



## (12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 34852 B1** (51) Cl. internationale : **A47J 37/04**

(43) Date de publication :  
**01.02.2014**

---

(21) N° Dépôt :  
**34977**

(22) Date de Dépôt :  
**15.06.2012**

(71) Demandeur(s) :  
**BOUKHANFOURA ABDELLAH, 4 RUE KHACHANE AVENUE MOHAMED V RABAT (MA)**

(72) Inventeur(s) :  
**BOUKHANFOURA ABDELLAH**

---

(54) Titre : **APPAREIL QUI PERMET D'UN SEUL MOUVEMENT DE FAIRE TOURNER TOUTES LES BROCHETTES DANS LES DEUX SENS A 180°**

(57) Abrégé : LA PRÉSENTE INVENTION PERMET D'UN SEUL MOUVEMENT DE FAIRE TOURNER TOUTES LES BROCHETTES DANS LES DEUX SENS À 180° FAISANT UN DEMI-CERCLE À DROITE ET À GAUCHE. ELLE EST COMPOSÉ D'UN BOITIER OU SE TROUVE LE MÉCANISME, ET UN SUPPORT RÉGLABLE. LE MÉCANISME (5,6 ET 7) L'ÉLÉMENT ESSENTIEL DANS L'APPAREIL EST TRÈS SIMPLE, LE MOUVEMENT ASSURÉ PAR CE DERNIER EST SOIT MANUELLE (10) OU ÉLECTRIQUE (11), AU MOMENT OU LA BROCHE TOURNE LA VIANDE CHANGE DE POSITION DU BAS VERS LE HAUT, SUIVENT LE NOMBRE DES BROCHETTES CES DERNIER TOURNENT EN MÊME TEMPS. L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DE DEUX MODÈLES DE BROCHES FIG. 4A ET FIG. 4B. L'APPAREIL SERT AUSSI DE SUPPORT POUR LES BROCHETTES CES DERNIERS SONT EXPOSÉES AU RAYONNEMENT D'UNE SOURCE DE CHALEUR, IL SE POSE SUR TOUTES APPAREILS DE CUISSON, IL RÉPOND AUX NORMES SANITAIRES EN VIGUEUR, IL EST DÉMONTABLE CE QUI PERMET UN NETTOYAGE SOIGNÉ DE L'ENSEMBLE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS ET FACILE À RASSEMBLER. LES DIMENSIONS CHANGENT MAIS LE SYSTÈME ET LE MÉCANISME RESTE LE MÊME.

Appareil qui permet d'un seul mouvement de faire tourner toutes les brochettes dans les deux sens à 180°.

### L'abrégé

La présente invention permet d'un seul mouvement de faire tourner toutes les brochettes dans les deux sens à 180° faisant un demi-cercle à droite et à gauche. Elle est composée d'un boîtier où se trouve le mécanisme, et un support réglable. Le mécanisme (5,6 et 7) l'élément essentiel dans l'appareil est très simple, le mouvement assuré par ce dernier est soit manuelle (10) ou électrique (11), au moment où la broche tourne la viande change de position du bas vers le haut, suivent le nombre des brochettes ces dernières tournent en même temps. L'appareil est équipé de deux modèles de broches FIG. 4A et FIG. 4B. L'appareil sert aussi de support pour les brochettes ces dernières sont exposées au rayonnement d'une source de chaleur, il se pose sur toutes les cuissons, il répond aux normes sanitaires en vigueur, il est démontable ce qui permet un nettoyage soigné de l'ensemble des parties en contact avec les aliments et facile à rassembler. Les dimensions changent mais le système et le mécanisme restent les mêmes.

2015

Appareil qui permet d'un seul mouvement de faire tourner toutes les brochettes dans les deux sens à 180°.

2015

La présente invention a pour objet un appareil qui permet d'un seul mouvement de faire tourner toutes les brochettes dans les deux sens à 180°.

Une brochette, en cuisine, désigne une fine tige en métal sur laquelle sont enfilés des morceaux de viande (bœuf, volaille, etc.), de poisson ou des fruits de mer et destinés à être cuits à la broche, c'est-à-dire au-dessus des braises du feu ou au barbecue. La manière de faire tournée la brochette une à une n'est pas fiable la difficulté reste depuis longtemps de contrôler plusieurs broches en même temps.

