



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 87891

(13) U

(51) МПК

A47J 37/04 (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

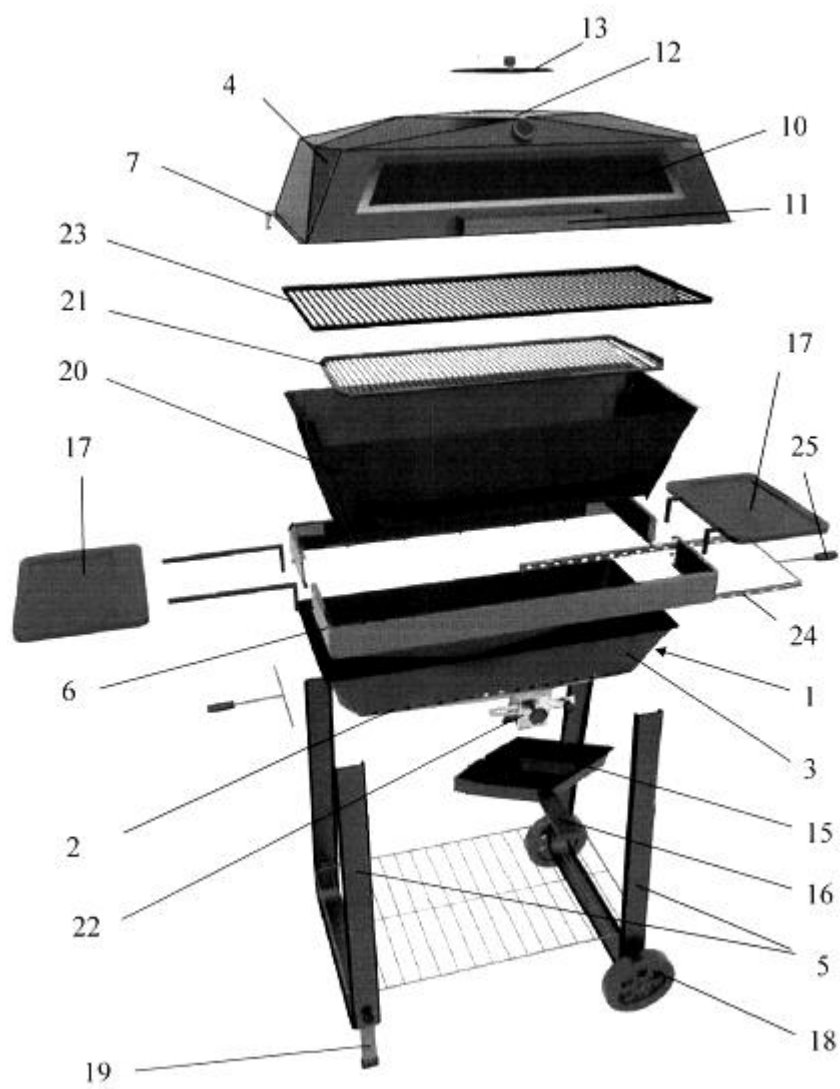
(21) Номер заявки:	u 2013 10124	(72) Винахідник(и):	Калініченко Євгеній Вячеславовіч (RU)
(22) Дата подання заявки:	15.08.2013	(73) Власник(и):	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РЕСТВЕЙ", набережная Новикова-Прибоя, 9, корп. 2, г. Москва, 123103 (RU)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.02.2014	(74) Представник:	Дроздович Олег Сергійович, реєстр. №75
(31) Номер попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції:	RU2012135770		
(32) Дата подання попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції:	21.08.2012		
(33) Код держави-учасниці Паризької конвенції, до якої подано попередню заявку:	RU		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.02.2014, Бюл.№ 4		

## (54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ "СКВОРЧЕР"

### (57) Реферат:

Пристрій для теплової обробки харчових продуктів містить днище, з отворами в двох протилежних бічних стінках для підведення повітря в зону горіння твердого палива, відкидну кришку і ніжки. Днище закріплене в прямокутній рамі, виконаною з П-подібного профілю, відкидна кришка виконана знімною з двома кронштейнами, на кожному з яких виконаний шип для розміщення його в пазах, закріплених на прямокутній рамі пластин. Відкидна кришка виконана з вікном з жароміцного скла, ручкою для відкидання кришки і повітроводом із заслінкою, в донній частині днища виконаний прямокутний отвір і встановлені зовні вздовж отвору Г-подібні напрямні для встановлення під донною частиною днища знімного зольника, виконаного з ручкою. Вздовж бічних коротких сторін прямокутної рами закріплені знімні полиці. Ніжки виконані знімними, причому з одного боку дві ніжки виконані на колесах, а з іншого боку дві ніжки виконані регульованими за висотою. В днище вставлений вкладиш, виконаний у вигляді порожнистої усіченої піраміди, зверху на вкладиші встановлені ґрати-гриль, а в днищі встановлені заслінки.

