



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203458238 U

(45) 授权公告日 2014. 03. 05

(21) 申请号 201320397903. 9

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

(22) 申请日 2013. 07. 05

(73) 专利权人 宁波卡特马克炊具科技有限公司
地址 315000 浙江省宁波市高新区光华路
299 号 C12 幢 12B

(72) 发明人 徐红卫

(74) 专利代理机构 宁波诚源专利事务所有限公
司 33102

代理人 袁忠卫

(51) Int. Cl.

A47J 37/01 (2006. 01)

A21B 3/13 (2006. 01)

A21B 3/00 (2006. 01)

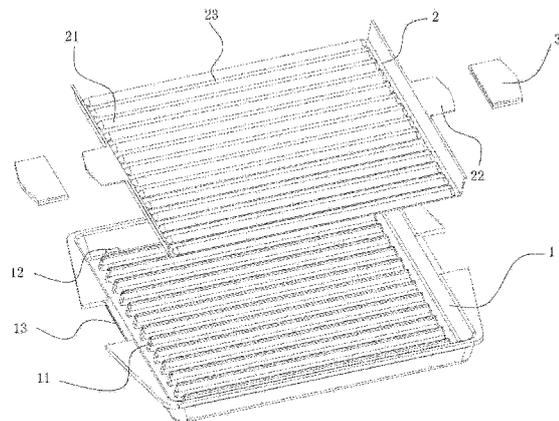
权利要求书1页 说明书3页 附图7页

(54) 实用新型名称

一种烤盘及其烤架

(57) 摘要

一种烤盘及其烤架,包括烤盘的盘体,其特征在于:所述盘体的底面上架设有一烤架,所述烤架上布设有多个搁置条,所述盘体的底面上成型有多个相对应的凸条,所述凸条穿过搁置条之间的槽孔伸出烤架上形成烧烤面,当所述烤架架设在所述盘体中时,所述凸条的上表面高出所述搁置条。本实用新型在烤盘上设置烤架,在烤盘的底面上设置凸条,这样烧烤时就通过凸条对食物进行加热,不仅传热快,而且还可以将油、水滴到凹槽内,便于清理,烧烤结束后,只要将烤架提起就可以将食物方便的拿出,具有结构简单新颖、烧烤效果好的特点,不仅传热快、方便滴油,而且烤制后拿取方便。



1. 一种烤盘,包括烤盘的盘体,其特征在于:所述盘体的底面上架设有一烤架,所述烤架上布设有多个搁置条,所述盘体的底面上成型有多个相对应的凸条,所述凸条穿过搁置条之间的槽孔伸出烤架上形成烧烤面。

2. 根据权利要求1所述的烤盘,其特征在于:所述凸条的上表面为同一平面,当所述烤架架设在所述盘体中时,所述凸条的上表面高出所述搁置条。

3. 根据权利要求2所述的烤盘,其特征在于:所述搁置条为均匀间隔、平行布置的直条形,所述凸条为对应的均匀间隔、平行布置的直条形。

4. 根据权利要求2所述的烤盘,其特征在于:所述搁置条为均匀间隔布置的S形,所述凸条为对应的均匀间隔布置的S形。

5. 根据权利要求1至4任一权利要求所述的烤盘,其特征在于:所述盘体的底面的四个边角上分别设有用于支撑所述烤架的支撑块。

6. 根据权利要求1至4任一权利要求所述的烤盘,其特征在于:所述烤架采用不锈钢材料制成,所述烤架的左右两端翻折成型有不锈钢的手柄,所述盘体的左右边沿上设有供手柄放置的配合口,所述手柄外包覆有硅胶的手柄套。

7. 根据权利要求1至4任一权利要求所述的烤盘,其特征在于:所述凸条与盘体为一体成型的。

8. 根据权利要求1至4任一权利要求所述的烤盘,其特征在于:所述盘体为方形、矩形或椭圆形主体部分,所述烤架为对应的方形、矩形或椭圆形主体部分。

9. 根据权利要求1至4任一权利要求所述的烤盘,其特征在于:所述搁置条截面是弧形突起的。

10. 一种烤架,烤架上布设有多个搁置条,搁置条之间是槽孔,其特征在于所述的搁置条贴近烤盘盘体的底面,盘体的底面上成型有多个相对应的凸条,所述凸条穿过搁置条之间的槽孔伸出烤架上形成烧烤面。

