

19



Octrooi centrum
Nederland

11 2000694

12 C OCTROOI²⁰

21 Aanvraag om octrooi: **2000694**

51 Int.Cl.:
A47J37/12 (2006.01)

22 Ingediend: **11.06.2007**

30 Voorrang:
11.06.2006 NL 1031979

41 Ingeschreven:
12.12.2007 I.E. 2008/02

47 Dagtekening:
26.08.2008

45 Uitgegeven:
03.11.2008 I.E. 2008/11

73 Octrooihouder(s):
Princess Household Appliances B.V. te Breda.

72 Uitvinder(s):
Gerardus Adrianus van Loon te Halsteren.

74 Gemachtigde:
Ir. B.H.J. Schumann te 7621 EB Borne.

54 **Friteuse met warmhoudlade.**

57 Een inrichting voor het frituren van voedingswaar omvat:
een huis;
een daardoor gedragen vloeistofdichte bak;
aan die bak toegevoegde verwarmingsmiddelen voor het tot een gekozen bedrijfstemperatuur verwarmen van in de bak gebracht frituurmedium, in het bijzonder vet of olie; en
een separate, met speling in de bak passende mand met een daarvan thermisch geïsoleerde draaghandgreep.
De inrichting vertoont de bijzonderheid, dat het huis een vrije ruimte vertoont, die zich onder de bodem van de bak bevindt en tijdens bedrijf daardoor wordt verwarmd; en
een separate, in en uit de genoemde ruimte te schuiven lade aanwezig is, die bestemd is voor het tijdelijk in de verwarmde ruimte bewaren van gefrituurde voedingswaar.

NL C 2000694

De inhoud van dit octrooi wijkt af van de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en). De oorspronkelijk ingediende stukken kunnen bij het Octrooi centrum Nederland worden ingezien. Octrooi centrum Nederland is een agentschap van het ministerie van Economische Zaken

FRITEUSE MET WARMHOUDLADE

De uitvinding heeft betrekking op een inrichting voor het frituren van voedingswaar, omvattende:

een op een werkblad te plaatsen huis;
5 een door dat huis gedragen en daarvan althans enigszins thermisch geïsoleerde vloeistofdichte bak;
aan die bak toegevoegde verwarmingsmiddelen voor het tot een gekozen bedrijfstemperatuur verwarmen van in de bak gebracht frituurmedium, in het bijzonder
10 vet of olie; en

een separate, met speling in de bak passende mand met een daarvan thermisch geïsoleerde draaghandgreep.

Een dergelijke inrichting is bekend.

15 Nadat de zojuist gefrituurde voedingswaar uit het hete frituurmedium is verwijderd door het daaruit opheffen van de mand, lekt overtollig heet frituurmedium uit. Vaak is de mand in combinatie met de rest van de inrichting voorzien van positioneringsmiddelen die ten
20 doel hebben, de mand op enige afstand boven het oppervlak van het hete frituurmedium te houden. Daardoor wordt een zekere mate van uitlekken van medium gerealiseerd.

Vervolgens kan de gebruiker de inhoud van de mand in porties over de gereedstaande borden verdelen.
25 Vaak blijkt, dat een grotere hoeveelheid voedingswaar die is gefrituurd niet in één gang kan worden gedistribueerd over de borden, zodat er gefrituurde voedingswaar in de mand achterblijft. Deze voedingswaar koelt snel af, zelfs als hij boven het hete frituurmedium in de mand bewaard
30 blijft, en daardoor daalt de temperatuur van de voedingswaar snel en neemt de kroktheid af. In het

2 0 0 0 6 9 4

algemeen gaat dit bewaren gedurende bijvoorbeeld vijf à tien minuten gepaard met een substantieel kwaliteitsverlies.

De uitvinding stelt zich ten doel, dit probleem 5 van de bekende techniek op te lossen en verschaft daartoe een inrichting van de in de aanhef vermelde type, die het kenmerk vertoont, dat

het huis een vrije ruimte vertoont, die zich onder de bodem van de bak bevindt en tijdens bedrijf 10 daardoor wordt verwarmd; en

een separate, in en uit de genoemde ruimte te schuiven lade aanwezig is, die bestemd is voor het tijdelijk in de verwarmde ruimte bewaren van gefrituurde voedingswaar.

