

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第6015677号

(P6015677)

(45) 発行日 平成28年10月26日 (2016.10.26)

(24) 登録日 平成28年10月7日 (2016.10.7)

(51) Int. Cl.

F 1

A 4 7 J 37/06 (2006.01)

F 2 4 C 15/02 (2006.01)

F 2 4 C 15/16 (2006.01)

F 2 4 C 15/20 (2006.01)

A 4 7 J 37/06 3 6 1

F 2 4 C 15/02 E

F 2 4 C 15/02 D

F 2 4 C 15/16 B

F 2 4 C 15/20 A

請求項の数 10 (全 10 頁)

(21) 出願番号 特願2013-555997 (P2013-555997)
 (86) (22) 出願日 平成24年3月2日 (2012.3.2)
 (65) 公表番号 特表2014-509897 (P2014-509897A)
 (43) 公表日 平成26年4月24日 (2014.4.24)
 (86) 国際出願番号 PCT/IT2012/000062
 (87) 国際公開番号 W02012/120553
 (87) 国際公開日 平成24年9月13日 (2012.9.13)
 審査請求日 平成27年1月27日 (2015.1.27)
 (31) 優先権主張番号 CR2011A000004
 (32) 優先日 平成23年3月4日 (2011.3.4)
 (33) 優先権主張国 イタリア (IT)

(73) 特許権者 513213911
 エックスーオープン インベストメンツ
 エスエー
 ルクセンブルク国 エルー 1 5 2 8, 1
 ボウルバード デ ラ フォイレ
 (74) 代理人 100091683
 弁理士 ▲吉▼川 俊雄
 (74) 代理人 100179316
 弁理士 市川 寛奈
 (72) 発明者 ピアッツィ, エンリコ
 イタリア国 アイー 2 6 1 0 0 クレモナ
 , 3, ヴィア クレモニーニ

審査官 土屋 正志

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 食品を網焼きにするオープン

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

食品を網焼きにするオープン (1) であって:

透明な部分 (3) を含む、内部容積部を画定する壁からなる外郭 (2);

少なくとも1つのドア (4)

が設けられ、前記容積部は、加熱手段によって熱を発生させるゾーン (5)、及び前記食品が置かれる少なくとも1つのグリル (7) を含む調理ゾーン (6) に細分され、

前記少なくとも1つのドア (4) は前記少なくとも1つのグリル (7) に関連付けられ、該少なくとも1つのグリル (7) は、前記外郭 (2) の内側で摺動可能に支持され、該グリル (7) に対して前記ドア (4) とは反対側に、該グリルが該オープンから完全に取り出されるときに前記調理ゾーン (6) を閉じるように構成されている隔壁 (8) を含み、

前記透明な部分 (3) が、前記オープン (1) の正面に配置され前記オープン (1) の壁に属し、前記少なくとも1つのグリル (7) は、前記オープン (1) の側面から出すことができるように配置され、

前記オープン (1) には、前記少なくとも1つのグリル (7) の周囲温度を測定するように構成されている少なくとも1つのプローブが設けられ、

前記オープン (1) の正面には、前記少なくとも1つのグリル (7) の周囲温度を表示するように構成されている少なくとも1つの温度計 (21) が配置されることを特徴とする、オープン。

【請求項 2】

オープン（１）であって、前記少なくとも１つのグリル（７）は、入れ子式のガイド（１９）によって前記外郭（２）に摺動可能に関連付けられることを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

【請求項 3】

オープン（１）であって、前記透明な部分（３）は、燃料を投入するため及び掃除作業を行うために開くことができることを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

【請求項 4】

オープン（１）であって、前記少なくとも１つのグリル（７）が該オープンから取り出されるときに該少なくとも１つのグリル（７）の下にあるように位置決めされているドリフトレイ（９）を含むことを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

10

【請求項 5】

オープン（１）であって、前記ドリフトレイ（９）は、穿孔面（１０）、及び調理用の下にある排液トレイ（１１）を含むことを特徴とする、請求項４に記載のオープン。

【請求項 6】

オープン（１）であって、前記調理ゾーン（６）と外部環境とを接続する煙出口導管（１２）を含み、該導管（１２）には、外側からアクセス可能な移動手段（１３）によって選択的に操作可能であるバタフライ弁が設けられていることを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

