



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205410943 U

(45) 授权公告日 2016. 08. 03

(21) 申请号 201520954446. 8

(22) 申请日 2015. 11. 25

(73) 专利权人 唐进丰

地址 650231 云南省昆明市五华区霖雨路春
之城小区 C2 幢 b 单元 1702 室

专利权人 唐元元 唐方方

(72) 发明人 唐进丰 唐元元 唐方方

(74) 专利代理机构 北京高航知识产权代理有限
公司 11530

代理人 陈敏

(51) Int. Cl.

A47J 37/06(2006. 01)

A47B 31/02(2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

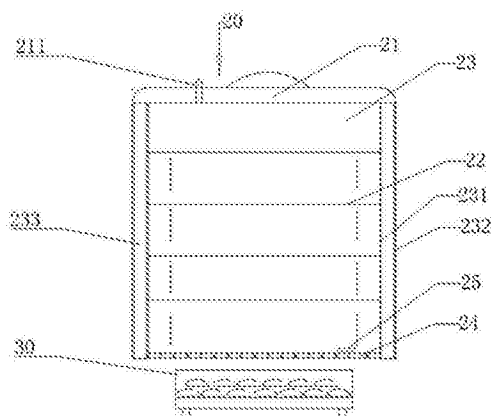
权利要求书1页 说明书5页 附图3页

(54) 实用新型名称

食物坑烤炉及坑烤桌

(57) 摘要

本实用新型公开了一种食物坑烤炉及坑烤桌,坑烤炉包括炉体和烤架,炉体上设置有取物口,取物口用保温盖封闭,炉体由外向内依次设置有外壳、保温层和内壳,炉体内设置有多层烤架,炉体底部设置有具有导热储热作用的受热板,受热板周沿设置有多个定位钉,定位钉将受热板和内壳相间隔,受热板上方设置有温度探测装置,受热板下方设置有加热装置,它能利用有限的热能将食品烤熟,节约能源,有利于节能减排,并且对环境不会产生油烟污染,食品烤制过程易于控制,能轻松方便地获得不干焦、口感良好的烤制食品。



1. 一种食物坑烤炉,其特征是:包括炉体和烤架,炉体上设置有取物口,取物口用保温盖封闭,炉体由外向内依次设置有外壳、保温层和内壳,炉体内设置有多层烤架,炉体底部设置有具有导热储热作用的受热板,受热板周沿设置有多个定位钉,定位钉将受热板和内壳相间隔,受热板上方设置有温度探测装置,受热板下方设置有加热装置。

2. 如权利要求1所述坑烤炉,其特征是:所述加热装置为炭灶或燃气灶,所述坑烤炉底端设置有开口,炭灶或燃气灶位于开口的下方。

3. 如权利要求1所述坑烤炉,其特征是:所述加热装置包括温控装置和电发热体,所述温控装置分别与所述电发热体以及温度探测装置连接。

4. 如权利要求1所述坑烤炉,其特征是:所述受热板与所述内壳的距离为1cm-2cm,所述受热板板厚为1.5-4cm,受热板为石材、陶瓷或金属材料,受热板上设有小孔。

5. 如权利要求1所述坑烤炉,其特征是:所述取物口设置于炉体的上端,所述保温盖为中间设置有保温层的多层结构,该保温盖上设置有出气孔且下端设置有密封圈。

6. 如权利要求5所述坑烤炉,其特征是:所述多层烤架能逐层分拆,所述内壳为陶瓷或不锈钢材质,所述保温层为真空保温结构或者是填充有珍珠岩和/或蛭石的保温结构。

7. 一种食物坑烤桌,其特征是:所述坑烤桌桌面上设置有凹陷的炉坑,如权利要求1或3或4或6所述的坑烤炉设置于炉坑内,且所述坑烤炉的炉体上端与桌面平齐或者是不高于桌面10cm,所述取物口设置于炉体的上端。

