

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202226838 U

(45) 授权公告日 2012. 05. 23

(21) 申请号 201120323902. 0

(22) 申请日 2011. 08. 31

(73) 专利权人 李科

地址 528318 广东省佛山市顺德区龙江镇丰
华北路 8 号

(72) 发明人 李科

(74) 专利代理机构 广州市一新专利商标事务所
有限公司 44220

代理人 傅俊朝

(51) Int. Cl.

C11B 1/04 (2006. 01)

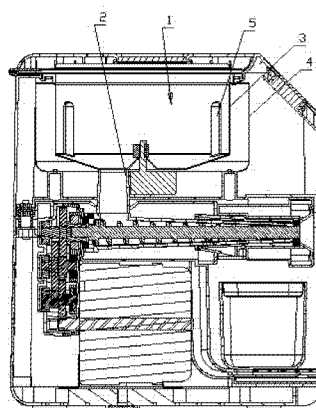
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

榨油料理一体机的炒料系统

(57) 摘要

本实用新型公开了一种榨油料理一体机的炒料系统,包括锅体、由传动机构带动的搅动机构,搅动机构位于锅体内,锅体其底部设有出料口,其特征是:所述锅体由内锅与隔热层构成,隔热层设于内锅外。本实用新型炒料系统可以提高内锅热利用率,有利于节约能源,有利于环保。本实用新型中的内锅其内侧壁设有向内突出的肋,利于翻炒均匀,从而利于榨油料理一体机的榨油。



1. 榨油料理一体机的炒料系统,包括锅体、由传动机构带动的搅动机构,搅动机构位于锅体内,锅体其底部设有出料口,其特征是:所述锅体由内锅与隔热层构成,隔热层设于内锅外。

2. 根据权利要求1所述的榨油料理一体机的炒料系统,其特征是:所述隔热层为外锅。

3. 根据权利要求2所述的榨油料理一体机的炒料系统,其特征是:所述内锅与外锅之间具有间隙,内锅上开口与外锅的上口连于一起,形成一体。

4. 根据权利要求1所述的榨油料理一体机的炒料系统,其特征是:所述内锅其内侧壁设有向内突出的肋。

5. 根据权利要求4所述的榨油料理一体机的炒料系统,其特征是:所述肋的数量为三条,其均匀设于内锅其内侧壁。

6. 根据权利要求1所述的榨油料理一体机的炒料系统,其特征是:所述隔热层由隔热材料制成。

榨油料理一体机的炒料系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及的是一种榨油料理一体机的炒料系统,该种炒料系统在榨油料理一体机中用于对原料进行加热、翻炒。

背景技术

[0002] 现有技术中的现有榨油机一般体积比较大,结构比较复杂,一般适合榨油加工厂,用于商用。而一般的家庭用的又或者小作坊不适合用这些榨油机。现在,随着食品安全问题的日益突出,及人们追求高品质生活的要求,人们需要一种榨油料理一体机,可以自己进行榨油,用于替代市场上油类产品,而去除食品安全问题带来的隐患。在榨油料理一体机中,在进行榨油前必须对原料进行炒热,榨油料理一体机的炒料系统的作用就是对原料进炒热,现有技术的炒料系统都热量利用效率低,对原料炒得不均匀,如何高效地使炒料系统能够实现炒料,是炒料系统需要解决的问题。

实用新型内容

[0003] 本实用新型需要解决的技术问题是提供一种榨油料理一体机的炒料系统,该种榨油料理一体机的炒料系统热量利用效率高。

[0004] 本实用新型可以采取如下技术方案:

[0005] 榨油料理一体机的炒料系统,包括锅体、由传动机构带动的搅动机构,搅动机构位于锅体内,锅体其底部设有出料口,其特征是:所述锅体由内锅与隔热层构成,隔热层设于内锅外。

[0006] 本实用新型解决问题还可以进一步采取以下改进措施:

[0007] 所述隔热层为外锅。

[0008] 所述内锅与外锅之间具有间隙,内锅上开口与外锅的上口连于一起,形成一体。

[0009] 所述内锅其内侧壁设有向内突出的肋。

[0010] 所述肋的数量为三条,其均匀设于内锅其内侧壁。

[0011] 所述隔热层由隔热材料制成。

[0012] 上述技术方案具有这样的技术效果:

[0013] 1、本实用新型炒料系统的所述锅体由内锅与隔热层构成,隔热层设于内锅外。隔热层可以起隔热作用,可以有效防止内锅的热向外界,内锅直接向外散热少,可以提高内锅热利用率,有利于节约能源,有利于环保。

