

LE Ministre des Affaires Economiques,

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

Vu le procès-verbal dressé le 4 Février 1986 A 14h 45

à l' Office de la Propriété industrielle

ARRETE :

ARTICLE 1.- Il est délivré à : DE KEYSER Jean-Marie
Rue du Seunvoir 20, 7900 Leuze(BELGIQUE)

un brevet d'invention pour
TOUTE AUTRE ACTIVITE LE NECESSITANT.

MINESECHOIR ELECTROMENAGER DESTINE A LA CUISINE OU A

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 28 Février 1986

PAR DELEGATION SPECIALE

Le Directeur


L. WUYTS

004100

BREVETS D'INVENTION - DESSINS ET MODÈLES INDUSTRIELS

De Keyser J.M.

20 rue du SEUWOIR

7900 LEUZE

tel.069.664988

MÉMOIRE DESCRIPTIF

DÉPOSÉ A L'APPUI D'UNE DEMANDE

DE

BREVET D'INVENTION

FORMÉE PAR

DE KEYSER Jean-Marie, Ingénieur Industriel

de Leuze-en-Hainaut

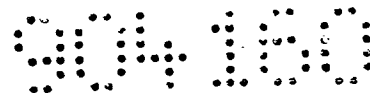
p o u r

Miniséchoir électroménager destiné à la cuisine ou à toute autre activité le nécessitant.

- - - -

La présente invention a pour objet un miniséchoir électroménager domestique destiné à la cuisine ou à toute autre activité (par exemple, séchage de fruits, graines, légumes ou encore réchauffage d'aliments ou encore décongélation, séchage des couverts après vaisselle, etc ...).

A la cuisine, la présence de gouttes d'eau sur certains aliments peut être la source de désagréments. C'est le cas, par exemple, de l'eau sur les frites avant cuisson. En effet, cette eau est très gênante lors de la cuisson dans la friteuse (formation de nombreuses vapeurs grasses).



Eliminer cette eau n'est pas facile. On peut par exemple

- 1) employer un essuie de cuisine. Inconvénient : cette eau laisse des traces sur l'essuie.
- 2) employer du papier essuie-tout. Ce n'est pas pratique car il peut se démêler.
- 3) aussi attendre. Mais cela provoque une coloration rougeâtre.

Tous ces moyens n'apportent pas la solution souhaitée par la ménagère et de plus les points no. 1 (avec essuie de cuisine) et no. 2 (papier essuie-tout) ne sont pas toujours hygiéniques.

C'est pour répondre principalement à ce problème que l'inventeur a mis au point un miniséchoir. Il suffit de déposer les frites (ou autres légumes ou fruits) dans le panier en treillis et de faire fonctionner la ventilation froide ou chaude. La ménagère règle la température et le temps à l'aide d'une minuterie incorporée. Son intervention ou sa présence ne sont pas indispensables lors du séchage. Elle peut donc s'occuper à autre chose. Cependant dans le modèle à panier fixe, un mouvement manuel ou mécanique réduira le temps de séchage. Dans le modèle à panier mobile, le déplacement des frites se fait soit en permanence ou par rotation intermittente.

Ce miniséchoir peut être utilisé pour d'autres produits à sécher, par exemple, fruits, graines, légumes, couverts, etc ...

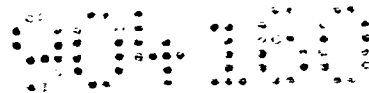
Dans le cas des frites, ce séchoir réduira fortement l'émission de vapeurs grasses qui encrassent le filtre de la friteuse s'il y a, ou le filtre de la hotte ainsi que les murs de la cuisine. D'où réduction des odeurs et des dangers d'inflammation.

Deux principes peuvent être utilisés :

- séchage par soufflage
- séchage par aspiration.

A. Première version. Le miniséchoir par soufflage comporte :

- 1) une cuve avec des entrées d'air contenant
 - un ventilateur électrique
 - des résistances chauffantes
 - un tamis filtre pour empêcher l'eau de tomber sur les parties électriques
 - un appareil de réglage de puissance



- les sécurités de température, d'isolation
 - la minuterie.
- 2) un panier contenant les objets à sécher (ce panier peut être fixe ou rotatif).

