



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206183003 U

(45)授权公告日 2017.05.24

(21)申请号 201620902483.9

(22)申请日 2016.08.18

(73)专利权人 陈华平

地址 528400 广东省中山市东区嘉怡苑2幢
302房

(72)发明人 陈华平

(74)专利代理机构 广州三环专利代理有限公司
44202

代理人 温旭

(51)Int.Cl.

A47J 27/04(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

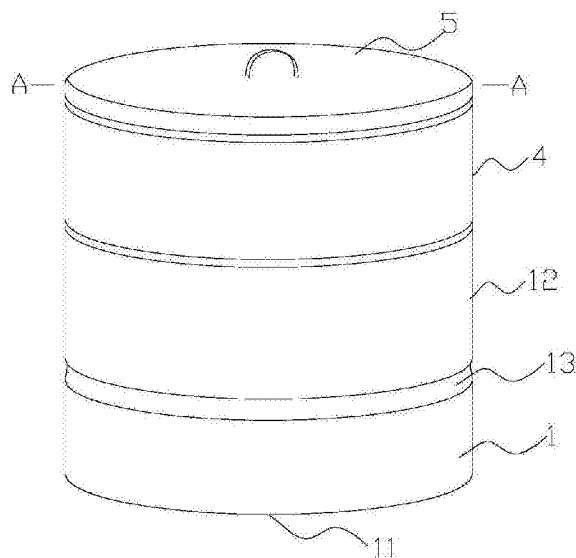
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

一种水汽隔离式节能蒸笼

(57)摘要

本实用新型公开了一种水汽隔离式节能蒸笼,其包括蒸笼主体、夹层、内叠加层和外叠加层,所述蒸笼主体具有蒸笼底和蒸笼壁,所述蒸笼底与蒸笼壁密封连接;所述蒸笼壁上设有由外向内凹陷的凸缘;所述夹层包括夹层底和夹层壁,所述夹层底上密封设置有关于夹层底的中心对称的至少两块隔板,所有隔板的两端均向外延伸与夹层壁密封配合,且夹层壁、夹层底与所有隔板共同围成用于盛放食物的容置腔,所述容置腔外侧、夹层底上形成供蒸汽穿过的透气孔;所述夹层壁的下沿与凸缘可拆卸连接,所述内叠加层可拆卸地设置于夹层上,所述外叠加层可拆卸地设置于蒸笼主体上。该蒸笼能够充分利用蒸汽,加热效率高,能够同时实现蒸菜、煲汤、蒸饭且各层互不串味。



CN 206183003 U

1. 一种水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:包括蒸笼主体、夹层、内叠加层和外叠加层,所述蒸笼主体具有蒸笼底和蒸笼壁,所述蒸笼底与蒸笼壁密封连接;所述蒸笼壁上设有由外向内凹陷的凸缘;所述夹层包括夹层底和夹层壁,所述夹层底上密封设置有关于所述夹层底的中心对称的至少两块隔板,所有所述隔板的两端均向外延伸与所述夹层壁密封配合,且所述夹层壁、所述夹层底与所有所述隔板共同围成用于盛放食物的容置腔,所述容置腔外侧、所述夹层底上形成供蒸汽穿过的透气孔;所述夹层壁的下沿与所述凸缘可拆卸连接,所述内叠加层可拆卸的设置于所述夹层上,所述外叠加层可拆卸地设置于所述蒸笼主体上。

2. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述透气孔为圆形、半圆形、弓形、弧形或矩形。

3. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述隔板的高度占所述夹层壁的高度的 $1/3\sim 9/10$ 。

4. 根据权利要求1~3之一所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述内叠加层和外叠加层的结构与所述夹层的结构相同。

5. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述夹层的外径小于所述蒸笼壁的内径并大于所述凸缘的内径。

6. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述内叠加层的外径小于所述夹层的内径。

7. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述外叠加层的外径等于所述蒸笼主体的外径。

8. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述蒸笼底的下方还设有电加热器。

9. 根据权利要求8所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述蒸笼底的下方还设有用于防止蒸笼主体内的水烧干的限温开关和定时装置。

