



(19)中華民國智慧財產局

(12)新型說明書公告本

(11)證書號數：TW M405834U1

(45)公告日：中華民國 100 (2011) 年 06 月 21 日

(21)申請案號：100200197

(22)申請日：中華民國 100 (2011) 年 01 月 05 日

(51)Int. Cl. : A47J37/10 (2006.01)

(71)申請人：芳成工業股份有限公司(中華民國)FANCY FOOD SERVICE EQUIPMENT CO., LTD.
(TW)

高雄市仁武區鳳仁路 257 號

(72)創作人：江廷芳 (TW)

申請專利範圍項數：3 項 圖式數：4 共 12 頁

(54)名稱

鐵板燒機台

(57)摘要

本新型鐵板燒機台，其包含有一機台，一設於該機台上且用以炒煮食物之炒煮平台，一設於該炒煮平台周緣且供使用者用餐之食用平台，以及一設於該炒煮平台與食用平台間之置放平台；藉由該置放平台設計，其可避免熟、生食物皆置放於炒煮平台上，以避免熟、生食物混雜所延伸之衛生問題外，並且加上該置放平台與該食用平台設置位置不在同一水平上，更能明確區隔用餐與炒煮後之食物置放等區域，有效避免消費者誤將炒煮平台上夾取食用，以增加消費者用餐之安全性，以及食用平台之餐具清理上更為方便等功效。

