

【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

吸気口が調理具に対向すると共に、調理テーブルの天面上に起立する状態で、調理テーブルに出没自在に構成されていることを特徴とする調理テーブルの排煙装置。

【請求項 2】

出没手段が、吸気口を調理テーブルに起倒自在に構成されて成ることを特徴とする請求項 1 に記載の調理テーブルの排煙装置。

【請求項 3】

出没手段が、吸気口を調理テーブルに昇降自在に構成されて成ることを特徴とする請求項 1 に記載の調理テーブルの排煙装置。

【請求項 4】

調理具に沿って横幅を有する吸気口が邪魔板によって横方向に分割されていることを特徴とする請求項 1 乃至 3 のいずれかに記載の調理テーブルの排煙装置。

【請求項 5】

吸気口が斜め上方へ位置決め自在とされていることを特徴とする請求項 1 乃至 4 のいずれかに記載の調理テーブルの排煙装置。

【請求項 6】

吸気口がブロワーを備える排気路に連通されていることを特徴とする請求項 1 乃至 5 のいずれかに記載の調理テーブルの排煙装置。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は調理テーブルの排煙装置に関するものである。

詳しくは、調理器が天面と面一に配設された調理テーブルの排煙装置に関するもので、特に電磁調理器（IH調理器）に有意義である。

【背景技術】**【0002】**

従来の業務用や飲食店での焼き肉料理を提供する飲食用テーブルにおいては、ガス火や炭火を熱源とした加熱器具が用いられている。

そして、肉等の調理材料の加熱により生じた煙を排気する吸引ダクトが、加熱器具に係して配置されており、当該吸引ダクトは天井から吊設されるため、視界が良好と云えず、店内環境も少なからず悪化させている。

【0003】

また、テーブル上に、加熱器具を設置する場合は、その上にロストル等の調理具を置く状態となり、テーブル面から相当の高さ位置に肉等の調理材料が焼成される位置関係となるため、調理や取分けがし易いとは言い難いものとなる。

【0004】

一方、テーブルと面一面に加熱器具を位置せしめる場合は、加熱器具をテーブルに埋設した状態で組み込む構成となる。

そして、前記吸引ダクトを不要とする構成とする場合は、埋設して設置する加熱器具の周囲に空間を設け、その壁面に油煙等の吸引口を配設した構成とし、埋設を深くすることで吸引効果を期待することになる。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0005】**

【特許文献 1】特開 2008-202928 号公報

【考案の概要】**【考案が解決しようとする課題】****【0006】**

上記のように、従来のガス火や炭火を熱源とした加熱器具を使用するは、当然のことな

10

20

30

40

50

がら火災や火傷への取扱上の注意や地震等の非常時の安全の確保が必要であること、調理具が調理テーブル上の高い位置に設置されることになって、調理材料からの油煙の排煙処理のための設備を別途要する等の問題がある。

【0007】

また、加熱器具として火災が生じない点では、既存器具より安全性に優れている電磁調理器（IH調理器）も選択肢にあり、テーブル面と面一に設置し易い利点もあるけれど、油煙の排気処理に関しては従来通りの問題が残る。

【0008】

そこで、本考案は上記の既存の調理テーブルにおける排煙の問題点を解消し、特に電磁調理器（IH調理器）の使用に適した調理テーブルの排煙装置を提供せんとするものである。

10

【課題を解決するための手段】

【0009】

調理テーブルの排煙装置に関する請求項1の本考案は、吸気口が調理具に対向すると共に、調理テーブルの天面上に起立する状態で、調理テーブルに出没自在に構成されていることを特徴とするものである。

【0010】

本考案の請求項2の調理テーブルの排煙装置は、請求項1の考案において、出没手段が、吸気口を調理テーブルに起倒自在に構成されて成ることを特徴とするものである。

【0011】

20

本考案の請求項3の調理テーブルの排煙装置は、請求項1の考案において、出没手段が、吸気口を調理テーブルに昇降自在に構成されて成ることを特徴とするものである。

【0012】

本考案の請求項4の調理テーブルの排煙装置は、請求項1乃至3のいずれかに記載の考案において、調理具に沿って横幅を有する吸気口が邪魔板によって横方向に分割されていることを特徴とするものである。

【0013】

本考案の請求項5の調理テーブルの排煙装置は、請求項1乃至4のいずれかに記載の考案において、吸気口が斜め上方へ位置決め自在とされていることを特徴とするものである。

30

【0014】

本考案の請求項6の調理テーブルの排煙装置は、請求項1乃至5のいずれかに記載の考案において、吸気口がブロワーを備える排気路に連通されていることを特徴とするものである。

