



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(45) 공고일자 2018년05월03일
(11) 등록번호 20-0486314
(24) 등록일자 2018년04월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/07 (2006.01) B01D 46/42 (2006.01)
F24C 15/20 (2006.01) F24C 3/12 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 37/0727 (2013.01)
A47J 37/0786 (2013.01)
(21) 출원번호 20-2017-0001100
(22) 출원일자 2017년03월08일
심사청구일자 2017년03월08일
(56) 선행기술조사문헌
KR200264439 Y1*
(뒷면에 계속)

(73) 실용신안권자
김병두
경기 김포시 사우중로73번길 11, 208동 302호 (북
변동, 풍년마을청구한라아파트)
(72) 고안자
김병두
경기 김포시 사우중로73번길 11, 208동 302호 (북
변동, 풍년마을청구한라아파트)
(74) 대리인
김수진, 윤의섭

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 이상원

(54) 고안의 명칭 사각 하향식 로스터

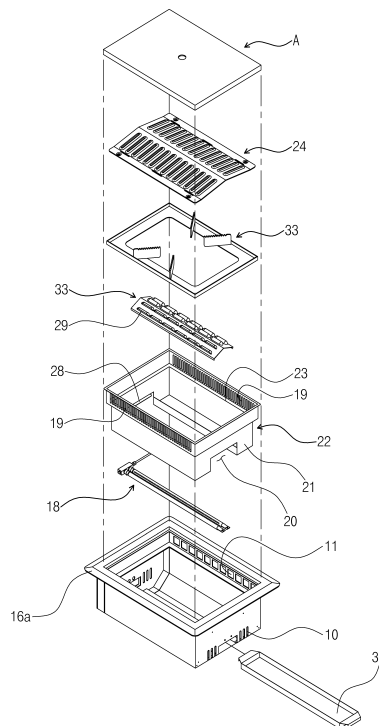
(57) 요약

게시된 내용은 가스 점화열에 의해 가열되는 그릴에 의해 육류 등을 구울 수 있도록 한, 사각 하향식 로스터에 관한 것으로,

본 명세서의 일 실시예에 의한 사각 하향식 로스터는

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



좌측 및 우측 하단에 통풍용 슬롯이 관통형성되고, 내측 상단에 대향되게 형성되는 흡입공에 연통되는 연기 배출 통로를 형성하기 위해 이격되도록 내측판 및 외측판으로 이루어지고, 상기 연기 배출통로와 연통되는 연기 배출구가 바닥면에 형성되며, 상단에 개구부가 형성되고 내부가 비어 있는 사각형태의 본체;

상기 본체의 중앙에 길이방향으로 내설되고, 점화스위치의 조작에 의해 열원을 점화시키는 버너 및 노즐;

상기 본체 내부에 수용되도록 상기 개구부에 착탈가능하게 안착되고, 상기 흡입공에 연통되도록 상부에 대향되게 형성되는 연기배출용 슬롯과, 상기 노즐의 길이에 대응되게 형성되는 절개부와, 물을 수용하는 물 수납부로 이루어지는 물 받이통;

상기 물 받이통의 내측면 걸림턱에 착탈가능하게 안착되는 그릴 플레이트;

측면에 도어가 개폐가능하게 장착되고 상기 연기 배출구와 연통되는 개구부가 상단에 관통형성되며, 상기 그릴 플레이트에서 육류를 구울 경우 발생하는 연기를 상기 연기배출용 슬롯, 상기 연기 배출통로 및 연기 배출구를 통해 하향식으로 흡입하여 측면의 배출구를 통해 외부로 배출하기 위한 필터박스;를 구비하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 사각 하향식 로스터를 제공한다.

(52) CPC특허분류

B01D 46/42 (2013.01)

F24C 15/2035 (2013.01)

F24C 15/2042 (2013.01)

F24C 3/126 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR2020120008263 U*

KR2020170000124 U*

JP2000329347 A

JP2000146124 A

KR2020120008881 U

KR1019980067716 A

US07717107 B2

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

좌측 및 우측 하단에 통풍용 슬롯이 관통형성되고, 내측 상단에 대향되게 형성되는 흡입공에 연통되는 연기 배출통로를 형성하기 위해 이격되도록 내측판 및 외측판으로 이루어지고, 상기 연기 배출통로와 연통되는 연기 배출구가 바닥면에 형성되며, 상단에 개구부가 형성되고 내부가 비어 있는 사각형태의 본체;

상기 본체의 중앙에 길이방향으로 내설되고, 점화스위치의 조작에 의해 열원을 점화시키는 버너 및 노즐;

상기 본체 내부에 수용되도록 상기 개구부에 착탈가능하게 안착되고, 상기 흡입공에 연통되도록 상부에 대향되게 형성되는 연기배출용 슬롯과, 상기 노즐의 길이에 대응되게 형성되는 절개부와, 물을 수용하는 물 수납부로 이루어지는 물 받이통;

상기 물 받이통의 내측면 걸림턱에 착탈가능하게 안착되는 그릴 플레이트;

상기 본체는 상기 물 받이통으로부터 상기 그릴 플레이트를 탈리시키되, 국물 음식물을 조리할 수 있도록 상기 물 받이통의 내부 걸림턱에 착탈가능하게 안착되고 상기 국물 음식물을 수용하는 용기를 받쳐 지지하는 받침대;를 구비하는 사각 하향식 로스터에 있어서;

측면에 도어가 개폐가능하게 장착되고 상기 연기 배출구와 연통되는 개구부가 상단에 관통형성되며, 상기 그릴 플레이트에서 육류를 구울 경우 발생하는 연기를 상기 연기배출용 슬롯, 상기 연기 배출통로 및 연기 배출구를 통해 하향식으로 흡입하여 측면의 배출구를 통해 외부로 배출하기 위한 필터박스;

상기 필터박스의 개구부에 상기 본체의 연기 배출구를 안착시켜 이음연결시 이음부위 틈새를 통해 연기 누출되는 것을 방지하기 위해,

상기 본체의 바닥면과 상기 필터박스의 상면사이를 기밀시키기 위한 패킹;

상기 본체의 연기 배출구 외측으로 이격되게 상기 본체 바닥면에 형성되는 로킹용 브라킷에 형성되는 걸림턱;

상기 걸림턱에 로킹 및 언로킹되도록 상기 필터박스 외측면에 형성되는 로커;를 더 구비하되, 상기 필터박스의 개구부에 상기 본체의 연기 배출구를 연통되도록 안착시킨 후 상기 걸림턱에 상기 로커를 로킹시킴에 따라 상기 본체를 상기 필터박스에 착탈가능하게 이음연결시키는 것을 특징으로 하는 사각 하향식 로스터.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 물 받이통은

