

空气炸锅

相关申请的交叉引用

本申请基于申请号为 202010054166.7, 申请日为 2020 年 01 月 17 日的中国专利申请提出, 并要求该中国专利申请的优先权, 该中国专利申请的全部内容在此引入本申请作为参考。

技术领域

本申请涉及电器制造技术领域, 具体而言, 涉及一种空气炸锅。

背景技术

空气炸锅通过热风快速脆化食物表面, 从而锁住食物内部水分, 达到外酥里嫩的烹饪效果, 在不加油炸的情况下, 实现油炸的烹饪口感。

相关技术中的空气炸锅, 风机设置在炸篮上方对整个烹饪空间进行热风循环, 但在上下方向上需要占用大量空间, 不能满足部分用户对厨房空间的要求。

为此, 部分空气炸锅采用炸篮和风机前后排列的方式, 但热风难以均匀地在炸篮中循环, 影响烹饪效果。

发明内容

本申请旨在至少解决现有技术中存在的技术问题之一。为此, 本申请提出一种空气炸锅, 该空气炸锅具有加热均匀、烹饪效果好等优点。

为实现上述目的, 根据本申请的实施例提出一种空气炸锅, 所述空气炸锅包括: 壳体, 所述壳体内形成有烹饪腔和加热腔, 所述加热腔位于所述烹饪腔后方; 加热装置, 所述加热装置设在所述壳体内以对所述烹饪腔进行加热; 食物容器, 所述食物容器用于放置待炸食材, 所述食物容器适于放置在所述烹饪腔内。

根据本申请实施例的空气炸锅, 具有加热均匀、烹饪效果好等优点。

另外, 根据本申请上述实施例的空气炸锅还可以具有如下附加的技术特征:

根据本申请的一个实施例, 所述加热腔的下部设有加热腔出风口, 所述食物容器的后端设有导风沿, 所述食物容器放置在所述烹饪腔内时, 所述导风沿位于所述加热腔出风口下方以将所述加热腔出风口的气流导向所述食物容器。

根据本申请的一个实施例, 所述导风沿沿前后方向向后向上倾斜延伸。

根据本申请的一个实施例, 所述导风沿在前后方向上的长度与所述导风沿在上下方向上的高度之比为 $2^{\sim}4$ 。

根据本申请的一个实施例, 所述导风沿在前后方向上的长度与所述导风沿在上下方

向上的高度之比为 2.5~3.5。

根据本申请的一个实施例，导风沿 310 向后向上弧形延伸，所述导风沿后端切线与水平方向所呈的最小角度为 45~90 度。

根据本申请的一个实施例，导风沿 310 向后向上弧形延伸，所述导风沿后端切线与水平方向所呈的最小角度为 50~70 度。

根据本申请的一个实施例，导风沿 310 向后向上弧形延伸，所述导风沿后端切线与水平方向所呈的最小角度为 60 度。

根据本申请的一个实施例，所述加热装置包括发热件和热风风扇，所述加热腔的前表面设有加热腔进风口。

根据本申请的一个实施例，所述加热腔出风口包括多个子出风口，多个子出风口沿左右方向间隔设置。

根据本申请的一个实施例，每个所述子出风口处设有向上延伸的挡风片。

根据本申请的一个实施例，所述挡风片位于每个所述子出风口的左边沿或右边沿。

根据本申请的一个实施例，所述加热装置包括发热件和热风风扇，所述热风风扇在由后至前观察时顺时针转动，所述挡风片位于每个所述子出风口的左边沿；或所述热风风扇在由前至后观察时顺时针转动，所述挡风片位于每个所述子出风口的右边沿。

根据本申请的一个实施例，每个所述挡风片在竖直方向上的长度由内至外逐渐增大。

根据本申请的一个实施例，所述加热装置包括发热件和热风风扇，所述加热腔包括：竖直部，所述加热腔出风口形成在所述竖直部的下表面；圆形部，所述圆形部设在所述竖直部上方且与所述竖直部相连，所述发热件和所述热风风扇设在所述圆形部内。

根据本申请的一个实施例，所述热风风扇的中心轴线与所述圆形部的中心轴线不重合。

根据本申请的一个实施例，所述热风风扇由后至前观察时顺时针转动，在左右方向上，所述热风风扇的中心轴线位于所述圆形部中心轴线的左侧；或所述热风风扇由前至后观察时顺时针转动，在左右方向上，所述热风风扇的中心轴线位于所述圆形部中心轴线的右侧。

根据本申请的一个实施例，在上下方向上，所述热风风扇的中心轴线位于所述圆形部中心轴线的下方。

根据本申请的一个实施例，所述热风风扇的外周沿与所述圆形部的内周面之间的距离沿所述热风风扇的转动方向逐渐增大。

根据本申请的一个实施例，所述发热件盘绕在所述圆形部内。

根据本申请的一个实施例，所述加热装置包括发热件和热风风扇，所述加热腔的前表面设有加热腔进风口，所述加热腔进风口包括多个进风孔，多个所述进风孔中的至少

一部分与所述发热件在前后方向上相对。

根据本申请的一个实施例，所述食物容器在关闭所述烹饪腔的关闭位置和脱离所述烹饪腔的脱离位置之间可推拉地与所述烹饪腔配合。

根据本申请的一个实施例，所述食物容器包括：外容器，所述外容器在关闭所述烹饪腔的关闭位置和脱离所述烹饪腔的脱离位置之间可推拉地与所述烹饪腔配合，所述导风沿设在所述外容器上；内容器，所述内容器可拆卸地配合在所述外容器内，所述内容器的底壁设有容器进风口且后壁设有容器出风口。

本申请的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出，部分将从下面的描述中变得明显，或通过本申请的实践了解到。

附图说明

本申请的上述和/或附加的方面和优点从结合下面附图对实施例的描述中将变得明显和容易理解，其中：

图 1 是根据本申请实施例的空气炸锅的剖视图。

图 2 是根据本申请实施例的空气炸锅的剖视图。

图 3 是根据本申请实施例的空气炸锅的剖视图。

图 4 是根据本申请实施例的空气炸锅的剖视图。

图 5 是根据本申请实施例的空气炸锅的结构示意图。

图 6 是根据本申请实施例的空气炸锅的结构示意图。

图 7 是根据本申请实施例的空气炸锅的剖视图。

图 8 是根据本申请实施例的空气炸锅的局部结构示意图。

图 9 是根据本申请实施例的空气炸锅的食物容器的结构示意图。

图 10 是根据本申请实施例的空气炸锅的食物容器的结构示意图。

图 11 是根据本申请实施例的空气炸锅的食物容器的结构示意图。

附图标记：空气炸锅 1、壳体 100、容纳腔 101、加热装置 102、食物容器 103、隔壁 110、烹饪腔 120、加热腔 130、发热件 131、热风风扇 132、加热腔出风口 133、子出风口 1330、挡风片 1331、加热腔进风口 134、进风孔 1340、竖直部 135、圆形部 136、隔板 140、驱动装置 150、电机轴 151、隔热板 160、散热风扇 170、散热口 180、炸篮 200、容器进风口 210、容器出风口 220、炸桶 300、导风沿 310、待炸食材 2、导风沿在前后方向上的长度 b、所述导风沿在上下方向上的高度 a、导风沿后端切线与水平方向所呈的最小角度 c、热风风机的外周沿与圆形部的内周面之间的距离 d。

具体实施方式

本申请是基于本申请的发明人对以下事实和问题的发现作出的：

相关技术中的空气炸锅，风机设置在炸篮后方，风机将发热件产生的热量直接吹向炸篮的后部，导致炸篮后部的温度高于前部，位于炸篮后部的待炸食材被热风直吹，水分的流失速度和被加热的速度会明显快于前部的待炸食材，影响炸篮内温度的均匀性，影响对食材的烹饪效果。

下面详细描述本申请的实施例，所述实施例的示例在附图中示出，其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的，仅用于解释本申请，而不能理解为对本申请的限制。

在本申请的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“顺时针”、“逆时针”、“轴向”、“径向”、“周向”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本申请和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本申请的限制。此外，限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多个该特征。在本申请的描述中，除非另有说明，“多个”的含义是两个或两个以上。

在本申请的描述中，需要说明的是，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；可以是机械连接，也可以是电连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言，可以根据具体情况理解上述术语在本申请中的具体含义。

下面参考附图描述根据本申请实施例的空气炸锅 1。

如图 1-图 11 所示，根据本申请实施例的空气炸锅 1 包括壳体 100、加热装置 102 和食物容器 103。

壳体 100 内形成有烹饪腔 120 和加热腔 130，加热腔 130 位于烹饪腔 120 后方（上下、左右、前后方向如图中的箭头所示，图中所示的方向仅为了便于表述并非对于本申请实际设置方向的限制），加热腔 130 的下部设有加热腔出风口 133。加热装置 102 设在壳体 100 内以对烹饪腔 120 进行加热。食物容器 103 用于放置待炸食材 2，食物容器 103 适于放置在烹饪腔 120 内，食物容器 103 的后端设有导风沿 310，食物容器 103 放置在烹饪腔 120 内时，导风沿 310 位于加热腔出风口 133 下方以将加热腔出风口 133 的气流导向食物容器 103，其中，导风沿 310 沿前后方向向后向上倾斜延伸，导风沿 310 在前后方向上的长度 b 与导风沿 310 在上下方向上的高度 a 之比为 $1 \sim 5$ 。

本领域的技术人员可以理解的是，导风沿 310 可以由食物容器 103 的后端向后向上延伸的平板或弧形板状结构，能够对经过的热风进行导向。

根据本申请实施例的空气炸锅 1，通过在加热腔 130 下表面设置加热腔出风口 133，并在食物容器 103 上设置导风沿 310，可以使热风先通过加热腔出风口 133 向下吹出，再利用导风沿 310 将热风导向食物容器 103，相比相关技术中的空气炸锅，可以避免热风直接吹向食物容器 103 后部的待炸食材 2，避免食物容器 103 前后的待炸食材 2 的脆化速度和加热速度产生明显的差异，使食物容器 103 内的温度更加均匀，使食物容器 103 前后的脆化速度更加一致，提高食物容器 103 的烹饪效果。

并且，由于导风沿 310 向上向后倾斜延伸，可以在热风通过加热腔出风口 133 吹出后，利用导风沿 310 构造出的斜面将气流向前进行导向，使热风更易进入食物容器 103 的前部，使热风能够更加均匀地进入食物容器 103，进一步提高食物容器 103 内加热和脆化的均匀性。

具体而言，由于导风沿 310 向上向后倾斜延伸，优选地，导风沿 310 由食物容器 103 底壁的后端向上向后倾斜延伸至加热腔出风口 133 的下方，加热腔出风口 133 吹出的热风先吹向导风沿 310，在导风沿 310 倾斜表面的作用下产生向前的分力，将热风向前导向。进一步地，通过使导风沿 310 在前后方向上的长度和导风沿 310 在上下方向上高度的比例大于等于 1 且小于等于 5，可以限定导风沿 310 的倾斜角度，避免导风沿 310 的角度过大导致热风不能充分与导风沿 310 接触，从而导致部分热风难以被导风沿 310 导向食物容器 103 的后部，同时避免导风沿 310 的角度过小导致热风不易深入食物容器 103 的后部，使食物容器 103 内各处的温差小于 20 摄氏度，进一步保证食物容器 103 内温度的均匀性。

因此，根据本申请实施例的空气炸锅 1 具有加热均匀、烹饪效果好等优点。

下面参考附图描述根据本申请具体实施例的空气炸锅 1。

在本申请的一些具体实施例中，如图 1-图 11 所示，根据本申请实施例的空气炸锅 1 包括壳体 100、加热装置 102 和食物容器 103。

具体地，如图 1 所示，导风沿 310 由食物容器 103 底壁的后端向上向后倾斜延伸至加热腔出风口 133 的下方，加热腔出风口 133 吹出的热风先吹向导风沿 310，在导风沿 310 倾斜表面的作用下产生向前的分力，将热风向前导向。进一步地，通过使导风沿 310 在前后方向上的长度 b 与导风沿 310 在上下方向上的高度 a 之比为 $2 \sim 4$ 。这样可以进一步限定导风沿 310 的倾斜角度，进一步提高导风沿 310 对热风的导向效果，使食物容器 103 内各处的温差小于 10 摄氏度，进一步保证食物容器 103 内温度的均匀性。

可选地，如图 1 所示，为了利用导风沿 310 的弧形表面对热风进行导向，导风沿 310 向后向上弧形延伸，导风沿 310 后端切线与水平方向所呈的最小角度 c 为 $45^\circ \sim 90^\circ$

度。这样可以利用弧形表面对热风进行分散，进一步便于提高热风分布的均匀性，而且可以通过限定导风沿 310 后端切线的角度，限定导风沿 310 的弯曲程度，使导风沿 310 的结构更加合理，避免导风沿 310 后端切线的角度过大或过小影响热风的导向。

具体而言，在导风沿 310 向后向上弧形延伸，导风沿 310 后端切线与水平方向所呈的最小角度 c 为 45 度时，导风沿 310 在前后方向上的长度 b 与导风沿 310 在上下方向上的高度 a 之比为 $1 \sim 4$ 。导风沿 310 后端切线与水平方向所呈的最小角度 c 为 90 度时，导风沿 310 在前后方向上的长度 b 与导风沿 310 在上下方向上的高度 a 之比为 $2 \sim 4$ 。这样可以使食物容器 103 内各处的温差小于 10 摄氏度。

更为具体地，导风沿 310 在前后方向上的长度 b 与导风沿 310 在上下方向上的高度 a 之比为 $2.5 \sim 3.5$ ，优选为 3。导风沿 310 后端切线与水平方向所呈的最小角度 c 为 $50 \sim 70$ 度，优选为 60 度。这样可以进一步限定导风沿 310 的倾斜角度，进一步提高导风沿 310 对热风的导向效果，使食物容器 103 内各处的温差小于 10 摄氏度，使导风沿 310 的结构更加合理，避免导风沿 310 后端切线的角度过大或过小影响热风的导向，进一步保证食物容器 103 内温度的均匀性。

图 2-图 4 示出了根据本申请一个具体示例的空气炸锅 1。如图 2-图 4 所示，加热装置 102 包括发热件 131 和热风风扇 132，加热腔 130 的前表面设有加热腔进风口 134。具体而言，加热装置 102 还包括驱动装置 150。驱动装置 150 可以为电机，所述电机的电机轴 151 与热风风扇 132 传动连接。这样可以利用发热件 131 产生热量，并利用热风风扇 132 将热量吹出加热腔 130，使较冷的空气通过加热腔 130 的前表面进入，经过发热件 131 加热后通过热风风扇 132 从加热腔 130 的下方吹出。

具体地，如图 2-图 4 所示，加热腔出风口 133 包括多个子出风口 1330，多个子出风口 1330 沿左右方向间隔设置。这样可以进一步将热气流分散，避免热气流过于集中导致加热和脆化效果不均匀。

有利地，如图 3 和图 4 所示，每个子出风口 1330 处设有向上延伸的挡风片 1331。这样气流在热风风扇 132 的带动下在加热腔 130 内旋转，在经过加热腔出风口 133 使，首先被挡风片 1331 进行阻挡，热气流产生反向且向下的分力，之后通过子出风口 1330 排出，通过对热风的阻挡和导向，可以进一步打乱气流，避免形成热分界层，进一步提高食物容器 103 内温度的均匀性。

可选地，如图 3 和图 4 所示，挡风片 1331 位于每个子出风口 1330 的左边沿或右边沿。这样可以利用挡风片 1331 充分止挡每个子出风口 1330 一侧的气流，利于气流从另一侧顺利通过。

更为具体地，如图 3 和图 4 所示，热风风扇 132 在由后至前观察时顺时针转动，挡风片 1331 位于每个子出风口 1330 的左边沿。或热风风扇 132 在由前至后观察时

顺时针转动,挡风片 1331 位于每个子出风口 1330 的右边沿。这样可以使挡风片 1331 位于每个子出风口 1330 远离迎风侧的一侧,使气流在沿热风风扇 132 的转动方向流动时,经过挡风片 1331 的止挡的反弹,向相反的方向并向下流出,从而避免气流直吹,提高热风的均匀性。

更为有利地,如图每个挡风片 1331 在竖直方向上的长度由内至外逐渐增大。这样一方面可以使挡风片 1331 更加符合热风风扇 132 的形状,为气流留出充足的流动空间,另一方面可以提高两侧的止挡效果,进一步提高气流的均匀性。

图 2-图 4 示出了根据本申请一个具体实施例的空气炸锅 1。如图 2-图 4 所示,加热腔 130 包括竖直部 135 和圆形部 136。加热腔出风口 133 形成在竖直部 135 的下表面。圆形部 136 设在竖直部 135 上方且与竖直部 135 相连,发热件 131 和热风风扇 132 设在圆形部 136 内。这样可以便于发热件 131 和热风风扇 132 的设置,而且可以便于气流的排出。

具体地,如图 4 所示,热风风扇 132 的中心轴线与圆形部 136 的中心轴线不重合。这样可以使热风风扇 132 在圆形部 136 内偏心设置,提高热风风扇 132 对加热腔 130 内气流的驱动效率。

更为具体地,如图 4 所示,热风风扇 132 由后至前观察时顺时针转动,在左右方向上,热风风扇 132 的中心轴线位于圆形部 136 中心轴线的左侧。或热风风扇 132 由前至后观察时顺时针转动,在左右方向上,热风风扇 132 的中心轴线位于圆形部 136 中心轴线的右侧。这样可以进一步提高热风风扇 132 对加热腔 130 内气流的驱动效率。

进一步地,如图 4 所示,在上下方向上,热风风扇 132 的中心轴线位于圆形部 136 中心轴线的下方。这样同样可以进一步提高热风风扇 132 对加热腔 130 内气流的驱动效率。

有利地,如图 4 所示,热风风扇 132 偏心设置在圆形部 136 内,具体而言,为了提升热风风扇 132 的送风效果,热风风扇 132 的中心轴线位于圆形部 136 中心轴线的左下方,进一步地,由圆形部 136 的左下部开始,热风风扇 132 的外周沿与圆形部 136 的内周面之间的距离 d 沿热风风扇 132 的转动方向逐渐增大。这样可以使气流的所经过的通道的宽度随热风风扇 132 的转动方向逐渐增大,进一步提高热风风扇 132 对加热腔 130 内气流的驱动效率。

更为有利地,如图 3 所示,发热件 131 盘绕在圆形部 136 内。这样可以便于发热件 131 的设置,提高发热件 131 的加热效率。

进一步地,如图 2 所示,加热腔进风口 134 包括多个进风孔 1340,多个进风孔 1340 中的至少一部分与发热件 131 在前后方向上相对。这样可以使气流从进风孔 1340 进入后,能够被发热件 131 充分加热,提高发热件 131 的加热效果。

可选地，热风风扇 132 为离心或轴流风扇。

图 1-图 8 示出了根据本申请一个具体示例的空气炸锅 1。如图 1、图 5-图 8 所示，食物容器 103 在关闭烹饪腔 120 的关闭位置和脱离烹饪腔 120 的脱离位置之间可推拉地与烹饪腔 120 配合。这样可以便于烹饪腔 120 的打开和关闭。

这里需要理解的是，食物容器 103 包括但不限于炸篮、炸桶或载物板。

具体地，如图 1 所示，食物容器 103 包括外容器和内容器。所述外容器在关闭烹饪腔 120 的关闭位置和脱离烹饪腔 120 的脱离位置之间可推拉地与烹饪腔 120 配合，导风沿 310 设在所述外容器上。所述内容器可拆卸地配合在所述外容器内，所述内容器的底壁设有容器进风口 210 且后壁设有容器出风口 220。这样可以便于烹饪腔 120 的打开和关闭，可以便于食物容器 103 的清洗，可以便于空气进入，而且可以便于油脂漏出。

本领域的技术人员可以理解的是，所述外容器和所述内容器也可以分别为炸篮和载物板、炸桶和载物板等。本领域的技术人员可以根据实际需要进行选择和组合。

在一个具体实施例中，外容器为炸桶 300 且内容器为炸篮 200。

图 5-图 8 示出了根据本申请一个具体实施例的空气炸锅 1。如图 5-图 8 所示，壳体 100 内形成有多个容纳腔 101。每个容纳腔 101 内设有隔壁 110，隔壁 110 将所在的容纳腔 101 分隔为加热腔 130 和烹饪腔 120，食物容器 103 为多个。多个所述食物容器分别适于放置在多个烹饪腔 120 内。加热装置 102 为多个，多个加热装置 102 分别设在多个加热腔 130 内且分别对多个烹饪腔 120 进行加热。

根据本实用新型实施例的空气炸锅 1，通过设置多个食物容器 103，可以将待炸食材 2 分别放在多个食物容器 103 内，避免不同的食材之间相互接触而发生串味，从而可以使空气炸锅 1 在同一时间内可以对不同的食材进行烹饪且不易串味，提高空气炸锅 1 的烹饪效率，而且可以省去用户购买多个空气炸锅的过程，使用户使用更加方便。

