



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104382483 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 04

(21) 申请号 201410596085. 4

(22) 申请日 2014. 10. 30

(71) 申请人 贵州省瓮安县阿乡食品有限责任公司

地址 550400 贵州省黔南布依族苗族自治州
瓮安县富水桥绿色工业园区

(72) 发明人 何艳

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限
公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A47J 27/04(2006. 01)

A47J 36/20(2006. 01)

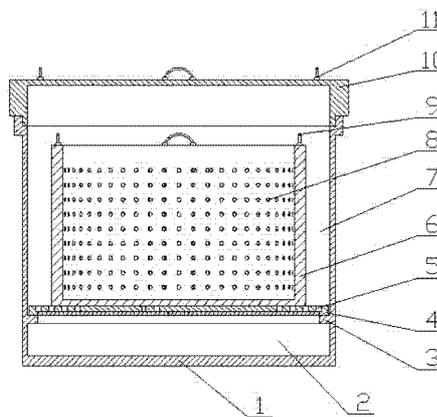
权利要求书1页 说明书2页 附图4页

(54) 发明名称

蒸锅

(57) 摘要

本发明公开了一种蒸锅,包括外层锅体(1)、内层锅体(6)、锅盖(10),其特征在于:外层锅体(1)的空腔内固定有挡圈(3),挡圈(3)上部安装有支撑板(4),支撑板(4)将外层锅体(1)分为上腔室(7)和下腔室(2),支撑板(4)上部装放有内层锅体(6),外层锅体(1)顶部安装有锅盖(10)。所述支撑板(4)设置有透气孔A(5)。所述支撑板(4)上部设置有提手A(12)。所述支撑板(4)下部固定有加强肋板(13)。所述内层锅体(6)侧壁上设置有透气孔B(8)。所述内层锅体(6)顶端设置有提手B(9)。所述锅盖(10)顶部设置有提手C(11)。本发明结构简单、高效节能、方便实用。



1. 一种蒸锅,包括外层锅体(1)、内层锅体(6)、锅盖(10),其特征在于:外层锅体(1)的空腔内固定有挡圈(3),挡圈(3)上部安装有支撑板(4),支撑板(4)将外层锅体(1)分为上腔室(7)和下腔室(2),支撑板(4)上部装放有内层锅体(6),外层锅体(1)顶部安装有锅盖(10)。

2. 如权利要求1所述的蒸锅,其特征在于:所述支撑板(4)设置有透气孔A(5)。

3. 如权利要求1或2所述的蒸锅,其特征在于:所述支撑板(4)上部设置有提手A(12)。

4. 如权利要求1至3中任何一个所述的蒸锅,其特征在于:所述支撑板(4)下部固定有加强肋板(13)。

5. 如权利要求1所述的蒸锅,其特征在于:所述内层锅体(6)侧壁上设置有透气孔B(8)。

6. 如权利要求1或5所述的蒸锅,其特征在于:所述内层锅体(6)顶端设置有提手B(9)。

7. 如权利要求1所述的蒸锅,其特征在于:所述锅盖(10)顶部设置有提手C(11)。

蒸锅

技术领域

[0001] 本发明属于食品制作设备技术领域,具体来说涉及一种蒸锅。

[0002] 背景技术

蒸锅作为一种用于蒸熟物料的装置,在食品制作行业中十分常见。对于酿酒和黄粑制作中,使用蒸锅进行烹蒸更是不可或缺的环节。现有技术中,对于食品烹蒸而言,常用蒸锅结构较为固定,存在以下问题:一是蒸锅一般为单层,不能很好的对蒸锅所产生的热量吸收利用,能量利用率低;二是无法保证蒸锅内的食物烹蒸的均匀性,烹蒸效果欠佳;三是烹蒸前后的食品原料必须经人工提进和提出,费时费力,效率低下。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服上述缺点而提供的一种结构简单、高效节能、方便实用的蒸锅。

[0004] 本发明目的及解决其主要技术问题是采用以下技术方案来实现的:

本发明的蒸锅,包括外层锅体、内层锅体、锅盖,其中:外层锅体的空腔内固定有挡圈,挡圈上部安装有支撑板,支撑板将外层锅体分为上腔室和下腔室,支撑板上部装放有内层锅体,外层锅体顶部安装有锅盖。

