



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204930789 U

(45) 授权公告日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201520651815. 6

(22) 申请日 2015. 08. 26

(73) 专利权人 高辉

地址 615013 四川省凉山彝族自治州西昌市
安宁镇康宁村三组四川西昌合力铝业
股份有限公司生活区

(72) 发明人 高辉 高游洋

(74) 专利代理机构 武汉华旭知识产权事务所
42214

代理人 刘天钰

(51) Int. Cl.

A47B 31/00(2006. 01)

A47B 31/02(2006. 01)

A47J 37/04(2006. 01)

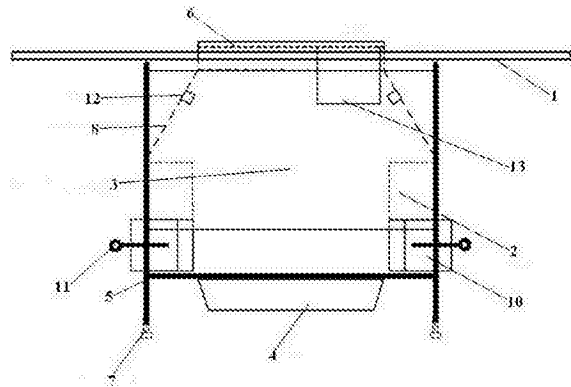
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种多功能环保餐桌

(57) 摘要

本实用新型提供了一种多功能环保餐桌,至少包括炉体、炭箱、桌面以及水槽,其中炉体呈直立式框架结构,炉体的底部设有底框,炉体的四周侧壁为封闭式,炉体的顶部设有炉口,炉口上设置有烧烤涮烫设备或烹饪锅;所述的炉体中的至少一个侧壁上开有送炭口,送炭口位于其所在的侧壁的下部;所述的炭箱由送炭口处进入炉体并放置于底框上,所述的炉体内设有四块导流斜板,导流斜板位于炭箱的上方,斜向上延伸至炉口;所述的水槽安装于底框的下方,且位于烧烤网的正下方;所述的桌面放置在炉体顶部上。本实用新型提供的多功能环保餐桌使用方便,能够同时满足烧烤、涮烫及烹饪的多种需求。



1. 一种多功能环保餐桌,至少包括炉体、炭箱、桌面以及水槽,其特征在于:所述炉体呈直立式框架结构,炉体的底部设有底框,炉体四周的侧壁为封闭式,侧壁均为夹层结构,所述夹层结构的中间填充有保温隔热材料,炉体的顶部设有炉口,炉口上设置有烧烤涮烫设备或烹饪锅,所述的烧烤涮烫设备由烧烤网、嵌入支架和涮烫锅组成,涮烫锅放置于嵌入支架上,所述的烧烤网和涮烫锅左右相邻,或烧烤网包围在涮烫锅四周,或涮烫锅包围在烧烤网的四周;所述的炉体中的至少一个侧壁上开有送炭口,送炭口位于侧壁的下部;所述的炭箱由送炭口处进入炉体并放置于底框上,炭箱的底部设置有可移动托盘,炭箱放置于可移动托盘上并在可移动托盘的作用下调整其在底框上的位置;所述的炉体内设有四块导流斜板,所述的导流斜板位于炭箱的上方,斜向上延伸至炉口处,炭箱中所产生的热量通过导流斜板对流至炉口处;所述的水槽安装于底框的下方,且位于炉口的正下方;所述的桌面放置在炉体的顶部上,桌面上与炉口对应的部位设有开口,且开口处设置有活动面板。

2. 根据权利要求1所述的多功能环保餐桌,其特征在于:所述的导流斜板为夹层结构,所述夹层结构的中间填充有保温隔热材料。

3. 根据权利要求1所述的多功能环保餐桌,其特征在于:所述的炭箱呈长方体状,由隔板分为上下两层,其中上层为燃烧层,下层为盛灰层,隔板上均匀分布有网孔,所述的炭箱的两端下部与盛灰层对应的部位均设有可任意调控大小的火门。

