

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية والتجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :
MA 33789 B1

(51) Cl. internationale :
A21C 13/00; A21C 14/00

(43) Date de publication :
03.12.2012

(21) N° Dépôt :
33820

(22) Date de Dépôt :
09.05.2011

(71) Demandeur(s) :
• **TOUMI YOUSSEF, LOTISSEMENT KHALID N° 578 SIDI YAHIA ZAER TEMARA (MA)**
• **SADOK SIHAME, HAY EL FARAH RUE 7 N° 5 RABAT (MA)**

(72) Inventeur(s) :
TOUMI YOUSSEF ; SADOK SIHAME

(74) Mandataire :
JILALI TOUMI

(54) Titre : **COUVEUSE DES PATES A PAIN**

(57) Abrégé : LA COUVEUSE DES PÂTES À PAIN, SUIVANT LA PRÉSENTE INVENTION COMPORTE UNE ENVELOPPE (1) COUVRANT UN SUPPORT PORTANT UNE SÉRIE DE TABLETTES (2) SUR LESQUELLES REPOSENT LES PÂTES À PAIN ET UN ÉLÉMENT CHAUFFANT (3) ACCÉLÉRANT LEUR LEVÉE.

ABREGE

La couveuse des pâtes à pain, suivant la présente invention comporte une enveloppe (1) couvrant un support portant une série de tablettes (2) sur lesquelles reposent les pâtes à pain et un élément chauffant (3) accélérant leur levée.

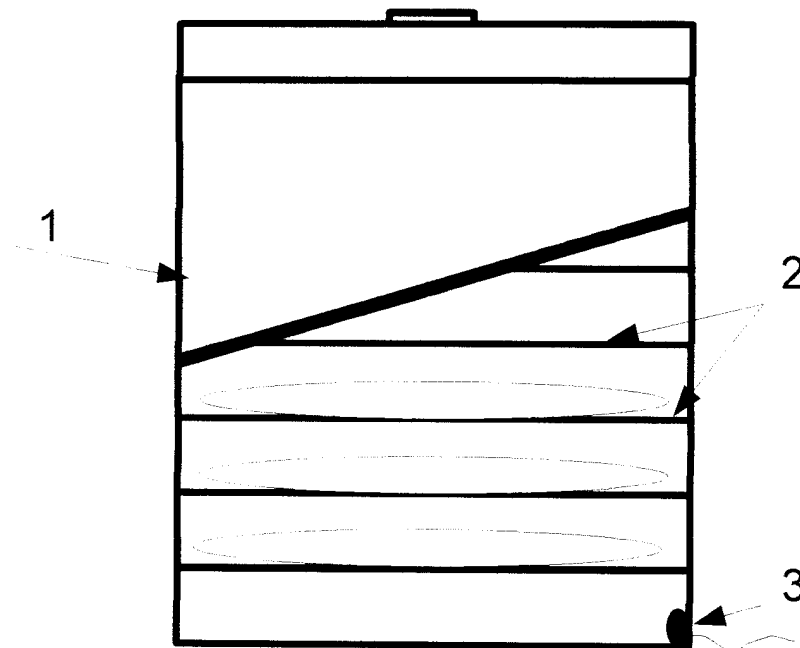


Figure1

03 DEC 2012

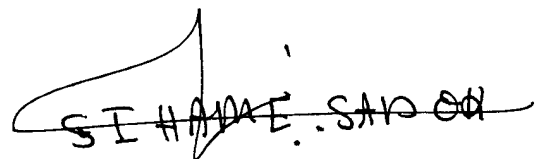
1

COUVEUSE DES PÂTES A PAIN

La présente invention est relative à une couveuse des pâtes à pain permettant le rangement en toute sécurité et la levée rapide des pâtes à pain, ainsi que le rangement des pains après cuisson..

On note que les familles qui préparent eux même leur pain, ont besoin d'un produit permettant le rangement en toute sécurité et la fermentation rapide des pains en pâte, car après chaque pétrissage de la pâte à pain, elles sont obligées de réserver un lieu et une table ou autre sur laquelle doivent ranger les pains en pâte, et pour les chauffer et diminuer le temps de fermentation surtout en hiver elles utilisent des couvertures.

