(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 208002664 U
(45)授权公告日 2018.10.26

(21)申请号 201820035898.X

(22)申请日 2018.01.10

(73)专利权人 中山市安科厨房设备有限公司
地址 528400 广东省中山市东升镇东升社区大新街

(72)发明人 伍世安 滕丽艳

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

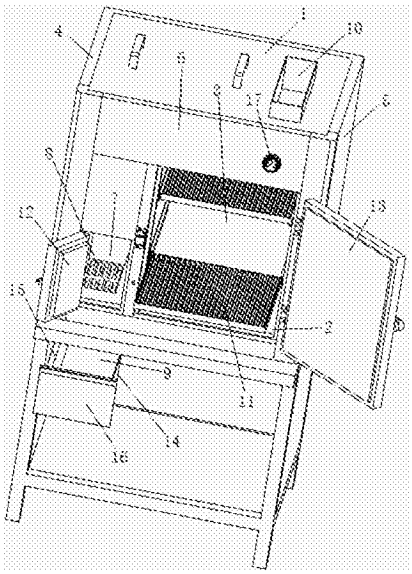
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种便于控制火势的果木烤炉

(57)摘要

本实用新型公开了一种便于控制火势的果木烤炉，包括封闭的熏烤炉膛，所述熏烤炉膛由炉膛顶板、炉膛底板、炉膛后板、第一炉膛侧壁、第二炉膛侧壁和炉膛前板围成；所述炉膛底板上设置有柴木堆放槽，所述柴木堆放槽的底部设置有柴木灰漏板，所述柴木灰漏板的下方设置有排灰通道，所述排灰通道中设置有排灰抽屉；所述炉膛顶板上设置有烟气排出口，所述烟气排出口设置有排气开度阀。本实用新型提供的一种便于控制火势的果木烤炉，能够便捷地控制柴木燃烧的火势，从而避免出现肉制品的熏烤过度以及柴木烧热烟气的浪费。



CN 208002664 U

1.一种便于控制火势的果木烤炉，包括封闭的熏烤炉膛，所述熏烤炉膛由炉膛顶板(1)、炉膛底板(2)、炉膛后板(3)、第一炉膛侧壁(4)、第二炉膛侧壁(5)和炉膛前板(6)围成；其特征在于：所述炉膛底板(2)上设置有柴木堆放槽(7)，所述柴木堆放槽(7)的底部设置有柴木灰漏板(8)，所述柴木灰漏板(8)的下方设置有排灰通道(9)，所述排灰通道(9)中设置有排灰抽屉；所述炉膛顶板(1)上设置有烟气排出口(10)，所述烟气排出口(10)设置有排气开度阀。

2.根据权利要求1所述的一种便于控制火势的果木烤炉，其特征在于：所述炉膛底板(2)朝向所述第一炉膛侧壁(4)的一侧设置有所述柴木堆放槽(7)，所述炉膛底板(2)朝向所述第二炉膛侧壁(5)的一侧设置有熏烤区域，所述熏烤区域的上方设置有熏烤托盘(11)，所述烟气排出口(10)设置于所述熏烤托盘(11)的上方。

3.根据权利要求2所述的一种便于控制火势的果木烤炉，其特征在于：所述炉膛前板(6)上设置有柴木添加门(12)和食材取放门(13)，所述柴木添加门(12)和所述炉膛后板(3)之间的区域位于所述柴木堆放槽(7)的正上方，所述熏烤托盘(11)设置于所述食材取放门(13)和所述炉膛后板(3)之间。

4.根据权利要求3所述的一种便于控制火势的果木烤炉，其特征在于：所述排灰通道(9)水平设置且垂直于所述炉膛后板(3)，且所述炉膛前板(6)设置有连通所述排灰通道(9)的柴木灰排出口(14)；所述排灰抽屉包括抽屉本体(15)和抽屉端盖(16)，所述抽屉本体(15)穿过所述柴木灰排出口(14)位于所述排灰通道(9)中，所述抽屉端盖(16)位于所述炉膛前板(6)的外侧；所述排灰通道(9)的竖直剖面和所述柴木灰排出口(14)均为与所述抽屉本体(15)相匹配的矩形结构；所述抽屉端盖(16)的高度大于所述柴木灰排出口(14)的高度，所述抽屉端盖(16)的宽度大于所述柴木灰排出口(14)的宽度。

