

BREVET D'INVENTION.

Gr. 15. — Cl. 2.

N° 723.040

Nouveau four de cuisson.

M. TIRRO LANDI résidant en France (Seine).

Demandé le 8 mai 1931, à 14^h 37^m, à Paris.

Délivré le 9 janvier 1932. — Publié le 1^{er} avril 1932.

La présente invention se rapporte à un nouveau four de cuisson d'une maniabilité parfaite et pouvant fonctionner sur n'importe quel réchaud actuellement en usage, réchaud
5 à gaz de ville, à gaz d'hydrocarbures, etc.

La caractéristique de l'invention réside dans le fait que le plateau métallique sur lequel vient se poser le plat destiné à contenir les aliments à cuire n'est pas en contact direct
10 avec la flamme, mais séparé de celle-ci par une sorte de diffuseur, la chaleur étant ainsi régulièrement répartie tout autour du plat en venant s'emmagasiner sous une cloche de forme quelconque reposant sur la plaque fon-
15 damentale du four, cette cloche étant percée d'ouvertures judicieusement calculées de façon à diminuer le tirage et empêcher ainsi que l'air froid, aspiré dans la cloche, ne vienne refroidir et diminuer la température ambiante
20 qui doit rester élevée.

La cloche vient donc se placer sur la plaque inférieure reposant sur le réchaud de façon à constituer un récupérateur de chaleur perdue et non utilisée, cette chaleur étant ainsi captée
25 et emmagasinée et ne pouvant s'échapper que par des orifices aménagés à sa partie supérieure, les mets à rôtir ou à cuire étant ainsi exposés dans un espace clos à une température élevée et homogène, leur cuisson étant
30 de ce fait améliorée sans courir le risque de les brûler.

Ce four, d'une construction très simple

assure une cuisson parfaite et régulière du mets à préparer et sans que la ménagère soit obligée de le déplacer ou le retourner. 35

Le dessin annexé montre, à titre d'exemple, une forme d'exécution de ce nouveau four. Dans celui-ci :

La figure 1 en représente une coupe trans-
40 versale, et

La figure 2, une vue en plan, le rebord de la cloche étant tracé sur la plaque inférieure du réchaud afin de montrer sa position lors de son emploi.

Le four, objet du présent brevet est consti-
45 tué par un plateau inférieur 1 muni d'un trou 6 de diamètre approprié assurant son application sur n'importe quel réchaud. Sur ce plateau est fixée une plate-forme rectan-
50 gulaire 2 en tôle, cette fixation s'effectuant par l'intermédiaire de quatre supports 5 recourbés à angle droit puis rivés sur le plateau 1. Cette plate-forme est destinée à supporter le plat contenant les mets à confec-
55 tionner. Enfin, rivé sur trois goupilles 5 au-dessous de la plate-forme 2 se trouve le disque diffuseur 3 distant d'environ 12 à 15^{m/m}.

Le but de ce disque 3 qui se trouve au-
60 dessus du ou des brûleurs est d'empêcher que la chaleur trop vive de la flamme viennent en contact direct avec les plats contenant les aliments, ces derniers risquant d'être rapide-
ment brûlés si cette chaleur était excessive.

La chaleur dégagée par le réchaud s'échappe donc tout autour du disque diffuseur 3 et vient créer dans la cloche 7 posée sur le plateau inférieur 1 une température suffisamment élevée et surtout homogène, permettant de cuire les aliments en tous sens, sans avoir besoin de les retourner, puisque la chaleur émanant du bas n'est pas plus élevée que l'air chaud qui se trouve au sommet de la cloche.

10 Ce four permet, pendant tout le temps que dure la cuisson et même au-delà, de cuire ou de rôtir les mets sans surveillance sans craindre qu'ils ne viennent à brûler. Les vapeurs d'eau se dégageant pendant la cuisson peuvent

15 s'échapper par un certain nombre de perforations 9 placées à la partie supérieure de la cloche ou au sommet de celle-ci. L'invention n'étant décrite qu'à titre d'exemple, il est clair que la plate-forme destinée à supporter les

20 plats pourra être munie de plusieurs disques ou cloisons permettant la diffusion de la chaleur afin de créer ainsi dans la cloche un équilibre de température entre la chaleur inférieure en contact avec le plat et celle emmagasinée dans sa partie supérieure.

