



(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
25.09.2002 Patentblatt 2002/39

(51) Int Cl.7: **A47B 77/08**, F24C 15/18,
F24C 15/30, A47B 77/02

(21) Anmeldenummer: 01130766.7

(22) Anmeldetag: 22.12.2001

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(72) Erfinder: **Baumann, Udo**
22459 Hamburg (DE)

(74) Vertreter: **Baumgartl, Gerhard Willi**
AEG Hausgeräte GmbH,
Patente, Marken & Lizenzen
90327 Nürnberg (DE)

(30) Priorität: 24.03.2001 DE 10114569

(71) Anmelder: **ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.**
31015 Conegliano (IT)

(54) **System zum Zubereiten von Speisen**

(57) Die Erfindung betrifft ein System zum Zubereiten von Speisen mit

- einer von oben zugänglichen zentralen ersten Zone, die wenigstens zum Garen dient,
- wenigstens einer von oben zugänglichen, die erste Zone zumindest teilweise umgebenden zweiten Zone, die wenigstens zum Zwischenlagern und/oder Reinigen und/oder Zubereiten dient,

- wenigstens einer von oben zugänglichen, die erste und/oder zweite Zone zumindest teilweise umgebenden dritten Zone, die wenigstens zum Bereitstellen dient,
- wenigstens einer von vorn erreichbaren vierten Zone, die unter wenigstens der ersten Zone angeordnet ist und wenigstens zum Lagern dient und/oder ein oder mehrere Kompressoren und/oder Installationen für Energie und/oder Medien aufnimmt.

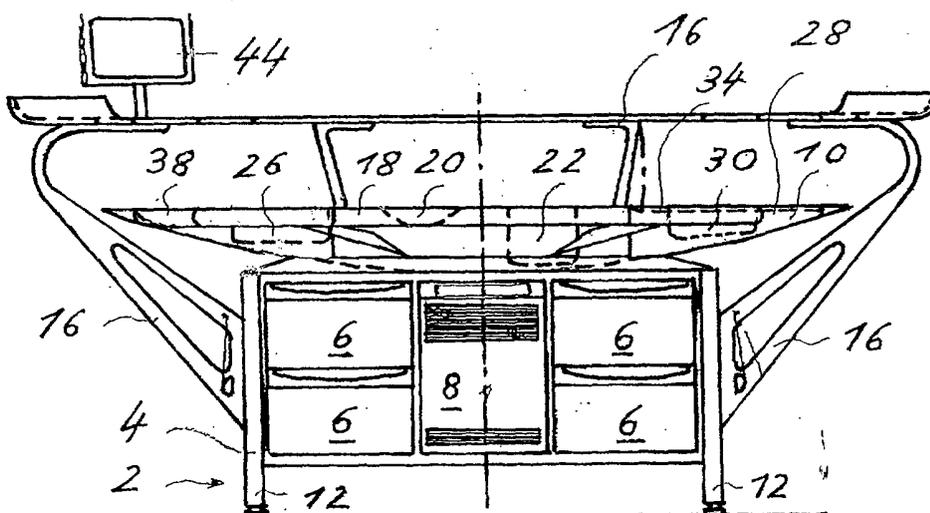


Fig. 1

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein System zum Zubereiten von Speisen.

[0002] Sowohl im Haushalt als auch in der Gastronomie ist das sogenannte front cooking bekannt, bei dem die Speisen vor den Augen des Gastes zubereitet werden. Hierzu sei zum einen auf Kücheneinrichtungen im Wohnbereich verwiesen, die neben einer Aneinanderreihung von Herd, Spüle, Kühlschrank und Geschirrspüler einen seitlich zugeordneten Barbereich besitzen. Zum anderen sind aus der Gastronomie sogenannte heiße Tische oder Tepanplatten bekannt, die unmittelbar hinter Gästetischen stehen. Die EP 0 344 562 A1 schließlich variiert die Aneinanderreihung einzelner Möbel durch unterschiedliche Bestückbarkeit in einem vorbestimmten Bereich. Aus der Aneinanderreihung von Möbeln resultiert jedoch eine Reihe von Nachteilen, die neben der eingeschränkten Präsentation für den Gast und dem ineffektiven mechanischen und steuernden Zugriff durch den Koch auch die geringe Variabilität betrifft.

[0003] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, diese Nachteile zu vermeiden.

[0004] Erfindungsgemäß wird diese Aufgabe durch die Merkmale des Anspruches 1 gelöst.