UA 87891 U



Фиг. 1

Корисна модель належить до устаткування для приготування харчових продуктів на відкритому повітрі, зокрема для приготування їжі на вугіллі, і може використовуватися в об'єктах громадського харчування, а також на пікніках, в замських будинках і дачах.

Відомий пристрій для теплової обробки харчових продуктів - гриль, що містить корпус із зоною горіння твердого палива, кришкою, ґратами для розміщення вугілля і їжі, що готується, а також доладні ніжки(див. заявку CN №201029794, кл. А47J 37/07, 05.03.2008).

Проте в цьому пристрої не представляється можливим регулювати температуру приготування харчового продукту, положення продукту, що готується, не міняється в процесі приготування, що призводить до нерівномірної теплової дії за об'ємом продукту, що зрештою знижує якість продукту, що готується.

Найбільш близьким до корисної моделі по технічній суті і результату, що досягається, являється пристрій для теплової обробки харчових продуктів, днище, що містить, з отворами в двох протилежних бічних стінках для підведення повітря в зону горіння твердого палива, відкидну кришку і ніжки(див. свідоцтво на корисну модель RU №17838, кл.А47I 37/06, 10.05.2001).

Цей пристрій дозволяє збирати і розбирати його, що зручно при його транспортуванні. Проте складність регулювання процесу горіння вугілля не дозволяє повною мірою використати можливості використання цього пристрою для приготування якісної їжі.

Задача корисної моделі полягає у створенні оптимальних умов для приготування якісного харчового продукту.

Технічний результат полягає в тому, що досягається можливість регулювати температуру гарячого повітря в зоні приготування харчового продукту шляхом регулювання підведення повітря в зону горіння і в зону над продуктом, а також шляхом оптимального розташування харчового продукту вугілля, що відносно горять, і стійкої установки пристрою, що готується, що запобігає скачуванню вугілля, що горить, в процесі приготування, а, отже, дозволяє підтримувати рівномірну теплову дію на харчовий продукт, що готується, із заданою температурою дії.

Поставлена задача вирішується, а технічний результат досягається за рахунок того, що пристрій для теплової обробки харчових продуктів містить днище з отворами в двох протилежних бічних стінках для підведення повітря в зону горіння твердого палива, відкидну кришку і ніжки, днище закріплене в прямокутній рамі, виконаній з П-подібного профілю, відкидна кришка виконана знімною з двома кронштейнами, на кожному з яких виконаний шип для розміщення його в пазах, закріплених на прямокутній рамі пластин, відкидна кришка виконана з вікном з жароміцного скла, ручкою для відкидання кришки і повітропроводом із заслінкою, в донній частині днища виконаний прямокутний отвір і встановлені зовні вздовж отвору Г-подібні напрямні для встановлення під донною частиною днища знімного зольника, виконаного з ручкою, вздовж бічних коротких сторін прямокутної рами закріплені знімні полиці, ніжки виконані знімними з можливістю закріплення на довгих сторонах прямокутної рами, причому з одного боку дві ніжки виконані на колесах, а з іншого боку дві ніжки виконані регульованими за висотою, в днище вставлений вкладиш, виконаний у вигляді порожнистої усіченої піраміди, що звужується зверху вниз, причому нижнє днище вкладиша утворене ґратами для твердого палива, що вставляються в нього, переважно деревного вугілля, встановленою на важільному механізмі для регулювання висоти їх установлення над донною частиною днища, зверху на вкладиші встановлені ґрати-гриль для розміщення на них харчових продуктів, що готуються, а в днищі вставлені заслінки, з можливістю горизонтального переміщення за, принаймні одну ручку, і виконані у вигляді смуг з отворами, розміщених уздовж виконаних в днищі отворів для підведення повітря в зону горіння твердого палива.

