

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 550 432

21 N° d'enregistrement national :

84 12666

51 Int Cl⁴ : A 47 B 69/00.

12

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 10 août 1984.

30 Priorité : IT, 11 août 1983, n° 22617B/83.

43 Date de la mise à disposition du public de la demande : BOPI « Brevets » n° 7 du 15 février 1985.

60 Références à d'autres documents nationaux apparentés :

71 Demandeur(s) : ALEMANI Piero. — IT.

72 Inventeur(s) : Piero Alemani.

73 Titulaire(s) :

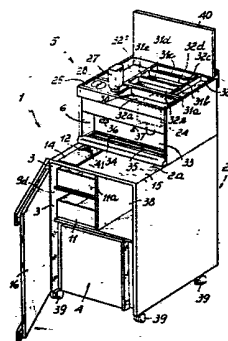
74 Mandataire(s) : Rinuy, Santarelli.

54 Bar mobile, en particulier pour bureaux et petites collectivités.

57 L'invention concerne un bar mobile, par exemple utilisable dans des bureaux.

Le bar mobile comprend un module inférieur 2 ayant plusieurs cellules 3 dont au moins l'une d'entre elles renferme un groupe frigorifique 4. Le module inférieur 2 est surmonté d'un module supérieur 5 renfermant un groupe destiné à la cuisson, la préparation et le réchauffement des aliments et des boissons. Ce groupe 6 peut être constitué avantageusement par un four à micro-ondes.

Domaine d'application : équipement des endroits de restauration.



FR 2 550 432 - A1

D

La présente invention concerne un bar mobile en particulier pour bureaux et petites collectivités.

La technologie actuelle propose diverses solutions pour réaliser, dans des bureaux ou des collectivités d'importance limitée, des zones de restauration où des quantités limitées de produits alimentaires et/ou de boissons sont logées et conservées dans des récipients mobiles appropriés généralement équipés d'un groupe frigorifique.

On connaît encore des dispositifs mobiles équipés d'un groupe de distribution d'infusions et de boissons chaudes, par exemple du café, du thé et analogues, couplés ou non auxdits groupes réfrigérants.

De telles solutions résolvent un problème spécifique défini clairement pour leur réalisation et ne peuvent évoluer en fonction des changements intervenus dans les exigences successives depuis la date de l'acquisition. Il faut en plus considérer que l'éventualité se présente souvent, en particulier dans les bureaux et dans les milieux industriels, de remplacer le déjeuner par un casse-croûte rapide, auquel cas on doit alors avoir recours à des services d'appoint extérieurs, ce qui implique des problèmes pratiques évidents et un synchronisme du service en particulier en ce qui concerne les aliments chauds.

Etant donné les problèmes techniques mentionnés, le but spécifique de la présente invention est d'éliminer les inconvénients indiqués en réalisant un bar mobile qui puisse offrir en plus de la préparation traditionnelle et du stockage des boissons fraîches et/ou chaudes, la conservation et la préparation des aliments et leur cuisson éventuelle. Dans le but de remplir cette tâche, l'objet essentiel de la présente invention est de concevoir un bar mobile dont les fonctions sont multiples et variables et qui permet de s'adapter facilement à cette tâche dans des périodes ultérieures sans impliquer cependant de coûteuses modifications de structure.

Un autre objet de la présente demande est d'offrir la possibilité de poursuivre des régimes alimentaires et/ou

thérapeutiques même individuels dans des milieux industriels et dans des bureaux sans problèmes d'organisation et en permettant l'intervention directe de l'utilisateur.

La réalisation d'un bar mobile d'aspect plaisant et d'encombrement réduit n'est pas non plus un des moindres buts de la présente invention.

Ces buts et d'autres encore de la présente invention sont réalisés dans un bar mobile, en particulier pour bureaux et petites collectivités, qui comprend un module inférieur équipé de plusieurs cellules dans au moins une desquelles est logé un groupe frigorifique, et dominé par un module supérieur, le bar mobile étant caractérisé en ce que le module supérieur comprend un groupe destiné à la cuisson, à la préparation et au réchauffement des aliments et/ou des boissons.

