



N° 891.156

Classif. Internat.: B 65D/A47B

Mis en lecture le:

16 -03- 1982

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 24 mai 1854 sur les brevets d'invention ;

Vu la Convention d'Union pour la Protection de la Propriété Industrielle ;

Vu le procès-verbal dressé le 17 novembre 19 81 à 15 h. 40

au Service de la Propriété Industrielle ;

ARRÊTE :

Article 1. — *Il est délivré à la Sté dite : OHLER EISENWERK THEOB.*

PFEIFFER

5970, Plettenberg/Ohle (Allemagne) (R.F.A.)

repr. par le Bureau Gevers S.A. à Bruxelles,

un brevet d'invention pour : Plateau de service

qu'elle déclare avoir fait l'objet d'une demande de brevet déposée en Allemagne (République Fédérale) le 17 novembre 1980, n° P 30 43 304.6

Article 2. — *Ce brevet lui est délivré sans examen préalable, à ses risques et périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de l'exactitude de la description, et sans préjudice du droit des tiers.*

Au présent arrêté demeurera joint un des doubles de la spécification de l'invention (mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'intéressé et déposés à l'appui de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 15 décembre 19 81.

PAR DÉLÉGATION SPÉCIALE :

Le Directeur

L. SALPETEUR

M E M O I R E D E S C R I P T I F

déposé à l'appui d'une demande de

BREVET D'INVENTION

au nom de:

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

pour:

"Plateau de service"

Priorité d'une demande de brevet en République Fédérale
allemande déposée le 17 novembre 1980, sous le N° P 30
43 304.6



La présente invention se rapporte à un plateau de service comportant des alvéoles en forme de cuvette destinées à recevoir des aliments ou des récipients contenant ces derniers, ainsi qu'une planchette supplémentaire qui peut être rapportée audit plateau et qui est également conçue pour recevoir des aliments.

Le brevet DE-362 904 a décrit un plateau de service du type précité. Ce dernier consiste en un récipient en forme de caisson, dont la moitié inférieure constitue le plateau proprement dit, cependant que sa moitié supérieure forme un couvercle.

Le couvercle peut être démonté de la liaison en forme de charnière qui l'assujettit au plateau. A peu près la moitié de la surface de base de ce plateau est occupée par des alvéoles en forme de cuvette et délimitées localement, qui sont conçues par exemple pour recevoir du pain, de la glace, des fruits, des desserts et un couvert. Une zone délimitée à part est destinée à des boissons et elle comporte des alvéoles cylindriques pouvant recevoir des cafetières et une tasse.

La partie restante de la surface de base est associée à une planchette supplémentaire. Cette planchette repose sur un fond plan du plateau de service et elle comporte elle-même des alvéoles en forme de cuvette destinées à recevoir des aliments ou des récipients renfermant des aliments. Ainsi, une alvéole recevant le plat principal est ménagée, par exemple, le long de l'arête antérieure de la planchette afin de regrouper autour d'elle d'autres alvéoles conçues pour recevoir des ingrédients supplémentaires, des garnitures d'accompagnement, etc.

Les alvéoles de la planchette supplémentaire et celles du plateau de service sont entourées de toutes parts par des rebords d'étanchéité dont la section est en forme de bosse. Le couvercle présente des alvéoles

correspondant à celles du plateau de service et dont les bords comportent une gorge avec laquelle viennent élastiquement en prise les rebords d'étanchéité dudit plateau de service ou de ladite planchette supplémentaire. Lorsque le couvercle est appliqué sur le plateau de service, chaque alvéole est fermée en soi de manière hermétique. Des alvéoles complémentaires du plateau ou de la tablette, d'une part, et du couvercle, d'autre part, délimitent conjointement un espace creux et fermé.

Le plateau de service est amovible et il doit permettre de présenter en même temps et plus rapidement plusieurs aliments. A cet effet, la planchette supplémentaire est elle-même dotée d'alvéoles pour ces aliments. L'inconvénient réside alors dans le fait que cette planchette supplémentaire est peu appropriée pour recevoir des plats froids tels que ceux qu'on sert souvent au dîner. La préparation d'aliments froids, tels que du pain, du beurre, de la saucisse, du fromage, etc., ne soulève certes aucune difficulté, car on peut alors utiliser les alvéoles disponibles. En revanche, lorsqu'on souhaite tartiner des tranches de pain, il est nécessaire de fournir un plat individuel sur lequel on peut confectionner des tartines. La planchette supplémentaire ne se prête pas à cette opération, car ses alvéoles rendent difficile la confection des tartines. Cela rend en particulier impossible l'utilisation du plateau de service connu dans des hôpitaux.

La présente invention a par conséquent pour objet de perfectionner un plateau de service du type précité, de telle sorte que, outre des plats chauds, il soit possible de servir et de consommer de manière appropriée notamment des plats froids.

