



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 219594388 U

(45) 授权公告日 2023. 08. 29

(21) 申请号 202320495165.5

(22) 申请日 2023.03.07

(73) 专利权人 浙江厨必爱电器有限公司

地址 321000 浙江省金华市武义县百花山
工业区荷花路3号

(72) 发明人 凡兴振 徐健

(74) 专利代理机构 杭州果智唯实知识产权代理
事务所(普通合伙) 33518

专利代理师 戚海东

(51) Int.Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

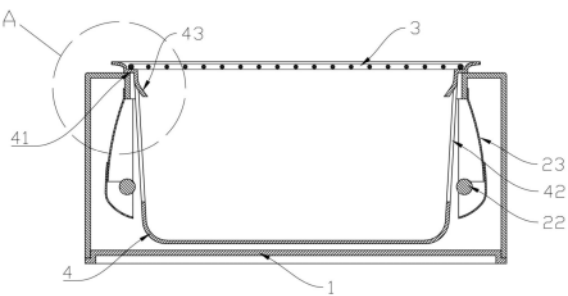
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种光波烧烤炉

(57) 摘要

本实用新型公开了一种光波烧烤炉,涉及烧烤设备领域,包括本体和形成在所述本体内的加热腔,所述加热腔顶部具有烘烤口,所述烘烤口处配置有烧烤架,其特征在于,所述烧烤架下方对位设置有接油盒,所述接油盒的上部形成有支撑部,所述烧烤架架设在所述支撑部上。本实用新型将烧烤架架设在接油盒上,便于操作和清洗。



1. 一种光波烧烤炉,包括本体和形成在所述本体内的加热腔,所述加热腔顶部具有烘烤口,所述烘烤口处配置有烧烤架,其特征在于,所述烧烤架下方对位设置有接油盒,所述接油盒的上部形成有支撑部,所述烧烤架架设在该支撑部上。

2. 根据权利要求1所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述支撑部为支撑台阶,所述支撑台阶的上端面与所述烧烤架的下端面抵接,所述支撑台阶的下端面与所述本体抵接。

3. 根据权利要求1或2所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述接油盒的底壁与所述加热腔的底壁抵接。

4. 根据权利要求1或2所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述支撑部由所述接油盒的上部向外侧弯折而成。

5. 根据权利要求1所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述加热腔至少一侧配置有热源及将所述热源的热量反射到所述烘烤口处的反射板。

6. 根据权利要求5所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述接油盒具有深底内腔,其侧壁邻近所述热源的位置开设有开口。

7. 根据权利要求6所述的光波烧烤炉,其特征在于,位于所述开口上方的侧壁末端朝向所述接油盒内部倾斜延伸形成挡油部。

8. 根据权利要求6或7所述的光波烧烤炉,其特征在于,位于所述开口下方的侧壁末端与所述接油盒底壁的距离大于30mm。

9. 根据权利要求1或2所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述接油盒的上端以预设角度倾斜向外弯折延伸形成口沿部。

10. 根据权利要求1或2所述的光波烧烤炉,其特征在于,所述接油盒的上端沿水平方向向外延伸形成口沿部。

一种光波烧烤炉

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烧烤设备技术领域,具体涉及一种便于清洗的光波烧烤炉。

背景技术

[0002] 电烤炉是一种通过消耗电能转化为热能对食品进行烘烤加工的厨房用电器。而光波电烤炉是利用光波管通电产生光能和高温热能,将放置在烤盘上的食物进行加热、烤制的烹饪工具,具有节能、加热均匀、操作简便的优点,但是也普遍存在使用时产生油烟等问题。

[0003] 如专利号为CN217161813U的实用新型专利,就提供了一种烧烤热源水平设置的红外线光波烧烤炉。它解决了现有的电烤炉具热源是竖直状态结构和结构比较复杂的问题,被烧烤的肉串和烤肉等食品放在炉壁体顶部区域,烧烤热源发热,热量被镜面反射板反射到炉壁体的内腔上部中间,烧烤热源贴附在炉壁体内腔的侧表面上,所以不受油或肉沫等向下滴落污染,达到了无烟烧烤。

[0004] 上述专利虽然解决了油烟问题,但其将热源设置在两侧边,烧烤架设在炉架上方,烧烤架下方有一个接油盒,如此使用完后需要将烧烤架与接油盒分别拿出清洗,清洗时较为不便。