[0005] 上述蒸锅,其中:所述支撑板设置有透气孔 A。

[0006] 上述蒸锅,其中:所述支撑板上部设置有提手 A。

[0007] 上述蒸锅,其中:所述支撑板下部固定有加强肋板。

[0008] 上述蒸锅,其中:所述内层锅体侧壁上设置有透气孔 B。

[0009] 上述蒸锅,其中:所述内层锅体顶端设置有提手 B。

[0010] 上述蒸锅,其中:所述锅盖顶部设置有提手 C。

[0011] 本发明同现有技术相比具有明显的优点和有益效果。由以上技术方案可知,所述外层锅体的空腔内通过支撑板装放有内层锅体,支撑板将外层锅体分为上腔室和下腔室,实现了蒸气产生和物料蒸熟腔体的分离,形成双层空间;支撑板设置有透气孔 A,内层锅体侧壁上设置有透气孔 B,便于下腔室内形成水蒸气的热量传递,实现热量的进一步吸收,增加了能量利用率;支撑板下部固定有加强肋板,有助于支撑质量较大的待蒸物料;支撑板上部设置有提手 A,便于将支撑板从外层锅体中提出,内层锅体顶端设置有提手 B,便于内层锅体锅从外层锅体中吊出,锅盖顶部设置有提手 C,便于锅盖的掀开或盖合。总之,本发明结构简单、高效节能、方便实用,适用于酿酒、黄粑制作等蒸熟过程的推广使用。

附图说明

[0012] 图 1 为本发明结构示意图;

图 2 为本发明的主视图;

图 3 为图 2 沿 AA 线的剖视图;

图 4 为本发明支撑板的结构示意图;

图 5 为图 4 的仰视图。

[0013] 图中标识：

1、外层锅体；2、下腔室；3、挡圈；4、支撑板；5、透气孔 A；6、内层锅体；7、上腔室；8、透气孔 B；9、提手 B；10、锅盖；11、提手 C；12、提手 A；13、加强肋板。

具体实施方式

[0014] 以下结合附图及较佳实施例，对依据本发明提出的蒸锅具体实施方式、结构、特征及其功效，详细说明如后。

[0015] 参见图 1 至图 5，本发明的蒸锅，包括外层锅体 1、内层锅体 6、锅盖 10，其特征在于：外层锅体 1 的空腔内固定有挡圈 3，挡圈 3 上部安装有支撑板 4，支撑板 4 将外层锅体 1 分为上腔室 7 和下腔室 2，支撑板 4 上部装放有内层锅体 6，外层锅体 1 顶部安装有锅盖 10。所述支撑板 4 设置有透气孔 A5。所述支撑板 4 上部设置有提手 A12。所述支撑板 4 下部固定有加强肋板 13。所述内层锅体 6 侧壁上设置有透气孔 B8。所述内层锅体 6 顶端设置有提手 B9。所述锅盖 10 顶部设置有提手 C11。

[0016] 使用时，先在外层锅体 1 中的下腔室 2 内加水，将支撑板 4 装在有挡圈 3 上，把待蒸物料放置在内层锅体 6 中，通过外部提升机将内层锅体 6 提吊进入外层锅体 1，置于支撑板 4 上，盖上锅盖 10。开始对外层锅体 1 的底部进行加热，一段时间后，下腔室 2 内的水沸腾，产生的水蒸气通过支撑板 4 上的透气孔 A5 进入上腔室 7，又经透气孔 B8 进入内层锅体 6，即可对待蒸物料进行加热蒸熟操作，待蒸熟后，利用内层锅体 6 顶端设置的提手 B9 即可将内层锅体 6 整体吊离外层锅体 1。本发明结构简单、高效节能、方便实用，适用于酿酒、黄粬制作等蒸熟过程。

[0017] 以上所述，仅是本发明的较佳实施例而已，并非对本发明作任何形式上的限制，任何未脱离本发明技术方案内容，依据本发明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，均仍属于本发明技术方案的范围。

