

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl. ⁶ A47J 37/10	(45) 공고일자 2000년02월15일 (11) 등록번호 20-0166325 (24) 등록일자 1999년10월26일
(21) 출원번호 20-1999-0013971	(65) 공개번호
(22) 출원일자 1999년07월15일	(43) 공개일자
(73) 실용신안권자 세대산전주식회사 경기도 고양시 식사동 688-4	
(72) 고안자 김덕래 경기도고양시일산구일산3동후곡마을동부아파트6단지1050번지601동401호	
(74) 대리인 송재현, 한규환	

심사관 : 권오희

(54) 프라이팬

요약

본 고안은 냉동 상태의 막대 소시지를 데우는 프라이팬에 관한 것으로서, 저면에 전열히터가 부착되고 다수의 막대 소시지를 담을 수 있는 공간을 가지며 상부가 개방된 본체와, 상기 본체의 좌우측 상단이 외측으로 확장되면서 턱이 형성되고, 상기 턱에 얹혀져 개방된 상부를 덮는 뚜껑을 포함하여 이루어진 프라이팬에 있어서, 상기 본체의 내부 공간으로 소시지의 출입이 가능하도록 바닥으로부터 소정의 높이 위쪽에 장방형의 출입구가 전면 전체에 천공되어 이루어진 것을 특징으로 한다. 또한, 소시지의 데워지는 위치를 바꾸기 편리하도록 출입구의 앞쪽 또는 뒤쪽에는 소시지의 막대가 안치되는 흄이 상단에 다수 형성된 거치대가 착탈 가능하도록 마련되는 것을 특징으로 한다.

본 고안에 의하면 프라이팬의 전면에 천공된 출입구를 통해 데우고자 하는 소시지의 출입이 용이하도록 하고, 식용유가 외부로 튀어나오는 것을 방지함은 물론 파지하는 소시지의 막대를 식용유로부터 오염시키지 않으므로 위생적이며, 출입구에 부착되는 거치대를 통하여 소시지의 데워지는 위치를 용이하게 변경시킬 수 있으므로 더욱 효과적으로 막대를 가지는 소시지를 데울 수 있는 것이다.

대표도

도1

명세서

도면의 간단한 설명

- 도 1은 본 고안에 따른 프라이팬의 분해사시도.
- 도 2는 도 1의 A-A선 단면도,
- 도 3은 본 고안에 따른 프라이팬의 사용상태를 도시한 사시도,
- 도 4a 및 4b는 본 고안의 프라이팬에 부착되어 사용되는 거치대를 도시한 사시도,
- 도 5는 도 4a의 거치대가 프라이팬에 설치된 상태를 도시한 사시도,
- 도 6은 도 4b의 거치대가 프라이팬에 설치된 상태를 도시한 사시도,
- 도 7은 도 6의 프라이팬 본체의 종단면도이다.

* 도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명 *

- 1 : 본체 2 : 뚜껑
- 3 : 전열히터 4 : 소시지
- 5,5' : 거치대 6,6' : 고정구
- 11 : 턱 12 : 전면
- 13 : 바닥 14 : 출입구
- 41 : 막대 51,51' : 고정구멍
- 52 : 안치홀

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 전열히터를 이용하여 소시지를 취식하기 좋도록 데우는 업소용 프라이팬에 관한 것으로서, 특히 손잡이용 막대를 가지는 소시지를 데우기 편리하도록 기기의 구조를 간단화시키며 항상 위생적으로 사용할 수 있는 프라이팬에 관한 것이다.

일반적으로 업소용 프라이팬은 통상 원형 또는 사각형을 이루면서 소시지를 수용할 수 있는 공간을 가지고 상부가 개방된 본체와, 저면에 부착된 전열히터, 그리고 본체의 개방된 상부를 덮는 뚜껑으로 구성된다.