[0005] Das System zum Zubereiten von Speisen weist auf

- eine von oben zugängliche zentrale erste Zone, die wenigstens zum Garen dient,
- wenigstens eine von oben zugängliche, die erste Zone zumindest teilweise umgebende zweite Zone, die wenigstens zum Zwischenlagern und/oder Reinigen und/oder Zubereiten dient,
- wenigstens eine von oben zugängliche, die erste und/oder zweite Zone zumindest teilweise umgebende dritte Zone, die wenigstens zum Bereitstellen dient,
- wenigstens eine von vorn erreichbare vierte Zone, die unter wenigstens der ersten Zone angeordnet ist und wenigstens zum Lagern dient und/oder ein oder mehrere Kompressoren und/oder Installationen für Medien und/oder Energie aufnimmt.

[0006] Sein kompakter Aufbau erlaubt zum einen kurze mechanische und steuernde Zugriffe und gute Sicht und zum anderen eine große Flexibilität.

[0007] Dabei weist die vorzugsweise runde erste Zone eine vollständig oder bereichsweise betreibbare Garfläche auf, der neben einer oder mehreren Induktionsheizungen auch wenigstens ein Spezialkocher, beispielsweise ein vorzugsweise induktionsbeheizter Wok und/oder ein induktionsbeheizter Pasta-Kocher und/oder eine induktionsbeheizte Griddle- oder Bratplatte zugeordnet sein kann.

[0008] Der oder die Spezialkocher, die vorzugsweise bündig mit der Garfläche abschließen, sind insbeson-

dere im vorderen Bereich der Garfläche angeordnet.

[0009] Die Garfläche ist durch eine Platte gebildet, die in einem ersten Träger aufgenommen ist, vorzugsweise aus Glas, Glaskeramik, Stein oder Metall, beispielsweise Edelstahl, besteht und als Tepan-Platte zur Zubereitung japanischer oder anderer Gerichte ausgebildet sein kann.

[0010] Die zweite Zone weist wenigstens eine Kühlwanne und/oder eine Spüle und/oder eine Schneidplatte auf, die vorzugsweise ebenfalls bündig mit der Garfläche abschließen. Die Kühlwanne läßt sich auf einer ersten Seite und die Spüle und die Schneidplatte auf einer gegenüberliegenden zweiten Seite der Garfläche anordnen, die Schneidplatte vor oder auf der Spüle.

[0011] Neben der Garfläche sind Schalen, insbesondere Porzellanschalen, angeordnet, die insbesondere bündig mit der Garfläche abschließen und vor allem der Bereitstellung von Zutaten dienen.

[0012] Die Kühlwanne und/oder die Spüle und/oder das Schneidbrett und/oder die Schalen sind in einem zweiten Träger aufgenommen, der mit dem ersten Träger vorzugsweise eine Einheit bildet.

[0013] Insgesamt besteht die zweite Zone aus zwei Abschnitten, die mit der dazwischenliegenden ersten Zone etwa eine Ellipse bilden.

[0014] Die dritte Zone weist wenigstens ein Bord auf, das vorzugsweise höhenverstellbar und/oder in einer über der Garfläche liegenden Ebene angeordnet ist und/oder als Ausgabebord und/oder als Teller- und Gewürzbord und/oder als Eßplatz ausgebildet ist. Ausgabebord und/oder Eßplatz befinden sich dabei vorzugsweise hinter der ersten Zone, Gewürz- und Tellerbord vorzugsweise jeweils seitlich der zweiten Zone. Alle Borde sind in einem oder mehreren dritten Trägern aufgenommen.

[0015] Behältern wie Kühlwanne (26), Pasta-Cooker (22) und Spülbecken (30) sind Abflüsse zugeordnet. Von der Spüle aus sind wenigstens alle Bereiche der ersten und zweiten Zone abspritzbar.

[0016] Die vierte Zone besitzt eine Einrichtung zur Aufnahme wenigstens einer Kühleinrichtung und/oder einer Warmhalteinrichtung (insbesondere auch Back- oder Convectionsöfen) und/oder eines Kompressors und/oder von Installationen für Energie und Medien wie Strom, Wasser, Gas, wobei insbesondere mehrere Kühleinrichtungen mit jeweils unterschiedlichen Kühltemperaturen vorgesehen sind.

[0017] Die Einrichtung besitzt einen tischartigen vierten Träger, der zur Aufnahme von Schubfächern, die beispielsweise Kühleinrichtungen und/oder Warmhalteinrichtungen aufnehmen können, dienen. Am vierten Träger stützen sich insbesondere der erste und/oder zweite und/oder dritte Träger ab.

[0018] Über wenigstens der ersten Zone ist eine Ablufthaube vorgesehen. Die für ein solches System günstige Ablufthaube ist an einem fünften Träger angeordnet, der auch eine Systembeleuchtung tragen kann und direkt oder indirekt mit einem der ersten bis vierten Trä-

ger verbunden sein sollte und sich zumindest abschnittsweise über der ersten und/oder zweiten und/oder dritten Zone wölbt, beispielsweise als gebogener Stab .

[0019] Schließlich besitzt das System in einer bevorzugten Ausbildung wenigstens eine Steuerung wenigstens zum Steuern systemgebundener Prozesse und/oder zur Informationsgewinnung. Sie weist vorzugsweise einen Touch-Screen auf, besitzt insbesondere Internet-Zugang und kann dem Koch und/oder einem Gast zur Verfügung stehen.

[0020] Die Erfindung wird nachstehend anhand zweier Ausführungsbeispiele näher erläutert. Die zugehörigen schematischen Zeichnungen zeigen in

Fig. 1 eine Vorderansicht eines ersten Kochsystems von der Bedienerseite aus gesehen,
 Fig. 2 das Kochsystem in der Draufsicht,
 Fig. 3 das Kochsystem in der Seitenansicht,
 Fig. 4 eine Vorderansicht eines zweiten Kochsystems,
 Fig. 5 eine Vorderansicht eines dritten Kochsystems und
 Fig. 6 eine Draufsicht auf eine erste und zweite Zone eines Kochsystem nach den Figuren 4 und 5 mit verschiedenen Schnitten.

Das Kochsystem S nach den Figuren 1 bis 3 gruppiert sich um einen Kühl Tisch 2 mit einem rahmenartigen Träger 4, der Kühl- und/oder Tiefkühl- und/oder Warmhalteschubladen 6 für unterschiedliche Produkte wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Molkereiprodukte und einen dazwischen angeordneten Kompressor- und/oder Generator- und/oder Medien- und Energieteil 8 aufnimmt. Auf dem Träger 4 stützt sich ein nach oben geöffneter schüsselförmiger Träger 10 mit einer etwa elliptischen Deckfläche ab. An den Seiten 12 und der Rückseite 14 des Trägers 4 sind Träger 16 befestigt, die den Rand des Trägers 10 umgreifen, indem sie sich zunächst vom Träger 4 schräg nach oben wegerstrecken und oberhalb des Trägers 10 ein Stück horizontal nach innen verlaufen. An der dem Koch abgewandten Gästeseite des Kühltisches 2 befindet sich eine auswechselbare und beleuchtbare Frontblende F, die mit Informationen versehen sein kann, beispielsweise mit den Namen des Restaurants und/oder des Kochs.

[0021] Auf dem Träger 10 ist mittig eine runde Glaskeramikplatte 18 angeordnet, in der im bedienerzugewandten vorderen Teil nebeneinander ein induktionsbeheizter Wok 20 und ein induktionsbeheizter Pasta Cooker 22 bündig aufgenommen und unter der im bedienerabgewandten hinteren Teil drei Induktionsheizsysteme 24 befestigt sind. An die runde Glaskeramikplatte 18 schließt sich auf der einen Seite eine in der Draufsicht sichelförmige Kühlwanne 26 und auf der anderen Seite eine in der Draufsicht sichelförmige Ablage 28 fluchtend an, in der ein kleines rundes Spülbecken 30 mit darin angeordneter Armatur 32, z. B. mit Wassermengendo-

sierung und ausziehbarem Schlauch, und eine Kunststoff-Schneidplatte 34 zum Vorbereiten und Ausrichten der Speisen eingelassen sind. Im Gegensatz zur Ablage 28, die den in der Draufsicht elliptischen Träger 10 nach außen nahezu vollständig abdeckt, reicht die Kühlwanne 26 nicht bis zum äußeren Rand des Trägers 10, so daß in dem verbleibendem Streifen 36 Raum zum Einlassen von Porzellanschalen 38 bleibt. Von der beispielsweise mit Eis füllbaren Kühlwanne 26 und dem Spülbecken 30 führen nichtdargestellte Abflußleitungen zum Medienteil 8, von der Armatur sind es nichtdargestellte Zuflußleitungen. Der Kühlwanne 26 kann darüber hinaus ein nichtdargestelltes Kühlaggregat zugeordnet sein. Auch ist es möglich, die Kühlwanne 26 aus hygienischen Gründen unterteilt vorzusehen.

