(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 204379021 U
(45)授权公告日 2015.06.10

(21)申请号 201520066661.4

(22)申请日 2015.01.30

(73)专利权人 陈荣威
地址 102600 北京市大兴区黄亦路大生庄工业区兴龙巷12号

(72)发明人 陈荣威

(74)专利代理机构 北京申翔知识产权代理有限公司 11214
代理人 周春发

(51)Int.Cl.
A47J 37/06(2006.01)

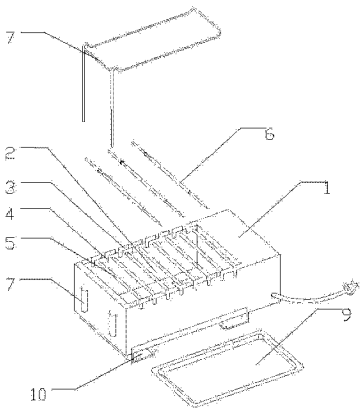
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54)实用新型名称

无烟电烧烤装置

(57)摘要

本实用新型的无烟电烧烤装置，包含烧烤炉本体，其内有容置空间，该容置空间与烧烤炉本体的外壁之间设置链条，烧烤炉本体的外壁及容置空间的相对两个侧壁上端设有对应的签槽，还包含烧烤签子，签子本体上设转动齿，转动齿放置在一侧签槽内与链条匹配，另一端设置于另一侧侧壁的对应签槽中，容置空间内设加热装置，其两端连接于对应的内壁且平行或低于签槽的位置，放置好的烧烤签子与所述若干加热装置平行且相间设置，本实用新型部件装配简单、稳固、安全、烧烤均匀、无油烟、使用方便进而具有极高的用户体验。



CN 204379021 U

1. 一种无烟电烧烤装置，其特征在于，包含有：

烧烤炉本体；

容置空间，其位于烧烤炉本体内，上下通透，烧烤炉本体的外壁及容置空间的相对两个侧壁上端设有对应的签槽，该签槽可用于放置烧烤签子；

若干个加热装置，加热装置设于容置空间内，加热装置的两端连接于对应的内壁且平行或低于签槽的位置，所述若干加热装置与签槽内放置烧烤签子的方向平行且相间设置。

2. 如权利要求 1 所述的无烟电烧烤装置，其特征在于，还包含烧烤签子，其包含烧烤签子本体，烧烤签子本体的一端为一体成型的尖状顶端，签子中段设置为一体成型的扁状结构，其余上下段为圆柱状结构。

3. 如权利要求 2 所述的无烟电烧烤装置，其特征在于，所述容置空间与烧烤炉本体的外壁之间设置链条，所述烧烤签子上设转动齿，烧烤签子的转动齿一端放置于一侧签槽内与链条匹配，烧烤签子的另一端设置于另一侧侧壁的对应签槽中。

4. 如权利要求 1 至 3 任一所述的无烟电烧烤装置，其特征在于，所述烧烤炉本体上设有开启装置，烧烤炉本体内设置控制加热模块。

5. 如权利要求 1 至 3 任一所述的无烟电烧烤装置，其特征在于，所述烧烤炉本体外壁上设固定座，还包含签架，该签架为弯折结构，一端连接于固定座上，固定后另一端悬空于容置空间上方。

6. 如权利要求 1 至 3 任一所述的无烟电烧烤装置，其特征在于，所述烧烤炉本体的底部设有侧边开口的支架，还包含有杂物盘，该杂物盘由侧边开口内插于容置空间的下方。

7. 如权利要求 1 至 3 任一所述的无烟电烧烤装置，其特征在于，所述加热装置为加热丝或加热管。

无烟电烧烤装置

技术领域

[0001] 本实用新型有关一种电烧烤装置，特别是指一种家用的环保无烟电烧烤装置。

背景技术

[0002] 随着现代经济和科技水平的快速发展，人们对饮食的要求也原来越高，愈发的注重健康、安全、环保及多样化等要求，而对食物的加工方式不再仅仅局限煮、煎、炒等，烧烤因烤熟后食材鲜美、可根据个人的口味控制时间长短等优点广受好评，逐渐成为一种就餐普遍的方式。