Виконання пристрою описаним вище чином дозволяє мати в розпорядженні продукти, що готуються, на знімних полицях в процесі розпалювання деревного вугілля. Виконання днища з вкладишем у поєднанні з постачанням днища горизонтально переміщуваними заслінками дозволяє запобігти перекриттю вугіллем отворів днища для підведення повітря і забезпечити стабільне і регульоване підведення повітря в зону горіння вугілля. Одночасне виконання кришки з вікном з жароміцного скла, ручкою для відкидання кришки і повітропроводом із заслінкою дозволяє стежити за процесом приготування харчового продукту і регулювати подання повітря і його відведення, а також регулювати розташування вугілля харчового продукту, що готується. На це ж спрямовано виконання кришки знімної, коли доцільно при приготуванні харчового продукту на відкритому повітрі укладати його на ґрати-гриль зі знятою відкидною кришкою.

Виконання пристрою з прямокутною рамою дозволило створити жорстку і одночасно відносно легку конструкцію, що у поєднанні з іншими конструктивними ознаками пристрою дозволяє якісно готувати харчові продукти.

Стійке розташування пристрою у вибраному місці і легке його переміщення на двох колесах дозволяє оптимально розташувати пристрій залежно від погоди, що зрештою дозволяє створити оптимальний температурний режим для приготування харчового продукту незалежно від погодних умов.

5 На фіг.1 представлена фотографія пристрою для теплової обробки харчових продуктів в розібраному вигляді для полегшення розуміння його пристрою і взаємного розташування елементів його конструкції один відносно одного в зібраному вигляді.

На фіг. 2 представлений фрагмент фотографії відкидної кришки з кронштейном.

На фіг. 3 представлений фрагмент фотографії вузла установки відкидної кришки.

10 На фіг. 4 представлений фрагмент фотографії днища в місці установки зольника.

На фіг. 5 представлений фрагмент фотографії відкидної кришки в місці виконання повітропроводу і заслінки.

Пристрій для теплової обробки харчових продуктів містить днище 1 з отворами 2 в двох протилежних бічних стінках 3 для підведення повітря в зону горіння твердого палива, відкидну кришку 4 і ніжки 5. Днище 1 закріплено в прямокутній рамі 6, виконаною з П-подібного профілю. Прямокутна рама 6 може бути виконана цілісною або зібраною з двох частин, як показано на фіг. 1. Відкидна кришка 4 виконана знімною з двома кронштейнами 7, на кожному з яких виконаний шип 26 для розміщення його в пазах 8 закріплених на прямокутній рамі 6 пластини 9.

Відкидна кришка 4 виконана з вікном 10 з жароміцного скла, ручкою 11 для відкидання кришки 4 і повітропроводом 12 із заслінкою 13.

У донній частині днища 1 виконаний прямокутний отвір і встановлені напрямні 14, зовні уздовж Г-подібного отвору, для установки під донною частиною днища 1 знімного зольника 15, виконаного з ручкою 16.

Уздовж бічних коротких сторін прямокутної рами 6 закріплені знімні полиці 17, ніжки 5 виконані знімними з можливістю закріплення на довгих сторонах прямокутної рами 6, причому з одного боку дві ніжки 5 виконані на колесах 18, а з іншого боку дві ніжки 5 виконані регульованими по висоті в допомогою опорних елементів 19.

У днищі 1 вставлений вкладиш 20, виконаний у вигляді порожнистої усіченої піраміди, що звужується зверху вниз, причому нижнє днище вкладиша 20 утворено ґратами, що вставляються в нього, 21 для твердого палива, переважно деревного вугілля, встановленою на важільному механізмі 22 для регулювання висоти її установки над донною частиною днища 1, а згори на вкладиші 20 встановлені ґрати-гриль 23 для розміщення на ній харчових продуктів, що готуються.

У днищі 1 вставлені заслінки 24, встановлені з можливістю горизонтального переміщення за, щонайменше, одну ручку 25 і виконані у вигляді смуг з отворами, розміщених уздовж виконаних в днищі 1 отворів 2 для підведення повітря в зону горіння твердого палива.

В процесі використання пристрою його розташовують в зручному місці. У днищі 1 на ґратах 21 для твердого палива розпалюється деревне вугілля. Важільним механізмом 22 регулюють розташування деревного вугілля. Після чого встановлюють ґрати-гриль, на яку укладають продукт, що готується, 13, наприклад шматки м'яса або риби. Залежно від умов встановлюють знімну відкидну кришку 4. Переміщенням заслінок 13 і 24 регулюють подання повітря до вугілля, що горять, і харчових продуктів, що готуються.

