(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(45) 공고일자 2016년02월29일
(11) 등록번호 20-0479718
(24) 등록일자 2016년02월23일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/06 (2006.01) *A47J 36/00* (2006.01)
(21) 출원번호 20-2014-0003521
(22) 출원일자 2014년05월02일
심사청구일자 2014년05월02일
(65) 공개번호 20-2015-0004114
(43) 공개일자 2015년11월12일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020020001194 A*
KR1020130108753 A*
KR200281402 Y1*
KR200365191 Y1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 실용신안권자
김정남
인천광역시 서구 오동로 32 ,201동1202호(왕길동,검단자이2단지)
(72) 고안자
김정남
인천광역시 서구 오동로 32 ,201동1202호(왕길동,검단자이2단지)
(74) 대리인
박혜성

전체 청구항 수 : 총 7 항 심사관 : 이상원

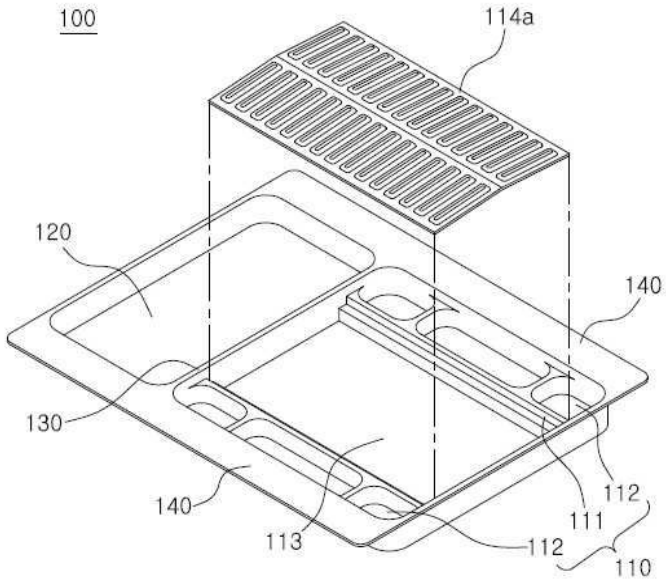
(54) 고안의 명칭 **다용도 불판 및 이를 이용한 불판 장치**

(57) 요 약

본 고안은 다용도 불판 및 이를 이용한 불판 장치에 관한 것으로서, 특히 소정깊이를 형성하는 제1가열부(110)와 제2가열부(120)로 이루어진 불판(100)이 구비되되; 상기 제1가열부(110)는, 하부로부터 열을 전달하며, 상부로부터 기름을 낙하시키는 관통홀이 형성되고, 상기 관통홀 상부에 가열판(114)이 교체 가능하게 구비되어 음식을 가

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



열하는 제1-1가열부(111)와; 상기 제1-1가열부(111) 상단과 하단에 구비되어 다른 음식들을 가열하는 복수의 제1-2가열부로 이루어지고, 상기 제2가열부(120)는 상기 제1-1가열부(111)와 제1-2가열부 일단에 형성되어 또 다른 음식들을 가열하는 다용도 불판(100)과; 내부에 삽입공간이 마련되며, 상기 삽입공간 양단에 불 조절이 가능한 가스버너가 구비되고, 상부에 상기 다용도 불판(100)이 장착되는 테이블(200)과; 상기 테이블(200)의 삽입공간 하부에 위치하여 상기 다용도 불판(100)을 가열하는 숯통(210)으로 구성되어, 불판이 여러 구역으로 구분되어 있어 고기류 또는 다른 구이형 음식물을 불판에서 요리하면서, 부침류, 밥류, 반찬류, 채소류, 찜류, 볶음류, 구이류 등을 병행하여 가열시킬 수 있어 사용자의 편의성을 향상시키고, 고기 종류에 따라 다른 불판을 적용시킬 수 있게 하여 활용성을 높이는 동시에 음식 가열 시 발생하는 기름을 별도로 저장하는 공간이 형성되게 하여 기름을 효과적으로 처리할 수 있게 하는데 효과가 있도록 하는 것이다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

