



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201499552 U

(45) 授权公告日 2010.06.09

(21) 申请号 200920308936.5

(22) 申请日 2009.08.26

(73) 专利权人 漳州灿坤实业有限公司

地址 363000 福建省漳州市角美镇龙池开发
区灿坤工业园

(72) 发明人 刘大琦 谢立峰

(74) 专利代理机构 厦门市首创君合专利事务所
有限公司 35204

代理人 张松亭

(51) Int. Cl.

A21B 3/13(2006.01)

A21B 1/00(2006.01)

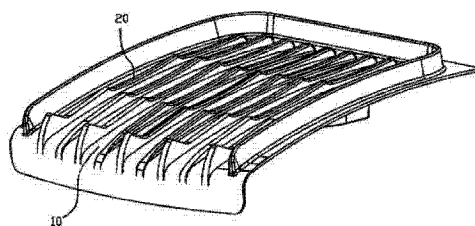
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 3 页

(54) 实用新型名称

一种煎烤器的烤盘及采用该烤盘的煎烤器

(57) 摘要

本实用新型涉及一种煎烤器的烤盘及采用该烤盘的煎烤器,特别是指一种具有肋条的烤盘,该烤盘的煎烤面为高度逐渐下降的弧形结构,在该煎烤面上凸出设有至少两条并排排列的肋条,相邻的两条肋条之间的间距 $\leq$ 每条肋条宽度的两倍,肋条的宽度、间隔设置合理,使得煎烤出的食材焦度均匀,可以较好的防止煎烤食材在放置及煎烤过程中因松软而下落到煎烤面上,避免影响食材排油及煎烤效果。



1. 一种煎烤器的烤盘,该烤盘的煎烤面为高度逐渐下降的弧形结构,其特征在于:在该煎烤面上凸出设有至少两条并排排列的肋条,相邻的两条肋条之间的间距 $\leq$ 每条肋条宽度的两倍。

2. 如权利要求1所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:每条肋条的宽度为4.5-6.5mm。

3. 如权利要求1所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:相邻的两条肋条之间的间距为9-11mm。

4. 如权利要求1所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:所述肋条呈波浪形结构,具有相互间隔排列的波峰和波谷,两个相邻的波峰之间的距离为40-60mm。

5. 如权利要求4所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:所述肋条的波谷的高度大于烤盘的厚度。

6. 如权利要求4所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:所述波峰的高度 $\geq 1.5 \times$ 波谷的高度。

7. 如权利要求6所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:所述波峰的高度为4-6mm,所述波谷的高度1.5-3mm。

8. 如权利要求4所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:所述波峰与其临近的波谷之间具有一圆弧过渡段。

9. 如权利要求8所述的一种煎烤器的烤盘,其特征在于:所述圆弧过渡段的半径为3-5mm。

10. 一种煎烤器,包括至少一烤盘,该烤盘的煎烤面为高度逐渐下降的弧形结构,其特征在于:在该煎烤面上凸出设有至少两条并排排列的肋条,相邻的两条肋条之间的间距 $\leq$ 每条肋条宽度的两倍。

11. 如权利要求10所述的一种煎烤器,其特征在于:每条肋条的宽度为4.5-6.5mm。

12. 如权利要求10所述的一种煎烤器,其特征在于:相邻的两条肋条之间的间距为9-11mm。

13. 如权利要求10所述的一种煎烤器,其特征在于:所述肋条呈波浪形结构,具有相互间隔排列的波峰和波谷,两个相邻的波峰之间的距离为40-60mm。

14. 如权利要求13所述的一种煎烤器,其特征在于:所述肋条的波谷的高度大于烤盘的厚度。

15. 如权利要求13所述的一种煎烤器,其特征在于:所述波峰的高度 $\geq 1.5 \times$ 波谷的高度。

16. 如权利要求15所述的一种煎烤器,其特征在于:所述波峰的高度为4-6mm,所述波谷的高度1.5-3mm。

17. 如权利要求13所述的一种煎烤器,其特征在于:所述波峰与其临近的波谷之间具有一圆弧过渡段。

18. 如权利要求17所述的一种煎烤器,其特征在于:所述圆弧过渡段的半径为3-5mm。

一种煎烤器的烤盘及采用该烤盘的煎烤器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种煎烤器的烤盘,特别是指一种具有肋条的烤盘及采用该烤盘的煎烤器。