[0022] Auf dem hinteren Träger 16 ist ein Bord 40 befestigt, das vorzugsweise entweder zur Ausgabe von Speisen oder als Eßplatz, beispielsweise als Bar vorgesehen ist. Die seitlichen Träger 16 nehmen Borde 42 auf, die je nach Rahmenbedingungen entweder als Ablage für Arbeitsmittel, Geschirr oder Gewürze oder ebenfalls als Speisenausgabe oder Eßplatz dienen. Sowohl die Träger 16 als auch die Borde 40 und 42 können höhenverstellbar sein.

Einer der seitlichen Träger 16 trägt eine Steuerung bzw. deren Bedieneinheit 44, mit der nicht nur Prozesse des Kochsystems wie Koch-, Kühl-, Wärme- und Wasserprozesse steuerbar sind, sondern auch auf das Internet zugegriffen werden kann, beispielsweise für manuelle oder automatische Bestellvorgänge, Rezeptinformationen und dgl. Es versteht sich, daß eine solche Steuerung erfindungsgemäß auch anders konfigurierbaren Kochsystemen zuordenbar ist.

[0023] Vor der dem Koch zugewandten Vorderseite ist in Höhe der Glaskeramikplatte 18 eine Reling 46 angeordnet, die in vorbestimmtem Abstand der Ellipse der Glaskeramikplatte 18 folgt und sich mittels zweier Stege 48 am Träger 10 abstützt. Die nichtdargestellte Ablufthaube kann separat angeordnet oder mittels eines ebenfalls nicht dargestellten Trägers oder Auslegers an einem der Träger befestigt sein.

[0024] Wie dies im einzelnen erfolgen kann, ist einer weiteren Ausbildung des Kochsystems S nach den Figuren 4 bis 6 zu entnehmen. Hier reicht der Träger 4 für den Kühltisch 2 bis zur Höhe der von horizontalen Trägern 16 getragenen Borde 40 und 42. Neben den Trägern 16 nimmt er auch den Träger 10 und die Reling 46 auf, die zwischen beiden Trägerebenen angeordnet ist.

Auf den gegenüberliegenden Trägern 16 ist gemäß Fig. 4 jeweils ein Stab 50 derart vertikal befestigt, daß sich ein die beiden Stäbe an ihren freien Enden horizontal verbindender dritter Stab 52 auch über der Mitte der Garfläche erstreckt, um dort eine Ablufthaube 54 zu tragen, die mit nichtdargestellter Garflächenbeleuchtung ausgestattet sein kann. An den vertikalen Stäben 52 können außerdem jeweils ein oder mehrere Borde 56 aufgenommen sein. Statt dreier Stäbe ist gemäß Fig. 5 ein sich über der Garfläche wölbender Einzelstab 58

vorgesehen.

[0025] Im Gegensatz zu dem in den Figuren 1 bis 3 dargestellten schüsselartigen Träger 10 wird in den Kochsystemen nach den Figuren 4 und 5 ein in Fig. 6 näher dargestellter flacher Träger 10 eingesetzt. Obwohl dessen Draufsicht ebenfalls eine Ellipsenform erkennen läßt, ist auch die Anordnung der einzelnen Elemente eine etwas andere als vorbeschrieben. So schließt sich an die identisch ausgebildete und bestückte Glaskeramikplatte 18 auf einer Seite zunächst eine Reihe von Schalen 38 und erst dann eine Kühlwanne 26 an, während auf der anderen Seite zwei jeweils nierenförmige Elemente eingelassen sind, die beide als Spülbecken 28 ausgebildet sein können, deren wenigstens eines mit einem Schneidbrett 34 oder Ähnlichem abdeckbar ist. Hier sind jedoch beide Funktionen strikt getrennt, d. h., eines der eingelassenen nierenförmigen Elemente ist ein Spülbecken 30 und das andere ein Schneidbrett 34.

