

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102835890 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 26

(21) 申请号 201210370211. 5

A47J 37/06(2006. 01)

(22) 申请日 2012. 09. 29

(71) 申请人 任庆省

地址 250000 山东省济南市历下区历山路
18 号泉景恒展商务大厦 407 室

(72) 发明人 任庆省

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 36/00(2006. 01)

A47J 36/06(2006. 01)

A47J 36/24(2006. 01)

A47J 37/12(2006. 01)

A47J 37/10(2006. 01)

A47J 37/04(2006. 01)

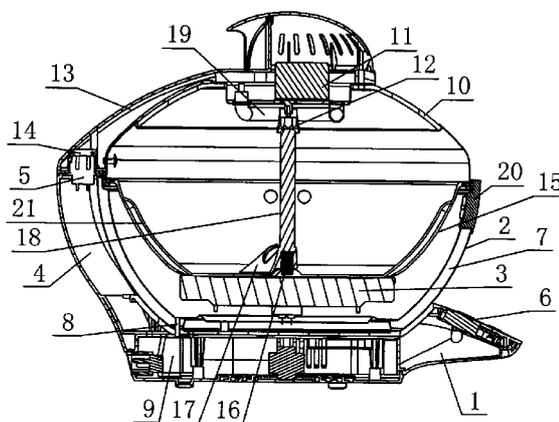
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

(54) 发明名称

一种多用途炒菜机

(57) 摘要

本发明涉及一种光波（热波）远红外加温自动烹饪技术，特别公开了一种多用途炒菜机。该多用途炒菜机，包括锅体和设置于锅体内的炒锅，在炒锅的上方插接有一与锅体密封连接的锅盖；所述锅体包括底座，在底座的顶部固连有一上开口的外锅体，在外锅体的内侧底部固定有下加热器；所述锅盖包括盖体，在盖体的顶部设有一电机，电机的输出轴伸入盖体内侧固连一转轴接头，在盖体的一侧设有提手；所述炒锅包括炒锅本体，炒锅本体的底部与下加热器相接触，在炒锅本体内侧底部的中心螺纹连接有一短轴，在短轴上活动套接有一下部带搅拌叶片的转轴，转轴的上端活动插接于转轴接头上。本发明结构合理，热效率高，功能多用，节能，简便易操作，洗刷方便。



1. 一种多用途炒菜机,其特征是:包括锅体和设置于锅体内的炒锅,在炒锅的上方插接有一与锅体密封连接的锅盖;所述锅体包括底座,在底座的顶部固连有一上开口的外锅体,在外锅体的内侧底部固定有下加热器,在底座的一侧固连有锅体支架,在锅体支架的顶端设有下接插件,下接插件和下加热器分别通过导线与底座上的操控板相连接;所述外锅体为双层锅体,内外两层锅体之间设有空腔,在外锅体的底部设有一出水孔,出水孔与插接于底座一侧的接水槽位置相对;所述锅盖包括盖体,在盖体的顶部设有一电机,电机的输出轴伸入盖体内侧固连一转轴接头,在盖体的一侧设有提手,在提手的底端设有与下接插件相配合的上接插件,上接插件通过导线与电机相连;所述炒锅包括炒锅本体,炒锅本体的底部与下加热器相接触,在炒锅本体内侧底部的中心螺纹连接有一短轴,在短轴上活动套接有一下部带搅拌叶片的转轴,转轴的上端活动插接于转轴接头上。

2. 根据权利要求1所述的一种多用途炒菜机,其特征是:在盖体内侧的上部固连有一光波管,光波管通过导线与上接插件相连。

3. 根据权利要求1或2所述的一种多用途炒菜机,其特征是:在外锅体上端一侧的缺口处插接有一拔插片。

4. 根据权利要求3所述的一种多用途炒菜机,其特征是:在炒锅本体的内壁上沿圆周方向设有若干条翻炒筋。

5. 根据权利要求1或2所述的一种多用途炒菜机,其特征是:在炒锅本体的内壁上沿圆周方向设有若干条翻炒筋。

一种多用途炒菜机

(一) 技术领域

[0001] 本发明涉及一种光波(热波)远红外加温自动烹饪技术,特别涉及一种多用途炒菜机。

(二) 背景技术

[0002] 传统的厨房炒菜机在使用中存在以下缺点:由于炒锅底部固定有搅拌轴,不能自如拆装,所以只适合炒青菜等极少数的菜品,不适合做大的动物性食品,如做鱼等;另外炒锅固定于锅体底座上,家里的其他锅或炊具都不能使用,烹饪功能过于单一,且不利于洗刷;传统的炒菜机,锅盖的一侧与炒锅的一侧相连接,这样锅盖就不能自由取下,操作麻烦,使很多烹饪受限;此外现有的炒菜机下加热器的热效率较低,盖体与锅体不密封,烹饪时有油烟溢出,而且烹饪时还需加水,营养流失多,菜的味道较差。

