

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3602155号
(P3602155)

(45) 発行日 平成16年12月15日(2004.12.15)

(24) 登録日 平成16年10月1日(2004.10.1)

(51) Int.Cl.⁷

F I

F 2 4 C 7/04

F 2 4 C 7/04

B

A 4 7 J 27/14

A 4 7 J 27/14

A

F 2 4 C 1/04

F 2 4 C 1/04

F 2 4 C 15/12

F 2 4 C 15/12

A

F 2 4 H 1/00

F 2 4 H 1/00

C

請求項の数 5 (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願平6-14552
 (22) 出願日 平成6年2月8日(1994.2.8)
 (65) 公開番号 特開平7-217907
 (43) 公開日 平成7年8月18日(1995.8.18)
 審査請求日 平成13年2月8日(2001.2.8)

(73) 特許権者 594013701
 株式会社紀ノ正
 東京都中央区新川1丁目2番11号 フ
 ジライト新川ビル1階
 (74) 代理人 100066474
 弁理士 田澤 博昭
 (74) 代理人 100088605
 弁理士 加藤 公延
 (72) 発明者 堀田 正美
 東京都中央区新川1丁目2番11号 株
 式会社紀ノ正内

審査官 豊島 唯

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 加熱調理機

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

下部熱源を有し、該下部熱源の上方に調理用載置棚が設けられた調理機本体と、上部熱源を有して前記調理機本体に取り付けられ、前記調理用載置棚に対し接近乃至離間する方向に昇降開閉または回動開閉可能な可動ヘッドとを備え、この可動ヘッドが前記上部熱源および前記下部熱源の遮断時に前記調理用載置棚上への閉鎖位置で調理台となるように構成したことを特徴とする加熱調理機。

【請求項2】

前記調理機本体および前記可動ヘッドの少なくとも一方には、前記上部熱源および下部熱源で加熱されて被調理品に網状または棒状などの焦げ模様を焼き付ける焼付部材が取付け可能となっていることを特徴とする請求項1記載の加熱調理機。

【請求項3】

前記調理機本体および前記可動ヘッドの少なくとも一方には、前記上部熱源および下部熱源で加熱される排熱利用の湯沸部が設けられていることを特徴とする請求項1または請求項2記載の加熱調理機。

【請求項4】

前記調理機本体および前記可動ヘッドの少なくとも一方には、前記上部熱源および下部熱源で加熱してスチームを発生させる排熱利用のスチーム発生部が設けられていることを特徴とする請求項1または請求項2記載の加熱調理機。

【請求項5】

前記上部熱源および下部熱源は、遠赤外線ハロゲンヒーターから成っていることを特徴とする請求項１～４の何れかに記載の加熱調理機。

【発明の詳細な説明】

【０００１】

【産業上の利用分野】

この発明は、ステーキやハンバーグおよび焼き魚等の加熱調理に供せられる加熱調理機に関し、特に業務用として好適な加熱調理機に関するものである。

【０００２】

【従来の技術】

従来の加熱調理機として、調理用の焼き網棚を有する調理機本体と、この調理機本体に昇降開閉自在に取り付けられた可動ヘッドと、この可動ヘッドおよび前記調理機本体の少なくとも一方に設けられた熱源とを備えた構成のものは既に知られている。なお、上記熱源としては、通常の電気ヒーターまたはガスヒーターが使用されている。

【０００３】

【発明が解決しようとする課題】

このような従来の加熱調理機は、ステーキやハンバーグおよび焼き魚等を単に加熱調理するだけの機能しか有しておらず、このため、汎用性に乏しいという課題があった。しかも、かかる従来の加熱調理機の熱源として使用している通常の電気ヒーターは、立ち上がり及び立ち下がり時間が遅く、且つ、コンパクト性や温度コントロール性、動作確認性、耐熱性などの点で課題があると共に、加熱調理室内が乾燥し易いという課題があり、かかる課題は特に業務用の加熱調理機において大きな問題点であった。

【０００４】

この発明は上記のような課題を解決するためになされたもので、請求項１の発明の目的は、被調理品の加熱調理を行うものでありながら、その加熱調理を行わない時は調理台として機能させることができる汎用性に富んだ使い勝手のよい加熱調理機を得ることにある。

