



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 211883359 U

(45) 授权公告日 2020.11.10

(21) 申请号 201922455832.3

(22) 申请日 2019.12.28

(73) 专利权人 中山市广隆燃具电器有限公司

地址 528400 广东省中山市坦洲镇环洲北路77号1号楼

(72) 发明人 梁广荣 刘祥武

(74) 专利代理机构 中山市捷凯专利商标代理事

务所(特殊普通合伙) 44327

代理人 杨连华 张海基

(51) Int.Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

A47J 36/20 (2006.01)

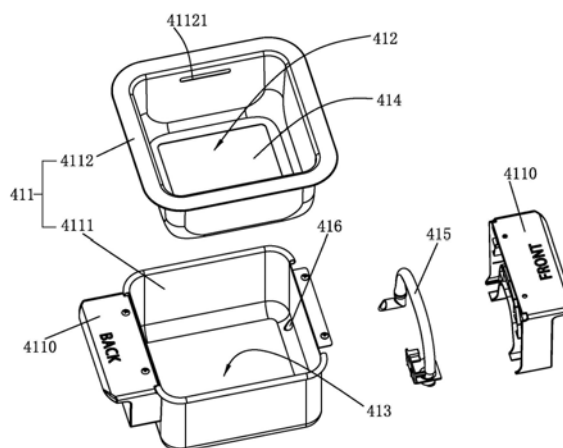
权利要求书1页 说明书6页 附图8页

(54) 实用新型名称

食品水热烹饪容器

(57) 摘要

本申请涉及厨房电器技术领域,尤其涉及食品水热烹饪容器,包括锅体,锅体设有上方开口的煮食腔以及设于煮食腔底部的滤水腔,煮食腔与滤水腔之间设有滤网,滤水腔一侧设有滤水出口以及一端与滤水出口相连接的出水管道,出水管道另一端为管道出水口,且出水管道为两端之间向上弯拱的弧形管道。本申请提供的食品水热烹饪容器,可支持一边通过不断往食品水热烹饪容器内加入热水,一边将冲刷过食材的热水从出水管道排出,食材在滤网的作用下停留在煮食腔内,以此灼熟食材,制作方便,食材受热均匀;而且通过两端之间向上弯拱的弧形管道能够有效保证在灼熟过程中食品水热烹饪容器内的水位,可以有效保证食材能够烹饪完全。



1. 食品水热烹饪容器,包括锅体(411),其特征在于,所述锅体(411)设有上方开口的煮食腔(412)以及设于所述煮食腔(412)底部的滤水腔(413),所述煮食腔(412)与所述滤水腔(413)之间设有滤网(414),所述滤水腔(413)一侧设有滤水出口(416)以及一端与所述滤水出口(416)相连接的出水管道(415),所述出水管道(415)另一端为管道出水口,且所述出水管道(415)为两端之间向上弯拱的弧形管道。

2. 根据权利要求1所述的食品水热烹饪容器,其特征在于,所述出水管道(415)与所述滤水出口(416)相连接的一端比另一端高。

3. 根据权利要求1所述的食品水热烹饪容器,其特征在于,所述锅体(411)包括外锅(4111)以及叠放于所述外锅(4111)内的内锅(4112),所述滤网(414)设于所述内锅(4112)底部,所述内锅(4112)底部与所述外锅(4111)底部之间形成所述滤水腔(413)。

4. 根据权利要求3所述的食品水热烹饪容器,其特征在于,所述内锅(4112)周侧与所述外锅(4111)周侧之间具有与所述滤水腔(413)相连通的间隔,且所述内锅(4112)上开设有与所述间隔相连通的限位水口(41121),所述限位水口(41121)高于所述出水管道(415)的最高位。

5. 根据权利要求1所述的食品水热烹饪容器,其特征在于,所述锅体(411)两侧设有把手(4110)。

6. 根据权利要求5所述的食品水热烹饪容器,其特征在于,所述出水管道(415)置于所述锅体(411)一侧的把手(4110)内。

食品水热烹饪容器

【技术领域】

[0001] 本申请涉及厨房电器技术领域,尤其涉及食品水热烹饪容器。

【背景技术】

[0002] 厨房电器多种多样,烹饪方式也层出不穷,但目前仍缺少一种能够通过过滤热水灼熟食材的装置。

【发明内容】

[0003] 本申请的目的在于提供食品水热烹饪容器,可支持一边通过不断往食品水热烹饪容器内加入热水,一边将冲刷过食材的热水从所述出水管道排出,食材在所述滤网的作用下停留在煮食腔内,以此灼熟食材,制作方便,食材受热均匀;而且通过两端之间向上弯拱的弧形管道能够有效保证在灼熟过程中食品水热烹饪容器内的水位,可以有效保证食材能够烹饪完全。

[0004] 本申请是通过以下技术方案实现的:

[0005] 食品水热烹饪容器,包括锅体,所述锅体设有上方开口的煮食腔以及设于所述煮食腔底部的滤水腔,所述煮食腔与所述滤水腔之间设有滤网,所述滤水腔一侧设有滤水出口以及一端与所述滤水出口相连接的出水管道,所述出水管道另一端为管道出水口,且所述出水管道为两端之间向上弯拱的弧形管道。

[0006] 如上所述的食品水热烹饪容器,所述出水管道与所述滤水出口相连接的一端比另一端高。

[0007] 如上所述的食品水热烹饪容器,所述锅体包括外锅以及叠放于所述外锅内的内锅,所述滤网设于所述内锅底部,所述内锅底部与所述外锅底部之间形成所述滤水腔。

[0008] 如上所述的食品水热烹饪容器,所述内锅周侧与所述外锅周侧之间具有与所述滤水腔相连通的间隔,且所述内锅上开设有与所述间隔相连通的限位水口,所述限位水口高于所述出水管道的最高位。

[0009] 如上所述的食品水热烹饪容器,所述锅体两侧设有把手。

[0010] 如上所述的食品水热烹饪容器,所述出水管道置于所述锅体一侧的把手内。

[0011] 与现有技术相比,本申请有如下优点:

