



(21) 申请号 202022793700.4

(22) 申请日 2020.11.27

(73) 专利权人 郭鑫

地址 315000 浙江省宁波市慈溪市观海卫
镇工业西区海卫大道3号

(72) 发明人 张西洋 郭鑫 饶力 牛军营

(74) 专利代理机构 烟台上禾知识产权代理事务
所(普通合伙) 37234

专利代理师 苏红红

(51) Int.Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

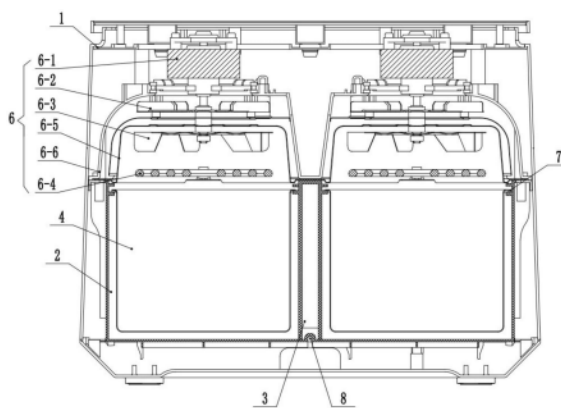
权利要求书1页 说明书7页 附图10页

(54) 实用新型名称

一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅

(57) 摘要

本实用新型涉及一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,包括机体和设置在机体内的至少两套加热装置,所述加热装置的下方设有腔体,所述腔体上设有供锅体进出的开口,所述腔体内设有至少一个隔板,所述隔板可分离的设置在腔体内,将腔体分隔成至少两个独立的烹饪腔,同时将相邻的加热装置分隔开,所述加热装置与烹饪腔相对应,所述锅体放置在烹饪腔内,所述加热装置产生的热流向锅体内流动以烹调锅体内的食物。本申请通过在腔体内设置可分离的隔板,将腔体分隔成不同的烹饪空间,根据所要烹饪食物的种类、数量和烹饪方式选择合适的烹饪空间,从而更好的满足人们的使用需求。结构简单,使用方便,容易清洗,提高了效率,节省能源,避免浪费。



1. 一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,其特征在于,包括机体和设置在机体内的至少两套热风装置,所述热风装置的下方设有腔体,所述腔体上设有供锅体进出的开口,所述腔体内设有至少一个隔板,所述隔板可分离的设置在腔体内,将烹饪腔分隔成至少两个大小一致的烹饪腔,同时将相邻的热风装置分隔开,所述热风装置与烹饪腔相对应,所述锅体放置在烹饪腔内,所述热风装置产生的热流向锅体内流动以烹调锅体内的食物。

2. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述热风装置为两套,所述机体内设有两个反射罩,两套所述热风装置设置分别设置在两个反射罩内,所述反射罩连接为一体结构形成一个烹饪罩壳。

3. 根据权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于,所述机体包括上壳体 and 下壳体,所述反射罩及热风装置设置在上壳体内,所述腔体设置在下壳体上。

4. 根据权利要求3所述的空气炸锅,其特征在于,所述隔板为一个,将腔体分隔成两个烹饪腔,所述锅体为两个与烹饪腔相适配的小锅体,两个小锅体分别放置在两个烹饪腔中。

5. 根据权利要求4所述的空气炸锅,其特征在于,所述上壳体固定在下壳体的腔体上,所述开口设置在两个烹饪腔的前侧,两个所述小锅体分别穿过开口放置在两个烹饪腔内。

6. 根据权利要求4所述的空气炸锅,其特征在于,所述上壳体与下壳体铰接,所述开口设置在两个所述烹饪腔的顶部,两个所述小锅体分别通过开口放置在两个烹饪腔内,所述反射罩开合在两个烹饪腔的开口上。

7. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述腔体的内侧壁或顶壁或底壁上设有安装槽,所述隔板可拆卸的安装在安装槽内。

8. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述隔板的高度与烹饪腔一致,所述隔板的上端两侧设有与锅体配合的密封导向结构。

9. 根据权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于,所述锅体为与腔体容积相适配的大锅体,所述隔板拆下,所述大锅体放置在腔体内,所述大锅体与烹饪罩壳配合形成密闭的烹饪空间。

10. 根据权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于,所述热风装置包括电机、热风扇和加热装置,所述反射罩上方设有隔热内壳,所述电机设置在机体和隔热内壳之间并安装在隔热内壳上,所述热风扇和加热装置设置在反射罩下方,电机轴依次穿过隔热内壳、反射罩伸入反射罩内与热风扇连接,从而驱动热风扇转动,所述加热装置位于热风扇下方,所述隔热内壳与隔板、锅体配合形成烹饪食物的烹饪空间。

一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪设备技术领域,具体涉及一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的日益提高,越来越多的厨电进入人们的生活。空气炸锅,便是其中一种较为新颖的厨电。空气炸锅主要是采用内置的发热管加热其周围的空气,随后在发热管附近的风扇的作用下,强制形成热风对流,热风作用于锅体中的食物表面,带走食物表面的水分,从而形成类似油炸的酥脆表层。

[0003] 根据锅体的安装形式空气炸锅主要分为抽屉式和翻盖式,而抽屉式和翻盖式空气炸锅按照锅体的数量又分为单锅体式空气炸锅和双锅体式空气炸锅,单锅体的空气炸锅由于只有一个锅体,因此不能同时烹饪两种以上的食物或同时进行两种不同类型的烹饪程序。

[0004] 中国专利CN201911139548.3,该申请公开了一种空气炸锅,包括有机体、两个相互独立的翻盖以及两个相互独立的锅体,其中,机体具有两个开口朝上的内腔,翻盖与所述的内腔一一对应,铰接在所述机体上,并覆盖在对应的内腔的上方,内部设有加热元件;锅体与所述的内腔一一对应,能够向下放入对应的内腔和从对应的内腔向上取出。虽然该翻盖式空气炸锅可以同时烹饪两种不同类型的食物,但是因为锅体只能放置在两个开口朝上的内腔内,因此单个锅体的容量较小,无法满足单种分量较大食物的烹饪需求。

[0005] 中国发明专利CN201911088084.8公开了一种空气炸锅,其包括第一锅体和第二锅体,机体的烹饪腔内设有一体式炉腔内胆,该一体式炉腔内胆上形成有能分别容置第一锅体和第二锅体的第一容腔和第二容腔,所述第一锅体设置在所述第一容腔内,所述第二锅体设置在第二容腔内。该申请的抽屉式空气炸锅虽然也能够实现同时烹饪两种不同的食物,但是锅体的体积和位置均固定,因此也不能满足烹饪单种分量较大食物的需求。

[0006] 因此,如何提供一种既满足单种分量较大食物的烹饪,又能同时烹饪两种以上的食物,成为需要解决的问题。

实用新型内容

[0007] 本实用新型针对现有的技术问题,提供一种能满足单品种、大分量食物的烹饪,又可同时烹饪两种以上食物的用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅。

