



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2013151975/12, 21.11.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.11.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
21.11.2012 US 61/729,105;
07.11.2013 US 14/074,249

(43) Дата публикации заявки: 27.05.2015 Бюл. № 15

(45) Опубликовано: 20.11.2015 Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: US 2005/217503 A1, 06.10.2005. JP
S5668805 U, 08.06.1981. EP 1992879 A1,
19.11.2008. JP S5517023 A, 06.02.1980. JP
H0393306 U, 24.09.1991.

Адрес для переписки:

129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, строение 3,
ООО "Юридическая фирма Городисский и
Партнеры"

(72) Автор(ы):

**РЭДФОРД Филип Джон (GB),
БАННОКИ Дьюис Уильям Джеймс (GB),
АНДЕРВУД Мэттью Дэвид (GB)**

(73) Патентообладатель(и):

**МАНИТОВОК ФУДСЕРВИС
КОМПАНИЗ, ЛЛК (US)****(54) КУЛИНАРНАЯ ПЕЧЬ СО СЪЕМНОЙ ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ РЕШЕТКОЙ И СПОСОБ ЕЕ
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

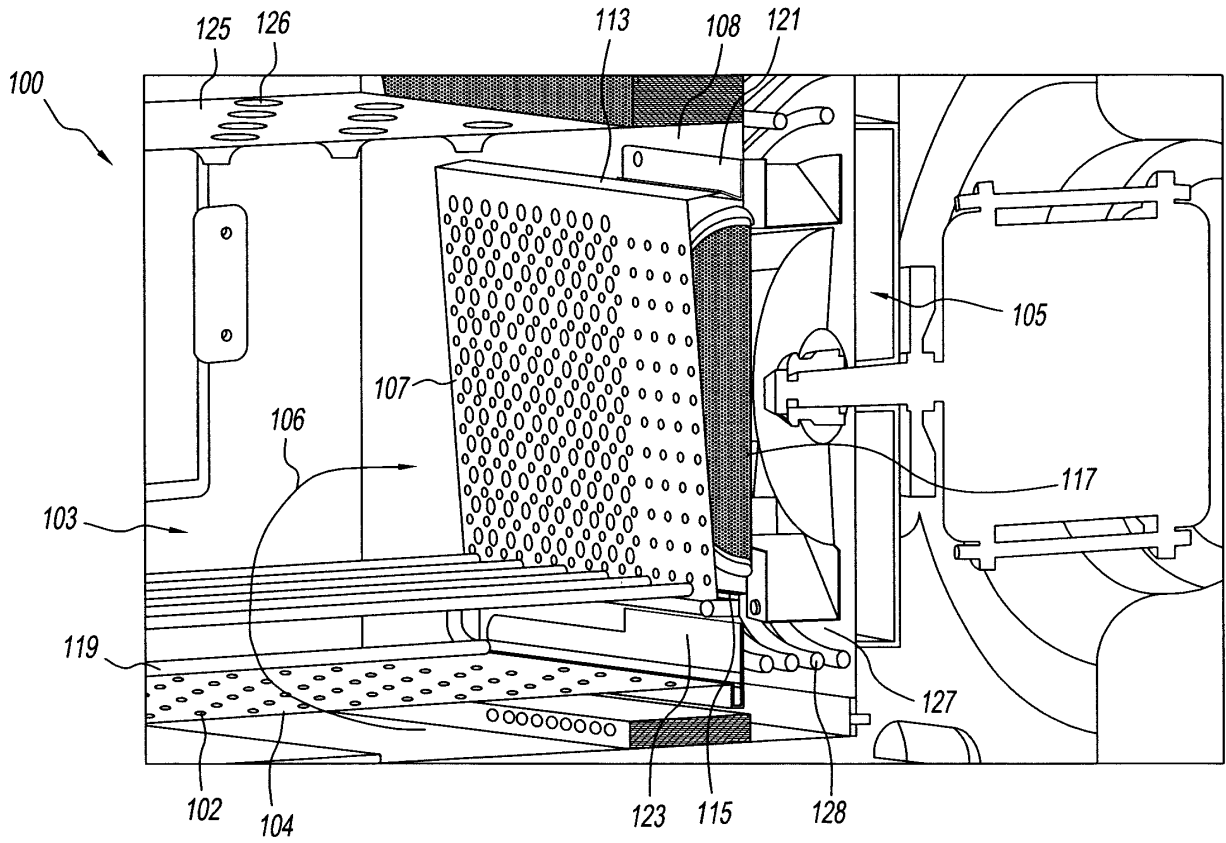
(57) Реферат:

Кулинарная печь с вентиляционной решеткой, расположенной в варочной камере для рассеивания циркулирующего воздуха перед поступлением его во входное отверстие для воздуха к вентилятору. Варочная полость содержит стенку с входным отверстием для воздуха, совмещенным с вентилятором, который

втягивает циркулирующий воздух из варочной камеры. Вентиляционная решетка установлена перед стенкой и равномерно рассеивает циркулирующий воздух по пищевому продукту в варочной камере с возвращением в вентилятор без уменьшения общего массового расхода воздуха. 2 н. и 17 з.п. ф-лы, 23 ил.