【請求項 7】

20

オープン（１）であって、前記外郭（２）は、前記熱発生ゾーン（５）に対応する位置に、外側からアクセス可能な更なる移動手段（１５）によって選択的に操作可能な、その開口のサイズを決める可動シャッターが設けられている、燃焼用空気を導入する換気グリル（１４）を含むことを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

【請求項 8】

オープン（１）であって、前記熱発生ゾーン（５）は、上方の前記調理ゾーンに対して異なる高さに配置されている支持手段（１７）に係合するように構成されている、固形燃料を支持するグリル（１６）を含むことを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

【請求項 9】

オープン（１）であって、前記熱発生ゾーン（５）は、燃焼から生じる灰を集めるトレイ（１８）を含むことを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

30

【請求項 10】

オープン（１）であって、前記熱発生ゾーン（５）の横に位置決めされているとともに該熱発生ゾーン（５）に熱的に接続されている食品加温区画を含むことを特徴とする、請求項１に記載のオープン。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、食品調理機器の分野に関する。

【0002】

40

より詳細には、本発明は食品を網焼きにするオープンに関する。

【背景技術】

【0003】

電動の、又は液体燃料若しくはガス燃料によって動力を供給される、食品調理の分野で一般的に用いられているオープンは、概して絶縁アルミニウム又は鋼の壁から作られ、熱発生ゾーン及び食品調理ゾーンに細分される内部容積部を囲む外郭を実質的に含む。

【0004】

外郭は概して、少なくとも部分的に透明な壁、及び当該透明な部分を通常は含むとともに操作者に向かって前に開く、上記オープンを開くための少なくとも１つのドアを含む。

【0005】

50

熱発生ゾーンは、熱くなる電気コイル、又はスパークによって点火されるガスを放出する複数のノズル、又は他のタイプの燃料を燃焼させる他の手段を含む。

【 0 0 0 6 】

調理ゾーンには、異なる高さに縦に配置される１つ又は複数のグリルが設けられ、食品は、グリル上に直接置くことができる。

【 0 0 0 7 】

場合によっては、複数のグリルが設けられるオープンの場合、ドアは単一の部材ではなく、上記グリルのうちの１つの高さ位置においてそれぞれ蝶着される個々のドアに細分される。

【 0 0 0 8 】

不都合には、ドアを開いて食品を入れるか又は調理の程度を確認するたびに、多量の熱がオープンから逃げ、調理ゾーン内の温度が急激に低下し、食品の調理の成功の妨げとなる。さらに、適した温度に戻すために、オープンはより多くの燃料を消費する必要がある、したがってよりコストがかかる。

【 0 0 0 9 】

操作者は、オープンから逃げる熱にも晒され、オープンから出されるグリルから、調理液がドア又は床に直接滴る。

【 0 0 1 0 】

さらに、これらのタイプのオープンは、例えば木材又は石炭等の化石燃料の使用が可能ではなく、これは、これらのオープンをバーベキューに使用することができないことを意味する。

【 0 0 1 1 】

特にバーベキュー、したがって化石燃料を使用することに対しては、火鉢が上記従来のオープンの代わりになる。

【 0 0 1 2 】

火鉢は、木材が配置される表面から形成される、鋼又は鋳鉄から作られる容器であり、灰が下にある収集トレイ内に落下することを可能にする特定の穴を有する。食品を調理するグリルは、上記平面上の可変の距離に配置される。これが最も一般的なタイプの「バーベキュー」であり、通常は後面及び両側面である３つの側面が閉じている積みレンガから作ることができ、風に対する保護、及び高温の石炭からのやむを得ないスパークからの保護を提供する。

【 0 0 1 3 】

不都合には、上記火鉢の場合、正面のクロージャーがなく、したがってこの場合も大量の熱が拡散する。

【 0 0 1 4 】

さらにより不都合には、複数のグリルは、熱がこれらのグリルに均一には到達しなくなるため、互いに上下に縦に配置することができない。

【 0 0 1 5 】

さらに、ユーザーは、熱及び煙に絶えず晒され、作業が不快で非衛生的なものとなる。

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 1 6 】

本発明は、熱を無駄にしないため効率が良く、操作者が熱又は煙に晒されず、かつグリルを取り出して食品を移動させるときに調理液を回収する、食品を網焼きにするオープンを提供することによって、これらの限界を克服することを提案する。