[0008] 本实用新型解决上述技术问题的技术方案如下:一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,包括机体和设置在机体内的至少两套热风装置,所述热风装置的下方设有腔体,所述腔体上设有供锅体进出的开口,所述腔体内设有至少一个隔板,所述隔板可分离的设置在腔体内,将烹饪腔分隔成至少两个大小一致的烹饪腔,同时将相邻的热风装置分隔开,所述热风装置与烹饪腔相对应,所述锅体放置在烹饪腔内,所述热风装置产生的热流向锅体内流动以烹调锅体内的食物。

[0009] 本实用新型的有益效果是：本申请通过设置至少两套热风装置和烹饪腔，实现对多种食物同时进行烹饪，或对一种食物同时进行两种的烹饪方式，更好的满足了客户的使用需求。通过设置隔板实现将腔体分隔成不同的烹饪腔，避免烹饪腔之间温度干扰，保证烹饪效果。将隔板拆除时，使腔体内形成一个大的烹饪腔，从而可以满足单品种、大分量食物的烹饪需求。综上，该空气炸锅可根据所要烹饪食物的种类、数量和烹饪方式，选择合适的烹饪空间，从而更好的满足人们的使用需求。结构简单，使用方便，容易清洗，提高了效率，节省能源，避免浪费。

[0010] 在上述技术方案的基础上，本实用新型为了达到使用的方便以及装备的稳定性，还可以对上述的技术方案作出如下的改进：

[0011] 进一步，所述的热风装置为两套，所述的机体内设有两个反射罩，两套所述热风装置设置分别设置在两个反射罩内，所述反射罩连接为一体结构形成一个烹饪罩壳。

[0012] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将反射罩连接为一体形成一个烹饪罩壳，当烹饪单种类大分量食物时，热风装置产生的热量全部用于加热锅体内的食物，提高加热效率。

[0013] 进一步，所述机体包括上壳体和下壳体，所述反射罩及热风装置设置在上壳体内，所述腔体设置在下壳体上。

[0014] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将加热装置和腔体呈上下设置，使加热装置产生的热量流通至腔体内，结构简单，并利用反射罩将加热装置的热量全部反射至腔体内，提高对食物的烹饪效率。

[0015] 进一步，所述隔板为一个，将腔体分隔成两个烹饪腔，所述锅体为两个与烹饪腔相适配的小锅体，两个小锅体分别放置在两个烹饪腔中。

[0016] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将腔体分隔成两个烹饪腔，可实现对两种食物进行烹饪的需求，提高该空气炸锅的利用率。

[0017] 进一步，所述上壳体固定在下壳体的腔体上，所述开口设置在两个烹饪腔的前侧，两个所述小锅体分别穿过开口放置在两个烹饪腔内。

[0018] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将开口设置在烹饪腔的前侧，使该空气炸锅呈抽屉式，锅体进出方便，操作简单。

[0019] 进一步，所述上壳体与下壳体铰接，所述开口设置在两个所述烹饪腔的顶部，两个所述小锅体分别通过开口放置在两个烹饪腔内，所述反射罩开合在两个烹饪腔的开口上。

[0020] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将开口设置在烹饪腔的顶部，使该空气炸锅形成翻盖式，满足不同客户的使用需求。

[0021] 进一步，所述腔体的内侧壁或顶壁或底壁上设有安装槽，所述隔板可拆卸的安装在安装槽内。

[0022] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将隔板安装在安装槽内，既能保证隔板安装的稳定性，同时操作简单，拆卸清洗方便。

[0023] 进一步，所述隔板的高度与烹饪腔一致，所述隔板的上端两侧设有与锅体配合的密封导向结构。

[0024] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过在隔板上设置密封导向结构，可保证锅体内食物的烹饪效果，提高烹饪效率。

[0025] 进一步,所述的锅体为与腔体容积相适配的大锅体,所述隔板拆下,所述大锅体放置在腔体内,所述大锅体与烹饪罩壳配合形成密闭的烹饪空间。

[0026] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:通过在腔体内设置大锅体,实现对单种大分量食物的烹饪需求。

[0027] 进一步,所述热风装置包括电机、热风扇、反射罩和加热装置,所述反射罩上方设有隔热内壳,所述电机设置在机体和隔热内壳之间并安装在隔热内壳上,所述热风扇和加热装置设置在反射罩下方,电机轴依次穿过隔热内壳、反射罩伸入反射罩内与热风扇连接,从而驱动热风扇转动,所述加热装置位于热风扇下方,所述反射罩与隔板、锅体配合形成烹饪食物的烹饪空间。

[0028] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:通过隔热内壳将加热装置与电机隔开,可降低电机周围的温度,提高电机的使用寿命;通过将热风扇和加热装置设置在反射罩内,并将加热装置设置在热风扇下方,通过热风扇形成强制热流,作用于食物上;通过将反射罩与隔板、锅体配合形成烹饪空间,使加热装置产生的热量全部作用于烹饪空间内的食物上,提高烹饪效率。

附图说明

[0029] 图1为实施例1双锅体模式的结构示意图;

[0030] 图2为两个小锅体的俯视图;

[0031] 图3为隔板与锅体护板连接的示意图;

[0032] 图4为带锅体护板的小锅体的安装示意图;

[0033] 图5为带插槽的烤架的结构示意图;

[0034] 图6为带凸缘的烤架的结构示意图;

[0035] 图7为安装大锅体时的结构示意图;

[0036] 图8为实施例2的结构示意图;

[0037] 图9为实施例3的结构示意图;

[0038] 图10为实施例3中双锅模式的立体图;

[0039] 图11为实施例3双锅体安装时的示意图;

[0040] 图12为实施例4单锅模式的结构示意图;

[0041] 图13为单锅体安装时的示意图;

[0042] 图14为机头与底座铰接结构的示意图。

[0043] 附图标记记录如下:机体1,腔体2,隔板3,小锅体4,把手A4-1,烤架5,热风装置6,电机6-1,冷风扇6-2,热风扇6-3,加热装置6-4,反射罩6-5,隔热内壳6-6,导向槽7,安装槽A8,插槽A9,凸缘10,锅体护板11,把手12,大锅体13,大锅把手13-1,凹槽13-2,下壳体14,上壳体15,安装槽16,机头凸缘17,防护网18,密封结构19,密封块槽19-1,弹簧19-2,密封块19-3,转轴20,限位筋21,吸盘22,通风孔23。

具体实施方式

[0044] 以下结合附图对本实用新型的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本实用新型,并非用于限定本实用新型的范围。

[0045] 实施例一

[0046] 如图1至7所示,一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,包括机体1和设置在机体1内的至少2套热风装置6和锅体,所述机体1包括设置在热风装置6的下方的前侧开口的腔体2,所述锅体穿过前侧的开口放置在腔体内2,所述热风装置6产生的热流向锅体内流动以烹调锅体内的食物,还包括至少一个隔板3,所述隔板3可分离的设置腔体2内,将腔体2隔成至少两个烹饪腔,同时将相邻两个热风装置6分隔开,一个烹饪腔对应一套热风装置。

