



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210019026 U

(45)授权公告日 2020.02.07

(21)申请号 201822011601.9

(22)申请日 2018.11.30

(73)专利权人 中山市正梁电器制造有限公司
地址 528400 广东省中山市坦洲镇环洲北路1号厂房一首层A区

(72)发明人 杨宏森 梁广荣

(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

(51)Int.Cl.
A47J 37/06(2006.01)

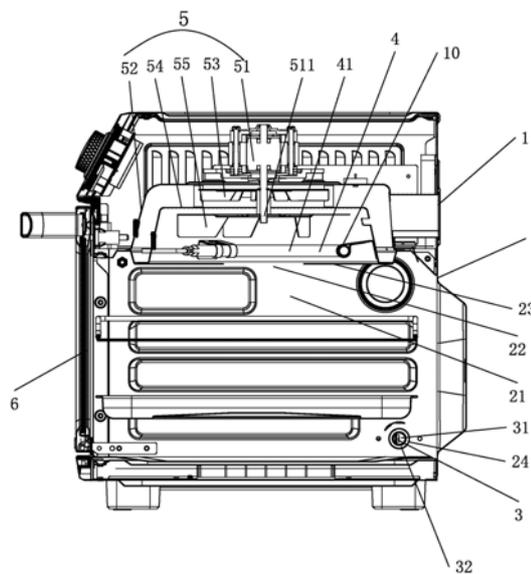
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54)实用新型名称

一种带有双层加热结构的空气炸锅

(57)摘要

本申请公开了一种带有双层加热结构的空气炸锅,属于厨房电器技术领域,旨在提供一种能全面均匀加热食物的空气炸锅,其包括壳体、设于壳体内部的烹饪箱、设于烹饪箱底部的底部发热件、设于烹饪箱上方的顶部发热件以及设于顶部发热件上侧的送风组件,通过在烹饪箱的上方设置顶部发热件,并在烹饪箱的底部设置底部发热件作为热源补充,保证食物能全面均匀加热,解决了现有空气炸锅无法全面均匀加热的问题,本申请还采用了隐藏式加热管,避免了发热管直接辐射食物,本申请可应用于空气炸锅。



1. 一种带有双层加热结构的空气炸锅,包括壳体(1)以及设于所述壳体(1)内部的烹饪箱(2),所述烹饪箱(2)内部设有烹饪腔(21),所述烹饪箱(2)的顶部设有与所述烹饪腔(21)相连通的烹饪通口(22),其特征在于:所述空气炸锅还包括:

底部发热件(3),其设于所述烹饪箱(2)的底部,用以产生热能;

顶部发热件(4),其设于所述烹饪通口(22)的上方,用以产生热能;

送风组件(5),其设于所述顶部发热件(4)的上侧,用以将所述顶部发热件(4)产生的热能以热流的形式通过所述烹饪通口(22)流向所述烹饪腔(21)内。

2. 根据权利要求1所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述烹饪箱(2)包括设于其顶部的烹饪顶板(23),所述烹饪顶板(23)上设有所述烹饪通口(22),所述顶部发热件(4)设于所述烹饪顶板(23)上方并环绕于所述烹饪通口(22)外。

3. 根据权利要求2所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述顶部发热件(4)包括环形卤素管(41)。

4. 根据权利要求1所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述底部发热件(3)包括石英管(31),所述石英管(31)的外侧套设有石英管护罩(32)。

5. 根据权利要求4所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述烹饪箱(2)的底部设有容许所述石英管护罩(32)穿过的安装孔(24),所述石英管护罩(32)穿过所述安装孔(24)并通过固定件(25)固定于所述烹饪箱(2)的底部。

6. 根据权利要求1所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述送风组件(5)包括自上而下依次设置的驱动电机(51)、隔热罩(52)、散热风叶(53)、风罩(54)以及送风风叶(55),所述隔热罩(52)与所述风罩(54)分别与所述烹饪箱(2)的上端固定连接,所述驱动电机(51)固定于所述隔热罩(52)的上端,所述驱动电机(51)的电机轴(511)穿过所述隔热罩(52)、所述风罩(54)并分别与所述散热风叶(53)、所述送风风叶(55)固定连接,用以驱动所述散热风叶(53)与所述送风风叶(55)转动。

7. 根据权利要求6所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述顶部发热件(4)通过管夹(10)固定于所述风罩(54)的下侧。