상기 절개부 상측으로 내측면에 대향되게 돌출형성되는 걸이대에 착탈가능하게 안착되고, 상기 노즐의 불꽃을 길이방향으로 반복형성되는 불꽃배출구를 통해 상기 그릴 플레이트의 좌측 및 우측 가장자리로 배출시키기 위한 돔형태의 유도판;을 더 구비하는 것을 특징으로 하는 사각 하향식 로스터.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 본체는

상기 본체의 내부 바닥면에 수납되고, 상기 그릴 플레이트로부터 떨어지는 오일을 수거하기 위한 오일 트레이;를 더 구비하는 것을 특징으로 하는 사각 하향식 로스터.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

제1항에 있어서, 상기 필터박스는

상기 개구부를 통해 상기 필터박스 내부로 흡입되는 연기 중에 포함되는 오염공기를 정화시켜 상기 배출구를 통해 외부로 배출시키도록 상기 필터박스 내부에 경사지게 설치되는 홀더에 착탈가능하게 안착되는 에어필터;

상기 홀더의 배출공으로부터 떨어지는 오일을 집유하기 위한 오일 트레이;를 더 구비하는 것을 특징으로 하는 사각 하향식 로스터.

청구항 7

삭제

고안의 설명

기술 분야

[0001] 본 명세서는 로스터(구이기)에 관한 것으로, 보다 구체적으로 설명하면, 가스 점화열에 의해 가열되는 그릴에 의해 육류 등을 구울 수 있도록 한, 사각 하향식 로스터에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로, 고기를 구울 때 발생하는 연기를 흡입하기 위해 배기덕트를 구비하는 상향식 흡입장치는 테이블 중앙에 설치된 로스터의 그릴 직상방에 승강가능하게 설치되어 고기로부터 발생하는 연기를 상방으로 흡입하여 외부로 배출시킬 수 있게 된다.

[0003] 상향식 흡입장치는 고기를 구울 때 로스터 상방으로 흡입되는 공기에 함유된 기름이 그릴(grill plate)위에 떨어지게 되므로 그릴에 놓인 고기에서 발생하는 연기를 완전히 흡입하지 못하는 단점이 있다.

[0004] 그릴에 놓인 고기에서 발생하는 연기를 완전히 흡입하기 위하여 작은 크기의 그릴과 대용량의 모터를 사용하게 되는데, 그릴 사이즈는 작고 흡인력이 뛰어난 대용량의 모터로 인해 그릴 위의 고기가 완전히 익기도 전에 고기에 함유된 수분이 연기와 함께 증발되는 단점이 있다. 즉 고기의 겉은 타버리고 속은 익지 않는 문제점이 있다.

[0005] 또한, 상향식 흡입장치는 로스터와 천장사이에 배기덕트가 노출되도록 설치되므로 미관상 보기 흉하고, 고기를 구울때 연기를 완전하게 흡입하지 못하고, 배기덕트 외관에 비산되는 먼지, 미세한 오일성분 등이 누적되어 비위생적이어서 손님들이 거부감을 갖게 되는 단점이 있게 된다.

[0007] 등록특허공보 등록번호 10-0956804호에 전열식 무연 로스터가 게시되어 있다.

고안의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 명세서의 실시예는, 그릴 위의 고기를 가스 점화열에 의해 구울 때 발생하는 연기를 그릴의 아래쪽으로 흡수하여(하향식 흡입방식을 말함) 배출시킬 수 있도록 한, 사각 하향식 로스터와 관련된다.

[0009] 본 명세서의 실시예는, 육류를 굽거나, 또는 탕종류의 음식물(전골류의 음식물을 말함)을 가열시켜 선택적으로 조리할 수 있도록 한, 사각 하향식 로스터와 관련된다.

[0010] 본 명세서의 실시예는, 파이프형태의 배기덕트를 배제시킴에 따라 로스터 주변의 외관이 청결하고 위생적으로 관리될 수 있도록 한, 사각 하향식 로스터와 관련된다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기 및 기타 본 명세서의 목적을 달성하기 위하여 본 명세서의 일 실시예에 따르면,

[0012] 좌측 및 우측 하단에 통풍용 슬롯이 관통형성되고, 내측 상단에 대향되게 형성되는 흡입공에 연통되는 연기 배출통로를 형성하기 위해 이격되도록 내측판 및 외측판으로 이루어지고, 상기 연기 배출통로와 연통되는 연기 배출구가 바닥면에 형성되며, 상단에 개구부가 형성되고 내부가 비어 있는 사각형태의 본체;

- [0013] 상기 본체의 중앙에 길이방향으로 내설되고, 점화스위치의 조작에 의해 열원을 점화시키는 버너 및 노즐;
- [0014] 상기 본체 내부에 수용되도록 상기 개구부에 착탈가능하게 안착되고, 상기 흡입공에 연통되도록 상부에 대향되게 형성되는 연기배출용 슬롯과, 상기 노즐의 길이에 대응되게 형성되는 절개부와, 물을 수용하는 물 수납부로 이루어지는 물 받이통;
- [0015] 상기 물 받이통의 내측면 걸림턱에 착탈가능하게 안착되는 그릴 플레이트;
- [0016] 측면에 도어가 개폐가능하게 장착되고 상기 연기 배출구와 연통되는 개구부가 상단에 관통형성되며, 상기 그릴 플레이트에서 육류를 구울 경우 발생하는 연기를 상기 연기배출용 슬롯, 상기 연기 배출통로 및 연기 배출구를 통해 하향식으로 흡입하여 측면의 배출구를 통해 외부로 배출하기 위한 필터박스;를 구비하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 사각 하향식 로스터를 제공한다.

고안의 효과

- [0017] 전술한 바와 같이 구성되는 본 명세서의 일 실시예는 아래와 같은 이점을 갖는다.
- [0018] 그릴 위의 고기를 가스 점화열에 의해 구울 때 발생하는 연기를 그릴의 아래쪽으로 흡수하여 배출시킴에 따라 그릴 위의 고기에 연기가 베이지않게 되므로 고기를 청결한 상태로 구울 수 있다.
- [0019] 또한, 육류를 굽거나, 또는 탕종류의 음식물(전골류의 음식물을 말함)을 가열시켜 선택적으로 조리할 수 있어 경제성 및 실용성을 갖게 된다.
- [0020] 또한, 그릴로부터 떨어지는 기름, 음식물찌꺼기 등의 이물질을 수거하는 오일 트레이 및 물받이통을 용이하게 착탈시켜 세척하게 되므로 로스터의 외관이 청결하고 위생적으로 관리할 수 있게 된다.