Selon les caractéristiques essentielles du plateau de l'invention, la planchette supplémentaire comporte une surface de base plane recouvrant au moins une alvéole et elle peut être déposée de haut en bas sur cette alvéole.



La planchette supplémentaire offre la possibilité d'utiliser doublement la place prise par une ou plusieurs alvéoles. Lorsqu'on n'utilise pas cette planchette, lesdites alvéoles peuvent être utilisées normalement, c'est-à-dire pour recevoir des aliments ou des
 5 récipients contenant ces derniers. Tel est notamment le cas pour des plats chauds. Lorsqu'on se propose de consommer des aliments froids, tels que du pain, de la saucisse, etc., il suffit de placer ces aliments sur la
 10 planchette supplémentaire, puis de déposer cette dernière sur la ou les alvéoles considérées. La planchette supplémentaire peut être enlevée lorsque les aliments sont consommés, ou bien être maintenue à l'emplacement qu'elle occupe dans le plateau de service. De la sorte,
 15 une double fonction est assignée aux alvéoles concernées, à savoir celle de recevoir un plat chaud et celle d'assurer le service d'un aliment froid. Ces deux types d'aliments sont servis de la manière qui convient bien à leurs consommations respectives : le plat chaud est
 20 servi soit dans l'alvéole elle-même, soit dans un récipient logé dans cette dernière ; l'aliment froid est servi sur la surface de base plane de la planchette supplémentaire.

De par sa forme, la planchette supplémentaire
 25 peut être en particulier adaptée à la configuration d'une alvéole recevant un plat principal. Sa surface peut être plus petite ou plus grande que la surface de base correspondante de cette alvéole. Ladite planchette peut cependant aussi recouvrir plusieurs alvéoles.

30 Lorsque la planchette supplémentaire reste sur le plateau de service alors qu'on consomme les aliments, il est avantageux que ledit plateau de service comporte un plan sur lequel ladite planchette repose et qui se trouve à une certaine distance au-dessus du fond de
 35 l'alvéole.

Il est alors avantageux que ce plan soit délimité par une gorge qui, recevant la planchette supplémen-

taire, s'étend de préférence sur toute sa périphérie.
La mise en place de la planchette supplémentaire lorsqu'on garnit le plateau de service s'en trouve simplifiée. Cela assure également son assujettissement pendant qu'on consomme les aliments qui s'y trouvent.

Lorsqu'on utilise un couvercle doté d'alvéoles complémentaires et correspondantes, il est avantageux de ménager dans ce couvercle une alvéole complémentaire commune aux alvéoles pouvant être recouvertes par la planchette supplémentaire.

L'invention va à présent être décrite plus en détail en regard des dessins annexés à titre d'exemples nullement limitatifs et sur lesquels :

la figure 1 est une vue en plan d'un plateau de service selon l'invention ;

la figure 2 est une coupe transversale du plateau de la figure 1, selon la ligne II-II de cette figure ;

la figure 3 est une coupe longitudinale dudit plateau de la figure 1, selon la ligne III-III de cette figure 1 ;

la figure 4 est une vue en plan d'un couvercle adapté audit plateau de service ;

la figure 5 est une coupe transversale du couvercle, selon la ligne V-V de la figure 4 ;

la figure 6 est une élévation latérale avec coupe partielle illustrant deux ensembles plateau-couvercle empilés l'un sur l'autre ;

la figure 7 est une vue en plan d'une planchette supplémentaire ; et

la figure 8 est une coupe de ladite planchette supplémentaire selon la ligne VIII-VIII de la figure 7.

La figure 1 représente un plateau de service la comportant des alvéoles 1 à 11 en forme de cuvette. Chacune de ces alvéoles est destinée à recevoir des aliments ou des boissons, voire des récipients renfermant des aliments ou des boissons. L'alvéole 1 est prévue pour recevoir un plat principal. Cette alvéole est pour

l'essentiel de forme rectangulaire, comme cela est également le cas pour les alvéoles 2, 3, 4, 5 et 9, ainsi que pour la surface de base du plateau de service. Dans tous les cas, les longueurs des rectangles ainsi formés
5 sont parallèles à une arête antérieure 12 du plateau de service.

En direction de l'arête antérieure du plateau, l'alvéole 1 possède un flanc 13 relativement plat, cependant que son flanc 15, parallèle audit flanc 13 et
10 plus rapproché d'une arête postérieure 14 du plateau de service, est orienté à l'oblique. Cette configuration de l'alvéole simplifie la consommation du plat principal, étant donné que cette alvéole est facilement accessible par-devant à l'aide d'un couvert, et que son flanc
15 postérieur constitue une butée permettant de saisir l'aliment. Il ressort de la figure 2 que les flancs antérieur 13 et postérieur 15 de cette alvéole 1 décrivent des angles de 25° et de 10° , respectivement, par rapport à la verticale. Les autres flancs de l'alvéole
20 1 et tous les flancs des alvéoles 2, 3, 4, 5 et 9 inscrivent sensiblement un angle de 15° avec la verticale.