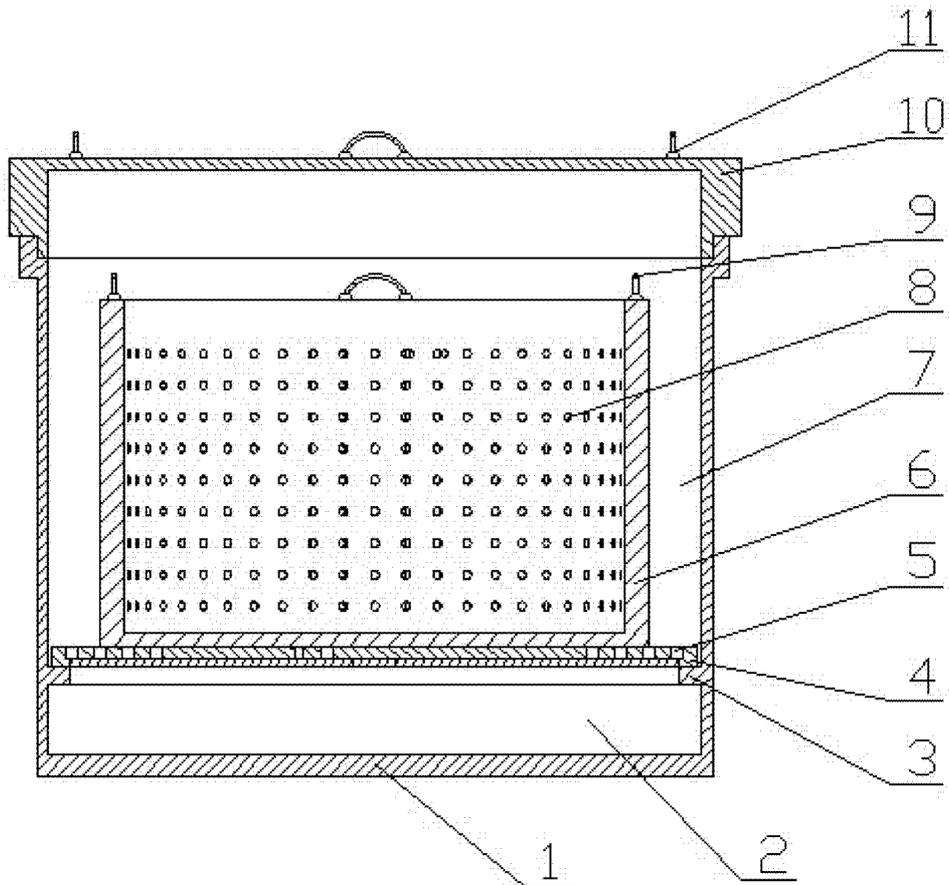


图 1

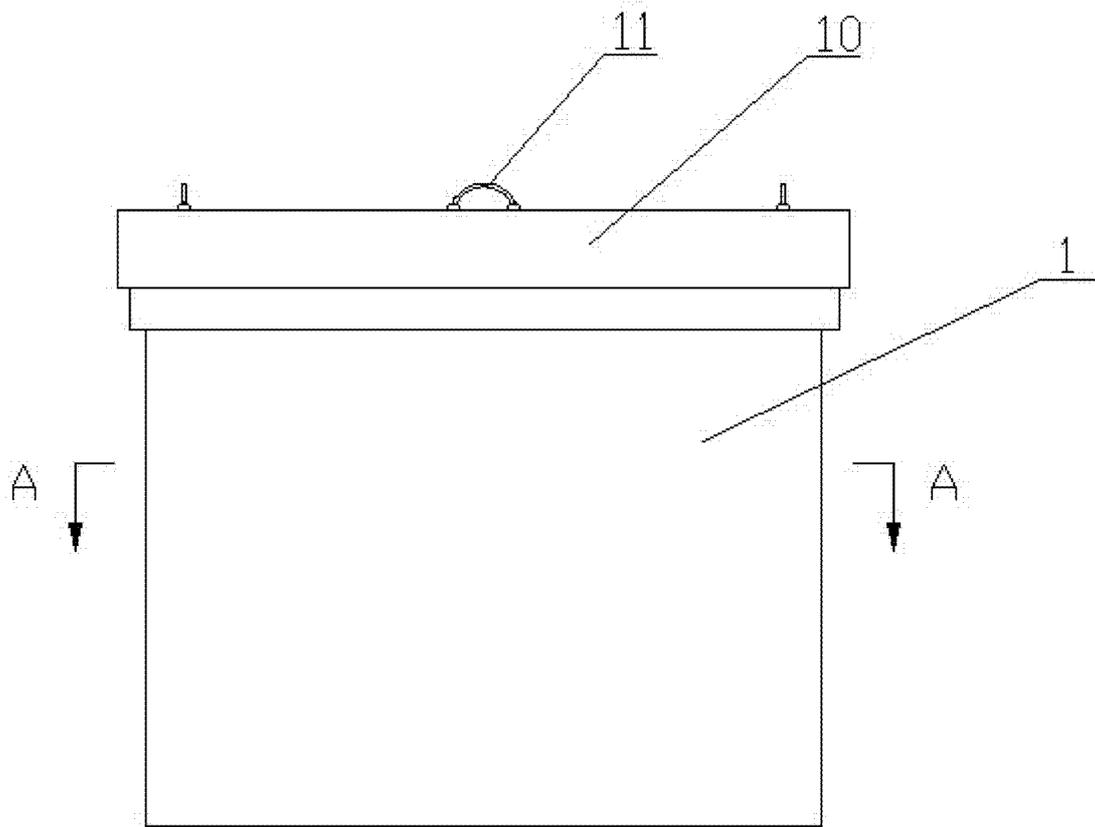


图 2

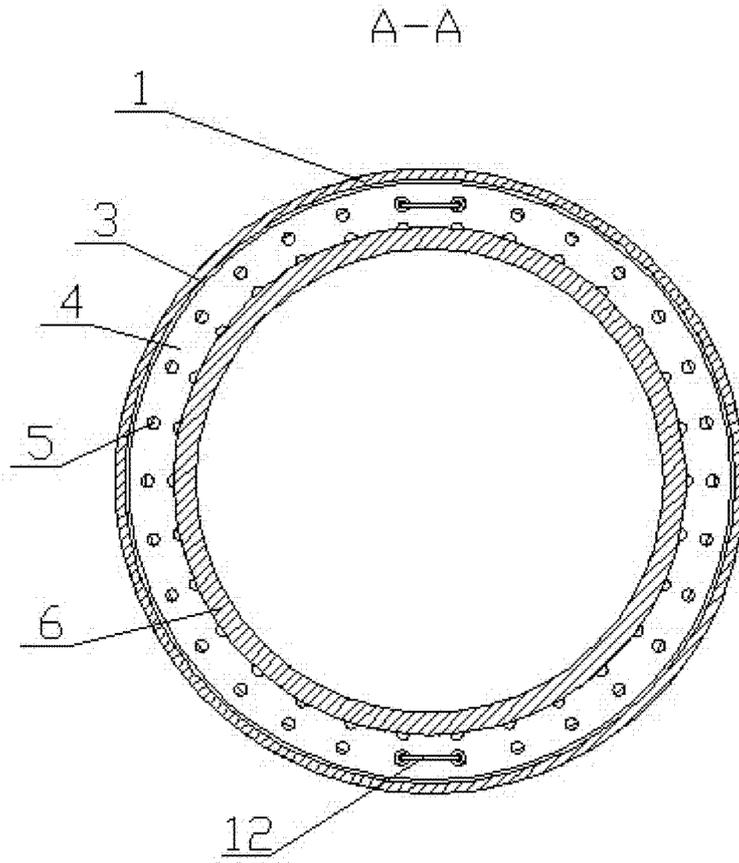


