



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201700304 U

(45) 授权公告日 2011. 01. 12

(21) 申请号 201020232080. 0

(22) 申请日 2010. 06. 22

(73) 专利权人 唐福春

地址 652100 云南省宜良县匡远镇土桥村
27 号

(72) 发明人 唐福春

(74) 专利代理机构 昆明正原专利代理有限责任
公司 53100

代理人 陈左

(51) Int. Cl.

A21B 5/00 (2006. 01)

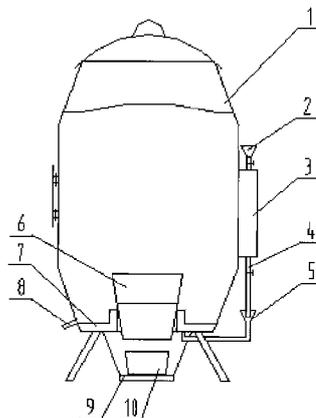
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

无油烟烤鸭炉

(57) 摘要

一种无油烟烤鸭炉, 在原有烤鸭炉的内底部, 放置小火炉的中心通孔的周边与炉底之间增加一个内腔水层, 在原有烤鸭炉的外壁增加一个水箱, 水箱上部有带水阀的进水口, 下部装有带出水阀的出水管; 该出水管连通至烤鸭炉底部的内腔水层中。本实用新型由于烤炉底部有一个通过水箱自动补给的内腔水层, 水冷的作用降低了烤炉底部的温度, 做到了真正的无烟工作; 可把烤鸭炉放在任何场所, 包括超市、厅堂等室内操作, 适用范围更广泛。



1. 一种无油烟烤鸭炉,由烤鸭炉、水箱、水杯、定位盘、小火炉、炉条、液化气灶头组成,其特征在于:在原有烤鸭炉的内底部,放置小火炉的中心通孔的周边与炉底之间增加一个内腔水层,在原有烤鸭炉的外壁增加一个水箱,水箱上部有带水阀的进水口,下部装有带出水阀的出水管;该出水管连通至烤鸭炉底部的内腔水层中。

2. 如权利要求 1 所述的无油烟烤鸭炉,其特征在于:放置在炉内中心通孔中的小火炉为有底带炉条结构。

3. 如权利要求 1 所述的无油烟烤鸭炉,其特征在于:放置在炉内中心通孔中的小火炉为无底带炉条的贯通结构,小火炉的正下方放置有与外部汽源连通的液化气炉头。

无油烟烤鸭炉

技术领域：

[0001] 本实用新型涉及烤炉技术，具体是一种无油烟烤鸭炉。

背景技术：

[0002] 现有烤炉的缺点是烤制时油脂滴落到炭火上，产生油烟污染食品和环境。本申请人的中国专利，专利号为 ZL95219881.9、名称为《烤鸭炉》解决了产生浓烟污染食品和环境的问题，但烤炉在烤制食品时仍存在少量油烟。

实用新型内容：

[0003] 本实用新型的目的在于提出一种无油烟烤鸭炉，彻底解决了烤制时产生的油烟。

[0004] 本实用新型的目的通过以下技术方案实现：

[0005] 一种无油烟烤鸭炉，由烤鸭炉、水箱、水杯、定位盘、小火炉、炉条、液化气灶头组成，特征是：在原有烤鸭炉的内底部，放置小火炉的中心通孔的周边与炉底之间增加一个内腔水层，在原有烤鸭炉的外壁增加一个水箱，水箱上部有带水阀的进水口，下部装有带出水阀的出水管；该出水管连通至烤鸭炉底部的内腔水层中。

[0006] 所述放置在炉内中心通孔中的小火炉为有底带炉条结构。或者，放置在炉内中心通孔中的小火炉为无底带炉条的贯通结构，小火炉的正下方放置有与外部汽源连通的液化气炉头。

[0007] 本实用新型提供的无油烟烤鸭炉，由于烤炉底部有一个通过水箱自动补给的水层，水冷的作用降低了烤炉底部的温度，被烤物滴下的油脂不会与温度较高的炉内壁接触，做到了真正的无烟工作；并且更有利于油脂经由排油管流出进行回收。热效率和生产率更高、烤制质量更好，节省燃料，便于调节火力，对环境没有污染，起到了环保作用。可把烤鸭炉放在任何场所，包括超市、厅堂等室内操作，适用范围更广泛。

