

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.⁴
A47B 31/02

(45) 공고일자 1987년02월 12일
(11) 공고번호 실 1987-0000298

(21) 출원번호	실 1984-0002979	(65) 공개번호	실 1985-0002383
(22) 출원일자	1984년04월 03일	(43) 공개일자	1985년05월 22일
(30) 우선권 주장	실용원 83-148220	1983년09월 27일	일본(JP)

(72) 고안자 아베 아끼나리
일본국 도오교오도 가츠시가구 히가시 가나마치 1-36
(74) 대리인 강동수, 강일우

심사관 : 박문수 (책자공보 제825호)

(54) 덕트(DUCT)가 없는 불고기 테이블

요약

내용 없음.

대표도

도1

명세서

[고안의 명칭]

덕트(DUCT)가 없는 불고기 테이블

[도면의 간단한 설명]

제1도는, 본 고안의 불고기 테이블의 평면도.

제2도는, 본 고안의 불고기 테이블의 종단면도.

제3도는, 본 고안의 불고기 테이블의 횡단면도이다.

* 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

1 : 테이블
2 : 석쇠
4 : 필터
5 : 연무콜렉터
7 : 냄새를 없게하는 액체
8 : 팬

[실용신안의 상세한 설명]

본 고안은, 음식점 등에서 사용되는 불고기 테이블의 구조에 관한 것으로서, 덕트가 없는 테이블에 있어서, 석쇠의 하부 측에 필터를 산 형상으로 서로 경사지게 형성하며 필터의 양측 끝단에 기름이 모이는 곳을 형성하여, 기름기의 걸름 및 제거 효과를 높일 수 있게한 것이며,

또한 목적으로서는 테이블의 복스의 저부에 냄새를 없게하는 액체를 담아 놓아 팬에 의하여 배출되는 공기가 냄새가 제거되어 배출되도록 하여, 실내를 더욱 청결하게 유지시킬 수 있도록 한 것이다.

근래에 석쇠를 사용하여 고기를 굽는 불고기 요리는, 고기가 구어지는 때에 생겨서 산화된, 맛이 없는 기름기 부분이 석쇠에서 아래로 흘러 떨어져 배출되고, 맛이 있는 부분만이 남아서 먹게 되는 것이어서, 남녀노소를 불문하고 일반적으로 맛있게 먹고 있는 것이다.

그런데, 석쇠에서 흘러 떨어지는 기름은 연소하는 것이어서, 기름연기의 발생이 심하게 되어, 전문 음식점등에 적당한 환기장치가 되어 있다고 하여도, 기름이 튀어서 의복을 더럽히던가, 또는 그 나쁜 냄새가 의복에 스며들어 불쾌감을 주는 결점이 있었다.

본 출원인은 앞서, 이와 같은 기름 연기의 방출을 방지하기 위한 목적으로 테이블 위의 석쇠의 측면에서 팬을 사용하여, 연기를 바깥쪽으로 유도하고 강제적으로 실외로 배출하는 음식점용의 테이블 불고기 구이기구를 개발하였다.

그런데, 이 테이블 불고기 구이 기구는, 음식점내에 다수 배치되어 있는 테이블에서 발생하는 연기를,

마루 밑에 설치한 연기 통로로 유도하여 집중적으로 실외에 배출하는 것이어서, 실내에는 연기가 없다고 하여도, 마루 밑이나 또는 음식점의 외벽에 설치하는 덕트 공사에 많은 노력과 비용이 필요하게 되고, 이것을 보수 공사할 때에는 더욱 큰 노력과 비용이 들어가게 되어 있다.

또한, 연기를 실외에 배출하지 아니하고, 테이블의 아래쪽에서 배출하는 조리 테이블도 볼 수 있으나, 이런 종류의 조리 테이블은, 석쇠를 사용하는 소위 한국식 불고기와는 상이하여, 철판을 사용하여 여러가지의 굽는 요리 즉, 굽는 국수나 희망하는 구이 등을 조리하는 것이어서, 발생하는 연기의 양도적어 활성탄등을 사용하는 간단한 필터와 팬을 설치하는 것만으로서 불편이 없었다.

본 고안의 불고기 테이블은, 이들 종래의 불고기 구이 기구 또는 조리 기구와는 상이한 것이며, 발생하는 기름 연기를 그 기름연기중에 포함하는 기름기와 연기와 나쁜냄새의 전체의 불쾌한 성분을 분해하여서, 덕트를 사용하지 아니하고서도, 테이블의 아래쪽 측방에서 실내에 다시 방출하는 불고기 테이블을 제공하는 것이다.

즉, 본 고안은 테이블의 중앙부에 석쇠를 배치하고, 그 하부에 버너와 필터 및 연무 콜렉터를 형성하여, 테이블과 연통된 박스의 배기용의 팬에 의하여 깨끗한 공기를 실내로 방출하는 덕트가 없는 불고기 테이블에 있어서,

공지의 필터를 산 형상으로 배설한 그의 양끝단부에 흘러 떨어지는 기름기 분을 기름이 모이는 곳에서 분리할 수 있게 형성하고, 테이블의 박스의 저부에는 냄새를 없게하는 액체를 담아 놓아서 기름기와 연기와 냄새를 제거할 수 있도록 한 것이다.