8. 一种食物坑烤桌,其特征是:所述坑烤桌桌面上设置有凹陷的炉坑,如权利要求2所述的坑烤炉设置于炉坑内,所述坑烤炉的炉体上端与桌面平齐或者是不高于桌面10cm,所述取物口设置于炉体的上端,所述炉坑的下部设有凸台,凸台下方设置有灶炕,所述炭灶或燃气灶放置于灶坑内,坑烤炉放置于所述凸台上,所述灶坑的坑壁上设置有查看窗和抽风口,抽风口上设置有抽风风扇。

食物坑烤炉及坑烤桌

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪技术领域,特别是涉及一种食物坑烤炉、坑烤桌及烘烤方法。

背景技术

[0002] 烧烤食物是我们大众烹饪食物的一种司空见惯的方式,受到不少人的喜爱,传统对食物的烤制方式中无论采用一般的炭式烧烤、铁板炙烤还是用电热板进行的烤制,都是对食物进行直接的高温烤熟,甚至由明火直接熏烤,而且食物是敞开地暴露在外部空气中。在这些烧烤的过程中需要不停地翻动食物,不能节省人力,而且往往会伴随着大量的油烟,油烟对环境造成污染,同时也会直接地被周围的食客或者服务人员等吸收,对身体造成伤害,油烟残留在周围人员身上的味道也会给大众带来不小的困扰。上述的传统烧烤方式往往为了食物的香味效果,会对食物进行过度地烧烤,造成食物出油严重,食物水分被大量蒸发掉的情况,食物干焦,伤胃、影响消化,并且容易上火。在火候控制不严格的情况下,还会造成食物烤糊或烤燃,浪费材料,吃后容易致癌。此外,由于食物暴露在外部空气中,接受到的热量有限,需要大量的热源,造成热能浪费,不利于节能减排。

实用新型内容

[0003] 有鉴于现有技术的上述缺陷,本实用新型所要解决的技术问题是提供一种环保的食物坑烤炉及坑烤桌,它能利用有限的热能将食品烤熟,节约能源,有利于节能减排,并且对环境不会产生油烟污染,食品烤制过程易于控制,能轻松方便地获得不干焦、口感良好的烤制食品。

[0004] 本实用新型技术方案如下:一种食物坑烤炉,包括炉体和烤架,炉体上设置有取物口,取物口用保温盖封闭,炉体由外向内依次设置有外壳、保温层和内壳,炉体内设置有多层烤架,炉体底部设置有具有导热储热作用的受热板,受热板周沿设置有多个定位钉,定位钉将受热板和内壳相间隔,受热板上方设置有温度探测装置,受热板下方设置有加热装置。

[0005] 受热板一方面隔挡住了其下方的加热装置如炭炉、燃气炉和电炉等的直接加热,另一方面将加热装置产生的热量转化成自己带有的热量缓慢对其上方烤架内的食物进行辐射式加热。受热板和内壳之间隔着定位钉,使得受热板不和内壳直接接触,就避免了加热装置的热量通过受热板传递到内壳而造成热量传递太快。炉体为多层结构,造成了一个保温保湿的炉腔,同时炉体上的保温盖也配合炉体造成一个保温的烘烤腔,而温度探测装置便于探测炉内的温度,以便及时调整加热装置的火力。

[0006] 采用以上技术方案,通过采用受热板隔离加热的火焰,避免了火焰直接烤制食物,避免了烤制食物产生油烟而污染环境,同时采用的炉体具有保温保湿的作用,能使得烤制的食物更加鲜美。

[0007] 进一步,所述加热装置为炭灶或燃气灶,所述坑烤炉底端设置有开口,炭灶或燃气灶位于开口的下方。炭灶和燃气灶会产生火焰加热,在现有的烹饪工艺中,火焰加热会使食物具有相对更好的口感,且满足消费者对这种烹饪方式的偏好。另外用炭灶和燃气灶烹制

食物,也更加节约燃料成本。

[0008] 进一步,所述加热装置包括温控装置和电发热体,所述温控装置分别与所述电发热体以及温度探测装置连接。温控装置设有控制单元,和温度探测装置连接后,能自动调节加热的温度。