4. 根据权利要求3所述的多功能环保餐桌,其特征在于:所述的炭箱的外侧面和两端的上部设有保温夹层,保温夹层内填充有保温隔热材料。

5. 根据权利要求1所述的多功能环保餐桌,其特征在于:所述的导流斜板上设置有紊流挡板。

6. 根据权利要求1所述的多功能环保餐桌,其特征在于:所述的炉体的下方设置有四根立柱,所述立柱的底部设置有可调脚。

一种多功能环保餐桌

技术领域

[0001] 本实用新型提供了一种餐饮用具,具体涉及一种以木炭作为热源且不会产生烟雾的烧烤涮烫和烹饪一体化的桌子,属于餐饮用品技术领域。

背景技术

[0002] 烧烤食品因其风味独特,倍受消费者青睐。目前,市场上的烧烤形式大多是在炭火上架起铁网直接进行烧烤,烤制的过程中,烧烤食物中的油滴不可避免的会滴到炭火上,从而产生大量的烟雾,食品便是在这种烟熏火燎的环境下被烤熟的。这种形式下所烤出的食品,会危及食客的健康,同时,产生的浓烟非常呛鼻,对人体健康更加不利(一方面导致就餐环境异常恶劣,另一方面对大气造成严重污染,)还会导致环境污染。随着国内雾霾天气现象日益严峻,国内许多城市已明令禁止有烟烧烤(部分省份已提出对油烟烧烤进行整治的实施方案)。目前,市场中虽然出现了液化气无烟烧烤炉、电无烟烧烤炉、铁板烧烤、纸上烧烤等,但是在口感方面均未被消费者认可,因为这些烧烤食物丧失了木炭烧烤的特有风味。因此,尽管炭火烧烤烟熏火燎,既危害健康,又污染环境,但是消费者仍然趋之若鹜。同时,炭火烧烤使用的木炭主要是原木炭,须砍伐树木烧制,对森林造成破坏。目前市场中的原木炭大多属非法生产、运输、销售。基于此,开发一种使用再生木炭的无烟烧烤用具,将具有十分重要的意义。

[0003] 采用烧烤形式烹制食品,食材选择上有很大的局限性,一般以荤菜类为主,适合烤制的素菜种类不多,导致就餐顾客的饮食结构极不合理。而更多的素菜显然不适合烧烤,其更适合涮烫食用,并且涮烫食品也广受消费者的喜爱,如麻辣烫、串串香、火锅等,但是目前餐馆中所使用的用具大多只提供涮烫一种功能,无法满足消费者既想要食用烧烤食品,同时又想要品尝涮烫食品的要求。

[0004] 烧烤食品主要属于休闲食品的范畴,大多消费者往往是在晚餐后才去品尝烧烤食品,因此尽管在此设计中已考虑到了增设涮烫功能,但仍然不能改变烧烤是休闲食品这一现实。烧烤店(摊)也只能在大多数中餐店或火锅店打烊后才有生意;同样的,中餐店或火锅店,却又早早地打烊关门。大多数餐饮经营者往往苦于营业时间不够长、综合经营成本无法降低。

[0005] 目前市面上尚无既具有上述烧烤涮烫功能,又可配备多用烹饪锅功能的桌子。

发明内容

[0006] 本实用新型提供了一种多功能环保餐桌,解决了背景技术中的不足,该多功能环保餐桌使用方便,在烧烤过程中不会产生烟雾,安全环保节能,并且该一体桌能够满足烧烤、涮烫及烹饪的多种需求。

[0007] 实现本实用新型上述目的所采用的技术方案为:

[0008] 一种多功能环保餐桌,至少包括炉体、炭箱、桌面以及水槽,所述炉体呈直立式框架结构,炉体的底部设有底框,炉体四周的侧壁为封闭式,侧壁均为夹层结构,所述夹层结

