

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

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

2 478 956

A2

**DEMANDE
DE CERTIFICAT D'ADDITION**

⑫

N° 80 07112

Se référant : au brevet d'invention n° 79 09833 du 17 avril 1979.

⑭ Perfectionnements apportés aux récipients utilisables pour exposer un produit, tel que des graines, à l'action de la chaleur.

⑮ Classification internationale (Int. Cl. ³). A 23 N 12/12; A 47 J 37/00.

⑯ Date de dépôt..... 28 mars 1980.

⑰ ⑱ ⑲ Priorité revendiquée :

⑴ Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 40 du 2-10-1981.

⑵ Déposant : BINEAU Guy, résidant en France.

⑶ Invention de : Guy Bineau.

⑷ Titulaire : *Idem* ⑴

⑸ Mandataire : Cabinet Plasseraud,
84, rue d'Amsterdam, 75009 Paris.

Certificat(s) d'addition antérieur(s) :

Perfectionnements apportés aux récipients utilisables
pour exposer un produit, tel que des graines, à l'action
de la chaleur

La présente invention concerne des perfectionnements apportés aux appareils permettant d'exposer un produit à l'action de la chaleur, et plus particulièrement, mais non exclusivement, de faire griller des graines, par exemple (5) du café vert) ou analogues.

Il existe un marché pour des appareils de ce genre destinés à une utilisation domestique, pour faire griller par exemple du café vert, des amandes, des marrons ou autres produits analogues.

10 On connaît déjà des appareils spécialement conçus en vue d'une utilisation domestique, notamment pour ce qui concerne le petit volume du récipient et leur facilité d'emploi.

Ces appareils comprennent d'une façon générale un (15) récipient fermé agencé pour être mis en rotation autour d'un axe le traversant et des demi-arbres, matérialisant ledit axe, solidaires du récipient et supportés par tous moyens appropriés, des moyens d'entraînement étant en outre prévus pour faire tourner le récipient autour de l'axe (20) précité.

La présence des demi-arbres et des moyens d'entraînement en rotation rend ces appareils encombrants malgré la contenance assez modeste du récipient.

25 En outre, ces moyens d'entraînement font double emploi avec ceux que l'on trouve par ailleurs dans d'autres appareils d'usage domestique, par exemple une rôtissoire électrique ou un barbecue.

Afin d'écartier ces inconvénients et de permettre, à bien moindre frais que jusqu'à présent, d'exposer des (30) produits à l'action de la chaleur, il a été prévu, conformément au brevet principal, de réaliser un récipient du genre susmentionné comportant des moyens de fixation agencés de manière telle qu'il puisse être rendu solidaire, axialement et en rotation, d'une broche à rôtir en

soi connue, apte à être entraînée par un tourne-broche.

Une telle disposition était particulièrement avantageuse, aussi bien sur le plan financier que du point de vue de l'encombrement, car, à partir du moment où un tourne-broche (de rôtissoire, de barbecue, ou autre) est disponible, il suffit de monter le récipient sur la broche adjointe au tourne-broche pour obtenir un appareil approprié par exemple au grillage du café vert, d'amandes, etc. Pour le rangement, il n'est nécessaire de prévoir un emplacement que pour le récipient qui, à lui seul, est peu encombrant. Enfin, le coût d'achat du récipient seul est très inférieur à celui des appareils complets connus à ce jour.

Dans le brevet principal, on prévoyait un certain nombre de dispositions complémentaires qui avaient pour but d'améliorer le fonctionnement. On prévoyait que le récipient soit approximativement sphérique et qu'il comprenne des moyens de brassage pour brasser le produit au cours de la rotation du récipient et améliorer l'exposition du produit à la chaleur, ces moyens étant avantageusement constitués par au moins une palette solidaire de la paroi du récipient.

L'invention a pour but de perfectionner les dispositions prévues dans le brevet principal afin que le récipient puisse être solidarisé à une broche sans qu'il soit nécessaire de prévoir des pièces supplémentaires pour solidariser le récipient à une broche, cette solidarisation devant par ailleurs être aussi simple que possible.

L'invention a également pour but de prévoir d'autres dispositions secondaires aptes à faciliter l'usage du récipient, en cours d'utilisation.

A ces fins, on prévoit, conformément à l'invention, que les moyens de fixation du récipient sur une broche à rôtir, en soi connue, munie de deux curseurs de blocage, présentant chacun au moins un doigt désaxé par rapport à la broche, se caractérisent en ce que les moyens de fixation comprennent :

- d'une part, deux trous qui sont percés dans la paroi du

réceptient, dans deux régions opposées de celui-ci, et qui sont destinés à être traversés par la broche, - et, d'autre part, une nervure prévue sur la périphérie du réceptient, à hauteur des deux susdits trous, et destinée à servir de butée axiale et de rotation pour les 5 doigts des curseurs de blocage.