10. 根据权利要求1所述的水汽隔离式节能蒸笼,其特征在于:所述蒸笼主体为圆形或方形。

一种水汽隔离式节能蒸笼

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房用具技术领域,具体涉及一种水汽隔离式节能蒸笼。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,人们越来越追求健康的生活方式。在烹饪方面,厨师最推崇蒸煮的烹饪方式,这是因为蒸菜不仅方便快捷,还不用长时间站在灶台前操作,逃离烟熏火燎。最主要的是蒸菜是通过水蒸汽蒸熟的食物,其原有的分子结构破坏较少,不仅保持了菜肴的原形、原汁、原味,而且最大程度地保留了食物原有的蛋白质、纤维素等营养成分,而且蒸菜的口味鲜香,软嫩清爽,外形完整,颜色美观,因为原汁损失较少,不混味不散乱。目前,市面上现有的蒸笼结构存在以下缺陷:1、单层的蒸笼锅受空间的限制,只能蒸少量的食物;2、多层的蒸笼锅容易使上层食物的积水滴漏到下层食物上造成串味,使下层蒸煮的食物受到上层食物的影响,失去原汁原味的效果。

实用新型内容

[0003] 为了克服现有技术的不足,本实用新型的目的在于提供一种水汽隔离式节能蒸笼,该蒸笼结构简单,蒸汽流速快、蒸煮时间短,能够充分利用蒸汽,加热效率高,能够同时实现蒸菜、煲汤、蒸饭且互不串味。

[0004] 为解决上述问题,本实用新型所采用的技术方案如下:

[0005] 一种水汽隔离式节能蒸笼,其包括蒸笼主体、夹层、内叠加层和外叠加层,所述蒸笼主体具有蒸笼底和蒸笼壁,所述蒸笼底与蒸笼壁密封连接;所述蒸笼壁上设有由外向内凹陷的凸缘;所述夹层包括夹层底和夹层壁,所述夹层底上密封设置有关于所述夹层底的中心对称的至少两块隔板,所有所述隔板的两端均向外延伸与所述夹层壁密封配合,且所述夹层壁、所述夹层底与所有所述隔板共同围成用于盛放食物的容置腔,所述容置腔外侧、所述夹层底上形成供蒸汽穿过的透气孔;所述夹层壁的下沿与所述凸缘可拆卸连接,所述内叠加层可拆卸的设置于所述夹层上,所述外叠加层可拆卸地设置于所述蒸笼主体上。

[0006] 由上述技术方案可见,本实用新型通过在蒸笼主体内设置内叠加层、夹层和外叠加层,不仅使得本实用新型的密闭性能高,从而使得蒸煮时间短、能够充分利用蒸汽对食物进行加热蒸煮、加热效率高,而且可实现一次加热同时进行蒸笼主体煲汤、夹层蒸饭、内叠加层和外叠加层蒸菜等操作、且各层互不串味,使得蒸汽的热能得到了最大程度的利用,既节省了时间,还能达到节能的目的,且蒸笼主体本身还可以当作大汤锅使用,因此本实用新型能够很好地适应于城市的快节奏生活,具有很好的市场推广前景。

[0007] 作为本实用新型优选的实施方式,所述透气孔为圆形、半圆形、弓形或弧形。

[0008] 为了使内叠加层能够稳固地放置于夹层上,优选地,所述隔板的高度占所述夹层壁的高度的 $1/3\sim 9/10$ 。

[0009] 作为本实用新型优选的一种实施方式,所述内叠加层和外叠加层的结构与所述夹层的结构相同。

[0010] 作为本实用新型优选的实施方式,所述夹层的外径小于所述蒸笼壁的内径并大于所述凸缘的内径。

[0011] 作为本实用新型优选的实施方式,所述内叠加层的外径小于所述夹层的内径。

[0012] 作为本实用新型优选的实施方式,所述外叠加层的外径等于所述蒸笼主体的外径。

[0013] 为了使本实用新型更好地满足市场需求,优选地,所述蒸笼底的下方还设有电加热器。

[0014] 进一步地,所述蒸笼底的下方还设有用于防止蒸笼主体内的水烧干的限温开关和定时装置。

[0015] 优选地,所述蒸笼主体为圆形或方形。

[0016] 相比现有技术,本实用新型的有益效果在于:

