



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년05월30일
(11) 등록번호 10-1953255
(24) 등록일자 2019년02월22일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/04 (2006.01) A47J 37/07 (2006.01)
H05B 1/02 (2006.01) H05B 3/00 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 37/045 (2013.01)
A47J 37/047 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2018-0042584
(22) 출원일자 2018년04월12일
심사청구일자 2018년04월12일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020090006330 A*
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
자이글주식회사
서울특별시 강서구 허준로 217, 11층 1114호 (가양동, 가양테크노타운)
(72) 발명자
이진희
서울특별시 강서구 양천로 564, 806호 (등촌동, 두산위브센티움)
(74) 대리인
이중권

전체 청구항 수 : 총 8 항

심사관 : 이상원

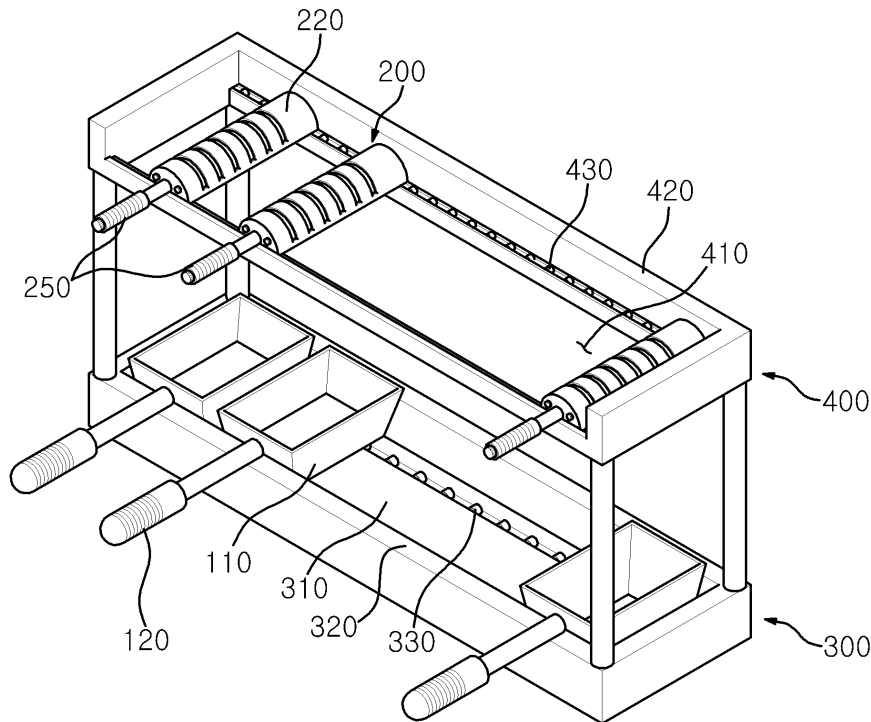
(54) 발명의 명칭 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치

(57) 요약

본 발명은 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치에 관한 것으로, 열원을 이용하여 익히는 육류와 생선 등의 구이 음식들을 시간 차이를 두고 정해진 양을 단시간에 조리하면서도, 조리 완료된 구이 음식들을 원활하게 이동시킬 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치에 관한 것이다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 조리하고자 하는 요리재료를 올려놓고 조리할 수 있도록 하면서 다수 개가 나란하게 각각 배치되는 구이부(100); 상기 구이부(100)의 상부에 다수 개가 대응되게 배치되어 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 요리대상 음식들이 익혀질 수 있도록 하는 발열부(200); 상기 구이부(100)의 하부에 배치되어 상기 구이부(100)가 수평향으로 유동 될 수 있도록 하는 구이유동부(300); 및 상기 발열부(200)를 감싸면서 형성되되 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 발열유동부(400);를 포함한다.

(52) CPC특허분류

A47J 37/0745 (2013.01)

H05B 1/02 (2019.01)

H05B 3/0076 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR1020170035159 A*

KR100909072 B1*

KR2019950008344 Y1

KR1019960003889 B1

KR1020100094306 A

KR1020110011311 A

KR1020160083745 A

KR100879303 B1

KR200353979 Y1

JP2007275256 A

US20040159245 A1

US20030134020 A1

US4401018 B1

KR1020060097424 A

KR1020110020551 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

조리하고자 하는 요리재료를 올려놓고 조리할 수 있도록 하면서 다수 개가 나란하게 각각 배치되는 구이부(100);

상기 구이부(100)의 상부에 다수 개가 대응되게 배치되어 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 요리대상 음식들이 익혀질 수 있도록 하는 발열부(200);

상기 구이부(100)의 하부에 배치되어 상기 구이부(100)가 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 구이유동부(300); 및

상기 발열부(200)를 감싸면서 형성되되 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 발열유동부(400);를 포함하고,

상기 구이부(100)는,

상기 구이유동부(300)에 다수 개가 나란하게 배치되고 내부에 음식이 수용될 수 있도록 함체 형태로 형성되는 구이관(110)과,

상기 구이관(110)의 외부에서 구이관(110)을 유동시킬 수 있도록 상기 구이관(110)의 외측으로 돌출형성되는 손잡이(120)를 포함하며,

상기 발열부(200)는,

상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 구이부(100) 위의 요리재료가 익혀질 수 있도록 하는 발열체(210)와,

상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)를 포함하고,

상기 구이유동부(300)는,

다수 개의 상기 구이부(100)가 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 구이지지판(310)을 포함하며,

상기 발열유동부(400)는,

다수 개의 상기 발열부(200)가 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 발열지지판(410)을 포함하고,

상기 발열유동부(400)에 지지 되는 다수 개의 상기 발열부(200)는,

상기 구이부(100)에서 조리되는 음식에 따라 상기 발열유동부(400)의 일 방향에서 타 방향으로 가면서 상기 발열부(200)가 각각 다른 온도의 적외선 열로 상기 구이부(100)에 설정된 열을 제공하면서 배치되고,

다수 개의 상기 구이부(100)는,

각기 다른 열의 온도를 제공하는 다수 개의 상기 발열부(200)를 설정된 시간별로 순차적으로 머문 후 유동되며,

상기 발열부(200)는,

상기 지지몸체(220)의 외부에서 지지몸체(220)를 유동시킬 수 있도록 상기 지지몸체(220)의 외측으로 돌출형성되는 발열손잡이(250)를 포함하고,

상기 구이관(110)은,

상기 구이관(110)에 연장형성된 상기 손잡이(120)를 통하여 구이지지판(310) 상에서 이탈될 수 있으며,

상기 발열손잡이(250)는,

상기 발열손잡이(250)를 파지하여 상기 발열지지판(410) 상에 배치되는 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)를

발열지지판(410)에서 이탈시키거나 추가 배치될 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 발열부(200)는,

상기 지지몸체(220)에 구비되어 상기 발열체(210)를 온 오프 하는 전원스위치(230)와,

상기 발열체(210)의 발열 온도를 제어하는 온도스위치(240)를 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 구이유동부(300)는,

상기 구이부(100)가 상기 구이지지판(310)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 구이차단턱(320)을 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 5

제 4항에 있어서,

상기 구이지지판(310)은,

상기 구이지지판(310)의 길이방향 테두리 부위에 다수 개가 배치되고 상기 구이부(100)의 테두리 하면에 밀착되면서 구이부(100)의 슬라이딩을 보조하는 구이바퀴(330)를 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 6

제 1항에 있어서,

상기 발열유동부(400)는,

상기 발열부(200)가 상기 발열지지판(410)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 발열차단턱(420)을 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 7