도면의 간단한 설명

- [0021] 도 1은 본 명세서의 바람직한 실시예에 따른 사각 하향식 로스터의 분리사시도,
 도 2는 도 1에 도시된 로스터의 사시도,
 도 3은 도 1에 도시된 로스터의 단면도,
 도 4는 도 1에 도시된 로스터에서, 본체 하방에 연결되는 필터박스에 개폐가능하게 장착되는 도어를 로킹시키는 로킹부의 도면,
 도 5는 도 1에 도시된 로스터에서, 본체 하방에 필터박스를 연결시킨 상태의 도면,
 도 6은 도 1에 도시된 로스터에서, 본체를 필터박스에 로킹 또는 언로킹시키기 위한 로커의 도면,
 도 7은 도 1에 도시된 로스터에서, 찌개 종류의 음식물을 조리하기 위해 용기를 받침대에 안착시키는 것을 보여주는 사용상태도,
 도 8은 도 1에 도시된 육류 구이기에서, 필터박스의 분리사시도,
 도 9는 도 1에 도시된 육류 구이기에서, 로스터를 테이블에 설치하는 것을 설명하기 위한 도면이다.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0022] 이하, 첨부도면을 참조하여 본 명세서의 바람직한 실시예에 따른 사각 하향식 로스터를 상세히 설명하기로 한다.
- [0024] 도 1 내지 도 9를 참조하면, 본 명세서의 일 실시예에 따른 사각 하향식 로스터는
- [0025] 좌측 및 우측 하단에 통풍용 슬롯(10)(slot)이 관통형성되고, 내측 상단에 대향되게 형성되는 흡입공(11)에 연통되는 연기 배출통로(12)를 형성하기 위해 이격되도록 내측판(13) 및 외측판(14)으로 이루어지고, 연기 배출통로(12)와 연통되는 연기 배출구(15)가 바닥면에 형성되며, 상단에 개구부가 형성되고 내부가 비어 있는 단면형상이 사각형태로 이루어지는 본체(16);
- [0026] 본체(16)의 중앙에 길이방향으로 내설되고, 로우터리(rotary) 형태의 점화스위치(17)(control box)의 조작에 의해 열원(일 예로서, LPG가 사용됨)을 점화시키는 버너 및 노즐(18);

- [0027] 본체(16) 내부에 수용되도록 개구부에 착탈가능하게 안착되고, 흡입공(11)에 연통되도록 상부에 대향되게 형성되는 연기배출용 슬롯(19)과, 노즐(18)의 길이에 대응되게 관통형성되는 절개부(20)와, 과열되는 것을 방지하기 위해 물을 수용하는 물 수납부(21)로 이루어지는 물 받이통(22);
- [0028] 물 받이통(22)의 내측면에 대향되게 형성되는 걸림턱(23)에 착탈가능하게 안착되는 그릴 플레이트(24)(grill plate);
- [0029] 측면에 도어(25)가 개폐가능하게 장착되고 연기 배출구(15)와 연통되는 개구부가 상단에 관통형성되며, 그릴 플레이트(24)에서 육류를 구울 경우 발생하는 연기를 물 받이통(22)의 연기배출용 슬롯(19), 본체(16)의 연기 배출통로(12) 및 연기 배출구(15)를 통해 흡입장치(미 도시된 blower를 말함)에 의해 하향식으로 흡입하여 측면의 배출구(26)를 통해 외부로 배출하기 위한 필터박스(27)(filter box);를 구비한다.
- [0030] 더욱 바람직하게는, 물 받이통(22)(gutter)은
- [0031] 절개부(20) 상측으로 내측면에 대향되게 돌출형성되는 걸이대(28)에 착탈가능하게 안착되고, 노즐(18)의 불꽃을 4열을 이루어 길이방향으로 반복형성되는 불꽃배출구(29)를 통해 그릴 플레이트(24)의 좌측 및 우측 가장자리로 배출시키기 위한 돔형태의 유도판(30)(hot plate);을 더 구비할 수 있다.
- [0032] 본체(16)는
- [0033] 본체(16)의 내부 바닥면에 슬라이딩이동되어 수납되고, 그릴 플레이트(24)로부터 떨어지는 오일 또는 음식물찌꺼기 등을 수거하기 위한 오일 트레이(31);를 더 구비할 수 있다.
- [0034] 본체(16)는
- [0035] 물 받이통(22)으로부터 그릴 플레이트(24)를 탈리시키되, 국물 음식물(일 예로서, 김찌치개류, 김치전골 등을 말함)을 선택적으로 조리할 수 있도록 물 받이통(22)의 내측면에 대향되게 형성되는 걸림턱(23)에 안착되고, 국물 음식물을 수용하는 용기(32)(일 예로서, 냄비 등을 말함)를 받쳐 지지하는 받침대(33)(tripod);를 더 구비할 수 있다.
- [0036] 필터박스(27)의 개구부에 본체(16)의 연기 배출구(15)를 안착시켜 연통되도록 이음연결시 이음부위 틈새를 통해 연기 누출되는 것을 방지하기 위해,
- [0037] 본체(16)의 바닥면과 필터박스(27)의 상면사이를 기밀시키기 위한 패킹(34)(packing);
- [0038] 본체(16)의 연기 배출구(15) 외측으로 이격되게 본체(16) 바닥면에 형성되는 로킹용 브라킷(35)에 형성되는 걸림턱(36);
- [0039] 걸림턱(36)에 로킹 및 언로킹되도록 필터박스(27) 외측면에 형성되는 로커(37);를 더 구비하되, 필터박스(27)의 개구부에 본체(16)의 연기 배출구(15)를 연통되도록 안착시킨 후 걸림턱(36)에 로커(37)를 로킹시킴에 따라 필터박스(27)에 본체(16)를 착탈가능하게 이음연결시킬 수 있다.
- [0040] 필터박스(27)는
- [0041] 개구부를 통해 필터박스(27) 내부로 흡입되는 연기 중에 포함되는 오염공기를 정화시켜 배출구(26)를 통해 외부로 배출시키도록 필터박스(27) 내부에 경사지게 설치되는 홀더(38)에 착탈가능하게 안착되는 에어필터(39)(air filter);
- [0042] 홀더(38)의 배출공(40)으로부터 떨어지는 오일을 집유하기 위한 오일 트레이(41)(oil tray);를 더 구비할 수 있다.
- [0043] 본체(16)의 상단 가장자리에 연장형성되는 사각 플랜지(16a)가 테이블(50)의 상단에 관통형성되는 개구부에 안착되도록 본체(16) 하측을 테이블(50)의 개구부를 통과시킬 경우 간섭받지않도록 본체(16)의 바닥면 양측 모서리에 절취형성되는 먼치부(16b);를 더 구비할 수 있다.
- [0045] 도면중 미 설명부호 A는 본체(16)의 개구부를 개폐시키기 위한 뚜껑이다.
- [0047] 이하에서, 본 명세서의 일 실시예에 의한 사각 하향식 로스터의 사용예를 첨부도면을 참조하여 상세하게 설명한다.
- [0049] 도 1 내지 도 9에서와 같이, 사용자에 의해 점화스위치(17)(일 예로서, 육류구이기가 설치되는 테이블(50)의 외측면에 설치될 수 있음)를 점화위치로 조작시킴에 따라 가스공급원(미 도시됨)으로부터 점화스위치(17)를 통과

하여 버너 및 노즐(18)에 공급되는 가스를 점화시킬 수 있다.

