

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
F24B 1/26 (2006.01)



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200720079845.X

[45] 授权公告日 2008年6月4日

[11] 授权公告号 CN 201069187Y

[22] 申请日 2007.6.8

[21] 申请号 200720079845.X

[73] 专利权人 陈 风

地址 641200 四川省内江市资中县重龙镇公
园路8-7号

[72] 发明人 陈 风

[74] 专利代理机构 成都天嘉专利事务所
代理人 方 强

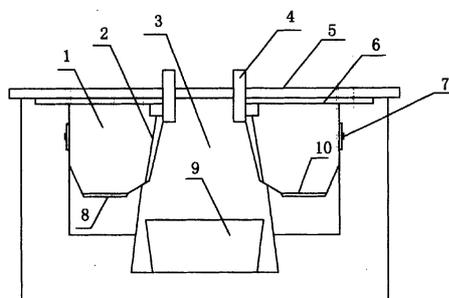
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

[54] 实用新型名称

木炭烧烤炉

[57] 摘要

本实用新型提供了一种木炭烧烤炉，包括工作台，工作台中部开有烤制口，烤制口下方设有与工作台固定连接或可拆卸式连接的集油槽，集油槽的至少一个侧壁上设有开口，集油槽与设置在工作台下部的燃烧室通过开口上的燃烧网连通；燃烧室下部设有出灰口，出灰口上安装有燃烧托网，燃烧室除与集油槽相应一侧外的其余任意一侧上开有至少一个送料口。本实用新型能有效解决现有烤制方式的有毒烟雾排放而导致污染大气的问题，实现了完全无油烟烤制食物，有利于环保和人们身体健康，同时制造成本低廉，操作简单。



1、木炭烧烤炉，包括工作台（5），工作台（5）中部开有烤制口，其特征在于：烤制口下方设有与工作台（5）固定连接或可拆卸式连接的集油槽（3），集油槽（3）的至少一个侧壁上设有开口，集油槽（3）与设置在工作台（5）下部的燃烧室（1）通过开口上的燃烧网（2）连通；燃烧室（1）下部设有出灰口（8），出灰口（8）上安装有燃烧托网（10），燃烧室（1）除与集油槽（3）相应一侧外的其余任意一侧上开有至少一个送料口（7）。

2、根据权利要求1所述的木炭烧烤炉，其特征在于：所述集油槽（3）与烤制口的连接处设有挡台结构（4），所述工作台（5）的台面侧部设有至少一个集油凹槽。

3、根据权利要求1或2所述的木炭烧烤炉，其特征在于：所述集油槽（3）的纵截面形状为矩形或梯形或锥台形。

4、根据权利要求3所述的木炭烧烤炉，其特征在于：所述工作台（5）与燃烧室（1）之间设有隔热层（6）。

5、根据权利要求4所述的木炭烧烤炉，其特征在于：所述集油槽（3）下部设有可拆卸式连接的集油斗（9）。

木炭烧烤炉

技术领域

本实用新型涉及一种烤制食物的装置，主要涉及一种木炭烧烤炉。

背景技术

随着人们生活方式和习惯的变化，烧烤食物以其特有的或不可替代的烹饪方式及风味，广泛受到人们的喜爱，特别是夏天的傍晚或晚上，人们喜欢在露天地方喝啤酒和食用烤制食物，以此休闲纳凉。现有技术中，烤制食物大都是采用将食物用竹签或木签穿制后直接置于燃烧的木炭上熏烤，在食物上涂抹的调料和明油以及肉食类食物烤溢出的油脂则会垂直滴落在燃烧的木炭上，滴入的油脂和调料则被马上燃烧产生大量有毒烟雾，这种烤制方法首先是将大量的有毒烟雾（燃烧脂肪）排放，严重污染了大气；其次，经营者及经营场地人群大量吸入此有害烟雾；第三，烧烤食物被有毒烟雾污染具有强致癌隐患。对此，市面上出现过燃气和电无烟烧烤炉具，但燃气熏烤食物同样有毒害，而且烧气烧烤和电烧烤不仅都存在成本较高的缺点外，还共同存在烧烤食物风味欠佳的重大缺陷。故而未被人们接受。

发明内容

本实用新型的目的在于克服上述技术缺陷，提供一种木炭烧烤炉。本实用新型能有效解决现有烤制方式的有毒烟雾排放而导致污染大气的问题，有利于环保，同时制造成本低廉，操作简单。