并且，通过设置多个烹饪腔 120，将多个食物容器 103 分别放置在多个烹饪腔 120 内，可以将不同的食物分别放置在不同的烹饪腔 120 内，从而避免不同烹饪腔 120 的食材之间相互串味，进一步避免空气炸锅 1 在烹饪不同食材时发生串味，从而进一步便于用户同时烹饪不同的食材，提高空气炸锅 1 的烹饪效率。

此外，通过在不同的容纳腔 101 内单独设置加热装置 102，可以进一步避免多个烹饪腔 120 共用一个加热装置 102 导致不同的食材之间发生串味。具体而言，若加热装置 102 为热风装置，可以避免热风在多个烹饪腔 120 之间循环流动，从而进一步避免串味。

更为具体地，如图 5-图 8 所示，多个容纳腔 101 之间相互隔离。这样通过设置多个相互独立的容纳腔 101 和多个炸篮 200，可以将多个盛放有待炸食材 2 的炸篮

200 分别放置在多个独立的烹饪腔 120 内，由此可以利用相互隔离的不同烹饪腔 120 分别对不同的待炸食材 2 进行烹饪，进一步避免不同的食材之间发生串味。

有利地，如图 5-图 8 所示，多个容纳腔 101 沿上下方向排列。这样可以减小空气炸锅 1 在水平方向上占用的空间，更加符合用户家庭中厨房的摆放习惯。

可选地，如图 5-图 8 所示，容纳腔 101 为两个，两个容纳腔 101 之间通过隔板 140 间隔开。这样可以分别烹饪两种不同的食材，而且可以节省空气炸锅 1 的整体成本、降低空气炸锅 1 的整体高度。

图 5-图 8 示出了根据本实用新型一个具体示例的空气炸锅 1。如图 5-图 8 所示，每个容纳腔 101 的前表面敞开，在每个容纳腔 101 内加热腔 130 位于烹饪腔 120 的后方。这样可以将烹饪腔 120 和加热腔 130 沿前后方向布设，可以便于控制空气炸锅 1 在竖直方向和左右方向上的尺寸，使空气炸锅 1 的外形更加美观，更加符合现代家庭中厨房的摆放习惯。

在本实用新型的一个具体实施例中，多个食物容器 103 一一对应地与多个烹饪腔 120 配合，食物容器 103 在关闭烹饪腔 120 的关闭位置和脱离烹饪腔 120 的脱离位置之间可推拉地与对应的烹饪腔 120 配合。

在本实用新型的另一些具体实施例中，所述外容器为多个，多个所述外容器一一对应地与多个烹饪腔 120 配合，每个所述外容器在关闭烹饪腔 120 的关闭位置和脱离烹饪腔 120 的脱离位置之间可推拉地与对应的烹饪腔 120 配合，多个所述食物容器一一对应地且可拆卸地配合在多个所述外容器内。

以外容器为炸桶 300、内容器为炸篮 200 为例：

有利地，如图 7 所示，炸篮 200 的底壁由前至后向上倾斜延伸。这样可以保证气流能够充分进入炸篮 200，减小炸篮 200 进风时受到的阻力，保证炸篮 200 内待炸食材 2 的烹饪效果。

图 5-图 8 示出了根据本实用新型的一个具体示例。如图 5-图 8 所示，多个炸桶 300 一一对应地与多个烹饪腔 120 配合，每个炸桶 300 在关闭烹饪腔 120 的关闭位置和脱离烹饪腔 120 的脱离位置之间可推拉地与对应的烹饪腔 120 配合，多个炸篮 200 一一对应地且可拆卸地配合在多个炸桶 300 内。这样不仅可以便于用户取放炸篮 200，而且可以利用炸桶 300 收集待炸食材 2 在烹饪过程中产生的油脂和残渣，便于用户进行清理，提高用户使用时的舒适性。

有利地，如图 7 和图 8 所示，炸桶 300 的内表面与其内部的炸篮 200 的底壁间隔开，加热腔 130 的下端与所在容纳腔 101 的底壁间隔开，炸桶 300 位于所述关闭位置时炸桶 300 的后端延伸至加热腔 130 的下方。这样可以保证烹饪腔 120 内气流的可靠循环。

