(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication : **2 682 576**
(à n'utiliser que pour les commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : **91 13026**

(51) Int Cl[5] : A 47 B 83/00, 77/00, 87/00, A 47 F 10/00, F 16 S 3/00

(12) DEMANDE DE BREVET D'INVENTION A1

(22) **Date de dépôt** : 22.10.91.

(30) **Priorité** :

(43) **Date de la mise à disposition du public de la demande :** 23.04.93 Bulletin 93/16.

(56) **Liste des documents cités dans le rapport de recherche :** *Se reporter à la fin du présent fascicule.*

(60) **Références à d'autres documents nationaux apparentés :**

(71) **Demandeur(s) :** *Société en nom collectif: MOLTENI SNC* — FR.

(72) **Inventeur(s) :** Grimaud Alain.

(73) **Titulaire(s) :**

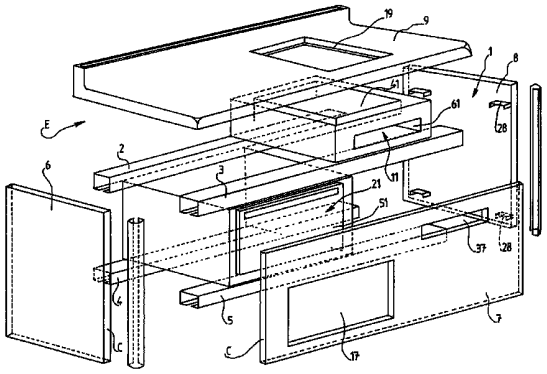
(74) **Mandataire :** Cabinet Weinstein.

(54) Châssis d'ensemble de cuisson et ensemble de cuisson supporté par un tel châssis.

(57) La présente invention concerne un châssis d'ensemble de cuisson et un ensemble de cuisson supporté par un tel châssis.

Ce châssis (1) est caractérisé en ce qu'il comporte au moins un longeron inférieur (4, 5), supportant les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement (21) situés sur un premier niveau, et au moins un longeron dit supérieur (2, 3) supporté par lesdits éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du premier niveau précité et supportant les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du second niveau (11), lesdits éléments de cuisson (11, 21) précités étant modulaires et pouvant être fixés sur lesdits longerons (2, 3, 4, 5) en différentes positions suivant la direction longitudinale ou transversale du carter (C) à l'intérieur duquel est contenu l'ensemble de cuisson (E).

Ce châssis s'applique notamment au support d'éléments de cuisson ou de rangement d'un ensemble de cuisson.



FR 2 682 576 - A1

La présente invention concerne un châssis d'ensemble de cuisson et un ensemble de cuisson supporté par un tel châssis.

On connait des ensembles de cuisson constitués d'un certain nombre d'éléments fonctionnels de cuisson tels qu'un four, une étuve, une plaque chauffante, des éléments à feux vif, etc..., et d'éléments fonctionnels de rangement tels qu'un placard, disposés sur deux niveaux respectivement inférieur et supérieur. Ces éléments de cuisson et de rangement sont contenus à l'intérieur d'un carter et supportés par un châssis sur lequel ils peuvent être espacés ou bien séparés les uns par rapport aux autres en étant disposés en des endroits prédéterminés. Or dans le cas ou ces éléments nécessitent d'être reserrés les uns contres les autres, en vue d'un gain de place, la structure et le procédé de montage du châssis traditionnel sont relativement compliqués.

En outre, dans le cas ou les éléments de cuisson et de rangement du niveau supérieur sont indépendants de ceux du niveau inférieur, les structures traditionnelles de châssis imposent le respect d'une superposition des différents éléments dits supérieurs et des éléments dits inférieurs, de sorte qu'il en résulte une perte de place correspondant à la différence de largeur entre deux éléments superposés.

La présente invention résout ces problèmes et propose un châssis d'ensemble de cuisson de conception simple et de montage aisé, permettant un adaptation de la disposition relative des éléments en fonction des besoins et de l'espace disponible, tout en conférant à l'ensemble de cuisson une compacité optimale, ainsi qu'un ensemble de cuisson supporté par un tel châssis.