【０００５】

請求項２の発明の目的は、被調理品に焦げ模様を焼き付けることができ、しかも、その焦げ模様を被調理品の両面に同時に焼き付け可能な加熱調理機を得ることにある。

【０００６】

請求項３の発明の目的は、熱源の排熱を利用して湯沸かしを行うことができる加熱調理機を得ることにある。

【０００７】

請求項４の発明の目的は、熱源の排熱を利用してスチームを発生させることにより蒸し調理を行うことができる加熱調理機を得ることにある。

【０００８】

請求項５の発明の目的は、立ち上がり及び立ち下がり時間が早く、且つ、コンパクト性や温度コントロール性、動作確認性、耐熱性などの点で優れ、理想的な調理が行える加熱調理機を得ることにある。

【０００９】

【課題を解決するための手段】

請求項１の発明に係る加熱調理機は、下部熱源を有し、該下部熱源の上方に調理用載置棚が設けられた調理機本体と、上部熱源を有して前記調理機本体に取り付けられ、前記調理用載置棚に対し接近乃至離間する方向に昇降開閉または回動開閉可能な可動ヘッドとを備え、この可動ヘッドが前記上部熱源および前記下部熱源の遮断時に前記調理用載置棚上への閉鎖位置で調理台となるように構成したものである。

【００１０】

請求項２の発明に係る加熱調理機は、前記調理機本体および前記可動ヘッドの少なくとも一方に、前記上部熱源および下部熱源で加熱されて被調理品に網状または棒状などの焦げ模様を焼き付ける焼付部材が取付け可能な構成としたものである。

【００１１】

10

20

30

40

50

請求項 3 の発明に係る加熱調理機は、前記調理機本体および前記可動ヘッドの少なくとも一方に、前記上部熱源および下部熱源で加熱される排熱利用の湯沸部を設けたものである。

【0012】

請求項 4 の発明に係る加熱調理機は、前記調理機本体および前記可動ヘッドの少なくとも一方に、前記上部熱源および下部熱源で加熱してスチームを発生させる排熱利用のスチーム発生部を設けたものである。

【0013】

請求項 5 の発明に係る加熱調理機は、前記上部熱源および下部熱源が、遠赤外線ハロゲンヒーターから成っているものである。

10

【0014】

【作用】

請求項 1 の発明による加熱調理機は、上部熱源および下部熱源の遮断時において、可動ヘッドを閉じることにより、その可動ヘッドを調理台として使用することができる。

【0015】

請求項 2 の発明による加熱調理機は、調理機本体および可動ヘッドの少なくとも一方に取り付けられた焼付部材が、上部熱源および下部熱源で加熱されることにより、被調理品に網状または棒状などの焦げ模様が焼き付けられる。この場合、前記調理機本体と可動ヘッドの両方に焼付部材を取り付ければ、被調理品の両面に焦げ模様を同時に焼き付けることができる。

20

【0016】

請求項 3 の発明による加熱調理機は、上部熱源および下部熱源の排熱で湯沸部が加熱されることにより、排熱利用の温水器として利用することができる。

【0017】

請求項 4 の発明による加熱調理機は、上部熱源および下部熱源の排熱でスチーム発生部が加熱され、このスチーム発生部からスチームが発生することにより、蒸し調理器としても使用できる。

【0018】

請求項 5 の発明による加熱調理機は、上部熱源および下部熱源が遠赤外線ハロゲンヒーターから成っているもので、立ち上がり及び立ち下がり時間が早く、且つ、コンパクト性や温度コントロール性、動作確認性、耐熱性などの点で優れ、理想的な調理が行える。

30

【0019】

【実施例】

実施例 1.

以下、この発明の一実施例を図について説明する。図 1 はこの発明の一実施例による加熱調理機を示す正面図、図 2 は図 1 の右側面図、図 3 は図 1 の平面図である。

図において、1 は調理機本体であり、この調理機本体 1 は、遠赤外線ハロゲンヒーターから成る下部熱源 2 と、この下部熱源 2 の上方に位置する調理用の載置棚 3 とを有する構成と成っている。

