



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2021-0078374  
(43) 공개일자 2021년06월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A47J 37/07 (2006.01)

(52) CPC특허분류  
A47J 37/0781 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2019-0170303

(22) 출원일자 2019년12월18일

심사청구일자 없음

(71) 출원인

조태중

경기도 고양시 덕양구 토당로 93, 103동 2305호  
(토당동, 한라비발디리버아파트)

(72) 발명자

조태중

경기도 고양시 덕양구 토당로 93, 103동 2305호  
(토당동, 한라비발디리버아파트)

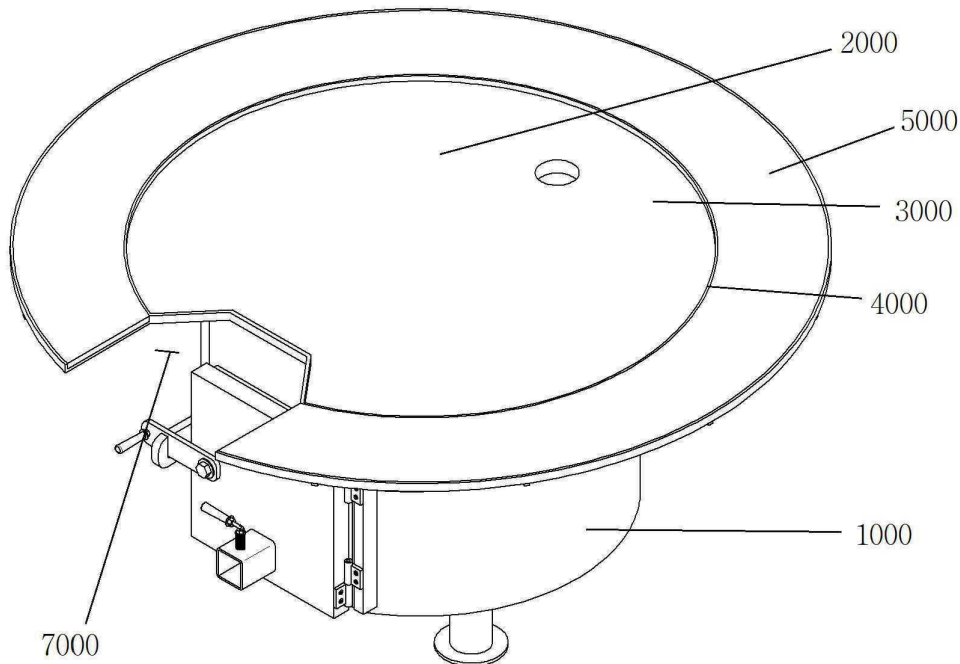
전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 대형삼을 적용한 대형 철판구이 장치

(57) 요약

본 발명은 대형삼을 적용한 대형 철판구이 장치에 있어서, 특히 장작 연소실과, 두껍고 크기가 큰 고기 구이판으로 이루어지되, 고기 구이판의 중심부를 통해 연통을 설치하고, 고기 구이판의 하부에 가스 연소실을 결합하며, 상기 가스 연소실에서 발생되는 열이 고기 구이판으로 전달되고, 동시에 가스 연소실에서 발생한 연기가 연통을 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



통해 외부로 배출되도록 구성하며, 음식을 고르게 분배하는 대형삽을 적용한 것을 특징으로 하는 대형삽을 적용한 대형 철판구이 장치에 관한 것으로,

지면에 설치되며 원통형 또는 다각형통 형태로 이루어지며, 내부에 공간부가 형성되어 상기 공간부를 통해 장작을 삽입하여 불을 피우는 연소실(1000)과; 상기 연소실의 상부에 결합되며 원형패널로 이루어지며, 패널의 상부에 고기를 탑재한 상태에서 장작 연소실에서 제공되는 열기를 이용하여 고기를 굽기위한 구이판(2000)과; 상기 구이판에 일체형으로 연장 설치되며, 장작 연소실에 직접 맞닿지는 않지만 구이판의 열기를 전달받아 잔열이 존재하며 구워진 고기를 탑재하여 식지 않은 상태를 유지시키는 연장 패널(3000)과; 상기 연장 패널의 외측에 설치되며 불룩하게 돌출 설치되어 조리시에 음식물이 넘치는 것을 방지하는 음식물 넘침 방지용 단턱(4000)과; 상기 음식물 넘침 방지용 단턱의 외측에 설치되며 구이판의 열기를 완전히 차단한 상태이고 반찬이가 밥을 탑재할 수 있고, 취식자가 구워진 고기를 꺼내어 취식할 수 있도록 하는 취식용 패널(5000)과; 상기 구이판의 정 중앙에 설치하되 장작 연소실의 정 중앙에 위치하며 장작 연소실에서 발생된 연기를 실외로 배출시키는 연통(6000)과; 상기 취식용 패널과 구이판의 일부를 절단하여 이루어지며, 조리사가 들어가서 구이판에 각종 재료를 투입후 요리 작업을 진행하기 용이한 조리 공간을 제공하는 조리용 공간부(7000)와; 상기 구이판의 상부에 설치되며, 조리자가 구이판 상부에서 사용하여 음식물을 조리함과 동시에 조리된 음식물을 취식자에게 배분시키는 역할을 하는 조리용 대형삽(8000)을 포함하여 구성함이 특징이다.