D'autres caractéristiques et avantages de la présente invention résulteront de la description détaillée qui va suivre d'une forme de réalisation, donnée à titre d'exemple non limitatif et en référence aux dessins sur lesquels :

- la figure 1 est une vue en perspective du bar mobile selon la présente invention ;
- la figure 2 est également une vue en perspective du bar mobile, le module supérieur pouvant se séparer du module inférieur ; et
- la figure 3 est une vue également en perspective du bar mobile équipé d'un four à micro-ondes.

En référence aux figures, on voit que le bar mobile est indiqué de façon générale par le numéro de référence 1 et comprend sensiblement un module inférieur 2 équipé de plusieurs cellules 3 dans au moins une desquelles se trouve un groupe frigorifique 4.

Le module inférieur est surmonté d'un module supérieur 5 équipé selon la présente invention d'un groupe destiné à la cuisson, la préparation ou le réchauffement des aliments et/ou des boissons 6.

Le groupe 6 peut être constitué avantageusement

par un four 7, de préférence du type à micro-ondes, et dans ce cas il est approprié que le groupe frigorifique soit équipé d'au moins une zone destinée à la conservation des aliments surgelés ; dans l'exemple illustré à la figure 3, une telle zone est définie par l'installation d'un congélateur 7a dans une cellule 8 du module inférieur, et d'autres cellules sont définies par des panneaux diviseurs 9a, 9b, 9c, 9d, associés éventuellement de manière amovible à la structure intérieure du module.

De telles cellules peuvent être utilisées de façon appropriée pour y ranger des couverts, des plats, des serviettes et analogues et, en outre, il est prévu que dans une ou plusieurs de ces cellules soient disposés des récipients à compartiments 10 de type connu ou bien des éléments en forme de boîte 11.

En particulier, un élément en forme de boîte 11a est disposé dans une position correspondant à un trou 12 aménagé dans une paroi supérieure 2a du module 2, et obturable au moyen d'une tablette 14 glissant sur une plaque 2a de manière que lorsque l'orifice est ouvert il soit possible de décharger dans l'élément 11a les miettes et/ou les restes éventuellement accumulés sur la plaque mentionnée.

La tablette 14 est utilisable de façon avantageuse en tant que planche à hâcher pendant la préparation des aliments et coulisse librement le long d'une section ou plateau de travail 15 du plan externe non occupé par le module 5.

Le module inférieur est doté de préférence d'un panneau ou porte 16 qui peut obturer les cellules et le groupe 4 mentionnés.

A la figure 2, le module supérieur est constitué par une grille 18 à laquelle est éventuellement associée une plaque de cuisson 19 et/ou un tournebroché non illustré, avec une embase 20 fermée de préférence sur trois côtés par des montants 21 qui soutiennent une hotte aspirante 22 destinée à filtrer et à entraîner les odeurs de cuisson.

Même dans ce cas, le module inférieur peut être

associé amoviblement au module supérieur, les éléments particuliers analogues portant alors les mêmes numéros de référence.

En ce qui concerne la figure 1, on note que le bar mobile peut être équipé d'un module supérieur dans lequel le groupe destiné à la cuisson, et à la préparation des aliments et/ou des boissons, comprend un groupe ayant une chaudière 24 équipée pour la préparation du café express et un groupe distributeur doseur 25 pour la poudre de café, éventuellement d'un récipient réservoir 27 coopérant avec un organe de broyage 28 ; de préférence le groupe ayant la chaudière ainsi que le groupe distributeur doseur de poudre de café sont associés amoviblement à un compartiment supérieur du module indiqué par le numéro de référence 30.

Au voisinage dudit compartiment sont disposés des éléments diviseurs ultérieurs 31a, 31b, 31c, 31d, 31e, permettant de réaliser des compartiments correspondants 32a, 32b, 32c, 32d, 32e, 32f, par exemple utilisables pour poser des couverts, des serviettes, des sachets de sucre et éléments analogues d'encombrement réduit.