- [0050] 이때, 점화스위치(17)의 조작에 의해 버너 및 노즐(18)에 공급되는 가스를 점화시키되, 노즐(18)의 불꽃 세기를 단계별(일 예로서, 강, 중, 약 단계를 말함)로 조절하는 기술내용은 당해분야에서 사용되는 것이므로 이들의 구성에 대한 상세한 설명은 생략한다.
- [0051] 노즐(18)의 불꽃에 의해 물 받이통(22)의 걸림턱(23)에 안착된 그릴 플레이트(24)를 가열하게 된다. 따라서 그릴 플레이트(24)에 올려지는 삼겹살 등의 육류를 구울 수 있게 된다.
- [0052] 이때, 그릴 플레이트(24)의 밑으로 물 받이통(22)의 내측면에 대향되게 돌출형성된 걸이대(28)에 돔형태의 유도관(30)을 안착시킴에 따라, 노즐(18)의 불꽃이 유도관(30)에 길이방향으로 반복하여 4열을 이루어 반복형성된 불꽃배출구(29)를 통과하게 되므로, 그릴 플레이트(24)의 좌측 및 우측 가장자리의 바닥면을 가열하게 된다.
- [0053] 따라서, 그릴 플레이트(24) 위에서 구워지는 육류를 균일하게 구울 수 있게 된다.
- [0054] 전술한 바와 같이 그릴 플레이트(24)에서 육류를 굽게될 경우, 그릴 플레이트(24)의 슬롯(slot)을 통해 떨어지는 기름, 또는 육류 찌꺼기 등의 이물질은 물 받이통(22) 중앙의 절개부(20)를 통과하여 본체(16) 내부의 바닥면쪽으로 낙하된다.
- [0055] 따라서, 그릴 플레이트(24)로부터 떨어지는 오일 등은 본체(16)의 내부 바닥면에 슬라이딩이동가능하게 수납된 오일 트레이(31)에 수거된다.
- [0056] 이로 인해, 오일 트레이(31)에 수거된 폐오일 등이 누적될 경우, 본체(16)로부터 오일 트레이(31)를 좌측 방향 또는 우측 방향으로 인출하여 폐오일을 지정된 용기(미 도시됨)에 모아 폐기처분할 수 있게 된다.
- [0057] 한편, 노즐(18)의 불꽃을 이용하여 그릴 플레이트(24) 위에서 삼겹살 등의 육류를 구워 먹거나, 또는 된장찌개 등의 국물을 포함하는 음식물을 조리할 수 있게 된다.
- [0058] 이를 상세하게 설명하면, 물 받이통(22)의 걸림턱(23)으로부터 그릴 플레이트(24)를 이탈시킨 후 받침대(33)를 걸림턱(23)에 안착시킨다. 국물음식물이 수용된 냄비 등의 용기(32)를 받침대(33) 위에 올려놓아 노즐의 불꽃에 의해 용기(32)를 가열시킴에 따라 찌개 종류의 음식물을 조리할 수 있게 된다.
- [0059] 전술한 바와 같이 그릴 플레이트(24)에 올려지는 육류를 구워 먹거나, 또는 물 받이통(22)으로부터 그릴 플레이트(24)를 제거한 후, 받침대(33) 위에 용기를 올려놓아 찌개 종류의 음식물을 조리할 경우, 발생하는 연기 또는 인체에 유해한 음식냄새를 본체(16)의 밑으로 흡입시켜 외부로 배출시킬 수 있다(그릴 플레이트(24)에서 고기를 구울 때 발생하는 연기를 하향식으로 흡입시켜 배출하는 방식을 말함).
- [0060] 이를 상세하게 설명하면, 본체(16)의 바닥면에 돌출형성된 연기 배출구(15)를 필터박스(27)의 상단 개구부에 안착시킨 후, 필터박스(27) 외측면에 형성된 로커(37)를 이와 로킹 또는 언로킹되도록 본체(16)의 외측면에 형성된 로킹용 브라킷(35)의 걸림턱(36)에 결합시켜 로킹시킨다.
- [0061] 이때, 걸림턱(36) 및 로커(37)의 결합에 의해 필터박스(27)의 개구부에 대해 본체(16)의 연기 배출구(15)를 착탈가능하게 로킹 또는 언로킹시키는 기술내용은 당해분야에서 사용되는 기술내용이므로 이들의 구성에 대한 상세한 설명은 생략한다.
- [0062] 이로 인해, 물 받이통(22)의 연기배출용 슬롯(19)과, 본체(16)의 내측판(13)과 외측판(14)사이에 형성된 연기 배출통로(12)와, 본체(16) 바닥면에 형성된 연기 배출구(15)와, 필터박스(27)의 배출구(26)를 연통시킬 수 있다.
- [0063] 따라서, 필터박스(27)의 배출구(26)에 연통되도록 연결된 흡입장치(미 도시됨)를 구동시킴에 따라, 그릴 플레이트(24)위에서 고기를 구울 때 발생하는 연기를 포함하는 음식냄새는 물 받이통(22)의 상부 측판에 대향되게 형성된 연기배출용 슬롯(19)을 통과한 후, 본체(16)를 이루는 이중판 중 내측판(13)에 대향되게 관통형성된 흡입공(11)을 통과하게 된다.
- [0064] 따라서, 물 받이통(22)으로부터 배출되는 연기는 본체(16)의 이중판을 이루는 내측판(13)과 외측판(14)사이의 연기 배출통로(12)로 흡입된다.
- [0065] 연기 배출통로(12)에 흡입된 연기는 본체(16)의 하단 중앙에 형성되고, 연기 배출통로(12)에 연통된 연기 배출구(15)를 통과하여 필터박스(27)의 개구부를 통해 내부로 흡입된다.
- [0066] 필터박스(27)의 개구부를 통해 내부로 흡입된 연기는 필터박스(27) 내부에 경사지게 설치된 홀더(38)에 안착된

에어필터(39)를 통과하게 된다.