Корисна модель може бути використана скрізь, де вимагається готувати продукти шляхом їх обсмажування з використанням тепла гарячого вугілля.

45

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для теплової обробки харчових продуктів, що містить днище, з отворами в двох протилежних бічних стінках для підведення повітря в зону горіння твердого палива, відкидну кришку і ніжки, який **відрізняється** тим, що днище закріплене в прямокутній рамі, виконаною з П-подібного профілю, відкидна кришка виконана знімною з двома кронштейнами, на кожному з яких виконаний шип для розміщення його в пазах, закріплених на прямокутній рамі пластин, відкидна кришка виконана з вікном з жароміцного скла, ручкою для відкидання кришки і повітропроводом із заслінкою, в донній частині днища виконаний прямокутний отвір і встановлені зовні вздовж отвору Г-подібні напрямні для встановлення під донною частиною днища знімного зольника, виконаного з ручкою, вздовж бічних коротких сторін прямокутної рами закріплені знімні полиці, ніжки виконані знімними з можливістю закріплення на довгих сторонах прямокутної рами, причому з одного боку дві ніжки виконані на колесах, а з іншого боку дві ніжки виконані регульованими за висотою, в днище вставлений вкладиш, виконаний у вигляді порожнистої усіченої піраміди, що звужується зверху вниз, причому нижнє днище вкладиша

60

- утворене ґратами для твердого палива, що вставляються в нього, переважно деревного вугілля, встановленою на важільному механізмі для регулювання висоти їх установа над донною частиною днища, зверху на вкладиші встановлені ґрати-гриль для розміщення на них харчових продуктів, що готуються, а в днищі вставлені заслінки, з можливістю горизонтального переміщення за, принаймні одну ручку, і виконані у вигляді смуг з отворами, розміщених уздовж виконаних в днищі отворів для підведення повітря в зону горіння твердого палива.
- 5

