



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 217852515 U

(45) 授权公告日 2022. 11. 22

(21) 申请号 202220996894.4

(22) 申请日 2022.04.28

(73) 专利权人 宜兴市国美炉具科技有限公司
地址 214200 江苏省无锡市宜兴市丁蜀镇
查林工业园

(72) 发明人 蒯勤锋 杜云涛

(74) 专利代理机构 无锡市天宇知识产权代理事
务所(普通合伙) 32208
专利代理师 蒋飞

(51) Int. Cl.
A47J 37/06 (2006.01)

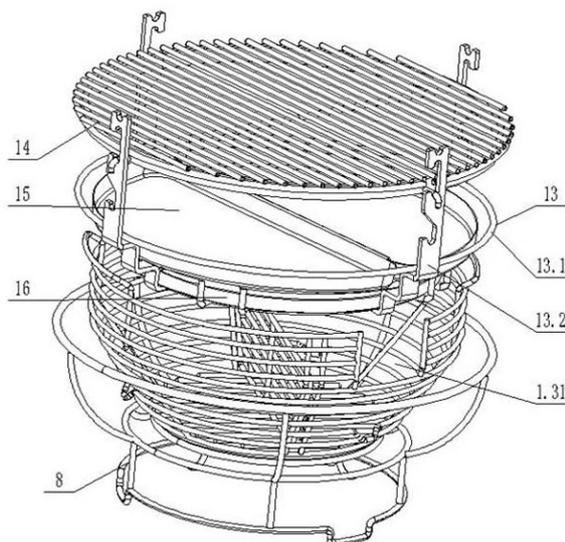
权利要求书1页 说明书3页 附图7页

(54) 实用新型名称

一种陶瓷烧烤炉

(57) 摘要

本实用新型公开了一种陶瓷烧烤炉,包括中空的炉身,炉身上盖有炉盖,炉盖上设有出风口,在炉身上设有与炉身内腔连通的进风装置和炭灰出口,炉身的内腔底部设有碗状支撑,碗状支撑上搁置有网孔板和炉胆,炭灰出口位于网孔板下方,网孔板上搁置有炭篮,炭篮位于炉胆内,炭篮上方布置有支架,支架内从上至下依次布置有烤网、滴油盘、导热板;炉身上设有加炭口,炉胆和炭篮上设有与加炭口对应的开口,炭篮内设有布置有插槽,插槽内插入有隔网,滴油盘由两个半圆形盘体组成,导热板由两个半圆板组成。本实用新型中根据实际情况可对炭的使用量进行调整。



1. 一种陶瓷烧烤炉,包括中空的炉身,炉身上盖有炉盖,炉盖上设有出风口,在炉身上设有与炉身内腔连通的进风装置和炭灰出口,炉身的内腔底部设有碗状支撑,碗状支撑上搁置有网孔板和炉胆,炭灰出口位于网孔板下方,网孔板上搁置有炭篮,炭篮位于炉胆内,炭篮上方布置有支架,支架内从上至下依次布置有烤网、滴油盘、导热板;炉身上设有加炭口,炉胆和炭篮上设有与加炭口对应的开口,其特征在于,所述炭篮内设有布置有插槽,插槽内插入有隔网,所述滴油盘由两个半圆形盘体组成,导热板由两个半圆板组成。

2. 根据权利要求1所述的陶瓷烧烤炉,其特征在于,所述盘体四周设有一条直边和一弧形边,其中一盘体的直边处设有翻边,翻边搭在另一盘体的直边上。

3. 根据权利要求1所述的陶瓷烧烤炉,其特征在于,所述支架包括从上至下同心布置且直径逐步减小的三个圈体、以及与三个圈体的外圈固定连接的若干支撑片,烤网、滴油盘和导热板依次放置在三个圈体上;半圆板放置在圈体上,半圆板上设有卡入圈体的凹槽。