[0047] 所述机体1内设有隔热内壳6-6,所述热风装置6包括电机6-1、热风扇6-3和加热装置6-4,所述加热装置6-4可以为加热管,热风装置6还包括冷风扇6-2,其中冷风扇6-2用于对电机6-1进行散热,保证电机6-1的使用寿命并避免机体的外壳过热,热风扇6-3用于将加热装置6-4的热量传输至腔体2内,所述电机6-1设置在机体1和隔热内壳6-6之间并安装在隔热内壳6-6上,所述隔热内壳6-6下方还设有反射罩6-5,所述热风扇6-3和加热装置6-4设置在反射罩6-5下方,电机轴依次穿过隔热内壳6-6、反射罩6-5伸入反射罩6-5内与热风扇6-3连接,从而驱动风扇转动,所述加热装置6-4位于热风扇6-3下方,所述隔热内壳6-6与隔板3、锅体配合形成烹饪食物的烹饪腔。所述机体上还设有用于控制该空气炸锅工作的控制板,隔热内壳将加热装置产生的热量全部聚集在烹饪腔内,提高食物的烹饪效果,同时可避免热量传输至控制板和电机,保证控制板和电机的使用寿命。

[0048] 根据安装空间的要求,所述加热装置6-4也可环绕热风扇6-3设置,也能实现将加热装置6-4产生的热量输送至锅体内。

[0049] 在本实施例中,所述机体1包括上壳体15和下壳体14,所述上壳体15固定在下壳体14的腔体上,所述开口设置在两个烹饪腔的前侧,所述热风装置6为2套,所述的机体内设有两个反射罩,两套所述热风装置设置分别设置在两个反射罩内,所述反射罩和热风装置设置在上壳体内,所述反射罩连接为一体结构形成一个烹饪罩壳,所述隔板3为一个,将腔体2隔成两个腔烹饪腔,所述锅体为两个与烹饪腔形状大小一致的小锅体4,两个小锅体4分别穿过开口放置在两个烹饪腔中。

[0050] 所述隔板3的高度与烹饪腔一致,所述隔板3的两侧上部设有密封导向结构,所述的腔体的侧壁上端设有导向槽7,所述小锅体沿密封导向结构和导向槽7穿过开口出入烹饪腔,此时隔热内壳6-6与隔板、锅体配合形成一个密封空间,食物的烹饪效果最好。

[0051] 所述密封导向结构也可设置在隔板的下部,所述密封导向结构可以为滑块和滑槽或导轨和导条配合。通过设置密封导向结构便于锅体的安装和定位,同时避免锅体内的热量损失,避免锅体之间的温度干扰,保证锅体内食物的烹饪效果。

[0052] 所述隔板3的高度与烹饪腔一致,所述的腔体2的底部设有与隔板3相适配的安装槽A8,所述隔板3下端插装在安装槽A8上。也可根据需要将安装槽A8设置在腔体2内侧的顶壁上,也能实现对热量分隔的作用。

[0053] 所述的隔板3呈中空设置。中空隔板利用空气隔热,提高各自锅体的加热效率,同时,防止热量外散,保证机体的外壳不会过热。

[0054] 如图3和图4所示,小锅体4的前侧设有锅体护板11,所述锅体护板11上设有把手12,所述隔板3与锅体护板11连接并位于相邻两个小锅体4之间。

[0055] 所述隔板3与锅体护板11为一体结构或者所述隔板3与锅体护板11可拆卸连接。

[0056] 如图2所示,该空气炸锅还包括烤架5,所述烤架5放置在小锅体内。烤架5上设有多个

个漏油孔,单个烤架的尺寸小于小锅体的尺寸,小锅体放置在烹饪腔内时,每个小锅体内各放置一个烤架。

[0057] 如图7所示,所述热风装置6为2套,所述锅体为与腔体形状一致的大锅体13,所述隔板3拆下,所述大锅体13沿导向槽7放置在腔体内,所述大锅体13与烹饪罩壳配合形成密闭的烹饪空间。通过放置大锅体13可满足单品种大分量食物的烹饪需求。而且一个大锅体,两套热风装置,提高了加热效率,既可以满足多人食用,也满足了现代快速生活的要求。

[0058] 如图5至图7所示,所述烤架5上设有凸缘10或插槽9,烤架5的凸缘与插槽配合可以组成一个大烤架,大烤架可以放入大锅体中。为了方便大锅体的取放,大锅体的中部设有大锅把手13-1,大锅把手13-1可以设置为倒L形

[0059] 其中,所述隔板也可2个或2个以上,将腔体分隔成多个烹饪腔,其中每个烹饪腔上方设有一套可独立工作的热风装置,从而满足更多种类食物的烹饪需求。当所述隔板设置为2个时,当两个隔板平行设置时,可以将腔体分隔为3个烹饪腔,每个烹饪腔的上面设有对应的热风装置,实现对3个烹饪腔内的食物进行同时烹饪。当设置多个隔板时,可按照以上方式进行设置。小锅体满足单人3种及以上食物,大锅体满足多人食用同一种食物。

[0060] 实施例二

[0061] 一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,如图8所示,其它与实施例1相同,不同的是所述热风装置6包括电机6-1、热风扇6-3和加热装置6-4。所述隔板3的高度小于烹饪腔的高度,隔板3安装在腔体的上部,隔板3的上部与烹饪腔平齐,将腔体分隔为两个烹饪腔;所述隔板的下端没有延伸至腔体底部,实现了更好的冷风循环,对电机及机体的壳体进行降温,因此不必设置冷风扇,使该空气炸锅整体结构更加简单。

[0062] 实施例三

[0063] 一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,如图9至11所示,包括机体1,所述机体1包括下壳体14和设置在下壳体14上的上壳体15,所述上壳体15与下壳体14铰接,所述上壳体15内设有至少2套热风装置6,所述下壳体14上设有开口向上的腔体,所述腔体内放入对应的锅体,所述热风装置6位于腔体的上方并将热流输送至锅体以烹饪锅体内的食物,还包括隔板3,所述隔板3可分离的设置于腔体内,将腔体分隔成至少两个烹饪腔,同时将相邻两个热风装置6分隔开,一个烹饪腔对应一套热风装置6。所述下壳体14可以只有一个上端开口长方形的容器,也可以容器底部设置底座;下壳体14也可以为一个L型底座,在底座上设置容器,或者将容器固定在底座上。

[0064] 如图9所示,本实施例以其中一个热风装置为例进行描述,其余热风装置结构均与该热风装置相同,故不再赘述。所述热风装置6包括电机6-1、风扇和加热装置6-4,所述风扇包括同轴设置的冷风扇6-2和热风扇6-3,所述电机6-1设置在上壳体15和隔热内壳6-6之间并安装在隔热内壳6-6上,所述隔热内壳6-6下方还设有反射罩6-5,所述冷风扇6-2位于反射罩6-5的上方,所述热风扇6-3和加热装置6-4设置在反射罩6-5的下方,所述加热装置6-4设置在热风扇6-3的下方,电机轴依次穿过隔热内壳6-6、反射罩6-5伸入反射罩6-5内与热风扇6-3连接,驱动风扇转动,热风扇6-3强制形成高温热风对流,吹向锅体内的食物。所述加热装置6-4可以为发热管,所述隔热内壳6-6与隔板3、锅体配合形成烹饪食物的烹饪腔。所述冷风扇6-2用于对电机6-1散热,上壳体15顶部还带有通风孔23,可供冷风流通实现对电机6-1和机体的壳体更好的散热。