[0017] 本实用新型的水汽隔离式节能蒸笼通过在密封的蒸笼主体内设置夹层、内叠加层和外叠加层,不仅极大地扩展了节能蒸笼的加热容积,能同时满足不同用户的需求,而且加热效率高,蒸汽利用充分;另外,由于夹层和叠加层特殊的结构设计使得本实用新型能够同时实现煲汤、蒸饭、蒸菜,大大节省了用户的煮饭时间,且各层互不串味。夹层起到对其下方的水蒸气保温的作用,在夹层上设置的透气孔,能为水蒸气导向,集中对食物加热;夹层与蒸笼主体之间通过凸缘和夹层的下沿相互配合,起到了更好的密封效果,使各层加热效果一致,有利于缩短蒸煮时间。本实用新型的节能蒸笼锅具有结构简单、实用性强、市场推广前景好等特点。

附图说明

[0018] 图1为本实用新型所述的一种水汽隔离式节能蒸笼的结构示意图;

[0019] 图2为本实用新型图1的A-A向剖视图;

[0020] 图3为本实用新型所述的夹层的结构示意图;

[0021] 图4为本实用新型图3的B-B向剖视图;

[0022] 图5为本实用新型所述的节能蒸笼含有电加热器的结构示意图;

[0023] 其中,1、蒸笼主体;11、蒸笼底;12、蒸笼壁;13、凸缘;2、夹层;21、夹层底;22、夹层壁;23、隔板;24、容置腔;25、透气孔;3、内叠加层;4、外叠加层;5、蒸笼盖;6、电加热器。

具体实施方式

[0024] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细说明。

[0025] 参照图1~图2,为本实用新型所述的一种水汽隔离式节能蒸笼,其包括依次相接的蒸笼主体1、夹层2、内叠加层3和外叠加层4。蒸笼主体1具有蒸笼底11和蒸笼壁12,蒸笼底11与蒸笼壁12密封连接;蒸笼壁12上设有由外向内凹陷的凸缘13,该凸缘13用于将夹层2放置于蒸笼主体1内,该凸缘13处于蒸笼壁12高度的1/4~1/2处。蒸笼主体1优选为圆形或方形。参照图3~图4,夹层2包括夹层底21和夹层壁22,夹层底21上密封设置有关于夹层底21的中心对称的至少两块隔板23,所有隔板23的两端均向外延伸并与夹层壁22密封配合,使得夹层壁22、夹层底21与所有隔板23共同围成用于盛放食物的容置腔24,该容置腔24的外侧与夹层底21之间形成供蒸汽穿过的透气孔25,该透气孔25可为圆形、半圆形、弓形或弧

形,也可为矩形。为了便于将夹层2放置于蒸笼主体1内,夹层2的外径小于蒸笼壁12的内径并大于凸缘13的内径。夹层壁22的下沿通过可拆卸地设置在凸缘13上与蒸笼主体1相接,内叠加层3可拆卸的设置于夹层2上,外叠加层4可拆卸地设置于蒸笼主体1上。本实用新型通过在蒸笼主体1内设置夹层2、内叠加层3和外叠加层4,不仅使得本实用新型的密闭性能高,从而使得蒸煮时间短、能够充分利用蒸汽对食物进行加热蒸煮、加热效率高,而且可实现一次加热同时进行蒸笼主体1煲汤、夹层2蒸饭、内叠加层3和外叠加层4蒸菜等操作、且各层互不串味,使得蒸汽的热能得到最大程度的利用,既节省了时间,还能达到节能的目的,因此本实用新型能够很好地适应于城市的快节奏生活,具有很好的市场推广前景。

