

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.⁷
A47J 37/07

(45) 공고일자 2000년04월 15일
(11) 등록번호 20-0179520
(24) 등록일자 2000년02월 10일

(21) 출원번호	20-1999-0026501	(65) 공개번호	
(22) 출원일자	1999년11월24일	(43) 공개일자	
(73) 실용신안권자	김준행 광주광역시 광산구 용동 674-11번지 주식회사 영우		
(72) 고안자	김준행 광주광역시 광산구 용동 674-11번지 주식회사 영우		

심사관 : 권오희

(54) 통닭 숯불구이기

요약

본 고안은 숯불을 이용하여 통닭등을 굽는 구이기에 관한 것으로, 더상세히설명하면 본체 내부의 중심부에 착탈과 회전이 가능한 구이통을 설치하고, 그 전방(前房)측 하단에 숯통을 중심부의 구이통과 일정한 간격을 두어 착탈이 가능하도록 구성한다. 상기와 같은 구이기의 구이통에 통닭, 돼지고기, 소고기, 소시지 등을 넣어 숯불을 집혀 발열된 열에 의하여 조리를 하는 구이기에 관한 것이다.

잘 알려진바와 같이 종래의 닭고기 등을 구울때는 솥에 식용기름을 대워서 그 기름속에 닭고기 등을 넣어 일정한 시간동안 조리하였던 것이다. 이와같은 방법으로 조리된 닭고기 등은 지방분 제거가 충분히 이루어지지 않는 조리방법이었다.

그리고, 요즈음에 들어서는 장작불이나 숯불의 열에 의하여 통닭을 굽는 구이기가 다수 제안되고 있으나, 닭고기 등을 위생적이고, 지방분을 효과적으로 제거하기에는 구조적인 결함이 있었던 것이다.

본 고안은 상기와 같은 종래의 통닭등을 굽는 구이기의 결함을 해결하기 위한 수단이 구비된 구이기를 제공하기 위한 것이다.

대표도

도 2

색인어

공전자전식 통닭구이기, 숯불구이기, 회전식 통닭구이기, 숯불을 이용한 통닭구이기, 다용도 구이기, 통닭구이기

명세서

도면의 간단한 설명

제 1도는 본 고안의 숯불구이기의 내부를 설명한 것이다.

제 2도는 본 고안의 숯불구이기 구이통의 회전부를 확대 설명한 것인데, (가)도는 구이통의 조립상태를 나타낸 것이며, (나)도는 구이통을 회전시키는 기어부의 연결상태를 나타낸 것이고, (다)도는 원반형태의 구이통걸이부를 설명한 것이다.

제 3도는 본 고안의 숯불구이기 구이통의 사시도이다.

제 4도는 본 고안의 숯불구이기의 구이통이 걸린 상태를 (가)도는 좌측부를, (나)도는 우측부를 설명한 것이다.

제 5도는 본 고안의 숯불구이기에 적용하는 숯통의 설명도인데, (가)도는 분리된 상태를 설명한 것이며, (나)도는 숯통내부에 숯과 세라믹석을 담아둔 상태를 나타낸 것이다.

□ 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

- | | |
|------------|-----------|
| 1 : 본체 | 2 : 구이통 |
| 3 : 숯통 | 4 : 구동모우터 |
| 5 : 본체 개폐문 | 6 : 좌측 원반 |
| 6a : 우측 원반 | 7 : 관찰구 |

8 : 피니언 기어	9 : 래크 기어
10 : 메인샤프트	11 : 구이통 샤프트
12 : U형 홈	13 : 구이통 개폐장치
20 : 숯	21 : 생기도 맥반석
22 : 열 배출구	23 : 생기도 맥반석함
24 : 숯통 덮개	25 : 이동 바퀴
26 : 조작 스위치	27 : 수집홈

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 숯불을 이용하여 통닭 등을 굽는 구이기에 관한 것으로, 더상세히설명하면 본체 내부의 중심부에 착탈과 회전이 가능한 구이통을 설치하고, 그 전방(前房)측 하단에 숯통을 구이통과 일정한 간격을 두어 착탈이 가능하도록 구성한다.

상기와 같은 구이기의 구이통에 통닭, 돼지고기, 소고기, 소시지 등을 넣어 숯불을 집혀 발열된 열에 의하여 조리를 하는 구이기에 관한 것이다.