[0012] 所述食品水热烹饪容器可支持一边通过不断往食品水热烹饪容器内加入热水,一边将冲刷过食材的热水从所述出水管道排出,食材在所述滤网的作用下停留在煮食腔内,以此灼熟食材,制作方便,食材受热均匀;而且通过两端之间向上弯拱的弧形管道能够有效保证在灼熟过程中食品水热烹饪容器内的水位,可以有效保证食材能够烹饪完全。

【附图说明】

[0013] 为了更清楚地说明本申请实施例中的技术方案,下面将对实施例描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本申请的一些实施例,对于

本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0014] 图1和图2为本申请实施例所述食品水热烹饪烤箱两种分解状态的结构示意图,其中视图角度亦不相同。

[0015] 图3为本申请实施例所述食品水热烹饪烤箱各个烹饪室的结构示意图。

[0016] 图4为本申请实施例所述第一烹饪室和第二烹饪室的结构剖视图。

[0017] 图5和图6为本申请实施例所述第一烹饪室和第二烹饪室在两种视角下的结构示意图。

[0018] 图7为本申请实施例所述食品水热烹饪容器的结构示意图。

[0019] 图8为本申请实施例所述食品水热烹饪容器的分解结构示意图。

[0020] 图9为本申请实施例所述烤箱壳体安装结构的结构示意图。

[0021] 图10为本申请实施例所述烤箱壳体安装结构的分解结构示意图。

[0022] 图11为图9的A部放大图。

[0023] 图12为图9的B部放大图。

【具体实施方式】

[0024] 为了使本申请所解决的技术问题、技术方案及有益效果更加清楚明白,以下结合附图及实施例,对本申请进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本申请,并不用于限定本申请。

[0025] 如图1至图12所示,本申请实施例提出食品水热烹饪烤箱,包括烤箱本体1,所述烤箱本体1内设有第一烹饪室2、第二烹饪室3 和第三烹饪室4。

[0026] 所述第一烹饪室2外周包覆有第一水循环腔体21,所述第一水循环腔体21上设有用于通入热水或冷水的第一进水口211以及用于输出流经所述第一水循环腔体21的水体的第一出水口212。工作过程中,热水从第一进水口211进入,流经整个第一水循环腔体21后从第一出水口212流出,热水以热传递方式加热第一烹饪室2内部的食物,从第一出水口212流出的被降低温度的水可经加热后重新流入第一水循环腔体21,保持第一烹饪室2内的高温以煮熟食物,同理,当冷却水循环经过第一水循环腔体21则可以为第一烹饪室2内的食物降温,达到冷藏食物以延长食物保质期的目的。综上,通过往第一水循环腔体21通入热水或冷水,可起到烹饪或冷藏第一烹饪室2内食品的目的,两种方式自由切换,且通过水热方式加热可使食品受热更加均匀并可防止煮焦。

[0027] 更优地,所述第一烹饪室2内设有第一烹饪容器22和第一烘烤装置23,所述第一烹饪容器22上方开口,所述第一烘烤装置23位于所述第一烹饪容器22上方。工作时,先通过第一水循环腔体21内的热水温度将第一烹饪室2内的食物煮熟,根据用户的需要,通过调节热水的温度可将食物加热至七分熟、八分熟、九分熟等等,由于热水循环在第一烹饪室2的外周,尤其是上下左右四周,食物能够均匀受热,然后第一烘烤装置23工作将食物的上表面烤至微焦,通过该先水热后烘烤的方式使得食物风味绝佳、外观诱人,采用该烹饪方式对牛扒、猪扒等扒类进行烹饪尤为适合。

[0028] 进一步地,所述第一烹饪室2包括相对扣合的第一上烹饪室201 和第一下烹饪室202,所述第一上烹饪室201和第一下烹饪室202之间形成有第一卡槽203,所述第一烹饪容

器22可拆卸地装设在所述第一卡槽203内。相应地,所述第一水循环腔体21包括包覆所述第一上烹饪室201外侧的第一上循环腔体213和包覆所述第一下烹饪室 202外侧的第一下循环腔体214,所述第一上循环腔体213与所述第一下循环腔体214通过第一连通管215相连通,所述第一进水口211 设于所述第一上烹饪室201,所述第一出水口212设于所述第一下烹饪室202,以使通入的热水或冷水依次流经所述第一上循环腔体213 和所述第一下循环腔体214。用户烹饪时,需先将第一烹饪容器22 沿第一卡槽203插入至第一烹饪室2内,以定位第一烹饪容器22。

[0029] 所述第一烹饪室2由独立的第一上烹饪室201和第一下烹饪室 202扣合而成,不仅大大降低了第一烹饪室2一体成型的制造难度,而且循环的热水或冷却水依次经过第一上烹饪室201和第一下烹饪室202,热传递更加均匀,使得食物受热更加均匀。

[0030] 所述烤箱本体1外侧设有蒸汽中转箱5,具体地,蒸汽中转箱5 设于所述烤箱本体1后侧,所述蒸汽中转箱5与所述第一烹饪室2通过水汽管道25相连通,所述水汽管道25一端伸入所述第一烹饪室2 内。第一烹饪室2在烹饪的过程中会产生大量的水蒸气,水蒸气通入蒸汽中转箱5后一部分冷凝为液体,一部分回流到第一烹饪室2,有效保持了第一烹饪室2的室内湿度,保证了对湿度有要求的食物的更优烹饪效果。

[0031] 所述第二烹饪室3比所述第一烹饪室2仅仅减少了与蒸汽中转箱 5相连通的设置,其他的结构相同。具体为,所述第二烹饪室3外周包覆有第二水循环腔体31,所述第二水循环腔体31上设有用于通入热水或冷水的第二进水口311以及用于输出流经所述第二水循环腔体31的水体的第二出水口312。

[0032] 所述第二烹饪室3内设有上方开口的第二烹饪容器32,所述第二烹饪容器32上方设有第二烘烤装置33,所述第二烹饪室3包括相对扣合的第二上烹饪室301和第二下烹饪室302,且所述第二上烹饪室301和第二下烹饪室302之间形成有第二卡槽303,所述第二烹饪容器32可拆卸地装设于所述第二卡槽303内。

