

(19)  กรมทรัพยากรดินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์
เลขที่อนุสิทธิบัตร 18015

(10) เลขที่ประกาศโฆษณา 18015
(43) วันประกาศโฆษณา 12 กรกฎาคม 2564
(40) วันออกอนุสิทธิบัตร 12 กรกฎาคม 2564

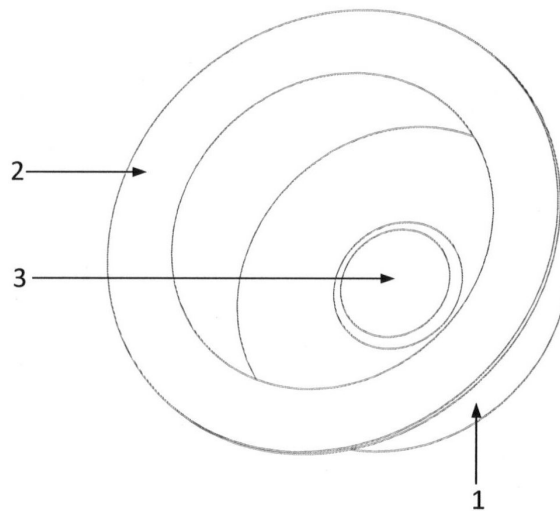
(12) ประกาศโฆษณาการจดทะเบียนการประดิษฐ์และออกอนุสิทธิบัตร

<p>(21) เลขที่คำขอ 1703002052 (22) วันที่ยื่นคำขอ 16 ตุลาคม 2560</p>	<p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A47J 27/00, A47J 27/02</p>
<p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก - (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก - (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก -</p>	<p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (72) ผู้ประดิษฐ์ รองศาสตราจารย์ไพศาล นาคผล (74) ตัวแทน นางสาวนิยดา รุ่งเรืองผล 114 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซอยสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110</p>
<p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ หม้อประกอบอาหารที่มีฉนวนกันความร้อน</p> <p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p> <p>หม้อประกอบอาหารที่มีฉนวนกันความร้อนนี้เป็นผลงานการออกแบบใหม่ที่ไม่เคยปรากฏในที่ใดมาก่อน ซึ่งหม้อนี้เป็นอุปกรณ์เครื่องครัวที่มีใช้ทุกครัวเรือนหรือในระบบอุตสาหกรรม โดยมีลักษณะเป็น 2 ชั้น และชั้นที่อยู่ด้านนอกมีการเจาะช่องเพื่อให้เปลวไฟไหลเข้าที่บริเวณกันหม้อชั้นนอก และไหลออกจากหม้อที่บริเวณผนังรอบๆ หม้อชั้นนอกใกล้กับหูหม้อ ซึ่งลักษณะแบบนี้จะเป็นการช่วยให้มีการถ่ายเทความร้อนจากเปลวไฟให้กับน้ำในหม้อให้สูงขึ้น ซึ่งจะเป็นการประหยัดพลังงานที่ใช้ในการต้มน้ำ ลักษณะการไหลของเปลวไฟที่อยู่ในช่องการไหลระหว่างหม้อชั้นนอกและหม้อชั้นในสามารถทำได้ 2 ลักษณะคือไม่มีอุปกรณ์ในการบังคับทิศทางการไหลของเปลวไฟ ส่วนลักษณะที่สองจะมีอุปกรณ์บังคับทิศทางการไหลของเปลวไฟให้ไหลไปรอบๆ ผนังของหม้อก่อนที่จะไหลออกจากหม้อ</p>	

ข้อถ้อยสิทธิ

หม้อประกอบอาหารที่มีฉนวนกันความร้อนนี้ ประกอบด้วยหม้อชั้นใน (1) และหม้อชั้นนอก (5) โดยหุ้มหม้อชั้นใน (2) วางบนหุ้มหม้อชั้นนอก (4) ซึ่งจะมีการยึดติดกันโดยใช้อุปกรณ์ยึด โดยระหว่างหม้อชั้นนอกและหม้อชั้นในจะมีช่องว่างเพื่อให้เปลวไฟไหลผ่าน โดยกันหม้อชั้นนอก (7) มีการเจาะช่อง (8) เพื่อให้เปลวไฟไหลเข้าไปในช่องว่างระหว่างผนังหม้อชั้นนอก (5) และผนังหม้อชั้นใน (1) โดยขณะที่เปลวไฟไหลในช่องว่างนี้ก็จะมีการถ่ายเทความร้อนให้กับน้ำหรืออาหารที่อยู่ในหม้อ หลังจากนั้นก็ไหลออกจากหม้อที่ช่องสำหรับไหลออก (6) ที่บริเวณรอบๆ ผนังหม้อ ลักษณะของช่องทางออกมีรูปร่างเป็นวงกลม

ซึ่งมีลักษณะพิเศษคือ เป็นหม้อประกอบอาหารที่มีฉนวนกันความร้อน 2 ชั้น วางซ้อนกัน โดยหม้อชั้นนอกมีการเจาะรูที่กันหม้อ (8) เพื่อให้เปลวไฟไหลเข้าไปในช่องว่างระหว่างหม้อทั้งสองชั้น เป็นหม้อที่ทำหน้าที่เป็นฉนวนกันความร้อน ซึ่งช่วยป้องกันการสูญเสียความร้อนจากเปลวไฟให้กับบรรยากาศรอบๆ และที่ผนังด้านในหม้อชั้นนอกมีอุปกรณ์ช่วยบังคับทิศทางการไหลของเปลวไฟ ให้เปลวไฟไหลวนไปตามผนังหม้อ ในขณะที่ไหลผ่านช่องว่างระหว่างหม้อทั้งสอง เพื่อเพิ่มเวลาในการถ่ายเทความร้อนให้กับหม้อชั้นใน (1) ให้มากขึ้น โดยระยะและจำนวนรอบของอุปกรณ์บังคับทิศทางการไหลของเปลวไฟสามารถปรับได้ และที่ผนังหม้อชั้นนอก มีการเจาะรูรอบๆ หม้อ (6) เพื่อให้เปลวไฟไหลออก



รูปที่ 1