠打开状态的锅盖的支撑块 41，支撑块 41 上朝向主锅盖 13 及副锅盖 14 分别设置有主支撑斜面 411 及副支撑斜面 412，通

过铰接使主锅盖 13 及副锅盖 14 便于开启且不会脱离锅体 1 本身,而设置于隔板 4 的支撑块 41,其支撑斜面保证主锅盖 13 及副锅盖 14 打开时能稳定保持,便于烹饪人员对食物进行观察或加工。

[0025] 主锅盖 13 及副锅盖 14 外周面环绕设置有密封层 16,密封层 16 外周面沿朝向锅体 1 的方向逐渐向内侧倾斜,密封层 16 的上端面大于所对应的加热腔横截面,下端面小于所对应的加热腔横截面,密封层 16 保证主锅盖 13 及副锅盖 14 盖于对应的加热腔时,热气不会流失,密封层的上端面大于所对应的加热腔横截面,下端面小于所对应的加热腔横截面使一部分密封层挤压于加热腔边缘,进一步增加密封效果。

[0026] 主锅盖 13 上方设置有泄压组件 5,泄压组件 5 包括与主加热腔 11 联通的管道 51 及盖设于管道 51 上端口的端盖 52,端盖 52 下方设置有卡块 521,该卡块 521 设于上端口四周设置的裙边 511,泄压组件 5 使加热腔内压力过大时将加热腔的热气进行释放,热气会将管道上方的端盖顶开进行放气,而卡块配合裙边保证端盖不会脱离管道。

[0027] 锅体 1 与壳体 2 之间设置有将电加热组件与加热腔准确对位的对位组件 6,对位组件将电加热组件与加热腔准确对位,避免电加热组件加热不对应的加热腔,造成热量不平衡,破坏烹饪流程。

[0028] 对位组件 6 包括主电加热组件 31 及副电加热组件 32 之间设置的空腔 61 及与该空腔 61 形状相适配的对位块 17,对位块 17 沿隔板 4 方向设置并固定于锅体 1 底部,减少主电加热组件 31 及副电加热组件 32 壳体形成空腔 61 即可与对位块 17 配合构成对位,合理利用现有结构。

[0029] 空腔 61 截面呈梯形设置,该梯形的较大端朝向对位块 17 设置且两侧的斜面作为引导斜面 611,将空腔 61 截面设置成梯形,使烹饪人员在将锅体放回壳体内时,对位块 17 会自动沿空腔 61 的引导斜面 611 自动对位,更便于使用。