背景技术

[0002] 现有技术中的煎烤器其烤盘通常是平面结构,也有在平面结构上凸出设有水平的肋条,在煎烤时将食材放置于肋条上进行煎烤,该种烤盘具有如下缺点:

[0003] 一,烤盘是平面结构,不便于肉类食材中油脂的排出;

[0004] 二,肋条的高度通常不是太高就是太低,太高则煎烤速度较慢、煎烤效果不佳,太低则影响油脂的排出;

[0005] 三,肋条的宽度及肋条的设置密度较不合理,在煎烤时食材可能会松软而落入烤盘面上,影响油脂的排出及煎烤效果。

实用新型内容

[0006] 本实用新型的主要目的在于克服现有技术中煎烤器的烤盘肋条设置不合理的缺点,提供一种具有合理设计的肋条的煎烤器的烤盘及采用该烤盘的煎烤器。

[0007] 本实用新型采用如下技术方案:

[0008] 一种煎烤器的烤盘,该烤盘的煎烤面为高度逐渐下降的弧形结构,在该煎烤面上凸出设有至少两条并排排列的肋条,相邻的两条肋条之间的间距 $\leq$ 每条肋条宽度的两倍。

[0009] 根据本实用新型的一较佳实施方式,每条肋条的宽度为 4.5-6.5mm。

[0010] 根据本实用新型的一较佳实施方式,相邻的两条肋条之间的间距为 9-11mm。

[0011] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述肋条呈波浪形结构,具有相互间隔排列的波峰和波谷,两个相邻的波峰之间的距离为 40-60mm。

[0012] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述肋条的波谷的高度大于烤盘的厚度。

[0013] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述波峰的高度 $\geq 1.5 \times$ 波谷的高度。

[0014] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述波峰的高度为 4-6mm,所述波谷的高度 1.5-3mm。

[0015] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述波峰与其临近的波谷之间具有一圆弧过渡段。

[0016] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述圆弧过渡段的半径为 3-5mm。

[0017] 一种煎烤器,包括至少一烤盘,该烤盘的煎烤面为高度逐渐下降的弧形结构,在该煎烤面上凸出设有至少两条并排排列的肋条,相邻的两条肋条之间的间距 $\leq$ 每条肋条宽度的两倍。

[0018] 根据本实用新型的一较佳实施方式,每条肋条的宽度为 4.5-6.5mm。

[0019] 根据本实用新型的一较佳实施方式,相邻的两条肋条之间的间距为 9-11mm。

[0020] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述肋条呈波浪形结构,具有相互间隔排列

的波峰和波谷,两个相邻的波峰之间的距离为 40-60mm。

[0021] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述肋条的波谷的高度大于烤盘的厚度。

[0022] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述波峰的高度 $\geq 1.5 \times$ 波谷的高度。

[0023] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述波峰的高度为 4-6mm,所述波谷的高度 1.5-3mm。

[0024] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述波峰与其临近的波谷之间具有一圆弧过渡段。

[0025] 根据本实用新型的一较佳实施方式,所述圆弧过渡段的半径为 3-5mm。

[0026] 由上述对本实用新型的描述可知,与现有技术相比,本实用新型的一种煎烤器的烤盘及采用该烤盘的煎烤器具有如下优点:

[0027] 一,肋条呈波峰波谷状的波浪形结构使放在烤盘上的食材不容易滑下,使得食材的煎烤效果较佳;

[0028] 二,煎烤面为高度逐渐下降的弧形结构,在煎烤肉类食材时便于油脂的排出,使得烤出的肉类食材更健康;