[0067] 이로 인해, 연기가 에어필터(39)를 통과할 때 연기에 포함된 오염된 공기를 정화시키게 되므로 에어필터(39)를 통과하여 정화된 신선한 공기만이 필터박스(27)의 측면에 관통형성된 배출구(26)를 통해 외부로 배출될 수 있다.

[0068] 이때, 필터박스(27)에 흡입된 연기가 에어필터(39)를 통과하여 정화처리될 경우, 연기 중에 포함된 오일이 에어필터(39)로부터 밑으로 흘러내리게 된다. 에어필터(39)로부터 흘러내리는 오일은 홀더(38) 밑에 배치된 오일 트레이(41)에 수거된다.

[0069] 한편, 에어필터(39)로부터 흘러 내려 오일 트레이(41)에 수거되어 누적되는 오일 량이 증가될 경우, 필터박스(27)에 개폐가능하게 장착된 도어(25)를 개방시킨 후, 오일 트레이(41)를 필터박스(27)로부터 인출하여 폐오일을 지정된 용기에 모아 폐기처분할 수 있게 된다.

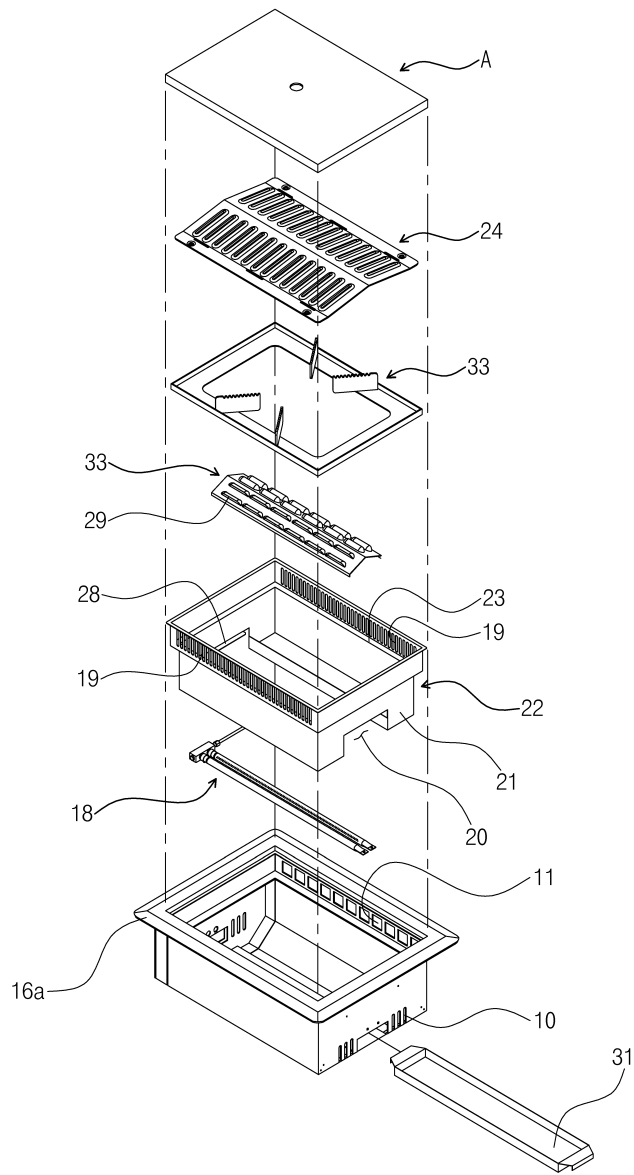
[0071] 여기에서, 전술한 본 명세서에서는 바람직한 실시예를 참조하여 설명하였지만, 해당 기술분야에서 숙련된 당업자는 하기의 청구범위에 기재된 본 명세서의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 명세서의 내용을 다양하게 수정 및 변경할 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

부호의 설명

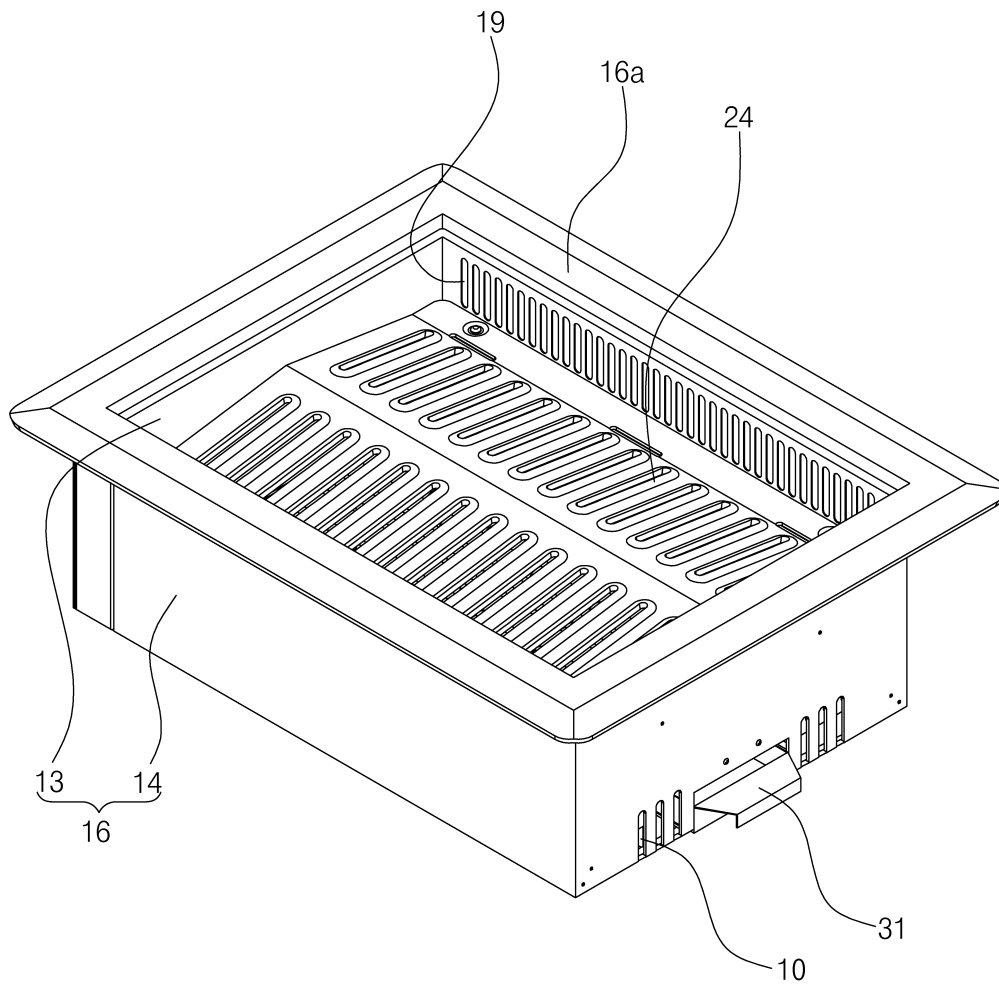
- [0072]
- 10; 슬롯(slot)
 - 12; 연기 배출통로
 - 14; 외측판
 - 16; 본체
 - 18; 버너/노즐
 - 20; 절개부
 - 22; 물 받이통(gutter)
 - 24; 그릴 플레이트(grill plate)
 - 26; 배출구
 - 28; 걸이대
 - 30; 유도판(hot plate)
 - 32; 용기
 - 34; 패킹(packing)
 - 36; 걸림턱
 - 38; 홀더(holder)
 - 40; 배출공