【0020】

40

かかる調理機本体 1 には、前記載置棚 3 上に接近乃至離間する方向に回動開閉自在な可動ヘッド 4 が取り付けられている。そして、この可動ヘッド 4 には、前記下部熱源 2 の場合と同様に遠赤外線ハロゲンヒーターから成る上部熱源 5 が取り付けられている。ここで、前記可動ヘッド 4 の表面は、該可動ヘッド 4 の閉鎖位置で略水平な調理面 4 a となるように形成されている。

【0021】

以上において、前記調理機本体 1 および可動ヘッド 4 の少なくとも一方には、焼き調理用の被調理品に焦げ模様を焼き付けるための焼付部材 6 が取り付けられるように成っている。この焼付部材 6 は図 4 に示すような焼き網のほか、平行する複数本の棒状体を組み合わせた構造のものや、その他、趣向に富んだ焦げ模様を焼き付ける形状構成のものなどであっ

50

てもよく、その形状構成は限定されるものでない。

【0022】

かかる焼付部材6は、調理機本体1に対しては前記下部熱源2の上方に取り付けられる。この場合、その焼付部材6は前記載置棚3の代えて着脱可能に取り付けてよい。また、前記可動ヘッド4に対する焼付部材6は、上部熱源5の下方に取り付けられる。この場合、その焼付部材6は着脱可能な取付け構成としてもよい。

【0023】

以上のように構成された加熱調理機は、可動ヘッド4を図2の二点鎖線で示す方向に開いた状態で調理機本体1の焼付部材6上に被調理品を載置した後、前記可動ヘッド4を回転させて閉じることにより、該可動ヘッド4側の焼付部材6と前記調理機本体1側の焼付部材6とで被調理品が挟み込まれた状態となる。このような可動ヘッド4の閉じ状態で、熱源スイッチ（図示せず）をONすると、下部熱源2および上部熱源5が放熱することにより、前記被調理品が加熱調理されると同時に、その被調理品の両面には前記焼付部材6で網状また棒状などの焦げ模様が焼き付けられる。

10

【0024】

実施例2.

図5はこの考案の実施例2による加熱調理機の正面図、図6は図5の側面図、図7は図5の平面図であり、図1～図4と同一または相当部分には同一符号を付して重複説明を省略する。

上記実施例1では、調理機本体1に対して可動ヘッド4を回転開閉自在に取り付けた場合を説明したが、この実施例2では、その可動ヘッド4を調理機本体1に対して昇降開閉自在に取り付けており、この場合においても同様の作用効果を奏する。

20

【0025】

実施例3.

なお、前記調理機本体1および前記可動ヘッド4の少なくとも一方には、前記下部熱源2および上部熱源5で加熱される温水化用のタンク部や通水管等の湯沸部を設けてもよく、この場合、熱源2、5の排熱利用による温水器としても利用できるという効果が得られる。

【0026】

実施例4.

また、前記調理機本体1および前記可動ヘッド4の少なくとも一方に、前記下部熱源2および上部熱源5で加熱されるスチーム発生部を設けてもよく、この場合、そのスチーム発生部から調理室内にスチームが噴射されることにより、蒸し調理器としても使用できるという効果が得られる。

30

【0027】

実施例5.

前記焼付部材6はそれ自体がシーズヒーターから成るもの、或いはシーズヒーターを部分的に有するものの何れであってよい。この場合、調理機本体1側の下部熱源2および可動ヘッド4側の上部熱源5が故障した際に、前記焼付部材6自体を熱源として機能させることができる。

40

【0028】

なお、上記実施例で述べた下部熱源2および上部熱源5としては、上述のように遠赤外線ハロゲンヒーターが最も好ましいが、その他の都市ガス利用のガスヒーターやセラミックヒーターであってもよい。

【0029】

【発明の効果】

以上のように、請求項1の発明によれば、上部熱源および下部熱源の遮断時において、可動ヘッドを閉じることにより、その可動ヘッドが調理台となるように構成したので、調理台を兼ねた汎用性に富む加熱調理機を提供できるという効果がある。

【0030】

50

請求項 2 の発明によれば、調理機本体および可動ヘッドの少なくとも一方に取り付けられた焼付部材が、上部熱源および下部熱源で加熱される構成としたことにより、被調理品に網状または棒状などの焦げ模様を焼き付けることができると共に、この場合、前記調理機本体と可動ヘッドの両方に焼付部材を取り付けておけば、被調理品の両面に焦げ模様を同時に焼き付けることができ、これにより、調理品が高級化されて商品価値が向上するという効果がある。

