

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

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

**2 627 954**

②1 N° d'enregistrement national :

**88 02739**

⑤1 Int Cl<sup>4</sup> : A 21 B 5/00, 3/07.

①2

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 1<sup>er</sup> mars 1988.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la  
demande : BOPI « Brevets » n° 36 du 8 septembre 1989.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-  
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *Pierre MARTINEZ et Marie-Laurence  
PAPPALARDO.* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : Pierre Martinez ; Marie-Laurence Pappa-  
lardo.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Pierre Martinez.

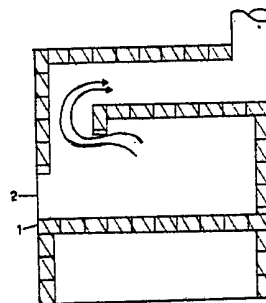
⑤4 Dispositif consistant en un four à bois, à gaz ou électrique et des instruments spéciaux permettant la confection de pizzas « au mètre » en continu, manuellement ou automatiquement.

⑤7 Dispositif pour la fabrication manuelle ou automatique continue de pizzas « au mètre ».

L'invention concerne un dispositif permettant de fabriquer des pizzas « au mètre » par l'intermédiaire d'un four spécial à bois, à gaz ou électrique et d'instruments particulièrement adaptés à ce four.

Il est constitué d'une sole de forme rectangulaire 1 et muni d'une ou plusieurs entrées 2 qui permet la cuisson des pizzas de grandes longueurs, introduites par des instruments spéciaux.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné à la confection des pizzas « au mètre ».



FR 2 627 954 - A1

D

La présente invention a pour but la fabrication manuelle ou automatique continue de pizzas "au mètre", par l'intermédiaire d'un four spécial à bois, à gaz ou électrique, et d'instruments particulièrement adaptés à ce four. En effet, jusqu'à ce jour, les pizzas se présentent sous forme circulaire de différents diamètres, cuites dans les fours à feu de bois permettant la confection de trois à quatre pizzas simultanément.

Le four spécial, objet de l'invention, n'apporte aucun changement en ce qui concerne la préparation et les ingrédients utilisés habituellement mais son originalité tient à la forme donnée à la pizza qui lui permet d'être débitée en longueurs désirées et qui nécessite de la part du pizzaiolo, une habileté particulière.

Ce four comporte une sole rectangulaire réalisée en matériaux réfractaires permettant par ses dimensions de faire cuire une ou deux pizzas de longueur égale ou supérieure à un mètre; ou dans le cas du four automatique à débit continu, plusieurs mètres de pizza. La partie supérieure du four sera en forme de voûte et munie d'une ou plusieurs cheminées d'évacuation des fumées. Sur la face avant seront aménagées une ou plusieurs portes de chargement. Afin de pouvoir façonner la pâte pour qu'elle puisse être utilisée dans ce type de four dont les dessins annexés illustrent l'invention :

- la figure 1 représente, vue de face le dispositif selon l'invention.
- la figure 2 représente vue de droite le dispositif selon l'invention.

Il est nécessaire d'utiliser les instruments spéciaux suivants :

- façonneuse pour confectionner le boudin de pâte brute.
- Rouleau de bois d'un mètre (3) permettant d'étaler la pâte à la dimension souhaitée.
- Rouleau de bordage (4) permettant d'effectuer les côtés de la pizza.
- Une palette en bois renforcée (5) aux dimensions adéquates permettant l'enfournement.
- Une palette en bois (6) protégée d'une plaque métallique (7) permettant l'extraction des pizzas cuites.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné à faire des pizzas "au mètre".

## REVENDICATIONS

- 1) Dispositif consistant à un four à bois, à gaz ou électrique et des instruments spéciaux permettant la confection de pizzas au mètre en continu, manuellement ou automatiquement. caractérisé par son four spécial à sole de forme rectangulaire (1) muni d'une ou plusieurs entrées (2) permet la cuisson de pizzas de grande longueur.
- 5 2) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé par l'utilisation du four spécial, des instruments spéciaux, caractéristiques et obligatoires : façonneuse pour confectionner le boudin de pâte brute; rouleau de mise en forme de la pâte (3); rouleau de bordage (4); palette en bois renforcée aux dimensions adéquates (5); palette en bois (6) protégée d'une plaque métallique (7) pour l'extraction de pizzas cuites.