[0029] 三,肋条的宽度、间隔设置合理,使得煎烤出的食材焦度均匀;

[0030] 四,肋条的高度设置合理,使得煎烤肉类食材时油脂的排出更加顺畅,并减少食材调理时间,使烤出的食材更加健康;

[0031] 五,两个相邻的波峰之间的距离为 40-60mm,刚好大致可以承载一块汉堡肉的煎烤,设计巧妙;

[0032] 六,波峰与其临近的波谷之间具有圆弧过渡段,在更好的防止煎烤食材下滑的同时又可以使消费者更方便顺畅的将煎烤好的食材拨到盘中;

[0033] 七,每条肋条的宽度为 4.5-6.5mm,相邻的两条肋条之间的间距为 9-11mm,可以较好的防止煎烤食材在放置及煎烤过程中因松软而下落到煎烤面上,乃至影响食材排油及煎烤效果。

附图说明

[0034] 图 1 为本实用新型具体实施方式的立体结构示意图;

[0035] 图 2 为本实用新型具体实施方式的部分俯视结构示意图;

[0036] 图 3 为本实用新型具体实施方式的剖视结构示意图;

[0037] 图 4 为图 3 中 A 处放大图。

具体实施方式

[0038] 以下通过具体实施方式对本实用新型作进一步的描述。

[0039] 参照图 1 和图 3,本实用新型的一种煎烤器,包括至少一烤盘,在该烤盘的煎烤面 10 上凸出设有数条肋条 20,肋条 20 呈波浪形结构,参照图 3,相邻的两个波峰 21 之间的距离 L 为 40-60mm,刚好大致可以承载一块汉堡肉的煎烤,使得整个烤盘形成多个相对独立的汉堡肉煎烤区域,可同时对多个汉堡肉进行煎烤,不但煎烤效果更佳,而且由于汉堡肉在烤盘上排列错落有致,也增加煎烤趣味性。

[0040] 参照图 1 和图 3,煎烤面 10 为高度逐渐下降的弧形结构,这也使得波浪形肋条 20

在整体上也呈逐渐下降的结构,这样在煎烤肉类食材时,食材中的油脂首先落进煎烤面 10 内,然后沿着煎烤面 10 顺势流出,使得烤出的食材更为健康美味。

[0041] 参照图 2,每条肋条 20 的宽度 D 为 4.5-6.5mm,相邻的两条肋条 20 之间的间距 C 为 9-11mm,并且要使得相邻的两条肋条 20 之间的间距 $C \leq$ 每条肋条 20 宽度 D 的两倍,这种肋条的设置方法一方面保证了肋条与食材之间有足够的接触面,保证煎烤效果,另一方面也保证了食材不会在煎烤过程中因受热松软而落入两个肋条之间的煎烤面上,如果是肉类食材,则使得食材又浸上油脂,影响煎烤效果。

[0042] 参照图 1、图 3 和图 4,肋条 20 的波谷 22 的厚度 H2 大于烤盘的厚度,所谓烤盘的厚度指烤盘的煎烤面 10 与烤盘的底面之间的距离,波峰 21 的高度 $H1 \geq 1.5 \times$ 波谷 22 的高度 H2,波峰 21 的高度 H1 优选为 4-6mm,波谷 22 的高度 H2 优选为 1.5-3mm。这种肋条的高度设计极其合理,一方面肋条高度不会太低,乃至影响排油,另外一方面肋条的高度也不会太高,乃至影响煎烤效果,增加煎烤时间;而且波峰与波谷的比例设置巧妙,保证了食材在肋条上的放置稳定。

[0043] 参照图 4,波峰 21 与其临近的波谷 22 之间具有一圆弧过渡段 23,该圆弧过渡段 23 的半径为 3-5mm,该圆弧过渡段 23 的设置极为巧妙,在防止食材下滑的同时可以使消费者更方便地将煎烤完成的食材拨到盘中。

