

KR20080100080 A [Translate to English](#) (via PatBase internal translation) or Select language to translate to (via Google): English ▼

[Translate](#)



[Print](#)



[Save](#)



[textmine](#)



[RWS human translation \(fees apply\)](#)

Title :

오징어 구이기

Squid Roaster

Abstract :

본 발명은 오징어 구이기에 관한 것으로, 특히 가스통을 적재한 채 이동이 용이한 이동수단과, 열판은 뜨거우나 발열기구 전체는 뜨겁지 않게 한 발열기구의 구조와, 압착효율은 높히되, 압착 시 손을 자유롭게 하여 사용자의 안정성을 확보할 수 있는 반면 다음 일손을 준비할 수 있게 하는 즉답식 압착수단과, 열판이 타서 더러워졌을 때 굳이 청소하지 않고도 다른 열판으로 신속히 교체할 수 있게 하는 교체수단을 구성한 오징어 구이기를 제공한다.

Keywords틀, 발열기구, 열판, 승강수단, 슬라이드수단, 이동 및 고정수단

The present invention relates to a roaster, In particular, the squid and loading the gaston while movement is easy movement means, and the plates are hot or heating mechanism is not hot pressed in a heating mechanism and the structure of the high-efficiency, to free the hands during the pressing can ensure the stability of the user can be a while following the occupation by pressing means an answer, and dirty plates without cleaning when you burn other plates to be able to quickly replace squid provides a roaster replacement means configured.

Mold, heating mechanism, hot plate, by lifting means, slide means, the moving and fixing means

Claim(s) :

1.

이동 및 고정수단(7)을 갖는 틀(1)을 구성하여, 가스버너(41)가 부설된 가스통(4)을 적재하고, 이 가스버너에서 얻어지는 열을 상하 마주보게 위치되는 발열기구(2)(3)의 열판(21)(31)에만 집중시키게 하여 상하 열판이 밀착되어 있을 때 열압착력에 의해 열판 사이의 음식물을 구울 수 있게 하되, 상측 발열기구(2)는 틀(1)의 상단에 고정하고, 하측의 발열기구(3)는 틀(1)을 따라 수직으로 승강할 수 있는 승강수단(5)을 구성하여 상하 발열기구(2)(3)의 열판(21)(31)이 개폐되도록 함과, 상하 발열기구(2)(3)의 열판(21)(31)은 개방 시 음식물을 투입 및 배출 또는 열판을 교체할 수 있는 수납식 슬라이드수단(6)을 구성하여 개폐되도록 한 것을 특징으로 하는 오징어 구이기

2.

청구항 1항에 있어서,

승강수단은 승강대(11)를 타고 수직으로 이동할 수 있는 안내구(11a)를 하측 발열기구(3)에 부착하여, 이 하측 발열기구의 저부 중앙에 승강편(3a)을 부착하고, 밑판(12) 상에는 승강편의 전방 일측에 고정편(52)을 부착하여 작동로드(51)의 중간을 시소식으로 축봉(5a) 결합하되, 이 작동로드의 전방은 페달(51a), 후방은 승강 안내홀(51b)을 구성하여 승강편(3a)과 힌지(5b) 결합하여 즉답식으로 승강 되도록 함을 특징으로 하는 오징어 구이기.

3.

청구항 1항에 있어서,

상기 승강수단은 틀(1)의 승강대(11)에 고정편(80)을 부착하여 작키(8)를 부설하고, 이 작키는 하측 발열기구(3)의 승강편(3a)과 연결시켜, 작키 일측의 작동로드(81)에 의해 승강 되도록 함을 특징으로 하는 오징어 구이기.

4.

1.