La présente invention permet d'un seul mouvement de faire tourner toutes les brochettes dans les deux sens à 180° faisant un demi-cercle à droite et à gauche. Elle est composée d'un boîtier où se trouve le mécanisme, et un support réglable.

Le mécanisme l'élément essentiel dans l'appareil est très simple, le mouvement assuré par ce dernier est soit manuelle ou électrique. Il est composé de deux règles qui présente des trous de maintien et des petits supports qui présente une gorge au centre sert de maintien pour les brochettes avec deux trous pour chacun qui sert de liaison avec les trous des deux règles pour permettre un mouvement de va et vient, et deux supports situés au bord du mécanisme pour la stabilité de ce dernier à l'intérieur du boîtier en liaison direct à la sortie du boîtier avec le guide manuelle du mouvement ou le moteur électrique qui assure le mouvement Electric, au moment où la tige tourne à 180° (demi cercle) la viande change de position du bas vers le haut, suivent le nombre des brochettes ces derniers tournent en même temps. L'appareil se pose sur toutes appareils de cuisson permet ainsi l'économie en temps de cuisson, l'appareil répond aux normes

sanitaires en vigueur, il est démontable ce qui permet un nettoyage soigné de l'ensemble des parties en contact avec les aliments et facile à rassembler, il répond à ces besoins tout en étant portatif et très simple d'utilisation, adaptable aux broches et brochettes qui permet leur mise en place facile, leur cuisson homogène. Les dimensions changent mais le système et le mécanisme reste le même.

Selon des modes particuliers de réalisation de l'invention :

L'appareil est composé d'un boîtier monté par vis écrou ou autre moyen de montage avec le support formé de trois parties démontable.

Le boîtier où se trouve le mécanisme qui assure le mouvement, est constitué de troue localisé dans les deux faces de ce dernier où pénètre les broches ( les deux modèles ), et se mettent en contact avec le mécanisme pour suivre le mouvement de ce dernier vers la droite et vers la gauche .

Le mécanisme est maintenu par les deux petits supports situés au bord de ce dernier. Il est composé de deux règles pour assurer le mouvement latéral et six petits supports qui présente une gorge au centre, sert de maintien pour les brochettes présente deux trous pour chacun qui sert de liaison avec les trous des deux règles pour permettre un mouvement de demi cercle, la viande change de position du bas vers le haut, suivent le nombre des brochettes ces dernier tournent en même temps de même pour les broches grille.

Le support monté avec le boîtier constitué de trois parties démontables peut prendre des dimensions réglables.

Les dessins annexés illustrent l'invention :

La figure 1A représente toutes les parties de l'appareil

La figure 1B représente une coupe de la figure 1A

La figure 2A représente l'appareil avec les broches

La figure 2B représente le mécanisme et ses parties

La figure 3A représente une coupe du mécanisme

La figure 3B représente un autre model de coupe du mécanisme

La figure 3C représente le boîtier ouvert avec le mécanisme dedans

La figure 4A représente une broche simple

La figure 4B représente une broche pour grillade de viande hachée (cafta) et côtelette.....

La figure 4C représente l'appareil avec les nouvelles broches pour grillade inventées comme accessoire qui complet l'utilisation de l'appareil.

La figure 5A représente une coupe de la figure 1A montrant le levier manuel.

La figure 5B représente une coupe de la figure 1A montrant le moteur.

L'ensemble de l'appareil constitue un support pour les broches illustré dans la figure 2A et la figure 4C.

Le boîtier (4) les autres parties (1,2 et 3 ) qui constitue le support sont rassemblées et démontées grâce à des vis- écrou (9) pour les deux modèles de broche illustré dans la figure 4A et 4B .

