



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204274206 U

(45) 授权公告日 2015.04.22

(21) 申请号 201420331661.8

(22) 申请日 2014.06.20

(73) 专利权人 闫锐珂

地址 067000 河北省承德市双桥区世纪城二区 13 号楼 1-401 室

(72) 发明人 闫锐珂

(74) 专利代理机构 小松专利事务所 11132

代理人 陈祚龄

(51) Int. Cl.

A47J 37/07(2006.01)

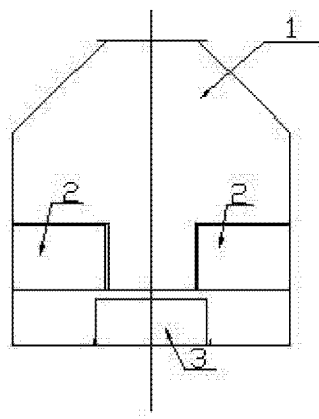
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

无烟碳烤箱

(57) 摘要

一种无烟碳烤箱,主要由箱体、炭盒和油盒组成,其中:箱体为上窄下宽的形式,炭盒位于箱体中部,油盒设在烤箱底部中间位置,食物和炭不在垂直方向布置,食物烧制过程中所产生的油脂垂直落入油盒中却落不到炭火上,从而避免浓烟产生。本实用新型烧烤过程不产生油烟,不造成环境污染,同时食物不经过烟熏,品质更健康。



1. 一种无烟碳烤箱, 主要由箱体(1)、炭盒(2) 和油盒(3) 组成, 其特征在于: 箱体(1) 为上窄下宽的形式, 两个炭盒(2) 分别位于箱体(1) 内中部侧壁位置的支撑筋上, 油盒(3) 设在烤箱底部中间位置, 支撑筋至烤箱上部密闭。

2. 根据权利要求 1 所述的无烟碳烤箱, 其特征在于: 所述的炭盒(2) 和油盒(3) 一端均设有拉手。

无烟碳烤箱

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨具,尤其是适用于室内、外烧烤使用的无烟碳烤箱。

背景技术

[0002] 露天烧烤深受我国百姓喜爱,因此在各大城市经营广泛,但是烧烤产生的烟雾对周围环境有很坏的影响,其主要原因在于烧烤过程中,被烤食物位于炭火的正上方,加热时食物产生的油脂落在炭火中燃烧产生浓烟。因此,设计一种烧烤时不产生油烟的碳烤箱是十分必要的。

发明内容

[0003] 本实用新型的目的在于避免上述不足,提供一种无烟碳烤箱,采用食物和炭水不在垂直方向布置,炭火气流进行曲线加热烤熟食物,所产生的油脂垂直落入收集盘中却落不到炭火上,从而避免浓烟产生。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型采用以下技术方案来实现:

[0005] 一种无烟碳烤箱,主要由箱体(1)、炭盒(2)和油盒(3)组成,其中:箱体(1)为上窄下宽的形式,两个炭盒(2)分别位于箱体(1)内中部侧壁位置的支撑筋上,油盒(3)设在烤箱底部中间位置,支撑筋至烤箱上部密闭。

[0006] 另外,所述的炭盒(2)和油盒(3)一端均设有拉手。

[0007] 由于采用上述技术方案,本实用新型具有以下优点和效果:

[0008] 1、烧烤过程不产生油烟,不造成环境污染;

[0009] 2、食物不经过油烟熏,品质更健康,防止烟熏致癌等。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0011] 图2为本实用新型炭盒的俯视图;

[0012] 图3为本实用新型油盒的示意图。

具体实施方式

[0013] 由图1至图3示出,一种无烟碳烤箱,主要由箱体1、炭盒2和油盒3组成,其中:箱体1为上窄下宽的形式,两个炭盒2分别位于箱体1内中部侧壁位置的支撑筋上,油盒3设在烤箱底部中间位置,炭盒2和油盒3一端均设有拉手。

[0014] 烧烤时,炭盒2放木炭或机制炭,将固体酒精分开放在两端木炭中部,点燃推进箱体1内,引火10-15分钟,木炭燃烧稳定后即可开始烧烤。无烟碳烤箱的热量汇集在箱体1上部出口位置,箱体1侧壁起到防风的作用。

[0015] 炭在两个炭盒2内燃烧释放出热量,食物和炭不在垂直方向布置,炭火气流进行曲线加热烤熟食物,食物烧制过程中所产生的油脂垂直落入油盒3中却落不到炭火上,从

而避免浓烟产生。

[0016] 炭盒 2 和油盒 3 采用抽屉结构与箱体 1 连接,可方便抽拉、清理。

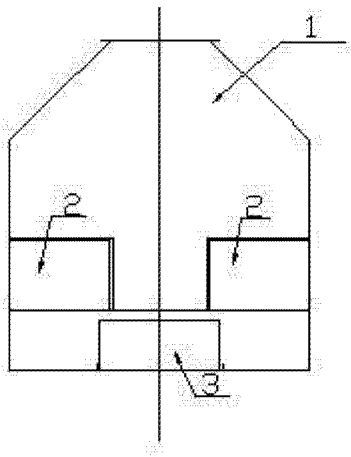


图 1

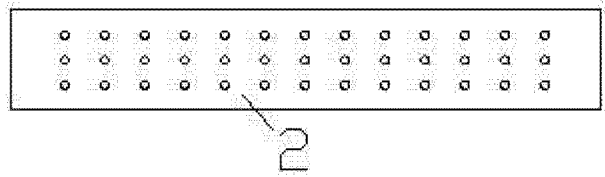


图 2

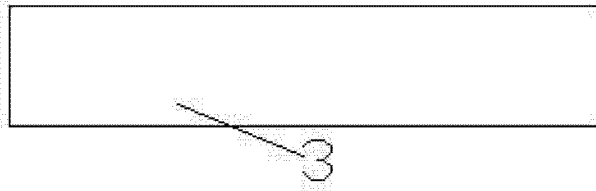


图 3