

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 80 24699

(54) Ensemble pour la confection de biftecks reconstitués.

(51) Classification internationale (Int. Cl.²). **A 22 C 7/00.**

(22) Date de dépôt..... 14 novembre 1980.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 20 du 21-5-1982.

(71) Déposant : HELY-JOLY Georges, résidant en France.

(72) Invention de : Georges Hély-Joly.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Joseph et Guy Monnier, conseils en brevets d'invention,
150, cours Lafayette, 69003 Lyon.

Le brevet français N° 1602.311 déposé le 5 Novembre 1968 au nom du présent Demandeur avait pour objet un ensemble destiné à permettre la confection, la présentation et éventuellement la conservation des biftecks reconstitués à partir de viande hachée, ledit ensemble comprenant en
5 combinaison un bâti dont la partie antérieure est agencée à la manière d'une vitrine de présentation, au moins un appareil hache-viande entraîné par un moteur électrique logé dans un compartiment thermiquement isolé du bâti précité, un dispositif pour la confection des biftecks associé à l'appareil précité, et un groupe frigorifique pourvu de deux évaporateurs
10 respectivement fixés contre la goulotte d'alimentation de l'appareil hache-viande et contre le plancher ou fond de la vitrine sus-mentionnée.

Dans le Premier Certificat d'Addition N° 70.12428 du 6 Avril 1970 au brevet précité l'on a décrit un ensemble de ce type établi de façon à se présenter sous une forme beaucoup plus compacte et moins coûteuse,
15 afin d'être susceptible d'être aisément posé sur la banque d'un magasin.

La présente invention vise un autre mode de mise en oeuvre de la disposition suivant le brevet N° 1602.311, en vue de permettre la réalisation d'un ensemble comportant un encombrement moins important que celui suivant ledit brevet, mais légèrement supérieur à celui suivant la
20 Première Addition, un tel ensemble convenant particulièrement bien à des grandes surfaces de vente, aux cuisines des collectivités et aux grandes boucheries.

L'ensemble suivant la présente invention comprend une partie inférieure ou embase à l'intérieur de laquelle sont logés un groupe
25 frigorifique et un appareil hache-viande dont le débouché est équipé d'un dispositif pour la reconstitution des biftecks ; ce dispositif est prévu à l'intérieur d'une vitrine dont l'espace est réfrigéré par un évaporateur relié au groupe précité, lequel évaporateur assure simultanément le refroidissement du compartiment qui renferme l'appareil hache-viande.
30 Cette embase supporte un plateau de découpage percé d'un orifice ménagé en alignement avec la goulotte d'alimentation de l'appareil hache-viande ; ce plateau est surmonté d'une partie supérieure en forme d'auvent, équipée d'un second évaporateur relié au groupe frigorifique et agencé de manière à assurer la réfrigération efficace de l'espace servant au
35 stockage des pièces destinées à être hachées et défini par les parois verticales qui bordent le plateau sus-indiqué sur trois côtés, le quatrième, correspondant à l'avant de l'ensemble suivant l'invention, étant laissé libre pour l'accès audit plateau.

Le dessin annexé, donné à titre d'exemple, permettra de mieux

comprendre l'invention, les caractéristiques qu'elle présente et les avantages qu'elle est susceptible de procurer :

Fig. 1 est une vue en perspective montrant l'agencement général d'un ensemble établi conformément à la présente invention.

5 Fig. 2 en est une coupe verticale schématique.

Fig. 3 est une coupe horizontale à plus grande échelle, illustrant l'actionnement automatique du tiroir du dispositif pour la reconstitution des biftecks.

Le bâti de l'ensemble représenté en fig. 1 comprend essentiellement
10 une partie inférieure ou embase 1, un auvent supérieur 2 et une partie intermédiaire 3 fermée sur trois côtés.

Comme plus particulièrement montré en fig. 2, l'embase 1 renferme un groupe frigorifique 4 de type usuel qui alimente à travers une canalisation 5 un premier évaporateur 6, lequel assure la réfrigération de
15 l'espace intérieur du compartiment formé par ladite embase ; au-dessous de cet évaporateur 6 est prévu un collecteur de condensation 7 agencé à la manière d'un tiroir accessible depuis la face antérieure de l'ensemble et conformé de manière à recueillir l'eau de condensation sans gêner la circulation de l'air froid de haut en bas. Encore au-dessous de ce
20 collecteur 7 est disposé le corps cylindrique 8 d'un appareil hache-viande 8 dont la vis 9 est orientée horizontalement d'arrière en avant tandis que la goulotte d'alimentation 10 est tournée vers le haut. On notera encore que le moteur 11 qui assure l'entraînement en rotation de la vis 9 est orienté vers le bas et se trouve ainsi logé dans une partie de
25 l'embase 1 qui est isolée thermiquement du reste de l'espace intérieur réfrigéré de ladite embase.

Sur le débouché antérieur du corps 8 de l'appareil hache-viande 8-9-10-11 est fixé un dispositif pour la reconstitution des biftecks comprenant, à la façon en soi connue, un tiroir 12 découpé d'une empreinte
30 12a et monté à coulissement horizontal dans un étrier fixe 13. Comme illustré en fig. 3 à l'opposé du débouché du corps 8 l'empreinte 12a est fermée par une feuille métallique verticale 14 raidie dans sa partie centrale par une plaque 15 associée à un ressort de rappel 16. En arrière de cette plaque 15 l'étrier 13 porte un contacteur 17 relié à un relais
35 qui assure l'alimentation d'un petit vérin électrique 18 ; la tige mobile 19 de ce vérin est fixée au tiroir 12.

Il convient d'observer que le dispositif 12-13 pour la reconstitution des biftecks se trouve disposé en arrière d'une paroi démontable 20 (fig. 1 et 2) établie en une matière transparente afin de déterminer une sorte

de vitrine. L'espace intérieur de cette vitrine est énergiquement réfrigéré par l'évaporateur 6 en même temps que le corps 8 de l'appareil hache-viande.

La partie intermédiaire 3 du bâti de l'ensemble suivant l'invention
5 comprend un plateau de découpage 21 qui repose sur la partie supérieure de l'embase 1 ; ce plateau 21, percé d'un orifice 22 orienté axialement par rapport à la goulotte 10 de l'appareil hache-viande, est retenu de manière aisément démontable afin de faciliter son nettoyage. Le plateau
10 21 est bordé par deux parois latérales 23 avantageusement prévues transparentes et par une paroi arrière 24 en acier inoxydable, supportée par la colonne 25 qui relie l'embase 1 à l'auvent 2. Contre la paroi 24 est rapportée une barre horizontale 26 formant support pour des crochets 27 destinés à la fixation amovible de pièces de viande.

L'auvent 2 renferme un second évaporateur 28 qu'un piquage vertical
15 29 relie à la canalisation 5 et au groupe frigorifique 4. Au-dessous de cet évaporateur 28 est prévu un collecteur amovible de condensation 30 qui permet toutefois à l'air froid de descendre entre les parois 23-24-23 jusqu'au plateau 21 qui est ainsi réfrigéré en même temps que les pièces de viande retenues sur les crochets 27. L'auvent 2 est équipé d'un
20 dispositif d'éclairage 31 orienté transversalement entre les parois latérales 23.

L'utilisation et le fonctionnement de l'ensemble ci-dessus décrit découlent des explications qui précèdent et se comprennent aisément.

Cet ensemble est posé sur un support ou autre surface horizontale
25 32 (fig. 1) de façon à ce que le plateau 21 se trouve placé à une hauteur propre à permettre le découpage aisé de la viande par un opérateur placé debout en avant dudit ensemble. Les pièces de viande supportées par les crochets 27 et maintenues à une température basse assurant leur conservation peuvent en conséquence être découpées en morceaux, puis être introduites
30 dans l'orifice 22 et dans la goulotte 10 par simple poussée. La viande est ainsi hachée dans l'appareil 8-9-10-11 pour être admise dans l'empreinte 12a du tiroir alternatif 12 ; lorsque cette empreinte est remplie, la feuille 14 se déforme élastiquement à la manière d'une membrane et actionne le contacteur 17, si bien que le vérin 18-19 déplace automatique-
35 ment le tiroir 12 et amène l'empreinte 12a à l'extérieur de la vitrine 20 ; le bifteck reconstitué peut être alors prélevé et un contacteur de temporisation ramène le tiroir à sa position primitive de remplissage.

Les opérations sont ainsi effectuées de manière automatique, à une cadence de fonctionnement élevée. La conservation des pièces de viande,

leur découpage, le hachage et la reconstitution des biftecks sont opérés en zone froide, ce qui ralentit la dégradation biologique de la viande et assure des conditions d'hygiène parfaites. On notera à ce sujet que l'ensemble suivant l'invention répond à la législation concernant la fabrication des biftecks hachés, laquelle interdit la fragmentation à l'avance des pièces destinées à être hachées, et qu'il permet de stocker lesdites pièces sur le lieu même de l'opération de hachage.

Il doit d'ailleurs être entendu que la description qui précède n'a été donnée qu'à titre d'exemple et qu'elle ne limite nullement le domaine de l'invention dont on ne sortirait pas en remplaçant les détails d'exécution décrits par tous autres équivalents.

REVENDICATIONS

1. Ensemble pour la confection de biftecks reconstitués, du genre comprenant un appareil hache-viande, un dispositif pour la reconstitution
5 des biftecks, une vitrine et un groupe frigorifique, caractérisé en ce que son bâti présente :

- une partie inférieure ou embase dont l'espace intérieur, réfrigéré par le groupe frigorifique alimentant un premier évaporateur, renferme l'appareil hache-viande à goulotte verticale et le dispositif
10 pour la reconstitution des biftecks placé en arrière d'une paroi transparente ou vitrine ;

- une partie supérieure en forme d'auvent, à l'intérieur de laquelle est placé un second évaporateur relié au groupe frigorifique précité ;

15 - et une partie intermédiaire comportant, bordé sur trois côtés par des parois verticales qui guident vers le bas l'air froid issu du second évaporateur de l'auvent, un plateau horizontal de découpage percé d'un orifice orienté axialement par rapport à la goulotte d'alimentation de l'appareil hache-viande.

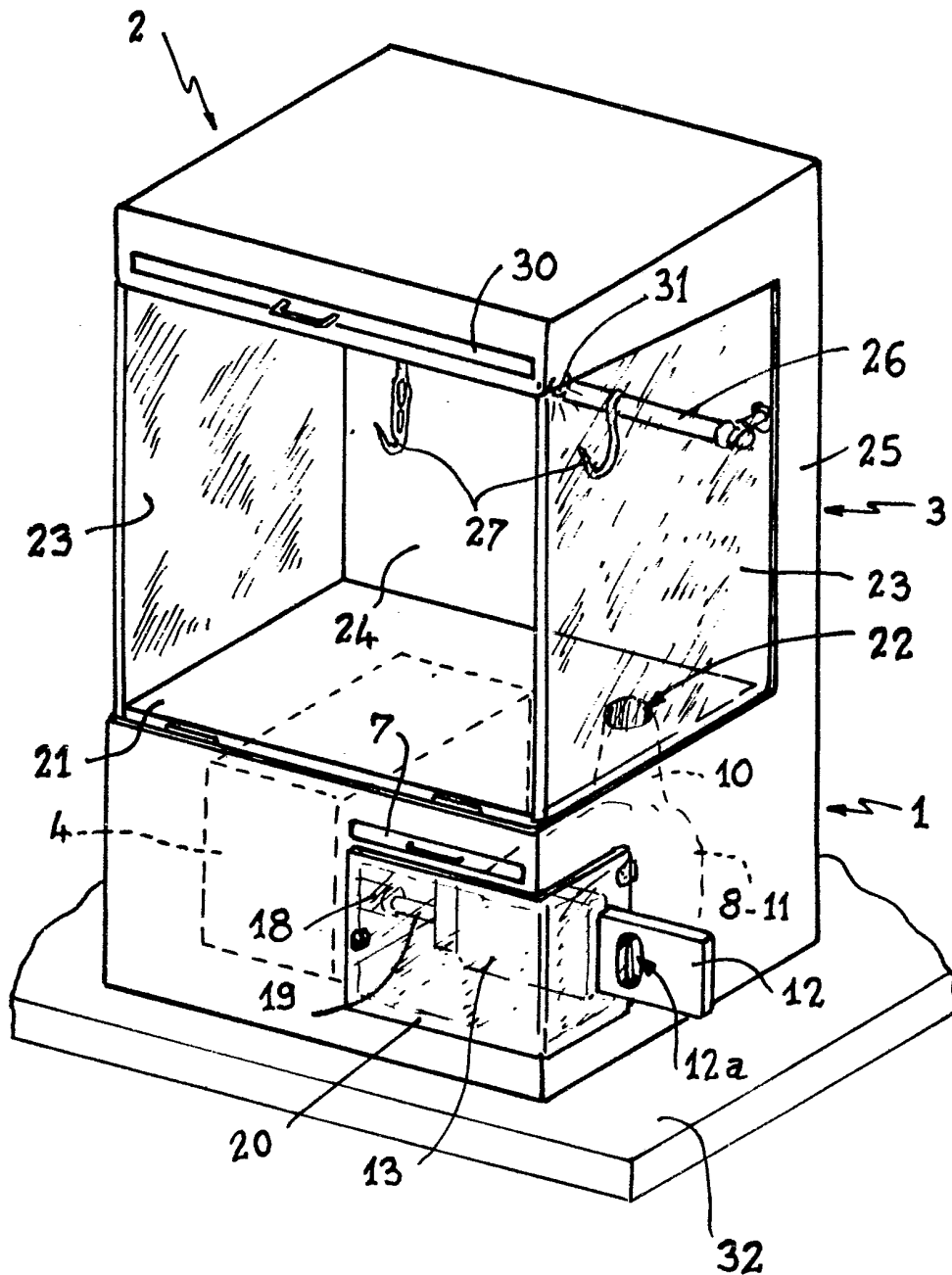
20 2. Ensemble suivant la revendication 1, caractérisé en ce que le tiroir alternatif usuel du dispositif pour la reconstitution des biftecks est actionné de manière automatique par un vérin électrique alimenté à travers un contacteur commandé par la pression de la viande hachée à l'intérieur de l'empreinte du tiroir précité.