【 0 0 1 7 】

本発明の別の目的は、家庭環境及びレストラン環境の双方で使用しやすいオープンを提供することである。

【 0 0 1 8 】

本発明の更なる目的は、固体燃料、液体燃料若しくはガス燃料、又は電気とともに用い

10

20

30

40

50

るのに好適な、実用的で安全に使用でき、調整及び安全装置が内蔵されるオーブンを提供することである。

【課題を解決するための手段】

【0019】

これらの目的は、食品を網焼きにするオーブンであって：

透明な部分を含む、内部容積部を画定する壁からなる外郭；

少なくとも1つのドア

が設けられ、上記容積部は、加熱手段によって熱を発生させるゾーン、及び上記食品が置かれる少なくとも1つのグリルを含む調理ゾーンに細分され、

上記少なくとも1つのドアは上記少なくとも1つのグリルに関連付けられ、当該少なくとも1つのグリルは、上記外郭の内側で摺動可能に支持され、当該グリルに対して上記ドアとは反対側に、グリルが当該オーブンから完全に取り出されるときに上記調理ゾーンを閉じるように構成されている隔壁を含み、

上記透明な部分が、上記オーブンの正面に配置され上記オーブンの壁に属し、上記少なくとも1つのグリルは、上記オーブンの側面から出すことができるように配置され、

上記オーブンには、上記少なくとも1つのグリルの周囲温度を測定するように構成されているプローブが設けられ、

上記オーブンの正面には、上記少なくとも1つのグリルの周囲温度を表示するように構成されている少なくとも1つの温度計が配置されることを特徴とする、オーブンによって達成される。

【0020】

本発明の第1の実施形態によると、上記少なくとも1つのグリルは、当該少なくとも1つのグリルをオーブンから横方向に出すことを可能にするように構成されている入れ子式のガイドによって上記外郭に摺動可能に関連付けられる。

【0021】

本発明の更なる実施形態は、上記透明な部分が、上記燃料を投入するため及び掃除作業を行うために開くことができる、正面に配置されている上記オーブンの壁に属することを提供する。

【0022】

本発明の更なる実施形態によると、上記オーブンは、上記少なくとも1つのグリルが当該オーブンから取り出されるときに当該少なくとも1つのグリルの下にあるように位置決めされているドリップトレイを含む。特に、上記ドリップトレイは、穿孔面、及び調理液の下にある排液トレイを含む。

【0023】

本発明のまた別の実施形態によると、上記オーブンは、上記調理ゾーンと外部環境とを接続する煙出口導管を含み、当該導管には、外側からアクセス可能な移動手段によって選択的に操作可能であるバタフライ弁が設けられている。

【0024】

さらに、上記外郭は、上記熱発生ゾーンに対応する位置に、外側からアクセス可能な更なる移動手段によって選択的に操作可能な、その開口のサイズを決める可動シャッターが設けられている、燃焼用空気を導入する換気グリルを含む。

【0025】

有利には、上記熱発生ゾーンは、上方の上記調理ゾーンに対して異なる高さに配置されている支持手段に係合するように構成されている、固形燃料を支持するグリルを含む。上記熱発生ゾーンは、燃焼から生じる灰を集めるトレイも含む。

【0026】

本発明の特に好ましい実施形態では、上記オーブンは、上記熱発生ゾーンの横に位置決めされているとともに上記熱発生ゾーンに熱的に接続されている食品加温区画を含む。

【0027】

本発明は多くの利点を有する。

【 0 0 2 8 】

各グリルに関連付けられる隔壁は、使用時に、食品の調理及び準備を確認するためにグリルがオープンから完全に取り出されるときに、調理ゾーンに用いられる容積部を気密に閉じる。

【 0 0 2 9 】

有利には、オープンの内部容積部は一定の温度を常に維持し、食品は急激な温度変化を受けず、したがってそれらの調理は最適となり、操作者はいかなる熱風にも晒されない。

【 0 0 3 0 】

さらにより有利には、使用時に、外部に熱が失われないため、燃料の消費が最適化されるとともに低減される。

10

【 0 0 3 1 】

ドアを含め互いから完全に独立しているグリルは、様々なタイプ及び時間の調理を可能にする。有利には、各グリルには、外郭に配置されるディスプレイ手段に接続される温度制御プローブが設けられる。

