

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 970 164**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **11 00240**

⑤1 Int Cl⁸ : **A 47 J 36/06 (2012.01)**

⑫

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

②2 Date de dépôt : 27.01.11.

③0 Priorité : 11.01.11 FR 1100080.

④3 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 13.07.12 Bulletin 12/28.

⑤6 Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la
procédure de rapport de recherche.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : *MARTORELLA GERARD GUY* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : *MARTORELLA GERARD GUY*.

⑦3 Titulaire(s) : *MARTORELLA GERARD GUY*.

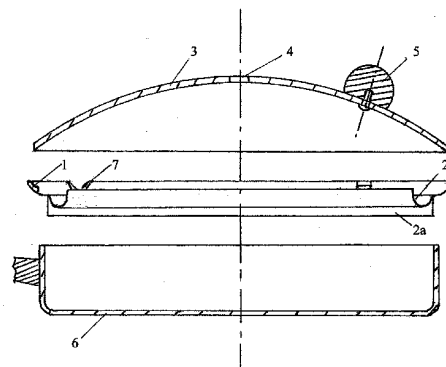
⑦4 Mandataire(s) : *MARTORELLA GERARD*.

⑤4 **COUVERCLE ANTI-PROJECTION AVEC GOULOTTE INTERNE.**

⑤7 L'innovation concerne un couvercle anti-projection permettant de couvrir une poêle à frire et d'éviter que la cuisson soit bouillie au lieu de frit.

Il est constitué d'un dôme en verre (3) d'une cheminée (4) et d'une poignée (5) séparément dans sa partie inférieure d'une goulotte en acier inoxydable (2) qui récupère les condensats qui perlent et ruissellent sous de dôme (3). Le cylindre (2a) s'incère et s'adapte aux formats des poêles à frire (6) et aux casseroles (6) existantes. Le dôme (3) est posé sur la goulotte (2) qui est équipé de reposeirs (1).

Le dispositif selon l'invention est destiné à faire suer les légumes et à faire frire les viandes et poissons au lieu de les bouillir comme le ferait un couvercle classique.



FR 2 970 164 - A3



La présente invention concerne un dispositif pour faire frire des légumes des viandes et des poissons dans une casserole ou une poêle à frire en les recouvrant d'un couvercle anti-projection qui permettra de frire les aliments sans les faire bouillir.

5 L'utilisation d'un couvercle classique condense les vapeurs et les recycles plusieurs fois dans la poêle à frire ce qui maintient un fond d'eau et une vapeur persistante qui fait bouillir les aliments au lieu de les frire.

Lors de l'ouverture du couvercle les condensats qui perlent sous celui-ci ruissellent et tombent dans l'huile qui est à plus de 100°C ce qui provoque
10 des projections d'huile et d'eau chaude sur la personne et le lieu de travail.

D'autre part, les vapeurs d'eau rejetées dans la cuisine sont chargées de graisse et d'huile qui se redéposent aux alentours.

Le dispositif selon l'invention permet de remédier à ces inconvénients. Il comporte en effet selon une première caractéristique, un dôme en verre
15 présentant une cheminée et une poignée. Le dôme a pour fonction de condenser la vapeur d'eau et de la faire ruisseler jusqu'à une goulotte.

Séparément dans sa partie inférieure d'une goulotte en acier inoxydable qui forme un anneau à l'intérieur du bord de la poêle. Elle a pour but de récupérer les condensats formés sous le dôme et évite leur retour dans
20 de la poêle. La goulotte comprend sur sa partie inférieure un cylindre qui s'incère et s'adapte aux formats des poêles à frire et aux casseroles existantes. A l'extérieur un bec verseur évacuera le trop plein des condensats. Le dôme est posé sur la goulotte qui est équipé de reposeirs. Ils créent un interstice périphérique entre le dôme et la goulotte qui favorise un courant
25 de convection vers la cheminée.

La récupération des condensats dans la goulotte de la poêle à frire supprime son retour dans celle-ci. Diminuer les cycles d'évaporation dans la poêle

à frire permet d'obtenir une préparation frite et non bouillie, d'atteindre plus rapidement la bonne température de friture, diminuant ainsi, la consommation d'énergie et les rejets de vapeurs accompagnées de particules d'huile.

- 5 Les courants de convection entre la périphérie du dôme et la cheminée diminuent la vapeur d'eau qui provoque une cuisson à la vapeur des aliments.

Lors de l'ouverture du couvercle les condensats qui perlent sous le dôme ruissellent dans la goulotte et ne giclent pas sur la personne et le lieu de travail.