(三) 发明内容

[0003] 本发明为了弥补现有技术的不足,提供了一种结构合理、热效率高、功能多用、节能、简便易操作、适用于多种锅型、洗刷方便的多用途炒菜机。

[0004] 本发明是通过如下技术方案实现的:

[0005] 一种多用途炒菜机,包括锅体和设置于锅体内的炒锅,在炒锅的上方插接有一与锅体密封连接的锅盖;所述锅体包括底座,在底座的顶部固连有一上开口的外锅体,在外锅体的内侧底部固定有下加热器,在底座的一侧固连有锅体支架,在锅体支架的顶端设有下接插件,下接插件和下加热器分别通过导线与底座上的操控板相连接;所述外锅体为双层锅体,内外两层锅体之间设有空腔,在外锅体的底部设有一出水孔,出水孔与插接于底座一侧的接水槽位置相对;所述锅盖包括盖体,在盖体的顶部设有一电机,电机的输出轴伸入盖体内侧固连一转轴接头,在盖体的一侧设有提手,在提手的底端设有与下接插件相配合的上接插件,上接插件通过导线与电机相连;所述炒锅包括炒锅本体,炒锅本体的底部与下加热器相接触,在炒锅本体内侧底部的中心螺纹连接有一短轴,在短轴上活动套接有一下部带搅拌叶片的转轴,转轴的上端活动插接于转轴接头上。

[0006] 在盖体内侧的上部固连有一光波管,光波管通过导线与上接插件相连。

[0007] 在外锅体上端一侧的缺口处插接有一拔插片。

[0008] 在炒锅本体的内壁上沿圆周方向设有若干条翻炒筋。

[0009] 本发明多用途炒菜机的有益效果是:该多用途炒菜机,结构合理,锅盖与锅体插接,电机设置在锅盖上,带搅拌叶片的转轴与锅盖活动插接,拆分容易,既方便烹饪,洗刷方便,又解除了对通用炊具的使用限制,转轴可自由拆卸,便于烹饪所有食物,特别是大的动物性食物如鱼等;在盖体内侧的上部固定有光波管,可配合下加热器加热食物,提高了热效率还节能;下加热器可直接加热炒锅,发热面大,热效率高,外锅体采用双层不锈钢保温设计,既能有效防止热能的散失,提高热效率,又起到隔热的作用;炒锅活动设置于锅体内,保证了普通的烹饪锅具如炒锅、蒸锅、炖锅、火锅、烤架(盘)等的使用,真正做到一机多用;线

路隐藏于提手内,烹饪时的冷凝水经外锅体的空腔下流,再经底部出水孔直接进入接水槽,水电分离技术的设计和应用,进一步提高了产品的安全性能;全能烹饪,全自动烹饪,干净卫生,简便易操作。

(四)附图说明

[0010] 下面结合附图对本发明作进一步的说明。

[0011] 图1为本发明的结构示意图。

[0012] 图中,1底座,2外锅体,3下加热器,4锅体支架,5下接插件,6操控板,7空腔,8出水孔,9接水槽,10盖体,11电机,12转轴接头,13提手,14上接插件,15炒锅本体,16短轴,17搅拌叶片,18转轴,19光波管,20拔插片,21翻炒筋。

