

12

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

22 Date de dépôt : 19.04.21.

30 Priorité : 19.05.20 IT 202020000002638.

43 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 26.11.21 Bulletin 21/47.

56 Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la
procédure de rapport de recherche.

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

○ Demande(s) d'extension :

71 Demandeur(s) : ALI GROUP S.R.L. - CARPIGANI
Société de droit italien — IT.

72 Inventeur(s) : LAZZARINI Roberto et TASSI Fede-
rico.

73 Titulaire(s) : ALI GROUP S.R.L. - CARPIGANI
Société de droit italien.

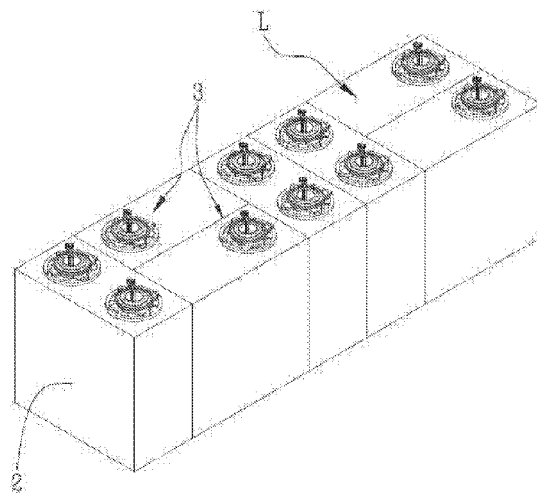
74 Mandataire(s) : BREVALEX.

54 Comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides.

57 L'invention concerne un comptoir (1) destiné à la pro-
duction et à la conservation de produits alimentaires liquides
ou semi-liquides, caractérisé en ce qu'il est composé d'une
pluralité de modules (2), chacun définissant au moins un
emplacement d'élaboration (3) de ces produits, et prédispo-
sés pour pouvoir être mutuellement reliés selon une pluralité
de configurations et de combinaisons différentes de sorte
que le comptoir (1) puisse adopter une pluralité de compo-
sitions fonctionnelles.

Figure pour l'abrégé :

FIGURE 1



Description

Titre de l'invention : Comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides

Domaine technique

[0001] L'objet de la présente invention est un comptoir destiné à la production et à la conservation de produits liquides et semi-liquides du secteur de la glace (crèmes glacées, sorbets, crèmes glacées molles, etc.), de la pâtisserie (crèmes, chocolat, etc.) ou de la restauration (soupes, etc.).

ÉTAT DE LA TECHNIQUE ANTÉRIEURE

[0002] Comme on le sait, dans le secteur en question, il existe une forte nécessité de pouvoir produire une pluralité de produits en petites doses dans des délais extrêmement courts, en fonction des besoins du client.

[0003] En particulier, un besoin particulièrement ressenti dans le secteur en question est celui de pouvoir produire des produits alimentaires liquides ou semi-liquides directement devant le client.

[0004] Un autre besoin particulièrement ressenti par les fabricants de machines est celui de pouvoir disposer d'une machine qui soit particulièrement polyvalente en matière de quantités produites et de proposition de produits variés.

[0005] Un autre besoin particulièrement ressenti par les fabricants de machines est celui de pouvoir disposer d'une machine dont le coût d'investissement soit contenu et en rapport avec les besoins du marché dans lequel cette machine opère.

[0006] Enfin, les fabricants de machines ont également un besoin particulier d'une machine pouvant être utilisée dans plusieurs situations différentes, correspondant aux différents besoins de l'opérateur, afin d'optimiser l'espace disponible.

[0007] Le but de la présente invention est de mettre à disposition un comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides qui permet de satisfaire les exigences susmentionnées, en particulier un comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides qui permet de produire de manière particulièrement simple de petites quantités de produits du secteur de la glace, de la pâtisserie ou de la restauration sur la base des exigences exprimées sur place par le client.

[0008] De plus, le but de l'invention est de proposer un comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides du secteur de la glace, de la pâtisserie ou de la restauration capable d'optimiser les coûts d'investissement.

[0009] Enfin, le but de l'invention est de proposer un comptoir destiné à la production et à la

conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides du secteur de la glace, de la pâtisserie ou de la restauration qui soit capable d'optimiser l'espace disponible du lieu où le comptoir est destiné à fonctionner.

Exposé de l'invention

[0010] Conformément à l'invention, ledit but est atteint par un comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides du secteur de la glace, de la pâtisserie ou de la restauration, comprenant les caractéristiques techniques énoncées dans une ou plusieurs des revendications annexées.

Brève description des dessins

[0011] Les caractéristiques techniques de l'invention, selon les objectifs précités, ressortent clairement du contenu des revendications ci-dessous, et ses avantages apparaîtront plus clairement dans la description détaillée ci-dessous, faite en référence aux dessins ci-joints, qui représentent un ou plusieurs modes de réalisation de celle-ci purement à titre d'exemple et non limitatif, où :

[0012] - [fig.1] illustre une vue schématique d'un mode de réalisation d'un comptoir objet de la présente invention ;

[0013] - [fig.2] illustre une vue schématique d'un autre mode de réalisation du comptoir objet de la présente invention ;

[0014] - [fig.3A]

[0015] [fig.3B] illustrent deux vues schématiques en perspective de modes de réalisation respectifs d'un élément du comptoir indiqué à la [fig.1] ;

[0016] - [fig.4] illustre une vue schématique d'un mode de réalisation de l'élément du comptoir indiqué à la [fig.1] ;

[0017] - [fig.5] illustre une vue schématique d'un autre mode de réalisation de l'élément de comptoir indiqué à la [fig.1].