RU 2 569 252 C 2

RU 2 569 252 C 2



Фиг.1

RU 2569252 C2

RU 2569252 C2



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21)(22) Application: 2013151975/12, 21.11.2013

(24) Effective date for property rights:
21.11.2013

Priority:

(30) Convention priority:
21.11.2012 US 61/729,105;
07.11.2013 US 14/074,249

(43) Application published: 27.05.2015 Bull. № 15

(45) Date of publication: 20.11.2015 Bull. № 32

Mail address:

129090, Moskva, ul. B. Spasskaja, 25, stroenie 3,
OOO "Juridicheskaja firma Gorodisskij i Partnery"

(72) Inventor(s):

**REhDFORD Filip Dzhon (GB),
BANNOKI D'juis Uill'jam Dzhejms (GB),
ANDERVUD Mehtt'ju Dehvid (GB)**

(73) Proprietor(s):

**MANITOVOK FUDSERVIS KOMPANIZ,
LLK (US)**(54) **CULINARY OVEN WITH REMOVABLE VENTILATION GRID AND METHOD OF ITS USE**

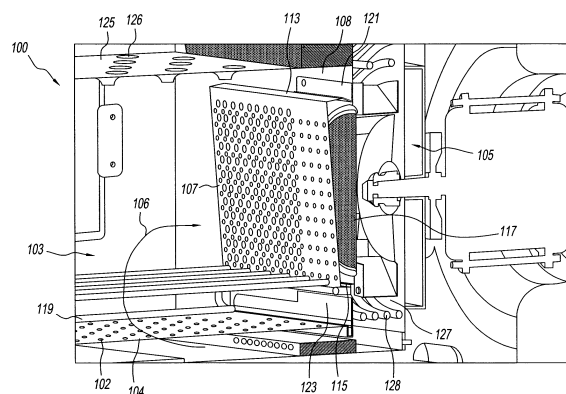
(57) Abstract:

FIELD: personal use articles.

SUBSTANCE: culinary oven with the ventilation grid located in the cooking chamber for dispersion of the circulating air before entering the inlet opening for air to the fan. The cooking cavity has a wall with an inlet opening for air, combined with the fan which draws the circulating air from the cooking chamber. The ventilation grid is mounted in front of the wall and evenly disperses the circulating air on the food product in the cooking chamber with return to the fan without reducing the total mass flow rate of the air.

EFFECT: improvement of the design.

19 cl, 23 dwg



Фиг.1

RU 2 569 252 C 2

RU 2 569 252 C 2

Предпосылки к созданию изобретения

1. Область техники

Настоящее описание относится в целом к кулинарной печи и к способу, который обеспечивает создание в варочной камере улучшенного и обладающего высокой скоростью воздушного потока.

2. Описание существующих технических решений

Обычные вентиляционные решетки включают в себя отверстия одинаковых размеров, которые вызывают нежелательное движение пищевого продукта, содержащегося в камере печи, по камере. То есть горячий воздух в камере может двигаться очень быстро при приготовлении пищи, и этот быстрый воздушный поток может затягивать кусочки пищевого продукта во вход вращающегося вентилятора. Кроме того, такие вентиляционные решетки нельзя легко снять с варочной камеры.

Таким образом, существует необходимость в усовершенствовании кулинарной печи и в способе, который обеспечивает создание воздушного потока, не беспокоя при этом пищевой продукт, приготовляемый в варочной камере.

Существует также потребность в кулинарной печи и способе, который обеспечивает легкую очистку деталей вентиляционной решетки в варочной камере печи.

Краткое содержание описания

Кулинарная печь и способ, приведенные в настоящем описании, предлагают съемную вентиляционную решетку, помещенную в варочной камере. Вентиляционная решетка включает в себя ряд больших и малых проемов или отверстий, позволяющих воздуху проходить через них, не беспокоя пищевой продукт, приготовляемый в варочной камере.

Вариант реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию содержит варочную камеру, предназначенную для приготовления пищевого продукта. Варочная камера содержит стенку, в центре которой расположено входное отверстие для воздуха. Трубопровод сообщается с варочной камерой по текучей среде. Вентилятор прогоняет нагретый воздух через трубопровод, варочную камеру и входное отверстие для воздуха. Вентиляционная решетка располагается в варочной камере перед стенкой и содержит структуру, которая равномерно рассеивает нагретый воздух по пищевому продукту и направляет его во входное отверстие для воздуха.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию структура содержит пластину со множеством отверстий различного диаметра, приспособленных для рассеивания нагретого воздуха.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию множество отверстий содержит первую группу отверстий большого диаметра, вторую группу отверстий большого диаметра и третью группу отверстий небольшого диаметра. Третья группа помещается между первой и второй группами и совмещена со входным отверстием для воздуха.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию вентиляционная решетка является съемной.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию структура располагается относительно стенки под углом, не являющимся прямым.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию структура содержит верхний зажим решетки и нижний зажим решетки, которые совмещаются с верхним зажимом стенки и нижним зажимом стенки, расположенными на стенке.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию размеры одного или обоих, верхнего и нижнего зажимов решетки определяют величину

угла, не являющегося прямым.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию нагретый воздух равномерно рассеивается по пищевому продукту и направляется в выходное отверстие для воздуха без уменьшения общего массового расхода воздушного

5

потока.
В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию входное отверстие для воздуха содержит систему отверстий.

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию стенка является задней стенкой варочной камеры.

10

В другом варианте реализации кулинарной печи согласно настоящему описанию к вентиляционной решетке прикреплена ручка.

Вариант реализации способа эксплуатации кулинарной печи согласно настоящему описанию содержит:

15

циркуляцию вентилятором нагретого воздуха через трубопровод, варочную камеру и входное отверстие для воздуха, расположенное в стенке варочной камеры; и установку вентиляционной решетки в варочной камере перед стенкой для равномерного рассеивания нагретого воздуха по варочной камере и его направления к выходному отверстию для воздуха.

20

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию при операции установки происходит продвижение вентиляционной решетки в варочную камеру вплоть до осуществления взаимодействия зажимов, прикрепленных к вентиляционной решетке, с зажимами, прикрепленными к стенке.

25

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию следующая операция содержит удаление вентиляционной решетки из варочной камеры путем подъема вентиляционной решетки до тех пор, пока зажимы, прикрепленные к вентиляционной решетке, не отделятся от зажимов, прикрепленных к стенке.

30

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию следующая операция содержит наклон вентиляционной решетки относительно стенки под углом, не равным прямому.