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

지면에 설치되며 원통형 또는 다각형통 형태로 이루어지며, 내부에 공간부가 형성되어 상기 공간부를 통해 장작을 삽입하여 불을 피우는 연소실(1000)과;

상기 연소실의 상부에 결합되며 원형패널로 이루어지며, 패널의 상부에 고기를 탑재한 상태에서 장작 연소실에서 제공되는 열기를 이용하여 고기를 굽기위한 구이판(2000)과;

상기 구이판에 일체형으로 연장 설치되며, 장작 연소실에 직접 맞닿지는 않지만 구이판의 열기를 전달받아 잔열이 존재하며 구워진 고기를 탑재하여 식지 않은 상태를 유지시키는 연장 패널(3000)과;

상기 연장 패널의 외측에 설치되며 불룩하게 돌출 설치되어 조리시에 음식물이 넘치는 것을 방지하는 음식물 넘침 방지용 단턱(4000)과;

상기 음식물 넘침 방지용 단턱의 외측에 설치되며 구이판의 열기를 완전히 차단한 상태이고 반찬이가 밥을 탑재할 수 있고, 취식자가 구워진 고기를 꺼내어 취식할 수 있도록 하는 취식용 패널(5000)과;

상기 구이판의 정 중앙에 설치하되 장작 연소실의 정 중앙에 위치하며 장작 연소실에서 발생된 연기를 실외로 배출시키는 연통(6000)과;

상기 취식용 패널과 구이판의 일부를 절단하여 이루어지며, 조리사가 들어가서 구이판에 각종 재료를 투입후 요리 작업을 진행하기 용이한 조리 공간을 제공하는 조리용 공간부(7000)와;

상기 구이판의 상부에 설치되며, 조리자가 구이판 상부에서 사용하여 음식을 조리함과 동시에 조리된 음식을 취식자에게 배분시키는 역할을 하는 조리용 대형삽(8000)을 포함하여 구성함을 특징으로 하는 대형삽을 적용한 대형 철판구이 장치.

**발명의 설명**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 대형삽을 적용한 대형 철판구이 장치에 관한 것으로, 특히 장작 연소실과, 두껍고 크기가 큰 고기 구이판으로 이루어지되, 고기 구이판의 중심부를 통해 연통을 설치하고, 고기 구이판의 하부에 가스 연소실을 결합하며, 상기 가스 연소실에서 발생되는 열이 고기 구이판으로 전달되고, 동시에 가스 연소실에서 발생한 연기가 연통을 통해 외부로 배출되도록 구성하며, 음식을 고르게 분배하는 대형삽을 적용한 것을 특징으로 하는 대형삽을 적용한 대형 철판구이 장치에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 일반적으로, 소고기나 돼지고기 등 육류를 조리하는 방법으로는 삶거나 튀기는 조리 방법도 있으나 일반 식당이나 가정에서는 양념한 고기를 구워서 조리하는 방법도 많이 사용된다.

[0003] 육류를 굽기 위해 과거부터 사용되는 방법은 숯(Charcoal)을 이용하는 것으로, 이러한 숯불로 구운 고기가 맛이 좋은 것은 숯에서 나오는 원적외선 때문으로 알려져 있다.

[0004] 원적외선이란 적외선 중에서 파장이 긴 적외선 영역에 해당하는 것으로, 다른 영역의 적외선에 비해 열을 많이 포함하고 있다. 고기를 구울 때 그 불에는 다양한 파장의 빛이 존재하는데, 가열은 적외선 영역의 빛이 주로 담당한다.