4. 根据权利要求1所述的陶瓷烧烤炉,其特征在于,所述炉盖与炉身上分别设有上箍圈和下箍圈,上箍圈和下箍圈通过铰链连接。

5. 根据权利要求4所述的陶瓷烧烤炉,其特征在于,所述下箍圈上铰链有放置板。

6. 根据权利要求1所述的陶瓷烧烤炉,其特征在于,所述炉盖上设有温度计。

一种陶瓷烧烤炉

技术领域

[0001] 本实用新型涉及陶瓷烧烤炉领域,尤其涉及一种陶瓷烧烤炉。

背景技术

[0002] 陶瓷烧烤炉起源于美国,它是一个密封的陶瓷容器,同时兼具:烤、熏、闷、烙、煮等多种烹饪方式。其特点是陶瓷制作的炉壁厚,气密性好,热量不易散失,升温快,达到一定温度时,具有恒温、保温、反射温度功能,烧烤时可以锁住食物的水分,烤制的食物不会太干,口感好。特别适合闷大块的肉和全鸡,和普通铁质的炭烤炉和燃气烤炉比,具有时间短、熟的透、节省能源消耗等优点。由于闷烤食物不易烤焦,相比烧烤方法“闷烤”出的食物营养流失少,食物不会“炭化”不会致癌。它是一种最传统、最安全、最天然并且古老的烧烤方式,更是未来发展流行的烧烤炉具之一。

[0003] 陶瓷烧烤炉是家庭聚会不可缺少的部分,所以陶瓷烧烤炉设计的容量较大,当单人或者极少数人使用时,也需要加入大量的炭进行烤制,所以极为浪费资源。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是提供一种陶瓷烧烤炉。

[0005] 本实用新型的创新点在于根据实际情况可对炭的使用量进行调整。

[0006] 为实现上述实用新型目的,本实用新型的技术方案是:

[0007] 一种陶瓷烧烤炉,包括中空的炉身,炉身上盖有炉盖,炉盖上设有出风口,在炉身上设有与炉身内腔连通的进风装置和炭灰出口,炉身的内腔底部设有碗状支撑,碗状支撑上搁置有网孔板和炉胆,炭灰出口位于网孔板下方,网孔板上搁置有炭篮,炭篮位于炉胆内,炭篮上方布置有支架,支架内从上至下依次布置有烤网、滴油盘、导热板;炉身上设有加炭口,炉胆和炭篮上设有与加炭口对应的开口,其特征在于,所述炭篮内设有布置有插槽,插槽内插入有隔网,所述滴油盘由两个半圆形盘体组成,导热板由两个半圆板组成。当烧烤食材较多时,将炭篮内隔网抽出,滴油盘两盘体和导热板的两个半圆板铺设在炭火上方;当烧烤的食材较少时,在炭篮内插入隔网,将炭火集中于一侧炭篮内一侧,半圆板放置一片在炭火正上方,滴油盘的盘体也放置一个在炭火正上方,食材放置在有炭火的一侧,使少量的炭火能集中一侧进行烤制,节省了炭的用量,避免了浪费。

[0008] 进一步地,盘体四周设有一条直边和一弧形边,其中一盘体的直边处设有翻边,翻边搭在另一盘体的直边上。当两个盘体同时使用时,两个盘体之间存在缝隙,翻边可以防止油污从缝隙处滴落在导热板上。

[0009] 进一步地,支架包括从上至下同心布置且直径逐步减小的三个圈体、以及与三个圈体的外圈固定连接的若干支撑片,烤网、滴油盘和导热板依次放置在三个圈体上;半圆板放置在圈体上,半圆板上设有卡入圈体的凹槽。半圆板使用时,圈体卡入凹槽内,半圆板不易移位。

[0010] 进一步地,炉盖与炉身上分别设有上箍圈和下箍圈,上箍圈和下箍圈通过铰链连

接。由于炉盖较重,开合较为困难,铰链有助于炉盖的开合。

[0011] 进一步地,下箍圈上铰链有放置板。放置板支起后,可以放置调料和烧烤工具,方便人们进行烧烤;放置板收纳起来挂在炉身侧边,节省空间。

[0012] 进一步地,炉盖上设有温度计。便于操作人员控制炉身内的温度。

[0013] 本实用新型的有益效果是:

[0014] 1、本实用新型中人多时,取下隔网;人少时,加入隔网,确保烤制的区域的温度能达到要求,调整极为方便。

[0015] 2、本实用新型中当两个盘体同时使用时,两个盘体之间存在缝隙,翻边可以防止油污从缝隙处滴落在导热板上。

附图说明

[0016] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0017] 图2为去除炉盖的结构示意图。

[0018] 图3为炉身内部件的结构示意图。

[0019] 图4为图3去除炉胆的结构示意图。

[0020] 图5为炭篮的结构示意图。

[0021] 图6为滴油盘的结构示意图。

[0022] 图7为A处的放大图。

[0023] 图8为导热板的结构示意图。

具体实施方式

[0024] 下面将结合附图对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。

[0025] 实施例1:如图1~8所示,一种陶瓷烧烤炉,包括中空的炉身1,炉身1上盖有炉盖2,炉盖2上设有温度计3,炉盖2与炉身1上分别设有上箍圈4和下箍圈5,上箍圈4和下箍圈5通过铰链6连接,下箍圈5上铰链有放置板7,炉盖2上设有出风口2.1,在炉身1上设有与炉身1内腔连通的进风装置1.1和炭灰出口1.2,炉身1的内腔底部设有碗状支撑8,碗状支撑8上搁置有网孔板9和炉胆10,炭灰出口1.2位于网孔板9下方,网孔板9上搁置有炭篮12,炭篮12位于炉胆10内,炭篮12上方布置有支架13,支架13内从上至下依次布置有烤网14、滴油盘15、导热板16,支架13包括从上至下同心布置且直径逐步减小的三个圈体13.1、以及与三个圈体13.1的外圈固定连接的若干支撑片13.2,烤网14、滴油盘15和导热板16依次放置在三个圈体13.1上;炉身1上设有加炭口1.3,炉胆10和炭篮12上设有与加炭口1.3对应的开口1.31,炭篮12内设有布置有插槽12.1,插槽12.1内插入有隔网11,滴油盘15由两个半圆形盘体15.1组成,盘体15.1周围有一条直边15.11和一弧形边15.12,其中一盘体15.1的直边15.11处设有翻边15.13,翻边15.13搭在另一盘体的直边15.11上;导热板16由两个半圆板16.1组成,半圆板16.1放置在圈体13.1上,半圆板16.1上设有卡入圈体13.1的凹槽16.11。

[0026] 单人使用时,将隔网11插入炭篮12的插槽12.1内,将烧制好的炭放入带开口1.31一侧的炭篮12中,将炭篮12放在网孔板9上,将导热板16的半圆板16.1放在支架13上,半圆板16.1位于有炭火一侧的炭篮12上方,然后盘体15.1放在半圆板16.1正上方,然后放入烤网14,烤网14上摆放食材,然后盖上炉盖2进行焖制;当多人使用时,将隔网11拔出炭篮12的

