

Benævnelse

Gasopvarmet cirkulationsgrill/røgeovn.

Frembringelsens anvendelseområde

Denne frembringelse angår en transportabel gasopvarmet cirkulationsgrill/røgeovn, den kan anvendes til grillning eller røgning af madvarer eller andre produkter der ønskes opvarmet/grillet eller røget.

Selve ovnen kan være udformet som en rund, oval eller firkantet boks, hvori der i den ene side er udsået en åbning, hvori der kan placeres en aftagelig gasbrænder, der kan tilføre ovnen en variabel varmeydelse, der muliggør opretholdelse af en konstant temperatur fra ca. 50 grader til ca 250 grader.

Ovnen kan endvidere være forsynet med en varmefordelingsplade, der medvirker til at fremkalde skorstenseffekt til forstærkning af den varme lufts opstigning, og dermed sikre varmens og røgens cirkulation omkring de ilagte produkter.

Endvidere er ovnen forsynet med en eller flere riste, hvorpå den ønskede madvare eller produkt der ønskes opvarmet/grillet eller røget kan lægges. Desuden er der holder til placering af bakke med røgesmuld/spån, der kan være udformet som en riste.

Ovnen kan være udformet i flere sektioner med en eller flere betjenings/observations åbninger, og kan være forsynet med termometer til overvågning af temperatur. Endvidere kan den have forskellige former for ben, evt med hjul til sikring af let transport.

Kendt teknik

Der findes på markedet forskellige former for transportable grill/røgeovne, hvoraf de fleste er opvarmet med fast brændsel, spritbrændere eller fastmonteret gasbrænder. For de, som er opvarmet med fast brændsel eller spritbrændere, er det vanskeligt at sikre en bestemt konstant ønsket temperatur i tilstrækkelig lang tid, og for de gasopvarmede ovne med fastmonteret brænder (gasgrill), er det normalt ikke muligt at holde konstant temperatur under 100 grader i længere tid, der er nødvendigt til røgning.

Det tekniske problem der skal løses

Denne frembringelse gør det lettere at tilføre ovnen den konstante ønskede varmetilførsel i længere tid, der sammen med den opnåede varme/røg cirkulation, gør opvarmningen/røgningen af de ilagte produkter mere ensartede, uden at der kan ske opflamning ved neddryppende fedt/saft, da de ikke kan ramme varmekilden, der er placeret i den ene side forskudt fra evt. neddryppende fedt/saft.

Den nye teknik

Det nye ved frembringelsen udgøres af, at det ved hjælp af en aftagelig gasbrænder samt ovnens opbygning sikres, at madvarer eller andre produkter, der ilægges ovnen, kan tilføres en konstant temperatur/røgmængde i en ønsket tidsrum, uden at produkterne kan blive udsat for sodning fra neddryppende fedt/saft.

Den tekniske virkning

Ved at anvende den nye frembringelse, er det muligt opnå konstante temperaturer/røgtilførsel over længere tid fra ca 50 grader til ca 250 grader, hvor der ved de lave temperaturer kan koldrøges, for evt. senere at sætte temperaturen i vejret til grillning/varmtluftstegning af de ilagte produkter.

Figurfortegnelse

Figur 1 viser kendte røgeovne opvarmet med spritbrændere.

Figur 2 viser kendt gasgrill med fastmonteret gasbrænder.

Figur 3 viser lodret tværsnit gennem den nye frembringelse.

Figur 4 viser vandret tværsnit gennem den nye frembringelse.

Udførelseseksempler

På figur 1 kan det ses, at de kendte principper normalt placere de ilagte produkter direkte over røgbakken, og hvor det ikke er muligt at placere en aftagelig gasbrænder.