【0031】

請求項 3 の発明によれば、上部熱源および下部熱源の排熱で湯沸部が加熱されることにより、排熱利用の温水器として利用できるという効果がある。

【0032】

10

請求項 4 の発明によれば、上部熱源および下部熱源の排熱でスチーム発生部が加熱され、このスチーム発生部からスチームが発生することにより、蒸し調理器としても使用できるという効果がある。

【0033】

請求項 5 の発明によれば、上部熱源および下部熱源が遠赤外線ハロゲンヒーターから成っているので、立ち上がり及び立ち下がり時間が早く、且つ、コンパクト性及温度コントロール性、動作確認性、耐熱性などの点で優れ、理想的な調理が行えるという効果がある。

【図面の簡単な説明】

【図 1】 この発明の実施例 1 による加熱調理機を示す正面図である。

【図 2】 図 1 の右側面図である。

20

【図 3】 図 1 の平面図である。

【図 4】 この考案の加熱調理機に適用される焼付部材の一例を示す平面図である。

【図 5】 この考案の実施例 2 による加熱調理機の正面図である。

【図 6】 図 5 の側面図である。

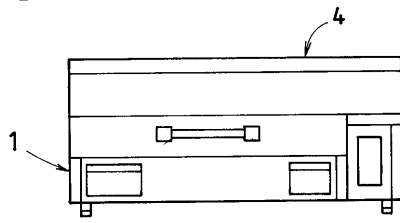
【図 7】 図 5 の平面図である。

【符号の説明】

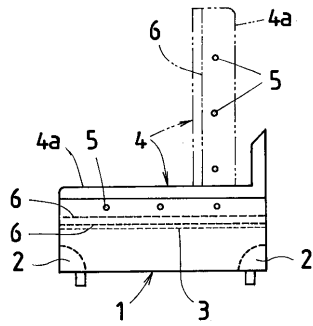
- 1 調理機本体
- 2 下部熱源
- 3 調理用載置棚
- 4 可動ヘッド
- 5 上部熱源
- 6 焼付部材

30

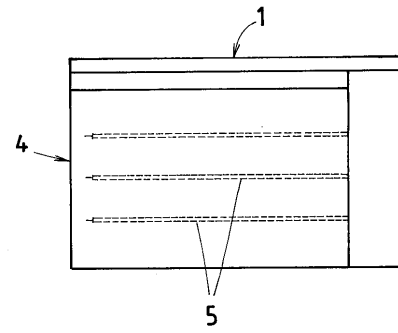
【図 1】



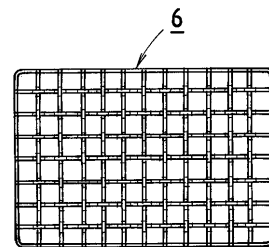
【図 2】



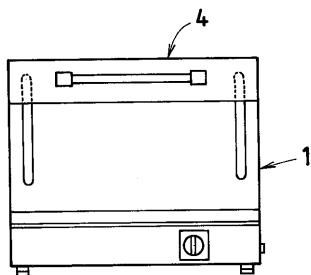
【図 3】



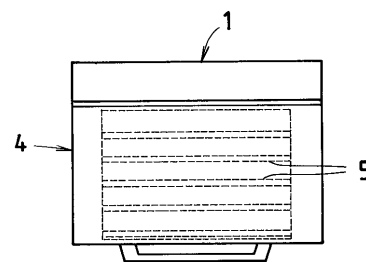
【図 4】



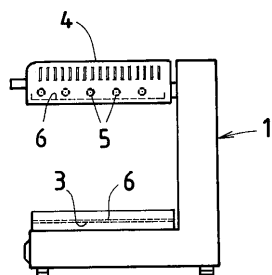
【図 5】



【図 7】



【図 6】



フロントページの続き

- (56)参考文献 実開昭54-089394 (JP, U)
実開昭55-166313 (JP, U)
実開昭57-85110 (JP, U)

- (58)調査した分野(Int.Cl.⁷, DB名)

F24C 7/04~7/06

A47J 27/14

F24C 1/04

F24C 15/12

F24H 1/00

A22C 25/06

A21B 3/00

A23L 1/00