[0026] 为了使本实用新型的气密性更好,优选地,蒸笼主体1的整体高度大于夹层2和内叠加层3叠放于蒸笼主体1内的高度之和,即夹层2和内叠加层3叠放于蒸笼主体1后不会超出蒸笼主体1的上沿。为了使内叠加层3能够稳固地放置于夹层2上,优选地,隔板23的高度占夹层壁22的高度的 $1/3\sim 9/10$,这样内叠加层3的下沿就会被夹层壁22所限制、不会发生位置的偏移。为了便于蒸笼主体1和外叠加层4的拿取,蒸笼主体1和外叠加层4的外侧壁上均设有提手(图未示)。

[0027] 在一些实施例中,内叠加层3和外叠加层4的结构与夹层2的结构相同,与夹层2的差别在于尺寸和直径大小不同,优选地,内叠加层3的外径小于夹层2的内径,外叠加层4与蒸笼主体1相匹配,即外叠加层4的外径等于蒸笼主体1的外径。

[0028] 当然,本实用新型还具有与蒸笼主体1相匹配的蒸笼盖5,该蒸笼盖5与蒸笼主体1可拆卸连接,蒸笼盖5上设有隔热手提。如图5所示,为了使本实用新型更好地满足市场需求,蒸笼底11的下方还设有电加热器6。进一步地,蒸笼底11的下方还设有用于防止蒸笼主体1内的水烧干的限温开关和定时装置(图未示)。

[0029] 上述实施方式仅为本实用新型的优选实施方式,不能以此来限定本实用新型保护的范围,本领域的技术人员在本实用新型的基础上所做的任何非实质性的变化及替换均属于本实用新型所要求保护的范围。

