



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207242510 U

(45)授权公告日 2018.04.17

(21)申请号 201721047891.1

(22)申请日 2017.08.21

(73)专利权人 成都费思道文化传播有限公司

地址 610000 四川省成都市青羊区人民南路一段97号附12号1幢3楼2号

(72)发明人 尹洪波 尹洪涛 李论

(74)专利代理机构 成都环泰知识产权代理事务所(特殊普通合伙) 51242

代理人 李斌 邹翠

(51)Int.Cl.

B65D 81/34(2006.01)

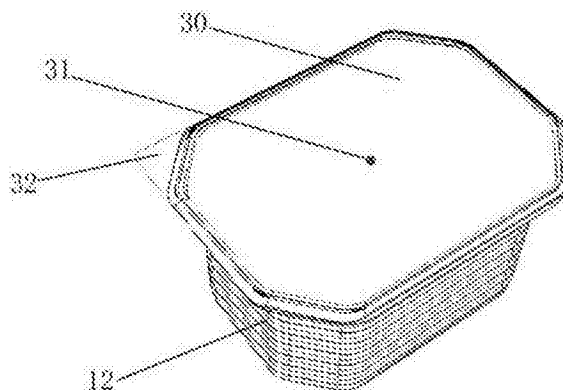
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54)实用新型名称

一种使用自由便捷的粉丝烹调装置

(57)摘要

本实用新型公开了一种使用自由便捷的粉丝烹调装置,包括外盒、发热袋、内盒、发热水包、烹调水包、粉丝佐料包、真空包装的粉丝包以及与外盒匹配的盒盖;所述内盒设于外盒内,所述盒盖设于外盒的开口处,所述发热袋设于外盒与内盒之间的间隙内,所述发热水包、烹调水包、粉丝佐料包和真空包装的粉丝包设于内盒内。其自带发热袋、发热水包和烹调水包,在缺电、缺水和无烹调条件的环境下也可自助发热浸泡粉丝,使用非常自由方便,便携性好。



1. 一种使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:包括烹调水包、外盒、发热袋、内盒、发热水包、粉丝佐料包、真空包装的粉丝包以及与外盒匹配的盒盖;所述内盒设于外盒内,所述盒盖设于外盒的开口处,所述发热袋设于外盒与内盒之间的间隙内,所述发热水包、烹调水包、粉丝佐料包和真空包装的粉丝包设于内盒内。

2. 根据权利要求1所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述内盒的顶部开口处设有与外盒开口相匹配的内盒外延,内盒通过该内盒外延设于外盒内。

3. 根据权利要求2所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述内盒的外壁上设有多个相互平行且向内凹陷的导气槽,该导气槽沿内盒的高度方向分布,所述内盒外延上设有与导气槽一一对应的多个导气孔。

4. 根据权利要求1所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述内盒内还设有餐具包。

5. 根据权利要求1所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述外盒的侧壁和底部上均设有凹凸槽。

6. 根据权利要求1所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述外盒的底部设有多个支撑脚。

7. 根据权利要求1所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述盒盖上设有排气孔。

8. 根据权利要求1所述的使用自由便捷的粉丝烹调装置,其特征在于:所述盒盖上设有向外延伸的盒盖开启条。

一种使用自由便捷的粉丝烹调装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于粉丝烹调设备技术领域,具体涉及一种使用自由便捷的粉丝烹调装置。

背景技术

[0002] 粉丝是常见的食品之一,往往又叫做粉条、粉条丝或是冬粉,其由绿豆、地瓜、玉米、高粱、豌豆、蚕豆和马铃薯等杂粮淀粉制成,深受人们喜爱。为方便食用,往往将干燥的粉丝和调料分别密封包装,食用时用开水浸泡即可。但是,在地质灾害、救援、野营、旅行、路途和上班等缺水、缺电、没有加热条件和烹调条件的环境下,传统的包装方式下粉丝无法浸泡食用,使用不方便,已不能适应市场的需求。

