(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107897331 A
(43)申请公布日 2018.04.13

(21)申请号 201711177038.6

(22)申请日 2017.11.22

(71)申请人 广西一带一路科技有限公司
地址 530029 广西壮族自治区南宁市青秀区中泰路9号天健·国际公馆A座2803号

(72)发明人 黄佐理

(74)专利代理机构 北京天盾知识产权代理有限公司 11421
代理人 贺丽娟

(51)Int.Cl.
A23B 4/052(2006.01)
A23B 4/044(2006.01)

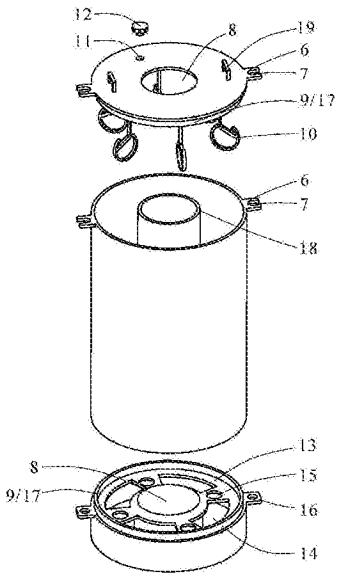
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)发明名称

三段式烟道熏肉装置

(57)摘要

本发明提供了一种三段式烟道熏肉装置，包括筒体、筒盖和筒底；所述筒体为圆筒状，烟气通道贯穿筒体两端面的中央，所述筒体内侧的中部与烟气通道之间通过支撑板固定连接，筒盖与筒体的顶端扣合，筒盖的内表面还设有挂钩；筒盖上还开设有透气孔，透气阀安装于所述透气孔内；所述筒底为一端封闭的圆筒状，其开口端与筒体的底端扣合，筒底的中央开有通孔，筒底内设置一隔板，隔板上设有若干格栅孔和佐料槽；筒底的外侧设有吊耳。本发明的三段式烟道熏肉装置，结构简单，操作方便，利用高层住宅公共排烟道内烟气的热量来熏制腊肉，不仅解决了城市居民自制腊肉不方便的难题，还减少了因烟气直排造成的热量浪费。



CN 107897331 A

1.一种三段式烟道熏肉装置，其特征在于，包括筒体、筒盖和筒底；

所述筒体为圆筒状，一烟气通道贯穿所述筒体两端面的中央，所述筒体内侧的中部与所述烟气通道之间通过若干绕所述筒体圆周均匀布置的支撑板固定连接，所述筒体顶端的外侧沿圆周对称设有两绳索导向板，所述绳索导向板上开有沿所述筒体两端方向的导向槽；

所述筒盖与所述筒体的顶端扣合，所述筒盖的中央开有通孔，所述通孔的直径与所述烟气通道的内孔直径相同，所述筒盖内表面的边缘设有一圈凸起，使得所述筒盖与所述筒体扣合时能保持密封；所述筒盖的内表面还设有若干绕圆周方向均匀布置的挂钩；所述筒盖上还开设有透气孔，所述透气孔贯穿所述筒盖的内外表面，一透气阀安装于所述透气孔内；所述筒盖的外侧沿圆周对称设有与所述筒体上大小相同的两绳索导向板；

所述筒底为一端封闭的圆筒状，其开口端与所述筒体的底端扣合，所述筒底的中央开有通孔，所述通孔的直径与所述烟气通道的内孔直径相同，所述筒底与所述筒体扣合的端面上同样设有一圈凸起，使得所述筒底与所述筒体扣合时能保持密封；所述筒底内设置一隔板，所述隔板水平布置，且不与所述筒底的底端接触，所述隔板上设有若干格栅孔和佐料槽；所述筒底的外侧沿圆周对称设有两吊耳。

2.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述凸起的横截面为方形，外表面包有密封胶条。

3.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述烟气通道的两个端面均设有密封垫片。

4.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述筒盖外表面还设有两把手，沿所述筒盖的圆周对称布置。

5.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述筒体、筒盖和筒底均为不锈钢材质。

6.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述挂钩为防脱挂钩。

7.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述挂钩为可旋转挂钩。

8.根据权利要求1所述的三段式烟道熏肉装置，其特征在于，所述隔板为可拆卸的。

三段式烟道熏肉装置

【技术领域】

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，具体涉及一种三段式烟道熏肉装置。

【背景技术】

[0002] 腊肉因其特殊的口感成为人们非常喜爱的一种食物，腊肉制作需要用到柏木、甘蔗皮或者其他的燃烧物燃烧对肉进行烟熏或者加热，并且所需要的烟熏或者加热时间较长，而对于居住在城市，而且想自己制造腊肉的人们来说，长时间的烟熏或者加热环境是很难得的。