잘 알려진바와 같이 종래의 닭고기 등을 구이할때는 솥에 식용기름을 대워서 그 기름속에 닭고기 등을 넣어 일정한 시간동안 조리하였던 것이다. 이와같은 방법으로 조리된 닭고기 등은 지방분 제거가 충분히 이루어지지 않는 조리방법이었다.

요즈음에 들어서는 장작불이나 숯불의 열에 의하여 통닭을 굽는 구이기가 다 수 제안되고 있으나, 육류를 위생적이고, 지방분을 효과적으로 제거하기에는 구조적인 결함이 있으며, 특히, 닭고기 등을 안착시키는 구이판이 납작한 사각형태로서, 닭고기 종류를 구울 경우는 재료를 납작하게 절개한 상태에서만 안치할 수 있었다.

따라서 이와같은 구이판의 구조에서는 본래 동그런 형상의 닭고기를 통체로 넣을 수 없으며, 다른 육류를 조리하더라도 상기와 같은 애로가 있는 것이다.

또한, 구이판이 본체 내부에 상, 하 선단식으로 배열되어 장착된 구조인바, 많은양의 통닭 등을 동시에 조리하기 위한 구조로 제작하려면 구이판을 증가시켜야 하는데, 상대적으로 본체 프레임의 구조가 커져야 하는 애로가 있게되고, 구이판의 배열구조가 상, 하로 고정된 상태에서 회전하기 때문에 상단부의 고기기름이 하단의 고기에 낙하되어, 상대적으로 하단에 안치된 고기는 효과적인 지방분 제거를 기대하기 어렵게 되어 결과적으로는 불균형적인 조리가 될 수 밖에 없는 것이다.

그리고, 숯통의 안착위치가 일반적으로 구이판의 후방(後房)에 설치되어 있어서 사용 도중에 숯불을 교체할시는 상대적으로 구이판은 높은 열기가 있기 마련인데, 구이판을 탈취한 다음 숯통을 교체하는데는 큰 애로가 있는 구조상의 문제가 있다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안의 목적은 종래의 통닭 등을 조리하는 구이기에 있어서 상기에서와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로, 통닭 등을 숯불에 의하여 조리를 할 수 있는 구이기의 내부는 좌, 우측에는 동그런 구이통을 원반에 걸쳐 회전시키면 서 착탈이 가능하도록 구성된다.

이와같은 구이기 내부에는 숯불의 발열에 의하여 구이통에 통닭 등이 넣어진 상태에서 회전하면서 구워지는 구조이므로, 효과적으로 지방분을 제거하며 용이하게 구어낼 수 있는 구이기를 제공하는 데 있다.

고안의 구성 및 작용

본 고안에 따르면, 숯불을 이용하여 통닭 등을 굽는 구이기에 있어서, 본체(1) 내부에 착탈과 회전이 가능한 동그런 구이통(2)을 설치하고, 그 전방(前房) 하단에 숯통(3)을 구이통(2)과 일정한 간격으로 유지하여 착탈이 가능하도록 구성한다.

상기와 같은 구이기의 동그런 구이통(2)에는 통닭, 돼지고기, 소고기, 소시지등을 넣어 숯불을 집혀 발열하는 열에 의하여 조리할 수 있는 구이기가 제공된다.

이하, 본 고안의 바람직한 실시예를 첨부한 도면에 의하여 상세하게 설명하면 다음과 같다.

도 1에 도시한 바와같이, 본 고안의 통닭 등을 조리할 수 있는 숯불구이기는 사각형상의 프레임 전면(前面)에 내열성 유리재로 된 관찰구(7)가 구비된 개폐문(5)이 회동가능한 구조로 장착이 되고, 본체(1)의 내부 일측에는 하부의 구동모우터(4)로 부터 동력을 전달받아 래크기어(9)를 회동시키는 메인샤프트(10)가 원반의 중심부에 결합되며, 래크기어(9)에 연결된 각각의 구이통 샤프트(11)가 피니언기어(8)에 의하여 회전하게 된다.

이와같이 메인샤프트(10)에 연결된 래크기어(9)와 각각의 피니언기어(8)가 공전자전 회전방식으로 구동되는 것이다.

상기에서와 같은 구이통(2)을 회동시키는 구동부를 좀더 구체적으로 설명하면, 원반(6,6a)의 중심부에는 가로 놓여진 메인샤프트(10)가 중심축 역할을 하고, 두개의 원반중 좌측원반(6)은 구이통(2)을 장착할 수 있도록 수개의 피니언기어(8)가 래크기어(9)에 연결되는 구조로 된다. 또한, 우측원반(6a)의 외주에는 U형의 요홈(12)이 성형되어 상기의 구이통(2)이 수평이 유지된 구조로 걸리게 된다.