[0009] 进一步,所述受热板与所述内壳的距离为1cm-2cm,所述受热板板厚为1.5-4cm,受热板为石材、陶瓷或金属材料,受热板上设有小孔。受热板和内壳的距离太远会使得受热板下方的热源直接往上,达不到隔热的效果,如果太近则会向内壳传递过多的热量。受热板在材质上应该选用具有高导热或能储热的板材,且符合烹饪餐具标准的材质,所以优选为石材、陶瓷或金属材料但不限于上述材料。受热板的厚度设置在于一方面具有能快速被加热的效果,一方面又不能因为太薄而无法隔热和储存热量。

[0010] 进一步,所述取物口设置于炉体的上端,所述保温盖为中间设置有保温层的多层结构,该保温盖上设置有出气孔且下端设置有密封圈。因为要造成整个炉体腔内的保温保湿环境,所以需要保温盖也具有保温保湿的效果,而保温层和密封圈的设置正是为了达到这个目的。

[0011] 进一步,所述多层烤架能逐层分拆,所述内壳为陶瓷或不锈钢材质,所述保温层为真空保温结构或者是填充有珍珠岩和/或蛭石的保温结构。逐层分拆的烤架便于多层分批地放进食物。珍珠岩和蛭石都是优良的隔热、防火材料。

[0012] 本实用新型还提供了一种食物坑烤桌,所述坑烤桌桌面上设置有凹陷的炉坑,如上述的坑烤炉设置于炉坑内,且所述坑烤炉的炉体上端与桌面平齐或者是不高于桌面10cm,所述取物口设置于炉体的上端。该坑烤桌用于匹配坑烤炉,同时坑烤炉为了匹配坑烤桌,将取物口优选设置于炉体上端,而炉体上端与桌面平齐或者不高于桌面10cm,则是为了便于食客围坐在坑烤桌周围,从坑烤炉中取用食物。

[0013] 进一步,所述坑烤桌桌面上设置有凹陷的炉坑,如上述之一的所述坑烤炉设置于炉坑内,所述坑烤炉的炉体上端与桌面平齐或者是不高于桌面10cm,所述取物口设置于炉体的上端,所述炉坑的下部设有凸台,凸台下方设置有灶炕,所述炭灶或燃气灶放置于灶坑内,坑烤炉放置于所述凸台上,所述灶坑的坑壁上设置有查看窗和抽风口,抽风口上设置有抽风风扇。针对炭灶和燃气灶,坑烤桌进行了特殊的设置,专门留有用于放置炭炉或者燃气炉的位置,并针对炭炉和燃气炉需要通过目测火势以及会产生烟的情况,设置了查看窗和抽风口。

[0014] 本实用新型的有益效果在于:

[0015] 1、隔绝火焰式的烤制食物,并且食物置于密闭的烤炉中,能够避免由于烤制食物产生油烟,更不会有油烟直接排向大气,进而避免了环境污染和油烟对食客身体健康的影响,非常环保。

[0016] 2、炉体能够保温,并且食物未暴露中外部空气中,食物在炉中能充分地接受烘烤热量,热能不会浪费,只需要较少的热量就能烤熟,节约能源,有利于节能减排。

[0017] 3、保温保湿的炉体,以及食物上包裹的片状材料,能够防止食物在烤制过程中散失掉水分,进而使得烤制出来的食物不会干焦、原汁原味,鲜美可口,不会产生伤胃、影响消化,容易上火等问题;并且,采用不同的包裹食物的材料,如荷叶、香蕉叶和南瓜叶等这样一种绿色健康的方式来增加食物额外的香味。