[0044] 上述仅为本实用新型的一个具体实施方式,但本实用新型的设计构思并不局限于此,凡利用此构思对本实用新型进行非实质性的改动,均应属于侵犯本实用新型保护范围的行为。

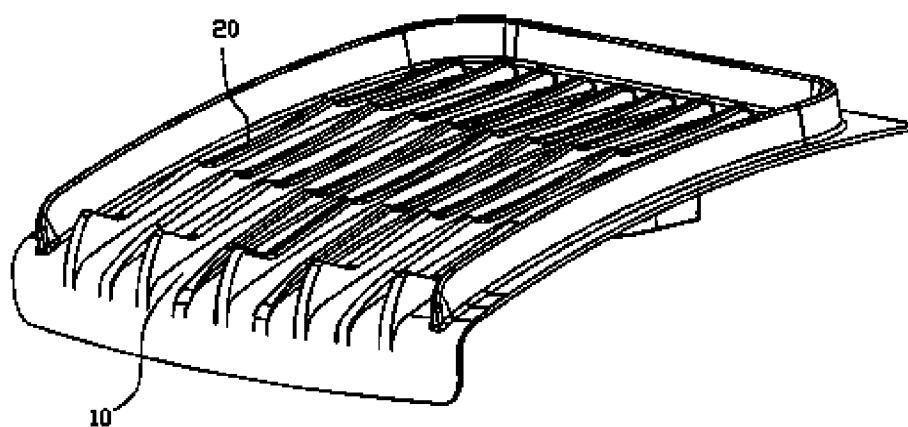


图 1