Movement and fixing means (7), by having a gas burner (41) is attached to the mold (1) (4), and the this gas burners in the gas passage in the upper and lower faces to the heat obtained heating mechanism (2) (3) (21) (31) of the thermal position thereby concentrating only when the substrate in close contact with the upper and lower heat by thermal compression force can toast food between the heating plate, the upper heating apparatus (2), the mold (1) and fixed to the upper end of the side of the heating device (3) the mold (1) can be elevated vertically along the up and down by the lifting mechanism (2) and heating means (5) is to be opened and closed by the upper and lower plates 21, 31 of the heating plate 21, 31 is opened during the heating mechanism (2) and the input and discharge the food, the storage to replace or to configure one to be opened and closed by a slide means (6), characterized in that the squid roaster

2.

According to claim 1, wherein the

lifting means for lifting (11) sphere (11a) that can move vertically fixed by attaching the heating mechanism (3) on the lower side is the lower heating mechanism (3a) in the center bottom of the base plate, and attaching the lifting piece lifting piece 12 formed on the front side of the fixing piece (52) attached to the middle of the operating rod (51), shaft seal (5A) coupled to the front of the pedal operation rod (51a) configure the lifting guide hole (51b) rear side (3a) and (5b) of the lifting group answers by combining the hinge, characterized in that the squid lifting.

3.

청구항 1항에 있어서,

발열기구(2)(3)는 일정크기의 연소공간(20a)(30a)과 측벽 통기구(20b)를 갖는 발열판(20)(30)을 구비하되, 발열판 내부에 열판 접촉부(20c)(30c)를 제외한 내주면을 내화벽체(20d)(30d)로 구성하여서 되는 오징어 구이기.

5.

청구항 1항에 있어서,

압착 후 음식물이 상측 열판(21)에 달라붙는 것을 방지되도록, 하측 열판(31)에 얹어지는 음식물 위에 손잡이(91)를 가진 탈거판(9)을 구비하여서 되는 오징어 구이기.

6.

청구항 1항에 있어서,

상기 열판(2)(3)은 세라믹재 석판으로 구성하여서 되는 오징어 구이기.

The method according to claim 1,

wherein the lifting means is fixed to the frame (1) of the lifting (11), attached to the plate 80, and attached to the small key (8) is small, the lower heating mechanism (3) of the key (3a) and the lifting side operating rod (81) on one side of the small key, so that the lift by the roaster characterized in that the squid.

4.

According to claim 1, wherein the

combustion space of the heating device (2) having a predetermined size, and the side wall (20b) having a connection with the heating plate (20) (30) vent, but having a (20c)(30c) except the heating plate inside the thermal plate contacts the inner peripheral surface is composed of a refractory wall squid roaster (20d)(30d).

5.

According to claim 1, wherein the

food was after crimping to prevent sticking to the heat plate 21, the lower heating plate 31, so that the food topped with a handle (91) on the hayeoseo having a detached in the squid roaster plate (9).

6.

The method according to claim 1,

wherein the heating plate (2) (3) is configured as the ceramic material and the squid roaster slabs.

Description :

Description Drawings 도면의 간단한 설명

[0001] 도 1은 본 발명의 실시예를 나타낸 예시도

[0002] 도 2는 도 1의 발열기구만 발취한 예시도

[0003] 도 3은 도 2의 일부 단면 예시도

[0004] 도 4는 도 1의 족집식 승강수단을 나타낸 사시도

[0005] 도 5는 도 4의 작동 예시도

[0006] 도 6은 도 1에 작키식 승강수단을 나타낸 외형도

[0007] 도 7은 도 1에 별도로 추가되는 탈거판의 예시도 이다.