도 2의 는 상기에서 설명한, 본 고안에 따른 숯불을 이용하여 통닭등을 조리하는 구이기의 구이통(2)이 원반(6,6a)에 안치된 상태를 도시한 것으로써, 각각의 구이통샤프트(11)에 피니언기어(8)가 결합되어 래크기어(9)가 구동하게 되면 피니언기어(8)가 회전하면서 구이통(2)이 회전하는 것이다.

상기의 구이통(2) 안에는 통닭,돼지고기,소고기,소시지,닭꼬치 등을 넣어 굽는 것이 바람직하며, 재료를 넣고 빨수 있도록 각각의 구이통(2) 전면(前面)에 개폐구 및 장금장치(13)가 형성되어 있다. 또한, 도 2의 (나),(다)는 좌,우측의 원반(6,6a)의 구조를 좀더 구체적으로 설명한 것인데, 도 3의 구이통(2)의 원만한 착탈을 위하여 특히, 우측원반(6a)외주에 U형상의 홈(12)이 구비된다.

그리고, 상기의 구이통(2)은 부식방지와 육류의 위생적인 조리를 위하여 스텐리스강으로 구성함이 바람직하며, 도 3에 도시한바와 같이 스텐리스 환봉을 적용하여 동그런 원통형상으로 구비되어 다양한 종류의 재료를 넣을 수 있다.

도 4의 (가)는 구이통(2)이 본체의 좌측 원반(6)플레이트에 장착된 상태를 설명한 것이고, (나)는 U형상의 홈(12)이 성형된 우측원반(6a)에 구이통(2)이 걸린 상태를 나타낸 것이다.

그리고, 도 5의 (가)에서와 같은 숯통(3)은 양측상단에 걸림턱이 형성되어,수직방향으로 다공된 열배출구(22)가 전면(前面)에 성형되며, 상부의 덮개(24)는 조리되는 재료에서 흘러나오는 기름 및 이물질이 숯통(3)내부로 흘러들어가는 것을 방지하기 위한 것인데, 일측의 고정장식에 의하여 개폐가 용이하게 이루어질 수 있다.

이와같은 숯통(3)은 본체의 내부 구이통(2)이 안착된 위치와 이격시켜 전면(前面) 아랫쪽에 설치되어, 숯통(3) 내부 저면에 먼저 숯(20)을 일정량 채운 다음,상부에 생기도가 함유된 맥백석함(23)을 채운상태에서 도 5의 (나)에서와 같이 덮개(24)가 덮어진 상태에서 불을 집히면 발열하는 것이다.

본 고안의 구이기 내부에 이와같은 숯불이 집혀진 숯통(3)을 넣은 상태에서본체(1)전면의 개폐문(5)을 닫고, 하부측에 설치된 구동모터(4)에 전원을 인가시켜주게 되면, 상기에서 설명한 메인샤프트(10)에 연결된 래크기어(9)가 구동되어 이에 연결된 피니언기어(8)가 연계작동이 되고, 구이통(2)이 회전이 되면서 본체 내부 전방(前房) 아랫부분의 숯불이 연소되면서 발산하는 열기에 의해 조리할 재료가 서서히 고루 익혀지게 되는 것이다.

이때 상기 숯통(3)은 구이통(2)과 일정간격 이격된 상태가 되므로 조리되는 재료가 구워지면서 발생하는 기름이나 수분이 숯불로 직접 낙하되지 않고, 본체(1) 내부의 아래에 설치된 유도판의 수집홈(27)으로 떨어지게 되므로 기름연소에 의한 연기발생을 방지한다.

또한, 숯불이 연소되면서 발생하는 기름 및 이물질이 하부로 낙하되어 상기 유도판의 경사면을 타고 수집홈(27)으로 모아지게 되며, 수집홈(27)에 일정량의 기름 및 이물질이 모여지면, 본체(1)에서 분리하여 수집홈(27)내에 기름 및 이물질을 제거하고 다시 본체(1)에 결합하여 사용하므로, 본체(1)내부의 조리공간이 항상 청결한 상태를 유지하며 위생적으로 조리할 수 있게 되는 것이다.

