

(19)



(11)

EP 2 768 341 B1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des Hinweises auf die Patenterteilung:
07.06.2017 Patentblatt 2017/23

(51) Int Cl.:
A47B 77/02 (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **12780446.6**

(86) Internationale Anmeldenummer:
PCT/EP2012/070303

(22) Anmeldetag: **12.10.2012**

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:
WO 2013/057054 (25.04.2013 Gazette 2013/17)

(54) **TRANSPORTABLES, MODULARES KÜCHENSYSTEM ZUR VERPFLEGUNG EINER VIELZAHL VON MENSCHEN**

TRANSPORTABLE, MODULAR KITCHEN SYSTEM FOR FEEDING A PLURALITY OF PEOPLE

SYSTÈME DE CUISINE MODULAIRE TRANSPORTABLE POUR NOURRIR UNE PLURALITÉ D'ÊTRES HUMAINS

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR

- **MUELLER, Michael**
74532 Ilshofen (DE)
- **ZIMMERMANN, Peter**
75443 Oetisheim (DE)
- **SCHWANDNER, Oliver**
70190 Stuttgart (DE)
- **SAYGIN, Markus, Kurt**
10627 Berlin (DE)

(30) Priorität: **21.10.2011 DE 102011117092**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
27.08.2014 Patentblatt 2014/35

(73) Patentinhaber: **Kärcher Futuretech GmbH**
71409 Schwaikheim (DE)

(74) Vertreter: **Witte, Weller & Partner Patentanwälte mbB**
Postfach 10 54 62
70047 Stuttgart (DE)

(72) Erfinder:

- **MOSER, Michael**
74420 Oberrot-Hausen (DE)
- **MERZ, Erwin**
71334 Waiblingen (DE)

(56) Entgegenhaltungen:
EP-A1- 1 600 403 DE-A1-102006 032 227
DE-A1-102007 046 626 DE-U1-202004 011 970
DE-U1-202007 006 355 DE-U1-202013 101 802

EP 2 768 341 B1

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents im Europäischen Patentblatt kann jedermann nach Maßgabe der Ausführungsordnung beim Europäischen Patentamt gegen dieses Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist. (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft ein transportables, modulares Küchensystem zur Verpflegung einer Vielzahl von Menschen, mit einem ersten Modul und zumindest einem weiteren Modul, wobei das erste Modul ein Spülbecken und eine erste Transportkiste mit zumindest einer ersten Seitenfläche aufweist, die im Küchenbetrieb eine erste Küchenarbeitsfläche bildet, und wobei das weitere Modul ein Gargerät und eine weitere Transportkiste mit zumindest einer weiteren Seitenfläche aufweist, die im Küchenbetrieb eine weitere Küchenarbeitsfläche bildet, wobei die erste und die weitere Transportkiste jeweils eine Oberseite, eine Unterseite und Seitenwände besitzen, die gemeinsam jeweils einen Innenraum umschließen.

[0002] Ein solches Küchensystem ist aus DE 101 16 098 A1 bekannt.

[0003] Es gibt eine Vielzahl von mobilen bzw. transportablen Systemen zum Garen von Speisen, angefangen von kleinen transportablen Kochstellen und/oder Grills bis hin zu vollständigen Küchensystemen, die verschiedene Kochstellen sowie eine Spülmöglichkeit für Geschirr und Ablageflächen oder Schränke für Küchengeräten beinhalten. DE 101 16 098 A1 beschreibt ein solches transportables Küchensystem, das aus mehreren Rollwagen besteht, die jeweils einzeln transportiert werden können. Ein Rollwagen des Systems besitzt einen integrierten Gasherd und seitliche Wandteile, die in eine horizontale Position hochgeklappt werden können, um Küchenarbeitsflächen neben dem Gasherd bereitzustellen. Ein anderer Rollwagen besitzt einen integrierten Spültisch und eine weitere Seitenfläche, die als Küchenarbeitsfläche hochgeklappt werden kann. Weitere Rollwagen beinhalten einen Kühlschrank, einen Röhrenstapler für Teller, einen Wärmespeicher zum Warmhalten von Speisen und eine Zapfanlage für Getränke. Dieses Küchensystem ist vor allem zur Anwendung im Bereich Catering oder Partyservice ausgelegt. Die Rollwagen ermöglichen einen bequemen Transport an den Einsatzort, und die Küchenarbeitsflächen können zu einer langen Küchenzeile miteinander verbunden werden. Das bekannte System ist jedoch nicht optimal zur Verpflegung von Personen in einem Katastrophengebiet, etwa nach einem Erdbeben und/oder bei anderen humanitären oder militärischen Einsätzen in unwegsamen Gegenden.