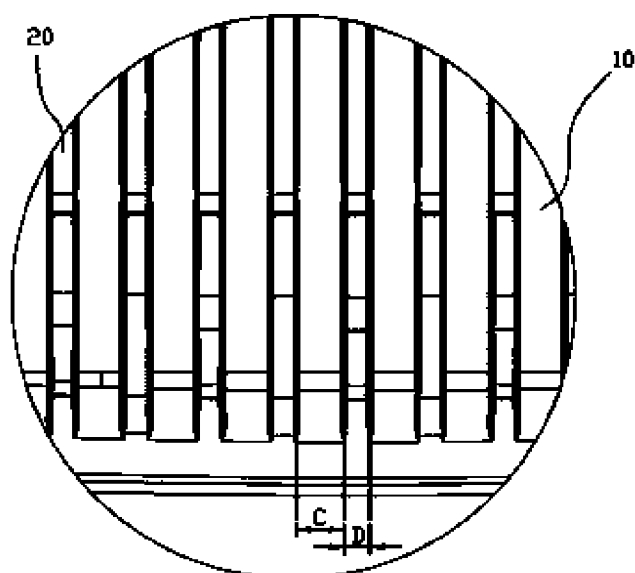


图 2

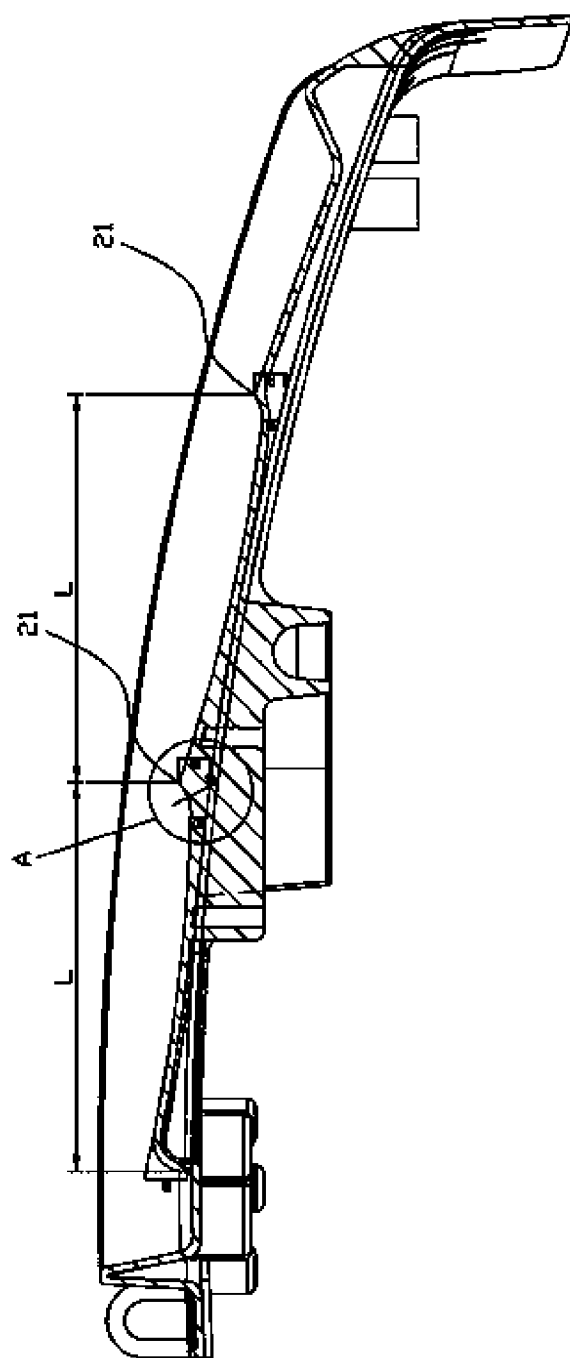


图 3

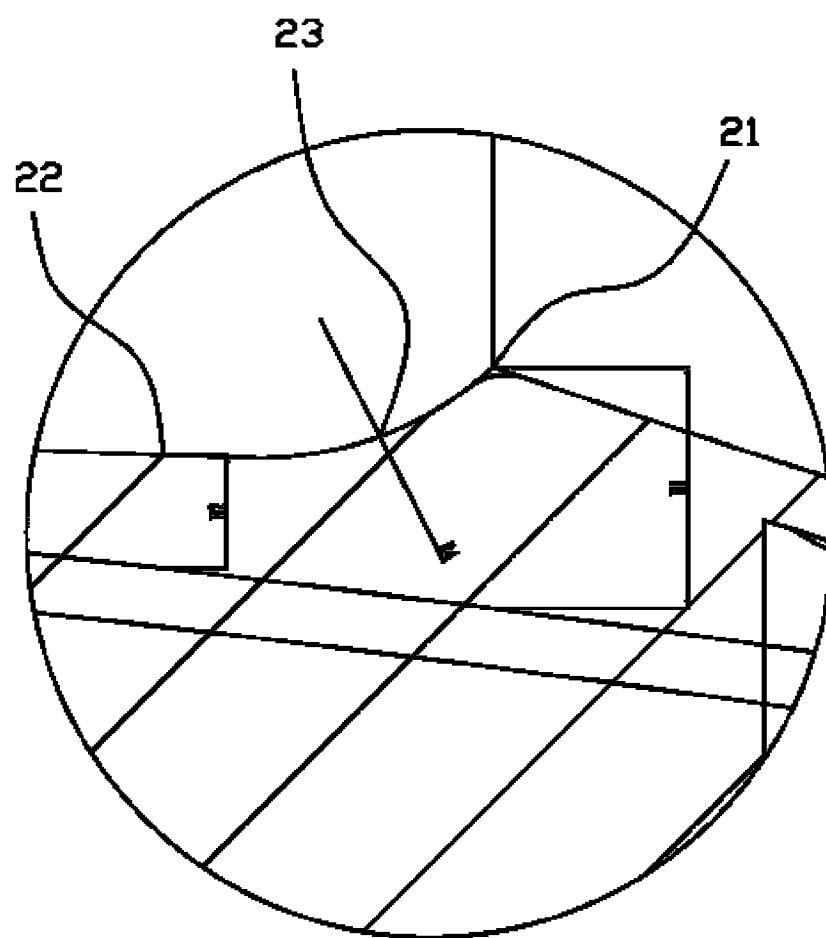


图 4