상기 프라이팬은, 전열히터를 통해 본체를 대략 100°C ~ 200°C 온도로 가열시킨 상태에서 뚜껑을 열고 적정량의 식용유와 냉동 소시지를 넣어서 소시지를 데우게 된다. 상기 식용유는 소시지가 타는 것을 방지하고 데우기 위한 열의 전달 및 맛을 향상시키기 위하여 필연적으로 사용하게 된다.

상기 가열된 고온의 식용유와 열기는 냉동상태의 소지지 표면에 접하게 되고, 이때 온도차에 의한 결로(結露)로 소시지 표면에 수분이 발생됨과 동시에 수분이 순간적으로 기화하게 되고, 상기 수분의 기화는 단순히 수분만이 증발하는 것이 아니라 수분에 묻어 있던 기름이 수분의 기화력에 의해 함께 상승하여 본체의 밖으로 튀어나가게 되므로 항상 뚜껑을 덮은 상태에서 소시지를 데우게 되고, 데우는 소시지의 위치를 바꾸기 위해서는 뚜껑을 열게 된다.

상기 종래의 프라이팬은 소시지 전체를 고른 온도로 데우기 위해서는 자주 뚜껑을 열어서 소시지의 위치를 변경시키게 된다.

그러나, 상기 뚜껑이 열린 상태에서는 기름이 외부로 튀어나오게 되므로 본체 및 주위가 지저분하여 비위생적이고 식용유의 낭비를 초래하게 되는 문제점이 있으며, 특히 손잡이용 막대가 끼워진 소시지를 데우게 되면 손잡이에 식용유가 묻게되므로 취식을 위해서는 별도의 휴지 등을 손잡이에 감아야 하는 번거로움과 휴지가 낭비되는 문제점이 있다.

고안이 이루고자하는 기술적 과제

본 고안은 상기한 바와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위하여 창안된 것으로서, 본 고안의 목적은 손잡이용 막대가 끼워진 소시지의 데우지는 위치를 용이하게 돌려줄 수 있으며, 식용유가 튀어나오는 것을 방지하여 위생적이면서 식용유를 절약할 수 있는 프라이팬을 제공하는 데 있다.

고안의 구성 및 작용

상기한 목적을 달성하기 위한 본 고안의 프라이팬은 저면에 전열히터가 부착되고 다수의 막대 소시지를 담을 수 있는 공간을 가지며 상부가 개방된 본체와, 상기 본체의 좌우측 상단이 외측으로 확장되면서 턱이 형성되고, 상기 턱에 얹혀져 개방된 상부를 덮는 뚜껑을 포함하여 이루어진 프라이팬에 있어서, 상기 본체의 내부 공간으로 소시지의 출입이 가능하도록 바닥으로부터 소정의 높이 위쪽에 장방형의 출입구가 전면 전체에 천공되어 이루어진 것을 특징으로 한다.

또한, 소시지의 데워지는 위치를 바꾸기 편리하도록 출입구의 앞쪽 또는 뒤쪽에는 소시지의 막대가 안치되는 흠이 상단에 다수 형성된 거치대가 착탈 가능하도록 마련되는 것을 특징으로 한다.

이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 고안에 따른 프라이팬의 바람직한 실시예를 첨부된 도면에 따라 상세하게 설명하면 다음과 같다.

도 1내지 도 3에서 1은 본체이고, 2는 상기 본체(1)의 상부를 덮는 뚜껑이며, 3은 상기 본체(1)의 저면에 부착된 전열히터를 나타낸다.

본체(1)는 주철 또는 열전도율이 양호한 알루미늄합금 등의 금속으로 만들게 되고, 상부의 개방된 부분으로 식용유 및 다수의 소시지(4)를 담을 수 있는 공간을 가지는 대략 직사각형의 통 형상으로 형성되며, 좌우측 상단이 외측으로 확장되면서 턱(11,11')이 형성된다.

상기 본체(1)의 저면에는 통상의 전열히터(3)가 부착되며, 전열히터(3)의 발열에 의하여 본체(1)의 바닥(13)의 온도를 대략 100°C ~ 200°C 온도로 가열될 수 있도록 이루어지며, 온도조절기(31)와 접속되어 전원의 공급 및 설정온도를 유지하게 된다.

