

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 582 086

②1 N° d'enregistrement national :

85 07407

⑤1 Int Cl⁴ : F 24 C 15/10, 1/16, 3/14; A 21 B 5/00.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 15 mai 1985.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 47 du 21 novembre 1986.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *BALLET Mathieu, DAVOINE Georges et
GARRAT Georges.* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : Mathieu Ballet, Georges Davoine et
Georges Garrat.

⑦3 Titulaire(s) :

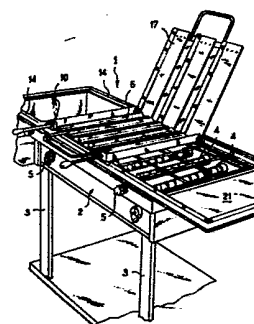
⑦4 Mandataire(s) : François Lerner.

⑤4 Tables de cuisson à éléments de cuisson mobiles et interchangeables.

⑤7 L'invention se rapporte à une table de cuisson à éléments
de cuisson mobiles et interchangeables.

La table de cuisson 1 comporte des éléments de cuisson 6
qui, au moyen d'un chariot 10 peuvent coulisser longitudinale-
ment sur des rails 14 formés sur le devant et l'arrière de la
table. Les éléments 6 sont interchangeables sur les cha-
riots 10.

L'invention s'applique notamment aux professionnels de la
restauration ambulante ou saisonnière.



FR 2 582 086 - A1

D

L'invention est relative à une table de cuisson à éléments de cuisson mobiles et interchangeable.

La table de cuisson conforme à l'invention est essentiellement destinée à des opérations de cuisson statiques et dynamiques de produits alimentaires de natures diverses, en particulier pour les restaurations de types rapides et spécifiques.

L'invention est destinée notamment à des usages professionnels pour cuisines ambulantes, forains, centres divers de loisirs et de camping, organisations saisonnières ou occasionnelles.

Il n'existe pas sur le marché de tables de cuisson répondant à de tels besoins spécifiques qui se caractérisent essentiellement par :

- une grande facilité de déplacement et d'installation de la table,
- une très grande efficacité de cuisson avec une grande souplesse d'emploi pour satisfaire une demande essentiellement variable,
- une interchangeabilité immédiate d'éléments de cuisson adaptés,
- une bonne qualité de cuisson.

Pour répondre à ces objectifs, une table de cuisson conforme à l'invention du type comprenant un châssis supportant le foyer et des éléments de cuisson tels que grilles ou plaques placés au-dessus du foyer et chauffés par lui, se caractérise en ce que lesdits élé-

ments sont déplaçables par rapport au foyer dans un plan général sensiblement horizontal.

5 Selon un mode de réalisation préféré, les éléments de cuisson reposent et sont fixés sur des éléments intermédiaires supports de déplacement formant chariots. Avantageusement lesdits éléments de cuisson reposant sur leur chariot sont déplaçables par translation parallèlement à la direction longitudinale (mesurée perpendiculairement à la direction de la profondeur de la table de
10 cuisson) de la table dans sa position d'utilisation.

 Avec de telles caractéristiques de construction, il apparaît que selon la demande instantanée, il est possible au moyen d'un simple mouvement de déplacement de l'élément de cuisson au-dessus du foyer de mettre celui-ci
15 immédiatement en fonctionnement, et également de régler le chauffage en maintenant l'élément de cuisson au-dessus de la partie la plus appropriée du foyer et juste le temps nécessaire. D'autre part, divers éléments de cuisson peuvent être utilisés simultanément et enfin l'interchangeabilité immédiate de ces éléments permet de répondre à la
20 demande. Par exemple, des grillades peuvent être effectuées sur des éléments de cuisson en forme de gril appropriés, ou des brochettes peuvent être réalisées dans des réceptacles appropriés. On constate en outre que cette conception de réalisation permet d'éviter le contact direct du foyer
25 avec les aliments, en évitant, notamment, l'inflammation des graisses qui peuvent être aisément recueillies à l'extérieur de la table de cuisson. La valeur gustative et alimentaire sont ainsi améliorées.