[0033] 所述第二水循环腔体31包括包覆所述第二上烹饪室301外侧的第二上循环腔体313和包覆所述第二下烹饪室302外侧的第二下循环腔体314,所述第二上循环腔体313与所述第二下循环腔体314通过第二连通管315相连通,所述第二进水口311设于所述第二上烹饪室 301,所述第二出水口312设于所述第二下烹饪室302,以使通入的热水或冷水依次流经所述第二上烹饪室301和所述第二下烹饪室 302。

[0034] 所述第二烹饪室3亦能实现水热烘烤的烹饪方式,由于其缺少蒸汽中转箱5的连通,因此更加适用于对湿度要求较低的烹饪方式,两种适用方式并存,为烹饪提供了更多的可能。

[0035] 本实施例中,所述第一烘烤装置23和第二烘烤装置33均选用电发热管,以便于实现自动控制;所述第一烹饪室2、第二烹饪室3为一体成型结构;第一烹饪室2和第二烹饪室3内均设有用于探测室内烹饪温度的温度传感器24。

[0036] 所述第三烹饪室4内设有可拆卸的食品水热烹饪容器41,所述食品水热烹饪容器41包括锅体411,所述锅体411设有上方开口的煮食腔412以及设于所述煮食腔412底部的滤水腔413,所述煮食腔412 与所述滤水腔413之间设有滤网414,所述滤水腔413一侧设有滤水出口416以及一端与所述滤水出口416相连接的出水管415,所述出水管415另一端为管道出水口。

[0037] 所述第三烹饪室4内部一侧设有加水装置43,所述加水装置43 一端设有热水出口431,所述热水出口431位于所述食品水热烹饪容器41的上方用以向所述食品水热烹饪容器41加入热水。通过在烤箱本体1内设置所述第三烹饪室4及在所述第三烹饪室4内设置加水装置43,形成烤箱内置式进水烹饪结构。

[0038] 在使用食品水热烹饪容器41进行烹饪时,先往食品水热烹饪容器41的煮食腔412内放入待烹饪的食材,然后将食品水热烹饪容器41放入第三烹饪室4内,烤箱启动工作后,一边通过加水装置43不断往食品水热烹饪容器41内加入热水,一边将冲刷过食材的热水从出水管道415排出,食材在滤网414的作用下停留在煮食腔412内,以此灼熟食材,制作方便,食材受热均匀,例如可以此制作白灼虾、捞面等菜式。

[0039] 进一步地,所述出水管道415为两端之间向上弯拱的弧形管道。在往食品水热烹饪容器41内加水的过程中,水位逐渐升高,食品水热烹饪容器41和出水管道415的水位同步上升,当水位越过弧形管道的最高点时,水才开始排出,而当停止加水时,因存在虹吸效应,水会通过出水管道415全部排出。通过两端之间向上弯拱的弧形管道能够有效保证在灼熟过程中食品水热烹饪容器41内的水位,例如控制水位越过食材后才开始排水,可以有效保证食材能够烹饪完全。

[0040] 更优地,所述出水管道415与所述滤水出口416相连接的一端比另一端高。

[0041] 相应地,所述第三烹饪室4在正对所述管道出水口的下方设有用于将水导出至所述烤箱本体1外部的引出口42。

[0042] 为便于锅体411的清洗,所述锅体411采用分体式结构,具体为,所述锅体411包括外锅4111以及叠放于所述外锅4111内的内锅 4112,所述滤网414设于所述内锅4112底部,所述内锅4112底部与所述外锅4111底部之间形成所述滤水腔413。

[0043] 进一步地,所述内锅4112周侧与所述外锅4111周侧之间具有与所述滤水腔413相连通的间隔,且所述内锅4112上开设有与所述间隔相连通的限位水口41121,所述限位水口41121高于所述出水管道 415的最高位。因为食材的种类大小不同,可能会引起滤网414排水的流畅性,由此导致的煮食腔412内水位过高时,水会沿限位水口 41121排出,控制烹饪的水位正常,保证食材的烹饪质量。

[0044] 更进一步地,所述锅体411两侧设有把手4110,便于拿放。所述出水管道415置于所述锅体411一侧的把手4110内。结构更加紧凑。

[0045] 所述第三烹饪室4包括相互连通的左室和右室,所述左室可拆卸地放置所述食品水热烹饪容器41,所述右室可拆卸地放置有热煮烹饪容器45,所述右室底部设有用于加热所述热煮烹饪容器45的加热装置。所述加热装置可为电发热管、电磁感应加热器等,可实现煎、焖、炖、煮等烹饪方式,结合其他烹饪室4的烹饪功能,带来了多样化的烹饪方式。

[0046] 本实施例中,所述烤箱本体1的外部为烤箱壳体安装结构,所述烤箱壳体安装结构包括壳体100,所述壳体100包括围设形成容纳腔的前板11、上围板12、底板13和背板14,所述前板11的周侧设有向后延伸的凸边111,所述上围板12的前端周侧设有可拆卸地插入所述凸边111的围板卡槽124,所述上围板12底部可拆卸地装设有所述底板13,所述上围板12的后端周侧设有折向内侧的折边125,所述背板14可拆卸地装设在所述折边125后侧。其中,所述容纳腔内用于固定烤箱内胆,所述第一、二、三烹饪室设于所述烤箱内胆内。

[0047] 具体地,所述上围板12包括顶板121和竖向设于所述顶板121 左右两侧下方的左

侧板122和右侧板123。且所述上围板12为一体成型。

[0048] 进一步地,所述上围板12的底部两侧分别设有向内弯折的卡边 126,所述上围板12内的左侧设有左隔板15,所述上围板12内的右侧设有右隔板16,所述左隔板15和所述右隔板16底端与所述上围板12两侧的卡边126形成用于卡入所述底板13的滑槽。

[0049] 在装配烤箱本体1时,可先将前板11前面朝下,再将烤箱内胆、左隔板15、右隔板16、上围板12、底板13、背板14依次装配,其中,上围板12通过围板卡槽124从上往下卡接在前板11的凸边111 上以实现预定位,然后再将底板13从滑槽中卡入装配,最后将背板 14紧固在上围板12背部。其中,所述前板11、上围板12、底板13、背板14、左隔板15、右隔板16之间相互定位后通过螺钉紧固。