La surface de l'alvéole 1 destinée à recevoir le plat principal est plus grande que les surfaces des autres alvéoles mentionnées ci-dessus et cette alvéole
25 1 occupe une position symétrique par rapport à l'axe longitudinal L-L du plateau de service, par rapport à la surface de base de ce dernier.

Les alvéoles 2, 3, 4, 5 et 9 sont identiques quant à leurs dimensions et à leurs formes, de sorte qu'elles peuvent recevoir des récipients de même type. Les
30 alvéoles 1, 2 et 3 constituent la "région chaude" du plateau de service. A ce dernier, est associée une alvéole complémentaire commune 17 ménagée dans un couvercle 16 (illustré sur les figures 4 à 6), et dont la surface
35 est sensiblement plus grande que la somme des surfaces de base des alvéoles 1, 2 et 3. Lorsque le couvercle 16 est placé sur le plateau, l'alvéole complémentaire 17

recouvre les trois alvéoles 1, 2 et 3 et, conjuguée à ces dernières, elle donne naissance à une cavité commune qui est fermée vis-à-vis de l'extérieur par suite du contact entre le couvercle et le plateau de service.

5 La face supérieure de cette alvéole complémentaire est cependant conçue pour s'adapter à la configuration et à la position des alvéoles 1, 2 et 3. Comme il ressort des figures 5 et 6, une saillie d'égouttage individuelle 18 est associée à chacune de ces alvéoles, sensiblement
10 au centre de l'alvéole complémentaire. La face supérieure de cette dernière s'étend au-dessus des alvéoles 1, 2 et 3 en descendant sensiblement selon une configuration conique jusqu'à la saillie d'égouttage 18 susmentionnée. Cela a pour objet de réintroduire dans l'alvéole consi-
15 dérée du plateau de service la vapeur de condensation qui provient de cette alvéole. On obtient ainsi une séparation d'odeurs et de goûts entre les différents aliments renfermés par les alvéoles.

Les alvéoles 2 et 3 servent à recevoir des ingrédients supplémentaires, par exemple des garnitures
20 d'accompagnement chaudes, telles que des pommes de terre, des pâtes alimentaires, du riz, des légumes, etc. Lorsqu'on sert un plat unique mêlant plusieurs ingrédients, il est possible d'emplir selon les besoins l'alvéole
25 destinée au plat principal et au moins l'une des deux alvéoles 2 et 3.

Comme l'illustrent les figures 7 et 8, une planchette supplémentaire 19 peut être placée au-dessus des alvéoles 1, 2 et 3. Cette planchette possède globalement
30 la forme d'un T, auquel cas la branche verticale de ce T est orientée vers l'arête antérieure 12 du plateau de service et inscrit avec cette dernière un angle droit. L'alvéole complémentaire 17 présente la même configuration de base. Cette configuration résulte de l'agencement des
35 cases ou alvéoles 1, 2 et 3 sur le plateau 1a. La largeur totale des alvéoles contiguës 2 et 3 est supérieure à la largeur correspondante de l'alvéole 1 destinée au

plat principal. Il en résulte un léger rétrécissement dans la région de cette alvéole 1.

La planchette supplémentaire 19 est plane pour l'essentiel. Elle est seulement délimitée par un rebord périphérique 20 replié vers le haut. A sa face inférieure, cette planchette comporte trois plots d'écartement 21 de faible hauteur.

La planchette supplémentaire peut être appliquée de haut en bas sur les alvéoles mentionnées ci-avant, comme cela ressort entre autres de la figure 6. Elle repose sur un plan E, qui est pour l'essentiel identique au plan de sa face supérieure et qui est séparé par une distance a d'un fond 22 des alvéoles recouvertes. Ce plan d'appui E est délimité par une gorge réceptrice périphérique 23. La planchette supplémentaire pénètre par son rebord replié 20 dans cette gorge et elle est ainsi assujettie par configuration, ce qui prévient son dérapage latéral. Comme le montre la figure 6, la planchette supplémentaire peut également être disposée à son emplacement prévu lorsque le couvercle est placé sur le plateau.

La planchette supplémentaire sert, par exemple, à recevoir des plats froids, tels que du pain, de la saucisse, du fromage, de la matière à tartiner, etc. Elle peut aussi être enlevée pour permettre la consommation de ces aliments ou pour être approvisionnée, puis être disposée devant le plateau de service ou à côté de ce dernier. Du fait de sa forme plane, elle permet de confectionner des tartines. Du fait de sa position élevée, elle peut aussi être cependant maintenue à son emplacement lorsque la personne s'alimente. Elle est toutefois aisément accessible par cette personne.