插槽12.1,然后将两半圆板16.1和两盘体均放在支架13上即可。

[0027] 所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

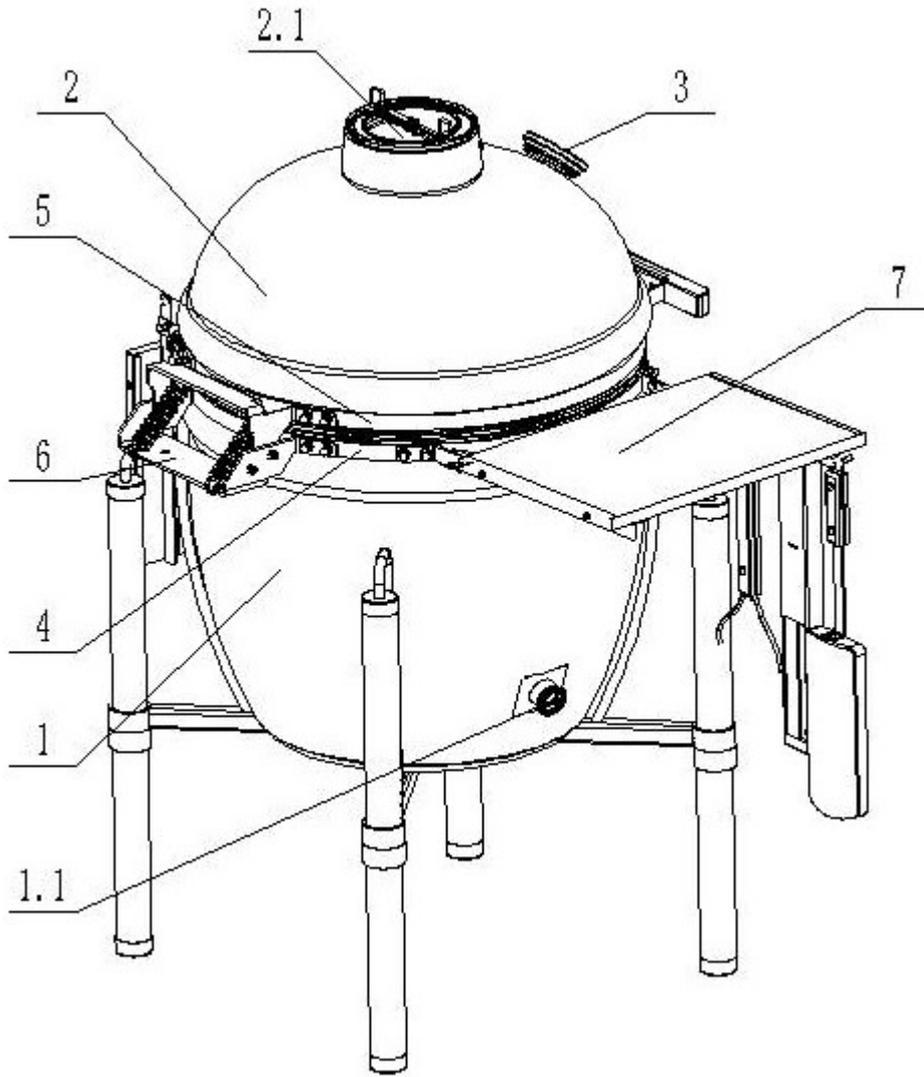


图1

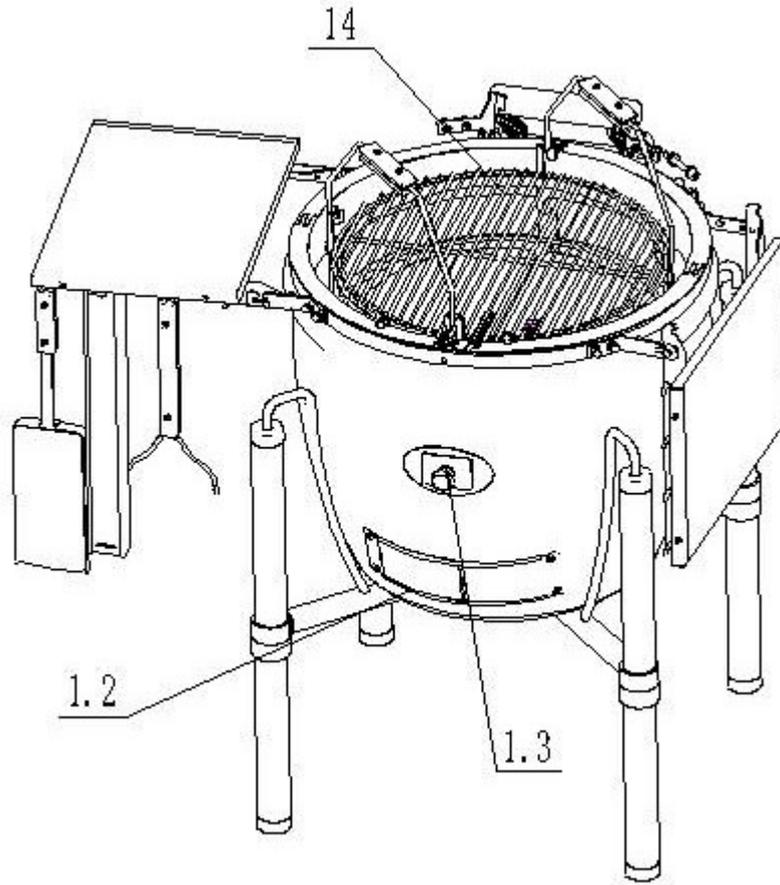


