



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(45) 공고일자 2014년10월07일
(11) 등록번호 20-0474658
(24) 등록일자 2014년09월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 27/16 (2006.01) A21B 1/00 (2006.01)
F24C 3/00 (2006.01) F24B 9/00 (2006.01)
(21) 출원번호 20-2012-0010529
(22) 출원일자 2012년11월16일
심사청구일자 2012년11월16일
(65) 공개번호 20-2014-0003094
(43) 공개일자 2014년05월27일
(56) 선행기술조사문헌
KR200416339 Y1*
JP2012065726 A
KR1020110083255 A
KR200285297 Y1
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 실용신안권자
허진영
경기도 고양시 일산동구 경의로 333 ,507-1703(마
두동, 백마마을)
(72) 고안자
허진영
경기도 고양시 일산동구 경의로 333 ,507-1703(마
두동, 백마마을)
(74) 대리인
특허법인아주양현

전체 청구항 수 : 총 2 항

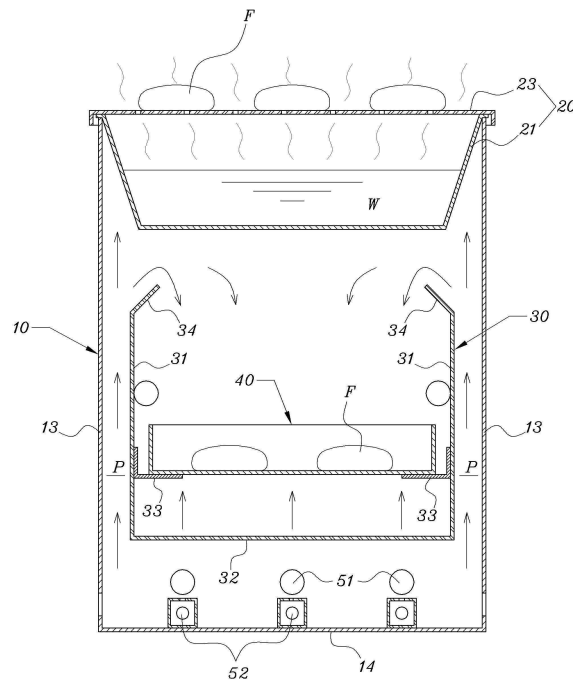
심사관 : 김종섭

(54) 고안의 명칭 서랍형 오븐 구이기로

(57) 요약

본 고안은 빵이나 고구마 등과 같은 구이용 음식을 조리할 때 사용하는 서랍형 오븐 구이기에 관한 것으로, 좀 더 상세하게 설명하면 가스를 열원으로 사용하되 복사열을 이용하여 상기 음식을 익힘으로서 음식을 태우지 않고 골고루 익힐 수 있으며, 나아가 조리가 끝난 음식을 마르지 않고 식지 않도록 장시간 보관해 둘 수 있도록 구성된 서랍형 오븐 구이기에 관한 것이다.

대표도 - 도3



실용신안 등록청구의 범위

청구항 1

앞판(11)과 뒷판(12), 좌우 측판(13) 및 밀판(14)을 갖는 합체 구조로서, 상기 앞판(11) 중간 부위에는 개방구(15)와 개폐문(16)이 설치되어 있는 케이스(10);

상기 케이스(10)의 윗면에 안치되는 물저장조(21)와, 상기 물저장조(21)를 덮는 것으로 적어도 일부 구역에는 증기공(22)이 관통되어 있는 덮개판(23)으로 이루어지는 커버부재(20);

상기 물저장조(21) 하부에 설치되는 것으로, 화기통로(P)를 사이에 두고 상기 좌우 측판(13)과 나란히 이격되어 있는 좌우 방화측판(31)과, 상기 방화측판(31)의 밀변을 서로 연결하는 방화밀판(32)과, 상기 좌우 방화측판(31)의 중간부위에서 서로 대향하도록 앞뒤 방향으로 연장 돌출된 레일(33)과, 상기 좌우 방화측판(31)의 상단에서 각각 안쪽으로 좁아지는 경사부(34)를 갖는 방화부재(30);