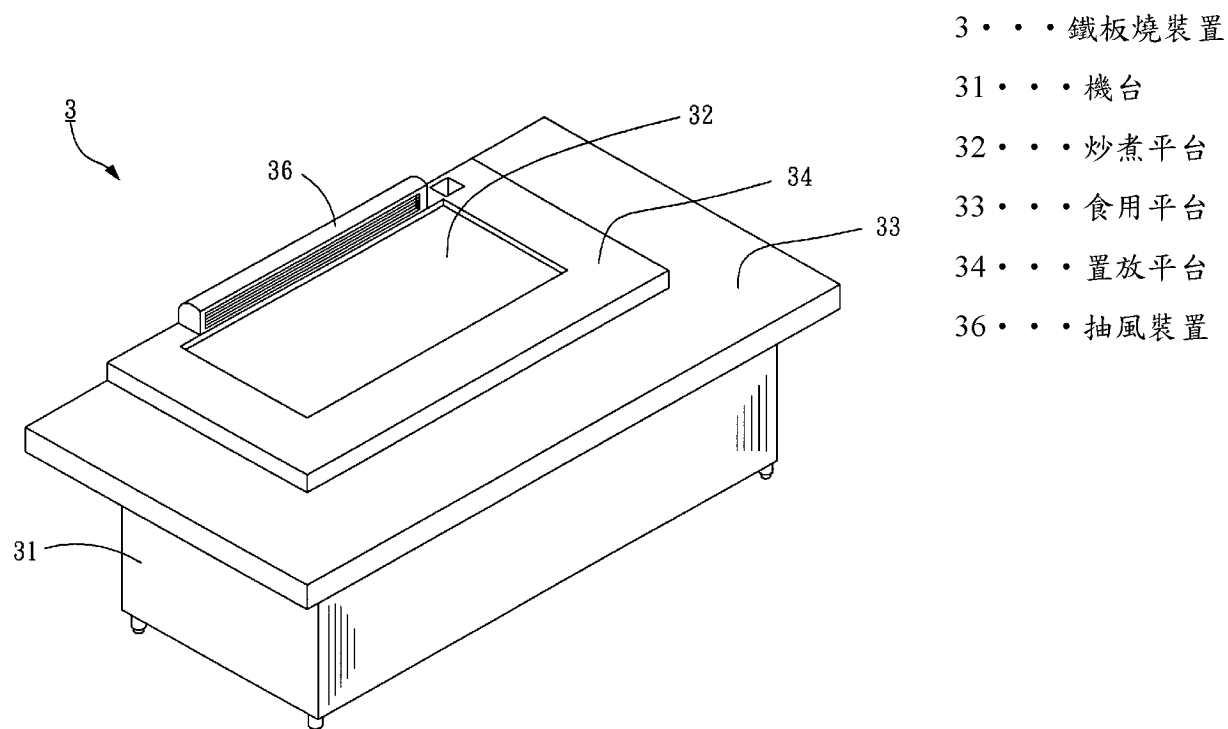


圖 2

七、圖式

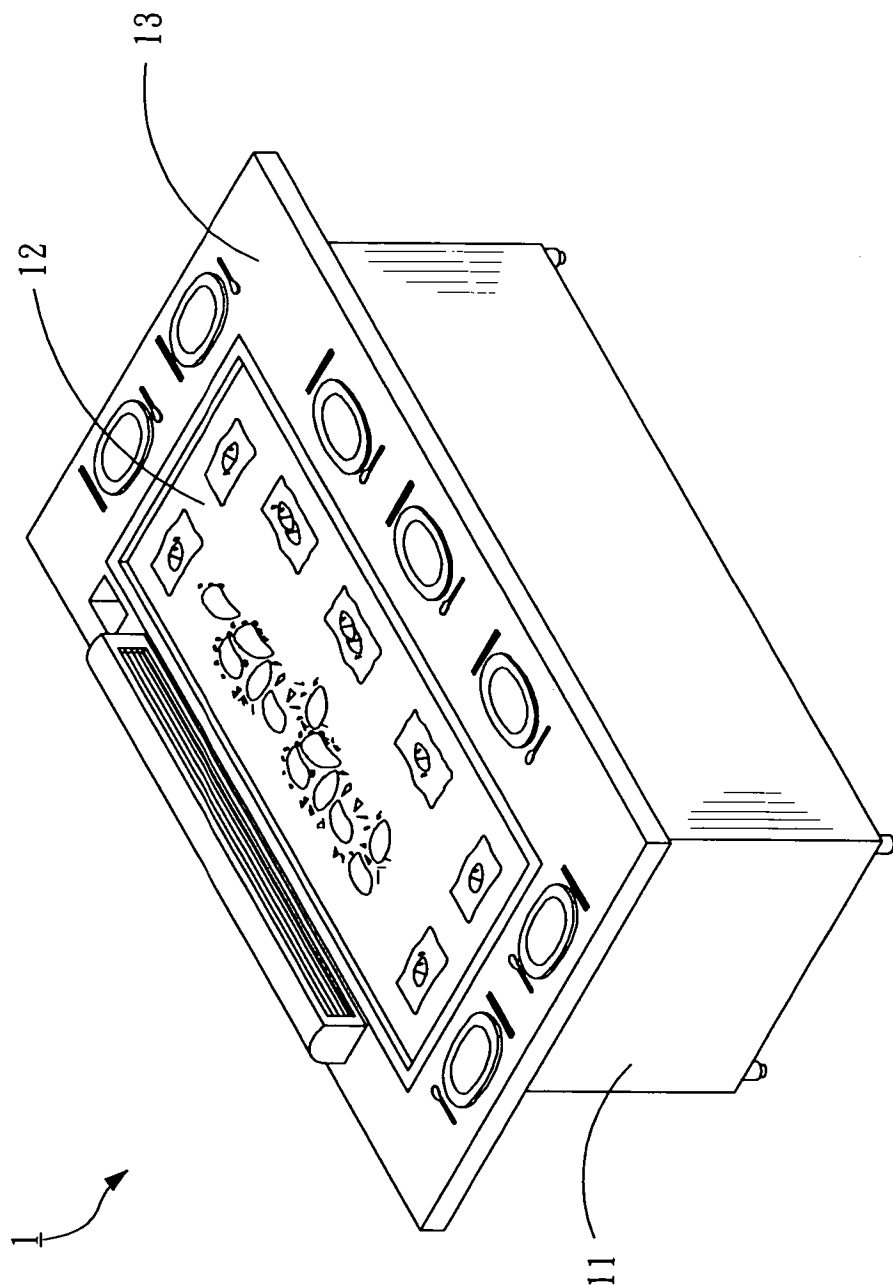


圖 1

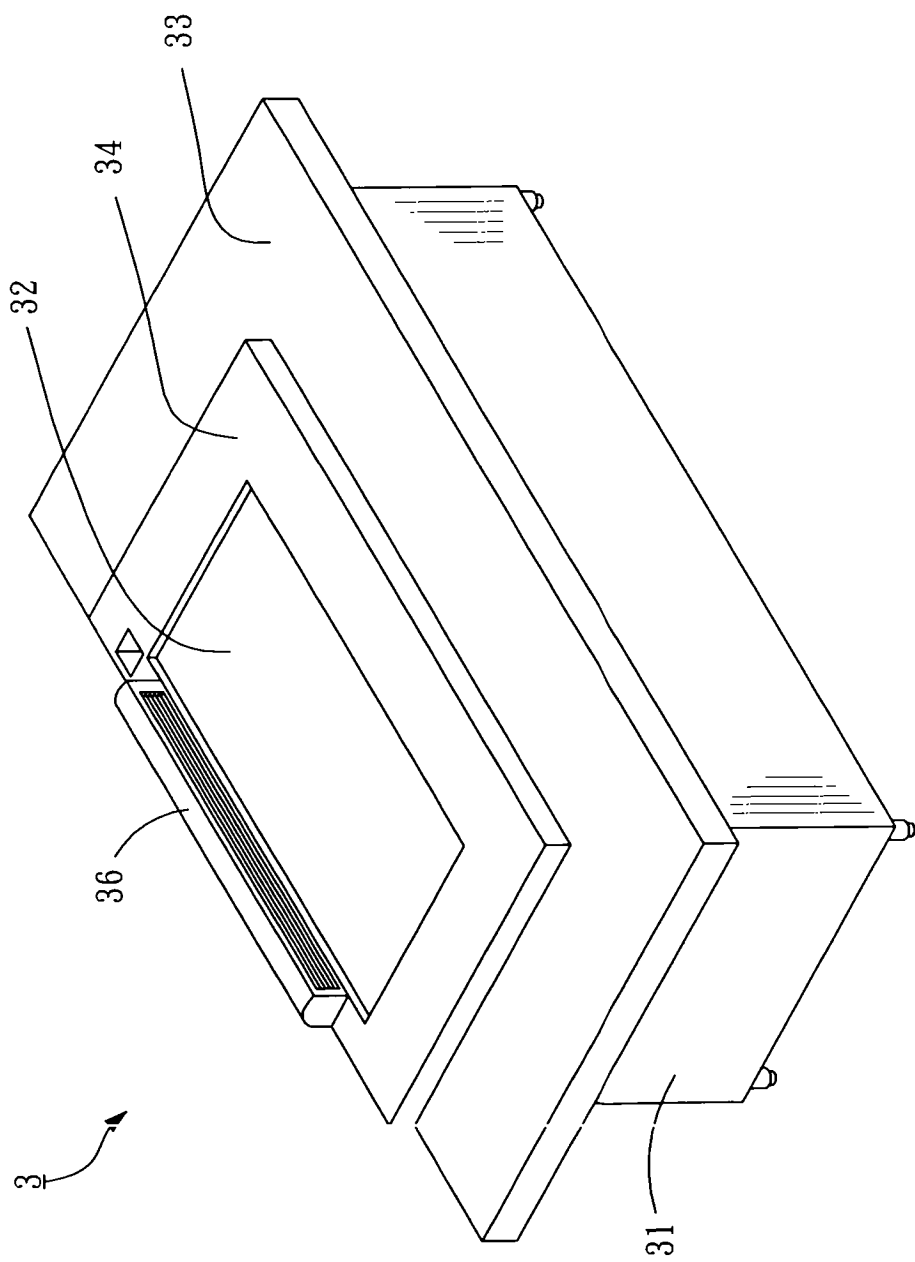


圖 2

