

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 730 800

(21) N° d'enregistrement national :

96 02054

(51) Int Cl⁶ : F 24 C 15/30

(12)

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

(22) Date de dépôt : 20.02.96.

(71) Demandeur(s) : CANDY SPA SOCIETA PER AZIONI
— IT.

(30) Priorité : 20.02.95 IT 95000102.

(72) Inventeur(s) : FUMAGALLI SILVANO.

(43) Date de la mise à disposition du public de la
demande : 23.08.96 Bulletin 96/34.

(56) Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la
procédure de rapport de recherche.

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

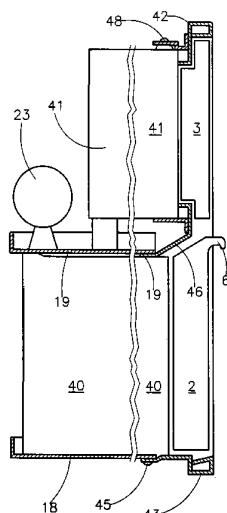
(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire : CABINET BEAU DE LOMENIE.

(54) GROUPE DE CUISSON ENCASTRABLE.

(57) L'invention concerne un groupe de cuisson encastrable comprenant un four (41) muni d'une porte (3), un four distinct (40) muni d'une porte (2) et d'une poignée (6), un châssis de support comprenant un plan d'appui (18) soutenant le four (40) et un plan d'appui (19) soutenant le four (41) et un ventilateur (23), et un encadrement frontal qui entoure les fours et qui comporte un profilé supérieur (42) à vis (48), un profilé inférieur (43) à vis (45), un profilé central (46) et des profilés latéraux.

L'encombrement du groupe est compatible avec les dimensions d'une alvéole standard pour four encastrable et les fours peuvent être indépendamment à micro-ondes ou à rayonnement.



FR 2 730 800 - A3



La présente invention se rapporte à un groupe de cuisson encastrable.

Il est connu que les agencements de cuisines familiales prévoient une alvéole de dimensions standards de 60 cm de longueur par 60 cm de hauteur apte à l'insertion d'un four de cuisson électrique à rayonnement de chaleur ; les fours à rayonnement traditionnels encastrables ont donc des dimensions compatibles avec ces alvéoles standards.

Il est aussi connu qu'il devient de plus en plus habituel de disposer, non seulement du four électrique à rayonnement traditionnel, mais aussi d'un four à micro-ondes.

On connaît des fours à micro-ondes à poser ou encastrables, qui sont de toute façon de plus petites dimensions que les fours à rayonnement traditionnels.

Les fours à poser sont évidemment désavantageux en ce sens qu'ils occupent un espace (qui n'est pas toujours disponible) sur un plan d'appui.

Il est connu qu'il existe dans le commerce un four capable de travailler, aussi bien par rayonnement de chaleur que par micro-ondes, et qui possède les dimensions d'un four à rayonnement traditionnel, de manière à pouvoir être encastré dans les alvéoles standards prévues dans les agencements de cuisines.

Toutefois, ce four est affecté de la limitation consistant en ce qu'il ne permet pas de cuire indépendamment des mets, avec l'appareil à rayonnement et l'appareil à micro-ondes.

Compte tenu de l'état de la technique décrit, le but de la présente invention consiste à réaliser un groupe de cuisson qui ne soit pas affecté des inconvénients précités.

Selon la présente invention, ce but est atteint au moyen d'un groupe de cuisson encastrable, à rayonnement de chaleur et à micro-ondes, caractérisé en ce qu'il comprend deux fours de cuisson distincts pouvant être actionnés et commandés de

façon indépendante, un châssis de support comprenant deux plans d'appui superposés sur chacun desquels un four respectif prend appui, ledit châssis comprenant en outre un encadrement frontal qui entoure les deux fours et qui a un encombrement compatible avec les dimensions d'une alvéole standard pour four encastrable d'agencement de cuisine.

Le groupe de cuisson selon la présente invention, ayant des dimensions globales égales à celles d'un four à rayonnement traditionnel, est apte à être encastré dans une alvéole standard de 60 cm par 60 cm normalement prévue dans les agencements de cuisine. Les deux fours, qui sont de préférence à rayonnement et à micro-ondes, du groupe de cuisson selon l'invention sont distincts et peuvent fonctionner de façon indépendante ; ceci rend possible la cuisson simultanée et indépendante des aliments selon des modalités différentes, par exemple par rayonnement et par micro-ondes.

