РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2 410 881** (13) **C1**

(51) МПК
A23B 4/00 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: **2009119454/13, 18.05.2009**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.05.2009

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **18.05.2009**

(45) Опубликовано: **10.02.2011** Бюл. № **4**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2343362 C1, 30.10.1994. RU 78407 U1, 27.11.2008. RU 2197166 C1, 27.01.2003.**

Адрес для переписки:
188663, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, ОС Кузьмолово, а/я 5, Е.К. Аверьянову

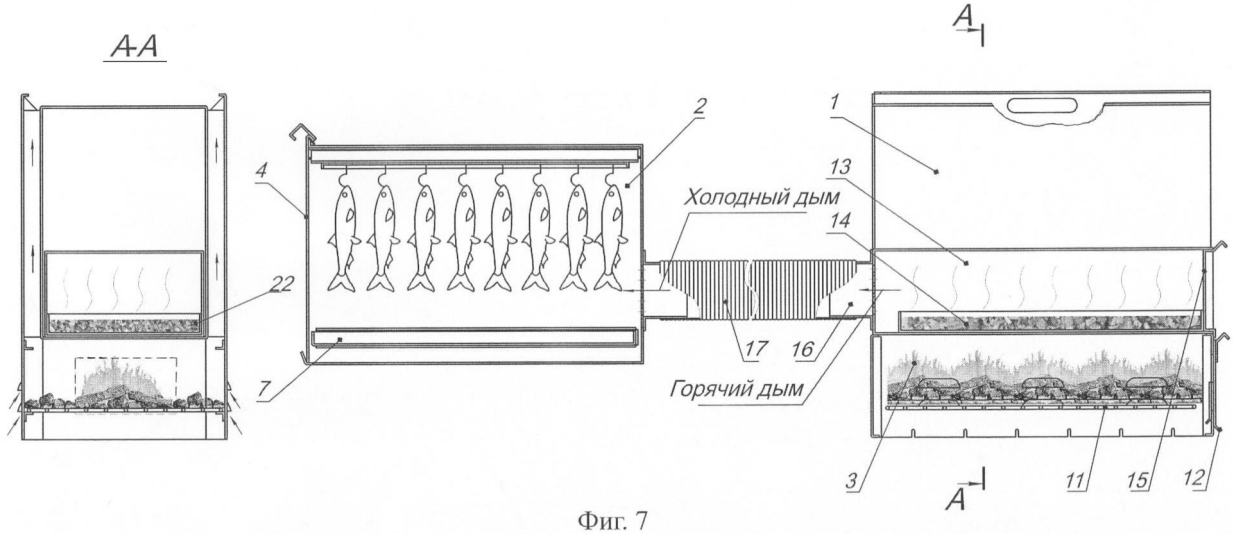
(72) Автор(ы):
Балашов Владимир Николаевич (RU),
Кудрявцев Василий Валентинович (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Балашов Владимир Николаевич (RU),
Кудрявцев Василий Валентинович (RU)

(54) УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к устройствам для копчения пищевых продуктов. Устройство включает корпус, содержащий коптильную камеру с дверцей и отверстием для подачи дыма, дымогенератор и топку с колосниковой решеткой и топочной дверцей. Коптильная камера выполнена извлекаемой из корпуса. Дымогенератор выполнен извлекаемым из корпуса и соединен с дымоходом. Отверстие для подачи дыма снабжено снимающейся заглушкой. Изобретение обеспечивает компактное устройство для холодного и горячего копчения. 7 з.п. ф-лы, 8 ил.



Фиг. 7

RU 2410881 C1

RU 2410881 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 410 881** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23B 4/00 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21)(22) Application: **2009119454/13, 18.05.2009**

(24) Effective date for property rights:
18.05.2009

Priority:
(22) Date of filing: **18.05.2009**

(45) Date of publication: **10.02.2011 Bull. 4**

Mail address:
188663, Leningradskaja obl., Vsevolozhskij r-n, OS Kuz'molovo, a/ja 5, E.K. Aver'janovu

(72) Inventor(s):
Balashov Vladimir Nikolaevich (RU),
Kudrjavtsev Vasilij Valentinovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Balashov Vladimir Nikolaevich (RU),
Kudrjavtsev Vasilij Valentinovich (RU)

(54) MULTI-PURPOSE SMOKEHOUSE

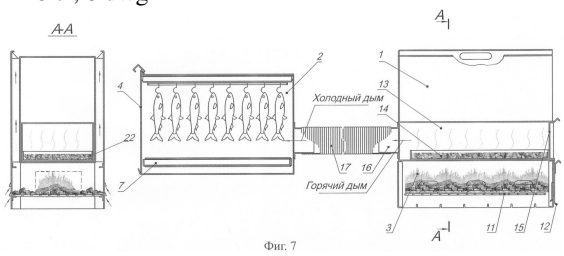
(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is related to devices for smoking food products. The device includes a body containing a smoking chamber with a door and a hole for delivery of smoke, a smoke generator and a furnace with a fire grate and a furnace door. The smoking chamber is designed so that to enable its removal from the body. The smoke generator is designed so that to enable its removal from the body and is connected to the fume duct. The device for delivery of smoke is equipped with a removable plug.