[0003] 现有的烧烤炉，有碳烤炉、电烤炉和气烤炉，烤肉店一般都使用碳烤炉，其方法和烤制出的食材味道最原始，但是炭火不易控制强弱，易出现火太大烤糊或者火太小烤不熟的情况或者同一块食材烤制不均匀的问题，炭火在燃烧过程中会产生燃烧烟气，同时食物因加热而溢出的油也会滴在炭火上产生大量刺鼻的油烟，吸入使用者肺部，无论从气味还是健康均会降低使用者的使用体验，还存在一定的安全隐患。电烤炉以方便、油烟小、对产品无污染而备受欢迎，一般的电烤炉使用电热丝或电热管，当食物产生的油滴在电热丝或电热管上同样会产生油烟，虽然相比炭火加热，电加热油烟少一些，但是仍会影响使用体验。而如何制造出一种无油烟且使用方便的电烧烤装置，成为本实用新型解决的问题。

实用新型内容

[0004] 本实用新型所解决的技术问题即在提供一种无油烟电烧烤装置，部件装配简单、稳固、安全、烧烤均匀、无油烟、使用方便进而具有极高的用户体验。

[0005] 本实用新型所采用的技术手段如下所述。

[0006] 一种无烟电烧烤装置，包含有：烧烤炉本体；容置空间，其位于烧烤炉本体内，上下通透，烧烤炉本体的外壁及容置空间的相对两个侧壁上端设有对应的签槽，该签槽可用于放置烧烤签子；若干个加热装置，加热装置设于容置空间内，加热装置的两端连接于对应的内壁且平行或低于签槽的位置，所述若干加热装置与签槽内放置烧烤签子的方向平行且相间设置。

[0007] 还包含烧烤签子，其包含烧烤签子本体，烧烤签子本体的一端为一体成型的尖状顶端，签子中段设置为一体成型的扁状结构，其余上下段为圆柱状结构。

[0008] 所述容置空间与烧烤炉本体的外壁之间设置链条，所述烧烤签子上设转动齿，烧烤签子的转动齿一端放置于一侧签槽内与链条匹配，烧烤签子的另一端设置于另一侧侧壁的对应签槽中。

[0009] 所述烧烤炉本体上设有开启装置，烧烤炉本体内设置控制加热模块。

[0010] 所述烧烤炉本体外壁上设固定座，还包含签架，该签架为弯折结构，一端连接于固定座上，固定后另一端悬空于容置空间上方。

[0011] 所述烧烤炉本体的底部设有侧边开口的支架，还包含有杂物盘，该杂物盘由侧边开口内插于容置空间的下方。

[0012] 所述加热装置为加热丝或加热管。

[0013] 本实用新型所产生的有益效果如下。

[0014] 1、通过烧烤签子与加热丝或加热管的相间设置，当对肉类进行烧烤加工时，产生的油穿过加热丝或加热管的间隔落入杂物盘内，杂物盘内盛放好的水降低油的温度，油达不到200℃的沸点因此不会产生油烟，从而达到环保无烟的效果，还可让使用者有良好的使用体验。

[0015] 2、本实用新型的烧烤炉的结构简单明了，生产时可根据不同的需要制作不同的型号，特别是缩小尺寸可家用或外出聚会时使用，携带和使用方便。

[0016] 3、本实用新型的无烟电烧烤装置配套设计的签子转动齿与链条匹配，当进行烧烤时可打开链条的电机，使链条带动烧烤签子旋转，节省了人力，方便使用并且提升了优化了使用体验。

[0017] 4、一般的圆柱形烧烤签子，在食物重量较大的情况下(比如鸡翅等)，转动签子时会产生食物脱落不随签子旋转的问题，使得食物不能均匀的受热，易产生一半糊一半生的情况，而本实用新型配套设计的烧烤签子，上下端仍为圆柱状设计，方便食物的插拔，中段的扁状设计，有利于固定食物，在签子自动旋转的时候，食物可跟随签子一同旋转，更有利于食物的均匀加热，保证了食品安全及食材的口感。

[0018] 5、签架一端悬空于容置空间上方，可将烧烤完毕的烧烤串放置于签架上，从而烤熟的食物晾至合适温度再进行食用，同时还可以利用烧烤炉上方少量的热量对食材进行保温。

