



(19) **RU** (11)

19 904 (13) **U1**

(51) МПК
F24B 3/00 (2000.01)

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21), (22) Заявка: 2001115390/20, 05.06.2001

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.06.2001

(46) Опубликовано: 10.10.2001

Адрес для переписки:
456208, Челябинская обл., г. Златоуст,
Тульская, 12, а/я 2308, И.Г.Ковалеву

(71) Заявитель(и):

Ковалев Иван Григорьевич

(72) Автор(ы):

**Ковалев И.Г.,
Казаков А.В.**

(73) Патентообладатель(и):

Ковалев Иван Григорьевич

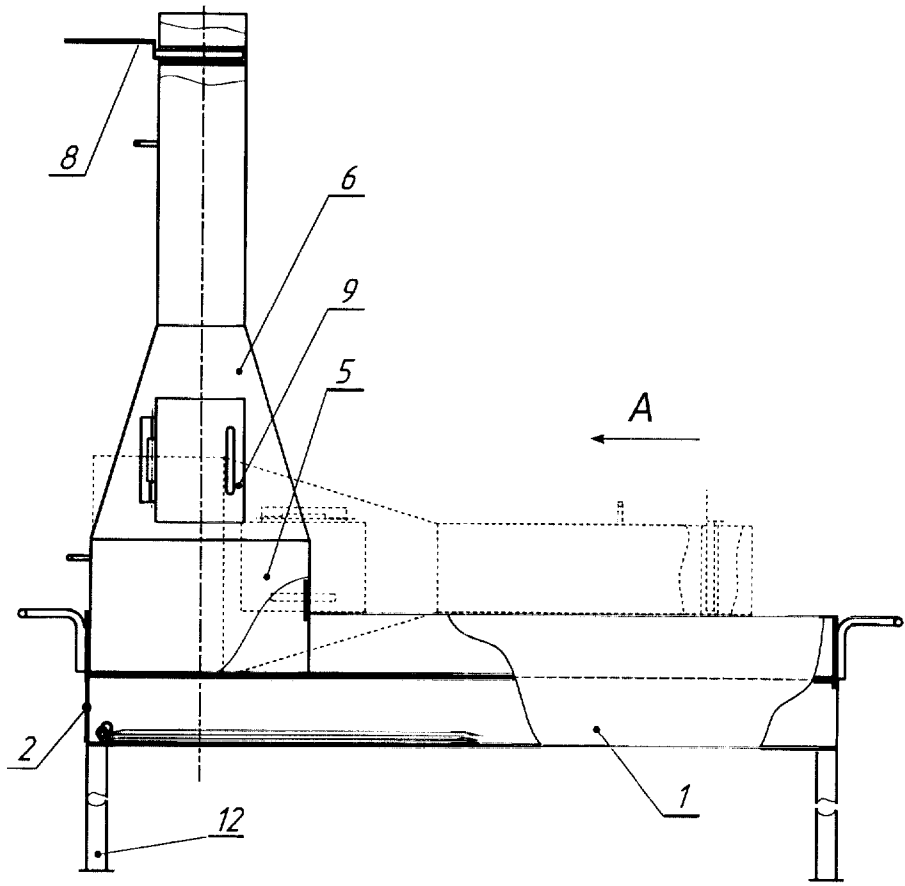
(54) МАНГАЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКОВ

(57) Формула полезной модели

Мангал для приготовления шашлыков, включающий корытообразный корпус прямоугольной формы с опорами, отличающийся тем, что корпус содержит поддон с решеткой, а на последней расположена печь для приготовления углей, в вертикальной трубе которой установлена заслонка, кроме того, опоры выполнены съемными и снабжены замками.

RU 19904 U1

RU 19904 U1



2001115390



МАНГАЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКОВ

F 24 B 3/00

Изобретение относится к устройствам для приготовления пищи, в частности, шашлыков.

Для приготовления шашлыков в бытовых условиях используются различные приспособления, начиная с костров с углями, что не всегда удобно.

Можно использовать для приготовления шашлыков электрические устройства, например, электрогриль (см. ИЛ ВИМИ N 94-0534, 1994 г.), изготавливаемый московским НПП «ОЛТА».

Гриль содержит вращающуюся платформу с жариваемым мясом и нагреватели с изменяющимся режимом работы.

Однако, такие устройства нельзя применять в «полевых условиях» на пикниках, на дачах, где не всегда есть электричество.

Наиболее близким к предлагаемому устройству является мангал для приготовления шашлыка по ТУ-200-РСФСР-2/3-030-88, изготавливаемый Апшеронским ОЭЗ Краснодарского края.

Мангал выполнен в виде переносного устройства прямоугольной формы, изготовленного из листовой стали. (см. Аннотированный сборник материалов по ТНП Челябинского ЦНТИ, 1990 г., ИК ТНП 4/2213).

К недостаткам известного устройства можно отнести то, что оно не обеспечивает интенсивности приготовления углей и регулирования температуры в процессе приготовления шашлыков.

Задачей, на решение которой направлено создание предлагаемой конструкции является обеспечение увеличения скорости приготовления углей, поддержание и регулирование во время жарки мяса температуры углей, компактность в транспортном положении.

Поставленная задача решается следующим образом. В мангале для приготовления шашлыков корытообразный корпус содержит поддон с решеткой. На решетку устанавливается печь для приготовления углей, в вертикальной трубе которой расположена регулировочная заслонка. Опоры печи выполнены съемными и снабжены замками.

Увеличение скорости приготовления углей обеспечивается за счет введения в конструкцию специальной печи для их получения.