实用新型内容

[0005] 本实用新型旨在一定程度上解决相关技术中的技术问题之一。为此,本实用新型提供了一种光波烧烤炉,具有方便清洗的优点。

[0006] 为了达到上述目的,本实用新型采用如下技术方案:

[0007] 一种光波烧烤炉,包括本体和形成在所述本体内的加热腔,所述加热腔顶部具有烘烤口,所述烘烤口处配置有烧烤架,其特征在于,所述烧烤架下方对位设置有接油盒,所述接油盒的上部形成有支撑部,所述烧烤架架设在所述支撑部上。在本实用新型中,本体内形成有加热腔,加热腔的顶部具有用于烘烤食物的烘烤口,烘烤口处配置有用以放置食物的烧烤架,加热腔内的热量从烘烤口传至烧烤架上的食物上,烧烤架的正下方设置有用来接油的接油盒,防止烤制过程中食物中的油滴到加热腔内;接油盒的上部形成一支撑部用以放置烧烤架,烧烤架和本体不会直接接触,避免烧烤架上的油脂粘在本体上不易清洗,另外,烧烤架架设在支撑部上,用户在使用完烧烤炉之后,可以在拿出接油盒的同时拿出烧烤架,简化了操作步骤,也更便于清洗,无需分别将烧烤架和接油盒拿出。

[0008] 另外,接油盒由耐高温的金属材料制成,可从烘烤口放入加热腔内,拿取方便,便于清洗。

[0009] 优选地,所述支撑部为支撑台阶,所述支撑台阶的上端面与所述烧烤架的下端面抵接,所述支撑台阶的下端面与所述本体抵接。一方面,支撑部能够支撑接油盒放置在本体上,另一方面,支撑部能够支撑烧烤架放置在接油盒上。

[0010] 优选地,所述支撑部为支撑台阶,其上端面与所述烧烤架的下端面抵接,所述接油

盒的底壁与所述加热腔的底壁抵接。接油盒的底部直接放置在加热腔内,不需要支撑部下端面抵接在本体上端面上也可以使接油盒稳定放置在加热腔内,但烧烤架下端面仍需抵接在支撑部的上端面上,以保证烧烤架滴落的油落入接油盒内。

[0011] 优选地,所述支撑部由所述接油盒的上部向外侧弯折而成,弯折工艺简单且成本低,便于加工和控制成本。

[0012] 优选地,所述加热腔至少一侧配置有热源及将所述热源的热量反射到所述烘烤口处的反射板,反射板可以将热源产生的热量反射到烘烤口处,进而烤熟烧烤架上放置的食物;热源配置在加热腔的侧边,避免油脂滴落至热源上产生油烟,实现无烟烧烤。

[0013] 优选地,所述接油盒具有深底内腔,其侧壁邻近所述热源的位置开设有开口。热源产生的热量经过反射板的反射后通过该开口抵达烧烤架,以对烧烤架上的食物加热。

[0014] 优选地,位于所述开口上方的侧壁末端朝向所述接油盒内部倾斜延伸形成挡油部。挡油部可以防止从烧烤架掉落的油脂从开口处进入加热腔,难以清洗。

[0015] 优选地,位于所述开口下方的侧壁末端与所述接油盒底壁的距离大于30mm。开口下方的接油盒部分可以用来盛水和接油,油脂掉落在水里可以减少油烟的产生,水蒸发后能够使烤制的食物口感更好,避免食物表皮变干,该部分的高度大于30mm,以保证水量充足,也能避免食物滴落的油太多而溢出接油盒。

[0016] 优选地,所述接油盒的上端以预设角度倾斜向外弯折延伸形成口沿部。口沿部位位于本体上端面的上方,用以防止油脂掉落在本体的上端面,油脂能够从倾斜的口沿部回流至接油盒内。

[0017] 优选地,所述接油盒的上端沿水平方向向外延伸形成口沿部,口沿部设置在本体上端面的上方,防止给食物刷油或烤制时油脂滴落到本体上端面,清洗时只需清洗烧烤架和接油盒即可,无需清理本体内外。

[0018] 1.在本实用新型中,烧烤架架设在接油盒的支撑部上,在烧烤炉使用完毕后,拿出接油盒即可一同拿出烤架,无需分别拿出烧烤架和接油盒,倒出接油盒内的水分后即可直接对接油盒和烧烤架进行清洗,操作简单方便。