Les alvéoles 4 et 5 peuvent sélectivement être emplies d'aliments froids ou chauds. Le plateau de service et le couvercle sont suffisamment isolés dans la zone de ces alvéoles, ainsi que dans la zone chaude déjà mentionnée. Ces deux cases ou alvéoles sont cepen-

5 dant conques de préférence comme une zone froide, pour recevoir des salades, un dessert, etc. Lorsqu'on sert un petit-déjeuner, et qu'on utilise la planchette supplémentaire, ces alvéoles peuvent également contenir des laitages, des pâtes à tartiner, etc.

10 L'alvéole 6 est prévue pour recevoir le couvert. On peut également y placer une bouteille. L'alvéole 7 peut servir de coquetier. Elle est intégralement isolée. Conjugué au couvercle 16, le plateau de service la donne naissance à un ensemble unitaire empilable 24. Grâce à l'interaction par gorge et organe élastique entre la face supérieure du couvercle et la face inférieure du plateau, ces ensembles unitaires sont empilés les uns sur les autres et assujettis mutuellement par conformation.

15 En outre, pour faciliter le stockage, aussi bien le plateau de service que le couvercle sont configurés de manière à pouvoir être empilés sur leurs homologues, c'est-à-dire pour former des empilements de couvercles et de plateaux, respectivement.

20 Les alvéoles 8 et 9 possèdent des formes appropriées pour permettre de garnir après coup (par exemple de café ou d'une soupe chaude) le plateau déjà garni et déjà empilé sur d'autres, avec les couvercles. Ces deux alvéoles sont disposées à côté de l'alvéole 1 destinée

25 au plat principal et elles sont configurées de manière à pouvoir être emplies ultérieurement, même lorsque plusieurs ensembles unitaires 24 sont regroupés en une pile. A cet effet, ces alvéoles 8 et 9 sont orientées pour l'essentiel vers l'avant en direction de l'arête antérieure 12 et elles sont librement accessibles en direction des côtés correspondants. Un rebord

30 latéral 25 est incliné par rapport à la surface du plateau de service. Il en va de même pour le rebord entourant l'alvéole 8 le long des arêtes du plateau. La forme de ces rebords est également bien visible sur la figure 6, où l'ensemble unitaire 24 est partiellement représenté en coupe.

35

A proximité de l'alvéole 1 destinée au plat principal, le couvercle 16 présente une zone saillante et il dégage les alvéoles 8 et 9.

Ainsi, pour les raisons mentionnées ci-dessus, les alvéoles 8 et 9 peuvent également être garnies après coup au sein d'une pile existante. A l'alvéole 8, peut par exemple être associée une cafetière qui peut être engagée dans une pile existante sans qu'il soit nécessaire de soulever le plateau susjacent. L'alvéole 9 peut, par exemple, être garnie après coup avec un récipient renfermant de la soupe chaude. Ce garnissage ultérieur présente l'avantage que le remplissage du plateau de service peut être effectué pendant des périodes creuses. L'isolation de l'ensemble unitaire 24 assure que les aliments restent chauds en permanence, jusqu'à ce qu'ils soient absorbés. Les aliments ou les boissons (par exemple le café) dont la qualité se ressent d'une trop longue période d'attente peuvent être déposés ou versées peu avant d'être servis, sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir à nouveau le plateau de service pour y déposer ces nouveaux aliments ou y verser ces nouvelles boissons.

Aux alvéoles 8 et 9, sont associées des régions correspondantes de changement de place, qui peuvent recevoir les objets dont ont été garnies après coup lesdites alvéoles. Grâce à la forme identique des alvéoles 2, 3, 4 et 5, un récipient introduit par exemple dans l'une de ces alvéoles peut être déplacé et introduit dans une autre. L'alvéole 11 constitue une zone de déplacement prévue pour la cafetière associée à l'alvéole 8. Ce changement d'emplacements est effectué par le consommateur lui-même une fois le couvercle enlevé. Ainsi, ce consommateur jouit de la liberté de mouvement nécessaire pour absorber le plat principal. Les bords en saillie entourant les alvéoles 8 et 9 servent ainsi non seulement à permettre un garnissage après coup, mais également à assurer une meilleure manipulation par le consommateur



lui-même.