附图说明

[0019] 图1为本实用新型的无烟电烧烤装置的最佳实施例的立体爆炸示意图。

[0020] 图2为本实用新型的无烟电烧烤装置的签子与加热装置的位置关系俯视图。

[0021] 图3为本实用新型的烧烤签子最佳实施例的示意图。

具体实施方式

[0022] 如图1本实用新型的无烟电烧烤装置的立体爆炸图所示，包含烧烤炉本体1，烧烤炉本体1内设有容置空间2，该容置空间2与烧烤炉本体1的外壁之间设置链条3，烧烤炉本体1的外壁及容置空间2的相对两个侧壁上端设有对应的签槽4。还包含若干个加热装置5，该加热装置5设于容置空间2内，加热装置5的两端连接于对应的内壁且平行或低于签槽的位置，所述加热装置5可为加热丝或加热管，或者其他可用于加工食物的电加热装置。烧烤炉本体1内还设置电机及控制加热模块(图中未示出)，烧烤炉本体1外壁上可根据电机、控制加热模块的结构安装开启装置(图中未示出)，其可分别调控加热和链条旋转，其根据实际需求进行安设，不再进行具体限定。烧烤炉本体1的底部设有侧边开口的支架10，还包含有杂物盘9，该杂物盘9由侧边开口内插于容置空间2的下方。

[0023] 如图3所示，本实用新型保护的重点还包含一种应用于上述无烟电烧烤装置的烧烤签子6，其包含有签子本体61，签子本体6的一端为一体成型的尖状顶端63，签子中段设置为一体成型的扁状结构64，其余上下段为圆柱状结构。该签子本体6上还设置转动齿62。使用时，将烧烤签子6的转动齿62放置在一侧签槽4内与链条3匹配，另一端设置于另一

侧侧壁的对应签槽中，如图 2 所示的俯视图，虚线为烧烤签子 6，实线为加热装置 5，放置好的烧烤签子 6 与所述若干加热装置 5 平行且相间设置。

[0024] 烧烤炉本体 1 外壁上还有设固定座 7，还包含签架 8，该签架 8 为弯折结构，一端连接于固定座 7 上，固定后另一端悬空于容置空间 2 上方。

[0025] 使用时，将盛有水的杂物盘 9 插入支架 10 内，启动开启装置，加热装置 5 开始加热。将穿有食材的烧烤签子 6 的转动齿 62 置于一侧的签槽 4 内，于链条 3 契合，烧烤签子 6 的另一端置于相对一侧的签槽 4 内，开启旋转开关，链条 3 带动烧烤签子 6 旋转。食材在加热过程中产生油滴，由于烧烤签子 6 与加热装置 5 相间设置，滴下的油会穿过相邻加热装置 5 的间隙后滴入杂物盘的清水，如此一来油达不到其沸点 200℃，也就不会产生油烟，从而增加环保性，同时提升用户的使用体验。

[0026] 由于烧烤签子 6 中段设置扁状结构，有利于固定食物，当烧烤签子 6 进行翻转时，食材可跟随签子一同旋转，更有利于食物的均匀加热，保证了食品安全及食材的口感。

[0027] 将签架 8 通过固定座 7 连接于烧烤炉本体 1，且一端悬空于容置空间 2 上方，可将烧烤完毕的烧烤串放置于签架 8 上，从而烤熟的食物晾至合适温度再进行食用，同时还可以利用烧烤炉上方少量的热量对食材进行保温。

