(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 108095362 B
(45)授权公告日 2021.02.26

(21)申请号 201711266395.X
(22)申请日 2017.12.05
(65)同一申请的已公布的文献号
申请公布号 CN 108095362 A
(43)申请公布日 2018.06.01
(73)专利权人 宁波欧琳厨具有限公司
地址 315104 浙江省宁波市鄞州区鄞州投资创业中心祥和东路128号
(72)发明人 徐剑光 胡绍松
(74)专利代理机构 宁波市鄞州盛飞专利代理事务所(特殊普通合伙) 33243
代理人 鲍英彬
(51)Int.Cl.
A47B 77/00(2006.01)
A47B 77/08(2006.01)
A47B 77/06(2006.01)

审查员 李彦芳

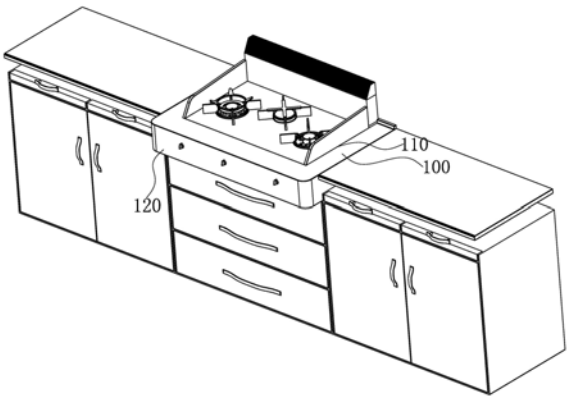
权利要求书1页 说明书9页 附图12页

(54)发明名称

一种台板及橱柜

(57)摘要

本发明提供了一种台板及橱柜，板体，沿板体的厚度方向开设有一个用以安装水槽或者灶具的空腔，其中，在空腔的其中一个侧壁上活动连接有一个移动板，扩展板体的纵向深度，且移动板可沿板体的厚度方向垂直移动。本发明提供的一种台板及橱柜，通过在台板上活动连接移动板，扩展台板的纵向深度，使得用户在烹饪食物时能够远离灶具和吸顶式的油烟机，一方面避免烹饪时油渍飞溅于用户身上，另一方面避免用户的头部碰撞吸顶式油烟机，提高烹饪的安全性；另一方面，通过移动板的垂直升降，满足不同身材用户在水槽上清洗果蔬与厨具。



CN 108095362 B

1.一种台板，其特征在于，包括：板体，沿板体的厚度方向开设有一个用以安装水槽或者灶具的空腔，其中，在空腔的其中一个侧壁上活动连接有一个移动板，扩展板体的纵向深度，且移动板可沿板体的厚度方向垂直移动；

在空腔的两侧各活动连接有一个挡板；

挡板沿板体的厚度方向垂直移动；

沿挡板的长度方向设置有若干个通槽，其中，通槽位于挡板的上端面，作为阻挡灶具两侧风力的出风口；

移动板的前侧面与下表面之间的棱边进行倒角，在移动板上设置有若干个用以干燥、散热板体的通孔，其中，所述通孔位于该倒角平面上；

移动板通过电控或者手摇的方式实现其自身沿板体厚度方向的升降。

2.根据权利要求1所述的一种台板，其特征在于，当台板作为灶具的安装板时，将灶具上的功能键或者灶具的操作区域或者操作平面移植至移动板上。

3.一种橱柜，其特征在于包括：权利要求1或2任一所述的台板，和与台板一体式连接或者分体式连接的柜体，以及位于柜台底部，并与柜体一体式连接或者分体式连接的底架。

4.根据权利要求3所述的一种橱柜，其特征在于，底架包括：架体，并在架体上设置有通风组件，其中，通风组件的一端设置有一个与电机相连的进风口，通风组件的另一端设置有出风口。

5.根据权利要求4所述的一种橱柜，其特征在于，在底板上设置有一个杀菌组件，并将底板、通风组件以及杀菌组件集成为一个单元模块。

6.根据权利要求5所述的一种橱柜，其特征在于，通风组件的进风口处连接有一个加热组件，其中，加热组件固定于架体上或者固定于柜体中，并将底板、通风组件、杀菌组件以及加热组件集成设置，形成单元模块。

7.根据权利要求6所述的一种橱柜，其特征在于，根据厨房的空间拼接成型不同的橱柜形状，为“L”形结构的橱柜，或者为“C”形结构的橱柜，或者为“一”字形结构的橱柜。

一种台板及橱柜

技术领域

[0001] 本发明属于机械技术领域，涉及一种台板，特别是一种台板及橱柜。

背景技术

[0002] 水槽通常被构造来接纳水的容器。通常，水龙头或其它水源位于邻近水槽且排水管耦接至水槽以移除不想要的水。水槽通常安装在橱柜、支架或底座上或安装至其中。

[0003] 灶具按使用气种分为：天燃气灶、人工煤气灶、液化石油气灶电磁灶。按材质分为：有铸铁灶、不锈钢灶、搪瓷灶。按灶眼分为：单眼灶、双眼灶、多眼灶。按点火方式分为：电脉剖点火灶、压电陶瓷点火灶。按安装方式分为：台式灶、嵌入式灶。

[0004] 不管是水槽还是灶具，均是通过台板安装于柜体上，且台板与柜体可以分体设置或者一体设置，现有水槽用的台板或者灶具用的台板，在其结构上大致相同，所以两者存在具有较大的可结合性，但是，两者又存在不同的缺点，第一，由于水槽用台板的高度无法升降，使得身材高大的用户在使用水槽清洗果蔬或者厨具时较为吃力(身材较高的用户，其在水槽上操作时，其弯腰的弧度较大，对于腰部伤害较为严重)；第二，灶具用台板由于其边缘较为狭窄，使得用户的头部容易与吸顶式的油烟机相碰撞，存在一定的安全隐患。

[0005] 综上所述，需要设计一种能够同时适用水槽和灶具，且能同步解决清洗吃力以及烹饪安全问题的台板。

发明内容

[0006] 本发明的目的是针对现有的技术存在上述问题，提出了一种能够同时适用水槽和灶具，且能同步解决清洗吃力以及烹饪安全问题的台板。

[0007] 本发明的目的可通过下列技术方案来实现：一种台板，包括：板体，沿板体的厚度方向开设有一个用以安装水槽或者灶具的空腔，其中，在空腔的其中一个侧壁上活动连接有一个移动板，扩展板体的纵向深度，且移动板可沿板体的厚度方向垂直移动。

[0008] 在上述的一种台板中，移动板通过电控或者手摇的方式实现其沿板体厚度方向的升降。

[0009] 在上述的一种台板中，在移动板上设置有若干个用以干燥、散热板体的通孔。

[0010] 在上述的一种台板中，在移动板内设置有若干个用以其升温的发热源。

[0011] 在上述的一种台板中，当台板作为灶具的安装板时，将灶具上的功能键或者灶具的操作区域或者操作平面移植至移动板上。

[0012] 在上述的一种台板中，移动板的前侧面与下表面之间的棱边进行倒角，形成倒角平面，其中，通孔位于该倒角平面上。

[0013] 在上述的一种台板中，在空腔的两侧各活动连接有一个挡板。

[0014] 在上述的一种台板中，挡板沿板体的厚度方向垂直移动。

[0015] 在上述的一种台板中，沿挡板的长度方向设置有若干个通槽，其中，通槽位于挡板的上端面，作为阻挡灶具两侧风力的出风口。

[0016] 在上述的一种台板中，板体的上表面高于其两侧柜体的柜台台面。

[0017] 在上述的一种台板中，在台板两侧柜体的柜台台面高于台板的上表面，且柜台台面搁置于台板的上表面。

[0018] 在上述的一种台板中，台板与两侧柜体的柜台台面之间为嵌套连接，其中，台板的上表面与柜台台面的上表面相平齐。

[0019] 在上述的一种台板中，台板与两侧柜体之间为凹凸配合。

[0020] 本发明还提供一种橱柜，包括：台板，和与台板一体式连接或者分体连接的柜体，以及位于柜台底部，并与柜体一体式连接或者分体连接的底架。

[0021] 在上述的一种橱柜中，底架包括：呈框形结构的架体，并在架体上设置有通风组件，其中，通风组件的一端设置有一个与电机相连的进风口，通风组件的另一端设置有出风口。

[0022] 在上述的一种橱柜中，通风组件固连于架体上，或者可拆卸连接于架体上。

[0023] 在上述的一种橱柜中，通风组件包括一根首尾相连的中空管道，其中，中空管道的其中一个侧壁向外延伸出一个接口，作为电机的连接部位，沿中空管道的管壁开设有若干个圆孔，作为通风组件的出风口。

[0024] 在上述的一种橱柜中，底架还包括一个用以承载通风组件的底板，其中，底板可拆卸连接于架体的镂空部位，且通风组件安装于底板上。

[0025] 在上述的一种橱柜中，底板的两侧分别搁置于安装在架体两侧的搁板上，其中一侧的搁板与底板之间为触碰连接，另一侧的搁板与底板之间为活动连接。

[0026] 在上述的一种橱柜中，在底板上设置有一个杀菌组件，并将底板、通风组件以及杀菌组件集成为一个单元模块。

[0027] 在上述的一种橱柜中，架体包括位于各个部角上的调整脚，且相邻两个调整脚之间通过管件连接，其中，调整脚与管件之间为可拆卸连接。

[0028] 在上述的一种橱柜中，中空管道的进风口处连接有一个加热组件，其中，加热组件固定于架体上或者固定于柜体中。

[0029] 在上述的一种橱柜中，当加热组件固定于架体上时，将底板、通风组件、杀菌组件以及加热组件集成设置，形成单元模块。

[0030] 在上述的一种橱柜中，根据厨房的空间拼接成型不同的橱柜形状，为“L”形结构的橱柜，或者为“C”形结构的橱柜，或者为“一”字形结构的橱柜。

[0031] 与现有技术相比，本发明的有益效果：

[0032] (1)、本发明提供的一种台板，通过在台板上活动连接移动板，扩展台板的纵向深度，使得用户在烹饪食物时能够远离灶具和吸顶式的油烟机，一方面避免烹饪时油渍飞溅于用户身上，另一方面避免用户的头部碰撞吸顶式油烟机，提高烹饪的安全性；另一方面，通过移动板的垂直升降，满足不同身材用户在水槽上清洗果蔬与厨具。