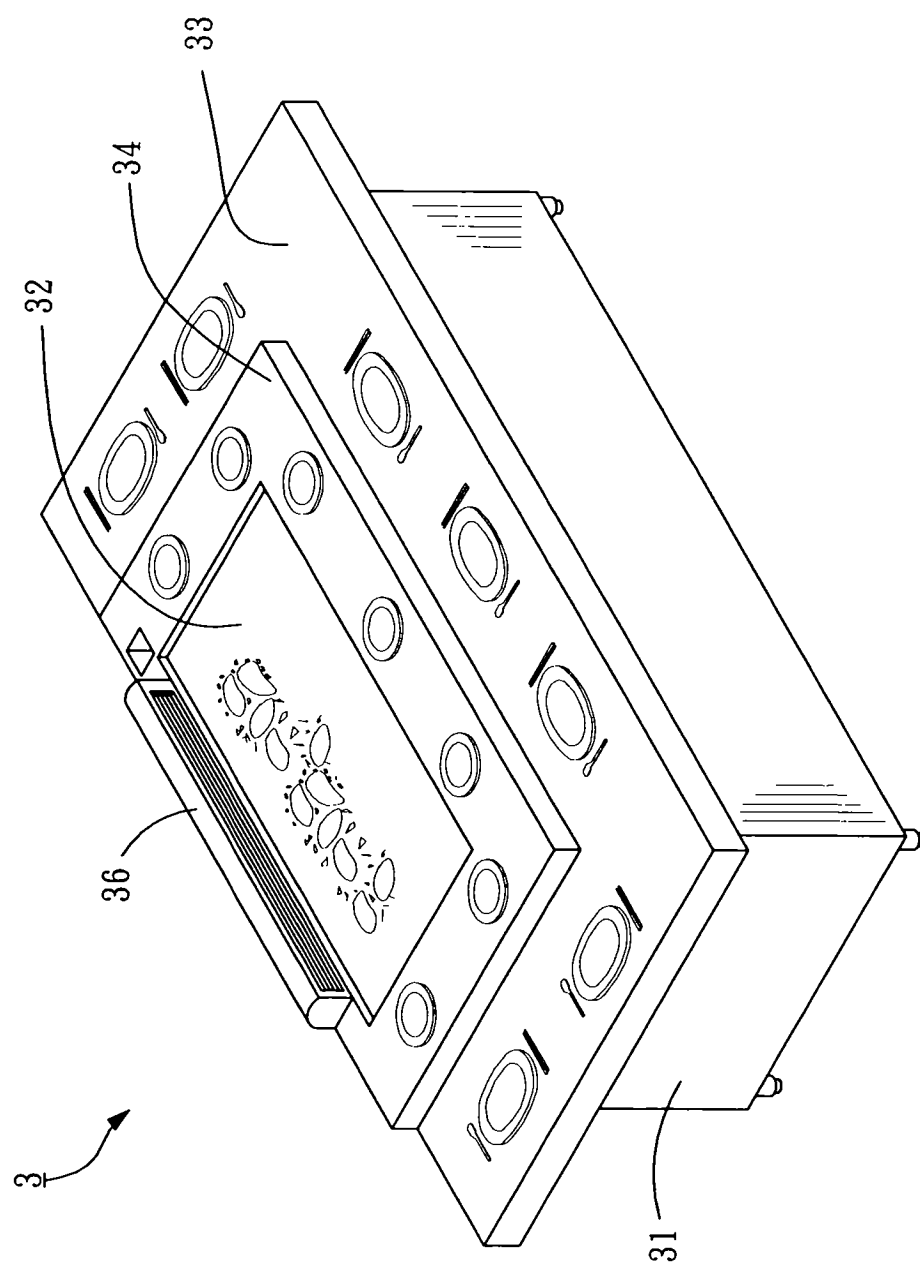


圖 3

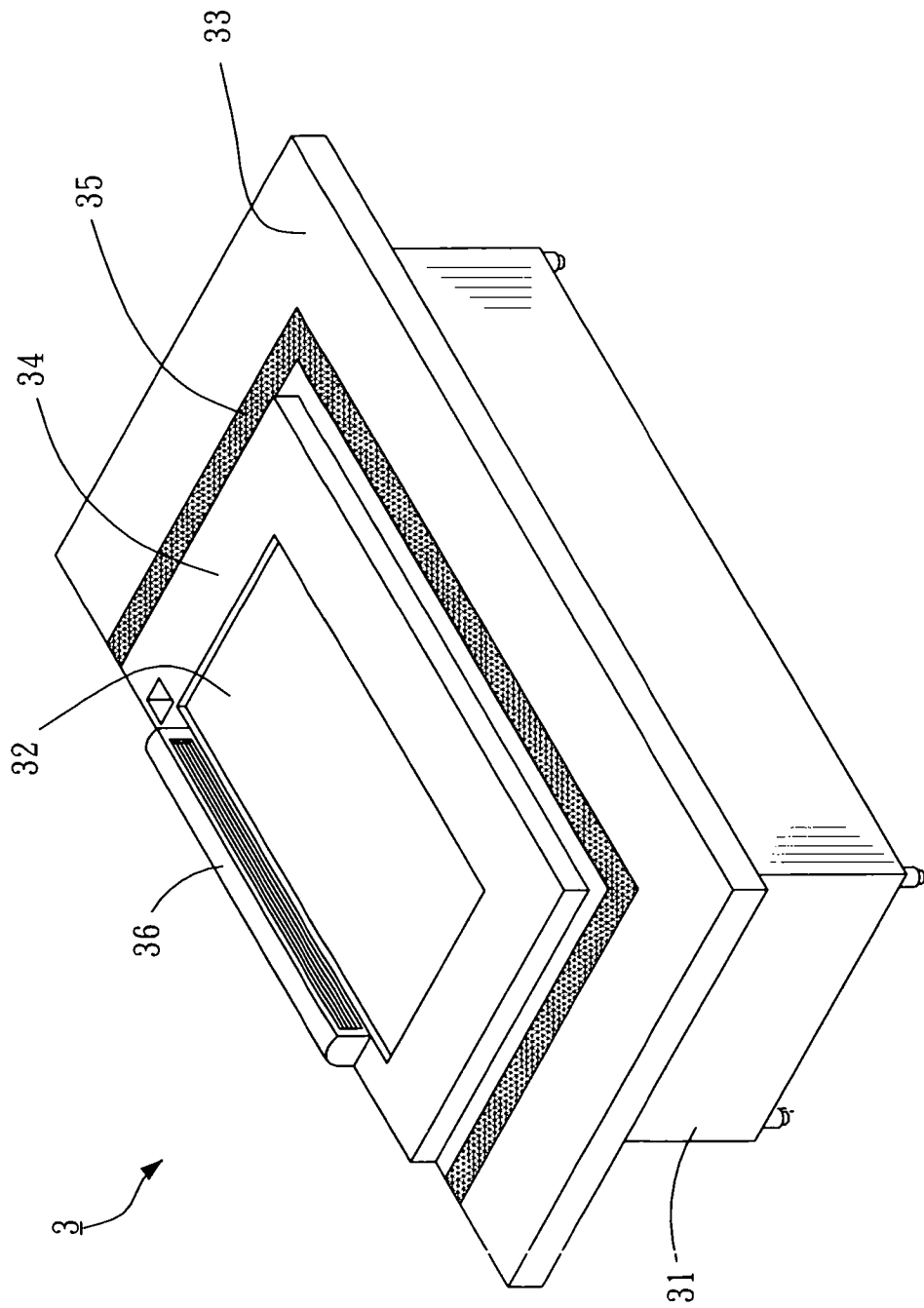


圖 4

五、新型說明：

【新型所屬之技術領域】

本新型是有關於一種廚用機台，特別是一種鐵板燒機台。

【先前技術】

參閱圖 1，習知鐵板燒機台 1 包含有一機台 11，一設於該機台 11 上且用以炒煮食物之炒煮平台 12，以及一設於該炒煮平台 12 周緣且供使用者用餐之食用平台 13；其中，該炒煮平台 12 與食用平台 13 之設置位置皆在同一水平面上，且生食材備妥後將放置於該炒煮平台 12 熱度較低處(如靠近該食用平台 13 邊緣)以進行先行預熱，此時，該炒煮平台 12 上會先行鋪設有鋁箔紙(或餐盤)，以做為熟食食物之置放；上述先前作業準備完畢後，廚師即可進行炒煮作業，首先，該生食材將移置該炒煮平台 12 熱度較高處(如炒煮平台中心處)進行烹飪處理，而烹飪完成後之熟食，則又移至該鋁箔紙上置放，以供消費者夾取至該食用平台 13 之餐盤內，再進行食用。