[0008] * 도면의 주요부분에 대한 부호설명 *

[0009] 1: 틀 11: 승강대

[0010] 11a: 안내구 11b: 스프링

[0011] 11c: 고정구 12: 밀판

[0012] 13: 수납통 14: 바퀴

[0013] 15: 고정다리 2: 상측 발열기구

Description Drawings BRIEF DESCRIPTION OF THE DRAWINGS

[0001] also shows an example embodiment of the present invention

2

[0002] also Organization of fever excerpt example

3

[0003] also some cross-section illustrated in FIG. 2

Elevating means 1 pedal 4

[0004] also shows a perspective view

5

[0005] also also 4 illustrates the operation of the

elevating means less kisik also 1 shows the appearance, 6

[0006] also

7

[0014] 20a,30a: 연소공간 20b,30b: 통기공

[0015] 20c,30c: 열판 접촉부 20d,30d: 내화벽체

[0016] 21: 상측 열판 3: 하측 발열기구

[0017] 3a: 승강편 31: 하측 열판

[0018] 31a: 테두리 31b: 개폐손잡이

[0019] 4: 가스통 41: 가스버너

[0020] 5: 승강수단 5a: 축부

[0021] 5b: 힌지부 51: 작동로드

[0022] 51a: 페달 51b: 안내홀

[0023] 52: 고정편 53: 걸림편

[0024] 6: 슬라이드 수단 61: 안내홈

[0025] 62: 안내돌기 7: 이동 및 고정수단

[0026] 71: 바퀴 72: 고정다리

[0027] 8:작키 80: 고정판

[0028] 81: 작동로드 9: 탈거판

[0029] 91: 손잡이

Disclosure 명 세 서Invention Purpose 발명의 목적 Background Art 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래 기술

[0030] 본 발명은 오징어(물오징어) 구이기에 관한 것이다.

[0031] 일반적으로 오징어 구이기가 함은, 가스불로 달구어 지는 상하 발열기구를 후측에 경첩을 부착하여 상하의 발열 판재 사이에 오징어를 넣고 돌리도록 하여 굽는 것이 대부분 이다.

[0032] 그러나, 종래의 구이기는 주로 가게 내에 설치되는 가스관을 사용함으로 이동을 할 수 없는 불편과, 재료를 넣고 상측 발열기구를 손을 사용하여 계속 제켰다 덮었다 해야 함으로 압착시 손이 끼일 수 있는 우려가 있고, 또 발열기구 자체가 매우 뜨겁기 때문에 잦은 화상과 손잡이 부분에는 젖은 헝겊을 감아 사용해야 하므로, 이 헝겊이 건조되면서 탈 경우 화재의 위험을 초래하며, 특히 압착 효율을 높이기 위해 손으로 계속 눌러야 함으로, 다음 일을 준비하기 어려운 불편과, 양념구이 또는 계속적인 장시간 구이 작업으로 이물질이 눌러붙어 타거나 표면이 더러워졌을 때 자주 청소를 해 줘야 하는 문제점이 있었다.

Abstract Problem 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

[0033] 이에 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해소 하고자 안출된 것으로서, 가스통을 적재한 채 이동이 용이한 이동수단과, 열판은 뜨거우나 발열기구 전체는 뜨겁지 않게 한 발열기구의 구조와, 압착효율은 높히되, 압착 시 손을 자유롭게 하여 사용자의 안정성을 확보할 수 있는 반면 다음 일손을 준비할 수 있게 하는 족답식 압착수단과, 열판이 타서 더러워졌을 때 굳이 청소하지 않고도 다른 열판으로 신속히 교체할 수 있게 하는 교체수단을 구성한 것에 주안점을

[0007] also to be added separately in FIG. 1 Remove the plate is also illustrated. marks Description

[0008] * for the major part of the drawing *

[0009] 1: frame 11: platform

[0010] 11a: Guide 11b: Spring

the

[0011] 11c: Fixture 12 bases

[0012] 13: storage barrel 14: wheel / p> 15

[0013]: fixed bridge 2: upper heat sources / p>

[0014] 20a, 30a: combustion space 20b, 30b: vents

[0015] 20c, 30c: hotplate contacts 20d, 30d: fireproof wall

[0016] 21: upper hotplate 3: inferior heat sources

31:

[0017] 3a: Elevating side inferior soleplate

the

[0018] 31a: Border

31b: closing handle

4: Gaston 41:

[0019] gas burners

All

[0020] 5: elevating means 5a: chukbu

[0021] 5b: 51: Working hinge load

the

[0022] 51a: Pedal 51b: Guide Hall

side

[0023] 52: Fixed 53: jam side

[0024] 6: slide means 61: Home

dendritic 7:

[0025] 62: Guide mobile and fixed means

71 wheels 72:

[0026] fixed bridge

[0027] 8: jakki 80: fixing plate

[0028] 81: work load 9: Remove the plate

[0029] 91: Handle

Description **Disclosure standing Invention
Purpose The purpose of the invention
Background Art of the Invention of the**

두고 그 과제를 해결한 것인데, 이를 첨부된 도면에 의거하여 보다 상세하게 설명하면 다음과 같다.

Invention Configuration 발명의 구성 및 작용

[0034] 이동 및 고정수단(7)을 갖는 틀(1)을 구성하여, 가스버너(41)가 부설된 가스통(4)을 적재하고, 이 가스버너에서 얻어지는 열을 상하 마주보게 위치되는 발열기구(2)(3)의 열판(21)(31)에만 집중시키게 하여 상하 열판이 밀착되어 쪼을 때 열압착력에 의해 열판 사이의 음식물을 구울 수 있게 하되, 상측 발열기구(2)는 틀(1)의 상단에 고정하고, 하측의 발열기구(3)는 틀(1)을 따라 수직으로 승강할 수 있는 승강수단(5)을 구성하여 상하 발열기구(2)(3)의 열판(21)(31)이 개폐되도록 함과, 상하 발열기구(2)(3)의 열판(21)(31)은 개방 시 음식물을 투입 및 배출 또는 열판을 교체할 수 있는 수납식 슬라이드수단(6)을 구성하여 개폐되도록 한 것을 특징으로 하는 오징어 구이기를 제공한다.

[0035] 즉, 첨부된 도면 도1과 같이, 상기 틀(1)은 밀판(12) 상에 수개의 승강대(11)를 구성하여 그 상단에 상부 열판기구(2)를 고정하여서 되고,

[0036] 또한, 가스통(4)의 적재수단은 밀판(12) 상에 가스통 삽착할 수 있는 일정높이의 수납통(13)을 구성하여서 되며,

[0037] 또한, 이동 및 고정수단(7)은 틀(1)의 저부에 수개의 바퀴(71)와 높이조정을 가능케 하는 고정다리(72)를 구성하여서 된다.

[0038] 또한, 첨부도면 도2 내지 도3과 같이, 수납식 슬라이드수단(6)은 발열기구(2)(3)에 레일형 안내홈(61)을 형성하고, 열판(21)(31)은 레일형 안내돌기(62)를 구성하여서 되며,

[0039] 한편, 하측열판(31)은 전방으로 개폐손잡이(31b)와, 열판의 표면에 일정높이의 테두리(31a)를 형성하고, 상측열판(21)은 하부열판(31)의 테두리(31a) 내에 삽입되도록 구성하여서 되며.

[0040] 또한, 발열기구(2)(3)는 일정크기의 연소공간(20a)(30a)과 측벽 통기공(20b)(30b)을 갖는 발열판(20)(30)을 구비하여, 그 내부에 열판 접촉부(20c)(30c)를 제외한 내주면을 내화벽체(20d)(30d)로 구성시켜 벽체 일측에 가스버너(41)를 장착하여서 된다.

[0041] 또한, 첨부도면 도4 내지 도5와 같이, 승강수단(5)은 상측 발열기구(2)의 저부에 승강대(11)를 타고 수직으로 이동할 수 있는 안내구(11a)를 하측 발열기구(3)에 부착하여, 이 하측 발열기구의 저부 중앙에 승강편(3a)을 부착하고, 밀판 상에는 승강편의 전방 일측에 고정편(52)을 부착하여 작동로드(51)의 중간을 축봉(5a) 결합하되, 이 작동로드의 전방은 페달(51a), 후방은 승강 안내홀(51b)을 구성하여 승강편(3a)과 힌지(5b)결합시켜 페달(51a)을 밟으므로써 즉답식으로 하측 발열기구(3)가 상하 작동가능케 되며,

[0042] 이때, 고정편(52)의 전방에는 하측 발열기구(3)의 최고점을 유지시킬 수 있는 걸림편(53), 승강봉(11)에는 하측 발열기구(30)의 최하점을 유지시킴과 낙하 시 완충력을 가지게 상단 스프링(11b)을 구비한 고정구(11c)를 구성하여서 된다.