8. 根据权利要求1所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述烹饪箱(2)前侧设有敞开的烹饪开口(26),所述烹饪箱(2)的相对的两侧壁上分别设有水平对应的上层支撑槽(27)以及位于所述上层支撑槽(27)下方的和下层支撑槽(28)。

9. 根据权利要求8所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述空气炸锅还包括门体组件(6),其铰接于所述烹饪箱(2)的底部,用以打开或密封所述烹饪开口(26),所述门体组件(6)的前端设有门把(61)。

10. 根据权利要求8所述的一种带有双层加热结构的空气炸锅,其特征在于:所述上层支撑槽(27)上设有滑动连接的烤架(271),所述下层支撑槽(28)上设有滑动连接的烤盘(281)以及放置于所述烤盘(281)上的食物篮(282)。

一种带有双层加热结构的空气炸锅

【技术领域】

[0001] 本申请涉及厨房电器技术领域,具体涉及一种带有双层加热结构的空气炸锅。

【背景技术】

[0002] 空气炸锅是将锅内空气加热之后,利用高速空气循环技术,将加热之后的空气作为加热介质,对食物进行烘烤、加热,从而使烹饪效果达到与传统油炸食物相类似的效果和口感。

[0003] 但现有的空气炸锅由于内部空间小,热源为顶部向下辐射,底部因结构限制没有办法再做热源补充,造成食物无法全面均匀加热。

【实用新型内容】

[0004] 本实用新型为了解决上述问题,提供了一种双层加热结构的空气炸锅。

[0005] 为解决上述技术问题,本申请是通过以下技术方案实现:

[0006] 一种带有双层加热结构的空气炸锅,包括:

[0007] 壳体;

[0008] 烹饪箱,其设于所述壳体的内部,所述烹饪箱内部设有烹饪腔,所述烹饪箱的顶部设有与所述烹饪腔相连通的烹饪通口;

[0009] 底部发热件,其设于所述烹饪箱的底部,用以产生热能;

[0010] 顶部发热件,其设于所述烹饪通口的上方;

[0011] 送风组件,其设于所述顶部发热件的上侧,用以将所述顶部发热件产生的热能以热流的形式通过所述烹饪通口流向所述烹饪腔内。

[0012] 如上所述的空气炸锅,所述烹饪箱包括设于其顶部的烹饪顶板,所述烹饪顶板上设有所述烹饪通口,所述顶部发热件设于所述烹饪顶板上方并环绕于所述烹饪通口外。

[0013] 如上所述的空气炸锅,所述顶部发热件包括环形卤素管。

[0014] 如上所述的空气炸锅,所述底部发热件包括石英管,所述石英管的外侧套设有石英管护罩。

[0015] 如上所述的空气炸锅,所述烹饪箱的底部设有容许所述石英管护罩穿过的安装孔,所述石英管护罩穿过所述安装孔并通过固定件固定于所述烹饪箱的底部。

[0016] 如上所述的空气炸锅,所述送风组件包括自上而下依次设置的驱动电机、隔热罩、散热风叶、风罩以及送风风叶,所述隔热罩与所述风罩分别与所述烹饪箱的上端固定连接,所述驱动电机固定于所述隔热罩的上端,所述驱动电机的电机轴穿过所述隔热罩、所述风罩并分别与所述散热风叶、所述送风风叶固定连接,用以驱动所述散热风叶与所述送风风叶转动。

[0017] 如上所述的空气炸锅,所述顶部发热件通过管夹固定于所述风罩的下侧。

[0018] 如上所述的空气炸锅,所述烹饪箱前侧设有敞开的烹饪开口,所述烹饪箱的相对的两侧壁上分别设有水平对应的上层支撑槽以及位于所述上层支撑槽下方的和下层支撑

槽。

[0019] 如上所述的空气炸锅,所述空气炸锅还包括门体组件,其铰接于所述烹饪箱的底部,用以打开或密封所述烹饪开口,所述门体组件的前端设有门把。

[0020] 如上所述的空气炸锅,所述上层支撑槽上设有滑动连接的烤架,所述下层支撑槽上设有滑动连接的烤盘以及放置于所述烤盘上的食物篮。

[0021] 与现有技术相比,上述申请有如下优点:

[0022] 1、本申请通过在烹饪箱的上方设置顶部发热件,并在烹饪箱的底部设置底部发热件作为热源补充,保证食物能全面均匀加热;

[0023] 2、本申请通过将顶部发热件隐藏于烹饪箱的上方,不仅避免了直接辐射到食物而且便于清洁;

[0024] 3、本申请采用了烤箱式的分层烹饪箱,空间方面优于传统空气炸锅,烹饪选择更多,同时下拉式门体组件去除了传统空气炸锅突出手柄,加强了整体感和体验感。

【附图说明】

[0025] 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。

[0026] 图1是本申请一种带有双层加热结构的空气炸锅的立体图;

[0027] 图2是本申请一种带有双层加热结构的空气炸锅隐藏所述壳体后的立体图;

[0028] 图3是本申请一种带有双层加热结构的空气炸锅的剖视图;

[0029] 图4是本申请一种带有双层加热结构的空气炸锅的气流示意图。

【具体实施方式】

[0030] 下面通过具体实施方式结合附图对本申请作进一步详细说明。

[0031] 如图1-4所示,一种带有双层加热结构的空气炸锅,包括壳体1、烹饪箱2、底部发热件3、顶部发热件4、送风组件5以及门体组件6。

[0032] 具体地,烹饪箱2设于所述壳体1的内部,所述烹饪箱2内部设有烹饪腔21,所述烹饪箱2的顶部设有与所述烹饪腔21相连通的烹饪通口22;底部发热件3设于所述烹饪箱2的底部,用以产生热能;顶部发热件4设于所述烹饪通口22的上方,用以产生热能;送风组件5于所述顶部发热件4的上侧,用以将所述顶部发热件4产生的热能以热流的形式通过所述烹饪通口22流向所述烹饪腔21内。

[0033] 本申请通过在烹饪箱2上方设置顶部发热件4,同时烹饪箱2底部设置底部发热件3作为热源补充,送风组件5将顶部发热件4产生的热能以热流的形式通过烹饪通口22流入烹饪箱2内部,配合底部发热件3保证食物能全面均匀加热,相较现有空气炸锅本申请设有底部发热件3可避免食物受热不均。

[0034] 本申请中所述烹饪箱2包括设于其顶部的烹饪顶板23,所述烹饪顶板23上设有所述烹饪通口22,所述顶部发热件4设于所述烹饪顶板23上方并环绕于所述烹饪通口22外,优点是通过此设计将顶部发热件4隐藏于烹饪箱2的上方,避免了直接辐射到食物同时便于清洁。

[0035] 所述顶部发热件4优选为环形卤素管41,相比传统空气炸锅采用不锈钢发热管为

发热源,卤素管具有升温快的优点。当然,顶部发热件4也可选择其他类型发热件,如SUS304发热管或石英管发热件等。

[0036] 所述底部发热件3优选为石英管31,石英管31具有发热快、耗电省及占用空间小的优点,所述石英管31的外侧套设有石英管护罩32,即保证了石英管的防护,同时也隔开了对烤盘的直接加热。当然,底部发热件3也可选择其他类型发热件,如M形发热管或SUS304发热管等,作为底部发热源使食物能均匀加热。

[0037] 本具体实施例中,所述烹饪箱2的底部设有容许所述石英管护罩32穿过的安装孔24,所述石英管护罩32穿过所述安装孔24并通过固定件25固定于所述烹饪箱2的底部,优点是作为补充热源避免了食物无法全面均匀受热。当然,底部发热件3也可以通过其他方式安装于烹饪箱2底部,如2支、3支直管发热件平行固定于烹饪箱2底部,或M形发热管固定于烹饪箱2底部。

[0038] 所述送风组件5包括自上而下依次设置的驱动电机51、隔热罩52、散热风叶53、风罩54以及送风风叶55,所述隔热罩52与所述风罩54分别与所述烹饪箱2的上端固定连接,所述驱动电机51固定于所述隔热罩52的上端,所述驱动电机51的电机轴511穿过所述隔热罩52、所述风罩54并分别与所述散热风叶53、所述送风风叶55固定连接,用以驱动所述散热风叶53与所述送风风叶55转动,送风风叶55将位于风罩内的顶部发热件4产生的热能以热流的形式通过烹饪通口22流入烹饪腔21,散热风叶55用以将隔热罩52的热流排出外界防止驱动电机51过热而损坏。