(五)具体实施方式

[0013] 附图1为本发明的一种具体实施例。该实施例包括锅体和设置于锅体内的炒锅,在炒锅的上方插接有一与锅体密封连接的锅盖,锅盖为可视钢化玻璃锅盖,使烹饪全程肉眼可见,锅体与锅盖密封连接,烹饪时无需加水,食材本身能释放出水分,既保证了无水烹饪的效果又保证了烹饪食物的营养和美味;锅体包括底座1,在底座1的顶部固连有一上开口的外锅体2,在外锅体2的内侧底部固定有下加热器3,下加热器3为远红外电陶加热方式,健康、安全、热效率高,保证所烹饪的食物快熟,缩短了烹饪时间,使烹饪的食物色正味美,在底座1的一侧固连有锅体支架4,在锅体支架4的顶端设有下接插件5,下接插件5和下加热器3分别通过导线与底座1上的操控板6相连接;外锅体2为双层锅体,采用双层不锈钢材质,起到隔热、保温的作用,美观卫生,又防止烹饪热量的流失,提高了热效率,内外两层锅体之间设有空腔7,在外锅体2的底部设有一出水孔8,出水孔8与插接于底座1一侧的接水槽9位置相对,接水槽9倒水方便,烹饪时水蒸气遇到锅盖内壁冷凝为水滴,沿着外锅体2内壁流下汇总到出水孔8,再通过出水孔8进入接水槽9中,以保证炒锅内的水蒸气全部排出,做到真正的水电分离,安全有保障;锅盖包括盖体10,在盖体10的顶部设有一电机11,电机11的输出轴伸入盖体10内侧固连一转轴接头12,在盖体10的一侧设有提手13,在提手13的底端设有与下接插件5相配合的上接插件14,与锅体的接插式连接使锅盖与锅体可自如组合和分离,既方便烹饪又保证锅体的分开使用,适用于家内的通用炊具,上接插件14通过导线与电机11相连,线路隐藏于提手13内做到了水电分离;炒锅包括炒锅本体15,炒锅本体15为三层钢材质、双层钢材质或铝合金硬质氧化材质,没有涂层污染,既保证烹饪时炒锅本体15均匀受热不产生油烟,又提高了烹饪的热效率,保证了食物原色原味,炒锅本体15的底部与下加热器3相接触,在炒锅本体15内侧底部的中心螺纹连接有一短轴16,在短轴16上活动套接有一下部带搅拌叶片17的转轴18,转轴18的上端活动插接于转轴接头12上,转轴18可自由拆卸,使得炒锅适合烹饪任何的食物;在盖体10内侧的上部固连有一光波管19,光波管19通过导线与上接插件14相连,光波管19能够直接加热食物,可配合下加热器3加热食物,既提高了热效率又便于用后清洗,光波管19的远红外加热方式安全健康又避免了辐射的产生;在外锅体2上端一侧的缺口处插接有一拔插片20,可保证通用单柄炒锅的使用;在炒锅本体15的内壁上沿圆周方向设有若干条翻炒筋21,翻炒筋21与搅拌叶片17配合,便于翻炒食物。

[0014] 炒菜时,把炒锅放于外锅体 2 内,将转轴 18 上端插接于转轴接头 12 上,下端套接于短轴 16 上,接通电源,通过操控板 6 控制下加热器 3 通电,预热后依次将油、主料(肉、菜等)、副料、调料等放入炒锅内,盖上锅盖,按照操控板 6 上的按键进行操作,启动电机 11 通过转轴 18 带动搅拌叶片 17 转动,翻炒食物。选择操控板 6 上不同的程序,可以进行不同方式的烹饪,如煎炸、爆炒、蒸煮等。做鱼时,可以将转轴 18 从炒锅本体 15 内取出,然后通过操控板 6 操作烹饪食物。也可以把锅盖移走,再将家内的火锅放入外锅体 2 内,按操控板 6 上的功能键选择火锅功能吃火锅。炒锅可以任意取装,外锅体 2 内还可以放入家内的其他炊具使用,真正做到一机多用,实现“爆炒、煎炸、火锅(蒸煮、炖煲)、烧烤、热奶”等多种功能。

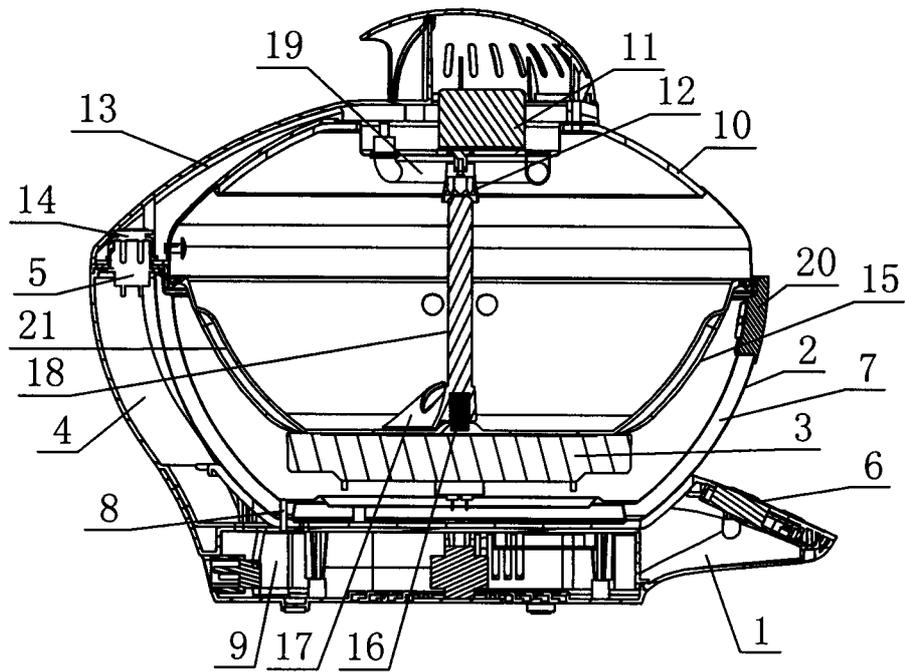


图 1