

ROYAUME DE BELGIQUE

BREVET D'INVENTION



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1009202A6

NUMERO DE DEPOT : 09600229

Classif. Internat. : A47J

Date de délivrance le : 03 Décembre 1996

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la Convention de Paris du 20 Mars 1883 pour la Protection de la propriété industrielle;

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l'arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 15 Mars 1996 à 15H15 à l'Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : GARCIA Fernand
La Touche à l'Ane, F-28290 ARROU(FRANCE)

représenté(e)(s) par : POWIS de TENBOSSCHE R., BUREAU VANDER HAEGHEN - K.O.B. S.A.,
Rue Colonel Bourg 108A, - B 1030 BRUXELLES.

un brevet d'invention d'une durée de 6 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : PANIER POUR APPAREIL DE CUISSON.

PRIORITE(S) 16.03.95 FR FRA 9503051

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeur(s).

Bruxelles, le 03 Décembre 1996
PAR DELEGATION SPECIALE :


WUYTS L.
Directeur

PANIER POUR APPAREIL DE CUISSON

La présente invention a pour objet un panier pivotant pour appareil de cuisson d'aliments dans de l'huile ou de la graisse.

Des paniers pivotants sont connus. Le problème
5 rencontré dans tous ces paniers connus est d'assurer que tous les aliments cuits ou frits tombent bien dans un récipient ou soient bien dirigés vers un récipient.

Le panier suivant l'invention résout ce problème de façon extrêmement simple. De plus, dans une
10 forme de réalisation avantageuse, il permet d'introduire dans la cuve de cuisson les aliments à cuire ou à frire.

Le panier suivant l'invention par exemple destiné à être monté sur un arbre de l'appareil de cuisson ou présentant un arbre destiné à être engagé
15 dans des logements de l'appareil de cuisson, présente une extension pour diriger les aliments cuits hors du panier, ladite extension présentant un moyen pour attacher un récipient amovible pour recevoir les aliments cuits.

20 De façon avantageuse, ladite extension présente un moyen pour attacher un récipient amovible contenant les aliments à cuire, ladite extension servant au moins partiellement pour diriger les aliments à cuire vers le panier.

25 Selon une forme de réalisation, ladite extension présente au moins des parois latérales agencées les unes par rapport aux autres pour définir un volume présentant un passage tourné vers le panier.

Avantageusement une desdites parois présente une ouverture pour engager dans ledit volume le récipient pour recevoir les aliments cuits et/ou pour diriger les aliments à cuire vers le panier.

5 Selon une caractéristique de cette forme de réalisation une ou des parois latérales portent un élément destiné à au moins supporter le récipient lorsqu'il reçoit des aliments cuits. Par exemple un fond s'étend entre des parois latérales.

10 Selon une autre caractéristique avantageuse de cette forme de réalisation une ou des parois latérales présentent une protubérance ou un tenon ou un rail pour couvrir au moins partiellement le bord ou le rebord supérieur du récipient.

15 Selon une forme de réalisation particulière, le panier présente une paroi sensiblement plane au voisinage de son axe de pivotement, tandis que ladite extension présente une paroi sensiblement plane au voisinage dudit axe de pivotement, l'angle s'étendant entre lesdites parois sensiblement plane étant compris
20 entre 100° et 180°, de préférence entre 110° et 130°.

L'invention a également pour objet un appareil de cuisson muni d'un panier suivant l'invention.

25 Des particularités et détails de l'invention ressortiront de la description détaillée suivante dans laquelle il est fait référence aux dessins ci-annexés.

Dans ces dessins :

- La figure 1 est une vue en perspective d'un panier suivant l'invention ;
- 30 - La figure 2 est une vue du panier représenté à la figure 1 lors du placement du récipient, et
- les figures 3 à 7 montrent le fonctionnement du panier suivant l'invention.