이와같이 통닭등이 완전히 조리가 되면 개폐문(5)을 열고, 본체(1)로부터 구이통을(2)을 이탈시켜 분리한 후 상기 구이통(2)의 전면(前面)에 장치된 구이통 개폐장치(13)를 열어 조리된 재료를 구이통(2)에서 모두 꺼내게 되므로써, 조리작업은 완료가 된다.

이와같이 구성된 본 고안의 다용도 숯불 구이기를 살펴보면 도 1에 도시된 바와같이 각종 조리업소에 설치되어 통닭 등을 숯불에 의하여 다양한 재료를 용이하게 조리할 수 있다.

고안의 효과

이상에서와 같이 본 고안에 의하면, 구이통을 좌,우측의 원반에 안치하여 래크기어와 피니언기어에 의하여 공전과 자전으로 회전하게 하므로써, 통닭 등이 고르게 익혀지도록 함은 물론, 재료의 기름을 효과적으로 제거하면서 닭고기 등을 조리할 수 있고, 구이기 내부의 구이통을 원반 회전틀에 이상적으로 배열하므로써, 본체의 디자인을 콤팩트하게 제작할 수 있다.

또 다른 효과는 닭고기와 같은 종류를 조리하고자 할때는 닭고기를 절단하지않은 통닭의 원래 모양으로 조리할 수 있는 구이통이 구비되는바, 조리후에 접시등 에 보기 좋은 상태로 담을 수 있는 것이며, 숯통을 내부의 전방(前房) 하면에 안착하여 열분산이 효과적으로 발열되도록 고려됨은 물론, 숯통의 교체가 용이한 숯불을 이용한 다용도 구이기를 제공할 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

숯불을 이용하여 통닭 등을 굽는 구이기에 있어서,

사각형상의 프레임 전면(前面)에 내열성 유리재로 된 관찰구(7)가 구비된 개폐문(5)이 회동 가능한 구조로 장착되고, 본체(1)의 내부에는 하부의 구동모터(4)로 부터 동력을 전달받아 메인샤프트(10)는 래크기어(9)를 회동시키게 되고, 이에 연결된 피니언기어(8)가 회전하면서 원반(6,6a)에 장착된 구이통(2)을 회전하게 되어, 수직방향으로 다공된 열배출구(22)가 성형된 숯통(3)을, 본체(1)의 내부 전방(前房)하단에 착탈이 가능하게 설치가 되어 그 숯불의 열기에 의하여 통닭 등이 조리될 수 있도록 하는 특징이 구비된 다용도 숯불구이기.