[0003] 城市的住宅多为高层住宅，而大部分家庭都以中式厨房为主，在食物烹饪制作过程中，会消耗大量的燃料，同时产生大量的高温油烟废气。高层住宅一般都设有垂直的公共排烟道，油烟直接经公共排烟道排入大气中，其中的热能也随之排放，没有回收利用。

[0004] 将高层住宅的公共排烟道的烟气的热量用于熏制腊肉，不仅可以解决城市居民自制腊肉的难题，也可以减少因烟气直排造成的热量浪费。

【发明内容】

[0005] 鉴于以上问题，本发明旨在提供一种三段式烟道熏肉装置，结构简单，操作方便，只需将腌制后的食材放入烟道腊肉熏制装置，并将烟道腊肉熏制装置置于高层住宅公共排烟道内，就可以利用公共排烟道内烟气的热量来熏制腊肉，解决了城市居民自制腊肉不方便的难题。

[0006] 本发明所采用的技术方案如下：一种三段式烟道熏肉装置，包括筒体、筒盖和筒底；

[0007] 所述筒体为圆筒状，一烟气通道贯穿所述筒体两端面的中央，所述筒体内侧的中部与所述烟气通道之间通过若干绕所述筒体圆周均匀布置的支撑板固定连接，所述筒体顶端的外侧沿圆周对称设有两绳索导向板，所述绳索导向板上开有沿所述筒体两端方向的导向槽；

[0008] 所述筒盖与所述筒体的顶端扣合，所述筒盖的中央开有通孔，所述通孔的直径与所述烟气通道的内孔直径相同，所述筒盖内表面的边缘设有一圈凸起，使得所述筒盖与所述筒体扣合时能保持密封；所述筒盖的内表面还设有若干绕圆周方向均匀布置的挂钩；所述筒盖上还开设有透气孔，所述透气孔贯穿所述筒盖的内外表面，一透气阀安装于所述透气孔内；所述筒盖的外侧沿圆周对称设有与所述筒体上大小相同的两绳索导向板；

[0009] 所述筒底为一端封闭的圆筒状，其开口端与所述筒体的底端扣合，所述筒底的中央开有通孔，所述通孔的直径与所述烟气通道的内孔直径相同，所述筒底与所述筒体扣合的端面上同样设有一圈凸起，使得所述筒底与所述筒体扣合时能保持密封；所述筒底内设置一隔板，所述隔板水平布置，且不与所述筒底的底端接触，所述隔板上设有若干格栅孔和佐料槽；所述筒底的外侧沿圆周对称设有两吊耳。

[0010] 作为优选，所述凸起的横截面为方形，外表面包有密封胶条。

[0011] 作为优选，所述烟气通道的两个端面均设有密封垫片。

[0012] 作为优选，所述筒盖外表面还设有两把手，沿所述筒盖的圆周对称布置。

[0013] 作为优选，所述筒体、筒盖和筒底均为不锈钢材质。

[0014] 作为优选，所述挂钩为防脱挂钩。

[0015] 作为优选，所述挂钩为可旋转挂钩。

[0016] 作为优选，所述隔板为可拆卸的。

[0017] 采用了以上技术方案，本发明具有的有益效果是：本发明的三段式烟道熏肉装置，结构简单，拆装方便，利用高层住宅公共排烟道内烟气的热量来熏制腊肉，不仅解决了城市居民自制腊肉不方便的难题，还减少了因烟气直排造成的热量浪费。熏制时，烟气不与腊肉直接接触，保证了腊肉的干净卫生，同时，筒盖、筒底与筒体可拆开，极大方便了腊肉的悬挂以及底部残油的排出。

【附图说明】

[0018] 图1是本发明三段式烟道熏肉装置的结构示意图。

[0019] 图2是本发明三段式烟道熏肉装置的装配示意图。

[0020] 图3是本发明筒体的结构透视图。

[0021] 主要元件符号说明：

[0022]

筒体1	筒盖2	筒底3
烟气通道4	支撑板5	绳索导向板6
导向槽7	通孔8	凸起9
挂钩10	透气孔11	透气阀12
隔板13	格栅孔14	佐料槽15
吊耳16	密封胶条17	密封垫片18
把手19		

【具体实施方式】

[0023] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面的理解本发明，但不可以以任何方式限制本发明。

[0024] 如图1所示，一种三段式烟道熏肉装置，包括筒体1、筒盖2和筒底3，所述筒体1、筒盖2和筒底3优选不锈钢，可以加强该装置的热交换性能；

[0025] 如图2和图3所示，所述筒体1为圆筒状，一烟气通道4贯穿所述筒体1两端面的中央，所述筒体1内侧的中部与所述烟气通道4之间通过若干绕所述筒体圆周均匀布置的支撑板5固定连接，所述筒体1顶端的外侧沿圆周对称设有两绳索导向板6，所述绳索导向板6上开有沿所述筒体两端方向的导向槽7；

