

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 33864 B1** (51) Cl. internationale : **A21B 5/00; A21B 1/22**

(43) Date de publication :  
**02.01.2013**

---

(21) N° Dépôt :  
**33854**

(22) Date de Dépôt :  
**18.05.2011**

(71) Demandeur(s) :  
**ESSAKINE ABDERAZAK, RESIDENCE IBN TOUMERT IMB A, APPT 17, HAY HASSANI  
MARRAKECH (MA)**

(72) Inventeur(s) :  
**ESSAKINE ABDERAZAK**

---

(54) Titre : **FOUR SPÉCIAL POUR CUIR LA TANGIA MARRAKCHIA**

(57) Abrégé : C'EST UN FOUR SPÉCIAL À BASE D'ARGILE QUI PERMET DE CUIR <<  
LA TANGIA MARRAKCHIA>> À TOUT MOMENT ET À MOINDRE COUT TOUT EN  
RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

## **Abrégé technique**

**C'est un four spécial à base d'argile qui permet de  
cuire « la Tangia Marrakchia » à tout moment et à  
moindre cout tout en respectant l'environnement**

02 JAN 2013

## INTRODUCTION

La Tangia de Marrakech : de la viande cuit dans la jarre en terre chez le farnatchi.

La Tangia est une recette marocaine traditionnelle réalisée généralement par les hommes, elle est cuite dans le four du hammam baldi marocain.



Si la cuisine marocaine est réputée pour sa variété, elle est souvent abordée dans son intégralité sans distinction régionale qui existe pourtant. Influencée par son histoire et sa géographie, chaque région du Maroc détient une spécialité culinaire.

A Marrakech, par exemple, si les restaurants marocains nous proposent toutes les spécialités du pays, aucun n'oubliera de mettre en évidence sur sa carte la fabuleuse Tangia

1. **Description du besoin :**

- a. Cuire la Tangia à la façon du fernachi mais chez soi.
- b. Réduire le coût de la cuisson.
- c. Utiliser une méthode plus écologique.

2. **Analyse de l'existant :**

De nos jours, les quartiers deviennent de plus en plus modernes et l'existence d'un fernachi se fait de plus en plus rare ,il a fallu donc inventer une autre méthode de cuisson autre que la marmite à pression qui change carrément le gout de la Tangia Marrakchia .

3. **Objectifs :**

Cuire la Tangia Marrakchia à tout moment, à moindre cout tout en respectant l'environnement et à faible température pour préserver son gout spécial.

4. **Description des fonctions de l'appareil :**

L'appareil doit permettre la cuisson de tout type de viande, voir même les légumes grâce au réglage du thermostat à une température entre 70° et 90°C, sans aucun risque.

## Caractéristiques techniques

- ♦ Un four spécial à base de résistance bien isolé  $\text{Max} = 800 \text{ W}$
- ♦ Un fusible thermique pour la protection du matériel
- ♦ Une minuterie pour régler la durée de cuisson de 0 à 5h.
- ♦ Un thermostat de  $30^\circ$  à  $90^\circ\text{C}$ , afin de contrôler la température.
- ♦ Un châssis en fer plat enveloppé de la laine de verre et de film aluminium pour conserver la température.
- ♦ Un socle en acier inox 0.8 mm pour l'ergonomie de matériel.

**Description de la planche Fig 1**

13	1	Munitrie		0h à 5h
12	1	Cable d'alimentation	Souple 2ph+T	3x2,5
11	1	Presse_ à toupe	Caoutchouc	
10	1	Ossature	Acier plat	10x2
9	3	Pieds	Caoutchouc	
8	1	Thermostat (240V)		30°C_90°C
7	1	Interrupteur Marche_Arret		Voyant
6	2	Poignets	Bokélite	Noir
5	1	Habillage	Inox	8/100
4	1	Film Protecteur	Aluminium	Film
3	1	Corps Isolant	Laine de verre	
2	1	Difuseur	Argile	
1	1	Résistance chauffante		800W
<i>Rq</i>	<i>Nb</i>	<i>Désignation</i>	<i>Matière</i>	<i>Obs</i>