A cette effet la présente invention a pour objet un châssis d'ensemble de cuisson du genre supportant en les regroupant plusieurs éléments fonctionnels de cuisson, de rangement ou analogue, tel un four, une étuve ou un placard, etc..., lesdits éléments

étant disposés sur au moins deux niveaux, ledit ensemble de cuisson étant contenu à l'intérieur d'un carter ou analogue comprenant au moins une paroi frontale et deux parois latérales, ce châssis étant caractérisé en ce qu'il comporte au moins un longeron ou analogue dit inférieur supportant les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du premier niveau précité, et au moins un longeron ou analogue dit supérieur supporté par lesdits éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du premier niveau précité et, supportant les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du second niveau, lesdits éléments fonctionnels de cuisson et de rangement précités étant sous forme modulaire et pouvant être fixés sur les longerons en différentes positions suivant la direction longitudinale ou bien transversale du carter, de manière à procurer un grand nombre de possibilités d'agencement des éléments précités les uns par rapport aux autres tout en permettant une compacité optimale de l'ensemble de cuisson.

On voit déjà que grâce à l'invention, les différents éléments de chaque niveau, peuvent être espacés ou resserrés à volonté dans le sens de la longueur ou de largeur en fonction des exigences de l'utilisateur, et de la place disponible, les éléments du premier niveau pouvant être disposés de façon totalement indépendante des éléments du second niveau.

Suivant une réalisation particulière de l'invention les longerons précités s'étendent parallèlement à la direction longitudinale du carter.

Suivant une caractéristique particulière de l'invention les longerons inférieurs et les longerons supérieurs sont au moins au nombre de deux.

Suivant une autre caractéristique de l'invention, les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du premier niveau sont de même hauteur, de manière que leurs surfaces supérieures soient coplanaires et forment un plan horizontal, de même que les éléments

fonctionnels de cuisson ou de rangement du second niveau sont de même hauteur, leurs surfaces supérieures étant coplanaires de manière à permettre la réception d'un support horizontal unique à fonction de plan de travail.

L'invention a également pour objet un ensemble de cuisson supporté par un châssis comportant les caractéristiques décrites ci-dessus prises seules ou en combinaisons.

Suivant une réalisation particulière de cet ensemble, les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement dont il est constitué sont standards.

On notera que les deux parois latérales du carter précité comportent des éléments en saillie destinés à coopérer de chaque côté de l'ensemble de cuisson avec les parties d'extrémité des longerons afin de faciliter le positionnement desdites parois latérales par rapport auxdits longerons.

Suivant une réalisation particulière de l'ensemble de cuisson, les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du premier niveau sont l'un ou plusieurs des éléments compris dans le groupe constitué d'un four, d'une étuve, d'un placard de rangement, alors que les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du second niveau sont l'un ou plusieurs des éléments compris dans le groupe constitué d'une plaque chauffante, d'un élément de cuisson à feux vifs, d'un grille et d'une friteuse.

Suivant une autre réalisation particulière de l'ensemble de cuisson, deux châssis comportant les caractéristiques décrites ci-dessus prises seules ou en combinaison, sont juxtaposés suivant leur direction longitudinale et surplombés par une table de travail unique.

Mais d'autres avantages et caractéristiques de l'invention apparaîtront mieux dans la description détaillée qui suit et se réfère aux dessins annexés donnés uniquement à titre d'exemple et dans lesquels :

- la figure 1 est une vue en perspective éclatée de l'ensemble de cuisson supporté par un châssis conforme à l'invention ;

- les figures 2 et 3 sont deux vues schématiques de dessus et illustrant respectivement deux possibilités de dispositions relatives des éléments de cuisson supérieurs ;

- la figure 4 est une vue de face de l'ensemble de cuisson, illustrant une position resserrée des différents éléments de cuisson et de rangement du niveau inférieur les uns par rapport aux autres ;

- les figures 5 et 6 sont respectivement des vues de dessus et de face, illustrant une configuration particulière de l'ensemble de cuisson ; et

- la figure 7 est une vue de dessus d'une autre réalisation particulière de l'ensemble de cuisson selon l'invention.

