



(12) BREVET D'INVENTION

- (11) N° de publication : **MA 26065 A1** (51) Cl. internationale : **A23G 9/13; A47F 3/04; A23G 9/28**
- (43) Date de publication : **01.04.2004**

-
- (21) N° Dépôt : **27195**
- (22) Date de Dépôt : **06.06.2003**
- (30) Données de Priorité : **11.12.2000 NL 1016842**
- (86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT: **PCT/NL01/00897 10.12.2001**
- (71) Demandeur(s) :
• **DE KOEIJER, EDWIN, PIETER AERTSZSTRAAT 93-I, 1063 SL AMSTERDAM (NL)**
• **VAN HOUTVEN, MARC, 11, DENNENBOS 2450 MEERHOUT (BE)**
- (72) Inventeur(s) :
DE KOEIJER, EDWIN
- (74) Mandataire :
CABINET CHARDY

(54) Titre : **UNITE POUR GLACE COMPRENANT AU MOINS UNE SORBETIERE COMBINEE A UNE VITRINE POUR GLACE A LA CREME.**

(57) Abrégé : L'INVENTION CONCERNE UNE MACHINE À FABRIQUER DES GLACES (1) COMPRENANT AU MOINS UN ENSEMBLE FORMÉ PAR UNE UNITÉ DE PRÉPARATION DE GLACES (3) ET UNE VITRINE POUR GLACES (2). L'UNITÉ DE PRÉPARATION DE GLACES (3) COMPREND UNE ENTRÉE DESTINÉE AUX INGRÉDIENTS (4), UN DISPOSITIF DE PRÉPARATION DE GLACES ET UNE SORTIE DE GLACES (5). LA VITRINE POUR GLACES (2) COMPREND UN DISPOSITIF DE RÉFRIGÉRATION CONÇU POUR RÉFRIGÉRER DES GLACES SITUÉES DANS UN OU PLUSIEURS CONTENANTS POUR GLACES (9). L'ESPACE (7) SITUÉ EN DESSUS DES CONTENANTS POUR GLACES (9), DANS LA VITRINE POUR GLACES (2), PEUT ÉGALEMENT ÊTRE REFRIGÉRI. LA SORTIE DE GLACE (5) DE L'UNITÉ DE PRÉPARATION DE GLACES (3) DÉBOUCHE DIRECTEMENT DANS LA VITRINE POUR GLACES (2).

MEMOIRE DESCRIPTIF

D'UNE DEMANDE DE

BREVET D'INVENTION

(ENTREE EN PHASE NATIONALE DE DEMANDE
INTERNATIONALE AU MAROC n°PCT/NL01/00897)

-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-

**« UNITE POUR GLACE COMPRENANT AU MOINS UNE
SORBETIERE COMBINEE A UNE VITRINE POUR GLACE A
LA CREME »**

-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-

Les stés.dites : DE KOEIJER, EDWIN
VAN HOUTVEN , MARC

200

-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-

5

WO 02/47516

UNITE POUR GLACE COMPRENANT AU MOINS UNE SORBETIERE
COMBINEE A UNE VITRINE POUR GLACE A LA CREME

10

La présente invention se rapporte à une machine à
crème glacée.

15

Plusieurs types de machines à crème glacée sont
révélés dans l'art antérieur. Toutes ces machines à creme
glacée bien connues ont le désavantage majeur du fait que si
la glace à la crème est préparée au point de vente, cette
glace à la crème entre toujours en contact avec l'air
extérieur avant qu'elle ne soit transférée à une vitrine
pour glace à la crème réfrigérée. En conséquence du contact
avec l'air extérieur, la glace à la crème peut être
contaminée avec des micro-organismes ou elle peut se
détériorer en qualité d'une autre façon. Il y a également
le risque de la glace à la crème qui fond légèrement à
cause de la température ambiante considérablement élevée en
général, ce qui est, bien entendu, indésirable. En dernier
lieu, il arrive souvent que pendant qu'elle est transportée
par un consommateur à partir de l'unité de préparation de
la crème glacée à la vitrine pour glace, la glace à la
crème tombe par terre accidentellement et par la suite elle
est complètement impropre à la consommation.

30

Jusqu'à présent, aucune solution satisfaisante n'a
été trouvée pour les problèmes mentionnés ci-dessus.

L'objet de la présente invention est de résoudre les problèmes mentionnés ci-dessus et fournir une machine à crème glacée généralement perfectionnée. Conformément à l'invention, la machine à crème glacée comprend au moins un assemblage d'une unité de préparation de la crème glacée et une vitrine pour glace à la crème, dans laquelle l'unité de préparation de la crème glacée comprend une entrée d'ingrédients, des moyens de préparation de la glace à la crème et une sortie de la glace à la crème, et la vitrine pour glace à la crème comprend des moyens de réfrigération et elle est destinée à réfrigérer la glace à la crème dans un ou plusieurs récipients pour glace, et l'espace au-dessus des récipients pour glace dans la vitrine pour glace à la crème peut être également réfrigéré, tandis que la sortie de la glace à la crème de l'unité de préparation de la crème glacée s'ouvre directement sur la vitrine pour glace à la crème.