[0026] In dem vorliegenden Kochsystem sind alle Funktionen für die Zubereitung hochwertiger Menüs vereinigt. Dies reicht von der Lagerung und Vorbereitung über die kalte und warme Zubereitung bis zur Reinigung. Die Borde erlauben die Verwendung als Eß- und Trinkbar, an der die Gäste die Zubereitung ihrer Speisen verfolgen können. Sie können aber auch als Bereitstellung dienen, an der der Kellner oder der Gast seine Speisen abholt. Das Kochsystem eignet sich insbesondere für die Gastronomie, beispielsweise Spezialitätenrestaurants wie japanische Restaurants. In den Kochzonen sind neben Induktionsheizungen auch Folienheizungen für Flächenheizung einsetzbar. Bei dem Induktions-Pasta-Cooker handelt es sich um ein Chromnikkelstahl-Gefäß von etwa 220 mm Durchmesser mit einem für induktive Heizung ausgelegten Boden, einem Wasserablaßhahn und einem zweiten Sieb, so daß Spargel, Pasta usw. direkt eingegeben und das Kochwasser von der Front aus mittels Bedienhebel abgelassen werden kann.

Patentansprüche

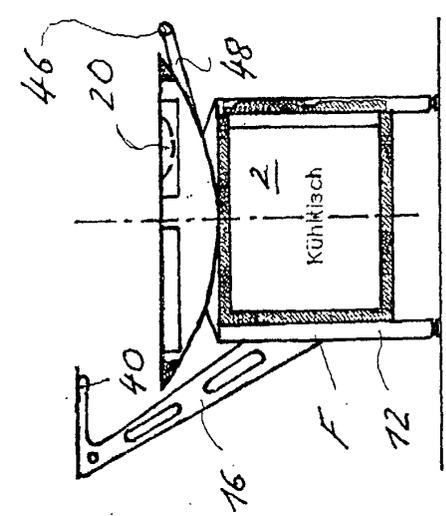
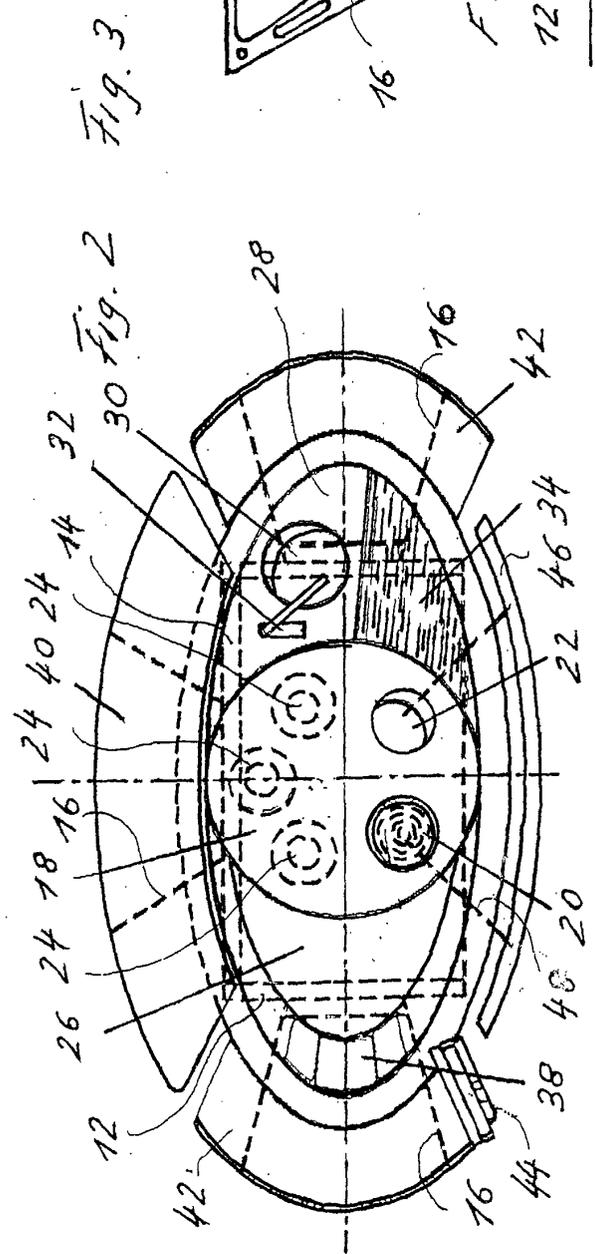
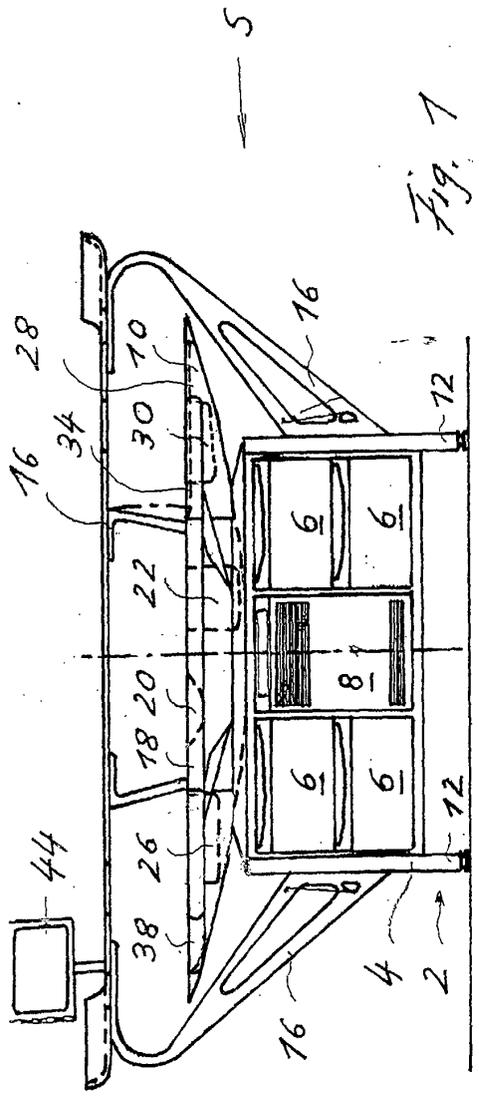
1. System zum Zubereiten von Speisen mit