[0050] 另外,所述围板卡槽124从槽口至槽底的截面面积逐渐增大,且所述围板卡槽124的槽口设有外翻的导向边1241。可以在装配时起到导向的作用。

[0051] 所述壳体100结构可以实现先装配上围板12再装配背板14的装配操作,不仅能够有效防止上围板12装配时容易变形的情况,而且背板更易拆装,便于对背部电路结构的维护。

[0052] 更进一步地,所述前板11上侧的凸边111设有两个向下的凸起 1110,两个所述凸起1110分别对应位于所述上围板12前端上侧的所述围板卡槽124两端,以限定所述前板11和所述上围板12的相对位置。所述前板11设置的凸起1110能够有效定位所述前板11和所述上围板12的相对位置,便于安装,同时提升装配质量。

[0053] 所述烤箱本体1一侧设有用于储水的水箱6,所述水箱6与所述第一出水口212、第二出水口312相连通。

[0054] 所述烤箱本体1外置有循环水加热机构和循环水冷却机构,所述循环水加热机构和循环水冷却机构的一端均与所述水箱6连接,所述循环水加热机构和循环水冷却机构的另一端分别与所述第一进水口211相连接,所述循环水加热机构用于接收所述水箱6的水并加热后通入所述第一进水口211,所述循环水冷却机构用于接收所述水箱6 的水并冷却后通入所述第一进水口211。其中,循环水加热机构和循环水冷却机构为独立于烤箱本体1外的机构,故可以采用功率更大,容量更大的设备而不占用烤箱本体1的空间,循环水加热机构可选用电热水器,将水快速加热至设定温度如60°至100°后供给烤箱本体 1,循环水冷却机构可选用压缩机以将水冷却后供给烤箱本体1。

[0055] 需要说明的是,所述循环水加热机构还与所述第三烹饪室4内的加水装置43相连接,以向加水装置43供给热水。

[0056] 综上所述,本申请具有但不限于以下有益效果:

[0057] 1、通过往第一水循环腔体21通入热水或冷水,可起到烹饪或冷藏第一烹饪室2内食品的目的,两种方式自由切换,且通过水热方式加热可使食品受热更加均匀并可防止煮焦。

[0058] 2、先水热后烘焙的烹饪方式使得食物风味绝佳、外观诱人,采用该烹饪方式对牛扒、猪扒等扒类进行烹饪尤为适合。

[0059] 3、所述第一烹饪室2连接所述蒸汽中转箱5,在水蒸气通入蒸汽中转箱5后一部分冷凝为液体,一部分回流到第一烹饪室2,有效保持了第一烹饪室2的室内湿度,保证了对湿度有要求的食物的更优烹饪效果。

[0060] 4、所述食品水热烹饪容器41中,通过两端之间向上弯拱的弧形管道能够有效保证在灼熟过程中食品水热烹饪容器41内的水位,可以有效保证食材能够烹饪完全。

[0061] 5、通过设置多个烹饪室,实现不同的烹饪方式,丰富了烤箱功能,带来了多样化的烹饪方式。

[0062] 6、所述壳体100结构可以实现先装配上围板12再装配背板14 的装配操作,不仅能够有效防止上围板12装配时容易变形的情况,而且背板更易拆装,便于对背部电路结构的维护。

[0063] 应当理解的是,本申请中采用术语“第一”、“第二”等来描述各种信息,但这些信息不应限于这些术语,这些术语仅用来将同一类型的信息彼此区分开。例如,在不脱离本申请范围的情况下,“第一”信息也可以被称为“第二”信息,类似的,“第二”信息也可以被称为“第一”信息。此外,术语“中心”、“上”、“下”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本申请和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本申请的限制。

[0064] 如上所述是结合具体内容提供的一种或多种实施方式,并不认定本申请的具体实施只局限于这些说明。凡与本申请的方法、结构等近似、雷同,或是对于本申请构思前提下做出若干技术推演,或替换都应当视为本申请的保护范围。