D'autres caractéristiques et avantages de la présente invention seront mieux compris à la lecture de la description qui va suivre, d'un exemple de réalisation et en se référant aux dessins annexés sur lesquels :

la figure 1 est une vue avant d'un groupe de cuisson selon la présente invention ;

la figure 2 est une coupe selon un plan vertical qui passe par la ligne II-II de la figure 1 ;

la figure 3 est une coupe analogue à celle de la figure 2, mais elle montre uniquement un châssis de support du groupe selon l'invention ;

la figure 4 est une coupe selon la ligne IV-IV de la figure 1.

Sur la figure 1, on a représenté par une vue avant un groupe de cuisson selon l'invention. Le groupe comprend un châssis de support comprenant à son tour un encadrement extérieur 1 qui entoure toute la structure et possède des dimensions qui correspondent à celles d'une alvéole standard prévue dans les agencements de cuisines pour l'encaissement d'un four à rayonnement traditionnel, c'est-à-dire de 60 cm

de longueur par 60 cm de hauteur.

Sur la figure 1, on voit aussi une porte 2 d'un four électrique à rayonnement 40 (représenté schématiquement sur la figure 2) placé dans la partie inférieure du groupe, et 5 une porte 3 d'un four à micro-ondes 41 (lui aussi représenté schématiquement sur la figure 2), superposé au four à rayonnement 40.

La porte 2 du four à rayonnement 40 s'étend sensiblement 10 sur toute la longueur de l'encadrement 1, elle est munie d'une fenêtre centrale 4 en verre transparent ; et elle peut tourner autour d'un axe de rotation 5 ; elle est en outre munie 15 d'une manette 6 pour l'ouverture dans sa partie supérieure. Le four à rayonnement 40 du groupe de cuisson selon l'invention a une longueur égale à celle d'un four à rayonnement traditionnel.

La porte 3 du four à micro-ondes 41, couverte d'une plaque de verre, est elle aussi munie d'une fenêtre centrale 20 7 en verre transparent, mais elle ne s'étend pas sur toute la longueur de l'encadrement 1. Le four à micro-ondes du four 25 selon l'invention est un four à micro-ondes traditionnel à poser du type qu'on trouve normalement dans le commerce mais il est dépourvu de la carrosserie qui habille habituellement les fours à poser.

Sur les deux côtés de la porte 3 du four à micro-ondes, 25 on voit deux panneaux de commande 8 et 9 ; le panneau 8 comporte des dispositifs de commande pour le four à rayonnement 40 tandis que le panneau 9 porte des dispositifs de commande pour le four à micro-ondes 41.

Plus précisément, le panneau de commande 8, en verre, 30 porte une manette 10 appartenant à une minuterie, une manette 11 de réglage de la température et d'actionnement d'un tourne-broche, et un bouton 12 d'actionnement d'un dispositif de ventilation du four à rayonnement 40.

Le panneau de commande 9, qui est lui aussi en verre, 35 porte une manette 13 pour la commande des résistances de grilloir du four à micro-ondes 41, une manette 14 pour la commande d'une minuterie du four à micro-ondes 41, et un

bouton 15 pour l'ouverture de la porte 3, laquelle s'ouvre entièrement en tournant autour d'un axe vertical 16.

Comme on le voit sur la figure 2, l'encadrement 1 comprend essentiellement cinq profilés, à savoir, un profilé supérieur 42, un profilé central 46, un profilé inférieur 43 et deux profilés latéraux 44 (un seul de ces derniers est visible en coupe sur la figure 4). L'encadrement 1 est donc essentiellement constitué par des profilés en tôle de construction pliée, soudée puis traitée de façon à leur conférer un aspect esthétique agréable. En variante, l'encadrement pourrait être constitué par une seule pièce de tôle découpée et emboutie.

A une aile du profilé inférieur 43 est fixé, au moyen de vis ou de rivets 45, un premier plan d'appui 18 qui s'étend en arrière de l'encadrement 1 et sur lequel s'appuie le four à rayonnement 40.

A une aile du profilé central 46 est fixé, lui aussi au moyen de vis ou de rivets 47, un deuxième plan d'appui 19 sur lequel le four à micro-ondes 41 prend appui par l'intermédiaire de pieds. A l'arrière, le plan d'appui 19 est soutenu par la structure extérieure du four à rayonnement 40. A sa partie supérieure, le four à micro-ondes 41 est fixé à une aile du profilé supérieur 42 au moyen de vis 48.