[0026] 所述筒盖2与所述筒体1的顶端扣合，所述筒盖2的中央开有通孔8，所述通孔8的直径与所述烟气通道4的内孔直径相同，所述筒盖2内表面的边缘设有一圈凸起9，使得所述筒盖2与所述筒体1扣合时能保持密封；所述筒盖2的内表面还设有若干绕圆周方向均匀布置的挂钩10；所述筒盖2上还开设有透气孔11，所述透气孔11贯穿所述筒盖2的内外表面，一透

气阀12安装于所述透气孔11内；所述筒盖2的外侧沿圆周对称设有与所述筒体1上大小相同的两绳索导向板6；所述筒盖2的外表面还设有两把手19，沿所述筒盖2的圆周对称布置。

[0027] 所述筒底3为一端封闭的圆筒状，其开口端与所述筒体1的底端扣合，所述筒底3的中央开有通孔8，所述通孔8的直径与所述烟气通道4的内孔直径相同，所述筒底3与所述筒体1扣合的端面上同样设有一圈凸起9，使得所述筒底3与所述筒体1扣合时能保持密封；所述筒底3内设置一可拆卸的隔板13，所述隔板13水平布置，且不与所述筒底3的底端接触，所述隔板13上设有若干格栅孔14和佐料槽15；所述筒底3的外侧沿圆周对称设有两吊耳16。

[0028] 作为优选，所述凸起9的横截面为方形，其外表面包有密封胶条17，以及烟气通道的两个端面均设有密封垫片18，使得所述筒盖2、筒底3与所述筒体1扣合时能保持密封；

[0029] 将挂钩10设置为防脱式，可以防止熏肉因晃动而脱落，同时，将挂钩10设置为可旋转，可以方便熏肉的挂上和取下。

[0030] 熏制腊肉时，将腌制后的食材挂在挂钩10上，将佐料放置在佐料槽15内，然后将筒盖2、筒底3与所述筒体1扣合，在吊耳16上穿上绳索，使绳索依次穿过筒体1和筒盖2上的导向槽7，并将绳索固定，最后将整个装置放入公共排烟道内固定，使烟气通过烟气通道4而缓慢加热食材，当筒体1内气压升高时，气体从透气阀12排出，数天后即可完成熏制。熏制结束后，将筒盖2、筒底3与所述筒体1分离，从挂钩10上取下腊肉，从筒底3上取下隔板13，可进一步清理筒底3内的残油。

