

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3661719号

(P3661719)

(45) 発行日 平成17年6月22日(2005.6.22)

(24) 登録日 平成17年4月1日(2005.4.1)

(51) Int.Cl.⁷

F 2 4 C 3/02

A 4 7 J 37/06

F I

F 2 4 C 3/02

A 4 7 J 37/06

Q

3 6 6

請求項の数 3 (全 8 頁)

(21) 出願番号 特願平8-238587
 (22) 出願日 平成8年8月20日(1996.8.20)
 (65) 公開番号 特開平10-61955
 (43) 公開日 平成10年3月6日(1998.3.6)
 審査請求日 平成14年10月11日(2002.10.11)

(73) 特許権者 000112015
 パロマ工業株式会社
 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
 (72) 発明者 近澤 英雄
 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 パロマ
 工業株式会社 技術部内

審査官 久保 克彦

(56) 参考文献 実開平05-059113 (JP, U)
 特開平03-013740 (JP, A)
 特開平02-071024 (JP, A)
 特開平03-170729 (JP, A)
 特開平09-215607 (JP, A)

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ガスグリル

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

加熱庫内の調理品を加熱するバーナと、
 調理品を載置する焼網と、
 焼網の下部に設けられ調理品からの焼き油を受ける受皿とを備えたガスグリルにおいて、
 上記焼網と上記受皿との間で調理品から落下した焼き油を受皿へ誘導する油受板を備え、
 該油受板により上記加熱庫を上下に仕切り、上段に調理品を加熱調理する高温室を、下段
 に上記受皿を収納する低温室を形成したことを特徴とするガスグリル。

【請求項2】

上記加熱庫は、背部に上方へ開口した排気室を設け、上記高温室背面に該排気室へ開口し
 た第1排気口と上記低温室背面に該排気室へ開口した第2排気口とを独立して形成したこ
 とを特徴とする請求項1記載のガスグリル。

【請求項3】

上記加熱庫は、背部に上方へ開口した排気室を設け、背面に上記油受板とほぼ同じ高さに
 該排気室へ開口した排気口を形成し、該排気口は上記低温室及び上記高温室にわたって開
 口したことを特徴とする請求項1記載のガスグリル。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は加熱庫内で魚等の調理品を加熱するガスグリルに関する。

10

20

【 0 0 0 2 】

【 従来 の 技術 】

従来より、ガステーブルこんろにおいては、中央部に魚等の調理品を加熱調理できるガスグリルを備えたタイプのものがある。こうしたガスグリルは、図 4 , 図 5 に示すように、調理品 1 2 を載せる焼網 1 9 と、焼網 1 9 を載せたまま手前にスライドさせて引き出す受皿 2 0 と、ガスを燃焼させて調理品 1 2 を加熱するバーナ 1 3 と、これらを収める加熱庫 2 7 等から構成される。そして、調理の際、前もって受皿 2 0 に一定量の水を入れてから加熱を開始し、焼網 1 9 上で焼かれた魚等の調理品 1 2 から出る油脂分即ち焼き油 4 を水面 2 に落とすことによって、焼き油 4 の発火を防止するとともに焼き油 4 を水とともに排出しやすくする。

10

【 0 0 0 3 】

【 発明 が 解決 し よ う と す る 課 題 】

しかしながら、調理に先立ち、受皿 2 0 の水を確認し、水を交換あるいは補給することはたいへん手間がかかる。しかも、受皿 2 0 の水が蒸発してしまうと、この焼き油 4 が加熱され発火して燃焼することがある。この状態になると、焼き油 4 の燃焼煙により調理品 1 2 が焦げてしまって、うまく調理できないばかりでなく、ガスグリルの排気口 1 4 より炎があふれてしまう。

本発明のガスグリルは、上記課題を解決し、受皿に水を張らずに調理することで、調理開始前に水を入れる手間を無くして使い勝手を良くし安全なガスグリルの提供を目的とする。

20

【 0 0 0 4 】

【 課 題 を 解 決 す る た め の 手 段 】

本発明の請求項 1 記載のガスグリルは、加熱庫内の調理品を加熱するバーナと、調理品を載置する焼網と、

焼網の下部に設けられ調理品からの焼き油を受ける受皿とを備えたガスグリルにおいて、上記焼網と上記受皿との間で調理品から落下した焼き油を受皿へ誘導する油受板を備え、該油受板により上記加熱庫を上下に仕切り、上段に調理品を加熱調理する高温室を、下段に上記受皿を収納する低温室を形成したことを要旨とする。