Avec la machine à crème glacée conformément à l'invention, la glace à la crème, prête, fraîchement préparée, peut être par conséquent distribuée directement dans les récipients pour glace dans la vitrine pour glace à la crème, sans entrer en contact avec l'air extérieur. En outre, il n'y a plus aucun risque en quoi que ce soit pour qu'un récipient pour glace ou de la glace à la crème au poids tombe par terre.

La vitrine pour glace à la crème comprend avantageusement un espace complètement fermé et réfrigéré dans lequel la sortie de la glace à la crème de l'unité de préparation s'ouvre. Plus avantageusement, la glace à la crème est visible dans la vitrine pour glace à la crème de

l'extérieur. A cet effet, la vitrine pour glace à la crème comprend, par exemple, un couvercle transparent en plastique ou en verre. Il sera clair que pour des raisons commerciales ceci a des avantages.

Comme glace à la crème, toute glace à la crème ou ses mélanges peuvent être utilisées. Sous ce rapport, il est constaté que conformément à la présente invention, 'glace à la crème' n'inclut pas les blocs de glace.

Dans la machine à crème glacée conformément à l'invention, l'unité de préparation de la crème glacée n'est pas limitée non plus, à condition que sa sortie puisse s'ouvrir directement sur la vitrine pour glace à la crème, afin d'éviter tout contact de la glace à la crème prête avec l'environnement. Plusieurs types d'unités de préparation de la crème glacée sont révélés dans l'art antérieur.

En dernier lieu, la vitrine pour glace à la crème dans la machine à crème glacée conformément à l'invention est limitée seulement par le fait que la sortie de la glace à la crème de l'unité de préparation de la crème glacée s'ouvre sur l'espace froid de la vitrine pour glace à la crème. Dans la pratique de la crème, de telles vitrines pour glace à la crème sont réfrigérées à des températures bien au-dessous du point de congélation, généralement à -14°C approximativement.

La vitrine pour glace à la crème comprend de préférence des moyens pour le support d'un récipient à remplir au-dessous de la sortie de la glace à la crème de l'unité de préparation de la crème glacée. De cette façon, une quantité prête de glace à la crème peut être

transportée d'une manière sûre et reproductible de l'unité de préparation de la crème glacée à un récipient pour glace à la crème.

5 Dans une incorporation spéciale, la vitrine pour glace à la crème comprend des moyens de guidage le long desquels on peut faire glisser les récipients pour la crème glacée dans la vitrine pour glace à la crème. Ceci donne la possibilité d'arranger les récipients pour glace à la crème sans trop grand effort, étant donné que dans ce cas on peut faire glisser facilement les dits récipients par rapport l'un à l'autre dans les moyens de guidage. De plus, de cette façon le récipient à remplir est aussi facile à faire glisser au-dessous de la sortie de la glace à la crème.

10 15 La machine à crème glacée comprend de préférence deux ou plusieurs unités de préparation de la crème glacée, dont les sorties de la glace à la crème correspondantes s'ouvrent directement sur la vitrine pour glace à la crème. Dans ce cas, deux ou plusieurs parfums de glace à la crème peuvent être préparés simultanément.

20 25 Il a été constaté que, en dehors des avantages mentionnés plus haut, le consommateur trouve intéressant de pouvoir observer la préparation de la glace à la crème et la disposition de la glace à la crème dans les récipients pour la crème glacée dans l'ensemble.

30 En particulier, l'unité ou les unités de préparation de la crème glacée et les vitrines pour glace à la crème ont un logement commun. Ceci a l'avantage que des pièces essentielles, tels que, par exemple, les moyens de réfrigération de la vitrine pour glace à la crème, l'unité de préparation de la crème glacée, et également les entrées

et similaires, peuvent être connectés entre eux. En outre, dans ce cas la machine à crème glacée peut être facilement mise en place ou déplacée en tant qu'une unité.

5 L'invention sera expliquée en plus grand détail ci-dessous avec référence au dessin ci-annexé, dans lequel la seule figure présente une vue schématique en perspective d'une machine à crème glacée conformément à l'invention.

10 La machine 1 à crème glacée comprend une vitrine 2 pour glace à la crème et une unité 3 de préparation de la crème glacée. L'unité 3 de préparation de la crème glacée comprend un entonnoir d'entrée 4 pour les ingrédients de la glace à la crème et une sortie 5 de la glace à la crème. La
15 sortie 5 de la glace à la crème s'ouvre directement sur la vitrine 2.