본 고안을 첨부 도면에 따라 설명하면 다음과 같다.

(1)은 테이블이고, 그 중앙에 석쇠(2)를 배치하였고, 석쇠(2)의 하부에는 가스 버너(3)가 있고, 가스 밸브(3')의 조작에 의하여 가스가 개폐된다.

이 가스 버너(3)의 아래쪽에는, 기름기 제거용의 필터(4)가 좌우 양측에서 산(山) 형상으로 설치되어 있고, 이 필터(4)의 아래쪽의 양측은 필터(4)에 의하여 포착된 기름기분이 기름이 모이는 곳(4')으로 모이게 한 것으로, 기름이 모이는 곳(4')은 흡형상으로 되어 끼워맞춤 조립이 가능하도록 되어 있다.

필터(4)의 하부에는, 연무를 분해 제거하는 연무 콜렉터(5)를 배치한다.

이 연무 콜렉터(5)는, 정전기의 작용에 의하여 연무를 분해하는 것이다.

그리고 이 연무 콜렉터(5)의 하부에는 측면에 배기용의 팬(8)을 설치한 박스(6)를 설치하고 이 박스의 저부에는 냄새를 없게 하는 액체(7)를 직접 담아 두는 것이다.

이와 같은 여러장치를 종형으로 배치하여, 상기 테이블(1)의 중앙 하부에 수납하여서 테이블(1)과 일체로 한다.

도면중의 부호(9)는 내부 장치가 보이지 않도록 가리기 위한 가리는 판이며, (10)은 가스밸브(3')의 연결관이다.

본 고안의 불고기 테이블에 대하여 작용 및 효과를 상술하면 다음과 같다.

가스 버너(3)에 점화하여 조리를 시작하는 동시에 팬(8)을 동작하게 하면, 위로 올라가던 기름연기는, 아래쪽으로 도시중의 화살표 방향과 같이 흡인되어서, 필터(4)와, 연무콜렉터(5)와, 박스(6)와를 경유하여 팬(8)에 의하여 테이블의 아래측으로 방출하게 된다.

이때에, 기름연기는 기름기 제거용의 필터(4)가 좌우 양측으로 산 형상으로 되어 있기 때문에, 필터(4)에 포착된 기름기는 용이하게 좌, 우 양측으로 흘러서 기름이 모이는 곳(4')으로 모이게 할 수 있는 것이며,

또한, 기름이 모이는 곳(4')은 끼워 맞춤식으로 조립되어 있어서, 불고기 테이블의 사용후, 기름이 모이는 곳(4')을 테이블로 부터 분해하여 기름기를 용이하게 제거시킬 수 있는 효과가 있는 것이다.

또한, 연무 콜렉터(5)에 의하여 연무가 분해되고, 또한 박스(6) 내를 통과하는 때에 아래쪽에 고여 있는 냄새를 없게 하는 액체(7)에 의하여 나쁜 냄새가 없어져서, 맑고 깨끗한 공기로 되어 실내에 방출된다.

본 고안에 있어서는, 석쇠(2)를 위시하여 가스버너(3)와, 기름필터(4)와, 연무 콜렉터(5)와의 각 부분을, 끼워 맞추는 식으로 끼워 맞추어 구성하고 있는 것이어서, 기름이 모이는 곳(4')의 흡에 담긴 유지분의 제거나, 각부의 청소나, 닦고 걸레질하는 작업이 간단하며, 또한 냄새를 없게하는 액체(7)의 교환 작업도 용이한 것이다.

또하 종래의 불고기 테이블에서와 같이 마루 아래의 덕트에 연결되어 있는 것이 아니어서 이동이 자유로운 것이고, 음식점에 배치하는 때에는 필요에 따라 테이블의 배치를 자유롭게 변경할 수가 있는 것이다.

그리고, 본 고안의 덕트가 없는 불고기 테이블을 사용할 때에는, 음식점을 새로 개업할 때나, 보수 작업을 할때에 덕트 공사가 필요없게 되어, 공사 경비의 절감에 크게 공헌하는 것이고, 취급도 간단하여 음식점내를 항상 청결하게 할 수 있는 효과를 나타내는 것이다.

또한, 본 고안의 불고기 테이블은, 위에서 설명한 바와 같이, 덕트공사가 필요없고 기름연기도 나지 아니하는 것이어서, 전문적인 음식점에서 뿐만 아니라, 일반 가정에서도 테이블 하나만을 설치하는 것으로서 식생활을 다양화할 수 있다는 효과 또한 현저한 것이다.