EXPOSÉ DÉTAILLÉ DE L'INVENTION

[0018] Conformément aux figures annexées, un comptoir destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides, du secteur de la glace ou de la pâtisserie ou de la restauration, est indiqué par 1.

[0019] Le comptoir 1 est, de préférence, adapté à réaliser directement et à conserver, pendant une période prédéterminée, des produits de glace ou de pâtisserie ou de restauration.

[0020] Par produits du secteur de la glace, de la pâtisserie ou de la restauration, on entend des produits tels que les crèmes glacées (molles, artisanales, sorbets, granités, etc.), ainsi que des produits tels que les crèmes, les chocolats ou les soupes.

[0021] Ces produits peuvent être indifféremment chauds ou froids.

[0022] Dans la description qui suit, on considère un comptoir 1 à crèmes glacées, adapté en

particulier à la production et à la conservation de crèmes glacées artisanales, mais il n'y a pas de limitation du champ d'application de l'invention, car le concept sous-jacent à l'invention est également applicable à tout type de produits alimentaires liquides ou semi-liquides.

- [0023] Dans le présent contexte, on entend par crème glacée une préparation alimentaire à base de sucres, de lait et de ses dérivés, de crème, à laquelle on ajoute des fruits, des produits aromatiques ou d'autres ingrédients afin d'obtenir différentes crèmes glacées et différents parfums finaux. Dans une telle situation, le comptoir 1 est utilisé pour élaborer ces ingrédients en fabriquant la crème glacée souhaitée.
- [0024] Selon un premier aspect de l'invention, le comptoir 1 comprend en effet une pluralité de modules 2, définissant chacun au moins un emplacement d'élaboration 3 des produits, prédisposés pour être mutuellement reliés entre eux selon une pluralité de configurations et de combinaisons différentes, de sorte que le comptoir 1 peut adopter une pluralité de compositions fonctionnelles.
- [0025] Dans la présente description, l'expression « emplacement d'élaboration » désigne une partie du module 2 spécifiquement obtenue et destinée fonctionnellement à l'élaboration du produit.
- [0026] En d'autres termes, il est possible de faire varier le nombre de modules 2 qui composent globalement le comptoir 1 et/ou leur disposition réciproque en faisant varier, en conséquence, le nombre, la position et la répartition des emplacements d'élaboration 3.
- [0027] Par conséquent, une variation du nombre d'emplacements d'élaboration 3 permet une variation des quantités globales de produits élaborés par le comptoir 1 ainsi que d'envisager une diversification plus grande des produits fabriqués et conservés par le comptoir 1 lui-même.
- [0028] De plus, avantageusement, il est possible d'adapter le comptoir 1 aux besoins de l'opérateur.
- [0029] Par exemple, l'opérateur peut acheter un nombre approprié de modules 2 en fonction des demandes du marché et/ou de la clientèle. Avec la possibilité, à tout moment, d'ajouter/retirer ponctuellement des modules 2 en cas de changement de ces demandes ou en cas de modification de l'offre au public.
- [0030] De même, un opérateur au pouvoir d'achat limité peut choisir d'investir dans un comptoir 1 composé d'un nombre limité de modules en reportant l'achat d'autres modules à une date ultérieure.
- [0031] De préférence, les modules 2 sont prédisposés de manière à pouvoir être reliés entre eux de telle sorte que le comptoir 1 puisse adopter des compositions fonctionnelles de forme géométrique et/ou d'extension différentes.
- [0032] Ainsi avantageusement, l'opérateur peut configurer ou composer le comptoir 1 en

fonction du lieu dans lequel le comptoir 1 est destiné à fonctionner.

- [0033] De cette façon, en faisant varier la géométrie et/ou l'extension du comptoir 1, l'opérateur est en mesure d'optimiser l'espace disponible et/ou d'adapter le comptoir 1 à des besoins esthétiques et stylistiques.
- [0034] À titre d'exemple non limitatif, la [fig.1] et la [fig.2] illustrent deux modes possibles de réalisation du comptoir 1, respectivement une configuration linéaire et une configuration angulaire ou en «L».
- [0035] De préférence, le long de la direction de développement longitudinal du comptoir 1, les modules 2 peuvent être disposés longitudinalement et/ou transversalement et présenter un nombre différent d'emplacements d'élaboration 3.
- [0036] Chaque module 2 présente une paroi supérieure 7 dans laquelle se trouve l'au moins un emplacement d'élaboration 3 et qui peut définir une surface de support ou de travail.
- [0037] Selon un aspect avantageux, les parois supérieures 7 de la pluralité de modules 2 sont coplanaires et définissent ensemble un plan de travail en «L» substantiellement continu lorsque les modules 2 sont reliés.
- [0038] Le plan de travail en « L » est, autrement dit, la partie du comptoir 1 où sont disposés les emplacements d'élaboration 3 et, par conséquent, où a lieu l'élaboration des produits. En fonction des configurations et des compositions fonctionnelles adoptées par le comptoir 1, le plan de travail en «L» présentera une conformation déterminée.
- [0039] En général, le plan de travail en «L» peut adopter n'importe quelle conformation définie par la composition fonctionnelle adoptée par le comptoir 1 en fonction des configurations et des combinaisons adoptées réciproquement par les modules 2.
- [0040] Selon un aspect de la présente invention, tous les modules 2 de la pluralité de modules 2 présentent de préférence une même forme en plan.
- [0041] Cette forme en plan est de préférence polygonale, mieux encore rectangulaire, comme illustré dans les figures 3A-3B qui indiquent, à titre d'exemple non limitatif, deux modes de réalisation préférés des modules 2.
- [0042] De plus, des modes de réalisation sont également prévus dans lesquels la forme en plan est carrée.
- [0043] Dans un mode de réalisation possible de la présente invention, tous les modules 2 de la pluralité de modules 2 sont identiques entre eux.
- [0044] En d'autres termes, tous les modules 2, qui composent le comptoir 1, sont pourvus d'un châssis 4 identique, c'est-à-dire présentant la même forme en plan et le même nombre d'emplacements d'élaboration 3.
- [0045] Toutefois, il existe des modes de réalisation dans lesquels le comptoir 1 comprend une pluralité de modules 2 qui ne sont pas identiques entre eux dans au moins un des aspects susmentionnés.