为实现上述发明目的，本实用新型采用的技术方案是：

木炭烧烤炉，包括工作台，工作台中部开有烤制口，其特征在于：烤制口下方设有与工作台固定连接或可拆卸式连接的集油槽，集油槽的至少一个侧壁上设有开口，集油槽与设置在工作台下部的燃烧室通过开口上的燃烧网连通；燃烧室下部设有出灰口，出灰口上安装有燃烧托网，燃烧室除与集油槽相应一侧外的其余任意一侧上开有至少一个送料口。

所述集油槽与烤制口的连接处设有挡台结构，所述工作台的台面侧部设有至少一个集油凹槽。

所述集油槽的纵截面形状为矩形或梯形或锥台形。

所述工作台与燃烧室之间设有隔热层。

所述集油槽下部设有可拆卸式连接的集油斗。

本实用新型的优点在于：

1、由于本实用新型是将燃烧室设置在工作台的下方且分布于集油槽纵向方向的侧部，这样使燃烧木炭产生的辐射热和对流热通过燃烧室开口能充分传递到烤制口，避免了涂抹在食物上的调料和油以及肉食类食物烤溢出的油脂垂直滴落在燃烧的木炭上，而是滴落到集油槽中，因此不会产生大量有毒烟雾污染大气和周边人群，实现了完全无油烟烤制食物，有利于环保和人们身体健康。

2、在集油槽内设置集油斗后，当油收集到一定程度时，可将集油斗取出，将斗内废油倒掉，实现反复使用。

3、将集油槽设计为梯形或锥台形，可以更加有效避免油滴与燃烧区域直接接触。

4、挡台结构还可以将滴落到工作台上的油滴阻挡，不会流到燃烧室中，同时通过集油凹槽流到工作台外侧的废油收集装置中。

附图说明

图 1 为本实用新型剖视结构示意图。

图中标记：1 为燃烧室，2 为燃烧网，3 为集油槽，4 为挡台结构，5 为工作台，6 为隔热层，7 为送料口，8 为出灰口，9 为集油斗，10 为燃烧托网。

具体实施方式

木炭烧烤炉，包括工作台 5，工作台 5 的台面侧部设有一个集油凹槽，根据实际需要，集油凹槽也可以设置多个。工作台 5 中部开有烤制口，烤制口下方设有与工作台 5 固定连接的集油槽 3，为方便使用，集油槽 3 也可以设置为可拆卸式连接，集油槽 3 的纵截面形状梯形，也可以设置为锥台形或者矩形，集油槽 3 下部设有可拆卸式连接的集油斗 9。集油槽 3 与烤制口的连接处设有挡台结构 4，集油槽 3 的一个侧壁上设有开口，集油槽与设置在工作台 5 下部的燃烧室 1 通过开口上的燃烧网 2 连通，如烤制量大，也可以在集油槽 3 对称的两个侧壁上设置开口和燃烧室；工作台 5 与燃烧室 1 之间设有隔热层 6，这样可以避免燃烧室温度过高而影响工作台的使用。燃烧室 1 下部设有出灰口 8，出灰口 8 上安装有燃烧托网 10，燃烧室 1 除与集油槽 3 相应一侧外的其余任意一侧上开有送料口 7。

在使用时，只要根据需要点燃的木炭通过送料口放入燃烧室中，即可烤制食物，由于本实用新型是将燃烧室设置在工作台的下方且分布于集油槽纵向方向的侧部，使燃烧木炭产生的辐射热和对流热通过燃烧室开口能充分传递到烤制口，这样便可以实现油和火不相遇，涂抹在食物上的调料和油以及肉食类食物烤溢出的油脂则是直接滴落到集油槽或集油斗中，而不会直接滴落到燃烧的木炭上，

完全避免了涂抹在食物上的调料和油以及肉食类食物烤溢出的油脂垂直滴落在燃烧的木炭上产生有害油烟的问题，从而，实现了完全无油烟烤制食物，有利于环保和人们身体健康。在集油槽内设置集油斗后，当油收集到一定程度时，可将集油斗取出，将斗内废油倒掉，实现反复使用。将集油槽设计为梯形或锥台形，可以更加有效避免油滴与燃烧区域直接接触。挡台结构还可以将滴落到工作台上的油滴阻挡，不会流到燃烧室中，而是通过集油凹槽流到工作台外侧的废油收集装置中。

本实用新型不限于上述实施方式。

