

12

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 03.02.99.

30 Priorité :

43 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 04.08.00 Bulletin 00/31.

56 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

71 Demandeur(s) : CONSTANTIN PIERRE — FR.

72 Inventeur(s) : CONSTANTIN PIERRE.

73 Titulaire(s) :

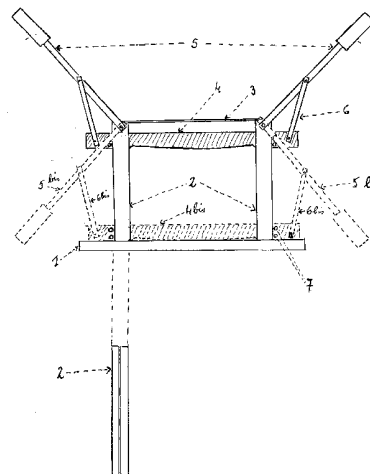
74 Mandataire(s) :

54 DISPOSITIF DESTINE A TRANCHER MANUELLEMENT DES PRODUITS ESSENTIELLEMENT ALIMENTAIRES
ET PRINCIPALEMENT DES FROMAGES.

57 Dispositif destiné à trancher manuellement des pro-
duits essentiellement alimentaires et principalement des
fromages.

L'invention concerne un dispositif permettant de tran-
cher principalement des fromages dont l'épaisseur peut at-
teindre plus de 15 Cms en diminuant la force nécessaire à
cette opération et en augmentant la précision de la coupe.

Il est constitué d'un socle horizontal (1) d'une surface
adéquate à la circulation des matières à trancher; compre-
nant, fixées sur lui, deux armatures verticales (2) espacées
de 10 à 20 Cms ou plus suivant la taille générale du dispo-
sitif, percées dans leurs parties latérales d'une rainure pra-
tiquée sur toute leur hauteur (fig. 2). Une lame aiguisée sur
sa partie inférieure (4) est placée dans les deux rainures.
Cette lame est reliée par deux biellettes (6) à deux leviers
(5) fixés par des axes aux deux extrémités supérieures des
armatures et sur lesquels ils pivotent verticalement.



La présente invention concerne un dispositif destiné à trancher manuellement des produits essentiellement alimentaires et principalement des fromages.

Dans les commerces ou les rayons de crèmerie, il existe
5 beaucoup de sortes de fromages présentant une épaisseur considérable : environ 15 Cms ou plus. Leur croûte et leur dureté sont une source de fatigue importante pour les employés, souvent des femmes, qui utilisent pour les trancher une simple lame munie d'une poignée à chaque extrémité. On a pu constater
10 des douleurs et des accidents lombaires chez certains sujets.

Le dispositif, selon l'invention, permet de remédier à cet inconvénient. Il comporte en effet, selon une première caractéristique, une lame horizontale, galbée et tranchante sur sa partie inférieure, permettant d'attaquer la pièce à trancher
15 sur une faible surface. Cette lame coulisse à l'intérieur de deux rainures pratiquées dans deux armatures latérales verticales, métalliques fixées sur un socle avec un espacement de 10 à 20 Cms ou plus, suivant la dimension générale du dispositif.

20 Un levier est fixé à chaque extrémité supérieure des armatures verticales au moyen d'un axe permettant son pivotement.

Il est relié par une bielle fixée par un axe à une distance de son point de rotation primaire égale à 1 par rapport à sa longueur totale de 2,5. (Proportions pouvant varier) à
25 chaque extrémité de la lame dépassant les rainures à l'extérieur des armatures. Les deux points de fixation permettent le pivotement du système et l'abaissement de la lame.

Au ras de la partie de la lame dépassant de chaque côté, sont placés, mais avec un certain jeu, deux axes perpendiculaires à la lame, dans un alignement vertical et passant par
30 des trous pratiqués dans l'épaisseur de la lame. Leur longueur excède légèrement la largeur de l'armature et chacun est enfilé dans deux galets ronds, par axe, pouvant tourner autour de lui-même.

35 Dans sa position haute, la lame est séparée du socle du dispositif de 10 à 20 Cms ou plus, suivant la dimension générale du dispositif. Et les leviers sont en position également haute faisant un angle d'environ 45° par rapport aux armatures verticales.

40 La pièce à trancher étant introduite sous la lame, il suffit d'abaisser avec chaque main et simultanément les deux leviers. Les galets pivotant sur les axes de chaque côté, roulent sur la surface externe latérale des armatures, facilitant la course et réglant l'horizontalité du mouvement descendant
45 de la lame, laquelle atteint le niveau du socle dans sa position basse.

