



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208658990 U

(45)授权公告日 2019.03.29

(21)申请号 201820248021.9

(22)申请日 2018.02.09

(73)专利权人 广州哈客厨房设备有限公司

地址 510000 广东省广州市番禺区洛浦街
夏滘村西环路2号首至三层夏滘农贸
综合市场第32号铺

(72)发明人 李二龙

(74)专利代理机构 深圳市合道英联专利事务所
(普通合伙) 44309

代理人 廉红果

(51)Int.Cl.

A47J 37/06(2006.01)

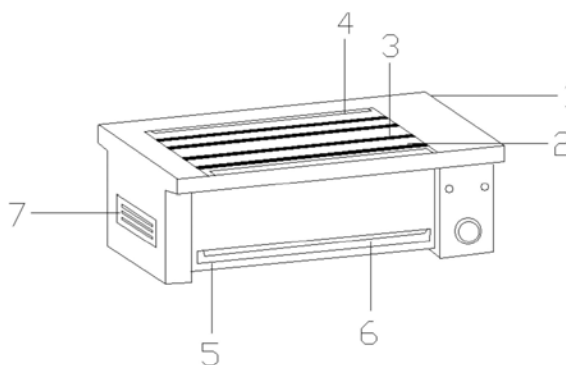
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种炭熏电热型无烟烧烤炉

(57)摘要

本实用新型公开了一种新型炭熏电热型无烟烧烤炉,包括烧烤炉本体,与烧烤炉本体连接的电路,以及控制烧烤炉本体的控制器,所述烧烤炉本体为中空的方形体,烧烤炉本体顶面中央开有炉口,所述炉口上方设有用于承托烧烤食物的托架;所述炉口下方位置设有电发热管,所述电发热管两侧水平设置有相对称的炭箱,所述炭箱位于烧烤炉本体内壁上,且炭箱上开有炭熏孔;所述烧烤炉本体底面对应炉口的位置开有滑槽,滑槽上设有接油盘,所述接油盘与烧烤炉本体为分体结构;所述烧烤炉本体侧面还开有通风孔。本实用新型结构简单、设计巧妙,有效解决烧烤炉油烟的问题,又能保持食物的传统炭香味。



1. 一种炭熏电热型无烟烧烤炉,包括烧烤炉本体,与烧烤炉本体连接的电路,以及控制烧烤炉本体的控制器,其特征在于:所述烧烤炉本体为中空的正方形体,烧烤炉本体顶面中央开有炉口,所述炉口上方设有用于承托烧烤食物的托架;所述炉口下方位置设有电发热管,所述电发热管两侧水平设置有相对称的炭箱,所述炭箱位于烧烤炉本体内壁上,且炭箱上开有炭熏孔;所述烧烤炉本体底面对应炉口的位置开有滑槽,滑槽上设有接油盘,所述接油盘与烧烤炉本体为分体结构;所述烧烤炉本体侧面还开有通风孔。

2. 根据权利要求1所述的一种炭熏电热型无烟烧烤炉,其特征在于,所述电发热管采用石英玻璃管电热元件或钢管电热元件。

3. 根据权利要求1所述的一种炭熏电热型无烟烧烤炉,其特征在于,所述炭箱围绕上电发热管的各个侧面均匀开有多个炭熏孔。

4. 根据权利要求1所述的一种炭熏电热型无烟烧烤炉,其特征在于,所述滑槽的边沿成阶梯状的凹形边沿,而接油盘的两侧顶部的外边沿处设有沿长边,所述接油盘的沿长边设于滑槽的阶梯状边沿上。