소정의 깊이로 형성되어 음식들을 가열하는 제 1가열부와 제 2가열부로 이루어지고 고기를 굽기 위한 가열판이 놓여지는 불판과, 상기 불판이 장착되는 테이블(200)과, 상기 테이블(200) 내측부에 형성된 삽입공간 하부에 위치하여 불판을 가열하는 숯통을 포함하여 이루어지는 불판 장치에 있어서,

상기 불판(100)은 그 중앙부에 상부로부터 기름을 낙하시키는 관통홀(113)이 형성되고,

상기 숯통(210)은,

삽입공간(201)의 내부에 마련되며, 상면이 개구되며 내부에 숯이 마련되는 하우징(211)과;

상기 하우징(211)의 하부로부터 소정 높이 이격된 위치에 구비되는 격자형상의 철망(212)과;

상기 삽입공간(201)의 양측벽부에 불 조절이 가능한 가스버너(202)가 구비되되,

상기 숯통(210)의 하부에 착탈 가능하게 장착되도록 위치하는 동시에 상기 숯통(210)의 외부로 유출되는 기름을 저장하는 기름받이(220)가 구비되는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 제1가열부와 제2가열부 사이에는 측벽이 형성되는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

청구항 3

청구항 1에 있어서,

상기 불판 양단에는 걸림부가 형성되어 상기 불판이 거치될 수 있게 하는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

청구항 4

청구항 1에 있어서,

상기 가열판은 복수의 홀이 형성된 제1가열판과, 철조망 석쇠 형상의 제2가열판이 적용되는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

청구항 1에 있어서,

상기 하우징 내부 바닥면에는 상기 철망을 소정 높이에 위치시키기 위한 돌기가 형성되는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

청구항 9

청구항 1에 있어서,

상기 철망은 상기 하우징으로부터 착탈 가능하게 구비되는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

청구항 10

청구항 1에 있어서,

상기 숯통의 하우징 양단 하부에는 상기 숯통에 산소를 공급하는 연통홀이 형성되는 것을 특징으로 하는 다용도 불판 장치.

고안의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 고안은 다용도 불판 및 이를 이용한 불판 장치에 관한 것으로서, 특히 불판을 여러 구역으로 구분하여 고기뿐만 아니라 부침류, 밥류, 반찬류, 채소류 등을 다양하게 구워 먹을 수 있게 하고, 음식 가열 시 발생하는 기름을 별도로 저장하는 공간이 형성되게 하여 기름을 효과적으로 처리할 수 있게 하기 위한 다용도 불판 및 이를 이용한 불판 장치에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 고기구이용 불판은 다수 제안되어 있으며 각 가정이나 식당 등에서 널리 사용되고 있다.

[0003] 이와 같은 불판은 일반적으로 고기를 익힐 수 있는 면이 평탄한 면을 갖으면서 일정한 크기로 만들어져 가스레인지와 같은 주방기구 위에 올려져 고기를 익힐 수 있는 구조를 갖는다.

[0004] 그러나, 종래의 불판은 음식점이나 일반 가정집에서 고기를 구울 수 있는 단순기능만 있는 관계로 불판을 다른 용도로 사용할 수 없고, 하나의 열원에는 하나의 조리 기구를 통하여 한 가지 음식만 조리할 수 있기 때문에 한 번에 다양한 메뉴를 사용자들에게 제공해줄 수가 없어 사용자의 욕구를 충분히 충족시켜주지 못할 뿐만 아니라, 음식을 조리하는데 드는 시간과 연료가 많이 소모되는 한계가 있다.

고안의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 고안은 상기의 문제점을 해소하기 위한 다용도 불판 및 이를 이용한 불판 장치에 관한 것으로서, 특히 불판을 여러 구역으로 구분하여 고기뿐만 아니라 부침류, 밥류, 반찬류, 채소류 등을 다양하게 구워 먹을 수 있게 하고, 음식 가열 시 발생하는 기름을 별도로 저장하는 공간이 형성되게 하여 기름을 효과적으로 처리할 수 있게 하기 위한 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0006] 이러한 본 고안은 소정깊이를 형성하는 제1가열부와 제2가열부로 이루어진 불판이 구비되되; 상기 제1가열부는, 하부로부터 열을 전달하며, 상부로부터 기름을 낙하시키는 관통홀이 형성되고, 상기 관통홀 상부에 가열판이 교체 가능하게 구비되어 음식을 가열하는 제1-1가열부와; 상기 제1-1가열부 상단과 하단에 구비되어 다른 음식들을 가열하는 복수의 제1-2가열부로 이루어지고, 상기 제2가열부는 상기 제1-1가열부와 제1-2가열부 일단에 형성되어 또 다른 음식들을 가열함으로써 달성된다.