[0005] 그런데, 적외선 영역 중에서도 파장이 짧은 영역의 빛은 고온으로 육류를 익히는 과정에서 육류가 많이 타게 되나, 적외선 영역 중에서 파장이 긴 원적외선의 경우에는 온도는 낮으나 열량이 풍부하여 육류를 태우지 않고 익힐 수 있는 장점이 있다.

- [0006] 즉, 숯불은 일반 불에 비해 원적외선을 많이 방출하기 때문에 태우는 것보다 주로 익히는 작용을 하게 되어 육류가 잘 타지 않으면서도 겉과 속이 잘 익게 된다.
- [0007] 또한, 숯불을 이용하는 경우에는 숯불의 복사열로 육류를 익히게 되므로 육류의 육즙이 증발하지 않게 되어 육류의 풍부한 맛을 느끼게 하는 장점이 있다.
- [0008] 그러나, 종래 사용되는 숯불구이기는 숯불이 놓여지는 화덕이 하부측에 구성되고 상부측에는 고기가 올려지는 불판이 구성되어 불판에 올려진 고기가 숯불구이기의 숯불열을 직접적으로 받게 되어 고기가 구워지는 과정에서 고기가 쉽게 타는 등의 문제점이 발생된다.
- [0009] 다시 말해, 불판에 올려진 고기가 구워지는 과정에서 고기에 함유된 기름이 떨어지게 되는 바, 이러한 기름이 불판의 하부측에 구성되는 숯불측으로 그대로 떨어지게 되고 떨어진 기름에 의해 숯불에 강한 화염이 발생되어 화염이 직접적으로 구워지는 고기에 닿게 됨으로써 고기가 타게 되는 문제점이 있다.
- [0010] 또한, 양념갈비의 경우에는 갈비에 묻혀진 양념국물이 그대로 숯불에 떨어지기 때문에, 고기를 굽는 과정에서 많은 연기가 발생되고 또한 직접적인 화염에 의해 고기가 쉽게 타는 불편함이 있다.
- [0011] 또한, 근자들어서는, 가스를 이용하여 고기를 직접 굽는 방식도 많이 사용하고 있으며, 이와 같이 가스를 이용하여 고기를 굽는 방법은 편리한 반면 가스불의 센 화력에 의해 고기가 쉽게 타게 되는 문제점이 있다.
- [0012] 또한, 원적외선에 의한 복사열로 고기를 익히는 것이 아니라 대류열에 의하여 고기를 익히게 되므로 고기의 육즙이 증발하여 고기의 풍부한 맛을 잃게 하는 단점이 있다.
- [0013] 이러한 문제점을 해결하기 위해 전기열을 이용한 할로젠과 같은 발열램프를 구성하여 고기를 전기열로 굽는 전기 로스터가 안출되고 있다.
- [0014] 종래 기술의 전기 로스터를 살펴보면, 등록실용신안 제20-0371734호인 개량형 전기 로스터가 안출된 바 있으며, 이는 일정크기이며 중앙 하부로 경사지는 내부판이 내측에 구비되는 외통과, 상기 내부판의 상측에 설치되어 열기를 발산하는 할로젠 히터와, 상기 할로젠 히터의 후측에 설치되며, 상기 할로젠 히터에서 발생하는 열기를 반사하도록 상기 할로젠 히터에 일정간격을 유지하며 설치되며 상기 할로젠 히터에 의해 발생하는 열기에 의해 원적외선을 발생하는 세라믹재질의 반사판과, 상기 내부판의 상측에 착탈이 가능하게 구비되며 고기가 그 상부에 놓여지는 구이판으로 구성되어 있다.
- [0015] 이러한 종래 기술의 개량형 전기식 로스터는 할로젠 히터에서 발산되는 원적외선 열기와 세라믹 재질의 반사판에 의해 반사되거나 자체발생되는 원적외선을 이용하여 고기의 내외부를 단시간에 굽는 효과를 기대하고 있다.
- [0016] 그러나, 이러한 종래 기술의 경우에는 반사판이 할로젠 히터의 측면에서 할로젠 히터열을 상부측으로만 반사하도록 구성되어 있음에 따라, 반사판의 반사효과가 제대로 이루어지지 않을 뿐만 아니라, 고기를 구워먹음과 동시에 국물이 있는 불고기나 전골류 찜개 등을 같이 조리하여 먹을 수 없는 문제점이 있다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0017] 본 발명은 상기와 같은 문제를 해결코자 하는 것으로, 원통 또는 다각형통 형태의 장작 연소실을 구비하고, 상기 장작 연소실의 상부에 고기 구이판을 설치하되, 상기 고기 구이판의 중앙에 홀을 형성하고 그 홀을 통해 연통을 설치하여 구성토록하고, 이로 인하여 고기 구이판을 이용하여 고기를 굽도록함과 동시에 상기 고기 구이판에 전달되는 열기를 통해 각종 구이와 찜개류 등을 덥혀서 취식할 수 있도록하며, 아울러 장작 연소실을 통해 곧바로 연통이 연결되는 구조이므로 연기가 실내에 퍼지지 않고 실외로 곧바로 출력되도록 구성하는데 그 목적이 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0018] 상기 목적을 달성하기 위한 수단으로,
- [0019] 본 발명은 지면에 설치되며 원통형 또는 다각형통 형태로 이루어지며, 내부에 공간부가 형성되어 상기 공간부를 통해 장작을 삽입하여 불을 피우는 연소실(1000)과; 상기 연소실의 상부에 결합되며 원형패널로 이루어지며, 패널의 상부에 고기를 탑재한 상태에서 장작 연소실에서 제공되는 열기를 이용하여 고기를 굽기위한 구이판(2000)과; 상기 구이판에 일체형으로 연장 설치되며, 장작 연소실에 직접 맞닿지는 않지만 구이판의 열기를 전