11. 根据权利要求10所述的烤架,其特征在于:所述凸条的上表面为同一平面,当所述烤架架设在所述盘体中时,所述凸条的上表面高出所述搁置条。

12. 根据权利要求10所述的烤架,其特征在于:所述搁置条为均匀间隔、平行布置的直条形,所述凸条为对应的均匀间隔、平行布置的直条形。

13. 根据权利要求10所述的烤架,其特征在于:所述搁置条为均匀间隔布置的S形,所述凸条为对应的均匀间隔布置的S形。

14. 根据权利要求10所述的烤架,其特征在于:所述烤架采用不锈钢材料制成,所述烤架的左右两端翻折成型有不锈钢的手柄,所述盘体的左右边沿上设有供手柄放置的配合口,所述手柄外包覆有硅胶的手柄套。

15. 根据权利要求10所述的烤架,其特征在于:所述搁置条截面是弧形突起的。

一种烤盘及其烤架

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食品加工器具,尤其是一种烤制肉类、鱼类、蔬菜等食物的烧烤盘。

背景技术

[0002] 烧烤是人们喜爱的一种食品加工方式,常规的烧烤是用炭火烤制,即是在炭火炉上安放金属架,然后将需烧烤的食物放在金属架上烤熟后食用。但是为了使食物能稳定放置和被充分烤熟,一般是将食物放在烤盘里,再将烤盘放置在金属架上进行烧烤。

[0003] 现有的烤盘一般都是金属结构,通常是由平底和放在平底上的搁网组成,这种结构由于是平底的,因此烧烤时食物与盘底直接接触,而盘底有很多水分,不利于食物的充分加热,烤制效果不理想,而且还不利于滴油和食物残渣的清理。

发明内容

[0004] 本实用新型所要解决的第一个技术问题是针对上述的技术现状而提供一种结构简单合理的烤盘,不仅传热快而且方便滴油。

[0005] 本实用新型所要解决的另外一个技术问题是针对上述的技术现状而提供一种结构简单合理的烤架,不仅传热快而且方便滴油。

[0006] 本实用新型解决上述第一个技术问题所采用的技术方案为:一种烤盘,包括烤盘的盘体,其特征在于:所述盘体的底面上架设有一烤架,所述烤架上布设有多个搁置条,所述盘体的底面上成型有多个相对应的凸条,所述凸条穿过搁置条之间的槽孔伸出烤架上形成烧烤面。

[0007] 作为改进,所述凸条的上表面为同一平面,当所述烤架架设在所述盘体中时,所述凸条的上表面高出所述搁置条。

[0008] 作为改进,所述搁置条为均匀间隔、平行布设的直条形,所述凸条为对应的均匀间隔、平行布设的直条形。

[0009] 作为改进,所述搁置条为均匀间隔布设的S形,所述凸条为对应的均匀间隔布设的S形。

[0010] 进一步改进,所述盘体的底面的四个边角上分别设有用于支撑所述烤架的支撑块。

[0011] 进一步改进,所述烤架采用不锈钢材料制成,所述烤架的左右两端翻折成型有不锈钢的手柄,所述盘体的左右边沿上设有供手柄放置的配合口,所述手柄外包覆有硅胶的手柄套。

[0012] 作为改进,所述凸条与盘体为一体成型的。

[0013] 最后,所述盘体为方形、矩形或椭圆形主体部分,所述烤架为对应的方形、矩形或椭圆形主体部分。所述搁置条截面是弧形突起的。

[0014] 本实用新型解决上述另外一个技术问题所采用的技术方案为:一种烤架,烤架上

布设有多个搁置条,搁置条之间是槽孔,其特征在于所述的搁置条贴近烤盘盘体的底面,盘体的底面上成型有多个相对应的凸条,所述凸条穿过搁置条之间的槽孔伸出烤架上形成烧烤面。

[0015] 作为改进,所述凸条的上表面为同一平面,当所述烤架架设在所述盘体中时,所述凸条的上表面高出所述搁置条。

[0016] 作为改进,所述搁置条为均匀间隔、平行布设的直条形,所述凸条为对应的均匀间隔、平行布设的直条形。

[0017] 作为改进,所述搁置条为均匀间隔布设的 S 形,所述凸条为对应的均匀间隔布设的 S 形。

[0018] 作为改进,所述烤架采用不锈钢材料制成,所述烤架的左右两端翻折成型有不锈钢的手柄,所述盘体的左右边沿上设有供手柄放置的配合口,所述手柄外包覆有硅胶的手柄套。

[0019] 最后,所述搁置条截面是弧形突起的。

[0020] 与现有技术相比,本实用新型的优点在于:在烤盘上设置烤架,在烤盘的底面上设置凸条,这样烧烤时就通过凸条对食物进行加热,不仅传热快,而且还可以将油、水滴到凹槽内,便于清理,烧烤结束后,只要将烤架提起就可以将食物方便的拿出。本实用新型结构简单合理、烧烤效果好,不仅传热快、方便滴油,而且烤制后拿取方便。

