



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 113317692 B

(45) 授权公告日 2022.06.07

(21) 申请号 202110751552.6

审查员 张辉

(22) 申请日 2021.07.02

(65) 同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 113317692 A

(43) 申请公布日 2021.08.31

(73) 专利权人 深圳市虎一科技有限公司

地址 518000 广东省深圳市南山区招商街
道水湾社区太子路51号太子广场
2201、2202、2203、2204、2205、2206

(72) 发明人 郭军涛

(74) 专利代理机构 深圳锴权知识产权代理事务

所(普通合伙) 44825

专利代理师 张巍

(51) Int. Cl.

A47J 37/07 (2006.01)

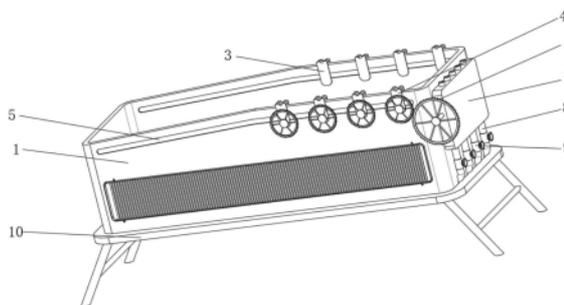
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 发明名称

一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉

(57) 摘要

本发明属于烧烤炉技术领域,尤其为一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,包括炉体和铁签,所述炉体的两面均开设有第一卡接槽口,第一卡接槽口的内壁分别卡接有右固定基体和左固定基体。果木炭在燃烧时,会加热果木炭固定架内的水,使水产生蒸汽,蒸汽通过导流板的作用下推动旋转轮进行转动,从而使传动齿轮带动联动齿轮进行转动,联动齿轮联动着从动齿轮进行转动,从而使食材自动旋转,通过铁签表面的螺纹状的导流槽使食材表面的油,在旋转的作用下进入到收油盘表面,通过弧形的收油盘使油脂经槽口到铁签的内壁,并在重力的作用下,流入到集油壳内,通过以上方式最大程度避免油脂滴落到果木炭上,造成明火的出现,避免食材烤焦。



1. 一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,包括炉体(1)和铁签(2),其特征在于:所述炉体(1)的两面均开设有第一卡接槽口(5),第一卡接槽口(5)的内壁分别卡接有右固定基体(3)和左固定基体(4),所述右固定基体(3)和左固定基体(4)处于同一个水平面上,所述右固定基体(3)的高度比左固定基体(4)高3mm,固定槽口(20)开设的角度为倾斜,右固定基体(3)和左固定基体(4)顶部的表面均开设有固定槽口(20),右固定基体(3)和左固定基体(4)的内壁均连接有连接柱,左固定基体(4)的表面连接有联动齿轮(19),炉体(1)顶部的一端呈倾斜状,炉体(1)底部的表面连接有果木炭固定架(13),果木炭固定架(13)的内部为中空结构,炉体(1)的内壁连接有出气板(12),出气板(12)的表面开始有出风口,炉体(1)的内部分别开设有空腔(15)和水腔(16),炉体(1)的表面开设有进风口(14),所述炉体(1)一端的表面设置有蒸汽箱(7),蒸汽箱(7)的顶部设置有出气管(703),蒸汽箱(7)的内壁分别连接有导流板(701)和旋转轮(702),蒸汽箱(7)的底部连接有输气管(8),所述输气管(8)的表面连接有开关阀(9);

所述铁签(2)的表面开设有导流槽(21),铁签(2)表面的两端均开设有第二卡接槽口(23),铁签(2)的一端螺纹连接有集油壳(17),集油壳(17)的表面开设有防滑槽,铁签(2)内部为中空结构,铁签(2)表面的一端连接有收油盘(11),所述铁签(2)与收油盘(11)的连接处开设有槽口(22),收油盘(11)的一侧设置有从动齿轮(24)。

2. 根据权利要求1所述的一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,其特征在于:所述出气板(12)的表面开始有出风口,出风口的数量为两个,且分布在出气板(12)表面的上下。

3. 根据权利要求1所述的一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,其特征在于:所述水腔(16)与果木炭固定架(13)相连通,空腔(15)与出气板(12)相连通。