- [0046] Par exemple, il existe des modes de réalisation dans lesquels le comptoir 1 peut être composé de différents modules 2, présentant par exemple une structure identique mais un nombre différent d'emplacement d'élaboration 3, comme illustré sur les figures 3A et 3B montrant respectivement un module 2 présentant deux emplacement d'élaboration 3 et un module 2 présentant un emplacement d'élaboration 3, ou ayant une forme différente (par exemple en employant des modules à plan carré et des modules à plan rectangulaire).
- [0047] Conformément à un aspect préféré de l'invention, chaque module 2 présente une pluralité de parois latérales où au moins certaines des parois latérales, de préférence toutes, sont pourvues de moyens d'accrochage (non illustrés dans les figures jointes).
- [0048] Ces moyens d'accrochage sont configurés pour un accrochage stable et réversible avec les parois latérales respectives des modules 2 adjacents.
- [0049] Ces moyens d'accrochage peuvent être de n'importe quelle nature pour autant qu'ils soient aptes à relier de manière stable et amovible les modules 2 adjacents.
- [0050] De préférence, selon une liste non exhaustive, les moyens d'accrochage peuvent comprendre au moins un des éléments suivants : un ou plusieurs organes filetés, un ou plusieurs organes de serrage à levier, un ou plusieurs accrochages à encliquetage.
- [0051] Au moyen de ces moyens d'accrochage, les modules 2 peuvent être reliés entre eux en les accolant parallèlement entre les parois latérales correspondantes où, de préférence, les parois latérales de chaque module comprennent une première paire 5 de parois latérales, parallèles entre elles, et une seconde paire 6 de parois latérales, parallèles entre elles et perpendiculaires à la première paire 5 de parois latérales.
- [0052] Mieux encore, les parois latérales de la seconde paire 6 peuvent avoir une longueur multiple de la longueur des parois latérales de la première paire 5, avec une application particulière aux modules ayant une forme en plan rectangulaire.
- [0053] En particulier, les parois latérales de la seconde paire 6 peuvent définir deux ou plusieurs zones distinctes de raccordement d'une paroi latérale correspondante d'une première paire 5 de parois latérales d'un module adjacent 2 de manière à définir deux configurations différentes d'accrochage réciproque entre lesdits modules 2 adjacents. Ceci est particulièrement utile dans le cas de l'utilisation de modules ayant une forme en plan rectangulaire, où une disposition perpendiculaire entre des modules adjacents permet d'obtenir deux ou plusieurs configurations d'accrochage possibles.
- [0054] Autrement dit, il est possible de relier et de lier deux ou plusieurs modules 2 au moyen des premières et/ou secondes paires 5, 6 respectives de parois latérales.
- [0055] Avantageusement, de cette façon, il est possible d'obtenir une pluralité de configurations et/ou de compositions fonctionnelles différentes qui sont, en outre, particulièrement stables.
- [0056] Par exemple, comme illustré dans les modes de réalisation des figures 1 et 2, les

modules 2 peuvent être reliés de manière à ce que la seconde paire 6 respective de parois soit orientée parallèlement et/ou transversalement par rapport à une direction de développement principale du plan de travail en «L».

- [0057] En particulier, de préférence, les modules 2 présentent la seconde paire 6 de parois latérales ayant une longueur deux fois plus longue que la première paire 5 de parois latérales. De cette manière, les parois latérales de la première paire 5 de parois latérales de deux modules respectifs 2 adjacents peuvent être reliées à l'une des parois latérales de la seconde paire 6 d'un module 2 disposé transversalement à la direction principale de développement du plan de travail en « L ».
- [0058] Structuellement, selon un mode de réalisation préféré, chaque module 2 comprend essentiellement une installation thermique 8, au moins un récipient d'élaboration 12, au moins un agitateur 14 et une motorisation «M».
- [0059] En particulier, l'installation thermique 8 effectue au moins un cycle thermo-dynamique au moyen d'un fluide caloporteur principal et est pourvue d'un compresseur 9, d'un échangeur de chaleur principal 10 et d'un organe de réduction de la pression 11, de préférence un organe de laminage, impliqués dans la circulation du fluide caloporteur principal.
- [0060] L'installation thermique 8 est de préférence mais non exclusivement configurée pour effectuer un cycle de réfrigération.
- [0061] Au niveau fonctionnel, l'installation thermique 8 est active sur l'au moins un récipient d'élaboration 12, où ledit au moins un récipient d'élaboration 12 définit une chambre d'élaboration 13 pour réaliser un produit alimentaire liquide ou semi-liquide.
- [0062] L'au moins un agitateur 14 est appliqué ou applicable sur le châssis 4 et est introduit ou peut être introduit dans un récipient d'élaboration 12 respectif de sorte qu'un emplacement d'élaboration 3 est défini avec celui-ci.
- [0063] De préférence, les modules 2 comprennent un ou deux récipients d'élaboration 12 et un ou deux agitateurs 14, associés à un récipient d'élaboration 12 respectif, de manière à définir ensemble un ou deux emplacements d'élaboration 3 respectifs.
- [0064] En particulier, dans le mode de réalisation de la [fig.3A], le module 2 présente deux récipients d'élaboration 12, côte à côte le long d'une direction parallèle à une direction principale de développement horizontale du module 2, et deux agitateurs 14, définissant, avec les deux récipients d'élaboration 12, deux emplacements d'élaboration 3.
- [0065] Dans le mode de réalisation de la [fig.3B], le module 2 comporte un récipient d'élaboration 12 et un agitateur 14 définissant un seul emplacement d'élaboration 3.
- [0066] Enfin, la motorisation «M» résulte associée fonctionnellement à l'au moins un récipient d'élaboration 12 ou à l'au moins un agitateur 14.
- [0067] Par conséquent, les modules 2 sont fonctionnellement indépendants les uns des