25 La cloche qui pourra affecter n'importe quelle forme est munie à sa partie supérieure d'anneaux 8 destinés à recevoir les crochets d'une poignée mobile isolante afin de faciliter son enlèvement ou sa mise en place.

30

RÉSUMÉ.

Nouveau four de cuisson caractérisé :

1° Par une cloche ou enveloppe mobile

pouvant affecter n'importe quelle forme, cette cloche venant se placer sur une plaque inférieure reposant sur n'importe quel réchaud fonctionnant soit au gaz de ville, soit au gaz d'hydrocarbures de façon à constituer un récupérateur de chaleur perdue et non utilisée, cette chaleur étant ainsi captée et emmagasinée dans la cloche et ne pouvant s'échapper que par des orifices judicieusement calculés aménagés à la partie supérieure, les mets à cuire ou à rôtir étant ainsi exposés dans un espace clos à une température élevée et homogène et leur cuisson étant de ce fait améliorée sans courir le risque de les brûler.

35
40
45

2° Par une plaque en tôle munie d'un trou afin de permettre sa pose sur n'importe quel réchaud, cette plaque surmontée d'une plate-forme destinée à supporter les plats contenant les mets à faire cuire, la flamme du brûleur venant se placer sous un disque diffuseur fixé sous la plate-forme de façon à empêcher que cette dernière soit soumise directement à la flamme du brûleur, la chaleur étant ainsi répartie sur les côtés pour venir s'emmagasiner sous une cloche mobile recouvrant le tout, ceci de telle façon que les mets à préparer soient soumis à une température homogène et suffisamment élevée afin qu'ils soient cuits dans tous les sens sans avoir à les retourner.

50
55
60

TITO LANDI.

Par procuration :

GENTIZON et WILD.

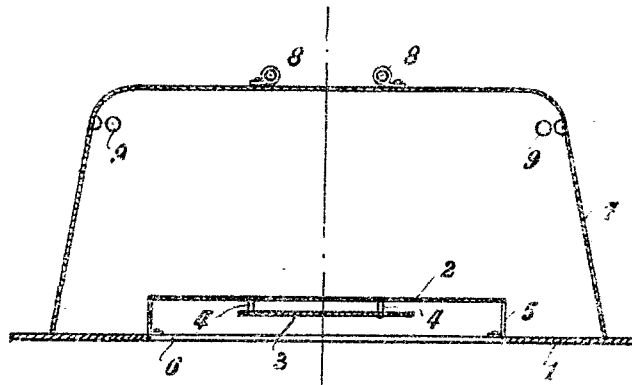


Fig. 1.

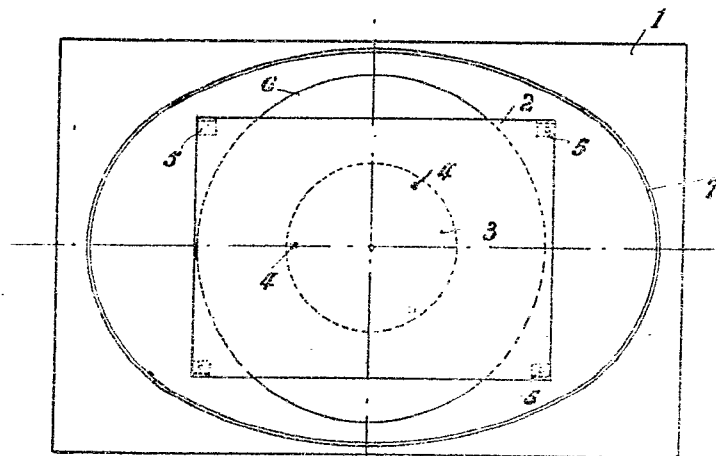


Fig. 2.