【 0 0 3 2 】

グリルは、高温に耐えるように構成されている入れ子状のガイド上に摺動可能に載るが、有利には、入れ替え可能でもあり：実際には、それぞれの食品は特定の幾何学的形状及び溝の間隔を有する特定のグリルを必要とする。

【 0 0 3 3 】

ドリフトトレイは、グリルがオープンから取り出されるときに食品から出る調理液を集めることを可能にし、それによって、作業ゾーンが清潔であることを常に保証する。

20

【 0 0 3 4 】

オープンに設けられ、外郭に関連付けられる車輪が、オープンが移動することを可能にする。上記オープンの家庭使用の場合、車輪は、パーティー及び集まりのためにオープンを家の外に移動させることも可能にするため、更により有利である。

【 0 0 3 5 】

煙出口導管は、使用済みのガスの完全な除去を確実にするが、同時に、煙出口導管に関連付けられる選択的に操作可能なバタフライ弁のおかげで、上記出口を調整して、調理される食品の風味付け及び燻しの程度を制御することが可能である。

【 0 0 3 6 】

30

他方で、外郭の、熱発生ゾーンに対応する位置に配置される燃焼空気制御シャッターが、有利には、炎及び燃料の消費を制御することを可能にし、これによって経済的な節減にもつながる。

【 0 0 3 7 】

例えば木材又は石炭等の固形燃料が使用される場合は常に、支持グリルを、有利には食品が載るグリルに対して上下に移動させることができ：これによって、熱発生ゾーンの内部に更により多くの量の燃料を配置することが可能となり、それによって、オープンを、長い調理時間の場合であっても1つの操作でより早めに準備することが可能となる。さらに、食品のタイプ及び対応する調理方法に従って、熱源を、調理される食品のより近くに配置するか又は調理される食品からより離して配置することができる。

40

【 0 0 3 8 】

オープンの底部の、熱発生ゾーンの下には、燃焼から生じる灰を集めるトレイがあるため、外郭上に灰が直接堆積せず、掃除作業がより容易になる。

【 0 0 3 9 】

有利には、例えば燃焼ゾーンからの熱を間接的に利用することによって調理された食品を適切な温度に保つように構成されている食品加温区画等の上記オープンをより機能的にする付属要素を、当該オープンに加えることができる。