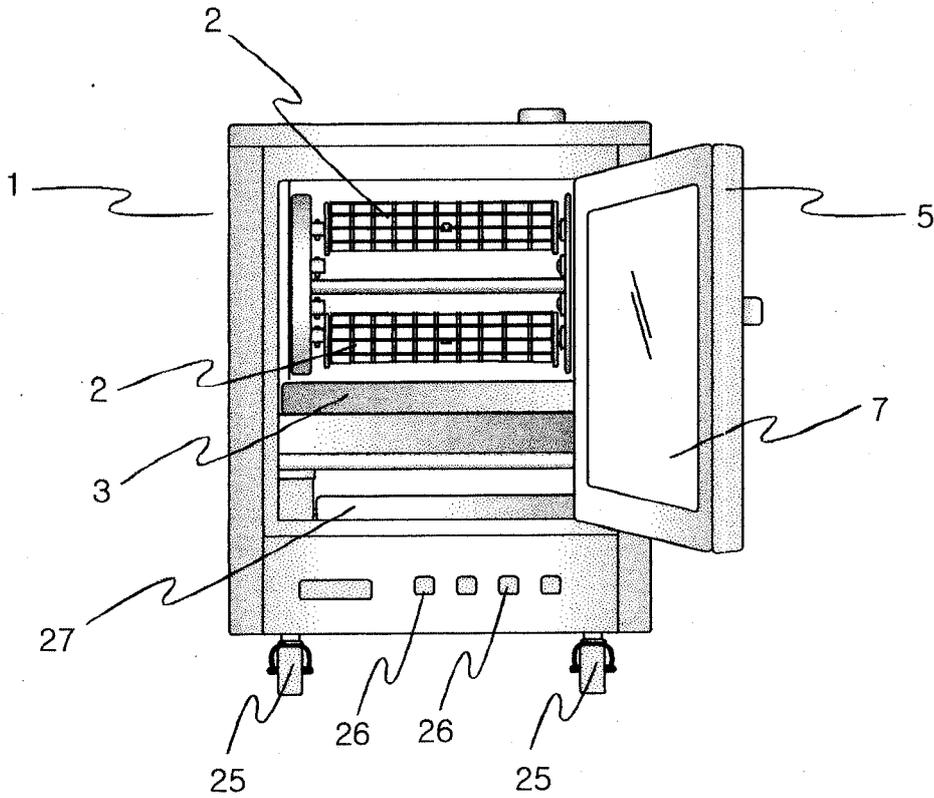
청구항 2

제 1항에 있어서,

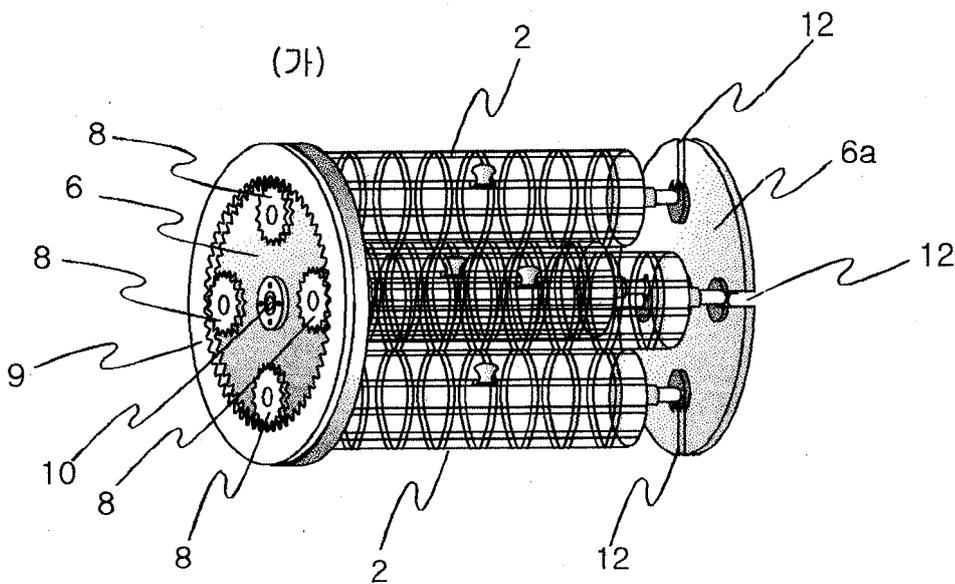
상기의 구이통(2)의 재질을 스테인스환봉을 적용하여서 동그런 통형상의 구이통(2)을 구비하여 그 외부 표면에 개폐구 및 잠금장치(13)가 형성된 특징이 있는다용도 숯불구이기