30 Selon une autre caractéristique de l'invention, le châssis support comprend au moins sur ses bords longitudinaux avant et arrière un profilé long métallique en forme de gouttière, sensiblement en U évasé formant élément de coulissement ou rail qui reçoit des profilés plus
35 courts de forme inverse formant éléments de coulissement coopérants ou patins de chariot sur lesquels reposent et sont fixés lesdits éléments de cuisson, lesdits patins

pouvant coulisser longitudinalement sur lesdits rails. De même lesdits éléments de cuisson comprennent avantageusement des profilés métalliques ou gouttières sensiblement en U évasé espacés les uns des autres dirigés parallèlement à la direction de profondeur de la table de cuisson et fixés sur lesdits chariots.

Il apparaît qu'une telle construction sera très économique car la plupart des pièces qui composent l'appareil sont formées à partir de longueurs diverses de profilés métalliques qui pourront présenter la même section. Dans de telles conditions les prix de revient pourront être maintenus à un niveau très compétitif.

L'invention et sa mise en oeuvre apparaîtront plus clairement à l'aide de la description qui va suivre faite en référence aux dessins annexés dans lesquels :

- la figure 1 montre en vue perspective de trois quarts et par dessus l'ensemble d'une table de cuisson sur laquelle on a disposé un chariot avec un élément de cuisson ;

- la figure 2 montre vue de devant et par dessus en perspective la table de cuisson de la figure 1 équipée de la même façon ;

- la figure 3 montre en vue par devant et de dessus la table de cuisson des figures 1 et 2 sur laquelle on a disposé côte à côte deux chariots dont l'un a reçu un élément de cuisson ;

- Les figures 4 et 5 sont des vues en coupe faites sensiblement selon les plans respectifs IV-IV et V-V de la figure 2.

Selon le mode de réalisation illustré, la table de cuisson repérée dans son ensemble 1 comprend essentiellement un châssis 2 reposant sur un piètement 3 qui peut être réalisé de toute manière assurant une bonne stabilité de la table. Dans l'exemple illustré, le piètement comporte des pieds verticaux, mais la table de cuisson peut tout aussi bien être montée sur un chariot de transport équipé de roues appropriées et de moyens appropriés de blocage de tout type connu.

Le foyer contenu à l'intérieur du châssis 2 peut également être constitué de toute façon appropriée, et par exemple, au moyen de tubes à gaz 4 alimentés par une bouteille de gaz butane par exemple. Dans ce cas, la

5 table de cuisson comporte des boutons de réglage du débit de ces tubes tel qu'il apparaît par exemple en 5.

Au-dessus du foyer, peuvent être disposés et déplacés, comme il sera décrit plus clairement ci-après, des éléments de cuisson tels par exemple que l'élément 6

10 comportant cinq gouttières ou berceaux allongés 7 (figures 1 et 2) ou l'élément 6' comportant trois gouttières ou berceaux allongés 7' plus larges (figure 3).

Dans les exemples illustrés, l'appareil unitaire de cuisson tel que 6 ou 6' se compose d'un certain nombre

15 de gouttières ou berceaux de cuisson tels que 7 et 7' qui sont réunis entre eux par deux traverses 8 sur lesquelles les éléments 7 sont fixés par exemple par des rivets 9 (figure 4) ou par points de soudure.

Comme il apparaît plus clairement à la figure 3,

20 chaque appareil unitaire de cuisson tel que 6, 6', est simplement posé sur un élément intermédiaire support tel que réperé dans son ensemble en 10 et formant chariot de déplacement. Ce chariot se présente sous la forme d'un cadre formé essentiellement de deux profilés courts 11

25 en forme sensiblement de U aplati et évasé (voir figure 4) dont la concavité est tournée vers le bas, ces deux profilés étant réunis par des cornières latérales 12. Aux quatre angles du cadre sont formées des butées 13 ou analogue contre lesquelles viennent se bloquer, lorsqu'ils sont posés par dessus le cadre, les éléments de

30 cuisson 6, 6', interchangeables.

Pour permettre le coulissement longitudinal du chariot 10 parallèlement à la direction $x'-x$, perpendiculaire à la direction $y'-y$ de profondeur de la

35 table de cuisson, le cadre support du châssis présente sur ses bords longitudinaux avant et arrière un profilé long 14 à section en U aplati évasé (voir figure 4) formant rail sur et contre lequel coulisse le patin

de section coopérante 11 du chariot 10 (voir figure 4).