30

【 0 0 0 5 】

本発明の請求項 2 記載のガスグリルは、請求項 1 記載のガスグリルにおいて、上記加熱庫は、背部に上方へ開口した排気室を設け、上記高温室背面に該排気室へ開口した第 1 排気口と上記低温室背面に該排気室へ開口した第 2 排気口とを独立して形成したことを要旨とする。

【 0 0 0 6 】

本発明の請求項 3 記載のガスグリルは、請求項 1 記載のガスグリルにおいて、上記加熱庫は、背部に上方へ開口した排気室を設け、背面に上記油受板とほぼ同じ高さに該排気室へ開口した排気口を形成し、該排気口は上記低温室及び上記高温室にわたって開口したことを要旨とする。

【 0 0 0 7 】

上記構成を有する本発明の請求項 1 記載のガスグリルは、加熱庫内において、焼網に調理品を載置しバーナにより加熱して調理を行う際、調理品より出る油脂分即ち焼き油をまずいったん油受板で受け、この油受板によって受皿へ誘導する。

加熱庫は、この油受板によって、焼き網及びバーナを設けた高温室と受皿を設けた低温室とに仕切られているので、受皿まで移動した焼き油は、バーナからの輻射熱がさえぎられるとともに、高温の燃焼排気も触れることがない。そのため、焼き油は、過熱されないで、発火することもない。

この結果、受皿に水を張らずに調理できるので、調理に先立ち、受皿の水を確認し水を交換あるいは補給する手間が省け、使い勝手がよい。

【 0 0 0 8 】

50

また、請求項 2 記載のガスグリルは、加熱庫が油受板により高温室と低温室とに仕切られるとともに、背部に上方へ開口した排気室を設け、高温室背面に排気室へ開口した第 1 排気口と低温室背面に排気室へ開口した第 2 排気口とを独立して形成しているので、排気室へ流れ込んだ高温の燃焼排気のドラフト効果によって、低温室内の空気が第 2 排気口より排気室へ吸引される。

従って、第 2 排気口へ向かう空気が油受板の裏面に触れ常に冷却する。そのため、焼き油が高温の状態で油受板上に落下しても、油受板がよく冷却されているので、油受板を流れる途中で温度低下する。

さらに、受皿まで移動した焼き油は、バーナからの輻射熱がさえぎられるとともに、高温の燃焼排気も触れることがないので、過熱されず発火することはない。

10

【 0 0 0 9 】

また、請求項 3 記載のガスグリルは、加熱庫が油受板により高温室と低温室とに仕切られるとともに、背面に油受板とはほぼ同じ高さに排気口を設け、排気口が低温室及び高温室にわたって開口しているので、この排気口より空気が排気室へ吸引される際、排気口へ向かう空気が油受板の裏面ばかりでなく表面にも触れ、効率良く油受板を冷却する。そのため、焼き油が高温の状態で油受板上に落下しても、油受板がよく冷却されているので、油受板を流れる途中で十分に温度低下し、受皿まで移動した焼き油は、過熱されず発火することはない。

【 0 0 1 0 】

【 発明の実施の形態 】

20

以上説明した本発明の構成・作用を一層明らかにするために、以下本発明のガスグリルの好適な実施例について図を用いて説明する。

図 1 , 図 2 は、一実施例としてのガスグリルの概略構成図である。ガスグリル 1 は、ガステーブルこんろの中央に設けられ加熱庫 7 を備えて魚等を加熱調理するものである。加熱庫 7 内には、中段に調理品 1 2 を載せる焼網 9 と、下段に焼網 9 を載せたまま手前にスライドさせて引き出す受皿 1 0 と、上段にガスを燃焼させて調理品 1 2 を加熱する表面燃焼式のバーナ 1 3 とが設けられる。

