

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①① N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 877 079

②① N° d'enregistrement national : 04 11390

⑤① Int Cl⁸ : F 28 D 20/00 (2006.01), A 47 G 23/04, B 65 D 81/18

①②

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 26.10.04.

③⑦ Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 28.04.06 Bulletin 06/17.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été
établi à la date de publication de la demande.*

⑥⑦ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : MOULIN AGNES PAULETTE
DANIELE — FR.

⑦② Inventeur(s) : MOULIN AGNES PAULETTE
DANIELE.

⑦③ Titulaire(s) :

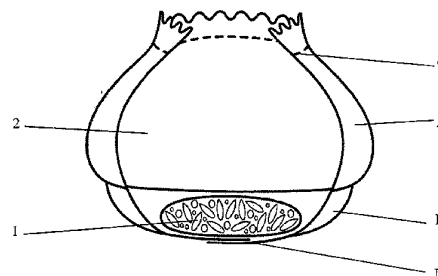
⑦④ Mandataire(s) : MOULIN AGNES.

⑤④ DISPOSITIF POUR MAINTENIR AU CHAUD DES MATIERES OU DES OBJETS, NOTAMMENT DES ALIMENTS.

⑤⑦ L'invention concerne un dispositif de service, réutilisa-
ble, permettant de maintenir chauds sur une durée optima-
le, des matières ou des objets déjà chauds et ce par principe
d'emménagement calorifère, de conjonction, d'isolation,
puis de restitution lente.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement desti-
né à un usage domestique, privé ou professionnel et au
transport calorifère d'aliments.

Le dispositif se présente sous la forme (figure 4) d'un
sac de chauffe (1) et d'un sac de service (2) composé de
deux compartiments A et B de tailles différentes. Le com-
partiment inférieur (B) de petite taille, équipé d'un système
simple d'ouverture/ fermeture (D), destiné à loger et déloger
le sac de chauffe (1). Le compartiment supérieur (A), de
plus grande taille est équipé d'un système d'ouverture/ fer-
meture (C) destiné à recevoir les éléments déjà chauds à
conserver chauds sur le laps de temps choisi ainsi qu'au
service.



FR 2 877 079 - A1



La présente invention a pour objet, un ustensile permettant de conserver au chaud et pour une durée souhaitée des matières et ou des éléments déjà chauds.

L'invention revendiquée, décrit donc un procédé d'accumulation, de restitution et de conservation de chaleur, ayant pour but de maintenir chaudes certaines matières, 5 notamment mais non exhaustivement alimentaires, quelles soient contenues ou sans contenant, et ce pour une durée et à un degré ajustable suivant le temps de réchauffage initialement choisi.

L'invention dont l'auteur revendique la création, porte notamment sur la particularité de la composition du système d'accumulation et de restitution indépendante 10 de toute source d'énergie et fonctionnant donc sans branchement, ni flamme, ni contacteur, ni pile, ainsi que sur le principe de conjonction des deux éléments et des deux compartiments A et B la constituant.

Invention notamment caractérisée par la conjonction des deux éléments séparables (partie n°1 et n°2) et des deux compartiments A et B constituant l'ensemble de la partie n°2.

15 La partie n° 1 dite « sac de chauffe », est composée d'un sac, réalisé dans des matériaux pouvant subir un réchauffage via un micro-ondes de ménage et rempli d'une quantité calibrée de grains de deux types de céréales. Chacune de ces céréales étant appropriée à un contact alimentaire, l'une ayant pour fonction après réchauffage, d'induire une forme d'accumulation et de convection permettant une restitution lente de la chaleur, 20 l'autre en plus faible proportion ayant un rôle olfactif.

La partie n° 2 est composée de deux compartiments A et B de tailles différentes.

Le compartiment inférieur B de petite taille est équipé d'un système simple d'ouverture/fermeture D, destiné à loger et déloger « le sac de chauffe ».

Le compartiment supérieur A de plus grande taille est conçu pour recevoir les 25 éléments déjà chauds et à conserver chauds sur le laps de temps choisi, c'est donc aussi le compartiment de service. Le matériau utilisé pour cette partie de l'invention ayant pour seule obligation, d'être lavable, non contre indiqué pour le contact alimentaire et résistant, sans dégradation sensible, à des températures pouvant être élevées.