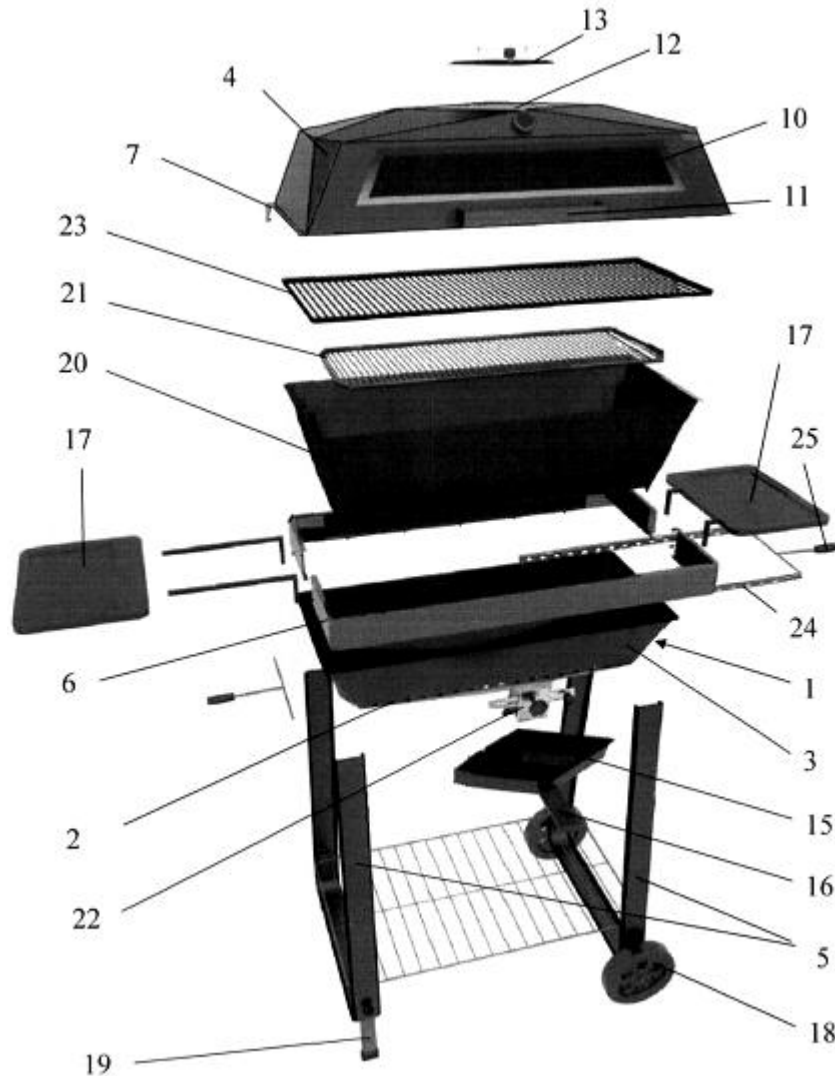


Fig. 1

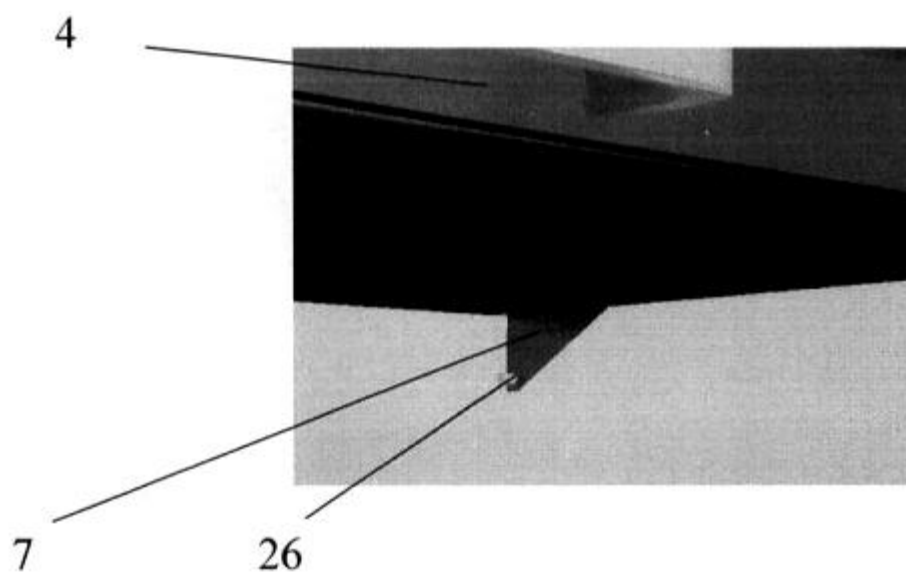


Fig. 2

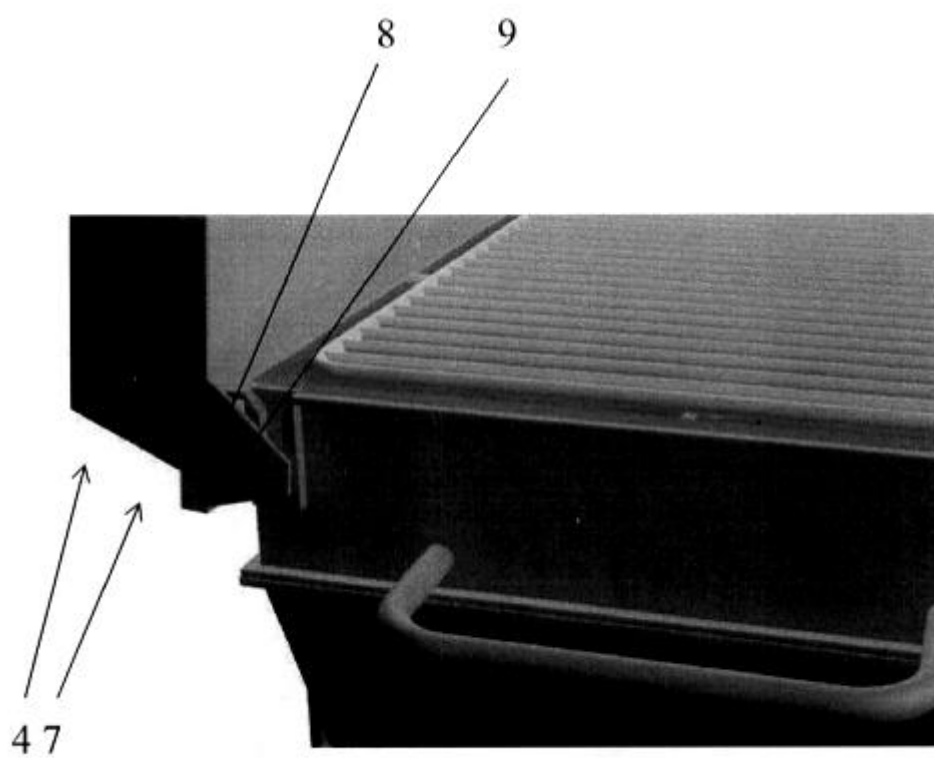


Fig. 3