달받아 잔열이 존재하며 구워진 고기를 탑재하여 식지 않은 상태를 유지시키는 연장 패널(3000)과; 상기 연장 패널의 외측에 설치되며 볼록하게 돌출 설치되어 조리시에 음식물이 넘치는 것을 방지하는 음식물 넘침 방지용 단턱(4000)과; 상기 음식물 넘침 방지용 단턱의 외측에 설치되며 구이판의 열기를 완전히 차단한 상태이고 반찬이가 밥을 탑재할 수 있고, 취식자가 구워진 고기를 꺼내어 취식할 수 있도록 하는 취식용 패널(5000)과; 상기 구이판의 정 중앙에 설치하되 장작 연소실의 정 중앙에 위치하며 장작 연소실에서 발생된 연기를 실외로 배출시키는 연통(6000)과; 상기 취식용 패널과 구이판의 일부를 절단하여 이루어지며, 조리사가 들어가서 구이판에 각종 재료를 투입후 요리 작업을 진행하기 용이한 조리 공간을 제공하는 조리용 공간부(7000)와; 상기 구이판의 상부에 설치되며, 조리사가 구이판 상부에서 사용하여 음식물을 조리함과 동시에 조리된 음식물을 취식자에게 배분시키는 역할을 하는 조리용 대형삽(8000)을 포함하여 구성함이 특징이다.

**발명의 효과**

[0020] 상술한 바와 같이 본 발명은 원통 또는 다각형통 형태의 장작 연소실을 구비하고, 상기 장작 연소실의 상부에 고기 구이판을 설치하되, 상기 고기 구이판의 중앙에 홀을 형성하고 그 홀을 통해 연통을 설치하여 구성토록하고, 이로 인하여 고기 구이판을 이용하여 고기를 굽도록함과 동시에 상기 고기 구이판에 전달되는 열기를 통해 각종 구이와 찜류 등을 덥혀서 취식할 수 있도록하며, 아울러 장작 연소실을 통해 곧바로 연통이 연결되는 구조이므로 연기가 실내에 퍼지지 않고 실외로 곧바로 출력시키는 효과를 제공한다.

**도면의 간단한 설명**

[0021] 도 1은 본 발명의 고기 구이 장치 전체 구성도.  
 도 2는 본 발명의 단면도.  
 도 3은 본 발명에 있어서 대형삽 사용 제 1 실시예도.  
 도 4는 본 발명에 있어서 대형삽 사용 제 2 실시예도.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0022] 이하 첨부된 도면과 설명을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예에 대한 동작 원리를 상세히 설명한다. 다만, 하기에 도시되는 도면과 후술되는 설명은 본 발명의 특징을 효과적으로 설명하기 위한 여러 가지 방법 중에서 바람직한 실시 방법에 대한 것이며, 본 발명이 하기의 도면과 설명만으로 한정되는 것은 아니다.