제 6항에 있어서,

상기 발열지지판(410)은,

상기 발열지지판(410)의 길이방향 테두리 부위에 다수 개가 배치되고 상기 발열부(200)의 테두리 하면에 밀착되면서 발열부(200)의 슬라이딩을 보조하는 발열바퀴(430)를 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 8

제 1항에 있어서,
 상기 구이유동부(300)는,
 다수 개의 상기 구이부(100)가 간접 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 체인(350)과,
 상기 체인(350)과 간접 연결되어 상기 체인(350)이 왕복운동 될 수 있도록 동력을 발생하는 모터(360)와,
 상기 모터(360)에 연결된 상태로 상기 체인(350)과 직접 연결되어 상기 모터(360)의 동력을 체인(350)에 전달하
 는 기어(370)와,
 상기 체인(350)에 고정되어 상기 구이부(100)가 직접 지지 될 수 있도록 하면서도 상기 체인(350)의 회전에 연
 동 될 수 있도록 다수 개가 분리된 판 형태로 형성되는 지지판(380)을 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판
 과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 9

제 8항에 있어서,
 상기 구이유동부(300)는,
 상기 구이부(100)가 상기 체인(350)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 체인
 차단턱(390)을 포함하는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치.

청구항 10

삭제

청구항 11

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치에 관한 것으로, 열원을 이용하여 익히
 는 육류와 생선 등의 구이 음식들을 시간 차이를 두고 정해진 양을 단시간에 조리하면서도, 조리 완료된 구이
 음식들을 원활하게 이동시킬 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치에 관한 것이
 다.

배경 기술

[0003] 일반적으로, 쇠고기나, 돼지고기, 오리 고기, 닭고기 등과 같은 고기류를 굽는 데 사용하는 고기 구이기는 숯불
 이나 가스히터 위에 석쇠나 고기 구이판을 올려놓고, 이 석쇠 또는 고기 구이판 위에 고기를 얹어 굽도록 되어
 있다.

[0004] 석쇠를 사용하는 경우에는 숯불이나 히터에서 발생하는 불꽃이 고기에 직접 가해지기 때문에 고기를 적시(適
 時)에 뒤집어 주어도 부분적으로 타는 현상이 발생하게 되고, 이렇게 탄 고기는 발암 물질 등과 같이 인체에 유
 해한 성분이 많이 함유되어 있다는 학설이 있어 석쇠 사용시의 문제가 된다.

[0005] 또한, 고기 구이판을 사용하여 고기를 굽는 경우에도 이 고기 구이판이 열원으로부터 열을 전달받아
 가열되면서, 그 위에 얹어진 고기를 굽도록 되어 있으므로 이 고기 구이판에 닿은 고기가 부분적으로 타게 되므
 로 인해 상기한 바와 같은 종래의 고기구이기는 고기가 타는 문제를 완전하게 해결할 수 없었다.

- [0006] 또한, 상기한 바와 같은 석쇠나 고기 구이판을 사용하여 고기를 굽는 경우에는 자주 고기를 뒤집어 주어야 고기의 앞뒷면이 고르게 익히게 되고, 이러한 뒤집는 동작을 소홀히 하면 고기가 부분적으로나 전체적으로 타버리게 된다.
- [0007] 이에 따라, 돼지고기 및 소고기와 닭, 오리, 생선 등을 불에 구워 익혀서 먹기 위해서는 후라이팬과 같은 조리용 기구 등을 주로 많이 사용하였으나, 근래에 들어서는 고기를 보다 맛있게 즐기기 위하여 황토로 만들어진 가마에 고기를 넣어 고열로 구워 익혀서 먹는 방법도 사용하고 있다.
- [0008] 일반적으로 다수의 인원이 정해지지 않은 시간에 육류나 구이 음식을 식음 하기 위해 음식을 미리 조리할 경우 음식이 모자라거나 반대로 너무 많이 남아 구이 음식들을 익힌 상태로 따뜻하게 최상의 상태에서 식음하기 어려운 문제점이 있었다.
- [0009] 그리고, 열에너지를 사용하여 다수 개의 구이 음식을 한번에 조리하면서 열에너지의 불필요한 소모가 발생 되는 경제적 문제점이 있었다.
- [0010] 또한, 시간차를 두고 구이 음식을 일정량으로 정하여 조리하기가 번거롭고 단 시간에 일정량의 조리완료된 음식을 이동시키기 어려운 문제점이 있었다.
- [0011] 더불어, 육류나 구이 음식들을 구워서 먹는 경우 다수의 인원이 모여서 먹게 되는데 육류나 구이 음식들을 구울 경우 하나의 후라이팬이나 그릴에 굽게 되는데 다수의 인원이 먹을 경우 육류나 구이 음식들을 굽는데 시간이 많이 소요되는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0013] (특허문헌 0001) 특허문헌 등록특허 10-1230647

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0014] 본 발명은 상기의 문제점을 해결하기 위해 안출 된 것으로, 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 다수 개의 다양한 음식의 조리를 단시간에 수행할 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치를 제공 하는데 목적이 있다.
- [0015] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 소모되는 에너지를 최소화하면서도 정량의 요리를 원하는 시간에 완성할 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치를 제공 하는데 목적이 있다.
- [0016] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 다양한 요리를 완성한 후 간편하고 안전하게 유동시키고 들어올릴 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치를 제공 하는데 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0018] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 조리하고자 하는 요리재료를 올려놓고 조리할 수 있도록 하면서 다수 개가 나란하게 각각 배치되는 구이부(100); 상기 구이부(100)의 상부에 다수 개가 대응되게 배치되어 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 요리대상 음식들이 익혀질 수 있도록 하는 발열부(200); 상기 구이부(100)의 하부에 배치되어 상기 구이부(100)가 수평향으로 유동 될 수 있도록 하는 구이유동부(300); 및 상기 발열부(200)를 감싸면서 형성되되 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 발열유동부(400);를 포함한다.
- [0019] 상기 구이부(100)는, 상기 구이유동부(300)에 다수 개가 나란하게 배치되고 내부에 음식이 수용될 수 있도록 함체 형태로 형성되는 구이판(110)과, 상기 구이판(110)의 외부에서 구이판(110)을 유동시킬 수 있도록 상기 구이판(110)의 외측으로 돌출형성되는 손잡이(120)를 포함할 수 있다.