**Description de la planche Fig 2**  
**Socle en fer plat 10 x 2 mm**

**Description de la planche Fig 3**  
**Habillage en Inox 0.8 mm**

**Description de la planche Fig 4**  
**Schéma Electrique**

SYMBOLE	DESIGNATIONS
IV1	INTERREPTEUR VOYANT
FP1	FUSIBLE DE PROTECTION
T1	MUNITRIE DE 0h à 5h
TH1	THERMOSTA DE 30° à 90°
FT1	FUSIBLE THERMIQUE 140°
RI	RESISTANCE 800W

## Revendication

I- Je revendique l'idée du four spécial A pour la cuisson de « la tangia Marrakchia » qui caractérise par sa faible température entre « 30° à 90° » et sa faible consommation électrique 2 KW pour 5 heures de marche. Le temps largement nécessaire pour la cuisson d'une « Tangia » sans qu'elle perde son gout traditionnel.

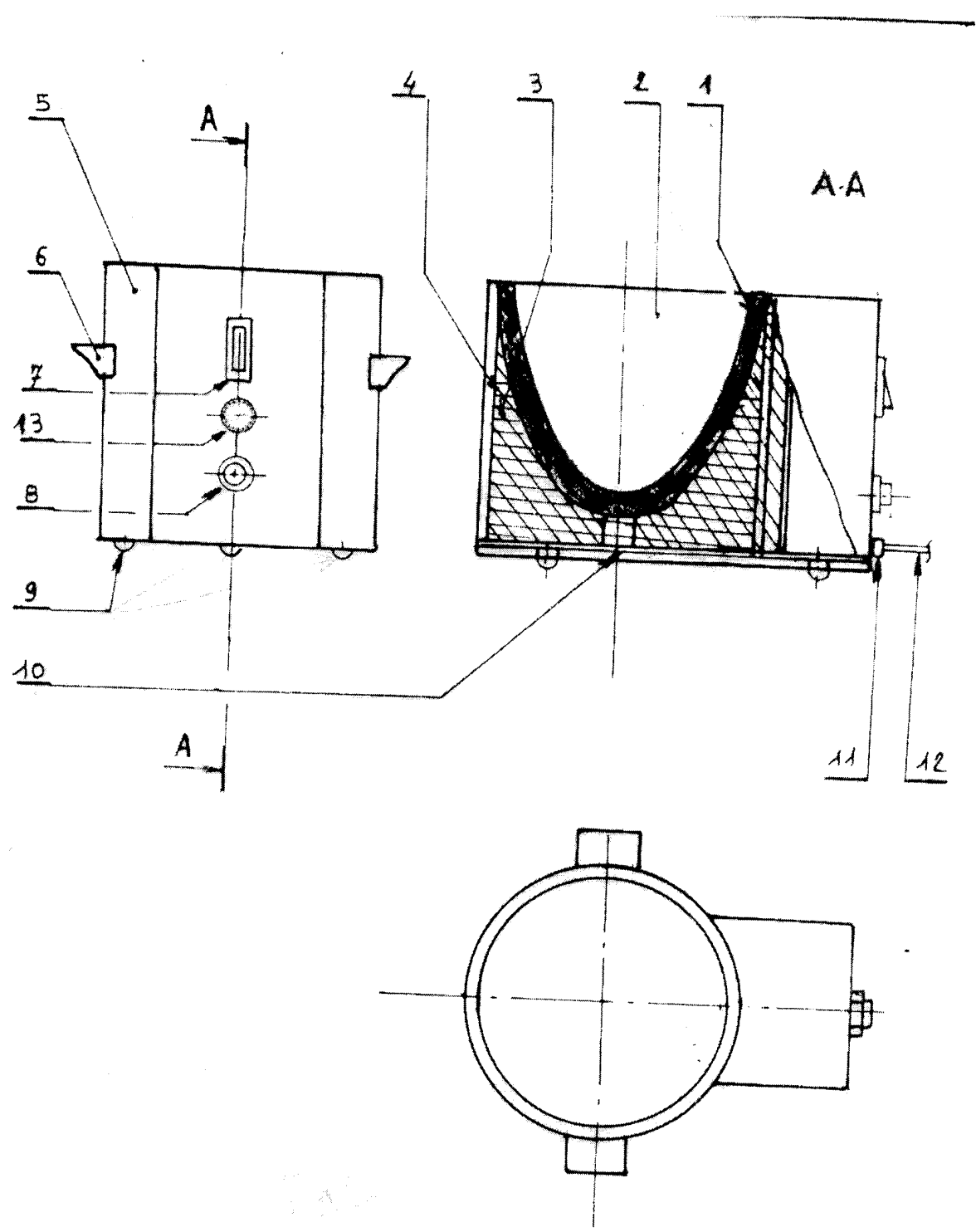
II- Le dite four A selon la revendication I comprenant un diffuseur 2 caractérisé en ce qui :

