

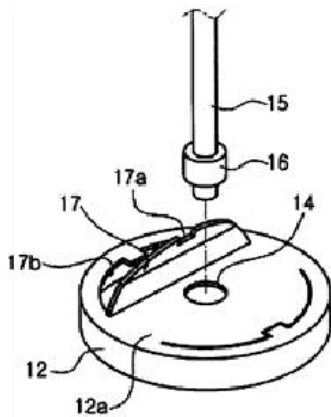
SÁNG CHẾ LIÊN QUAN ĐẾN BẾP GA

♦ VŨ TRUNG (Tổng hợp)

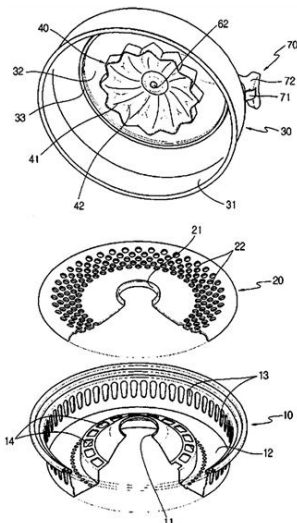
KẾT CẤU NỐI DÙNG CHO ỐNG CẤP KHÍ GA CỦA BẾP GA

Số công bố đơn: 24252; ngày nộp đơn: 16/7/2010 tại Việt Nam; tác giả: Park Bong June; đơn vị nộp đơn: Maxsun Co., Ltd.; địa chỉ: Samyoung Bldg. 6Fl., 733-25, Yeoksam 2(i)-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-080, Republic of Korea.

Sáng chế đề cập đến kết cấu nối dùng cho ống cấp khí ga của bếp ga, được cải tiến sao cho chi phí chế tạo giảm và số lượng các công đoạn chế tạo cũng giảm. Để đạt mục đích này, kết cấu nối bao gồm ống cấp khí ga được nối với mặt đầu vào của khoang đốt để cấp khí ga, phương tiện hãm dạng bậc được tạo ra tại một đầu của ống cấp khí ga, lỗ nối mà ống cấp khí ga được lắp vào được tạo ra ở mặt đầu vào, và phương tiện cố định để tiếp nhận và/hoặc khóa phương tiện hãm của ống để cố định ống được tạo ra ở mặt đầu vào khí ga.



CHÀO DẠNG LÒ NƯỚNG DÙNG KHÍ GA



Số công bố đơn: 21508; ngày nộp đơn: 05/6/2009 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn: Park Jun Gyu; địa chỉ: A9-1309, 595-4 Jure-3dong, Sasang-gu, Busan, Korea.

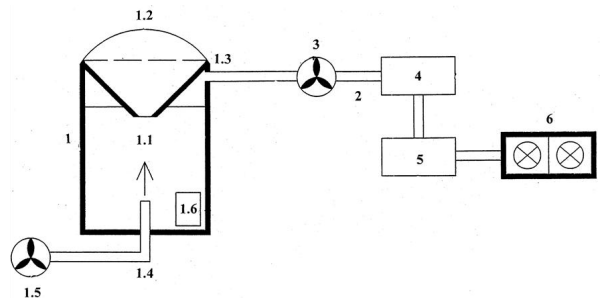
Sáng chế đề cập đến chảo dạng lò nướng dùng khí ga có khả năng nướng thực phẩm thật đều, hơn thế nữa còn khử sạch mùi bằng cách lửa khi đã đi qua lỗ dẫn nhiệt sẽ vừa chạm tới tâm của tấm phản xạ rồi dâng dần lên theo mọi hướng, sau đó theo hướng xoáy của đường gờ và phần nền bị hút một cách tự nhiên hướng về

phía vành ngoài cùng của tấm phản xạ và bị nhiễu xạ hoặc bức xạ xuống dưới, rồi được lưu thông đối lưu hoặc theo dạng xoắn ốc ở phần bên trong của nắp đậy.

BẾP GA SINH HỌC DÙNG NHIÊN LIỆU THỰC VẬT VẬN HÀNH LIÊN TỤC

Số công bố đơn: 22126; ngày nộp đơn: 19/10/2009 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn: Nguyễn Hương Giang; địa chỉ: số 17, ngõ 11, phố Nguyễn Thái Học, Hà Đông, Hà Nội.