[0019] 2.接油盒的上端形成有口沿部,口沿部放置在本体上端面的上方,防止给食物刷油或烤制时油脂滴落至本体,保证了本体的干净整洁。

[0020] 3.相关技术大多将热源设置在加热腔底壁,而本实用新型中将热源设置在加热腔的侧边,能够防止烧烤架的油脂滴落至热源上,避免产生油烟,也提高了使用的安全性。

[0021] 本实用新型的这些特点和优点将会下面的具体实施方式以及附图中进行详细的揭露。本实用新型最佳的实施方式或手段将结合附图来详尽表现,但并非是对本实用新型技术方案的限制。另外,在每个下文和附图中出现的这些特征、要素和组件是具有多个,并且为了表示方便而标记了不同的符号或数字,但均表示相同或相似构造或功能的部件。

附图说明

[0022] 下面结合附图对本实用新型作进一步说明:

[0023] 图1为本实用新型实施例的结构示意图;

[0024] 图2为本实用新型实施例的部分结构示意图;

[0025] 图3为本实用新型中烧烤架和接油盒的结构示意图;

[0026] 图4为本实用新型实施例的剖视图；

[0027] 图5为图4在A处的放大示意图。

[0028] 其中，附图标记为：

[0029] 1. 本体；11. 控制器；2. 加热腔；21. 烘烤口；22. 热源；23. 反射板；3. 烧烤架；4. 接油盒；41. 支撑部；42. 开口；43. 挡油部；44. 口沿部。

具体实施方式

[0030] 下面详细描述本实用新型的实施例，所述实施例的示例在附图中示出，其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。基于实施方式中的实施例，旨在用于解释本实用新型，而不能理解为对本实用新型的限制。

[0031] 在本说明书中引用的“一个实施例”或“实例”或“例子”意指结合实施例本身描述的特定特征、结构或特性可被包括在本专利公开的至少一个实施例中。短语“在一个实施例中”在说明书中的各位置的出现不必都是指同一个实施例。

[0032] 实施例：

[0033] 如图1至图3所示，在本实施例中，中空的矩形本体1内部形成有加热腔2，加热腔2的顶部开设有矩形的烘烤口21，本体1上端面设置有控制器11以控制加热时间和/或加热温度。具体地，控制器11为旋钮。如图4所示，加热腔2内部两侧对称设置有热源22。而相关技术中热源22大多设置在加热腔2的底壁，烧烤架3设置在热源22的上方。相较于相关技术，本申请能够避免油滴落至热源22上产生油烟。具体地，热源22为碳纤维光波管和/或卤素管等。作为优选，本实施例中热源22为碳纤维光波管。每个热源22的外侧（指靠近本体1内壁一侧）设置有能够反射热量的反射板23，设定好反射板23的摆放角度后将反射板23固接在本体1内，反射板23可以将热源22产生的热量集中至烘烤口21处。

[0034] 另外，如图4所示，接油盒4的侧壁中部邻近热源22的位置，开设有允许反射板23反射的热量通过的较长的开口42，开口42长度小于反射板23的长度。位于开口42上方的侧壁末端朝向接油盒4内部倾斜延伸形成挡油部43，使油脂下落时不会通过开口42掉落至接油盒4外部。另外，挡油部43与接油盒4一体成型，加工方式简单。位于开口42下方的侧壁末端与接油盒4底壁的距离需大于30mm，以便于在接油盒4下部形成一较大的储水空间储存足够多的水，使油滴落到接油盒4后能落入水中，避免产生油烟。储水空间的高度即前述的开口42下方的侧壁末端与接油盒4底壁的距离。具体地，储水空间的高度可以为40mm、50mm或60mm等。作为优选，在本实施例中该储水空间的高度为40mm。

[0035] 如图5所示，接油盒4的上部向外弯折形成支撑部41用以支撑烧烤架3。该支撑部41也可以使接油盒4自身悬挂在本体1上。如图4所示，在本实施例中，接油盒4的底部与加热腔2底壁不接触，支撑部41的下端面抵接在本体1上以支撑接油盒4。在其他实施例中，也可以为，接油盒4的底部水平放置在加热腔2的底壁上，加热腔2的底壁用以接触并支撑接油盒4，接油盒4的支撑部41与本体1的上端面不接触。在另一实施例中，也可以为，接油盒4的支撑部41和加热腔2底壁均接触本体1。