35 Le panier 1 de la figure 1 donné à titre d'exemple uniquement comprend une partie ajourée 2

destinée à être plongée au moins partiellement dans une cuve de cuisson 4. Cette partie ajourée 2 porte deux bouts d'arbre 3 s'étendant le long d'un même axe A-A lesdits bouts d'arbre 3 étant destinés à être engagés dans des logements par exemple d'oreilles 5 que porte la cuve de cuisson 4. Cette partie 2 comporte une paroi 6 sensiblement plane adjacente de l'axe A-A, une paroi opposée 7 et deux parois de côté 8,9 sensiblement perpendiculaires à l'axe A-A.

10 La partie 2 présente au voisinage de la partie 6 une extension 10 munie d'au moins un moyen 11 pour attacher un récipient 12 pour recevoir les aliments cuits.

Cette extension 10 comporte quatre parois latérales 13,14,15,16 et un fond 17. Une première paroi latérale 13 est adjacente de l'axe A-A et est sensiblement plane, tandis que les parois latérales 14,15 sont sensiblement perpendiculaires à l'axe A-A. lesdites parois latérales 13,14,15,16 définissent un volume V présentent une ouverture 0 tournée vers le panier 1. La paroi latérale 14 présente une fenêtre 19 permettant à un récipient 12 d'être engagé dans le volume V.

Chacune des parois latérales 13,14,15,16 porte un rail 20, ce rail s'étendant sensiblement sur toute leur largeur l. Les rails 20 desdites parois forment un profil sensiblement continu s'étendant dans ledit volume V et destiné à couvrir une partie du rebord 18 supérieur du récipient 12.

30 Ce récipient 12 lorsqu'il est engagé dans le volume V par la fenêtre 19 est retenu entre le fond 17 et les rails 20. Le fond 17 sert d'appui au récipient 12 lorsque ce dernier est engagé dans le volume V ou lorsque ce dernier reçoit les aliments après cuisson.

35 Les rails 20 servent à empêcher au récipient

12 de basculer dans la cuve de cuisson ou dans le panier 1 lorsque les aliments à frire contenus dans le récipient sont déversés dans le panier 1 ou lorsque le panier est plongé dans la cuve de cuisson. De plus, ces rails assurent lors du transfert des aliments cuits du panier 1 vers le récipient 12, que ceux-ci soient correctement dirigés dans ledit récipient. Ceci permet lors du retrait du récipient avec les aliments frais de s'assurer qu'aucun aliment déjà cuit ne soit encore présent dans le volume V ou encore de s'assurer que les parois latérales extérieures du récipient 12 ne soient pas grasses ou collantes (dépôt de graisse ou d'huile).

L'angle α s'étendant entre les parois adjacentes de l'axe A-A est d'environ 120° .

Le fonctionnement d'un panier 1 similaire à celui représenté à la figure 1 mais pour lequel l'angle α est voisin de 170° est montré aux figures 3 à 6.

A la figure 3, le panier 1 est en position haute tandis que le volume et la fenêtre sont dans une position permettant d'y introduire un récipient 12 avec des frites à cuire.

A la figure 4, le récipient 12 est introduit dans le volume.

A la figure 5, le panier 1 pivote (R) pour être plongé dans la cuve de cuisson. Lors de cette rotation, les frites du récipient tombent dans le panier 1 placé dans la cuve 4.

Lors de la cuisson les vapeurs V lèchent le récipient 12 et permettent à chauffer ledit récipient à une température de 60 à 80°C .

En fin de cuisson, le panier 1 pivote (P) pour être retiré hors de la cuve de cuisson 4. Lors de cette rotation les aliments frais tombent dans le récipient 12 (figure 7).

Grâce au fait que les aliments frais tombent dans un récipient chaud, les aliments restent plus longtemps chauds. De plus, on a remarqué que les frites situées sur le fond du récipient étaient plus croustillantes. Il semble que ceci soit dû à une moindre condensation ou à l'absence de condensation sur les frites adjacentes du fond du récipient, moindre condensation ou absence de condensation obtenue grâce au chauffage du récipient 12.

10 Le panier représenté suivant l'invention est simple et permet à la fois l'alimentation d'aliments à frire dans la cuve de cuisson (à partir d'un récipient) et la récupération des aliments cuits (dans le même récipient).