5. 根据权利要求4所述的一种炭熏电热型无烟烧烤炉,其特征在于,所述接油盘的端面设有拉手。

一种炭熏电热型无烟烧烤炉

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种电烧烤炉,尤其涉及一种炭熏电热型无烟烧烤炉。

背景技术

[0002] 烧烤是一种人人爱吃的美食,但是现在市场当中的各种烧烤炉的油烟问题没法彻底解决,因为采用的都是传统的下部加热食材的方法,即采用木炭燃烧产生的热能来烧烤的烧烤炉具,木炭燃烧时会由于高温会产生大量对人体有害的油烟,尤其是油脂滴落在高温的木炭上会产生致癌物质,飘飞的碳灰会飘飞到食物上被人体摄入,使得烧烤的这种特殊的烹饪方式背上了致癌的恶名,使得许多喜欢吃烧烤食物的用户大量流失。

[0003] 而现有市场上的出现了一种电烧烤炉,电烧烤炉作为一种新生产品,以无油烟、对产品无污染而备受欢迎开始被广大消费者接受,它使用电能直接作用于食物,而电热作为一种清洁能源,只要有电随就可以使用,方便快捷,但电烧烤炉烧烤出来的东西没有木炭烧烤炉那么有风味,食物口感差,失去传统的炭香味,市场接受承度不佳。

[0004] 由上述情况可知,我们亟需开发一种新型的烧烤炉,来解决上述问题。

实用新型内容

[0005] 有鉴于此,本实用新型提供一种炭熏电热型无烟烧烤炉,提供了一种经济可靠、实用的烧烤炉,有效解决烧烤炉油烟的问题,又能保持传统的炭香味。

[0006] 为达到上述目的,本实用新型的技术方案是这样实现的:本实用新型炭熏电热型无烟烧烤炉,包括烧烤炉本体,与烧烤炉本体连接的电路,以及控制烧烤炉本体的控制器,所述烧烤炉本体为中空的方形体,烧烤炉本体顶面中央开有炉口,所述炉口上方设有用于承托烧烤食物的托架;所述炉口下方位置设有电发热管,所述电发热管两侧水平设置有相对称的炭箱,所述炭箱位于烧烤炉本体内壁上,且炭箱开有炭熏孔;所述烧烤炉本体底面对应炉口的位置开有滑槽,滑槽上设有接油盘,所述接油盘与烧烤炉本体为分体结构;所述烧烤炉本体侧面还开有通风孔。

[0007] 为了进一步实现本实用新型,所述电发热管采用石英玻璃管电热元件或钢管电热元件。

[0008] 为了进一步实现本实用新型,所述炭箱围绕上电发热管的各个侧面均匀开有多个炭熏孔。

[0009] 为了进一步实现本实用新型,所述滑槽的边沿成阶梯状的凹形边沿,而接油盘的两侧顶部的外边沿处设有沿长边,所述接油盘的沿长边设于滑槽的阶梯状边沿上。

[0010] 为了进一步实现本实用新型,所述接油盘的端面设有拉手。

[0011] 有益效果

[0012] 1. 本实用新型利用电发热盘作为发热源,来代替传统烧烤炉中的木炭或者燃气,消除了木炭和燃气在使用中存在的安全隐患,而且电发热盘比木炭和燃气,其热能利用率更高,能够达到节能的目的,另外,使用电发热盘来进行加热,热度调节更加方便。

[0013] 2.本实用新型的采用在电发热管两侧水平设置有相对称的炭箱,所述炭箱位于烧烤炉本体内部克服了现有市场上电烧烤炉烧烤出来的东西没有木炭烧烤炉食物口感差,失去传统的炭香味,本实用实现了隔火熏香,烤出来的食物有一股碳火的肉香,十分美味可口。

[0014] 3.本实用新型炭箱各个侧面均开有炭熏孔,利用烧烤炉本体底面开有通风孔,烤炉箱体内空气的流通带动木炭中的炭香物质对食物进行熏香,炭香物质渗透率比较高,与木炭烤制90%以上相似。

[0015] 4.本实用新型底部设有水箱,油脂会直接滴到水箱里,故不会产生烟雾。

[0016] 5.本实验新型结构简单,设计巧妙。

附图说明

[0017] 附图1为本实用新型一种炭熏电热型无烟烧烤炉的结构示意图;