La couveuse des pâtes à pain objet de l'invention, permet le rangement en toute sécurité et la levée rapide des pains en pâte, et libère les plates-formes et les couvertures utilisées précédemment pour ranger et chauffer les pâtes à pain.



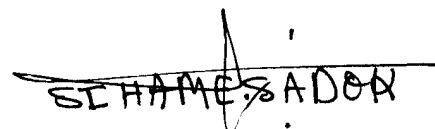

SI HADAE. SADO

La couveuse des pâtes à pain, suivant la présente invention comporte une enveloppe (1) couvrant un support portant une série de tablettes (2) sur lesquelles reposent les pâtes à pain et un élément chauffant accélérant leur levée.

La description qui va suivre au regard du dessin annexé, donné à titre d'exemple non limitatif, permettra de mieux comprendre l'invention, les caractéristiques qu'elle présente et les avantages qu'elle est susceptible de procurer:

Figure 1 est une vue illustrant une enveloppe (1) couvrant un support portant une série de tablettes (2) sur lesquelles reposent les pains en pâte et un élément chauffant (3) accélérant leur levée.

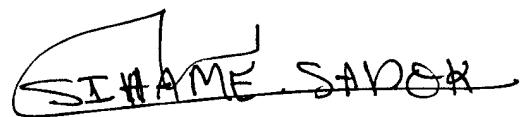
Il doit d'ailleurs être étendu que la description qui précède n'a été donnée qu'à titre d'exemple et qu'elle ne limite la forme et le domaine de l'invention dont on ne sortirait pas en remplaçant les détails d'exécutions décrites par tout autre équivalent.



REVENDICATIONS

- 1- Couveuse des pâtes à pain, **caractérisée en ce qu'elle** comporte une enveloppe (1) couvrant un support portant une série de tablettes (2) et un élément chauffant (3), la dite couveuse des pâtes à pain permet le rangement en toute sécurité et la levée rapide des pâtes à pain, ainsi que le rangement des pains après cuisson.

- 2- La couveuse des pâtes à pain, suivant la revendication 1, **se caractérise en ce qu'elle** se présente en tout matériau sous différentes tailles et formes et nombre de tablettes ou tiroirs, équipée ou non d'élément chauffant et dispositif signalant la levée des pâtes à pain.



COUVEUSE DES PÂTES A PAIN

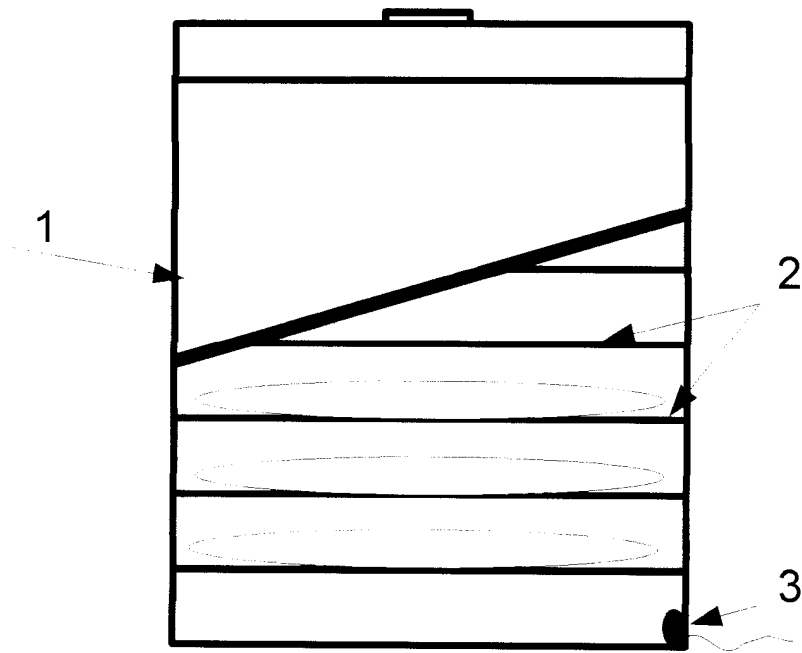


Figure1

400

SI HAME. SAISON