焼網 9 の下部には、加熱庫 7 を上下の部屋に仕切るとともに調理品 1 2 から落下する焼き油 4 を受けるための油受板 3 が設けられる。油受板 3 は、加熱庫 7 の正面（開閉扉側）からみて中央部前後に延びた長孔 3 a を形成し、その長孔 3 a に向かって左右から下り勾配の傾斜面 3 b , 3 c を設けた 1 枚の板で、その端部 2 b , 2 c は加熱庫側壁の切り起こし部 5 b , 5 c に載置される。加熱庫 7 は、この油受板 3 により上部の高温室 7 a と下部の低温室 7 b とに仕切られる。

30

【 0 0 1 1 】

焼網 9 は、複数のステンレス棒を溶接して格子（調理品の載置部）を形成し、格子の前後に油受板 3 を貫通して受皿 1 0 まで延びた各 2 本（計 4 本）の脚 9 a , 9 b を、格子の左右に油受板 3 まで延びた数本の脚 9 p , 9 q を備え、脚 9 a , 9 b は受皿 1 0 に載置され、脚 9 p , 9 q は、油受板 3 に固定される。

加熱庫 7 の正面中央には、受皿 1 0 と一体的に固定され受皿 1 0 を手前に引き出す取手 6 と、受皿 1 0 を引き出す時に連動して開閉する開閉扉 8 が設けられ、その開閉扉 8 にはガラス製の覗き窓 8 a が設けられる。

40

取手 6 を手前に引き出すと、取手 6 に固定された受皿 1 0 と、受皿 1 0 に載置された焼網 9 と、焼網 9 に固定された油受板 3 とが、同時に引き出される。この時、受皿 1 0 は、加熱庫 7 底壁をスライドし、油受板 3 の端部 2 b , 2 c は加熱庫 7 側壁の切り起こし部 5 b , 5 c をスライドする。

加熱庫 7 の背部には、上方に開口し加熱庫 7 の排気を行なう排気室 1 7 が設けられ、高温室 7 a の後部壁に排気室 1 7 へ開口した第 1 排気口 1 6 と低温室 7 b の後部壁に排気室 1 7 へ開口した第 2 排気口 1 8 とが独立して形成される。加熱庫 7 の取手 6 の裏側下部は外気を取り入れる隙間 1 1 が設けられる。

バーナ 1 3 は、上段の高温室 7 a の左右側面に設けられ、このバーナ 1 3 からの輻射熱に

50

より調理品 12 が加熱される。

【0012】

焼網 9 に調理品 12 を載せバーナ 13 に点火して加熱調理を行なうと、調理品 12 は加熱され、水蒸気を発生するとともに調理品 12 の油脂分即ち焼き油 4 を焼網 9 の間より落下させる。焼き油 4 は、油受板 3 に落下し、その傾斜面 3b を流れ長孔 3a に達する。長孔 3a に達した焼き油 4 は、受皿 10 へ落下する。こうして、受皿 10 まで移動した焼き油 4 は、バーナ 13 から見て、油受板 3 の背部に回り込むため、バーナ 13 からの輻射熱を、油受板 3 によってさえぎられる。

高温の燃焼排ガスと水蒸気は第 1 排気口 16 より排気室 17 へあふれ、排気室 17 でドラフト効果により上昇する。このドラフト力により、第 2 排気口 18 より低温室 7b の空気が吸引される。このため、低温室 7b へ、隙間 11 より冷たい外気が吸引される。つまり、外気が隙間 11 より低温室 7b へ流れ、第 2 排気口 18 より排気室 17 へ流れる。排気室 17 へ流れ込んだこれらの空気や燃焼排ガスは上部開口から外部へ排出される。

10

【0013】

この結果、低温室 7b には隙間 11 より冷たい外気が供給され、油受板 3 を常に冷却しているため、焼き油 4 は、油受板 3 の斜面 3b を流れる間にこの冷却された油受板 3 により、熱を奪われ温度低下する。さらに、受皿 10 に達した焼き油 4 においても、この通過する空気によって冷却されるので、発火することなく安全である。しかも、冷却用空気の通過により常に冷却するので、バーナ 13 の加熱が長時間であっても、油受板 3 が徐々に温度上昇してしまうということがない。焼き油 4 も発火することがないので、調理に先立ち、受皿 10 の水を確認し水を交換あるいは補給する手間が省け、長時間の使用であっても安全で使い勝手がよい。