Sur la figure 1, on voit un ensemble de cuisson E supporté par un châssis 1 conforme à une réalisation de l'invention. Ce châssis 1 comprend d'une part, un carter C constitué d'une paroi frontale 7 de forme rectangulaire, destiné à être relié à deux parois latérales 6,8 opposées de forme sensiblement carrée, d'autre part, deux paires de longerons respectivement inférieurs 4,5 et supérieurs 2,3 disposés parallèlement à la direction longitudinale de la paroi frontale 7, et d'une longueur correspondant sensiblement à celle de ladite paroi 7. La paire de longerons dits inférieurs 4,5 est destinée à supporter un fourneau 21, situé sur le niveau inférieur de l'ensemble de cuisson E, alors que la paire de longerons dits supérieurs 2,3 est supportée par le fourneau 21, et supporte à son tour un élément de cuisson à feux vifs 11 situé sur le niveau supérieur de l'ensemble de cuisson E.

Sur les longerons inférieurs 4,5 peut être fixée la partie inférieure du fourneau 21 par tous moyens appropriés, alors que les longerons supérieurs 2,3 sont

fixés par leur face inférieure sur ledit fourneau 21, et sont solidarisés par leur face supérieure à la partie inférieure de l'élément de cuisson 11 également par tous moyens appropriés.

On voit également sur cette figure, que deux ouvertures de forme rectangulaire 17,37 ont été ménagées dans la paroi frontale précitée 7, se trouvant en regard respectivement des ouvertures 51 et 61 du fourneau 21 et de l'élément à feux vifs 11 en position montée du châssis, de façon à permettre l'accès à partir de la partie avant de l'ensemble E audit fourneau 21 et audit élément 11.

L'ensemble de cuisson E ainsi constitué est surplombé par une plaque 9 à fonction de table de travail, destinée à être amenée en appui sur l'élément à feux vifs 11. Une ouverture 19 se trouvant en vis-à-vis d'une ouverture supérieure 41 de l'élément à feux vifs 11, en position montée du châssis 1, a été ménagée dans ladite plaque 19 afin de permettre l'accès à l'élément à feux vifs par la partie supérieure de l'ensemble de cuisson E.

Lors du montage du châssis 1, les éléments de cuisson ou éléments de rangement du niveau inférieur 21 sont préalablement fixés par leurs faces inférieures aux longerons inférieurs 4 et 5, et sont solidarisées par leurs faces supérieures aux longerons supérieures 2,3. Puis les éléments de cuisson du niveau supérieure 11 sont placés et fixés sur la face supérieure des longerons supérieurs 2,3. Puis les deux parois latérales 6,8 sont positionnées contre les extrémités des longerons 2,3,4,5 de chaques côtés de l'ensemble de cuisson E, grâce à l'insertion de quatre éléments en saillie 28, prévus sur la surface interne des parois latérales 6,8, dans la partie interne d'extrémité 2,3 des longerons 2,3,4,5, avant de fixer les bords latéraux de la paroi frontale 7

sur les bords latéraux avant des parois latérales 6,8, et la plaque de travail 9, sur ladite paroi frontale 7 et les parois latérales 6,8 du châssis 1.

Sur la figure 2, on voit différents éléments de cuisson 12,13,14,15, en position reserrée les uns contre les autres, composant le second niveau de l'ensemble de cuisson E, et à savoir un grill 12, un élément de cuisson à feux vifs 13, une plaque dite coup de feux 14, et un double élément de cuisson à feux vifs 15, alors que sur la figure 3, ces mêmes éléments sont disposés de manière à laisser un espace libre entre deux éléments juxtaposés, ces deux configurations étant aisément réalisables grâce au dispositif de l'invention.

Sur la figure 4, on voit un ensemble de cuisson E constitué d'un premier et d'un second niveau, le premier niveau étant constitué successivement par un placard comportant une porte à battant 22, un four 23, une armoire de rangement à baies ouvertes 24, un four 25 et une étuve à deux portes battantes 26, ces différents éléments pouvant également être séparés ou juxtaposés à volonté grâce à la structure du châssis de l'invention.

Sur les figures 5 et 6, on a représenté respectivement des éléments de cuisson du second niveau 12,14,15,16, et des éléments de cuisson et de rangement du premier niveau 23,24,25,26. Les premiers comprennent successivement un élément de chauffage double à feux vif 15, une plaque dite coup de feux 14, un grill 12, une friteuse 16, alors que les éléments de chauffage du niveau inférieur comprennent une armoire de rangement à baies ouvertes 24, deux fours 23 et 25, et un placard à deux portes battantes 26. Dans cet exemple de réalisation, les éléments fonctionnels supérieurs sont totalement indépendants des éléments fonctionnels inférieurs et ne sont pas nécessairement superposés comme ceci est le cas dans les dispositifs de l'art antérieur.