Le compartiment supérieur se trouve au-dessus d'une niche 33 à la base de laquelle est prévue une cuve 34 équipée éventuellement d'une grille 35.

Dans la zone correspondant à la niche, le groupe distributeur doseur peut éventuellement présenter un dispositif de pression pour le café 36 tandis que le groupe ayant la chaudière est généralement équipé d'un bec 37 pour la distribution de la vapeur ; également dans ce cas le plan supérieur ou de travail présente un orifice 12 pour décharger dans l'élément en forme de boîte 11a les miettes ou les restes avec éventuellement un élément 41 qu'on peut utiliser pour faciliter l'élimination des résidus de café des porte-filtres conventionnels. En retirant les panneaux diviseurs 9a et 9b, on obtient dans ce cas une cellule 38 ayant des dimensions appropriées pour recevoir des bouteilles ou d'autres appareillages, ce qui donne au bar mobile selon la présente invention une

souplesse évidente d'utilisation ; dans chaque cas, le module inférieur peut être supporté sur des petites roues 39 orientables librement de manière à pouvoir déplacer facilement le bar mobile et, en outre, le module supérieur 5 peut être équipé d'un volet 40 maintenu de façon rotative et utilisable pour fermer les compartiments.

En pratique, les matières utilisées ainsi que les dimensions et les formes correspondantes peuvent être quelconques en fonction des exigences et de l'état de la 10 technique.

REVENDICATIONS

1. Bar mobile, en particulier pour des bureaux et de petites collectivités, comprenant un module inférieur (2) équipé de plusieurs cellules (3) dans une au moins desquel-
5 les est logé un groupe frigorifique (4) et surmonté d'un module supérieur (5), caractérisé en ce que le module supérieur (5) comprend un groupe destiné à la cuisson, la préparation ou le réchauffement d'aliments et/ou de boissons.

10 2. Bar mobile, en particulier pour des bureaux et de petites collectivités, comprenant un module inférieur (2) équipé de plusieurs cellules (3) dans au moins une desquel- les est logé un groupe frigorifique (4) et surmonté d'un
15 module supérieur (5), caractérisé en ce que le module supérieur (5) comprend un groupe destiné à la cuisson, la préparation ou le réchauffement d'aliments et/ou de boissons, associé amoviblement au module inférieur (2).

3. Bar mobile selon l'une quelconque des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que le groupe de cuisson,
20 de préparation ou de réchauffement comprend un four (7).

4. Bar mobile selon la revendication 3, caractérisé en ce que le four (7) est du type à micro-ondes et en ce que le groupe frigorifique (4) comprend une zone pour la conservation des aliments surgelés.

25 5. Bar mobile selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce que le groupe de cuisson, de préparation ou de réchauffement des aliments et/ou des boissons comprend au moins une plaque ou grille de cuisson (19).

30 6. Bar mobile selon la revendication 5, caractérisé en ce que la plaque ou grille de cuisson (19) est surmontée d'une hotte aspirante (22).

7. Bar mobile selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce que le groupe de cuisson, de préparation ou de réchauffement d'aliments et/ou de bois-
35 sons comprend un groupe ayant une chaudière (24) équipée pour la préparation du café express et un groupe distributeur doseur (25) de poudre de café, ces groupes étant

associés à un compartiment supérieur (30), au-dessus d'une niche (33) à la base de laquelle est prévue une cuve (34) équipée d'une grille (35).

5 8. Bar mobile selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le groupe à chaudière (24) et le groupe distributeur doseur (25) de poudre de café sont associés amoviblement au compartiment supérieur (30).

10 9. Bar mobile selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le module inférieur (2) définit un plan de travail par une partie correspondante qui n'est pas surmontée par le module supérieur (5).

15 10. Bar mobile selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le module inférieur (2) est monté sur des roulettes (39).