实用新型内容

[0003] 基于此,针对上述问题,本实用新型提出一种使用自由便捷的粉丝烹调装置,其自带发热袋、发热水包和烹调水包,在缺电、缺水和无烹调条件的环境下也可自助发热浸泡粉丝,使用非常自由方便,便携性好。

[0004] 本实用新型的技术方案是:一种使用自由便捷的粉丝烹调装置,包括烹调水包、外盒、发热袋、内盒、发热水包、粉丝佐料包、真空包装的粉丝包以及与外盒匹配的盒盖;所述内盒设于外盒内,所述盒盖设于外盒的开口处,所述发热袋设于外盒与内盒之间的间隙内,所述发热水包、烹调水包、粉丝佐料包和真空包装的粉丝包设于内盒内。

[0005] 使用时,将烹调水包中的食用水、粉丝佐料包中的佐料和粉丝包中的粉丝混合于内盒中;接着将发热袋置于外盒中,将发热水包中的水注入外盒中浸没发热袋使发热袋发热,其中,发热袋内装有发热剂,发热剂可以是生石灰等遇水发热的材料,发热剂的用量根据需求热量的多少、发热速度而具体决定;然后将内盒置于外盒中,最后盖上盒盖,通过发热袋发出的热量对内盒中的粉丝加热烹调。由于自带发热袋、发热水包和烹调水包,即使在缺电、缺水和无烹调条件的情况下,也可实现粉丝的自助加热烹调,使用方便,且便携性好,特别适用于地质灾害、救援、野营、旅行、路途和上班等情况下携带食用。

[0006] 作为本实用新型的进一步改进,所述内盒的顶部开口处设有与外盒开口相匹配的内盒外延,内盒通过该内盒外延设于外盒内。

[0007] 作为本实用新型的进一步改进,所述内盒的外壁上设有多个相互平行且向内凹陷的导气槽,该导气槽沿内盒的高度方向分布,所述内盒外延上设有与导气槽一一对应的多个导气孔。

[0008] 发热袋在外盒中遇水发热形成蒸汽,蒸汽沿着导气槽和导气孔进入内盒中,加速对内盒中粉丝的加热。

[0009] 作为本实用新型的进一步改进,所述内盒内还设有餐具包。

[0010] 餐具包中装有餐具,以方便食用时使用。

[0011] 作为本实用新型的进一步改进,所述外盒的侧壁和底部上均设有凹凸槽。

[0012] 设计凹凸槽,可起到防滑的作用,同时减小人手与外盒或是外盒与垫外盒物件的接触面积,避免端拿时烫伤手以及垫外盒物件受热过多造成形变。

[0013] 作为本实用新型的进一步改进,所述外盒的底部设有多个支撑脚。

[0014] 支撑脚均匀分布于外盒的底部,设计支撑脚方便手伸入外盒底部端拿,且还能防滑,安全性更好,同时还避免加热时外盒底部直接与垫外盒物件接触,减小了热量损失且避免了垫外盒物件受热过多造成形变。

[0015] 作为本实用新型的进一步改进,所述盒盖上设有排气孔。

[0016] 排气孔的设计能够使热蒸汽排出形成对流,以使热蒸汽能够与粉丝充分接触,加热效果更好。

[0017] 作为本实用新型的进一步改进,所述盒盖上设有向外延伸的盒盖开启条。

[0018] 设计盒盖开启条,方便盒盖的取放揭开,使用方便。

[0019] 本实用新型的有益效果是:

[0020] (1) 本实用新型提供的使用自由便捷的粉丝烹调装置,自带发热袋、发热水包和烹调水包,即使在缺电、缺水和无烹调条件的情况下,也可实现粉丝的自助加热烹调,使用方便,且便携性好,特别适用于地质灾害、救援、野营、旅行、路途和上班等情况下携带食用,方便省事,健康安全;

[0021] (2) 在内盒上设置导气槽和导气孔,加热时发热袋在外盒中遇水发热形成蒸汽,蒸汽沿着导气槽和导气孔进入内盒中,加速对内盒中粉丝的加热,加热效果更好;