- 10 Les dessins annexés illustrent l'invention :

La figure 1 représente la vue du dessus de la goulotte (2) avec ses trois reposeirs (1).

La figure 2 représente en coupe la goulotte (2).

La figure 3 représente la vue du dessus du dôme (3) et sa poignée (5).

- 15 La figure 4 représente en coupe le dôme (3) et sa poignée (5).

La figure 5 représente en coupe l'ensemble avec une poêle à frire (6).

En référence à ces dessins, le dispositif comporte selon la figure 2, une goulotte (2) en acier inoxydable qui forme un anneau à l'intérieur du bord de la poêle à frire (6). Sur sa partie inférieure le cylindre (2a) qui

- 20 supporte la goulotte (2) s'insère aux diamètres intérieurs des poêles à frire (6) existantes. Le rebord intérieur de la goulotte (2) est légèrement au dessus du niveau du bec verseur (7).

- Dans la partie supérieure selon la figure 2, seront soudés trois reposeirs (1) suivant un angle de 120°. Ils permettent de recevoir de manière stable
25 le dôme en verre (3). Ils créent un interstice périphérique entre le dôme (3) et la goulotte (2) qui favorise un courant de convection vers la cheminée (4).

Pour cela la surface d'aspiration en périphérie du dôme (3) est bien supérieure à la surface de refoulement de la cheminée (4) .

Le dôme en verre (3) selon la figure 4 est courbe afin de faire ruisseler les condensats jusqu'à la goulotte (2) . Son diamètre extérieur doit
5 correspondre à la partie de réception des condensats de la goulotte (2) .

Le dôme (3) en verre est équipé d'une poignée (5) et d'une cheminée (4) pour faciliter les courants de convection.

L'ensemble est représenté posé sur une poêle à frire (6) en figure5.

Il est tout à fait possible de remplacer certains matériaux par d'autres, par
10 exemple, l'acier inoxydable peut être remplacé par de l'aluminium ou du cuivre.

Le dispositif selon l'invention est destiné à faire suer les légumes et à faire frire les viandes et poissons au lieu de les bouillir comme le fait un couvercle classique.

15 Lorsque la préparation est terminée, l'eau, l'huile et les essences contenues dans la goulotte peuvent servir à allonger une sauce ou à faire un déglacage.

REVENDEICATIONS

1) Dispositif pour faire frire des légumes, des viandes et des poissons dans une casserole (6) ou une poêle à frire (6) caractérisé en ce qu'il comporte une goulotte (2) qui forme un anneau à l'intérieur du bord de la poêle à frire (6) elle est équipée de reposeirs (1) et d'un dôme (3) équipé d'une poignée (5) et d'une cheminée (4).

2) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que le diamètre extérieur du dôme (3) correspond à la partie de réception des condensats de la goulotte (2).

3) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que les reposeirs (1) qui reçoivent le dôme (3) créent un interstice périphérique entre le dôme (3) et la goulotte (2).

4) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que le rebord intérieur de la goulotte (2) est légèrement au-dessus du rebord du bec verseur (7).

5) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que le cylindre (2a) qui supporte la goulotte (2) s'insère aux diamètres intérieurs des poêles à frire (6) existantes.

6) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la surface d'aspiration en périphérie du dôme (3) est bien supérieure à la surface de refoulement de la cheminée (4).