20

ガスグリルは、従来、受皿に水を張って使用していたが、本実施例では、この油受板 3 を設け冷却用空気で冷却することにより、受皿 10 に水を張らずに調理できる。そのため、調理に先立ち、受皿 10 の水を確認し水を交換あるいは補給する手間が省けるので、使い勝手がよい。

以上本発明の実施例について説明したが、本発明はこうした実施例に何等限定されるものではなく、本発明の要旨を逸脱しない範囲において、種々なる態様で実施し得ることは勿論である。例えば、本実施例では、第 2 排気口 18 を低温室 7b の後部壁に設けたが、その設ける位置を少し高くし、図 3 に示すように、油受板 3 とほぼ同じ高さに設けてもよい。この場合、第 2 排気口は、高温室 7a と低温室 7b とにわたって開口し、低温室 7b に開口した部分は、先の実施例と同様に冷たい外気が通過し油受板 3 の裏面を冷却するが、高温室 7a に開口した部分も、冷たい外気が通過し油受板 3 の表面をも冷却する。つまり、冷却用の空気が、油受板 3 の裏面ばかりでなく表面にも触れ効率良く油受板 3 を冷却する。そのため、焼き油 4 が高温の状態で油受板 3 上に落下しても、油受板 3 がよく冷却されているので、油受板 3 を流れる途中で十分に温度低下し、受皿 4 まで移動した焼き油 4 は、過熱されず発火することはない。

30

【0014】

【発明の効果】

以上詳述したように、本発明の請求項 1 記載のガスグリルは、焼網に調理品を載置しバーナで加熱して調理を行う際、受皿に水を張ってなくても、調理品より出る油脂分即ち焼き油が過熱発火することがない。従って、受皿に水を張らずに調理でき大変使い易い。

40

【0015】

また、請求項 2 記載のガスグリルは、ドラフト力により第 2 排気口へ向かう空気によって油受板が常に冷却されているので、焼き油が高温の状態で油受板上に落下しても、油受板を流れる途中で温度低下し過熱発火することがない。従って、受皿に水を張らずに調理でき、長時間使用しても焼き油が過熱されず安全で使い易い。

【0016】

また、請求項 3 記載のガスグリルは、第 2 排気口へ向かう空気によって油受板の裏面ばかりでなく表面も常に冷却されているので、焼き油が、高温の状態で油受板上に落下しても

50

、油受板を流れる途中で十分に温度低下し長時間使用でも過熱発火することがない。
従って、受皿に水を張らずに調理でき、長時間安全に使用できる。

【図面の簡単な説明】

【図 1】一実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図 2】一実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図 3】別の実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