autres, en particulier ils sont configurés pour exercer indépendamment leurs fonctions de production et de conservation des produits respectifs.

- [0068] Deux modes de réalisation, à titre d'exemple non limitatif, des modules 2 seront décrits ci-après.
- [0069] Dans un premier mode de réalisation, illustré schématiquement à la [fig.4], la motorisation «M» est pourvue d'au moins un arbre d'actionnement 15 adapté pour tourner autour d'un axe respectif de rotation «X» vertical associé à un récipient d'élaboration 12 respectif de telle sorte que l'au moins un récipient d'élaboration 12 est mobile en rotation autour de l'axe de rotation «X» respectif.
- [0070] L'agitateur 14 résulte, en revanche, appliqué ou applicable sur le châssis 4 dans une position fixe.
- [0071] Le module 2 comprend de plus des moyens d'accouplement 16 entre l'au moins un récipient d'élaboration 12 et l'arbre d'actionnement 15 respectif pour permettre l'accouplement, avec une transmission conséquente du mouvement, de la motorisation «M» à l'au moins un récipient d'élaboration 12.
- [0072] Autrement dit, lors de l'utilisation, l'agitateur 14 est solidaire du châssis 4 et la manipulation relative du produit par rapport à l'agitateur 14 est induite par la rotation du récipient d'élaboration 12.
- [0073] L'élaboration du produit, à l'intérieur du récipient d'élaboration 12, s'effectue par l'action mécanique de l'agitateur 14 sur le produit qui en détermine le mélange.
- [0074] Selon ce mode de réalisation, il est également prévu la présence d'un second récipient 17, fixe par rapport au châssis 4 et formé pour loger de manière rotative un récipient d'élaboration 12 respectif.
- [0075] Le récipient d'élaboration 12 et le second récipient 17 sont cylindriques et disposés, lors de l'utilisation, de manière coaxiale.
- [0076] Le récipient d'élaboration 12 est introduit de manière amovible dans le second récipient 17.
- [0077] Le second récipient 17 définit, en outre, un compartiment entre le second récipient 17 lui-même et le récipient d'élaboration 12 qui peut être rempli d'un fluide caloporteur secondaire.
- [0078] Le module 2 comprend de plus au moins un second échangeur de chaleur 19 associé à un second récipient 17 respectif dans lequel circule le fluide caloporteur principal.
- [0079] De préférence, ce second échangeur de chaleur 19 a une conformation en serpentin actif fonctionnellement sur les parois latérales du second récipient 17.
- [0080] Dans un deuxième mode de réalisation, à titre d'exemple, illustré à la [fig.5], la motorisation «M» est associée de manière fonctionnelle à l'au moins un agitateur 14 de telle sorte que l'agitateur 14 peut effectuer un mouvement de révolution à l'intérieur du récipient d'élaboration 12 respectif, qui, lors de l'utilisation, est fixe par rapport au

châssis 4.

