

I-3082

86185 GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Brevet N°	du 27 novembre 1985
Titre délivré : 24 MARS 1986	



Monsieur le Ministre
de l'Economie et des Classes Moyennes
Service de la Propriété Intellectuelle
LUXEMBOURG

Demande de Brevet d'Invention

I. Requête

Marvin Glass & Associates, 815 N. La Salle Street, Chicago, IL 60610, E.U.A., représentée par Monsieur Jean Waxweiler, 21-25 Allée Scheffer, Luxembourg, agissant en qualité de (1)
mandataire (2)

dépose(nt) ce vingt-sept novembre mil neuf cent quatre-vingt-cinq (3)
à 15,00 heures, au Ministère de l'Economie et des Classes Moyennes, à Luxembourg :

1. la présente requête pour l'obtention d'un brevet d'invention concernant :
Récipient de préparation et de stockage de produits alimentaires

2. la délégation de pouvoir, datée de Chicago, IL le 26 juillet 1985
3. la description en langue française de l'invention en deux exemplaires;
4. 1 planches de dessin, en deux exemplaires;
5. la quittance des taxes versées au Bureau de l'Enregistrement à Luxembourg,
le vingt-sept novembre mil neuf cent quatre-vingt-cinq

déclare(nt) en assumant la responsabilité de cette déclaration, que l'(es) inventeur(s) est
John V. Zaruba, 1959 N. Burling, Chicago, IL 60614, E.U.A.
Howard J. Morrison, 1250 Deere Park Lane, Deerfield, IL 60015, E.U.A.
Rino Conti, 605 School Street, Stoughton, MA 02072, E.U.A.

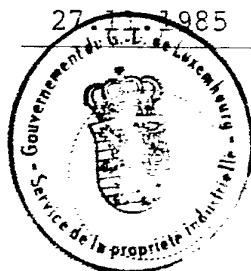
revendique(nt) pour la susdite demande de brevet la priorité d'une (des) demande(s) de
(6) brevet déposée(s) en (7) Etats-Unis d'Amérique
le 1 février 1985 sous le No. 697,284

au nom de John V. Zaruba, Howard J. Morrison, Rino Conti (8)
élit(é)lisent pour lui (elle) et, si désigné, pour son mandataire, à Luxembourg
Jean Waxweiler, 21-25 Allée Scheffer, Luxembourg (10)
sollicite(nt) la délivrance d'un brevet d'invention pour l'objet décrit et représenté dans les
annexes susmentionnées, — avec ajournement de cette délivrance à / / mois. (11)
Le mandataire

II. Procès-verbal de Dépôt

La susdite demande de brevet d'invention a été déposée au Ministère de l'Economie et des
Classes Moyennes, Service de la Propriété Intellectuelle à Luxembourg, en date du :

à 15,00 heures



Pr. le Ministre
de l'Economie et des Classes Moyennes,
p. d.

A 68007

(1) Nom, prénom, firme, adresse — (2) s'il a lieu «représenté par ...» agissant en qualité de mandataire — (3) date en toutes lettres — (4) titre de l'invention — (5) noms et adresses — (6) brevet, certificat d'addition, modèle d'utilité — (7) date — (8) déposant originaire — (9) adresse — (10) 6, 12 ou 18 mois.

REVENDEICATION DE PRIORITÉ

L-3082

Dépôt de la demande de brevet

en Etats-Unis d'Amérique

du 1 février 1985 sous le numéro 697,284

M E M O I R E D E S C R I P T I F

DEPOSE A L'APPUI D'UNE DEMANDE

DE BREVET D'INVENTION

AU GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

par: Marvin Glass & Associates

pour: Récipient de préparation et de stockage de produits
alimentaires

"Récipient de préparation et de stockage de produits alimentaires"

La présente invention est relative d'une manière générale à la préparation et au stockage de produits alimentaires et plus particulièrement à un récipient facilitant la préparation de produits en strates, tels que ceux réalisés à partir de galettes et de crème glacée, ainsi que le stockage organisé des produits en strates.