[0033] (2)、本发明提供的一种橱柜，在柜台的底部增设与柜台呈一体式结构或者可拆卸连接的底架，从而增加柜台底部的离地高度，进而增加柜台底部的通风量，使得柜台始终处于一个较为干燥的环境，避免细菌或者霉菌的滋生，另外，通过增加柜台底部的离地高度，便于用户清扫与擦拭柜台底部与底面之间的空隙，进一步提高厨房环境的清洁度。

附图说明

[0034] 图1是本发明一种台板在水槽上的使用状态图。

[0035] 图2是本发明一种台板在灶具上的使用状态图。

[0036] 图3是本发明一种台板应用于水槽上的局部爆炸图。

[0037] 图4是本发明一较佳实施例中移动板的结构示意图。

[0038] 图5是本发明第二实施例中台板应用于灶具上的结构示意图。

[0039] 图6是本发明第三实施例中台板应用于灶具上的结构示意图。

[0040] 图7是本发明第四实施例中台板应用于灶具上的结构示意图。

[0041] 图8是本发明第五实施例中台板应用于灶具上的结构示意图。

[0042] 图9是本发明第六实施例中台板应用于灶具上的结构示意图。

[0043] 图10是本发明一种橱柜中底架的结构示意图。

[0044] 图11是图10所示底架另一视角的结构示意图。

[0045] 图12是图11中A部分的局部放大图。

[0046] 图13是图11中B部分的局部放大图。

[0047] 图14是本发明一较佳实施例中调整角的结构示意图A。

[0048] 图15是本发明一较佳实施例中调整角的结构示意图B。

[0049] 图16是本发明一较佳实施例中调整角的结构示意图C。

[0050] 图17是本发明第八实施例中底架的结构示意图。

[0051] 图中，100、板体；110、空腔；120、移动板；121、通孔；122、倒角平面；130、挡板；131、通槽；200、发热源；300、垫布；400、挂架；500、柜台台面；600、底架；610、架体；620、底板；621、条形凹槽；630、搁板；640、调整脚；641、脚体；642、连接部；700、通风组件；710、中空管道；711、进风口；712、出风口；800、杀菌组件；900、加热组件。

具体实施方式

[0052] 以下是本发明的具体实施例并结合附图，对本发明的技术方案作进一步的描述，但本发明并不限于这些实施例。

[0053] 实施例一

[0054] 如图1至图4所示，本发明提供的一种台板，包括：板体100，沿板体100的厚度方向开设有一个用以安装水槽或者灶具的空腔110，其中，在空腔110的其中一个侧壁上活动连接有一个移动板120，扩展板体100的纵向深度，且移动板120可沿板体100的厚度方向垂直移动。

[0055] 本发明提供的一种台板，通过在台板上活动连接移动板120，扩展台板的纵向深度，使得用户在烹饪食物时能够远离灶具和吸顶式的油烟机，一方面避免烹饪时油渍飞溅于用户身上，另一方面避免用户的头部碰撞吸顶式油烟机，提高烹饪的安全性；另一方面，通过移动板120的垂直升降，满足不同身材用户在水槽上清洗果蔬与厨具；当用户身材较高时，将移动板120上升，即垫高用户在台板上的着力点，减小用户清洗果蔬或者厨具时弯腰的弧度，轻松省力；当用户身材较矮时(一般指孩童，未成年人)，将移动板120下移，使得身材矮小的用户能够够到水槽内部进行清洗操作，从而实现各个身高段用户的使用，扩大台板的适用范围，提高台板使用的灵活性，另外，该款台板适用于水槽和灶具，提高了该款台

板使用的普遍性。

[0056] 进一步优选地，如图1至图4所示，移动板120可通过电控或者手摇的方式实现其沿板体100厚度方向的升降，其中，电控升降和手摇升降的动力源可以为气缸或者液压缸或者齿轮齿条等方式，当采用电控升降时，可以通过电控按钮实现移动板120的上升与下降；当采用手摇升降时，可以通过手摇式手柄实现移动板120的上升与下降。

[0057] 优选地，如图1至图4所示，在移动板120上设置有若干个用以干燥、散热板体100的通孔121。当台板作为水槽的安装板时，水槽与台板之间形成密闭空间，由于水槽作为清洗果蔬或者厨具的容器，使得水槽的侧壁、底壁以及外壁始终处于潮湿环境中，虽然一般水槽的制作材料为不锈钢，不易发生生锈现象，但是潮湿的环境容易滋生细菌或者霉菌，容易影响台板的使用寿命，而通过通孔121将水槽附近的潮湿空气排离水槽和台板，使得台板始终处于一个干燥的环境，从而延长台板的使用寿命以及提高清洗后果蔬食用、厨具使用的安全性。当台板作为灶具的安装板时，由于灶具工作是会产生大量的热量，且该热量会沿着台板向外扩散，但不工作时该台板又处于常温或者低温状态，这样导致台板始终处于往复的热胀冷缩状态，使得台板表面容易发生开裂现象，而通过通孔121能够将灶具工作时产生的热量及时排离台板，使得台板始终处于一个相对稳定的环境温度中，从而延长台板的使用寿命，另外，如果用户在较低温度进行烹饪时，通过通孔121将灶具产生的热量排出，增加厨房空间内的热度，进而提高用户烹饪的舒适度。进一步优选地，若干个通孔121呈阵列形式排布，提高通风的均匀性。

[0058] 优选地，如图1至图4所示，在移动板120内设置有若干个用以其升温的发热源200，优选地，发热源200可以为电热丝或者热电偶等发热结构，当台板作为水槽的安装板时，由于用户在清洗果蔬或者厨具时，容易将清洗的水体飞溅至台板上，直至在清洗完成后，才能通过抹布擦拭干净，但抹布一般处于潮湿状态，擦拭完台板的表面还是处于潮湿状态，只有在自然风的作用下，才能风干台板表面，而在风干过程中容易发生细菌的滋生，现在在移动板120内设置发热源200，使得台板的表面处于温热状态，当水体飞溅于台板上时，通过台板表面附着的热量进行及时的烘干处理，使得台板表面始终处于干燥状态，提高水槽使用的安全性。当台板作为灶具的安装板时，通过灶具在进行烹饪食物时，往往食物是处于湿漉漉的状态(即在食物表面附着有水滴)，在倒入炒锅内时，会将食物中残留的水渍滴落或者飞溅至台板上，同理，通过移动板120内的发热源200，对台板表面的水渍进行烘干处理，使得台板表面始终处于干燥状态，提高灶具使用的安全性。

[0059] 优选地，如图1至图4所示，在移动板120的表面嵌装有一块垫布300，一方面当用户的身体碰触壳体时，可以感到柔软，不会感到搁硬的感觉，另一方面，在发热源200工作时，不仅在通孔121处能够得到热风，还能使得台板表面发热，并将热量传递至垫布300上，使得用户在冬天清洗厨具或者果蔬时，手扶于垫布300上时，感到舒适，温暖。

[0060] 优选地，如图1至图4所示，当台板作为灶具的安装板时，可将灶具上的功能键或者灶具的操作区域或者操作平面移植至移动板120上，从而扩大灶具的烹饪区域，使得在烹饪区域内设置至少两个或者多个燃烧器，从而提高烹饪效率。另外，由于将灶具的功能键或者操作平面移植至移动板120上，即灶具的控制板或者线路板或者功能模块移植至移动板120上，因此，为实现个性化台板提供了可能，即根据客户的要求可在台板上增加其他功能模块，如USB接口，或者手机盒安装槽，或者安装音乐模块等等，从而满足用户整体厨房的个性

化设计，提高用户的满意度。

[0061] 优选地，如图1至图4所示，在移动板120内部可增加用以杀菌用的等离子发生装置，和用以净化厨房空气用的净化装置。保证厨房空间中空气的清新、安全、无异味。

[0062] 优选地，如图1至图4所示，在移动板120的外侧边缘上安装有一个作为抹布安放空间的挂架400，使得抹布始终处于展开状态，并通过移动板120中的发热源200对抹布进行烘干处理，防止抹布上细菌的滋生，提高其使用的安全性。

[0063] 优选地，如图1至图4所示，本实施例中的台板与其所在柜体之间为固定连接或者分体连接，其中，分体设置，可采用螺纹紧固件固定连接台板和柜体，或者采用卡扣式实现台板与柜体之间的连接。

[0064] 实施例二

[0065] 如图5所示，本实施例与实施例一中所记载的台板相比，其不同之处在于，在本实施例中，移动板120的前侧面与下表面之间的棱边进行倒角，进一步优选地，倒角的角度优选为45°，其中，通孔121位于该倒角平面122上，使得从倒角平面122上出来的风方向为斜向下设置，一方面扩大其通孔121的吹风范围，(即斜边大于直角边)，另一方面，在闷热而狭窄的厨房空间内进行烹饪时，通过通孔121可以驱散烹饪者周围的热气，提高用户在烹饪时的体验度，另外，将移动板120的前侧面与下表面之间设置倒角，便于开启台板所在下方柜体的前侧门板，避免开启门板时与移动板120之间发生干涉现象。进一步优选地，实施例一中的挂架400安装于倒角平面122上，提高悬挂于挂架400上抹布的干燥速率。

[0066] 进一步优选地，如图5所示，在空腔110的两侧各活动连接有一个挡板130，当台板作为水槽用台板时，通过挡板130避免在清洗果蔬或者厨具时水体外溅，使得从水槽水龙头中流出的水体始终处于水槽的洗涤区域内，提高厨房的洁净度；当台板作为灶具用台板时，通过挡板130将灶具两侧由于空气流动而产生的对流风力阻挡在挡板130之外，解决了灶具在工作时火焰不集中以及烹饪时产生的烟气扩散现象的问题，从而提高烹饪效率，进而提高厨房烹饪环境。本实施例以下的描述是将台板作为灶具安装板使用，并进行描述。

