(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication : **2 641 945**
(à n'utiliser que pour les commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : **89 00760**

(51) Int Cl[5] : A 21 C 5/00.

(12) DEMANDE DE BREVET D'INVENTION A1

(22) Date de dépôt : 23 janvier 1989.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la demande : BOPI « Brevets » n° 30 du 27 juillet 1990.

(60) Références à d'autres documents nationaux apparentés :

(71) Demandeur(s) : *Jean-Yves GUINARD et Société anonyme dite : MINOTERIE DU COUTELET.* — FR.

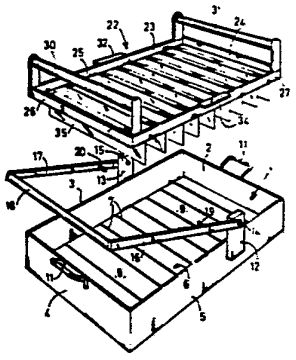
(72) Inventeur(s) : Jean-Yves Guinard ; Ernest Regnier.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) : Cabinet Faber.

(54) Dispositif pour découper des bandes de pâte pour la fabrication de pain du genre baguettes.

(57) Dispositif pour découper des bandes de pâte pour la fabrication de pain du genre baguettes caractérisé en ce qu'il comprend un corps 1 de forme générale rectangulaire comprenant quatre parois latérales et un fond 6 et un organe de coupe 22 comprenant un cadre 23 destiné à s'engager dans le corps et supportant une série de lames parallèles 35.



FR 2 641 945 - A1

La présente invention vise un dispositif destiné à découper dans de la pâte des bandes ou lanières pour la fabrication de pain du genre baguettes.

La présente invention se rapporte à la fabrication de pain dans laquelle on peut après préparation de la pâte étaler celle-ci et découper des bandes ou lanières qui sont directement mises au four sans nécessiter le façonnage des pâtons.

Le dispositif, selon l'invention, est caractérisé en ce qu'il comprend un corps de forme générale rectangulaire comprenant quatre parois latérales et un fond et un organe de coupe comprenant un cadre destiné à s'engager dans le corps et supportant une série de lames parallèles.

Grâce à cette disposition, on réalise un dispositif simple et permettant très rapidement de découper des bandes égales de pâte.

Pour faciliter la mise en place de l'organe de coupe, celui-ci comporte deux poignées prévues sur des côtés opposés.

De préférence, les poignées s'étendent parallèlement aux lames.

Suivant une autre caractéristique, le fond comporte des rainures correspondant aux lames. Ainsi, les lames s'insèrent dans les rainures et on est assuré que l'épaisseur de pâte sera parfaitement découpée.

De préférence, le corps comporte des poignées sur deux côtés opposés.

Afin de faciliter la pénétration des lames dans la pâte, le dispositif comporte des moyens pour pousser l'organe de coupe contre le fond.

Suivant une caractéristique constructive, le corps comporte, sur deux côtés opposés une patte, les pattes supportant chacune un axe sur chacun desquels s'articule l'une des extrémités d'un bras, les bras étant reliés à leur extrémité libre par une barre de manoeuvre et les

bras comportent des tétons destinés à porter contre des butées prévues sur les côtés correspondants du cadre de l'organe de coupe.

Enfin, les butées sont disposées en un point intermédiaire médian de deux côtés opposés du cadre, des pattes étant disposées sur les deux côtés correspondants du corps au voisinage d'un côté adjacent.

L'invention va maintenant être décrite avec plus de détails en se référant à un mode de réalisation particulier donné à titre d'exemple seulement et représenté aux dessins annexés, dans lesquels :

Figure 1 est une vue en perspective éclatée du dispositif, selon l'invention.

Figure 2 et Figure 3 sont des vues en coupe montrant le fonctionnement du dispositif, selon l'invention.

Le dispositif représenté aux figures comprend:

Un corps 1 de forme générale rectangulaire avec deux grands côtés 2 et 4 et deux petits côtés 3 et 5 et un fond 6.

Le fond 6 est en matière plastique d'un type alimentaire et comprend des rainures 7 parallèles aux grands côtés 2 et 4 et déterminant entre elles des bandes 9 d'égales largeurs.

Les grands côtés 2 et 4 dans leur partie médiane comportent chacun une poignée 11.

Le petit côté 5 au voisinage du grand côté 4 est solidaire d'une patte 12, une patte correspondante 13 étant prévue sur le petit côté 3. Les pattes 12 et 13 supportent respectivement des axes 14 et 15 sur lesquels s'articulent des bras 16 et 17 dont les extrémités libres sont reliées par une barre de manoeuvre 18.