Etant donné que la transposition des objets, par exemple le transfert de la cafetière associée à l'alvéole 8 dans l'alvéole 11, est assurée par le consommateur, il peut se produire qu'un aliment soit renversé. Pour évacuer la quantité de liquide répandue, les alvéoles 10 et 11 sont équipées chacune d'un fond étagé 27, comme le montrent les figures 1 et 3. Ce fond étagé sert à assujettir par conformation les objets introduits et à recevoir le fluide répandu. L'alvéole 10 est prévue pour recevoir une tasse.

Le plateau de service présente de tous côtés des renforcements de préhension 28, ainsi que des encoches 29 dans lesquelles peut être coincée une étiquette volante identifiant chaque malade.

Il va de soi que de nombreuses modifications peuvent être apportées au plateau de service décrit et représenté, sans sortir du cadre de l'invention.

REVENDEICATIONS

1. Plateau de service comportant des alvéoles en forme de cuvette destinées à recevoir des aliments ou des récipients renfermant ces derniers, ainsi qu'une
5 planchette supplémentaire qui, pouvant être disposée sur ledit plateau, est également conçue pour recevoir des aliments, plateau caractérisé par le fait que ladite planchette supplémentaire (19) présente une surface de base plane recouvrant au moins une alvéole (1 ; 2 ; 3),
10 et peut être déposée de haut en bas sur cette alvéole.

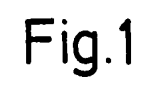
2. Plateau de service selon la revendication 1, caractérisé par le fait que ce plateau (1a) comporte un plan d'appui (E) de la planchette supplémentaire, situé à une distance (a) au-dessus du fond (22) de l'al-
15 véole.

3. Plateau de service selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé par le fait que le plan d'appui (E) est délimité par une gorge (23) de préférence entièrement périphérique, recevant la planchette supplé-
20 mentaire.

4. Plateau de service selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, équipé d'un couvercle présentant des alvéoles complémentaires et correspondantes, plateau caractérisé par le fait que, dans ledit couver-
25 cle (16), est ménagée une alvéole complémentaire (17) commune à deux ou plus de deux alvéoles (1, 2, 3) dudit plateau (1a) pouvant être recouvertes par la planchette supplémentaire.

5. Plateau de service selon la revendication
30 4, caractérisé par le fait que chaque alvéole recouverte (1 ; 2 ; 3) dudit plateau (1a) présente une saillie individuelle d'égouttage (18) destinée à réintroduire un produit de condensation dans ladite alvéole considérée (1 ; 2 ; 3).

17 novembre 1981
Ohlrich Eisenwerk Theob.
Pfeiffer.