Des récipients de conservation destinés à sceller de manière hermétique des produits alimentaires sont connus dans la technique. Le brevet aux Etats-Unis d'Amérique 3.837.775 décrit des récipients qui, par la coopération d'un moule et d'une presse, permettent le façonnage de petits pâtés alimentaires qui sont alors conservés dans des récipients scellés individuels, empilés l'un sur l'autre. Les parois latérales du récipient divergent vers le haut et vers l'extérieur tandis que le moule a des parois cylindriques sensiblement droites. Après que le pâté est formé et éliminé du moule cylindrique, il est hors de contact de la paroi latérale du récipient pour faciliter son enlèvement au dernier moment. Cependant il subsiste le besoin d'un récipient hermétiquement scellable qui facilite la formation et la conservation, ainsi que l'enlèvement ultérieur pour la consommation, de produits alimentaires, tels que des produits stratifiés à base de galettes et de crème glacée.

La présente invention prévoit un récipient hermétiquement scellable qui non seulement facilite la formation et le stockage d'un produit alimentaire tel qu'un produit en strates à base de galettes et de crème glacée, mais facilite également son enlèvement pour la consommation ultérieure. Les buts et avantages de l'invention ainsi que d'autres sont atteints par la prévision d'un récipient de préparation et de stockage de produit en strates présentant une cuvette centrale délimitant une cavité intérieure à sommet ouvert et une paroi inférieure partielle qui fait saillie vers l'intérieur et forme un orifice disposé d'une manière générale centralement. Un couvercle

un orifice disposé d'une manière générale centralement. Un couvercle obture le sommet ouvert et un élément inséré qui se conforme sensiblement à l'ouverture de la cavité intérieure et à la paroi inférieure scelle l'orifice et procure une base non obstruée pour le produit en strates qui peut être poussé vers le haut et vers l'extérieur du récipient par le pouce ou un doigt de l'utilisateur.

Chaque cuvette peut être empilée par un engagement hermétique au-dessus d'une autre cuvette. D'une autre manière, les cuvettes peuvent être agencées l'une à côté de l'autre par une bague de retenue et être toutes scellées par un seul grand couvercle.

D'autres détails et particularités de l'invention ressortiront de la description de l'invention donnée ci-après, à titre non limitatif et avec référence aux dessins annexés.

La figure 1 représente une vue en perspective des éléments constitutifs d'une forme de réalisation de la présente invention.

La figure 2 représente une vue en perspective des éléments constitutifs représentés sur la figure 1 assemblés dans une position empilée pour l'entreposage.

La figure 3 représente, à l'échelle agrandie, une vue en perspective d'une coupe verticale à travers la cuvette.

La figure 4 représente, à l'échelle agrandie, une vue en coupe verticale de deux des récipients en position empilée, cette vue illustrant à la fois l'étape de préparation du produit en strates et l'étape de sa conservation.

La figure 5 représente une vue en perspective d'une autre forme de réalisation.

Si l'on se réfère à présent aux dessins dans lesquels les éléments analogues ou identiques sont désignées par les mêmes références numériques, on peut voir sur la figure 1 un ensemble 10 qui est destiné à la réalisation d'un récipient de préparation et de conservation de produit en strates et qui comprend une cuvette 12, un couvercle 14 et des disques d'insertion 16. Une des cuvettes 12 est représentée du bon côté, tandis que l'autre cuvette 12 est représentée en position inversée. D'une manière semblable, la face inférieure de l'un des disques d'insertion et la face supérieure de l'autre sont également représentées.

La cuvette 12 est une cavité présentant une paroi latérale 20 solide, d'une manière générale cylindrique. L'intérieur de la cuvette présente un léger évasement de l'ordre de 2 à 3°, de sorte que le diamètre interne de l'ouverture augmente légèrement depuis le bas vers le sommet. Bien que l'évasement rende l'enlèvement ou l'extraction du produit en strates fini légèrement plus facile, le but principal de l'évasement est de faciliter la fabrication de la cuvette. Le long du sommet, la paroi cylindrique 20 est légèrement en saillie vers l'extérieur pour former un bord supérieur 21.