Grâce à cet agencement, le réceptient est supporté par la broche qui est enfilée dans les deux trous et qui matérialise l'axe de rotation du réceptient, et le blocage 10 axial et en rotation du réceptient sur la broche est obtenu à l'aide des deux curseurs disposés de part et d'autre du réceptient et bloqués dans cette position de façon que leurs doigts respectifs soient en appui contre le réceptient, et plus précisément contre les flancs de la nervure. 15 re.

D'une façon avantageuse, le réceptient est constitué par deux demi-coquilles rigidement assemblées l'une à l'autre, et la nervure périphérique précitée est formée par la zone de liaison des deux demi-coquilles.

20 De ce fait, on profite d'une particularité constructive propre au réceptient (et qui est obligatoire lorsque ledit réceptient est de forme sphérique) pour constituer un organe apte à coopérer avec les doigts des curseurs et rendre le réceptient solidaire de la broche en rotation.

25 Dans un mode de réalisation préféré, la nervure périphérique fait saillie vers l'extérieur du réceptient et, en position de montage du réceptient sur la broche, les doigts des curseurs sont en appui respectivement sur les flancs appropriés de la nervure. On notera dès maintenant 30 que le choix du flanc de la nervure sur lequel doit s'appuyer chaque doigt dépend essentiellement du nombre de doigts prévu pour chaque curseur, et éventuellement de la position mutuelle des doigts par rapport à la broche.

De préférence, on prévoit que le réceptient présente 35 une ouverture pour l'introduction et le prélèvement des produits, qu'il est prévu un bouchon pour obturer ladite ouverture et que ledit bouchon est transparent au moins en partie. Le fait que le bouchon soit transparent est

particulièrement intéressant pour surveiller les produits sans avoir à ouvrir le récipient.

Dans le cas où le récipient est de forme sphérique, on prévoit au moins un méplat pour qu'il puisse reposer
5 de façon stable sur un support plan.

Dans ce cas, il est avantageux que l'ouverture précitée soit sensiblement diamétralement opposée au méplat.

L'invention sera mieux comprise à la lecture de la description qui suit d'un mode de réalisation préféré,
10 donné à titre d'exemple illustratif, mais nullement limitatif, et représenté, en perspective et en position d'utilisation, à la figure unique du dessin ci-annexé.

Le récipient 1 est représenté comme étant de forme générale sphérique, étant toutefois entendu que toute
15 autre forme pourrait être adaptée sans sortir du cadre de l'invention.

Toutefois, la forme sphérique ou approximativement sphérique est celle qui semble la plus appropriée pour maintenir, au cours de la rotation du récipient, le produit à distance à peu près constante de la source de chaleur et obtenir par exemple un grillage régulier du produit.
20

Le récipient 1 est constitué de deux demi-sphères 2, 3 solidarisées l'une à l'autre par une zone de liaison périphérique constituant une nervure annulaire 4. On notera que, dans l'exemple représenté, les demi-sphères 2 et 3 sont solidarisées définitivement l'une à l'autre.
25

Chaque demi-sphère peut être formée de façon connue par emboutissage de tôles métalliques, et la nervure est alors constituée par les rebords rabattus et pincés l'un sur l'autre des demi-sphères pour former une liaison étanche.
30

Toujours dans l'exemple représenté, la nervure 4 fait saillie vers l'extérieur du récipient.

Deux trous 5, diamétralement opposés, sont percés dans la paroi du récipient 1 à hauteur de la nervure 4.
35

Par ailleurs, la demi-sphère inférieure 3 présente un méplat 6 dans sa partie centrale afin que le récipient

1 puisse reposer de façon stable sur un support plan.

Quant à la demi-sphère supérieure 2, elle présente une ouverture 7, de préférence circulaire et de préférence située dans la partie centrale (ou sommet) de la semi-sphère 2, c'est-à-dire diamétralement opposée au méplat 6.

Cette ouverture est obturable à l'aide d'un bouchon 8, se présentant sous forme d'un disque en matériau transparent et résistant à la chaleur (par exemple en verre connu sous la marque Pyrex). Le bouchon 8 est solidarisé au récipient par tous moyens de verrouillage appropriés connus en soi (vissage, baïonnette, etc.).

A l'intérieur du récipient, on prévoit des moyens de brassage pour brasser le produit exposé à l'action de la chaleur, au cours de la rotation du récipient. Ces moyens de brassage peuvent avantageusement être constitués par une ou plusieurs lames 9 fixées sur la face interne du récipient. On pourrait également prévoir une déformation de la paroi du récipient faisant saillie vers l'intérieur, ou tout autre moyen analogue, empêchant le produit, notamment les graines, de glisser en masse compacte sur la paroi du récipient lorsque celui-ci tourne et forçant au contraire les graines à se déplacer les unes par rapport aux autres afin qu'elles soient toutes tour à tour exposées à l'action de la chaleur.