[0065] 所述隔板3的高度与烹饪腔一致,所述的腔体的内侧壁上设有安装槽16,所述隔板3插装在安装槽16内。在本实施例中,安装槽16向腔体的内侧凸出,且安装槽16左右两腔体的容积均大于双锅模式时放置在两腔体内的小锅体的体积,使小锅体可以顺利的出入腔体。

[0066] 如图9和图10所示,所述热风装置6为2套,2套热风装置6在中间位置直接连接为一体,所述隔板3为一个,将腔体分隔成两个烹饪腔,所述开口设置在两个所述烹饪腔的顶部,所述反射罩开合在两个烹饪腔的开口上。所述锅体为两个与烹饪腔相适配的小锅体4,两个小锅体4分别通过开口放置在两个烹饪腔内,所述反射罩开合在两个烹饪腔的开口上。每个小锅体4内放置有各自的烤架5。

[0067] 如图11所示,所述小锅体4的前侧设有把手A4-1,所述下壳体14的前侧壁上设有与把手A4-1配合的密封结构19,所述的密封结构19包括开口向上的密封块槽19-1,密封块槽19-1的前后两壁高度低于左右两壁,所述密封块槽19-1内设有弹簧19-2,所述弹簧19-2的另一端连接有密封块19-3,密封块19-3可在密封块槽19-1内上下移动。使用时,小锅体4的把手A4-1将密封块19-3压下,使其低于密封块槽19-1的前后两壁,把手A4-1搁置在前后两壁上。

[0068] 如图10所示,为了保证使用该空气炸锅的安全性,避免烫伤,所述的上壳体15上设有与热风装置6相对应的防护网18,防护网18上设有大量的透气孔,所述防护网18设置在热风装置6的下面,所述防护网18的外侧设有环形的机头凸缘17,所述上壳体15与下壳体14闭合时,机头凸缘17位于小锅体4内,可保证热风装置6产生的热量全部用于加热小锅体4内的食物,提高加热效率。机头凸缘17为矩形闭合曲线。所述机头凸缘17为凸筋,所述凸筋的高度为10mm-30mm,所述凸筋的高度优选为15mm。

[0069] 隔板可以设置为两个,当两个隔板平行设置时,可以将腔体分隔为3个烹饪腔,每个烹饪腔的上面设有对应的热风装置,实现对3个烹饪腔内的食物进行同时烹饪;当两个隔板交叉设置时,可以将腔体分隔为4个烹饪腔,每个烹饪腔上面设有对应的热风装置,实现对4个烹饪腔内的食物进行同时烹饪。根据使用情况,通过将多个隔板平行或交叉设置可将腔体分隔成多个烹饪腔,每个烹饪腔的上方设置一套热风装置,从而满足多种类食物同时烹饪的需求。

[0070] 实施例四

[0071] 一种用于煎烤烹炸食物的多功能空气炸锅,如图12和图13所示,其它内容与实施例3相同,不同的是所述热风装置6设有2套,所述锅体为与腔体相适配的大锅体13,所述隔板3拆除,大锅体13放置在腔体内,所述大锅体13与烹饪罩壳配合形成密闭的烹饪空间,所述大锅体13的侧壁上设有与安装槽16相适配的凹槽13-2。凹槽13-2位于大锅体13内的两侧的开口大小与双锅模式的小锅体4开口大小相当,因此,安装在小锅体4内的烤架5可分别安装在凹槽13-2两侧的锅体内。大锅体13因重量较大,故在大锅体13内侧左右两侧壁处设有两个大锅把手13-1,用于取放大锅体13。当采用大锅体模式时,在弹簧19-2的作用下,密封块19-3往上运动,抵住上壳体15的底面实现密封。

[0072] 如图14所示,所述上壳体15与下壳体14通过转轴20铰接,所述转轴20处设有限位筋21,所述下壳体14的底部设有多个吸盘22。

[0073] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例,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、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