25 3. Ensemble suivant la revendication 2, caractérisé en ce que le contacteur est actionné par une feuille métallique déformable associée à des moyens élastiques de rappel.

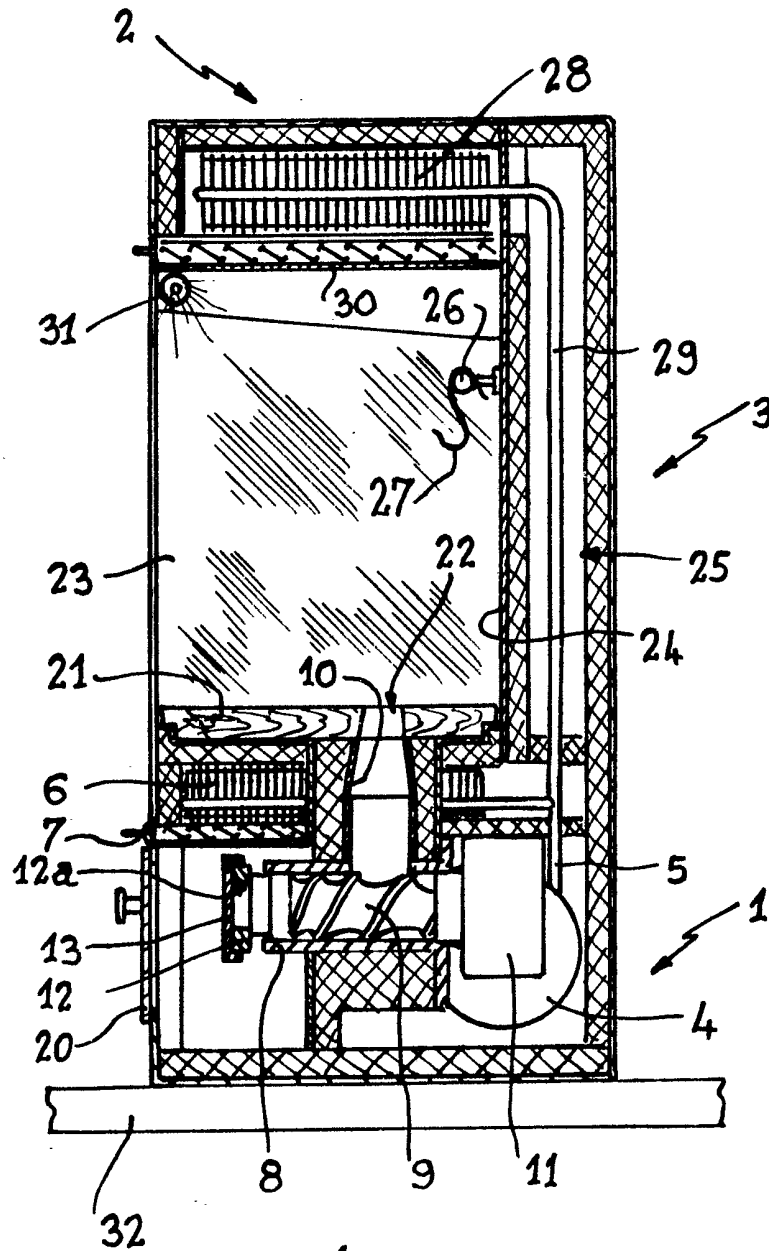
4. Ensemble suivant l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'auvent est équipé d'une source d'éclairage ainsi
30 que d'un collecteur amovible de condensation.

5. Ensemble suivant l'une quelconque des revendication 1 à 4, caractérisé en ce que deux parois verticales opposées de la partie intermédiaire sont prévues transparentes.

35 6. Ensemble suivant l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que l'une des parois verticales de la partie intermédiaire est équipée de moyens pour la suspension des pièces de viande à découper.

1/3**Fig. 1**

2/3

*Fig. 2*