On peut changer la dimension de l'appareil en déplaçant la partie (3) qui contiens des gorges pour maintenir les broches illustré dans la figure 2A et 4C, pour une adaptation du support à toutes les appareils de cuisson. Le boîtier ou se trouve le mécanisme qui assure le mouvement ,est constitué de troue localisé dans les deux faces de ce dernier (12) ou pénètre les broches (ettes),et se mettent en contact avec le mécanisme pour suivre le mouvement de ce dernier vers la droite et vers la gauche

La pièce essentielle du mécanisme le petit support (5) avec une gorge au centre qui permet le mouvement de la broche (ette), peut prendre la forme de la figure 3A ou la forme de la figure 3B. Les deux petits supports (8) situé au bord du mécanisme permettent une stabilité du

mécanisme à l'intérieur du boîtier et un alignement des pièces 5 avec les trous du boîtier figure (3C), ils sont en liaison direct à la sortie du boîtier avec le levier manuel du mouvement ou le moteur illustré sur la figure 1B et la figure 5A et 5B .

## Revendication

1. Appareil qui permet d'un seul mouvement de faire tourner toutes les brochettes dans les deux sens à 180°.
2. L'appareil composé d'un boîtier monté par vis-écrou avec le support formé de trois parties démontable.
3. Le boîtier (4) selon revendication 1 ou se trouve le mécanisme qui assure le mouvement, est constitué de troue localisé dans les deux faces de ce dernier ou pénètre les broches (ettes), et se mettent en contact avec le mécanisme pour suivre le mouvement de ce dernier vers la droite et vers la gauche.
4. Le boîtier (4) et les autres parties (1, 2 et 3) qui constitue le support selon revendication 1 sont rassemblées et démontées grâce à des vis-écrou (9) pour les deux modèles de broche illustré dans la figure 4A et 4B
5. Le mécanisme selon les revendications précédentes est composé de deux règles qui présente des trous de maintien et des petits supports qui présente une gorge au centre sert de maintien pour les brochettes avec deux trous pour chacun qui sert de liaison avec les trous des deux règles pour permettre un mouvement de va et vient, et deux supports (8) situé au bord du mécanisme pour la stabilité de ce dernier à l'intérieur du boîtier.
6. La pièce essentielle du mécanisme le petit support (5) avec une gorge au centre selon revendication 4 permet le mouvement de la broche (ette), peut prendre la forme de la figure 3A ou la forme de la figure 3B.
7. Les deux petits supports (8) situé au bord du mécanisme selon revendication 4 permettent une stabilité du mécanisme à l'intérieur du boîtier et un alignement des pièces 5 avec les trous du boîtier figure (3C),

8. le mouvement assuré par le mécanisme selon revendication 4 est soit manuelle ou électrique, les deux petits supports (8) sont en liaison direct à la sortie du boitier avec le levier manuel (10) ou le moteur (11).