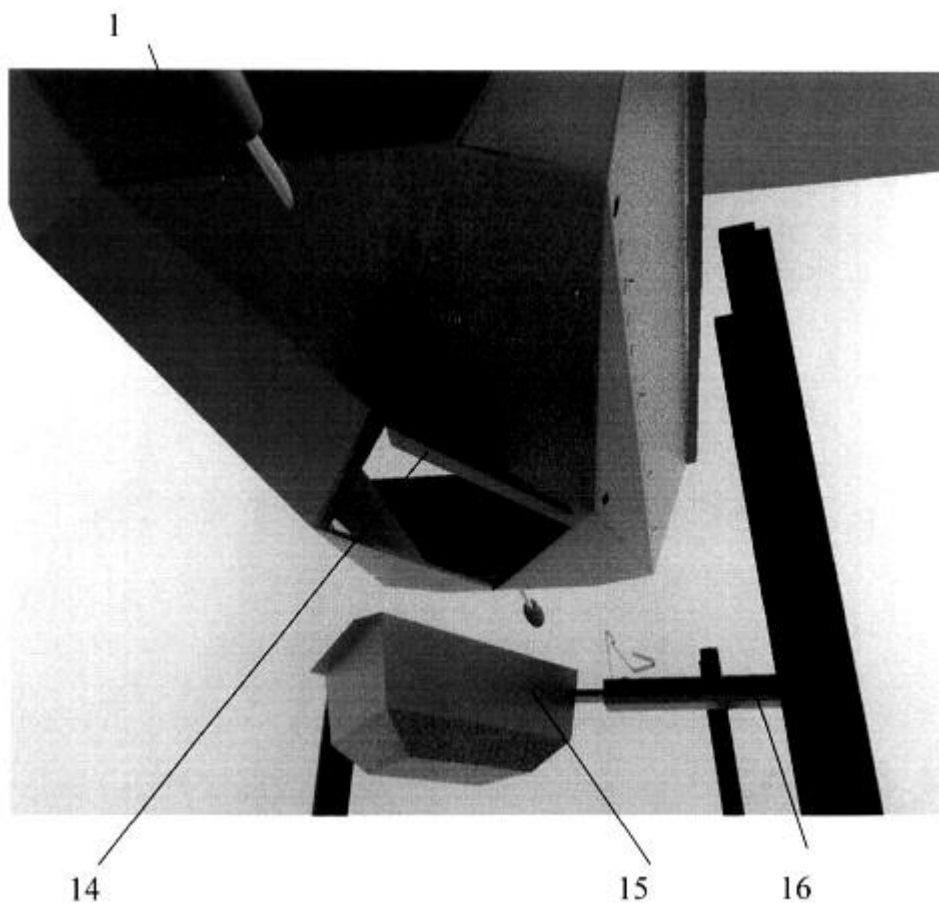


Fig. 4

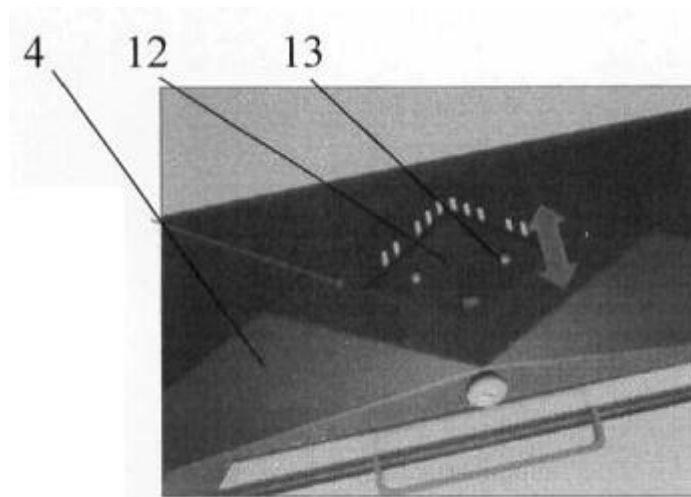


Fig. 5

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601