

CONFÉDÉRATION SUISSE
INSTITUT FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

(11) **CH** **721 088 A2**

(51) Int. Cl.: **A47J** **37/04** (2006.01)
A47J **37/07** (2006.01)
A47J **37/06** (2006.01)

Demande de brevet pour la Suisse et le Liechtenstein

Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

(12) **DEMANDE DE BREVET**

(21) Numéro de la demande: 000923/2023

(71) Requérant:
Pierre-Étienne Rochat, Route de Champex 3
1905 Dorénaz (CH)

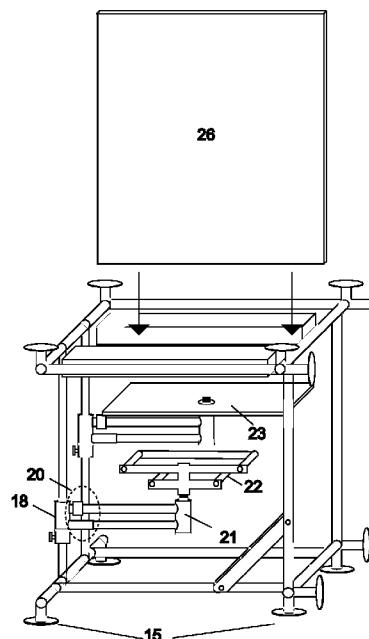
(22) Date de dépôt: 30.08.2023

(43) Demande publiée: 14.03.2025

(72) Inventeur(s):
Pierre-Étienne Rochat, 1905 Dorénaz (CH)

(54) **Grill-rôtissoire multifonctions**

(57) La présente invention concerne un grill-rôtissoire multifonctions à bruleurs à gaz ou électrique composé d'un cadre rigide, pouvant être positionné sur trois de ses côtés afin de permettre différentes sortes de cuissons. Muni de porte-outils coulissants, il peut accueillir toutes sortes d'accessoires de cuissons. Une plaque isolante insérée verticalement entre les bruleurs crée deux grills indépendants. Pour limiter son encombrement, le grill est pliable. Sa caisse de rangement peut aussi être utilisée comme réflecteur et paravent.



Description

Contexte de l'invention :

[0001] La cuisson par corps de chauffe à rayonnement, gaz ou électrique, est largement utilisée. L'on trouve des grill-rôtissoires avec brûleurs placés horizontalement sur la partie inférieure du grill pour la cuisson traditionnelle des aliments, des grills avec un positionnement vertical du brûleur pour la cuisson des broches et des grills où les brûleurs sont placés horizontalement sur la partie supérieure afin de pouvoir rôtir les aliments en les plaçant sous la source de chaleur, telle que les demi-meules de raclette par exemple.

Description de l'invention :

[0002] L'invention présentée ci-dessous offre la possibilité, avec un seul grill-rôtissoire, simple, avantageux et de petite dimension, d'apprêter tous les aliments précités. Il permet la cuisson latérale inférieure, verticale et latérale supérieure par simple basculement du grill sur l'un de ses côtés formant ainsi sa base.

[0003] L'utilisateur pourra ainsi réaliser toutes sortes de plats différents en utilisant les mêmes corps de chauffe sans besoin de les déplacer sur le corps du grill. Cette nouveauté permet ainsi d'utiliser un porte-outil coulissant aussi bien pour la cuisson supérieure, inférieure et verticale. De plus, deux coulisses munies de deux porte-outils autorisent un réglage indépendant pour cuire plusieurs sortes d'aliments simultanément. Une plaque isolante insérée verticalement entre les brûleurs crée deux cuissons totalement indépendantes. Cela permet par exemple à deux utilisateurs de cuire séparément deux plats différents ou le même plat en grande quantité, dans le cas de deux demi-meules de fromage à raclettes par exemple.

D'autre part, la fixation des brûleurs permet un pivotement afin d'orienter au mieux la source de chaleur sur la zone souhaitée, ceci particulièrement pour la cuisson de grosses broches ou de Kebab.

[0004] Pour avoir un encombrement minimum, ce grill peut être pliable et dans ce cas, sa caisse de rangement est utilisée comme paravent et réflecteurs.

Les dessins annexés représentent schématiquement et à titre d'exemple une version pliable d'exécution du grill. Il est bien clair que la construction tubulaire décrite ci-dessous pourrait aussi être réalisée à partir d'autres moyens, tel que plaques ou autre. Le but étant d'obtenir un cadre rigide et pivotant.

Description brève des dessins :

[0005]

La fig.1 est une vue du grill en cuisson traditionnelle, les aliments étant cuits sur les corps de chauffe.

La fig.2 est une vue du grill positionné pour la cuisson supérieure avec accessoires raclette et grillades.

La fig.3 est une vue du grill positionné pour la cuisson verticale de broches.

La fig.4 est une vue en élévation du grill qui illustre la première étape de pliage

La fig.5 est une vue en élévation du grill qui illustre la deuxième étape de pliage

La fig.6 illustre le grill plié.

La fig.7 est une vue de la caisse de rangement du grill.

La fig.8 est une vue de la caisse utilisée comme paravent et réflecteur.