[0023] 또한, 하기에 본 발명을 설명함에 있어 관련된 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략할 것이다. 그리고 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서, 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있다. 그러므로 그 정의는 본 발명에서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

[0024] 또한, 이하 실시되는 본 발명의 바람직한 실시예는 본 발명을 이루는 기술적 구성요소를 효율적으로 설명하기 위해 각각의 시스템 기능구성에 이미 구비되어 있거나, 또는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상적으로 구비되는 시스템 기능구성은 가능한 생략하고, 본 발명을 위해 추가적으로 구비되어야 하는 기능구성을 위주로 설명한다.

[0025] 만약 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면, 하기에 도시하지 않고 생략된 기능구성 중에서 종래에 이미 사용되고 있는 구성요소의 기능을 용이하게 이해할 수 있을 것이며, 또한 상기와 같이 생략된 구성요소와 본 발명을 위해 추가된 구성요소 사이의 관계도 명백하게 이해할 수 있을 것이다.

[0026] 또한, 이하 실시에는 본 발명의 핵심적인 기술적 특징을 효율적으로 설명하기 위해 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 명백하게 이해할 수 있도록 용어를 적절하게 변형하여 사용할 것이나, 이에 의해 본 발명이 한정되는 것은 결코 아니다.

[0027] 결과적으로, 본 발명의 기술적 사상은 청구범위에 의해 결정되며, 이하 실시예는 진보적인 본 발명의 기술적 사상을 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 효율적으로 설명하기 위한 하나의 수단일 뿐이다.

[0028] 또한, 본 발명의 원리, 관점 및 실시 예들 뿐만 아니라 특정 실시 예를 열거하는 모든 상세한 설명은 이러한 사항의 구조적 및 기능적 균등물을 포함하도록 의도되는 것으로 이해되어야 한다. 또한 이러한 균등물들은 현재

공지된 균등물뿐만 아니라 장래에 개발될 균등물 즉 구조와 무관하게 동일한 기능을 수행하도록 발명된 모든 소자를 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

