



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40954 (13) A

(51) 7 F24C1/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальністю  
власника  
патенту

## (54) ПЕРЕНОСНА ЖАРОВНЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (МАНГАЛ ЩЕРБАКОВА)

(21) 2000126928

(22) 04.12.2000

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Щербаків Володимир Миколайович

(73) ЩЕРБАКОВ ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ

(57) 1. Переносна жаровня для приготування їжі, яка має камеру згорання, полицю для розміщення продуктів, що готуються, теплороздільну перегородку, яка відрізняється тим, що вона закріплена на вертикальній стійці з можливістю обертання у горизонтальній площині, у нижній частині камери

згорання є піддувало, а камера згорання, теплорозподільна перегородка та полиця для розміщення продуктів, що готуються, виконані з можливістю зміни відстані відносно одне одного.

2. Переносна жаровня по п.1, яка відрізняється тим, що використані підтримуючі стійки з перемичкою, горизонтальною пластиною (парасолькою) та вертикальними шторами.

3. Переносна жаровня по п.1, яка відрізняється тим, що як полиці для розміщення продуктів, що готуються, використані шампури.

Винахід належить до побутової техніки і знайде застосування при приготуванні їжі у походних умовах.

Відома переносна жаровня, що, містить раму, яку розташовують безпосередньо на опорній поверхні. Рама з обох боків має кронштейни, що розташовані на декількох рівнях. На кронштейни встановлюють каркас жаровні, який знімається [1].

Ця жаровня не має бокових огорожуючих пластинчатих конструкцій, що спричиняє велике розсіювання теплоти в навколишнє середовище.

Найближчою до заявленої є переносна жаровня, яка має камеру згорання, обмежену знизу нижньою стінкою жаровні, а зверху полицею для розміщення продуктів, що готуються. Між полицею та нижньою стінкою жаровні встановлена теплорозподільна перегородка, яка утворена плоскими перфорованими пластинами. Перегородка встановлена паралельно нижній стінці на двох прикріплених до неї вертикальних стійках. На стійках є зажими, які встановлюються в отворах, що виконані у пластинах [2].

Фіксоване розташування полиці для розміщення продуктів, що готуються, теплорозподільної перегородки та нижньої стінки камери згорання відносно одне одного не дозволяє оперативно регулювати інтенсивність теплового потоку, спрямованого на полицю для розміщення продуктів, що готуються, та підвищувати ефективність горіння теплоносія. Не передбачена можливість готування рідких продуктів, а також захист від атмосферних опадів та вітрового обдуву.

В основу винаходу поставлене завдання добитися більш повного, оперативно регульованого використання теплового потоку, спрямованого на полицю для розміщення продуктів, що готуються, а також підвищення ефективності горіння теплоносія та приготування різних, у тому числі рідких продуктів в різних за об'ємом та габаритами ємкостях, з захистом від атмосферних опадів та вітрового обдуву.

Вказане завдання вирішене тим, що жаровня, яка має камеру згорання, нижню стінку, теплорозподільну перегородку, полицю для розміщення продуктів, що готуються, закріплена на вертикальній стійці з можливістю повертання в горизонтальній площині, що дає можливість оперативно регулювати інтенсивність горіння теплоносія за рахунок вітру. Для оперативного регулювання та повного використання теплового потоку, спрямованого на полицю для розміщення продуктів, що готуються, пропонується така конструкція: камера згорання в нижній частині обмежена стаціонарною перфорованою пластиною, що утворює піддувало; рухома перфорована пластина, полиця для розміщення продуктів, що готуються, та теплорозподільна перегородка не закріплені стаціонарно і можуть змінювати своє положення відносно одне одного. Підтримуючі стійки з перемичкою, що пропонується, дозволяють підвищувати різні за габаритами і конфігураціями ємкості для готування рідких продуктів, а також закріпити: зверху – плоску пластину для захисту жаровні від атмосферних опадів; збоку – верти-

кальні штори для захисту від вітрового обдуву. Передбачено також використання шампурів не тільки для приготування смаженого м'яса типу "шашлик", але і в якості полиці для розміщення маленьких емкостей для приготування рідких продуктів.