상기 레일(33) 위에 앞뒤 방향으로 슬라이딩 가능하게 안치되어 상기 개방구(15)를 통해 출몰하는 서랍형 구이판(40);

상기 케이스(10)의 밀판(14) 위에서 상기 방화부재(30)의 방화밀판(32)을 향하여 설치되는 화구(51)와, 상기 화구(51)로 연료가스를 공급하는 가스관(52)을 포함하는 버너장치(50);

를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 서랍형 오븐 구이기가

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 개방구(15)의 상단에는 상기 개폐문(16)을 단속하는 자석(17)이 부착되어 있는 것을 특징으로 하는 서랍형 오븐 구이기가

청구항 3

삭제

명세서

기술분야

[0001] 본 고안은 빵이나 고구마 등과 같은 구이용 음식물을 조리할 때 사용하는 서랍형 오븐 구이기에 관한 것으로, 좀 더 상세하게 설명하면 가스를 열원으로 사용하되 복사열을 이용하여 상기 음식물을 익힘으로서 음식물을 태우지 않고 골고루 익힐 수 있으며, 나이나 조리가 끝난 음식물을 마르지 않고 식지 않도록 장시간 보관해 둘 수 있도록 구성된 서랍형 오븐 구이기에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 오븐(oven)이라 함은 요리 대상인 음식 재료를 밀폐 상태로 가열하여 건열(乾熱)로 음식을 익히게 설계된 조리 기구를 말한다. 이러한 오븐형 조리기구는 가열방식에 따라 전기식과 가스식, 그리고 이들을 혼합형이 있으며, 주로 빵이나 생선 또는 고구마 등과 같은 음식물을 굽는 용도로 사용된다.

[0003] 예컨대 실용신안 등록 제20-166371호(1999.10.26.)에는 전면에 도어(11)가 힌지 결합된 케이스(10)의 내부에 반사판(20)과 그릴(21), 바이오 원석(22a)이 담겨진 수납함(22)이 상부로 부터 차례로 설치되고, 상기 반사판(20)의 하부와 수납함(22)의 상부 양측에는 세라믹 피복층(23a)을 갖는 전열선 히터(23)가 각각 장착되며, 수납함(22)의 하부에는 가스버너(24)가 장착된 구이기가 소개되어 있다.

[0004] 상기 구이기는 상기 전열선 히터(23)와 가스버너(24)에 의하여 수납함(22)의 바이오 원석(22a)과 세라믹 피복층

(23a)이 가열되면서 케이스(10) 내부에는 뜨거운 복사열과 함께 다량의 원적외선이 방출되어 반사판(10) 의하여 반사되면서 그릴(21) 위에 놓인 음식물에 집중되고, 따라서 음식물이 복사열에 의하여 가열되어 음식물의 내부까지 고르게 익힐 수 있는 효과가 있다.

[0005] 그러나 상기 구이기의 경우, 전기와 가스를 함께 열원으로 사용해야 하기 때문에 사용 장소에 제약을 받을 수밖에 없고, 나아가 바이오 원석(22a)을 사용해야 하기 때문에 사용이 불편하고 전체적인 구조가 매우 복잡한 단점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 실용신안 등록 제20-166371호(1999.10.26.)

고안의 내용

해결하려는 과제

[0007] 이에 본 고안이 해결하고자 하는 과제는 가스를 열원으로 사용하여 빵이나 고구마 등의 음식물을 신속하고 편리하게 구워 낼 수 있고, 전체적인 구조가 간편하며 사용이 편리한 서랍형 오븐 구이기를 제공하는 것이다.

[0008] 또한 본 고안이 해결하고자 하는 다른 과제는 열원에서 발생하는 열기가 음식물에 직접 닿지 않고 그 복사열이 음식물을 익힘으로써 음식물을 태우지 않고 골고루 구워 익힐 수 있는 서랍형 오븐 구이기를 제공하는 것이다.