构的中间填充有保温隔热材料,炉体的顶部设有炉口,炉口上设置有烧烤涮烫设备或烹饪锅,所述的烧烤涮烫设备由烧烤网、嵌入支架和涮烫锅组成,涮烫锅放置于嵌入支架上,所述的烧烤网和涮烫锅左右相邻,或烧烤网包围在涮烫锅四周,或涮烫锅包围在烧烤网的四周;所述的炉体中的至少一个侧壁上开有送炭口,送炭口位于侧壁的下部;所述的炭箱由送炭口处进入炉体并放置于底框上,炭箱的底部设置有可移动托盘,炭箱放置于可移动托盘上并在可移动托盘的作用下调整其在底框上的位置;所述的炉体内设有四块导流斜板,所述的导流斜板位于炭箱的上方,斜向上延伸至炉口处,炭箱中所产生的热量通过导流斜板对流至炉口处;所述的水槽安装于底框的下方,且位于炉口的正下方;所述的桌面放置在炉体的顶部上,桌面上与炉口对应的部位设有开口,且开口处设置有活动面板。

[0009] 所述的导流斜板为夹层结构,所述夹层结构的中间填充有保温隔热材料。

[0010] 所述的炭箱呈长方体状,由隔板分为上下两层,其中上层为燃烧层,下层为盛灰层,隔板上均匀分布有网孔,所述的炭箱的两端下部与盛灰层对应的部位均设有可任意调控大小的火门。

[0011] 所述的炭箱的外侧面和两端的上部设有保温夹层,保温夹层内填充有保温隔热材料。

[0012] 所述的导流斜板上设置有紊流挡板。

[0013] 所述的炉体的下方设置有四根立柱,所述立柱的底部设置有可调脚。所安装的可调脚能够使烧烤桌平稳。

[0014] 与现有技术相比,本实用新型具有以下优点:1、将烧烤功能和烹饪功能融为一体,在不增加其它部件的前提下,仅仅通过烹饪锅和烧烤网的简单更换,既可实现烧烤炉和烹饪炉的相互转换。当采用烧烤涮烫设备时,炭火置于炉口的两侧的下部,热量通过导流斜板对流至烧烤网和涮烫锅的底部,而导流斜板上设置的紊流挡板能够使到达顶部开口的热量相对均匀;因此,在此状况下进行烧烤食物,烧烤过程中产生的油滴直接滴入烧烤网下方的水槽中,不会落在炭火上,所以能够从根本上避免和减少油烟的产生,极大地降低大气污染;也无需配备抽烟、排烟设施。当采用烹饪锅时,需将炭箱放置于锅体的正下方,并尽可能地接近锅体底部;可采用厨房内制作、餐桌上加热或保温的方式,该烹饪锅具备了汤锅、火锅、干锅等多种烹饪功能。同时,桌面上还设置有活动面板,当将活动面板覆盖在桌面的开口上时,即可作为普通的餐桌进行使用。

[0015] 2、由于在炉口处设置有烧烤网和嵌入式涮烫锅,涮烫锅设为嵌入式,使其更接近炭箱,以便能够获得更多的热能,所述的烧烤网和涮烫锅相互接触,两者左右相邻,或烧烤网包围在涮烫锅四周,或涮烫锅包围在烧烤网的四周,因此在使用时,消费者能够根据自己的喜好,同时选择烧烤食品和涮烫食品,满足更多需求。3、本实用新型提供的烧烤桌中,炉体、炭箱、桌面、水槽、烤网、涮烤锅以及烹饪锅可相互分离,拆装方便,既便于清洁,也便于搬运。将炉体上方开口处的烤网和涮烫锅取下后,在开口两侧安装支架,即可烤制羊腿、羊排、乳猪、整鸡、整兔等。同时配置电机和传动配件,即可作为自动翻转烧烤机使用。

[0016] 4、炉体的四周为封闭式结构,且侧壁以及导流斜板上均设置有保温隔热材料,一方面能够最大限度的利用热量,节能减排;另一方面,烧烤时烤炉四周及桌面的温度仅比环境温度略高,从而保持舒适的饮食环境。