5.根据权利要求3所述的一种便于控制火势的果木烤炉，其特征在于：所述炉膛前板(6)上还设置有熏烤温度表(17)，所述熏烤温度表(17)位于所述炉膛前板(6)朝向所述第二炉膛侧壁(5)的一侧，且所述熏烤温度表(17)位于所述熏烤托盘(11)的上方，所述烟气排出口(10)设置于所述熏烤温度表(17)的上方。

一种便于控制火势的果木烤炉

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种熏烤炊具设备技术领域，特别是一种便于控制火势的果木烤炉。

背景技术

[0002] 果木烤炉是一种主要用于烟熏烤制肉制品的炊具，常规的果木烤炉其火势的控制存在一定地困难，只能通过减少柴木的添加，滞后地调节火势，往往造成了肉制品的熏烤过度以及柴木烧热烟气的浪费。此外，常规的果木烤炉柴木加料口通常设置于炉膛的后部，烤盘区域则设置于炉膛的前部，烹饪人员使用过果木烤炉的时候，需要移动至果木烤炉后方才能进行加柴，无法同时在前方观察烤盘区域的状况；且在加柴木的时候需要尽可能地将柴木深入放置，才能使柴木燃烧烟气产生在烤盘区域的下方，而深入放置柴木时易造成烹饪人员的烫伤。

发明内容

[0003] 为了克服现有技术的不足，本实用新型提供了一种便于控制火势的果木烤炉，能够便捷地控制柴木燃烧的火势，从而避免出现肉制品的熏烤过度以及柴木烧热烟气的浪费。

[0004] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是：

[0005] 一种便于控制火势的果木烤炉，包括封闭的熏烤炉膛，所述熏烤炉膛由炉膛顶板、炉膛底板、炉膛后板、第一炉膛侧壁、第二炉膛侧壁和炉膛前板围成；所述炉膛底板上设置有柴木堆放槽，所述柴木堆放槽的底部设置有柴木灰漏板，所述柴木灰漏板的下方设置有排灰通道，所述排灰通道中设置有排灰抽屉；所述炉膛顶板上设置有烟气排出口，所述烟气排出口设置有排气开度阀。

[0006] 作为上述技术方案的进一步改进，所述炉膛底板朝向所述第一炉膛侧壁的一侧设置有所述柴木堆放槽，所述炉膛底板朝向所述第二炉膛侧壁的一侧设置有熏烤区域，所述熏烤区域的上方设置有熏烤托盘，所述烟气排出口设置于所述熏烤托盘的上方。

[0007] 作为上述技术方案的进一步改进，所述炉膛前板上设置有柴木添加门和食材取放门，所述柴木添加门和所述炉膛后板之间的区域位于所述柴木堆放槽的正上方，所述熏烤托盘设置于所述食材取放门和所述炉膛后板之间。

[0008] 作为上述技术方案的进一步改进，所述排灰通道水平设置且垂直于所述炉膛后板，且所述炉膛前板设置有连通所述排灰通道的柴木灰排出口；所述排灰抽屉包括抽屉本体和抽屉端盖，所述抽屉本体穿过所述柴木灰排出口位于所述排灰通道中，所述抽屉端盖位于所述炉膛前板的外侧；所述排灰通道的竖直剖面和所述柴木灰排出口均为与所述抽屉本体相匹配的矩形结构；所述抽屉端盖的高度大于所述柴木灰排出口的高度，所述抽屉端盖的宽度大于所述柴木灰排出口的宽度。