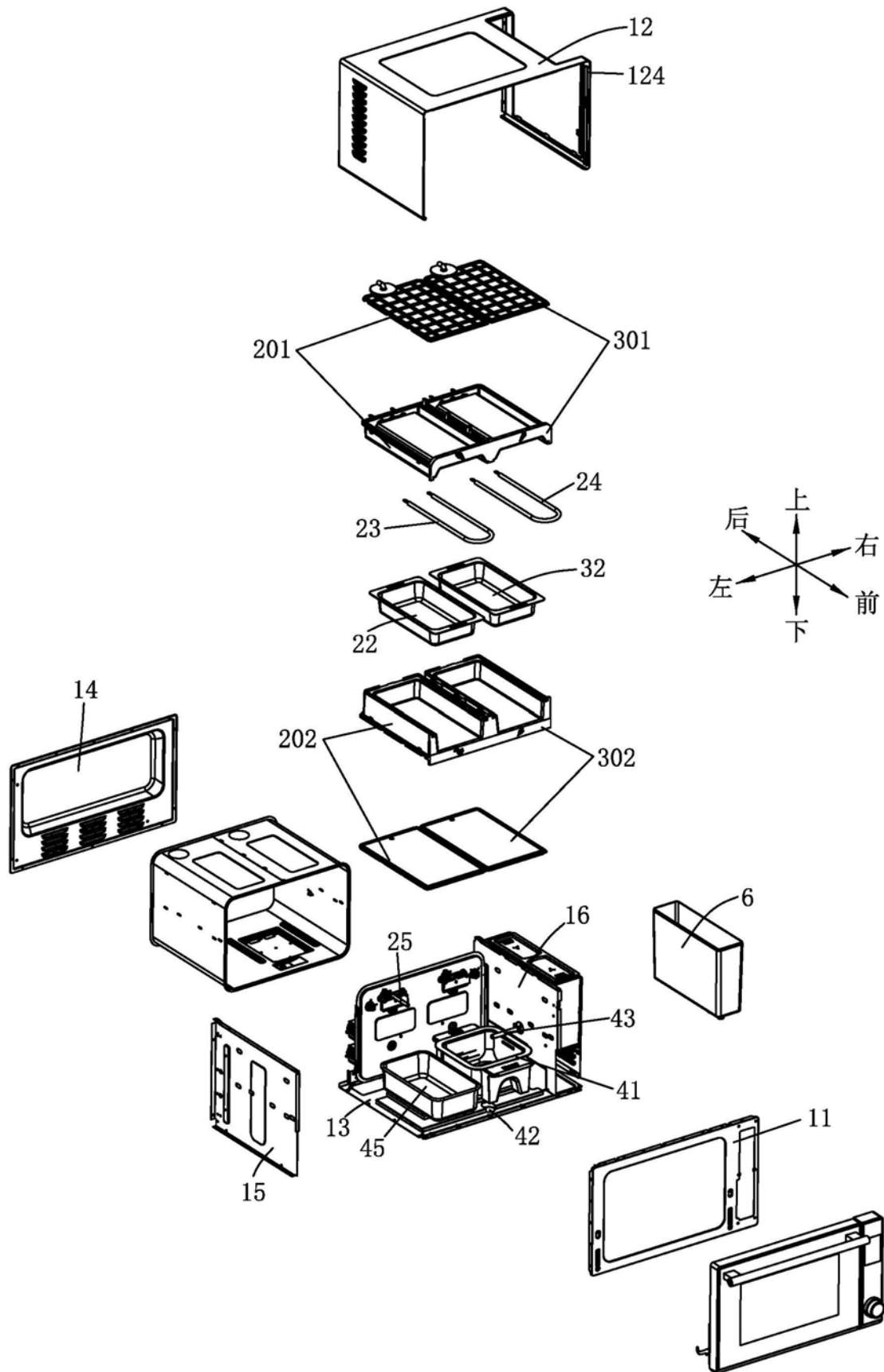


图1

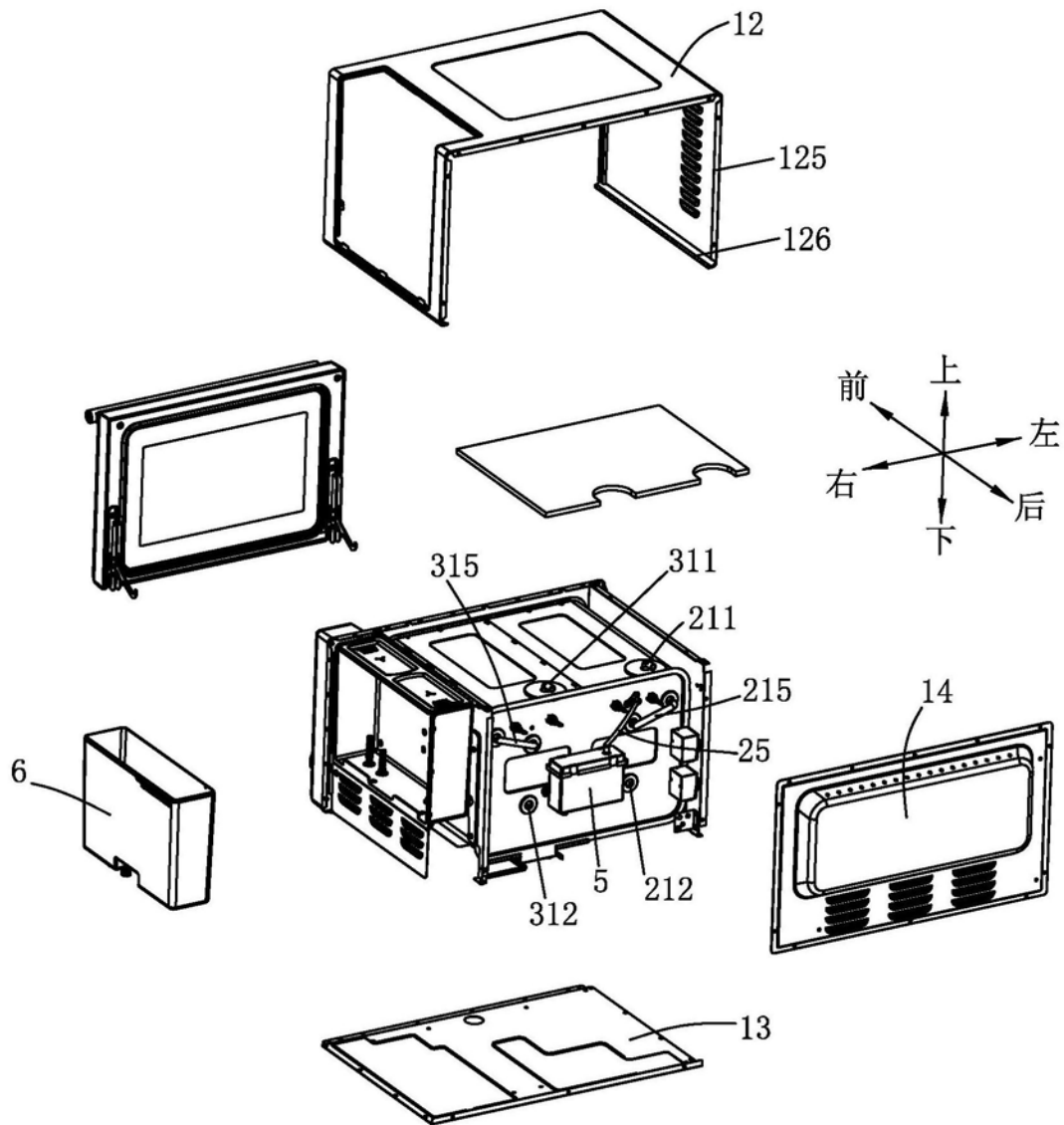


图2

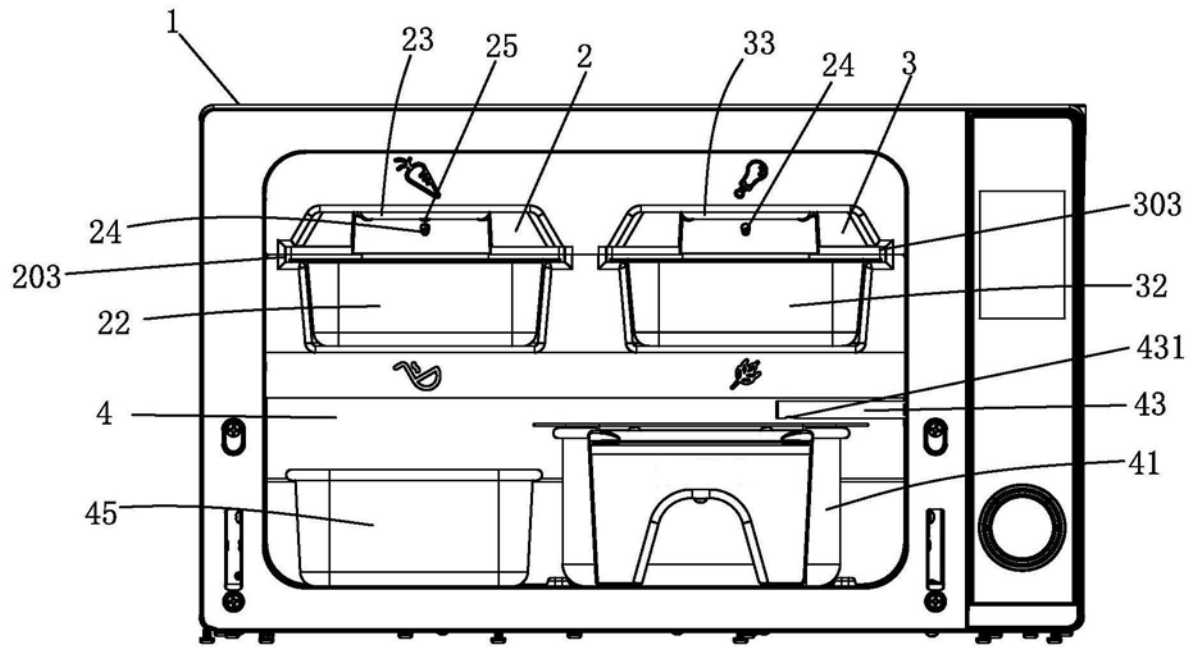