【 0 0 4 0 】

オープンは全体的に鋼から作られ、したがって容易に掃除される。

【 0 0 4 1 】

50

本発明の利点は、図面を参照して例示的で非限定的な例によってなされる好ましい実施形態の以下の説明からより明らかとなるであろう。

【図面の簡単な説明】

【 0 0 4 2 】

【図 1】本発明による食品を網焼きにするオーブンの、ある使用時点での不等角投影図である。

【図 2】図 1 に示されているオーブンの細部の不等角投影図である。

【図 3】図 1 に示されているオーブンの部分分解不等角投影図である。

【図 4】本発明による食品を網焼きにするオーブンの、ある使用時点での不等角投影図である。

10

【図 5】本発明による食品を網焼きにするオーブンの、ある使用時点での不等角投影図である。

【発明を実施するための形態】

【 0 0 4 3 】

図面を参照すると、食品を網焼きにするオーブン 1、特に、木材又は木炭等の固形燃料によって動力を供給されるオーブンが示されている。

【 0 0 4 4 】

上記オーブンは、熱発生ゾーン 5 及び調理ゾーン 6 に細分される内部容積部を画定する鋼壁からなる外郭 2 からなる。

【 0 0 4 5 】

20

上記外郭 2 の正面には、透明なガラスの部分 3 がある。

【 0 0 4 6 】

上記透明な部分 3 の位置に対応して、上記外郭 2 を、掃除作業及びオーブンの使用準備のために開くことができる。

【 0 0 4 7 】

燃やされる燃料は上記熱発生ゾーン 5 の内部に配置され、食品は上記調理ゾーン 6 の内部に並べられる。

【 0 0 4 8 】

特に、上記熱発生ゾーン 5 は、固形燃料を支持するグリル 16 を含む。

【 0 0 4 9 】

30

上記支持グリル 16 は、上記調理ゾーン 6 に対して上部まで異なる高さに配置される適切な支持手段 17、ガイド又は突起に係合する。

【 0 0 5 0 】

上記熱発生ゾーン 5 は、上記支持グリル 16 の下に配置される、燃烧から生じる灰を集めるトレイ 18 を更に含む。

【 0 0 5 1 】

上記外郭 2 は、上記熱発生ゾーン 5 に対応する位置に、燃烧用空気をオーブン内に導入する換気グリル 14 を更に含む。

【 0 0 5 2 】

上記換気グリル 14 には、上記外郭 2 上に設けられており、したがって外側からアクセス可能な移動手段 15 によって選択的に操作可能な、当該換気グリルの開口のサイズを決める可動シャッターが設けられている。

40

【 0 0 5 3 】

上記食品調理ゾーン 6 の内部には、複数のグリル 7 が互いに上下に設けられており、食品はこのグリル上に直接置くことができる。

【 0 0 5 4 】

各グリル 7 は、特定の入れ子状ガイド 19 上で摺動することができ、一方の側が上記外郭 2 に作られるドア 4 に関連付けられており、他方の側が特に図 2 に示されているような隔壁 8 に関連付けられている。

【 0 0 5 5 】

50

入れ子状ガイド 19 は、グリル 7 をオープンから横方向に出すことを可能にする。

【0056】

各ドア 4 は、完全に独立しており、操作者が当該ドアを開くことを可能にするようにハンドル 20 が設けられている。

【0057】

各隔壁 8 は、対応するドア 4 が開いており、対応するグリル 7 が完全に上記オープン 1 の外にあるときに上記調理ゾーン 6 を閉じるように構成されている。

【0058】

各グリル 7 には、周囲温度を測定するように構成されているプローブが設けられており、この場合、周囲温度は外郭 2 に設けられている特定の温度計 21 に表示することができる。

10

【0059】

上記オープン 1 は、グリル 7 がオープンの外にあるときに各グリルの下にあるように一方の側に位置決めされるドリフトレイ 9 を含む。

【0060】

上記ドリフトレイ 9 は、穿孔面 10、及び上方のグリル 7 から落下する調理液の排液トレイ 11 を含む。

【0061】

上記オープン 1 は、燃えた燃料が放出するガスを外に出すために上記調理ゾーン 6 を外部環境に接続するように構成されている、上記外郭 2 に作られる煙出口導管 12 を含む。

20

【0062】

上記導管 12 には、上記外郭 2 に設けられており、したがって外側からアクセス可能な移動手段 13 によって選択的に操作可能なバタフライ弁が設けられている。上記移動手段 13 は、上記導管 12 を出る煙の量、並びに、バーベキューに特有の、オープン 1 の内部の食品の風味付け及び燻しの程度を調整するように、上記バタフライ弁を完全に又は部分的に開くか又は閉じるレバーを含む。

【0063】

図示されていない実施形態によると、上記オープン 1 は、当該オープンの移動を可能にするように構成されている複数の車輪、及び側部の、ドリフトレイの下に位置決めされており、上記熱発生ゾーン 5 に熱的に接続されている食品加温区画を含むことができる。

30

【0064】

本発明による食品を網焼きにするオープン 1 の使用を以下で説明する。

【0065】

ユーザーは、例えば木材である燃料を、透明な部分 3 が設けられている前壁を一時的に開き、熱発生ゾーン 5 内に設けられているグリル 16 上に木材を並べることによってオープン 1 に投入する。

【0066】

壁を再び閉じて燃焼が開始すると、ユーザーは、各ドア 4 を 1 つずつ開き、調理される食品をそれぞれのグリル 7 に置き、種々の食品の調理熱の必要性に従ってグリルを入れる位置を選択する。

40

【0067】

食品を並べる段階及び後続の確認段階中に、オープン 1 内部の容積部は一定の温度を維持し、グリルが完全には取り出されないときに調理ゾーン 6 を気密に閉じる個々の隔壁 8 のおかげで熱が逃げない。