[0043] 한편, 상기에서 첨부도면 도6과 같이, 승강수단(5)은 틀(1)의 승강대(11)에 고정판(80)을 부착하여 작키(8)

technology and its areas of conventional technology

[0030] The present invention is on the squid (cuttlefish) Roaster.

is most typically

[0031] squid Roaster referred to as the upper and lower heat sources heats the gas fire burning to the hinges attached to a rear side put squid pressed between the upper and lower fever plates ridorok.

[0032] However, the conventional Roaster mainly by using a gas pipe which is installed within the household continued discomfort and can not move, and the upper heat sources put the ingredients using a hand jekkyeotda crimp hand covered one must get caught frequent burns and handle a wet cloth wound fever apparatus itself becomes very hot and concerns that can be used, so as the cloth to dry when riding pose a risk of fire and, in particular, hand crimp for efficiency reasons press, so frequent cleaning of dirty, uncomfortable and difficult to prepare for the following day, seasoned grilled or continue for a long time ninety-two surface of debris or other attached Press when you have to have had a problem.

The Abstract Problem invention DISCLOSURE

[0033] The present invention been made in writing, you want to solve the problems of the above-mentioned conventional gas cylinders loaded one easy-to-move mobility soleplate is hot or hot, so the entire heat sources and the structure of the heat sources, squeezed efficiency of the pedal raise your back, which can ensure the stability of the user's hands free when squeezed while shorthanded to be able to prepare squeezed focusing means and means configured not bother cleaning the soleplate soiled, burned, without another hotplate can be replaced quickly able to replace its challenges, which in accordance with the attached drawings and the following more detailed description of the and.

And action Strong

Invention Configuration configuration of the invention

[0034] moved and fixed means (7) having a frame (1), gas burner (41) R and D Gaston (4) by the compressive force in the column when loading, which is obtained from the gas burners heat up or down position facing heat sources (2) (3) of the plates (21) (31) focused on the seal between the top and bottom hotplate sikige hotplate between food able to burn, but the upper heat sources at the top of the frame (1) (2) is fixed, the lower side of the heat sources (3) frame (1) according to the vertical ascent to the lifting means (5) for configuration Fever Agency (2) (3) of the upper and lower plates (21) (31) opening and closing so that the upper and lower fever and Organization (2) (3) of the plates (21) (31) open food inputs and emissions can replace the soleplate provides a means (6) to configure the opening and closing slide that features retractable squid Roaster

를 부설하고, 이 작키는 하측 발열기구(3)의 승강편(3a)과 연결하여, 작키 일측의 작동로드(81)를 작동시켜 승강 가능케 함으로써, 압착효율을 높힐 수 있게 한 것을 포함하며,

[0044] 또한, 열판(2)(3)은 세라믹재 석판(일명 송이석)으로 된 것을 포함하고,

[0045] 또한, 첨부도면 도7과 같이, 하측 열판(31)에 얹어지는 음식물 위에 손잡이(91)를 가진 탈거판(9)을 위치되게 하여 압착 후 음식물이 상측 열판(21)에 붙는 것을 방지되게 한 것을 포함한다.