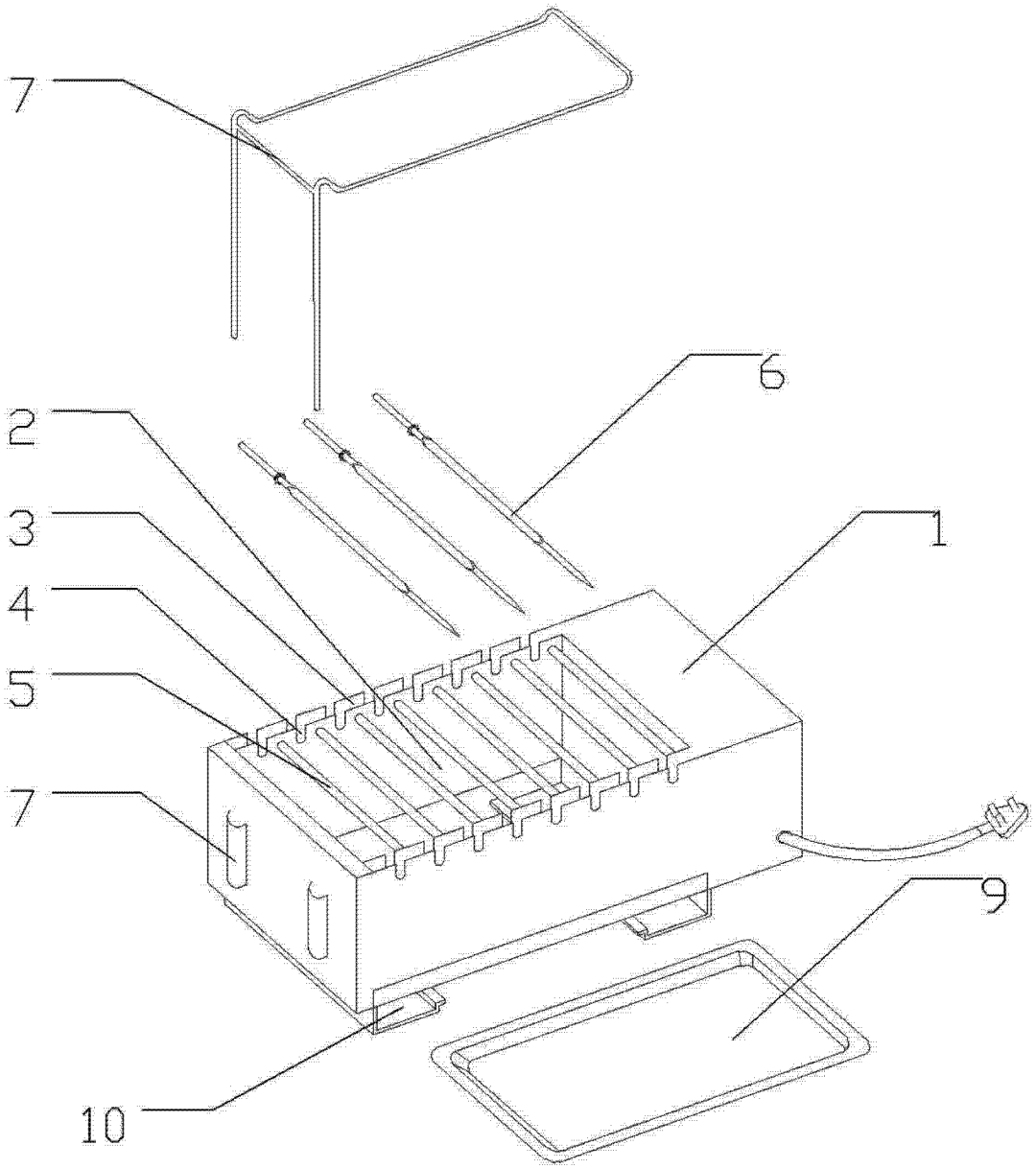


图 1

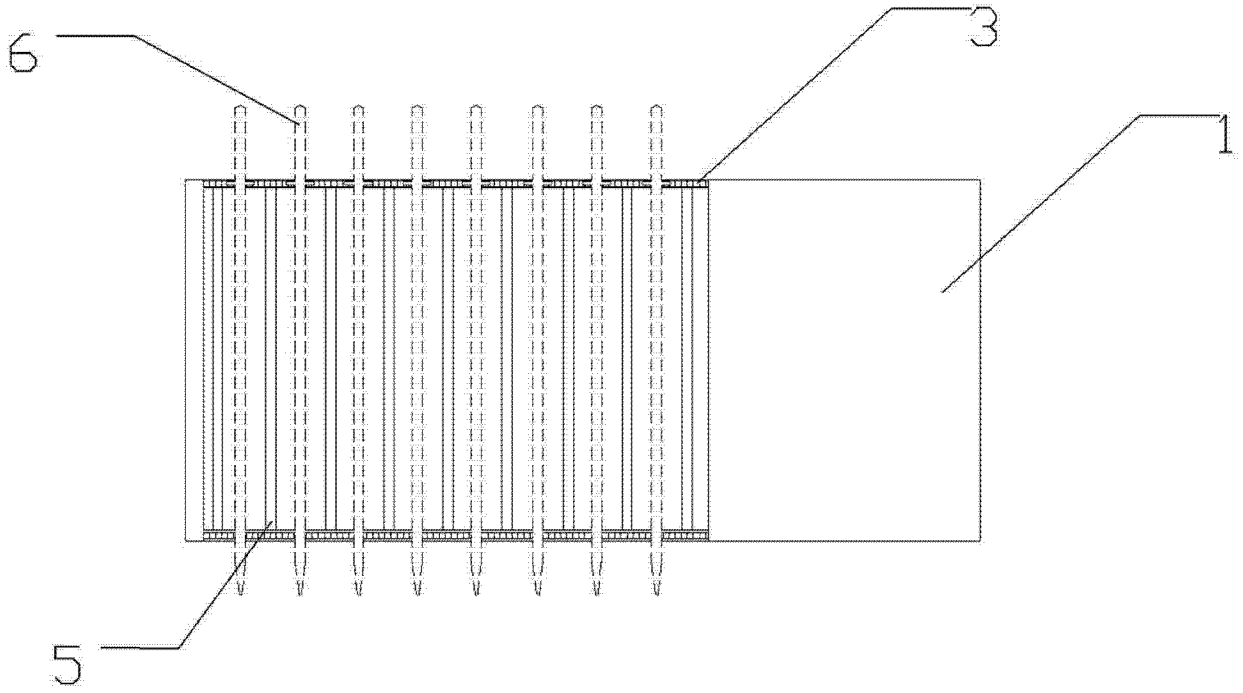