图3

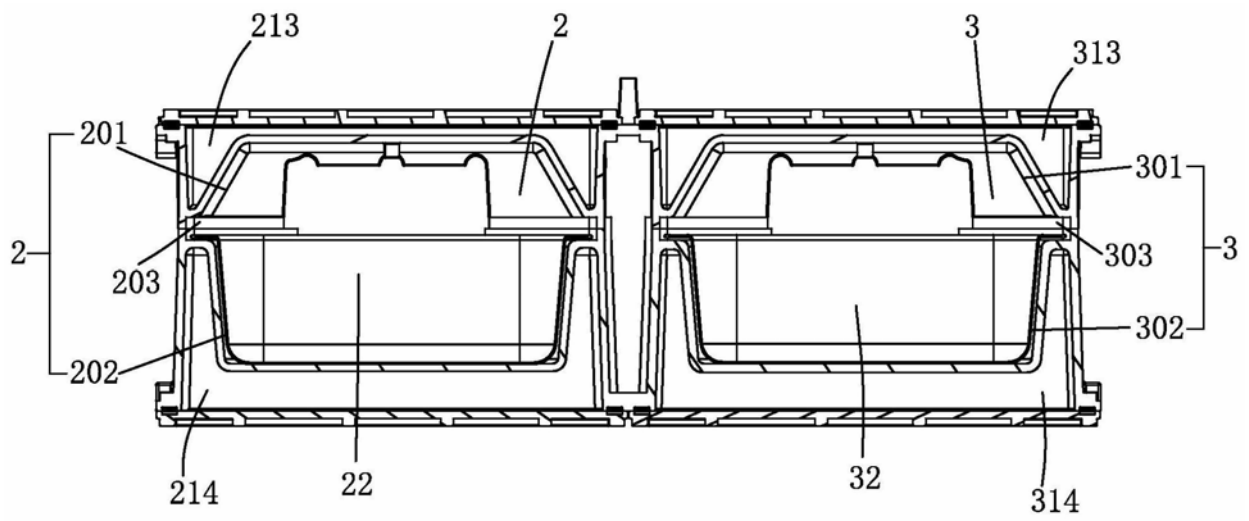


图4

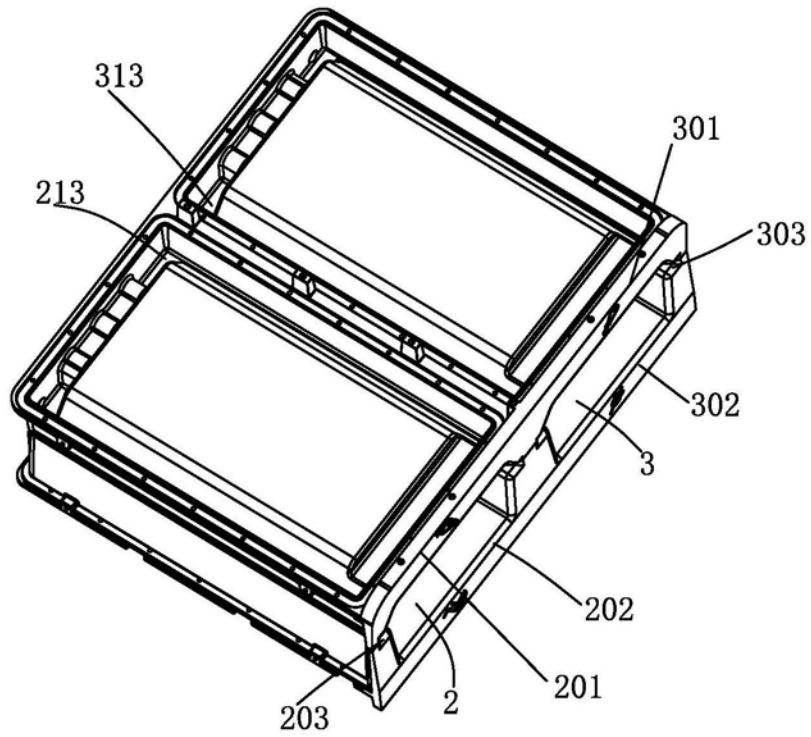


图5