Le bras 16 comporte sur sa face tournée vers le bras 17 un téton 19, un téton 20 correspondant étant prévu sur le bras 17.

Le dispositif est complété par un organe de coupe 22 comprenant un cadre rectangulaire 23 comprenant deux grands côtés 24 et 26 et deux petits côtés 25 et 27, ledit cadre 23 ayant une dimension telle qu'il peut s'insérer dans le corps 1.

Le grand côté 24 comporte une poignée 30 et le grand côté 26 une poignée 31, tandis que les petits côtés 25 et 27 sont pourvus de butées respectivement 32 et 34.

Le cadre 23 du côté opposé aux poignées 30 et 31 est solidaire d'une série de lames 35 régulièrement espacées et dont l'intervalle correspond à la largeur des bandes 9.

Le dispositif s'utilise de la façon suivante:

La pâte est étalée sur le fond 6, la barre 18 étant placée de manière à être située à l'extérieur du corps 1 du côté du grand côté 4. L'organe de coupe 22 est ensuite engagé dans le corps 1 et la barre 18 pivote sur les axes 14 et 15 afin que les tétons 19 et 20 portent contre les butées respectivement 34 et 32 et on exerce une légère pression sur ladite barre 18 afin que les lames 35 découpent la pâte en lanières.

Comme les bords libres des lames 35 s'insèrent dans les rainures 7, on est assuré que la pâte sera parfaitement coupée.

Les butées 32 et 34 sont situées au milieu des côtés correspondants 25 et 27 de manière que lorsqu'on agit sur la barre 18, la pression soit uniformément répartie sur les lames 35.

La barre 18 est ensuite ramenée dans sa position initiale et l'organe de coupe 22 retiré. On peut alors facilement prendre les lanières de pâte pour les mettre à cuire.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation qui vient d'être décrit et représenté. On pourra y apporter de nombreuses modifications de détail sans sortir pour cela du cadre de l'invention.

REVENDICATIONS

1°- Dispositif pour découper des bandes de pâte pour la fabrication de pain du genre baguettes caractérisé en ce qu'il comprend un corps (1) de forme générale rectangulaire comprenant quatre parois latérales et un fond (6) et un organe de coupe (22) comprenant un cadre (23) destiné à s'engager dans le corps et supportant une série de lames parallèles (35).

2°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'organe de coupe comporte deux poignées (30,31) prévues sur deux côtés opposés.

3°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon la revendication 2, caractérisé en ce que les poignées (30, 31) s'étendent parallèlement aux lames (35).

4°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon la revendication 1, caractérisé en ce que le fond (6) comporte des rainures (7) correspondant aux lames (35).

5°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon la revendication 1, caractérisé en ce que les corps comportent des poignées (11) sur deux côtés opposés.