[0018] 4、烘烤过程中,基本不需要食客作食材翻动等辅助动作,轻松简便,具有温度探测装置,控制容易,一次就可烤一炉食物,非常方便。

附图说明

[0019] 图1是本实用新型实施例一的主视图。

[0020] 图2为图1中炉体的俯视图。

[0021] 图3为本实用新型实施例二的主视图。

[0022] 图4为图3中炉体的俯视图。

[0023] 图5为本实用新型实施例三的主视图。

[0024] 图6为本实用新型实施例四的主视图。

具体实施方式

[0025] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步说明。

[0026] 实施例一:

[0027] 作为坑烤炉的一个实施例,如图1和图2所示,坑烤炉20优选为圆柱形,作为优选,将取物口设置于炉体23的上端,并在取物口上设置有保温盖21。当然,取物口也可以设置在炉体的侧壁上。保温盖21上设置有出气孔211,出气孔211上设置有网状的隔离罩。另外,保温盖21下端用于封盖炉体23处还设置有橡胶密封圈。炉体23包括内壳231和外壳232,二者之间设置有保温层233。内壳231可以为陶瓷或者不锈钢等材质,干净、卫生、无毒,便于清洁,在本实施例中,优选为陶瓷;同样,外壳232在材质上,可以为金属材质、竹木材质等坚固材料,本实施例中优选为金属。保温层233可以为真空结构,也可以为填充了珍珠岩和/或蛭石的保温结构,这些材料都具有优良的隔热、防火功能,本实施例中优选为珍珠岩填充。炉体23内设置了多层且可拆卸的烤架22。炉体23下端设置有石材、陶瓷或金属材料的受热板24,受热板24具有导热储热作用,本实施例中优选为石材,其厚度范围在1.5cm-4cm,本实施例中优选为2cm,隔热板24放置于内壳231上设置的凸环上。受热板24通过定位针和内壳231相间隔,并保持范围为1cm-2cm的距离,在本实施例中优选为2cm。受热板上方设置有带温度显示功能的温度探测装置25,正下方为炭炉30,炭炉30为本实施例的优选,还可以为燃气炉等直接产生火焰的加热装置。受热板24一方面隔挡住了其下方的加热装置如炭炉30的直接加热,另一方面将加热装置产生的热量转化成自己带有的热量缓慢对其上方烤架内的食物进行辐射式加热。受热板24和内壳231之间隔着定位钉,使得受热板24不和内壳231直接接触,就避免了加热装置的热量通过受热板24传递到内壳231而造成热量传递太快。

[0028] 实施例二:

[0029] 作为坑烤炉的另一个实施例,如图3和图4所示,本实施例和实施例一各部件的结构和相互关系基本相同,所不同之处在于,加热装置是电加热装置,包括温控装置41和电发热体40,所述温控装置41分别与所述电发热体40以及温度探测装置25连接,电发热体可以是电加热管,也可以是电炉丝。炉体23下端封闭,电发热体40位于受热板24下方,受热板24设有小孔。

[0030] 实施例三:

[0031] 如图5所示,一种坑烤桌,包括桌腿和桌面10,桌面10中部有一个用于安放该坑烤

炉的凹坑,坑烤炉20设置于凹坑内,坑烤炉20是实施例一中所描述的坑烤炉。坑烤炉20与桌面10平齐或者在桌面10以上10cm范围内,本实施例中优选为高于桌面10的距离为5cm。凹坑的坑壁11上设置有凸台,用于放置和支承炉体23。凸台下方的坑壁11上还设置有查看窗112和带有抽风风扇的抽风口111。炭炉30放置于坑底12,炭炉30的位置恰好和查看窗112和抽风口111相对。

[0032] 如图5所示,在具体的使用中,先将炭炉30放进凹坑内,坑底12上,再将坑烤炉20放进凹坑中,由凸台支承坑烤炉20。在坑烤炉20的使用过程中,还可以通过查看窗112查看炭炉30的火势,再相应地打开、调节或者关闭抽风口111上的抽风风扇,一方面可以将炭炉燃烧的烟抽走,另一方面吸入更多的氧气使炭火燃烧充分。

[0033] 实施例四:

[0034] 作为坑烤桌的另一个实施例,如图6所示,一种坑烤桌,包括桌腿和桌面10,桌面10中部有一个用于安放该坑烤炉的凹坑,凹坑的坑壁11底部由坑底12封闭,坑烤炉20设置于凹坑内,坑烤炉20是实施例二中所描述的坑烤炉,坑烤炉20与桌面10平齐,仅是保温盖21高出桌面10。

[0035] 使用实施例三所述食物坑烤桌的烘烤方法是,如图5所示,包括以下步骤:

[0036] (1)、将桌上的食物涂上佐料,用锡箔纸或植物叶包裹好,然后打开坑烤炉20的保温盖21,将包裹好的食物逐层放置于烤架22上,盖上保温盖21;也可以先将烤架22从坑烤炉20中取出,再将包裹好的食物放置于烤架22上,再将烤架22逐层放回坑烤炉20中;

[0037] (2)、点燃炭炉30内的炭火;

[0038] (3)、根据温度探测装置25显示的温度以及看到的火势情况,对炭灶30的火势进行调节。

[0039] (4)、待烘烤30分钟-1小时后,即可取出食用;

[0040] 在步骤(1)中,本实施例优选荷叶来包裹食物,这样烤制出来的食物带有荷叶香味。

[0041] 在步骤(2)中,本实施例优选了炭炉,还可以是燃气炉等直接产生火焰的加热装置。

[0042] 烘烤的过程中,可以用铁钩勾出烤架22的单层架,取出达到烘烤时间的已熟食物,而未达到烘烤时间的食物继续烘烤,并置入新包裹好的食物,放入坑烤炉20中进行烘烤。

[0043] 使用实施例四这种坑烤桌的烘烤方法是,如图6所示,包括如下步骤:

[0044] (1)、将食物涂上佐料,用锡箔纸或植物叶包裹好,然后打开坑烤炉20,将食物逐层放置于烤架22上,盖上保温盖21;包裹后的食物也可先放置于从坑烤炉20内取出的烤架上,再将烤架22逐层放回坑烤炉20中;

[0045] (2)、通过温控装置41调节烘烤温度,启动加热装置;

[0046] (3)、待烘烤30分钟-1小时后,即可取出食用。

[0047] 本方法中使用的是电加热装置,调节好烘烤温度后,温控装置41就能通过温度探测装置25的温度信号以及控制单元来自动控制电发热体40的加热时间和加热功率即温度,无需人工地不间断调节,且加热温度控制得更好。用于包裹食物的锡箔纸和植物叶可以在食物被烤制的过程中减少食物的水分挥发散失,而尽量将水分保留在食物内或表面,使食物的滋味更加鲜美。另外,不同的植物叶包裹食物还可以增加食物的滋味,如荷叶就可以既

满足对食物保湿保香,又可以加入荷叶的香味。

[0048] 以上详细描述了本实用新型的较佳具体实施例。应当理解,本领域的普通技术人员无需创造性劳动就可以根据本实用新型的构思作出诸多修改和变化。因此,凡本技术领域中技术人员依本实用新型的构思在现有技术的基础上通过逻辑分析、推理或者有限的实验可以得到的技术方案,皆应在由权利要求书所确定的保护范围内。