Au fond, la paroi latérale 20 fait saillie latéralement vers l'extérieur sur une courte distance pour former un épaulement 23 et elle s'étend alors vers le bas en formant un rebord 24 généralement parallèle à la partie principale de la paroi latérale 20, laquelle se poursuit en dessous de l'épaulement 23 pour former une courte extension 25. Ainsi qu'il est représenté sur les figures 3 et 4, le rebord 24 a une surface externe 26 sensiblement droite tandis que la surface interne 27 est façonnée avec une arête 28 dirigée vers l'intérieur. Entre le rebord 24 et l'extension 25 est formée une rainure d'étanchéité 29.

Après l'extension 25, la cuvette 12 présente une paroi inférieure incurvée 30 qui s'étend vers l'intérieur et qui est façonnée de manière à être solidaire. Par rapport à l'intérieur de la cuvette 12, la paroi inférieure partielle 30 présente une face interne concave 32 et une face externe convexe 33. Un orifice généralement central 34 est formé par la paroi inférieure partielle. Bien que la dimension exacte de l'orifice ne soit pas critique, il doit être suffisamment grand pour permettre aisément l'introduction d'un pouce ou d'un doigt de l'utilisateur. Pour une cuvette présentant un diamètre de 7 cm à 7,6 cm, un orifice d'un diamètre d'environ 3,8 cm est suffisamment grand pour recevoir un doigt d'utilisateur adulte, et il laisse encore une paroi inférieure partielle 30 suffisante.

Le couvercle 14 est façonné avec une partie centrale généralement plane 38 qui présente une paire de nervures annulaires concentriques 39 et 40 qui font saillie vers le haut. Autour du bord extérieur de la partie centrale, il y a une paroi 41 inclinée vers le haut et vers l'extérieur, qui s'étend latéralement vers l'extérieur pour former une paroi supérieure annulaire 42 généralement plane. A partir du

côté externe de la paroi annulaire 42 fait saillie vers le bas un rebord 44 qui présente une surface externe généralement droite 46 et une surface interne 47 qui forme un angle vers l'intérieur et ensuite à nouveau vers l'extérieur pour former une arête 48 en saillie vers l'intérieur. Le rebord 46 sur le couvercle 14 est semblable au rebord périphérique inférieur 24 de la cuvette 12 et il fonctionne de la même manière pour saisir le bord supérieur 21 qui entoure le sommet ouvert d'un récipient 20 et pour réaliser ainsi un joint hermétique.

Un disque d'insertion 16 présente une périphérie 50 généralement circulaire qui a environ la même dimension que l'ouverture de la cuvette 12 de sorte que le disque 16 s'adapte relativement de manière étanche dans la cuvette. Le disque 16 présente une face 51 généralement concave qui n'est pas obstruée et une face inférieure généralement convexe 52 qui se conforme au contour concave de la face interne 32 de la paroi inférieure partielle de la cuvette. La face inférieure du disque présente une nervure annulaire 54 qui fait saillie vers le bas et dont le diamètre externe se conforme exactement au diamètre de l'orifice 34 de la paroi inférieure de la cuvette.

La cuvette 12 est réalisée en une matière élastique qui est suffisamment rigide pour être autoportante. Le disque 16 est de préférence réalisé en une matière plus rigide que la cuvette. Les dimensions et tolérances relatives sont telles qu'une certaine force est nécessaire pour placer de manière appropriée le disque, ce qui assure donc mieux une étanchéité de l'orifice inférieur 34 de la cuvette. Lorsque le disque 16 est en place de manière appropriée dans le fond d'une cuvette 12 et que la cuvette est empilée au sommet d'une autre cuvette, ou plus particulièrement que la rainure 29 de la cuvette supérieure entre en prise avec le bord supérieur 21 de la cuvette inférieure, on obtient un agencement emboîté ou empilé dans lequel l'une des cuvettes scelle la cuvette qui est sous-jacente. Le couvercle 14 est appliqué pour recouvrir le sommet ouvert de la cuvette la plus haute.