Comme représenté sur la figure, en position d'utilisation, la broche 10 est enfilée à travers les trous 5 et s'étend alors selon sensiblement un diamètre du récipient.

Deux curseurs de blocage 11, ordinairement destinés à être piqués de part et d'autre de la pièce de viande à rôtir, sont déplacés sur la broche et bloqués sur celle-ci (en général au moyen d'une vis de blocage) de manière telle que les doigts 12 de ces curseurs soient en appui contre le récipient et bloquent axialement celui-ci.

En outre, les extrémités des doigts 12 sont maintenues élastiquement en appui contre les flancs de la nervure 4 de manière telle que, par l'intermédiaire des doigts, le récipient devienne solidaire en rotation de la broche 10.

Par exemple, dans le cas de curseurs à deux doigts comme représentés sur la figure, tous les doigts 12 des deux curseurs peuvent être en appui soit sur le flanc inférieur, soit sur le flanc supérieur de la nervure 4, ou bien, comme représenté sur la figure, les deux doigts d'un curseur peuvent être en appui respectivement sur le flanc supérieur et sur le flanc inférieur, avec une disposition inverse pour les doigts de l'autre curseur.

Bien entendu, des dispositions équivalentes de blocage peuvent être prévues lorsque les curseurs ne comportent chacun qu'un seul doigt.

Il est également possible, sans sortir du cadre de l'invention, de prévoir que la nervure fait saillie vers l'intérieur du récipient, faisant ainsi apparaître une gouttière annulaire extérieure dans laquelle les extrémités des doigts 12 des curseurs 11 sont simplement engagées.

On peut aussi prévoir que les deux demi-sphères sont séparables l'une de l'autre, par exemple par l'intermédiaire d'un pas de vis porté par une zone annulaire rentrante ou saillante constituant, après assemblage, la nervure 4.

Dans ce cas, on peut s'affranchir de l'ouverture 7 et de son bouchon transparent 8, et réaliser soit l'une des demi-sphères, soit les deux en un matériau transparent résistant au feu, permettant de surveiller le produit disposé dans le récipient.

Comme il va de soi et comme il résulte d'ailleurs déjà de ce qui précède, l'invention ne se limite nullement à ceux de ses modes d'application et de réalisation qui ont été plus spécialement envisagés ; elle en embrasse, au contraire, toutes les variantes.

REVENDEICATIONS

1 - Récipient fermé agencé pour être mis en rotation, autour d'un axe le traversant, à proximité d'une source de chaleur pour exposer un produit, contenu dans ledit
5 récipient, à l'action de la chaleur, des moyens de fixation étant prévus pour que le récipient puisse être rendu solidaire, axialement et en rotation, d'une broche à rôtir, en soi connue, selon l'une quelconque des revendications du brevet principal, ladite broche étant munie de
10 deux curseurs de blocage présentant chacun au moins un doigt désaxé par rapport à la broche, caractérisé en ce que les moyens de fixation comprennent :

- d'une part, deux trous qui sont percés dans la paroi du récipient, dans deux régions opposées de celui-ci, et
15 qui sont destinés à être traversés par la broche,
- et, d'autre part, une nervure prévue sur la périphérie du récipient, à hauteur des deux susdits trous, et destinée à servir de butée axiale et de rotation pour les
doigts des curseurs de blocage.

20 2 - Récipient selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est constitué par deux demi-coquilles rigidement assemblées l'une à l'autre, et en ce que la nervure périphérique précitée est formée par la zone de liaison des deux demi-coquilles.

25 3 - Récipient selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que la nervure périphérique fait saillie vers l'extérieur du récipient, et en ce que, en position de montage du récipient sur la broche, les doigts des curseurs sont en appui respectivement sur les flancs appropriés de la nervure.
30

4 - Récipient selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'il présente une ouverture pour l'introduction et le prélèvement des produits, en ce qu'il est prévu un bouchon pour obturer ladite ou-
35 verture, et en ce que ledit bouchon est transparent au moins en partie.

5 - Récipient selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, ledit récipient étant de forme

approximativement sphérique, caractérisé en ce qu'il présente au moins un méplat pour permettre son appui stable sur un support plan.

5 6 - Récipient selon les revendications 4 et 5, caractérisé en ce que l'ouverture précitée est sensiblement diamétralement opposée au méplat.

10 7 - Ensemble pour exposer un produit à l'action de la chaleur, notamment pour faire griller des graines ou analogues, caractérisé en ce qu'il comprend, d'une part, un récipient selon l'une quelconque des revendications 1 à 6 et, d'autre part, une broche à rôtir équipée de deux curseurs de blocage présentant chacun au moins un doigt désaxé par rapport à la broche.