20 11. Bar mobile selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il comprend une tablette à hâcher (14) associée au plan de travail de manière à pouvoir y coulisser et capable de fermer un orifice faisant partie de ce plan de travail et communiquant avec l'une des cellules.

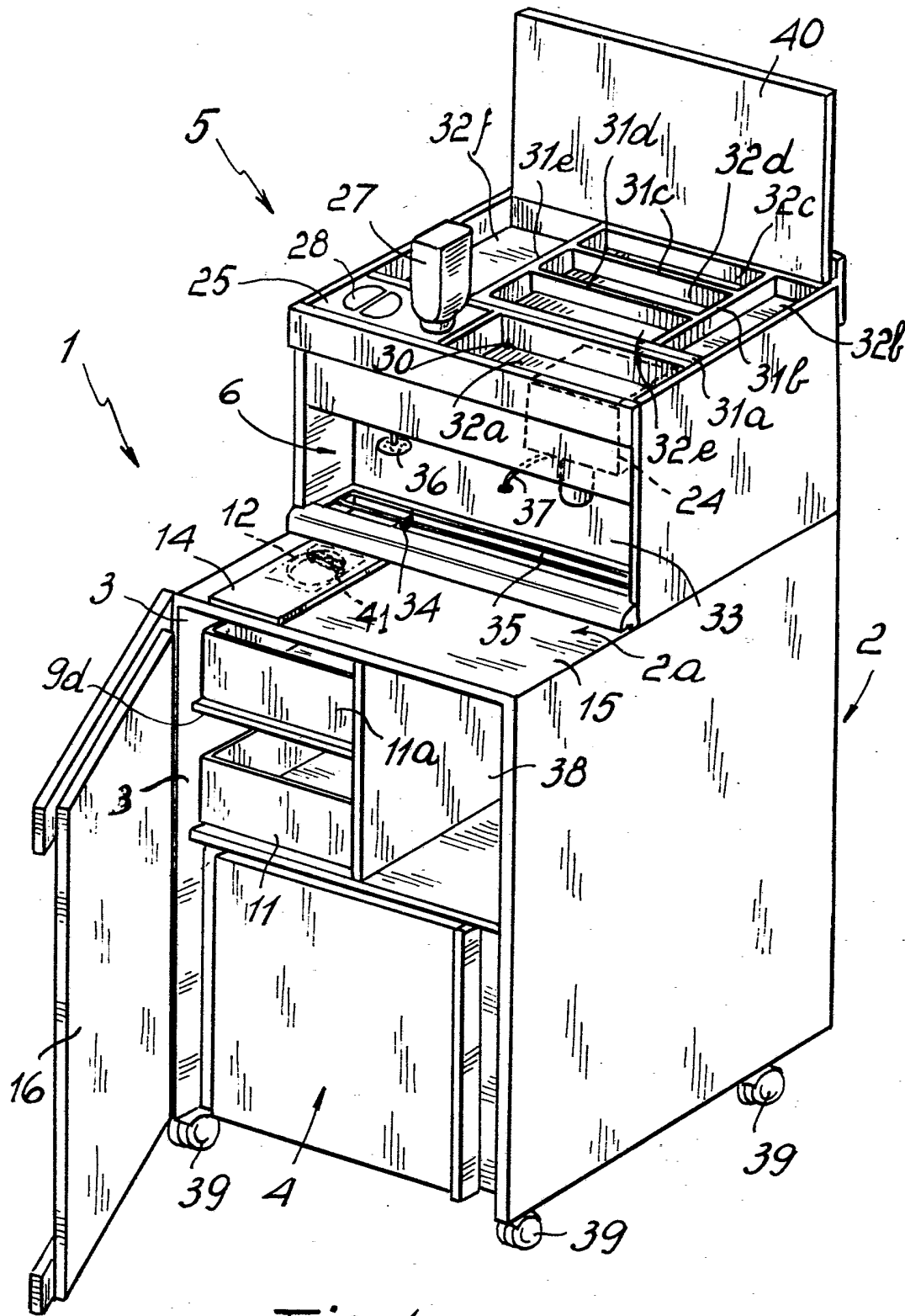


Fig. 1

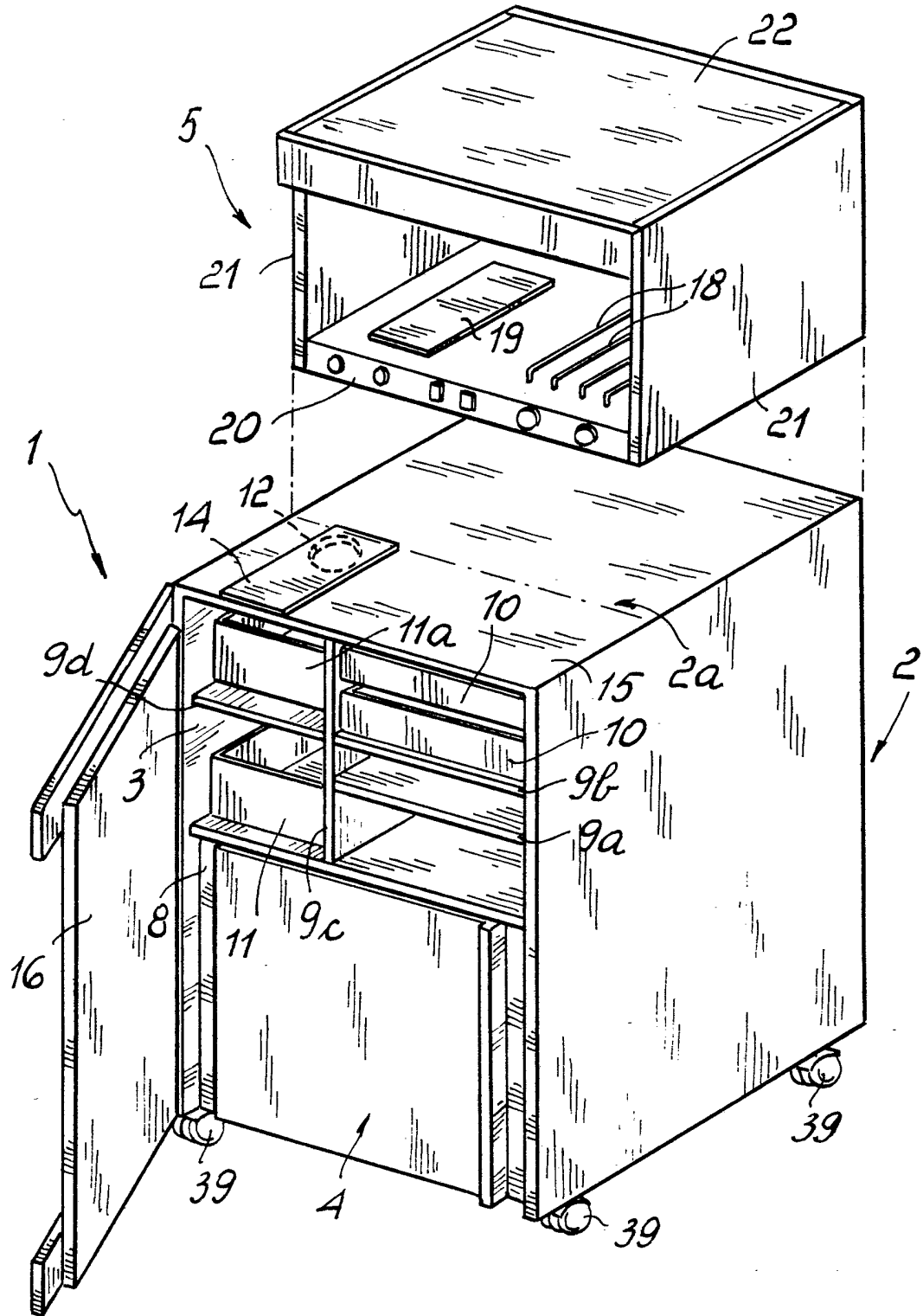


FIG. 2

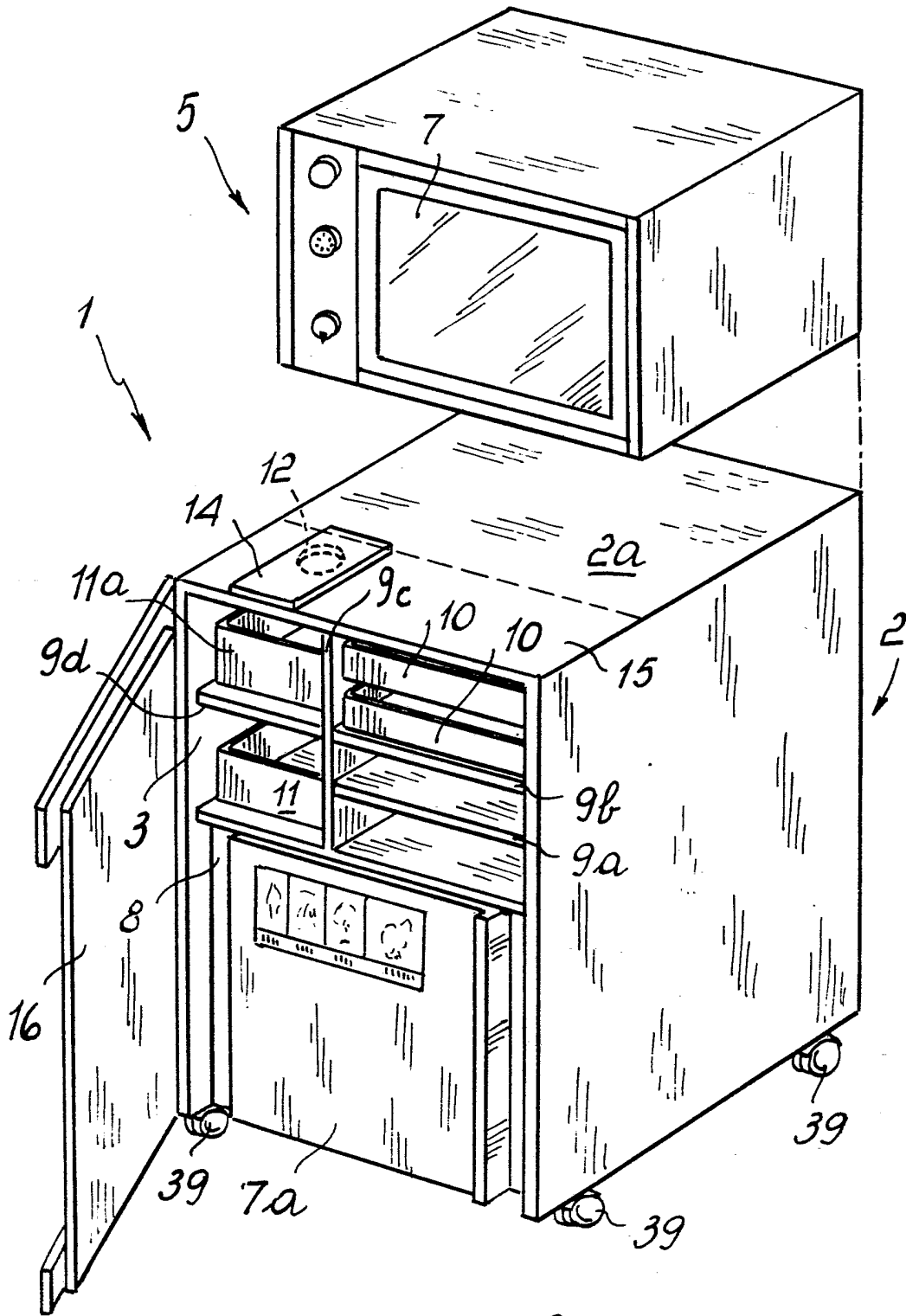


FIG. 3