[0022] (3) 在内盒的侧壁和底部上均设有凹凸槽,设计凹凸槽,可起到防滑的作用,同时减小人手与外盒或是外盒与垫外盒物件的接触面积,避免端拿时烫伤手以及垫外盒物件受热过多造成形变,更安全;

[0023] (4) 盒盖上设有排气孔,排气孔的设计能够使热蒸汽排出形成对流,以使热蒸汽能够与粉丝充分接触,加热效果更好;

[0024] (5) 发热水包、烹调水包、外盒、内盒、发热袋、加热装置、粉丝佐料包及真空包装的粉丝包,盒盖、餐具和食材等均符合国家安全标准、食品级安全材料标准,相互的综合运用也符合国家安全标准和国家食用标准,安全卫生,绿色环保。

附图说明

[0025] 图1是实施例所述使用自由便捷的粉丝烹调装置的结构示意图;

[0026] 图2是内盒的结构示意图;

[0027] 图3是外盒的结构示意图;

[0028] 图4是外盒另一视角的结构示意图;

[0029] 图5是外盒的局部剖视图;

[0030] 图6是盒盖的局部剖视图;

[0031] 图7是内盒的局部剖视图;

[0032] 附图标记说明:

[0033] 10外盒,11发热袋,12凹凸槽,13支撑脚,14外盒外延,15第一外盒隔热层,16外盒真空隙层,17第二外盒隔热层,18外盒疏水材料层,20内盒,21发热水包,22烹调水包,23粉丝佐料包,24粉丝包,25内盒外延,26导气槽,27导气孔,28餐具包,29内盒吸热层,210内

盒导热层,211内盒疏水材料层,212导热条,30盒盖,31排气孔,32盒盖开启条,33第一盒盖隔热层,34盒盖真空间隙层,35第二盒盖隔热层。

具体实施方式

[0034] 下面结合附图对本实用新型的实施例进行详细说明。

[0035] 实施例:

[0036] 如图1-7所示,一种使用自由便捷的粉丝烹调装置,包括烹调水包22、外盒10、发热袋11、内盒20、发热水包21、粉丝佐料包23、真空包装的粉丝包24以及与外盒10匹配的盒盖30;所述内盒20设于外盒10内,所述盒盖30设于外盒10的开口处,所述发热袋11设于外盒10与内盒20之间的间隙内,所述发热水包21、烹调水包22、粉丝佐料包23和真空包装的粉丝包24设于内盒20内。其中,内盒20中还设置有辅助食材包,用于包装与粉丝搭配的辅助食材,外盒10顶部开口处设有向外延伸的外盒外延14,以方便端拿。

[0037] 使用时,将烹调水包22中的食用水、粉丝佐料包23中的佐料和粉丝包24中的粉丝混合于内盒20中;接着将发热袋11置于外盒10中,将发热水包21中的水注入外盒10中浸没发热袋11使发热袋11发热,其中,发热袋11内装有发热剂,发热剂可以是生石灰等遇水发热的材料,发热剂的用量根据需求热量的多少、发热速度而具体决定;然后将内盒20置于外盒10中,最后盖上盒盖30,通过发热袋11发出的热量对内盒20中的粉丝加热烹调。由于自带发热袋、发热水包和烹调水包,即使在缺电、缺水和无烹调条件的情况下,也可实现粉丝的自助加热烹调,使用方便,且便携性好,特别适用于地质灾害、救援、野营、旅行、路途和上班等情况下携带食用。

[0038] 在另一个实施例中,所述内盒20的顶部开口处设有与外盒10开口相匹配的内盒外延25,内盒20通过该内盒外延25设于外盒10内。

[0039] 在另一个实施例中,所述内盒20的外壁上设有多个相互平行且向内凹陷的导气槽26,该导气槽26沿内盒20的高度方向分布,所述内盒外延25上设有与导气槽26一一对应的多个导气孔27。