[0009] 作为上述技术方案的进一步改进，所述炉膛前板上还设置有熏烤温度表，所述熏

烤温度表位于所述炉膛前板朝向所述第二炉膛侧壁的一侧，且所述熏烤温度表位于所述熏烤托盘的上方，所述烟气排出口设置于所述熏烤温度表的上方。

[0010] 与现有技术相比较，本实用新型的有益效果是：

[0011] 本实用新型所提供的一种便于控制火势的果木烤炉，通过设置排灰抽屉和排气开度阀，从而可以控制进气量和排气量，因此能够便捷地控制柴木燃烧的火势，从而避免出现肉制品的熏烤过度以及柴木烧热烟气的浪费。此外，烹饪人员添加柴木和取放肉制品均在果木烤炉的前方进行，无需移动至果木烤炉的后方，因此操作方便；且柴木无需深入放置，即可使柴木燃烧烟气充分经过烤盘区域，从而可以降低烹饪人员烫伤事故的发生几率。

附图说明

[0012] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

[0013] 图1是本实用新型所述的一种便于控制火势的果木烤炉的结构示意图。

具体实施方式

[0014] 参照图1，图1是本实用新型一个具体实施例的结构示意图。

[0015] 如图1所示，一种便于控制火势的果木烤炉，包括封闭的熏烤炉膛，所述熏烤炉膛由炉膛顶板1、炉膛底板2、炉膛后板3、第一炉膛侧壁4、第二炉膛侧壁5和炉膛前板6围成；其特征在于：所述炉膛底板2上设置有柴木堆放槽7，所述柴木堆放槽7的底部设置有柴木灰漏板8，所述柴木灰漏板8的下方设置有排灰通道9，所述排灰通道9中设置有排灰抽屉；所述炉膛顶板1上设置有烟气排出口10，所述烟气排出口10设置有排气开度阀。

[0016] 进一步地，所述炉膛底板2朝向所述第一炉膛侧壁4的一侧设置有所述柴木堆放槽7，所述炉膛底板2朝向所述第二炉膛侧壁5的一侧设置有熏烤区域，所述熏烤区域的上方设置有熏烤托盘11，所述烟气排出口10设置于所述熏烤托盘11的上方。所述炉膛前板6上设置有柴木添加门12和食材取放门13，所述柴木添加门12和所述炉膛后板3之间的区域位于所述柴木堆放槽7的正上方，所述熏烤托盘11设置于所述食材取放门13和所述炉膛后板3之间。

[0017] 进一步地，所述排灰通道9水平设置且垂直于所述炉膛后板3，且所述炉膛前板6设置有连通所述排灰通道9的柴木灰排出口14；所述排灰抽屉包括抽屉本体15和抽屉端盖16，所述抽屉本体15穿过所述柴木灰排出口14位于所述排灰通道9中，所述抽屉端盖16位于所述炉膛前板6的外侧；所述排灰通道9的竖直剖面和所述柴木灰排出口14均为与所述抽屉本体15相匹配的矩形结构；所述抽屉端盖16的高度大于所述柴木灰排出口14的高度，所述抽屉端盖16的宽度大于所述柴木灰排出口14的宽度。所述炉膛前板6上还设置有熏烤温度表17，所述熏烤温度表17位于所述炉膛前板6朝向所述第二炉膛侧壁5的一侧，且所述熏烤温度表17位于所述熏烤托盘11的上方，所述烟气排出口10设置于所述熏烤温度表17的上方。

[0018] 在所述炉膛前板6的前方打开所述柴木添加门12即可添加柴木，在所述炉膛前板6的前方打开所述食材取放门13即可取放肉制品，因此操作方便快捷；需要柴木燃烧火势大一点、所述熏烤炉膛内温度高一点，就将所述排灰抽屉向外拉一些，使经所述排灰通道9进入所述柴木堆放槽7中的助燃空气增多，并且可以配合减小所述排气开度阀的开度，使热量可以更多地积蓄；反之，需要柴木燃烧火势小一点、所述熏烤炉膛内温度低一点，就将所述

排灰抽屉向内推一些，使所述抽屉端盖16封堵住所述柴木灰排出口14，并且可以配合增大所述排气开度阀的开度。所述排灰抽屉不仅可以调节进气速率，而且可以承接柴木燃烧后的灰烬。