Ainsi qu'il est illustré sur la figure 4, la présente invention est particulièrement appropriée pour faciliter la préparation d'un dessert comprenant un produit en strates fait de galettes 60, des galettes avec du chocolat étant particulièrement recommandées,

avec un remplissage central de crème glacée 61. La face interne non obstruée 51 du disque inséré supporte une galette inférieure et on laisse alors tomber une portion de crème glacée dans le récipient et une autre galette est alors poussée vers le bas sur le haut de la
5 crème glacée. Un certain nombre de tels produits en strates peuvent être réalisés, chacun dans son récipient individuel, et ils sont alors empilés l'un sur l'autre pour le stockage. Pendant la réalisation de chaque produit en strates, la crème glacée, et éventuellement les galettes, viennent en contact avec l'intérieur de la paroi latérale
10 de la cuvette. Néanmoins, le disque inséré inférieur est suffisamment rigide et il est en outre renforcé par sa forme courbe et sa nervure annulaire inférieure, pour permettre à l'utilisateur de pousser le produit en strates fini vers le haut et vers l'extérieur du récipient.

Dans une variante de forme de réalisation illustrée sur
15 la figure 5, des cuvettes individuelles 62 sont retenues dans un agencement côte à côte, planétaire, par une bague 63. Les cuvettes 62 sont semblables aux cuvettes 12 mais sans l'épaulement inférieur 23 et le rebord 24. Un disque inséré inférieur 16 est prévu pour chacune des cuvettes et un seul couvercle 64, semblable au couvercle
20 14 mais plus grand que lui, est scellé autour de la périphérie de la bague 63.

Il doit être entendu que la présente invention n'est en aucune façon limitée aux formes de réalisation décrites ci-dessus et que bien des modifications peuvent y être apportées sans sortir
25 du cadre du présent brevet.

REVENDEICATIONS.

1. Récipient de préparation et de stockage de produits alimentaires, en particulier de produits en strates, caractérisé en ce qu'il comprend une cuvette (12,62) à sommet ouvert et d'une hauteur prédéterminée, cette cuvette présentant une ouverture intérieure
5 d'une dimension prédéterminée,

un bord supérieur (21,63) de la cuvette (12,62) qui entoure le sommet ouvert de celle-ci,

une paroi inférieure partielle (30) qui s'étend vers l'intérieur depuis la cuvette (12,62) en formant une face interne (32) d'un contour
10 prédéterminé et un orifice (34) disposé d'une manière générale centralement,

un moyen de recouvrement (12,14,64) capable de coopérer avec le bord supérieur (21,63) pour sceller sensiblement le sommet ouvert, et

15 un élément inséré (16) présentant une périphérie (50) qui est sensiblement conformée à l'ouverture de l'élément creux ou cuvette (12,62), une face supérieure sensiblement non obstruée (51) et une face inférieure (52) dont le contour se conforme sensiblement au contour de la face interne (32) de la paroi inférieure (30) de la cuvette
20 (12,62) pour sceller l'orifice (34).

2. Récipient suivant la revendication 1, caractérisé en ce qu'il comprend des moyens formant une rainure (29) le long du bas de la cuvette (12) et capables d'entrer en prise avec le bord supérieur (21) d'une autre cuvette sensiblement semblable (12) de façon
25 que la cuvette (12) fonctionne comme moyen de recouvrement destiné à sceller sensiblement le sommet ouvert de l'autre récipient.

3. Récipient suivant la revendication 1, caractérisé en ce que la face interne (32) de la paroi inférieure partielle (30) de la cuvette (12,62) est concave et en ce que la face inférieure (52) de l'élément inséré (16) est convexe.
30

4. Récipient suivant la revendication 3, caractérisé en ce que la face inférieure (52) de l'élément inséré (16) présente une saillie vers le bas qui se conforme sensiblement à l'orifice (34) disposé centralement dans la paroi inférieure partielle (30).