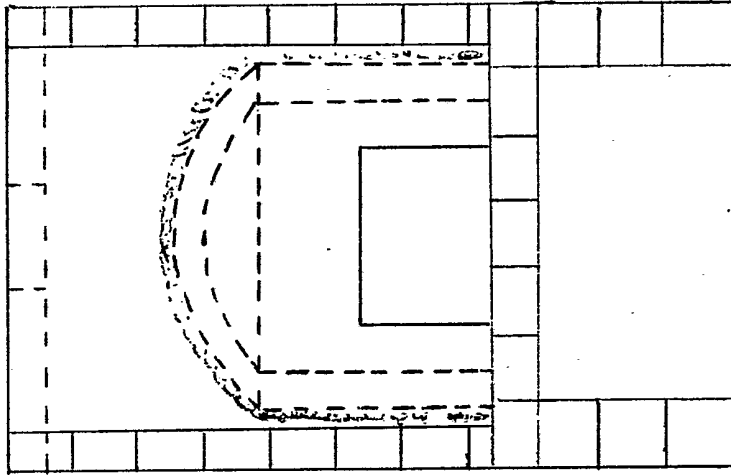


FIG. 1

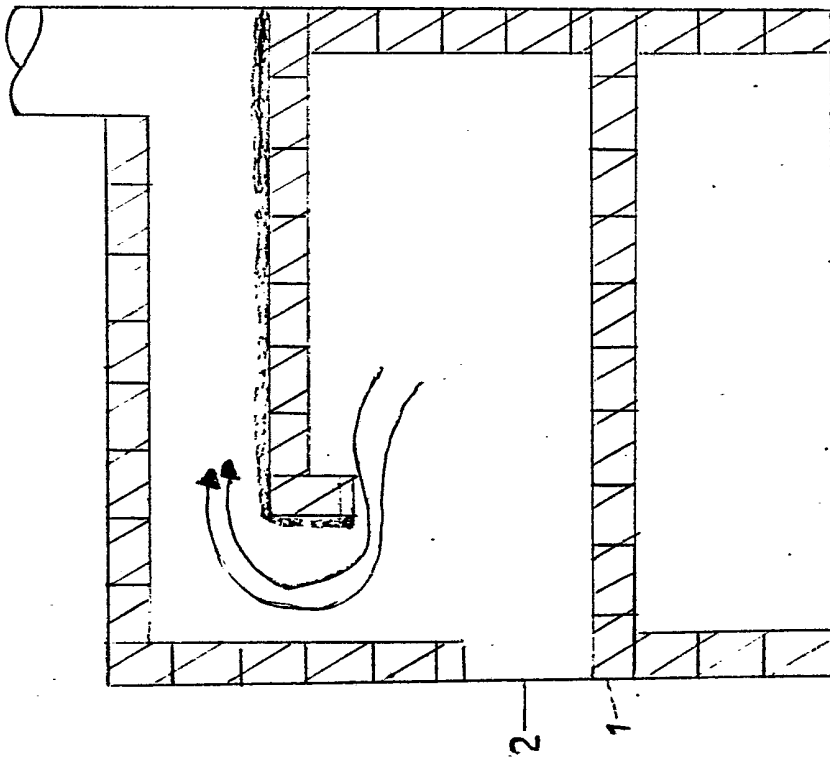


FIG. 2

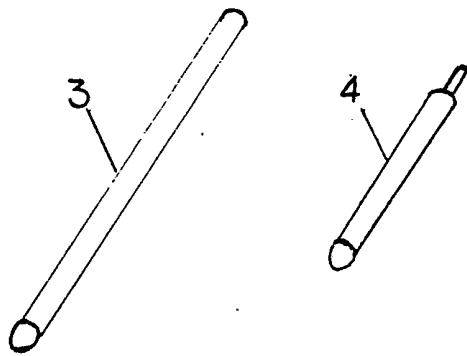
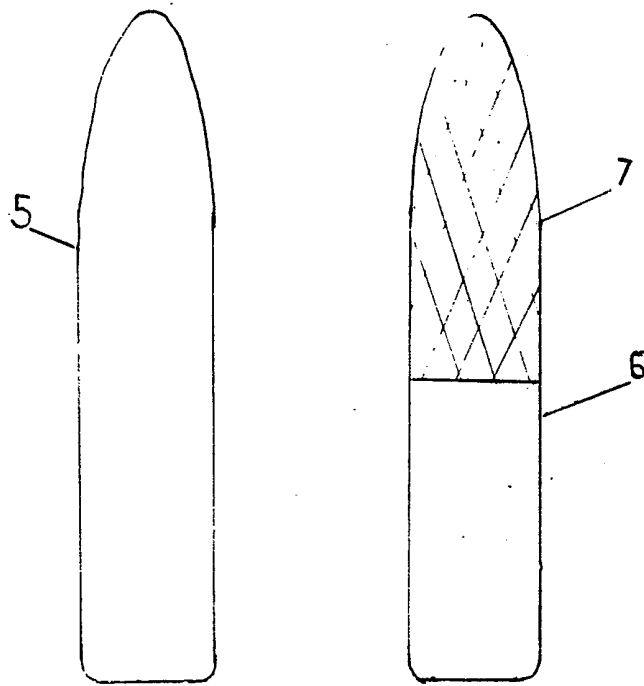


FIG 3