

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 80 24601

(54) Appareil destiné à la confection instantanée de boissons à base de jus de fruits frais.

(51) Classification internationale (Int. Cl.³). A 47 J 43/04.

(22) Date de dépôt..... 17 novembre 1980.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 20 du 21-5-1982.

(71) Déposant : GALLO Georges, résidant en France.

(72) Invention de : Georges Gallo.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : A. Roman,
35, rue Paradis, 13001 Marseille.

L'objet de l'invention concerne un appareil destiné à la confection instantanée de boissons à base de jus de fruits frais.

5 Il est destiné, à l'aide d'un bloc fonctionnel, à la préparation à base de fruits frais de boissons naturelles par centrifugeage, mixage de pulpes et pression d'agrumes avec broyeur de glace.

10 Actuellement pour obtenir des jus de fruits, on utilise d'une part des presse-agrumes pour les jus d'oranges, citrons pamplemousses et autres et le jus filtré était recueilli dans une cuve servant de récipient verseur, ou pour les pulpes des appareils mixeurs ou centrifugeurs nécessitant des accessoires distincts.

15 Il fallait ensuite ajouter un diluant ou de la glace réduite en copeaux ou broyée qui ne pouvait être obtenue qu'avec un rabot ou tout autre appareil.

20 Le dispositif suivant l'invention supprime ces inconvénients en donnant la possibilité de présenter un ensemble formé par un bloc fonctionnel d'encombrement réduit, comprenant un groupe centrifugeur mixeur, combiné avec un presse-agrumes ainsi qu'un broyeur de glace de façon à obtenir instantanément soit par pression, soit par mixage, des jus de fruits de toutes qualités ou natures.

25 Il est constitué par l'assemblage en un bloc fonctionnel avec transmissions adaptées aux fonctions combinées de centrifugeurs mixeurs, d'un presse-agrumes et d'un broyeur de glace.

Sur les dessins annexés donnés à titre d'exemple non limitatif d'une des formes de réalisation de l'objet de l'invention :

30 Les figures 1 et 2 représentent le bloc fonctionnel vu en élévation de face et de profil.

La figure 3 montre vue en perspective la combinaison des entraînements et des assemblages.

L'appareil fig 1, 2, 3, est constitué par un socle 1 supportant les moteurs 2, 3, entraînant les centrifugeurs mixeurs 4, 5.

5 Un moteur 7 entraîne le broyeur de glace 6 et le presse-fruits 8.

Cet ensemble moteur et fonctionnel est relié aux organes moteurs de façon qu'instantanément l'utilisateur puisse obtenir aussi bien le broyage et mixage des pulpes 4, 5, que la pression d'un agrume 8.

10 L'utilisateur introduit la glace en bloc dans la goulotte 6 et la presse avec la poignée 9 contre les couteaux 10. La glace tombe en copeaux ou en grain dans la capacité 11 qui est versée dans la préparation désirée, obtenue par les mixeurs 4, 5 ou presseur 8. Ces organes étant amovibles.

15 Si on utilise les mixeurs 4, 5, la glace est mélangée soit en même temps que le broyage des pulpes, soit après.

La boisson est immédiatement obtenue. On peut broyer tout fruit à pulpe tels que, bananes, ananas, pommes, etc...

20 La transmission moteur 2, 3, avec les couteaux 12 s'effectue par les arbres et pièces 13, 14, suivant les montages classiques des appareils tournant à très grande vitesse.

Par contre en ce qui concerne le presse-fruits 8, l'agrumes se place sur l'extracteur 15 et est pressé par le levier 16.

25 Sous l'effet de cette pression l'embrayage 17 provoque la rotation de l'extracteur et le jus tombe hors du presse fruit 8 d'où il est collecté par le récipient placé sous le verseur 18.

Le moteur 7 du broyeur de glace entraîne le presse-fruits lorsque la pression exercée par le levier 16 fait fonctionner l'embrayage 17.

30 Ce bloc est utilisable aussi bien pour les professionnels que pour les particuliers.

L'obtention instantanée des jus de fruits naturels frais permet la confection de mousselines ou sorbets et d'un nombre indéfini de préparations aussi bien culinaires que diverses.