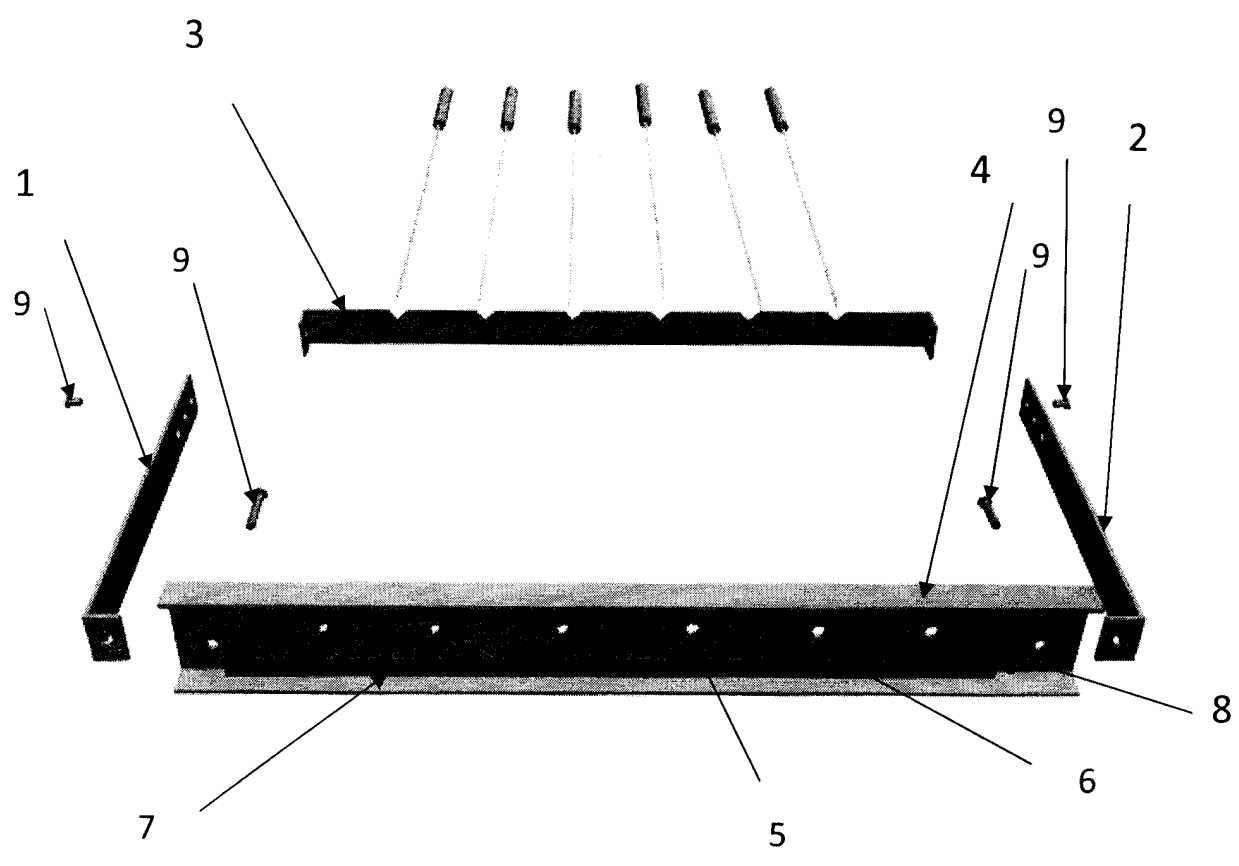


FIG. 1A

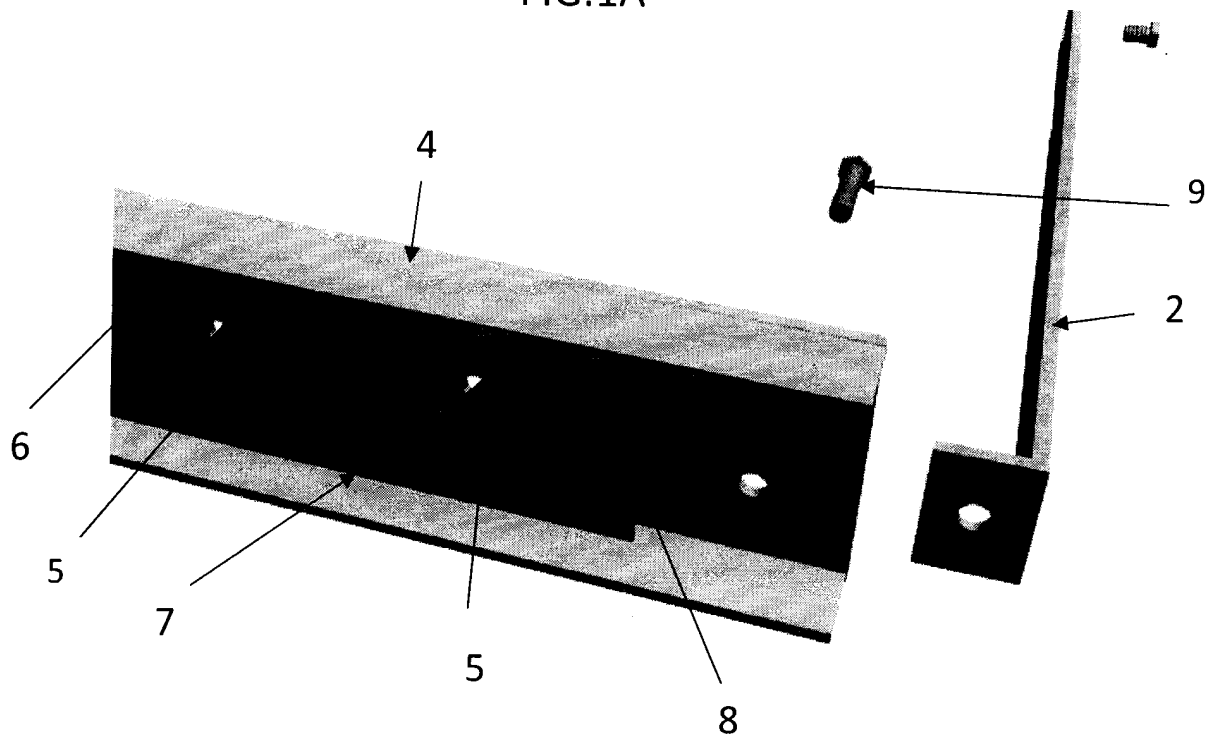


FIG. 1B