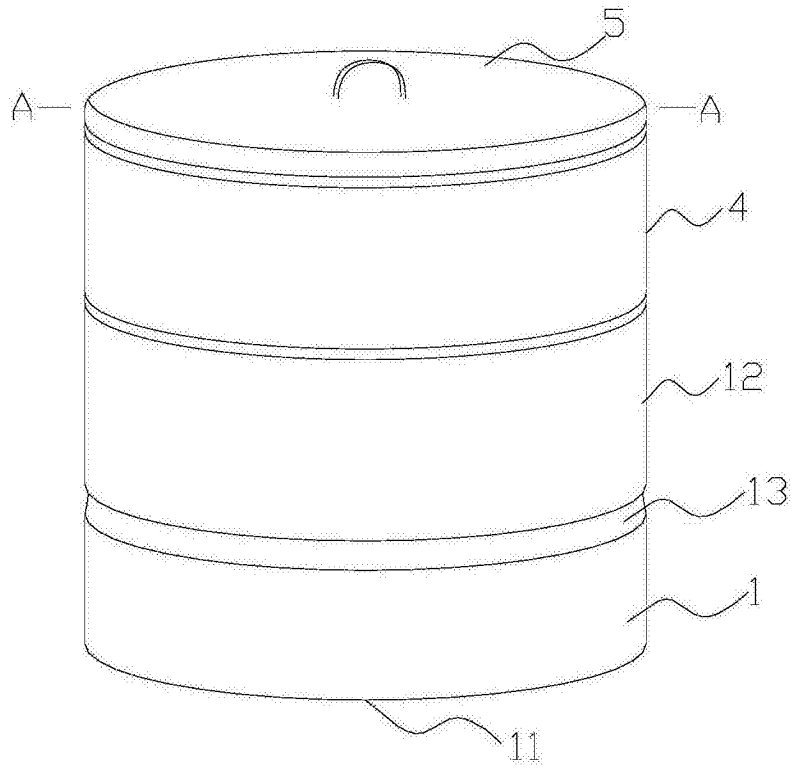


图1

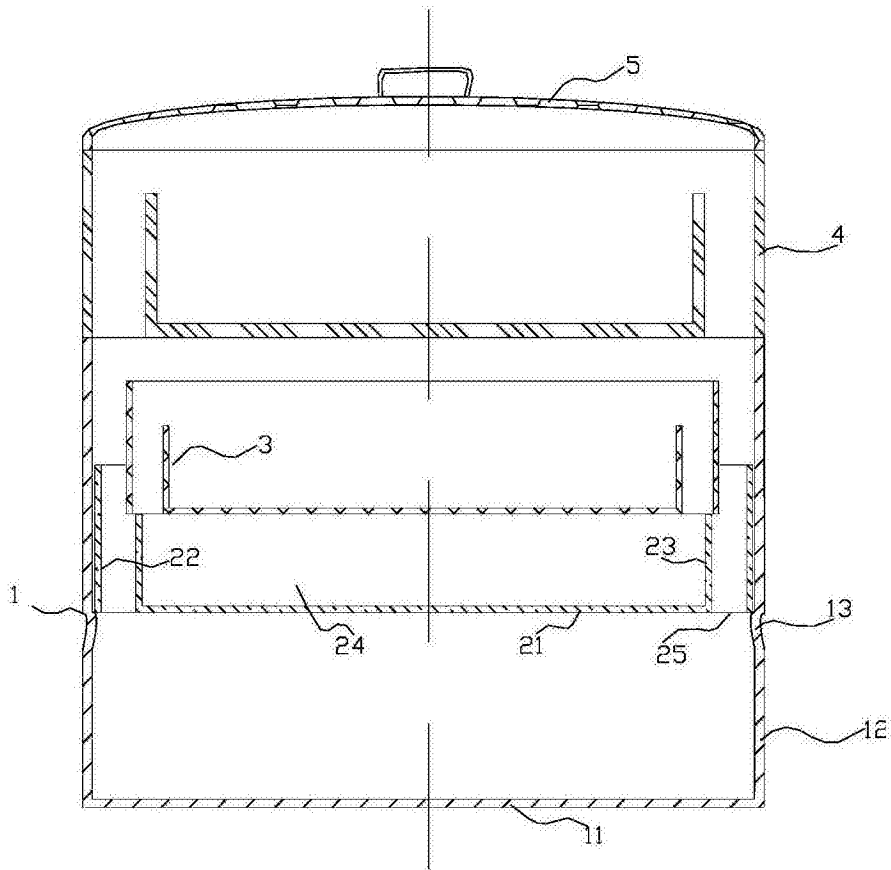


图2

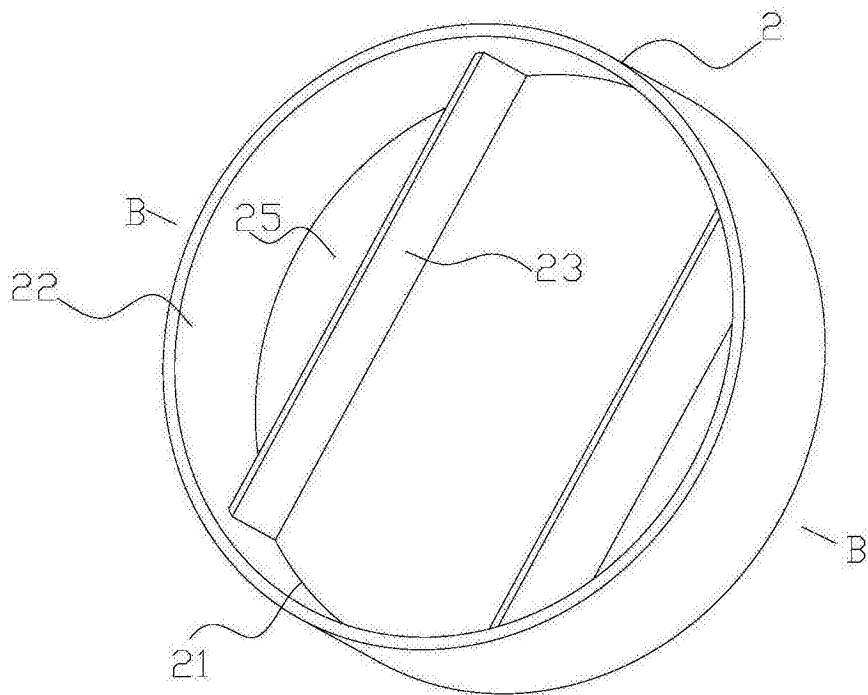