4. 根据权利要求1所述的一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,其特征在于:所述铁签(2)的另一端的形状对圆锥形,且铁签(2)的尖为平尖。

5. 根据权利要求1所述的一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,其特征在于:所述炉体(1)的底部卡接有固定框架(10),固定框架(10)的内部为中空结构。

6. 根据权利要求1所述的一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,其特征在于:所述进风口(14)的内壁连接有百叶窗,百叶窗形状为菱形。

一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉

技术领域

[0001] 本发明属于烧烤炉技术领域,具体涉及一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉。

背景技术

[0002] 烧烤炉是一种烧烤设备,可以用来做烤羊肉串、烤肉、烤蔬菜等烧烤食品,烧烤炉的本质是通过热源来加热、烹制食物,狭义上的烧烤炉指的是常见的烧烤炉,广义上可涵盖铁板烧等不同形式,烧烤炉是一种烧烤设备,可以用来做烤羊肉串、烤肉、烤蔬菜等烧烤食品,烧烤炉根据加热源的不同可以分为木炭烧烤炉、燃气烧烤炉和电热烧烤炉;根据烧烤形式的不同,可分为手动烧烤炉和自动烧烤炉;根据用途的不同,可分为家用烧烤炉和商用烧烤炉,烧烤炉的本质是通过热源来加热、烹制食物,狭义上的烧烤炉指的是常见的烧烤炉,直接让热源作用于食物,广义上的烧烤炉可涵盖铁板烧等不同形式。

[0003] 市面上大部分现有的户外烧烤炉在使用过程中通常由人工翻转食物,无法使食物受热面积均匀,对于烧烤用的火力能量浪费较大,人工翻转难以控制烧烤的节奏,烧烤质量较差,且烧烤效率较低,部分自动翻转的烧烤炉均有电力来提供动能,在户外野炊时,因随身携带电源极为不便,在使用果木炭时,因烧烤需要刷油来使食物烧烤的风味更加,同时一些肉类食物也易出油,油脂滴落在果木炭时易产生明火,导致食物烤焦。

发明内容

[0004] 为解决上述背景技术中提出的问题。本发明提供了一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,解决了市面上大部分现有的户外烧烤炉在使用过程中通常由人工翻转食物,无法使食物受热面积均匀,对于烧烤用的火力能量浪费较大,人工翻转难以控制烧烤的节奏,烧烤质量较差,且烧烤效率较低,部分自动翻转的烧烤炉均有电力来提供动能,在户外野炊时,因随身携带电源极为不便,在使用果木炭时,因烧烤需要刷油来使食物烧烤的风味更加,同时一些肉类食物也易出油,油脂滴落在果木炭时易产生明火,导致食物烤焦的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,包括炉体和铁签,所述炉体的两面均开设有第一卡接槽口,第一卡接槽口的内壁分别卡接有右固定基体和左固定基体,所述右固定基体和左固定基体处于同一个水平面上,所述右固定基体的高度比左固定基体高3mm,固定槽口开设的角度为倾斜,右固定基体和左固定基体顶部的表面均开设有固定槽口,右固定基体和左固定基体的内壁均连接有连接柱,左固定基体的表面连接有联动齿轮,炉体顶部的一端呈倾斜状,炉体底部的表面连接有果木炭固定架,果木炭固定架的内部为中空结构,炉体的内壁连接有出气板,出气板的表面开始有出风口,炉体的内部分别开设有空腔和水腔,炉体的表面开设有进风口,所述炉体一端的表面设置有蒸汽箱,蒸汽箱的顶部设置有出气管,蒸汽箱的内壁分别连接有导流板和旋转轮,蒸汽箱的底部连接有输气管,所述输气管的表面连接有开关阀;

[0006] 所述铁签的表面开设有导流槽,铁签表面的两端均开设有第二卡接槽口,铁签的一端螺纹连接有集油壳,集油壳的表面开设有防滑槽,铁签内部为中空结构,铁签表面的一端连接有收油盘,所述铁签与收油盘的连接处开设有槽口,收油盘的一侧设置有从动齿轮。