图3

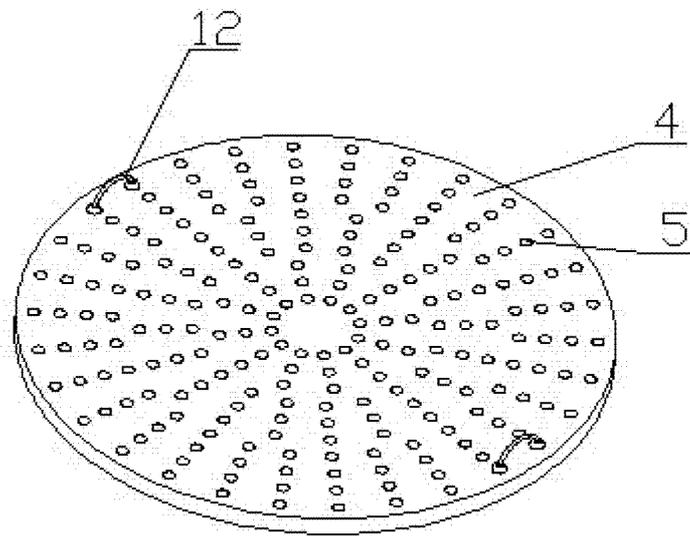


图4

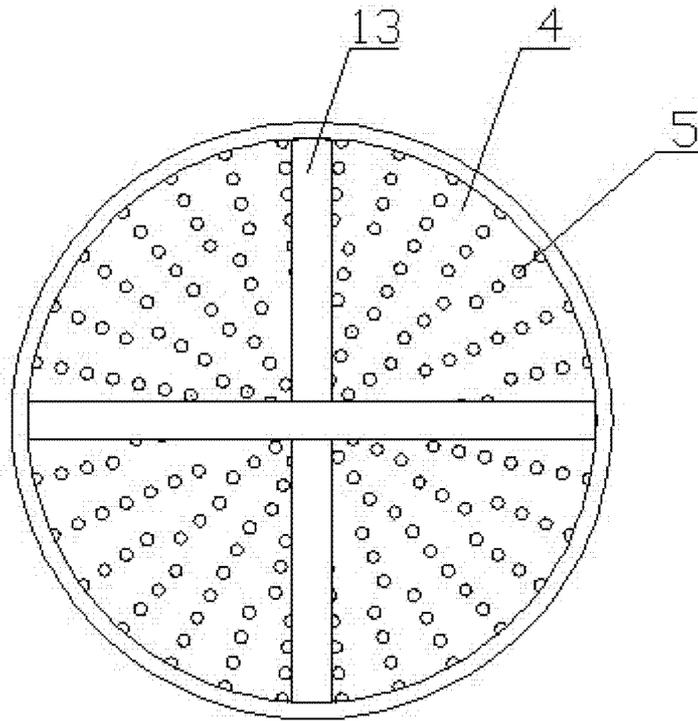


图 5