- [0081] De préférence, le mouvement de révolution présente une trajectoire circulaire.
- [0082] Autrement dit, lors de l'utilisation, le récipient d'élaboration 12 est solidaire du châssis 4 et la manipulation et le mélange du produit sont induits par le mouvement de l'agitateur 14, lui-même manipulé par la motorisation «M».
- [0083] Selon une forme alternative de réalisation, ledit agitateur 14 est appliqué ou applicable sur le châssis 4 en position fixe et introduit ou pouvant être introduit dans le récipient d'élaboration 12.
- [0084] En d'autres termes, lors de l'utilisation, selon une forme alternative de réalisation, l'agitateur 14 est solidaire du châssis et la manipulation relative du produit par rapport à l'agitateur 14 est induite par la rotation du récipient 12 lui-même.
- [0085] Dans ce mode de réalisation, un troisième échangeur de chaleur 20 est prévu pour chaque récipient d'élaboration 12.
- [0086] De préférence, ledit troisième échangeur de chaleur 20 présente une conformation en serpentin et est actif fonctionnellement, en particulier, sur la surface latérale du récipient d'élaboration 12.
- [0087] De préférence, en outre, lorsqu'il se trouve plus d'un récipient d'élaboration 12, les troisièmes échangeurs de chaleur 20 sont fonctionnellement disposés en parallèle.
- [0088] Selon un autre aspect de l'invention, le comptoir 1 comprend une unité de contrôle en «U» configurée pour gérer indépendamment les modules 2 de la pluralité de modules 2.
- [0089] Avantageusement, de cette manière, le comptoir 1 est efficace et la consommation d'énergie est optimisée.
- [0090] En effet, grâce à l'unité de contrôle en «U», il est possible de gérer chaque module 2 de manière ponctuelle en allant activer ou désactiver les motorisations « M » respectives et/ou les installations thermiques 8 respectives selon les besoins.
- [0091] Avantageusement, le comptoir 1 décrit ici surmonte les inconvénients de l'art connu en étant capable d'optimiser les volumes de production et les dépenses d'investissement.
- [0092] Ce résultat est obtenu grâce à la structure modulaire du comptoir 1 dans lequel les modules 2 qui le composent peuvent être reliés ou détachés selon les besoins de l'opérateur.
- [0093] De ce fait, l'opérateur peut employer le nombre souhaité de modules 2 avec la possibilité, à tout moment, de modifier ce nombre.
- [0094] Avantageusement, en outre, le comptoir 1 décrit ici surmonte les inconvénients de l'art connu en étant capable d'optimiser les espaces dans lesquels le comptoir 1 est inséré.
- [0095] Ce résultat est obtenu grâce à la possibilité de modifier la configuration et/ou la com-

position dudit comptoir dans une pluralité de configurations fonctionnelles.

[0096] En particulier, ledit résultat est obtenu par la possibilité de lier mutuellement deux ou plusieurs modules 2 au moyen de premières et/ou de secondes paires de parois latérales respectives.