[0039] 所述顶部发热件4通过管夹10固定于所述风罩54的下侧,用以将位于风罩54内的空气加热,并由送风风叶55将加热后的空气以热流形式送入烹饪箱2中。

[0040] 本实施例中,所述烹饪箱2前侧设有敞开的烹饪开口26,所述烹饪箱2的相对的两侧壁上分别设有水平对应的上层支撑槽27以及位于所述上层支撑槽27下方的和下层支撑槽28。优点在于采用了烤箱式的分层烹饪箱,空间方面优于传统空气炸锅。

[0041] 所述空气炸锅还包括门体组件6,其铰接于所述烹饪箱2的底部,用以打开或密封所述烹饪开口26,所述门体组件6的前端设有门把61,下拉式门体组件6去除了传统空气炸锅突出手柄,加强了整体感和体验感。

[0042] 所述上层支撑槽27上设有滑动连接的烤架271,所述下层支撑槽28上设有滑动连接的烤盘281以及放置于所述烤盘281上的食物篮282,优点在于烹饪选择更多。

[0043] 本申请通过在烹饪箱的上方设置顶部发热件,并在烹饪箱的底部设置底部发热件作为热源补充,保证食物能全面均匀加热,且将顶部发热件隐藏于烹饪箱的上方,不仅避免了直接辐射到食物而且便于清洁,同时本申请采用了烤箱式的分层烹饪箱,空间方面优于传统空气炸锅,烹饪选择更多,下拉式门体组件去除了传统空气炸锅突出手柄,加强了整体感和体验感。

[0044] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例而已,并不用以限制本实用新型,凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