Pour permettre un coulisement facile en translation du chariot 10 par ses patins 11 sur les rails 14, on prévoit sur le devant du chariot au moins une poignée 15.

De la même façon, pour la préhension des appareils unitaires de cuisson 6, 6', on prévoit avantageusement au moins une poignée telle que 16.

Dans les exemples indiqués, les appareils de cuisson comportent, en outre, un couvercle repéré dans son ensemble 17 qui s'articule sur la partie arrière de l'appareil unitaire de cuisson. Ce couvercle comporte avantageusement, un mécanisme en soi connu, permettant le blocage en position du couvercle dans une position intermédiaire, comme illustré à la figure 3 et dans la position pleinement ouverte, comme illustré à la figure 2. Pour sa manoeuvre, le couvercle présente une poignée 18, qui en position de fermeture de l'appareil, vient sensiblement contre la poignée 16. Le couvercle est formé par des profilés en forme de U inversé 19 réunis par des entretoises 20, la largeur des profilés 19 et des entretoises étant adaptée de façon, en position de fermeture du couvercle, à venir recouvrir des berceaux individuels tels que 7, 7' des éléments de cuisson pour former des fours tunnels, permettant des cuissons "à l'étouffée".

Avantageusement, comme il apparaît clairement de la figure 4, les profilés qui constituent des berceaux individuels de cuisson 7, les rails 14 de déplacement des chariots 10, les patins 11 des chariots 10 et les traverses 8 des appareils unitaires peuvent tous être constitués à partir d'un même profilé, ce qui permet une grande standardisation de la fabrication.

De la description qui précède, il apparaît que l'usage de la table de cuisson est particulièrement commode.

En effet, d'un seul geste, l'opérateur peut amener au-dessus du foyer ou l'en retirer l'élément de cuisson approprié à la cuisson envisagée. Ces opérations

sont obtenues soit par translation du chariot portant l'appareil unitaire de cuisson et son amenée au niveau approprié de la table, soit par l'introduction sur le cadre d'un chariot support des éléments de cuisson appropriés.

Les berceaux tels que 7, 7' protègent efficacement les aliments du contact direct du foyer ; les graisses qui peuvent s'échapper lors de la cuisson viennent couler dans les éléments 7, 7' en forme de gouttière et sont recueillies à l'extérieur dans les gouttières 14 des rails du châssis support d'où elles peuvent être évacuées par un orifice approprié prévu, par exemple, à une extrémité de la table, et en donnant simplement une légère pente à l'appareil. La cuisson à l'étouffée peut être réalisée simplement en refermant le couvercle, ce qui accroît l'efficacité du chauffage par effet de réflexion de la chaleur contre le couvercle.

Un appareil de cuisson peut être mis en attente sur le côté de la table, par exemple en prévoyant sur le côté de la table une certaine longueur de rail 14 dépassant au-delà du foyer, comme indiqué en 21, figure 1.

La capacité de la table de cuisson peut être facilement adaptée à l'usage souhaité en augmentant simplement la longueur de la table de cuisson, c'est-à-dire le nombre de chariots et d'appareils unitaires de cuisson qui peuvent être disposés côte-à-côte simultanément sur la table de cuisson.

Bien que l'on n'ait décrit les éléments de cuisson que sous une forme préférée en gouttières ou berceaux 7, 7' de largeur appropriée, il est évident que l'on peut donner aux appareils unitaires toutes configurations souhaitées différentes et plus ou moins classiques, telles par exemple que grils à viande, moules à gauffres, friteuses, etc... Chaque fois, l'appareil de cuisson unitaire viendra simplement se poser en encastrement sur le chariot support 10 qui permet d'un seul geste la mise sur le feu ou hors du feu de l'élément de cuisson correspondant.

Dans le cas en particulier de tables de cuisson longues, on ajustera avantageusement le foyer de manière à constituer plusieurs sources de chaleur réglables unitaires susceptibles de couvrir chacune des largeurs correspondant sensiblement aux appareils de cuisson unitaires. Ainsi, on pourra n'utiliser que la puissance de chauffe de la table, nécessaire pour faire face à la demande effective.