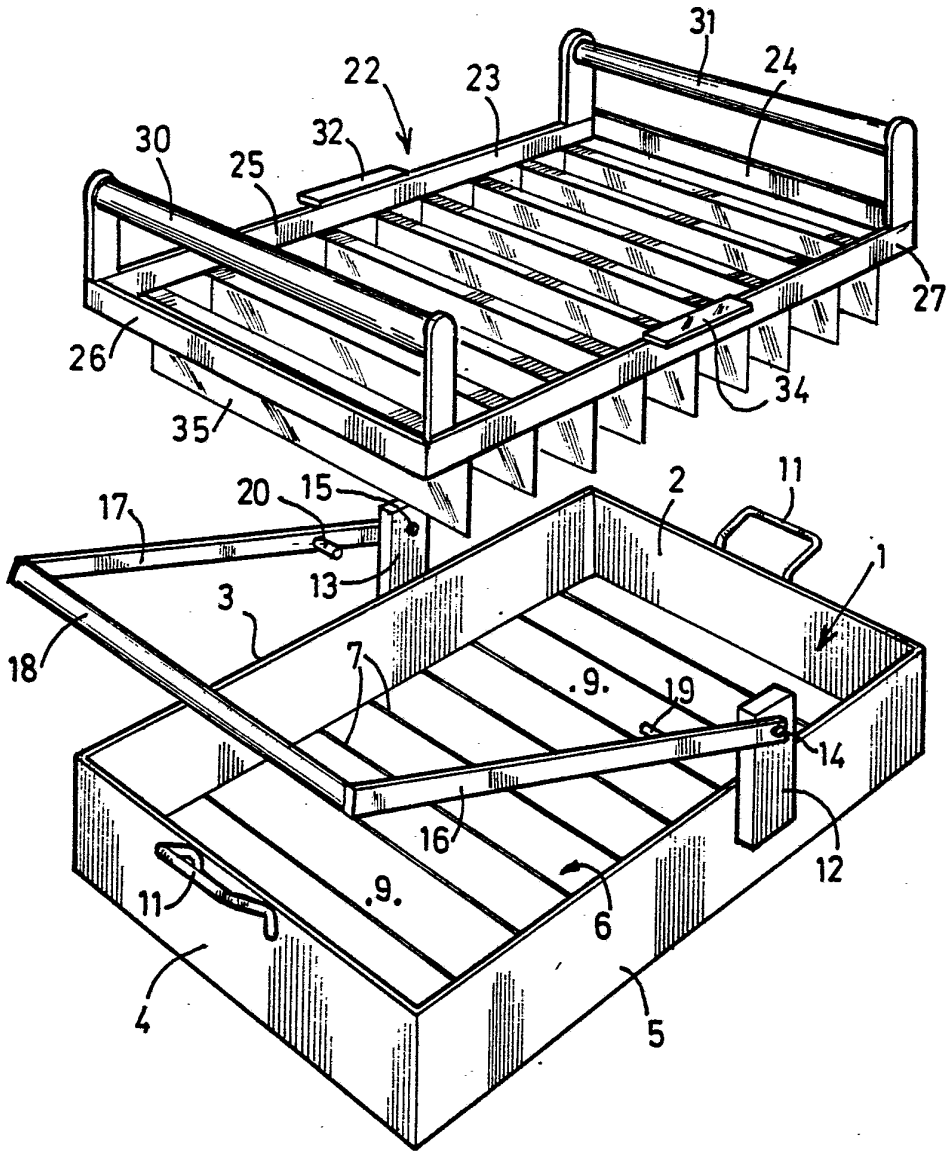
6°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il comporte des moyens pour pousser l'organe de coupe (22) contre le fond (6).

7°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon la revendication 6, caractérisé en ce que le corps (1) comporte, sur deux côtés opposés (3,5) une patte (12,13), les pattes supportant chacune un axe (14,15) sur chacun desquels s'articule l'une des extrémités d'un bras (16,17) les bras étant reliés à leur extrémité libre, par une barre de manoeuvre (18) et les bras comportent des tétons (19,20) destinés à porter contre des butées (32,34) prévues sur les côtés correspondants du cadre (23) de l'organe de coupe.

8°- Dispositif pour découper des bandes de pâte, selon les revendications 6 et 7, caractérisé en ce que les

butées (32, 34) sont disposées en un point intermédiaire médian de deux côtés opposés du cadre (23), des pattes (12, 13) étant disposées sur les deux côtés correspondants du corps au voisinage d'un côté adjacent (4).

FIG.1


31
24
22
23
32
30
25
27
26
34
35
20
15
17
2
11
1
13
3
18
7
.9.
19
14
16
12
11
.9.
6
4
5

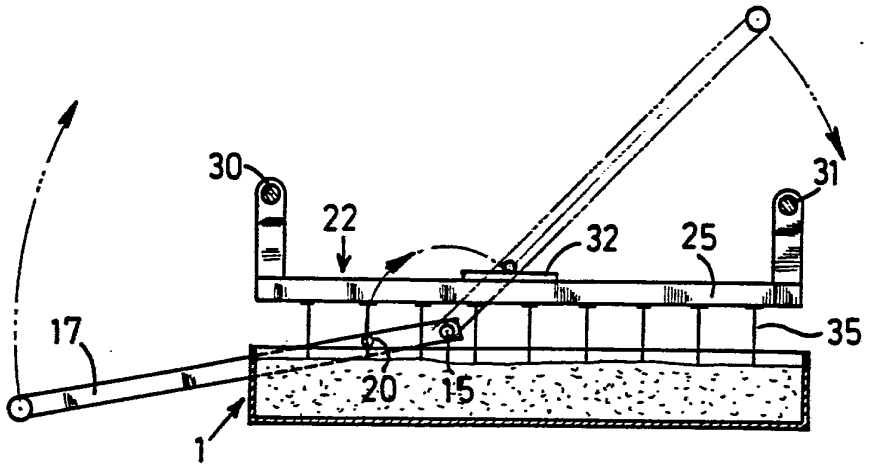


FIG.2

FIG.3