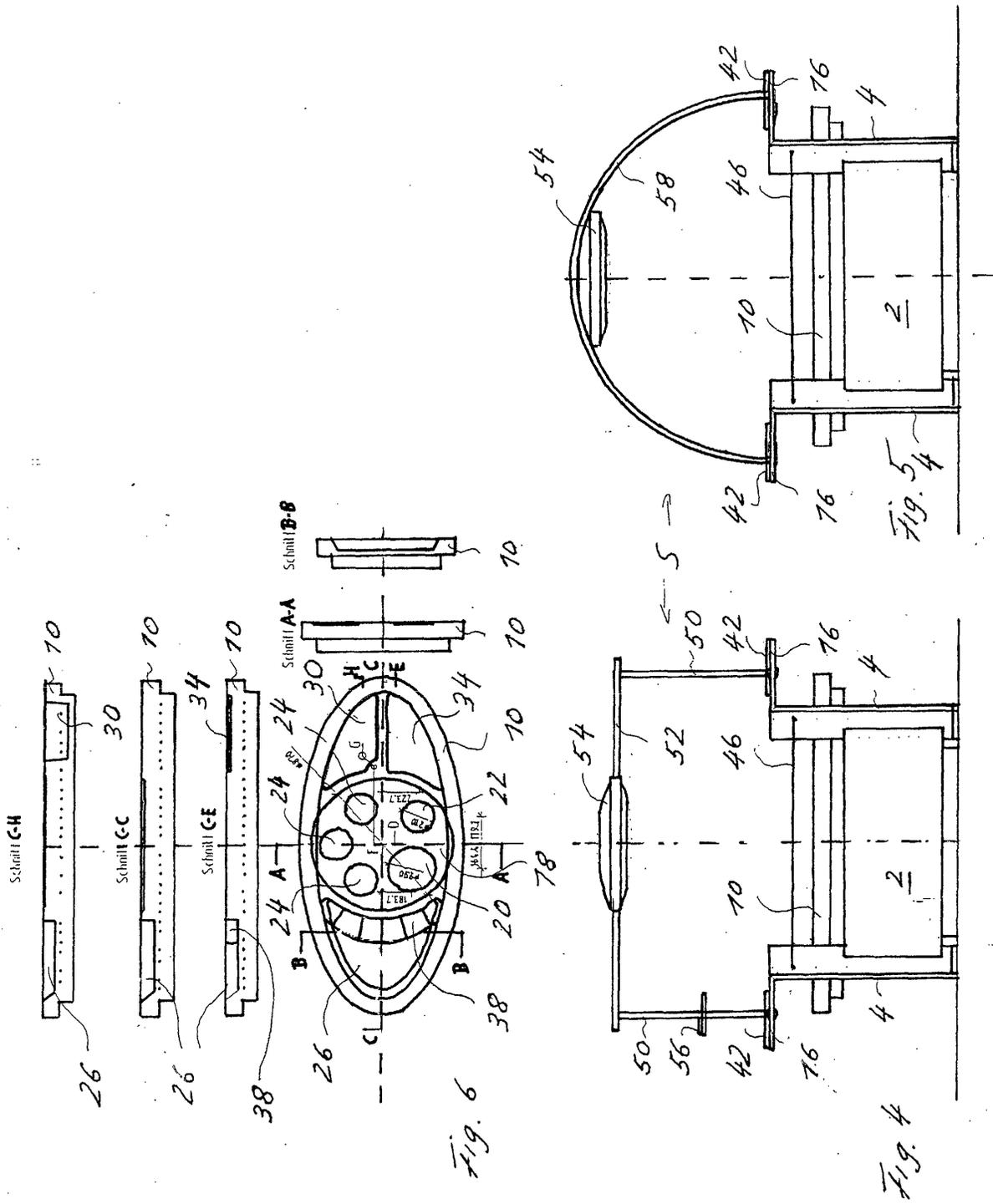
- einer von oben zugänglichen zentralen ersten Zone, die wenigstens zum Garen dient,
- wenigstens einer von oben zugänglichen, die erste Zone zumindest teilweise umgebenden zweiten Zone, die wenigstens zum Zwischenlagern und/oder Reinigen und/oder Zubereiten dient,
- wenigstens einer von oben zugänglichen, die erste und/oder zweite Zone zumindest teilweise umgebenden dritten Zone, die wenigstens zum Bereitstellen dient,
- wenigstens einer von vorn erreichbaren vierten Zone, die unter wenigstens der ersten Zone an-

