



Brevet d'invention délivré pour la Suisse et le Liechtenstein
Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

⑫ FASCICULE DU BREVET A5

⑳ Numéro de la demande: 6147/83

㉔ Date de dépôt: 16.11.1983

㉔ Brevet délivré le: 13.12.1985

④⑤ Fascicule du brevet
publié le: 13.12.1985

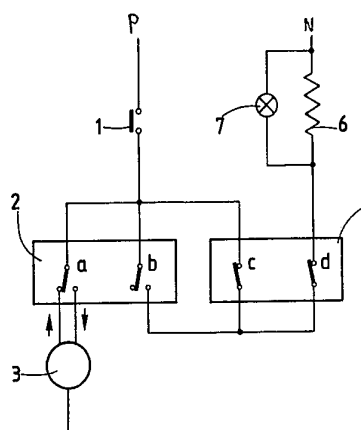
⑦③ Titulaire(s):
Frédy Wenger, Ecublens VD

⑦② Inventeur(s):
Wenger, Frédy, Ecublens VD

⑦④ Mandataire:
Bugnion S.A., Genève-Champel

⑤④ Friteuse.

⑤⑦ La friteuse comprend une minuterie (2) commandant des moyens (3) de descente et de remontée du panier au moyen d'un commutateur (a). La minuterie comporte un deuxième commutateur (b) en série avec le corps de chauffe (6) et en parallèle avec l'interrupteur de régulation (c) du thermostat de régulation (5). Ce thermostat comprend un deuxième interrupteur (d) en série avec le premier contact (c) et avec le deuxième commutateur (b) de la minuterie, ce deuxième interrupteur étant réglé de manière à s'ouvrir à une température de 5 à 7°C supérieure à la température de travail du premier interrupteur (c).



REVENDEICATION

Friteuse comprenant une cuve à huile, un corps de chauffe contrôlé par un thermostat (5), un panier immergeable et des moyens d'entraînement (3) du panier pour sa descente et sa remontée, moyens contrôlés par une minuterie (2) comprenant un commutateur (a) à deux positions descente et montée, caractérisée par le fait que la minuterie (2) comporte un deuxième commutateur (b) en série avec le corps de chauffe (6) et en parallèle avec l'interrupteur (c) du thermostat, de telle manière qu'il ferme le circuit du corps de chauffe lorsque le premier commutateur (a) est sur sa position descente et par le fait que le thermostat (5) comprend un deuxième interrupteur (d) en série avec le premier interrupteur (c) et avec le deuxième commutateur (b) de la minuterie, ce deuxième interrupteur (d) étant réglé de manière à s'ouvrir à une température de 5 à 7°C supérieure à la température de travail du premier interrupteur (c).

La présente invention a pour objet une friteuse, chauffée à l'électricité ou au gaz, comprenant une cuve à huile, un corps de chauffe contrôlé par un thermostat, un panier immergeable et des moyens d'entraînement du panier pour sa descente et sa remontée, moyens contrôlés par une minuterie comprenant un commutateur à deux positions descente et montée.

Les différents aliments pouvant être frits dans de telles friteuses doivent être frits à des températures adéquates qui diffèrent d'un aliment à l'autre. L'opérateur choisit sur l'échelle du thermostat la température adéquate et ce thermostat est chargé de maintenir l'huile à cette température en déclenchant le corps de chauffe lorsque la température adéquate est atteinte. Une lampe de signalisation, branchée en parallèle avec le corps de chauffe, permet à l'utilisateur de savoir à quel moment la température désirée est atteinte. Dès que cette lampe s'éteint, l'utilisateur met en route la minuterie qui provoque la descente et l'immersion du panier et contrôle ce temps d'immersion.

Actuellement, on utilise de plus en plus des aliments congelés, tels que pommes frites, croquettes, poissons, cuisses de poulets, etc. Ces derniers sont immergés dans l'huile chaude à l'état congelé, c'est-à-dire à une température de -17 à -25°C environ. Cette immersion provoque une brusque et forte chute de la température de l'huile, chute d'autant plus forte que le temps de réaction des thermostats capillaires utilisés dans la presque totalité des friteuses est de l'ordre de 30 à 40 s. Pour maintenir cette chute de température dans des limites acceptables, on a eu recours à deux solutions: la première consiste à augmenter la puissance du corps de chauffe, par exemple jusqu'à une puissance de 10 kW. Une telle puissance entraîne toutefois des surcharges sur le réseau qui ne sont guère appréciées par les distributeurs. L'autre solution consiste à utiliser un thermostat électronique très sensible ayant un temps de réaction très court, ce qui permet par conséquent de limiter la chute de température. Ces thermostats électroniques sont toutefois très coûteux et délicats.

La présente invention a pour but de limiter la chute de température, lors de l'immersion de mets congelés, par des moyens simples et peu coûteux.

La friteuse selon l'invention est caractérisée par le fait que la minuterie comporte un deuxième commutateur en série avec le circuit d'alimentation du corps de chauffe et en parallèle avec l'interrupteur du thermostat, de telle manière qu'il ferme le circuit d'alimentation du corps de chauffe lorsque le premier commutateur est sur position descente, et par le fait que le thermostat comprend un deuxième interrupteur en série avec le premier interrupteur et avec le deuxième commutateur de la minuterie, ce deuxième interrupteur étant réglé de manière à s'ouvrir à une température de 5 à 7°C supérieure à la température de travail du premier interrupteur.

