

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203354299 U

(45) 授权公告日 2013. 12. 25

(21) 申请号 201320361979. 6

(22) 申请日 2013. 06. 24

(73) 专利权人 广东三源生活电器有限公司
地址 528000 广东省佛山市禅城区南庄镇罗南嘉村工业区(罗南罗家)

(72) 发明人 萧平 梁伯志

(74) 专利代理机构 佛山东平知识产权事务所
(普通合伙) 44307

代理人 詹仲国

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 36/00(2006. 01)

A47J 36/26(2006. 01)

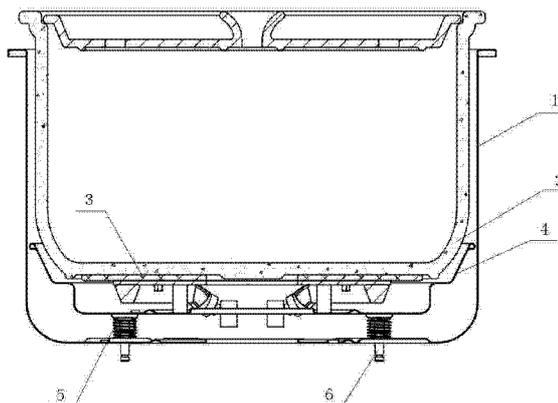
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种电饭锅

(57) 摘要

本实用新型公开一种电饭锅,包括:外锅、内胆、发热盘,发热盘设置在内胆的底部,发热盘上设有一个容传感器伸出的通孔;其特征在于,所述内胆为陶瓷内胆,在内胆的底部的中央位置设有一个向外凸出的、与传感器接触的凸起,在内胆底部的边缘位置设有一个向外凸出的圆环,所述凸起与圆环一起构成容纳发热盘的集热腔。与现有技术相比,本实用新型提供的一种电饭锅具有加热均匀、加热面与受热面接触紧密、感应灵敏、节能效果凸出的特点。



1. 一种电饭锅,包括:外锅、内胆、发热盘,发热盘设置在内胆的底部,发热盘上设有一个容传感器伸出的通孔;其特征在于,所述内胆为陶瓷内胆,在内胆的底部的中央位置设有一个向外凸出的、与传感器接触的凸起,在内胆底部的边缘位置设有一个向外凸出的圆环,所述凸起与圆环一起构成容纳发热盘的集热腔。

2. 根据权利要求1所述的一种电饭锅,其特征在于,在发热盘上固定有隔热盘,所述隔热盘从发热盘的四周向外延伸出呈包覆内胆底部的碗状,所述发热盘与隔热盘一起通过多个弹簧和卡栓与外锅底部活动连接。

3. 根据权利要求2所述的一种电饭锅,其特征在于,所述传感器通过弹簧和卡栓活动连接在外锅底部。

4. 根据权利要求1所述的一种电饭锅,其特征在于,所述凸起为圆柱或圆环状,所述圆柱或圆环状凸起一体成型在内胆底部。

5. 根据权利要求3所述的一种电饭锅,其特征在于,所述外锅包括由外壳和内壳构成的空腔,所述弹簧的一端与隔热盘的底部连接,其另一端与内壳底部连接;所述卡栓的一端与隔热盘底部固定连接,其另一端穿过内壳底部进入到空腔内,在卡栓的另一端上设有挡片。

6. 根据权利要求5所述的一种电饭锅,其特征在于,所述卡栓与弹簧的数量一致,每个卡栓套接在相应的一个弹簧内,每组卡栓和弹簧充当一个隔热盘支撑位。

7. 根据权利要求5所述的一种电饭锅,其特征在于,所述卡栓与弹簧的数量不等,卡栓设置在弹簧外、与弹簧一起充当不同的隔热盘支撑位。

一种电饭锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹调器皿技术领域,尤其涉及一种电饭锅。

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] 现有的电饭锅一般都是采用发热盘或发热板来加热,发热部件须与锅体接触,否则热传导率就会降低。然而,由于发热盘或发热板与内胆的制作材料不同,升温后加热面和受热面发生不同程度的变形,进而导致加热面与受热面不能紧密接触,直接制约了电饭锅的加热效率,耗能增大。此外,在现有的电饭锅设置中,往往只将发热盘设置成活动安装,而将传感器固定,受尺寸设置的影响,容易导致发热部件与锅体接触不够紧密。

实用新型内容

[0004] 针对现有技术中存在的缺陷,本实用新型的目的在于提供一种加热均匀、加热面与受热面接触紧密、感应灵敏、节能效果凸出的电饭锅。

[0005] 为达到以上目的,本实用新型采用如下技术方案。

[0006] 一种电饭锅,包括:外锅、内胆、发热盘,发热盘设置在内胆的底部,发热盘上设有一个容传感器伸出的通孔;其特征在于,所述内胆为陶瓷内胆,在内胆的底部的中央位置设有一个向外凸出的、与传感器接触的凸起,在内胆底部的边缘位置设有一个向外凸出的圆环,所述凸起与圆环一起构成容纳发热盘的集热腔。