A côté de la vitrine, se trouve également un compartiment de rangement 6 contenant des cornets de glace, des fruits, de la confiserie et similaires, par exemple pour la garniture de la glace à la crème.

20 La machine 1 à crème glacée comprend un couvercle en verre 7, qui peut être ouvert à l'arrière par le moyen de fenêtres coulissantes 8. La vitrine 2 contient également dans ce cas huit récipients 9 pour glace à la crème, dans lesquels se trouvent divers parfums de glace à distribuer
25 par portionneur à glace.

Placée au-dessous des récipients 9 pour glace dans la vitrine 2 pour glace à la crème, se trouve une unité de réfrigération laquelle maintient les récipients pour glace et l'espace à l'intérieur du couvercle en verre 7 à une
30 température au-dessous du point de congélation, en particulier une température de -14°C approximativement.

Les récipients 9 pour glace sont placés dans un support 10 dans la vitrine 2 pour glace à la crème et ils peuvent en être déplacés.

5 Un renforcement 11, dans lequel un récipient 9 vide pour glace peut être placé, est situé au-dessous de l'ouverture 5 de la sortie de la glace à la crème. L'ouverture de la sortie de la glace à la crème peut être commandée par le moyen d'un dispositif 12 pouvant glisser. 10 Ainsi, la glace à la crème peut être distribuée d'une façon simple de l'unité 3 de préparation de la crème glacée dans les récipients pour glace.

On peut voir clairement dans la figure que l'unité 3 15 de préparation de la crème glacée ainsi que la vitrine 2 pour glace à la crème sont placées dans un logement commun. Ceci a beaucoup d'avantages; par exemple, les sources d'alimentation et peut-être bien les moyens de réfrigération de la vitrine pour glace à la crème et de 20 l'unité de préparation de la crème glacée peuvent être raccordés les uns aux autres, et l'assemblage peut être déplacé en tant qu'une unité.

Pour simplifier la question, les moyens de 25 réfrigération et les moyens de préparation de la crème glacée, parmi autres choses, ne sont pas représentés dans la figure, parce que dans l'art antérieur ce sont des éléments bien connus en général, lesquels peuvent être choisis comme désiré.


REVENDEICATIONS

5 1. Machine (1) à crème glacée, comprenant au moins un
assemblage d'une unité (3) de préparation de la crème
glacée et une vitrine (2) pour glace à la crème, dans
laquelle l'unité (3) de préparation de la crème glacée
comprend une entrée (4) d'ingrédients, des moyens de
10 préparation de la crème glacée et une sortie (5) de la
glace à la crème, et la vitrine (2) pour glace à la crème
comprend des moyens de réfrigération et elle est destinée à
réfrigérer la glace à la crème dans un ou plusieurs
récipients (9) pour glace, et l'espace (7) au-dessus des
15 récipients (9) pour glace dans la vitrine (2) pour glace à
la crème peut être également réfrigéré, tandis que la
sortie (5) de la glace à la crème de l'unité (3) de
préparation de la crème glacée s'ouvre directement sur la
vitrine (2) pour glace à la crème.

20 2. Machine à crème glacée conformément à la
revendication 1, caractérisée par le fait que la vitrine
(2) pour glace à la crème comprend un espace (7)
complètement fermé et réfrigéré dans lequel la sortie (5)
de la glace à la crème de l'unité (3) de préparation de la
crème glacée s'ouvre également.

25 3. Machine à crème glacée conformément à la
revendication 1 ou 2, caractérisée par le fait que la
vitrine (2) pour glace à la crème comprend des moyens (11)
pour le support d'un récipient (9) à remplir au-dessous de
la sortie (5) de la glace à la crème de l'unité (3) de
30 préparation de la crème glacée.

- 5 4. Machine à crème glacée conformément à une ou plusieurs des revendications 1 - 3, caractérisée par le fait que la vitrine (2) pour glace à la crème comprend des moyens de guidage le long desquels on peut faire glisser les récipients pour la crème glacée dans la vitrine (2) pour glace à la crème.
- 10 5. Machine à crème glacée conformément à une ou plusieurs des revendications précédentes, caractérisée par le fait que la machine (1) à crème glacée comprend deux ou plusieurs unités (3) de préparation de la crème glacée, dont les sorties (5) de la glace à la crème correspondantes s'ouvrent directement sur la vitrine (2) pour glace à la crème.
- 15 6. Machine à crème glacée conformément à une ou plusieurs des revendications précédentes, caractérisée par le fait que l'une ou plusieurs unités (3) de préparation de la crème glacée et la vitrine (2) pour glace à la crème ont un logement commun.

P.V. 27/195


Huitième et dernière feuille
Rabat le 06 JUIN 2003