[0067] 进一步优选地，如图5所示，挡板130沿板体100的厚度方向垂直移动，从而实现挡板130的开启以及收拢，且开启、收拢分别作为烹饪和未烹饪时挡板130的两个状态，即烹饪时，挡板130上升，未烹饪时，挡板130下降，其中，下降后的挡板130直接缩入板体100内，并通过封盖(图中未显示)将挡板130密封，保证在未烹饪状态下，板体100表面的平整性；或者挡板130绕其在板体100上所在安装位置进行翻转，当烹饪时，挡板130翻转(逆时针)，其挡板130竖直方向上的板面与灶具所在安装平面相垂直；当未烹饪时，其挡板130竖直方向上的板面与灶具安装平面相平行，并嵌入在板体100中，仍能保证在未烹饪状态下，板体100表面的平整性，便于板体100表面的清洗和擦拭。

[0068] 进一步优选地，如图5所示，沿挡板130的长度方向(板体100的纵向深度)设置有若干个通槽131，其中，通槽131位于挡板130的上端面，作为阻挡灶具两侧风力的出风口，当烹饪时，挡板130上端面的通槽131中喷出一定流速的风，形成风墙，从而将灶具两侧的风力阻挡于风墙之外，而且烹饪产生的烟气无法突破风墙的防线(烟气流动的速率低于风墙中风的流速)，由此全部进入油烟机中，从而提高厨房烹饪时的环境，另外，在未烹饪状态下，挡板130位于板体100内，并通过盖板密封，从而杜绝空气中的大分子颗粒进入通槽131内，一方面防止通槽131被堵塞，另一方面保证提高由通槽131吹风所形成的风墙的清洁度，避免

在烹饪过程中，风墙中的污染物(大分子颗粒)进入烹饪器具或者被烹饪的食物中，从而保证食物的安全性。进一步优选地，相邻两个通槽131之间为等距离分布，保证风墙形成的均匀性。

[0069] 进一步优选地，如图5所示，在灶具的前侧同样设置有与空腔110两侧功能相同的挡板130，且在挡板130上也设置有通槽131，其中，该侧挡板130使用于煲汤或者闷墩环节的烹饪过程(即烹饪者可能需要暂时离别灶具前方)，此时在灶具周围形成包围式的多道风墙，将烹饪时产生的烟气完全隔离在灶具安装的范围内，进一步提高油烟机的吸烟效率，另外，灶具上的火焰更为集中，提高烹饪效率，降低资源的浪费。

[0070] 进一步优选地，如图5所示，板体100的上表面高于其两侧柜体的柜台台面500，从而提高灶具的安装平面，便于用户在烹饪食物时更加的省力(抬高灶具，减少用户烹饪时其上身的弯曲程度)，体现一体式台板的人体工学。

[0071] 实施例三

[0072] 如图6所示，本实施例与实施例二中所记载的台板相比，其区别特征在于，本实施例中，在台板两侧柜体的柜台台面500高于台板的上表面，且柜台台面500搁置于台板的上表面，使得柜台台面500与台板之间的连接缝隙位于柜台台面500的下侧，避免烹饪时产生的油渍或者大分子颗粒进入连接缝隙中，便于台板的清理，另外，当台板作为水槽安装用时，采用本实施例中的连接方式，可以防止水渍渗透入连接缝隙中，提高柜体的干燥程度，避免细菌或者霉菌的滋生。

[0073] 实施例四

[0074] 如图7所示，本实施例与实施例二中所记载的台板相比，其区别特征在于，台板与两侧柜体的柜台台面500之间为嵌套连接，其中，台板的上表面与柜台台面500的上表面相平齐，一方面将台板与柜台台面500之间的连接缝隙与柜体内部之间相隔离，防止烹饪时产生的油渍或者大分子颗粒进入柜体内部，影响柜体内所存放的厨具的安全性，另一方面，便于同步清理台板表面和柜台台面500(两者之间无高度差)，进一步优选地，台板与两侧柜体之间为凹凸配合，其中，在台板上设置凹部，在柜台台面500的侧壁设置阶梯状凸部，实现台板与柜台台面500之间的连接。进一步优选地，台板上的凹部设置于台板的侧壁上，其中，在柜台台面500一侧的阶梯状凸部中，柜台台面500上侧的横向宽度小于下侧的横向宽度。进一步优选地，凹部位于台板侧壁的中上位置。

[0075] 实施例五

[0076] 如图8所示，本实施例与实施例四中所记载的台板相比，其区别特征在于，本实施例中的台板上的凹部设置于台板的上侧棱边处，在柜台台面500一侧的阶梯状凸部中，柜台台面500上侧的横向宽度大于下侧的横向宽度。本实施例中台板与柜台台面500之间的连接方式的作用与实施例三中所记载的作用相同，因此在本实施例中不再赘述。

[0077] 实施例六

[0078] 如图9所示，本实施例与实施例四中所记载的台板相比，其区别在于，本实施例中的柜台台面500一侧的阶梯状凸部呈“凸”字形结构。本实施例中台板与柜台台面500之间的连接方式的作用与实施例三中所记载的作用相同，因此在本实施例中不再赘述。

[0079] 实施例七

[0080] 如图10至图14所示，本发明还提供一种橱柜，包括台板，和与台板一体式连接或者

分体连接的柜体，以及位于柜台底部，并与柜体一体式连接或者分体连接的底架600。

[0081] 本发明提供的一种橱柜，在柜台的底部增设与柜台呈一体式结构或者可拆卸连接的底架600，从而增加柜台底部的离地高度，进而增加柜台底部的通风量，使得柜台始终处于一个较为干燥的环境，避免细菌或者霉菌的滋生，另外，通过增加柜台底部的离地高度，便于用户清扫与擦拭柜台底部与底面之间的空隙，进一步提高厨房环境的清洁度。

[0082] 优选地，如图10至图14所示，底架600包括：呈框形结构的架体610，并在架体610上设置有通风组件700，其中，通风组件700的一端设置有一个与电机相连的进风口711，通风组件700的另一端设置有出风口712。

[0083] 本发明中的底架600，在架体610上设置有通风组件700，增大使用该底架600的橱柜底部的通风量，改善厨房空间中潮湿的环境，避免橱柜底部滋生细菌或者霉菌，提高安放于橱柜中厨具的安全性。

[0084] 进一步优选地，如图10至图14所示，通风组件700固连于架体610上，或者可拆卸连接于架体610上，进一步优选地，在架体610的中部呈镂空状设置，其中，通风组件700设置于该镂空部位，即将通风组件700嵌装在架体610的镂空部位，保证底架600上表面的平整度。

[0085] 进一步优选地，如图10至图14所示，通风组件700包括一根首尾相连的中空管道710，其中，中空管道710的其中一个侧壁向外延伸出一个接口，作为电机的连接部位，即为通风组件700的进风口711，沿中空管道710的管壁开设有若干个圆孔，作为通风组件700的出风口712，进一步优选地，将厨房空间中的空气，在电机的作用下，经进风口711进入中空管道710内，并且沿中空管道710的内侧壁前进，途中若遇到与外接相连通的圆孔(出风口712)时，则将其中一部分气体向外流出，增加该部位上的通风量，另一部分气体继续前移，逐步分离中空管道710内的气体含量，使得底架600各个部位上均能实现不同程度的气体流通，而从圆孔中流出的气体，再次在电机的作用下，通过进风口711进入中空管道710内，进而形成气体的循环，保证橱柜底部空气流动的持续性。另外，圆孔(出风口712)的孔径较小，从而保证在管道侧壁各个部位的圆孔中气体的流通量均等。

[0086] 优选地，如图10至图14所示，底架600还包括一个用以承载通风组件700的底板620，其中，底板620可拆卸连接于架体610的镂空部位，且通风组件700安装于底板620上。进一步优选地，在底板620上开设有若干条条形凹槽621，且条形凹槽621的位置与中空管道710上圆孔所在位置相对应，使得气体能够顺利的通过底板620向外排出，保证柜体底部的通风量，另外，将通风组件700集成于底板620上，且底板620与架体610为可拆卸连接，便于将底板620与通风组件700整体拆卸而下，维修方便。

[0087] 进一步优选地，如图10至图14所示，底板620的两侧分别搁置于安装在架体610两侧的搁板630上，其中一侧的搁板630与底板620之间为触碰连接，另一侧的搁板630与底板620之间为活动连接，在安装集成有通风组件700的底板620时，将其平推入一侧的搁板630(与底板620之间为触碰连接的一侧搁板630)上，然后向上推顶底板620，最后转动另一侧搁板630(与底板620之间为活动连接的一侧搁板630)，使得该侧的底板620搁置于该侧搁板630上。方便安装底板620和通风组件700的集成单元，而且采用这样的安装方式，即使在架体610上已经安装有柜体的情况下，也方便安装与拆卸维修。

[0088] 进一步优选地，如图10至图14所示，与架体610活动连接的搁板630通过螺纹紧固件连接于架体610的底部，其中，该侧搁板630能绕螺纹紧固件旋转，当该侧搁板630旋转至

架体610的镂空部位时，该侧搁板630作为底板620的支撑件，当该侧搁板630转离架体610的镂空部位时，解除该侧搁板630对于底板620的支撑，便于底板620从架体610上拆卸而下，进行维修，而不影响位于架体610上安装的柜体。

[0089] 优选地，如图10和图14所示，在架体610上设置有一个杀菌组件800，进一步优选地，将杀菌组件800安装于底板620上，将底板620、通风组件700以及杀菌组件800集成为一个单元模块，且该单元模块具有通风和杀菌的效果，保证柜体底部的通风量和洁净效果，提高柜体底部的干燥效果和放置于柜体内厨具的安全性。另外，将底板620、通风组件700以及杀菌组件800集成为单元模块，便于将该模块方便安装在任何一个柜体底部，而且可以根据其安装环境的不同，任意拆组该模块中的组成成分。进一步优选地，本实施例中的杀菌组件800采用紫外灯杀菌，其中，紫外灯的数量为若干个，沿中空管道710的外侧壁设置，对柜体底部的各个部角进行杀菌处理，保证柜体中的厨具以及厨房环境始终处于一个洁净状态。进一步优选地，紫外灯的灯光照射方向为面向地面，其中，紫外灯扣接在底板620上，且紫外灯的发光部位位于底板620的下表面。