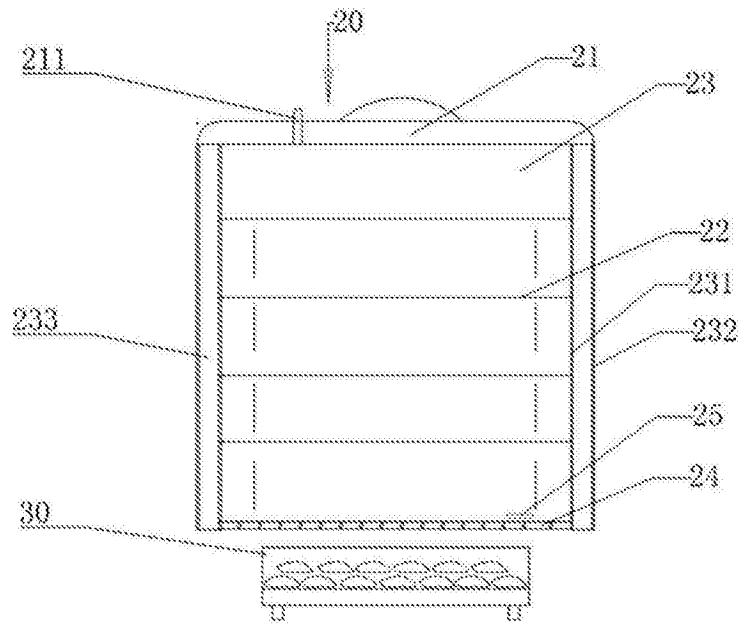


图1

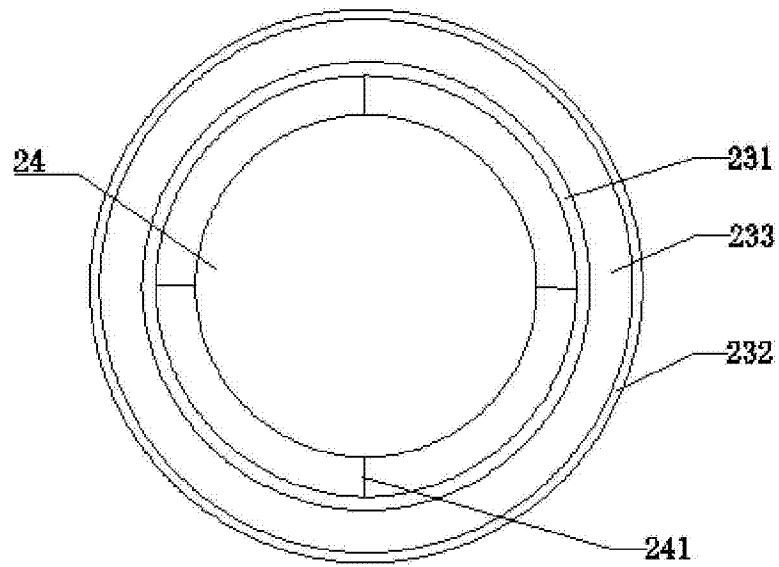


图2