图2

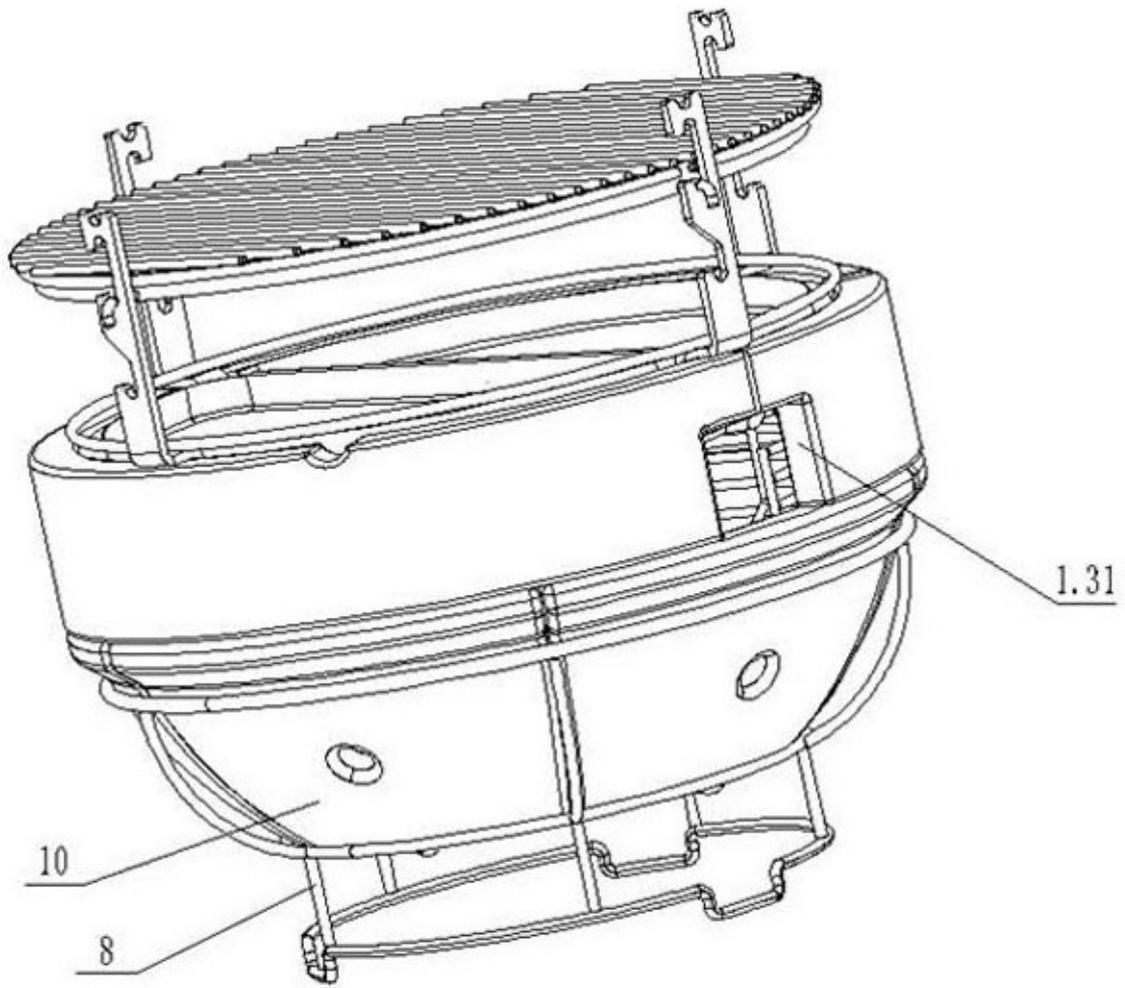


图3

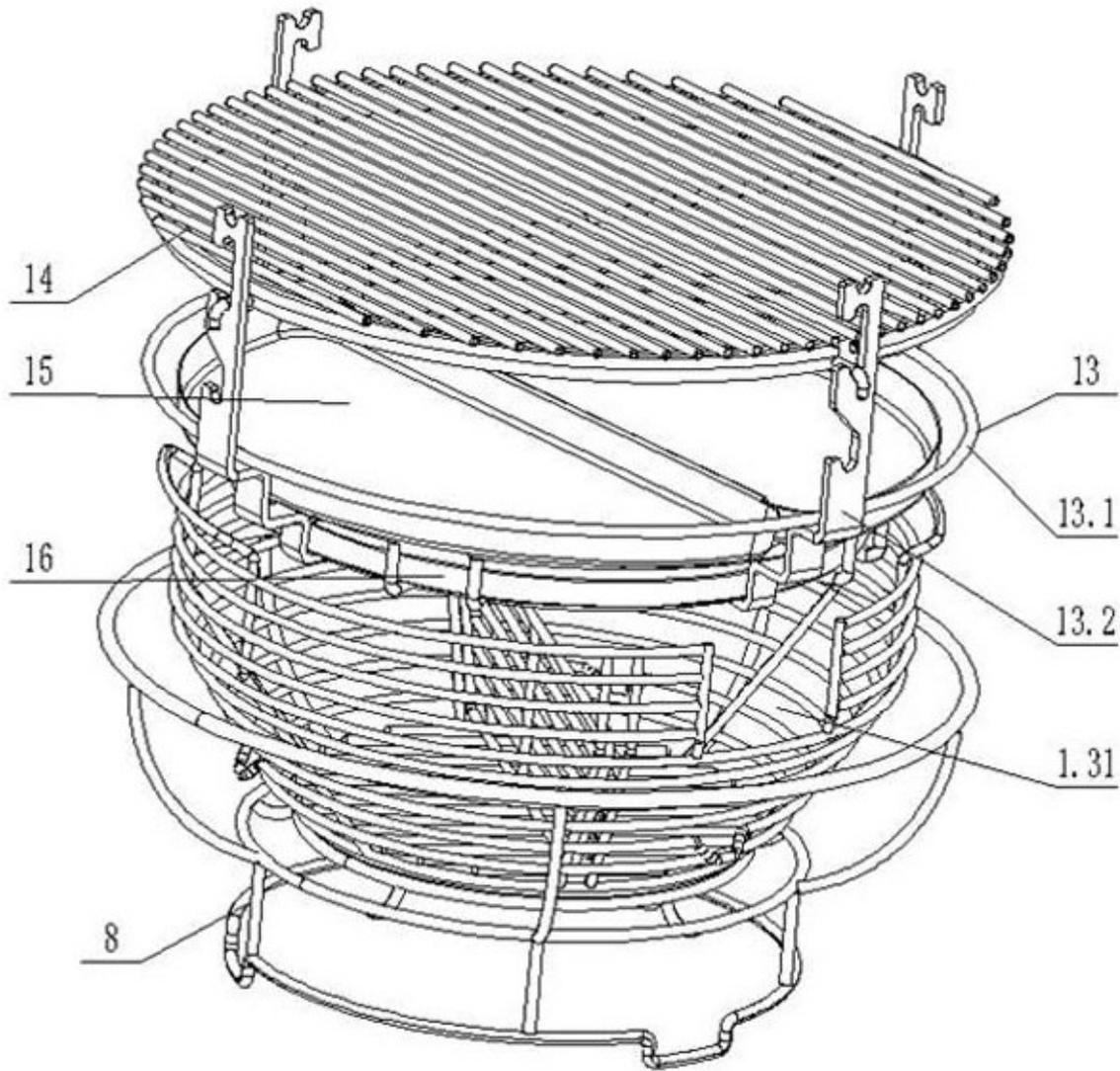