EFFECT: invention enables fabrication of a space-efficient device for cold and hot smoking.

8 cl, 8 dwg



Фиг. 7

RU 2410881 C1

RU 2410881 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к бытовым приборам для копчения пищевых продуктов и с возможностью использования для жарения на открытом воздухе.

Известна выполненная складной коптильня-печка (патент РФ №2197166), содержащая, в частности, корпус, выполненный из вертикально расположенных секций с опорами, решеткой, поддоном и дымоходом, нижняя секция снабжена колосниковой решеткой и дверцей, при этом коптильня-печка оборудована съемной горизонтальной перегородкой, способная коптить или готовить пищу в котелках, но без возможности холодного копчения.

Для обеспечения холодного копчения камеру коптильни и зону нагрева разносят, как это сделано в полезной модели РФ №78407.

Наиболее близким аналогом является решение по патенту РФ №2021727. Устройство для копчения пищевых продуктов содержит, в частности, камеру с отверстиями для подачи и отвода дыма, дымоходы для подачи и отвода дыма, последний из которых имеет на выходе заслонку и расположен вдоль вертикальной стенки камеры, и дымогенератор, включающий топочную камеру, которая расположена непосредственно под дном камеры и выполнена в виде бункера, образованного двумя колосниковыми решетками. Однако холодное копчение не будет полноценным из-за прогрева пищевых продуктов, поскольку коптильная камера и топочная камера объединены в одном корпусе.

Задачей настоящего изобретения является создание удобного компактного устройства, обеспечивающего как горячее копчение, так и полноценное холодное копчение пищевых продуктов.

Для этого в устройстве для копчения пищевых продуктов, включающем корпус, содержащий коптильную камеру с дверцей и отверстием для подачи дыма, дымогенератор и топку с колосниковой решеткой и топочной дверцей,

коптильная камера выполнена извлекаемой из корпуса, дымогенератор выполнен извлекаемым из корпуса и соединен с дымоходом, а отверстие для подачи дыма снабжено снимающейся заглушкой.

В результате достигается возможность разнесения зоны дымообразования и зоны копчения при холодном копчении, благодаря чему реализуется компактное устройство, обеспечивающее возможность как горячего, так и полноценного холодного копчения пищевых продуктов.

В частном случае коптильная камера снабжена поддоном для сбора выделяющейся из пищевого продукта жидкости.

В другом частном случае коптильная камера снабжена приспособлением для размещения пищевого продукта, а именно подвесом с решеткой или крючками для подвешивания с фронтальной загрузкой.

В другом частном случае дымогенератор содержит поддон дымогенератора для размещения в нем опилок или щепы для копчения.

В другом частном случае вдоль вертикальных стенок коптильной камеры образованы вентиляционные каналы, способствующие устойчивому горению в топочной камере и равномерному прогреву коптильной камеры.

В другом частном случае устройство для копчения пищевых продуктов выполнено с возможностью использования в качестве мангала, для чего в нижней части стенок корпуса выполнены вырезы для размещения продукта на шампурах.

Предлагаемое устройство поясняется чертежами.

Фиг.1 - Общий вид устройства для копчения пищевых продуктов в ракурсе 3/4.

Фиг.2 - Общий вид устройства для копчения пищевых продуктов в ракурсе 3/4 с открытой коптильной камерой.

Фиг.3 - Общий вид устройства для копчения пищевых продуктов в ракурсе 3/4 без коптильной камеры, с установленным дымогенератором с выдвинутым поддоном дымогенератора.

Фиг.4 - Общий вид сзади устройства для копчения пищевых продуктов в ракурсе 3/4, подготовленного для холодного копчения.

Фиг.5 - Устройство для копчения пищевых продуктов, вид спереди.

Фиг.6 - Устройство для копчения пищевых продуктов, вид сбоку.

Фиг.7 - Устройство для копчения пищевых продуктов в сборке для холодного копчения, вид сбоку.

Фиг.8 - Устройство для копчения пищевых продуктов, используемое в качестве мангала, вид спереди.

Устройство для копчения пищевых продуктов содержит корпус 1, в котором размещена извлекаемая коптильная камера 2 и топка 3. Коптильная камера 2 имеет дверцу 4 и отверстие 5 для подачи дыма, которое закрыто снимающейся заглушкой 6. Коптильная камера 2 оборудована поддоном 7 для сбора выделяющейся из пищевого продукта жидкости и подвесом 8 с полками 9 или крючками 10 для подвешивания с фронтальной загрузкой. Топка 3 имеет колосниковую решетку 11 и топочную дверцу 12. Устройство для копчения пищевых продуктов снабжено извлекаемым дымогенератором 13 с поддоном 14 дымогенератора и крышкой 15 дымогенератора. Выход дымогенератора при помощи фланца 16 подсоединен к дымоходу 17. Вдоль вертикальных стенок коптильной камеры 2 образованы вентиляционные каналы 18, а в нижней части стенок корпуса 1 сделаны вырезы 19 для шампуров 20.