[0036] 如图5所示，接油盒4的上端以预设角度倾斜向外弯折延伸形成口沿部44，预设角度是指口沿部44与支撑部41形成的夹角。具体地，该夹角应为一钝角，以使用户在对食物进行刷油或者烤制的过程中，油脂可以从倾斜的口沿部44回流至接油盒4内，避免污染本体1。

作为优选,在本实施例中该预设角度为 120° ,便于油脂回流至接油盒4内。

[0037] 当然,在其他实施例中,口沿部44也可以由接油盒4上端沿水平方向向外延伸形成。此时口沿部44与烧烤架3平行设置,烧烤架3上的油脂流至口沿部44后不能回流至接油盒4内。

[0038] 以上,仅为本实用新型的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,熟悉该本领域的技术人员应该明白本实用新型包括但不限于附图和上面具体实施方式中描述的内容。任何不偏离本实用新型的功能和结构原理的修改都将包括在权利要求书的范围。

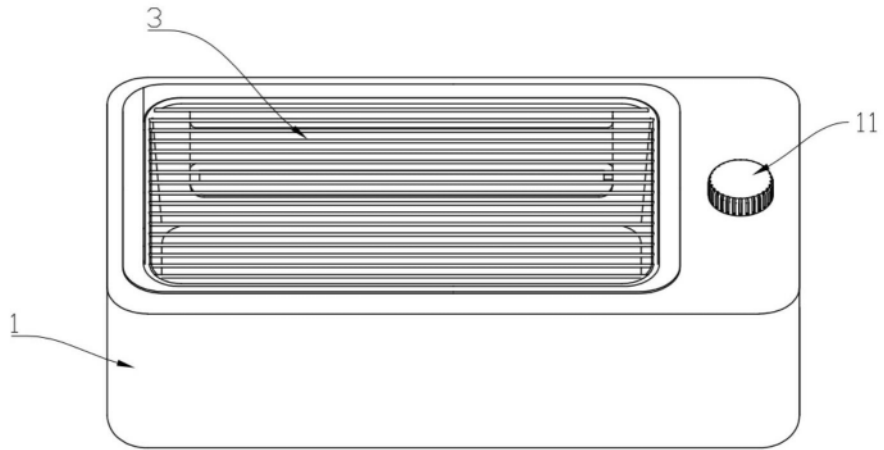


图1

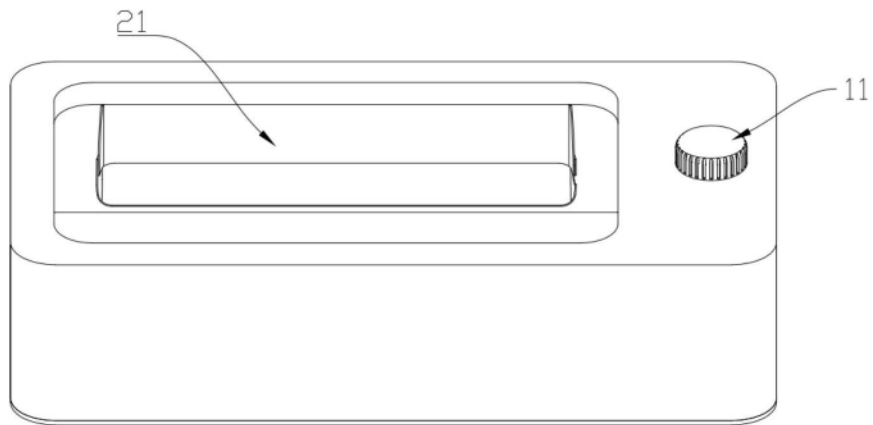


图2

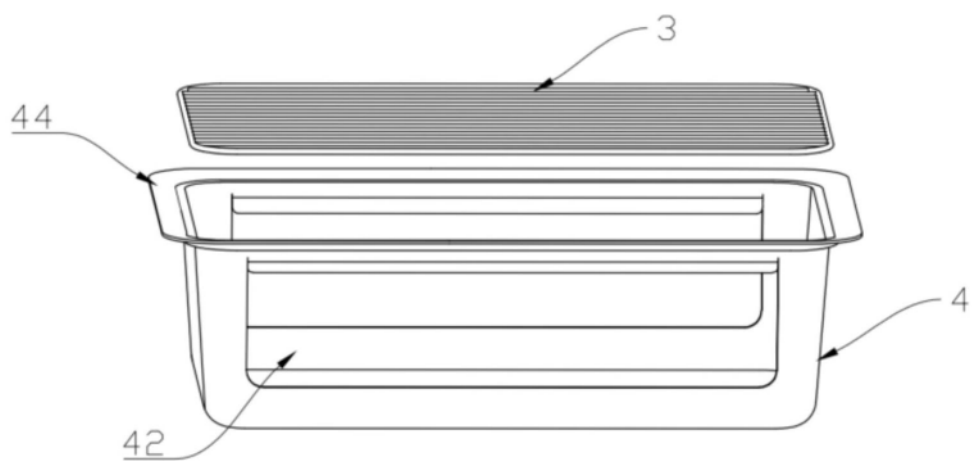


图3

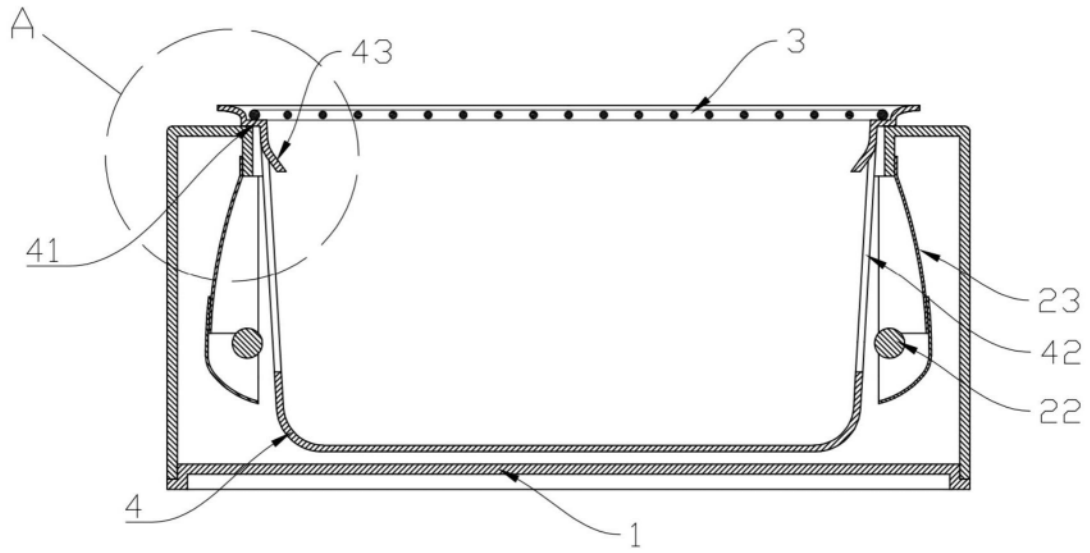


图4

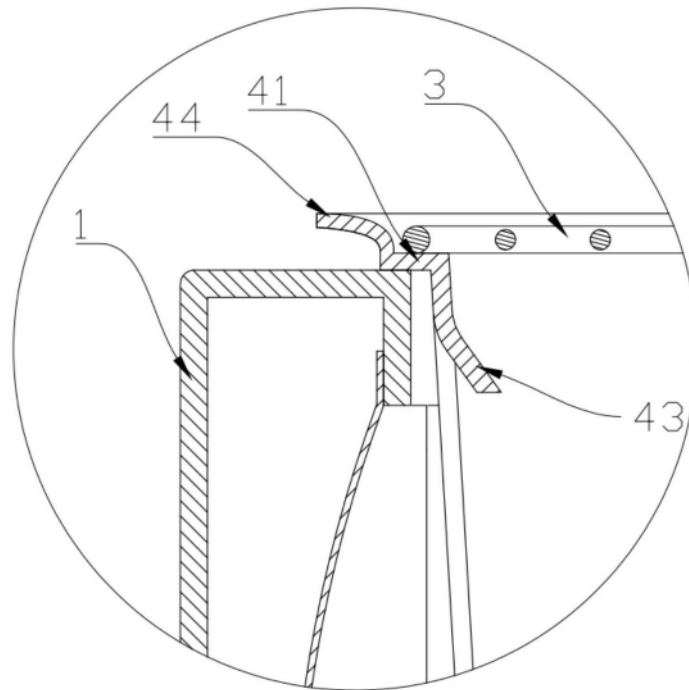


图5