

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

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

2 509 581

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

⑯

N° 82 05534

⑯ Appareil ménager à main servant de presse-viande pour la formation de biftecks hachés.

⑯ Classification internationale (Int. Cl. 3). A 22 C 7/00; A 47 J 43/00.

⑯ Date de dépôt..... 31 mars 1982.

⑯ ⑯ ⑯ Priorité revendiquée : IT, 20 juillet 1981, n° 23027 A/81.

⑯ Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 3 du 21-1-1983.

⑯ Déposant : ACEA MANODOMESTICI SRL. — IT.

⑯ Invention de : Antonietta Ferrighi.

⑯ Titulaire : *Idem* ⑯

⑯ Mandataire : Francis Marquer,
35, av. Victor-Hugo, 78180 Voisins le Bretonneux.

- 1 -

APPAREIL MENAGER A MAIN SERVANT DE PRESSE-VIANDE, POUR LA
FORMATION DE BIFTECKS HACHES

Il est d'usage courant de produire des biftecks hachés en
brisant les fibres de la viande et en mélangeant de façon
uniforme la viande maigre, les graisses et les arômes, afin
d'obtenir un produit plus savoureux et plus digeste. Toute-
5 fois, pour que tous ces effets favorables se réalisent com-
plètement, il faut que la viande travaillée soit distribuée
de façon uniforme et sans vide et que le pressage soit iden-
tique en tous ses points. On notera qu'une forme compacte et
sans arêtes est nécessaire et que la forme de bitfeck haché
10 la plus parfaite et la plus simple est la forme cylindrique
à base circulaire.

La présente invention se propose d'obtenir les résultats
susvisés avec des manipulations simples et de réaliser un
15 produit facile à conserver.

Elle a pour objet un appareil presse-viande caractérisé par
un récipient formant la base d'un corps cylindrique, dans
lequel se déplace un capot, également cylindrique, coopérant
20 avec un ressort de rappel, en vue d'actionner un presseur à
piston capable de le déplacer à l'intérieur du récipient, et
en ce que le fond amovible du récipient est constitué d'un
petit récipient creux, qui adhère à la partie extérieure du
récipient et va s'accrocher, au moyen de plusieurs verrous à
25 baïonnette, au corps central.

- 2 -

L'invention sera mieux comprise à l'aide la description ci-après.

Au dessin annexé :

5

La figure 1 est une vue d'ensemble en coupe verticale, d'un appareil presse-viande conforme à un mode d'exécution de l'invention ;

10

La figure 2 représente l'anneau central de guidage que comporte un tel appareil ;

La figure 3 représente le récipient de base de l'appareil ;

15

La figure 4 représente le presseur à ondulation hélicoïdal qu'il comporte ;

20

La figure 5 représente le détail du capot tournant de l'appareil ; et

La figure 6 représente un petit récipient creux dont le fond comporte des nervures parallèles.

25 L'appareil représenté au dessin est constitué d'un anneau central 1, estampé en matière plastique de couleur, dont les parois intérieures 10 et 11 comportent en 11 une portion de diamètre légèrement réduit, pour recevoir les parois extérieures 70 d'un corps de base 7. Sur cette portion cylindrique 30 que 11, on réalise par estampage trois reliefs 12, 12' et 12'', entre lesquels s'engagent et sur lesquels viendront se bloquer des segments à ailettes 20, 20' et 20'' d'un petit récipient creux 2 de faible profondeur.

Le corps 7 est obtenu par estampage d'une matière plastique 35 appropriée pour usage alimentaire, de couleur blanche de préférence et, comme déjà dit, est muni d'une surface annulaire extérieure 70, qui présente, à température égale, un léger engagement avec les saillies de la portion 11 de l'anneau central 1.

- 3 -

Une fois l'anneau porté à température plus élevée, il peut recevoir dans la portion 11 l'anneau 70 et, lors de son refroidissement, se bloquer en position fixe. Le corps de base 7 a un fond supérieur 71 qui porte un anneau circulaire 72, 5 qui sert d'arrêt au ressort 5, et un trou 74 à travers lequel se déplace la tige du presseur 6. En outre, sa paroi extérieure 74 est calibrée, en ce qui concerne son diamètre extérieur et sa hauteur, de façon à recevoir la paroi 21 du petit récipient creux 2, et à permettre à ses segments à ailettes 20, 20' et 20" de s'insérer et de se rattacher par rotation sur les reliefs 12, 12' et 12" du corps de base. 10 Le presseur 6 comporte un tige centrale 60 filetée dans sa partie supérieure et soudée dans sa partie inférieure sur un disque 62 solidaire du disque presseur 61 estampé avec des 15 profils en hélice de faible profondeur aptes à entraîner la viande hachée en légère rotation.