[0004] Ein anderes mobiles Küchensystem für Catering und sogenanntes Front Cooking ist aus einem Prospekt der Firma Blanco, 75033 Oberderdingen, Deutschland mit dem Titel "blancocook" bekannt. Auch dieses System ist nicht für die Verpflegung von Personen in einem Katastrophengebiet ausgelegt.

[0005] DE 84 18 895 U1 offenbart einen sogenannten Küchenblock. In diesem Fall sind ein Herd mit zwei Kochplatten, ein Spülbecken, eine Küchenarbeitsfläche und ein Kühlschrank in einer Transportkiste integriert. Die Transportkiste besitzt einen Deckel, der in eine vertikale Position hochgeklappt werden kann, um die integrierte

Herdplatte und das integrierte Spülbecken freizugeben. In dem Deckel sind Regalflächen ausgebildet. Dieses bekannte System eignet sich als mobile Kleinküche. Eine professionelle Zubereitung von Speisen für eine größere Anzahl von Personen ist mit diesem System jedoch nicht über längere Zeit möglich.

[0006] US 6,543,436 B2 offenbart eine tragbare oder rollbare Kiste, die "entgefaltet" werden kann, um eine kleine Kochstelle mit mehreren kleinen Arbeitsflächen und Stauflächen aufzubauen. Dieses System lässt sich offensichtlich gut transportieren, es beinhaltet jedoch keine Spülmöglichkeit und die Kapazität ist für ein Küchensystem, das zur professionellen Verpflegung von Personen in einem Katastrophengebiet eingesetzt werden soll, zu gering. Das System aus US 6,543,436 B2 ist eher für einfache Campinganwendungen und für eine Nutzung durch wenige Personen geeignet.

[0007] Ähnliches gilt für ein Küchensystem, das in US 6,591,831 B2 beschrieben ist. Auch dieses bekannte System eignet sich eher für Camping, nicht jedoch zur professionellen Verpflegung einer höheren Anzahl von Personen.

Des Weiteren offenbart DE 10 2006 032 227 A1 eine mobile Vorrichtung für mindestens eine Heizeinrichtung zum Zubereiten und/oder Bereitstellen von Speisen, insbesondere zum Einsatz als Feld- oder Campingküche. Diese Vorrichtung besitzt einen quaderförmigen Grundkörper mit einer Bodenfläche, einer Rückwand und zwei Seitenflächen sowie einer parallel zu der Bodenfläche angeordneten Arbeitsfläche. Die Heizeinrichtung ist auf einem Zwischenboden unterhalb der Arbeitsfläche anordenbar und weist eine Ausnehmung in einem Gastro-Norm-Grundmaß auf.

[0008] DE 200 04 358 U1 offenbart ein modulares Möbelsystem, das unter anderem für Küchenmöbel eingesetzt werden soll. Die einzelnen Möbel werden aus einem mehrteiligen, selbsttragenden Grundgerüst aufgebaut und durch Arbeitsplatten und Seitenwände ergänzt. Das System ist jedoch nicht für einen mobilen Einsatz in einem Katastrophengebiet ausgelegt. Es zielt eher auf eine problemlose Montage nach einem Umzug von einer Wohnung in eine andere Wohnung ab.

DE 20 2007 006 355 U1 offenbart eine Transportkiste zum Transport hochwertiger, schwerer Transportgüter mit einem Boden, auf dem ein Objektträger verschiebbar angeordnet ist und eine Arretierung, die den Objektträger während des Transports festhält. Ein Deckel ist über Scharniere mit dem Boden klappbar verbunden und kann so geöffnet werden, dass das Transportgut im geöffneten Zustand der Transportkiste parallel zu der Schieberachse zugänglich ist.

DE 20 2013 101 802 U1 offenbart eine weitere Transportkiste mit einem Aufnahmeraum für Transportgut, der von einem Boden und Seitenwänden umschlossen ist. An den Seitenwänden sind Mittel zur Anordnung von Halteeinrichtungen vorgesehen.