[0040] 发热袋11在外盒10中遇水发热形成蒸汽,蒸汽沿着导气槽26和导气孔27进入内盒20中,加速对内盒20中粉丝的加热。

[0041] 在另一个实施例中,所述内盒20内还设有餐具包28。

[0042] 餐具包28中装有餐具,以方便食用时使用。

[0043] 在另一个实施例中,所述外盒10的侧壁和底部上均设有凹凸槽12。

[0044] 设计凹凸槽12,可起到防滑的作用,同时减小人手与外盒10或是外盒10与垫外盒物件的接触面积,避免端拿时烫伤手以及垫外盒物件受热过多造成形变。

[0045] 在另一个实施例中,所述外盒10的底部设有多个支撑脚13。

[0046] 支撑脚13均匀分布于外盒10的底部,设计支撑脚13方便手伸入外盒10底部端拿,且还能防滑,安全性更好,同时还避免加热时外盒10底部直接与垫外盒物件接触,减小了热量损失且避免了垫外盒物件受热过多造成形变。

[0047] 在另一个实施例中,所述盒盖30上设有排气孔31。

[0048] 排气孔31的设计能够使热蒸汽排出形成对流,以使热蒸汽能够与粉丝充分接触,加热效果更好。

[0049] 在另一个实施例中,所述盒盖30上设有向外延伸的盒盖开启条32。

[0050] 设计盒盖开启条32,方便盒盖30的取放揭开,使用方便。

[0051] 在另一个实施例中,所述外盒10包括依次层叠设置的第一外盒隔热层15、外盒真空间隙层16、第二外盒隔热层17和外盒疏水材料层18。

[0052] 将外盒10设计成四层材料的结构,但不限于四层材料的结构,其中第一外盒隔热层15、外盒真空间隙层16和第二外盒隔热层17可以起到很好的隔热作用,减少发热袋11产生的热量通过外盒10外溢,提高发热袋11的热效率,减少发热剂的使用,既可节约成本,又可缩减发热袋11的尺寸;疏水材料具有良好的排水性,在外盒10上设置外盒疏水材料层18,提高外盒10的防水性,避免外盒10中用于发热的水浸入外盒10的层状结构中,导致发热用水不足,致使发热袋11发热遇阻影响发热效果的情况出现。

[0053] 在另一个实施例中,所述盒盖30包括依次层叠设置的第一盒盖隔热层33、盒盖真空间隙层34和第二盒盖隔热层35;所述内盒20包括依次层叠设置的内盒吸热层29、内盒导热层210和内盒疏水材料层211,内盒吸热层29和内盒导热层210之间设有多个均匀分布的导热条212。

[0054] 将盒盖30设计成第一盒盖隔热层33、盒盖真空间隙层34和第二盒盖隔热层35的三层结构,但不限于三层结构,起到很好的隔热作用,减少发热袋11产生的热量通过盒盖30外溢;将内盒20设计成三层结构,但不限于三层结构,其中内盒吸热层29、内盒导热层210以及二者之间的导热条212增加了内盒20的吸热效率和导热效率,通过对盒盖30和内盒20的结构设计,提高发热袋11的热效率,减少发热剂的使用,既可节约成本,又可缩减发热袋11的尺寸;疏水材料具有良好的排水性,通过在内盒20内表面设置内盒疏水材料层211,增加内盒20的防水性,完全避免加热时内盒中的食用水浸入内盒20中。

[0055] 以上所述实施例仅表达了本实用新型的具体实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本实用新型专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本实用新型构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本实用新型的保护范围。