~~Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer~~

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

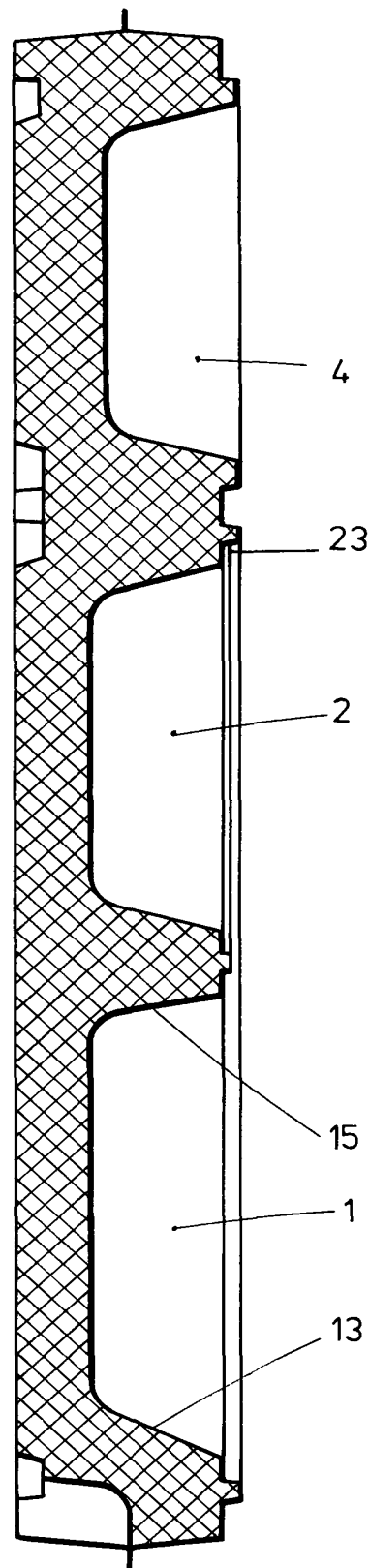


Fig. 2

17 novembre 1981

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

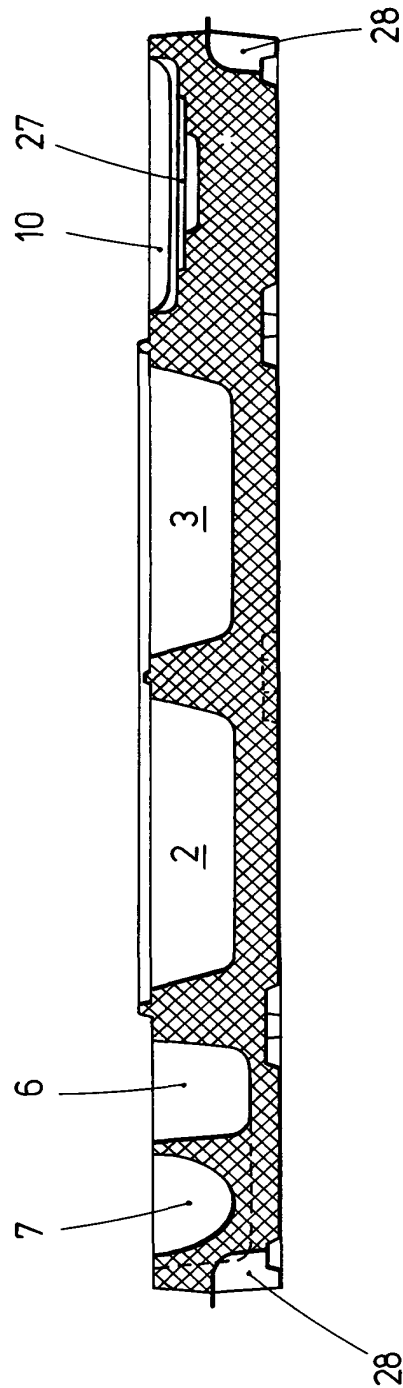


Fig. 3

17 novembre 1981
Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer
H. Pfeiffer