图4

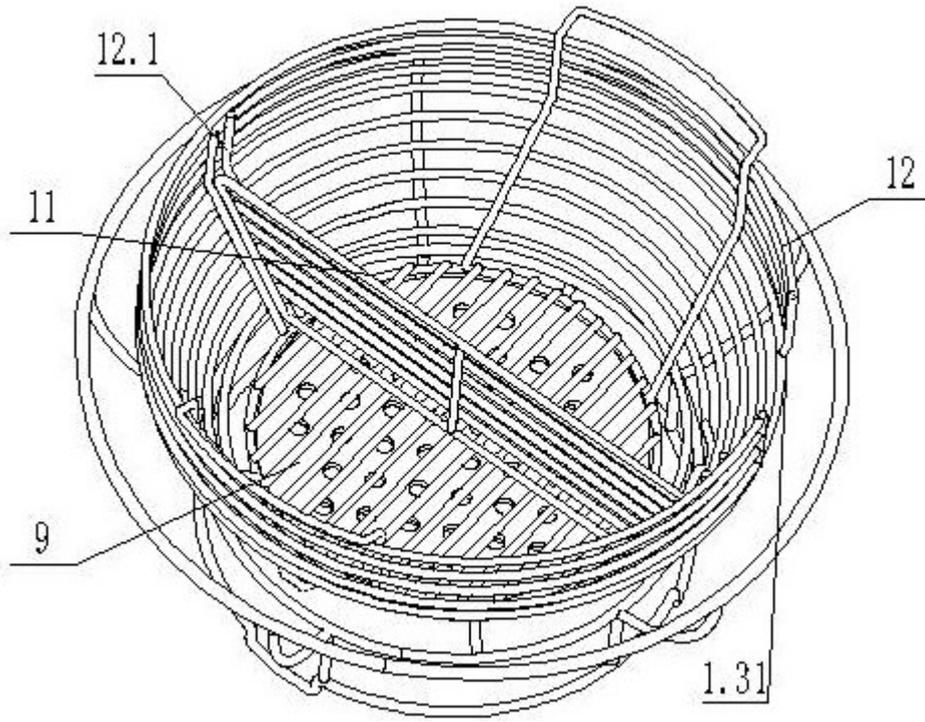


图5

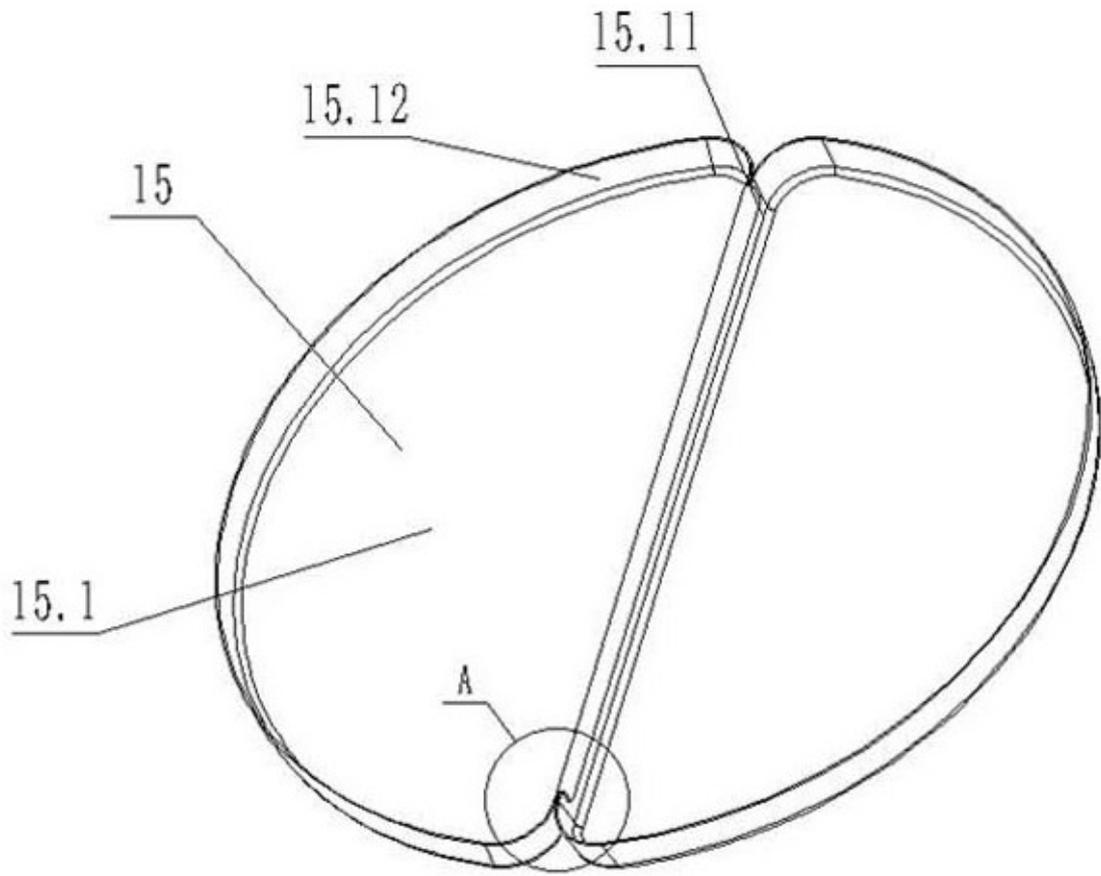