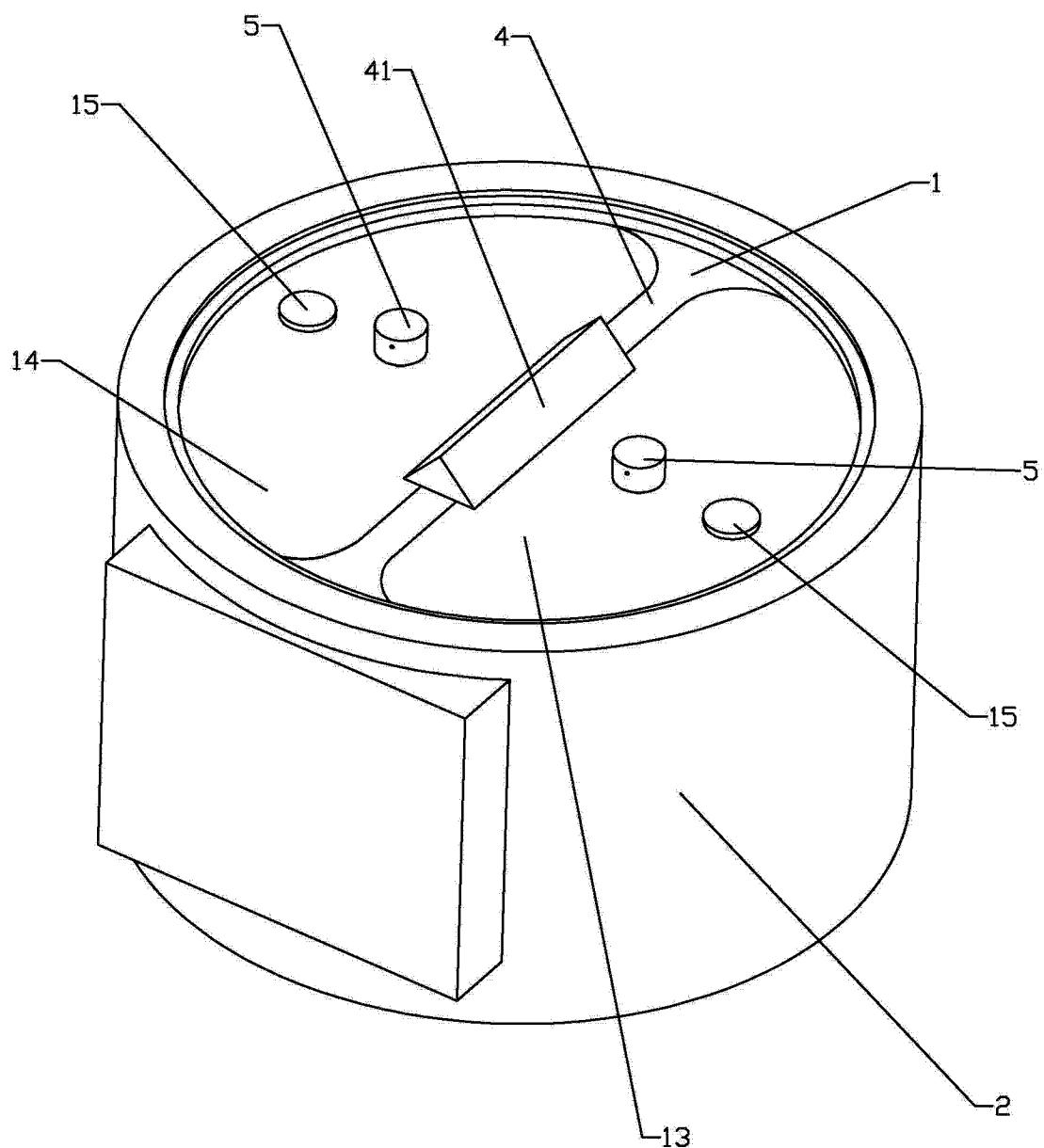


图 1

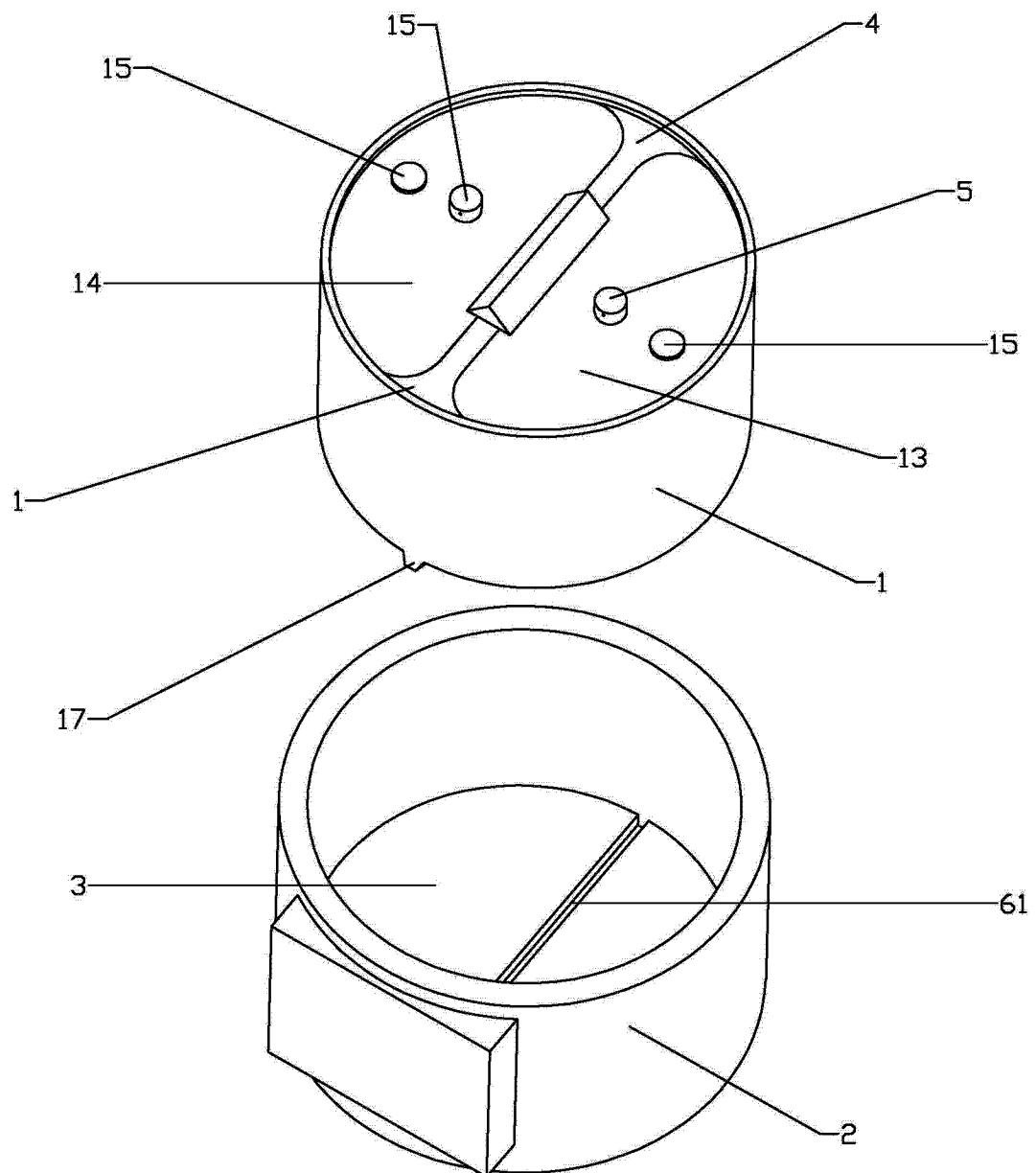