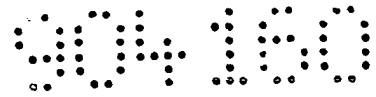
B. Deuxième version. Le miniséchoir par aspiration comporte :

- 1) une cuve avec des entrées d'air contenant :
- des résistances chauffantes
 - un système de réglage de puissance
 - un tamis filtre pour empêcher l'eau de tomber sur les résistances électriques
 - le panier en treillis contenant les objets à sécher (ce panier peut être fixe ou rotatif).
- 2) un couvercle avec sortie d'air contenant :
- le ventilateur électrique d'aspiration.
 - le couvercle est posé sur la cuve et oblige l'air frais ou chaud à traverser les objets à sécher.

- N.B. - La forme extérieure du miniséchoir est purement d'ordre esthétique, elle peut être circulaire, rectangulaire, etc ...
- Les dimensions de ce miniséchoir sont dans l'ordre de grandeur de celles des appareils électroménagers.
 - Les puissances du ventilateur et des résistances sont dans l'ordre de grandeur de celles des appareils électroménagers.
 - Le chauffage est facultatif.
 - Les matériaux utilisés pour ce séchoir sont les matériaux utilisés pour l'électroménager.
 - On peut y adjoindre une minuterie déterminant la durée de fonctionnement du miniséchoir.
 - La version no. 2 a pour avantage de pouvoir recevoir l'eau d'égouttage dans le fond de la cuve.

Remarque

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée aux formes d'exécution qui ont été décrites et représentées à titre d'exemple, et on ne sortirait pas de son cadre en y apportant des modifications.



Afin de concrétiser l'invention, 4 versions, parmi l'ensemble de réalisations possibles, sont schématisées ci-après.

1er exemple Fig. 1 Miniséchoir par soufflage à panier fixe

Repères

- 1 Objets à sécher ou réchauffer
- 2 Panier en treillis
- 3 Filtre pour empêcher l'eau de couler sur les résistances et sur le moteur
- 4 Résistances chauffantes avec réglage et sécurité
- 5 Ventilateur électrique
- 6 Cuve avec entrées d'air

2ème exemple Fig. 2 Miniséchoir par aspiration à panier fixe

Repères

- 7 Couvercle avec sortie d'air
- 8 Ventilateur électrique
- 9 Objets à sécher ou réchauffer
- 10 Panier en treillis
- 11 Filtre pour empêcher l'eau de couler sur les résistances
- 12 Résistances chauffantes avec réglage et sécurité
- 13 Cuve avec entrées d'air

3ème exemple Fig. 3 Miniséchoir par soufflage à panier rotatif manuel ou à moteur

Repères

- 14 Porte en treillis
- 15 Panier rotatif en treillis
- 16 Objets à sécher ou réchauffer
- 17 Manivelle ou moteur électrique
- 18 Filtre pour empêcher l'eau de couler sur les résistances et le moteur
- 19 Résistances chauffantes avec réglage et sécurité
- 20 Ventilateur électrique
- 21 Cuve avec entrées d'air

4ème exemple Fig. 4 Miniséchoir par aspiration à panier rotatif manuel ou à moteur

Repères

- 22 Couvercle
- 23 Ventilateur électrique
- 24 Porte en treillis
- 25 Panier rotatif en treillis
- 26 Objets à sécher ou réchauffer
- 27 Manivelle ou moteur électrique
- 28 Filtre pour empêcher l'eau de couler sur les résistances
- 29 Résistances chauffantes
- 30 Cuve avec entrées d'air

Tandis que peu de développements spécifiques de l'invention aient été décrits ici dans le détail, il sera évident pour ceux qui s'y connaissent que des modifications peuvent y être apportées sans s'écarter de l'esprit de l'invention.