图3

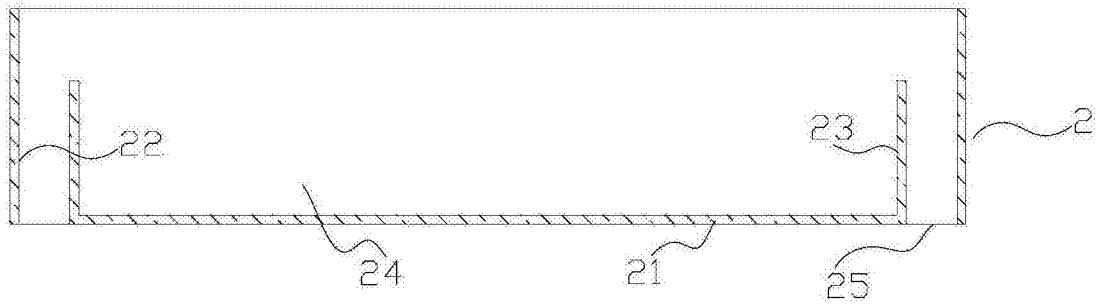


图4

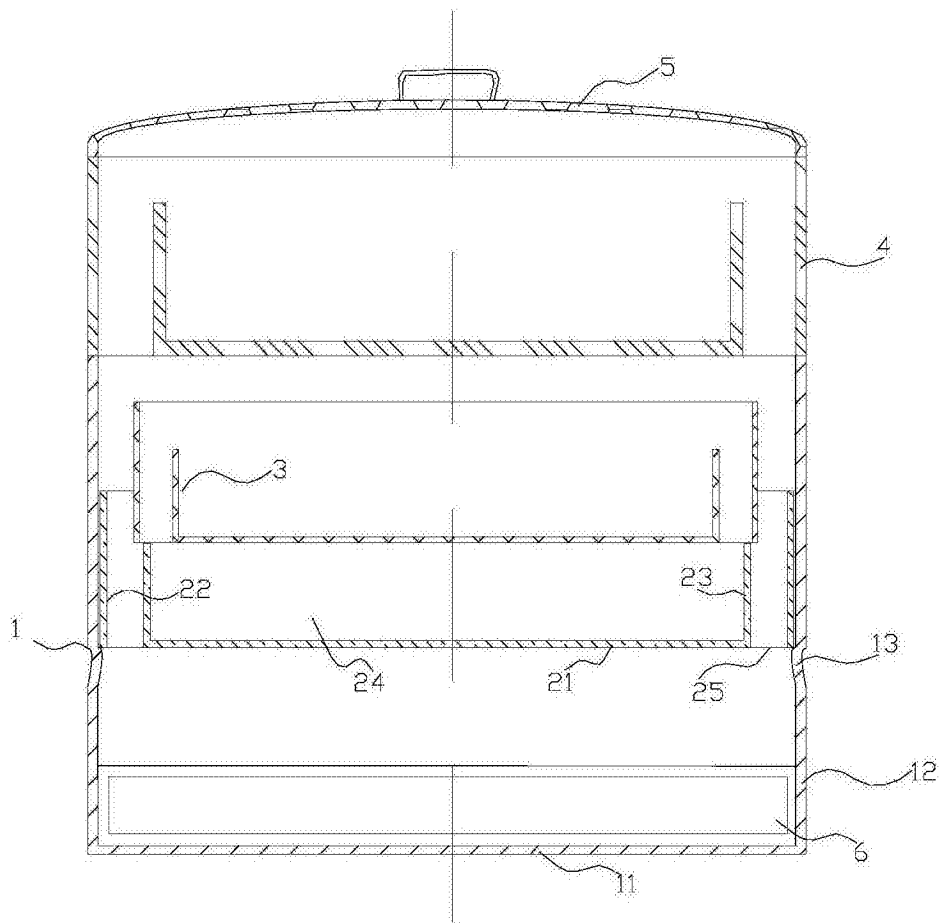


图5