图6

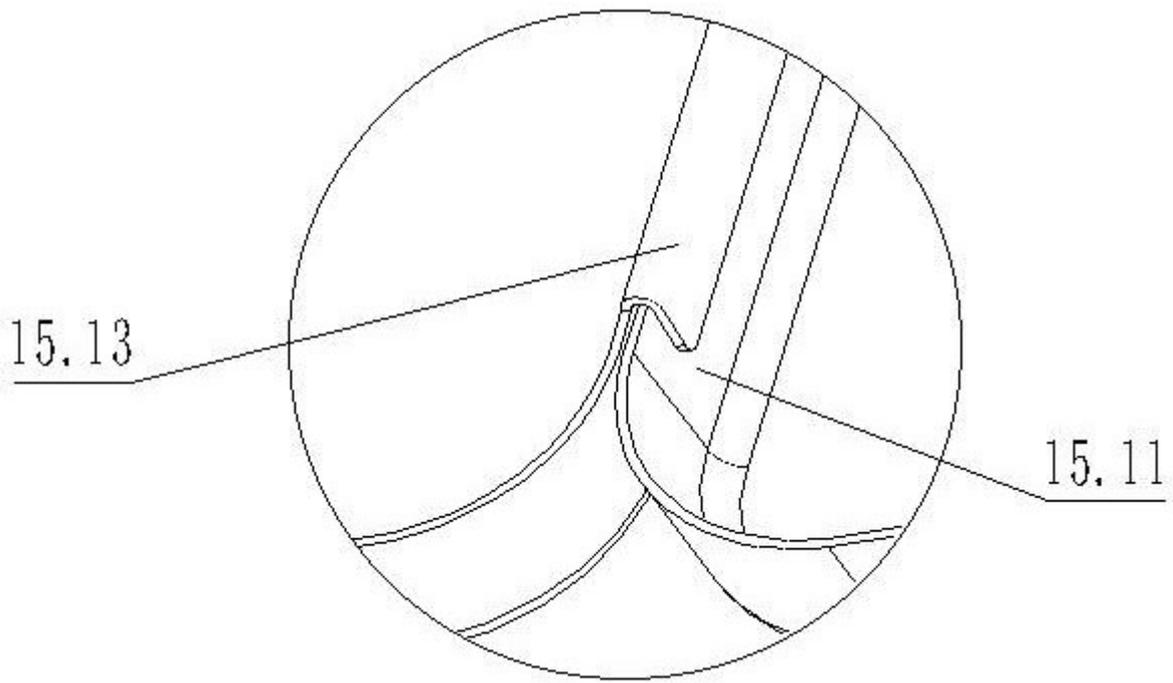


图7

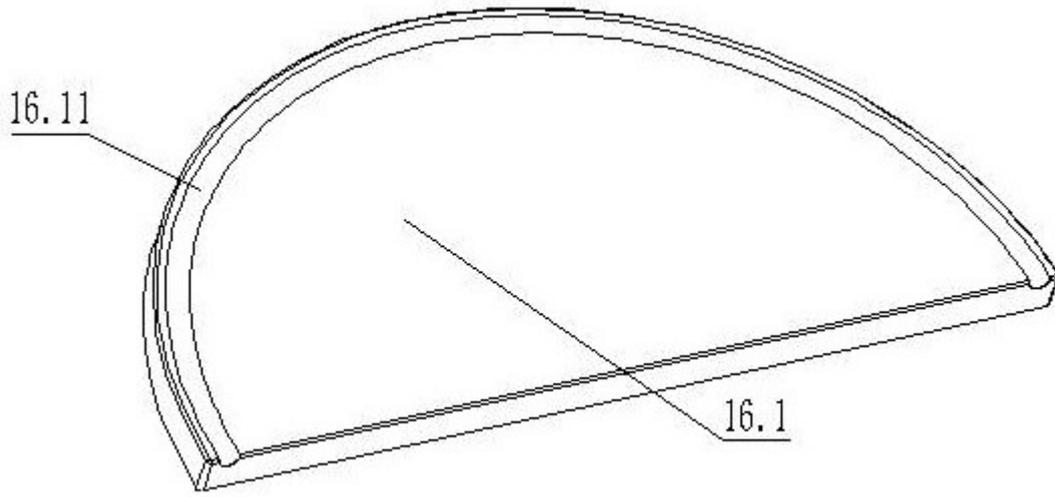


图8