- [0020] 상기 발열부(200)는, 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 구이부(100) 위의 요리재료가 익혀질 수 있도록 하는 발열체(210)와, 상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)와, 상기 지지몸체(220)에 구비되어 상기 발열체(210)를 온오프 하는 전원스위치(230)와, 상기 발열체(210)의 발열 온도를 제어하는 온도스위치(240)를 포함할 수 있다.
- [0021] 상기 구이유동부(300)는, 다수 개의 상기 구이부(100)가 지지된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 구이지지판(310)과, 상기 구이부(100)가 상기 구이지지판(310)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동되는 것을 차단하는 구이차단턱(320)을 포함할 수 있다.
- [0022] 상기 구이지지판(310)은, 상기 구이지지판(310)의 길이방향 테두리 부위에 다수 개가 배치되고 상기 구이부(100)의 테두리 하면에 밀착되면서 구이부(100)의 슬라이딩을 보조하는 구이바퀴(330)를 포함할 수 있다.
- [0023] 상기 발열유동부(400)는, 다수 개의 상기 발열부(200)가 지지된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 발열지지판(410)과, 상기 발열부(200)가 상기 발열지지판(410)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동되는 것을 차단하는 발열차단턱(420)을 포함할 수 있다.
- [0024] 상기 발열지지판(410)은, 상기 발열지지판(410)의 길이방향 테두리 부위에 다수 개가 배치되고 상기 발열부(200)의 테두리 하면에 밀착되면서 발열부(200)의 슬라이딩을 보조하는 발열바퀴(430)를 포함할 수 있다.
- [0025] 상기 구이유동부(300)는, 다수 개의 상기 구이부(100)가 간접 지지된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 체인(350)과, 상기 체인(350)과 간접 연결되어 상기 체인(350)이 왕복운동 될 수 있도록 동력을 발생하는 모터(360)와, 상기 모터(360)에 연결된 상태로 상기 체인(350)과 직접 연결되어 상기 모터(360)의 동력을 체인(350)에 전달하는 기어(370)와, 상기 체인(350)에 고정되어 상기 구이부(100)가 직접 지지될 수 있도록 하면서도 상기 체인(350)의 회전에 연동될 수 있도록 다수 개가 분리된 판 형태로 형성되는 지지판(380)을 포함할 수 있다.
- [0026] 상기 구이유동부(300)는, 상기 구이부(100)가 상기 체인(350)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동되는 것을 차단하는 체인차단턱(390)을 포함할 수 있다.
- [0027] 상기 발열유동부(400)에 지지되는 다수 개의 상기 발열부(200)는, 상기 구이부(100)에서 조리되는 음식에 따라 상기 발열유동부(400)의 일 방향에서 타 방향으로 가면서 상기 발열부(200)가 각각 다른 온도의 적외선 열로 상기 구이부(100)에 설정된 열을 제공하면서 배치되고, 다수 개의 상기 구이부(100)는, 각각 다른 열의 온도를 제공하는 다수 개의 상기 발열부(200)를 설정된 시간별로 순차적으로 머문 후 유동될 수 있다.
- [0028] 상기 발열부(200)는, 상기 지지몸체(220)의 외부에서 지지몸체(220)를 유동시킬 수 있도록 상기 지지몸체(220)의 외측으로 돌출형성되는 발열손잡이(250)를 포함할 수 있다.

발명의 효과

- [0030] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 다수 개의 다양한 음식의 조리를 단시간에 수행할 수 있어 음식을 최상의 상태에서 식음할 수 있고 조리효율을 향상시킬 수 있는 기술적 효과가 있다.
- [0031] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 소모되는 에너지를 최소화하면서도 정량의 요리를 원하는 시간에 완성할 수 있어 에너지와 시간의 효율적으로 활용할 수 있는 경제적 효과가 있다.
- [0032] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 다양한 요리를 완성한 후 간편하고 안전하게 유동시키고 들어올릴 수 있어 안전하게 조리 및 조리된 요리를 식음할 수 있는 기술적 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0034] 도 1은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치를 나타내는 도면이다.
- 도 2는 도 1에 따른 전면 단면도이다.
- 도 3은 도 1에 따른 측면 단면도이다.

도 4는 도 1에 따른 요부를 나타내는 도면이다.

도 5는 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 다른 실시 예를 나타내는 도면이다.

도 6은 도 5에 따른 실시 예를 나타내는 도면이다.

도 7은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 또 다른 실시 예를 나타내는 도면이다.

도 8은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 다른 실시 예를 나타내는 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0035] 후술하는 본 발명에 대한 상세한 설명은, 본 발명이 실시될 수 있는 특정 실시 예를 예시로서 도시하는 첨부 도면을 참조한다. 이들 실시 예는 당업자가 본 발명을 실시할 수 있기에 충분하도록 상세히 설명된다. 본 발명의 다양한 실시 예는 서로 다르지만 상호 배타적일 필요는 없음이 이해되어야 한다. 예를 들어, 여기에 기재되어 있는 특정 형상, 구조 및 특성은 일 실시 예에 관련하여 본 발명의 정신 및 범위를 벗어나지 않으면서 다른 실시 예로 구현될 수 있다. 또한, 각각의 개시된 실시 예 내의 개별 구성요소의 위치 또는 배치는 본 발명의 정신 및 범위를 벗어나지 않으면서 변경될 수 있음이 이해되어야 한다. 따라서, 후술하는 상세한 설명은 한정적인 의미로서 취하려는 것이 아니며, 본 발명의 범위는, 적절하게 설명된다면, 그 청구항들이 주장하는 것과 균등한 모든 범위와 더불어 첨부된 청구항에 의해서만 한정된다. 도면에서 유사한 참조부호는 여러 측면에 걸쳐서 동일하거나 유사한 기능을 지칭하며, 길이 및 면적, 두께 등과 그 형태는 편의를 위하여 과장되어 표현될 수도 있다.
- [0036] 이하에서는, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 본 발명을 용이하게 실시할 수 있도록 하기 위하여, 본 발명의 바람직한 실시 예들에 관하여 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명하기로 한다.
- [0038] 이하의 상세한 설명에서는, 일 예로 열원을 이용하여 익히는 육류와 생선 등의 구이 음식들을 시간 차이를 두고 정해진 양을 단시간에 조리하면서도, 조리 완료된 구이 음식들을 원활하게 이동시킬 수 있는 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치[특히, 구이유동부, 발열유동부]의 기술적 구성을 동일하게 적용할 수 있음은 물론이라 할 것이다.
- [0040] 도 1은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치를 나타내는 도면이다.
- [0041] 도 2는 도 1에 따른 전면 단면도 이다.
- [0042] 도 3은 도 1에 따른 측면 단면도 이다.
- [0043] 도 4는 도 1에 따른 요부를 나타내는 도면이다.
- [0044] 도 1 내지 도 4를 살펴보면, 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 조리하고자 하는 요리재료를 올려놓고 조리할 수 있도록 하면서 다수 개가 나란하게 각각 배치되는 구이부(100)와, 상기 구이부(100)의 상부에 다수 개가 대응되게 배치되어 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 요리대상 음식들이 익혀질 수 있도록 하는 발열부(200)와 상기 구이부(100)의 하부에 배치되어 상기 구이부(100)가 수평 방향으로 유동 될 수 있도록 하는 구이유동부(300)와 및 상기 발열부(200)를 감싸면서 형성되되 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 발열유동부(400)를 포함한다.
- [0046] 상기 구이부(100)는, 조리하고자 하는 요리 재료가 올려지거나 내부에 수용될 수 있도록 함체 형태 또는 판 형태로 형성될 수 있다.
- [0047] 본 발명에서는 상기 구이부(100)가 함체 형태로 내부에 조리하고자 하는 요리 재료가 수용된 상태로 국물요리도 가능하도록 하였다.
- [0048] 이러한, 상기 구이부(100)는, 상기 구이유동부(300)에 다수 개가 나란하게 배치되고 내부에 음식이 수용될 수 있도록 함체 형태로 형성되는 구이판(110)과, 상기 구이판(110)의 외부에서 구이판(110)을 유동시킬 수 있도록 상기 구이판(110)의 외측으로 돌출형성되는 손잡이(120)를 포함할 수 있다.
- [0049] 그리고, 상기 발열부(200)는, 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 구이부(100) 위의 요리재료가 익혀질 수 있

도록 하는 발열체(210)와, 상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)와, 상기 지지몸체(220)에 구비되어 상기 발열체(210)를 온 오프 하는 전원스위치(230)와, 상기 발열체(210)의 발열 온도를 제어하는 온도스위치(240)를 포함할 수 있다.