附图说明

[0021] 图 1 为本实用新型实施例 1 的结构立体示意图;

[0022] 图 2 为图 1 的俯视图;

[0023] 图 3 为图 2 沿 A-A 线的剖视图;

[0024] 图 4 为图 2 沿 B-B 线的剖视图;

[0025] 图 5 为图 1 的结构分解图;

[0026] 图 6 为本实用新型实施例 2 的结构示意图;

[0027] 图 7 为图 6 的结构分解图;

[0028] 图 8 为本实用新型实施例 3 的结构示意图。

具体实施方式

[0029] 以下结合附图实施例对本实用新型作进一步详细描述。

[0030] 实施例 1

[0031] 如图 1 ~ 5 所示,本实施例的烤盘,包括烤盘的盘体 1,盘体 1 为方形,盘体 1 的底面上架设有一烤架 2,烤架 2 也为方形,烤架 2 上布设有多个均匀间隔、平行布设的直条形的搁置条 21,搁置条 21 截面呈现弧形突起,搁置条 21 贴近烤盘盘体的底面,盘体 1 的底面上一体成型有多个相对应的直条形的凸条 11,凸条 11 也是均匀间隔、平行布设的,凸条 11 穿过搁置条 21 之间的槽孔 23 伸出烤架 1 形成烧烤面;凸条 11 的上表面为同一平面,当烤架 2 架设在盘体 1 中时,凸条 11 的上表面高出搁置条 21,并且在盘体 1 的底面的四个边角上分别设有用于支撑烤架 2 的支撑块 12,这样烤架 2 就架设在盘体 1 上,凸条 11 伸出烤架 2 上,烧烤时,食物放置在凸条 11 上进行烧烤,不仅传热快,而且还可以将油、水滴到凸条 11

之间的凹槽内,便于清理,烧烤结束后,只要将烤架 2 提起通过搁置条 21 就可以将食物方便的拿出;

[0032] 烤架 2 采用不锈钢材料制成,烤架 2 的左右两端翻折成型有不锈钢的手柄 22,盘体 1 的左右边沿上设有供手柄 22 放置的配合口 13 如定位缺口,手柄 22 外包覆有硅胶的手柄套 3,以方便拿取烤架 2。

[0033] 实施例 2

[0034] 如图 6、7 所示,本实施例的的烤盘的盘体 1 是椭圆形主体部分,烤架 2 也为对应的椭圆形主体部分,其余同实施例 1。

[0035] 实施例 3

[0036] 如图 8 所示,本实施例的烤盘的盘体 1 是椭圆形主体部分,盘体 1 上的凸条 11 呈 S 形,而烤架 2 也为对应的椭圆形主体部分,烤架 2 上的搁置条 21 也为对应的 S 形,其余同实施例 1。