35

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию размеры одного или больше из зажимов, прикрепленных к вентиляционной решетке, определяют величину угла, не равного прямому.

40

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию вентиляционная решетка содержит пластину со множеством отверстий различного диаметра, приспособленных для рассеивания нагретого воздуха.

45

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию множество отверстий содержит первую группу отверстий большого диаметра, вторую группу отверстий большого диаметра и третью группу отверстий небольшого диаметра. Третья группа помещается между первой и второй группами и совмещена со входным отверстием для воздуха.

50

В другом варианте реализации способа согласно настоящему описанию нагретый воздух равномерно рассеивается по пищевому продукту и направляется в выходное отверстие для воздуха без уменьшения общего массового расхода воздушного потока.

55

Настоящее описание предлагает много дополнительных преимуществ, которые станут очевидными из следующего описания.

60

Другие цели, признаки и преимущества настоящего изобретения будут понятны при ссылке на прилагаемые чертежи и подробное описание.

Краткое описание чертежей

На фиг.1 показан перспективный вид спереди слева кулинарной печи с передней стороной и правой стороной, снятыми для того, чтобы показать варочную камеру с видом в разрезе съемной вентиляционной решетки согласно настоящему изобретению;

на фиг.2 показан плоский вид спереди вентиляционной решетки кулинарной печи с
5 фиг.1;

на фиг.3 показан вид сбоку слева элемента с фиг.2;

на фиг.4 показан вид справа в разрезе по линии 4 элемента с фиг.2;

на фиг.5 показан вид сверху элемента с фиг.2;

на фиг.6 показан плоский вид верхнего зажима, показанного на фиг.3-5;

10 на фиг.7 показан плоский вид нижнего зажима, показанного на фиг.2-4;

на фиг.8 показан вид сверху элемента с фиг.7;

на фиг.9 показан плоский вид задней стенки варочной камеры кулинарной печи с
фиг.1;

на фиг.10 показан вид в разрезе по линии 10 с фиг.9;

15 на фиг.11 показан вид сбоку слева элемента с фиг.9;

на фиг.12 показан плоский вид задней стенки варочной камеры кулинарной печи с
фиг.11, со снятыми сопрягаемыми зажимами;

на фиг.13 показан вид сверху элемента с фиг.12;

на фиг.14 показан вид снизу элемента с фиг.12;

20 на фиг.15 показан вид сбоку элемента с фиг.12;

на фиг.16 показан вид спереди альтернативного верхнего зажима для съемной
вентиляционной решетки кулинарной печи с фиг.1;

на фиг.17 показан в увеличенном масштабе вид сбоку элемента с фиг.16;

на фиг.18 показан вид сбоку альтернативного верхнего зажима для съемной

25 вентиляционной решетки кулинарной печи с фиг.1;

на фиг.19 показан вид сбоку задней стенки варочной камеры печи с фиг.1 с
альтернативным нижним зажимом;

на фиг.20 показан вид спереди ручки для съемной вентиляционной решетки
кулинарной печи с фиг.1;

30 на фиг.21 показан в увеличенном масштабе вид сбоку элемента с фиг.20;

на фиг.22 показан плоский вид передней стороны съемной вентиляционной решетки
кулинарной печи с фиг.1 с ручкой с фиг.20;

на фиг.23 показан вид сбоку элемента с фиг.22.

Подробное описание предпочтительного варианта реализации

35 Как показано на фиг.1, кулинарная печь согласно настоящему описанию содержит
увеличенную кулинарную печь 100, которая включает в себя варочную камеру 103,
сообщающуюся по текучей среде с вентилятором 105 для циркулирования горячего
воздуха с целью приготовления пищевого продукта (не показан), находящегося в
варочной камере 103. Горячий воздух циркулирует по пути, включающем в себя
40 варочную камеру 103, вентилятор 105, трубопровод 127 и отверстия 102 в нижней
пластине, расположенной на дне варочной камеры 102 и/или отверстия 126 на верхней
пластине 125, расположенной на верху варочной камеры 103. В некоторых вариантах
реализации отверстия 102 и/или отверстия 103 на верхней пластине 125 могут быть
соплами принудительной продувки. Воздушный поток в варочной камере 103 обозначен
45 на фиг.1 стрелкой 106. Электрическая нагревательная спираль располагается по
периферии вентилятора 105 для нагревания циркулирующего воздуха. В некоторых
вариантах реализации вместо электрического нагревателя используется газовый
нагреватель. Пищевая решетка 119 для размещения пищевого продукта располагается

внутри и рядом со дном варочной камеры 103 в пределах воздушного потока.

Как показано также на фиг.8 и 11, задняя стенка 108 варочной камеры 103 содержит расположенное по центру входное отверстие для воздуха 117, выровненное с вентилятором 105, через которое циркулирующий горячий воздух втягивается вентилятором 105. Входное отверстие для воздуха содержит систему отверстий 110, через которые циркулирующий воздух поступает в направлении вентилятора 105. Отверстие для воздуха 117 может иметь любую подходящую форму. В предпочтительных вариантах реализации входное отверстие для воздуха 117 имеет круглую или овальную форму.

Как показано на фиг.1 и 2, съемная вентиляционная решетка 107 помещается в варочной камере 103 перед задней стенкой 108 варочной камеры 103 или между пищевым продуктом на пищевой решетке 119 и задней стенкой 108. Съемная вентиляционная решетка 107 наклонена под углом, не являющимся прямым, относительно горизонтали или вертикали. Съемная вентиляционная решетка 107 содержит перфорированный стальной лист 112 с верхним зажимом 113 и нижним зажимом 115. Перфорированный стальной лист 112 содержит по своей плоскости отверстия 109 и 111 с различным диаметром так, что пищевой продукт не подвергается возмущению высокими скоростями воздуха в то время, когда возвращающийся воздух всасывается через съемную вентиляционную решетку 107 вращающимся вентилятором 105. Размещение отверстий помогает равномерно рассеивать воздушный поток по пищевому продукту с возвращением в циркулирующий вентилятор без уменьшения общего массового расхода воздуха. Массовым расходом является скорость прохождения воздуха через систему, представленная массой за единицу времени, а не объемом за единицу времени. Съемная вентиляционная решетка 107 может сниматься так, чтобы очищать ее от жира, вытянутого из пищевого продукта и отложившегося на съемной вентиляционной решетке 107.