Advantageous Effects 발명의 효과

[0046] 이와 같이 된 본 발명은 가스통을 적재한 채 이동이 용이하게 함은 물론, 열판을 뜨거우나 발열기구 전체는 뜨겁지 않게 함과, 이 발열기구를 즉답식으로 압착되게 하여 압착효율을 높힘과, 압착 시 손을 자유롭게 하여 화상 또는 손끼임 등을 방지케 하여 안정성을 확보할 수 있는 반면 오징어를 구우면서도 다음 일손을 준비할 수 있게 하고, 또 열판 표면이 더러워졌을 때 굳이 청소하지 않고 다른 열판으로 신속히 교체할 수 있는 이점이 있다.

[0035] In other words, 1 and the accompanying drawings, the base plate (12) on the frame (1) by configuring a single platform, (11) at the top of the upper hotplate apparatus (2) is fixed hayeoseo,

[0036]

In addition, the storage through a certain height on the bottom plate (12) can sapchak Gaston (13) Gaston (4) the means of loading, configure hayeoseo and

[0037]

In addition, the mobile and fixed means (7) fixed to the bottom of the frame (1) to allow for height adjustment wheel (71) and can bridge (72) configuration hayeoseo.

[0038] In addition, FIG. 2 to 3, as the retractable slide means (6) formation of a rail-type Home (61) fever (2) (3) organizations, and plates (21) rail type guide protrusion (62) (31) configure hayeoseo is,

[0039] On the other hand, inferior plates (31) forward to the opening and closing handle (31b), and borders of a certain height (31a) formed on the surface of the soleplate, the upper plates (21) lower plates (31) of the border (31a) to be inserted into the configure hayeoseo and

[0040] In addition, heat sources (2) and (3) the sidewall vents the combustion space of a certain size (20a) (30a) and (20b) with a heating plate (20) (30), equipped with an internal gas burner on one side by wall plates in your contacts (20c) (30c), except for the inner circumferential surface consists of a refractory wall (20d) (30d) (41) is mounted hayeoseo.

[0041] In addition, FIG. 4 to 5 and, as the upper heat sources (2) the bottom of the ride on the platform (11) which can move vertically elevating means (5) guides formerly known as (11a) Fever Agency (3) attached to the lower side by the inferior fever in the middle of the bottom of the apparatus attached to the lifting side of (3a), and the bottom plate, sangeneun lifting convenience fixed on one side of the front side (52) attached to the operating rod (51) in the middle of a the work load of the front pedal shaft seal (5a), but combining (51a), rear lifting guide hole (51b) by configuring the lifting side of (3a) combines pedal hinge (5b) and (51a) tread meurosseo pedal as inferior heat sources (3) and enables the upper and lower work,

[0042] In this case, the inferior fever Organization (3) of the peak in the front of Batten (52) can be maintained in the jam side of (53), inferior fever Organization (30) W rod (11) Nadir to will have the buffering capacity to maintain Sikkim and drop at the top of the spring (11b) with cleats (11c) hayeoseo configuration.

the accompanying drawings, in

[0043] On the other hand, the lifting means (5), 6 as the jakki (8) of the frame (1) platform (11) plate (80) attached to the R and D and, jakki Fever Agency (3) elevating side of (3a), in conjunction with the inferior and includes works by elevating jakki one side of the work load (81), by enabling crimp that allows efficiency to bump,

[0044] In addition, the re slabs (aka pine seats) ceramic plates (2) and (3)

[0045] In addition, FIG. 7 and, as a topping to put the lower side plates (31) Remove the plate with food on top of the handle (91) (9) location to be squeezed by food upper plates (21) in the be attached to prevent that.

Invention effect **Advantageous Effects**

[0046] Thus, the present invention facilitate the move, of course, one loaded with gas cylinders soleplate so hot, hot, or heat the entire apparatus and, heat sources to be squeezed into a pedal freely by the efficiency of the elevation, and squeezed the hand when squeezed, to ensure stability and prevent burns or hand-wringer, while squid and bake for shorthanded ready able to, and also has the advantage that can be replaced quickly when the hotplate surface becomes dirty, the other does not bother cleaning the soleplate.

Date translated: 14 August 2012