REVENDICATIONS

1. Panier pivotant pour appareil de cuisson d'aliments dans de l'huile ou de la graisse, ledit panier (1) présentant une extension (10) pour diriger les aliments cuits hors du panier (1), caractérisé en ce
5 que ladite extension (10) présente un moyen (11) pour attacher un récipient (12) amovible pour recevoir les aliments cuits.

2. Panier suivant la revendication 1, caractérisé
10 en ce que ladite extension (10) présente un moyen (11) pour attacher un récipient (12) amovible contenant les aliments à cuire, ladite extension (10) servant au moins partiellement pour diriger les aliments à cuire vers le panier (1).

15

3. Panier suivant la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que ladite extension (10) présente au moins des parois latérales (13,14,15,16) agencées les unes par rapport aux autres pour définir un volume (V)
20 présentant un passage (O) tourné vers le panier (1), et en ce qu'une desdites parois (14) présente une ouverture (19) pour engager dans ledit volume (V) le récipient (12) pour recevoir les aliments cuits et/ou pour les aliments à cuire.

25

4. Panier suivant la revendication 3, caractérisé en ce qu'une ou des parois latérales (13,14,15,16) portent un élément (17) destiné à au moins supporter le récipient (12) lorsqu'il reçoit des aliments cuits.

30

5. Panier suivant la revendication 4, caractérisé en ce qu'un fond (17) s'étend entre des parois latérales.

6. Panier suivant l'une quelconque des revendications 3 à 5, caractérisé en ce qu'une ou des parois latérales présentent une protubérance ou un tenon ou un rail (20) pour couvrir au moins partiellement le bord ou le rebord (18) supérieur du récipient (12).

7. Panier suivant la revendication 6, caractérisé en ce que les parois latérales (13,14,15,16) présentent une protubérance ou rail (20) continu destiné à recouvrir au moins partiellement le bord ou rebord supérieur (18) du récipient (12) sur toute sa longueur.

8. Panier suivant l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que le panier présente une paroi (6) sensiblement plane au voisinage de son axe de pivotement (A-A), tandis que ladite extension (10) présente une paroi (13) sensiblement plane au voisinage dudit axe de pivotement (A-A), l'angle s'étendant entre lesdites parois sensiblement planes étant compris entre 100° et 180° , de préférence entre 110° et 130° .