Как показано на фиг.2, типичное распределение отверстий по съемной вентиляционной решетке 107 содержит систему более мелких отверстий 111, расположенную в центре, при больших отверстиях 109, расположенных по сторонам от меньших отверстий 111. Конфигурация отверстий 109 и 111 и размеры отверстий важны для рассеивания воздуха, поскольку меньшие отверстия 111, находящиеся непосредственно перед входным отверстием для воздуха 117 на задней стенке 108, ограничивают количество воздуха, которое может пройти непосредственно через эти отверстия во входное отверстие для воздуха 117, в то время как более крупные отверстия 111 по сторонам позволяют воздуху проходить свободно для изменения пути воздушного потока, рассеивая таким образом воздушный поток. Это ведет к получению равномерного потока над пищевым продуктом, а не к сосредоточению высокоскоростного потока в середине, в направлении входного отверстия для воздуха 117. Съемная вентиляционная решетка 107 имеет такую глубину, что поперечное сечение воздушного потока поддерживается так, чтобы не нарушить расход (при данном перепаде давления).

Если отверстия для воздуха 111 слишком малы, возникает недостаток, заключающийся в ограничении воздушного потока, что отрицательно влияет на приготовление пищи (поджаривание пищи). Важной конфигурацией отверстий является участок, на котором помещаются более крупные отверстия 109 (с любой стороны от входного отверстия для воздуха 117) так, что воздух имеет прямой путь прохождения через вентиляционную решетку 107, и входное отверстие для воздуха 117 ограничивается так, что рассеивание воздуха становится эффективным и достаточным.

Съемная вентиляционная решетка 107 имеет небольшие фланцы по сторонам с целью придания жесткости этой детали. Съемная вентиляционная решетка 107 действует путем рассеивания воздуха перед его поступлением во входное отверстие для воздуха 117 (круглая конфигурация отверстий) и продолжением движения через вращающийся вентилятор 105. Конфигурация отверстий 109 и 111 и размеры отверстий важны для рассеивания воздуха, когда меньшие отверстия 111 непосредственно перед входным отверстием для воздуха 117 ограничивают количество воздуха, которое проходит напрямую через эти отверстия, в то время как более крупные отверстия 109 с любой стороны позволяют воздуху двигаться свободно по меняющемуся пути для воздуха, рассеивая таким образом воздушный поток. Съемная вентиляционная решетка 107 обладает глубиной так, что поперечное сечение воздушного потока поддерживается на уровне, при котором не оказывается отрицательного воздействия на расход потока (при данном перепаде давления).

Как показано на фиг.1-7, верхний зажим 113 и нижний зажим 115 перфорированной пластины из нержавеющей стали 112 совмещаются с верхним зажимом 121 и нижним зажимом 123 (см. фиг.3 и 4) на задней стенке 108 варочной камеры 103. При установке съемную решетку 107 поднимают так, что верхний зажим 113 и нижний зажим 115 входят во взаимодействие с верхним зажимом 121 и нижним зажимом 123 соответственно на задней стенке 108. При удалении съемную вентиляционную решетку 107 поднимают так, что верхний зажим 113 и нижний зажим 115 отделяются от верхнего зажима 121 и нижнего зажима 123 соответственно.

Верхний зажим 113 содержит первую часть 114 и вторую часть 116, которые образуют элемент в форме крюка, как показано на фиг.3, 4 и 6. Крюк ясно показан в виде детали А на фиг.6. Нижний зажим 115 содержит первую часть 118, вторую часть 120 и третью часть 122, показанные в виде детали В на фиг.7, образующей форму скобы, как показано также на фиг.3 и 4.

Как показано на фиг.1, 9-10, 12 и 15, верхний зажим 121 задней стенки 108 имеет форму крюка, который совмещается при установке с верхним зажимом 113 съемной вентиляционной решетки 107. Нижний зажим 123 задней стенки 108 имеет форму скобы 124 (фиг.9, 10 и деталь С на фиг.15), который принимает или совмещается с третьей частью 120 нижнего зажима 115 съемной вентиляционной решетки 107.

Угловая ориентация съемной вентиляционной решетки 107 определяется относительной шириной верхнего зажима 113 и нижнего зажима 115. Как показано на фиг.1, 3 и 4, ширина первой части верхнего зажима 113 больше ширины первой части 118 нижнего зажима 115. Это ведет к ориентации вентиляционной решетки 107 не под прямым углом, как показано на фиг.1.

Как показано на фиг.16 и 17, альтернативный вариант реализации верхнего зажима съемной вентиляционной решетки 107 представлен как верхний зажим 129, который содержит часть 131 и наклонную часть 130. Наклонная часть 130 включает в себя небольшой выступ 137, расположенный рядом с его серединой.

Как показано на фиг.18, альтернативный вариант реализации нижнего зажима съемной вентиляционной решетки 107 содержит нижний зажим 133, обладающий наклоном для совмещения с нижним зажимом задней стенки 108.

Как показано на фиг.19, альтернативный вариант реализации нижнего зажима задней стенки 108 содержит нижний зажим 134, предназначенный для совмещения с нижним зажимом съемной вентиляционной решетки 107, например, нижний зажим 133 (фиг.18).