- [0050] 즉, 상기 구이부(100)는 상기 구이판(110)에 조리하고자 하는 요리 재료가 수용될 수 있도록 하고, 상기 발열부(200)는 상기 발열체(210)를 통하여 상기 구이판(110)에 열을 가함으로써 상기 구이판(110)의 요리 재료가 익혀질 수 있도록 하는 역할을 수행하게 된다.
- [0051] 이때, 상기 구이판(110)과 발열체(210)는 다수 개가 배치될 수 있고, 각각의 상기 발열체(210)에는 상기 전원스위치(230)가 구비되어 각각 상기 발열체(210)를 온 오프할 수 있게 된다.
- [0052] 더불어, 각각의 상기 발열체(210)에는 상기 온도스위치(240)가 구비되어 각각 상기 발열체(210)의 온도를 별도로 제어할 수 있게 된다.
- [0053] 여기서, 상기 발열체(210)는 사용자의 필요에 따라 적외선이나 자외선 및 상기 구이판(110)에 수용된 요리재료를 가열하여 익힐 수 있다면 다양한 열이 사용될 수 있고, 본 발명에서는 일 실시예로 적외선이 사용되게 된다.
- [0054] 실시 예로, 상기 발열부(200)는 상기 지지몸체(220)에 구비되어 상기 발열체(210)와 전원스위치(230)에 전원을 공급하고 교체가능하게 구비되는 배터리(미도시)가 사용될 수 있다.
- [0055] 다른 실시 예로, 상기 발열부(200)는 상기 지지몸체(220)에 연결되면서 상기 발열체(210)와 전원스위치(230)에 교류전원을 공급하는 전선(미도시)이 구비되어 사용될 수 있다.
- [0057] 한편, 상기 구이유동부(300)는, 상기 구이부(100)의 구이판(110)을 지지하고, 다수 개의 구이판(110)이 각각 상기 구이유동부(300) 상에서 유동 될 수 있도록 하는 역할을 수행하게 된다.
- [0058] 이를 위해, 상기 구이유동부(300)는, 다수 개의 상기 구이부(100)가 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 구이지지판(310)과, 상기 구이부(100)가 상기 구이지지판(310)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 구이차단턱(320)을 포함할 수 있다.
- [0059] 즉, 다수 개의 상기 구이판(110)은 상기 구이지지판(310) 상에서 구이지지판(310)의 길이방향으로 왕복 유동 가능하게 되고, 상기 구이판(110)은 상기 구이차단턱(320)에 의해 상기 구이지지판(310)의 폭방향으로의 유동은 차단되게 된다.
- [0060] 이렇게, 다수 개의 상기 구이판(110)이 상기 구이지지판(310) 상에서 유동 되는 이유는, 조리의 순서에 따라 구이판(110)이 구이지지판(310) 상의 일 방향에서 타 방향으로 유동 될 수 있고, 상기 구이판(110) 내 요리재료의 익음 정도에 따라 구이판(110)이 구이지지판(310) 상의 일 방향에서 타 방향으로 유동 될 수 있다.
- [0061] 이의 경우, 상기 발열체(210) 또한 각각 상기 구이지지판(310) 상에서 다른 온도로 적외선 열을 상기 구이판(110)에 제공하여 상기 구이판(110) 내 요리재료의 익힘 정도에 따라 다른 온도의 적외선 열을 공급할 수 있게 된다.
- [0062] 이렇게, 다양한 요리재료에 따라 다른 조리시간과 조리온도로 상기 구이판(110)에서 조리된 요리들은 상기 발열체(210)의 전원이 오프된 후 상기 구이판(110)에 연장형성된 상기 손잡이(120)를 통하여 상기 구이판(110)이 구이지지판(310) 상에서 이탈될 수 있게 된다.
- [0063] 또한, 상기 손잡이(120)는, 상기 구이판(110)이 구이지지판(310) 상에서 원활하게 유동 될 수 있도록 가압하는 용도로 사용되게 된다.
- [0064] 결과적으로, 상기 구이유동부(300)는, 다수 개의 상기 구이판(110)이 구이지지판(310) 상에서 유동 되면서 다수 개의 상기 발열체(210)로부터 다양한 온도의 적외선 열을 제공받을 수 있도록 하고, 상기 구이차단턱(320)을 통하여 상기 구이판(110)의 요리재료가 익혀지기 전까지 구이판(110)이 구이지지판(310) 상에서 이탈되는 것을 차단하게 된다.
- [0065] 더불어, 상기 구이지지판(310)은, 상기 구이지지판(310)의 길이방향 테두리 부위에 다수 개가 배치되고 상기 구이부(100)의 테두리 하면에 밀착되면서 구이부(100)의 슬라이딩을 보조하는 구이바퀴(330)를 포함할 수 있다.
- [0066] 즉, 상기 구이바퀴(330)는, 상기 구이판(110)이 상기 구이지지판(310) 상에서 유동 되는 것을 원활하게 할 수 있도록 보조하는 역할을 수행하게 된다.

- [0068] 한편, 상기 발열유동부(400)는, 상기 발열부(200)를 감싸면서 형성되며 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 역할을 수행하게 된다.
- [0069] 이를 위해, 상기 발열유동부(400)는, 다수 개의 상기 발열부(200)가 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성 되는 발열지지판(410)과, 상기 발열부(200)가 상기 발열지지판(410)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 발열차단턱(420)을 포함할 수 있다.
- [0070] 그리고, 상기 발열부(200)는, 상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)를 포함할 수 있다.
- [0071] 이에 따라, 상기 지지몸체(220)는 상기 발열체(210)를 감싼 채로 상기 발열유동부(400)의 발열지지판(410) 상에서 왕복 유동 가능하게 된다.
- [0072] 이러한 상기 지지몸체(220)는 상기 발열지지판(410) 상에서 왕복 유동 되면서 상기 발열체(210)가 상기 구이판(110)의 상부에 대응 배치될 수 있도록 하게 된다.
- [0073] 더불어, 다수 개의 상기 지지몸체(220)는 상기 발열지지판(410) 상에서 발열지지판(410)의 길이방향으로 왕복 유동 가능하게 되고, 상기 지지몸체(220)는 상기 발열차단턱(420)에 의해 상기 발열지지판(410)의 폭 방향으로의 유동은 차단되게 된다.
- [0074] 이렇게, 다수 개의 상기 지지몸체(220)가 상기 발열지지판(410) 상에서 유동 되는 이유는, 조리의 순서에 따라 구이판(110)이 구이지지판(310) 상의 일 방향에서 타 방향으로 유동 될 경우, 상기 지지몸체(220)에 구비된 상기 발열체(210)가 구이판(110)에 대응된 위치에 배치된 상태로 구이판(110)의 요리재료에 적외선 열을 제공하기 위해서 이다.
- [0075] 결과적으로, 상기 발열유동부(400)는, 다수 개의 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)가 상기 발열지지판(410) 상에서 유동 되거나 고정된 상태로 다수 개의 상기 구이판(110)의 요리재료에 다양한 온도의 적외선 열을 제공할 수 있도록 하고, 상기 발열차단턱(420)을 통하여 상기 지지몸체(220)가 발열지지판(410) 상에서 이탈되는 것을 차단하게 된다.
- [0076] 특히, 상기 발열부(200)는, 상기 지지몸체(220)의 외부에서 지지몸체(220)를 유동시킬 수 있도록 상기 지지몸체(220)의 외측으로 돌출형성되는 발열손잡이(250)를 포함할 수 있다.
- [0077] 이에 따라, 상기 발열손잡이(250)는 상기 발열지지판(410) 상에 배치되는 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)가 상기 발열손잡이(250)를 가압하여 발열지지판(410) 상에서 원활하게 유동될 수 있도록 하는 역할을 수행하게 된다.
- [0078] 또한, 상기 발열손잡이(250)는, 상기 발열손잡이(250)를 파지하여 상기 발열지지판(410) 상에 배치되는 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)를 발열지지판(410)에서 이탈시키거나 추가 배치하여 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)의 갯 수를 간편하게 조절하는 역할을 수행하게 된다.
- [0079] 더불어, 상기 발열지지판(410)은, 상기 발열지지판(410)의 길이방향 테두리 부위에 다수 개가 배치되고 상기 발열부(200)의 테두리 하면에 밀착되면서 발열부(200)의 슬라이딩을 보조하는 발열바퀴(430)를 포함할 수 있다.
- [0080] 즉, 상기 발열바퀴(430)는, 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)가 상기 발열지지판(410) 상에서 유동 되는 것을 원활하게 할 수 있도록 보조하는 역할을 수행하게 된다.
- [0082] 도 5는 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 요부 실시 예를 나타내는 도면이다.
- [0083] 도 6은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 다른 요부 실시 예를 나타내는 도면이다.
- [0084] 도 1 내지 도 4를 참조하여 도 5 및 6을 살펴보면, 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 조리하고자 하는 요리재료를 올려놓고 조리할 수 있도록 하면서 다수 개가 나란하게 각각 배치되는 구이부(100)와, 상기 구이부(100)의 상부에 다수 개가 대응되게 배치되어 상기 구이부(100)에 적외선 열을 가하여 요리대상 음식들이 익혀질 수 있도록 하는 발열부(200)와 상기 구이부(100)의 하부에 배치되어 상기 구이부(100)가 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 구이유동부(300)와 및 상기 발열부(200)를 감싸면서 형성된 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 발열유동부(400)를