經由上述動作敘述可知，烹飪前之生食物或烹飪後之熟食物皆放置於該炒煮平台 12 上，故於生食物進行炒煮的過程中，廚師要小心其炒煮動作，否則易造成生食物之炒湯汁噴至熟食物處，容易導致烹飪後之熟食受到生食置放時所殘留之細菌污染，而有衛生不佳之疑慮產生，影響食物衛生外，並且大大限制廚師炒煮動作的

進行，多多少少影響煮食之美味；再者，將該炒煮後之食物放置於該炒煮平台 12，以讓消費者從該炒煮平台 12 夾取食物之過程，也容易導致消費者稍不注意就誤以將生食當作熟食進行挾持食用，而部分消費者怕有此情形產生，其在於用餐的過程中，需隨時注意生、熟食之區別，而無法盡情的享受吃鐵板燒之樂趣，造成消費者使用上之不便，實有待改善。

【新型內容】

因此，本新型之目的，是在提供一種鐵板燒機台，其可提升用餐時之衛生品質外，且更能增加消費者用餐時之便利性。

本新型鐵板燒機台，其包含有一機台，一設於該機台上且用以炒煮食物之炒煮平台，一設於該炒煮平台周緣且供使用者用餐之食用平台，以及一設於該炒煮平台與食用平台間之置放平台；其中，該置放平台與該食用平台不在同一水平位置上，促使消費者用餐時，能明確區隔用餐與炒煮後之食物置放等區域，有效避免消費者誤將炒煮平台上夾取食用外，加上該置放平台之設計，將可避免熟、生食物皆置放於炒煮平台上，以避免熟、生食物混雜所延伸之衛生問題外，且有該置放平台之增加，其熟食將可置放於該置放平台上，使該熟食不再受烹煮時之湯汁及生食上細菌污染，以提升用餐時之衛生品質。

【實施方式】

有關本新型之前述及其他技術內容、特點與功效，在以下配合參考圖式之較佳實施例的詳細說明中，將可清楚的明白。

在本新型被詳細描述前，要注意的是，在以下的說明中，類似的元件是以相同的編號來表示。

參閱圖 2，本新型第一較佳實施例，該鐵板燒機台 3 包含有一機台 31，一設於該機台 31 上且用以炒煮食物之炒煮平台 32，一設於該炒煮平台 32 周緣且供使用者用餐之食用平台 33，以及一設於該炒煮平台 32 與食用平台 33 間之置放平台 34；其中，該機台 31 上可適時設置有一抽風裝置 36，以吸取該炒煮平台 32 炒煮時所產生之油煙；另，該置放平台 34 與該食用平台 33 不在同一水平位置上，亦即該置放平台 34 之水平位置高於該食用平台 33 之水平位置，或者該置放平台 34 之水平位置低於該食用平台 33 之水平位置，而本實施例以下及圖中僅以該置放平台 34 之水平位置高於該食用平台 33 之水平位置進行說明。

參閱圖 3，使用時，廚師將欲烹煮之生食材放置於該炒煮平台 32 熱度較低處(如靠近該置放平台 34 處)，當欲烹煮時，再將生食材移置該炒煮平台 32 熱度較高處(如炒煮平台中心處)以進行烹飪處理，而烹飪後之熟食，將可直接移置於該置放平台 34 上，以供消費者由該置放平台 34 上夾取熟食進行使用，如此將可避免該熟食與生食之置放處重疊，藉以區分生食與熟食之置