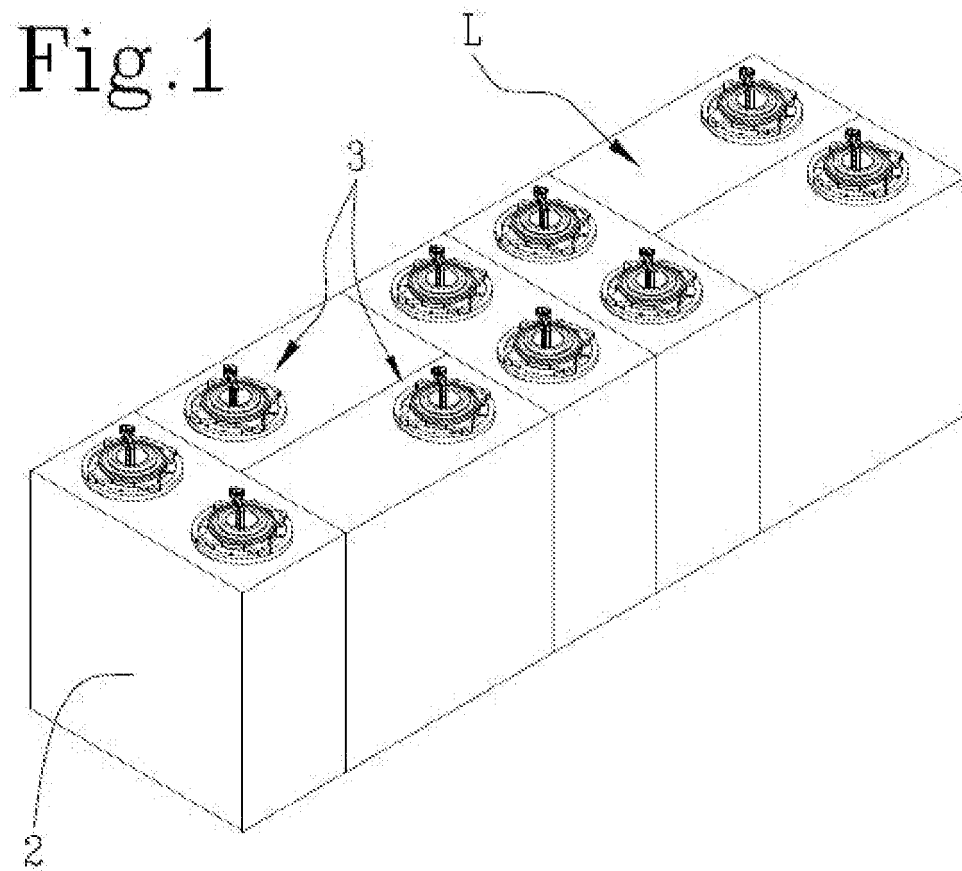
Revendications

- [Revendication 1] Comptoir (1) destiné à la production et à la conservation de produits alimentaires liquides ou semi-liquides, caractérisé en ce qu'il est composé d'une pluralité de modules (2), dans lequel chaque module de ladite pluralité de modules (2) comprend :
- une installation thermique (8) effectuant au moins un cycle thermodynamique au moyen d'un fluide caloporteur principal, pourvue d'un compresseur (9), d'un échangeur de chaleur principal (10) et d'un organe de réduction de la pression (11) impliqués dans la circulation dudit fluide caloporteur principal;
 - au moins un récipient d'élaboration (12), définissant une chambre d'élaboration (13) pour réaliser un produit alimentaire liquide ou semi-liquide, ladite installation thermique (8) étant active sur ledit au moins un récipient d'élaboration (12);
 - au moins un agitateur (14), appliqué ou applicable sur un châssis (4) dudit module (2) et introduit ou pouvant être introduit dans un récipient d'élaboration (12) respectif; ledit emplacement d'élaboration (4) étant défini par un récipient d'élaboration (12) avec l'agitateur (14) respectif;
 - une motorisation (M) associée de manière fonctionnelle audit au moins un récipient d'élaboration (12) ou audit au moins un agitateur (14), lesdits modules (2) étant prédisposés de manière à pouvoir être reliés mutuellement selon une pluralité de configurations et de combinaisons différentes de sorte que ledit comptoir (1) peut adopter une pluralité de compositions fonctionnelles.
- [Revendication 2] Comptoir (1) selon la revendication 1, dans lequel lesdits modules (2) sont prédisposés pour être reliés mutuellement de telle manière que ledit comptoir (1) peut adopter des compositions fonctionnelles de forme géométrique et/ou d'extension différentes.
- [Revendication 3] Comptoir (1) selon la revendication 2, dans lequel chaque module (2) présente une paroi supérieure (7) dans laquelle est réalisé ledit au moins un emplacement d'élaboration (3) ; lesdites parois supérieures (7) de ladite pluralité de modules (2) étant coplanaires et définissant ensemble un plan de travail (L) substantiellement continu lorsque lesdits modules (2) sont reliés.
- [Revendication 4] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel tous les modules (2) de ladite pluralité de modules (2) ont la

- même forme en plan.
- [Revendication 5] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel tous les modules (2) de ladite pluralité de modules (2) sont identiques entre eux.
- [Revendication 6] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel chaque module (2) présente une forme en plan polygonale, de préférence rectangulaire ou carrée.
- [Revendication 7] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel chaque module (2) comporte une pluralité de parois latérales, et dans lequel au moins certaines des parois latérales, de préférence toutes les parois latérales de chaque module (2), sont pourvues de moyens d'accrochage pour un accrochage stable et réversible avec des parois latérales respectives de modules (2) adjacents.
- [Revendication 8] Comptoir (1) selon la revendication 7, dans lequel lesdits moyens d'accrochage comprennent un ou plusieurs organes filetés.
- [Revendication 9] Comptoir (1) selon la revendication 7, dans lequel lesdits moyens d'accrochage comprennent un ou plusieurs organes de serrage à levier.
- [Revendication 10] Comptoir (1) selon la revendication 7, dans lequel lesdits moyens d'accrochage comprennent un ou plusieurs accrochages à encliquetage.
- [Revendication 11] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes de 7 à 10, dans lequel lesdits modules (2) peuvent être réciproquement reliés en les accolant parallèlement entre des parois latérales correspondantes et dans lequel les parois latérales de chaque module (2) comprennent une première paire de parois latérales (5), parallèles entre elles, et une seconde paire (6) de parois latérales, parallèles entre elles et perpendiculaires à ladite première paire de parois latérales (5) ; et dans lequel les parois latérales de ladite seconde paire (6) présentent une longueur multiple de la longueur des parois latérales de la première paire (5).
- [Revendication 12] Comptoir (1) selon la revendication 11, dans lequel les parois latérales de ladite seconde paire (6) définissent deux ou plusieurs zones distinctes de raccordement d'une paroi latérale correspondante d'une première paire (5) de parois latérales d'un module (2) adjacent de manière à définir deux configurations différentes d'accrochage réciproque entre lesdits modules (2) adjacents.
- [Revendication 13] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel chaque module (2) comprend deux récipients d'élaboration (12) et deux agitateurs (14) définissant conjointement deux em-

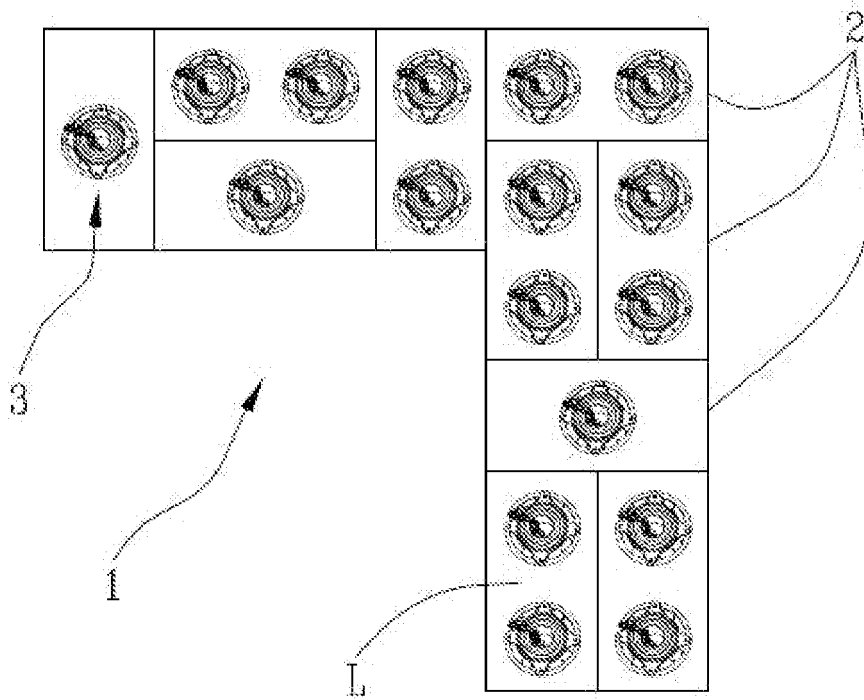
- placements d'élaboration (3) respectifs.
- [Revendication 14] Comptoir (1) selon la revendication 13, dans lequel lesdits deux récipients d'élaboration (12) sont situés côte à côte le long d'une direction parallèle à une direction principale de développement horizontal du module (2).
- [Revendication 15] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel ladite motorisation (M) est pourvue d'au moins un arbre d'actionnement (15) capable de tourner autour d'un axe respectif de rotation (X) vertical associé à un récipient d'élaboration (12) respectif de telle sorte que ledit au moins un récipient d'élaboration (12) est mobile en rotation autour de l'axe de rotation (X) respectif, et dans lequel ledit au moins un agitateur (14) est appliqué ou applicable sur le châssis (4) en position fixe ;
ledit module (2) comprenant des moyens d'accouplement (16) entre l'au moins un récipient d'élaboration (12) et l'arbre d'actionnement (15) respectif pour permettre l'accouplement, avec une transmission conséquente du mouvement, de la motorisation (M) à l'au moins un récipient d'élaboration (12).
- [Revendication 16] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes de 1 à 14, dans lequel ladite motorisation (M) est associée de manière fonctionnelle audit au moins un agitateur (14) de telle manière que ledit agitateur (14) peut effectuer un mouvement de révolution à l'intérieur du récipient d'élaboration (12) respectif et dans lequel ledit au moins un récipient d'élaboration (12), lors de l'utilisation, est fixe par rapport au châssis (4); de préférence, ledit mouvement de révolution présentant une trajectoire circulaire.
- [Revendication 17] Comptoir (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, comprenant une unité de contrôle (U) configurée pour gérer indépendamment les modules (2) de ladite pluralité de modules (2).