포함한다.

- [0086] 상기에 언급된 바와 같이, 상기 구이부(100)는, 상기 구이유동부(300)에 다수 개가 나란하게 배치되고 내부에 음식이 수용될 수 있도록 함체 형태로 형성되는 구이판(110)과, 상기 구이판(110)의 외부에서 구이판(110)을 유동시킬 수 있도록 상기 구이판(110)의 외측으로 돌출형성되는 손잡이(120)를 포함할 수 있다.
- [0087] 그리고, 상기 발열부(200)는, 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 구이부(100) 위의 요리재료가 익혀질 수 있도록 하는 발열체(210)와, 상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)와, 상기 지지몸체(220)에 구비되어 상기 발열체(210)를 온 오프 하는 전원스위치(230)와, 상기 발열체(210)의 발열 온도를 제어하는 온도스위치(240)를 포함할 수 있다.
- [0088] 여기서, 상기 구이부(100)와 발열부(200)에 대한 설명은 중복되는 내용이기 때문에 생략하기로 한다.
- [0090] 상기 구이유동부(300)는, 상기 구이부(100)의 구이판(110)을 지지하고, 다수 개의 구이판(110)이 각각 상기 구이유동부(300) 상에서 유동 될 수 있도록 하는 역할을 수행하게 된다.
- [0091] 이를 위해, 상기 구이유동부(300)는, 다수 개의 상기 구이부(100)가 간접 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 체인(350)과, 상기 체인(350)과 간접 연결되어 상기 체인(350)이 왕복운동 될 수 있도록 동력을 발생 하는 모터(360)와, 상기 모터(360)에 연결된 상태로 상기 체인(350)과 직접 연결되어 상기 모터(360)의 동력을 체인(350)에 전달하는 기어(370)를 포함할 수 있다.
- [0092] 또한, 상기 구이유동부(300)는, 상기 체인(350)에 고정되어 상기 구이부(100)가 직접 지지 될 수 있도록 하면서도 상기 체인(350)의 회전에 연동 될 수 있도록 다수 개가 분리된 판 형태로 형성되는 지지판(380)을 포함할 수 있다.
- [0093] 상기 구이부(100)의 구이판(110)은 상기 지지판(380)에 지지 되게 된다.
- [0094] 그리고, 상기 지지판(380)은 상기 체인(350)에 고정되어 체인(350)의 회전에 의해 연동되게 된다.
- [0095] 이때, 상기 체인(350)은 한 쌍이 상호 마주보며 이격 된 채로 나란하게 배치되고, 상기 지지판(380)은 마주보며 배치되는 상기 체인(350)을 상호 연결하며 체인(350)에 고정되게 된다.
- [0096] 더불어, 상기 체인(350)이 원활하게 회전될 수 있도록 다수 개의 판이 상기 구이유동부(300)의 폭 방향으로 상호 이격된 채로 배치되면서 상기 구이판(110)을 직접 지지하게 된다.
- [0097] 여기서, 상기 체인(350)은 상기 기어(370)의 회전에 의해 연동 되고, 상기 기어(370)는 상기 모터(360)로부터 동력을 전달받아 회전되게 된다.
- [0098] 특히, 상기 모터(360)는 양방향으로 회전 가능하기 때문에, 상기 지지판(380)에 올려진 구이판(110)이 왕복운동 가능할 수 있게 된다.
- [0099] 또한, 상기 구이유동부(300)는, 상기 구이부(100)가 상기 체인(350)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 체인차단턱(390)을 포함할 수 있다.
- [0100] 즉, 다수 개의 상기 구이판(110)은 상기 지지판(380) 상에서 구이유동부(300)의 길이방향으로 왕복 유동 가능하게 되고, 상기 구이판(110)은 상기 체인차단턱(390)에 의해 상기 구이유동부(300)의 폭방향으로의 유동은 차단되게 된다.
- [0101] 결과적으로, 상기 구이유동부(300)는, 상기 체인(350)과 모터(360), 기어(370), 지지판(380)을 통하여 상기 구이부(100)의 구이판(110)의 요리재료가 설정된 시간의 흐름에 따라 조리가 완료되면 일 방향에서 타 방향으로 유동 되어 조리의 완성을 알릴 수 있게 된다.
- [0103] 상기에 언급된 바와 같이, 상기 발열유동부(400)는, 다수 개의 상기 발열부(200)가 지지 된 상태로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 발열지지판(410)과, 상기 발열부(200)가 상기 발열지지판(410)의 길이방향으로 유동 가능하되 폭 방향으로 유동 되는 것을 차단하는 발열차단턱(420)을 포함할 수 있다.
- [0104] 그리고, 상기 발열부(200)는, 상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)를 포함할 수 있다.
- [0105] 이에 따라, 상기 지지몸체(220)는 상기 발열체(210)를 감싼 채로 상기 발열유동부(400)의 발열지지판(410) 상에

서 왕복 유동 가능하게 된다.