Sáng chế đề cập đến bếp ga sinh học dùng nhiên liệu thực vật vận hành liên tục bao gồm lò hóa khí (1) trong đó nhiên liệu được đốt ở tình trạng thiếu oxy để tạo ra khí đốt, ống dẫn khí đốt (2) được lắp quạt hút (3) để dẫn khí đốt từ lò hóa khí (1) qua bình lọc khí và chứa nước thải (4), vào bình khí đốt (5) và cấp tới bếp đun (6). Miệng lò hóa khí (1) được tạo một phễu hạn chế khí (1.2), kết hợp với tác dụng của quạt hút (3), để giảm thiểu lượng khí đốt và khói thoát ra ngoài ngay cả khi người sử dụng cho thêm nhiên liệu hoặc nén nhiên liệu trong lò hóa khí (1) mà bếp (6) vẫn cháy bình thường không bị tắt lửa và giảm thiểu khói bụi trong lò bay ra.



BẾP GA SINH HỌC SỬ DỤNG ĐẦU ĐỐT TIA HỒNG NGOẠI

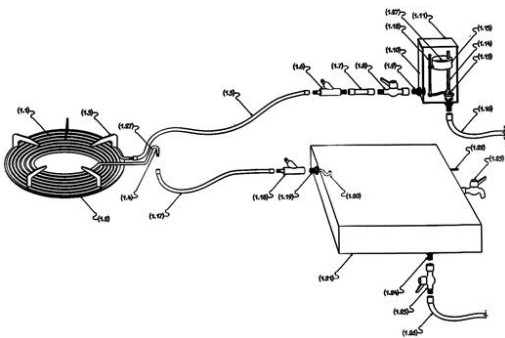
Số công bố đơn: 1643; ngày nộp đơn: 15/4/2010 tại Việt Nam; tác giả: Phan Văn Thế; đơn vị nộp đơn: Công ty TNHH MTV Thương mại Đức Nhân; địa chỉ: 49/15 Phạm Văn Bạch, phường 15, quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh.

Giải pháp hữu ích đề xuất bếp ga sinh học sử dụng đầu đốt tia hồng ngoại sử dụng các nhiên liệu là dăm bào, mùn cưa, trấu, lá cây, củi, các loại rác thải khô. Bếp ga sinh học sử dụng đầu đốt tia hồng ngoại bao gồm thùng đốt nhiên liệu, nắp đậy thùng, cửa nhóm lửa và lấy tro, ống thông gió, quạt gió, bình lọc khí, các van: van gió 1, van gió 2, van chỉnh nhiệt độ, van xả khói. Bình lọc và chứa nước có 3 vách ngăn, các vách ngăn được nối với nhau bằng hình chữ U "ngược", bên dưới 3 vách ngăn được thông với nhau, khí được lọc qua các vách ngăn chuyển lên đầu đốt hồng ngoại, xung quanh đầu hồng ngoại là kiếng để nổi, bên hông bình lọc là vòi xả nước.

HỆ THỐNG ĐUN NƯỚC SÔI TỰ ĐỘNG SỬ DỤNG KIẾNG BẾP GA

Số công bố đơn: 22655; ngày nộp đơn: 10/11/2008 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn Nguyễn Văn Xuân; địa chỉ: Tổ 9, ấp 5, xã Đông Thạnh, huyện Hóc Môn, TP. Hồ Chí Minh.

Sáng chế đề cập đến hệ thống đun nước sôi tự động sử dụng kiếng bếp ga gồm có: ống vòng kim loại xoắn ốc liên kết vào bên trong kiếng bếp, một đầu ống liên kết với bình chứa nước vào, có hệ thống phao cơ đóng mở nước tự động, nước trong bình chứa được lấy từ bồn hoặc từ bình nước nóng dùng năng lượng mặt trời, một đầu ống còn lại liên kết với hệ thống dẫn nước sôi vào bình chứa giữ nhiệt, từ bình chứa giữ nhiệt này nước sôi được sử dụng cho sinh hoạt hàng ngày.



BỘ ĐIỀU CHỈNH GA DÙNG CHO BẾP GA XÁCH TAY

Số bằng sáng chế: 1-0006282; cấp ngày: 10/4/2007 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Park Jin-Ha; địa chỉ: 101-104 Kangbyun Apartment, 1-2 Mannyun-dong, Seo-ku, Taejon 302-150, Korea.

Sáng chế đề cập tới bộ điều chỉnh ga dùng cho bếp ga xách tay để ngăn ngừa sự cố nổ bình chứa ga bằng cách tự động xả ga nén quá mức ra khỏi bình chứa ga khi áp suất bên trong của bình chứa ga gia tăng tới áp suất gây nổ.