- [0029] 따라서, 예를 들어, 본 명세서의 블럭도는 본 발명의 원리를 구체화하는 예시적인 회로의 개념적인 관점을 나타내는 것으로 이해되어야 한다. 이와 유사하게, 모든 흐름도, 상태 변환도, 의사 코드 등은 컴퓨터가 판독 가능한 매체에 실질적으로 나타낼 수 있고 컴퓨터 또는 프로세서가 명백히 도시되었는지 여부를 불문하고 컴퓨터 또는 프로세서에 의해 수행되는 다양한 프로세스를 나타내는 것으로 이해되어야 한다.
- [0030] 프로세서 또는 이와 유사한 개념으로 표시된 기능 블럭을 포함하는 도면에 도시된 다양한 소자의 기능은 전용 하드웨어뿐만 아니라 적절한 소프트웨어와 관련하여 소프트웨어를 실행할 능력을 가진 하드웨어의 사용으로 제공될 수 있다. 프로세서에 의해 제공될 때, 상기 기능은 단일 전용 프로세서, 단일 공유 프로세서 또는 복수의 개별적 프로세서에 의해 제공될 수 있고, 이들 중 일부는 공유될 수 있다.
- [0031] 또한 프로세서, 제어 또는 이와 유사한 개념으로 제시되는 용어의 명확한 사용은 소프트웨어를 실행할 능력을 가진 하드웨어를 배타적으로 인용하여 해석되어서는 아니되고, 제한 없이 디지털 신호 프로세서(DSP) 하드웨어, 소프트웨어를 저장하기 위한 롬(ROM), 램(RAM) 및 비 휘발성 메모리를 암시적으로 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 주지관용의 다른 하드웨어도 포함될 수 있다.
- [0032] 본 명세서의 청구범위에서, 상세한 설명에 기재된 기능을 수행하기 위한 수단으로 표현된 구성요소는 예를 들어 상기 기능을 수행하는 회로 소자의 조합 또는 펌웨어/마이크로 코드 등을 포함하는 모든 형식의 소프트웨어를 포함하는 기능을 수행하는 모든 방법을 포함하는 것으로 의도되었으며, 상기 기능을 수행하도록 상기 소프트웨어를 실행하기 위한 적절한 회로와 결합된다. 이러한 청구범위에 의해 정의되는 본 발명은 다양하게 열거된 수단에 의해 제공되는 기능들이 결합되고 청구항이 요구하는 방식과 결합되기 때문에 상기 기능을 제공할 수 있는 어떠한 수단도 본 명세서로부터 파악되는 것과 균등한 것으로 이해되어야 한다.
- [0033] 상술한 목적, 특징 및 장점은 첨부된 도면과 관련한 다음의 상세한 설명을 통하여 보다 분명해질 것이며, 그에 따라 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 본 발명의 기술적 사상을 용이하게 실시할 수 있을 것이다. 또한, 본 발명을 설명함에 있어서 본 발명과 관련된 공지 기술에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에 그 상세한 설명을 생략하기로 한다.
- [0034] 본 발명의 여러 실시예들을 상세히 설명하기 전에, 다음의 상세한 설명에 기재되거나 도면에 도시된 구성요소들의 구성 및 배열들의 상세로 그 응용이 제한되는 것이 아니라는 것을 알 수 있을 것이다. 본 발명은 다른 실시예들로 구현되고 실시될 수 있고 다양한 방법으로 수행될 수 있다. 또, 장치 또는 요소 방향(예를 들어 "전(front)", "후(back)", "위(up)", "아래(down)", "상(top)", "하(bottom)", "좌(left)", "우(right)", "횡(lateral)") 등과 같은 용어들에 관하여 본원에 사용된 표현 및 술어는 단지 본 발명의 설명을 단순화하기 위해 사용되고, 관련된 장치 또는 요소가 단순히 특정 방향을 가져야 함을 나타내거나 의미하지 않는다는 것을 알 수 있을 것이다.
- [0035] 도 1은 본 발명의 고기 구이 장치 전체 구성도.
- [0036] 도 2는 본 발명의 단면도.
- [0037] 도 3은 본 발명에 있어서 대형삼 사용 제 1 실시예도.
- [0038] 도 4는 본 발명에 있어서 대형삼 사용 제 2 실시예도로서,
- [0039] 본 발명의 구성요소는 크게 연소실(1000)과, 구이판(2000)과, 열 전달용 연장패널(3000)과, 음식물 넘침 방지용 단턱(4000)과, 취식용 패널(5000)과, 연통(6000)과, 조리용 공간부(7000)와, 조리용 대형삼(8000)으로 이루어진다.
- [0040] 상기 연소실(1000)은 지면에 설치되며 원통형 또는 다각형통 형태로 이루어지며, 내부에 공간부가 형성되어 상기 공간부를 통해 장작을 삽입하여 불을 피울수 있다.
- [0041] 상기 구이판(2000)은 연소실의 상부에 결합되며 원형 패널로 이루어지며, 패널의 상부에 고기를 탑재한 상태에서 연소실에서 제공되는 열기를 이용하여 고기를 굽는다.
- [0042] 상기 연장 패널(3000)은 구이판에 일체형으로 연장 설치되며, 연소실에 직접 맞닿지는 않지만 구이판의 열기를 전달받아 잔열이 존재하며 구워진 고기를 탑재하여 식지 않은 상태를 유지시킨다.



