

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

⑫

**N° 82 04560**

⑤④

Support de cuisson pour vaisselle plate.

⑤①

Classification internationale (Int. Cl. 3). F 24 C 15/16; A 47 J 36/34.

⑫②

Date de dépôt..... 17 mars 1982.

③③ ③② ③①

Priorité revendiquée : RFA, 18 mars 1981, n° G 81 07 871.4.

④①

Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — « Listes » n° 38 du 24-9-1982.

⑦①

Déposant : Société dite : DIDIER-WERKE AG., résidant en RFA.

⑦②

Invention de : Alfred Wildenauer, Werner Ritter et Günther Wölfel.

⑦③

Titulaire : *Idem* ⑦①

⑦④

Mandataire : Bureau D. A. Casalonga, Office Josse et Petit,  
8, av. Percier, 75008 Paris.

Support de cuisson pour vaisselle plate.

La présente invention se rapporte à un support de cuisson pour vaisselle plate, comportant trois pieds régulièrement répartis sur la périphérie et des ouvertures entre  
5 les pieds.

Un tel support de cuisson est décrit dans le modèle d'utilité allemand 76 23 792. Ces supports de cuisson portent en tant qu'accessoires d'enfournement des pièces de vaisselle à cuire empilées les unes sur les autres dans un four. Dans le  
10 support de cuisson selon le modèle d'utilité allemand 76 23 792, les pieds sont très étroits. Les ouvertures entre les pieds sont par conséquent grandes, de sorte que les gaz du four peuvent circuler facilement entre les différents supports de cuisson; mais il faut toutefois que ceux-ci soient toujours empilés  
15 les uns sur les autres avec leurs pieds alignés. Par ailleurs de larges zones périphériques ne sont pas soutenues. Il peut donc se produire des déformations par suite de la forte sollicitation provoquée par la charge à chaud dans le four.

La demande de brevet allemand 23 52 093 décrit un  
20 support de cuisson, dans lequel il est prévu trois pieds formés sur les petits côtés d'un plateau porteur. Ici également, il faut veiller à l'alignement exact des pieds. Les grands côtés ne sont pas soutenus.

La présente invention a par conséquent pour objet de  
25 proposer un support de cuisson du type précité dans lequel les ouvertures entre les pieds sont certes grandes, mais qui assure néanmoins une grande stabilité des supports de cuisson empilés les uns sur les autres sans qu'il soit nécessaire que leurs pieds soient mutuellement alignés.

Avec un support de cuisson du type précité, ce résultat est atteint selon l'invention, par le fait que les pieds occupent en tout environ 60% à 75% de la périphérie totale. On arrive ainsi à ce que sans alignement des pieds, au moins environ la moitié de la largeur des pieds d'un support de cuisson  
35 se trouve sur une zone soutenue par des pieds du support de cuisson placé en dessous. Les ouvertures occupant environ 25% à 40% de la périphérie garantissent un rapide balayage des supports de cuisson par le gaz du four.

Dans un mode de réalisation préféré de l'invention, la partie supérieure du support de cuisson comporte un décrochement faisant le tour de la périphérie. Dans ce décrochement s'encliquètent les pieds de façon que les centres des supports de cuisson soient alignés.

L'invention sera mieux comprise à l'aide de la description d'un mode de réalisation pris comme exemple, mais non limitatif et illustré par le dessin annexé, sur lequel :

la figure 1 représente une vue par en dessous d'un support de cuisson;

la figure 2 est une coupe du support de cuisson suivant II-II de la figure 1,

la figure 3 est une vue partielle du support de cuisson agrandi par rapport aux figures 1 et 2.

Un support de cuisson comporte un plateau porteur circulaire 1 présentant un creux 2 en forme d'assiette. Sur la périphérie du plateau porteur 1, sont régulièrement répartis trois pieds 3, 4 et 5. Entre les pieds 3, 4 et 5 se trouvent des ouvertures 6, 7 et 8.