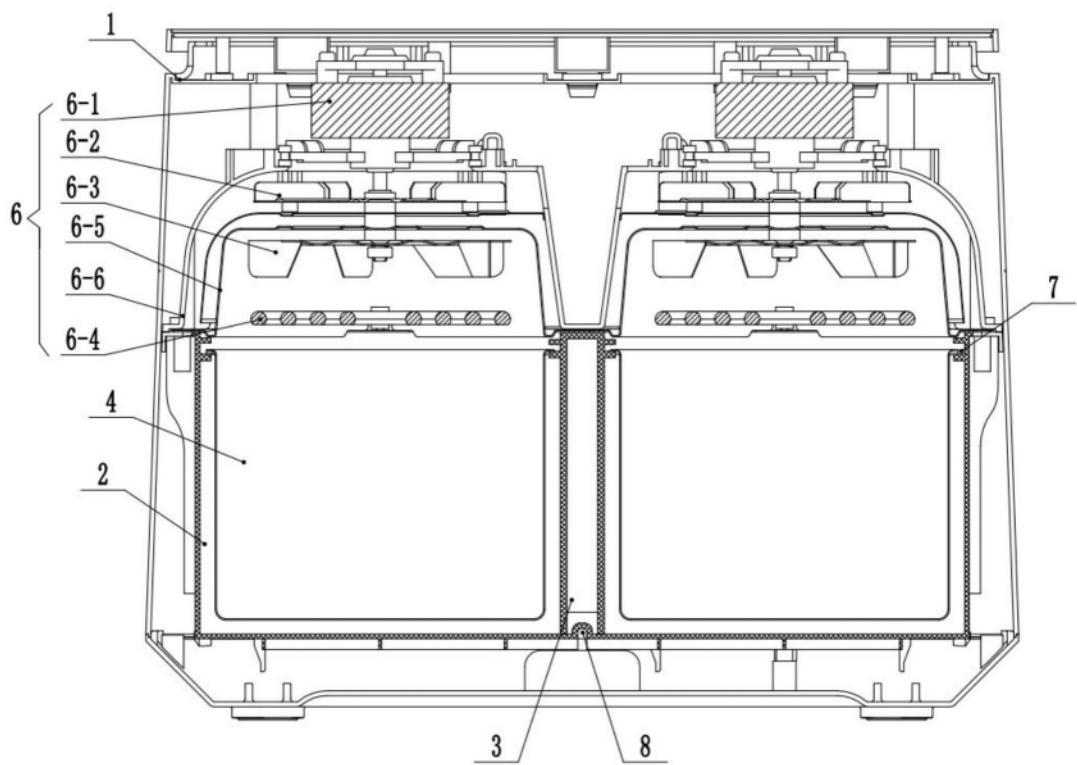


图1

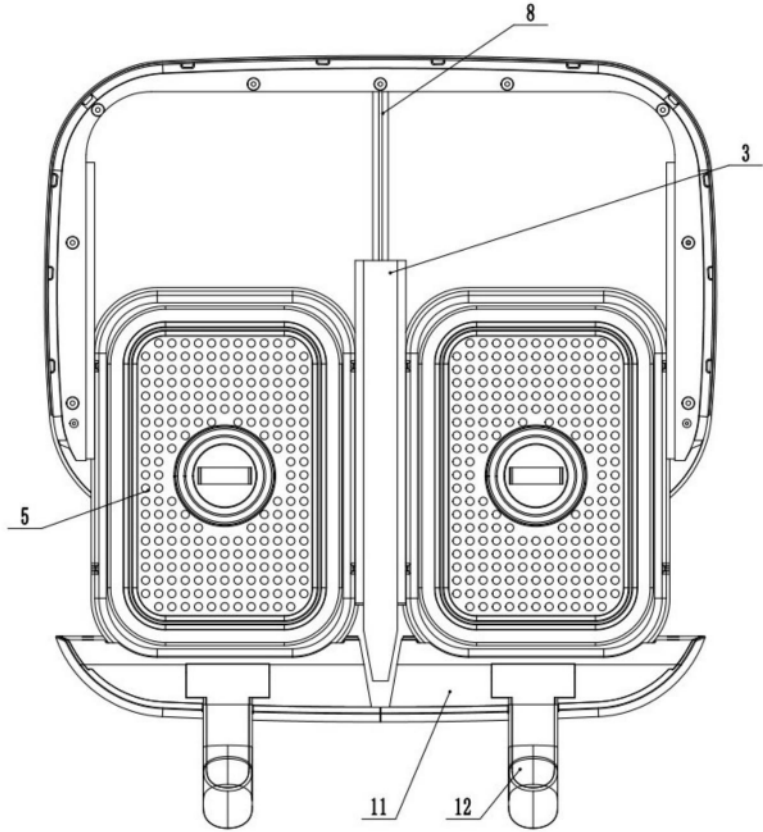


图2

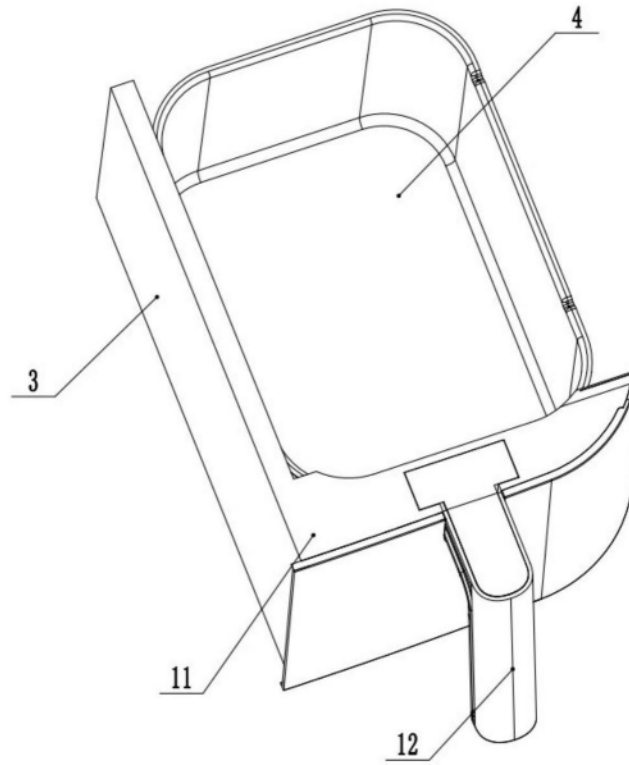


图3

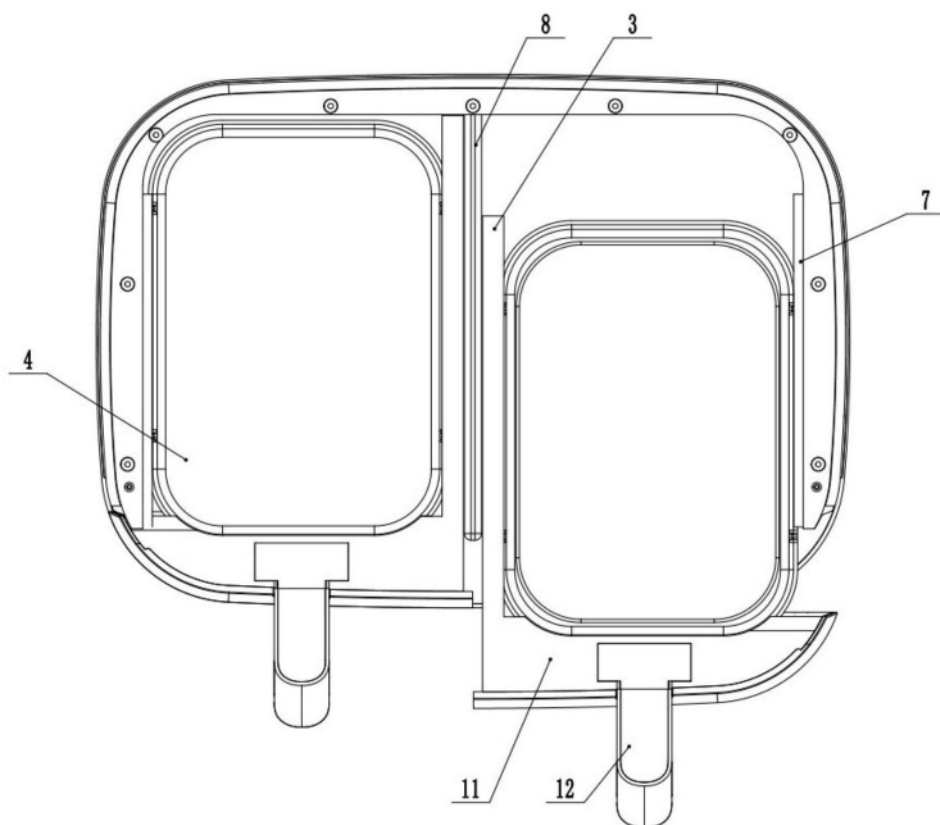