EP 1 600 403 A1 offenbart eine Verpackung für eine Küchenspüle, die besonders gute Dämpfungseigenschaften

ten aufweist, um Transportschäden zu vermeiden. Die Spüle wird zumindest teilweise mit einem geschäumten Kunststoffmaterial abgestützt.

[0009] Trotz der zahlreichen bekannten transportablen Küchensysteme besteht somit ein Bedarf für ein neues Küchensystem, das sich speziell an den Anforderungen von Hilfsorganisationen orientiert, die Hilfseinsätze in Katastrophengebieten durchführen. Derartige Hilfseinsätze können sich über Wochen oder gar Monate hinziehen und sind mit hohen körperlichen Anstrengungen verbunden, so dass der Wunsch nach einem mobilen und robusten Küchensystem besteht, mit dem eine größere Anzahl von Personen über einen längeren Zeitraum hinweg professionell gepflegt werden kann. Gleichzeitig soll das neue Küchensystem einen Transport in unwegsamem Gelände ermöglichen, und es soll möglichst kostengünstig sein, da humanitäre Hilfseinsätze häufig aus Spendengeldern und/oder mit kleinen Etats finanziert werden müssen.

[0010] Es ist eine Aufgabe der vorliegenden Erfindung, ein transportables, modulares Küchensystem anzugeben, das diese zum Teil gegensätzlichen Anforderungen möglichst gut erfüllt.

[0011] Gemäß einem Aspekt der vorliegenden Erfindung wird ein transportables, modulares Küchensystem der eingangs genannten Art vorgeschlagen, wobei das Gargerät und das Spülbecken jeweils lose Einzelgeräte sind, die wahlweise in dem Innenraum der jeweiligen Transportkiste verstaut oder getrennt von der jeweiligen Transportkiste bestimmungsgemäß eingesetzt werden können, wobei die erste Transportkiste erste Sicherungselemente zur transportgesicherten Aufnahme des Spülbeckens in dem Innenraum der ersten Transportkiste aufweist, wobei die weitere Transportkiste weitere Sicherungselemente zur transportgesicherten Aufnahme des Gargerätes in dem Innenraum der weiteren Transportkiste aufweist, wobei die erste und die weitere Seitenfläche jeweils eine glatte Oberfläche aus Edelstahl besitzen, wobei die Oberseiten der ersten und der weiteren Transportkiste jeweils glatte Flächen aus Edelstahl sind und somit als zusätzliche Küchenarbeitsflächen ausgebildet sind, und wobei zumindest eines der Module einen Satz Tischbeine beinhaltet, die dazu ausgebildet sind, zusammen mit der ersten oder weiteren Seitenfläche einen freistehenden Arbeitstisch zu bilden, wobei die genannte Seitenflächen vollständig von der entsprechenden Transportkiste herausgelöst werden können.

[0012] Das neue Küchensystem beinhaltet mehrere Transportkisten, in denen Funktionskomponenten, wie insbesondere das Gargerät und das Spülbecken, für den Transport untergebracht sind. In bevorzugten Ausführungsbeispielen ist das Gewicht jeder einzelnen Transportkiste im transportfertigen Zustand auf maximal 100 kg begrenzt, so dass jede Transportkiste zur Not von zwei bis vier Leuten getragen werden kann. Die Unterbringung der Funktionskomponenten in dem Innenraum der jeweiligen Transportkiste gewährleistet, dass die Funktionskomponenten beim Transport gut geschützt

sind. Die Transportkisten des neuen Systems dienen jedoch nicht nur als reine Transportkisten, sondern sie stellen auch mehrere Küchenarbeitsflächen zur Verfügung. Zum einen sind die Oberseiten der Transportkisten jeweils als Küchenarbeitsflächen ausgebildet. Dies beinhaltet, dass die Oberseiten jeweils eine weitgehend kanten- und konturlose Oberfläche aus einem Material haben, das hygienisch gereinigt werden kann und beispielsweise zur direkten Zubereitung von Gemüse, Teigwaren oder dgl. geeignet ist. Erfindungsgemäß sind die Oberseiten der Transportkisten glatte Flächen aus Edelstahl. Darüber hinaus besitzt jede Transportkiste zumindest eine Seitenfläche, die ebenfalls als Küchenarbeitsfläche verwendet werden kann. Die Seitenfläche besteht dementsprechend auch aus einem hygienisch zu reinigenden Material und sie besitzt erfindungsgemäß eine glatte Oberfläche aus Edelstahl.