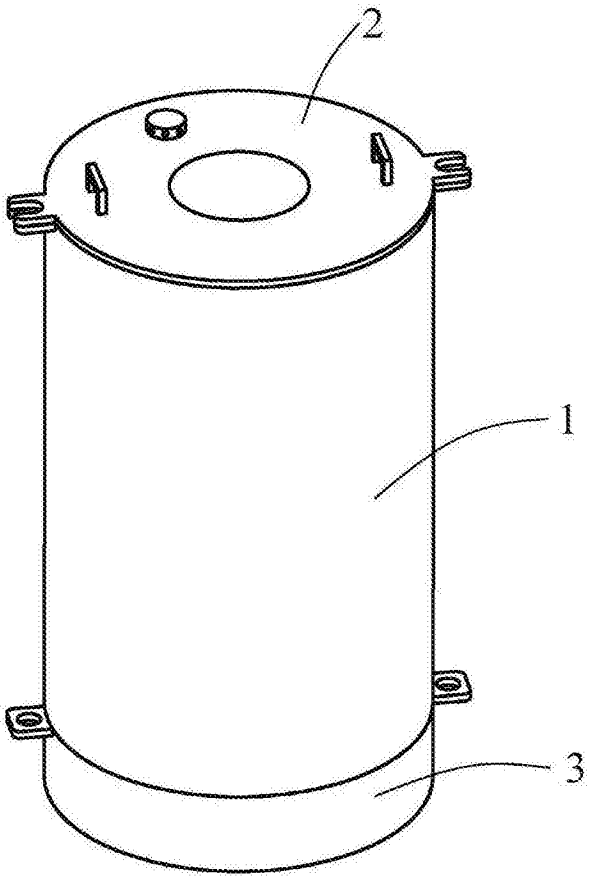


图1

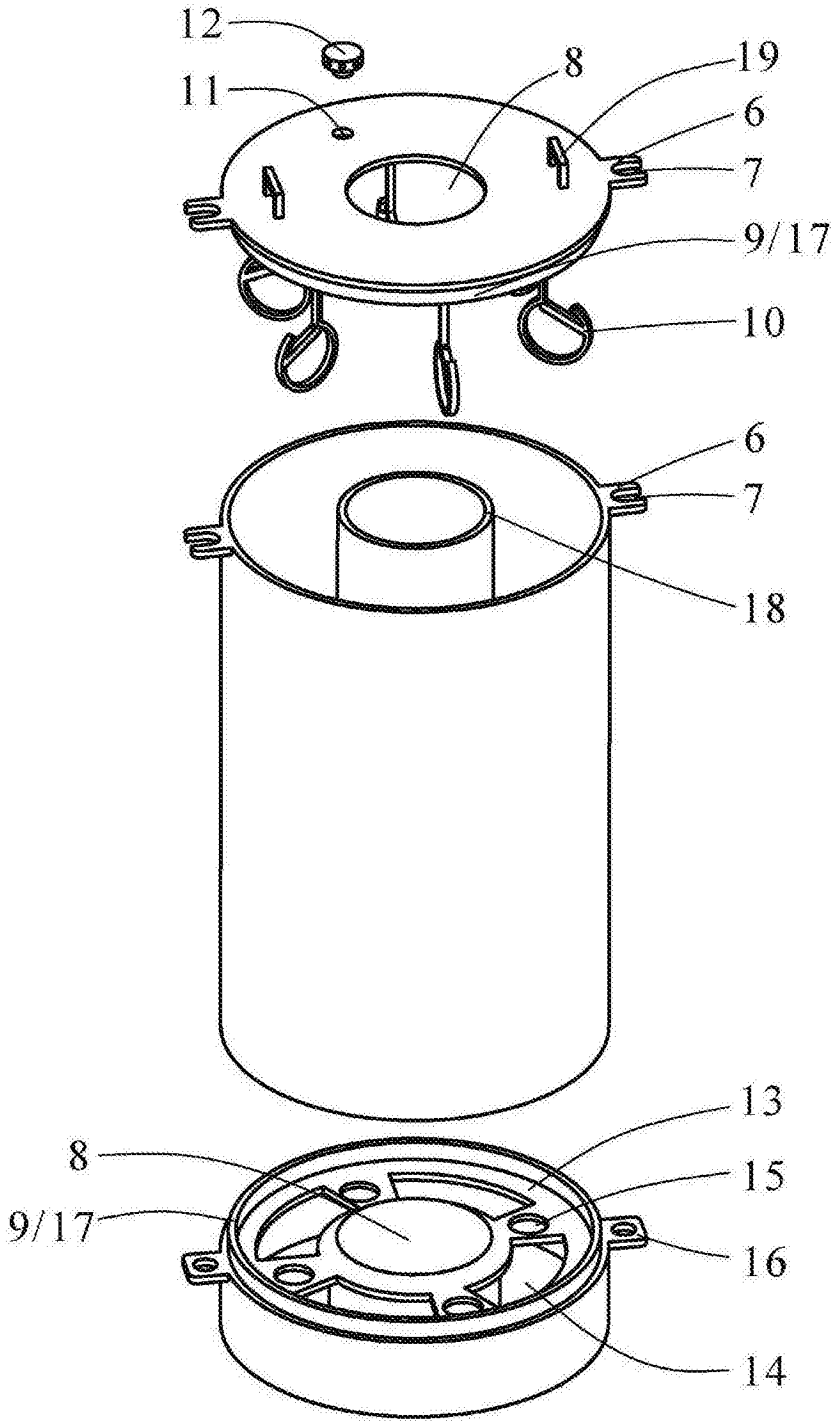


图2

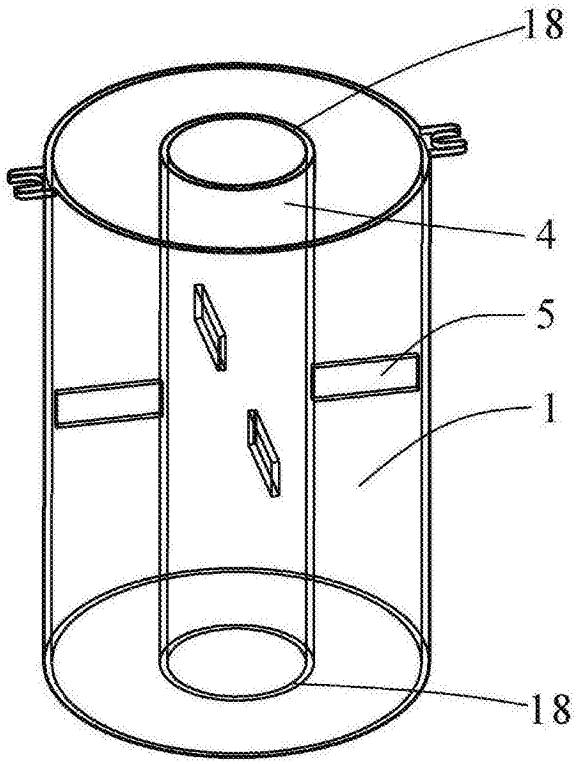


图3