图 2

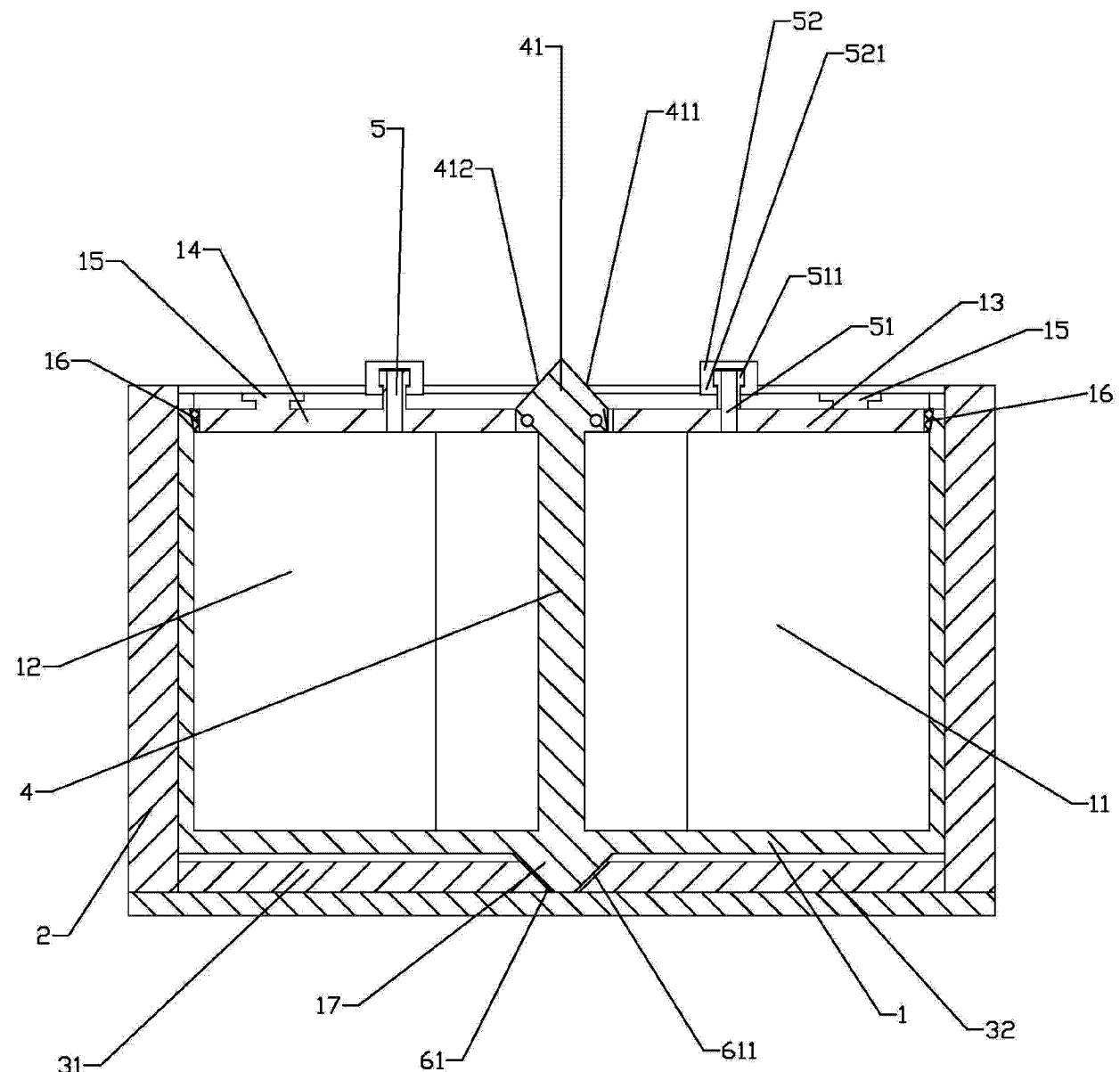


图 3