9. Appareil de cuisson muni d'un panier suivant l'une quelconque des revendications 1 à 8.

FIG. 1

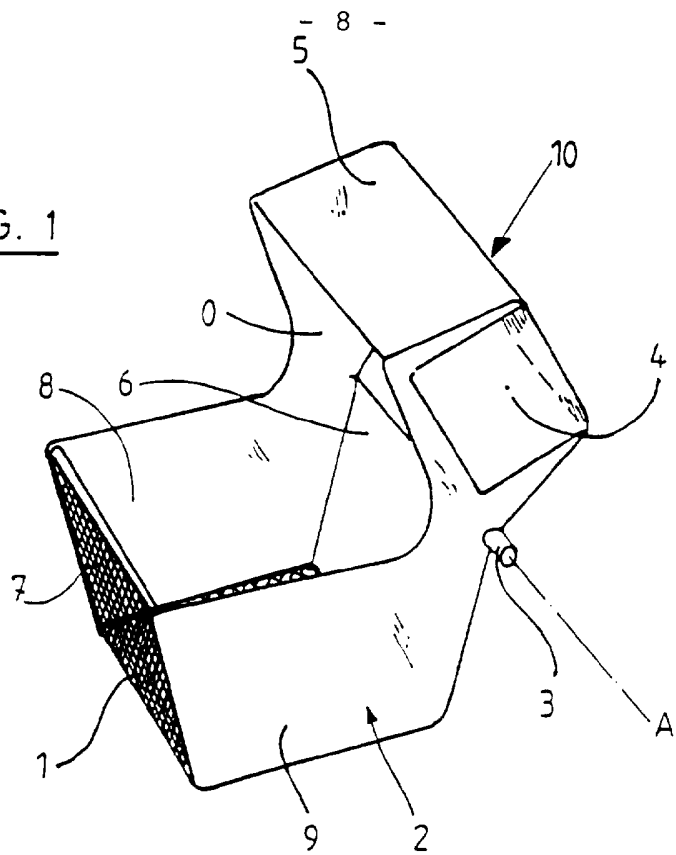
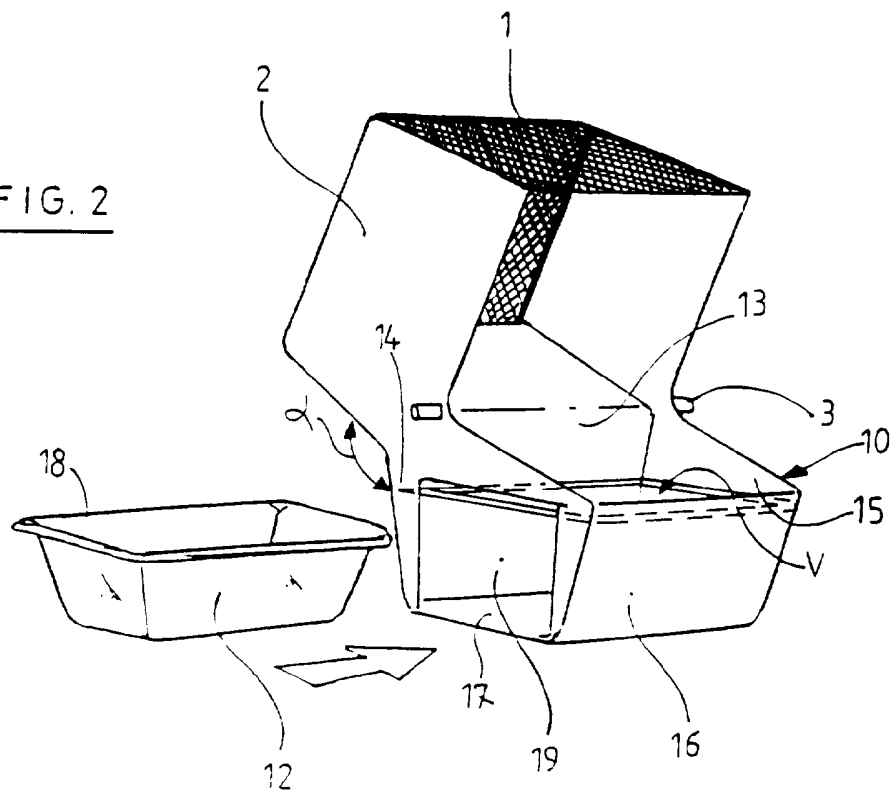