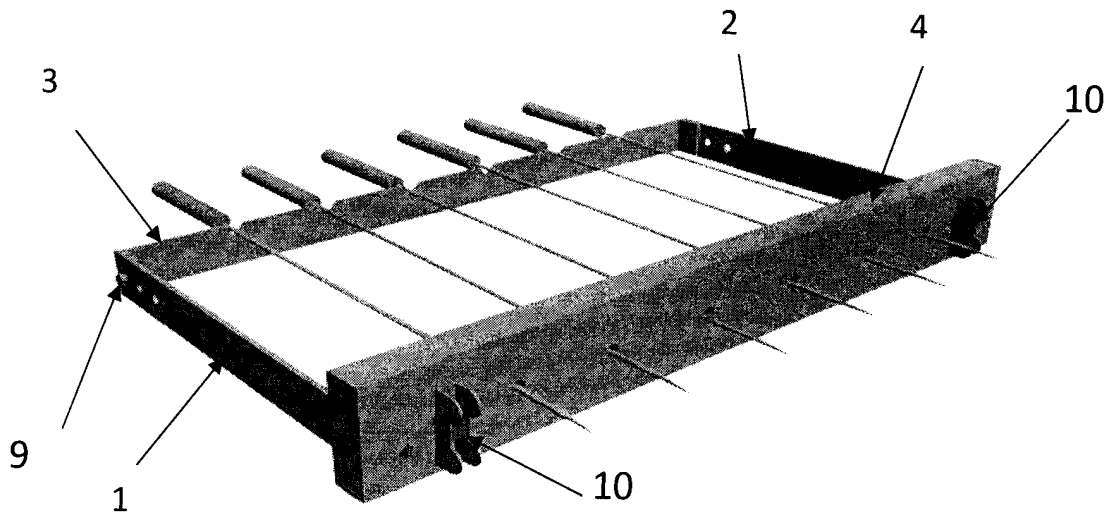


FIG. 2A

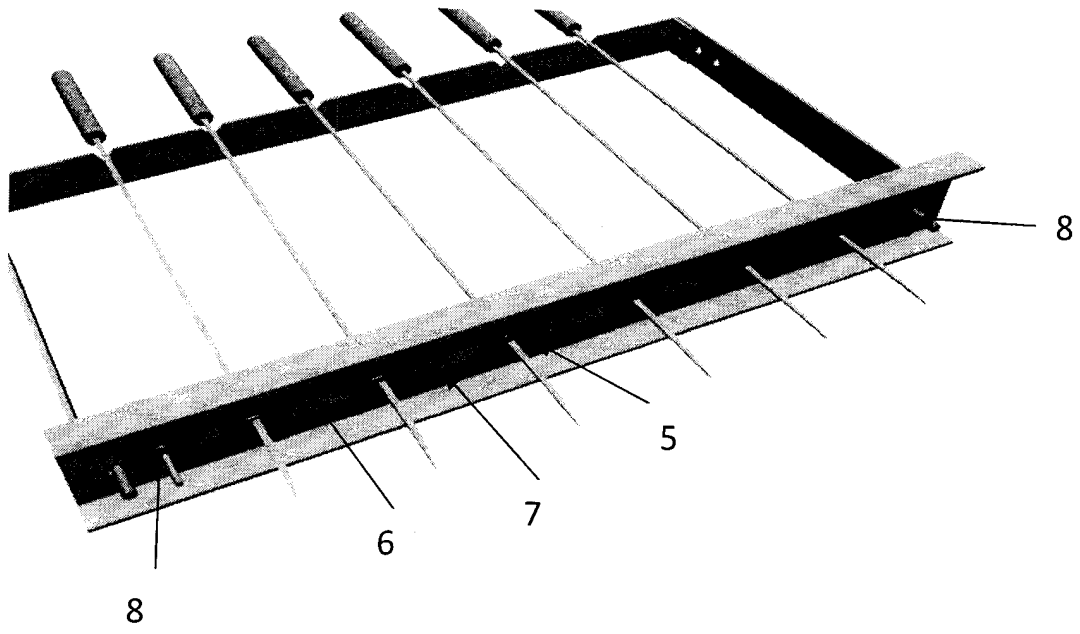


FIG. 2B

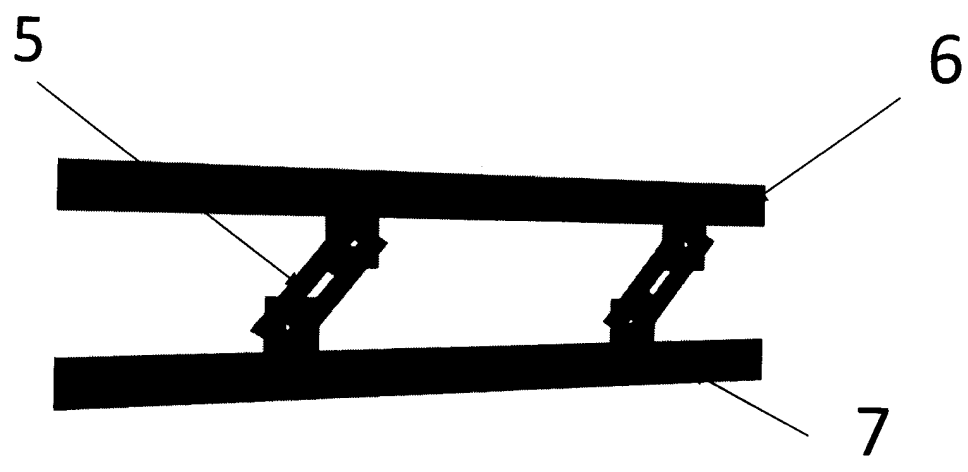