【考案の効果】

【0015】

請求項1の考案は、吸気口が調理具に対向すると共に、調理テーブルの天面上に起立する状態で、調理テーブルに出没自在に構成されているため、吸気口を調理テーブルに出現させて調理をすれば、加熱器の調理具上の調理材料から発生する排煙を調理具に対向する吸気口から吸引できる効果を発揮する。

40

【0016】

また、電磁調理器であれば、テーブル面と面一に設置し易いため、吸気口を調理テーブル上への出現は、さほどの高さを要せず目的を達成できるものであり、従来の調理具上に配置される吸引ダクトで、視界が遮られる等の店内環境の悪化を防止できる効果を発揮する。

【0017】

請求項2の調理テーブルの排煙装置は、請求項1の考案の効果に加えて、出没手段が、吸気口を調理テーブルに起倒自在に構成されて成るものであり、また、請求項3の調理テーブルの排煙装置は、出没手段が、吸気口を調理テーブルに昇降自在に構成されて成るものであるから、極めて簡易な構成で目的を達成できる効果を有する。

50

【0018】

請求項4の調理テーブルの排煙装置は、請求項1乃至3のいずれかに記載の考案の効果に加えて、調理具に沿って横幅を有する吸気口が邪魔板によって横方向に分割されていることを特徴とするものであるから吸引作用が吸引口に不均一に生じていても、整流されて吸引口の全般に均質に吸引作用が奏する効果を発揮する。

【0019】

請求項5の調理テーブルの排煙装置は、請求項1乃至4のいずれかに記載の考案の効果に加えて、吸気口が斜め上方へ位置決め自在とされているため、吸引口の位置より高い位置へも吸引作用が期待でき、効率良く視界を遮らない吸引口の出現で足りる効果を発揮する。

10

【0020】

請求項6の調理テーブルの排煙装置は、請求項1乃至5のいずれかに記載の考案において、吸気口がブロワーを備える排気路に連通されているから、積極的な吸引力を得られるものである。

【図面の簡単な説明】

【0021】

【図1】本考案の一実施の形態を示す斜視図である。

【図2】本考案の一実施の形態を示す要部平面図である。

【図3】本考案の一実施の形態を示す要部縦断正面図である。

【図4】図3の使用の状態を示す要部縦断正面図である。

20

【図5】図3の実施の形態を示す要部斜視図である。

【図6】他の実施の形態を示す要部斜視図である。

【図7】他の実施の形態を示す要部斜視図である。

【考案を実施するための形態】

【0022】

本考案の一実施の形態を図面に基づいて説明する。

図1は本考案の一実施の形態を示す斜視図、図2は平面図、図3は要部縦断正面図、図4は使用の状態を示す要部縦断正面図、図5は要部斜視図である。

【0023】

本考案の調理テーブルの排煙装置は、吸気口3が調理具4に対向すると共に、調理テーブル1の天面上に起立する状態で、調理テーブル1に出没自在に構成されている。

30

長方形の天板11を有する調理テーブル1面の中央部に調理器2である電磁調理器（IH調理器）が天板11と略面一に埋設され、この調理器2に調理具4が載置されるものである。

【0024】

調理器2は保持枠体5に装着され、保持枠体5は調理テーブル1に形成した開口部13に嵌合支持されている。

保持枠体5の調理テーブル1の長手面側には、吸気口3、3が調理器2に沿って配設しており、また、一方の短手面側には調理テーブル1の内部機構を見るのぞき窓が連設され、窓蓋51が着脱自在に被設してある。

40

【0025】

吸気口3は、背板31に扇形の邪魔板32、32・・・を長手方向に定間隔で扇形の要部からの一辺を突合して下設して成り、当該要部を保持枠体5に回動可能に軸支33して調理テーブル1に起倒自在に出没するように構成されている。

背板31は、保持枠体5に形成された排気通路への連通孔52を塞ぐように常時は被設されており、自動又は手動の起倒範囲において適宜公知手段のストッパー（図示せず。）により起倒状態に係止されるものである。

【0026】

したがって、調理器2（調理具4）に沿って横幅を有する吸気口3は、邪魔板32によって横方向に分割された吸気面34を有し、邪魔板32によって整流されて吸気口3の全

50

般に均質に排煙の吸引作用を奏し、起立して調理テーブル 1 に出現した吸気口 3 の吸気面 3 4 は斜め上方へ位置決めされ、吸気面 3 4 より高い位置への排煙の吸引作用が期待され、効率が良いと同時に視界を遮らないものとなる。