도면

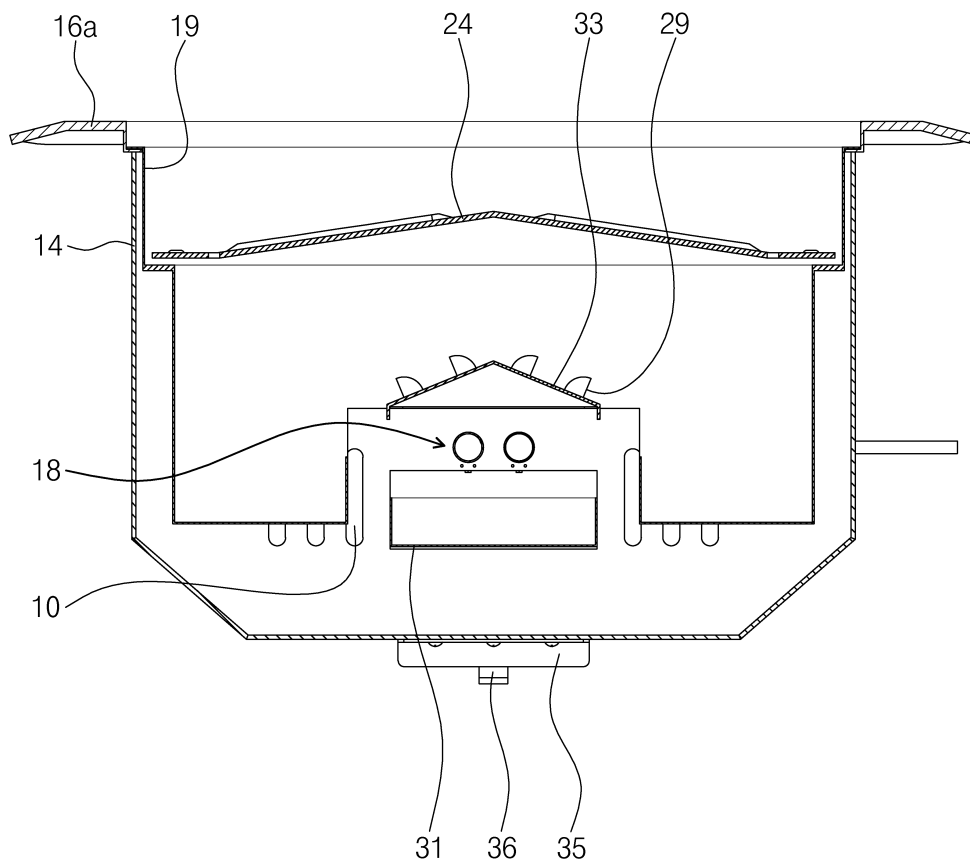
도면1



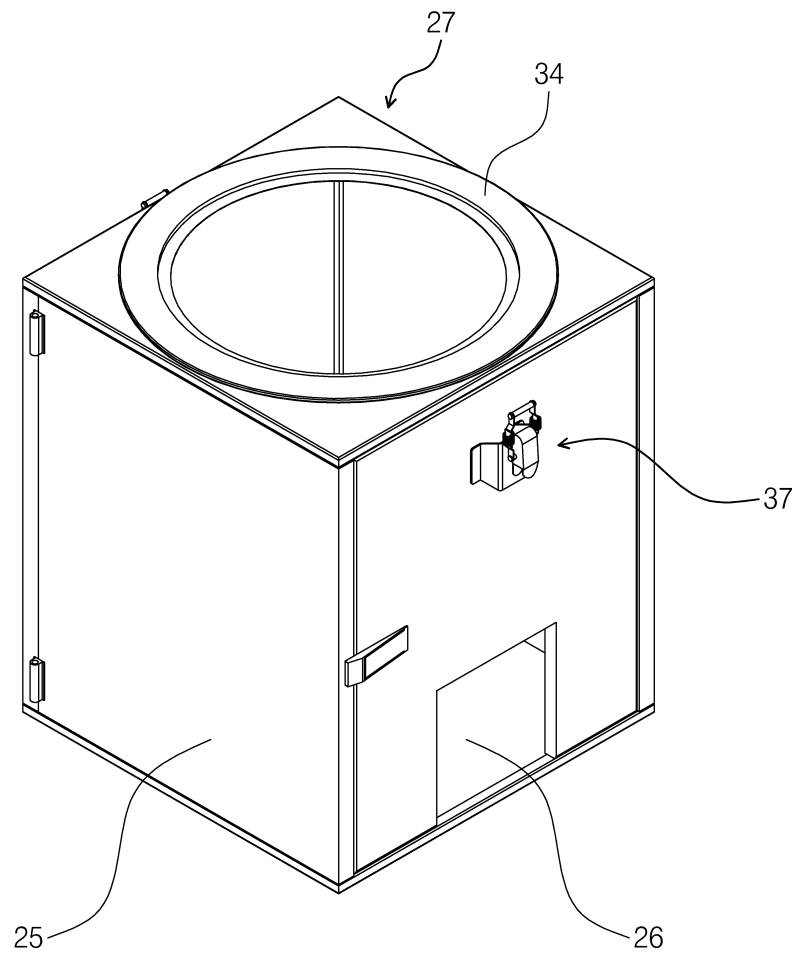
도면2