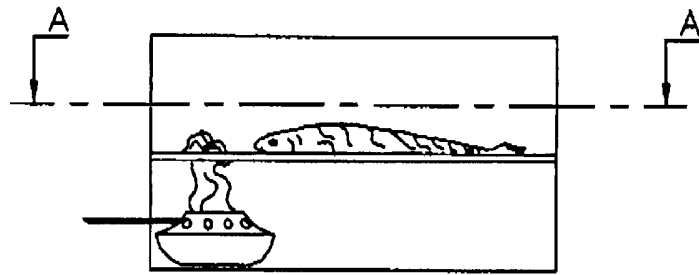
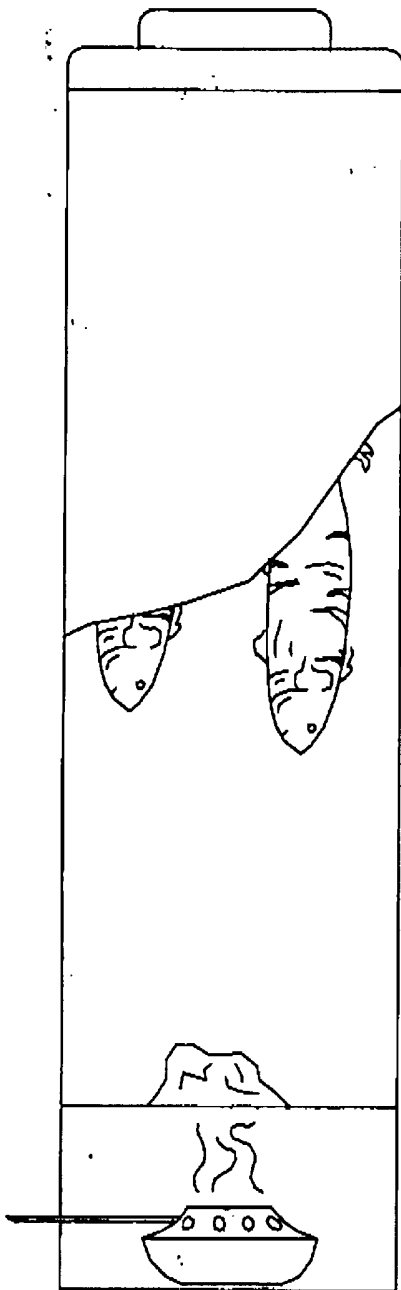
På figur 2 ses principperne i en kendt gasgrill med fastmonteret bræder, hvor det normalt er svært at opnå konstante lave temperaturer til koldrøgning, idet gasgrillens låg normalt ikke slutter tæt til grillbunden, hvorfor røgen ved lave temperaturer siver ud og når ikke produkterne, uden at produkterne placeres direkte over brænderen og derved let udsættes for sodning fra neddryppende fedt/saft.

På figur 3 ses lodret tværsnit gennem den nye frembringelse, der i dette tilfælde er udformet cylindrisk med kugleformede bund og låg og som viser den aftagelige brænder (1), placeret i åbningen (2), varmefordelingspladen (3), bakke til røgsmuld (4), underrist til større stykker kød/fjerkræ (5), overrist (6) til røgning fisk og evt grillning, låg (7) og ståben (8).

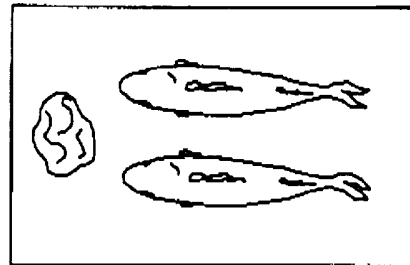
På figur 4 vises vandret tværsnit gennem den nye frembringelse.

Brugsmodelkrav

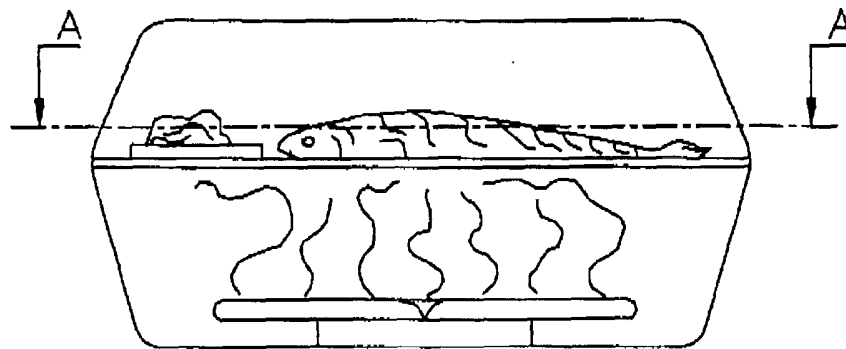
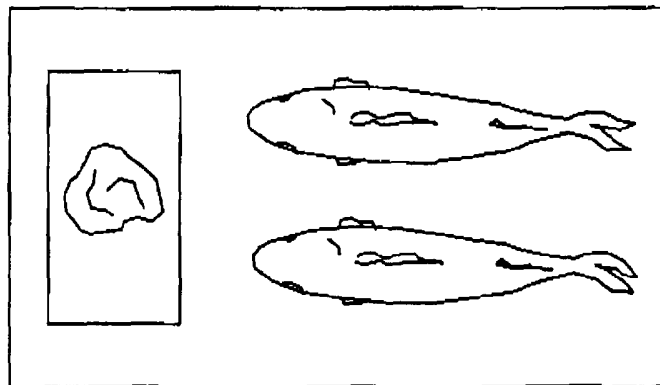
1. Gasopvarmet cirkulationsgrill/røgeovn med aftagelig brænderenhed, hvor brænderkapacitet og ovn er afpasset hinanden således at det er muligt at opnå konstante temperaturer i længere perioder i temperaturintervallet fra 50 til ca 250 grader, og hvor brænderen er placeret i en åbning i denne ene side af ovnen, således at der opnås varme/røgcirkulation i ovnen, som evt. kan forstærkes med placering af en varmfordelingplade til opnåelse af skorstenseffekt.
2. Gasopvarmet cirkulationsgrill/røgeovn, der i temperatur-intervallet ca.50 grader til ca. 90 grader kan anvendes til røgning, ved placering af røgsmuldsbakke over brænderen, og som i temperatur-intervallet 175 grader til 250 grader kan anvendes til grillning/varmtluftstegning, bagning.