Comme on peut le voir sur la figure 2, le four à micro-ondes 41 a une profondeur inférieure à celle du four à rayonnement 40, mais le plan d'appui supérieur 19 a la même profondeur que le plan inférieur 18, de sorte qu'en arrière du four à micro-ondes, il est possible de placer un ventilateur tangentiel 23 servant au refroidissement de la structure. Pour cela, le profilé central 46 est muni d'ouvertures pour le passage de l'air, de manière à créer une recirculation en arrière des deux fours.

Comme on l'a en outre montré sur la figure 4, les panneaux de commande 8 et 9 sont solidaires du châssis, étant montés sur des ailes respectives 50 soudées aux profilés latéraux 44. Les manettes 10, 11, 13, 14 et les boutons 12, 15 sont fixés, non pas sur les panneaux de commande 8 et 9

(décoratifs) mais au contraire sur les ailes 50 situées en arrière.

Les deux fours du groupe selon l'invention peuvent être activés et commandés de façon entièrement indépendante et éventuellement simultanément, en agissant sur les manettes des panneaux de commande respectifs 8 et 9 ; ceci permet de cuire simultanément certains aliments par rayonnement de chaleur et d'autres aux micro-ondes. Il est important de remarquer que, les fours pouvant être activés indépendamment, il est possible d'imposer des programmes de cuisson différents et d'allumer les fours simultanément.

Bien que la description donnée ci-dessus se rapporte à un groupe de cuisson dans lequel les deux fours sont, l'un à rayonnement, l'autre à micro-ondes, ces deux fours pourraient aussi être tous deux du type à micro-ondes ou tous deux du type à rayonnement de chaleur. Dans le premier cas, la totale indépendance de deux fours permet, entre autres, une cuisson instantanée dans un four et une cuisson plus lente, exécutée en même temps dans l'autre four. Dans le deuxième cas, il devient possible de réaliser une économie d'énergie pour la cuisson par rayonnement de plats d'un volume propre à entrer dans un seul des deux fours ; en effet, le chauffage d'un four de plus petit volume permet une économie d'énergie.

Bien entendu, diverses modifications et variantes peuvent être apportées au dispositif qui vient d'être décrit à titre d'exemple non limitatif sans sortir du cadre de l'invention.

R E V E N D I C A T I O N S

5

1. Groupe de cuisson encastrable, caractérisé en ce qu'il comprend deux fours de cuisson (40, 41) distincts et assemblés pour former une unique structure rigide, lesdits fours (40, 41) pouvant être actionnés et commandés de façon indépendante, un châssis de support comprenant deux plans d'appui (18, 19) superposés, sur chacun desquels un four respectif (40, 41) prend appui, ledit châssis comprenant en outre un encadrement frontal (1) qui entoure les deux fours (40, 41) et qui a un encombrement compatible avec les dimensions d'une alvéole standard pour four encastrable d'agencement de cuisine.

10 2. Groupe de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que les deux fours (40, 41) sont tous deux des fours à micro-ondes.

15 3. Groupe de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que les deux fours (40, 41) sont tous deux des fours à rayonnement de chaleur.

20 4. Groupe de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que les deux fours (40, 41) sont un four à micro-ondes (41) et un four à rayonnement de chaleur (40), le four à rayonnement (40) étant appuyé sur le plan d'appui inférieur (18) et le four à micro-ondes (41) étant appuyé sur le plan d'appui supérieur (19).

25 5. Groupe de cuisson selon la revendication 4, caractérisé en ce que ledit encadrement frontal (1) comprend un profilé horizontal supérieur (42), un profilé horizontal inférieur (43), deux profilés verticaux latéraux (44) et un profilé horizontal central (46) qui s'étend entre les deux profilés latéraux (44) et est placé entre les deux fours (40, 41).

30 6. Groupe de cuisson selon la revendication 5, caractérisé en ce que lesdits profilés (42-44, 46) sont en

tôle, d'une construction repliée, soudée et traitée pour l'esthétique.

7. Groupe de cuisson selon la revendication 6, caractérisé en ce que les profilés inférieur (43), central (46) et supérieur (42) sont munis d'ailes pour la fixation du plan d'appui inférieur (18), du plan d'appui supérieur (19) et du four à micro-ondes (41) respectivement.

10 8. Groupe de cuisson selon une quelconque des revendications 4 à 7, caractérisé en ce que, sur le plan d'appui supérieur (19), est monté, en arrière du four à micro-ondes (41), un ventilateur tangentiel (23) servant au refroidissement du groupe.

15 9. Groupe de cuisson selon une quelconque des revendications 4 à 8, caractérisé en ce qu'il comprend au moins un panneau de commande solidaire dudit châssis, placé en position frontale et latérale par rapport à une porte (3) du four à micro-ondes (41).