图4

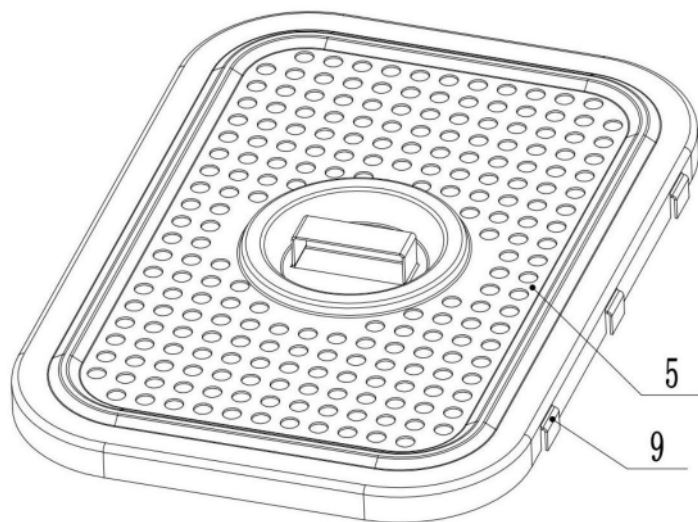


图5

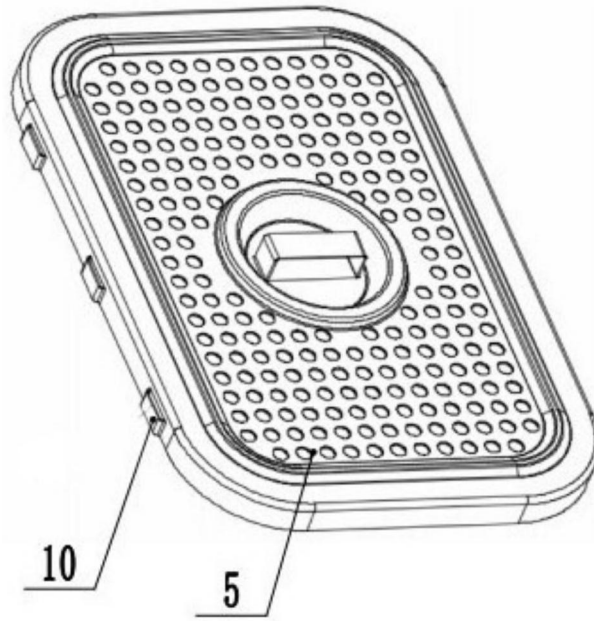


图6

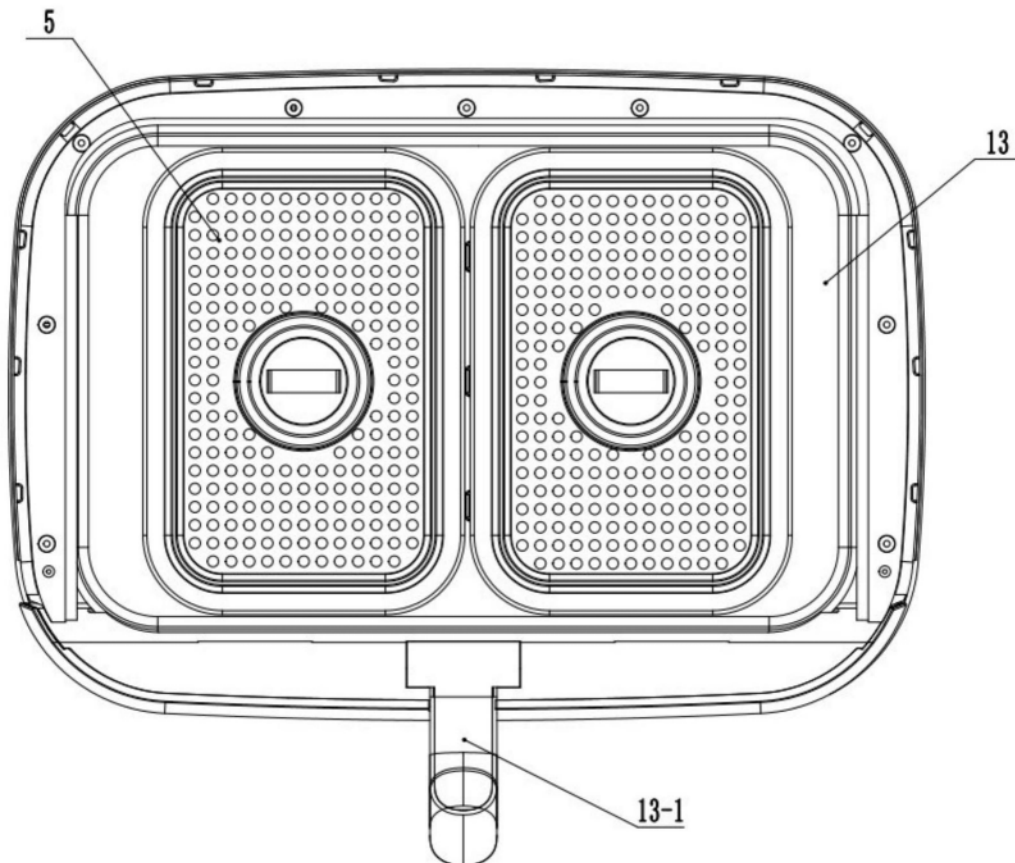


图7