15 In een specifieke uitvoering vertoont de inrichting de bijzonderheid de bodem van de lade een plaat met een ten opzichte van de rest van de lade grote warmtecapaciteit omvat. Een dergelijke uitvoering is zeer geschikt om, na adequate verwarming van de bodem de 20 voorraad voedingswaren bijvoorbeeld op een isolerende mat op de eettafel plaatsen. Dit is een bijzonder praktische functie, waardoor de gastheer of gastvrouw slechts een beperkt aantal malen van de tafel behoeft op te staan om de mand met gefrituurde voedingswaar van de plaats van 25 bereiding naar de eettafel te transporteren.

Om de in de mand aanwezige, tijdelijk te bewaren en daarna te distribueren gefrituurde voedingswaar zo krokant mogelijk te houden kan de inrichting met voordeel de bijzonderheid vertonen, dat de 30 lade een eventueel losneembare, voor afdruiwend warm frituurmedium doorlaatbare plaat omvat, die althans tijdens bedrijf door draagmiddelen op enige afstand boven de bodem van de lade wordt gedragen. Op deze wijze lekt het overtollige frituurmedium in de lade uit en kan later 35 opnieuw worden gebruikt of worden weggegooid.

De doorlaatbare plaat kan een plaat met een aantal perforaties zijn, maar ook bijvoorbeeld als een gaasnetwerk of rooster zijn uitgevoerd.

Een eenvoudige uitvoering vertoont de bijzonderheid, dat de plaat van ten minste drie poten voorzien is. In het geval van de gebruikelijke rechthoekige vorm van inrichting van het voorliggende type zal er de voorkeur aan worden gegeven om ook de lade een rechthoekige vorm te geven. De doorlaatbare plaat zal een aangepaste vorm bezitten, omdat hij immers in hoofdzaak de volledige bodem van de plaat moet bedekken. Een dergelijke rechthoekige plaat zal aan elk van zijn vier hoekpunten van een poot voorzien zijn. Een dergelijke poot kan bijvoorbeeld een hoogte van 5 - 10 mm bezitten.

De draagplaat is in een voorkeursuitvoering losneembaar en kan aldus separaat worden gereinigd. Een substantiële technische verbetering blijkt te kunnen worden gerealiseerd met een uitvoering, waarin het huis in het gebied van de vrije ruimte ten minste één perforatie vertoont, waardoorheen van de in de lade aanwezige warme voedingswaar afkomstige warme en vochtige lucht naar buiten toe kan ontsnappen. Doordat de warme en vochtige lucht naar buiten toe kan ontsnappen blijft de zojuist gefrituurde voedingswaar gedurende een aanzienlijk langere tijd krokant dan in het geval waarin de warme en vochtige lucht in de warmhoudruimte gevangen blijft.

Zeer goede resultaten zijn bereikt met een uitvoering waarin aan de bovenzijde van de vrije ruimte een rij perforaties aansluit.

Een voorkeursuitvoering op basis van dit laatst genoemde principe vertoont de bijzonderheid, dat aan de bovenzijde van de vrije ruimte aan beide zijden daarvan een respectieve rij perforaties aansluit.

De uitvinding zal nu worden toegelicht aan de hand van bijgaande tekeningen van een willekeurig uitvoeringsvoorbeeld, waartoe de uitvinding zich niet beperkt. In de tekeningen tonen:

Figuur 1 een inrichting volgens de uitvinding met een uitgeschoven warmhoudlade in perspectivisch

aanzicht;

Figuur 2 de inrichting volgens figuur 1, waarin de lade is ingeschoven;

Figuur 3 een doorgesneden getekend
5 perspectivisch aanzicht van de inrichting volgens de uitvinding; en

Figuur 4 een perspectivisch aanzicht van de lade waarbij een uitlekrooster op enige afstand daarboven is getekend.