[0007] 상기 제1가열부와 제2가열부 사이에는 측벽이 형성되도록 하는 것이 바람직하다.

[0008] 상기 불판 양단에는 걸림부가 형성되어 상기 불판이 거치되도록 하는 것이 바람직하다.

[0009] 상기 가열판은 복수의 홀이 형성된 제1가열판과, 철조망 석쇠 형상의 제2가열판이 적용되도록 하는 것이 바람직하다.

[0010] 또한, 본 고안은 다용도 불판과; 내부에 삽입공간이 마련되며, 상기 삽입공간 양측벽부에 불 조절이 가능한 가스버너가 구비되고, 상부에 상기 다용도 불판이 장착되는 테이블과; 상기 테이블의 삽입공간 하부에 위치하여 상기 다용도 불판을 가열하는 숯통;을 포함함으로써 달성된다.

[0011] 상기 테이블의 삽입공간 저면에 착탈 가능하게 장착되며, 상기 숯통 하부에 위치하여 음식 가열 시 발생되는 기름을 저장하는 기름받이가 구비되도록 하는 것이 바람직하다.

[0012] 상기 숯통은 상면이 개구되며 내부에 숯이 마련되는 하우징과; 상기 하우징 하부로부터 소정 높이 이격된 위치에 구비되는 철망;을 포함하도록 하는 것이 바람직하다.

[0013] 상기 하우징 내부 바닥면에는 상기 철망을 소정 높이에 위치시키기 위한 돌기가 형성되도록 하는 것이 바람직하다.

[0014] 상기 철망은 상기 하우징으로부터 착탈 가능하게 구비되도록 하는 것이 바람직하다.

[0015] 상기 숯통의 하우징 양단 하부에는 상기 숯통에 산소를 공급하는 연통홀이 형성되도록 하는 것이 바람직하다.

고안의 효과

[0016] 이상과 같은 본 고안은 불판이 여러 구역으로 구분되어 있어 고기류 또는 다른 구이형 음식물을 불판에서 요리하면서, 부침류, 밥류, 반찬류, 채소류, 찜류, 볶음류, 구이류 등을 병행하여 가열시킬 수 있어 사용자의 편의성을 향상시키고, 고기 종류에 따라 다른 불판을 적용시킬 수 있게 하여 활용성을 높이는 동시에 음식 가열 시 발생하는 기름을 별도로 저장하는 공간이 형성되게 하여 기름을 효과적으로 처리할 수 있게 하는데 효과가 있는 고안인 것이다.

도면의 간단한 설명

[0017] 도 1은 본 고안의 다용도 불판을 도시하는 도면,

도 2는 본 고안의 다용도 불판의 다른 실시예를 도시하는 도면,

도 3은 본 고안의 다용도 불판이 장착된 불판 장치를 도시하는 도면,

도 4는 본 고안의 다용도 불판이 장착된 불판 장치의 기름받이를 도시하는 도면,

도 5는 본 고안의 다용도 불판이 장착된 불판 장치의 숯통을 도시하는 도면.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0018] 본 고안의 실시예를 첨부 도면을 참조하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0019] 본 고안의 다용도 불판은 도 1 및 도 2에 도시된 바와 같이, 소정깊이를 형성하는 제1가열부(110)와 제2가열부(120)로 이루어진 불판(100)이다.

[0020] 이때, 불판(100)은 사각형 형상으로 이루어지는 것을 기본으로 하며, 불판(100)이 장착되는 테이블에 따라 원형 또는 다각형 형상으로 적용될 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0021] 제1가열부(110)는 교체 가능한 가열판(114)이 구비되는 제1-1가열부(111)와, 제1-1가열부(111) 상하단에 구비되는 제1-2가열부(112)로 이루어진다.