FIG. 2



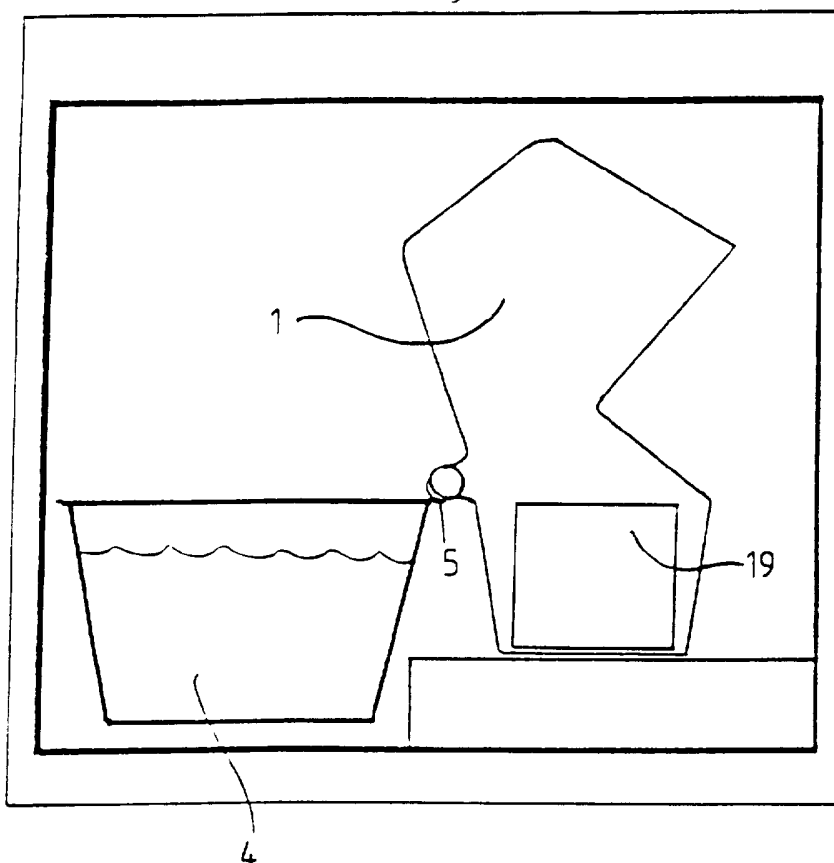


FIG. 3

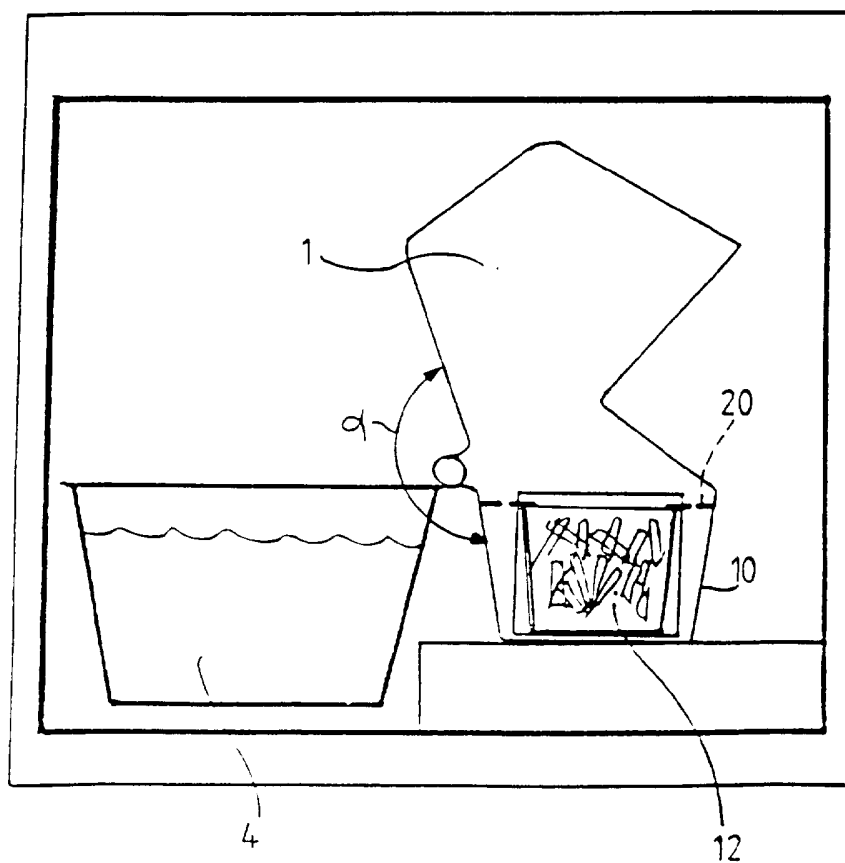