[Fig. 1]



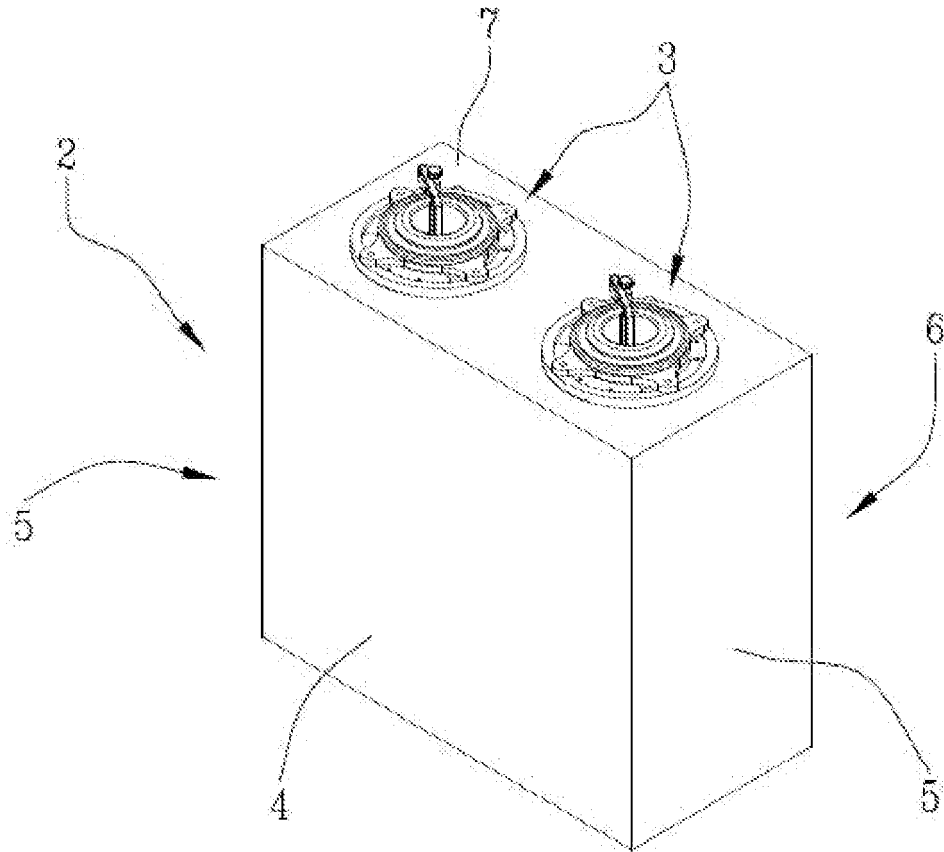
[Fig. 2]