[0007] 优选的,所述出气板的表面开始有出风口,出风口的数量为两个,且分布在出气板表面的上下。

[0008] 优选的,所述水腔与果木炭固定架相连通,空腔与出气板相连通。

[0009] 优选的,所述铁签的另一端的形状对圆锥形,且铁签的尖为平尖。

[0010] 优选的,所述炉体的底部卡接有固定框架,固定框架的内部为中空结构。

[0011] 优选的,所述进风口的内壁连接有百叶窗,百叶窗形状为菱形。

[0012] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0013] 1. 该户外野炊使用的果木炭烧烤炉,果木炭在燃烧时,会加热果木炭固定架内的水,使水产生蒸汽,蒸汽通过导流板的作用下推动旋转轮进行转动,从而使传动齿轮带动联动齿轮进行转动,联动齿轮联动着从动齿轮进行转动,从而使食材自动旋转(通过输气管表面的开关阀使蒸汽的大小进行调节,从而使铁签转动的速度进行改变),通过铁签表面的螺旋状的导流槽使食材表面的油,在旋转的作用下进入到收油盘表面,通过弧形的收油盘使油脂经槽口到铁签的内壁,并在重力的作用下,流入到集油壳内,通过以上方式最大程度避免油脂滴落到果木炭上,造成明火的出现,避免食材烤焦。

[0014] 2. 该户外野炊使用的果木炭烧烤炉,果木炭放置到果木炭固定架,使果木炭在燃烧使底部可以有空气进行流动,从而使果木炭充分燃烧(如果木炭有碎裂的情况,碎裂的果木炭通过果木炭固定架间隙掉落到炉体的底部,在对碎裂的果木炭点燃,因果木炭体积变小,从而更快的燃烧,同时也达到对完整的果木炭进行助燃),通过进风口使外界的空气或风,经空腔进入到出气板内,因出气板开设了两个出气口,分别对果木炭固定架上下进行吹风,使果木炭更好的燃烧。

[0015] 3. 该户外野炊使用的果木炭烧烤炉,铁签把需要烧烤的食材穿成串,因炉体顶部的一端呈斜坡状(可把肉类和难以烤熟的食材放置到斜坡状的上方,方便于食材快速烤熟。

附图说明

[0016] 附图用来提供对本发明的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本发明的实施例一起用于解释本发明,并不构成对本发明的限制。在附图中:

[0017] 图1为本发明的立体结构图;

[0018] 图2为本发明的炉体立体剖面结构图;

[0019] 图3为本发明的铁签立体结构图;

[0020] 图4为本发明的图2中A处放大图;

[0021] 图5为本发明的炉体剖面结构图;

[0022] 图6为本发明的蒸汽箱剖面结构图。

[0023] 图中:1炉体;2铁签;3右固定基体;4左固定基体;5第一卡接槽口;6传动齿轮;7蒸汽箱;701导流板;702旋转轮;703出气管;8输气管;9开关阀;10固定框架;11收油盘;12出气板;13果木炭固定架;14进风口;15空腔;16水腔;17集油壳;18排水管;19联动齿轮;20固定槽口;21导流槽;22槽口;23第二卡接槽口;24从动齿轮。

具体实施方式

[0024] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0025] 请参阅图1-6,本发明提供以下技术方案:一种适用于户外野炊使用的果木炭烧烤炉,包括炉体1和铁签2,炉体1的两面均开设有第一卡接槽口5,第一卡接槽口5的内壁分别卡接有右固定基体3和左固定基体4,右固定基体3和左固定基体4处于同一个水平面上,右固定基体3的高度比左固定基体4高3mm,固定槽口20开设的角度为倾斜,因右固定基体3比左固定基体4的高度高,在卡接后铁签2会自上至下倾斜,右固定基体3和左固定基体4顶部的表面均开设有固定槽口20,右固定基体3和左固定基体4的内壁均连接有连接柱,左固定基体4的表面连接有联动齿轮19,炉体1顶部的一端呈倾斜状,炉体1底部的表面连接有果木炭固定架13,果木炭固定架13的内部为中空结构,炉体1的内壁连接有出气板12,出气板12的表面开始有出风口,炉体1的内部分别开设有空腔15和水腔16,炉体1的表面开设有进风口14,炉体1一端的表面设置有蒸汽箱7,蒸汽箱7的顶部设置有出气管703,蒸汽箱7的内壁分别连接有导流板701和旋转轮702,蒸汽箱7的底部连接有输气管8,输气管8的表面连接有开关阀9;