[0022] 제1-1가열부(111)는 하부로부터 열을 전달하며, 상부로부터 기름을 낙하시키는 관통홀(113)이 형성되고, 관통홀(113) 상부에 가열판(114)이 교체 가능하게 구비되어 음식을 가열한다.

[0023] 이때, 제1-1가열부(111)는 가열판(114)을 통해 고기류 또는 다른 구이형 음식을 가열할 수 있게 한다.

[0024] 한편, 가열판(114)은 도 1에 도시된 바와 같이 복수의 홀이 형성된 제1가열판(114a) 또는 도 2에 도시된 바와 같이 철조망 석쇠 형상의 제2가열판(114b)이 적용되도록 하여 제1가열판(114a)은 삼겹살 등과 같이 기름진 고기를 구울 때 사용하며, 제2가열판(114b)은 차돌박이 등과 같이 덜 기름진 고기를 구울 때 사용하도록 하는 것이 바람직하다.

[0025] 또한, 가열판(114)은 고기를 구울 때 기름이 용이하게 흘러내려갈 수 있도록 경사가 형성되게 하는 것이 바람직하다.

[0026] 제1-2가열부(112)는 제1-1가열부(111) 상단과 하단에 복수 개 구비되어 고기류 외에 다른 음식들을 가열한다.

[0027] 이때, 제1-2가열부(112)는 제1-1가열부(111) 상단과 하단 양측에 정사각형 형상의 공간이 형성되게 하여 참기름을 이용하여 마늘을 굽거나 주먹밥과 같이 고기류 외에 간단하게 섭취할 수 있는 음식물이 구비될 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0028] 또한, 제1-1가열부(111) 상단과 하단 중앙에는 직사각형 형상의 공간이 형성되게 하여 양파와 버섯을 굽거나 피자와 같이 고기류 외에 소정 크기의 음식을 간단하게 구워서 섭취할 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0029] 제2가열부(120)는 제1-1가열부(111)와 제1-2가열부(112) 일단에 형성되어 또 다른 음식들을 가열할 수 있게 한다.

[0030] 이때, 제2가열부(120)는 직사각형 형상으로 이루어져 해물파전이나 김치전, 갈비찜, 볶음밥, 양파구이, 버섯구이와 같이 부침류, 찜류, 볶음류, 구이류가 구비될 수 있게 하여 프라이팬 역할을 수행할 수 있게 한다.

[0031] 또한, 제1가열부(110)와 제2가열부(120) 사이에는 측벽(130)이 형성되도록 하여 제1가열부(110)에서 가열되고 있는 음식물과 제2가열부(120)에서 가열되고 음식물이 혼합되지 않도록 하는 것이 바람직하다.

[0032] 또한, 제1가열부(110)와 제2가열부(120)로 이루어진 불판(100) 양단에는 걸림부(140)가 형성되어 불판(100)이 테이블(200, 도 3 참조)에 거치될 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0033] 본 고안의 다용도 불판이 장착된 불판 장치는 도 3 내지 도 5에 도시된 바와 같이, 다용도 불판(100)과, 다용도 불판(100)이 착탈 가능하게 마련되는 테이블(200)과, 테이블(200) 하부에 구비되어 다용도 불판(100)을 가열하는 숯통(210)을 포함한다.

[0034] 다용도 불판(100)은 상술한 바와 같으므로 이에 대한 상세한 설명은 생략하기로 한다.

[0035] 도 3 및 도 4에 도시된 바와 같이, 테이블(200)은 고기류 또는 다른 음식들을 구울 수 있는 탁자로서, 내부에 삽입공간(201)이 마련되어 후술하게 될 숯통(210)이 삽입될 수 있게 하고, 상부에는 다용도 불판(100)이 구비될 수 있게 한다.

[0036] 한편, 테이블(200)은 삽입공간(201) 내부 양단에 가스버너(202)가 구비되고, 그 상부에 다용도 불판(100)이 장착되도록 하는 것이 바람직하다.