[0090] 进一步优选地，如图10至图14所示，架体610包括位于各个部角上的调整脚640，且相邻两个调整脚640之间通过管件连接，其中，调整脚640与管件之间为可拆卸连接，一方面，便于架体610的组装，另一方面，便于改变架体610的横向跨度或者纵向跨度。

[0091] 进一步优选地，如图10至图14所示，调整脚640包括：脚体641，一端至少设置有两个与管件相连的连接部642，另一端设置有一个作为调节架体610高度的调整部，其中，柜体安装于架体610上。

[0092] 本实施例中的调整脚640采用不锈钢的材质，垫高橱柜的离地高度，增加橱柜底部的通风量，降低橱柜的潮湿度，避免橱柜底部滋生细菌或者霉菌等有害物质，提高安放于橱柜中厨具的安全性，另外，通过脚体641上的连接部642，从而整体提高架体610的强度与刚性，进而整体提高架体610的承载力。

[0093] 进一步优选地，如图10至图14所示，两个连接部642的延伸方向呈一个夹角，便于形成不同形状结构的架体610。进一步优选地，两个连接部642的延伸方向之间所形成的夹角为一直角，且在每一个连接部642上设置有若干个连接孔，作为调整脚640的连接位置。进一步优选地，连接部642的截面呈“工”字形结构，提高连接部642的强度。

[0094] 本实施例中，一般将两个连接部642设置成直角的调整脚640，位于底架600的各个部角处，由此可将产品底架600拼接形成类似长方形或者正方形形状结构。

[0095] 进一步优选地，如图15至图16所示，当需要扩展架体610的横向跨度或者纵向跨度时，在架体610的中部增设两个连接部642呈一平角的调整脚640或者增设三个连接部642呈T型结构的调整脚640，从而提高架体610的整体强度或者整体承载力。

[0096] 实施例八

[0097] 如图10至图17所示，本实施例与实施例七相比较，其区别技术特征在于，本实施例中的中空管道710的进风口711处连接有一个加热组件900，其中，加热组件900可以固定于架体610上或者固定于柜体中，使得通过加热组件900，在出风口712(圆孔)处得到热风，提升厨房内的温度，保证用户在冬天厨房作业(洗涤果蔬或者餐后厨具)时，不会感到寒冷。进一步优选地，通风组件700中的电机可以独立于加热组件900，并与中空管道710上的进风口711相连，此时中空管道710上的进风口711数量为两个，其中一个进风口711与电机相连，另

一个进风口711与加热组件900相连;通风组件700中的电机也可以内置于加热组件900中,此时,中空管道710上的进风口711数量为一个,且该进风口711与加热组件900相连,当仅仅只需增加柜体底部的通风量时,只需开启加热组件900中的电机部分即可,当需要在圆孔处得到热风时,同步开启加热组件900中的加热部分和电机,其中,加热部分可以为电热丝或者热电偶等发热设备。

[0098] 进一步优选地,如图10至图17所示,将底板620、通风组件700、杀菌组件800以及加热组件900集成设置,形成单元模块,便于将该模块方便安装在任何一个柜体底部,或者将部分组件安装于柜体内,而且可以根据其安装环境的不同,任意拆组该模块中的组成成分。

[0099] 进一步优选地,如图10至图17所示,根据厨房的空间可以拼接成型不同的橱柜形状,可以为“L”形结构的橱柜,或者为“C”形结构的橱柜,或者为“一”字形结构的橱柜。

[0100] 本文中所描述的具体实施例仅仅是对本发明精神作举例说明。本发明所属技术领域的技术人员可以对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,但并不会偏离本发明的精神或者超越所附权利要求书所定义的范围。