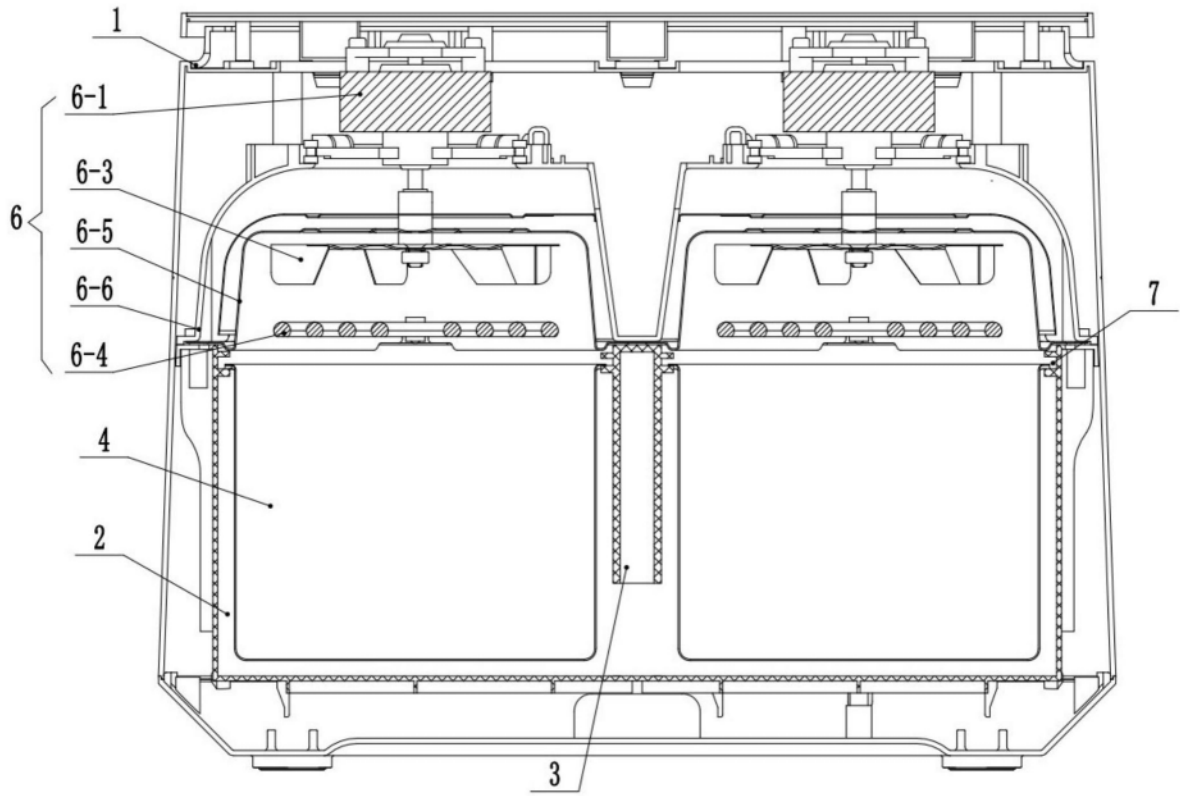


图8

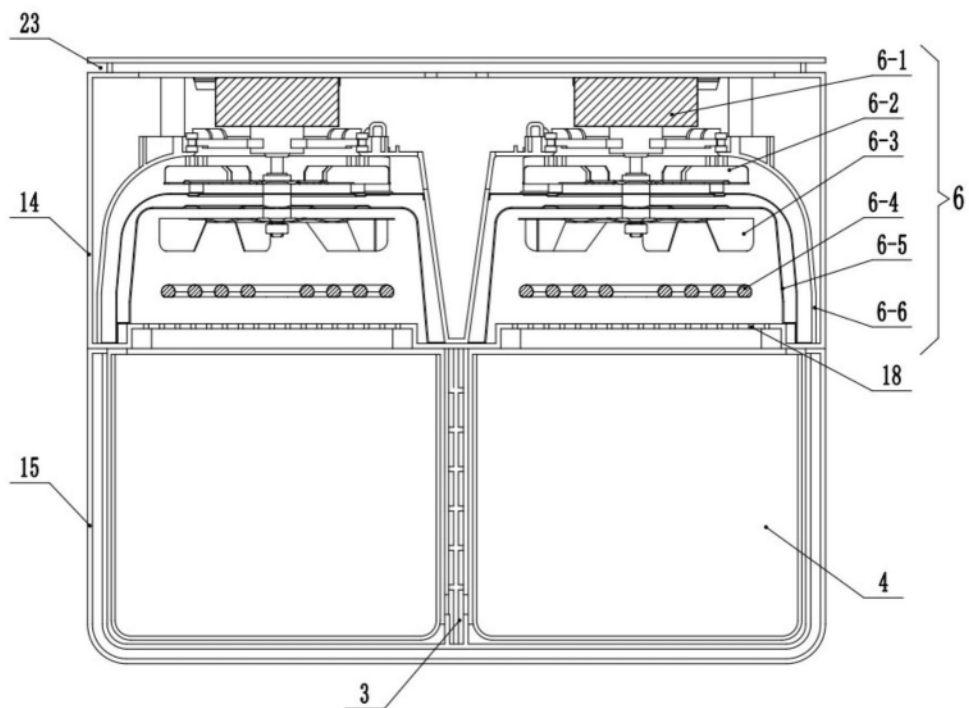


图9

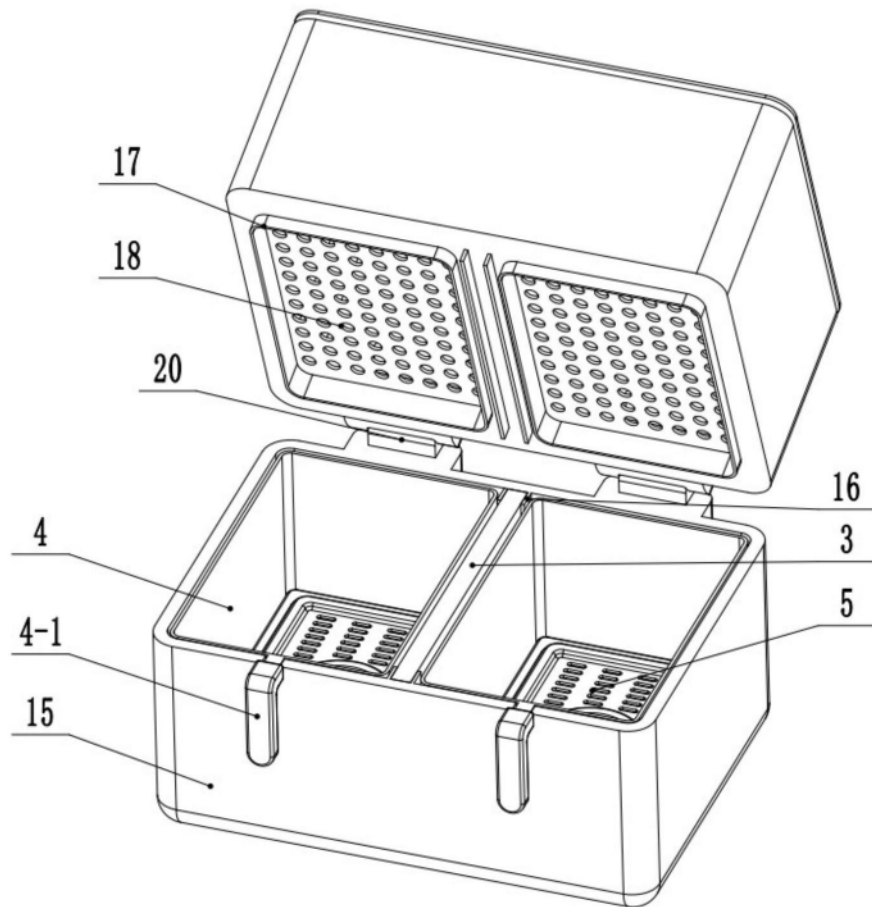


图10

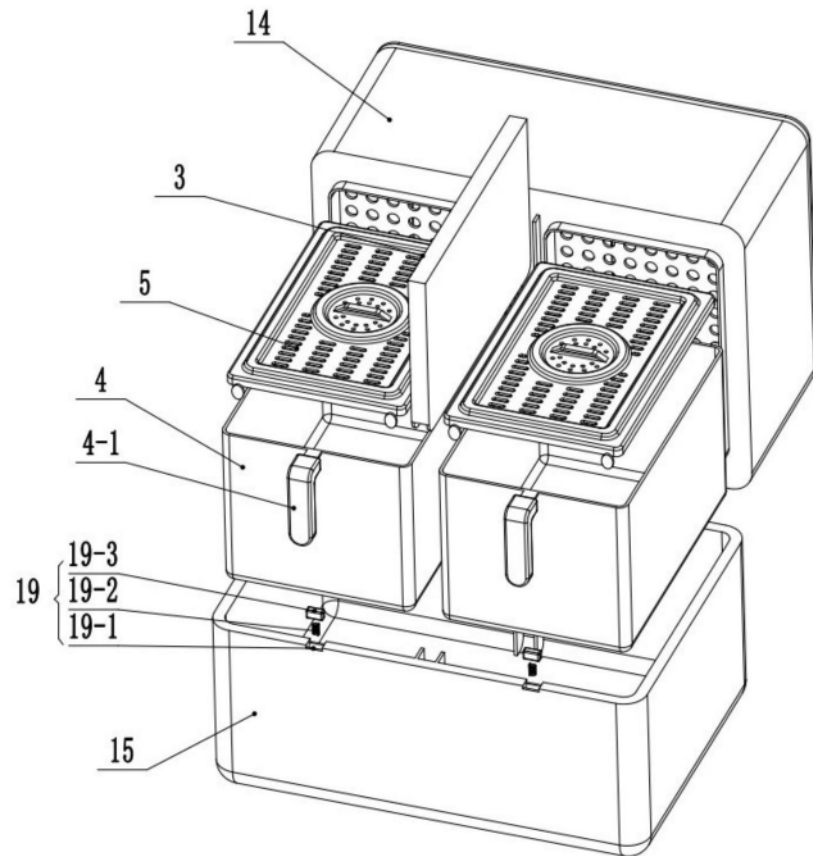