REVENDEICATIONS

- 1) La réalisation et l'utilisation d'un séchoir à air de petite taille en cuisine pour sécher des aliments ou légumes, graines, etc ...
- 2) La réalisation et l'utilisation d'un séchoir à air de petite taille en cuisine pour déshydrater des aliments ou légumes, fruits, graines, etc ...
- 3) La réalisation et l'utilisation d'un séchoir à air de petite taille en cuisine pour réchauffer des aliments ou légumes (ex. : décongeler)
- 4) La réalisation et l'utilisation d'un séchoir à air de petite taille en cuisine pour refroidir des aliments ou légumes
- 5) Toute réalisation ou exploitation à des fins culinaires (ou autres) d'un miniséchoir à air chaud ou froid (ex. : le séchage des couverts)
- 6) La panier fixe contenant les objets à sécher
- 7) La panier rotatif contenant les objets à sécher soit à commande manuelle soit à commande électromécanique
- 8) Le séchage par soufflage pour revendications 1, 2, 3, 4, 5
- 9) Le séchage par aspiration pour revendications 1, 2, 3, 4, 5
- 10) Le séchage par air chaud pour revendications 1, 2, 3, 4, 5
- 11) Le séchage par air froid pour revendications 1, 2, 3, 4, 5
- 12) Les matériaux et accessoires utilisés pour ce miniséchoir sont les matériaux utilisés en électroméanger.
- 13) La présence d'automatisme, minuterie, sécurités diverses (température, fusible, etc ...)
- 14) L'ordre et la disposition des éléments constitutifs de ce miniséchoir décrits dans les croquis sont purement schématiques. Des inversions ou modifications peuvent y être apportées sans s'écarter de l'esprit de l'invention.
- 15) Il en est de même que pour la revendication 14 en ce qui concerne les représentations graphiques de certains éléments. On peut par exemple utiliser soit des ventilateurs centrifuges ou hélicoïdes, cela n'affectant en rien l'objet de l'invention.

904190

REVENDICATIONS (Suite)

16) Tout miniséchoir domestique, culinaire.

Bruxelles, le 4 février 1986



Jean-Marie DE KEYSER
Rue du Seuvoir 20
7900 Leuze

fig n° 1

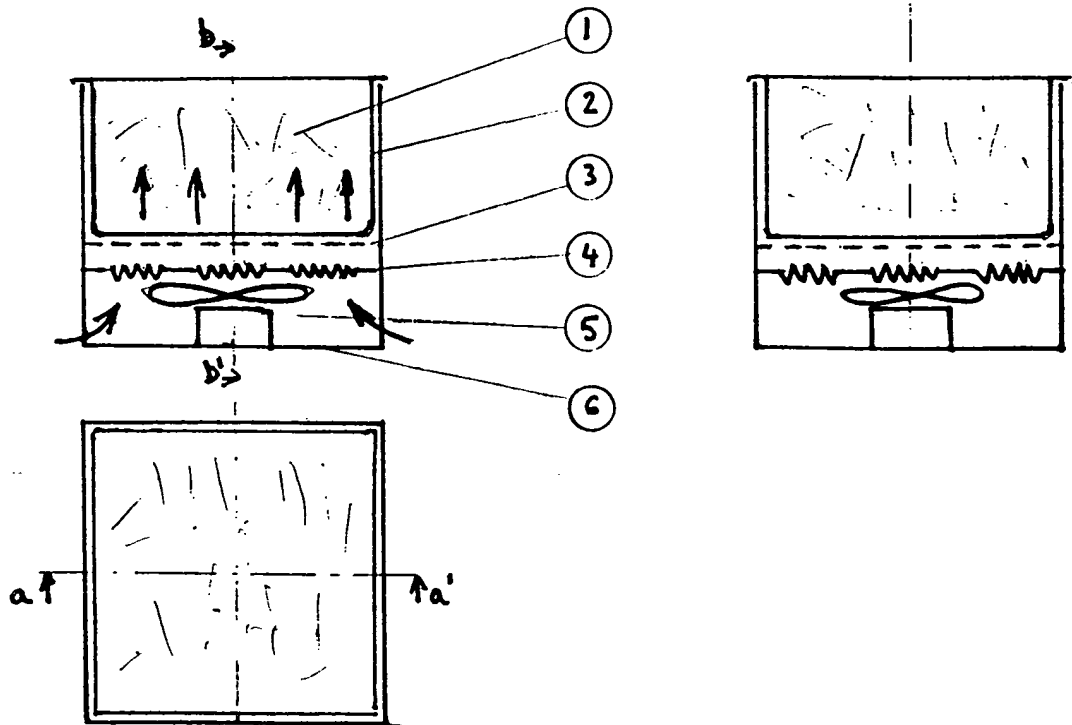
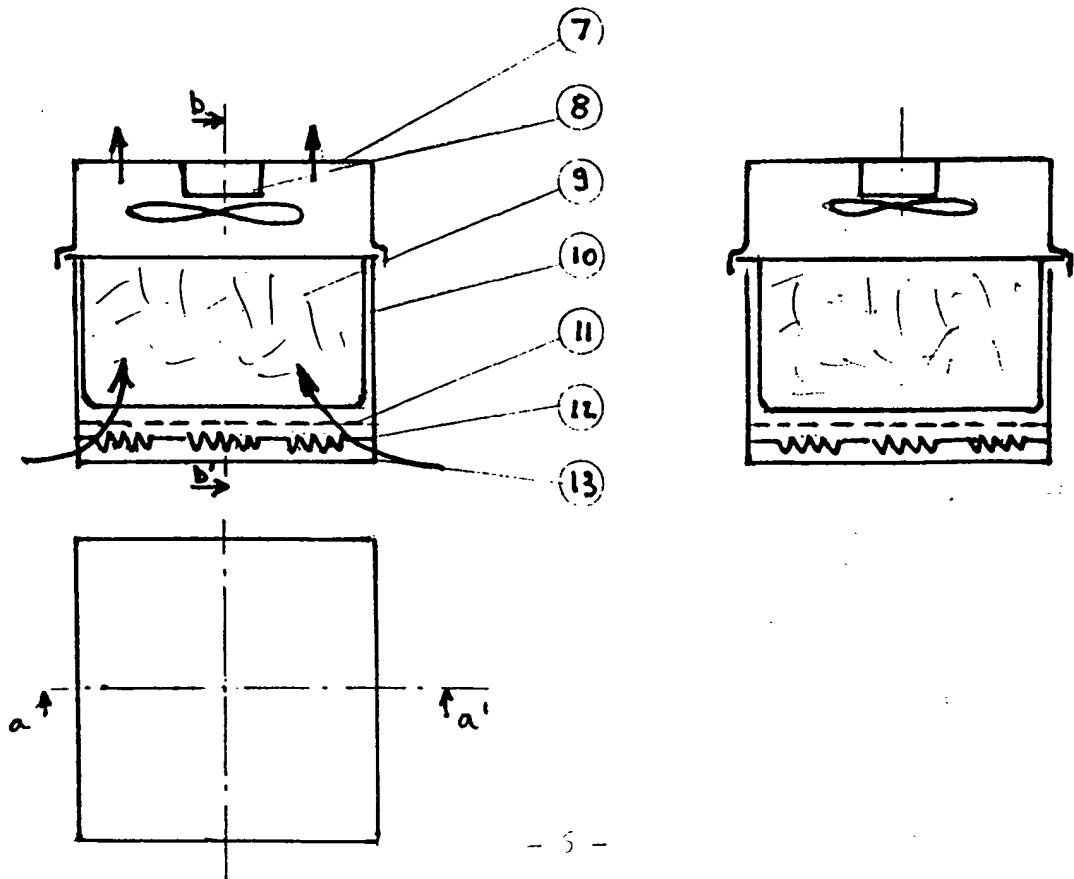