[0013] Im Gegensatz zu den bekannten Küchensystemen sind die Funktionskomponenten lediglich für den Transport in den Transportkisten untergebracht. Zur Inbetriebnahme des Küchensystems werden die Funktionskomponenten aus den Transportkisten vollständig herausgenommen. Die Transportkisten bieten dann weitere Stellfläche zur Unterbringung von Küchenutensilien und/oder Vorräten. Das neue System ermöglicht dabei einen sehr flexiblen Aufbau. Zudem können die Funktionskomponenten in den Transportkisten sehr platzsparend untergebracht werden, da die Unterbringung unabhängig von der späteren Nutzung allein mit Blick auf eine optimale Packungsdichte und Schwerpunktlage erfolgen kann.

[0014] Jede Transportkiste hat folglich eine Mehrfachfunktion. Sie dient einerseits zur Unterbringung der Gargeräte, des Spülbeckens und anderer Küchenutensilien während des Transports. Darüber hinaus bietet sie eine integrierte Arbeitsfläche an ihrer Oberseite, weitere Arbeitsflächen, die im Betrieb ausgeklappt und/oder in Form von separaten Arbeitstischen aufgebaut werden können. Die Küchenarbeitsflächen bilden in den bevorzugten Ausführungsbeispielen die äußere Hülle oder zumindest einen Teil der äußeren Hülle jeder Transportkiste. Im Küchenbetrieb bietet jede Transportkiste darüber hinaus Stauraum, so dass die Transportkisten im Küchenbetrieb als nahezu vollwertige Möbelstücke Verwendung finden, die die Funktionskomponenten ergänzen. Letztere sind jeweils als Kompaktgeräte bzw. Standalone-Geräte ausgebildet, d.h. als Geräte bzw. Komponenten, die auf jeder zur Verfügung stehenden Arbeitsfläche bestimmungsgemäß eingesetzt werden können. Des Weiteren beinhaltet zumindest eines der Module einen Satz Tischbeine, die dazu ausgebildet sind, zusammen mit der ersten oder weiteren Seitenfläche einen freistehenden Arbeitstisch zu bilden.

Vorzugsweise sind die Tischbeine in der Länge verstellbar. In den bevorzugten Ausführungsbeispielen besitzt jedes Tischbein ein definiertes Rastermaß, das eine Verstellung der Länge in definierten Schritten ermöglicht. Des Weiteren beinhaltet der Satz in den bevorzugten

Ausführungsbeispielen vier separate Tischbeine, die zusammen mit einer der Seitenflächen zu einem freistehenden Arbeitstisch zusammengefügt werden können. Derartige Tischbeine lassen sich in den Transportkisten bequem verstauen und sie ermöglichen einen flexiblen Aufbau des neuen Küchensystems mit verschiedenen Arbeitsbereichen, etwa zur Vorbereitung von Speisen in einem ersten Bereich und zur Reinigung von Geschirr und Kochutensilien in einem separaten zweiten Bereich. Des weiteren machen es die Tischbeine, möglich, eine ergonomisch passende Arbeitshöhe einzustellen.

[0015] Es hat sich gezeigt, dass das neue Küchensystem einen optimalen Kompromiss zwischen guter Transportierbarkeit und hoher Kapazität zur Verpflegung von einer größeren Anzahl an Personen bietet. Darüber hinaus ist das neue System sehr kostengünstig realisierbar, da die Anzahl und Auswahl der Komponenten für die einzelnen Module auf absolut notwendige Dinge für den geplanten Einsatzzweck beschränkt werden kann. Eine besonders kostengünstige Realisierung wird nachfolgend anhand eines bevorzugten Ausführungsbeispiels näher erläutert.

[0016] Die oben genannte Aufgabe ist daher vollständig gelöst.

[0017] In einer Ausgestaltung beinhaltet das zumindest eine weitere Modul ein zweites Modul und ein drittes Modul, die jeweils ein Gargerät und eine Transportkiste aufweisen.

[0018] In dieser Ausgestaltung beinhaltet das Küchensystem zumindest drei Module. Jedes Modul besitzt eine Transportkiste, in der die Funktionskomponenten und Zubehörteile während des Transports untergebracht sind. In der Ausgestaltung besitzt das modulare Küchensystem zumindest zwei Gargeräte. Die dritte Transportkiste besitzt dritte Sicherungselemente zur transportgesicherten Aufnahme des zweiten Gargeräts im Innenraum der dritten Transportkiste. Bevorzugt besitzt das neue Küchensystem genau die drei genannten Module. In anderen Ausgestaltungen kann das neue Küchensystem jedoch auch vier oder mehr Module beinhalten, insbesondere um die Koch- und Spülkapazität zu erhöhen und somit die Verpflegung einer noch größeren Anzahl von Personen zu ermöglichen.