Et sur la figure 7, on voit un ensemble de cuisson supporté par deux châssis 1,1a juxtaposés suivant leurs directions longitudinales et surplombés par un plan de travail unique 29. Dans cette forme particulière de réalisation, on remarque que l'un des éléments de cuisson 14 chevauche les deux châssis juxtaposés 1 et 1a.

Ainsi, grâce à l'invention, les modules fonctionnels sont des éléments porteurs, assurant l'entretoisement de l'ensemble et sa rigidité.

Différents éléments peuvent être juxtaposés sans aucune contrainte liée à l'existence d'éléments de structure verticaux ; ce qui permet de réaliser un ensemble parfaitement adapté aux besoins de l'utilisateur. L'ensemble de cuisson peut être fabriqué de façon industrielle et donc économique à partir d'éléments standards fabriqués en série que l'on disposera sur les longerons dont le profil est de préférence identique, seule leur longueur pouvant varier.

On notera également que plusieurs ensembles pourront être juxtaposés dans le sens de la largeur de sorte que la longueur de l'ensemble de cuisson n'est pas limitée.

On a donc réalisé grâce à l'invention un châssis d'ensemble de cuisson pouvant conférer à ce dernier une compacité optimale, en fonction des exigences tenant aux besoins particuliers de l'utilisateur et à la place disponible.

Bien entendu, l'invention n'est nullement limitée aux modes de réalisation décrits et illustrés qui n'ont été donnés qu'à titre d'exemples.

Au contraire, l'invention comprend tous les équivalents techniques des moyens décrits ainsi que leurs combinaisons si celles-ci sont effectuées suivant son esprit.

REVENDICATIONS

1. Châssis d'ensemble de cuisson du genre supportant en les regroupant plusieurs éléments fonctionnels de cuisson, de rangement ou analogue, tel un four, une étuve, un placard, etc... lesdits éléments étant disposés sur au moins deux niveaux, ledit ensemble de cuisson étant contenu à l'intérieur d'un carter ou analogue comprenant au moins une paroi frontale et deux parois latérales, caractérisé en ce qu'il comporte au moins un longeron ou analogue dit inférieur (4,5), supportant les élements fonctionnels de cuisson et de rangement ou analogue du premier niveau précité (21,22,23,24,25,26) et au moins un longeron ou analogue dit supérieur (2,3) supporté par lesdits éléments fonctionnels de cuisson et de rangement ou analogue du premier niveau précité (21,22,23,24,25,26), lesdits longerons supérieurs supportant les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du second niveau précité (11,12,13,14,15,16), lesdits éléments fonctionnels de cuisson et de rangement des deux niveaux étant sous forme modulaire et pouvant être fixés sur les longerons (2,3,4,5) en différentes positions suivant la direction longitudinale ou transversale du carter (C), de manière à procurer un grand nombre de possibilités d'agencement des éléments précités les uns par rapport aux autres tout en permettant une compacité optimale de l'ensemble de cuisson.

2. Châssis selon la revendication 1, caractérisé en ce que les longerons précités (2,3,4,5) s'étendent parallèlement à la direction longitudinale du carter (C).

3. Châssis selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que les longerons inférieurs (4,5) et les longerons supérieurs (2,3) sont au moins au nombre de deux.

4. Châssis selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que tous les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement précités du premier niveau (21,22,23,24,25,26) sont de même hauteur, de manière à ce que leurs surfaces supérieures soient coplanaires et forment un plan horizontal.

5. Châssis selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que tous les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du second niveau précités (11,12,13,14,15,16) sont de même hauteur, leurs surfaces supérieures étant coplanaires et permettant la réception d'un support horizontal unique (9) à fonction de plan de travail.

6. Ensemble de cuisson supporté par un châssis selon l'une quelconque des revendications précédentes.

7. Ensemble de cuisson selon la revendication 6, caractérisé en ce que les deux parois latérales précitées (6,8) comportent des éléments en saillie (28) destinés à coopérer, de chaque côté de l'ensemble précité (E), avec la partie d'extrémité des longerons (2,3,4,5) afin de faciliter le positionnement desdites parois latérales précitées (6,8) par rapport auxdits longerons (2,3,4,5).