Chacun des pieds 3, 4, 5 s'étend sur un angle "a" de 80°. Il en résulte que chaque ouverture 6, 7, 8 occupe un angle de "b" de 40°. Par conséquent, la longueur totale des pieds 3, 4 et 5 et la longueur totale des ouvertures 6, 7 et 8 se situent dans un rapport de 2:1. Sur la périphérie, le support de cuisson est donc ouvert sur 1/3 et fermé sur 2/3.

Sur la face supérieure du plateau porteur 1 est prévu un décrochement 9 faisant le tour de la périphérie et dont la largeur radiale est un peu plus grande que la largeur radiale des pieds 3, 4 et 5. Il s'ensuit que les pieds 3', 4', 5' d'un support de cuisson supérieur reposent à chaque fois sur le décrochement 9 du support de cuisson inférieur.

Dans le support de cuisson décrit, d'une part, la surface d'appui 10 formée par les pieds 3, 4 et 5 est longue par rapport aux ouvertures 6, 7 et 8. De cette façon, ces supports de cuisson peuvent se superposer sans qu'il soit nécessaire que les pieds 3, 4 et 5 de ces supports se situent dans l'alignement les uns des autres. Dans chacune des positions angulaires des pieds 3, 4 et 5, des supports de cuisson superposés, les pieds 3', 4' et 5' des supports de cuisson

supérieurs se trouvent au moins sensiblement de moitié au-dessus des pieds 3, 4 et 5 des supports de cuisson inférieurs. On obtient ainsi une grande stabilité de ces supports de cuisson empilés, ce qui est important, attendu que dans la pratique, 5 de 20 à 30 supports de cuisson superposés sont par exemple placés dans le four de cuisson. Par ailleurs dans les supports de cuisson en fonctionnement on évite les déformations sous charge à chaud dans les fours en raison de leur appui réciproque. D'autre part, les ouvertures 6 à 8 encore grandes au total 10 garantissent néanmoins un rapide balayage de la pile des supports de cuisson, ce qui réduit la consommation d'énergie et le temps de cuisson.

Le décrochement 9 facilite la superposition des supports de cuisson et assure en outre la stabilité.

15 Il est possible de modifier les rapports indiqués entre la longueur des pieds et des ouvertures tout en restant dans le cadre de l'invention. Avec une longueur totale des trois pieds 3, 4, 5 d'environ 60% à 75% de la périphérie, on arrive encore à ce que les pieds 3, 4, 5 soient plus grands que 20 les ouvertures 6, 7, 8 et par conséquent que dans aucune position un pied se trouve entièrement au-dessus d'une ouverture, et aussi à ce que les ouvertures permettent un écoulement d'air suffisant entre les supports de cuisson.