10 Figuur 1 toont een friteuse 1 volgens de uitvinding. Deze inrichting voor het frituren van voedingswaar omvat een op een werkblad te plaatsen huis 2 met draagvoeten 3, een door dat huis gedragen en daarvan althans min of meer thermisch geïsoleerde vloeistofdichte
15 bak 4, bijvoorbeeld van roestvast staal, met die bak samenwerkende, niet getekende elektrische verwarmingsmiddelen met een instelbare thermostatische regeling voor het tot de gekozen, door de gebruiker ingestelde bedrijfstemperatuur verwarmen van in de bak
20 gebracht frituurmedium, zoals vet of olie, en een separate, met speling in de bak 4 passende mand 5 van metaalgaas, die is voorzien van een kunststof draaghandgreep 6.

Het huis 2 vertoont aan zijn onderzijde een
25 vrije ruimte 7 die zich onder de bodem van de bak 4 bevindt, en tijdens bedrijf daardoor wordt verwarmd. In de vrije ruimte kan een separate lade 8 worden geschoven en daaruit schuivend worden verwijderd, welke lade bestemd is voor het tijdelijk in de verwarmde vrije
30 ruimte 7 bewaren van gefrituurde voedingswaar 9. Figuur 1 toont de lade 8 in half-uitgeschoven toestand en figuur 2 toont de lade 8 in ingeschoven toestand.

Zowel in figuur 1 als figuur 2 is de mand getekend in opgeheven toestand. Hij wordt in deze
35 toestand gedragen door de bovenrand 11 van de bak 4.

Figuur 3 toont de samengestelde inrichting 1. In de bak 4 bevindt zich warm frituurmedium 12, dat op op zichzelf bekende wijze tot de frituurtemperatuur,

bijvoorbeeld 170 - 200 °C wordt verwarmd door een verwarmingselement 13. Dit alles is evenwel algemeen bekende techniek en behoeft daarom in het kader van de uitvinding niet in detail te worden besproken.

5 Van groot belang voor de uitvinding is de aanwezigheid van twee rijen langwerpige, zich met hun langsrichting verticaal uitstreckende perforaties 14 in beide zijwanden van het huis 2. Figuur 3 toont duidelijk, dat de perforaties aansluiten aan de vrije ruimte 7, en
10 wel op een hoogte tussen de bovenrand van de lade 8 en het gebied van de onderzijde van de bak 4. Op deze wijze is een zo goed mogelijke ventilatie van de ruimte 7 gewaarborgd. Door de twee rijen van acht perforaties 14 kan de warme vochtige lucht ontsnappen, die afkomstig is
15 van de zojuist gefrituurde en nog warme voedingswaar 9. De voedingswaar wordt op een verhoogde consumptietemperatuur gehouden door de warmte die afkomstig is van de bodem van de bak 4 en de kroktheid wordt door de beschreven ventilatie verzekerd. Een
20 uitlekrooster 15 boven de bodem van de warmhoudlade 8 zorgt er verder voor, dat afdruiwend frituurmedium op de bodem van de lade 8 terecht komt en niet het ongewenste effect kan hebben, aan de gefrituurde voedingswaar te hechten en aldus de kroktheid in korte tijd te
25 verminderen.

Figuur 4 tenslotte toont de lade 8 en het voor de duidelijkheid op enige afstand daarboven getekend uitlekrooster 15 met vier draagpoten 16.

Opgemerkt wordt, dat de lade is voorzien van
30 een handgreep 17. Omdat de lade ook kan worden gebruikt om de gefrituurde voedingswaar op tafel te plaatsen, verdient het de voorkeur, als ook aan de in figuur 4 niet zichtbare achterzijde van de lade 8 een tweede handgreep aanwezig is, zoals met een pijl 17 is aangeduid.