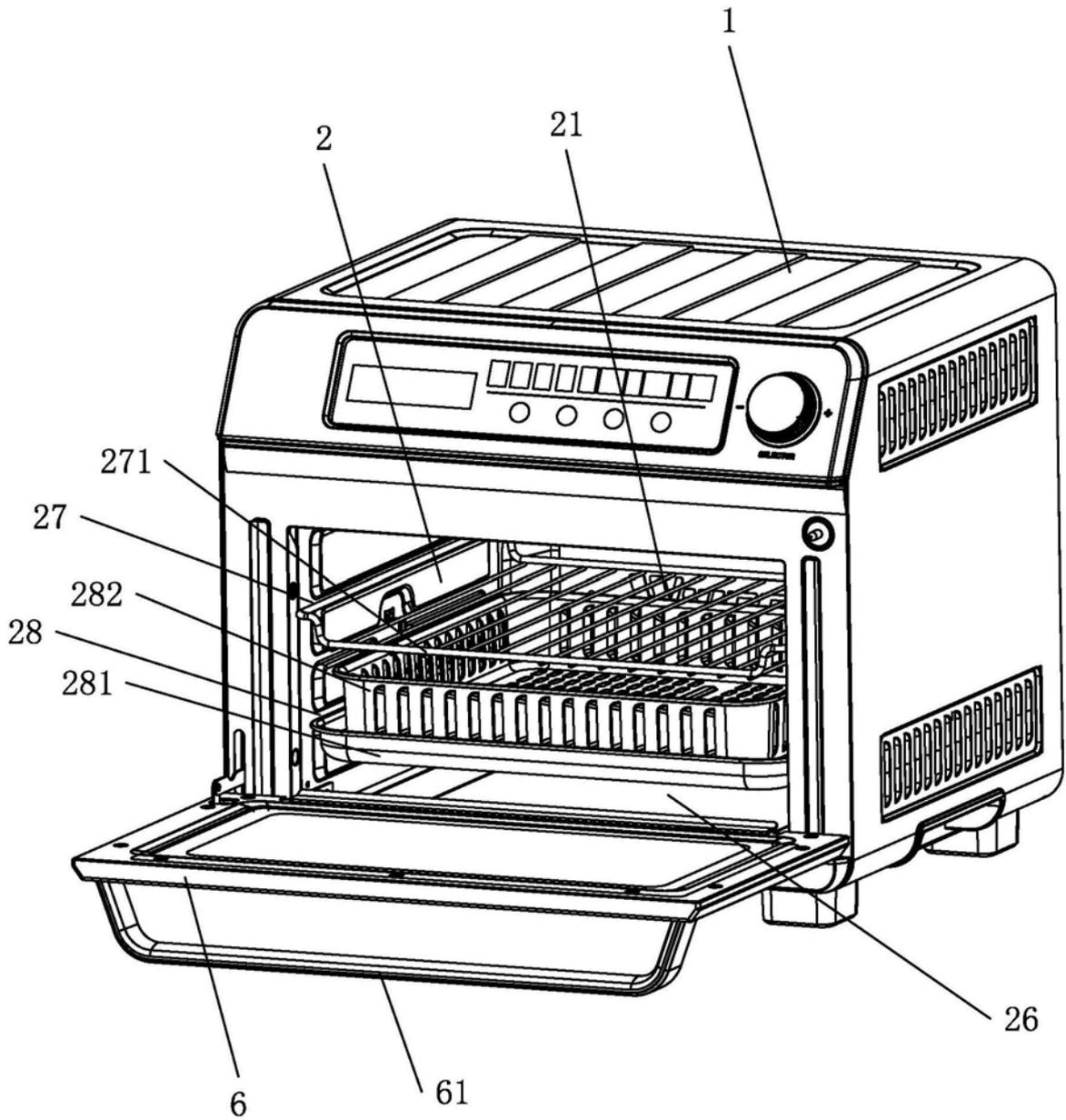


图1