[0037] 이때, 가스버너(202)는 불 조절이 가능하게 하며, 불 조절수단은 테이블(200) 상부에 위치하도록 하여 사용자가 용이하게 불 조절을 수행할 수 있게 한다.

[0038] 또한, 숯통(210)은 테이블(200)의 삽입공간(201) 하부에 위치하여 다용도 불판(100)을 가열할 수 있게 한다.

[0039] 그 결과, 숯이 채워진 숯통(210)은 테이블(200)의 삽입공간(201)에 삽입되어 테이블(200) 상부에 구비된 다용도 불판(100)을 가열하게 되며, 이때 테이블(200)의 삽입공간(201) 내측 양단에 구비된 가스버너(202)는 숯통(21

0)의 숯을 가열하여 화력을 향상시키면서 불 조절을 수행할 수 있게 한다.

[0040] 한편, 테이블(200)의 삽입공간(201) 저면에는 기름받이(220)가 착탈 가능하게 장착되어 음식 가열 시 음식에서 발생되어 다용도 불판(100) 하부로 낙하되는 기름을 저장할 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0041] 이때, 기름받이(220)는 삽입공간(201) 저면에 위치하는 동시에 숯통(210) 하부에 위치하도록 하여 다용도 불판(100)으로부터 낙하되는 기름이 숯통(210)으로 낙하되는 경우에는 숯통(210)에서 기름을 저장할 수 있게 하고, 기름이 숯통(210)으로부터 외부로 유출되는 경우에는 하부에 구비되는 기름받이(220)를 통해 저장할 수 있게 한다.

[0042] 도 5에 도시된 바와 같이, 숯통(210)은 상면이 개구되며 내부에 숯이 마련되는 하우징(211)과, 하우징(211) 내부 저면으로부터 소정 높이 이격된 위치에 구비되는 철망(212)으로 이루어져, 숯통(210) 내부에 구비되는 숯이 하우징(211)의 바닥면과 직접 닿지 않게 하여 숯의 화력 지속성을 향상시킬 수 있게 하는 동시에 연소 시 발생되는 숯의 재와, 음식 가열 시 낙하되는 기름이 철망(212) 하부공간에 저장될 수 있게 하여 재가 날리게 되는 현상을 방지할 수 있게 한다.

[0043] 이때, 하우징(211) 내부 바닥면에는 상방을 향해 복수의 돌기(213)가 형성되도록 하여 돌기(213) 위에 철망(212) 구비 시 하우징(211) 바닥면과 철망(212) 사이에 공간이 형성될 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0044] 또한, 철망(212)은 하우징(211)으로부터 착탈 가능하게 구비되도록 하여 사용 후 숯통(210) 청소가 용이하게 하여 사용 편의성을 향상시킬 수 있게 한다.

[0045] 한편, 숯통(210)의 하우징(211) 양단 하부에는 연통홀(214)이 형성되어 숯통(210)에 산소를 공급할 수 있게 함으로써 숯통(210) 내부에 구비된 숯의 화력 지속성을 향상시킬 수 있게 하는 것이 바람직하다.

[0046] 이처럼, 본 고안은 제1가열부(110)와 제2가열부(120)로 이루어져 복수의 여러 음식을 가열할 수 있는 다용도 불판(100)이 구비되는 것을 특징으로 하며, 이러한 다용도 불판(100)이 숯통(210)과 함께 테이블(200)에 장착되는 불판 장치를 제공하여 고기류 또는 다른 구이형 음식물을 불판(100)에서 요리하면서, 부침류, 밥류, 반찬류, 채소류, 찜류, 볶음류, 구이류 등을 병행하여 가열시킬 수 있어 사용 편의성을 향상시키고, 음식 가열 시 발생하는 기름을 별도로 저장하는 공간이 형성되게 하여 기름을 효과적으로 처리할 수 있게 하는데 효과가 있게 한다.

[0047] 이상과 같이, 본 고안은 비록 한정된 실시예와 도면에 의해 설명되었으나, 본 고안은 이것에 의해 한정되지 않으며 본 고안이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 본 고안의 기술사상과 아래에 기재될 실용신안등록청구범위 내에서 다양한 수정 및 변형이 가능함은 물론이다.