[0018] 附图2为本实用新型一种炭熏电热型无烟烧烤炉主视图中的局部放大结构图;

[0019] 附图3为本实用新型一种炭熏电热型无烟烧烤炉主视图的正面剖视图。

[0020] 附图标记

[0021] 1、烧烤炉本体;2、炉口;3、电发热管;4、炭箱;41、炭熏孔;5、滑槽;6、接油盘;7、通风孔;8、托架。

具体实施方式

[0022] 下面将结合附图和实施例对本实用新型进一步说明:

[0023] 其中相同的零部件用相同的附图标记表示。需要说明的是,下面描述中使用的词语“前”、“后”、“左”、“右”、“上”和“下”指的是附图中的方向,词语“底面”和“顶面”、“内”和“外”分别指的是朝向或远离特定部件几何中心的方向。

[0024] 如图1所示,本实用新型的一种炭熏电热型无烟烧烤炉,包括烧烤炉本体1,与烧烤炉本体连接的电路,以及控制烧烤炉本体的控制器,所述烧烤炉本体1为中空的方形体,烧烤炉本体顶面中央开有炉口2,所述炉口上方设有用于承托烧烤食物的托架8;所述炉口下方位置设有电发热管3,所述电发热管两侧水平设置有相对称的炭箱4,所述炭箱4位于烧烤炉本体内壁上,且炭箱4开有炭熏孔41;所述烧烤炉本体底面对应炉口的位置开有滑槽5,滑槽上设有接油盘6,所述接油盘5与烧烤炉本体1为分体结构;所述烧烤炉本体侧面还开有通风孔7。

[0025] 进一步的,所述电发热管采用石英玻璃管电热元件或钢管电热元件。

[0026] 进一步的,所述炭箱围绕上电发热管的各个侧面均匀开有多个炭熏孔。

[0027] 进一步的,所述滑槽的边沿成阶梯状的凹形边沿,而接油盘的两侧顶部的外边沿处设有沿长边,所述接油盘的沿长边设于滑槽的阶梯状边沿上。

[0028] 进一步的,所述接油盘的端面设有拉手。

[0029] 本实用新型在使用过程中,利用控制器来对电发热管进行控制和对热度进行调节,将需要烧烤的食物放置在烧烤炉上方的托架上,炭箱内放置木炭,烤炉箱体内的电发热管在发热后,就会对其上方的食物和炭箱内的木炭进行加热烧烤,烧烤过程中,根据烤制不同食物的需要进行火力控制,下方放置有接油盘,用来盛接接烧烤食物烤出来的油,由于烧

烤食物烤出来的油滴不到加热管上,所以不会出现油烟,因此本实用新型是环保型的,再者,本实用新型炭熏电热型无烟烧烤炉内部炭箱受到电发热盘的加热,即通过适当的高温将木炭中的炭香物质激发并从炭箱各个侧面的炭熏孔弥漫出来,且烧烤炉本体底面还开有通风孔,通风孔便于空气进入炭箱,烤炉箱体内空气的流通带动木炭中的炭香物质对食物进行熏香,以起到品闻香气的效果,熏香不是直接用明火烧,它的优点在于只现香气不见烟,所以炭熏电热型无烟烧烤炉烤出的食物鲜嫩可口,炭香物质渗透率比较高,与木炭烤制90%以上相似,烤出来的食物有一股碳火的肉香,十分美味可口。

[0030] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施方式,本实用新型并不局限于上述实施方式,在实施过程中可能存在局部微小的结构改动,如果对本实用新型的各种改动或变型不脱离本实用新型的精神和范围,且属于本实用新型的权利要求和等同技术范围之内,则本实用新型也意图包含这些改动和变型。