[0009] 마지막으로 본 고안이 해결하고자 하는 또 다른 과제는 구워낸 음식물을 현장에서 장시간 동안 따뜻하게 진열 및 보관할 수 있도록 구성된 서랍형 오븐 구이기를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0010] 본 고안에 따른 서랍형 오븐 구이기는, 앞판과 뒷판, 좌우 측판 및 밑판을 갖는 합체 구조로서, 상기 앞판 중간부위에는 개방구와 개폐문이 설치되어 있는 케이스와; 상기 케이스의 윗면에 안치되는 물저장조와, 상기 물저장조를 덮으며 적어도 일부 구역에는 증기공이 관통되어 있는 덮개판으로 이루어지는 커버부재와; 상기 물저장조 하부에 설치되는 것으로, 화기통로(P)를 사이에 두고 상기 좌우 측판과 나란히 이격되어 있는 좌우 방화측판과, 상기 방화측판의 밀편을 서로 연결하는 방화밀판과, 상기 좌우 방화측판의 중간부위에서 서로 대향하도록 앞뒤 방향으로 연장 돌출된 레일과, 상기 좌우 방화측판의 상단에서 각각 안쪽으로 좁아지는 경사부를 갖는 방화부재와; 상기 레일 위에 앞뒤 방향으로 슬라이딩 가능하게 안치되어 상기 개방구를 통해 출몰하는 서랍형 구이판과; 상기 케이스의 밑판 위에서 상기 방화부재의 방화밀판을 향하여 설치되는 화구와, 상기 화구로 연료가스를 공급하는 가스관을 포함하는 버너장치; 를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

고안의 효과

[0011] 본 고안에서는 상기 방화부재가 화구에서 나오는 불길을 막고 있기 때문에 상기 불길이 음식물에 직접 닿지 않고 그 복사열이 음식물을 익힘으로써 음식물을 태우지 않고 골고루 구워 익힐 수 있는 효과가 있다.

[0012] 또한 조리가 끝난 음식물을 상기 덮개판 위에 보관해 두면, 상기 물저장조로부터 증기공을 통해 올라오는 뜨거운 증기가 상기 음식물을 데워 줌으로써, 음식물을 금방 구워낸 것처럼 장시간 동안 따뜻하게 진열 및 보관할 수 있는 장점이 있다.