8. Ensemble selon la revendication 6 ou 7, caractérisé en ce que les éléments fonctionnels modulaires précités sont standards.

9. Ensemble selon l'une quelconques des revendications 6 à 8, caractérisé en ce que les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du premier niveau précités (21,22,23,24,25,26) sont l'un ou plusieurs des éléments compris dans le groupe constitué d'un four, d'une étuve, d'un placard de rangement, alors que les éléments fonctionnels de cuisson et de rangement du second niveau (11,12,13,14,15,16) sont l'un ou plusieurs

des éléments compris dans le groupe constitué d'une plaque chauffante, d'un élément de cuisson à feu vif, d'un grill et d'une friteuse.

10. Ensemble de cuisson selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il comprend deux châssis (1,1a) selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, juxtaposés suivant leur direction longitudinale et surplombés par une table de travail unique (29).

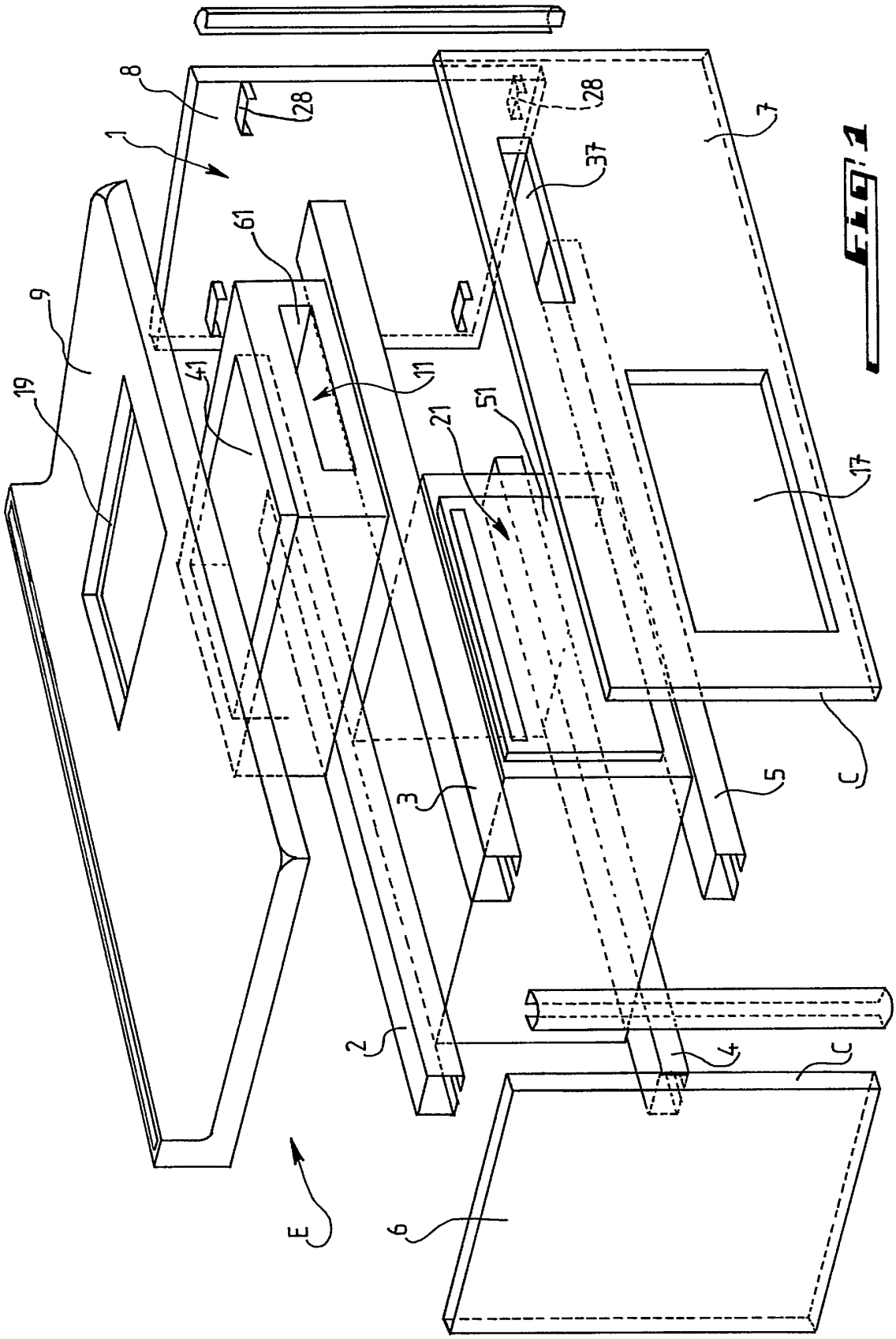


Fig 1

Fig: 2

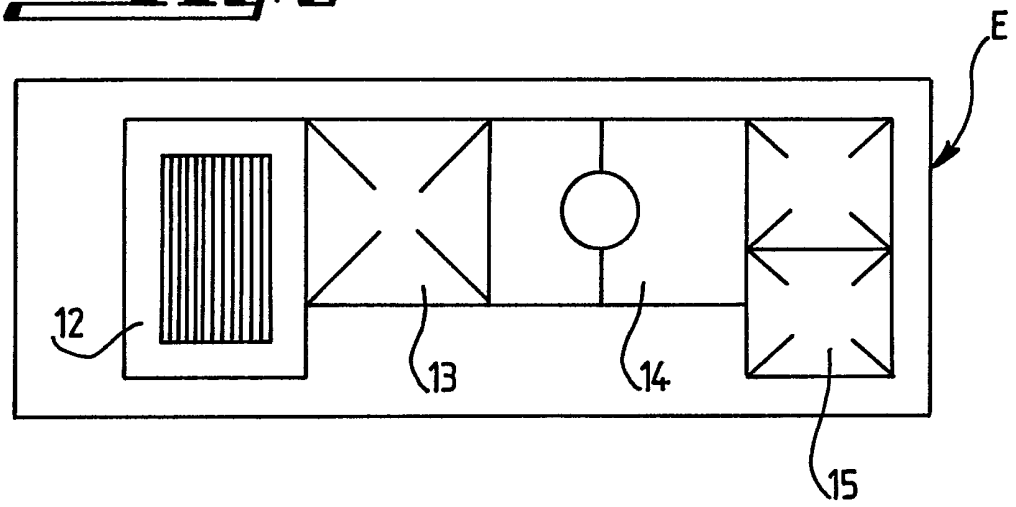


Fig: 3

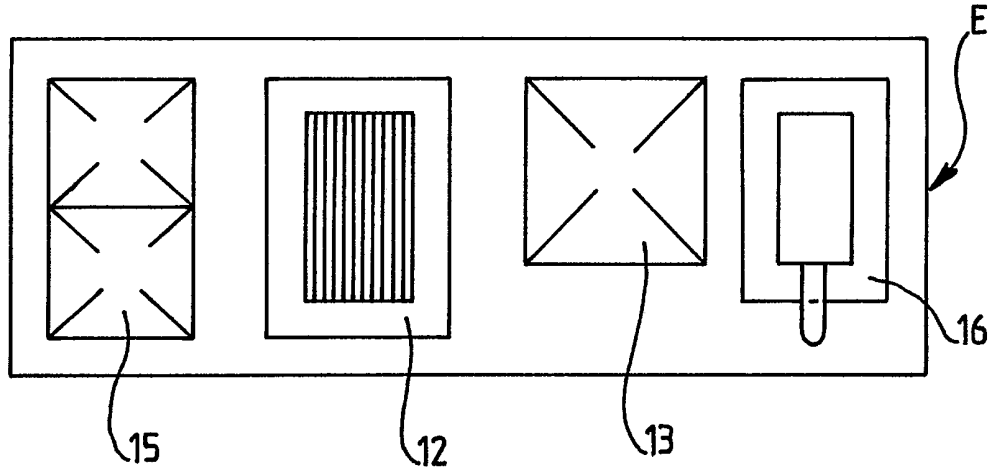
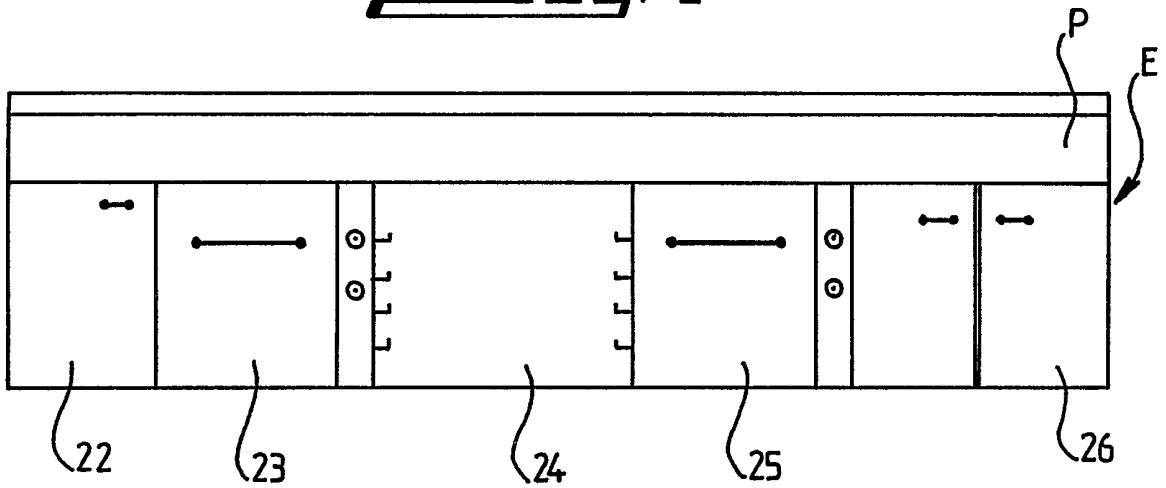
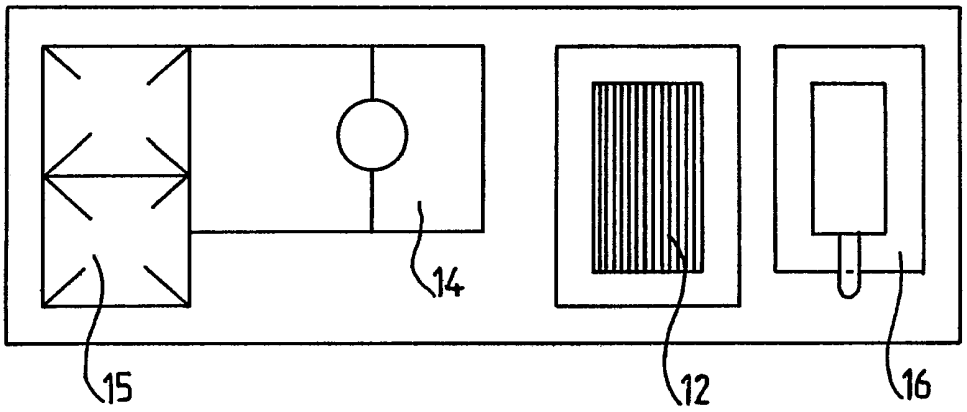