[0026] 铁签2的表面开设有导流槽21,铁签2表面的两端均开设有第二卡接槽口23,铁签2的一端螺纹连接有集油壳17,集油壳17的表面开设有防滑槽,铁签2内部为中空结构,铁签2表面的一端连接有收油盘11,铁签2与收油盘11的连接处开设有槽口22,收油盘11的一侧设置有从动齿轮24。

[0027] 具体的,出气板12的表面开始有出风口,出风口的数量为两个,且分布在出气板12表面的上下,通过进风口14使外界的空气或风,经空腔15进入到出气板12内,因出气板12开设了两个出气口,分别对果木炭固定架13上下进行吹风,使果木炭更好的燃烧。

[0028] 具体的,水腔16与果木炭固定架13相通,空腔15与出气板12相通,通过水腔16与果木炭固定架13相通便于炉体1果木炭对水进行加热。

[0029] 具体的,铁签2的另一端的形状对圆锥形,且铁签2的尖为平尖,通过设置的铁签2的尖为平尖,避免了在穿食物时,对手造成损伤。

[0030] 具体的,炉体1的底部卡接有固定框架10,固定框架10的内部为中空结构,通过固定框架10对炉体1进行支撑固定。

[0031] 具体的,进风口14的内壁连接有百叶窗,百叶窗形状为菱形,通过设置的百叶窗避免空气中的粉尘进入到炉体1内。

[0032] 本发明的工作原理及使用流程:本发明安装好过后,蒸汽箱7顶部的出气管703为水腔16和果木炭固定架13添加合适的水(湖水、饮用水等),把右固定基体3和左固定基体4卡接到第一卡接槽口5内(左固定基体4的材料为钢材,两面具有一定的韧性,通过用力掰开,使左固定基体4第一卡接槽口5,在失去外力的情况下,左固定基体4会卡接到炉体1上,通过调整左固定基体4的间距使每个联动齿轮19进行啮合连接),果木炭放置到果木炭固定架13,使果木炭在燃烧使底部可以有空气进行流动,从而使果木炭充分燃烧(如果木炭有碎裂的情况,碎裂的果木炭通过果木炭固定架13间隙掉落到炉体1的底部,在对碎裂的果木炭

点燃,因果木炭体积变小,从而更快的燃烧,同时也达到对完整的果木炭进行助燃),通过进风口14使外界的空气或风,经空腔15进入到出气板12内,因出气板12开设了两个出气口,分别对果木炭固定架13上下进行吹风,使果木炭更好的燃烧,通过铁签2把需要烧烤的食材穿成串,因炉体1顶部的一端呈斜坡状(可把肉类和难以烤熟的食材放置到斜坡状的上方,便于食材快速烤熟),把铁签2的第二卡接槽口23部位分别与右固定基体3比左固定基体4表面的固定槽口20向卡接,因右固定基体3比左固定基体4的高度高,在卡接后铁签2会自上至下倾斜,果木炭在燃烧时,会加热果木炭固定架13内的水,使水产生蒸汽,蒸汽通过导流板701的作用下推动旋转轮702进行转动,从而使传动齿轮6带动联动齿轮19进行转动,联动齿轮19联动着从动齿轮24进行转动,从而使食材自动旋转(通过输气管8表面的开关阀9使蒸汽的大小进行调节,从而使铁签2转动的速度进行改变),通过铁签2表面的螺纹状的导流槽21使食材表面的油,在旋转的作用下进入到收油盘11表面,通过弧形的收油盘11使油脂经槽口22到铁签2的内壁,并在重力的作用下,流入到集油壳17内,通过以上方式最大程度避免油脂滴落到果木炭上,造成明火的出现,避免食材烤焦。