Регулирование и поддержание температуры в процессе приготовления шашлыков достигается за счет регулировочной заслонки, расположенной в трубе печи.

Компактность мангала в транспортировочном положении достигается за счет снабжения опор мангала замками и возможности помещать печь и опоры в корпус в горизонтальном положении.

Полезная модель иллюстрируется чертежом, где на фиг. 1 представлен общий вид мангала, на фиг. 2 - вид А фиг. 1.

Мангал включает корпус прямоугольный 1, состоящий из поддона корытообразной формы 2 с ручками и решетки 3.

В корпусе 1 выполнен отсек 4 для хранения шампуров, кочерги и т.п.

Печь 5 для изготовления углей вертикально устанавливается на решетку 3. Печь 5 содержит топку 6, трубу 7 с регулировочной заслонкой 8, дверку 9. У печи 5 нет дна. В топке 6 выполнено окно 10 для извлечения углей. Печь 5 снабжена ручками 11.

Корпус 1 опирается на четыре опоры 12, каждая опора 12 имеет эксцентриковый замок 13 для её фиксации на корпусе 1.

В транспортировочном положении опоры 12 снимаются и укладываются в отсек 4, а печь 5 горизонтально помещается в корпус 1.

Устройство работает следующим образом.

Опоры 12 извлекают из отсека 4 и с помощью замков 13 крепят к корпусу 1, мангал устанавливается на землю.

Перед началом работы печь 5 вертикально ставят на решетку 3 корпуса 1.

Через дверку 9 в топку (на решетку 3) загружается топливо для изготовления углей, например, дрова или древесный уголь. Открывают заслонку 8.

Дрова поджигаются и через некоторое время (около 15 минут) через отверстие 10 вынимают угли.

Угли раскладывают на решетке 3. Шампуры с нанизанными шашлыками располагают на поддоне 2, концы шампуров опираются на борта поддона 2.

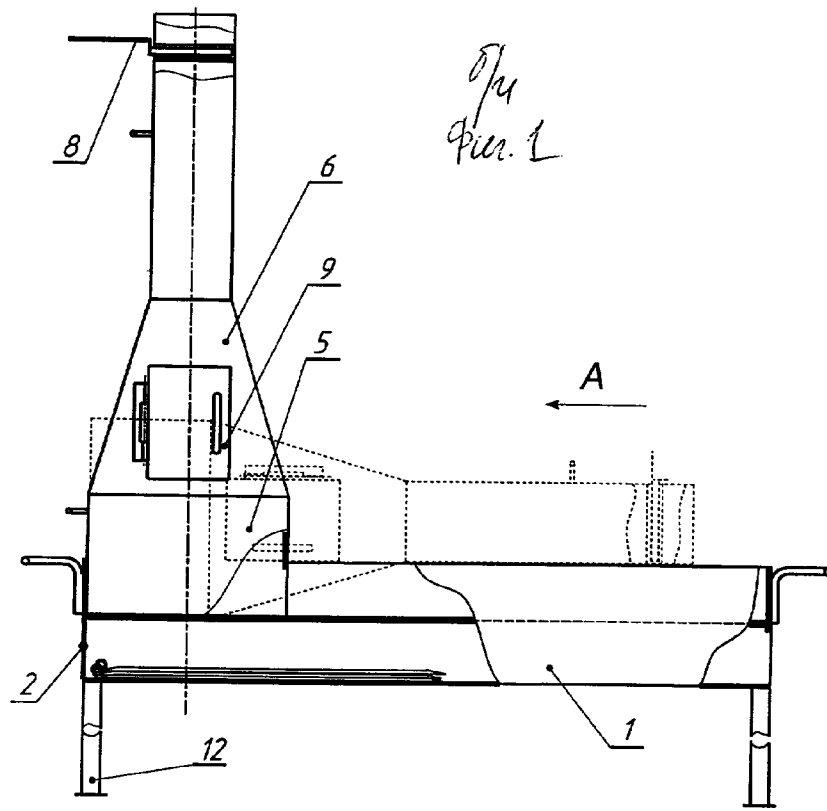
Заслонкой 8 в трубе 7 регулируется тяга, возникающая в туннеле, образованном между решеткой 3 и рядом шампуров с шашлыками. За счет тяги угли подгреваются, их температуру можно регулировать, меняя положение заслонки 8.

В поддоне 2 имеется зона повышенной температуры, она образуется возле окна 10 топки 6. В эту зону можно перемещать часть шашлыков для дожаривания.

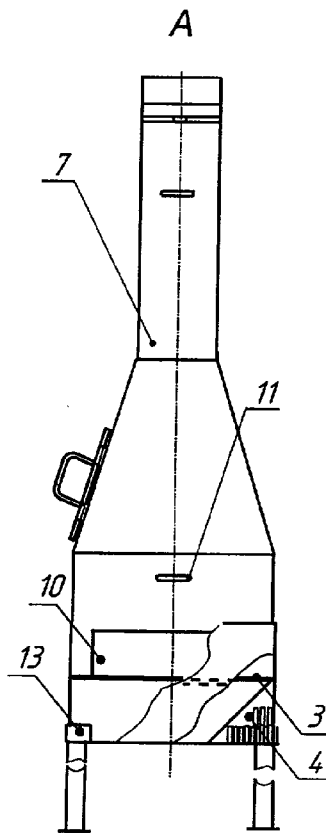
После приготовления шашлыков угли удаляются из мангала, печь 5 за ручки 11 приводится в горизонтальное положение и укладывается в корпус 1.

Замки 13 отмыкают, опоры 12 снимают и укладывают в отсек 4.

МАНГАЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКОВ



Фиг. 1



Фиг. 2