Fig: 4



2682576

Fig.5



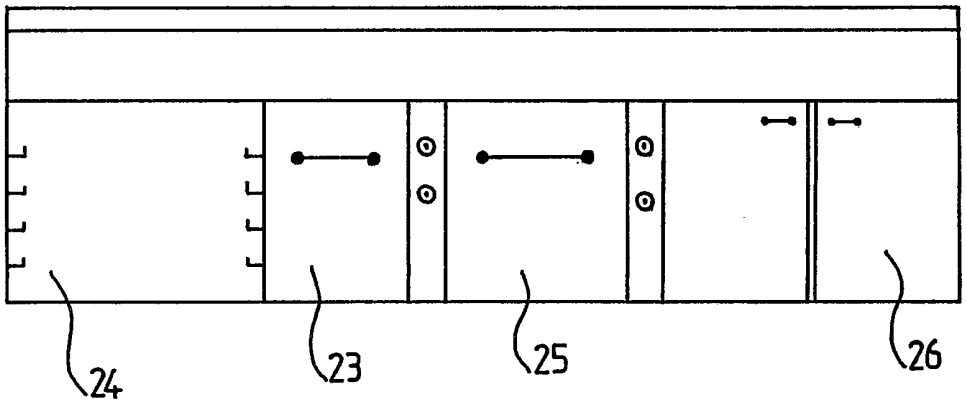
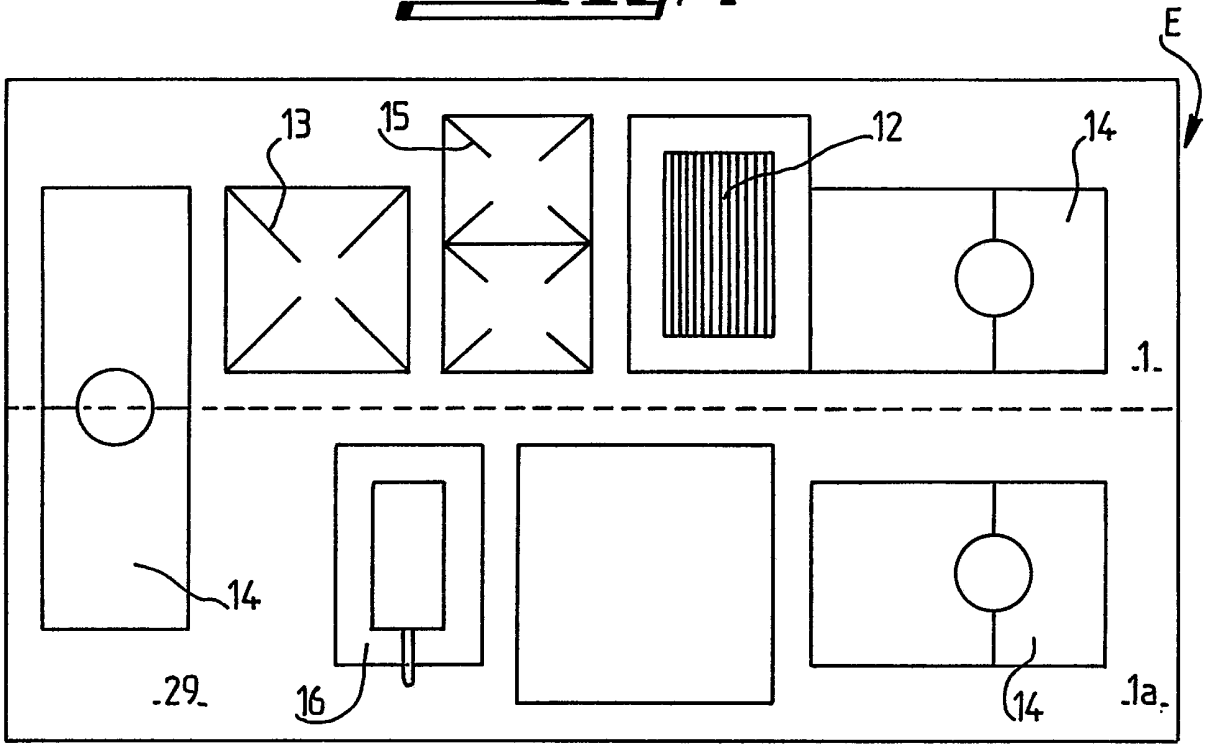


Fig.6

Fig.7



2682576

N° d'enregistrement national

FR 9113026
FA 463778

REPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
de la
PROPRIETE INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE

établi sur la base des dernières revendications déposées avant le commencement de la recherche

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendications concernées de la demande examinée
A	GB-A-620 438 (RADIATION LIMITED) * page 2, ligne 90 - page 3, ligne 5; figures 1,2 *	1-4,6,7
A	FR-A-931 737 (ZOCCHI) * page 1, ligne 20 - ligne 37; figures 5,6,8,9 * * page 2, ligne 56 - ligne 65 *	1-3,6
A	FR-A-2 260 755 (LICENTIA PATENT VERWALTUNGS G.M.B.H.) * page 1, alinéa 1; figures 1,2 * * page 2, ligne 20 - ligne 36 *	1-3,6

DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)

A47B
F24C

Date d'achèvement de la recherche	Examinateur
25 JUIN 1992	JONES C.T.

CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES

X : particulièrement pertinent à lui seul
Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie
A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général
O : divulgation non-écrite
P : document intercalaire

T : théorie ou principe à la base de l'invention
E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure.
D : cité dans la demande
L : cité pour d'autres raisons

& : membre de la même famille, document correspondant

EPO FORM 1503 03.82 (P0413)