Как показано на фиг.20-23, ручка 135 для съемной вентиляционной решетки 107 содержит первую часть 137 и вторую наклонную часть 136. Как показано на фиг.22 и

23, ручка 235 прикреплена к верхней части съемной вентиляционной решетки 107. Например, часть 137 прикреплена к задней поверхности съемной вентиляционной решетки 107 частью 135, отходящей спереди съемной вентиляционной решетки 107 (см. фиг.23) для того, чтобы пользователь мог взяться за нее для установки или удаления

5 съемной вентиляционной решетки 107 из варочной камеры печи 103.

Кулинарная печь и способ ее использования согласно настоящему описанию включают в себя ряд ключевых, функциональных отличий от обычных вентиляционных решеток, включающих в себя: (а) съемную вентиляционную решетку, которая может быть извлечена из печи (без применения инструментов) для облегчения обслуживания

10 или очистки, (b) угол наклона пластины не равен 90 градусам, что способствует пропуску воздушного потока из верхних сопел принудительной продувки, и (с) схему размещения отверстий, способствующую прохождению воздуха по извилистому пути до входного отверстия к циркуляционному вентилятору. Этот путь обладает увеличенной длиной при сохранении устойчивого массового расхода.

15 В то время как согласно описанию изображены один или больше вариантов реализации, следует понимать, что для специалистов в данной области техники очевидна возможность внесения многочисленных изменений. Поэтому описание не ограничивается исключительно показанными и описанными деталями, но и должно показать все изменения и модификации, которые входят в объем прилагаемой формулы изобретения.

20

Формула изобретения

1. Кулинарная печь, которая содержит:

варочную камеру для приготовления пищевого продукта, содержащую вертикальную стенку;

25 входное отверстие для воздуха, расположенное в середине указанной вертикальной стенки;

пластину, содержащую множество отверстий и расположенную снизу или сверху варочной камеры;

30 трубопровод, сообщающийся по текучей среде с указанной варочной камерой с помощью отверстий в указанной пластине и указанного входного отверстия для воздуха;

вентилятор, который осуществляет циркуляцию нагретого воздуха по указанному трубопроводу, указанной пластине, указанной варочной камере и указанному входному отверстию для воздуха для обеспечения воздушного потока внутри варочной камеры;

35 и вентиляционную решетку, расположенную в указанном воздушном потоке в указанной варочной камере перед указанной вертикальной стенкой и содержащую структуру, которая равномерно рассеивает указанный нагретый воздух над указанным пищевым продуктом и направляет его в указанное входное отверстие для воздуха.

2. Кулинарная печь по п. 1, в которой указанная структура содержит лист со множеством отверстий различного диаметра, выполненных с возможностью рассеивания

40 указанного нагретого воздуха.

3. Кулинарная печь по п. 2, в которой указанное множество отверстий содержит первую группу отверстий большого диаметра, вторую группу отверстий большого диаметра и третью группу отверстий небольшого диаметра, причем третья группа помещается между первой и второй группами и совмещена со входным отверстием для

45 воздуха.

4. Кулинарная печь по п. 1, в которой указанная вентиляционная решетка является съемной.

5. Кулинарная печь по п. 4, в которой указанная структура располагается не под прямым углом относительно указанной стенки.

6. Кулинарная печь по п. 5, в которой указанная структура содержит верхний зажим вентиляционной решетки и нижний зажим вентиляционной решетки, которые совмещаются с верхним зажимом стенки и нижним зажимом стенки, расположенным на указанной вертикальной стенке.

7. Кулинарная печь по п. 6, в которой размер одного или обоих указанного верхнего зажима вентиляционной решетки и указанного нижнего зажима вентиляционной решетки определяет величину указанного непрямого угла.

8. Кулинарная печь по п. 1, в которой указанный нагретый воздух равномерно рассеивается по указанному пищевому продукту и направляется в указанное входное отверстие для воздуха без уменьшения общего массового расхода указанного воздушного потока.

9. Кулинарная печь по п. 1, в которой указанное входное отверстие для воздуха содержит систему отверстий.

10. Кулинарная печь по п. 1, в которой указанная стенка является задней стенкой варочной камеры.

11. Кулинарная печь по п. 1, которая дополнительно содержит ручку, прикрепленную к указанной вентиляционной решетке.

12. Способ эксплуатации кулинарной печи, согласно которому:

устанавливают пластину, имеющую множество отверстий, сверху или снизу варочной камеры кулинарной печи;

создают воздушный поток в указанной варочной камере посредством осуществления циркуляции вентилятором нагретого воздуха через трубопровод, множество отверстий пластины, указанную варочную камеру и входное отверстие для воздуха, расположенное в вертикальной стенке указанной варочной камеры; и

устанавливают указанную вентиляционную решетку в указанном воздушном потоке в указанной варочной камере перед указанной вертикальной стенкой для равномерного рассеивания нагретого воздуха по указанной варочной камере и его направления в указанное выходное отверстие для воздуха.

13. Способ по п. 12, согласно которому при установке продвигают указанную вентиляционную решетку в указанную варочную камеру вплоть до осуществления взаимодействия указанных зажимов, прикрепленных к указанной вентиляционной решетке, с зажимами, прикрепленными к указанной вертикальной стенке.

14. Способ по п. 13, согласно которому дополнительно:

удаляют указанную вентиляционную решетку из указанной варочной камеры путем подъема указанной вентиляционной решетки до тех пор, пока указанные зажимы, прикрепленные к указанной вентиляционной решетке, не выйдут из взаимодействия с указанными зажимами, прикрепленными к вертикальной стенке.

15. Способ по п. 12, согласно которому дополнительно наклоняют вентиляционную решетку относительно указанной вертикальной стенки под углом, не равным прямому.

16. Способ по п. 15, согласно которому размеры одного или более из указанных зажимов, прикрепленных к указанной вентиляционной решетке, определяют величину указанного угла, не равного прямому.