[0013] 따라서 본 고안에 따른 서랍형 오븐 구이기는 빵이나 고구마 등과 같은 구이용 음식물을 조리 현장에서 판매하는 영업용으로 사용하기에 매우 적합한 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0014] 도 1은 본 고안의 서랍형 오븐 구이기에 대한 사시도,
 도 2는 본 고안의 서랍형 오븐 구이기에 대한 분리사시도,
 도 3은 본 고안의 서랍형 오븐 구이기에 대한 단면도이다.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하, 첨부한 도면을 이용하여 본 고안을 상세히 설명한다. 다만, 첨부 도면은 본 고안의 바람직한 실시예를 도시한 것에 불과 하므로, 상기 도면에 의해서 본 고안의 권리범위가 제한되는 것은 아니다.
- [0016] 본 고안에 따른 서랍형 오븐 구이기는 육면체 함체 구조의 케이스(10)와, 상기 케이스(10)의 윗면을 덮는 커버부재(20), 그리고 상기 케이스(10) 내부에 설치되는 방화부재(30)와 구이판(40) 및 버너장치(50)로 구성되며, 전체적으로 금속 판재로 이루어진다.
- [0017] 먼저 상기 케이스(10)는 도 1 및 도 2에서 보는 바와 같이, 본 고안에 따른 서랍형 오븐 구이기의 외형을 구성하는 것으로, 앞판(11)과 뒷판(12), 좌우 측판(13) 및 밑판(14)을 갖는 함체 구조로 이루어진다.
- [0018] 상기 케이스(10)의 앞판(11) 중간 부위에는 개방구(15)와 개폐문(16)이 설치되어 있다. 이때, 바람직하기로는 상기 개폐문(16)은 힌지(도시하지 않음)에 의해서 상기 개방구(15)의 하단에 회전 가능하게 지지되어 있고, 상기 개방구(15)의 상단에는 상기 개폐문(16)을 단속하는 자석(17)이 부착되어 있다. 그리고 상기 케이스(10)에는 필요에서 따라 다수개의 통기공(18)이 적소에 관통되어 있다.
- [0019] 다음으로 커버부재(20)는 상기 케이스(10)윗면에 안치되는 물저장조(21)과, 상기 물저장조(21)를 덮는 덮개판(23)으로 이루어지며, 상기 덮개판(23)의 적어도 일부 구역에는 증기공(22)이 관통되어 있다.
- [0020] 방화부재(30)는 도 3에서 보는 바와 같이, 상기 물저장조(21) 하부에 설치되는 것으로, 화기통로(P)를 사이에 두고 상기 좌우 측판(13)과 나란히 이격되어 있는 좌우 방화측판(31)과, 상기 방화측판(31)의 밑변을 서로 연결하는 방화밑판(32)으로 이루어진다. 그래서 상기 좌우 방화측판(31)과 방화밑판(32)은 그 단면의 형상이 형상으로 이루어지고, 그 앞 부분과 뒷 부분이 각각 케이스(10)의 앞판(11)과 뒷판(12) 내면에 용접되어 있다.
- [0021] 그리고 상기 좌우 방화측판(31)의 내부 중간부위에는 서로 대향하도록 앞뒤 방향으로 연장 돌출된 레일(33)이 형성되어 있다. 상기 레일(33)은 형상으로 된 것이 바람직하다. 그리고, 상기 좌우 방화측판(31)의 상단 부분에는 각각 안쪽으로 좁아지는 경사부(34)가 형성되어 있는 것이 바람직하다.
- [0022] 구이판(40)은 상기 레일(33) 위에 앞뒤 방향으로 슬라이딩 가능하게 안치되는 것으로, 마치 서랍처럼 상기 개방구(15)를 통해 출몰하는 구조를 갖는다.
- [0023] 마지막으로 버너장치(50)는 상기 케이스(10)의 밑판(14) 위에 설치되어 상기 방화부재(30)의 방화밑판(32)을 향하는 화구(51)와, 상기 화구(51)로 연료가스를 공급하는 가스관(52)을 포함하여 구성된다. 미설명 부호 53은 잠금리버를 나타낸다.
- [0024] 상기와 같은 구조로 이루어지는 서랍형 오븐 구이기의 사용방법을 설명한다. 먼저 상기 케이스(10)의 윗면을 덮고 있는 덮개판(23)을 열고, 물저장조(21)에 깨끗한 물(W)을 채운 다음, 그 위에 다시 덮개판(23)을 덮는다.
- [0025] 다음으로 상기 케이스(10)의 개방구(15)를 통해 구이판(40)을 케이스(10) 밖으로 꺼낸 다음, 상기 구이판(40) 위에다 예컨대 빵이나 고구마 등과 같은 구이용 음식물(F)을 적당한 간격으로 올려놓는다.
- [0026] 상기 구이판(40)을 방화부재(30)의 양쪽 레일(33) 위로 밀어 넣고, 개폐문(16)을 닫은 다음, 버너장치(50)의 화구(51)에 불을 붙인다.
- [0027] 본 고안에서는 도 3에서 보는 바와 같이, 상기 화구(51)에서 나오는 불길이 일차적으로 방화부재(30)의 방화밑판(32)을 가열하고, 상기 좌우 측판(13)과 좌우 방화측판(31) 사이의 화기통로(P)를 타고 방화부재(30) 위로 확산된다. 이때, 상기 경사부(34)는 양쪽 화기통로(P)를 타고 올라온 열기를 다시 케이스(10) 중앙 부위로 모아주는 기능을 한다.
- [0028] 이 상태에서 음식물(F)이 놓인 구이판(40)은 방화부재(30)의 방화밑판(32)과 이격되어 있기 때문에 상기 음식물

(F)에는 화구(51)에서 나오는 불길이 직접 미치지 않고, 다만 방화부재(30)의 방화밀판(32)과 좌우 방화측판(31)에서 방사되는 복사열에 의해서 구이판(40) 위에 놓인 음식물(F)이 익는다.

[0029] 동시에 상기 화기통로(P)를 타고 방화부재(30) 위로 확산된 열기가 상기 음식물(F)의 윗부분을 익혀 준다. 따라서 음식물(F)이 타지 않고 내부까지 골고루 잘 익으며, 특히 음식물의 윗 부분은 겉 부분이 먹음직스러운 갈색으로 변색된다.