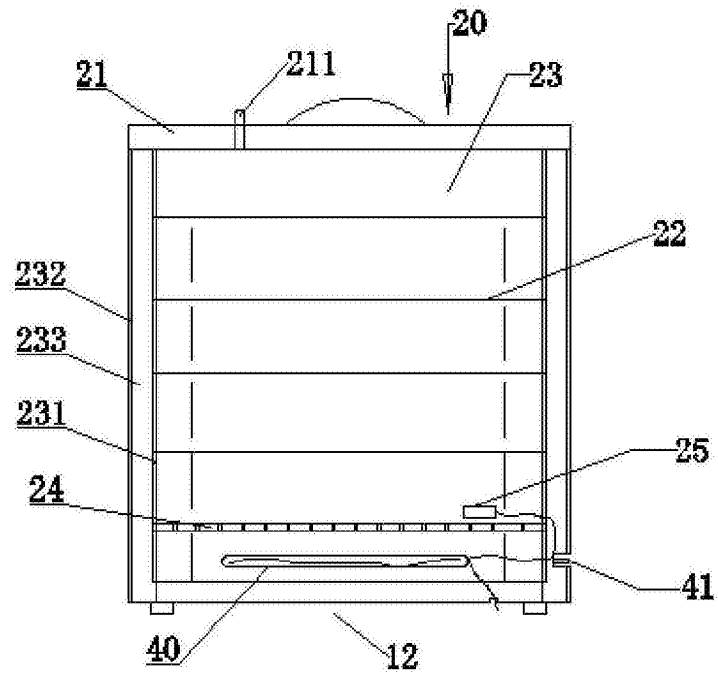


图3

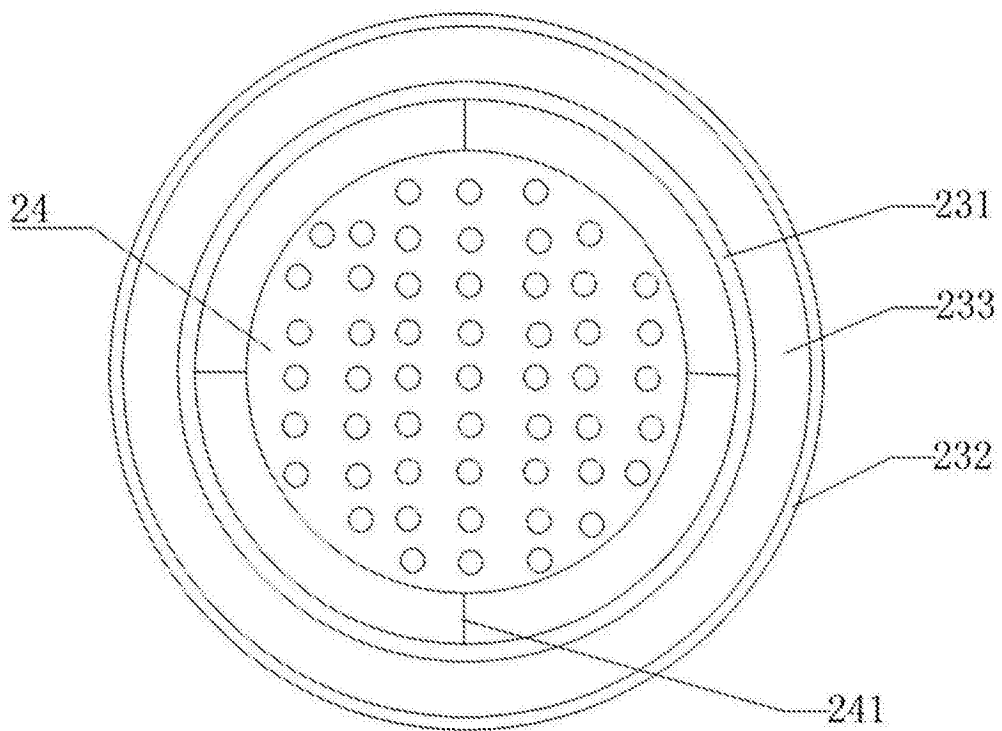


图4