17. Способ по п. 12, согласно которому указанная вентиляционная решетка содержит лист со множеством отверстий различного диаметра, выполненных с возможностью рассеивания указанного нагретого воздуха.

18. Способ по п. 17, согласно которому указанное множество отверстий содержит

первую группу отверстий большого диаметра, вторую группу отверстий большого диаметра и третью группу отверстий небольшого диаметра, где указанную третью группу помещают между первой и второй группами и совмещают с указанным входным отверстием для воздуха.

- 5 19. Способ по п. 12, согласно которому указанный нагретый воздух равномерно рассеивают по пищевому продукту и направляют в указанное выходное отверстие для воздуха без уменьшения общего массового расхода воздушного потока.

10

15

20

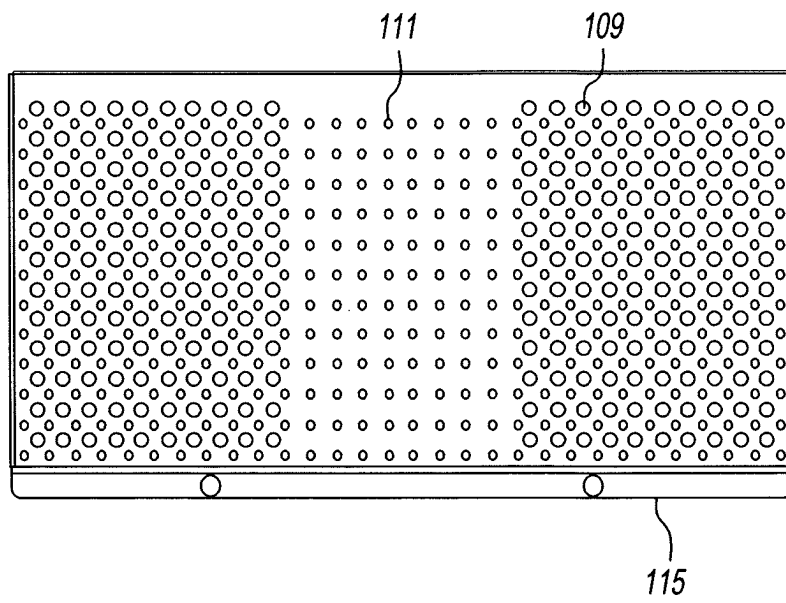
25

30

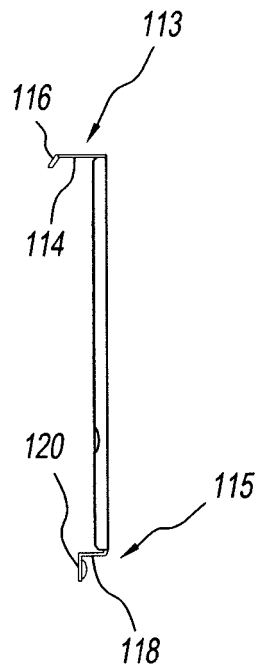
35

40

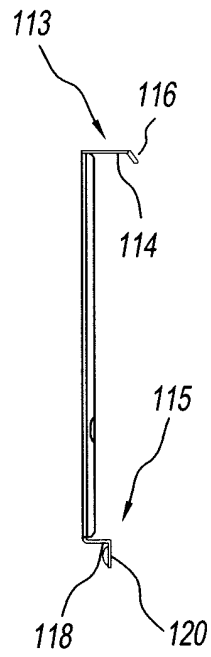
45



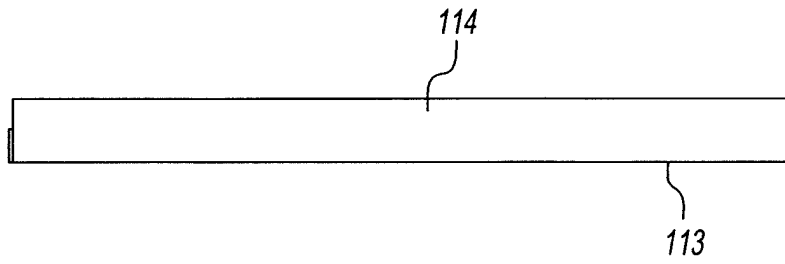
Фиг.2



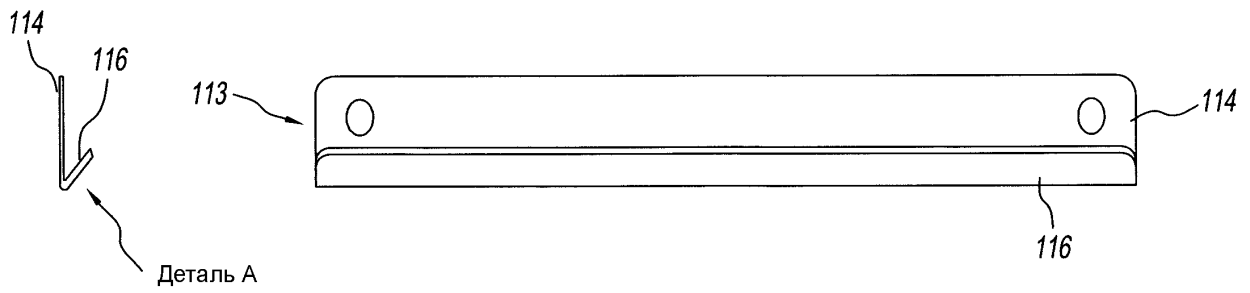
Фиг.3



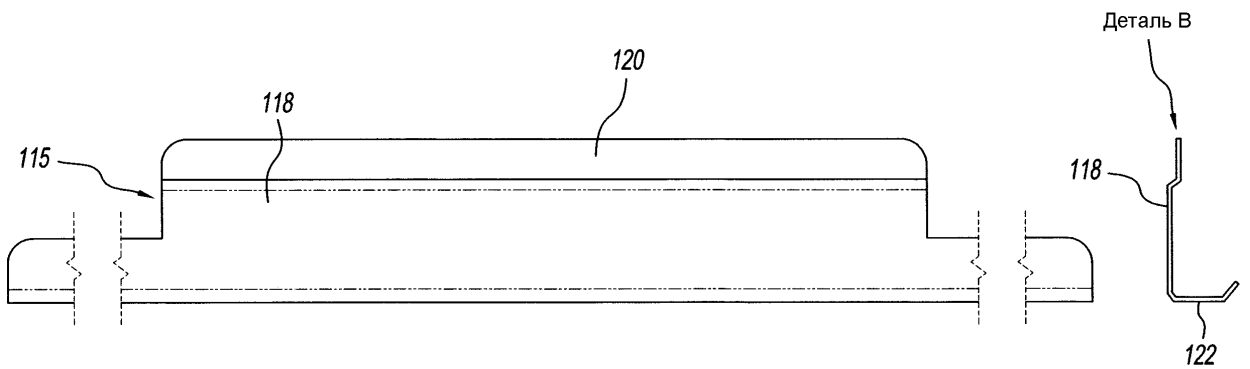
Фиг.4



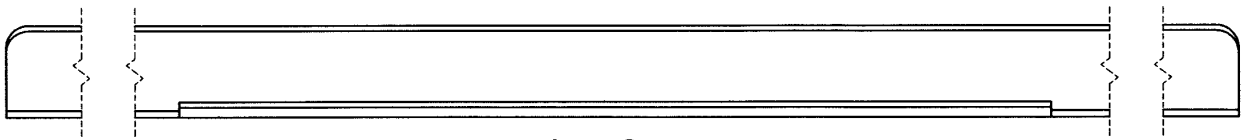
Фиг.5



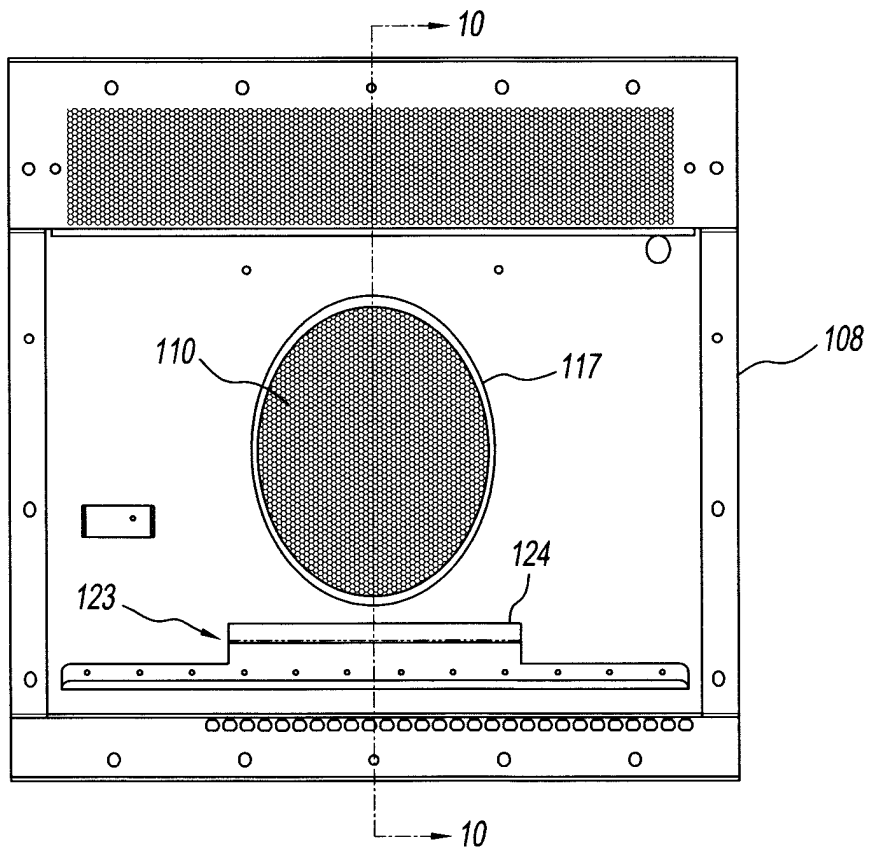
Фиг.6



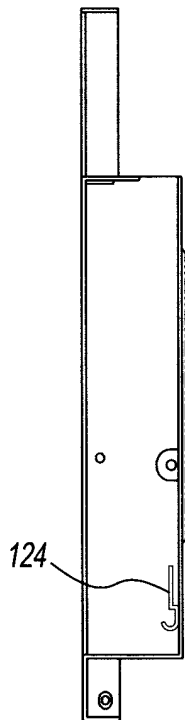
Фиг.7



Фиг.8