La présente invention porte notamment sur son caractère écologique, pour sa 30 composition faite de matériaux naturels, pour sa nature réutilisable sur long terme, ainsi que pour la proportion négligeable d'énergie utilisée eut égard à la chaleur restituée.

Le brevet du déposant décrit donc un procédé ayant pour objet dans un conditionnement spécifique et sans branchement ni pile, ni flamme, de ralentir le refroidissement de matières chaudes grâce à un principe d'emménagement et de 35 restitution de chaleur douce.

Exemples d'applications de l'invention revendiquée :

Maintient au chaud pain grillé, blinis, crêpe, toast, pizza, sandwich, chocolat fondu

Maintient au chaud d'assiette ou autres accessoires de service. Transport calorifère.

REVENDICATIONS

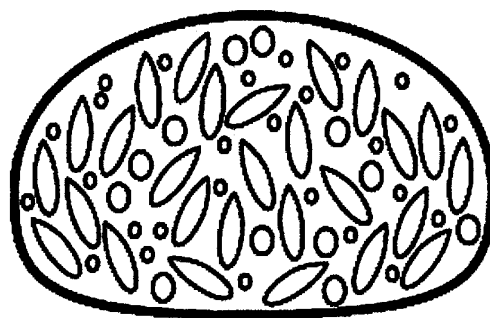
1) Dispositif pour maintenir chauds sur une durée optimale et indépendamment de toute source d'énergie, des matières et des objets déjà chauds, caractérisé en ce qu'il comporte deux éléments séparables, un sac de chauffe (1) et un élément (2) comportant un compartiment supérieur (A) et un compartiment inférieur (B) constituant des réceptacles
5 pour les éléments à maintenir au chaud et pour le sac de chauffe (1)

2) Dispositif, selon la revendication 1, caractérisé en ce que le sac de chauffe (1) est principalement constitué de matériaux calorifuges adaptés à un réchauffage au four micro-ondes

3) Dispositif, selon la revendication 2, caractérisé en ce que le sac de chauffe (1)
10 est rempli d'une quantité calibrée de grains de deux types de céréales

4) Dispositif, selon la revendication 1, 2 ou 3, caractérisé en ce que le compartiment inférieur B de l'élément (2) est muni d'un système d'ouverture - fermeture D et constitue un réceptacle pour le sac de chauffe (1)

5) Dispositif, selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en
15 ce que le compartiment supérieur A de l'élément (2) est muni d'un système d'ouverture - fermeture C et constitue un réceptacle pour les matières ou objets à maintenir au chauds.

$1/2$ **FIG . 1****FIG . 2**

2/2

FIG . 3

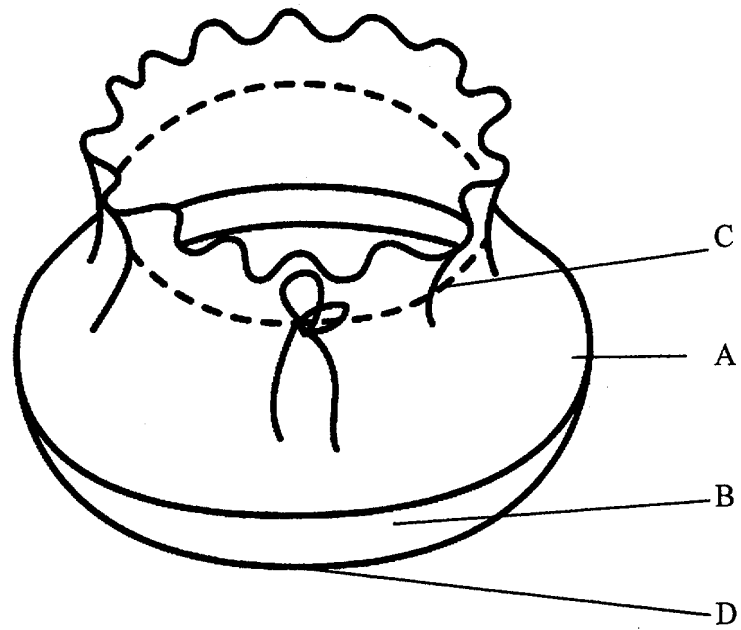


FIG . 4