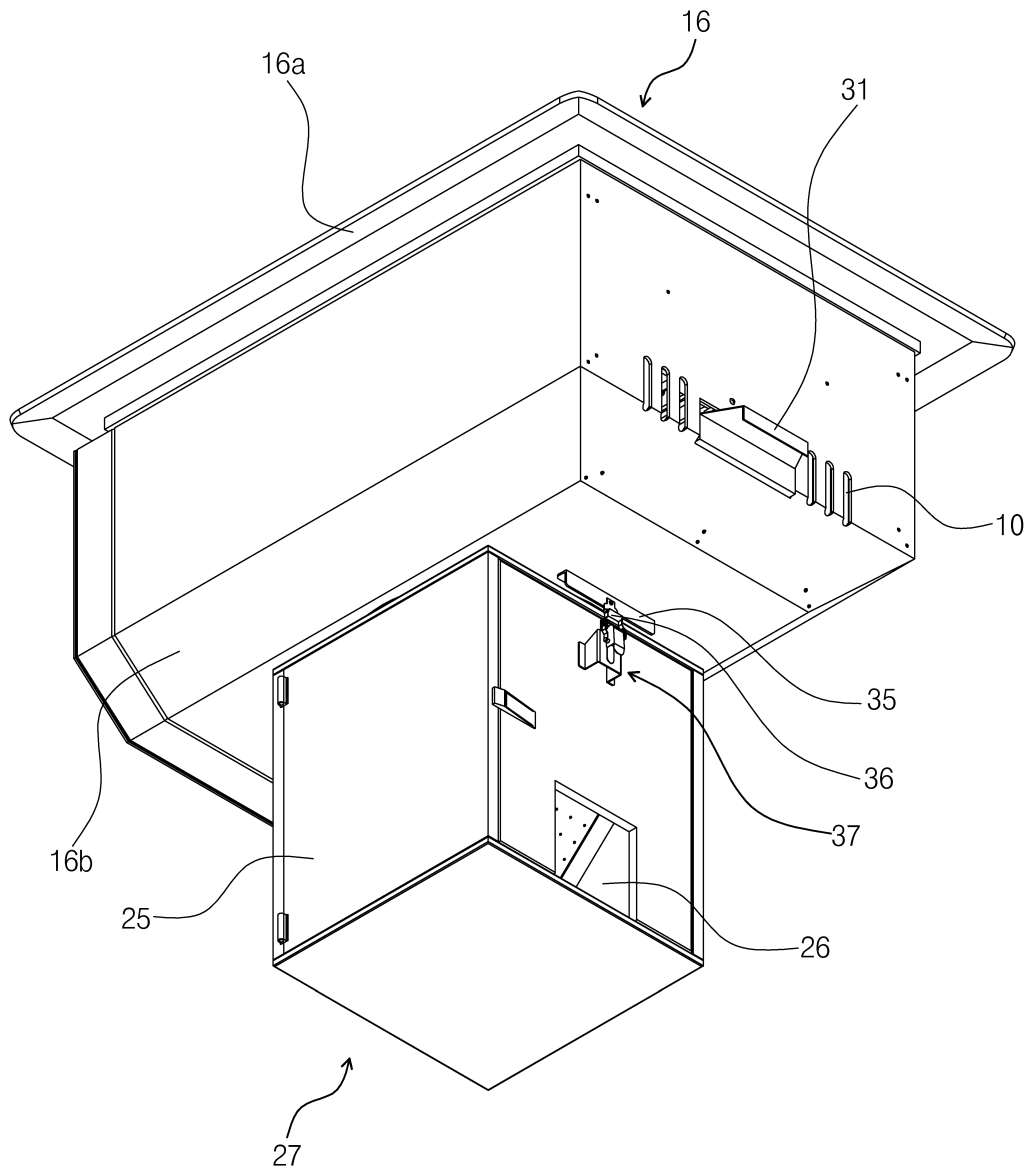
도면3



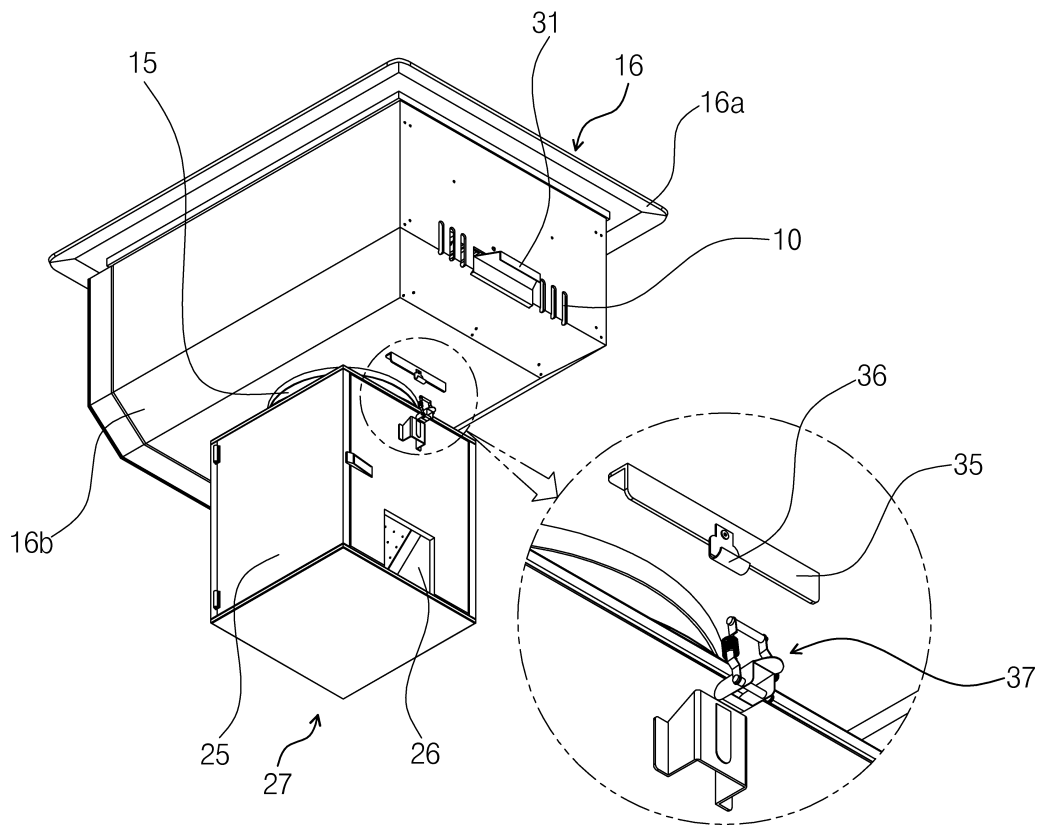
도면4



