

Title (en)

Cooling device for the storage of pastries.

Title (de)

Kühlvorrichtung für die Lagerung von Gebäck.

Title (fr)

Dispositif de refroidissement pour le stockage de pâtisseries.

Publication

EP 0632986 A1 19950111 (DE)

Application

EP 94108589 A 19940604

Priority

DE 4322532 A 19930707

Abstract (en)

An open cooling device (refrigerating device) (1) for the storage of pastries (3), in particular the storage of chocolate-coated dry pastries, in which there is arranged in the region of a receiving container for the pastries a cooling plant (refrigerating plant) (7), the heat exchanger of which is impinged by an air flow generated by means of fans, the air supply taking place in the lower region of the container and the air discharge taking place in the upper region thereof, while the side walls of the container are hermetically sealed, is to be designed in such a way that the disadvantageous influencing of the pastries is avoided and that it is ensured that even chocolate-coated dry pastries can be stored for relatively long periods of time (several days). For this purpose, it is provided according to the invention that the cooling air be generated by means of an air conditioning unit (7) which is arranged in a space located at a relatively large distance from the container (1) of the cooling device and which is connected via an air supply conduit (6) to the container (1) for the pastries, the supply air generated by the air conditioning unit being subjected to drying by the air conditioning unit. <IMAGE>

Abstract (de)

Eine offene Kühlvorrichtung (1) für die Lagerung von Gebäck (3), insbesondere die Lagerung vom mit Schokolade überzogenem Trockengebäck, bei welcher im Bereich eines Aufnahmebehälters für das Gebäck ein Kühlaggregat (7) angeordnet ist, dessen Wärmetauscher von einem mittels Ventilatoren erzeugten Luftstrom beaufschlagt wird, wobei die Luftzufuhr im unteren Bereich des Behälters und die Luftabfuhr in dessen oberen Bereich stattfindet, während die Seitenwände des Behälters hermetisch abgeschlossen sind, soll so ausgebildet werden, daß die nachteilige Beeinflussung des Gebäcks vermieden wird und daß sichergestellt ist, daß auch mit Schokolade überzogenes Trockengebäck über längere Zeitdauer (mehrere Tage) gelagert werden kann. Hierzu ist erfindungsgemäß vorgesehen, daß die Kühlluft mittels eines Klimagerätes (7) erzeugt wird, das in einem in einem größeren räumlichen Abstand zum Behälter (1) der Kühlvorrichtung liegenden Raum angeordnet ist, und das über eine Zuluftleitung (6) mit dem Behälter (1) für das Gebäck verbunden ist, wobei die vom Klimagerät erzeugte Zuluft einer Trocknung durch das Klimagerät unterliegt. <IMAGE>

IPC 1-7

A47F 3/04

IPC 8 full level

A47F 3/04 (2006.01); **F25D 15/00** (2006.01)

CPC (source: EP)

A47F 3/0408 (2013.01); **F25D 15/00** (2013.01)

Citation (search report)

- [YA] WO 9011009 A1 19901004 - SOEDERHAMN ARCHITECT AB [SE]
- [Y] DE 9202420 U1 19920423
- [A] US 4872320 A 19891010 - ISHIZAKA YOSHIROU [JP], et al

Cited by

DE10040204A1

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI NL PT SE

DOCDB simple family (publication)

EP 0632986 A1 19950111; **EP 0632986 B1 19981104**; AT E172856 T1 19981115; DE 4322532 A1 19950112; DE 59407207 D1 19981210

DOCDB simple family (application)

EP 94108589 A 19940604; AT 94108589 T 19940604; DE 4322532 A 19930707; DE 59407207 T 19940604