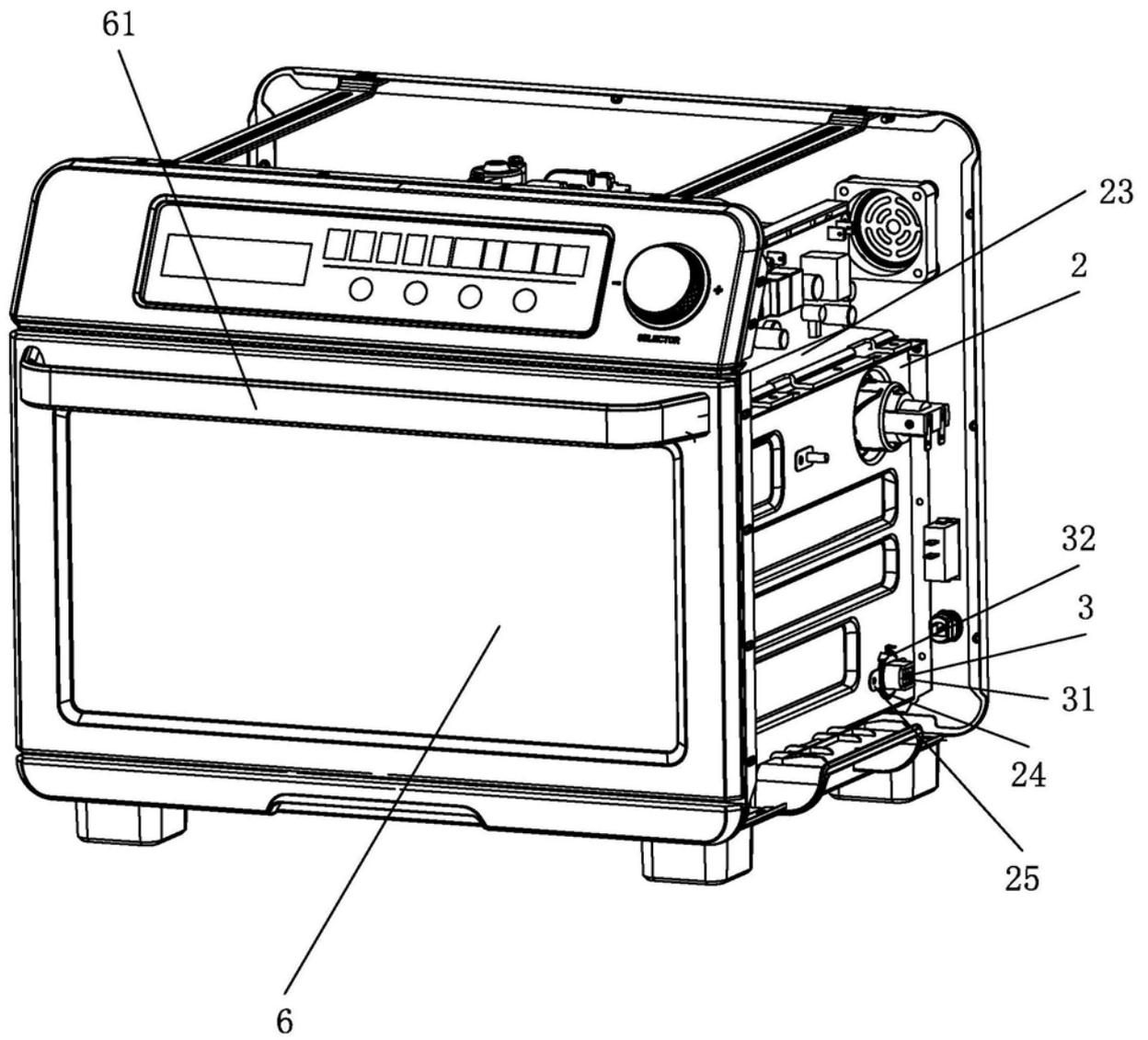


图2

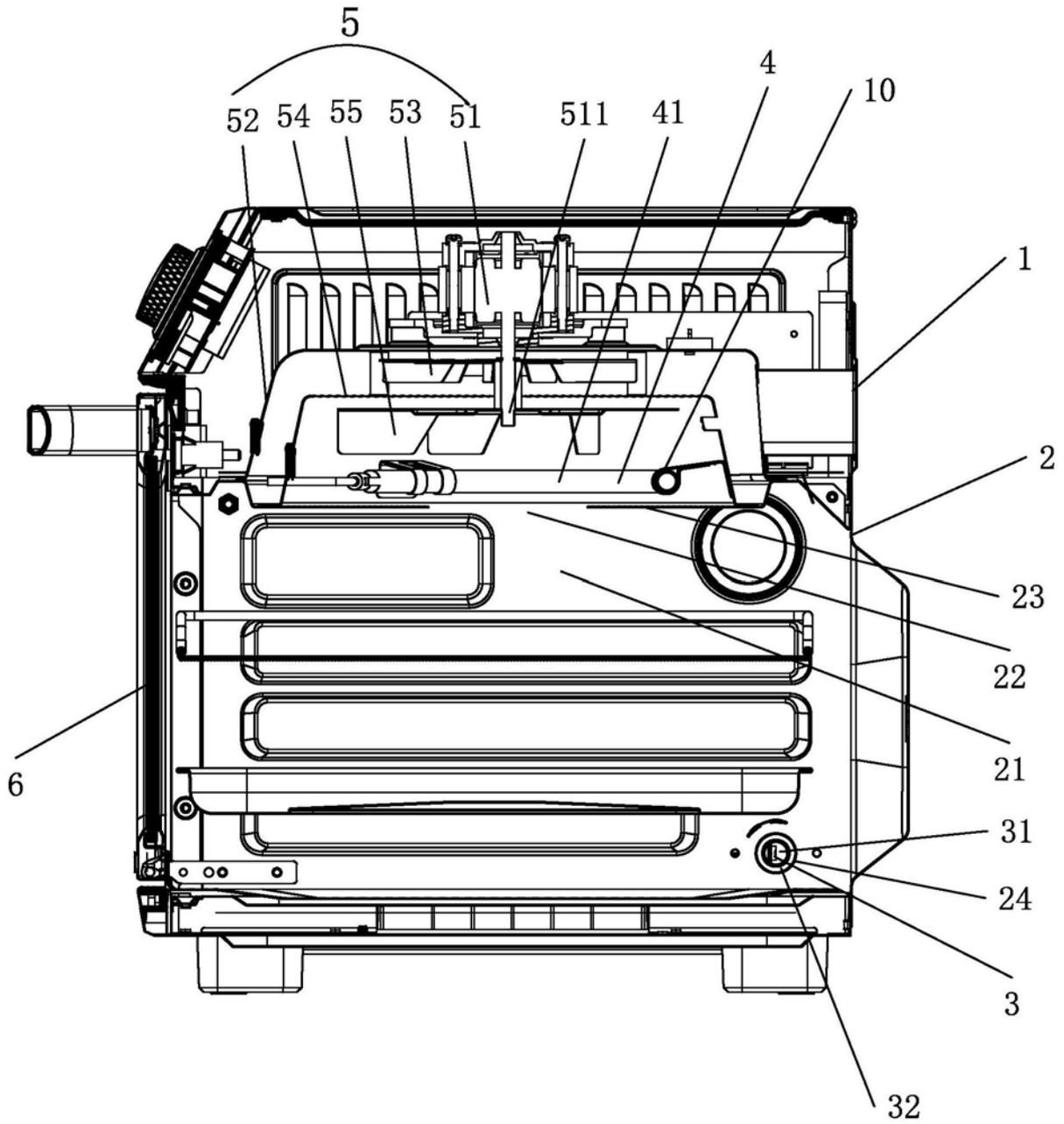