[0017] 5、本实用新型中炭箱所使用的木炭为采用木材、竹材加工过程中废弃的锯末以及

农作物秸秆压制而成的机制木炭。采用机制木炭,既保留了木炭烧烤的独特风味,又节约了成本,同时,还具有保护生态环境和循环经济效应。

[0018] 6、本申请中桌面及炉体的侧壁上都使用了不锈钢,外观洁净美观,而且便于清洗。

[0019] 7、本申请中的烧烤用具能够采用自助式的烧烤方式,火力大小和烹饪时间完全由自己掌控,还能够从中享受到独特的烹饪体验。

[0020] 8、本装置能够为餐饮经营者增加经营项目、延长营业时间、摊薄店铺租金、提高餐厨设备利用效率、降低其它经营成本创造了条件。经营者利用该设备,可开火锅-烧烤店、汤锅-烧烤店、干锅-烧烤店等等。

附图说明

[0021] 图1为本实用新型中实施例1提供的多功能环保餐桌的结构图;

[0022] 图2为图1的俯视图;

[0023] 图3为本实用新型中实施例2提供的多功能环保餐桌的结构图;

[0024] 图4为炭箱的结构示意图;

[0025] 图中:1-桌面,2-炭箱,3-炉体,4-水槽,5-底框,6-烧烤网,7-可调脚,8-导流斜板,9-隔板,10-火门,11-顶杆,12-紊流挡板,13-涮烫锅,14-烹饪锅。

具体实施方式

[0026] 下面结合附图对本实用新型做详细具体的说明,但是本实用新型的保护范围并不局限于以下实施例。

[0027] 实施例1

[0028] 本实用新型提供的多功能环保餐桌的结构如图1、2所示。包括炉体3、炭箱2、桌面1以及水槽4,所述炉体3呈直立式框架结构,炉体3的底部设有底框5,所述的炉体3的下方设置有四根立柱,所述立柱的底部设置有可调脚7。所安装的可调脚7能够使烧烤桌平稳。

[0029] 炉体3四周的侧壁为封闭式,侧壁均为夹层结构,所述夹层结构的中间填充有保温隔热材料,炉体3的顶部设有炉口,炉口上设置有烧烤涮烫设备,所述的烧烤涮烫设备由烧烤网6、嵌入支架和涮烫锅13组成,涮烫锅13放置于嵌入支架上,本实施例中所述的烧烤网6和涮烫锅13左右相邻。

[0030] 所述的炉体中的左右两个侧壁上开有送炭口,送炭口位于左右两侧壁的下部;所述的炭箱2由送炭口处进入炉体并放置于底框5上,炭箱2的底部设置有可移动托盘,炭箱2放置于可移动托盘上并在可移动托盘的作用下调整其在底框5上的位置。

[0031] 所述的炉体3内设有四块导流斜板8,所述的导流斜板8为夹层结构,所述夹层结构的中间填充有保温隔热材料。所述的导流斜板8位于炭箱2的上方,斜向上延伸至炉口处,炭箱2中所产生的热量通过导流斜板8对流至炉口处;所述的导流斜板8上设置有紊流挡板12。

[0032] 所述的水槽4安装于底框5的下方,且位于炉口的正下方;所述的桌面1放置在炉体的顶部上,桌面上与炉口对应的部位设有开口,且开口处设置有活动面板。

[0033] 所述的炭箱2呈长方体状,其结构如图4所示,由隔板9分为上下两层,其中上层

为燃烧层,下层为盛灰层,隔板 9 上均匀分布有网孔,所述的炭箱 2 的两端下部与盛灰层对应的部位均设有可任意调控大小的火门 10,火门 10 上设置有用于控制火力大小的顶杆 11。所述的炭箱的外侧面和两端的上部设有保温夹层,保温夹层内填充有保温隔热材料。

[0034] 本实施例中炭箱置于炉口的两侧的下部,热量通过导流斜板对流至烧烤网和涮烫锅的底部,而导流斜板上设置的紊流挡板能够使到达顶部开口的热量相对均匀;因此,在此状况下进行烧烤食物,烧烤过程中产生的油滴直接滴入烧烤网下方的水槽中,不会落在炭火上。