FIG. 3A

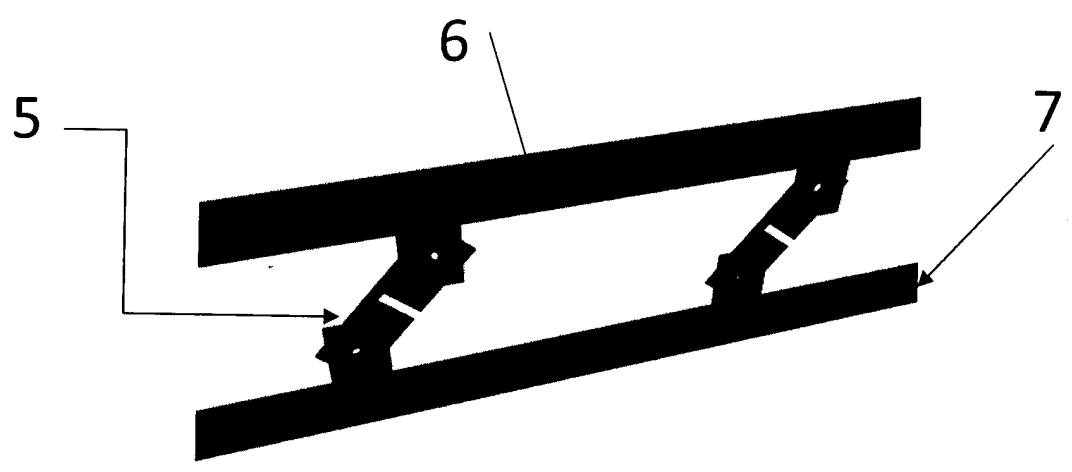


FIG. 3B

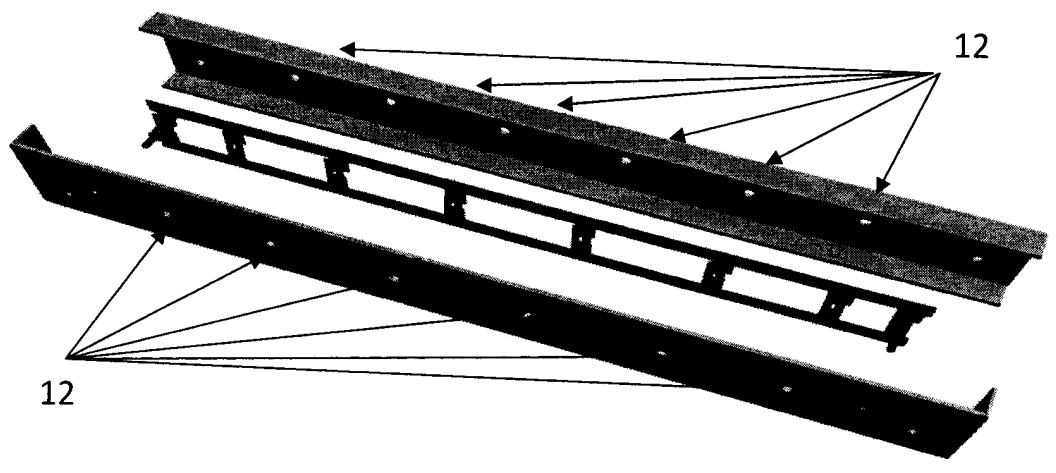