[0033] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

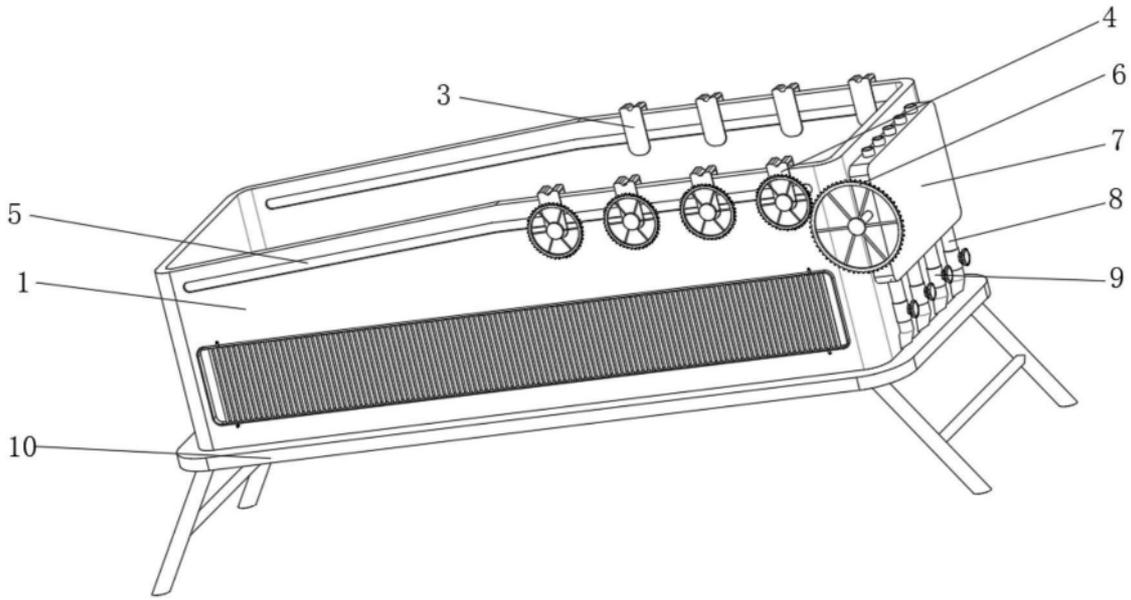


图1