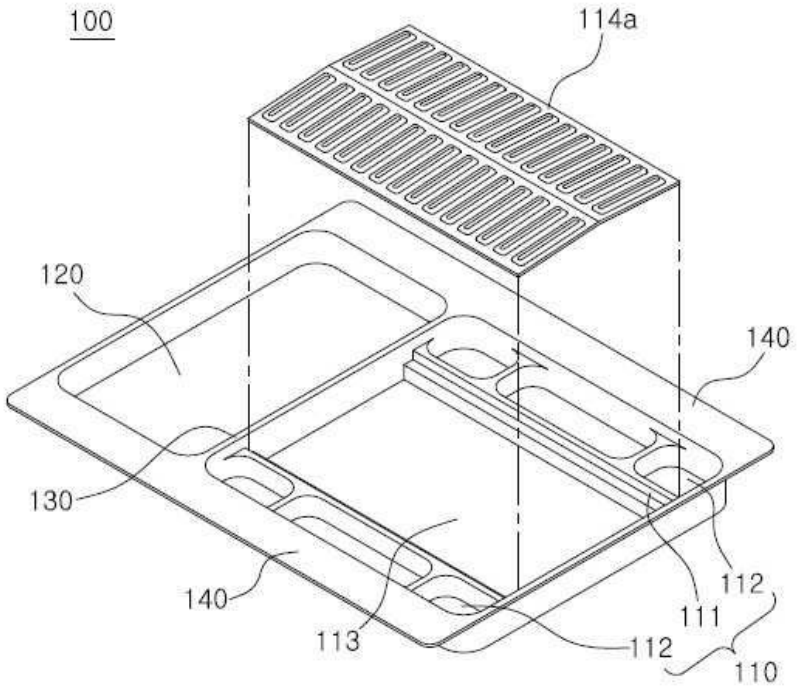
부호의 설명

[0048]

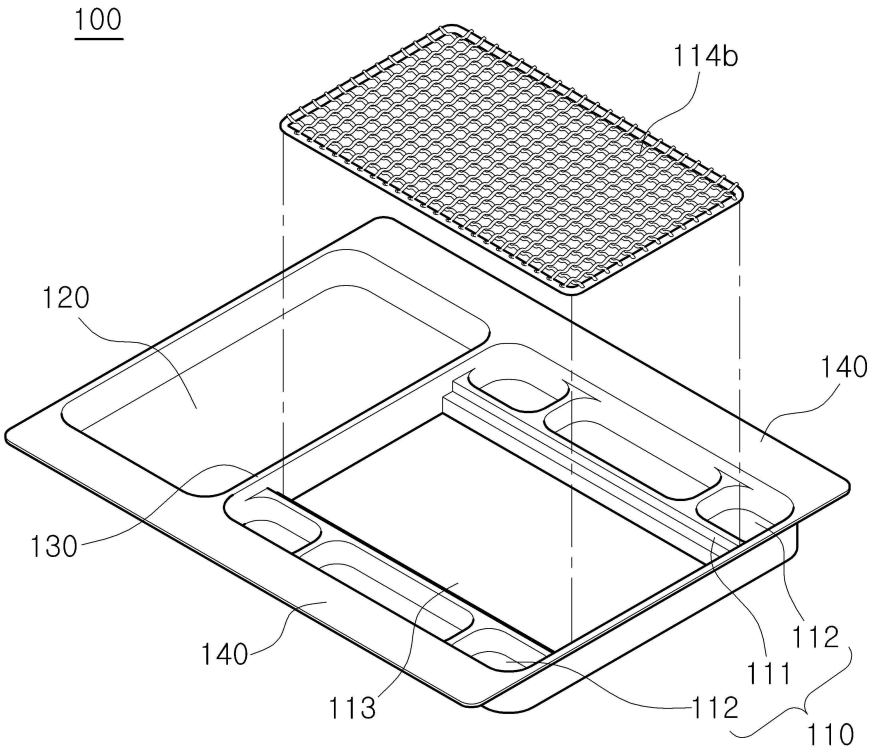
100 : 불판	110 : 제1가열부
111 : 제1-1가열부	112 : 제1-2가열부
113 : 관통홀	114 : 가열판
120 : 제2가열부	130 : 측벽
140 : 걸림부	200 : 테이블
201 : 삽입공간	202 : 가스버너
210 : 숯통	220 : 기름받이