- [0106] 이러한 상기 지지몸체(220)는 상기 발열지지판(410) 상에서 왕복 유동 되면서 상기 발열체(210)가 상기 구이판(110)의 상부에 대응 배치될 수 있도록 하게 된다.
- [0107] 결과적으로, 상기 발열유동부(400)는, 다수 개의 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)가 상기 발열지지판(410) 상에서 유동 되거나 고정된 상태로 다수 개의 상기 구이판(110)의 요리재료에 다양한 온도의 적외선 열을 제공할 수 있도록 하고, 상기 발열차단턱(420)을 통하여 상기 지지몸체(220)가 발열지지판(410) 상에서 이탈되는 것을 차단하게 된다.
- [0108] 특히, 상기 발열부(200)는, 상기 지지몸체(220)의 외부에서 지지몸체(220)를 유동시킬 수 있도록 상기 지지몸체(220)의 외측으로 돌출형성되는 발열손잡이(250)를 포함할 수 있다.
- [0109] 마찬가지로, 상기 발열유동부(400)에 대한 설명은 중복된 내용이기 때문에 생략하기로 한다.
- [0111] 도 7은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 다른 실시 예를 나타내는 도면이다.
- [0112] 도 8은 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치의 또 다른 실시 예를 나타내는 도면이다.
- [0113] 도 1 내지 도 4를 참조하여 도 7 및 도 8을 살펴보면, 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 조리하고자 하는 요리재료를 올려놓고 조리할 수 있도록 하면서 다수 개가 나란하게 각각 배치되는 구이부(100)와, 상기 구이부(100)의 상부에 다수 개가 대응되게 배치되어 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 요리대상 음식들이 익혀질 수 있도록 하는 발열부(200)와 상기 구이부(100)의 하부에 배치되어 상기 구이부(100)가 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 구이유동부(300)와 및 상기 발열부(200)를 감싸면서 형성되되 상기 발열부(200)가 상기 구이부(100)에 대응되게 수평방향으로 유동 될 수 있도록 하는 발열유동부(400)를 포함한다.
- [0115] 상기에 언급된 바와 같이, 상기 구이부(100)는, 상기 구이유동부(300)에 다수 개가 나란하게 배치되고 내부에 음식이 수용될 수 있도록 함체 형태로 형성되는 구이판(110)과, 상기 구이판(110)의 외부에서 구이판(110)을 유동시킬 수 있도록 상기 구이판(110)의 외측으로 돌출형성되는 손잡이(120)를 포함할 수 있다.
- [0116] 그리고, 상기 발열부(200)는, 상기 구이부(100)에 적외선을 가하여 구이부(100) 위의 요리재료가 익혀질 수 있도록 하는 발열체(210)와, 상기 발열체(210)를 감싸면서 하부가 개방되어 있고, 하면이 상기 발열유동부(400)에 지지된 채로 슬라이딩 가능하도록 형성되는 지지몸체(220)와, 상기 지지몸체(220)에 구비되어 상기 발열체(210)를 온 오프 하는 전원스위치(230)와, 상기 발열체(210)의 발열 온도를 제어하는 온도스위치(240)를 포함할 수 있다.
- [0118] 여기서, 다수 개의 상기 지지몸체(220)가 상기 발열지지판(410) 상에서 유동 되는 이유는, 조리의 순서에 따라 구이판(110)이 구이지지판(310) 상의 일 방향에서 타 방향으로 유동 될 경우, 상기 지지몸체(220)에 구비된 상기 발열체(210)가 구이판(110)에 대응된 위치에 배치된 상태로 구이판(110)의 요리재료에 적외선 열을 제공하기 위해서 이다.
- [0119] 상기 구이부(100)는 상기 발열부(200)를 통하여 상기 구이판(110)에 수용된 요리재료를 익히게 되는데, 요리재료를 익히는 방법은 다양하게 활용될 수 있고, 그 중 하나는, 하나의 발열체(210) 아래 하나의 구이판(110)이 배치되어 요리가 완료될 때까지 발열체(210)의 적외선 열을 구이판(110)에 제공할 수 있다.
- [0120] 다른 요리재료 익히는 방법으로는, 설정된 시간의 흐름에 따라 상기 발열체(210)와 이에 대응 배치되는 구이판(110)이 동시에 일 방향으로 유동 되어 그 방향으로 유동 되는 구이판(110)의 요리는 완성된 것으로 표시될 수 있다.
- [0121] 또 다른 요리재료를 익히는 방법은, 다수 개의 상기 발열체(210)가 각기 다른 적외선 열을 발산하면서 고정배치되고, 다수 개의 구이판(110)이 순차적으로 발열체(210) 하부의 구이유동부(300) 상에서 유동 되면서 다수 개의 발열체(210)로부터 다른 온도의 적외선을 제공받아 유동 되는 구이판(110) 내의 요리재료가 익히지면서 점점 낮은 열을 제공 받으면서 요리가 익혀질 수 있도록 할 수 있다.
- [0122] 일 실시 예로, 상기 구이판(110) 내 요리재료의 익음 정도에 따라 구이판(110)이 구이지지판(310) 상의 일 방향에서 타 방향으로 유동 될 경우, 상기 지지몸체(220) 및 발열체(210)는 상기 발열지지판(410) 상에 다수 개가

고정된 상태로 다른 적외선 열의 온도를 상기 구이판(110)에 제공하거나 구이판(110)의 요리재료의 익음 정도에 따라 순차적으로 낮은 온도를 제공할 수 있게 된다.

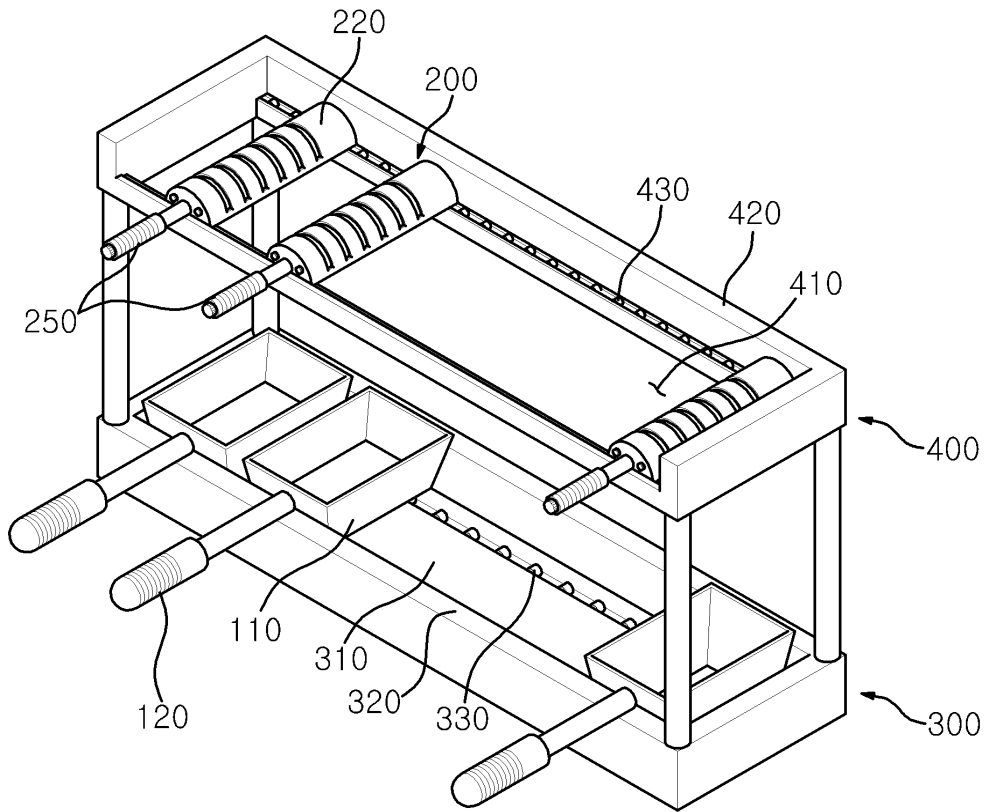
- [0123] 상기 발열유동부(400)에 지지 되는 다수 개의 상기 발열부(200)는, 상기 구이부(100)에서 조리되는 음식에 따라 상기 발열유동부(400)의 일 방향에서 타 방향으로 가면서 상기 발열부(200)가 각각 다른 온도의 적외선 열로 상기 구이부(100)에 설정된 열을 제공하면서 배치되고, 다수 개의 상기 구이부(100)는, 각기 다른 열의 온도를 제공하는 다수 개의 상기 발열부(200)를 설정된 시간별로 순차적으로 머문 후 유동 될 수 있다.
- [0124] 결과적으로, 상기 구이부(100)와 발열부(200)의 고정 또는 유동을 통하여 사용자가 설정된 시간의 흐름에 따른 요리의 완성을 가능하도록 하면서도, 단 시간에 다수 개의 요리를 원활하게 할 수 있게 된다.
- [0125] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 다수 개의 다양한 음식의 조리를 단시간에 수행할 수 있어 음식을 최상의 상태에서 식음할 수 있고 조리효율을 향상시킬 수 있는 장점을 얻을 수 있다.
- [0126] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 소모되는 에너지를 최소화하면서도 정량의 요리를 원하는 시간에 완성할 수 있어 에너지와 시간의 효율적으로 활용할 수 있는 장점을 얻을 수 있다.
- [0127] 본 발명에 따른 유동 가능한 다수 개의 구이판과 발열기가 구비되는 구이장치는, 다양한 요리를 완성한 후 간편하고 안전하게 유동시키고 들어올릴 수 있어 안전하게 조리 및 조리된 요리를 식음할 수 있는 장점을 얻을 수 있다.
- [0129] 이상 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시 예들을 설명하였으나, 본 발명은 상기 실시 예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 제조될 수 있으며, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시 예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다.