【0027】

また、図示を省略したテーブル 1 の内部は、前記連通孔 5 2 の直下に在る空間 1 2 から排気口に通じる排気通路が形成してあり、この排気通路の途中に脱臭フィルター等の各種フィルターを配備し、ブロワーにより保持枠体 5 の吸気口 3 から前記連通孔 5 2 を通して吸引し、調理時の排煙を清浄にして調理テーブル 1 外へ排出すものとなっている。

【0028】

図 6 は他の実施の形態を示す吸気口 3 の要部斜視図であり、背板 3 1 と扇形の側板 3 5 及び出没する吸気面 3 4 となる前面板 3 6 で構成され、前面板 3 6 には縦長孔 3 7 が横方向に多数穿設され、当該縦長孔 3 7 から排煙の吸引作用を行うものである。

【0029】

図 7 は他の実施の形態を示す吸気口 3 の要部斜視図であり、吸気口 3 の出没手段が、調理テーブル 1 に昇降自在に構成されている。

背板 3 1 と矩形の側板 3 5 及び出没する吸気面 3 4 となる前面板 3 6 で構成され、前面板 3 6 の横方向に多数穿設した縦長孔 3 7 から排煙の吸引作用を行うものである。

【0030】

前面板 3 6 を上向きに傾斜させて構成することで、吸気面 3 4 より高い位置への排煙の吸引作用がより期待される。

また、前面板 3 6 を設けずに、前記のように邪魔板によって横方向に分割された吸気面 3 4 形成しても良い。

そして、昇降は自動又は手動において任意の公知機構で行うことができ、適宜公知手段のストッパーが選択できる。

【0031】

以上図面に基づいて説明した実施の態様は一例であり、図面の構成及び形状に限定されるものではなく、本考案の思想を逸脱することなく、本考案の特徴を有し同等の作用効果を発揮するものにも適用可能である。

【符号の説明】

【0032】

- 1 調理テーブル
- 2 調理器
- 3 吸気口
- 4 調理具
- 5 保持枠体
- 1 1 天板
- 1 2 空間
- 1 3 開口部
- 3 1 背板
- 3 2 邪魔板
- 3 3 軸支
- 3 4 吸気面
- 3 5 側板
- 3 6 前面板
- 3 7 縦長孔
- 5 1 窓蓋
- 5 2 連通孔