Il est bon de noter que le léger jeu laissé à la position des galets par rapport aux armatures verticales permet, lors de l'attaque de la pièce à trancher d'imprimer un mouvement
50 oscillant à la lame en manœuvrant les leviers l'un après l'autre, ceci pour faciliter le début de l'opération.

Les dessins annexés, sur une planche unique, illustrent l'invention : La figure 1 représente une vue latérale du dispositif à l'échelle d'environ 1/5 de sa grandeur réelle.

(dimensions non limitatives).

La figure 2 représente un des montants en coupe, montrant la rainure à l'intérieur de laquelle coulissera la lame.

La figure 3 représente en coupe la lame (4) munie des deux axes et des galets, en grandeur réelle par rapport à l'appareil représenté, mais toujours non limitative.

La figure 4 montre en coupe l'ouverture d'un des galets.

En référence à ces dessins, le dispositif comporte (fig 1) un socle (1) présentant une surface permettant une bonne circulation des pièces à trancher en avant et en arrière de la position de la lame. Deux armatures (2) s'élevant verticalement et fixées au socle, présentent sur leur partie latérale une rainure (fig 2) permettant le coulisserment de la lame. Une pièce plate, métallique (3) vissée sur chaque extrémité des armatures empêche leur écartement. Une lame en acier (4), aiguisée et galbée sur sa partie inférieure est glissée horizontalement à l'intérieur des deux rainures des armatures et dépasse celles-ci de chaque côté. Deux leviers (5) sont fixés par deux axes aux extrémités supérieures des armatures et sont munis à chaque extrémité de poignées. Lors du mouvement descendant des leviers, l'extrémité de ces poignées vient frôler la partie horizontale du meuble sur lequel le dispositif est placé, sans le toucher (5bis). Deux biellettes (6) reliant les leviers aux extrémités de la lame et fixées par deux axes, permettent le pivotement de l'ensemble et la descente de la lame. La partie du dessin qui figure en pointillés représente la lame dans sa position basse (4bis), les leviers (5bis) et les biellettes (6bis) dans la même position. Les deux galets tournant autour des axes (7 et fig3) (8) sont placés dans deux trous de chaque côté de la lame sur la partie extérieure aux armatures, avec un léger jeu par rapport à celles-ci.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné au tranchage des produits alimentaires et principalement des fromages.

REVENDICATIONS

- 1) Dispositif destiné à trancher manuellement des produits alimentaires et principalement des fromages, en utilisant le principe du levier pour faciliter l'opération en diminuant la fatigue de l'opérateur, caractérisé en ce qu'il présente un
5 socle(1) sur lequel sont fixées deux armatures verticales espacées de 10 à 20 Cms ou plus suivant la dimension générale du dispositif, de manière à pouvoir y insérer les produits à trancher, et percés dans leur partie latérale (figure 2) d'une rainure permettant la circulation d'une lame tranchante
10 (4) placée horizontalement et circulant verticalement.
- 2) Dispositif selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il existe deux leviers (5) pouvant être manœuvrés simultanément, reliés par une biellette (6) à chaque extrémité de la lame (4) et permettant de la faire descendre
15 pour pratiquer une coupe horizontale.
- 3) Dispositif selon une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il comporte, fixés sur la lame sur chacune de ses parties extérieures aux armatures (2) deux axes(7) disposé verticalement l'un par rapport à
20 l'autre et perpendiculairement à la lame et entourés de quatre galets (deux par axe) (8), pouvant rouler sur la partie extérieure des armatures verticales.
- 4) Dispositif selon la revendication 3, caractérisé en ce que ces axes (7) comprenant les galets (8) sont placés sur la
25 lame avec un léger jeu par rapport à leur distance avec les armatures, de manière à pouvoir faire exécuter à la lame une oscillation au début de la coupe en manœuvrant chaque levier l'un après l'autre.

