

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 535 680

(21) N° d'enregistrement national :

82 18646

(51) Int Cl³ : B 65 B 23/10; A 21 C 15/00; A 23 G 3/20 //
A 21 D 13/08.

(12)

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 8 novembre 1982.

(30) Priorité

(43) Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 19 du 11 mai 1984.

(60) Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

(71) Demandeur(s) : *DOPPLER Robert.* — FR.

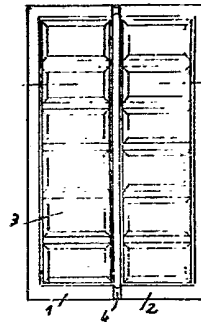
(72) Inventeur(s) : Robert Doppler.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) : Robert Doppler.

(54) Moule pour biscuits à enduire unilatéralement d'un revêtement en chocolat et faisant en même temps office d'emballage.

(57) Moule pour enduire unilatéralement des biscuits d'un revêtement en chocolat par leur pose sur une couche de chocolat en fusion répandue sur le fond du moule, caractérisé en ce que dans le but d'utiliser ce moule simultanément d'emballage des biscuits ainsi enduits, il est constitué par une feuille de matière plastique appropriée comportant des alvéoles 3 répartis symétriquement sur deux volets rabattables l'un sur l'autre suivant leur axe de symétrie 4 de telle façon que les biscuits se trouvent superposés par paires et dos à dos par les faces non enduites.



FR 2 535 680 - A1

D

Jusqu'à présent les biscuits accusant sur une seule face un revêtement en chocolat étaient placés dans des moules individuels dont le fond était recouvert d'une couche de chocolat en fusion. Les biscuits étaient alors posés sur la couche et l'agglomérat ainsi réalisé était extrait du moule et l'emballage du produit fini avait lieu par une opération distincte.

La présente invention vise un perfectionnement de ce genre de fabrication consistant à créer un moule susceptible de constituer en lui-même l'emballage en évitant ainsi des manipulations supplémentaires. Ce moule est fabriqué en partant d'une feuille de matière plastique appropriée et éventuellement translucide, présentant une série d'alvéoles correspondant à une pluralité de moules. Ceux-ci sont répartis symétriquement sur deux volets se rabattant l'un sur l'autre.

Une fois qu'une couche de chocolat fondu est répandue sur le fond de ces moules, il suffit de poser les biscuits sur ces couches. Cette pose peut avoir lieu automatiquement au moyen d'un dispositif en soi connu tel que par exemple des ventouses commandées mécaniquement et exerçant en outre une certaine pression sur les biscuits pour les enfoncer dans la masse de chocolat.

Rien de plus simple alors que de rabattre l'un des volets sur l'autre pour obtenir de cette façon immédiatement l'emballage formé par le moule lui-même et où les biscuits sont superposés deux à deux et dont seules les faces non enduites sont en contact.

Bien entendu, la matière choisie pour le moule doit être de la sorte que la couche de chocolat, une fois durcie, n'attache pas.

Quant au fond du moule, il peut accuser des ornements ou des inscriptions en creux ou en relief qui se reproduisent fidèlement sur l'enduit du produit fini.

La forme des alvéoles peut varier, c'est à dire peut être rectangulaire, ronde ou autre, voire même festonnée.

Le dessin annexé représente, à titre d'exemple non limitatif, deux formes d'exécution de moules faisant simultanément office d'emballage

Fig. 1 se rapporte en plan à un moule à alvéoles rectangulaires,

Fig. 2 en est une coupe transversale suivant la ligne A-B,

Fig. 3 montre en coupe les deux volets rabattus l'un sur l'autre

renfermant deux biscuits superposés dans les alvéoles,

Fig. 4 fait voir en plan un moule à alvéoles rondes.

Le moule se compose de deux volets 1 et 2 (Fig. 1) dont les alvéoles 3 correspondent. Ces deux volets sont reliés par une gorge 4 formant charnière.

Les biscuits, une fois posés sur la couche de chocolat recouvrant le fond du moule, il suffit par exemple de rabattre le volet 2 sur le volet 1 (Fig. 2) autour de la charnière 4 suivant la flèche 5 (position intermédiaire 2') pour obtenir la fermeture de l'emballage ainsi constitué. Dans ce cas, les biscuits se superposent dos à dos avec les faces non enduites de chocolat.

Ainsi que le montre la Fig. 4, les volets 1 et 2 peuvent chacun comporter plusieurs rangées d'alvéoles.

Le nombre d'alvéoles peut varier suivant les besoins. Dans les formes d'exécution des Fig. 1 et 4 douze biscuits peuvent par exemple être enduits et emballés.