Устройство работает следующим образом.

Для горячего копчения коптильную камеру 2 устанавливают в корпус 1, отверстие 5 закрыто заглушкой 6. На дно коптильной камеры 2 укладывают опилки или щепу 21. При открытой дверце 4 продукт для копчения, раскладывая на полки 9 или подвешивая на крючки 10, размещают внутри коптильной камеры 2 при помощи подвеса 8. Теплом топки 3 из опилок (щепы) образуется дым для копчения. Горению загружаемого через топочную дверцу 12 топлива на колосниковой решетке 11 способствует движение воздуха по вентиляционным каналам 18. Выделяющаяся из пищевого продукта жидкость собирается в поддоне 7.

Для холодного копчения коптильную камеру 2 извлекают из корпуса 1 и на ее место устанавливают дымогенератор 13. Дымоход 17 подсоединяют к отверстию 5 коптильной камеры 2, с которого предварительно снимают заглушку 6. В поддон 14 дымогенератора 13 укладывают опилки или щепу 22, продукт для копчения размещают внутри коптильной камеры 2. Теплом топки 3 из опилок (щепы) в дымогенераторе 14 образуется горячий дым, который в дымоходе 17 охлаждают до температуры, предпочтительно, не превышающей 28°С, используя окружающий воздух, землю или при помощи воды. Холодный дым для копчения поступает в коптильную камеру 2.

В случае использования предлагаемого устройства в качестве мангала, корпус 1 переворачивают и шампуры 20 с продуктом размещают в вырезах 19. При этом колосниковую решетку 11 топки 3 смещают на другой уровень.

Формула изобретения

1. Устройство для копчения пищевых продуктов, включающее корпус, содержащий коптильную камеру с дверцей и отверстием для подачи дыма, дымогенератор и топку с колосниковой решеткой и топочной дверцей, отличающееся тем, что коптильная камера выполнена извлекаемой из корпуса, дымогенератор выполнен извлекаемым из корпуса и соединен с дымоходом, а отверстие для подачи дыма снабжено снимающейся заглушкой.

2. Устройство по п.1, отличающееся тем, что коптильная камера снабжена поддоном.

3. Устройство по п.1, отличающееся тем, что коптильная камера снабжена приспособлением для размещения пищевого продукта.

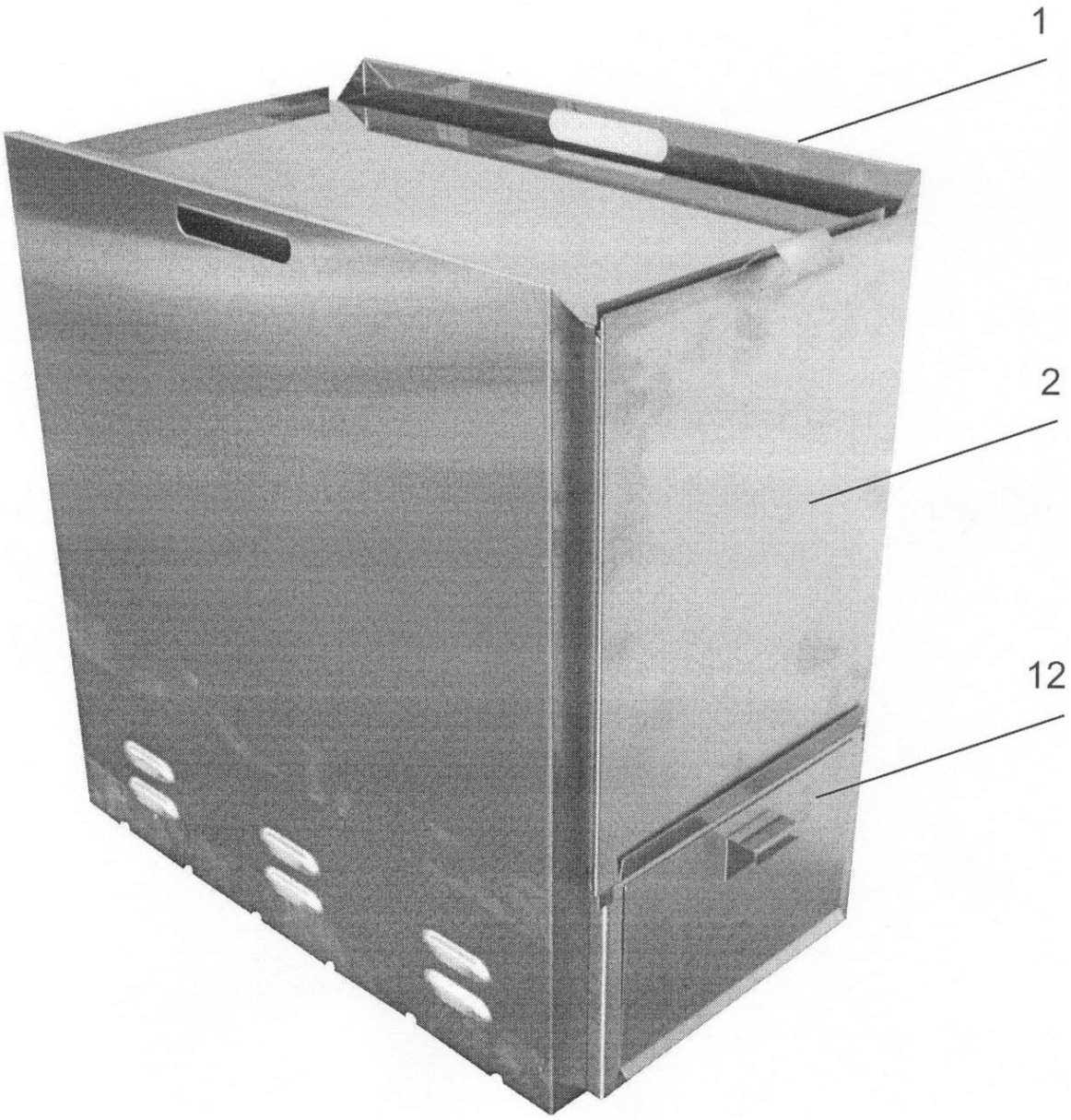
4. Устройство по п.3, отличающееся тем, что приспособление для размещения пищевого продукта представляет собой подвес с решеткой.

5. Устройство по п.3, отличающееся тем, что приспособление для размещения пищевого продукта представляет собой подвес с крючками.

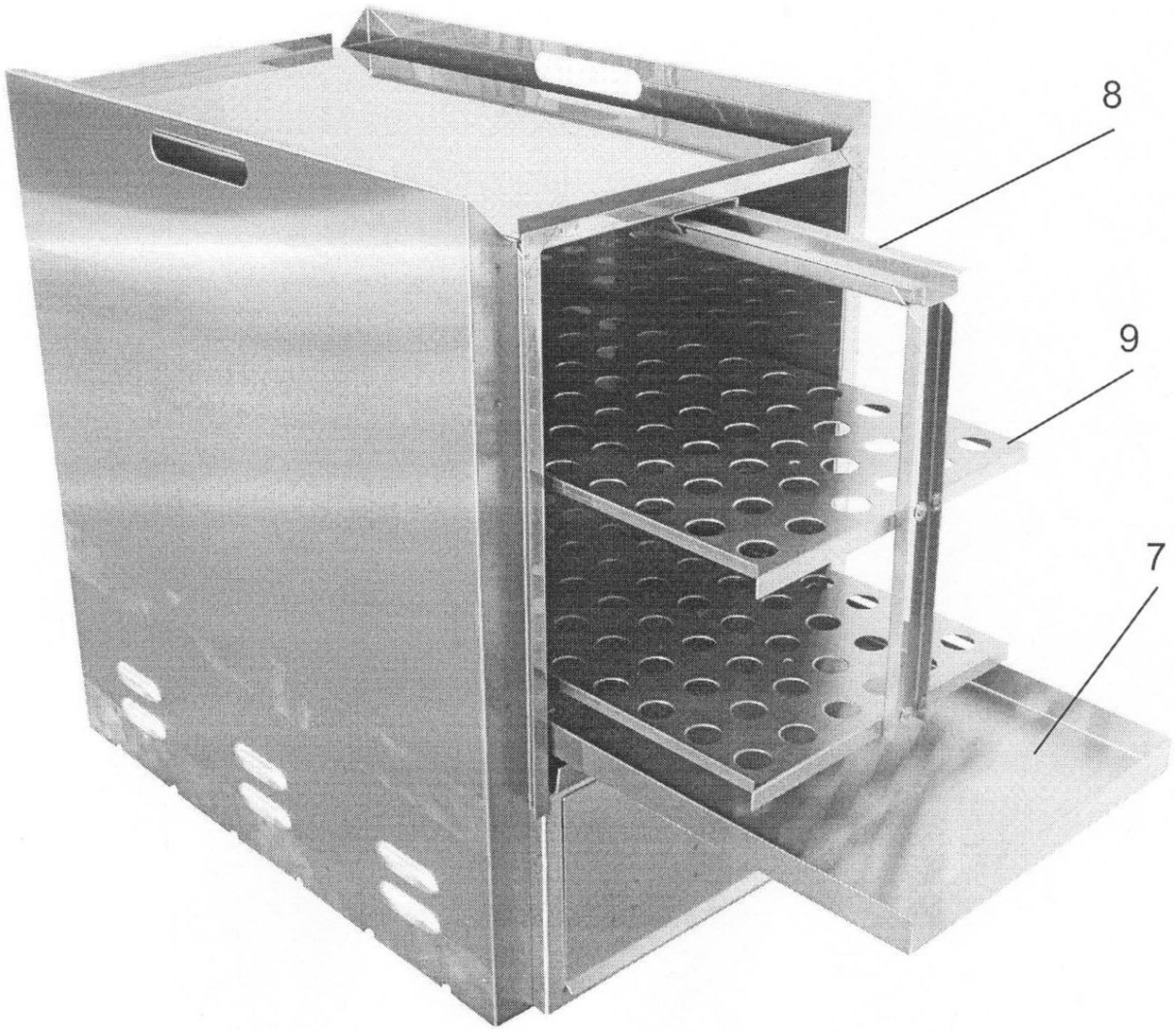
6. Устройство по п.1, отличающееся тем, что дымогенератор содержит поддон дымогенератора.

7. Устройство по п.1, отличающееся тем, что вдоль вертикальных стенок коптильной камеры образованы вентиляционные каналы.

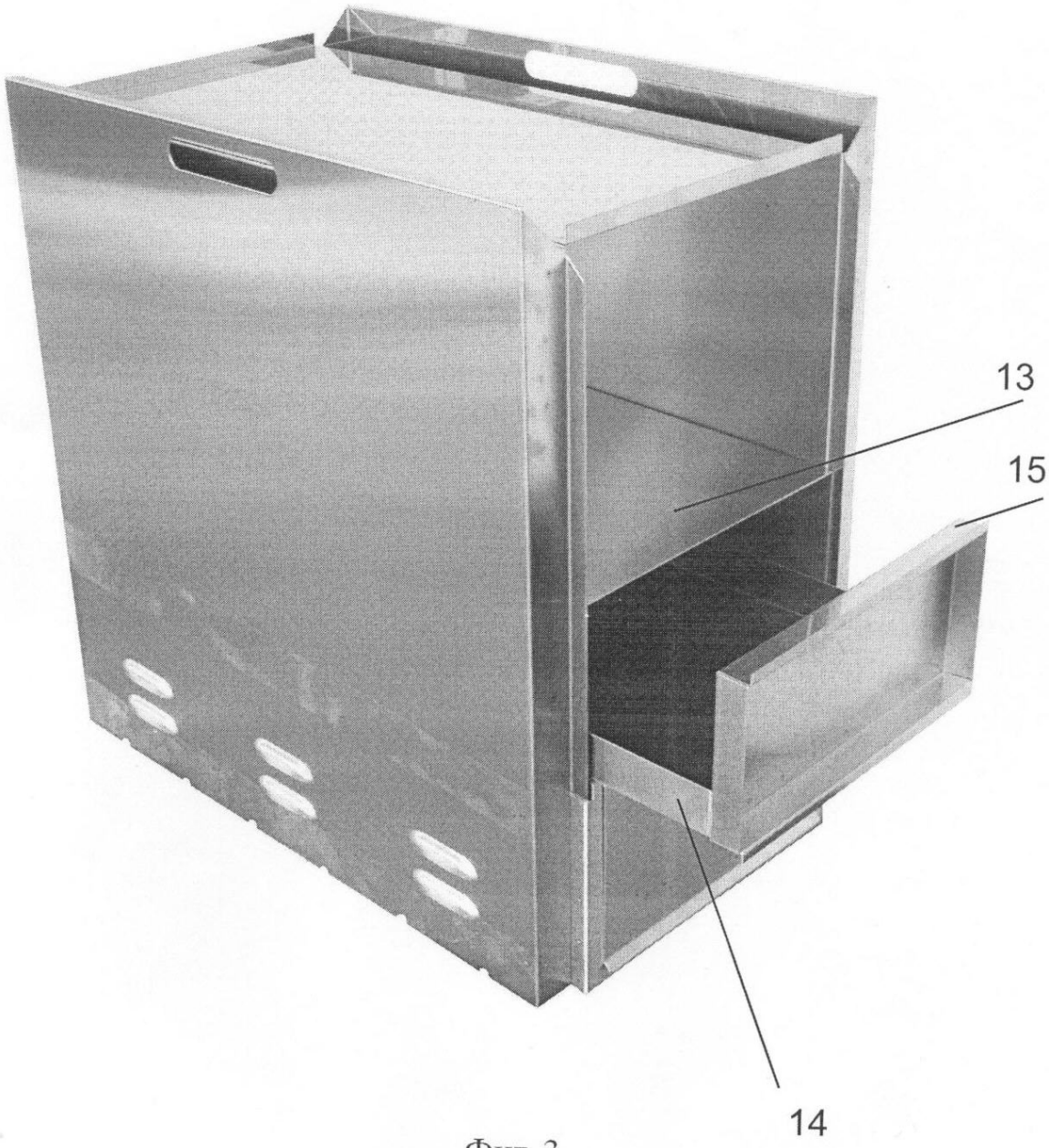
8. Устройство по п.1, отличающееся тем, что в нижней части стенок корпуса выполнены вырезы для размещения продукта на шампурах.



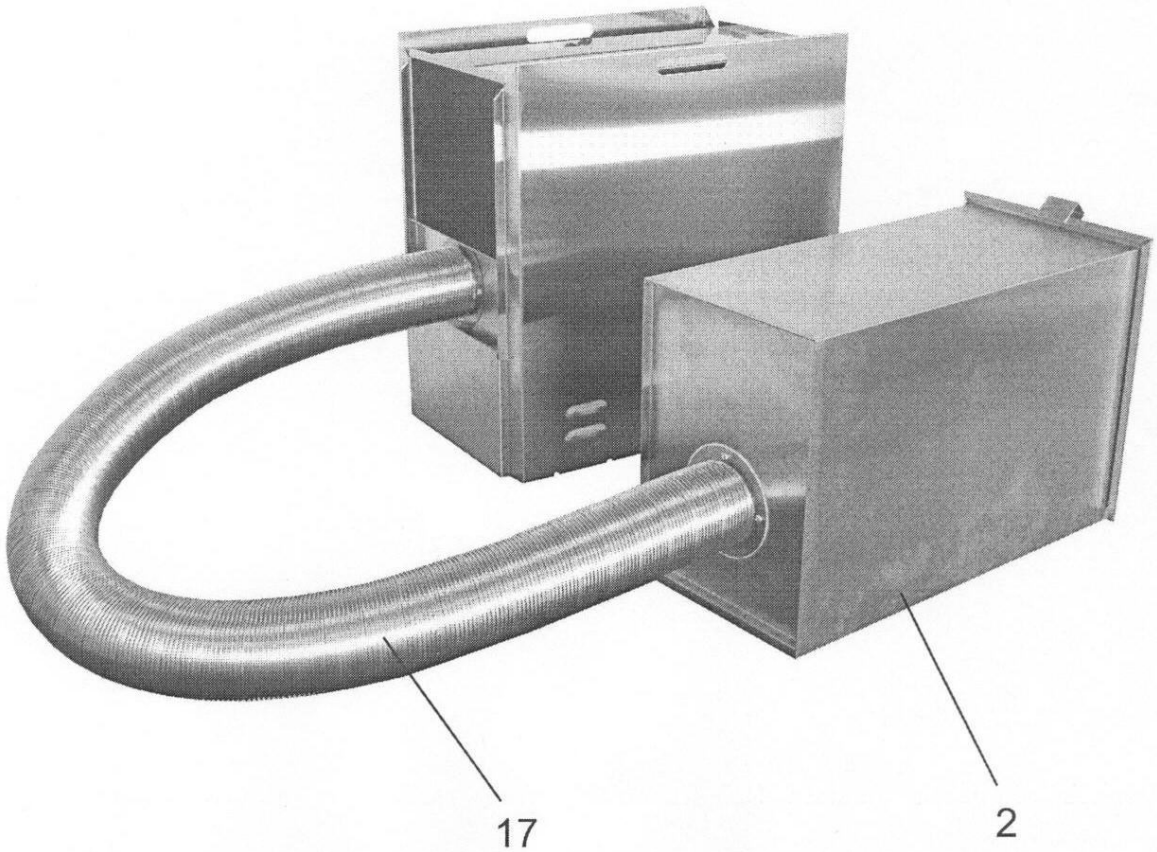
Фиг. 1



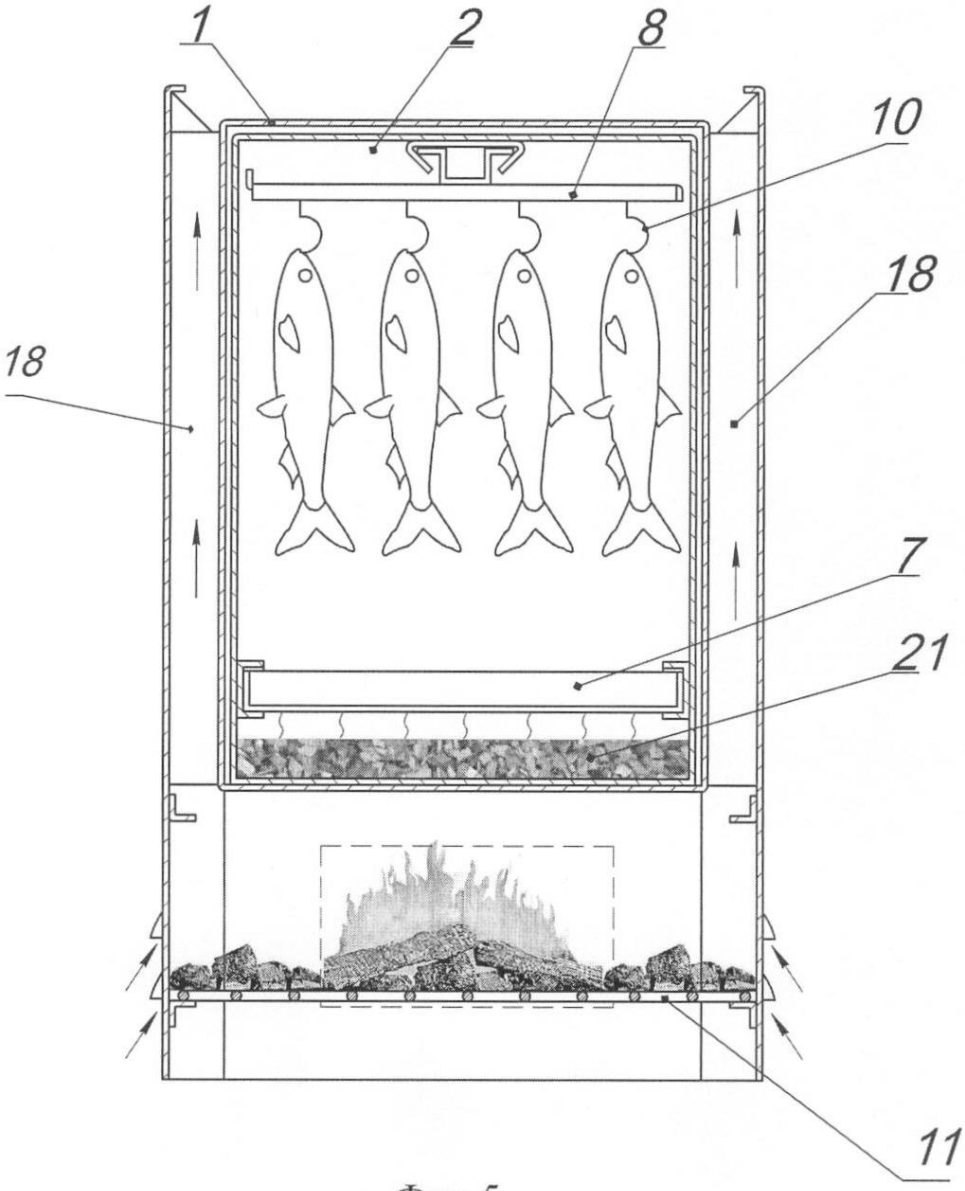
Фиг. 2



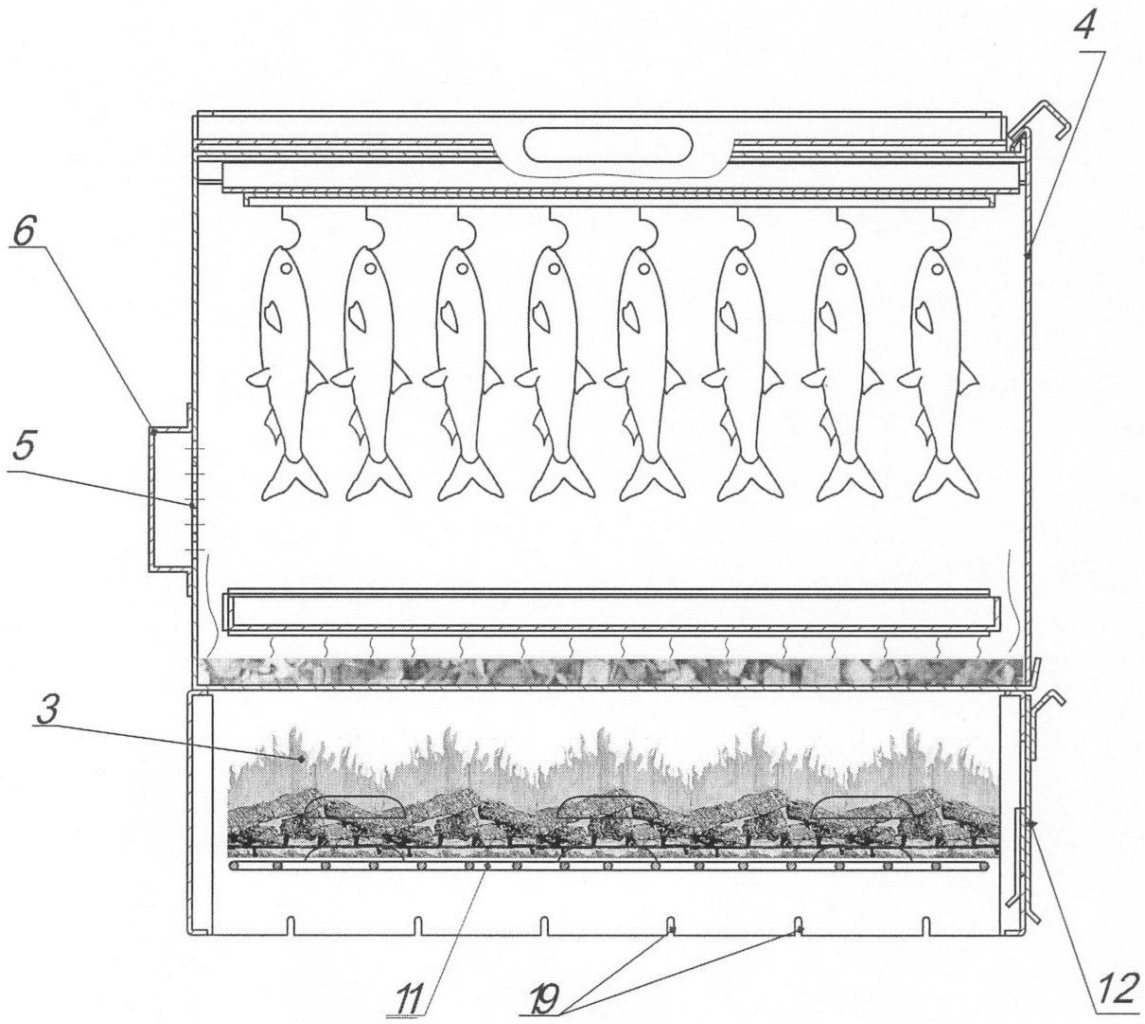
Фиг. 3