(57) 청구의 범위

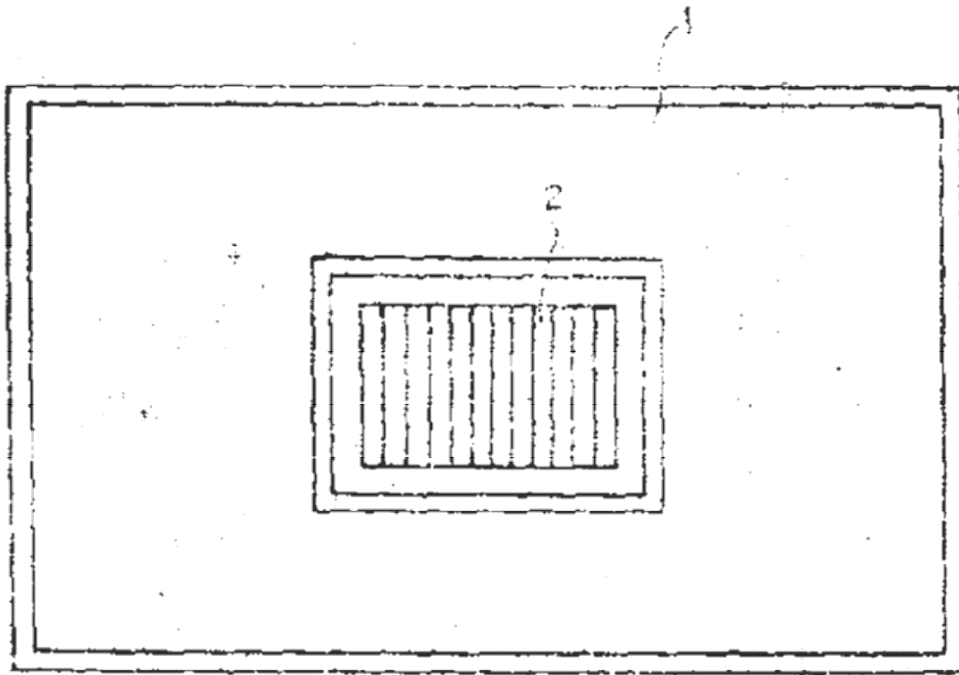
청구항 1

(정정) 테이블(1)의 중앙부에 석쇠(2)를 배치하고, 그 하부에 버너(3)와 필터(4) 및 연무콜렉터(5)와를 형성하여, 테이블(1)과 연통된 박스(6)의 배기용의 팬(8)에 의하여 깨끗한 공기를 실내로 방출하는 덕트가 없는 불고기 테이블에 있어서,

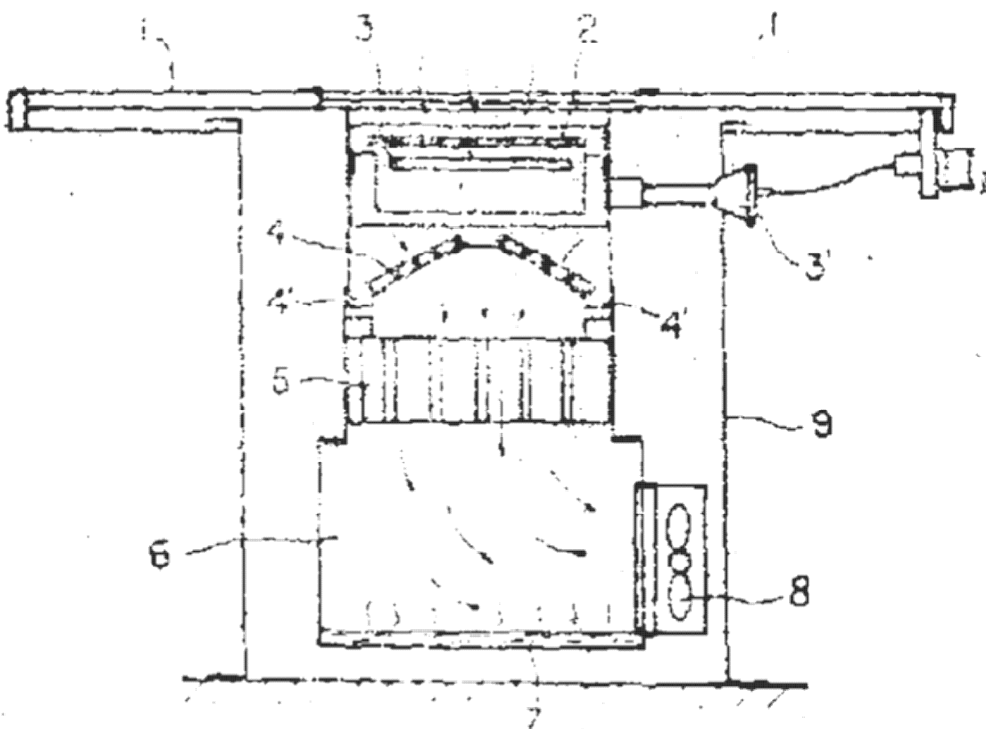
공지의 필터(4)를 산 형상으로 배열한 그의 양끝단부에 흘러 떨어지는 기름기 분을 기름이 모이는 곳(4')에서 분리할 수 있게 형성하고, 테이블(1)의 박스(6)의 저부에는 냄새를 없게하는 액체(7)를 담아 놓아서 기름기와 연기와 냄새를 제거하는 것을 특징으로 하는 덕트가 없는 불고기 테이블.

도면

도면1



도면2



도면3