[0007] 作为改进地,在发热盘上固定有隔热盘,所述隔热盘从发热盘的四周向外延伸出呈包覆内胆底部的碗状,所述发热盘与隔热盘一起通过多个弹簧和卡栓与外锅底部活动连接。

[0008] 作为改进地,所述传感器通过弹簧和卡栓活动连接在外锅底部。

[0009] 作为改进地,所述凸起为圆柱或圆环状,所述圆柱或圆环状凸起一体成型在内胆底部。

[0010] 作为改进地,所述外锅包括由外壳和内壳构成的空腔,所述弹簧的一端与隔热盘的底部连接,其另一端与内壳底部连接;所述卡栓的一端与隔热盘底部固定连接,其另一端穿过内壳底部进入到空腔内,在卡栓的另一端上设有挡片。

[0011] 进一步改进地,所述卡栓与弹簧的数量一致,每个卡栓套接在相应的一个弹簧内,每组卡栓和弹簧充当一个隔热盘支撑位。

[0012] 进一步改进地,所述卡栓与弹簧的数量不等,卡栓设置在弹簧外、与弹簧一起充当不同的隔热盘支撑位。

[0013] 与现有技术相比,本实用新型提供的一种电饭锅具有以下有益效果:

[0014] 一、通过在内胆的底部设置由凸起与圆环构成的容纳发热盘的集热腔,使发热盘

产生的热量集中到内胆上,热利用率高,有效节约能耗;同时,通过在发热盘上固定一个隔热盘、并将隔热盘设置成从发热盘的四周向外延伸的碗状,进一步提供热利用率高。

[0015] 二、通过在内胆底部的中央位置设置圆柱,保证传感器与锅底的紧密接触,感应灵敏;同时,圆柱和圆环还起到加强作用,有效避免内胆底部受热面的变形,实用性好。

[0016] 三、传感器也通过弹簧和卡栓活动连接在外锅底部,这样避免了传感器阻碍内胆受热面与发热盘的接触,同时,也加强了传感器与内胆底部连接的紧密性,接触灵敏。

附图说明

[0017] 图 1 所示为本实用新型提供的一种电饭锅结构示意图;

[0018] 图 2 所示为图 1 中局部放大图。

[0019] 附图标记说明:

[0020] 1、外锅,2、内胆,3、发热盘,4、隔热盘,5、弹簧,6、卡栓;

[0021] 21、凸起,22、圆环,23、集热腔。

具体实施方式

[0022] 为进一步阐述本实用新型的实质,结合附图对本实用新型的具体实施方式说明如下。

[0023] 如图 1、图 2 所示,一种电饭锅,包括:外锅 1、内胆 2、发热盘 3,发热盘 3 设置在内胆 2 的底部,发热盘 3 上设有一个容传感器伸出的通孔;其特征在于,所述内胆 2 为陶瓷内胆,在内胆 2 的底部的中央位置设有一个向外凸出的、与传感器接触的凸起 21,在内胆 2 底部的边缘位置设有一个向外凸出的圆环 22,所述凸起 21 与圆环 22 一起构成容纳发热盘 3 的集热腔 23。这样,发热盘 3 产生的热量集中到内胆 2 上,热利用率高,有效节约能耗。

[0024] 本实施例中,优选凸起 21 和圆环 22 一体成型在内胆 2 上,优选凸起 21 为位于内胆 2 中央位置的圆柱。圆柱的设置,保证传感器与锅底的紧密接触,感应灵敏;圆环 22 的设置保证了内胆受热面与发热盘的紧密接触,热传导率高。其他实施方式中,所述圆柱 21 采用圆环或其他形状的凸起替代,不限于本实施例。此外,凸起和圆环的设置,还可起到一个加强的效果,有效防止内胆底部的受热变形。

[0025] 进一步地,在发热盘 3 上固定有隔热盘 4,所述隔热盘 4 从发热盘 3 的四周向外延伸呈包覆内胆 2 底部的碗状,所述发热盘 3 与隔热盘 4 一起通过多个弹簧 5 和卡栓 6 与外锅 1 底部活动连接。通过隔热盘 4 的设置,使发热盘 3 产生的热量集中在内胆 2 的底部,热利用率高。本实施例中,优选发热盘 3 设置在隔热盘 4 内,优选通孔设置在发热盘 3 和隔热盘 4 的正中位置。

[0026] 本实施例中,优选外锅 1 包括由外壳和内壳构成的空腔,具体安装时,弹簧 5 的一端与隔热盘 4 的底部连接,其另一端与内壳底部连接;卡栓 6 的一端与隔热盘 4 底部固定连接,其另一端穿过内壳底部进入到空腔内,在卡栓 6 的另一端上设有挡片。这样,在弹簧 5 的作用下实现了发热盘 3 和隔热盘 4 的上下活动,同时,在挡片的作用下,控制发热盘 3 和隔热盘 4 的最高位置,结构简单,安装方便。本实施例中,优选卡栓与弹簧的数量一致,每个卡栓套接在相应的一个弹簧内,每组卡栓和弹簧充当一个隔热盘支撑位。其他实施方式中,所述卡栓与弹簧的数量不等,卡栓设置在弹簧外、与弹簧一起充当不同的隔热盘支撑位,不