부호의 설명

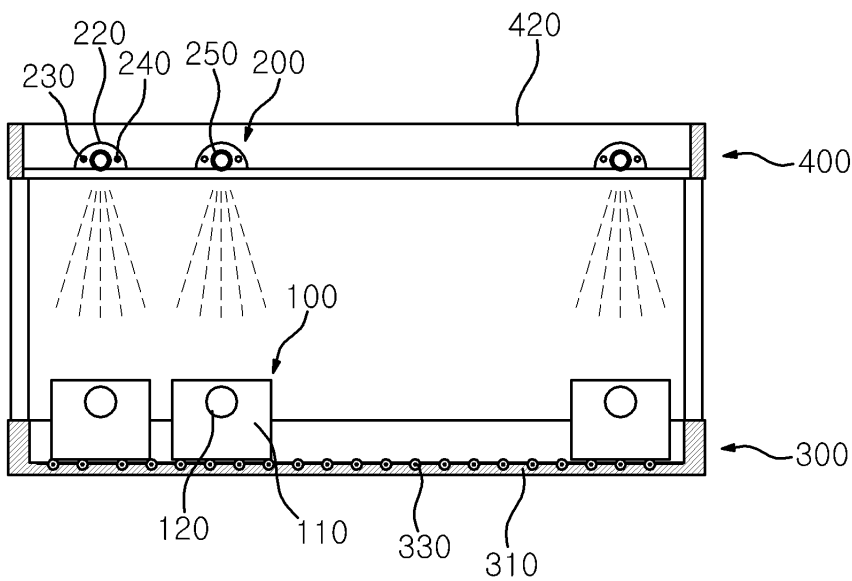
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> [0131] 100 : 구이부 120 : 손잡이 200 : 발열부 220 : 지지몸체 240 : 온도스위치 300 : 구이유동부 320 : 구이차단턱 350 : 체인 370 : 기어 390 : 체인차단턱 400 : 발열유동부 420 : 발열차단턱 | <ul style="list-style-type: none"> 110 : 구이판 210 : 발열체 230 : 전원스위치 310 : 구이지지판 330 : 구이바퀴 360 : 모터 380 : 지지판 410 : 발열지지판 430 : 발열바퀴 |
|--|--|