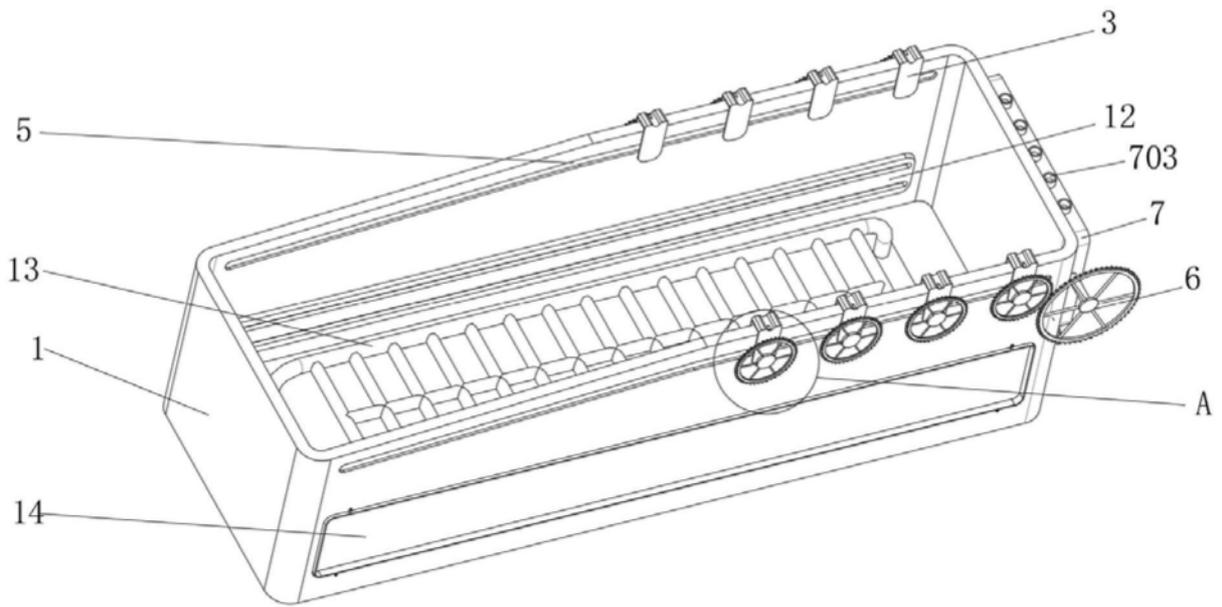


图2

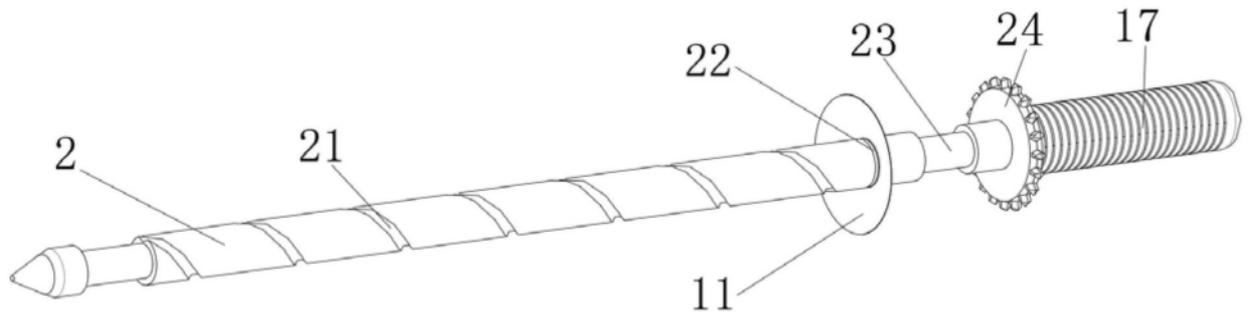


图3

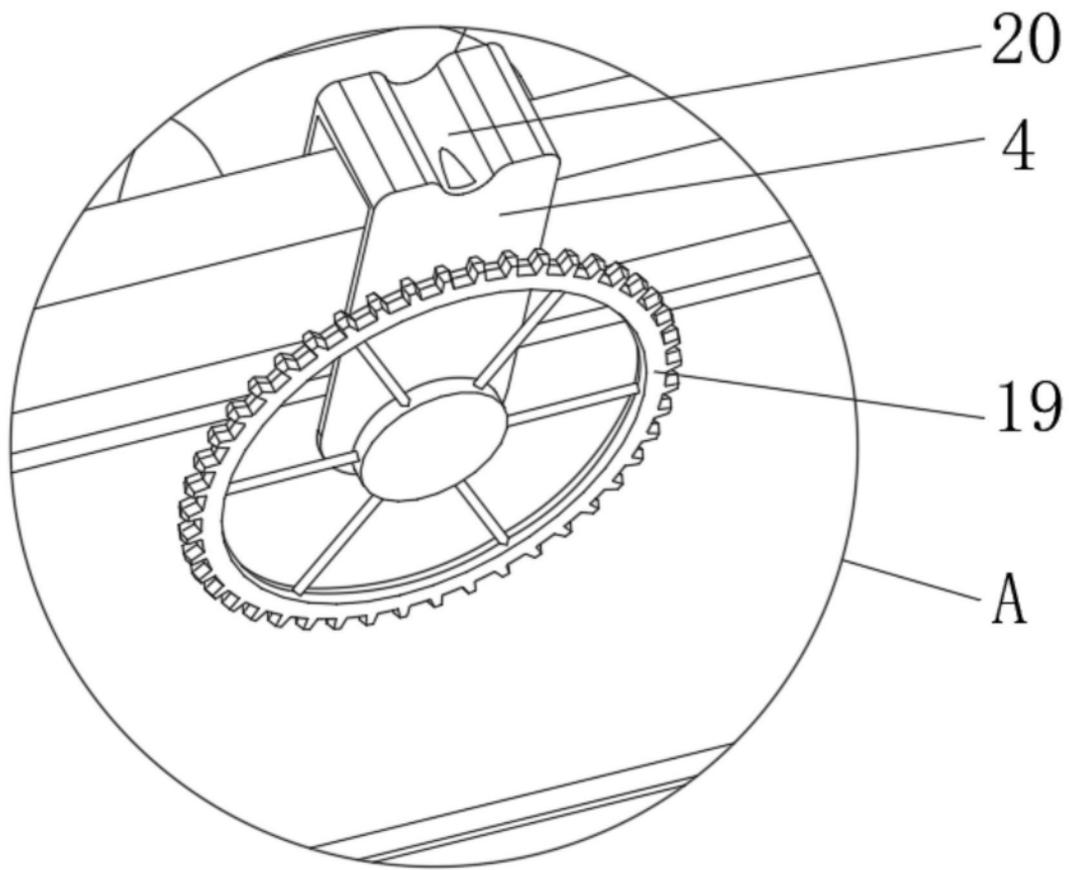