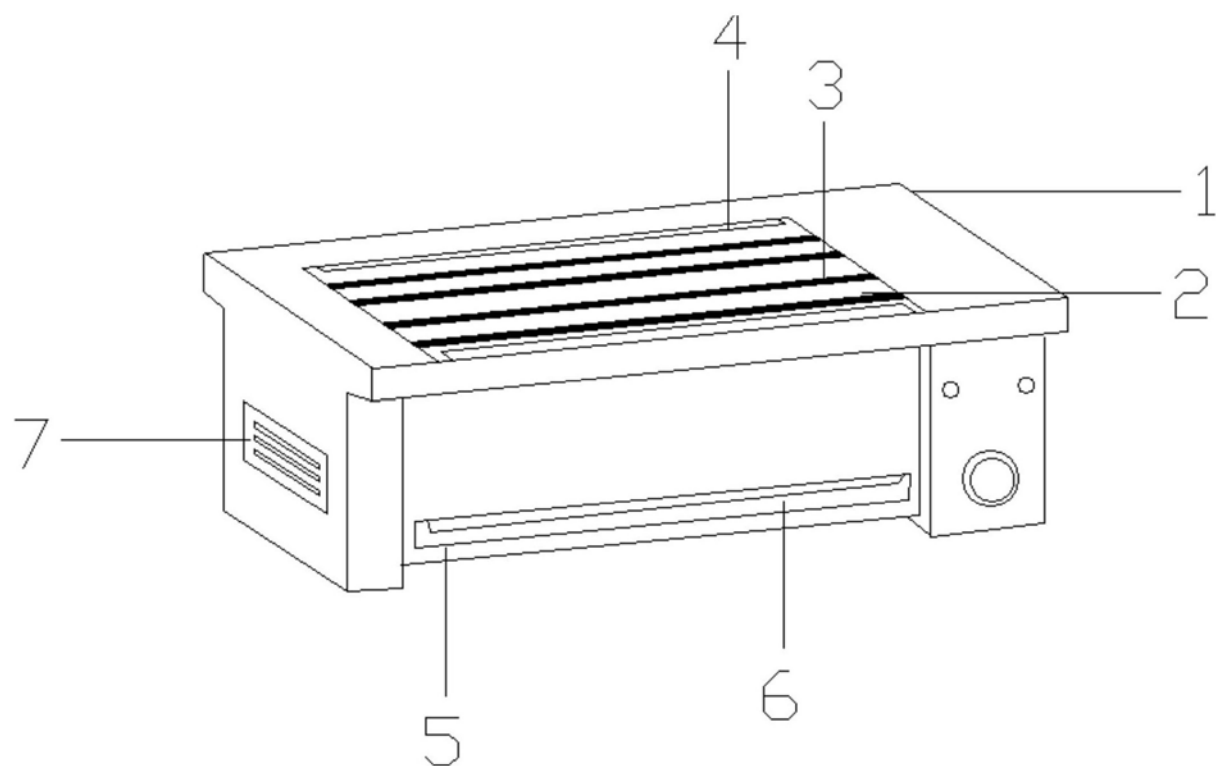


图1

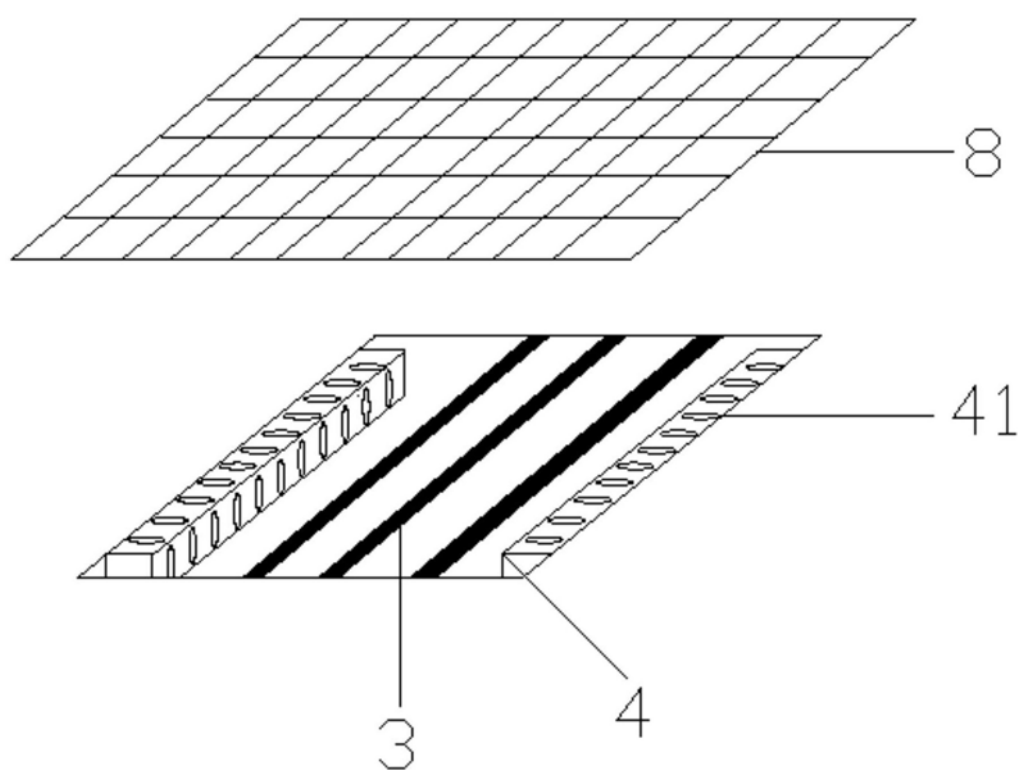