Fig. 2



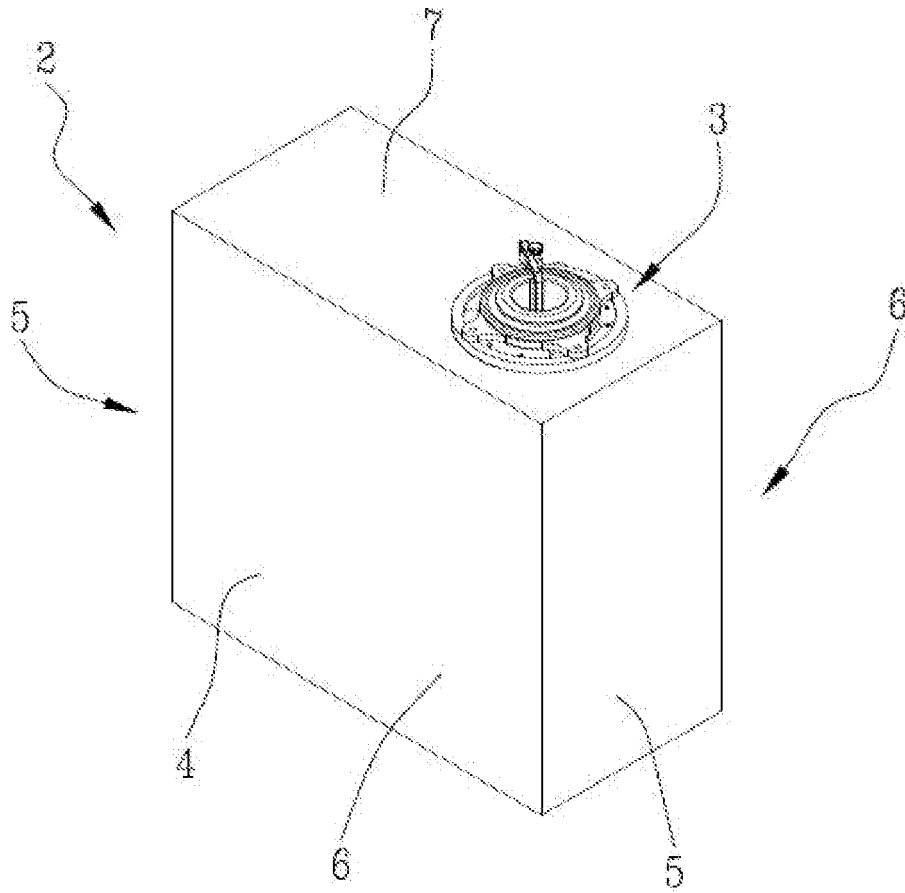
[Fig. 3A]

Fig.3A



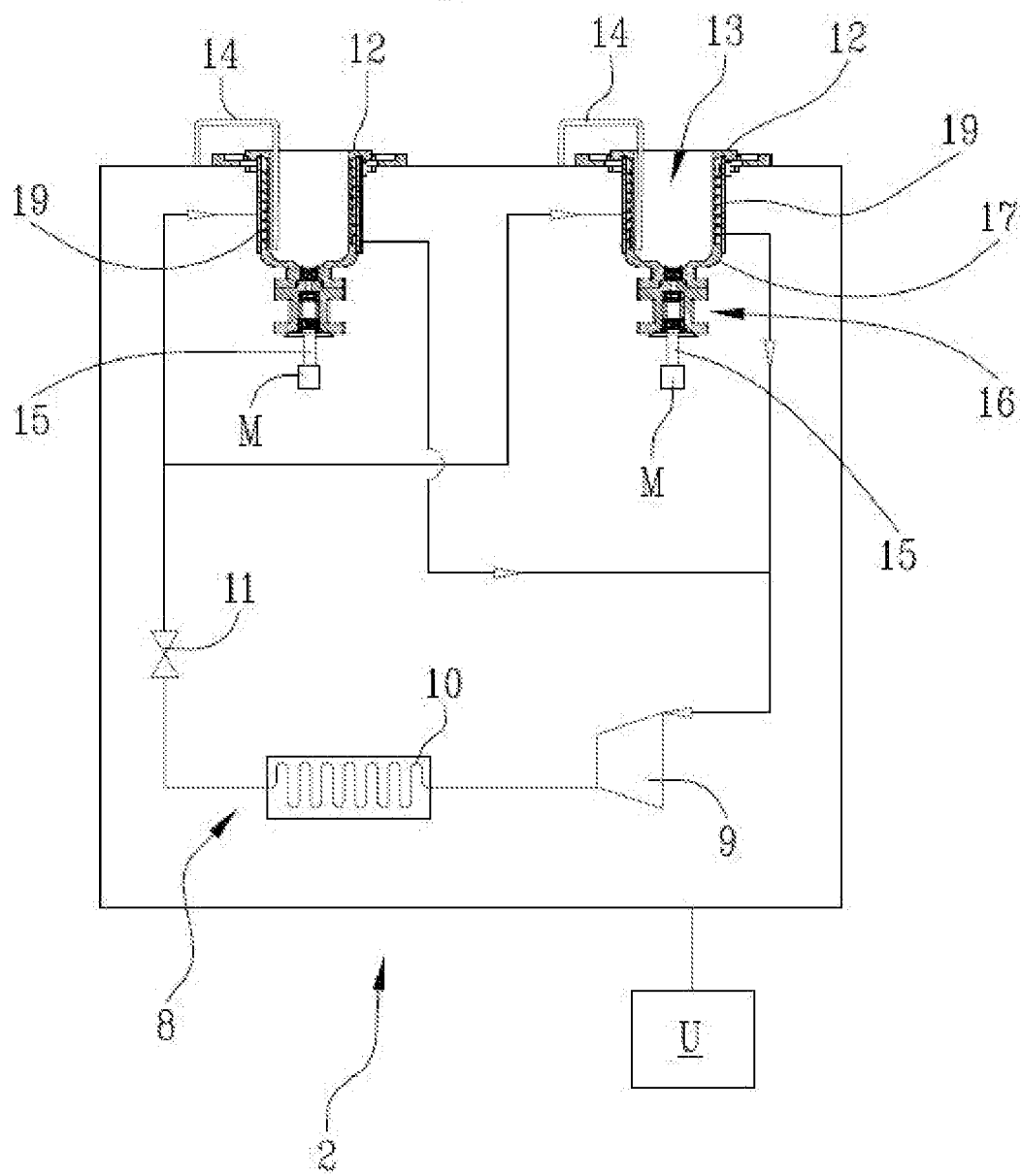
[Fig. 3B]

Fig. 3B



[Fig. 4]

Fig. 4



[Fig. 5]

Fig. 5