图4

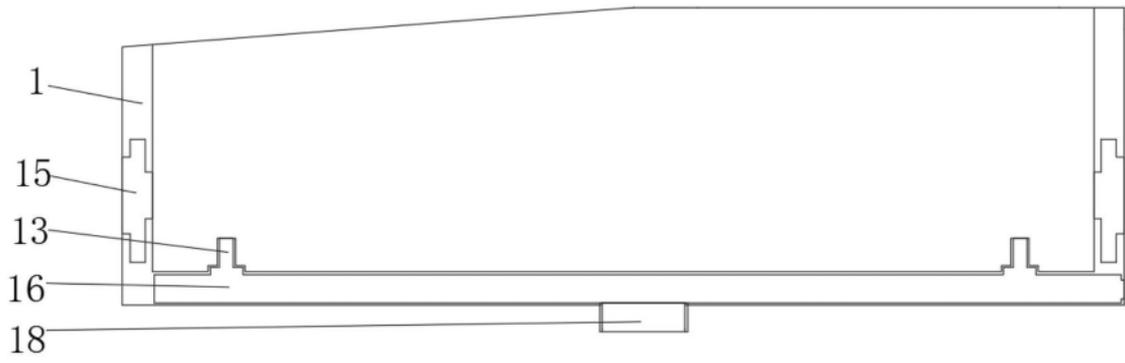


图5

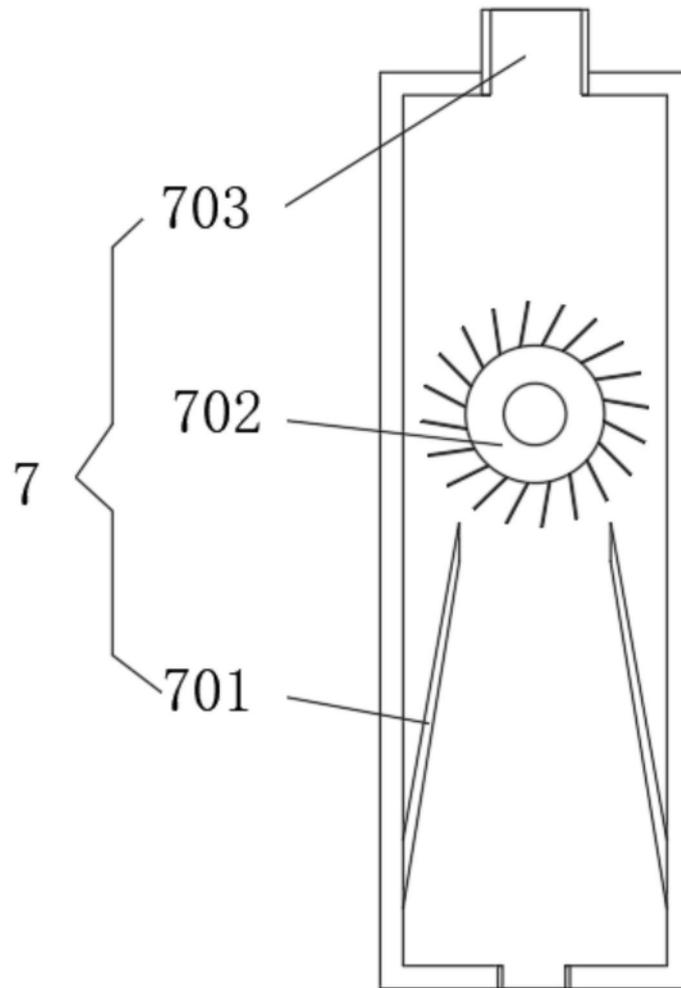


图6