fig n° 2



117

Fig. n° 3

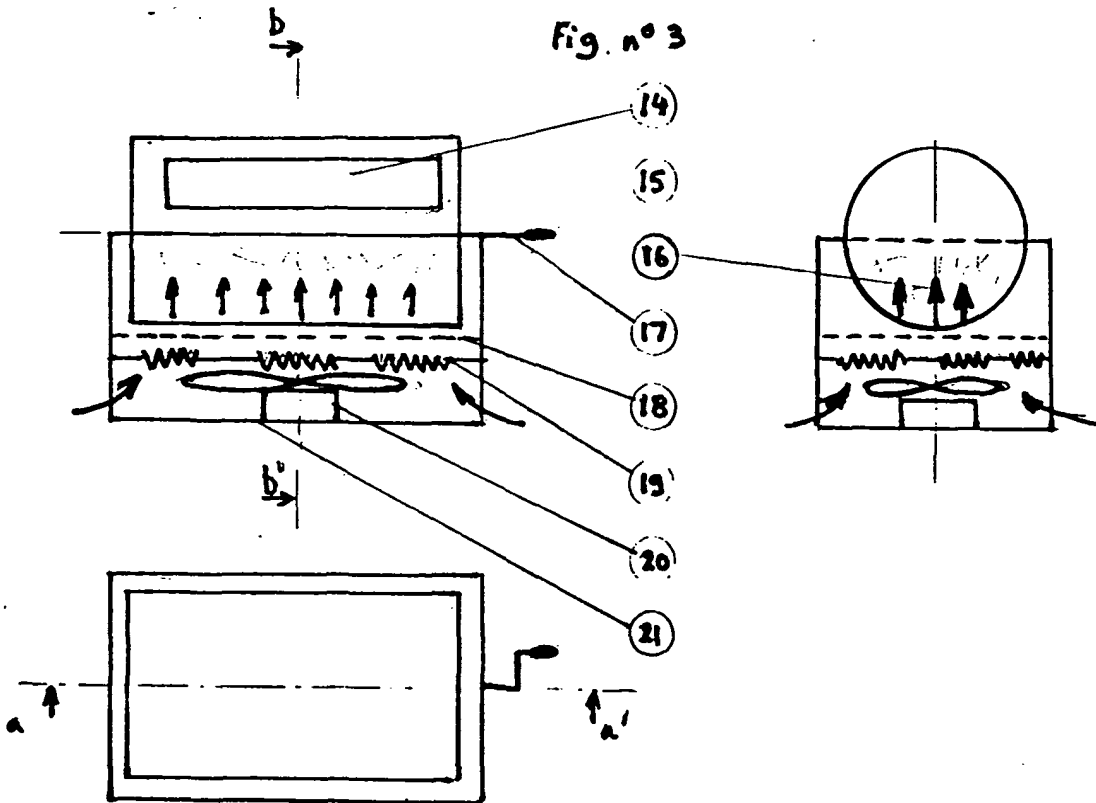
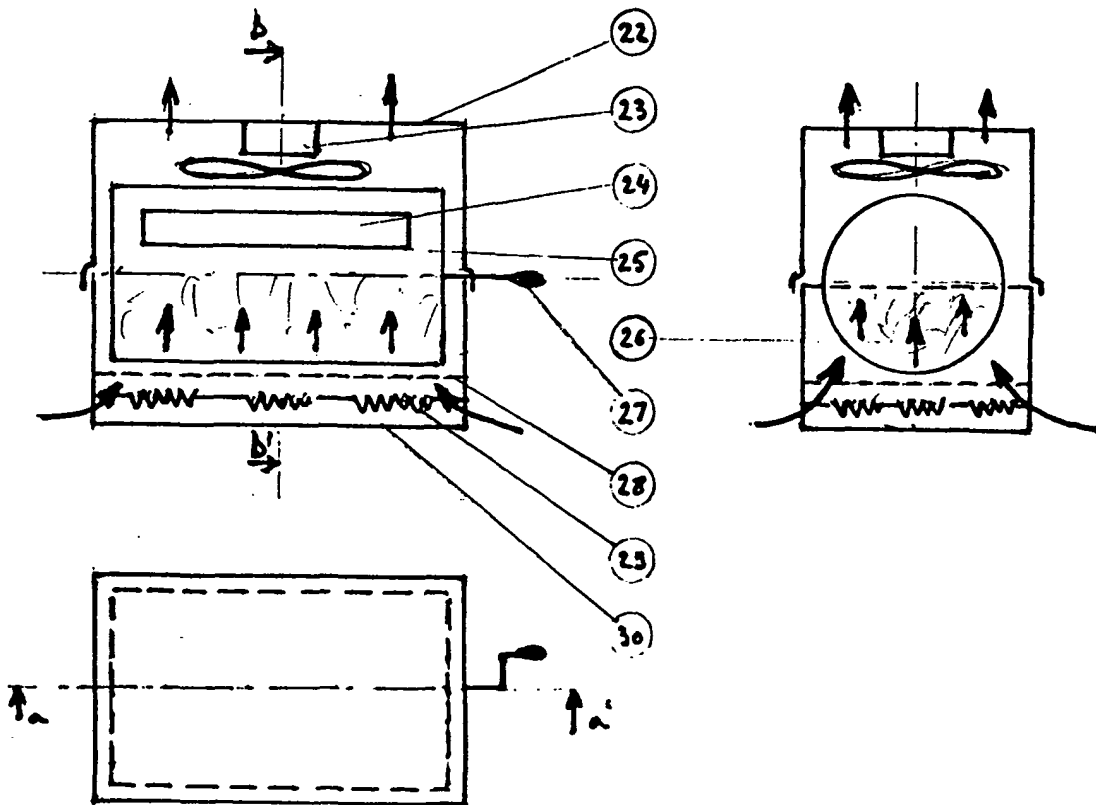


Fig. n° 4



11/17