- [0043] 상기 음식물 넘침 방지용 단턱(4000)은 연장 패널의 외측에 설치되며 볼록하게 돌출 설치되어 조리시에 음식물이 넘치는 것을 방지한다.
- [0044] 상기 취식용 패널(5000)은 음식물 넘침 방지용 단턱의 외측에 설치되며 구이판의 열기를 완전히 차단한 상태이고 반찬이가 밥을 탑재할 수 있고, 취식자가 구워진 고기를 꺼내어 취식할 수 있는 영역이다.
- [0045] 상기 연통(6000)은 구이판의 정 중앙에 설치하되 연소실의 정 중앙에 위치하며 연소실에서 발생된 연기를 실외로 배출시키는 역할을 한다.
- [0046] 상기 조리용 공간부(7000)는 취식용 패널과 구이판의 일부를 절단하여 이루어지며, 조리사가 들어가서 구이판에 각종 재료를 투입후 요리 작업을 진행하기 용이한 조리 공간을 제공한다.
- [0047] 상기 조리용 대형삽(8000)은 구이판의 상부에 설치되며, 조리자가 구이판 상부에서 사용하여 음식물을 조리함과 동시에 조리된 음식물을 취식자에게 배분시키는 역할을 한다.
- [0048] 이하에서 본 발명의 조립방법에 대해 설명하면 다음과 같다.
- [0049] 본 발명은 연소실(1000)과, 구이판(2000)과, 열 전달용 연장패널(3000)과, 음식물 넘침 방지용 단턱(4000)과, 취식용 패널(5000)과, 연통(6000)과, 조리용 공간부(7000)로 이루어지는바, 먼저 지면에 연소실(1000)을 설치한다. 이때 상기 연소실(1000)은 원통형 또는 다각형통으로 설치가능하며, 본 발명의 실시예에서는 가장 많이 사용되는 원통형 연소실(1000)을 예시하고 있다.
- [0050] 상기 연소실(1000)은 공간부를 갖도록 구비되기 때문에 상기 공간부에 장작을 삽입하고 연소시킬 수 있게 된다.
- [0051] 상기 연소실(1000)의 상부에는 구이판(2000)을 설치하는바, 상기 구이판(2000)은 철재로 이루어져 연소실(1000)에서 발생하는 열기를 보다 용이하게 구이판 몸체로 흡수하여 구이판의 상부에 올려지는 고기를 보다 용이하게 구울 수 있도록 한다.
- [0052] 그리고, 구이판(2000)은 연소실(1000)의 모양에 상응하게 구비하는 것이 바람직한바, 연소실(1000)의 형태가 원통형이면 원형패널로 제작한다.
- [0053] 상기 구이판(2000)의 외측에는 열 전달용 연장패널(3000)이 일체형으로 설치되며, 상기 열 전달용 연장패널(3000)은 구이판(2000)에 발생된 열기를 전달받아 일정한 열을 유지하도록 하여, 특히 구이판(2000)에서 구워진 고기가 식지 않은 상태로 유지되도록 역할을 한다.
- [0054] 그리고, 열 전달용 패널(3000)의 외측에 취식용 패널(5000)을 설치하고, 상기 취식용 패널(5000)은 열차단막 외측에 설치되므로 열기가 없는 상태이며, 취식용 패널(5000)에는 각종 반찬류와 밥이나 국 등을 탑재한 상태에서 취식자가 식사를 할 수 있으며, 아울러 열 전달용 연장패널에 존재하는 고기를 가져다가 취식할 수 있게 된다.
- [0055] 그리고, 본 발명은 구이판의 정중앙에 연통(6000)을 설치하여 연소실(1000)의 정 중앙에 연통이 위치되도록하며, 상기 연통(6000)을 통해 연소실(1000)에서 발생하는 연기가 출력되도록 한다. 특히, 본 발명은 연통(6000)과 연소실(1000)이 접면되기 때문에 연소실(1000)에서 발생하는 연기가 연통(6000)을 통해 실외로 빠져나가게 되어 실내에는 연기가 존재하지 않는 쾌적한 상태가 된다.
- [0056] 물론, 필요에 따라 연통(6000)의 끝단부에 송풍시설을 더 설치할 수 있으며, 연통(6000)을 통해 연기를 강제로 배기하게 되면 보다 더 연기의 출력이 원활하게 이루어져 고기를 굽는 실내가 보다 쾌적한 상태가 될 수 있다.
- [0057] 이하에서 본 발명의 작용 효과에 대해 설명하면 다음과 같다.
- [0058] 먼저, 연소실(1000)에 장작을 넣고 불을 붙여서 가열시키며, 이때 연소실(1000)에서 발생된 연기는 연통(6000)을 통해 실외로 출력되도록한다.
- [0059] 일정하게 구이판(2000)이 가열되면 구이판(2000) 위에 삼겹살이나 오리 고기 등 숯불에 구울 다양한 고기를 올려놓는다.
- [0060] 필요에 따라 상기 고기를 다양한 야채류와 섞으면서 굽도록하며, 바람직하게는 콩나물이나 부추 등을 동시켜 비벼서 조리한다.
- [0061] 고기가 구이판(2000) 위에서 다 익으면 주걱이나 기타 도구를 이용하여 열 전달용 연장패널(3000)에 고기를 위치시킨다.
- [0062] 상기 열 전달용 연장패널(3000)은 구이판(2000)에 일체형으로 생성되어 있어서 구이판(2000)으로부터 열기를 전

달받되 고기가 타지 않을 정도로 열기를 전달하므로 고기가 식지 않은 상태로 유지되도록 유도한다.