[0030] 한편, 일정한 시간이 경과하여 음식물(F)이 다 익으면, 개폐문(16)을 열고 구이판(40)을 케이스(10) 밖으로 꺼낸 다음, 음식물(F)을 들어낸다. 이렇게 하여 조리가 끝난 음식물(F)은 도 3과 같이 상기 덮개판(23) 위에 올려놓고, 전시 및 보관할 수 있다.

[0031] 이렇게 하면 상기 물저장조(21)에 담겨있는 물(W)이 끓기 시작하면서 그 증기가 증기공(22)을 통해 덮개판(23) 위로 올라오기 때문에 야외에서도 그 위에 놓인 음식물(F)이 마르거나 식지 않고 오랫동안 따뜻하게 보관된다.

[0032] 본 고안에서는 상기 덮개판(23) 위에 추가적으로 상기 음식물(F)들을 덮어 보호할 수 있는 투명 또는 반투명 재질의 뚜껑(도시하지 않음)을 설치할 수도 있다.

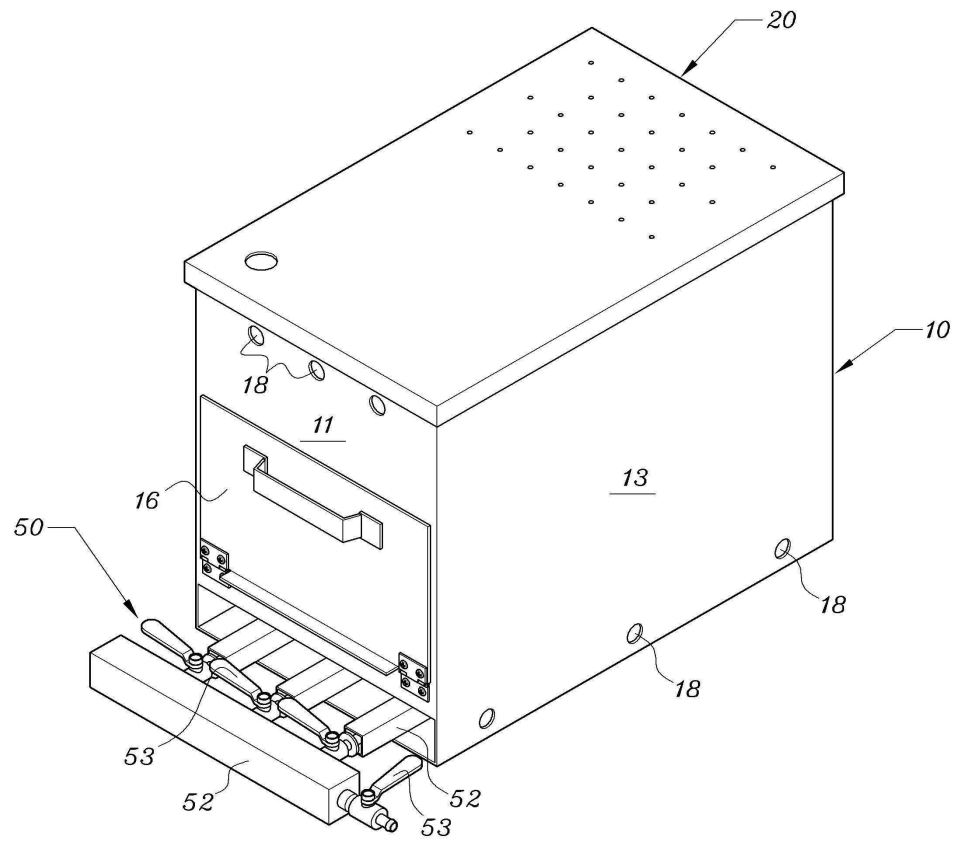
[0033] 이와 같이 본 고안에 따른 서랍형 오븐 구이기는 실내 또는 야외에서 빵이나 고구마 등과 같은 구이용 음식물을 조리하여 즉석에서 판매하는 영업용으로 사용하기에 매우 적합하다.