REVENDICATIONS

1). Moule pour enduire unilatéralement des biscuits d'un revêtement en chocolat par leur pose sur une couche de chocolat en fusion répandue sur le fond du moule, caractérisé en ce que dans le but d'utiliser ce moule simultanément d'emballage des biscuits ainsi enduits, il est constitué par
5 une feuille de matière plastique appropriée comportant des alvéoles (3) réparties symétriquement sur deux volets (1, 2), rabattables l'un sur l'autre suivant leur axe de symétrie (4) de telle façon que les biscuits se trouvent superposés par paires et dos à dos par les faces non enduites.

2). Moule suivant la revendication 1, caractérisé en ce que pour
10 favoriser le rabattage des volets (1, 2), l'axe de symétrie formant charnière de pliage est façonné en forme de gorge (4).

3). Moule suivant les revendications 1 et 2, caractérisé en ce que les alvéoles (3), en correspondance sur les deux volets (1, 2) sont disposées en une ou plusieurs rangées.

15 4). Moule suivant les revendications 1 à 3, caractérisé en ce que le fond des alvéoles (3) accuse des ornements et/ou inscriptions en creux et/ou en reliefs se traduisant fidèlement au revêtement en chocolat.

Fig.1

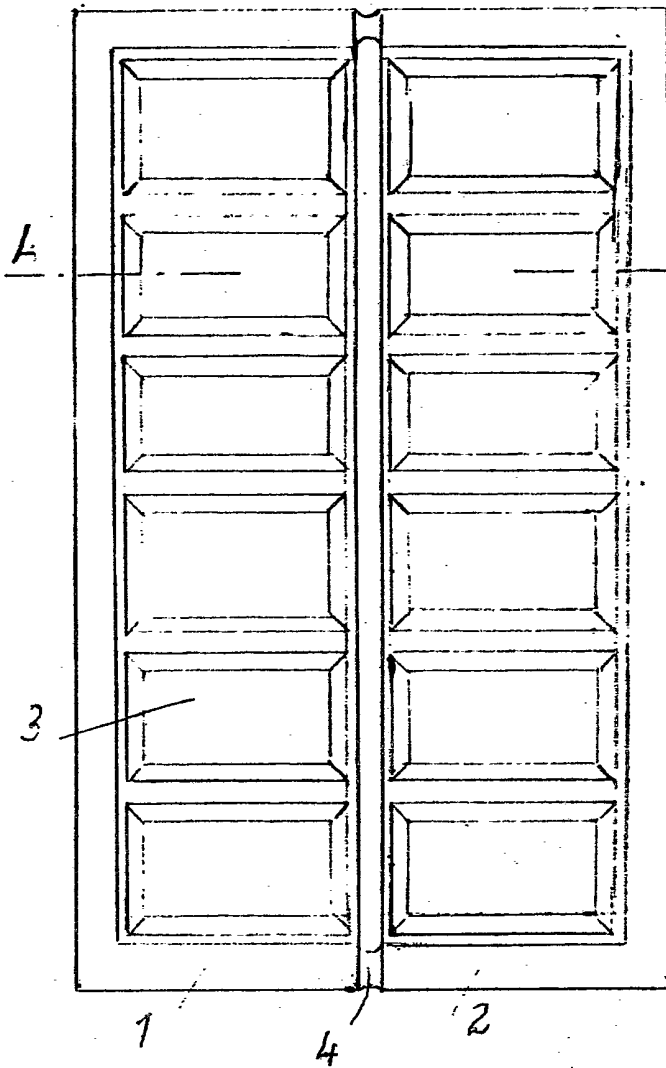


Fig.4

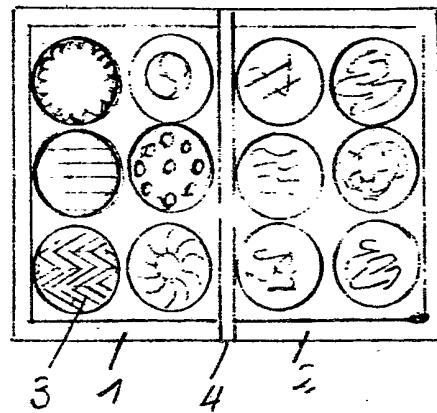


Fig.2

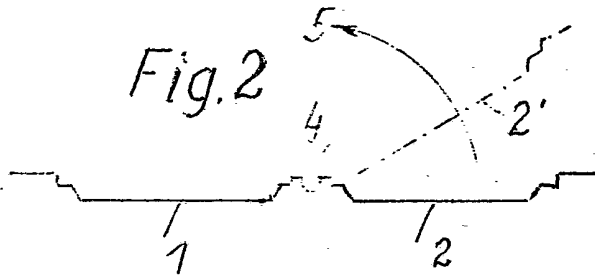


Fig.3