FIG. 4

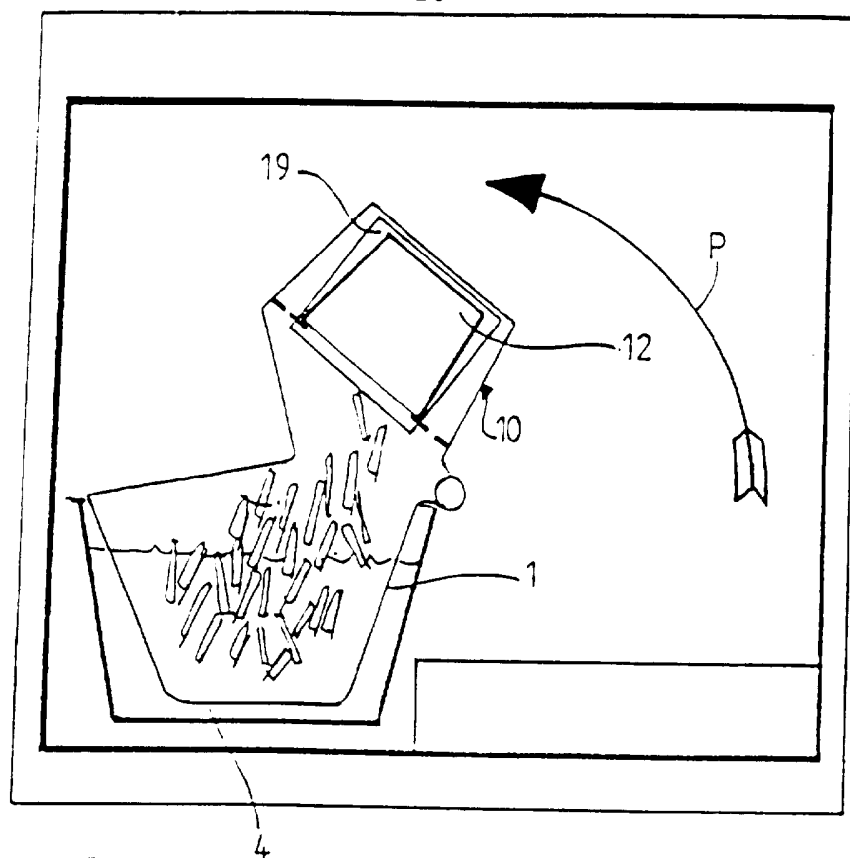


FIG. 6

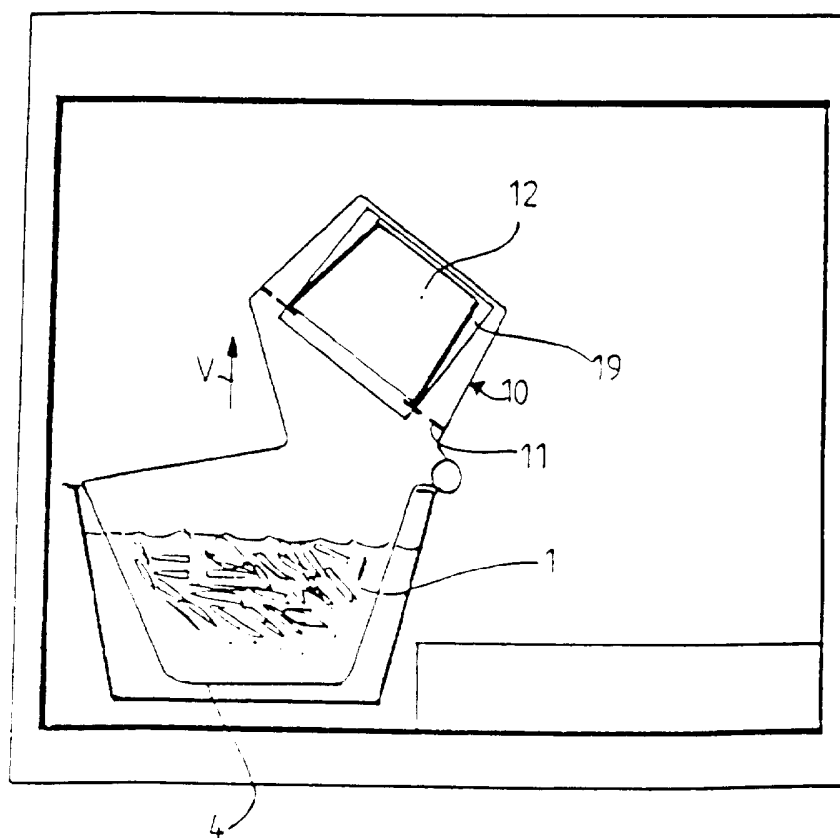


FIG.7