图11

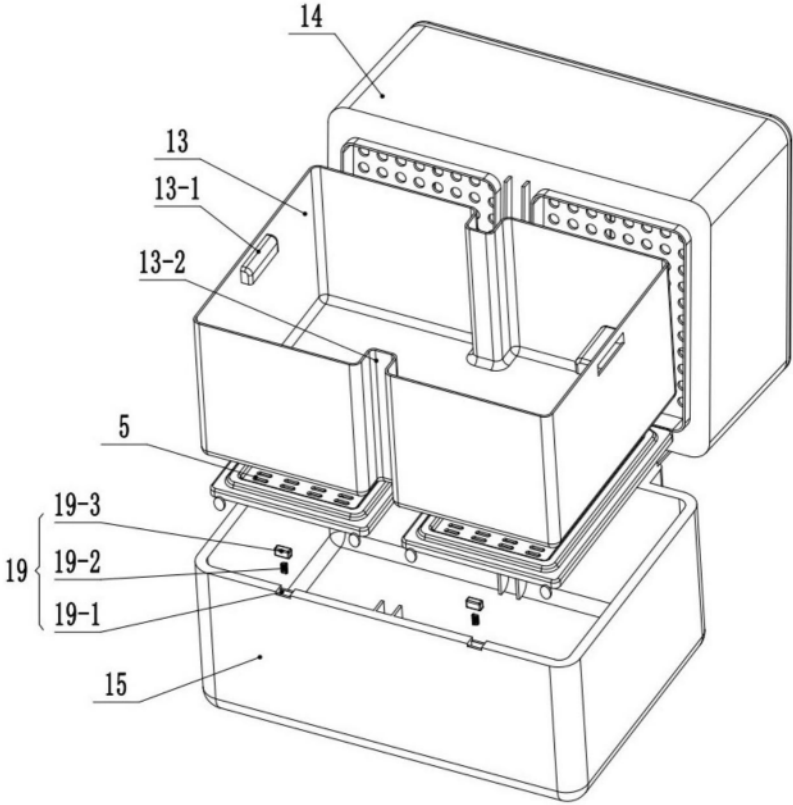


图12

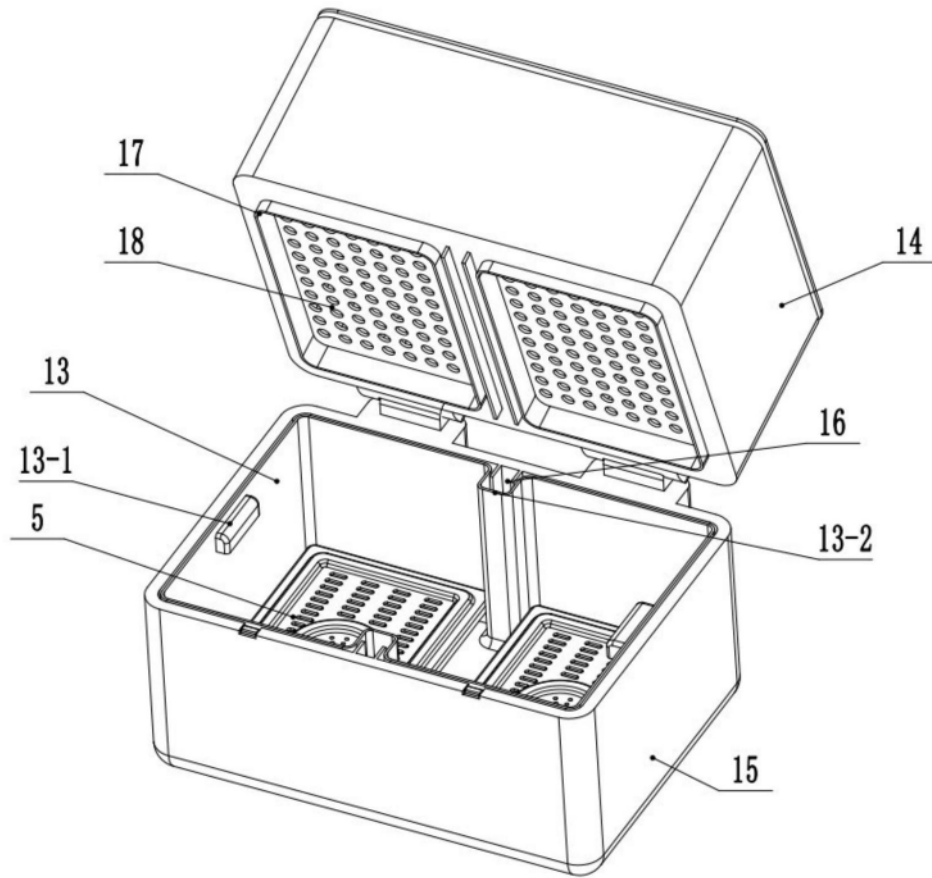


图13

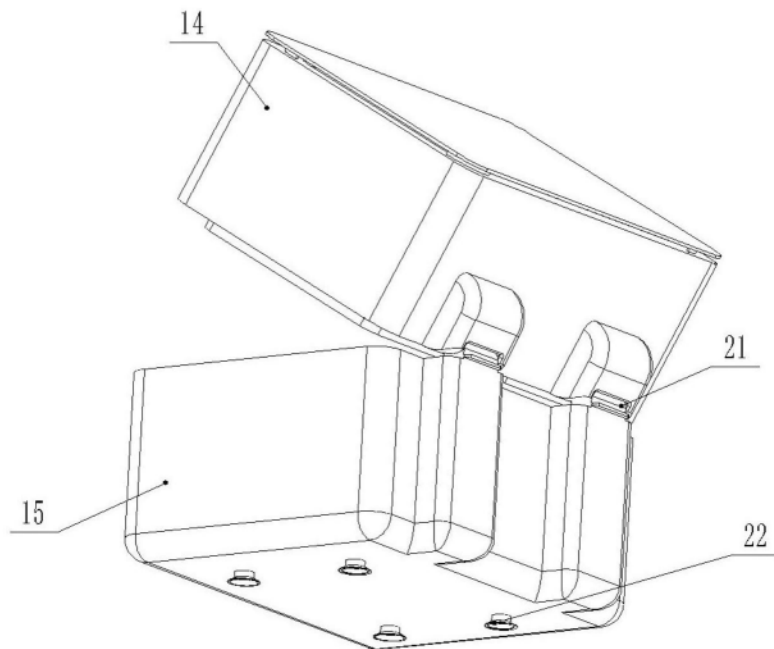


图14