具体地，如图 7 和图 8 所示，每个加热装置 102 还包括驱动装置 150，驱动装置 150 用于驱动所在容纳腔 101 内的热风风扇 132，驱动装置 150 和热风风扇 132 之间设有隔热板 160。这样可以利用驱动装置 150 驱动热风风扇 132，而且隔热板 160 可以避免热风影响驱动装置 150 的正常工作。

更为有利地，如图 7 和图 8 所示，驱动装置 150 为电机，所述电机的电机轴 151 的一端与热风风扇 132 连接且另一端连接有散热风扇 170，壳体 100 上设有邻近散热风扇 170 设置的散热口 180。这样可以利用散热风扇 170 对驱动装置 150 进行散热，保证驱动装置 150 运行的可靠性。

更为具体地，所述电机为罩极电机且转速为 1000-3600 转/分。这样可以保证烹饪腔 120 内热风的可靠循环。

具体而言，所述电机的转速为 2000-3000 转/分。这样可以进一步保证烹饪腔 120 内热风的循环。

热风风扇 132 为不锈钢风扇。这样可以保证热风风扇 132 结构强度，而且可以避免待炸食材 2 产生的液体或残渣导致热风风扇 132 生锈，从而提高热风风扇 132 的可靠性。

可选地，发热件 131 为电热管且功率为 800-1500W。这样可以保证发热件 131 的加热效果。

具体而言，壳体 100 的上表面设有用于控制加热装置 102 运行功率和时间的控制器。

为了对根据本申请实施例的空气炸锅 1 的温度均匀性进行验证，对加热状态的空气炸锅 1 的食物容器 103 内 a1、a2、a3、a4 和 a5 处的温度进行测量，具体而言，如图 11 所示，a1 位于食物容器 103 的右后方，a2 位于食物容器 103 的左后方，a3 位于食物容器 103 的中部，a4 位于食物容器 103 的右前方，a5 位于食物容器 103 的左前方，得到结果如下表所示：

λ	c	温度场数据 (°C)						
		a1	a2	a3	a4	a5	平均温度	温度 差异
6	45°	210	208	198	178	176	194	34
5	45°	209	212	202	198	199	204	14
4	45°	209	212	208	205	203	207	9

3	45°	216	209	212	205	205	209	11
2	45°	213	212	215	209	211	212	6
1	45°	212	209	205	203	204	207	9
0.75	45°	212	209	187	176	170	191	42
0.5	45°	212	209	177	160	155	183	57
0.25	45°	212	209	165	151	148	177	64
6	30°	212	209	186	156	150	183	62
5	30°	211	210	175	149	152	179	61
4	30°	208	211	185	157	160	184	51
3	30°	214	209	169	148	145	177	69
2	30°	211	208	173	160	162	183	13
1	30°	216	214	184	170	173	191	46
0.75	30°	215	207	180	149	161	182	54
0.5	30°	213	202	173	159	152	180	61
0.25	30°	214	204	172	157	160	181	54
6	90°	211	212	197	181	175	195	36
5	90°	212	210	200	197	202	204	13
4	90°	208	209	212	208	204	208	5
3	90°	212	210	210	209	208	210	4
2	90°	210	209	213	207	212	210	6
1	90°	213	212	206	201	199	206	12

0.75	90°	209	207	184	170	169	188	40
0.5	90°	213	201	174	159	150	183	61
0.25	90°	210	207	160	149	135	177	54

通过该表格能够看出，根据本申请实施例的空气炸锅 1，其食物容器 103 内的温差在导风沿 310 在前后方向上的长度 b 与导风沿 310 在上下方向上的高度 a 之比为 1~5 且导风沿 310 后端切线与水平方向所呈的最小角度 c 为 45~90 度时具有较小值，空气炸锅 1 的温度均匀性较好。

根据本申请实施例的空气炸锅 1 的其他构成以及操作对于本领域普通技术人员而言都是已知的，这里不再详细描述。

在本说明书的描述中，参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示意性实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本申请的至少一个实施例或示例中。在本说明书中，对上述术语的示意性表述不一定指的是相同的实施例或示例。而且，描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

尽管已经示出和描述了本申请的实施例，本领域的普通技术人员可以理解：在不脱离本申请的原理和宗旨的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本申请的范围由权利要求及其等同物限定。