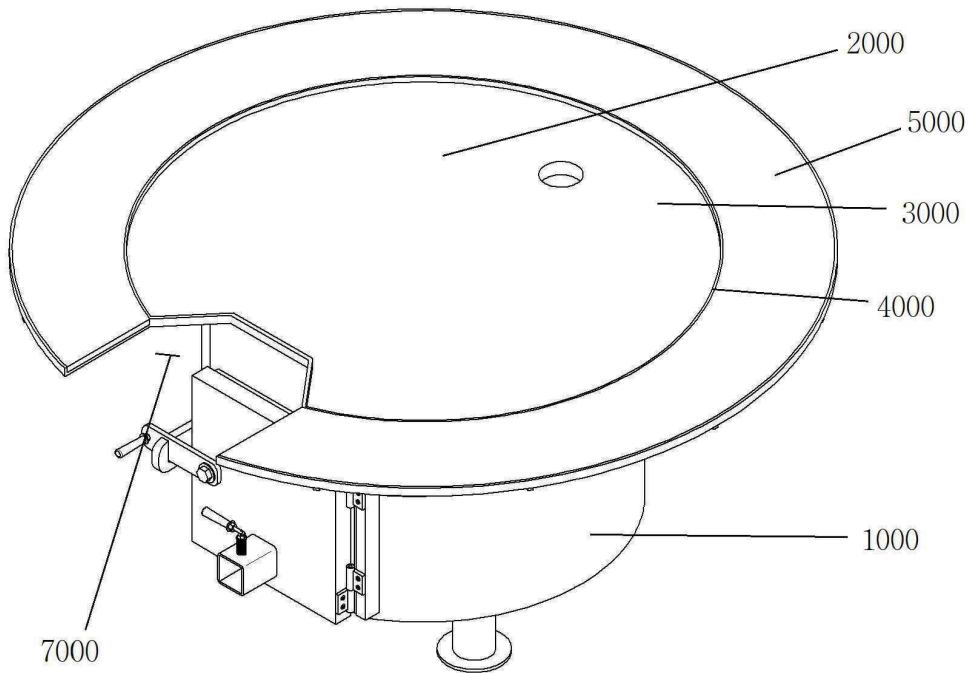
[0063] 그리고, 취식자는 취식용 패널(5000)로 필요한 만큼의 고기를 옮겨와서 식사를 한다.

### 부호의 설명

- [0064]
- 1000: 연소실
  - 2000: 구이판
  - 3000: 열 전달용 연장패널
  - 4000: 음식물 넘침 방지용 단턱
  - 5000: 취식용 패널
  - 6000: 연통
  - 7000: 조리용 공간부

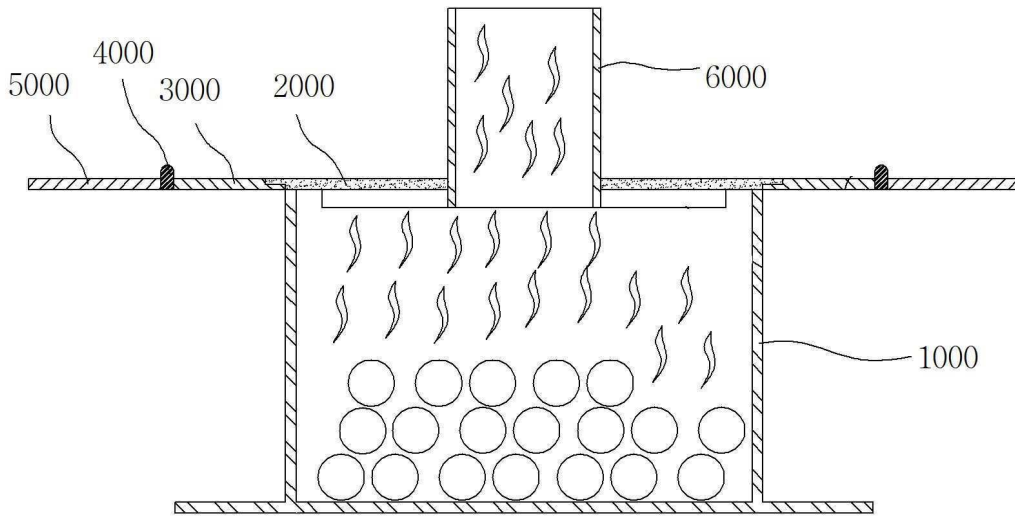
### 도면

#### 도면1





도면2



도면3



도면4