Dès qu'on actionne la minuterie, non seulement le panier se met à descendre, mais tout ou partie de la puissance du corps de chauffe est enclenchée et l'huile chauffée déjà pendant la descente du panier qui prend environ 15 s. On neutralise ainsi l'inertie du corps de chauffe et on diminue la chute de température de l'huile provoquée par l'immersion des aliments surgelés. L'interrupteur du thermostat chargé de réguler la température de l'huile étant court-circuité par le deuxième commutateur de la minuterie, il convient d'éviter une surchauffe de l'huile au cas où la minuterie serait enclenchée sans aliments dans le panier. Une telle surchauffe est toutefois empêchée par le deuxième interrupteur du thermostat qui coupe le circuit d'alimentation du corps de chauffe dès que la température a dépassé la température prescrite de 5 à 7°C.

Le dessin annexé représente, à titre d'exemple, une forme d'exécution de l'invention.

L'unique figure du dessin représente le schéma électrique d'une friteuse munie d'un corps de chauffe électrique.

P et N désignent respectivement une phase et le neutre d'un réseau d'alimentation en courant alternatif. La friteuse comprend un interrupteur principal 1 commandant l'alimentation d'un dispositif de descente et de montée 3 et d'un corps de chauffe 6 à travers une minuterie 2 et respectivement un thermostat 5.

La minuterie 2 comprend un premier commutateur bipolaire a en position montée lorsque la minuterie est au repos et un second commutateur bipolaire b en position ouvert lorsque la minuterie est en position de repos (ou de montée). Le thermostat de travail 5 comprend un premier interrupteur c réglé pour s'ouvrir à une température prescrite, par exemple 195°C, comme dans l'art antérieur. Cet interrupteur c est en parallèle avec le commutateur b. Le thermostat 5 comprend un deuxième interrupteur d commandé par la même mécanique que l'interrupteur c, mais réglé pour s'ouvrir à une température de 5 à 7°C supérieure à la température d'ouverture de l'interrupteur c. Cet interrupteur d est en série avec l'interrupteur c et avec le commutateur bipolaire b. Les interrupteurs c et d étant actionnés par le même mécanisme, le réglage du thermostat à la température prescrite, à l'intérieur de la plage de réglage, entraîne automatiquement simultanément le réglage du point de fonctionnement du second interrupteur d, avec une précision tout à fait suffisante.

Le fonctionnement est le suivant: dès que la lampe de signalisation 7, en parallèle avec le corps de chauffe 6, s'éteint, cela signifie que l'interrupteur c s'est ouvert et que la température prescrite est atteinte. A ce moment-là, l'utilisateur actionne la minuterie 2: le commutateur a commuté sur la position descente du panier et le commutateur b ferme le circuit d'alimentation du corps de chauffe 6 à travers l'interrupteur d pour autant, bien entendu, que celui-ci soit fermé. Le corps de chauffe 6 se met donc à chauffer dès que le panier se met à descendre. Il chauffe déjà, donc, lorsque les aliments, en particulier les aliments surgelés, commencent à être immergés dans l'huile en entraînant une chute de la température de cette huile, sans attendre que l'interrupteur c se referme, ce qui peut prendre 30 à 40 s, compte tenu de son inertie propre et de l'inertie de la masse du corps de chauffe. Cette inertie est par conséquent neutralisée par le commutateur b et la chute de température est freinée. Le commutateur b reste fermé aussi longtemps que le panier est immergé, généralement 60 s pour des pommes frites surgelées. Entre-temps, l'interrupteur c du thermostat se referme, prenant ainsi le relais du commutateur b lorsque la minuterie commute en position de remontée. Le corps de chauffe 6 est par conséquent enclenché de façon continue pendant cette première phase de cuisson, sauf si la température de l'huile dépasse la valeur de sécurité entraînant l'ouverture de l'interrupteur d, ce qui ne se produit normalement que si la minuterie est mise en marche avec un panier vide.

La deuxième phase de cuisson consiste à replonger les frites dégelées durant 1 min après que la température de l'huile a atteint la température prescrite, état signalé par l'extinction de la lampe 7. La minuterie est alors à nouveau enclenchée et le processus décrit ci-dessus se répète.

Les moyens décrits ci-dessus peuvent être utilisés en combinaison

avec des moyens de signalisation anticipant l'instant où la température de l'huile atteint la valeur prescrite (ouverture de l'interrupteur c).

Dans ce cas, la minuterie est enclenchée au moment où apparaît ce premier signal, c'est-à-dire avant que la température ait atteint sa valeur prescrite. L'anticipation étant d'environ 15 s et le panier mettant environ 5 s jusqu'à ce que les premiers aliments soient immergés, la température continue de monter pour amorcer sa descente à une valeur comprise entre la valeur d'anticipation et la valeur prescrite (valeur de fonctionnement du contact c du thermo-

stat). Si la minuterie est enclenchée tardivement après le signal d'anticipation ou si la minuterie est enclenchée avec un panier vide, la température de l'huile continue à monter, mais l'interrupteur d coupe l'alimentation du corps de chauffe si cette température 5 dépasse la température prescrite de 5 à 7°C. Dans les autres cas, le corps de chauffe reste constamment enclenché. La combinaison des deux moyens permet de gagner du temps et de cuire les aliments à une température inférieure à la température prescrite, ce qui améliore la qualité des mets frits.