Le dite diffuseur 2 fabriqué avec un mélange d'argile et des briques réfectoires plus chamaude enveloppe la dite résistance 1 bien isolé le tous enveloppé par la dite laine de verre 3 et du film d'aluminium 4 à fin de conserver la température à l'intérieur du diffuseur 2 et diminue sa consommation électrique selon la revendication II est placé dans un châssis fabriqué en ferre plat fig 2.

III- le dite four à selon la revendication I et II est habillé par un corps en acier inox fig 1 que je voudrais revendiquer III sa forme et ces caractères suivantes :

- son design en terme de finition fig 1.
- Sa forme et ses mesures bien calculées pour l'emplacement du « Tangia »
- Le four A comprenant également un boitier de commande équipé d'un interrupteur, voyante, marche arrêt 7.
- Une munitrie 13 pour bien contrôler le temps de cuisson.
- Un thermostat 8 pour bien contrôler la température.
- Un fusible thermique FT1 pour protéger la dite résistance 1.
- Un câble spéciale argenté 1.5 x 3 comprenant un fusible de protection d'alimentation.
- Le dite corps Fig1 comprenant aussi deux poignets en bokelite noir6.
- Trois pieds 9 en caoutchouc résistante pour permettre l'isolation inférieure du dite four 1.

Fig 1



MA  
AB



Fig 2

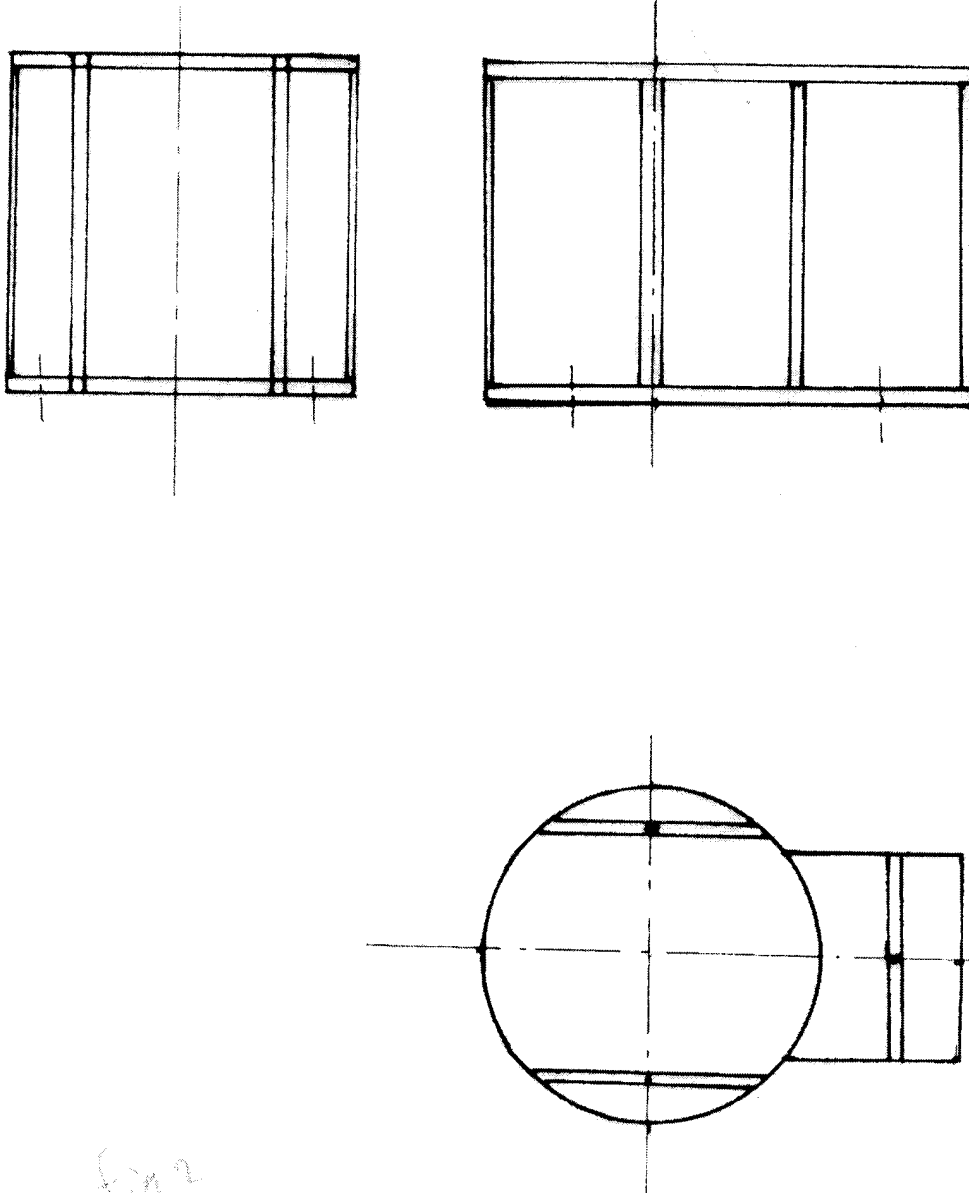


Fig 2

AB

Fig 3

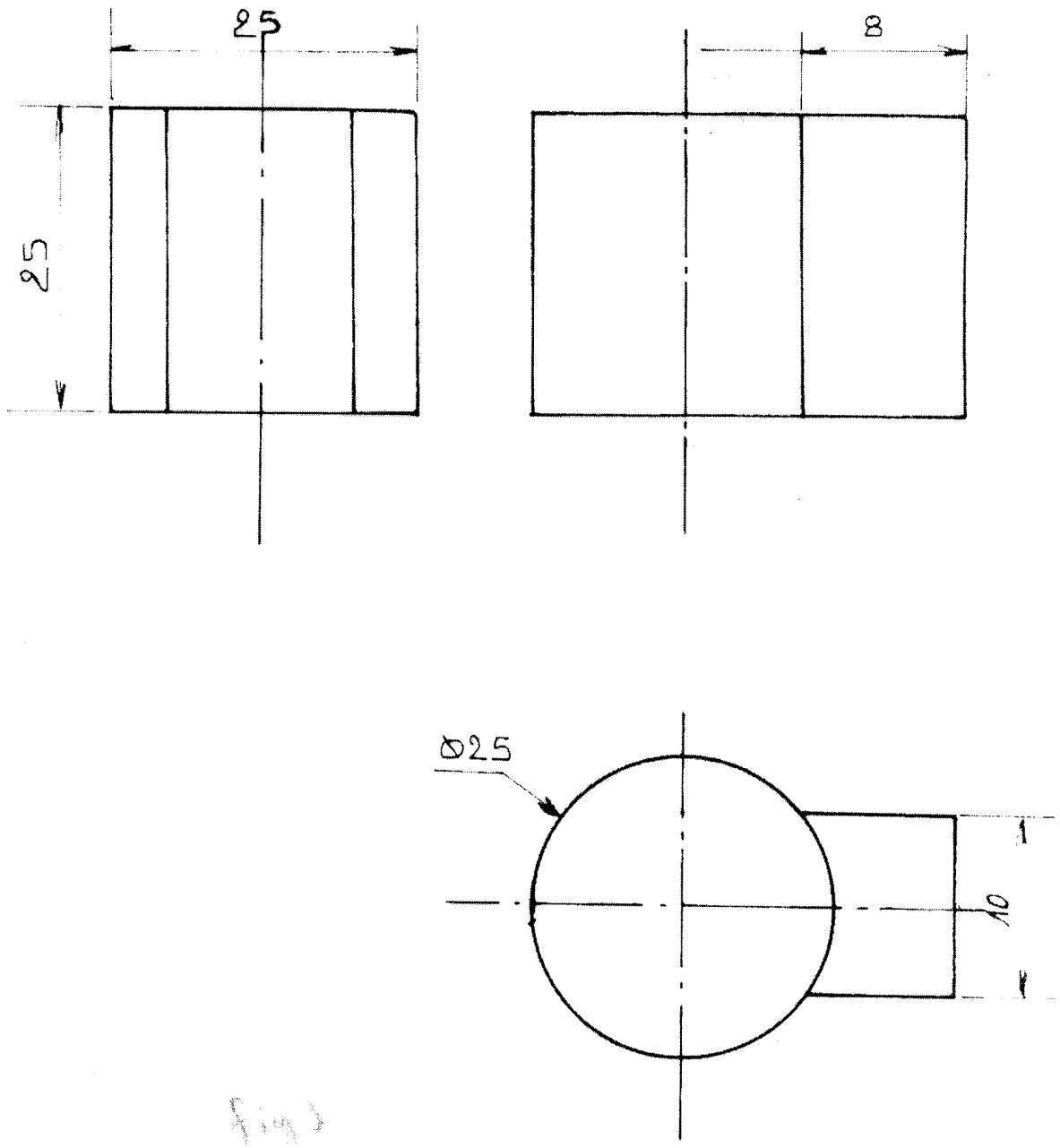
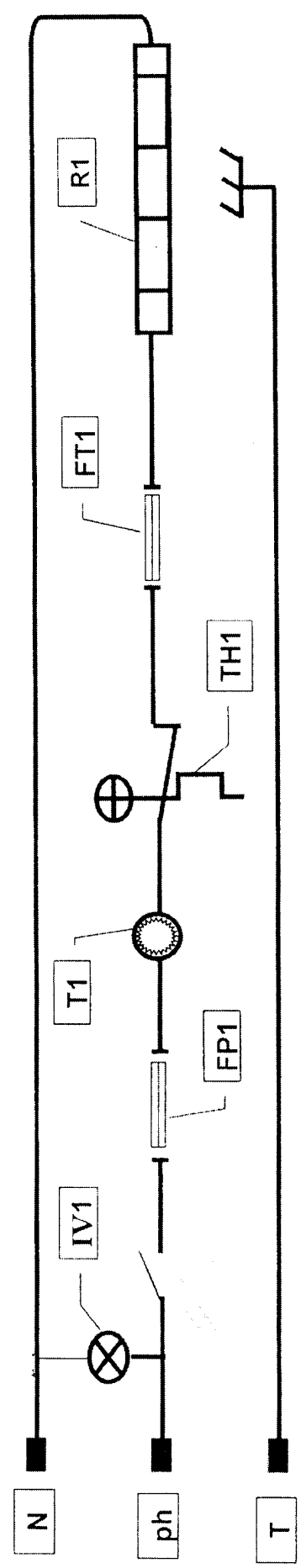


fig 3

AR

Fig 4



Handwritten initials or signature.



MA  
A B