1/1

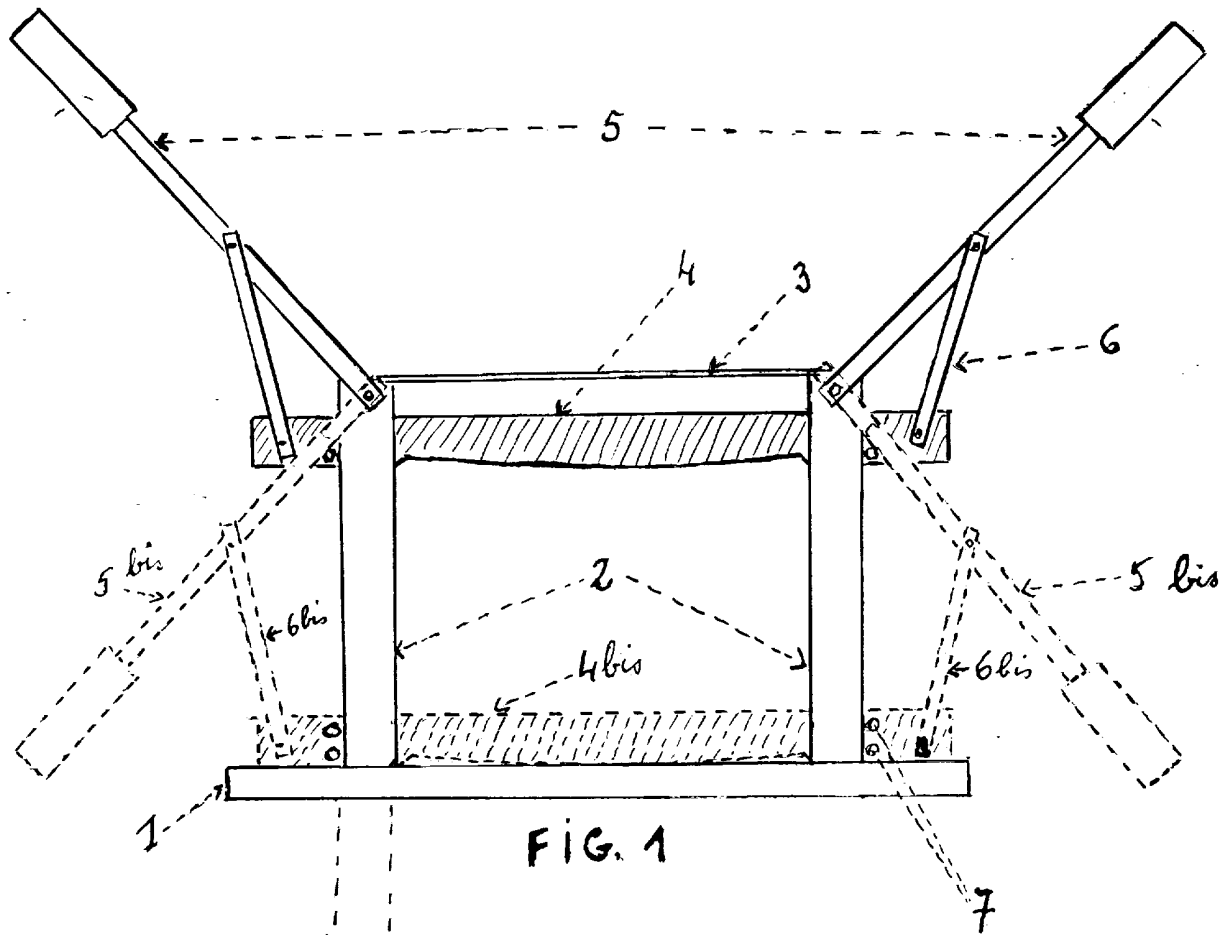


FIG. 1

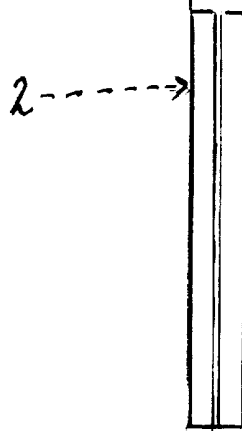


FIG. 2

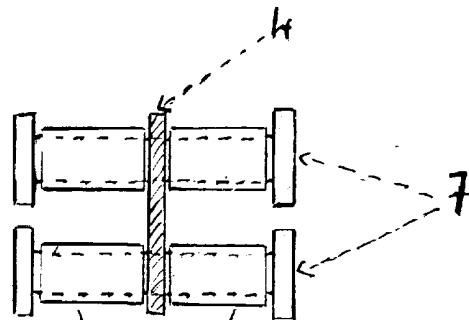


FIG. 3



FIG. 4

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
X	DE 200 358 C (GROSZ) * le document en entier *	1
X	US 1 473 629 A (KALENOFF) 13 novembre 1923 (1923-11-13) * figures *	1
A	DE 144 211 C (LEISCHNER) * figures *	2
A	NL 8 204 375 A (ORPRO ORIGINAL PROD BV) 1 juin 1984 (1984-06-01) * figure 2 *	2
A	FR 731 316 A (BESEME ET AL.) 1 septembre 1932 (1932-09-01) * figures *	3
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.CL.6)
		B26D
Date d'achèvement de la recherche		Examineur
21 septembre 1999		Vaglianti, G
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant		