



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210112308 U

(45)授权公告日 2020.02.21

(21)申请号 201920330463.2

(22)申请日 2019.03.15

(73)专利权人 苏州华美电器有限公司

地址 215129 江苏省苏州市高新区泰山路
288号

(72)发明人 毛锦华

(74)专利代理机构 苏州创元专利商标事务所有
限公司 32103

代理人 范晴

(51) Int. Cl.

H05B 3/18(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

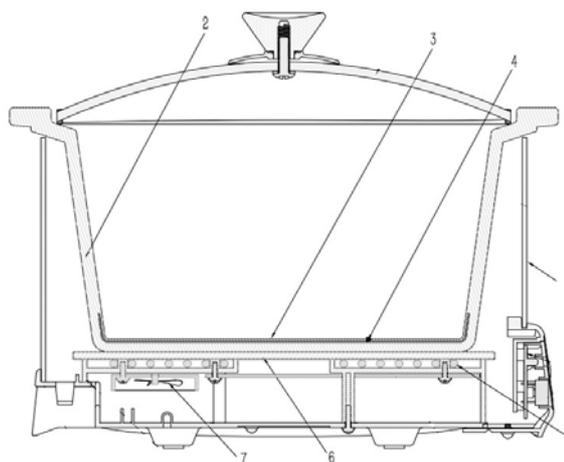
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种IH陶瓷胆电热炊具

(57)摘要

本实用新型属于厨具领域,一种IH陶瓷胆电热炊具,包括瓷胆和机壳,瓷胆内设有磁感应发热膜,机壳内设有对应的磁感应加热器。利用电磁加热原理,使瓷胆本身成为发热体,加热性能好,解决了现有技术中瓷胆不便加热的问题,可使瓷胆在电热炊具中得到广泛应用。



1. 一种IH陶瓷胆电热炊具,包括瓷胆和机壳,其特征在于:所述瓷胆内设有磁感应发热膜,所述机壳内设有对应的磁感应加热器。
2. 根据权利要求1所述的IH陶瓷胆电热炊具,其特征在于:所述磁感应发热膜通过高温烧结固定于陶瓷胆内侧的釉面和胚体之间。
3. 根据权利要求1所述的IH陶瓷胆电热炊具,其特征在于:磁感应加热器与瓷胆之间设有密封隔热板。
4. 根据权利要求3所述的IH陶瓷胆电热炊具,其特征在于:所述磁感应加热器的电磁线圈紧贴在密封隔热板的一面,所述瓷胆与密封隔热板直接接触。
5. 根据权利要求1所述的IH陶瓷胆电热炊具,其特征在于:所述磁感应发热膜设于瓷胆内侧底部,所述磁感应加热器设于机壳底部。
6. 根据权利要求1所述的IH陶瓷胆电热炊具,其特征在于:所述磁感应发热膜设于瓷胆侧壁,所述磁感应加热器设于机壳侧壁。
7. 根据权利要求1所述的IH陶瓷胆电热炊具,其特征在于:所述磁感应发热器处设有散热风扇,所述机壳设有与所述散热风扇对应的散热孔。

一种IH陶瓷胆电热炊具

技术领域

[0001] 本实用新型属于厨具领域,具体涉及一种新型IH陶瓷胆电热炊具。

背景技术

[0002] 电热炊具包括电饭煲是一种非常普及的家用厨房电器,通常电热炊具、特别是电饭煲容器一般使用金属内胆,由于金属内胆易锈、易氧化,一般需要表面处理,而表面的涂层容易脱落,给烹饪食品带来很多卫生安全隐患。为此,一些电饭煲采用陶瓷胆替代金属胆。但由于陶瓷的导热性能远低于金属,发热盘产生的热量只能部分传递到陶瓷胆内,胆内的温升缓慢,得不到米饭烹饪所需要的温升曲线,所煮的米饭口感较差。因此很难在市场普及。

发明内容

[0003] 本实用新型所要解决的技术问题是:提供一种加热性能好的采用陶瓷胆的电热炊具。

[0004] 为了解决以上技术问题,本实用新型是通过以下技术方案实现的:一种IH陶瓷胆电热炊具,包括瓷胆和机壳,瓷胆内设有磁感应发热膜,机壳内设有对应的磁感应加热器。

[0005] 进一步的,磁感应发热膜通过高温烧结固定于陶瓷胚体和釉面之间。

[0006] 进一步的,磁感应加热器与瓷胆之间设有密封隔热板。

[0007] 进一步的,磁感应加热器的电磁线圈紧贴在密封隔热板的一面,瓷胆与密封隔热板直接接触。

[0008] 进一步的,磁感应发热膜设于瓷胆内侧底部,磁感应加热器设于机壳底部。

[0009] 进一步的,磁感应发热膜设于瓷胆侧壁,磁感应加热器设于机壳侧壁。

[0010] 进一步的,磁感应发热器处设有散热风扇,机壳设有与散热风扇对应的散热孔。

[0011] 本实用新型专利的有益之处在于,利用电磁加热原理,使瓷胆本身成为发热体,加热性能好,解决了现有技术中瓷胆不便加热的问题,可使瓷胆在电热炊具中得到广泛应用。

附图说明

[0012] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0013] 其中:1、机壳;2、瓷胆;3、釉面;4、磁感应发热膜;5、磁感应加热器;6、密封隔热板;7、散热风扇。

具体实施方式

[0014] 下面结合附图及具体实施方式对本实用新型专利进行详细描述:

[0015] 本实用新型公开了一种IH陶瓷胆电热炊具,如图1所示,包括瓷胆2和机壳1,瓷胆2内设有磁感应发热膜3,机壳1内设有对应的磁感应加热器5。磁感应发热膜3通过高温烧结固定于陶瓷胚体和釉面3之间。磁感应加热器5与瓷胆2之间设有密封隔热板6。磁感应加热

器5的电磁线圈紧贴在密封隔热板6的一面,瓷胆2与密封隔热板6直接接触。磁感应发热膜4设于瓷胆2底部,磁感应加热器5设于机壳底部。磁感应加热器5处设有散热风扇7,机壳1设有与散热风扇7对应的散热孔。

[0016] 在另一种实施方式中,磁感应发热膜4设于瓷胆2侧壁,磁感应加热器5设于机壳1侧壁。

[0017] 本实用新型利用磁力线穿透瓷胆2,作用在瓷胆2内腔釉面3下的磁感应发热膜4,使其迅速产生热量,并充分利用辐射、交流、传导三个热量传递的要素,透过釉面3直接对瓷胆1的食物进行烹饪。且磁感应发热膜4另一面是有较大热阻、厚度是釉面3几十倍的陶瓷胚体,因此绝大部分的热量将被作用在被烹饪的食物上,大大提高了烹饪的热量利用率。

[0018] 需要强调的是:以上仅是本实用新型专利的较佳实施例而已,并非对本实用新型专利作任何形式上的限制,凡是依据本实用新型专利的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本实用新型技术方案的范围内。

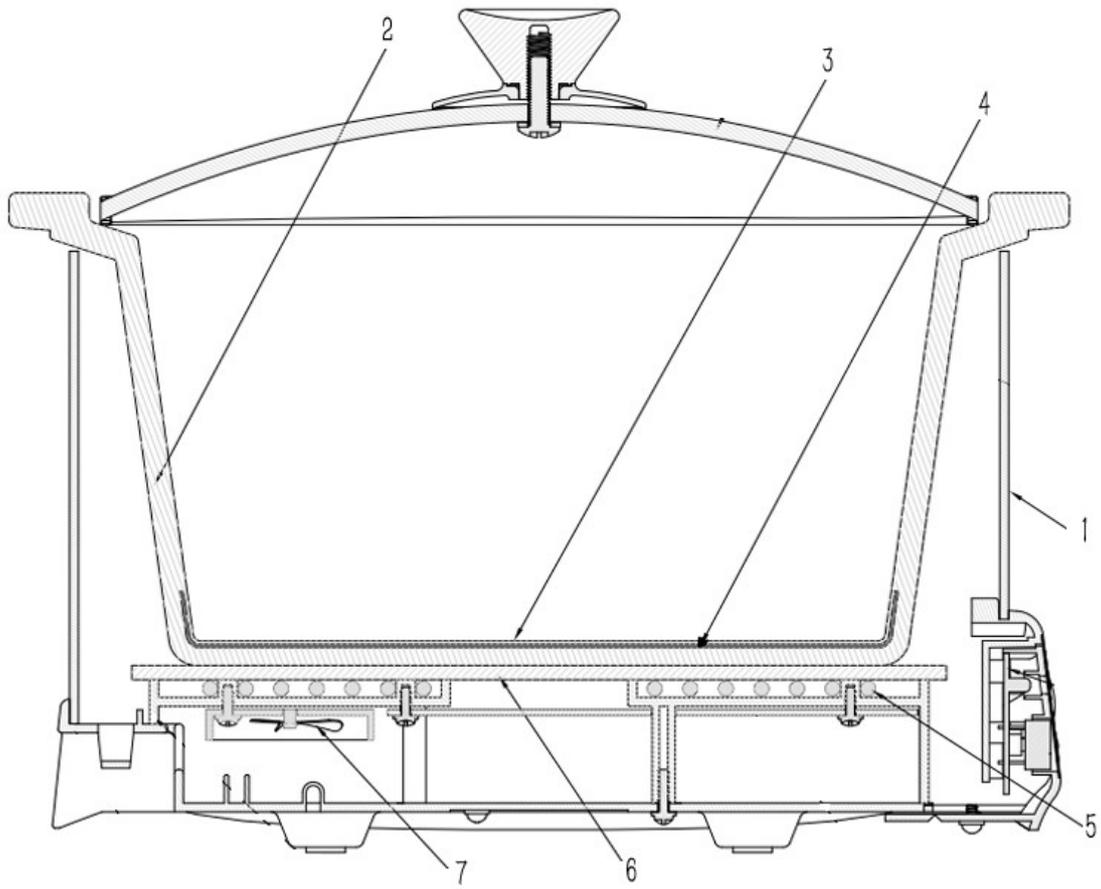


图1