REVENDEICATIONS

1. - Table de cuisson comprenant un châssis supportant le foyer et des éléments de cuisson tels grilles ou plaques placés au-dessus du foyer et chauffés par lui, caractérisée en ce que lesdits éléments (6, 6') sont déplaçables par rapport au foyer (4) dans un plan général sensiblement horizontal.

2. - Table de cuisson selon la revendication 1, caractérisée en ce que lesdits éléments de cuisson (6, 6') reposent et sont fixés sur des éléments intermédiaires supports de déplacement formant chariots (10).

3. - Table de cuisson selon la revendication 1, ou la revendication 2, caractérisée en ce que lesdits éléments de cuisson (6, 6') sont déplaçables par translation parallèlement à la direction longitudinale de la table dans sa position d'utilisation.

4. - Table de cuisson selon la revendication 3, caractérisée en ce que le châssis support (2) comprend au moins sur ses bords longitudinaux avant et arrière un profilé long métallique en forme de gouttière sensiblement en U évasé formant élément de coulissement ou rail (14) qui reçoit des profilés plus courts de forme inverse formant éléments de coulissement coopérants ou patins (11) de chariots (10) sur lesquels reposent et sont fixés lesdits éléments de cuisson (6, 6'), lesdits patins (11) pouvant coulisser longitudinalement sur lesdits rails (14).

5. - Table de cuisson selon l'une des revendications 2 à 4, caractérisée en ce que lesdits éléments de cuisson (6, 6') comprennent des profilés métalliques en gouttières (7, 7') sensiblement en U évasé, espacés les uns des autres, dirigés parallèlement à la direction (y'-y) de profondeur de la table de cuisson et fixés sur lesdits chariots (10).

6. - Table de cuisson, selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce que des éléments de couverture (17) formant couvercle et réflecteur sont prévus de forme correspondant sensiblement auxdits éléments de cuisson (6, 6') ainsi que des moyens permettant l'éloï-

gnement et le rapprochement des éléments de couvercle et des éléments de cuisson.

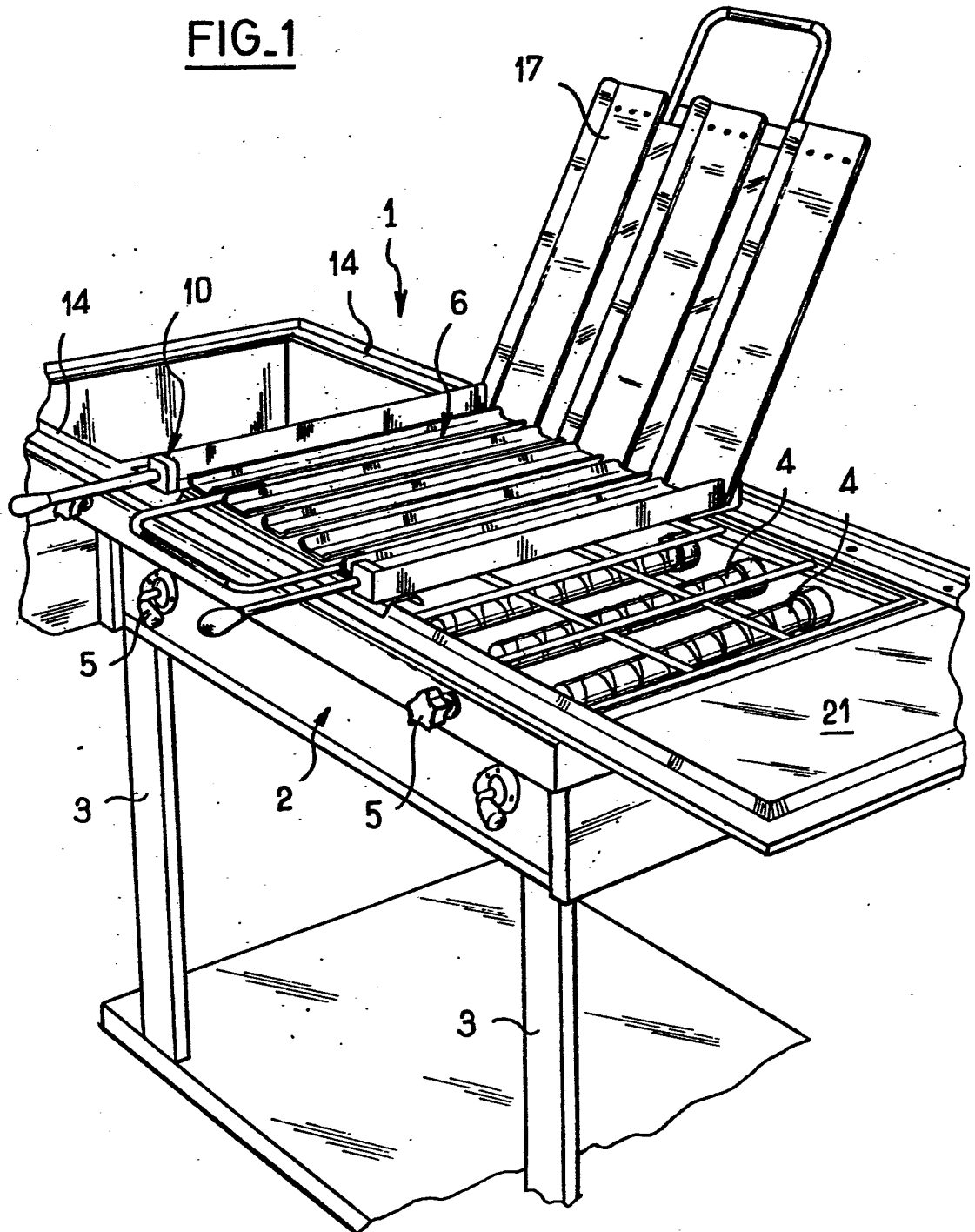
5 7. - Table de cuisson selon une des revendications précédentes, caractérisée en ce que les différents éléments de cuisson (6, 6'), de coulissement (11, 14) et/ou de couverture (19, 20) sont constitués à partir d'une même section de profilé métallique.