도면

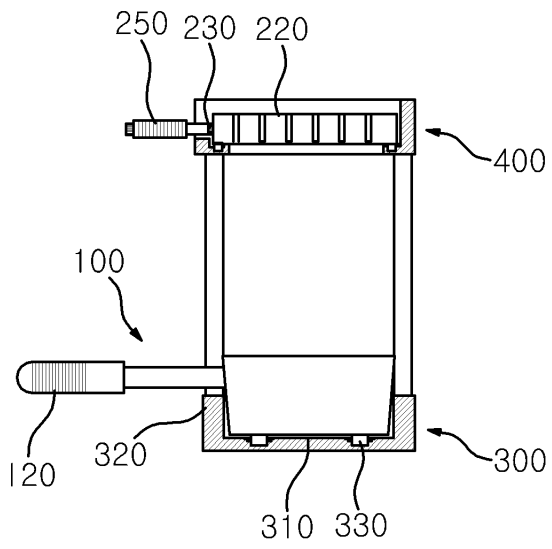
도면1



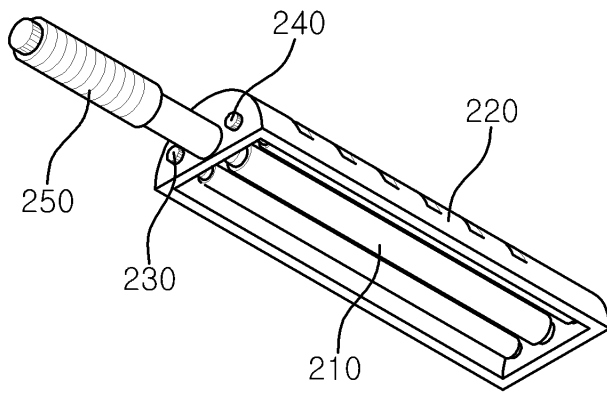
도면2



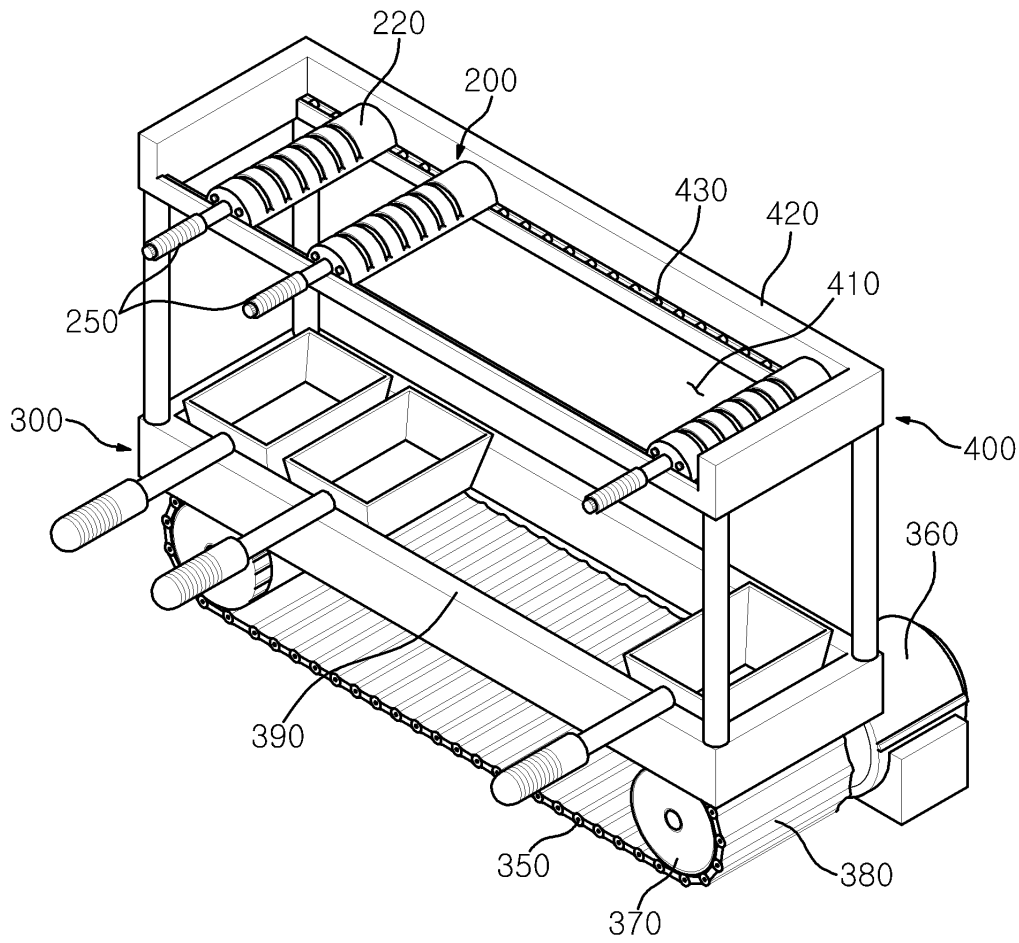
도면3



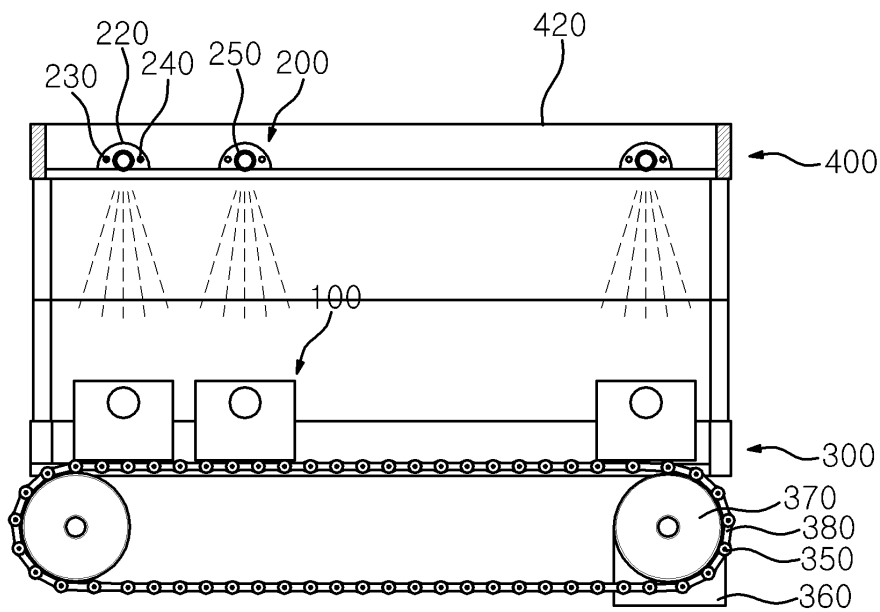
도면4



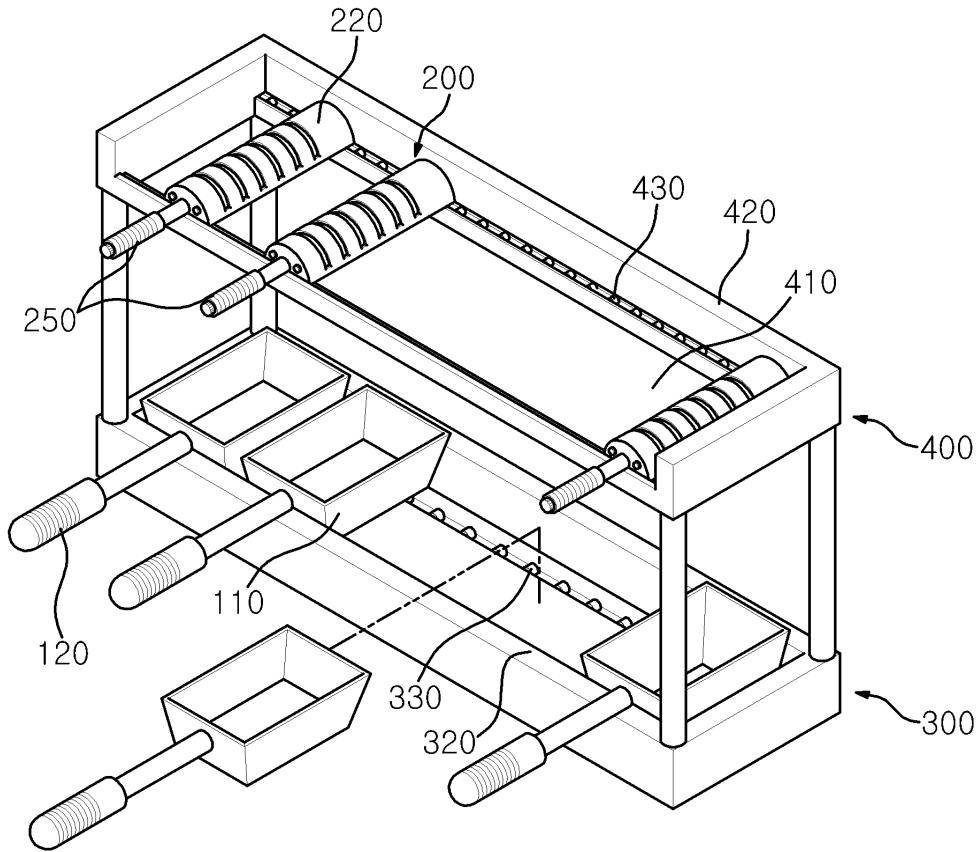
도면5



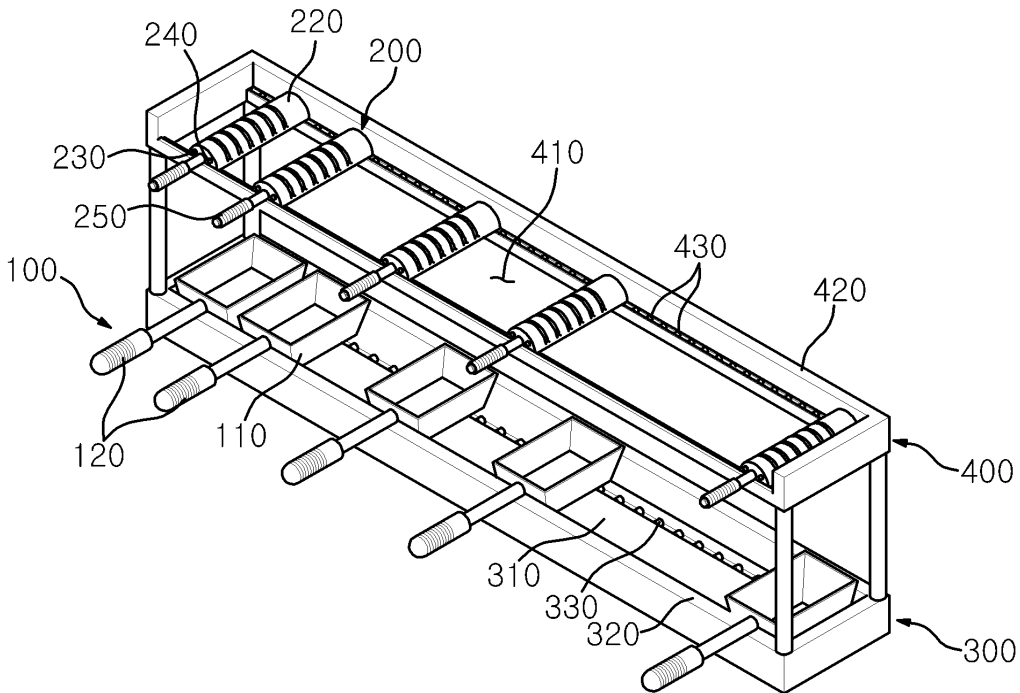
도면6



도면7



도면8



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

대수

【변경후】

다수