[0014] 2、本实用新型炒料系统的锅体由内锅与外锅构成,内锅位于外锅内,内锅与外锅之间具有间隙,内锅上开口与外锅的上口连于一起,形成一体。内锅由加热装置加热后,因为内锅与外锅间具有间隙,可以起隔热作用,内锅直接向外散热少,可以提高内锅热利用率,有利于节约能源,有利于环保。

[0015] 3、本实用新型中的内锅其内侧壁设有向内突出的肋,可以对接触到的原料起增加阻尼作用,利于翻炒均匀,从而利于榨油。

附图说明

[0016] 图 1 是本实用新型炒料系统位于榨油料理一体机中的结构示意图。

具体实施方式

[0017] 下面结合具体实施例对本实用新型进行具体描述。

[0018] 实施例：如图 1 所示，榨油料理一体机的炒料系统，该炒料系统位于料理一体机中，其包括锅体 1、由传动机构带动的搅动机构，搅动机构位于锅体内，锅体 1 其底部设有出料口 2，所述锅体 1 由内锅 3 与外锅 4 构成，外锅为隔热层，内锅 3 位于外锅 4 内，内锅 3 与外锅 4 之间具有间隙，内锅 3 上开口与外锅 4 的上口连于一起，形成一体。

[0019] 本实用新型炒料系统锅体由内锅与外锅构成，即是由两层锅构成，内锅由加热装置加热后，因为内锅与外锅间具有间隙，可以起隔热作用，内锅直接向外散热少，可以提高内锅热利用率，有利于节约能源，有利于环保。

[0020] 所述内锅 3 其内侧壁设有向内锅中轴方向突出的肋 5。

[0021] 该种肋，在搅动机构翻炒原料时，原料在搅动机构的搅动下，原料会不断地流动，当原料在侧壁处碰到肋时，可以对接触到的原料起增加阻尼作用，利于翻炒均匀。

[0022] 所述肋 5 的数量为三条，其均匀设于内锅 3 其内侧壁。

[0023] 当然，也可根据设计需要而增加或减少肋的数量。

[0024] 工作原理：榨油料理一体机利用其炒料系统先对原料进行翻炒加热，到一定时间后，再向出料口输出加热后的原料，然后利用榨油装置对输出的原料进行榨油。

[0025] 实施例 2：本实施例的特点为，所述锅体由内锅与隔热层构成，隔热层设于内锅外。所述隔热层由隔热材料制成。隔热材料可以直接包裹于内锅的外壁或内锅的外壁表面具有一定间隙。隔热层可以起隔热作用，可以有效防止内锅的热向外界，内锅直接向外散热少。

[0026] 本实用新型炒料系统可以提高内锅热利用率，有利于节约能源，有利于环保。本实用新型中的内锅其内侧壁设有向内突出的肋，利于翻炒均匀，从而利于榨油料理一体机的榨油。

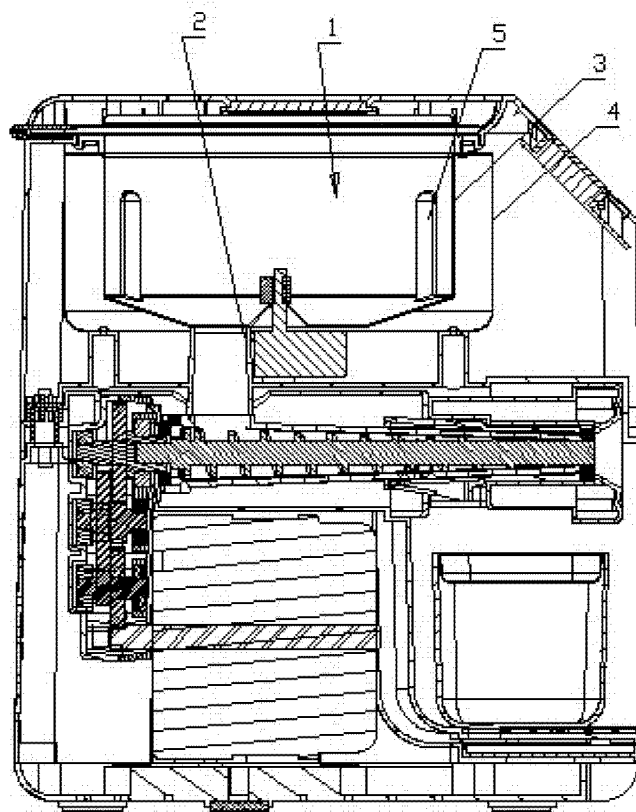


图 1