

A3

**DEMANDE
DE CERTIFICAT D'UTILITÉ**

(21)

N° 82 02461

(54) Appareil pour la réalisation d'un aliment chaud à bords fermés, renfermant divers ingrédients.

(51) Classification internationale (Int. Cl. ³). A 47 J 37/06.

(22) Date de dépôt 12 février 1982.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 33 du 19-8-1983.

(71) Déposant : KARCHER Robert. — FR.

(72) Invention de : Robert Karcher.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Pierre Nuss, conseil en brevets,
10, rue Jacques-Kablé, 67000 Strasbourg.

Demande de certificat d'utilité résultant de la transformation de la demande de brevet
déposée le 12 février 1982 (art. 20 de la loi du 2 janvier 1968 modifiée et art. 42 du
décret du 19 septembre 1979).

La présente invention concerne le domaine de la préparation d'aliments chauds, du type croque-monsieur, hamburger, ou analogue, et a pour objet un appareil pour la réalisation d'un tel aliment à bords fermés renfermant
5 divers ingrédients.

Actuellement, les aliments chauds du type croque-monsieur ou hamburger, sont généralement constitués par deux tranches de pain, entre lesquelles sont disposés divers aliments, et qui sont chauffées dans un appareil du
10 type grill électrique comportant le plus souvent deux plaques chauffantes rabattables sur lesdites tranches de pain.

Les appareils pour le chauffage de ces aliments permettent généralement un traitement uniforme de ces derniers. Cependant, du fait que divers ingrédients, tels que
15 viandes, sauces, légumes, ou autres, sont disposés entre les tranches de pain, cesdits ingrédients risquent de s'écouler par les bords, lors du traitement des aliments, ou encore pendant leur consommation.

La présente invention a pour but de pallier ces inconvénients en proposant un appareil pour la réalisation d'un aliment chaud à bords fermés, formé par deux morceaux de pain, renfermant divers ingrédients.

Conformément à l'invention, l'appareil pour la
25 réalisation d'un tel aliment, constitué par un châssis en deux parties articulées entre elles et rabattables l'une sur l'autre et renfermant chacune au moins une plaque chauffante, est caractérisé en ce que chaque plaque chauffante se présente sous forme d'un moule à surface intérieure
30 concave, et en ce que l'une des plaques chauffantes, de préférence la plaque supérieure, présente un bord circonferentiel coupant coopérant avec un bord surélevé de l'autre plaque, la fermeture des deux parties de châssis provoquant une découpe des bords de l'aliment dépassant des moules,
35 et une soudure par écrasement et chaleur d'une zone circonferentielle des deux morceaux de pain.

L'invention sera mieux comprise grâce à la description ci-après, qui se rapporte à un mode de réalisation préféré, donné à titre d'exemple non limitatif, et

expliqué avec référence au dessin schématique annexé, dont la figure unique est une vue en coupe d'un appareil conforme à l'invention.

L'appareil pour la réalisation d'un aliment chaud à bords fermés renfermant divers ingrédients, représenté au dessin annexé, est constitué par un châssis en deux parties 1 et 2 articulées entre elles au moyen d'un axe 3, et par deux plaques chauffantes 4 et 5 montées respectivement dans les parties supérieure 1 et inférieure 2 du châssis.

10 La partie inférieure 2 du châssis est montée sur des pieds 6, réglables ou non, en forme de ventouses, ou autres, et la partie supérieure 1 est avantageusement munie, du côté opposé à l'axe 3 d'une poignée de manoeuvre 7 permettant son basculement autour de l'axe 3.

15 Conformément à l'invention, les plaques chauffantes 4 et 5 sont sous forme de moules à surface intérieure concave, et la plaque supérieure 4 est pourvue d'un bord circonférentiel coupant 8, qui coopère avec un bord surélevé 9 de la plaque inférieure 5, de manière à couper les parties 20 d'aliment dépassant des moules lors de la fermeture des parties 1 et 2 du châssis.

Le chauffage des plaques 4 et 5 est avantageusement réalisé, de manière connue, au moyen de résistances électriques dont la puissance est réglable grâce à un thermostat non représenté.

25 Selon une caractéristique de l'invention, les résistances électriques 10 de chauffage des plaques 4 et 5 sont avantageusement intégrées dans ces dernières, de sorte que les pertes par rayonnement et/ou par convection sont 30 réduites au maximum.

Les plaques 4 et 5 sont avantageusement réalisées en aluminium, ou en alliage d'aluminium, et sont recouvertes intérieurement d'un revêtement anti-adhérent.

Grâce à l'invention, il est possible, après 35 mise en place dans la plaque 5 d'une première tranche de pain sur laquelle sont déposés divers ingrédients tels que viande, légumes, sauces, et autres, puis de la deuxième tranche de pain, de réaliser, par fermeture des deux parties de châssis 1 et 2, un aliment dont les bords sont entièrement

fermés par soudure par écrasement et par chaleur, et ne présentent pas de parties dépassantes inesthétiques ou non appétissantes.

Les plaques chauffantes 4 et 5 sont entourées
5 de manière connue, d'une masse isolante 11, et sont reliées au thermostat et à la source électrique par des câbles non représentés.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation décrit et représenté au dessin annexé.
10 Des modifications restent possibles, notamment du point de vue de la constitution des divers éléments, ou par substitution d'équivalents techniques, sans sortir pour autant du domaine de protection de l'invention.

- R E V E N D I C A T I O N S -

1. Appareil pour la réalisation d'un aliment
chaud à bords fermés, formé par deux morceaux de pain
renfermant divers ingrédients, constitué par un châssis en
5 deux parties (1, 2), articulées entre elles et rabattables
l'une sur l'autre et renfermant chacune au moins une plaque
chauffante (4, 5), appareil caractérisé en ce que chaque
plaque chauffante (4, 5) se présente sous forme d'un moule
à surface intérieure concave, et en ce que l'une des plaques
10 chauffantes, de préférence la plaque supérieure (4)
présente un bord circonférentiel coupant (8) coopérant avec
un bord surélevé (9) de l'autre plaque (5), la fermeture
des deux parties (1, 2) de châssis provoquant une découpe
des bords de l'aliment dépassant des moules, et une soudure
15 par écrasement et chaleur d'une zone circonférentielle des
deux morceaux de pain.

2. Appareil, suivant la revendication 1, caracté-
risé en ce que les résistances électriques (10) de chauffage
des plaques (4, 5) sont avantageusement intégrées dans ces
20 dernières, de sorte que les pertes par rayonnement et/ou
par convection sont réduites au maximum.

3. Appareil, suivant l'une quelconque des reven-
dications 1 et 2, caractérisé en ce que les plaques (4, 5)
sont avantageusement réalisées en aluminium, ou en alliage
25 d'aluminium, et sont recouvertes intérieurement d'un revête-
ment anti-adhérent.