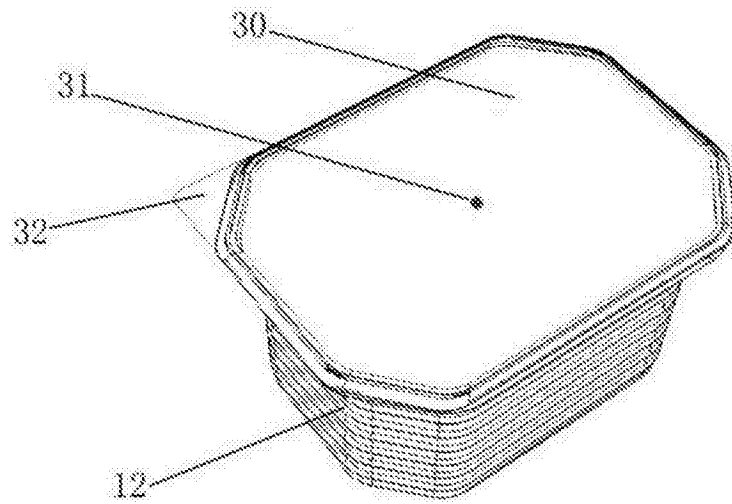


图1

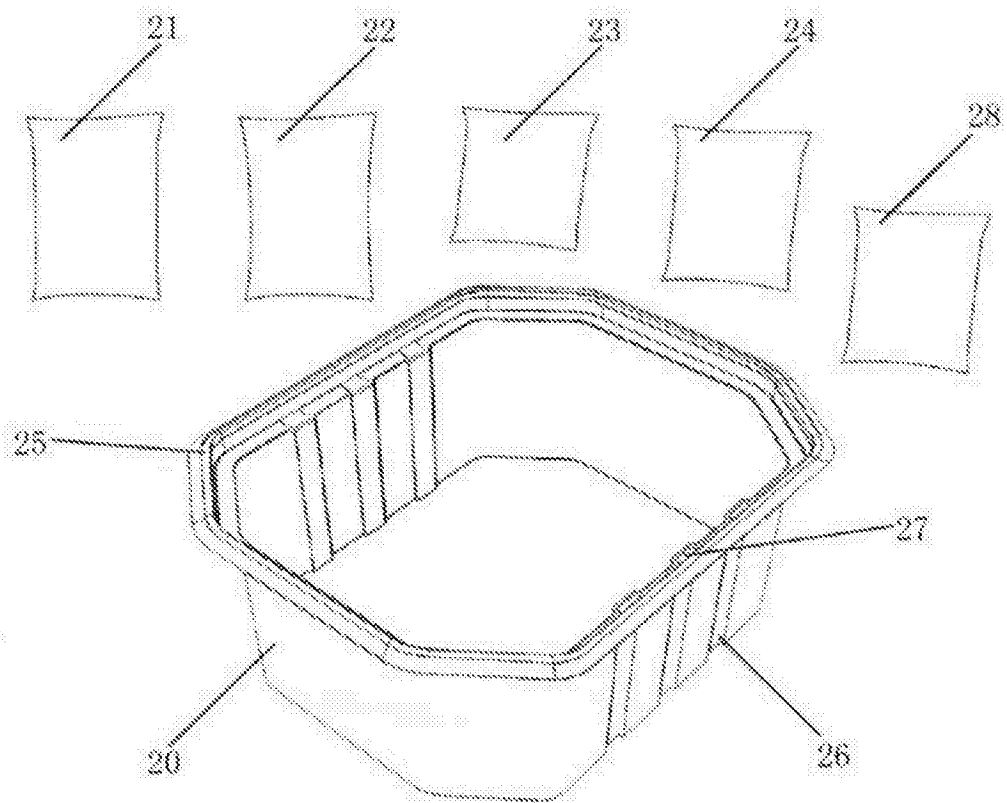


图2