35

2000694

Conclusies

1. Inrichting voor het frituren van voedingswaar, omvattende:

een op een werkblad te plaatsen huis;

5 een door dat huis gedragen en daarvan althans enigszins thermisch geïsoleerde vloeistofdichte bak;

aan die bak toegevoegde verwarmingsmiddelen voor het tot een gekozen bedrijfstemperatuur verwarmen van in de bak gebracht frituurmedium, in het bijzonder vet of olie; en

10 een separate, met speling in de bak passende mand met een daarvan thermisch geïsoleerde draaghandgreep;

met het kenmerk, dat

15 het huis een vrije ruimte vertoont, die zich onder de bodem van de bak bevindt en tijdens bedrijf daardoor wordt verwarmd; en

een separate, in en uit de genoemde ruimte te schuiven lade aanwezig is, die bestemd is voor het tijdelijk in de verwarmde ruimte bewaren van gefrituurde
20 voedingswaar.

2. Inrichting volgens conclusie 1, waarin de lade een eventueel losneembare, voor afdruiwend warm frituurmedium doorlaatbare plaat omvat, die althans
25 tijdens bedrijf door draagmiddelen op enige afstand boven de bodem van de lade wordt gedragen.

3. Inrichting volgens conclusie 2, waarin de plaat van ten minste drie poten voorzien is.

30

2000694'

4. Inrichting volgens een der voorgaande conclusies, waarin het huis in het gebied van de vrije ruimte ten minste één perforatie vertoont, waardoorheen van de in de lade aanwezige warme voedingswaar afkomstige
5 warme en vochtige lucht naar buiten toe kan ontsnappen.

5. Inrichting volgens conclusie 4, waarin aan de bovenzijde van de vrije ruimte een rij perforaties aansluit.
10

6. Inrichting volgens conclusie 5, waarin aan de bovenzijde van de vrije ruimte, aan beide zijden daarvan, een respectieve rij perforaties aansluit.

15

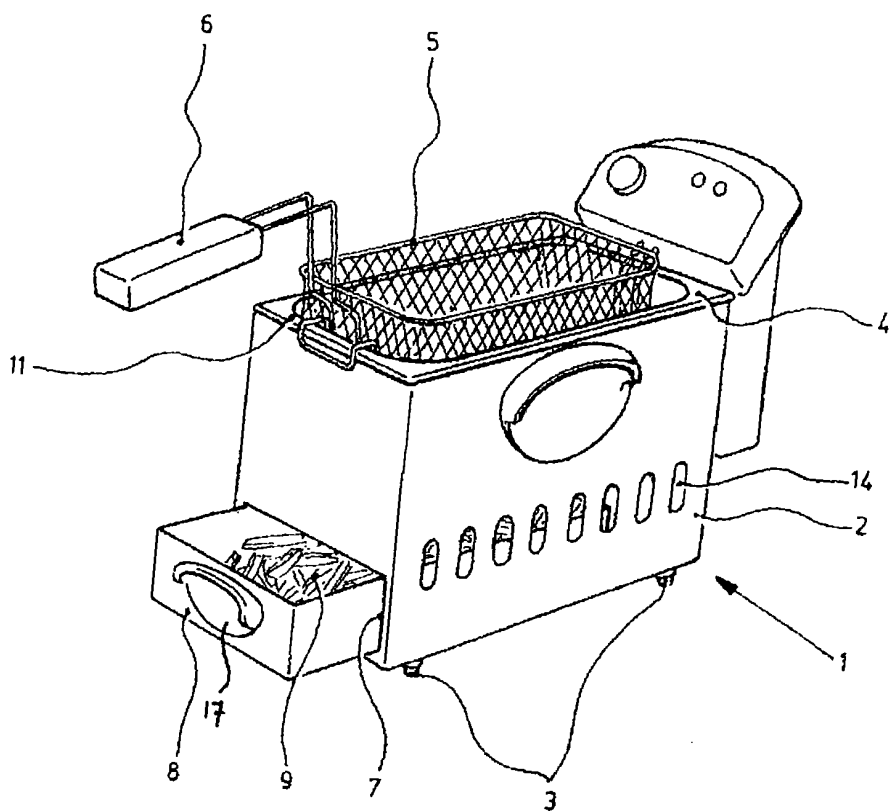


fig.1

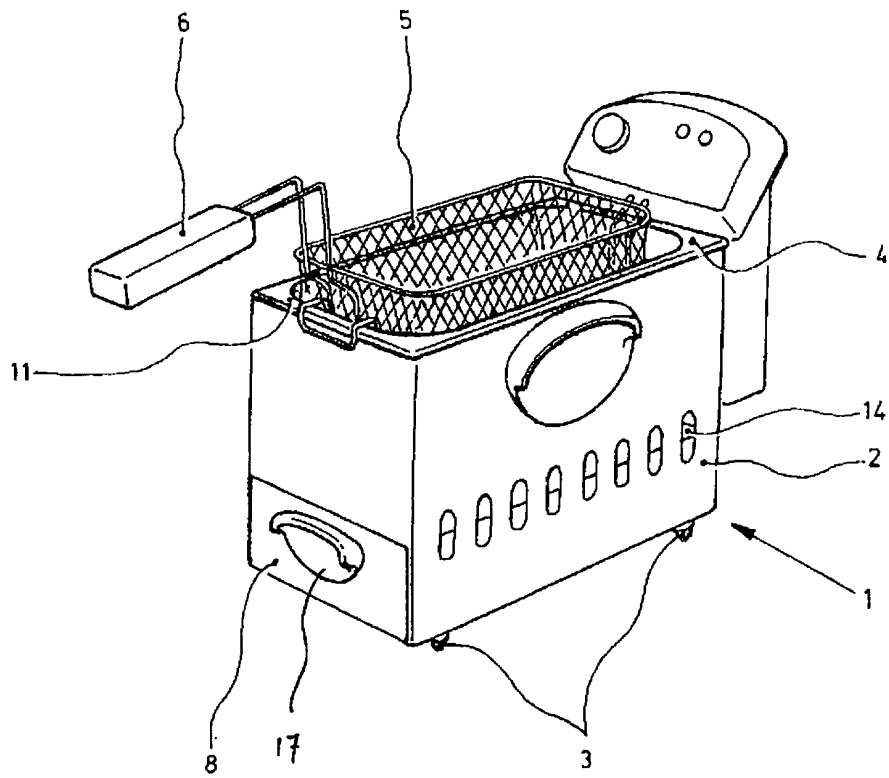


fig. 2

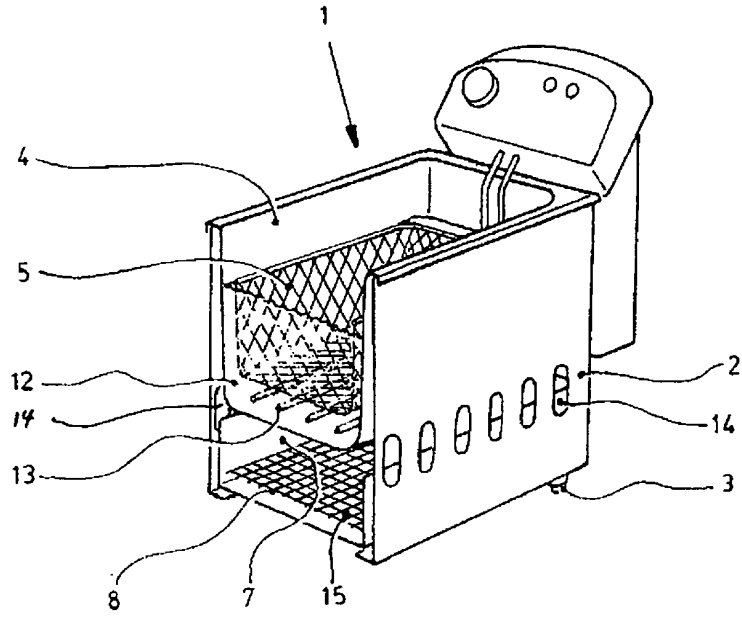


fig. 3

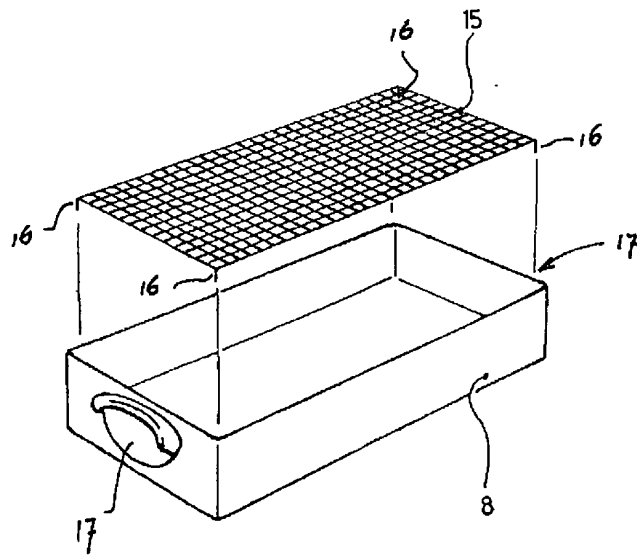


fig. 4

SAMENWERKINGSVERDRAG (PCT)

RAPPORT BETREFFENDE NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

IDENTIFICATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	KENMERK VAN DE AANVRAGER OF VAN DE GEMACHTIGDE Princess-2P
Nederlands aanvraag nr. 2000694	Indieningsdatum 11-06-2007
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam) PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES B.V.	
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type	Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr. SN 49304 NL
I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)	
Volgens de internationale classificatie (IPC) A47J37/12	
II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK	
Onderzochte minimumdocumentatie	
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
IPC8	A47j
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen	
III. <input type="checkbox"/>	GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES (opmerkingen op aanvullingsblad)
IV. <input type="checkbox"/>	GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING (opmerkingen op aanvullingsblad)

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET
RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar
de stand van de techniek

NL 2000694

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP
INV. A47J37/12

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

B. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)
A47J

Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het onderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)
EPO-Internal, WPI Data, PAJ

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	EP 1 428 463 A1 (SEB SA [FR]) 16 juni 2004 (2004-06-16)	1,3-6
Y	alinea [0027] - alinea [0035] alinea [0042] figuren 1,2,4	2
Y	US 6 261 621 B1 (STANGER KEITH A [US] ET AL) 17 juli 2001 (2001-07-17)	2
A	kolom 4, regel 60 - kolom 5, regel 18 figuur 6	1,4,5
A	GB 443 249 A (CHARLES EDWARD ROSS; THOMAS EDGAR PERKS) 25 februari 1936 (1936-02-25) bladzijde 6, regel 28 - regel 115 figuren 1-4	1,2,4,5

Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

Leden van dezelfde octroofamilie zijn vermeld in een bijlage

° Speciale categorieën van aangehaalde documenten

A niet tot de categorie X of Y behorende literatuur die de stand van de techniek beschrijft

D in de octroolaanvraag vermeld

E eerdere octrool(aanvraag), gepubliceerd op of na de indieningsdatum, waarin dezelfde uitvinding wordt beschreven

L om andere redenen vermelde literatuur

O niet-schriftelijke stand van de techniek

P tussen de voorrangdatum en de indieningsdatum gepubliceerde literatuur

T na de indieningsdatum of de voorrangdatum gepubliceerde literatuur die niet bezwarend is voor de octroolaanvraag, maar wordt vermeld ter verheldering van de theorie of het principe dat ten grondslag ligt aan de uitvinding

X de conclusie wordt als niet nieuw of niet inventief beschouwd ten opzichte van deze literatuur

Y de conclusie wordt als niet inventief beschouwd ten opzichte van de combinatie van deze literatuur met andere geciteerde literatuur van dezelfde categorie, waarbij de combinatie voor de vakman voor de hand liggend wordt geacht

Z lid van dezelfde octroofamilie of overeenkomstige octrooipublicatie

Datum waarop het onderzoek naar de stand van de techniek van internationaal type werd voltooid

12 Juni 2008

Verzenddatum van het rapport van het onderzoek naar de stand van de techniek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Kempeneers, Johanna

**RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar
de stand van de techniek

NL 2000694

In het rapport genoemd octrooigeeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
EP 1428463	A1	16-06-2004	AT 367114 T 15-08-2007
			CA 2452983 A1 13-06-2004
			CN 1506013 A 23-06-2004
			DE 60314967 T2 03-04-2008
			ES 2288589 T3 16-01-2008
			FR 2848403 A1 18-06-2004
			KR 20040055591 A 26-06-2004
			US 2004123742 A1 01-07-2004
US 6261621	B1	17-07-2001	GEEN
GB 443249	A	25-02-1936	BE 411053 A



File No. SN49304	Filing date (day/month/year) 11.06.2007	Priority date (day/month/year) 11.06.2006	Application No. NL2000694
International Patent Classification (IPC) INV. A47J37/12			
Applicant Princess Household Appliances B.V. te Breda			

This opinion contains indications relating to the following items:

- Box No. I Basis of the opinion
- Box No. II Priority
- Box No. III Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability
- Box No. IV Lack of unity of invention
- Box No. V Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement
- Box No. VI Certain documents cited
- Box No. VII Certain defects in the application
- Box No. VIII Certain observations on the application

	Examiner Kempeneers, Johanna
--	---------------------------------

WRITTEN OPINION**Box No. I Basis of this opinion**

1. This opinion has been established on the basis of the latest set of claims filed before the start of the search.
2. With regard to any **nucleotide and/or amino acid sequence** disclosed in the application and necessary to the claimed invention, this opinion has been established on the basis of:
 - a. type of material:
 - a sequence listing
 - table(s) related to the sequence listing
 - b. format of material:
 - on paper
 - in electronic form
 - c. time of filing/furnishing:
 - contained in the application as filed.
 - filed together with the application in electronic form.
 - furnished subsequently for the purposes of search.
3. In addition, in the case that more than one version or copy of a sequence listing and/or table relating thereto has been filed or furnished, the required statements that the information in the subsequent or additional copies is identical to that in the application as filed or does not go beyond the application as filed, as appropriate, were furnished.
4. Additional comments:

Box No. V Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty	Yes: Claims	2,3,5,6
	No: Claims	1,4
Inventive step	Yes: Claims	
	No: Claims	1-6
Industrial applicability	Yes: Claims	1-6
	No: Claims	

2. Citations and explanations

see separate sheet

Re Item V

Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

Reference is made to the following documents:

- D1: EP-A1-1 428 463 (SEB SA [FR]) 16 juni 2004 (2004-06-16)
- D2: US-B1-6 261 621 (STANGER KEITH A [US] ET AL) 17 juli 2001 (2001-07-17)
- D3: GB 443 249 A (CHARLES EDWARD ROSS; THOMAS EDGAR PERKS) 25 februari 1936 (1936-02-25)

1 INDEPENDENT CLAIM 1

The present application does not meet the criteria of patentability, because the subject-matter of claim 1 is not new.

The document D1 discloses (see figure 1) (the references in parentheses applying to this document) a:

inrichting ("friteuse": column 5, line 24) voor het frituren van voedingswaar, omvattende:

- een op het werkblad te plaatsen huis (1);
- een door dat huis (1) gedragen en daarvan althans enigzins thermisch geïsoleerde (*) vloeistofdichte bak (2);
- aan die bak (2) toegevoegde verwarmingsmiddelen (3) voor het tot een gekozen bedrijfstemperatuur verwarmen van in de bak (2) gebracht frituurmedium, in het bijzonder vet of olie; en
- een separate, met speling in de bak (2) passende mand (5) met een daarvan thermisch geïsoleerde (**) draaghandgreep (see figure 2);

waarbij

- het huis een vrije ruimte (27) vertoont, die zich onder de bodem van de bak (2) bevindt en tijdens bedrijf daardoor wordt verwarmd (column 6, lines 17-20); en
- een separate, in en uit de genoemde ruimte te schuiven lade ("tiroir" 40) aanwezig is, die bestemd is voor het tijdelijk in de verwarmde ruimte (27) bewaren van gefrituurde voedingswaar.

- * : insulating air space between part 20 of "huis" 1 and "vloestofdichte bak" 2 (column 5, lines 34-35)
- ** : implicit feature

2 DEPENDENT CLAIMS 2-6

Dependent claims 2-6 do not contain any features which, in combination with the features of any claim to which they refer, meet the requirements of novelty and/or inventive step, see documents D1-D3 and the corresponding passages cited in the search report.