图 2

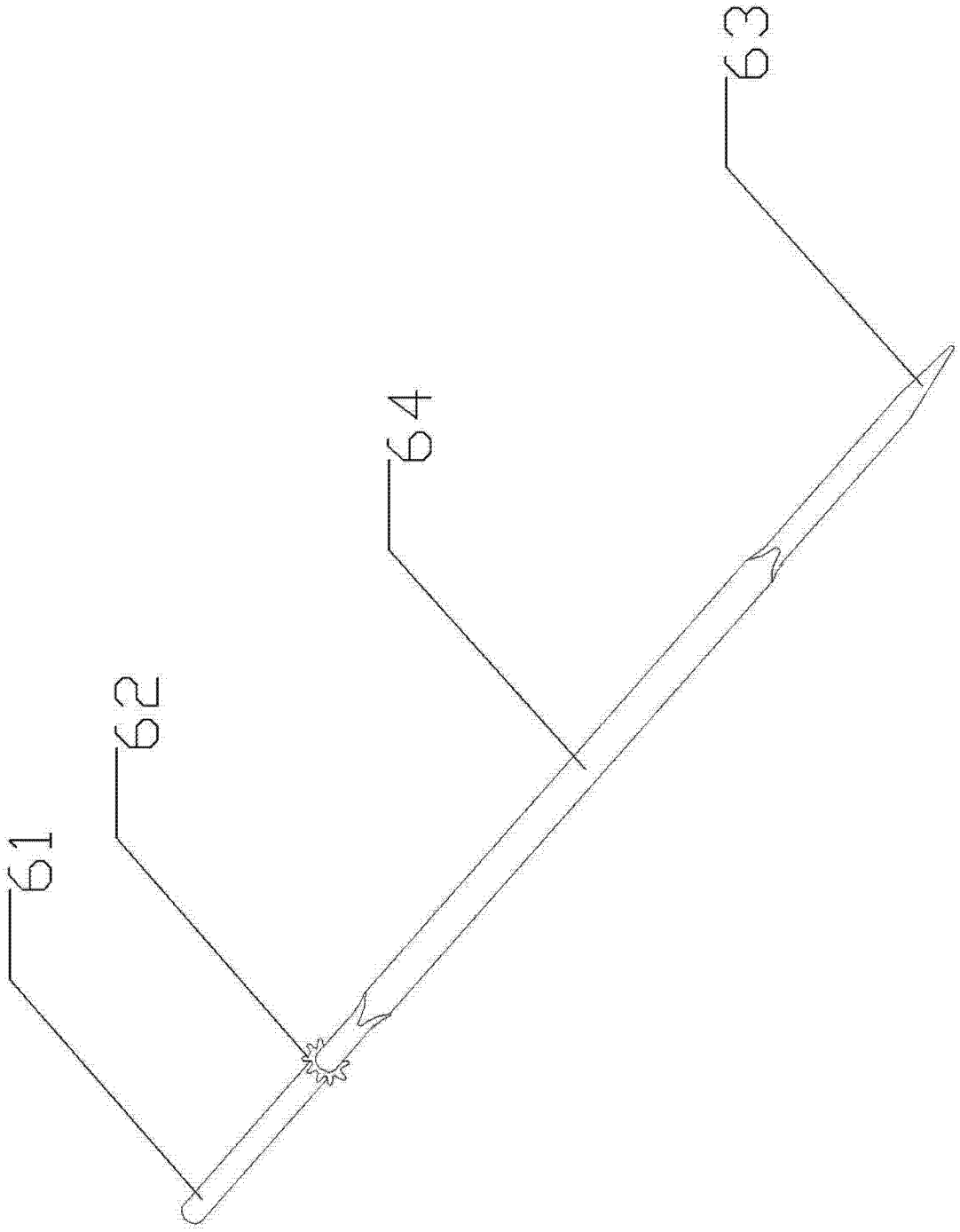


图 3