20 10. Groupe de cuisson selon la revendication 9, caractérisé en ce qu'il comprend deux panneaux de commande (8, 9) solidaires dudit châssis et placés en position frontale des deux côtés de la porte (3) du four à micro-ondes (41), chacun portant des dispositifs de commande (10-12, 13-15) indépendants pour le four à rayonnement (40) et pour le four à micro-ondes (41) respectivement.

25 11. Groupe de cuisson selon la revendication 10, caractérisé en ce que lesdits dispositifs de commande (10-12, 13-15) permettent l'activation simultanée des deux fours (40, 41).

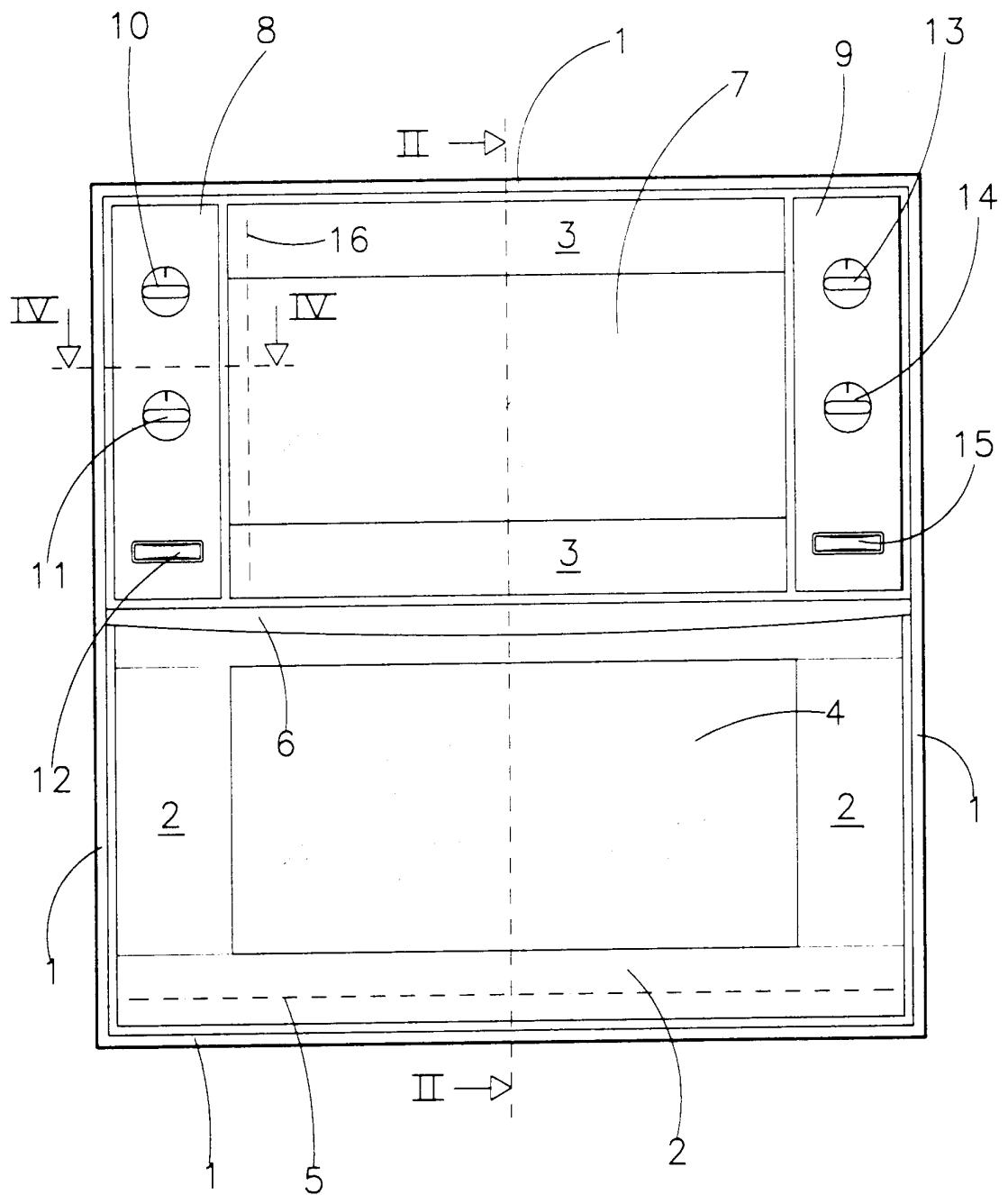


FIG. 1