FIG. 3C



FIG. 4A

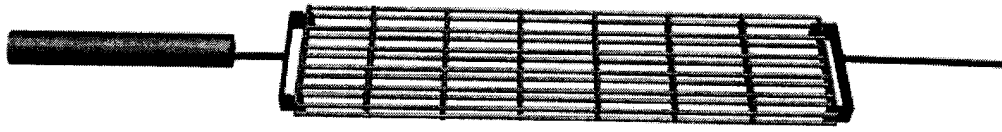


FIG. 4B

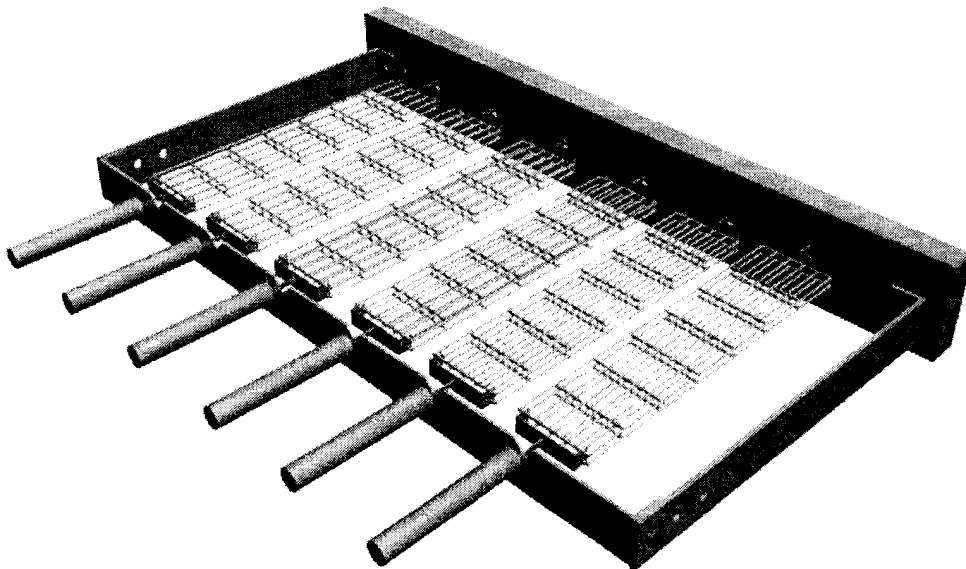