35 5. Récipient suivant la revendication 4, caractérisé en ce que la saillie est une nervure annulaire (54).

6. Récipient suivant la revendication 1, caractérisé en ce que l'ouverture de la cuvette (12,62) est généralement cylindrique.

5 7. Récipient suivant la revendication 6, caractérisé en ce que le diamètre de l'ouverture est plus grand que la hauteur prédéterminée.

8. Récipient suivant la revendication 1, caractérisé en ce que l'élément inséré (16) est plus rigide que la cuvette (12,62).

Fig 1

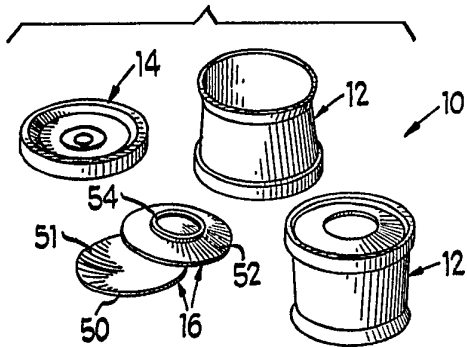


Fig 2

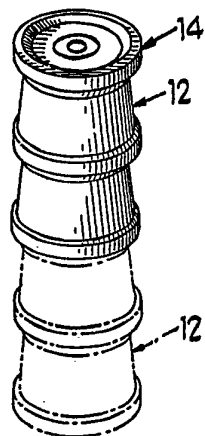


Fig 3

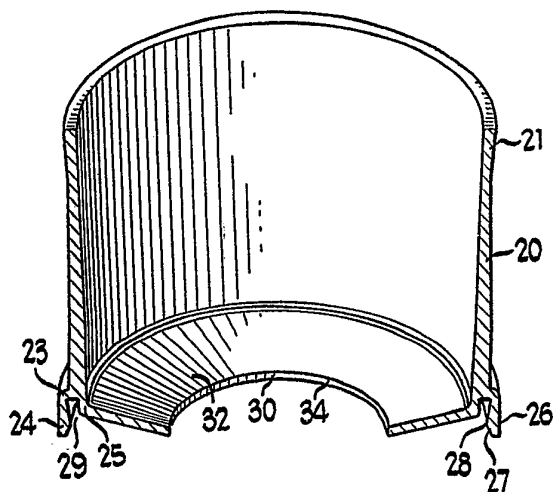


Fig 4

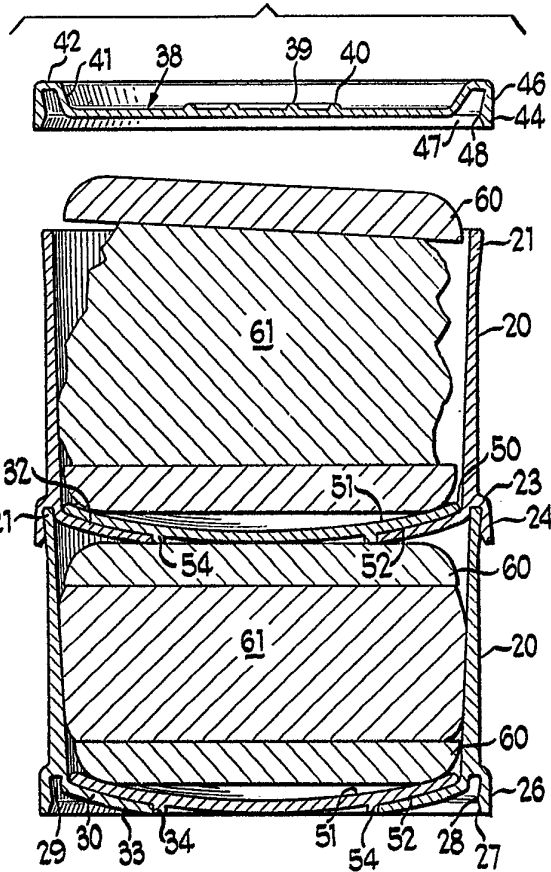


Fig 5