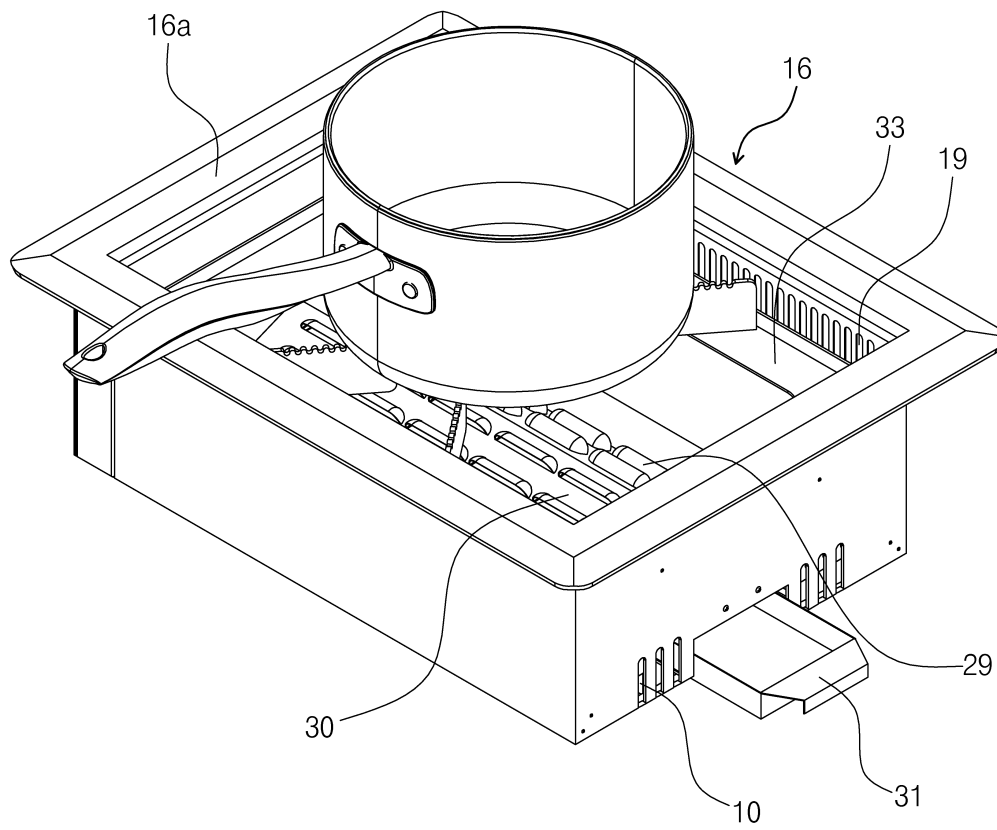
도면5



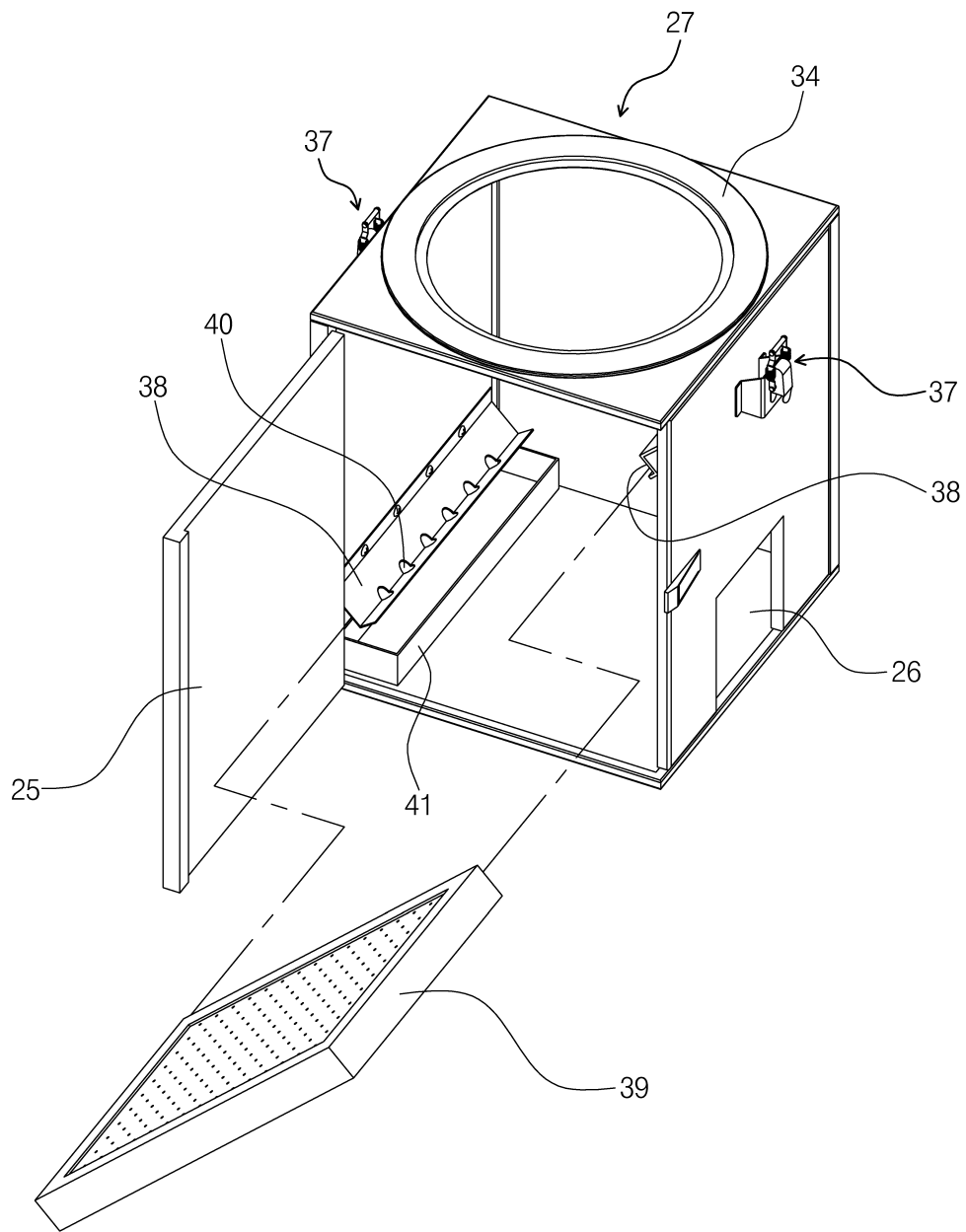
도면6



도면7



도면8



도면9