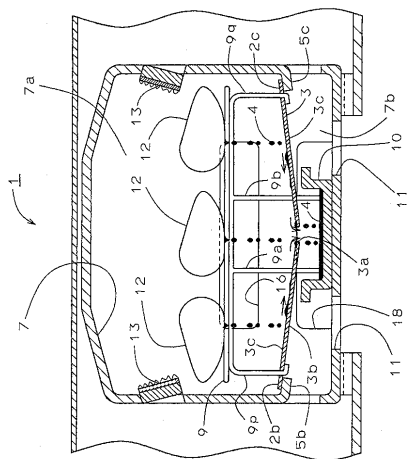
【図 4】従来のガスグリルの概略構成図である。

【図 5】従来のガスグリルの概略構成図である。

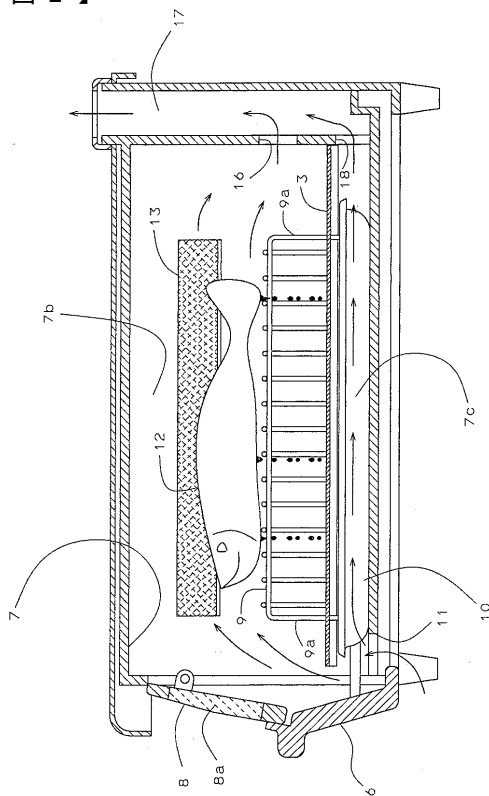
【符号の説明】

1	ガスグリル	10
2 b , 2 c	端部	
3	油受板	
4	焼き油	
5 b , 5 c	切り起こし部	
6	取手	
7 , 2 7	加熱庫	
7 a	高温室	
7 b	低温室	
8	開閉扉	
9 , 1 9	焼網	20
1 0 , 2 0	受皿	
1 1	隙間	
1 2	調理品	
1 3	バーナ	
1 4	排気口	
1 6	第 1 排気口	
1 7	排気室	
1 8	第 2 排気口	
2 1	水面	

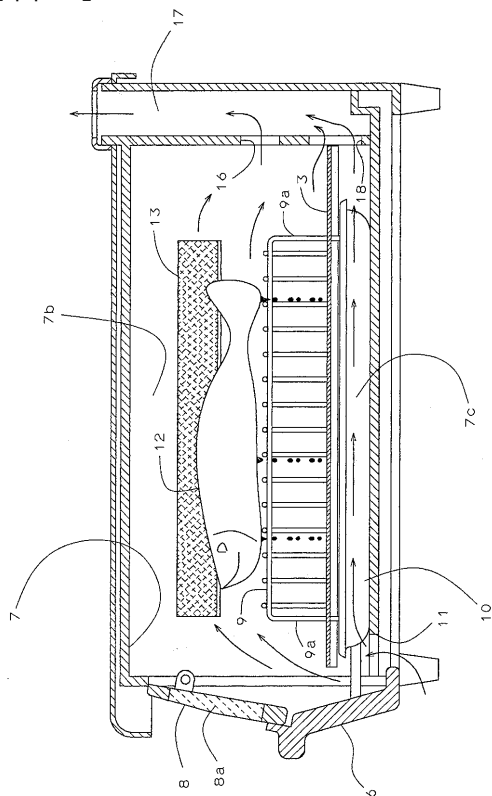
【図 1】



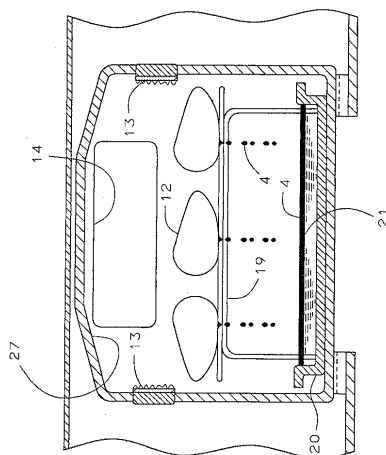
【図 2】



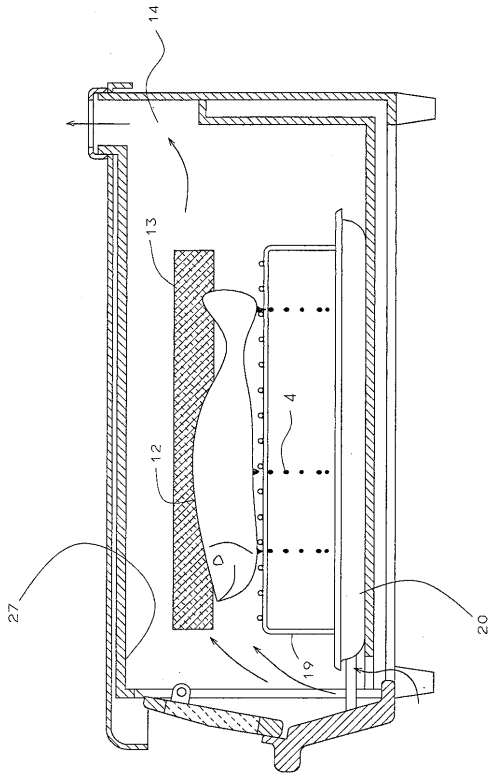
【図 3】



【図 4】



【図 5】



フロントページの続き

(58)調査した分野(Int.Cl.⁷, D B 名)

F24C 3/02

A47J 37/06 366