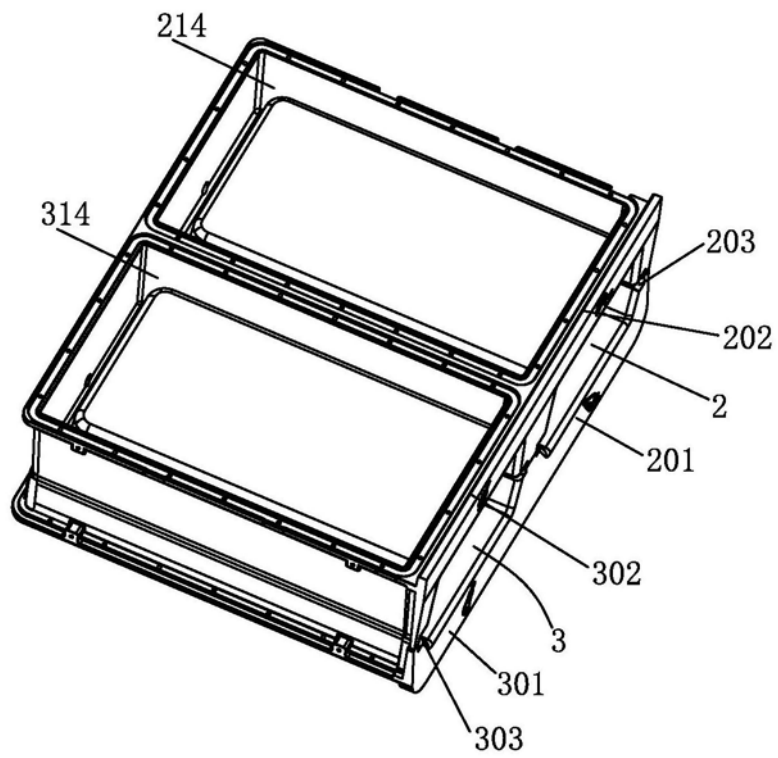


图6

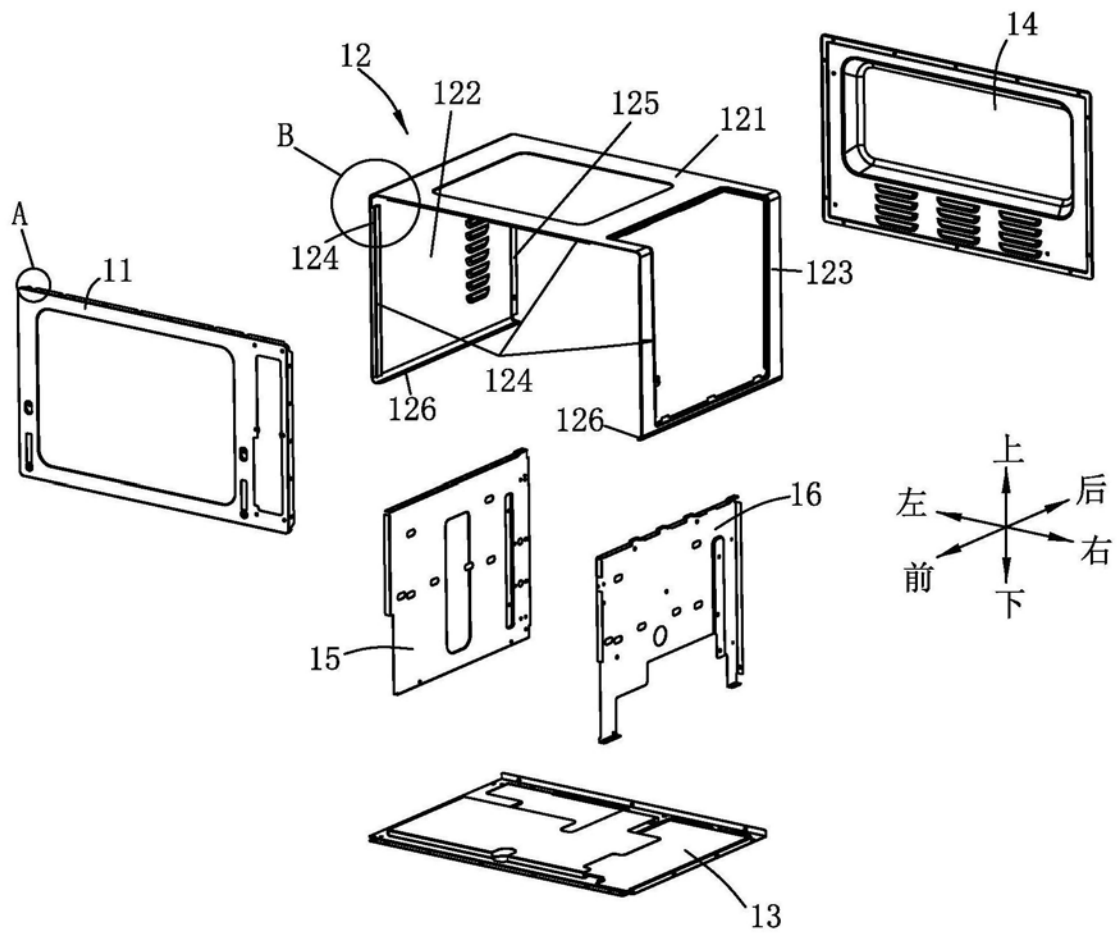


图9

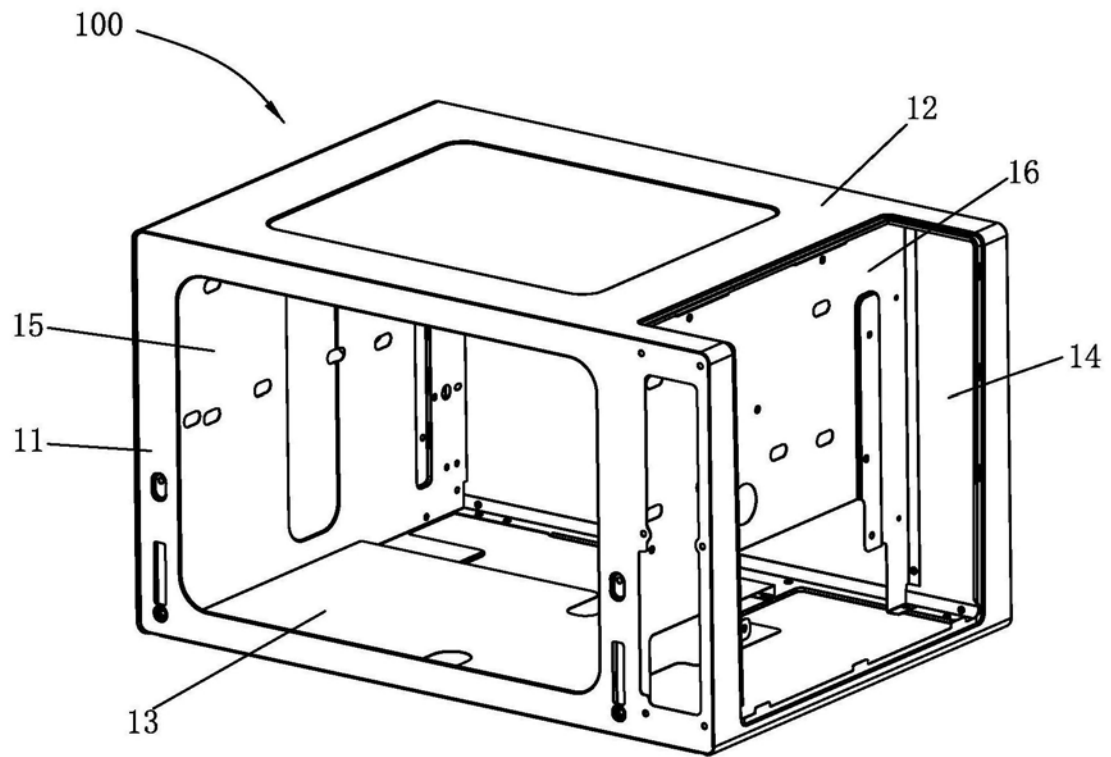