geordnet ist und wenigstens zum Lagern dient und/oder wenigstens ein oder mehrere Kompressoren und/oder Generatoren und/oder Installationen für Energie und/oder Medien aufnimmt.

- 5 2. System nach Anspruch 1, bei dem über wenigstens der ersten Zone eine Ablufthaube vorgesehen ist.
- 10 3. System nach Anspruch 1 oder 2, bei dem die erste Zone eine vollständig oder bereichsweise betriebsfähige Garfläche aufweist, der insbesondere eine oder mehrere Induktionsheizungen (24) und/oder Folienheizungen und/oder wenigstens ein Spezialkocher, beispielsweise ein Wok (20) und/oder ein Pasta-Cooker (22) und/oder eine Griddle bzw. Bratplatte, zugeordnet ist.
- 15 4. System nach Anspruch 3, bei dem der wenigstens eine Spezialkocher bündig mit der Garfläche abschließt und/oder induktionsbeheizt ist.
- 20 5. System nach Anspruch 3 oder 4, bei dem ein oder mehrere Spezialkocher im vorderen Bereich der Garfläche angeordnet sind.
- 25 6. System nach einem der Ansprüche 3 bis 5, bei dem die Garfläche durch eine Platte (18) gebildet ist, die insbesondere aus Glas, Glaskeramik, Stein oder Metall, beispielsweise Edelstahl, besteht und vorzugsweise als Tepan-Platte zur Zubereitung japanischer und anderer Gerichte ausgebildet ist.
- 30 7. System nach Anspruch 6, bei dem die Platte (18) in einem ersten Träger aufgenommen ist.
- 35 8. System nach einem der Ansprüche 1 bis 7, bei dem die erste Zone rund ausgebildet ist.
- 40 9. System nach einem der Ansprüche 1 bis 8, bei dem die zweite Zone wenigstens eine Kühlwanne (26) und/oder eine Spüle und/oder eine Schneidplatte (34) aufweist, die insbesondere bündig mit der Garfläche abschließen.
- 45 10. System nach Anspruch 9, bei dem die Kühlwanne (26) auf einer ersten Seite und die Spüle und die Schneidplatte (34) auf einer gegenüberliegenden zweiten Seite der Garfläche angeordnet sind.
- 50 11. nach Anspruch 10, bei dem die Schneidplatte (34) vor oder auf einer Spüle angeordnet ist.
- 55 12. System nach Anspruch 10 oder 11, bei dem auf der ersten Seite neben der Garfläche Schalen (38), insbesondere Porzellanschalen, angeordnet sind, die insbesondere bündig mit der Garfläche abschließen.