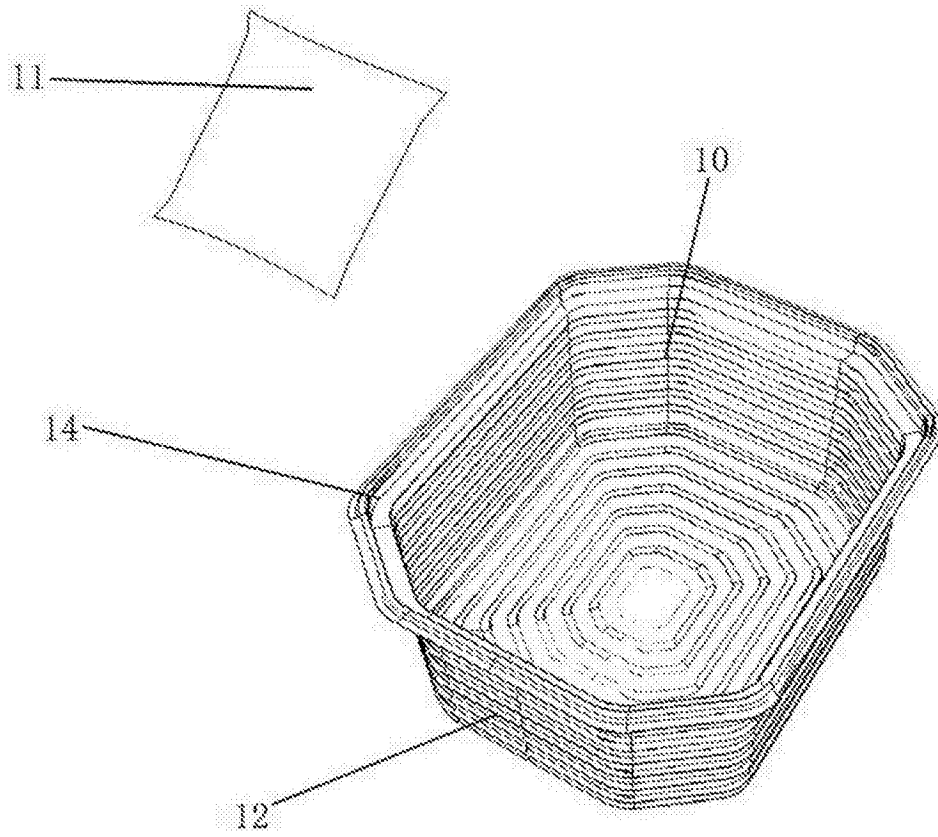


图3

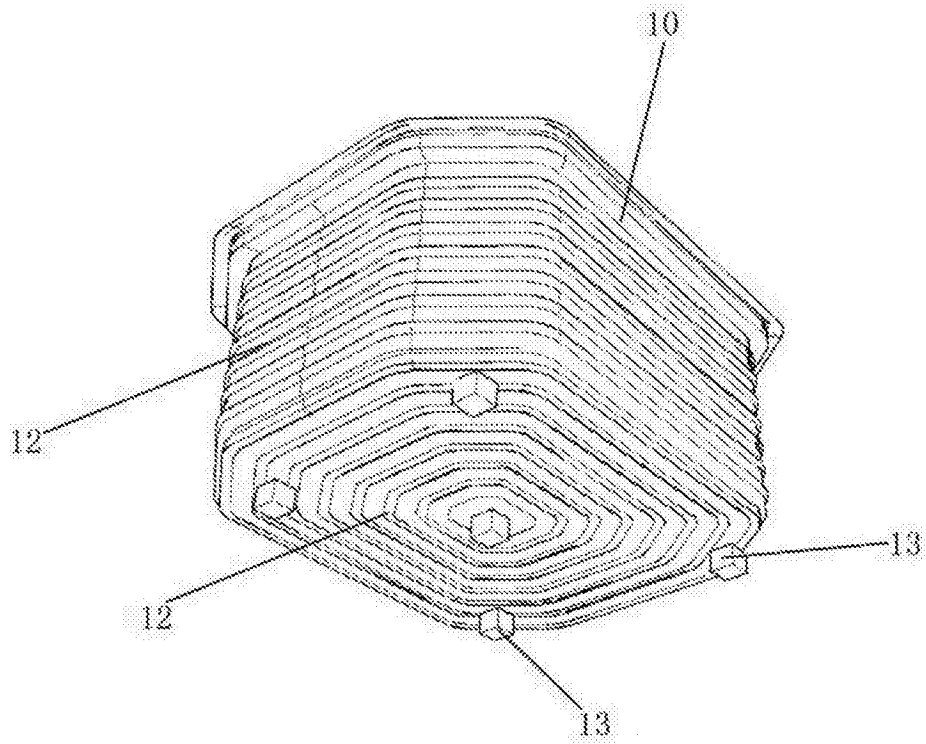


图4

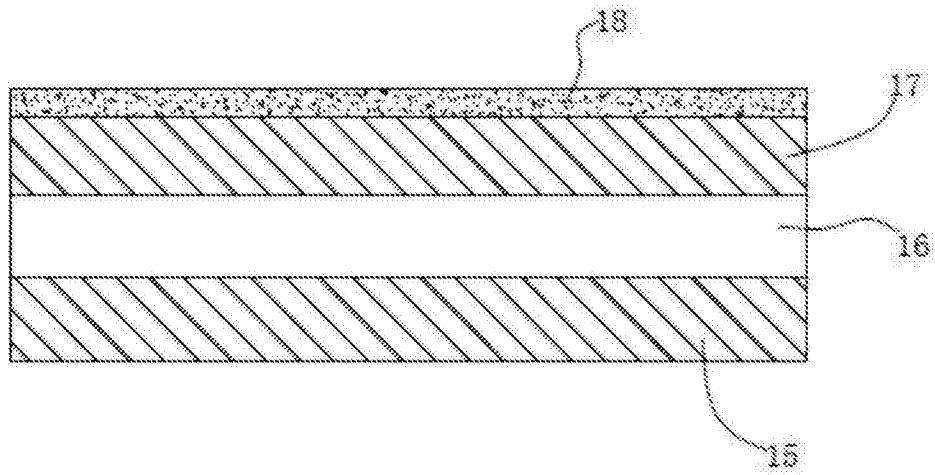