图2

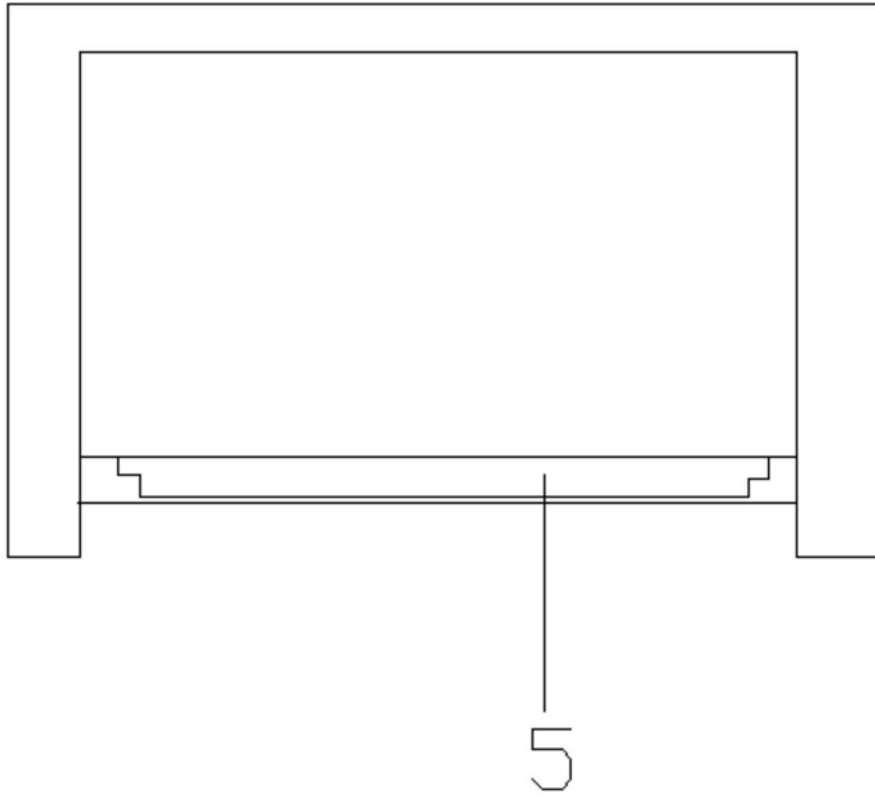


图3