图3

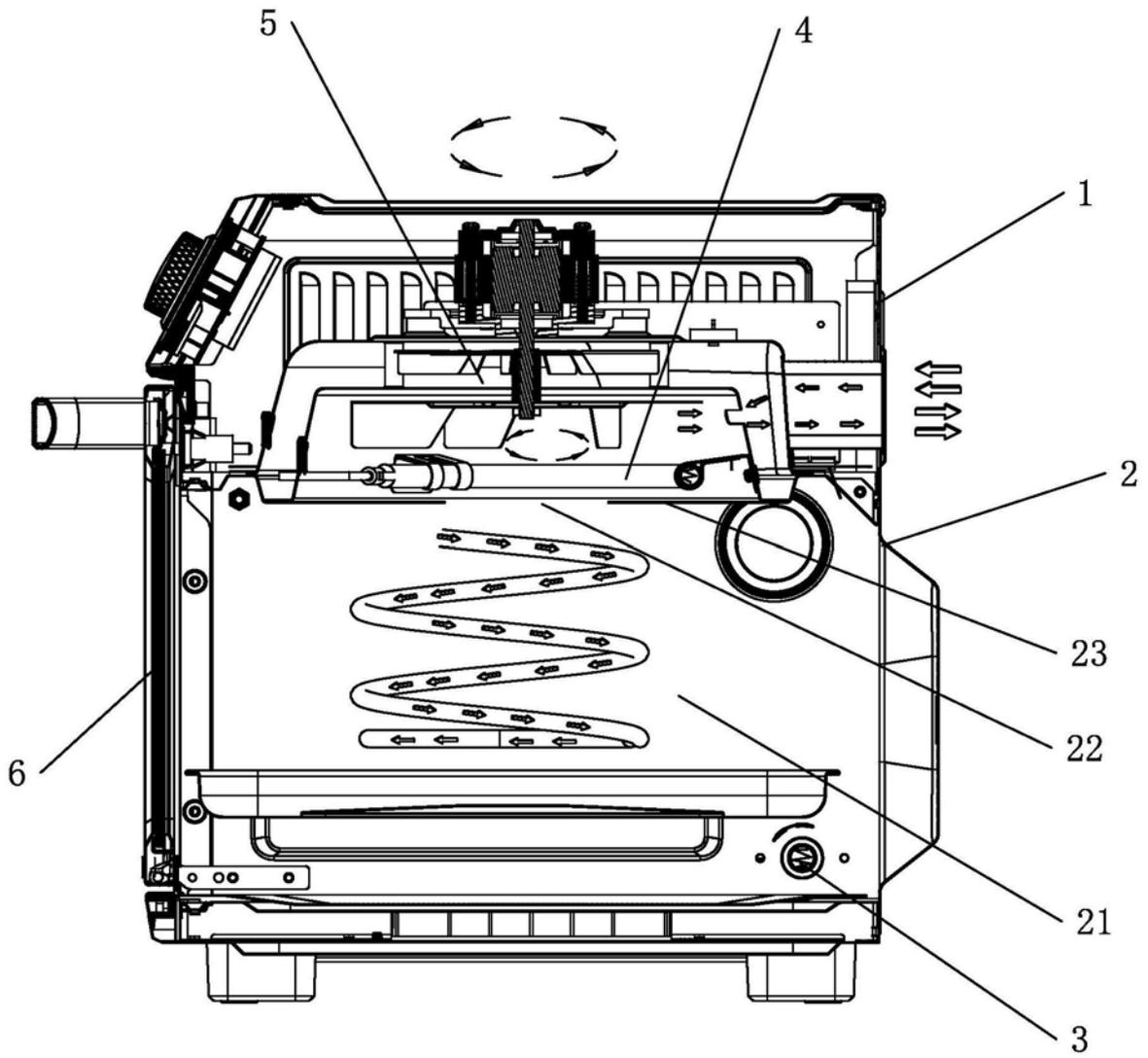


图4