또한, 상기 본체(1)의 턱(11,11')에는 개방되는 상부를 덮기 위하여 투명한 강화유리로 만들어진 뚜껑(2)이 얹히게 되고, 뚜껑(2)의 중앙에는 손잡이(21)가 결합되어 이루어진다.

한편, 본체(1)의 전면(12)에는 내부 공간으로 소시지(4)의 출입이 가능하도록 출입구(14)를 천공하되 바닥(13)으로부터 소정의 높이(H)를 유지시키게 되며, 상기 출입구(14)는 높이(H) 위쪽으로부터 상단에 근접되는 위치의 높이(H')와 좌우측 모서리에 근접되는 폭(B)으로 이어지는 장방형으로 형성된다. 상기 높이(H)는 바닥(13)에 담기는 식용유가 외부로 유출되지 않을 정도로서 대략 4mm ~ 10mm 범위에서 이루어지며, 출입구(14)의 높이(H')는 소시지(4)의 최대 직경인 3.5cm ~ 5cm의 범위 내에서 이루어지고, 폭(B)은 다수의 소시지(4)가 일렬로 배열될 수 있는 길이로서 본 실시예에서는 21cm로 이루어져 소시지(4)의 직경에 따라 다르지만 대략 5 ~ 10개가 배열되어 데워지게 되며, 상기 폭(B)의 길이는 이에 한정되지 않으며 사용하는 업소 및 판매량에 따라 더 길어지거나 짧아질 수 있음을 밝혀둔다.

본 고안의 다른 실시예로서 도 4a 및 4b와 같이 좌우측에는 수평 및 수직 방향으로 절개된 고정구멍(51,51')이 형성되고, 길이방향의 상단에는 동일한 직경으로 제조된 소시지(4)의 막대(41)가 안치되는 다수의 흄(52)이 동일간격으로 형성된 거치대(5) 또는 직경 크기가 다른 크고 작은 2가지의 소시지(4)를 끼울 수 있도록 분할하여 안치되는 흄(52)의 깊이를 다르게 거치대(5')를 형성하게 된다.

상기 거치대(5,5')들은 도 5 및 도 6에서와 같이 본체(1)의 출입구의 앞쪽 또는 뒤쪽에 고정되는 두부가 있는 고정구(6,6')에 고정구멍(51,51')이 결합되어 거치된 상태에서 소시지(4)의 막대(41)가 안치되어 요이하게 회전될 수 있도록 구성된다.

다음에 상기한 바와 같은 구성을 갖는 본 고안의 소시지 구이기의 사용에 대하여 설명한다.

냉동 보관된 막대(41)가 끼워진 소시지(4)를 데우기 위해서는 먼저 프라이팬의 본체(1) 저면에 부착되어 있는 전열히터(3)에 온도조절기(31)를 결합한 후 전원을 인가시키면 전열히터(3)의 발열에 의해 본체(1)가 가열되고, 가열된 상태에서 본체(1)의 바닥(13)의 온도가 소정의 온도를 유지하게 되면 뚜껑(2)을 열거나 출입구(14)로 식용유를 소정량 공급하게 되고, 뚜껑(2)은 덮어서 본체(1)의 개방된 상부를 폐쇄하도록 한다.

상기 상태에서 도 3에서와 같이 냉동 보관되어 있던 소시지(4)를 데우고자 할 때에는 출입구(14)로 소시지(4)를 넣어 바닥(13)에 접하게 하면 막대(14)는 외부로 노출된 상태를 유지하게 된다. 상기 본체(1)의 바닥(13)에 접한 소시지(4)는 바닥(13)으로부터 전달되는 열과 식용유의 열전달에 의하여 데워지게 되고, 이때 소시지(4)의 자체온도와 외부온도 차이로 결로가 발생하여 식용유가 기화하는 수분과 함께 상족으로 튀어도 뚜껑(2)에 의하여 외부로 튀어나가지 않아 매우 위생적이다.