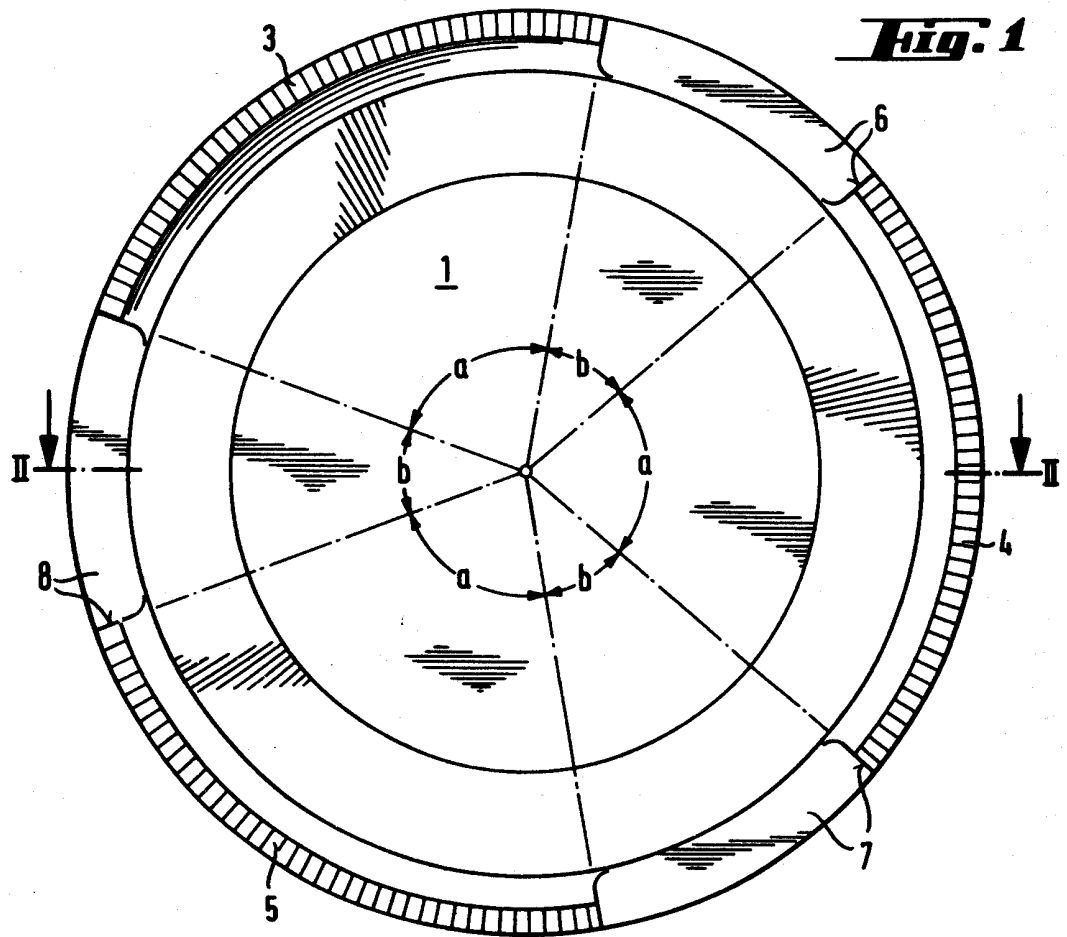
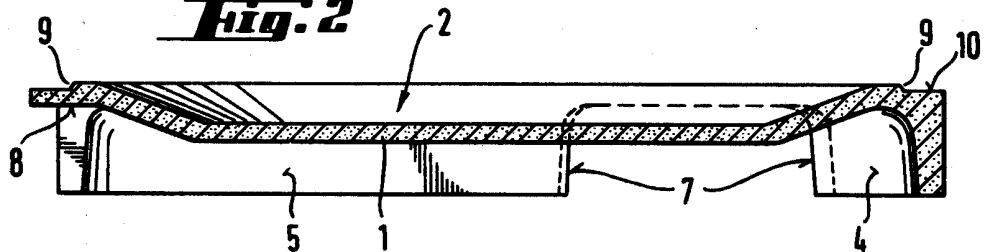
REVENDICATIONS

1. Support de cuisson pour vaisselle plate, comportant trois pieds régulièrement répartis sur la périphérie et des ouvertures entre les pieds, caractérisé par le fait que les  
5 pieds (3, 4, 5) occupent en tout environ 60 à 75% de la périphérie totale.

2. Support de cuisson selon la revendication 1, caractérisé par le fait que sur la face supérieure du support de cuisson est prévu un décrochement (9) faisant le tour de la  
10 périphérie .

3. Support de cuisson selon la revendication 1 ou 2, caractérisé par le fait que chaque pied (3, 4, 5) occupe environ 2/9 et chaque ouverture (6, 7, 8) environ 1/9 de la périphérie du plateau (1) du support de cuisson.

1/1

**Fig. 1****Fig. 2****Fig. 3**