[0019] 以上对本实用新型的较佳实施方式进行了具体地说明，当然，本实用新型还可以采用与上述实施方式不同的形式，熟悉本领域的技术人员在不违背本实用新型精神的前提下所作的等同的变换或相应的改动，都应该属于本实用新型的保护范围内。

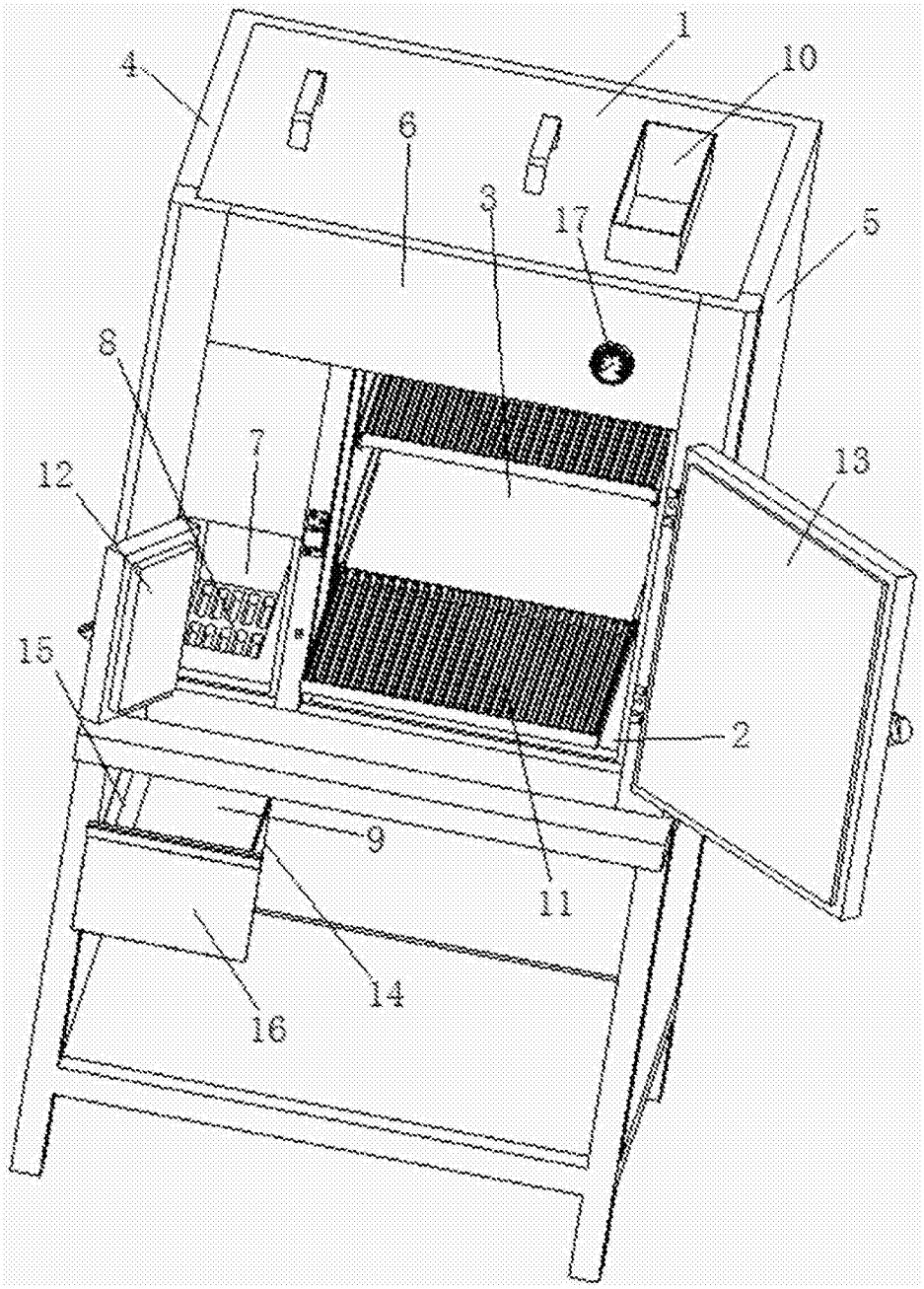


图1