1/3

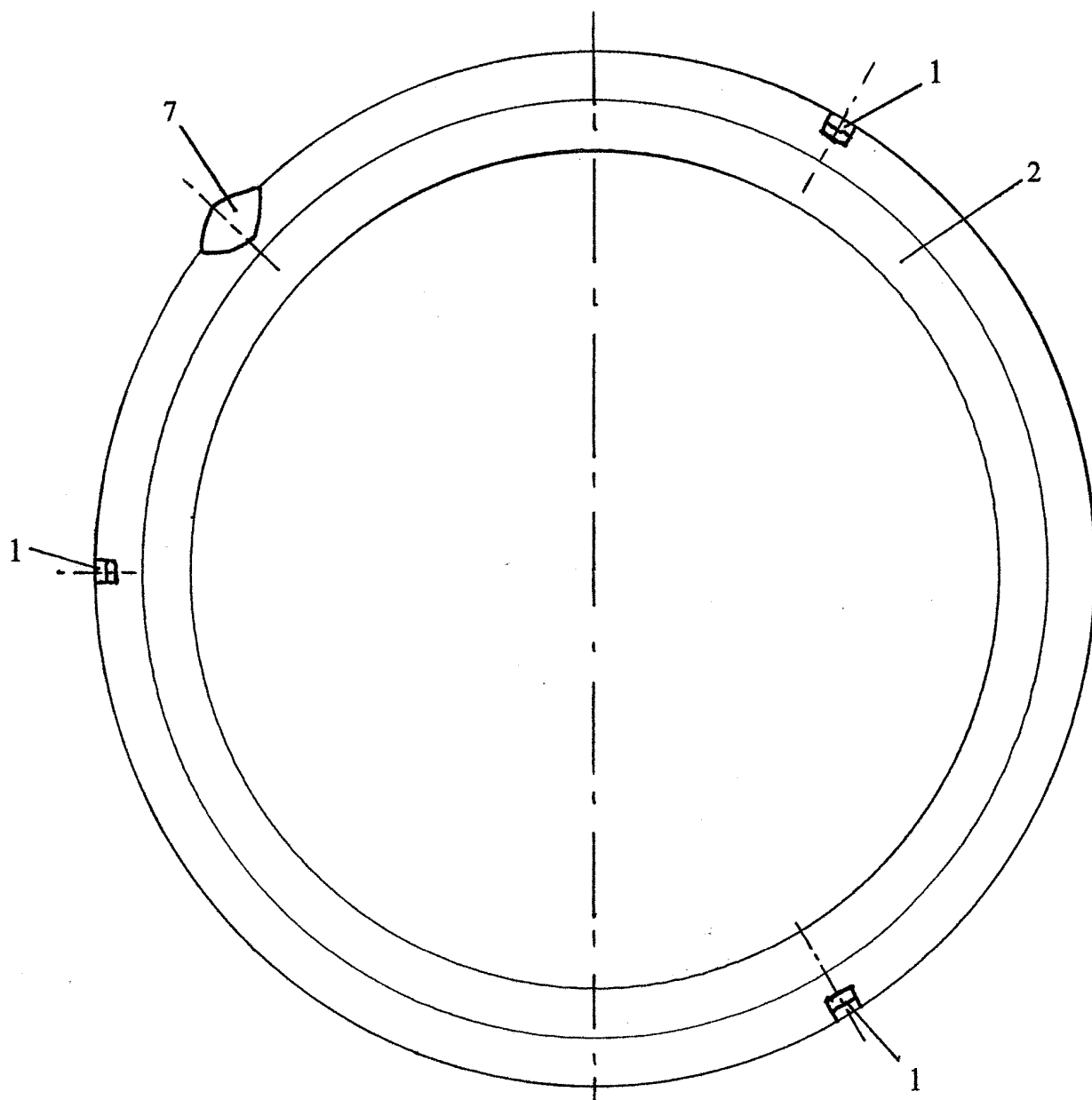


FIG. 1

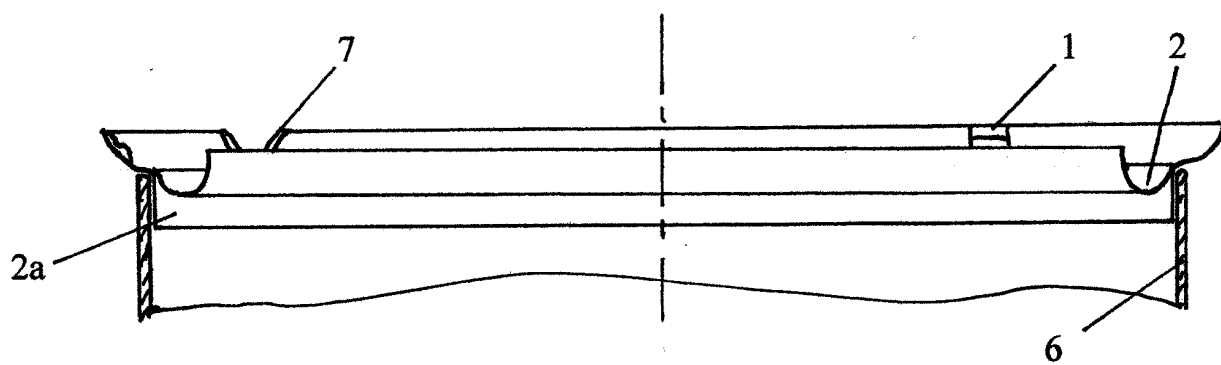