MỎ ĐỐT BẾP GA

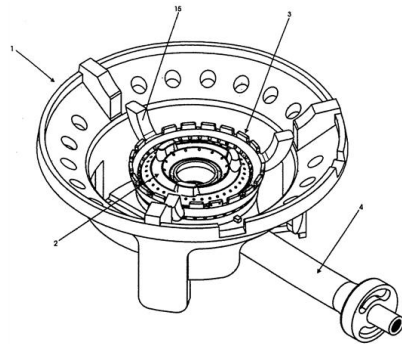
Số bằng sáng chế: 1-0004562; cấp ngày: 21/09/2004 tại Việt Nam; tác giả: Akira Ueda, Goro Mizuta, HiroYuki Setoguchi, Masao Hara, Tatsuo Asagami; chủ bằng: Matsushita Electric Industrial Co. Ltd.; địa chỉ: 1006, Oaza Kadoma, Kadoma-shi, Osaka, 571 Japan.

Sáng chế đề cập đến mỏ đốt bếp ga bao gồm thân và nắp mỏ đốt. Để các ngọn lửa có thể hướng về phía tâm, các lỗ thoát lửa chính được tạo ra ở phía trong của nắp mỏ đốt. Khi xoong nổi hoặc các vật dụng tương tự được nung nóng bằng mỏ đốt này, có thể ngăn không cho tay cầm của xoong nổi hoặc phần thân chính của bếp ga nóng lên, do vậy mỏ đốt bếp ga rất dễ sử dụng, rất an toàn và có thể nung nóng xoong nổi một cách hiệu quả.

ĐẦU ĐỐT CỦA BẾP GA

Số bằng sáng chế: 1-0006996; cấp ngày: 14/4/2008 tại Việt Nam; tác giả: Jakaphan Kidprasert; chủ bằng: Nattinee Tanadumrongsak; địa chỉ: 47 Moo 5, Soi Sawaipracharaj, Ladsawai Sub-district, Lumlookka District, Patumtani 12150, Thailand.

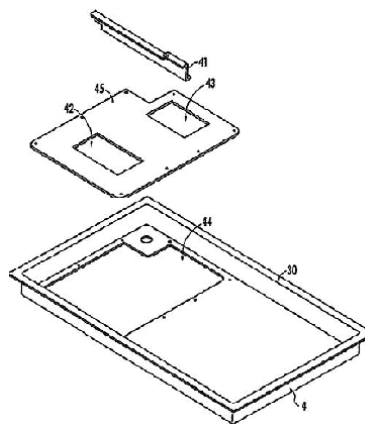
Sáng chế đề cập đến đầu đốt bếp ga bao gồm vỏ đầu đốt có thân trên có dạng hình cái đĩa với phần chính giữa rỗng được tạo nghiêng lên phía trên từ mép trong vùng ngoại vi xung quanh có các lỗ nằm ở giữa mỗi để giữ vật chứa thức ăn để nấu; phần trên thân dưới của vỏ đầu đốt là đai giữ nhiệt có một mặt hình trụ rỗng bao trùm cả thân, trong đó vùng hình tròn chính giữa ở phía ngoài của đai giữ nhiệt có các lỗ dẫn không khí, xung quanh mép trên của đai giữ nhiệt có các chóp ngoại vi; dòng lưu chuyển khí đốt được định hình nhờ chóp cong trên đỉnh và chóp cong dưới đáy được định vị bên trong phần mở rộng của khoang cấp khí đốt, bằng cách đó một đầu dòng chảy khí đốt được dẫn về phía trên và vì vậy nhiệt lượng phát ra nhiều gấp hai lần đầu đốt thông thường.



BẾP NẤU KIỂU LẮP CHÌM

Số công bố đơn: 18287; ngày nộp đơn: 19/11/2007 tại Việt Nam; tác giả: Yoshihiro Mizutani; đơn vị nộp đơn: Rinnai Corporation; địa chỉ: 2-26, Fukuzumi-cho, Nakagawa-ku, Nagoya-shi, Aichi-ken 454-0802, Japan.

Sáng chế đề cập tới bếp nấu kiểu lắp chìm. Trong bếp nấu



kiểu lắp chìm theo sáng chế, một lỗ bộ đốt tương ứng với một bộ đốt ga. Lỗ giữ bộ phận nấu trên mặt bàn có kết cấu để gắn bộ phận nấu theo cách tháo lắp dễ dàng, bộ phận nấu đặt trên mặt bếp nấu để che phần trên của thân chính bếp nấu, trong đó bộ đốt ga.