도면

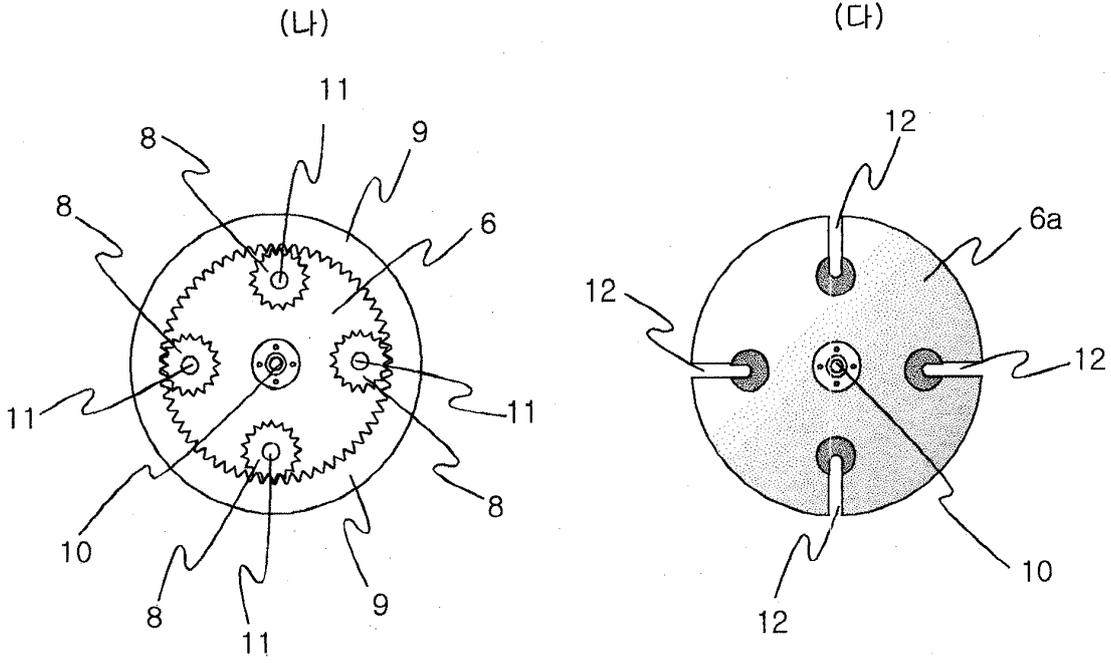
도면1



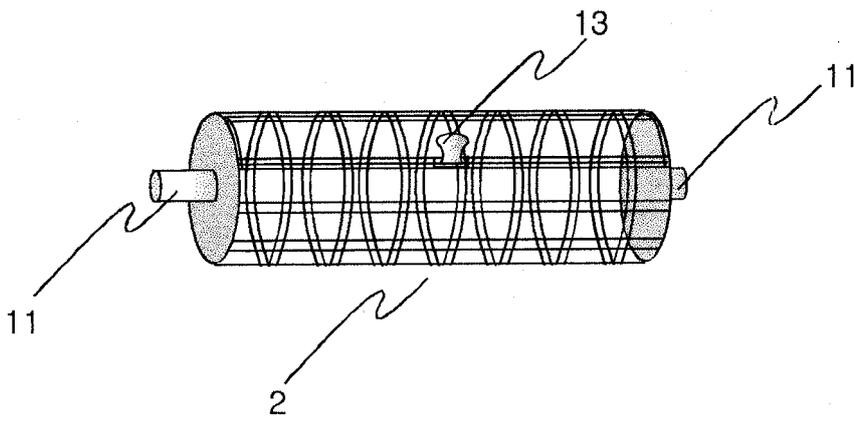
도면2a



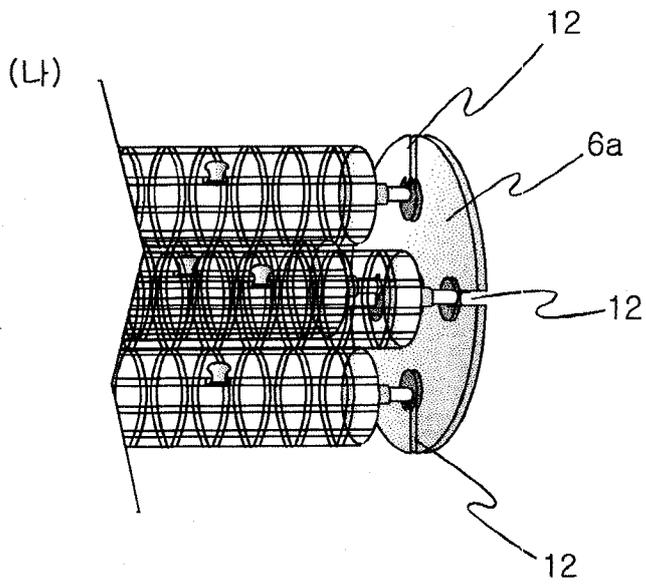
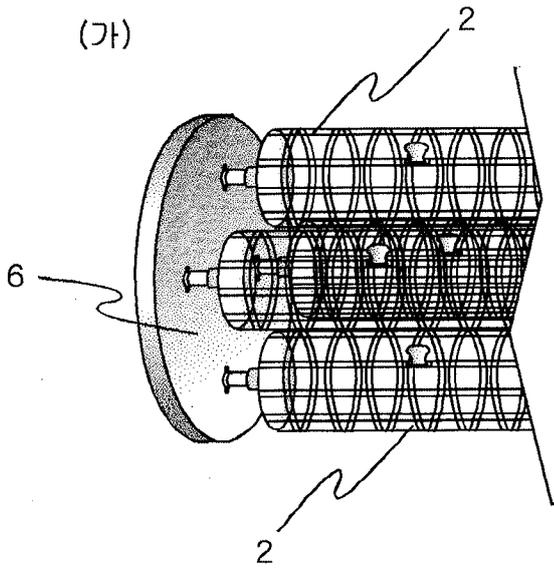
도면2b



도면3



도면4



도면5