На фіг. 1 представлений загальний вигляд переносної жаровні для приготуванні їжі (мангал Щербакова).

Переносна жаровня вміщує бокові огорожуючі поперечні 1 та продольні 2 поверхні, в яких є отвори 3, 4 для фіксації положень внутрішніх пластин за допомогою шампурів: верхнього – полиці для розміщення продуктів, що готуються 5, а також різноманітних взаємних положень її, теплорозподільної перегородки 6 та рухомої перфорованої пластини 7. Стационарна перфорована пластина 8 закріплюється різьбовими штирями 9 разом з нижньою стінкою жаровні (піддоном) 10 до підтримуючого каркасу, виконаного з двох штаб 11 з отворами. Штаби зафіксовані навхрест штирями 9, і в місці перетинання закріплюються різьбовим з'єднанням на опорній стійці 17 з можливістю обертання у горизонтальній площині. У крайніх отворах штаб 11 за допомогою різьбових з'єднань встановлюються утримуючі стійки 13, які зверху з'єднуються перемичкою 15. На підтримуючих стійках та ще одній додатковій стійці, що встановлюється на іншій штабі каркасу, знизу закріплюються перфоровані (для зменшення їх парусності) вертикальні штори 14, а зверху – горизонтальна пластина (парасолька) 16. У нижній частині стійка 17 міцно зкріплюється різьбовим з'єднанням з навхрест розташованими опорними штабами 18. Фіксоване положення перфорованої пластини 8 відносно піддону 10 та отвір у боковій огорожуючій поверхні 1, що по формі повторює розріз, обмежений ними та двома боковими огорожуючими поверхнями 2, утворюють піддувало 12 камери згорання.

На фіг. 1 умовно не показані перфорації пластини для розміщення продуктів, що готуються 5, теплорозподільної перегородки 6 рухомої 7 і

стационарної 8 перфорованих пластин та вертикальних штор 14 для захисту від вітрового обдуву.

