

Title (en)
APPARATUS AND METHOD FOR PREPARING FRIED POTATO PRODUCTS.

Title (de)
ANORDNUNG UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG GEBACKENER KARTOFFELERZEUGNISSE.

Title (fr)
APPAREIL ET PROCEDE DE PREPARATION DE FRITES.

Publication
EP 0288522 A1 19881102 (EN)

Application
EP 87907205 A 19871022

Priority
US 92130486 A 19861022

Abstract (en)
[origin: WO8802999A1] Apparatus and method for preparing hot food products in portions of predetermined size by rehydrating a dehydrated food product to provide a dough that can be shaped and heated. The apparatus includes means (18) for storing bags of dehydrated product and for opening individual bags as needed to maintain a desired level of dehydrated product in a hopper. Rehydration means (22) are provided, including a metering chamber (80) to meter a portion of the dehydrated food product, and a rehydration head (86) to uniformly wet the dehydrated food product to form a coherent dough. The dough is passed through a forming means to form it into predetermined pieces that are extruded from a forming chamber, and a wire knife (152) passes linearly across the forming chamber to separate the extruded product therefrom. A product transfer conveyor (208) is provided to convey the shaped dough pieces to a fryer vessel (222) in which heated frying oil is provided.

Abstract (fr)
Appareil et procédé de préparation de produits alimentaires chauds en portions d'une taille prédéterminée par réhydratation d'un produit alimentaire déshydraté pour obtenir une pâte qui peut être formée et chauffée. L'appareil comprend des moyens (18) pour stocker des sacs du produit déshydraté et pour ouvrir les sacs individuels en fonction de la demande pour maintenir un niveau désiré du produit déshydraté dans une trémie. Des moyens de réhydratation (22) sont constitués d'une chambre de dosage (80) pour doser une portion du produit alimentaire déshydraté, une tête de réhydratation (86) pour mouiller uniformément le produit alimentaire déshydraté et former une pâte cohérente. On fait passer la pâte au travers de moyens de formage pour lui donner la forme de pièces prédéterminées qui sont extrudées d'une chambre de formage, et un fil coupant (152) passe linéairement en travers de la chambre de formage pour en séparer le produit extrudé. Une bande transporteuse (208) de transfert du produit permet d'acheminer les pièces en pâte formée vers une friteuse (222) dans laquelle se trouve de l'huile de friture chaude.

IPC 1-7
A21D 8/00; A47J 37/12

IPC 8 full level
A23L 19/12 (2016.01); **A21C 11/16** (2006.01); **A21D 8/06** (2006.01); **A23G 3/34** (2006.01); **A23L 5/10** (2016.01); **A47J 37/12** (2006.01)

CPC (source: EP)
A21C 11/16 (2013.01); **A47J 37/1228** (2013.01)

Cited by
DE3604266A1

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)
WO 8802999 A1 19880505; AU 8155787 A 19880525; BR 8707512 A 19890221; CA 1330739 C 19940719; EP 0288522 A1 19881102; EP 0288522 A4 19890302; FI 882998 A0 19880622; FI 882998 A 19880622; JP H01500963 A 19890406

DOCDB simple family (application)
US 8702698 W 19871022; AU 8155787 A 19871022; BR 8707512 A 19871022; CA 550016 A 19871022; EP 87907205 A 19871022; FI 882998 A 19880622; JP 50653987 A 19871022