放處，同時又能避免熟食受到生食之污染，以提升用餐時之衛生品質外；另，當熟食放置於該置放平台 34 時，因該置放平台 34 與炒煮食物處具有一定之距離，將可減少炒煮過程所產生之湯汁噴至熟食物處，故廚師炒煮動作將可不再受到限制，以增加廚師炒煮之順暢度；再者，該置放平台 34 水平位置高於該食用平台 33 處，除可使消費者能明確區隔用餐與炒煮後之食物置放等區域，有效避免消費者誤將炒煮平台上夾取食用，以增加消費者用餐之安全性。

參閱圖 4，本發明之第二較佳實施例，該鐵板燒機台 3 仍包含有機台 31、炒煮平台 32、食用平台 33 及置放平台 34 及抽風裝置 36 等構件，且其構件特徵與第一實施例皆為相同，恕不詳述，特別是，該食用平台 33 與置放平台 34 間設有一提示面 35，其中，該提示面 35 可採用一發光物件或一飾條設計，而本實施例係以一發光物件加以說明；是以，藉由該提示面 35 之設計，以加以顯現出食用平台 33 之所在位置，以提醒消費者食用平台 33 之用餐範圍明確性外，同時該提示面 35 也有利於工作人員於該食用平台 33 擺放餐盤時，能依照該提示面 35 與食用平台 33 之界線，依序的進行餐盤擺放之工作，使得擺放後之餐盤能更整齊，促使食用平台之餐具清理上更為方便。

歸納前述，本新型鐵板燒機台，其主要藉由該置放平台之設計，以供炒煮後之食物置放於上，以避免熟、

生食物皆置放於炒煮平台上，而延伸之衛生問題外，且加上該置放平台與該食用平台不在同一水平位置上，更能促使消費者用餐時，能明確得知以炒煮後可使用之食物置放處，進而避免消費者誤將炒煮平台上夾取食用，以增加消費者用餐之安全性，故的確能達到本新型之目的。

惟以上所述者，僅為說明本新型之較佳實施例而已，當不能以此限定本新型實施之範圍，即大凡依本新型申請專利範圍及新型說明書內容所作之簡單的等效變化與修飾，皆應仍屬本新型專利涵蓋之範圍內。

【圖式簡單說明】

圖 1 是習知鐵板燒機台之使用狀態圖；

圖 2 是本創作第一較佳實施例之立體圖；

圖 3 是本創作第一較佳實施例之使用狀態圖；及

圖 4 是本創作第二較佳實施例之立體圖。

【主要元件符號說明】

3 鐵板燒裝置

31 機台

33 食用平台

35 提示面

32 炒煮平台

34 置放平台

36 抽風裝置

新型專利說明書

(本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：103201000

※申請日期：100.12.25

※IPC 分類：

一、新型名稱：(中文/英文)

A47J 37/10 (2006.01)

鐵板燒機台

二、中文新型摘要：

本新型鐵板燒機台，其包含有一機台，一設於該機台上且用以炒煮食物之炒煮平台，一設於該炒煮平台周緣且供使用者用餐之食用平台，以及一設於該炒煮平台與食用平台間之置放平台；藉由該置放平台設計，其可避免熟、生食物皆置放於炒煮平台上，以避免熟、生食物混雜所延伸之衛生問題外，並且加上該置放平台與該食用平台設置位置不在同一水平上，更能明確區隔用餐與炒煮後之食物置放等區域，有效避免消費者誤將炒煮平台上夾取食用，以增加消費者用餐之安全性，以及食用平台之餐具清理上更為方便等功效。

三、英文新型摘要：

六、申請專利範圍：

- 1.一種鐵板燒機台，其包含有一機台，一設於該機台上且用以炒煮食物之炒煮平台，以及一設於該炒煮平台周緣且供使用者用餐之食用平台，其特徵在於：

該炒煮平台與食用平台間增設有一置放平台，且該置放平台與該食用平台不在同一水平位置上。

- 2.依據申請專利範圍第 1 項所述之鐵板燒機台，其中，該食用平台與置放平台間設有一提示面。

- 3.根據申請專利範圍第 1 項或第 2 項所述之鐵板燒機台，其中，該置放平台之水平位置高於該食用平台之水平位置。

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (2) 圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

3 鐵板燒裝置

31 機台

32 炒煮平台

33 食用平台

34 置放平台

36 抽風裝置