[0037] 当然本实施例子仅仅就直条形、S 形的搁置条 21 做了描写,搁置条 21 还可以是其他形状设计,原理是类似的。

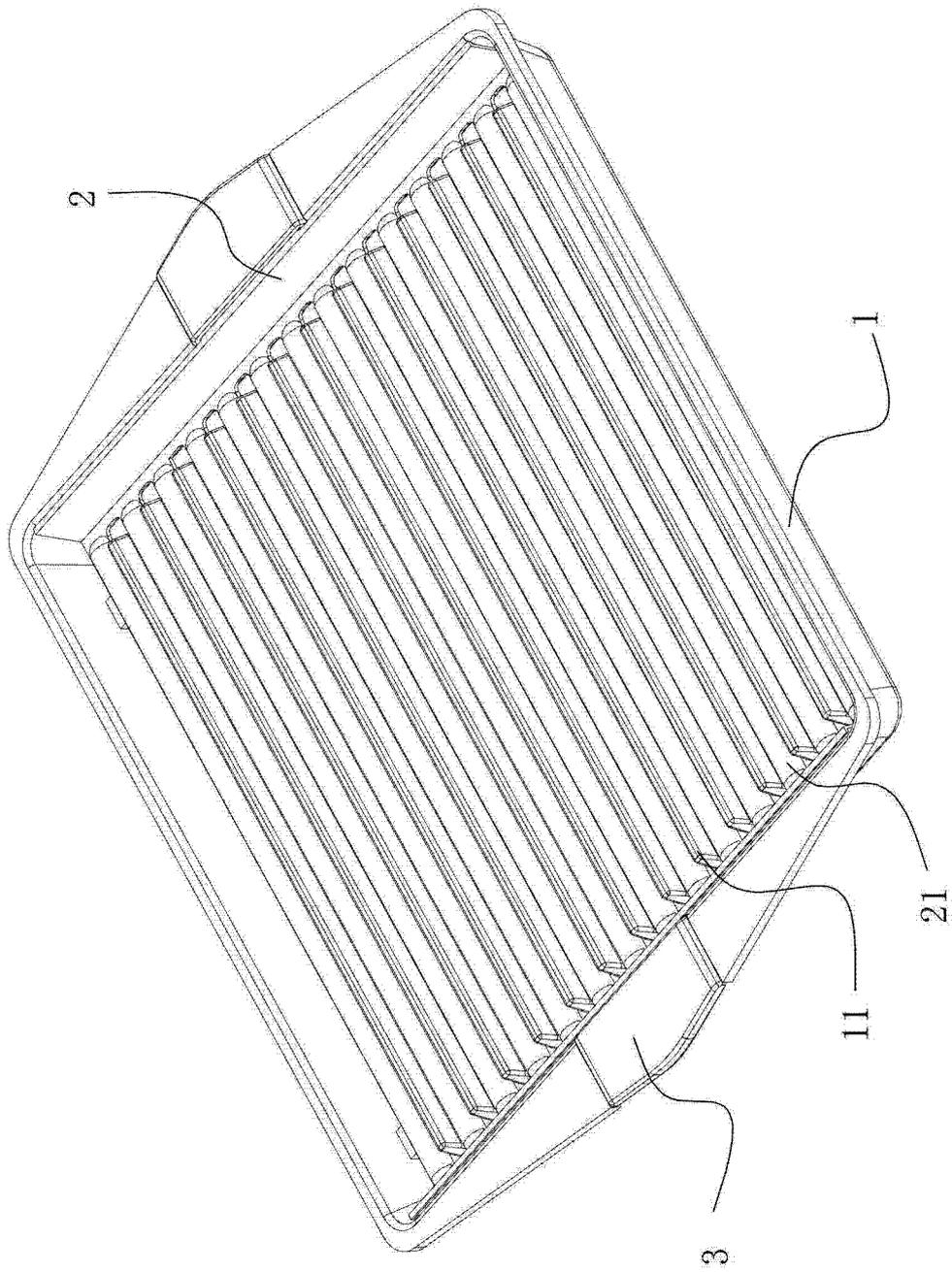