부호의 설명

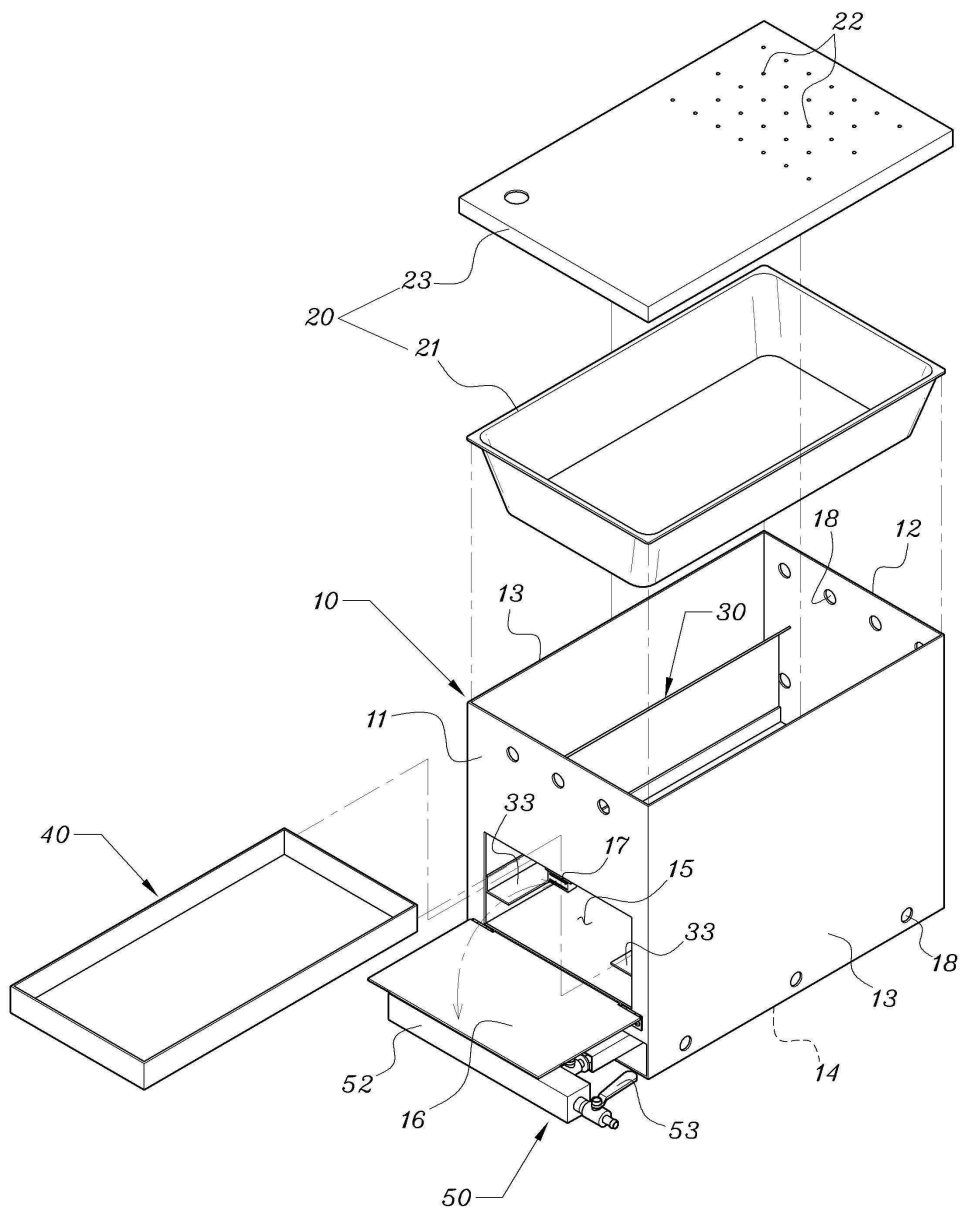
[0034]	10; 케이스	11; 앞판
	12; 뒷판	13; 측판
	14; 밀판	15; 개방구
	16; 개폐문	17; 자석
	20; 커버부재	21; 물저장조
	22; 증기공	23; 덮개판
	30; 방화부재	31; 방화측판
	32; 방화밀판	33; 레일
	34; 경사부	40; 구이판
	50; 버너장치	51; 화구(火口)
	52; 가스관	53; 잠금러버

도면

도면1



도면2



도면3