图5

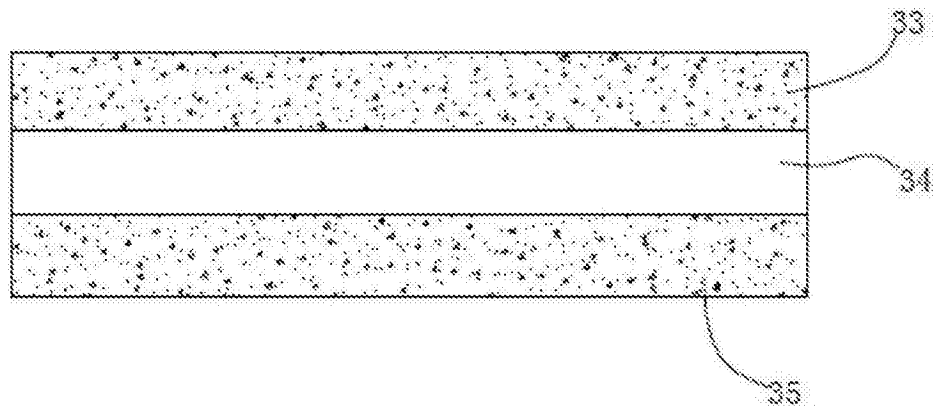


图6

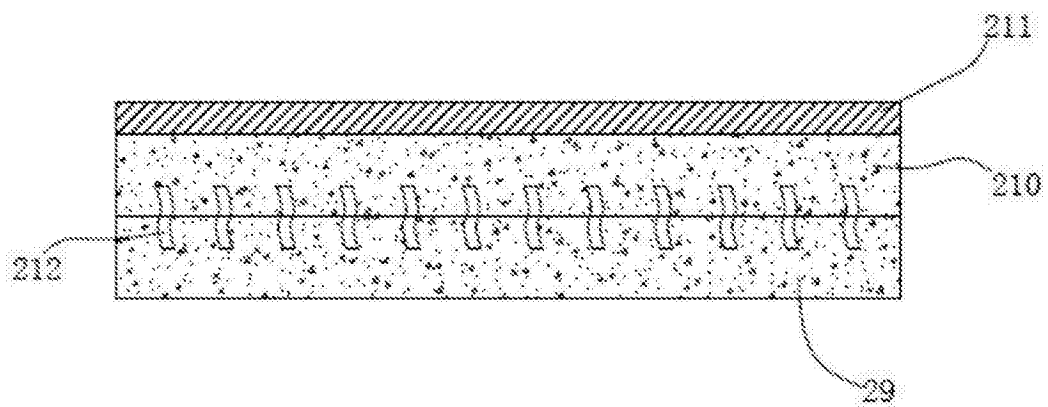


图7