10 8. - Table de cuisson selon l'une des revendications 4 à 7, caractérisée en ce que lesdits rails (14) sont susceptibles de recevoir côte-à-côte au moins deux appareils distincts (6, 6') comprenant deux chariots (10) et/ou éléments de cuisson (6, 6') distincts précités.

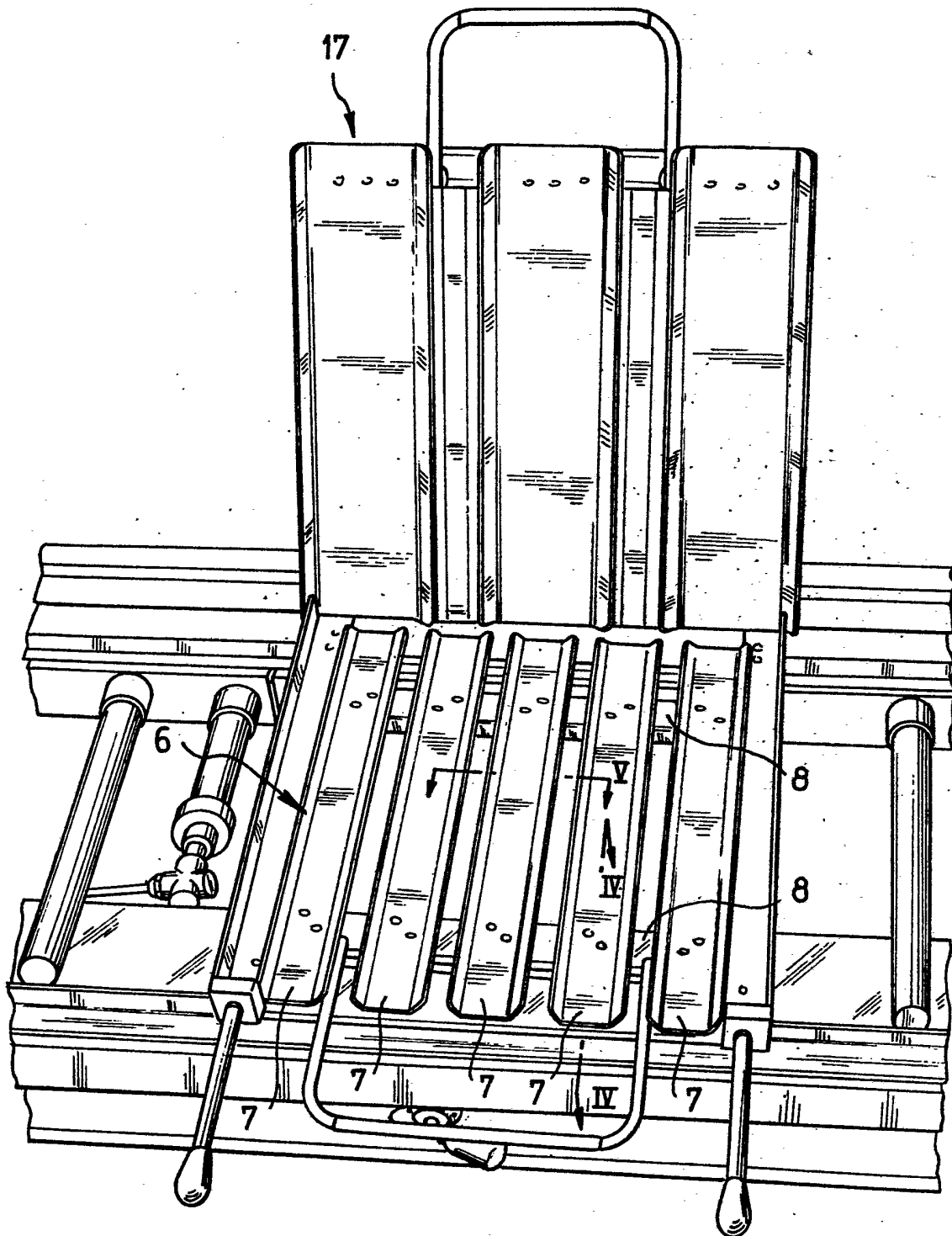
15 9. - Table de cuisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce que le foyer comporte plusieurs sources de chaleur réglables (4) susceptibles de couvrir des largeurs correspondant sensiblement aux appareils de cuisson unitaires (6, 6').