图 1

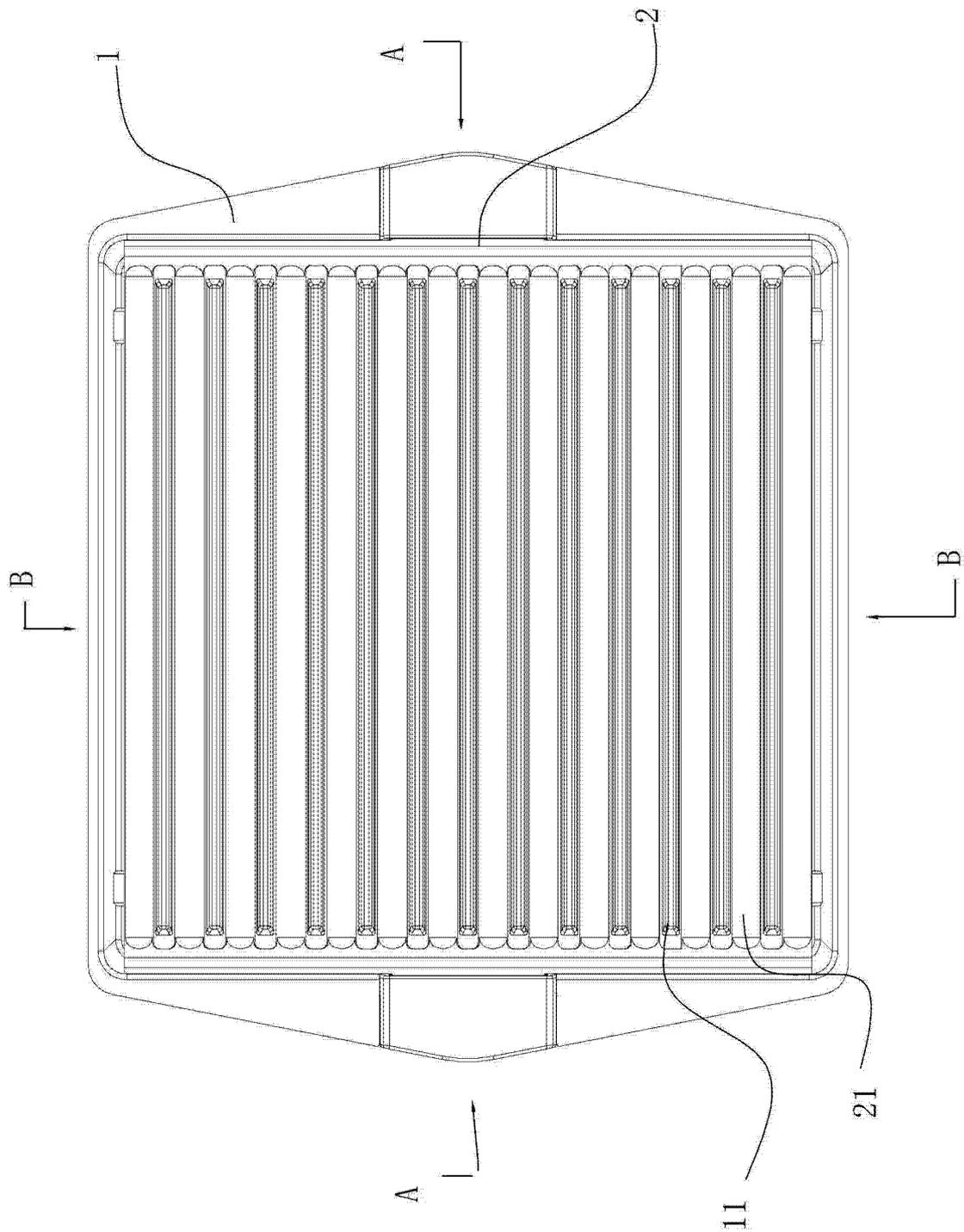


图 2