13. System nach einem der Ansprüche 9 bis 12, bei dem wenigstens die Kühlwanne (26) und/oder die Spüle und/oder das Schneidbrett (34) und/oder die Schalen (38) in einem zweiten Träger aufgenommen sind. 5
14. System nach Anspruch 13, bei dem der zweite Träger mit dem ersten Träger ein Einheit (10) bildet.
15. System nach einem der Ansprüche 1 bis 19, bei dem die zweite Zone aus zwei Abschnitten besteht, die mit der dazwischenliegenden ersten Zone etwa eine Ellipse bilden. 10
16. System nach einem der Ansprüche 1 bis 15, bei dem die dritte Zone wenigstens ein Bord aufweist, das insbesondere höhenverstellbar und/oder in einer über der Garfläche liegenden Ebene angeordnet ist und/oder als Ausgabebord (40) und/oder als Ablagebord (42) und/oder als Eßplatz (40) ausgebildet ist. 15 20
17. System nach Anspruch 16, bei dem hinter der ersten Zone ein Ausgabebord (40) und/oder ein Eßplatz (40) und seitlich der zweiten Zone jeweils ein Geschirr- und Gewürzbord (42) vorgesehen sind. 25
18. System nach Anspruch 16 oder 17, bei dem das oder die Borde in einem insbesondere höhenverstellbaren dritten Träger (16) aufgenommen sind. 30
19. System nach einem der Ansprüche 1 bis 18, bei dem den Behältern wie Kühlwanne (26), Pasta-Cooker (22) und Spülbecken (30) Abflüsse zugeordnet sind. 35
20. System nach einem der Ansprüche 1 bis 19, bei dem von der Spüle aus wenigstens alle Bereiche der ersten und zweiten Zone abspritzbar sind. 40
21. System nach einem der Ansprüche 1 bis 20, bei dem die vierte Zone eine Einrichtung (2) zur Aufnahme wenigstens einer Kühleinrichtung und/oder einer Warmhalteeinrichtung und/oder eines Kompressors und/oder von Installationen für Energie und Medien wie Strom, Wasser, Gas aufweist. 45
22. System nach Anspruch 21, bei dem mehrere Kühleinrichtungen (6) mit jeweils unterschiedlichen Kühltemperaturen vorgesehen sind. 50
23. System nach Anspruch 21 oder 22, bei dem die Einrichtung (2) einen tischartigen vierten Träger (4) aufweist, der insbesondere zur Aufnahme von Schubfächern (6) ausgebildet ist, die vorzugsweise Kühleinrichtungen und/oder Warmhalteeinrichtungen, insbesondere auch Back- oder Konvektions-
- öfen aufnehmen.
24. System nach Anspruch 23, bei dem der vierte Träger (4) den ersten (10) und/oder zweiten (10) und/oder dritten (16) Träger aufnimmt.
25. System nach einem der Ansprüche 2 bis 24, bei dem die Ablufthaube (54) an einem fünften Träger (50, 52, 58) angeordnet ist, der auch eine Systembeleuchtung tragen kann.
26. System nach Anspruch 25, bei dem der fünfte Träger (50, 52, 58) direkt oder indirekt mit einem der ersten bis vierten Träger (4, 10, 16) verbunden ist.
27. System nach Anspruch 25 oder 26, bei dem sich der fünfte Träger (50, 52, 58) zumindest abschnittsweise über der ersten und/oder zweiten und/oder dritten Zone wölbt.
28. System nach einem der Ansprüche 1 bis 27 mit wenigstens einer Steuerung (44) wenigstens zum zentralen Steuern systemgebundener Prozesse und/oder zur Informationsgewinnung für den Koch und/oder einen Gast.
29. System nach Anspruch 28, bei dem die wenigstens eine Steuerung (44) einen Touch-Screen aufweist und/oder Internet-Zugang hat.







Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 01 13 0766

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
A	US 3 617 693 A (SHIMOSAWA RON) 2. November 1971 (1971-11-02) * Zusammenfassung; Abbildungen * ---	1-29	A47B77/08 F24C15/18 F24C15/30 A47B77/02
A	US 3 740 513 A (MATRONE J ET AL) 19. Juni 1973 (1973-06-19) * Zusammenfassung; Abbildungen * ---	1-29	
A	DE 295 00 398 U (NARDOZZA MERCURIO SCHREINERBET) 9. März 1995 (1995-03-09) * Abbildungen * -----	1-29	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7)
			A47B F24C A47J
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Forschernort DEN HAAG		Abschlußdatum der Recherche 2. Juli 2002	Prüfer Ottesen, R
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPC FORM 1503 03/92 (P04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 01 13 0766

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patendokumente angegeben.
Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

02-07-2002

Im Recherchenbericht angeführtes Patendokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
US 3617693 A	02-11-1971	KEINE	
US 3740513 A	19-06-1973	FR 2218536 A1 GB 1421297 A	13-09-1974 14-01-1976
DE 29500398 U	09-03-1995	DE 29500398 U1 AT 1117 U1	09-03-1995 25-11-1996

EPC FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82