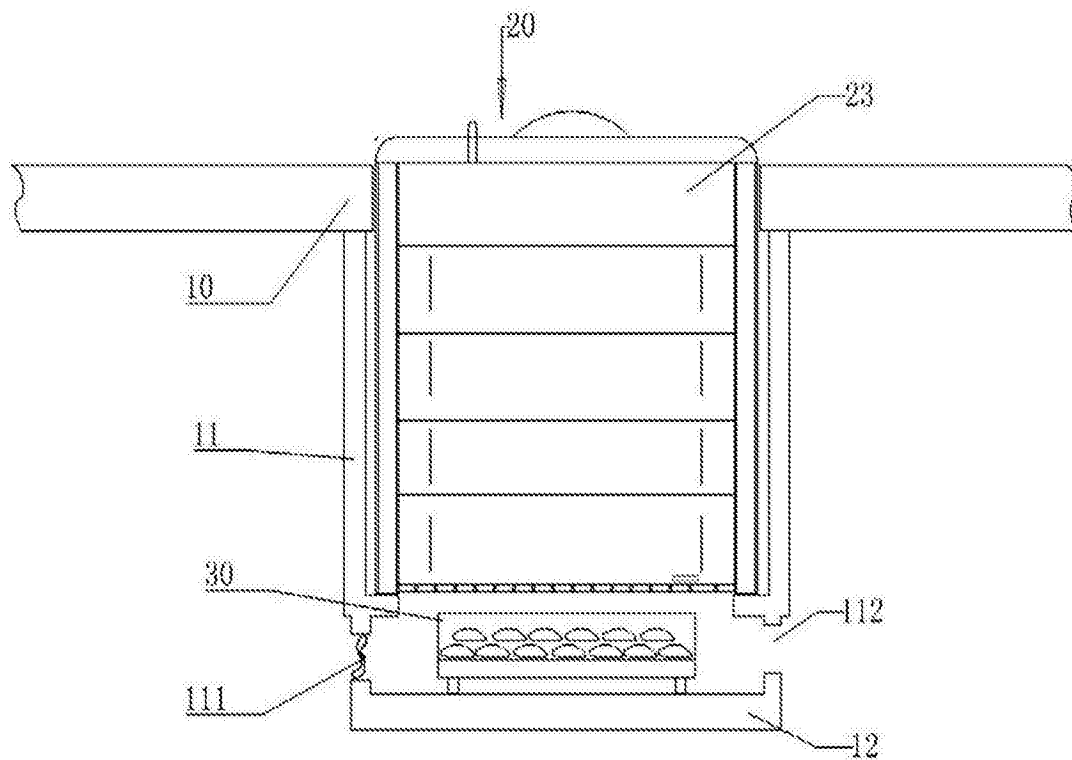


图5

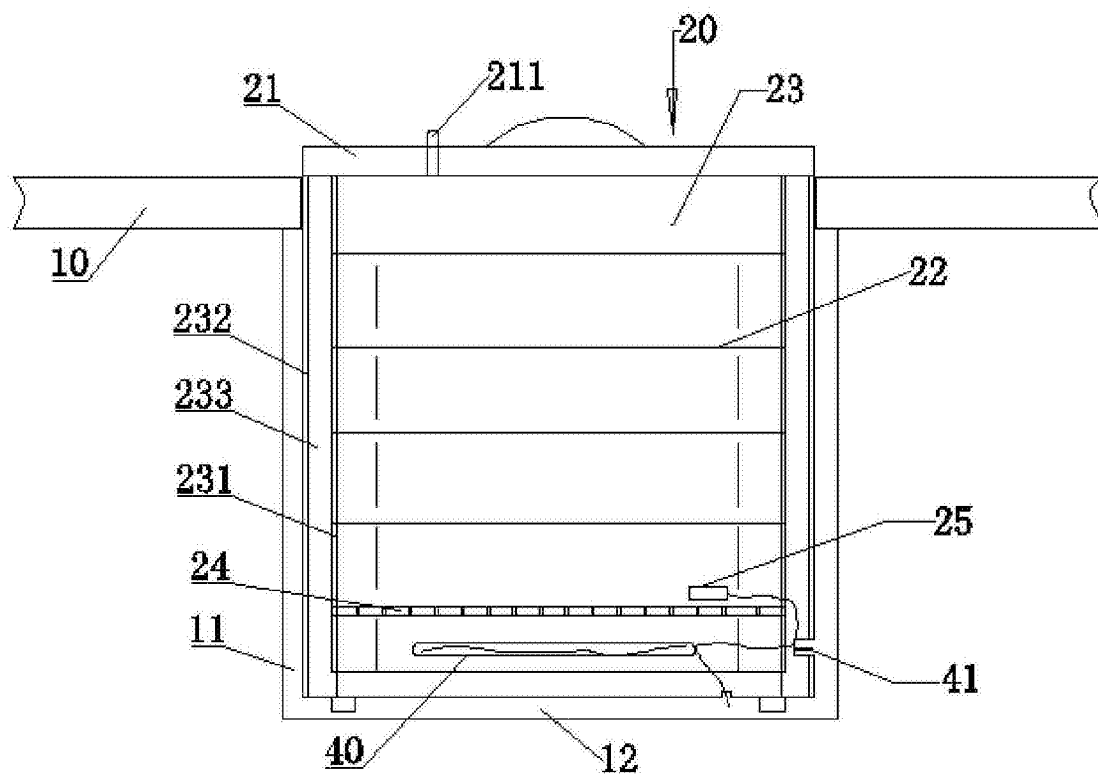


图6