FIG. 4C

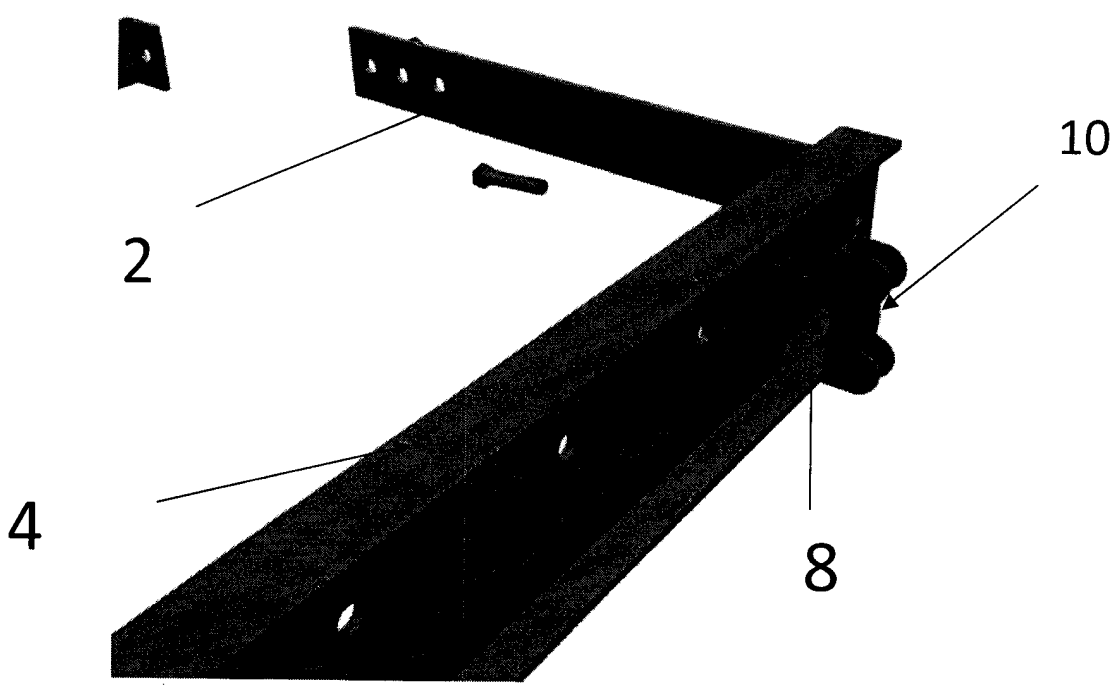


FIG .5A

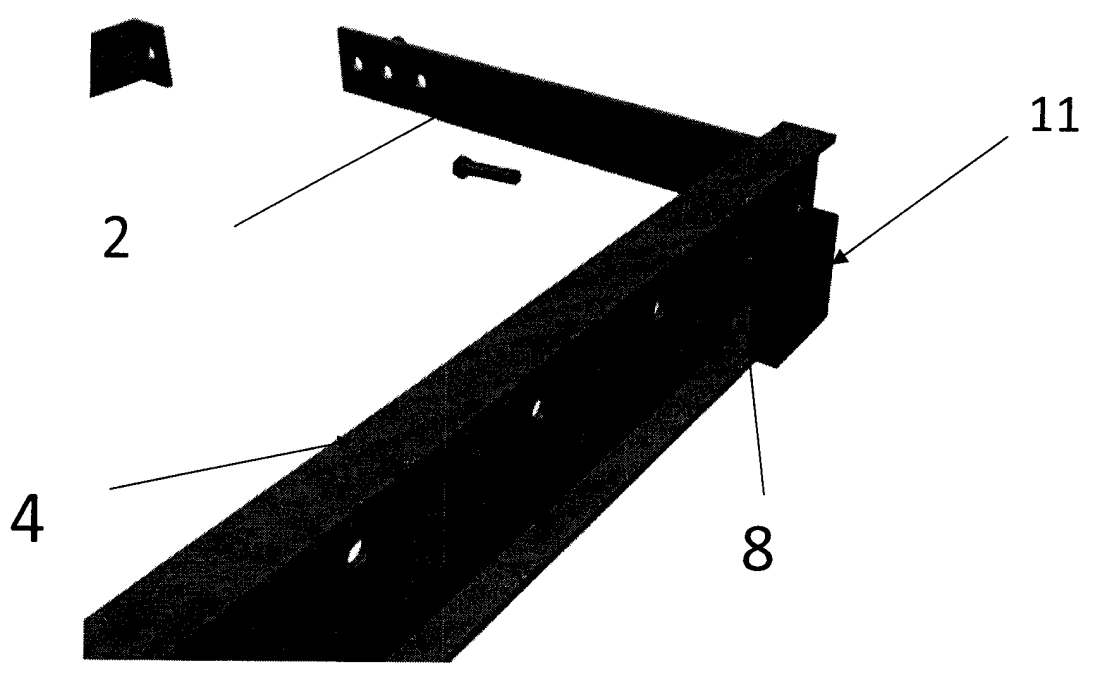


FIG .5B