[0035] 实施例 2

[0036] 本实施例所提供的多功能环保餐桌的结构大致与实施例 1 相同,其结构如图 3 所示。所区别的是,在本实施例中,炉口上设置有烹饪锅 14。相对应的,在本实施例中仅设置有一个送炭口,炭箱 2 在托盘的带动下放置于烹饪锅 14 的正下方,并尽可能地接近锅体底部;本实施例中可采用厨房内制作、餐桌上加热或保温的方式,该烹饪锅具备了汤锅、火锅、干锅等多种烹饪功能。

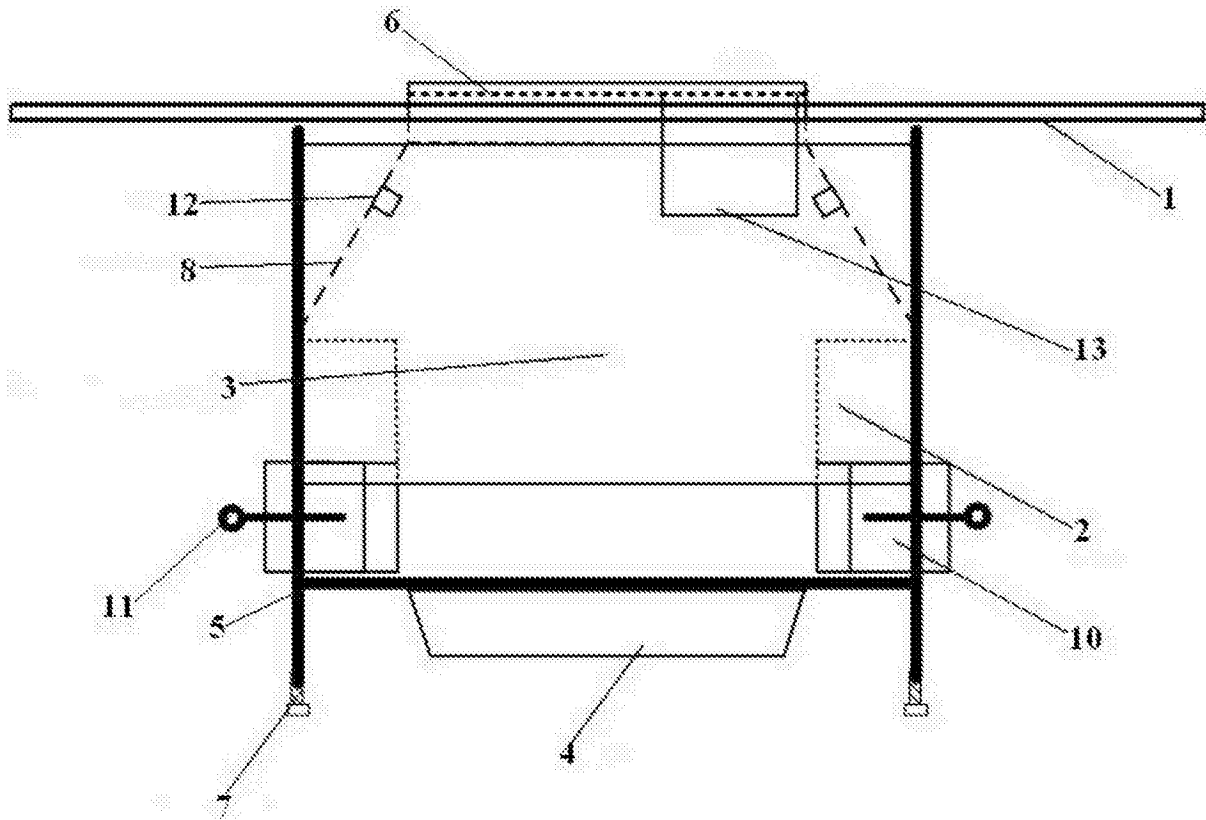


图 1

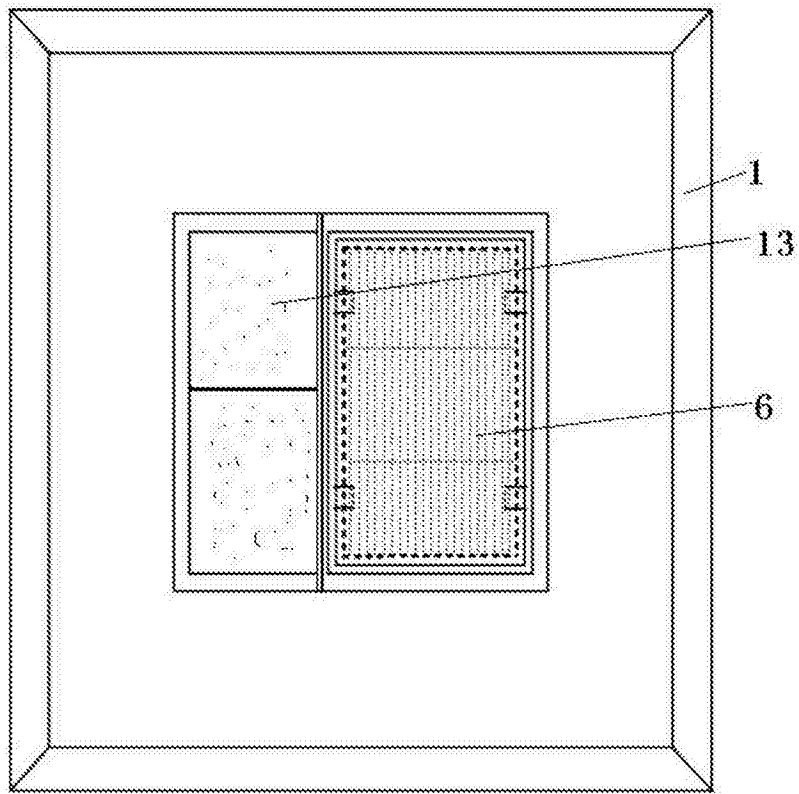


图 2

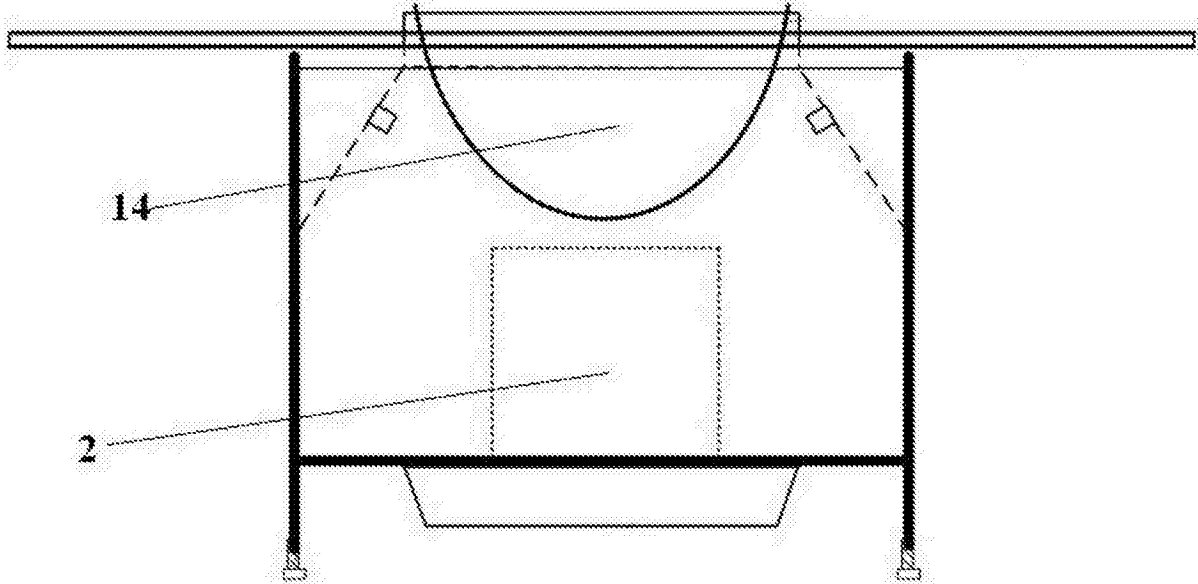


图 3



图 4