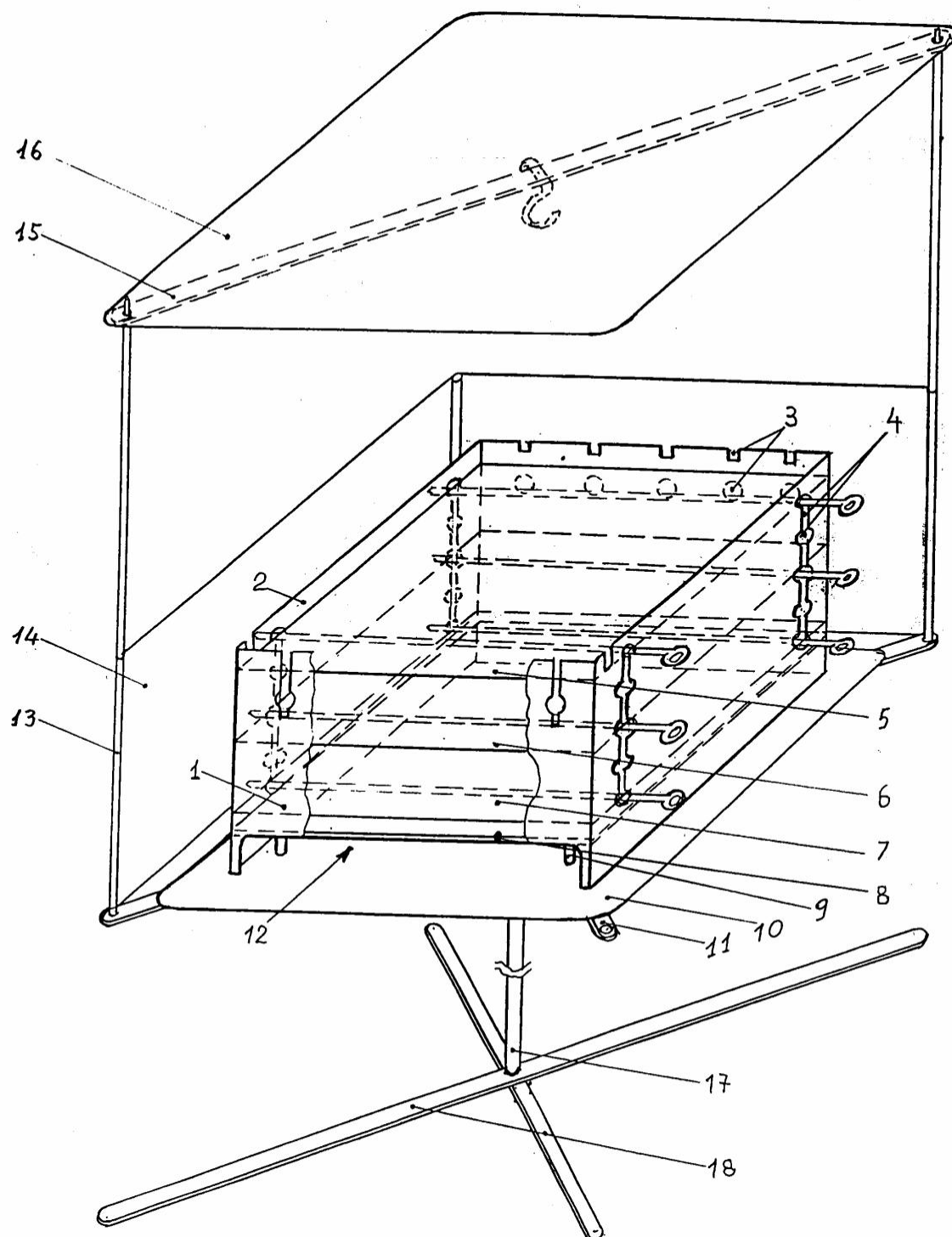
Переносна жаровня працює таким чином.

Загружається і запалюється теплоносія у камері згорання на рухомій 7 або фіксованій перфорованій пластині 8 (рухому перфоровану пластину 7 кладуть на шампури, що вставляють у нижні отвори 4). В отвори 4 вставляють шампури і на них розташовують на необхідній висоті пластину для розміщення продуктів, що готуються 5, та теплорозподільну перегородку 6. По мірі згорання теплоносія та зменшення теплового потоку відстань між пластинами регулюють відповідним закріпленням шампурів, що утримують ці пластини, у необхідних отворах 4. При цьому при необхідності інтенсивного горіння жаровню повертають піддувалом у бік вітру, а для повільного горіння – навпаки. Для приготування кускового м'яса типу "шашлик" в отвори 3 вставляють шампури, їх же використовують і при необхідності утримання всередині камери згорання посуду маленьких об'ємів для приготування рідких продуктів. Підтримуючі стійки 13 і, відповідно, перемичку 15, парасольку 16 та вертикальні штори 14 встановлюють та застосовують при необхідності захист від атмосферних опадів або вітрового обдуву. Для забезпечення інтенсивного горіння у погоду без вітру перед піддувалом можливе встановлення електричного або механічного вентилятора.

Застосування жаровні дозволяє значно скоротити витрату теплоносія для приготування їжі у походних умовах, попереджає пошкодження, і відповідно, втрату родючості поверхні ґрунту, зменшує трудомісткість приготування їжі, і, в кінцевому результаті, після повного згорання теплоносія залишається добриво у вигляді попелу, замість забрудненої поверхні землі.

#### Література:

1. Патент США (US) № 4434780, МКІ F24C1/16, F24B3/00
2. Патент США (US) № 5605142 А, МКІ F24C1/16



Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
 Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
 (03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