FIG. 2

2/3

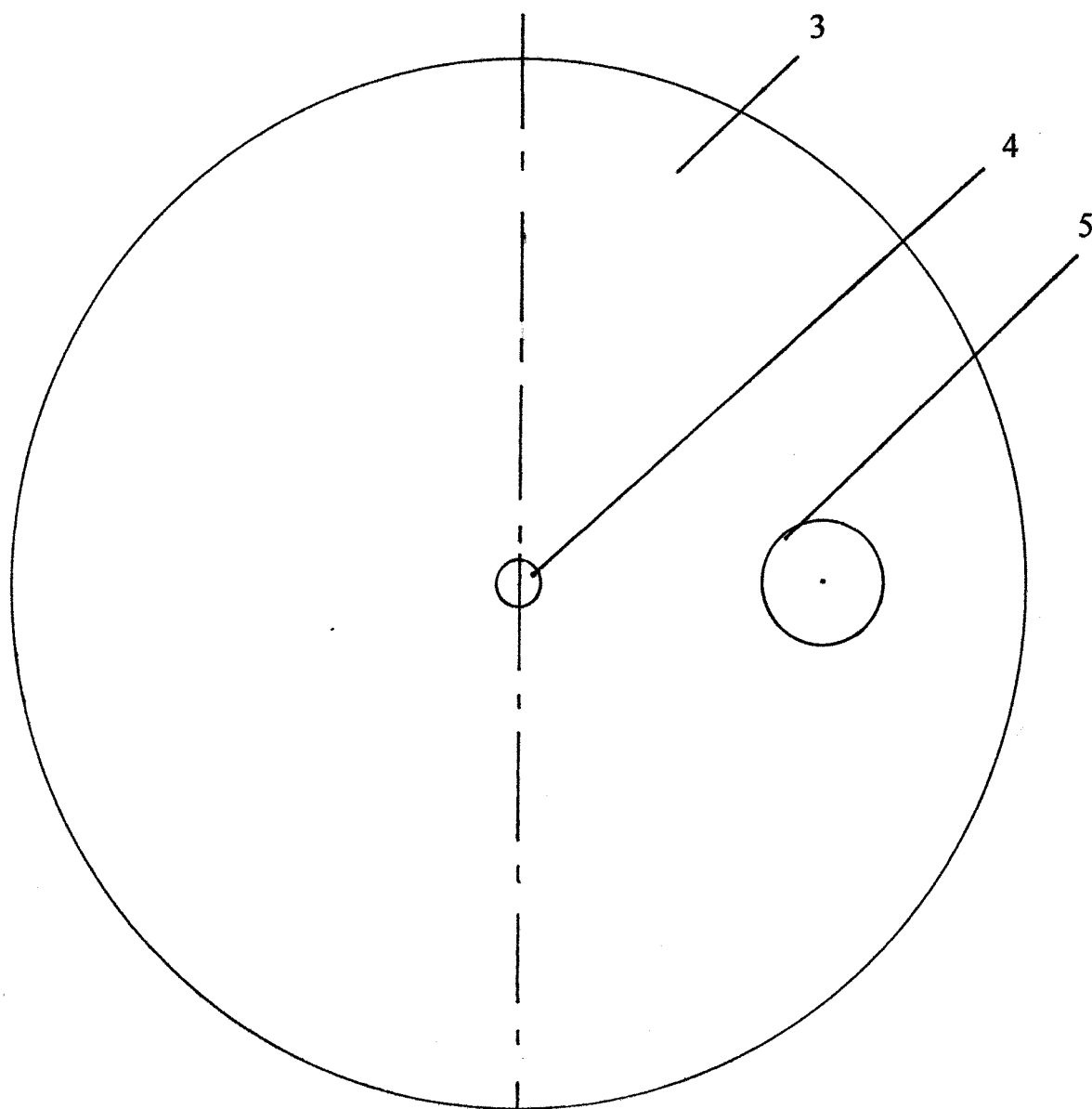


FIG. 3