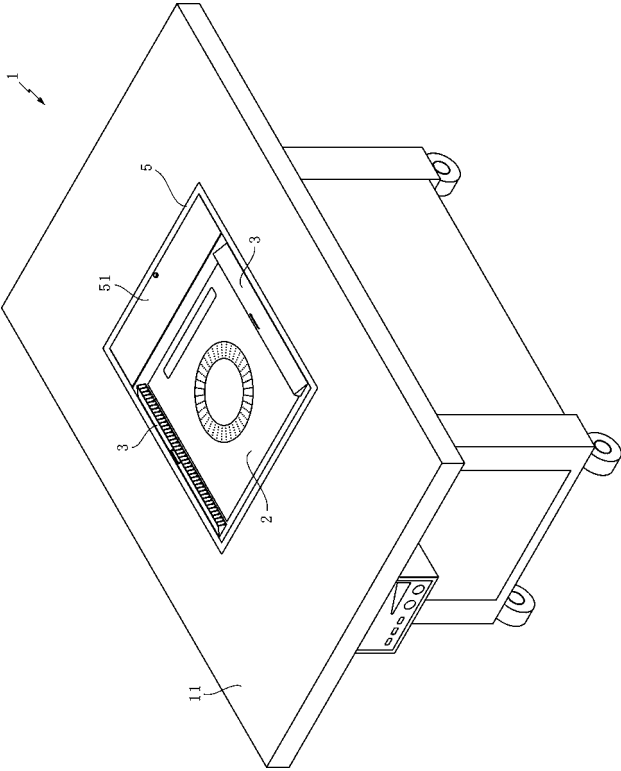
10

20

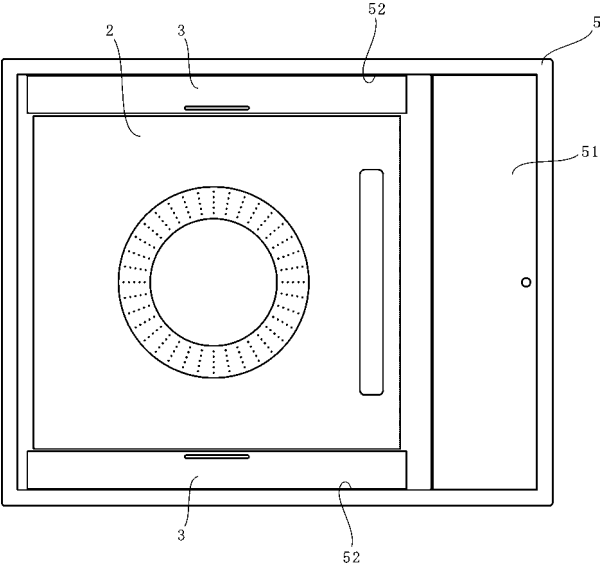
30

40

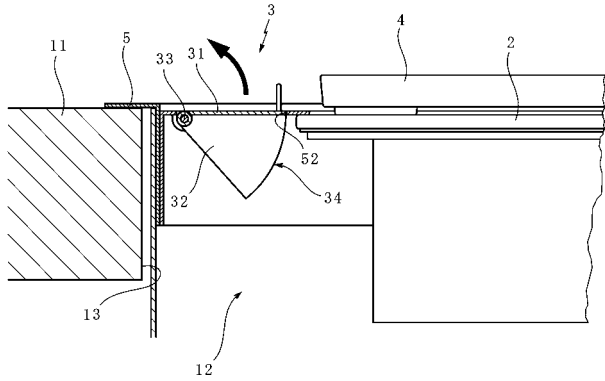
【図 1】



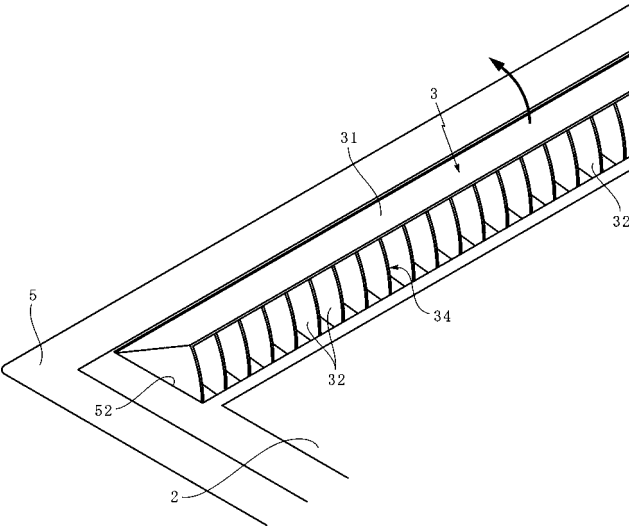
【図 2】



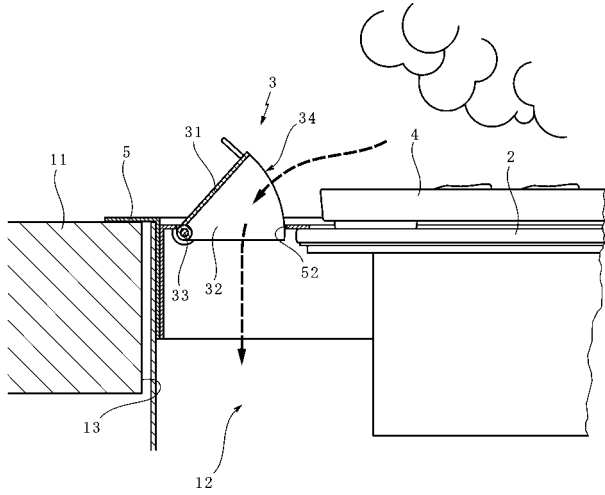
【図 3】



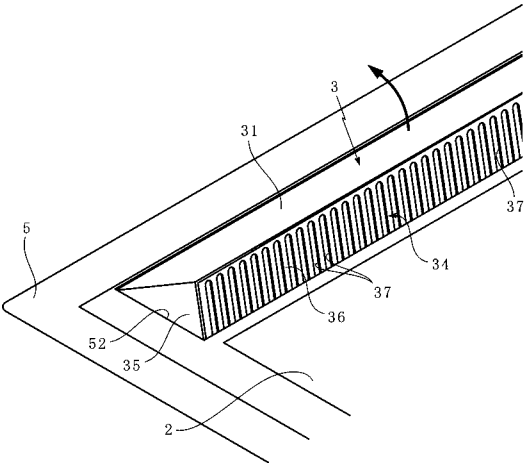
【図 5】



【図 4】



【図 6】



【図 7】