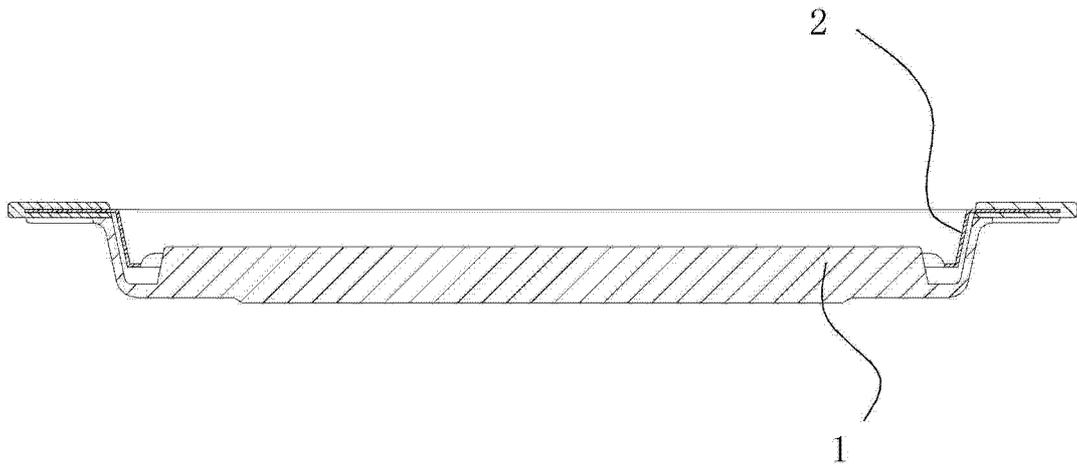


图 3

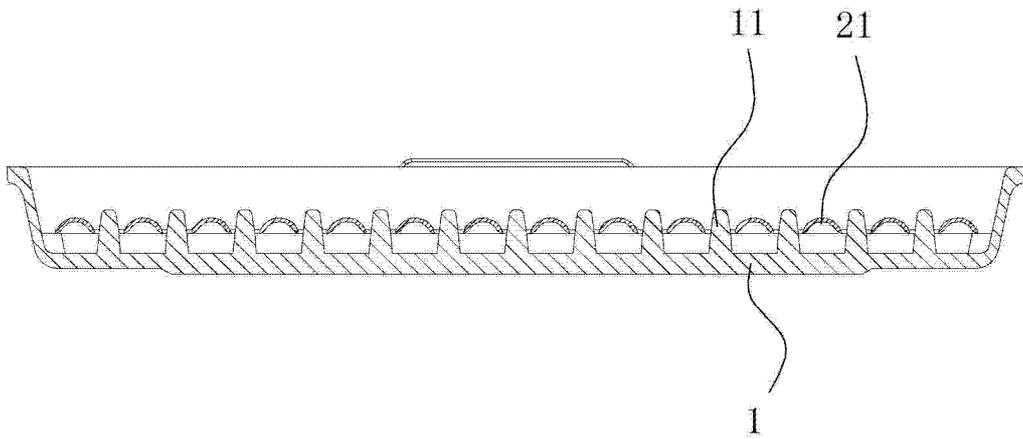


图 4