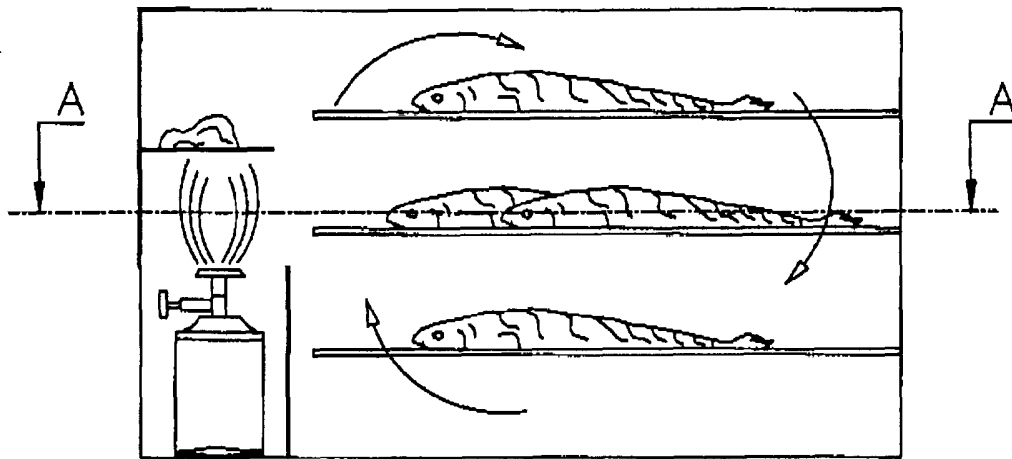


A-A



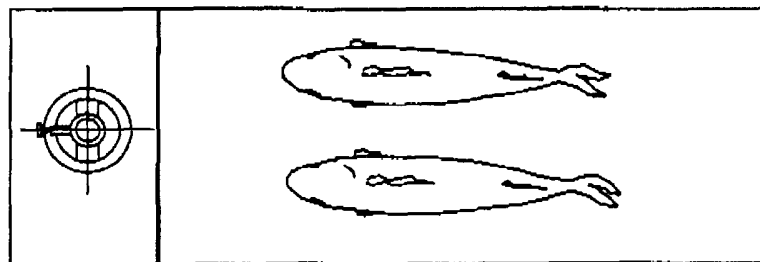
A-A





Figur 3, boksmodel.

A-A



Figur 4, boksmodel.

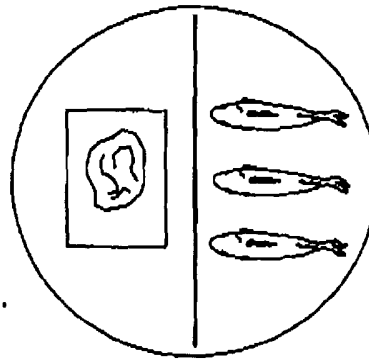


Fig. 3—Cylinder model.

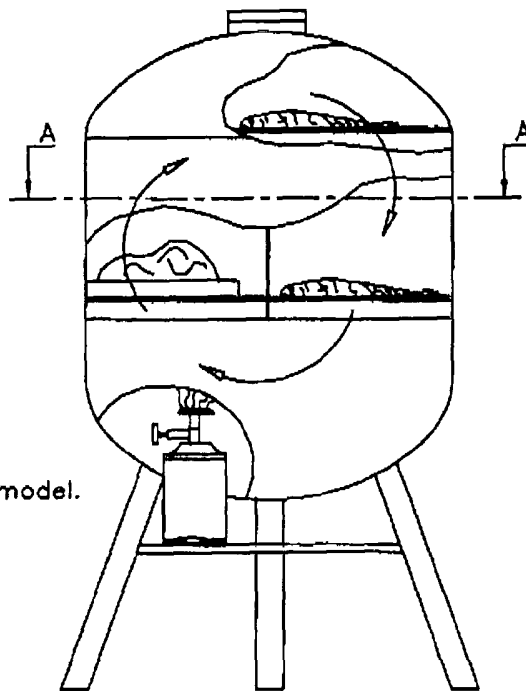


Fig. 4—Cylinder model.