

19



Octrooiraad
Nederland

11

Publikatienummer: **9300331**

12 A TERINZAGELEGGING

21

Aanvraagnummer: 9300331

51

Int.Cl.⁵:
A21C 15/00, A47J 43/00

22

Indieningsdatum: 23.02.93

43

Ter inzage gelegd:
16.09.94 i.E. 94/18

71

Aanvrager(s):
Herman Engelbert Bruggink te Arnhem

72

Uitvinder(s):
Herman Engelbert Bruggink te Arnhem

74

Gemachtigde:
Ir. B.H.J. Schumann c.s.
Octrooibureau Arnold & Siedsma
Piet Heinstraat 7,
7511 JH Enschede

54

Werkwijze en inrichting voor het vullen van langwerpig gebak, bijvoorbeeld stokbrood

57

Een werkwijze voor het vullen van langwerpig gebak, bij voorbeeld een stokbrood, omvat de stappen: (1) het verschaffen van langwerpig gebak, bij voorbeeld een stokbrood; (2) het verschaffen van een in hoofdzaak stijve drager voor vulling, welke drager aan de voorzijde toeloopt en aan de voorzijde is voorzien van een afgifte-opening voor in de inrichting vooraf gebrachte vulling; (3) het in het langwerpig gebak brengen van de inrichting; (4) het uit het gebak terugtrekken van de inrichting met achterlating van de vulling.

Werkwijze en inrichting voor het vullen van langwerpig gebak, bijvoorbeeld stokbrood.

De "food vulsel-pen" is een gestroomlijnd model. Met behulp van deze pen kan bijvoorbeeld een stokbrood snel en doelmatig gevuld worden.

Een variant is het 'V'-vormig model, dat wil zeggen
5 twee zijden in een 'V' naar elkaar toelopend. Aan één of aan beide uiteinden is een cirkelvormige (of driehoekige) opening gecreëerd (figuur 1). Door één van deze openingen open te snijden via bijvoorbeeld een kruismes en daarna de "food vulsel-pen" in een stokbrood te drukken en onder een
10 tegendruk op het stokbrood weer terug te trekken zal de vulling in het brood achterblijven.

Een andere variant is het 'V'-vormig model. Dit model loopt gelijkelijk over in een punt (figuur 2). Vanaf de plek waar de 'V'-vorm overloopt in een punt is de verbinding
15 tussen de twee zijden onderbroken. Vlak voor de uiteindelijke punt is er een nieuwe verbinding gemaakt. Deze constructie maakt het mogelijk dat bij terugtrekken van de "food vulsel-pen" uit een stokbrood de punt openbreekt en de vulling in het brood achterblijft (bij deze variant dient
20 eerst het afdekfolie verwijderd te worden voordat de pen in het brood wordt geduwd).

Weer een andere variant is een ovaal-vormig model (figuur 3). Deze "food vulsel-pen" wordt ook met afdek-folie en al in een stokbrood geduwd, waarna middels een bevestiging
25 aan het folie aan deze bevestiging wordt getrokken opdat het folie uit het stokbrood verwijderd wordt. Nadat dit gebeurd is, wordt vervolgens de "food vulsel-pen" uit het stokbrood getrokken met achterlating van de vulling.

Naast de bovengenoemde varianten zijn er nog andere
30 varianten ontwikkeld.

De "food vulsel-pen" onderscheidt zich bovendien in het materiaal waaruit deze gemaakt is. Het is gefabriceerd van kunststof (polyprop) dat geschikt is voor recycling.

Omdat het te vullen broodje niet opengesneden moet
5 worden, zal tijdens de consumptie van Karl's Baguette het morsen van de vulling door de consument geminimaliseerd worden;

De vulling kan op verschillende methoden op temperatuur gebracht worden. Aangeraden wordt om dit middels een
10 'Bain Marie' te bewerkstelligen òf in een hete-luchtoven c.q. magnetron;

De vulling is middels de "food vulsel-pen" eenvoudig en vooral snel in een broodje te brengen;

Door de toepassing van een specifieke manier van
15 produceren en het gebruik van een speciaal soort folie (polyprop) als verpakking is de vulling langdurig buiten de koeling houdbaar.

De "food vulsel-pen" heeft als kenmerk dat deze gevuld, in een handeling in de baguette of stokbrood gebracht kan
20 worden. Hierdoor kan zeer snel geserveerd worden, waardoor de bereidingstijd geminimaliseerd is.

Voordat de "food vulsel-pen" met vulling klaar voor gebruik is, dient deze verwarmd te worden. Als de "food vulsel-pen" op temperatuur gebracht is wordt deze,
25 handmatig of machinaal, in een stokbrood (of een ander soort brood) gebracht en weer teruggetrokken. De "food vulsel-pen" is zodanig gefabriceerd (zie constructie) dat de vulling achter blijft in het broodje.

De uitvoering volgens de figuren 1a en 1b
30 (respectievelijk een dwarsdoorsnede van een voorkeursuitvoering en een onderaanzicht) is buitengewoon gemakkelijk te vervaardigen. Op de wijze van een worst wordt een geëxtrudeerde flexibele buisfolie gevuld met de in een stokbrood aan te brengen vulling. De polypropreen bak wordt in
35 een seal-inrichting gebracht, waar de gevulde buis doorheen wordt bewogen. Door de seal-bewerking vindt een sealen aan de voorzijde en aan de achterzijde van de bak plaats. Zoals al beschreven, kan door middel van een geschikt gereedschap, zoals een kruismes, aan de voorzijde een aantal insnijdingen

in het folie worden gemaakt, waardoorheen de inhoud kan worden afgegeven. De voorste flensrand, waaraan het eveneens van polyprop vervaardigde folie is vastgeseald aan de bak, kan met voordeel enigszins naar beneden hellen. Dit kan

5 bijvoorbeeld worden uitgevoerd door aan de onderzijde, in het gebied van de overgang tussen de schuine voorvlak en de flensrand een verzwakkingslijn in de bak aan te brengen. Voorafgaand aan het vullen van het stokbrood kan met de hand de voorrand enigszins naar beneden worden gevouwen. De

10 voorrand zal dan de inmiddels geopende afgifte-opening afsluiten onder invloed van de door het brood tijdens het inbrengen van de inrichting uitgeoefende druk daarop. Bij terugtrekken valt deze druk weg en kan de vulling door de betreffende opening worden afgegeven.

X Sch/sm/1

Conclusie

Werkwijze voor het vullen van langwerpig gebak,
bijvoorbeeld een stokbrood, omvattende de stappen:

- (1) het verschaffen van langwerpig gebak, bijvoorbeeld een stokbrood;
- 5 (2) het verschaffen van een in hoofdzaak stijve drager voor vulling, welke drager aan de voorzijde toeloopt en aan de voorzijde is voorzien van een afgifte-opening voor in de inrichting vooraf gebrachte vulling;
- (3) het in het langwerpig gebak brengen van de
- 10 inrichting;
- (4) het uit het gebak terugtrekken van de inrichting met achterlating van de vulling.

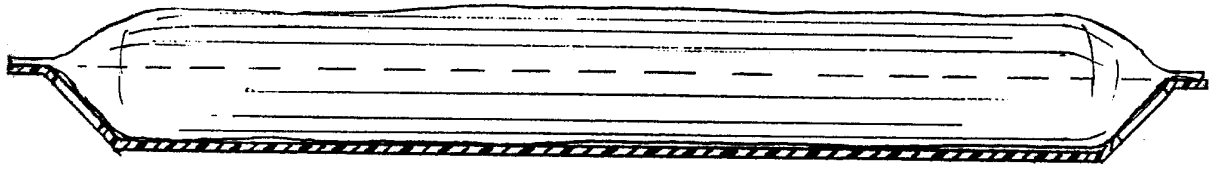


FIG. 1a

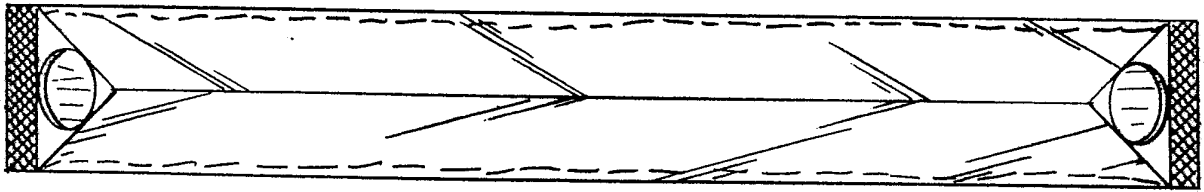


FIG. 1b

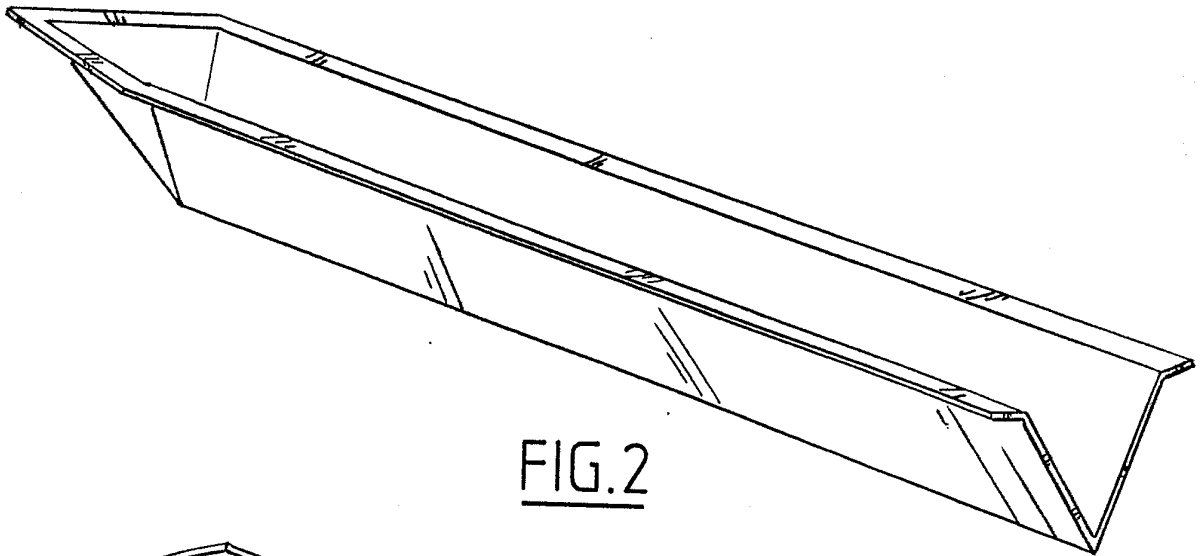


FIG. 2

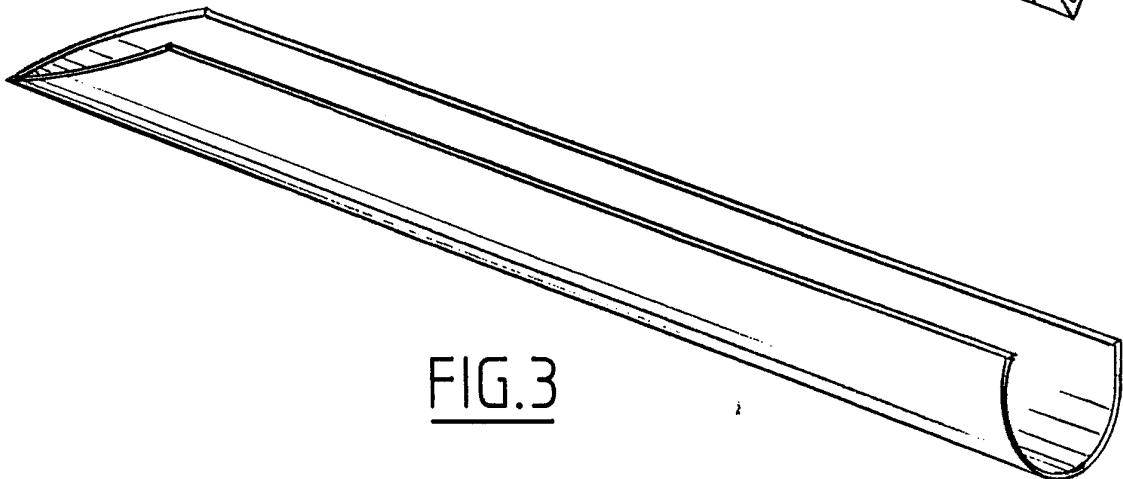


FIG. 3