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

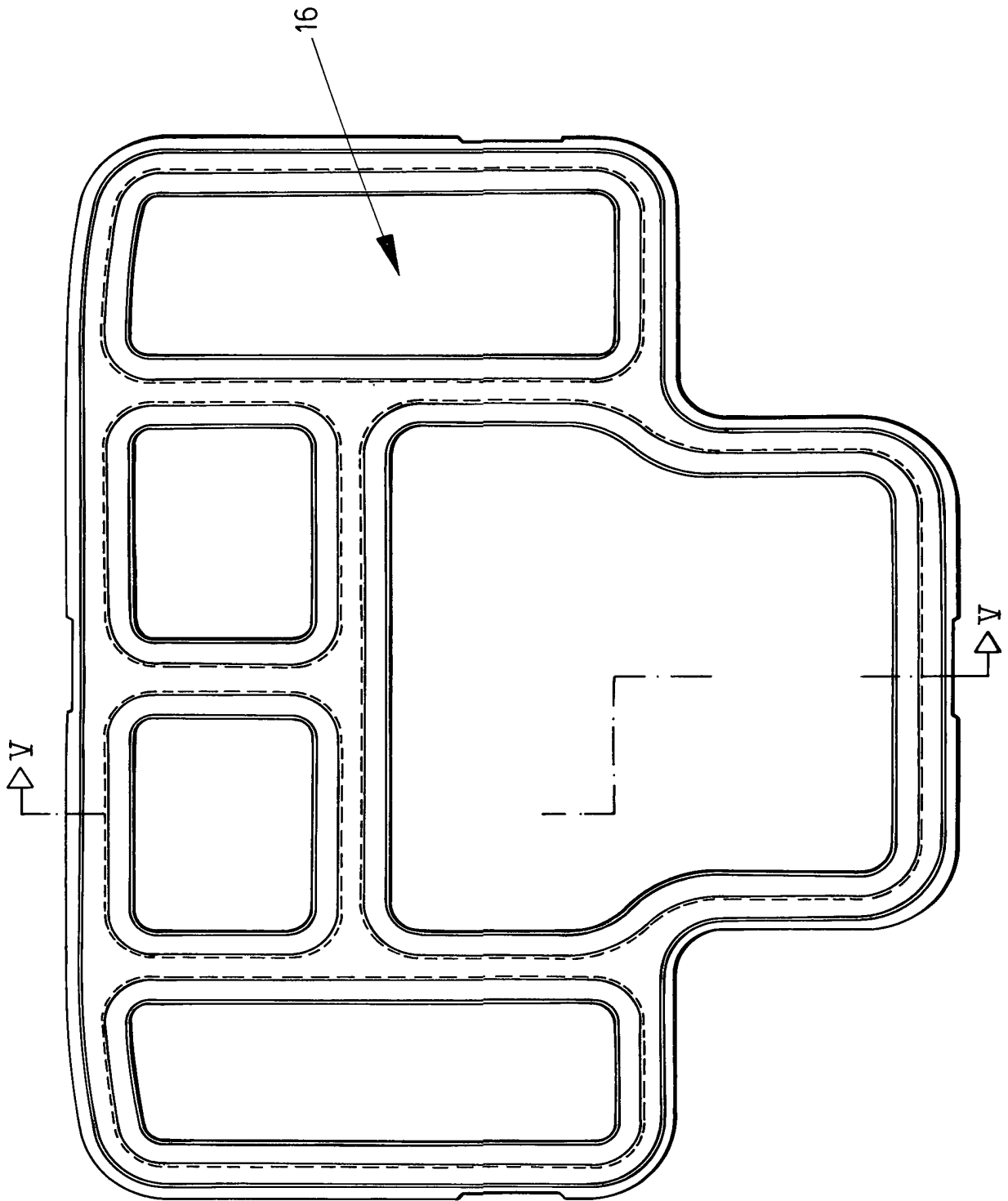


Fig. 4

17 novembre 1981
Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'O' followed by a cursive flourish.

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

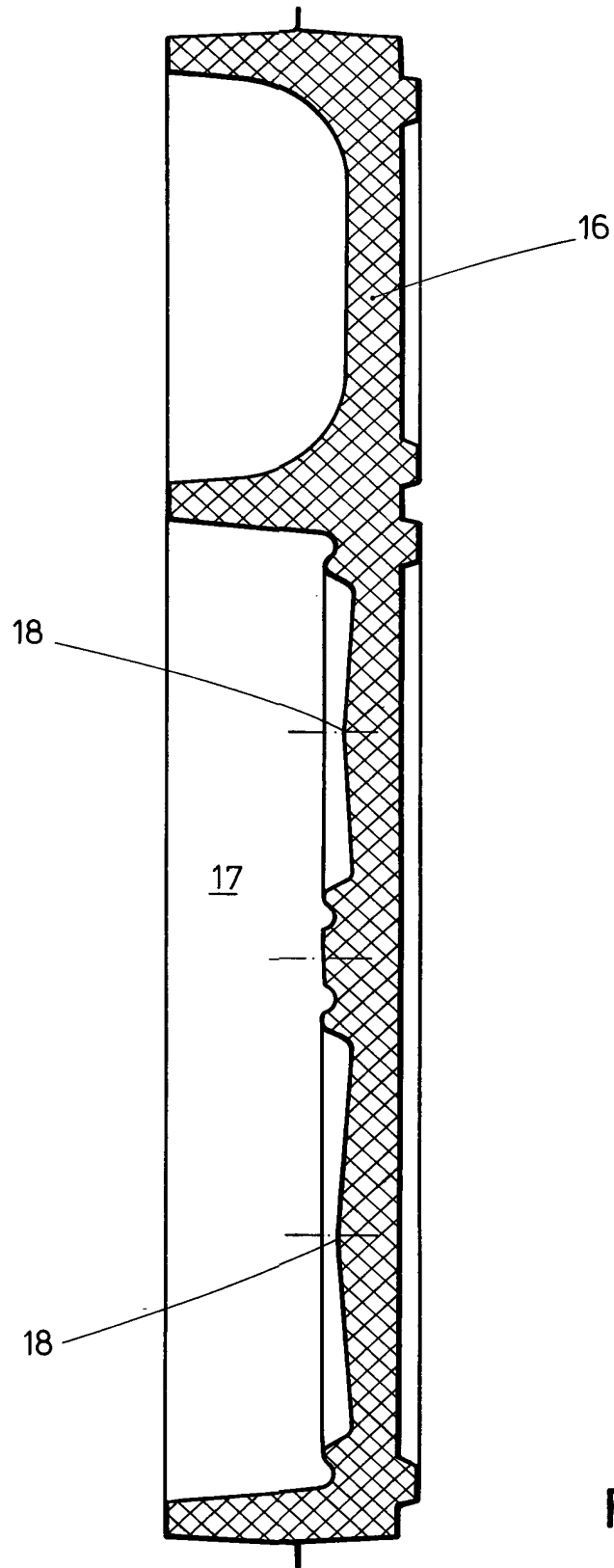


Fig. 5

17 novembre 1981
Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer
10, rue de la République
44000 Nantes

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

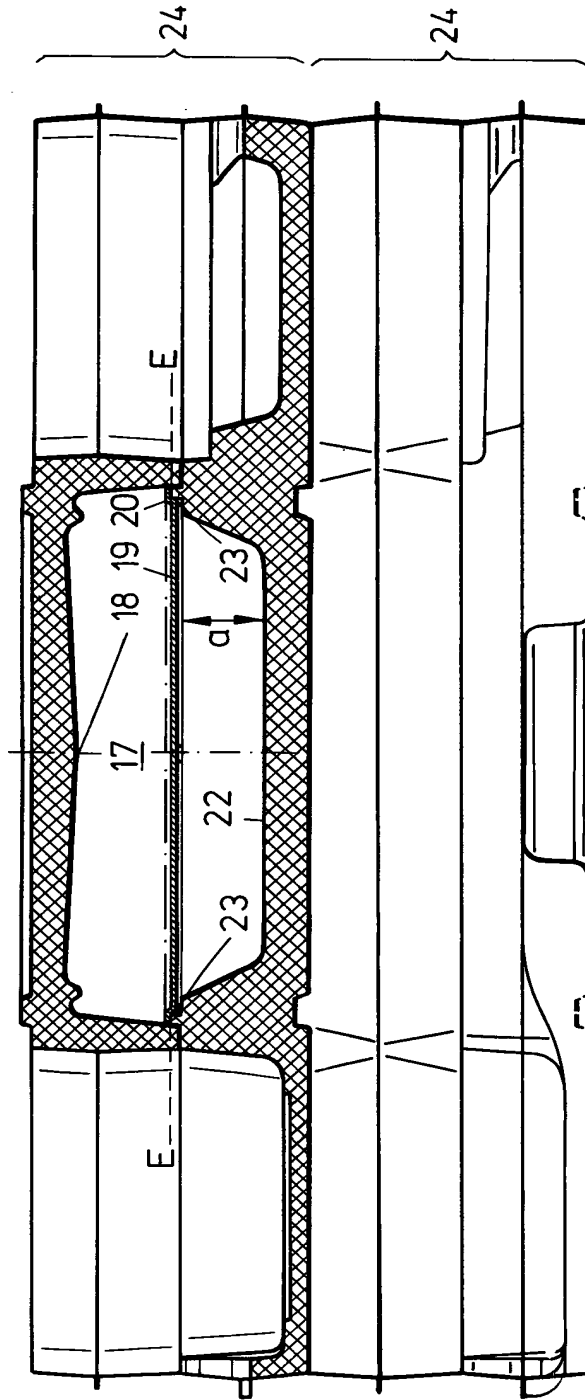


Fig. 6

17 novembre 1981
Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

[Handwritten signature]

Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

Fig.8

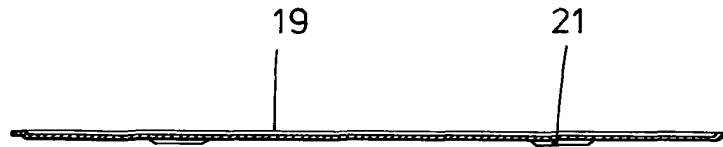
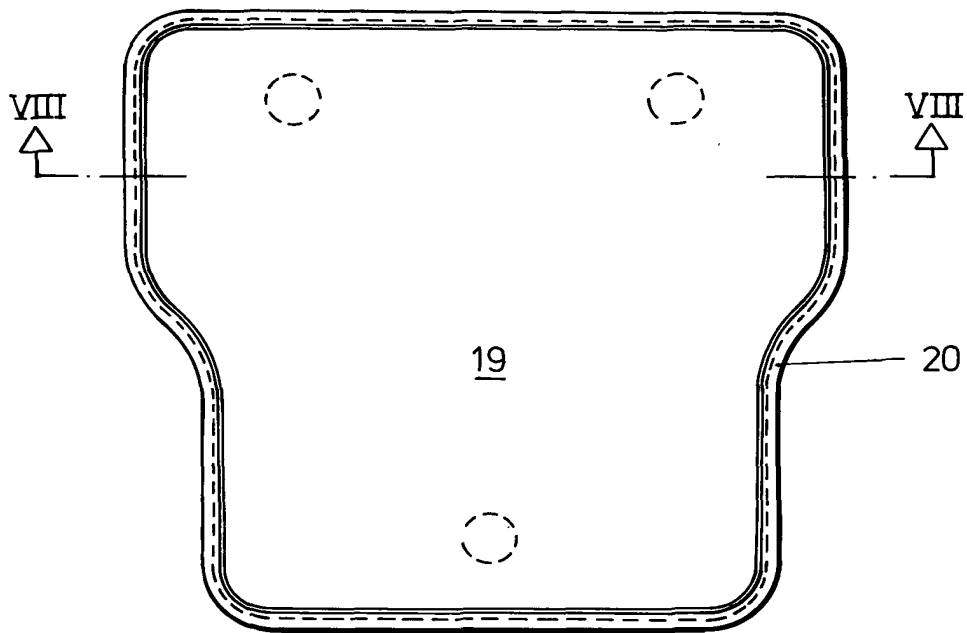


Fig.7



CAUTIONED, le 17 novembre 1981

P. Pfeiffer Ohler Eisenwerk Theob. Pfeiffer

P. Pfeiffer Eisenwerk Theob. Pfeiffer

[Handwritten signature]