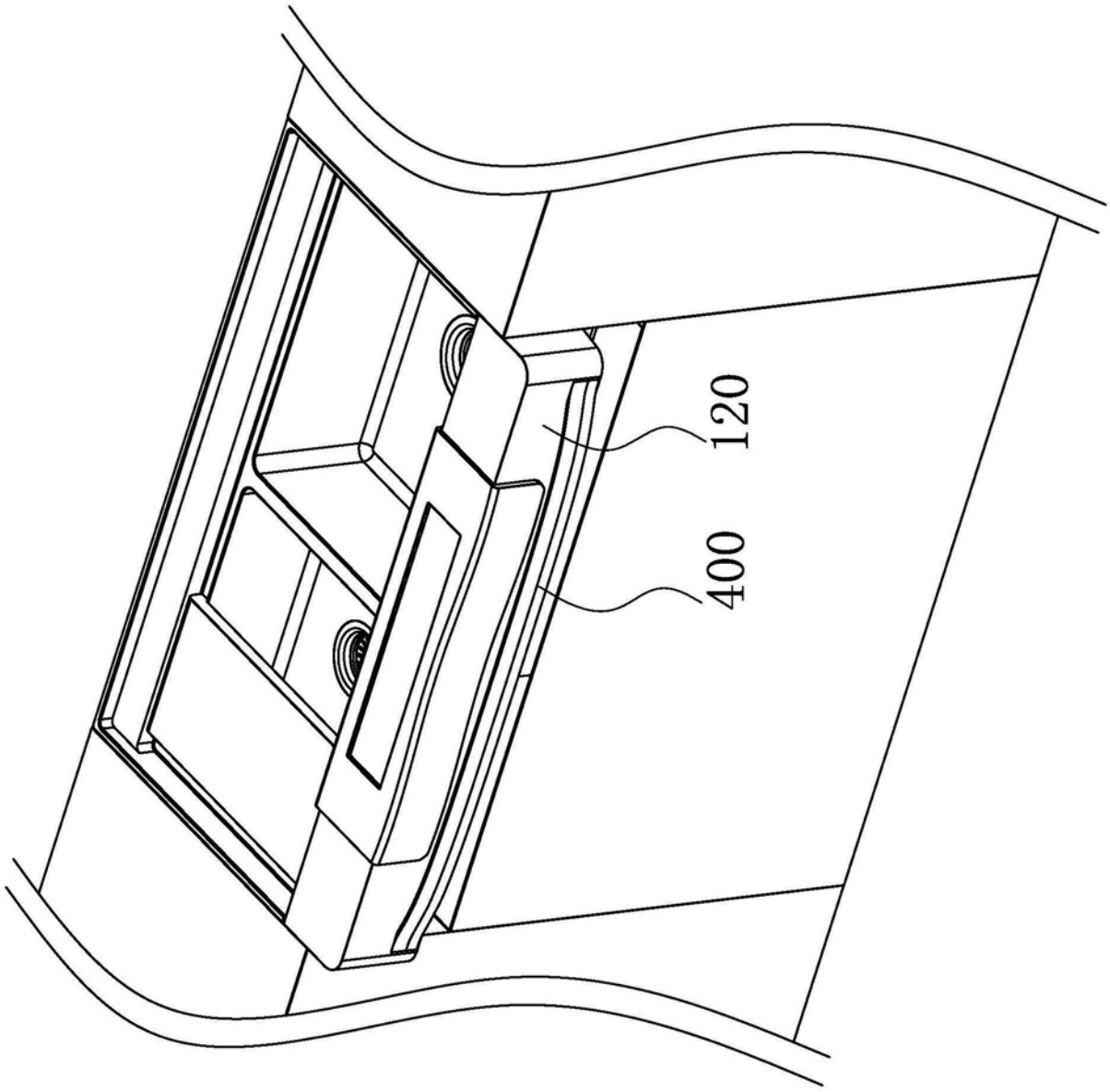


图1

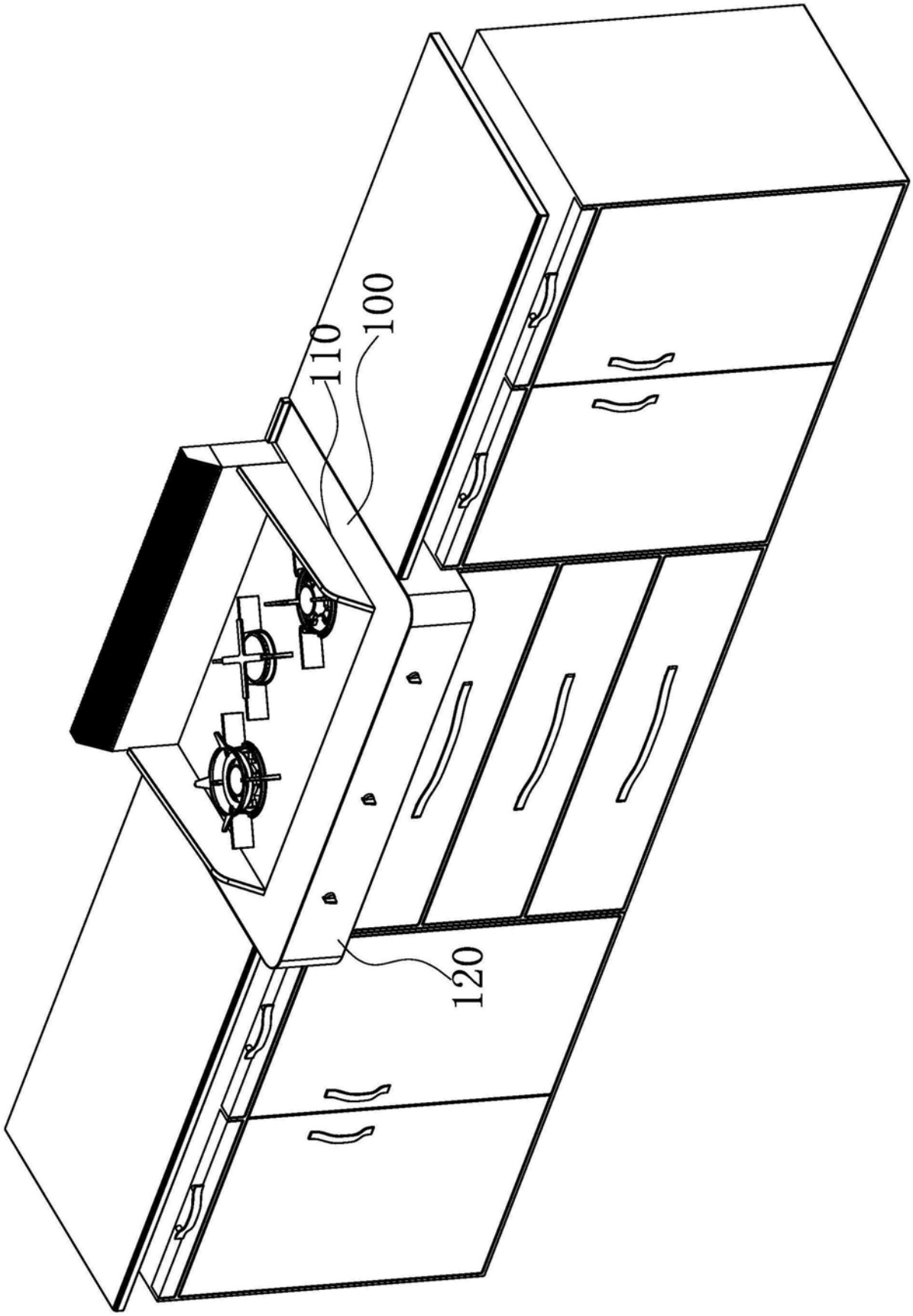


图2

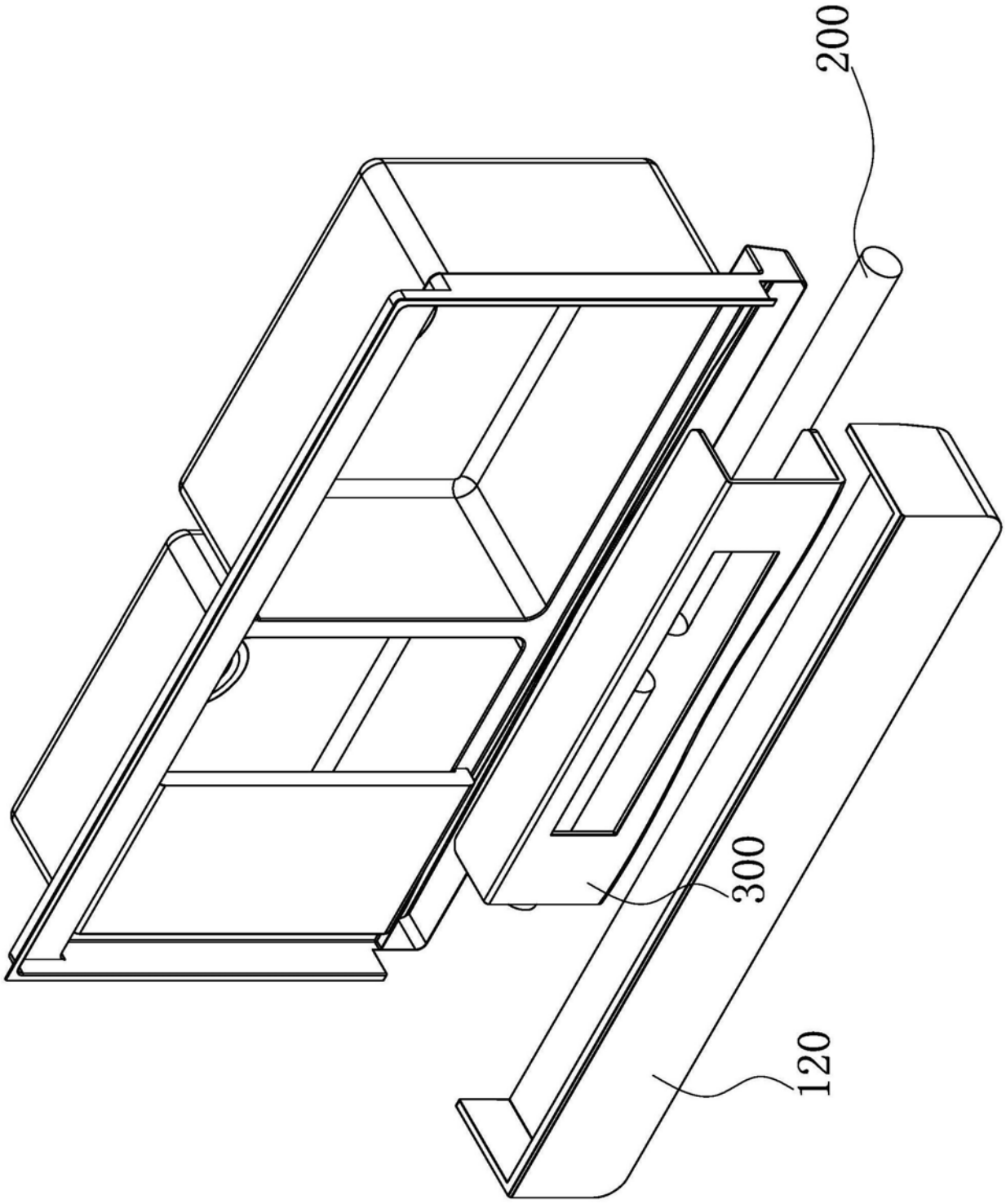


图3

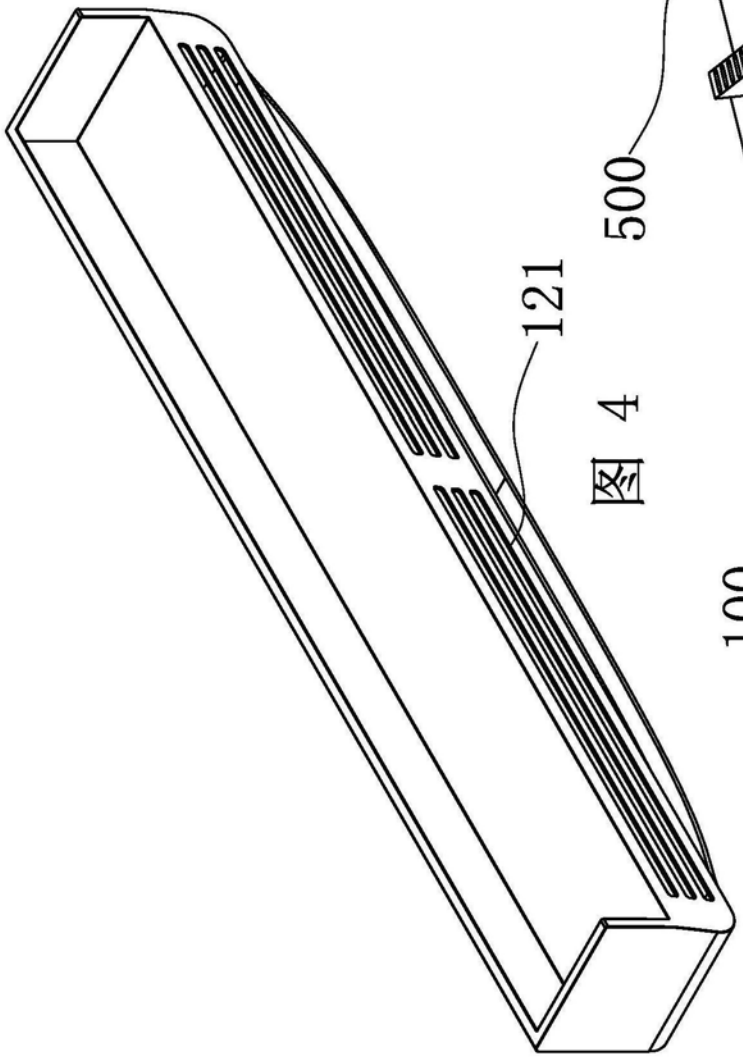


图 4

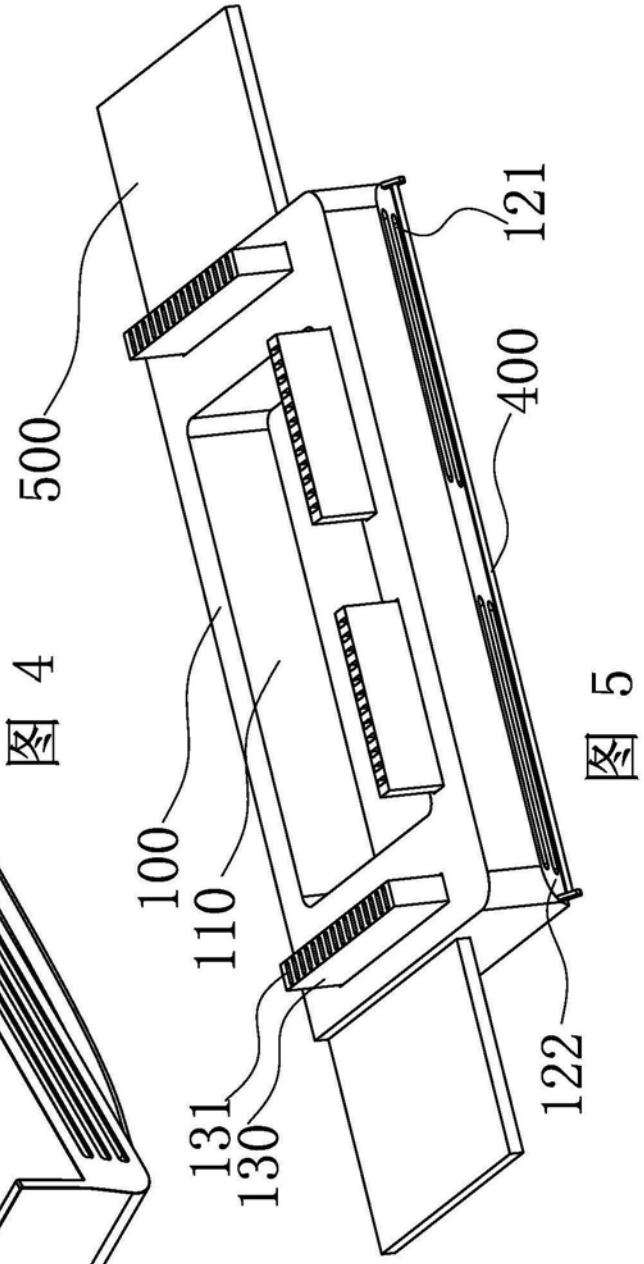


图 5

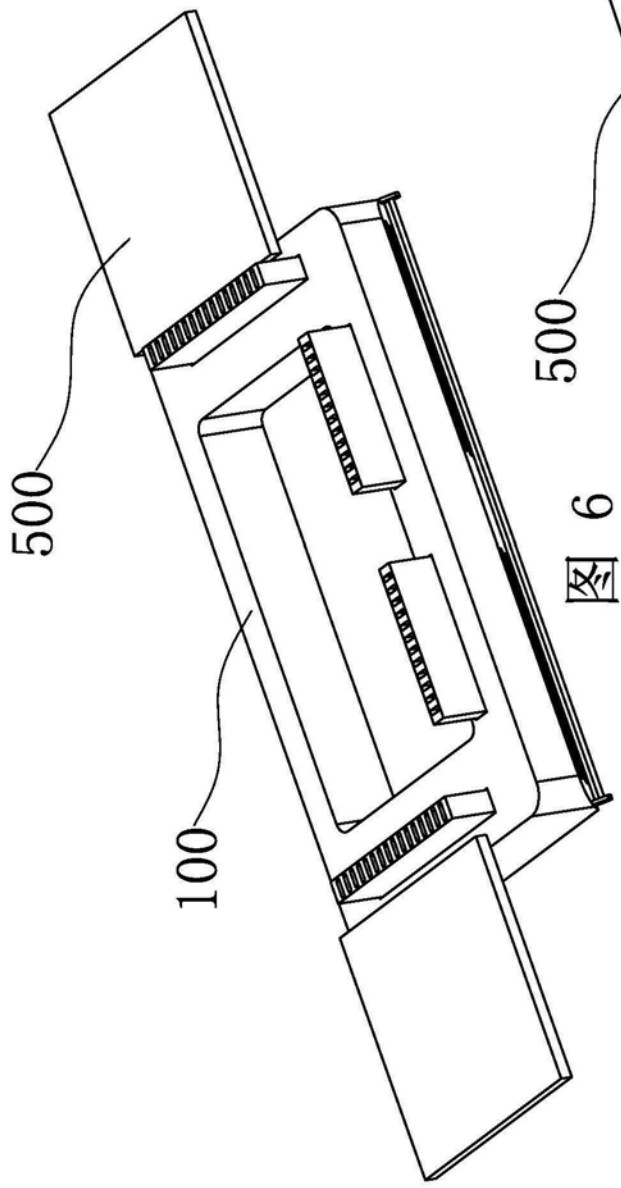


图 6

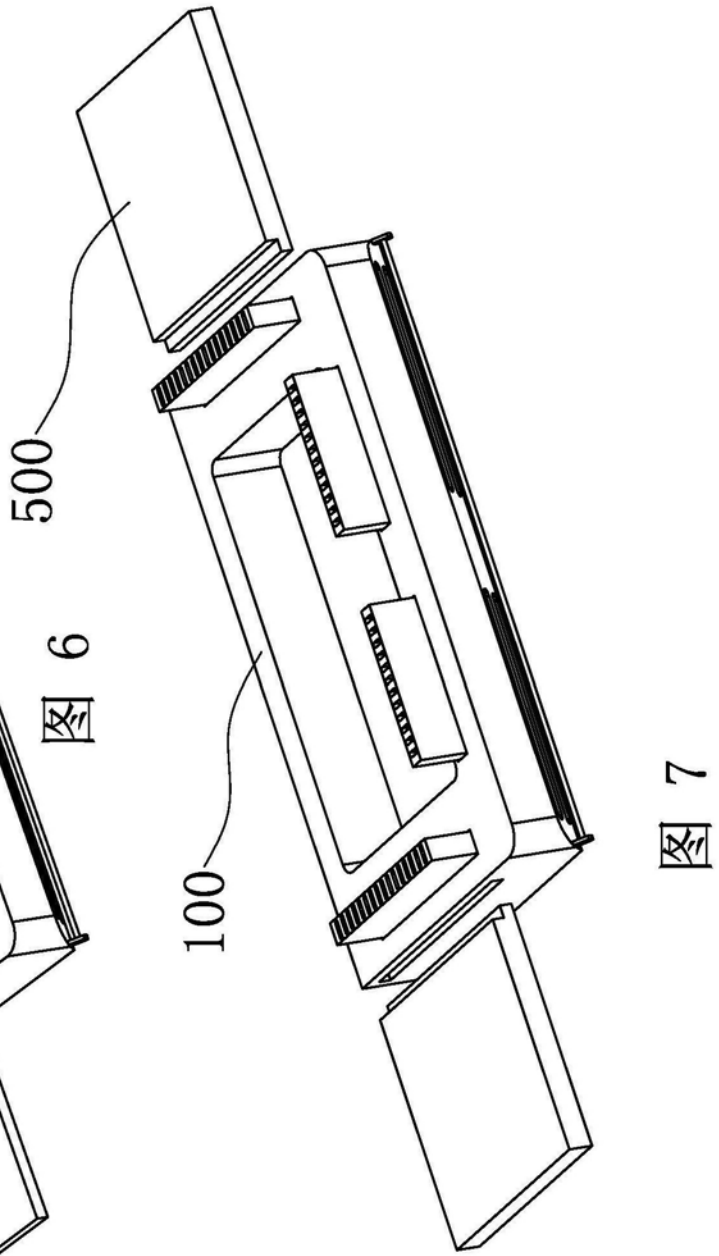


图 7

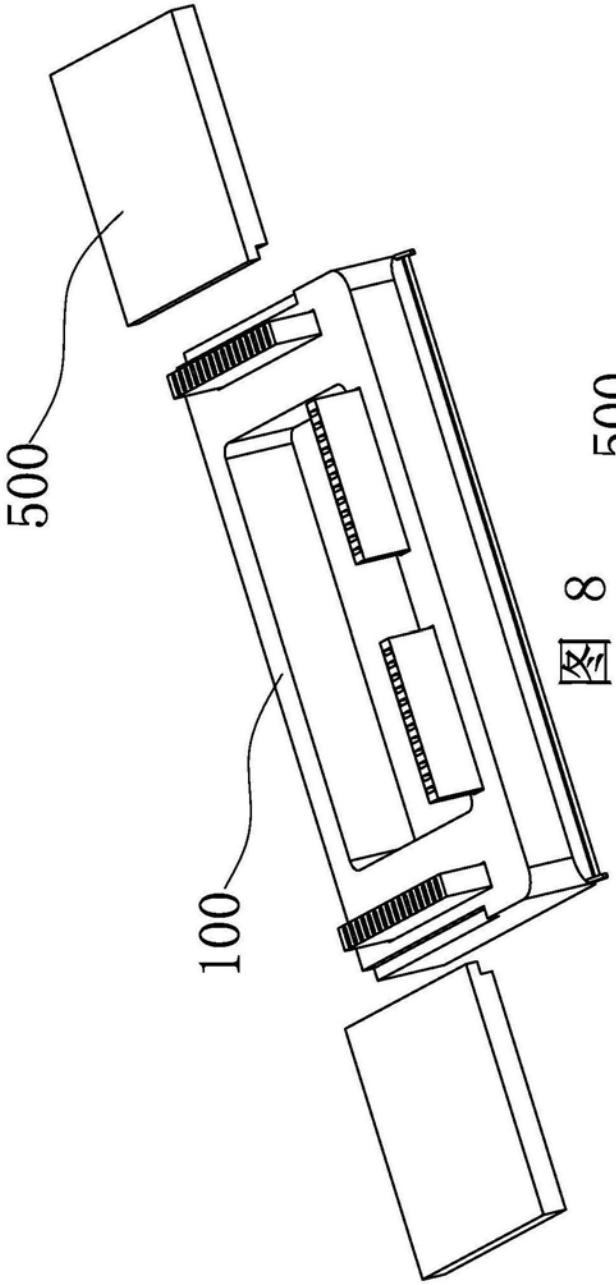


图 8

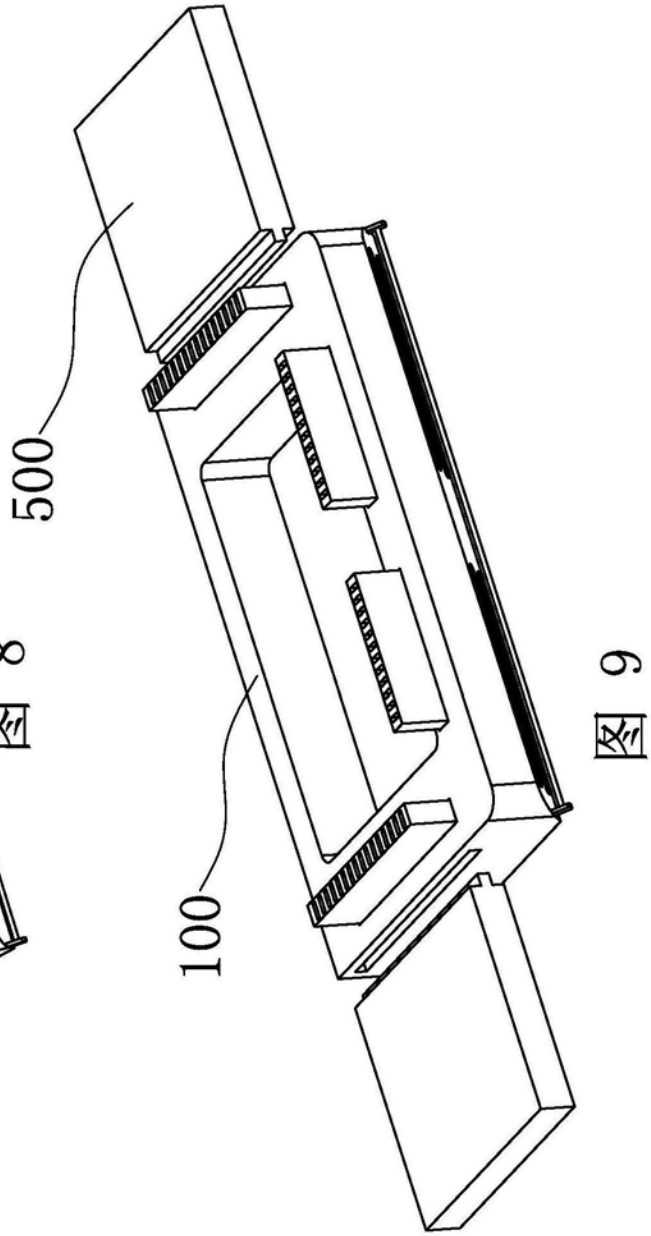


图 9

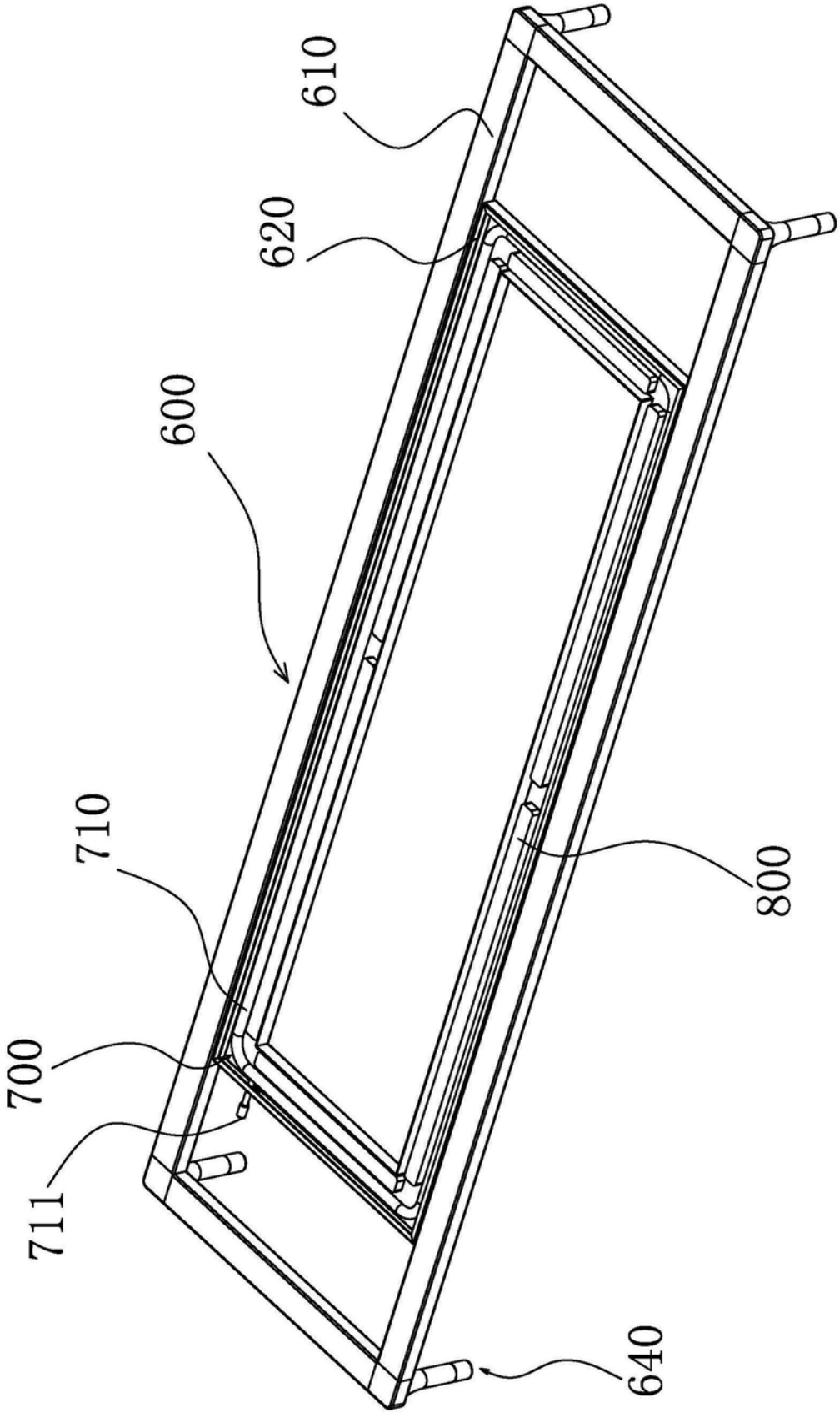


图10

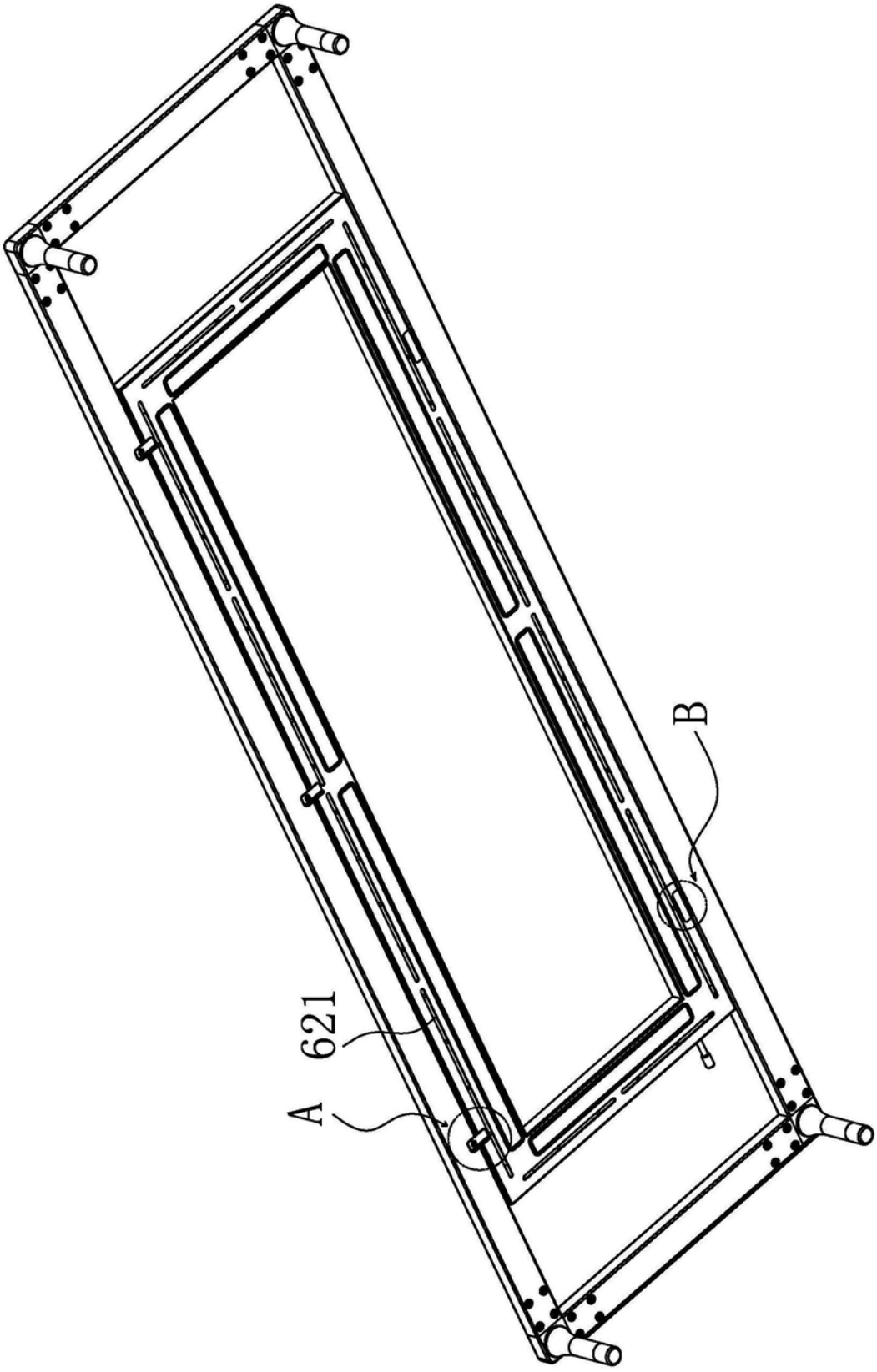


图11

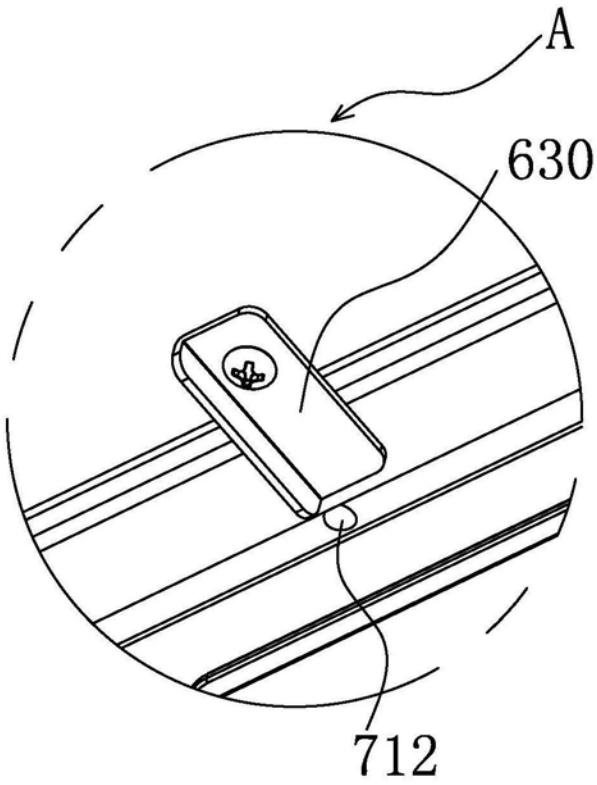


图12

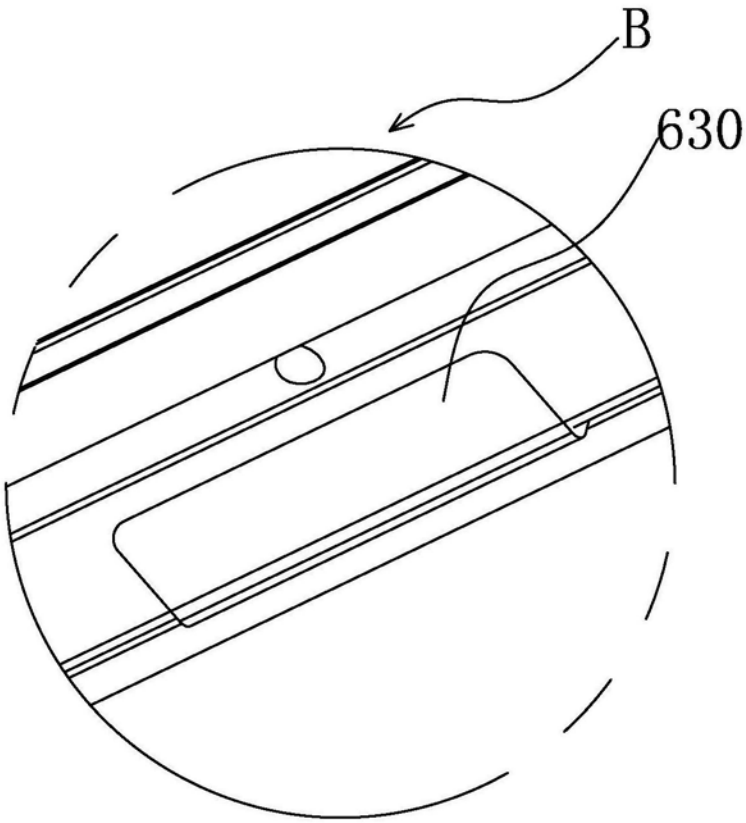


图13

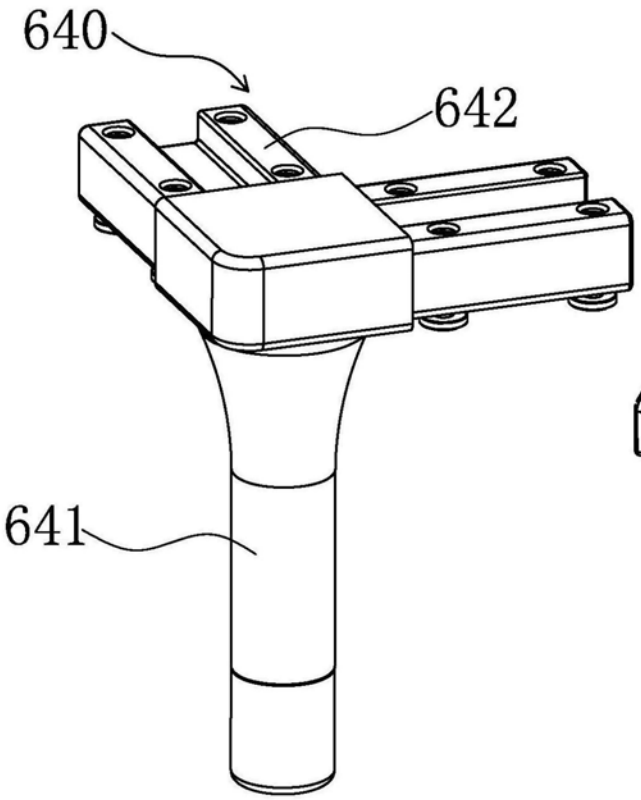


图 14

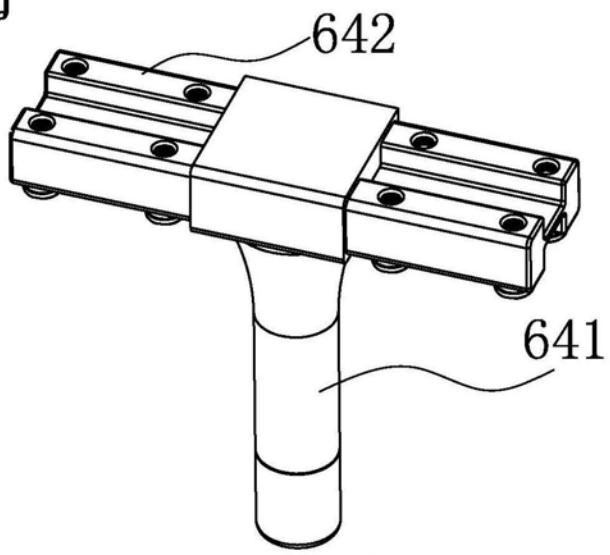


图 15

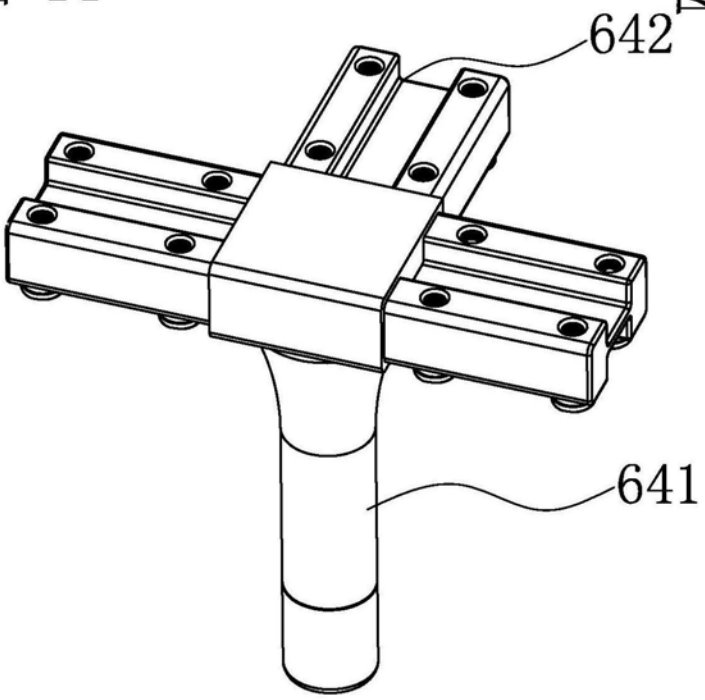


图 16

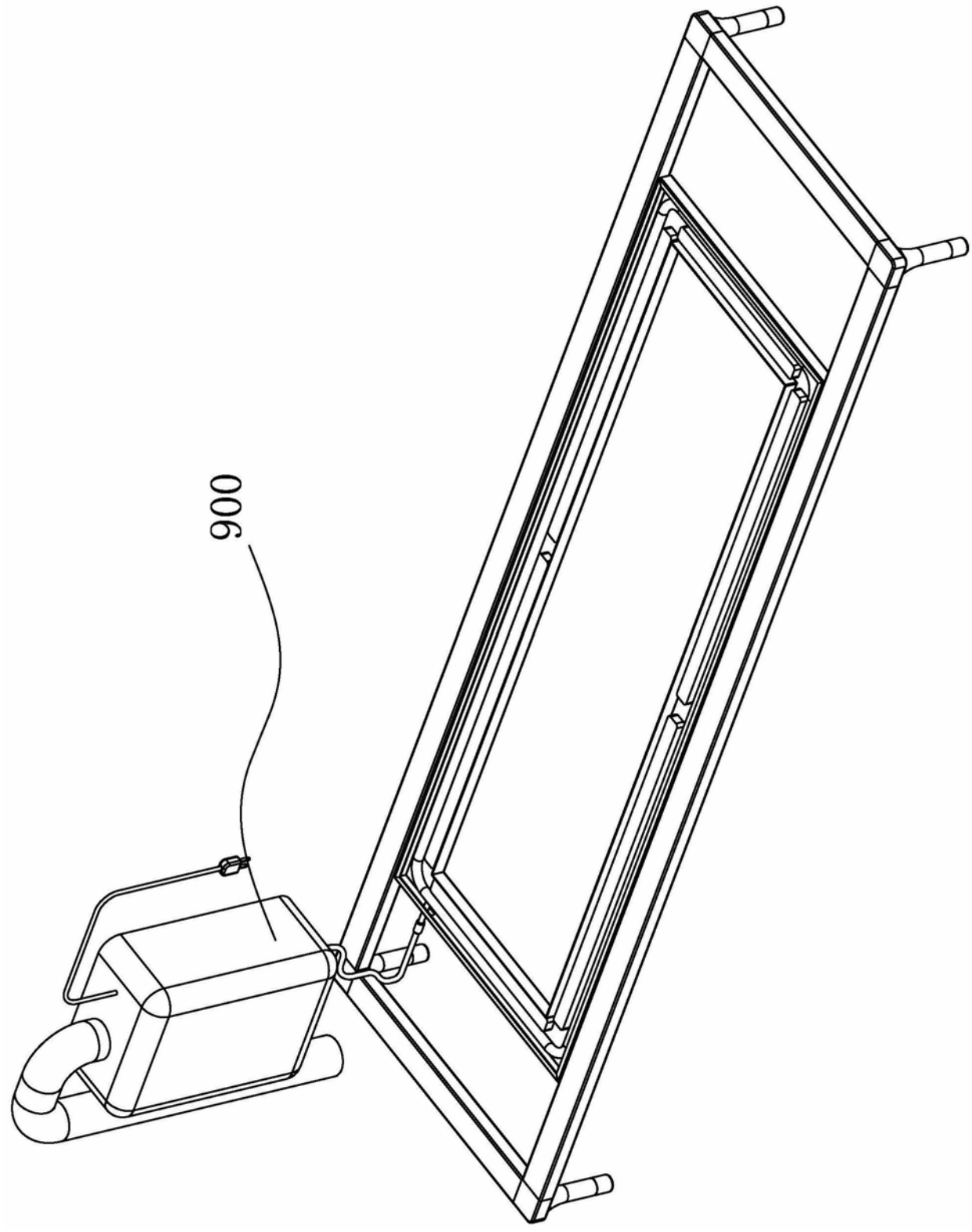


图17