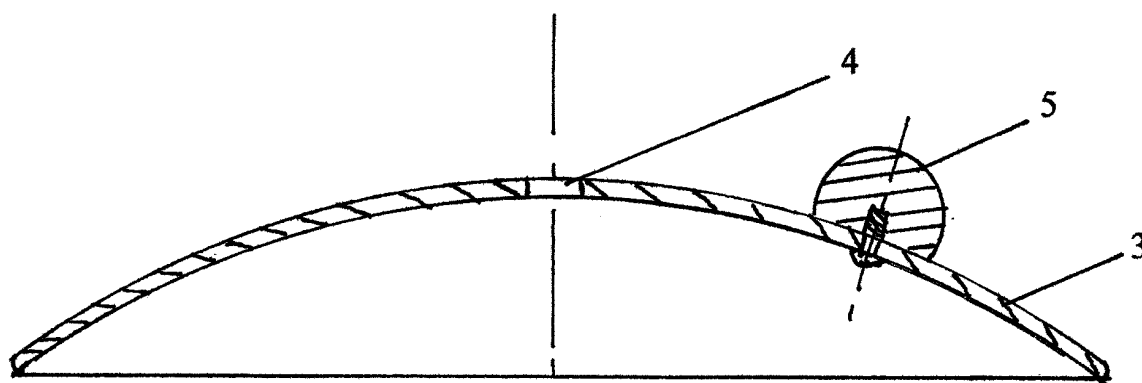
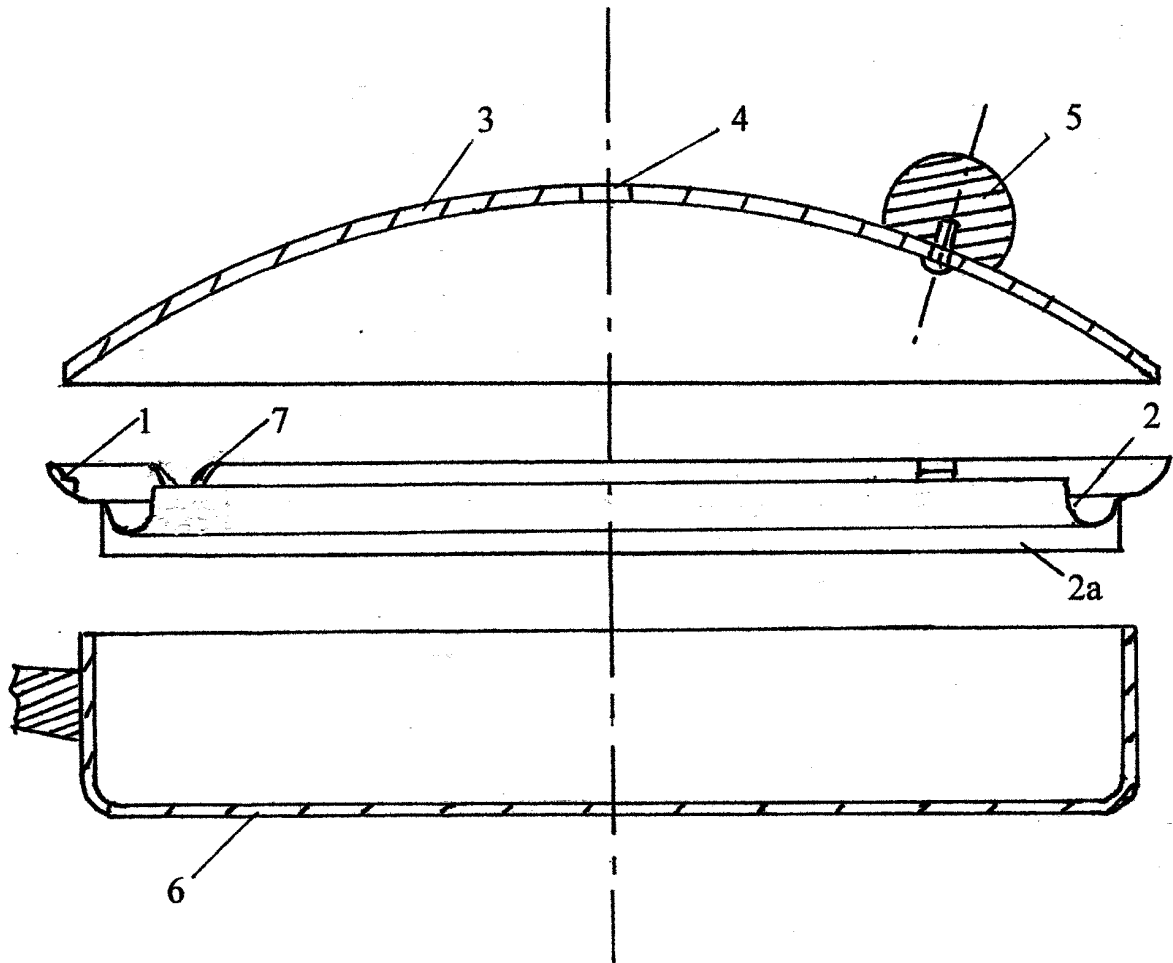


FIG. 4

**FIG.5**