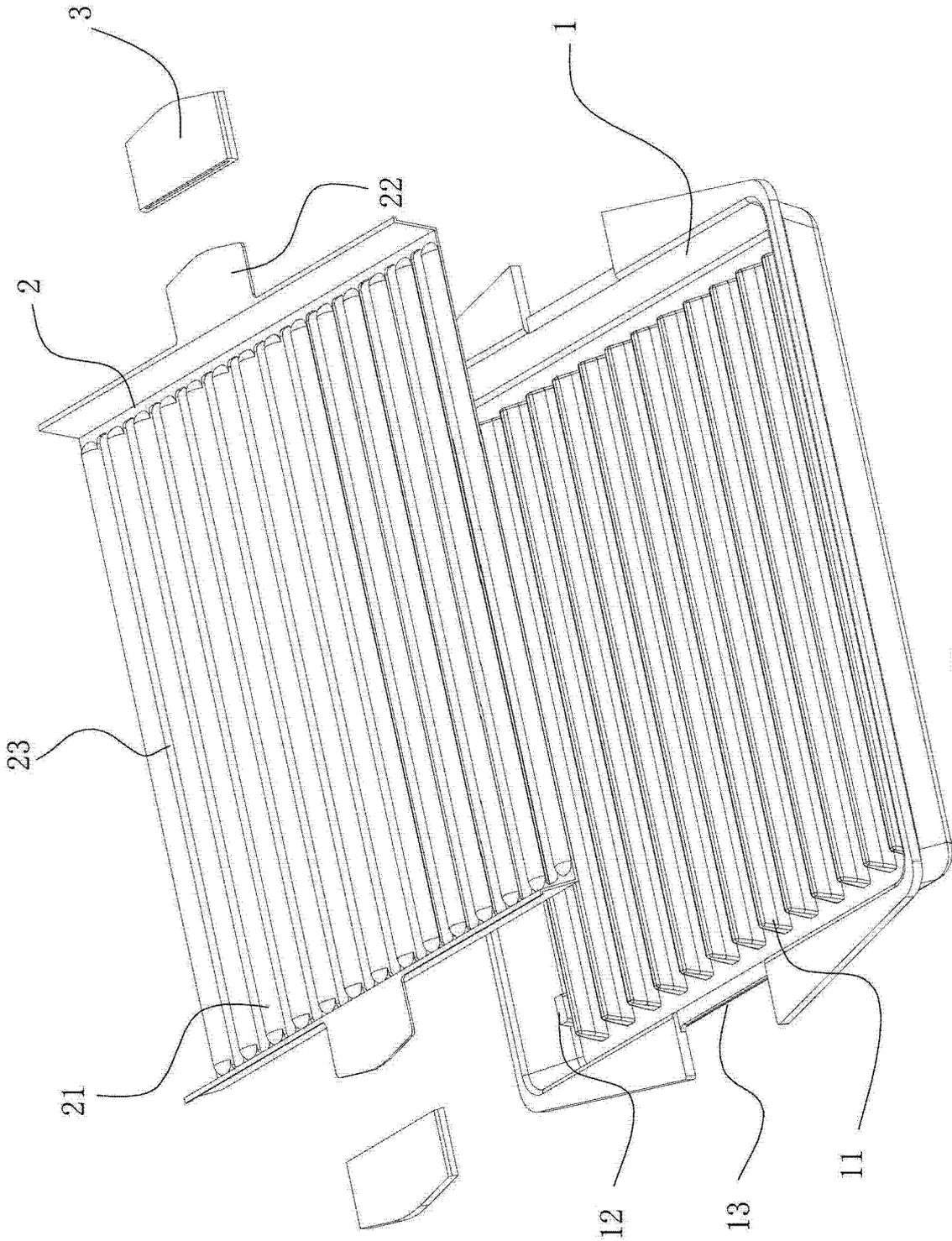


图 5

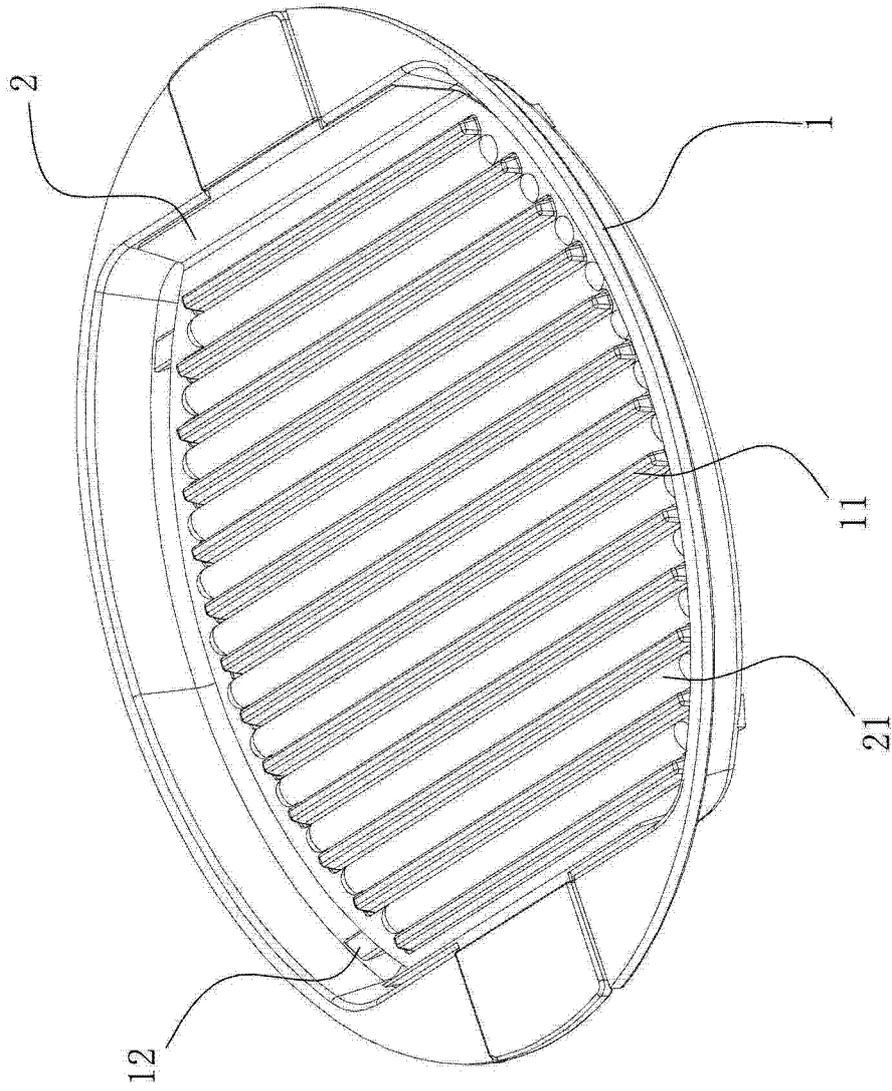


图 6