20 10. - Table de cuisson selon la revendications 8 ou la revendication 9, caractérisée en ce que lesdits p-tins (11) sont solidaires d'un cadre (10) comprenant des butées (13) de blocage et au moins une poignée (15) de manoeuvre et les éléments de cuisson (6, 6') formant un appareil unitaire sont réunis entre-eux par au moins une
25 traverse (8), ledit appareil (6, 6') comprenant au moins une poignée (16) de préhension et s'adaptant et se bloquant par simple pose et emboîtement dans ledit cadre (10) contre lesdites butées (13).

FIG. 1



2 / 4

FIG. 2

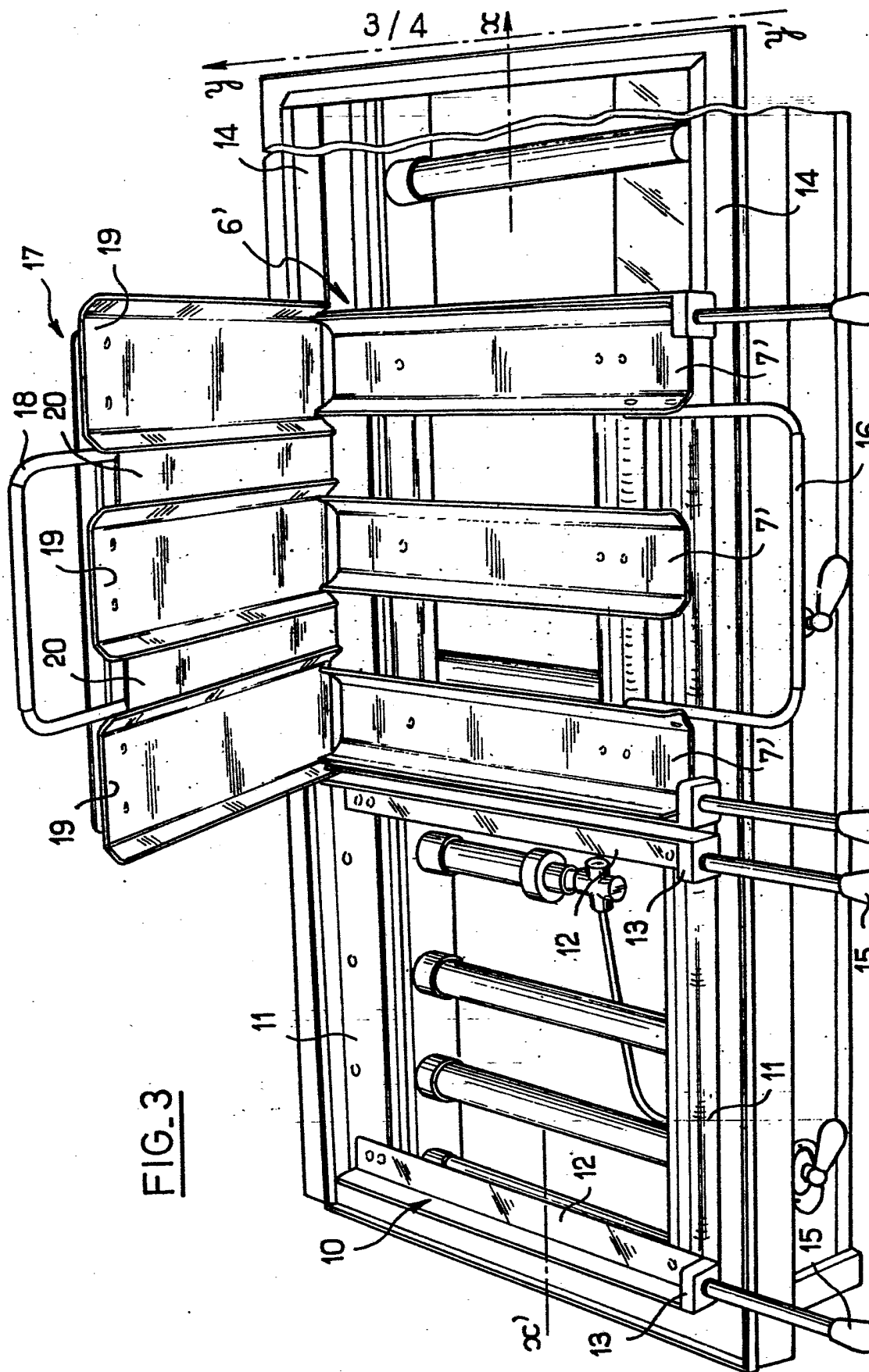
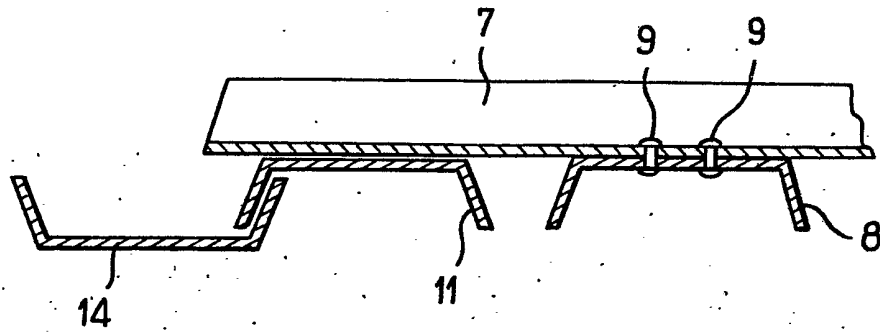
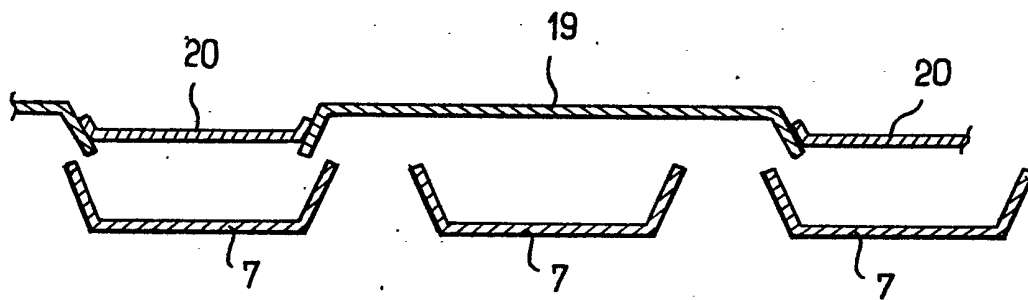


FIG. 3

4/4

FIG. 4FIG. 5