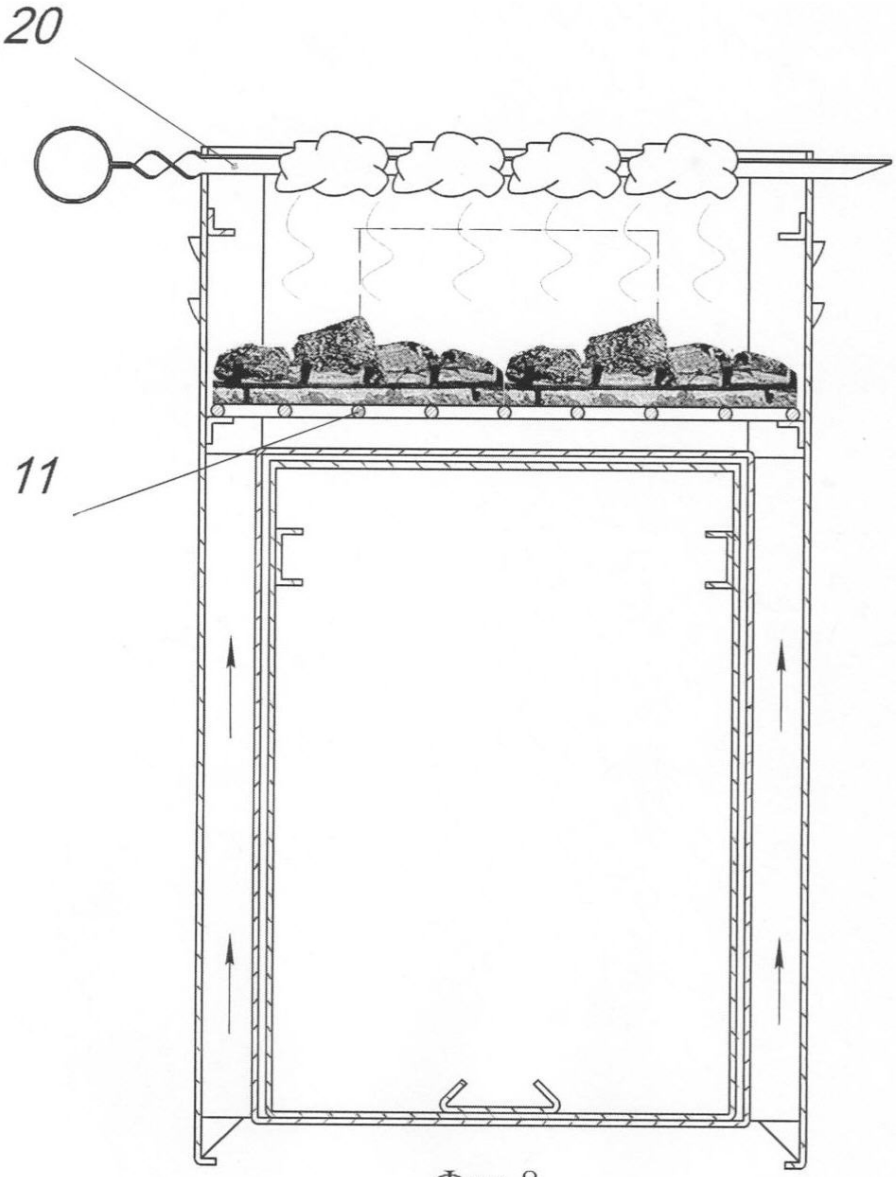
Фиг. 4



Фиг. 5



Фиг. 6



Фиг. 8