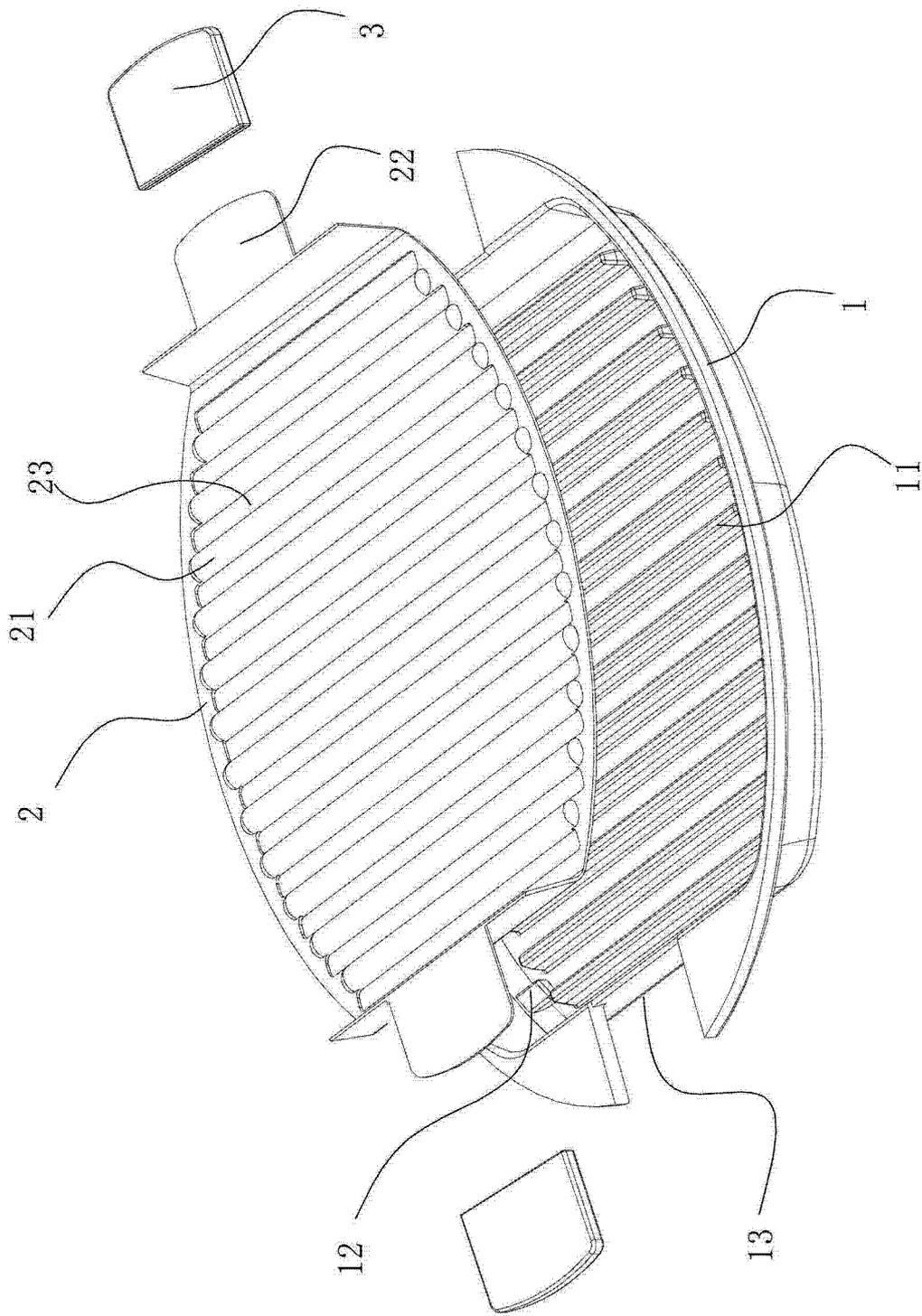


图 7

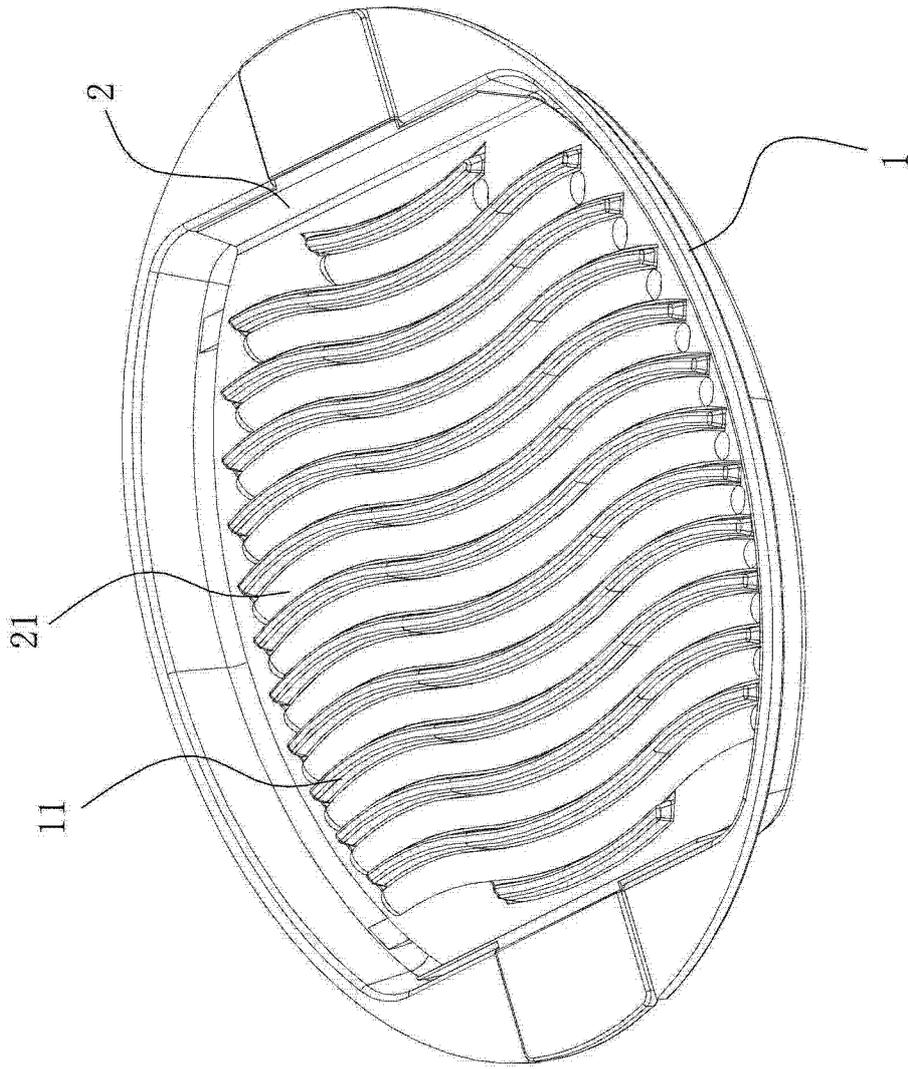


图 8