Ce presseur 6, dont le disque muni de profils hélicoïdaux 61 a un diamètre qui lui permet un léger déplacement à l'intérieur de la paroi 75 du corps 7, passe, avec sa tige dans le 20 trou de guidage 73 et vient se placer à l'intérieur d'un ressort 5, qui se centre à son tour sur la pièce annulaire 72. Enfin, la tige 60 du presseur 6 vient s'accoupler avec son extrémité supérieure filetée dans le manchon de laiton fileté 4, incorporé dans une coupelle 33 solidaire par estampage 25 du corps cylindrique du capot 3.

Ce dernier est cylindrique, avec un fond convexe sensiblement hémisphérique 31, à paroi mince, sur laquelle pourra agir la main de l'usager. La paroi extérieure du corps 3 a un diamètre légèrement inférieur au diamètre intérieur du 30 corps 1 et comporte une pluralité de légers reliefs 30 en forme de segments cylindriques de hauteur réduite, servant à assurer un déplacement facile et correct des deux corps et à leur conférer la possibilité réciproque de tourner quand le ressort 5, bloqué contre le relief 72 en bas et contre la 35 coupelle 33 en haut, est comprimé ou relâché par l'action de la main sur la surface convexe.

On va maintenant expliquer le fonctionnement de l'appareil ménager qui vient d'être décrit.

- 4 -

Quand le ressort 5 est détendu, le presseur 6 est entraîné près du fond 71 du récipient 7. On peut alors retourner l'appareil, charger la viande hachée dans le corps 7, non muni du petit récipient creux 2. Lorsque la quantité désirée 5 a été chargée et grossièrement répartie, on engage sur le corps 7 le petit récipient creux 2 dont le fond comporte des nervures parallèles 22, jusqu'à ce que ses segments 20, 20' et 20" aillent s'insérer entre les saillies 12, 12' et 12". Une rotation d'environ 30° dans le sens des aiguilles d'une 10 montre provoque alors le blocage du petit récipient creux dans le verrou ainsi constitué.

Une fois l'appareil remis en position normale, on communique alors d'une main quelques impulsions de pression et de rotation au capot. La conformation du presseur à nervures hélicoïdales et sa rotation tendent à subdiviser la viande hachée, tandis que le petit récipient creux, avec ses nervures parallèles, empêche qu'elle ne soit en même temps entraînée, ce qui empêcherait l'effet d'expansion latérale et en même temps de pressage axial uniforme.

20 Après avoir répété l'opération avec exercice d'une pression, le nombre voulu de fois, le bifteck est prêt, uniforme et bien calibré.

Pour son extraction, on fait tourner le petit récipient creux dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, 25 après avoir retourné l'appareil, et le petit récipient 6 se dégage. On exerce ensuite une pression sur le capot pour faire fonctionner le presseur comme extracteur, de façon que le bifteck se présente libre à l'embouchure du récipient 7. Pour le nettoyage, il peut être suffisant de placer l'appareil dans la position décrite pour l'opération d'extraction. 30 Toutefois, quand on veut faire un nettoyage plus approfondi, on dévisse le presseur 6 du capot 3, ces pièces n'étant mutuellement verrouillées que par la douille filetée 4 engagée sur la tige 60.

35 Il va de soi que les dimensions ou la forme de l'appareil pourront faire l'objet de variantes, sans s'écartez de l'esprit de la présente invention.

Revendications de brevet

1. Appareil ménager à main servant de presse-viande caractérisé par un récipient (7) formant la base d'un corps cylindrique (1), dans lequel se déplace un capot (3), également cylindrique, coopérant avec un ressort de rappel (5), 5 en vue d'actionner un presseur à piston (6) capable de le déplacer à l'intérieur du récipient (7), et en ce que le fond amovible du récipient (7) est constitué d'un petit récipient creux (2), qui adhère à la partie extérieure du récipient et va s'accrocher, au moyen de plusieurs 10 verrous à baïonnette, au corps central.

2. Appareil ménager à main selon la revendication 1, caractérisé en ce que ledit corps cylindrique (1) se bloque dans le récipient (7) grâce à un accouplement réciproque ob-15 tenu par refroidissement, les deux corps étant, au moment de leur engagement mutuel, à température différente.

3. Appareil ménager à main selon les revendications 1 et 2, 20 caractérisé en ce que l'élément presseur glissant, muni d'un ressort de rappel (5) comporte un piston dont le profil (61), au moins du côté de la viande, est constitué de moulures hélicoïdales.

25 4. Appareil ménager à main selon les revendications 1 et 3, caractérisé en ce que le petit récipient creux (2) a un fond muni de nervures parallèles (22).

30 5. Appareil ménager à main selon les revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le presseur (6) et le capot (3) ne sont bloqués mutuellement que par la douille filetée (4) engagée sur la tige (6).