5 Son encombrement réduit, sa facilité de manutention et sa rapidité d'exécution, présentent combiné avec le positionnement fonctionnel des divers éléments connectés, un maximum d'effets utiles.

10 Toutefois les formes, dimensions et dispositions des différents éléments pourront varier dans la limite des équivalents comme d'ailleurs les matières utilisées pour leur fabrication sans changer pour cela la conception générale de l'invention qui vient d'être décrite.

REVENDICATIONS

1° Dispositif destiné à la confection instantanée de boissons à base de jus de fruits frais, constitué par un bloc avec appareils centrifugeurs, mixeurs de pulpes et presse-fruits avec broyeur de glace inter-connecté, se caractérisant par un ensemble fonctionnel formé par la combinaison de centrifugeurs mixeurs (4, 5) presse-fruits (8) et broyeur de glace (7) supporté par socle unique (1).

2° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que les centrifugeurs mixeurs (4, 5) sont entraînés par des moteurs (2, 3) avec transmissions (13, 14).

3° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que le broyeur de glace avec goulotte (6) presseur (9), couteaux (10) est entraîné par le moteur (7) dont l'arbre de transmission provoque un mouvement rotatif au support d'agrumes (15).

4° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que le presse-fruits (8) est formé par un support d'agrumes (15) dont le mouvement translatif vertical actionne l'embrayage (17) qui le relie à l'arbre entraîné par le moteur (7) du broyeur de glace.

5° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que le presse-fruits (8) est disposé dans un réservoir avec goulotte d'écoulement (18) se déversant dans un récipient collecteur amovible (19).

FIG 1

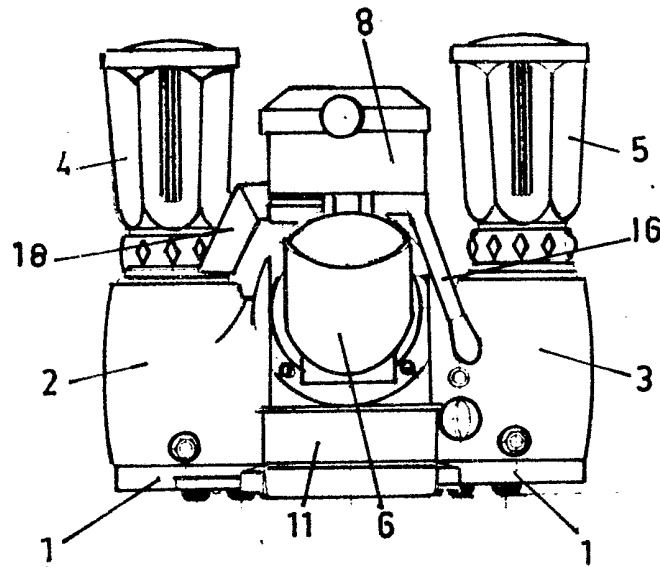


FIG 2

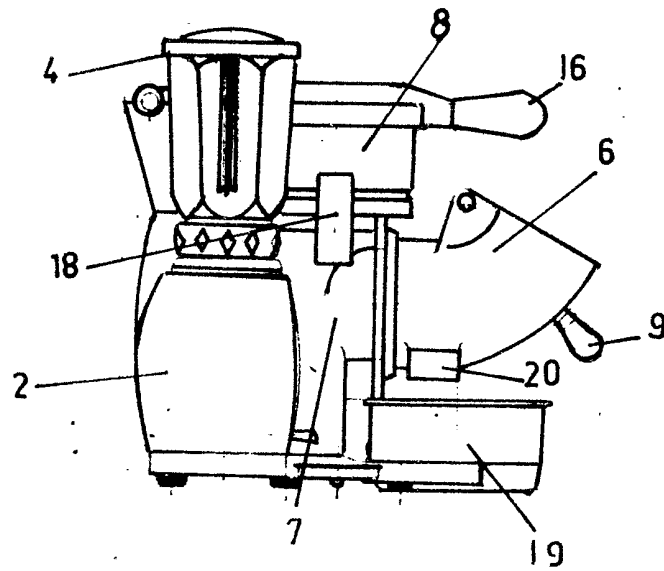


FIG 3