[0006] La figure 1 illustre l'invention qui comprend un bâti 1 possédant quatre pieds 17 et deux pieds 16 sur lequel sont fixés deux brûleurs infrarouges 27 et 28 à l'aide des pivots 25.

Le côté 4, composé de deux montants munis de deux pieds 16 et deux pieds 15, est maintenu sur le bâti 1 à l'aide des pivots 5. Sur l'un de ses montants est fixé à l'aide d'un pivot 10 une plaque de contreventement 9.

Sur l'autre extrémité du bâti 1, deux glissières 2 terminées par un tube permettant d'insérer la tige 14, sont aussi fixées à l'aide des pivots 6 sur le bâti 1. Chaque glissière possède un porte-outil coulissant 18 pouvant être bloqué par une bague munie d'une vis 19

Le côté 3 comprend deux montants fixés à l'aide des pivots 8 sur le côté 4. Sur l'un de ses montants, une vis 11 permet de positionner en diagonale la plaque de contreventement 9. Sur l'extrémité des montants est fixé un tube permettant d'insérer la tige 14 ainsi que deux pieds 15.

La rigidité de l'ensemble du grill est obtenue en vissant la vis 11 et en solidarissant le côté 3 avec le côté 2 à l'aide de la tige 14.

Dans cette position, le grill peut recevoir une plaque de cuisson que l'on posera sur le bâti 1

[0007] La figure 2 illustre l'invention en position de cuisson par le haut. Elle est donc positionnée sur ses pieds 15 et les porte-outils coulissants 18 peuvent recevoir les accessoires de cuisson telle qu'un dispositif demi-meules de fromage 22 ou une plancha 23 par exemple.

Le dispositif coulissant 18 comprend les moyens de fixation 20 pour fixer les porte-outils, dans le croquis, un tube et une vis femelle. Le porte-outil est composé de deux tubes dont l'une de leurs extrémités possède les moyens de fixation au dispositif coulissant. Ils sont reliés entre eux au moyen d'un tube 21 dans lequel est insérée la vis de fixation des accessoires de cuisson telle que 22 pour les demi-meules de fromage et 23 pour les grillades.

La plaque isolante 26 insérée verticalement permet d'isoler si nécessaire les feux et d'obtenir ainsi deux grills indépendants

[0008] La figure 3 illustre l'invention en position verticale pour la cuisson de broche par exemple. Elle est donc positionnée sur ses pieds 16 et les dispositifs coulissants peuvent recevoir la plaque de broche 24 sur laquelle est fixé le nombre de moteurs désiré. Dans ce cas de figure, la plaque comprend deux vis mâles fixées sur le dispositif coulissant à l'aide de ses deux vis femelles. Les pivots 25 sur lesquels les bruleurs sont fixés au bâti permettent une orientation précise du rayonnement thermique.

[0009] Pour le pliage du grill, de nombreuses possibilités de l'exécuter peuvent être envisagées. Les figures 4-5 et 6 illustre la manière dont le pliage est obtenu sur la construction illustrée.

La figure 4 illustre la première étape de la manière dont le grill est plié. Après avoir ôté la tige 14 et la vis 11, on replie le côté 3 sur le côté 4 et le côté 2 sur le bâti.

La figure 5 illustre la deuxième étape qui consiste à rabattre les côtés 3 et 4 sur le bâti.

La figure 6 montre le grill plié.

Rangement du grill.

[0010] La figure 7 et 8 illustre la caisse de rangement et son utilisation comme paravent et réflecteur de chaleur.

Revendications

1. Grill-rôtissoire caractérisé par un principe de base qui consiste à pivoter l'entier du grill sur lui-même afin de modifier la direction du rayonnement de ses bruleurs.
2. Grill-rôtissoire selon la revendication 1 est caractérisé par le fait qu'il forme un cadre rigide muni de pieds lui permettant d'être posé sur trois de ses côtés, dont l'un des côtés possède un ou plusieurs brûleurs et un autre de ses côtés une ou deux coulisses sur lesquelles viennent se placer des porte-outils.
3. Grill-rôtissoire selon la revendication 2 est caractérisé par le fait que lorsqu'il dispose de plusieurs bruleurs, deux porte-outils coulissant (18) sont placés sur chaque coulisse et sont indépendants l'un de l'autre. Ils permettent ainsi une cuisson différenciée sur deux parties du grill.
4. Grill-rôtissoire selon la revendication 3 caractérisé par le fait qu'une plaque isolante (26) peut être insérée verticalement entre les bruleurs afin de former deux espaces de grillade indépendantes.
5. Grill-rôtissoire selon l'une des quelconques revendications précédentes, caractérisé par le fait que ses bruleurs externes peuvent être orientés pour concentrer la chaleur sur la partie centrale du grill.
6. Grill-rôtissoire selon l'une des quelconques revendications précédentes, caractérisé par le fait que son ou ses portes outils coulissants (18) permettent de fixer tous les accessoires de cuisson.
7. Grill-rôtissoire selon l'une des quelconques revendications précédentes, caractérisé par le fait que la rigidité de son cadre est obtenue à l'aide de moyens de fixation qui une fois ôtés permettent le pliage du grill
8. Grill-rôtissoire selon la revendication 7, caractérisé par le fait que sa caisse de rangement est utilisée comme paravent et réflecteur.