또한, 투명한 뚜껑(2)을 통하여 소시지(4)의 데워지는 상태를 확인하면서 외부로 돌출된 막대(41)를 손으로 파지하여 회전시키면서 소시지(4)의 데워지는 부위의 위치를 용이하게 변경시킬 수 있으며, 취식할 때 파지하는 막대(41)에는 식용유가 묻지 아니하므로 위생적이다.

본 고안의 다른 실시예로서 도 5 및 도 6과 같이 거치대(5,5')를 사용할 경우에는 소시지(4)의 막대(41)가 안치 흄(52)에 끼워지게 되므로 소시지(4)의 좌우이동의 방지 및 데워지는 부위의 위치변경이 용이하여 더욱 효과적으로 데울 수 있게 된다.

상기 거치대(5,5')를 사용할 경우 거치대(5,5')가 출입구(14)의 통로를 일부 폐쇄하게 되므로 직경이 작은 소시지(4)의 출입은 용이하나 직경이 큰 소시지(4)의 출입은 거치대(5,5')의 일측을 고정구(6,6')로부터 분리 및 결합시키는 과정을 반복하면서 사용하게 되는 것이다.

고안의 효과

이상에서 설명한 바와 같이 본 고안은 프라이팬의 전면에 천공된 출입구를 통해 데우고자 하는 소시지의 출입이 용이하도록 하고, 식용유가 외부로 튀어나오는 것을 방지함은 물론 파지하는 소시지의 막대를 식용유로부터 오염시키지 않으므로 위생적이며, 출입구에 부착되는 거치대를 통하여 소시지의 데워지는 위치를 용이하게 변경시킬 수 있으므로 더욱 효과적으로 막대를 가지는 소시지를 데울 수 있는 유용한 고안인 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

저면에 전열히터(3)가 부착되고 다수의 막대 소시지(4)를 담을 수 있는 공간을 가지며 상부가 개방된 대략 직육면체로 된 본체(1)와, 상기 본체(1)의 좌우측 상단이 외측으로 확장 절곡되어 턱(11,11')이 형성되고, 상기 턱(11,11')에 얹혀져 개방된 상부를 덮는 뚜껑(2)을 포함하여 이루어진 프라이팬에 있어서,

상기 본체(1)의 내부 공간으로 소시지(4)의 출입이 가능하도록 바닥(13)으로부터 소정의 높이(H) 위쪽에 장방형의 출입구(14)가 전면(12) 전체에 천공되어 이루어진 것을 특징으로 하는 프라이팬.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 출입구(14)에는 상기 소시지(4)의 막대(41)가 안치되는 흄(52)이 상단에 다수 형성된 거치대(5)가 착탈 가능하게 마련되는 것을 특징으로 하는 프라이팬.