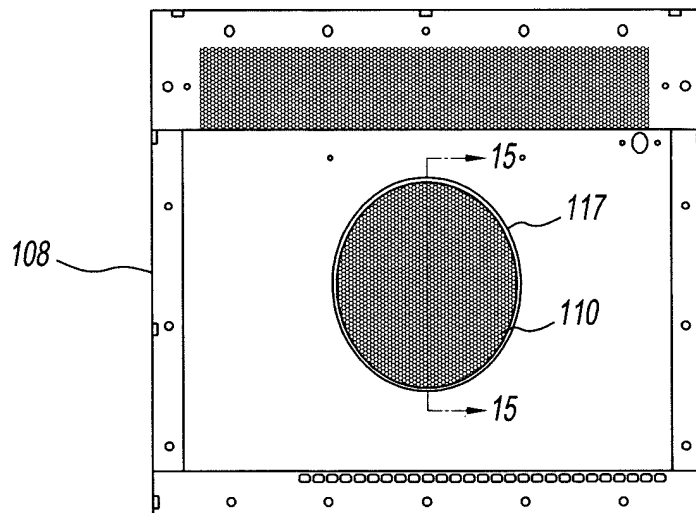
Фиг.9



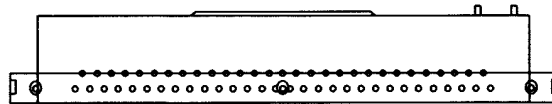
Фиг.10



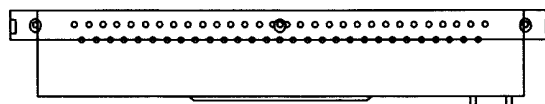
Фиг.11



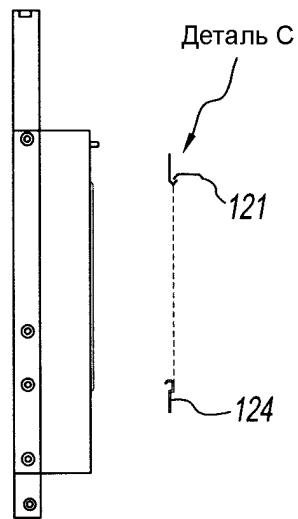
Фиг.12



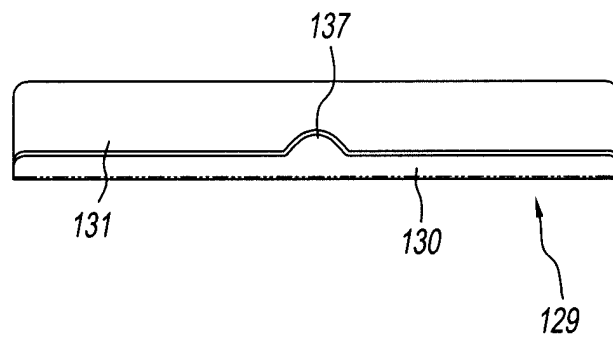
Фиг.13



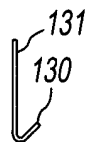
Фиг.14



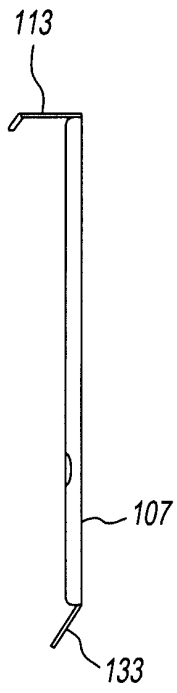
Фиг.15



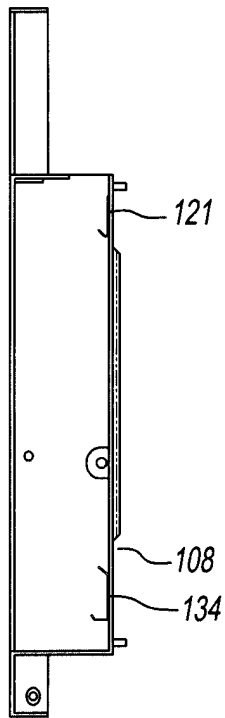
Фиг.16



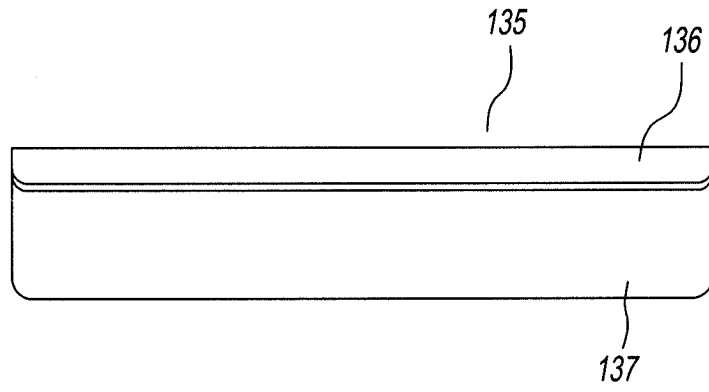
Фиг.17



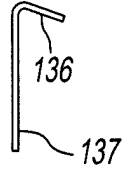
Фиг.18



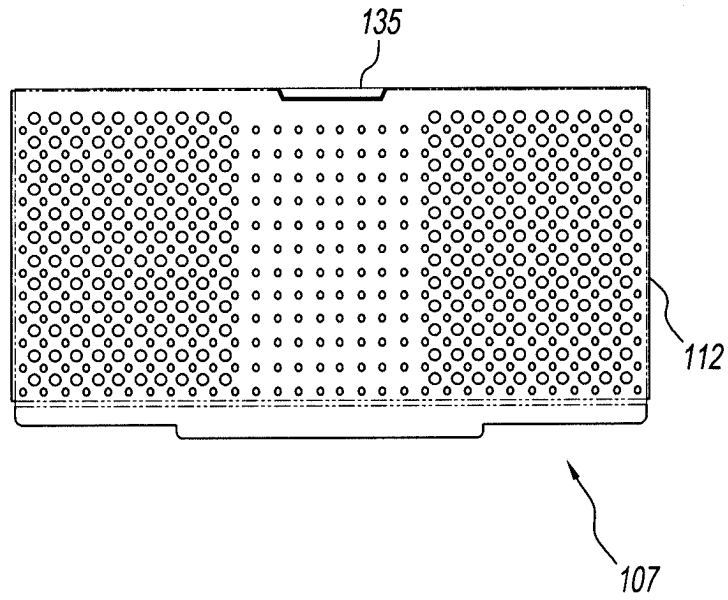
Фиг.19



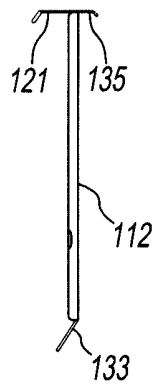
Фиг.20



Фиг.21



Фиг.22



Фиг.23