【0068】

有利には、ユーザーは、透明な部分 3 の正面において、オープン 1 の内部がはっきり見えた状態で作業することができ、熱に晒されることなくドア 4 を横方向に開くことができる。

【0069】

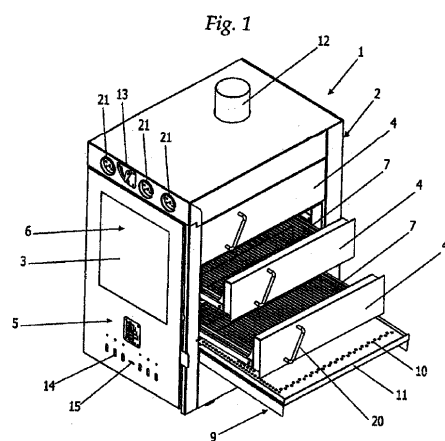
説明及び図示した本発明は、設定した目的及び意図を達成する。

50

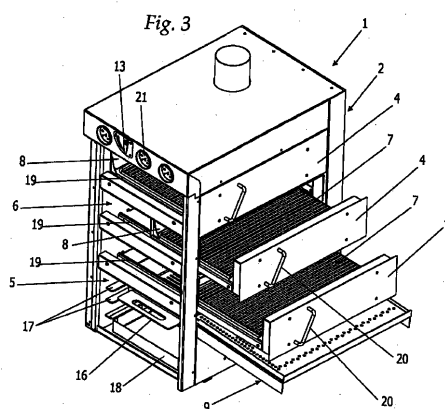
【 0 0 7 0 】

当然ながら、説明、図示及び特許請求される本発明の範囲から逸脱することなく、説明及び図示したものに関して、構成の細部、材料、寸法、厚さ及び実施形態を大幅に変えることができる。

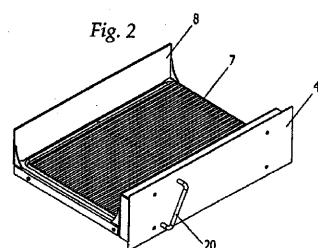
【 図 1 】



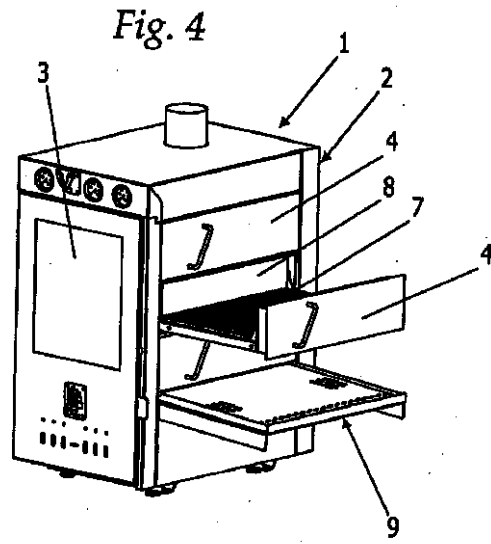
【 図 3 】



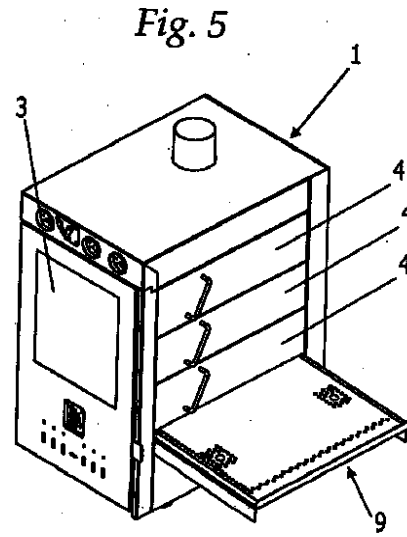
【 図 2 】



【図 4】



【図 5】



フロントページの続き

- (56)参考文献 米国特許出願公開第2009/0320882(US,A1)
米国特許出願公開第2006/0070532(US,A1)
登録実用新案第3141235(JP,U)
特開2004-263899(JP,A)
特開平10-061955(JP,A)
特開2008-202900(JP,A)
米国特許出願公開第2007/0277800(US,A1)
特開2003-088476(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A47J	37/06
F24C	15/02
F24C	15/16
F24C	15/20