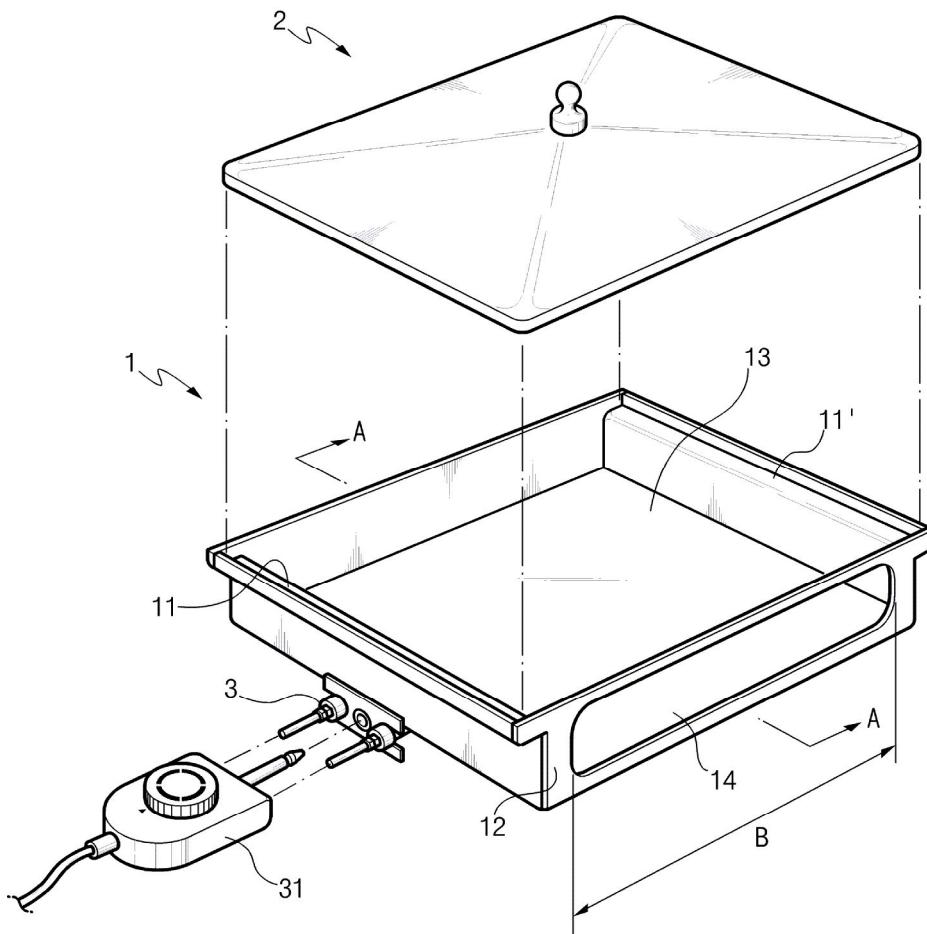
청구항 3

제2항에 있어서,

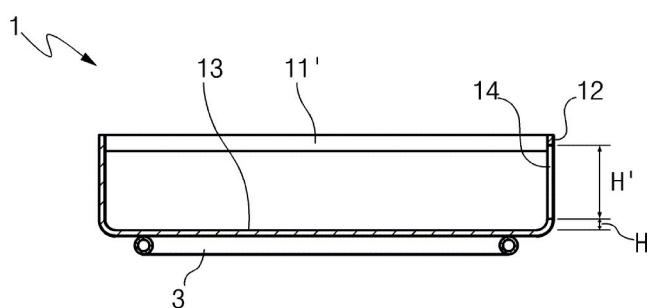
상기 거치대(5)의 상단에 형성되는 다수의 흄(52)의 깊이가 직경이 다른 두 종류의 소시지(4)가 얹힐 수 있도록 서로 다르게 분할되어 형성된 것을 특징으로 하는 프라이팬.