图10

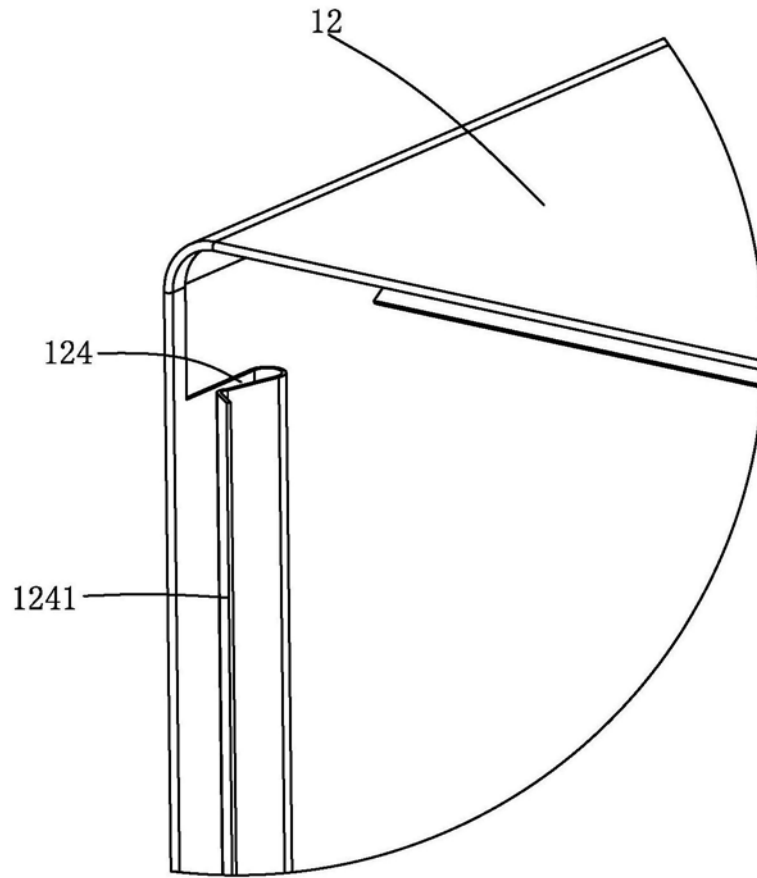


图11

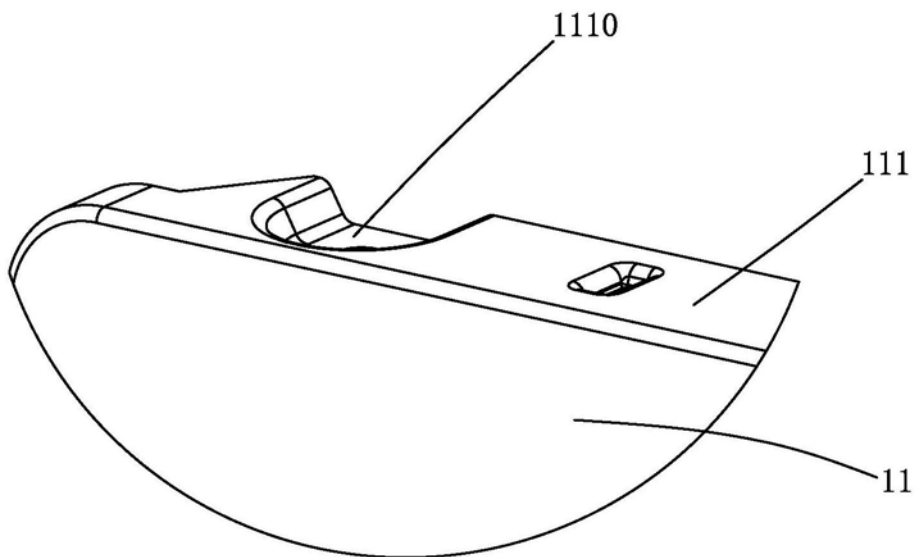


图12