限于本实施例。

[0027] 更进一步地,为保证内胆 2 的底部与传感器良好接触,所述传感器也通过弹簧和卡栓活动连接在外锅底部。

[0028] 本实施例提供了一种电饭锅,通过在内胆的底部设置由凸起与圆环构成的容纳发热盘的集热腔,使发热盘产生的热量集中到内胆上,热利用率高,有效节约能耗;同时,通过在发热盘上固定一个隔热盘、并将隔热盘设置成从发热盘的四周向外延伸的碗状,进一步提供热利用率高。此外,凸起和圆环的存在还起到防止内胆底部变形的作用,保证内胆受热面与发热盘紧密接触,热传导效率高。

[0029] 以上具体实施方式对本实用新型的实质进行了详细说明,但并不能以此来对本实用新型的保护范围进行限制。但凡依照本实用新型之实质,所做的简单改进、修饰或等效变换,都落在本实用新型的权利要求保护范围之内。

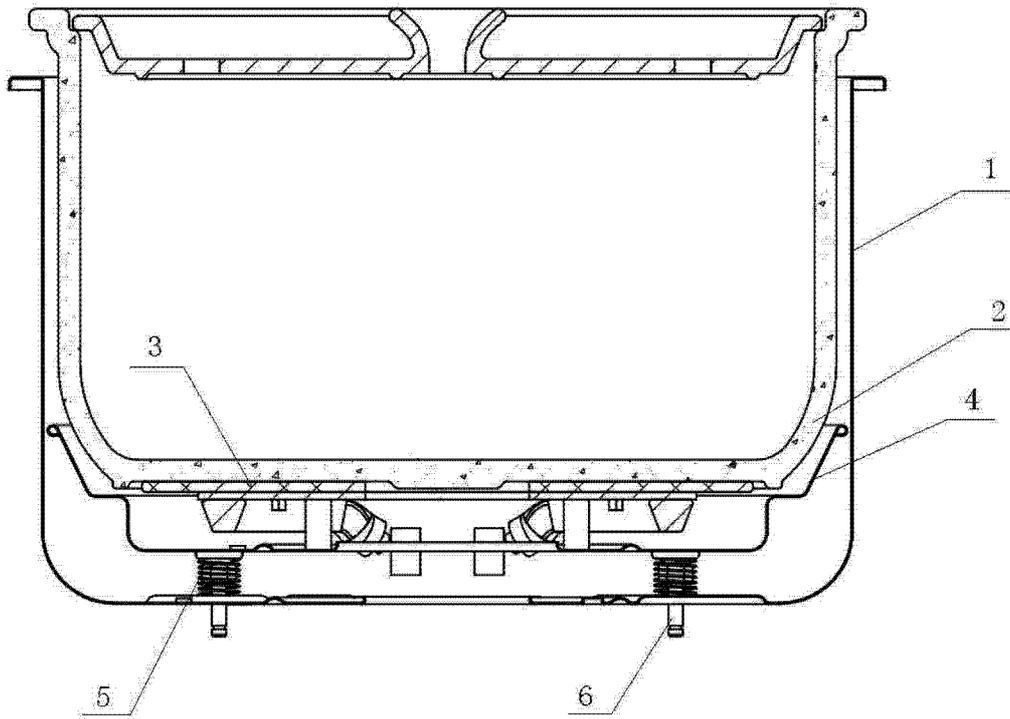


图 1

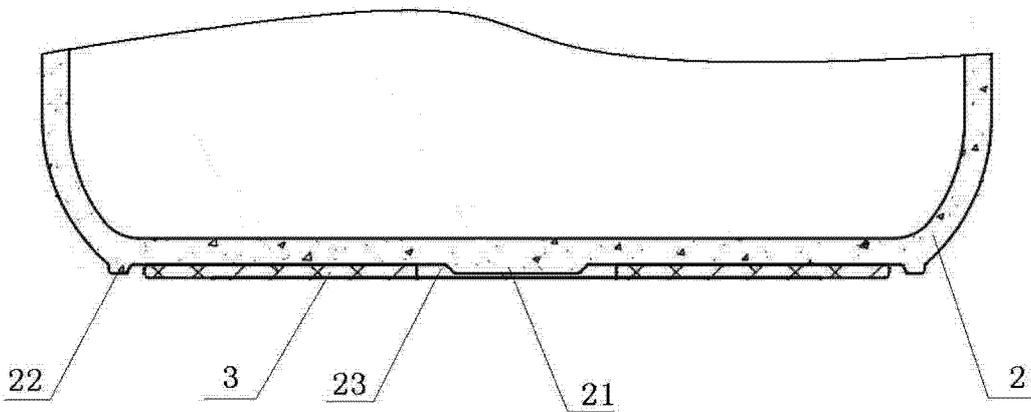


图 2