도면

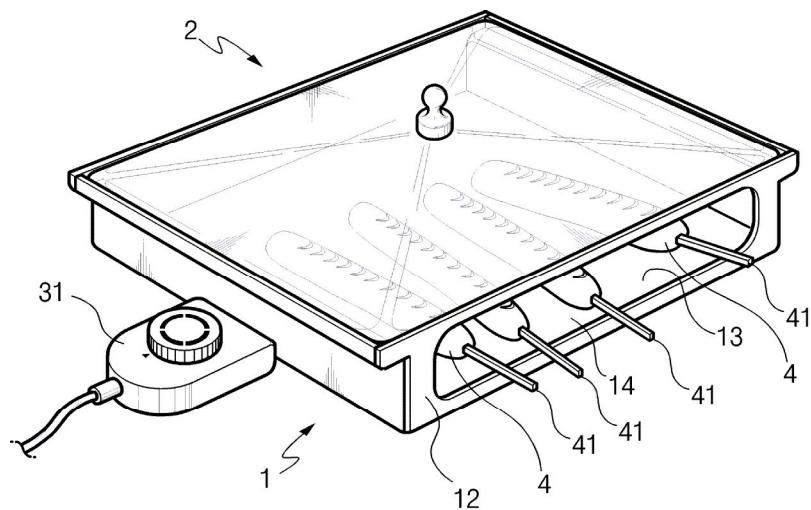
도면1



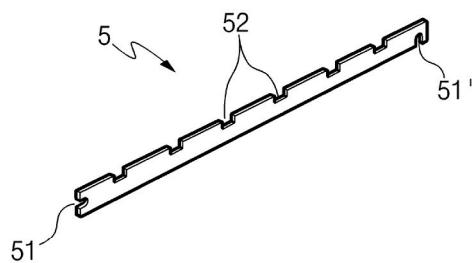
도면2



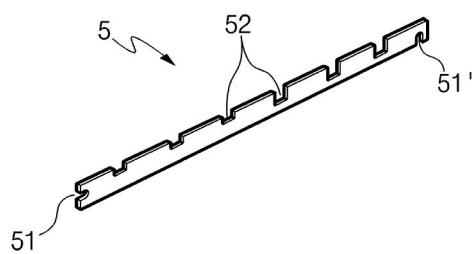
도면3



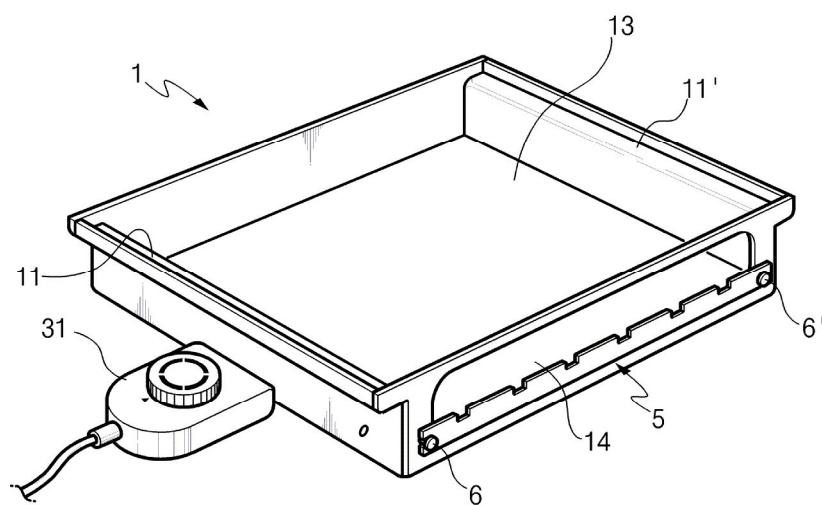
도면4a



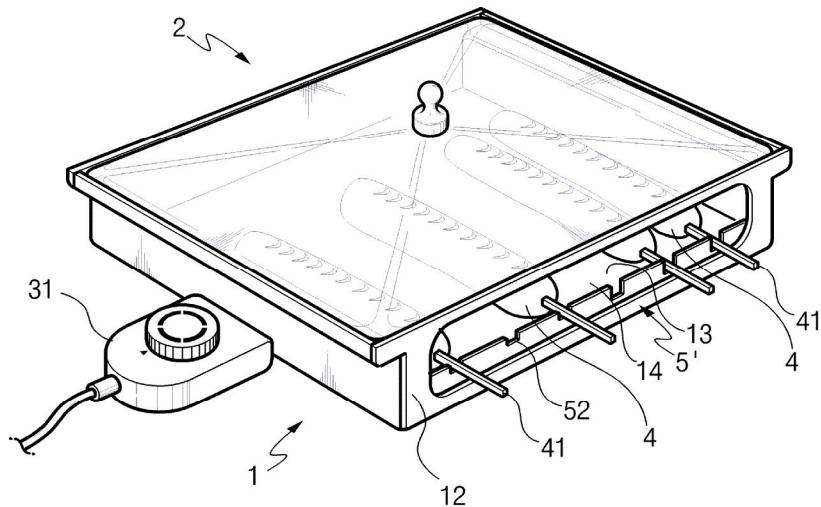
도면4b



도면5



도면6



도면7