도면

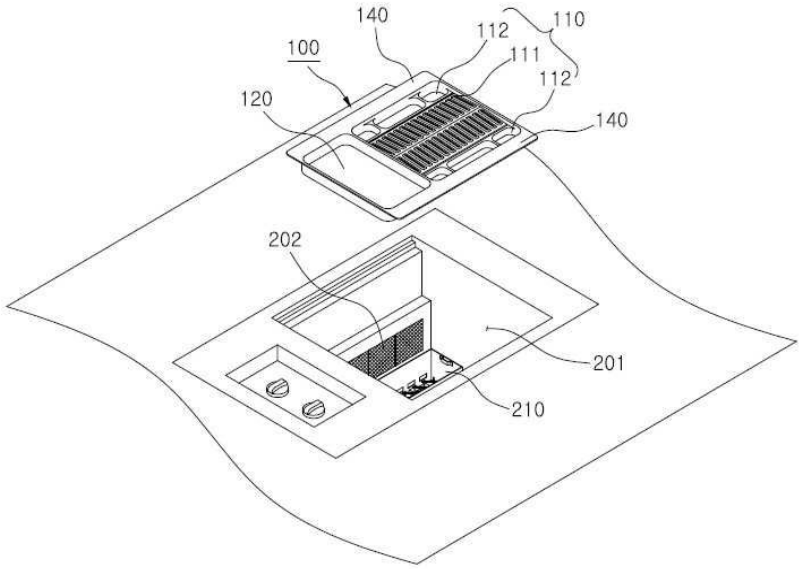
도면1



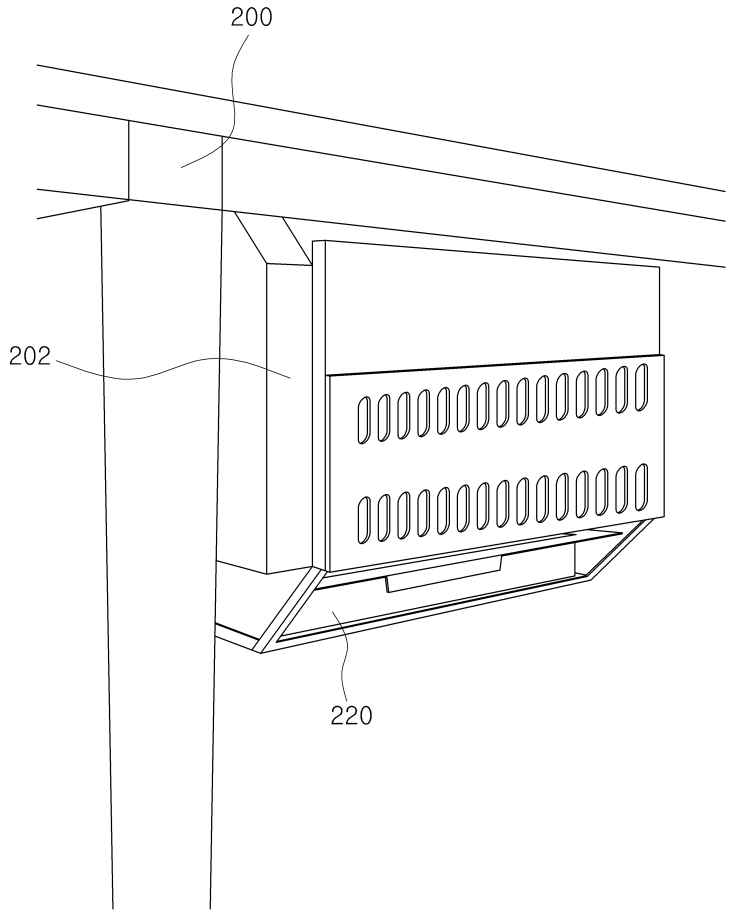
도면2


100
114b
120
140
130
140
113
112
111
112
110

도면3


140
112
110
100
111
112
120
140
202
201
210

도면4



도면5