附图说明：

[0008] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

[0009] 图 2 为图 1 中使用的小火炉示意图。

[0010] 图中各序号为：烤鸭炉体 1、进水口 2、水箱 3、出水管 4、水杯 5、小火炉 6、炉底内腔水层 7、排油管 8、定位盘 9、液化气灶头 10、炉条 11。

具体实施方式

[0011] 下面结合附图及实施例进行说明

[0012] 如图 1-2 所示，本实用新型是在原有烤鸭炉的基础上，沿烤鸭炉内底部放置小火炉的中心通孔的周边与炉底之间增加一个内腔水层，在原有烤鸭炉的外壁再增加一个高度位置可调的水箱。水箱采用挂扣方式挂在烤炉侧面，水箱上部装有进水口及进水阀，下部出水管装有一个出水阀，烤炉底部装有一根水管，水管一头与炉底的内腔水层连通，另一头与

水杯连接,水杯口对着水箱的出水口,烤鸭炉底部还固定有一个定位盘,目的是在使用液化气炉时起定位炉头的作用。在烤鸭炉体下部、稍低于中心通孔周边的油边处位置设有一根排油管。

[0013] 使用前先将水箱装满水,关闭进水阀,打开出水阀,水流经水杯流到烤炉底部的内腔水层中,当烤鸭炉底部水层的水满后液面与水杯的液面平,液面封住水箱出水口后,没空气水箱自动停止供水,当液面浅下去后水箱又自动供水。

[0014] 实施例 1

[0015] 选用一有底带炉条的小火炉,将木炭放在小火炉的炉条上,引燃木炭,将小火炉放入炉底内的中心通孔中,待炉内温度上升后,打开烤鸭炉顶盖挂上烤物盖上盖子,到一定时间后就可取出食用。

[0016] 实施例 2

[0017] 选用一无底上下贯通的小火炉,炉内安装有炉条,将炉条上放置有木炭的小火炉放入炉底内的中心通孔中,放有液化气炉头的底部定位盘推至炉底,使液化气炉头位于小火炉的正下方,拧燃液化气炉头把木炭引燃,炉内加热到一定温度时,打开烤鸭炉顶盖挂上烤物盖上盖子,到一定时间后就可取出食用。

[0018] 液化气炉头和放置有木炭的小火炉同时工作,烘烤的效率更高。烤鸭炉不用木炭,只用液化气或天然气也可。

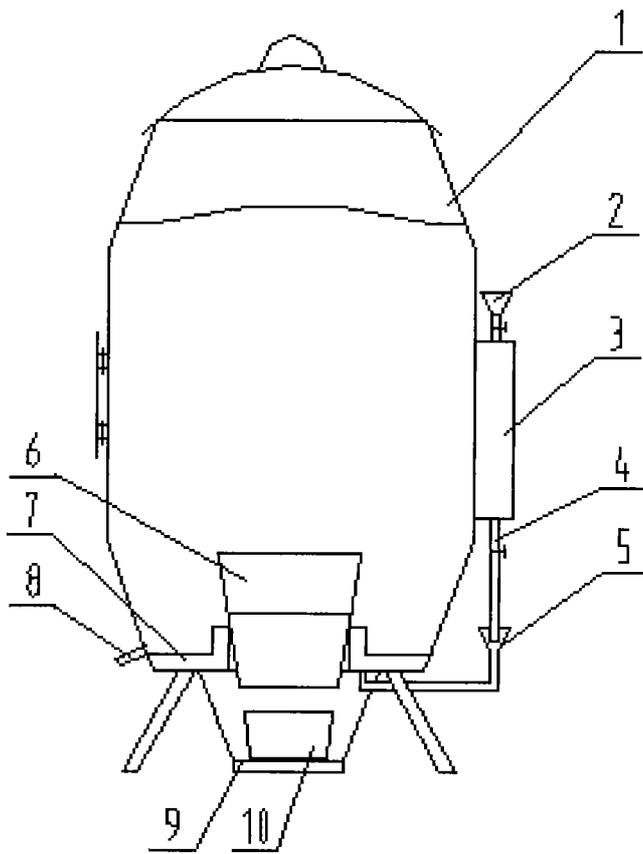


图 1

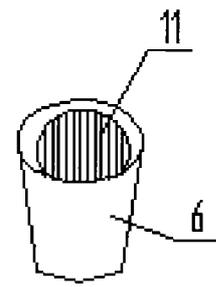


图 2