[0019] Die bevorzugte Ausgestaltung mit zwei Gargeräten und einem Spülbecken hat sich als ein optimaler Kompromiss zwischen den gegensätzlichen Anforderungen "hohe Kochkapazität" und "leichte Transportierbarkeit" ergeben.

[0020] In einer weiteren Ausgestaltung beinhaltet das Gargerät zumindest eines der nachfolgenden Geräte: Stand-alone Kochplatte, Stand-alone Backofen, Stand-alone Mikrowellengeräte, Stand-alone Dampfgargerät.

[0021] In einem bevorzugten Ausführungsbeispiel beinhaltet das neue Küchensystem ein Modul mit zwei Stand-alone Kochplatten, auf denen jeweils ein Gastromnorm-Behälter der Größe 1/1 oder kleiner abgestellt bzw. aufgeheizt werden kann, sowie ein weiteres Modul mit einem kompakten Dampfgargerät. Diese Kombinati-

on hat sich als bevorzugter Kompromiss für den genannten Einsatzzweck erwiesen.

[0022] In einer weiteren Ausgestaltung besitzen die erste und die weitere Transportkiste jeweils ein U-förmiges Grundgestell, das die Unterseite und zwei einander gegenüberliegende Seitenwände bildet.

[0023] In dieser Ausgestaltung ist die Last tragende Struktur der Transportkiste ein U-förmiges Grundgestell, das durch eine Deckplatte und weitere Seitenwände ergänzt wird. Zumindest eine der weiteren Seitenwände kann zu einer Arbeitsfläche hochgeklappt und/oder entnommen werden, um einen Arbeitstisch aufzubauen. Das U-förmige Grundgestell ermöglicht eine leichten und gleichzeitig stabile Konstruktion der Transportkiste. Die herausnehmbaren und/oder klappbaren weiteren Seitenwände erleichtern das Beladen der Transportkiste.

[0024] In einer weiteren Ausgestaltung bilden die zwei gegenüberliegenden Seitenwände zwei Schmalseiten der Transportkiste.

[0025] In dieser Ausgestaltung hat jede Schmalseite eine Breite, die kleiner ist als der Abstand der einander gegenüberliegenden Schmalseiten. Die Transportkiste ist also eine längliche Transportkiste, wobei die aufragenden Seitenwände des U-förmigen Grundgestells in Längsrichtung der Transportkiste auseinander liegen. Die Ausgestaltung ist vorteilhaft, weil die klapp- und/oder entnehmbaren weiteren Seitenwände dann eine relativ große Küchenarbeitsfläche bereitstellen, was zu einer hohen Kapazität des Küchensystems beiträgt. Außerdem lassen sich die Transportkisten in dieser Ausgestaltung noch einfacher beladen.

[0026] In einer weiteren Ausgestaltung haben die Schmalseiten einen Abstand voneinander, der etwa 800 mm beträgt, und eine Breite, die etwa 600 mm beträgt.

[0027] In dieser Ausgestaltung besitzt die äußere Grundfläche der Transportkisten ("Footprint") eine Abmessung von etwa 600 mm x 800 mm. Zwei derartige Transportkisten passen exakt auf eine sogenannte Europalette, die der logistischen Handhabung von Stückgütern große Verbreitung gefunden hat. Die Ausgestaltung trägt daher zu einer optimalen Verlastbarkeit des neuen Küchensystems bei. Vorzugsweise liegt die Gesamthöhe jeder Transportkiste zwischen 890 mm und 950 mm. In diesem Fall bietet jede Transportkiste eine komfortable Steh- bzw. Arbeitshöhe.

[0028] Es ist des Weiteren bevorzugt, wenn die Außenabmessungen aller Transportkisten des Systems gleich sind, so dass die Transportkisten sowohl beim Transport als auch im Küchenbetrieb gegeneinander ausgetauscht und/oder optimal miteinander verbunden werden können.

[0029] In einer weiteren Ausgestaltung weisen die einander gegenüberliegenden Seitenwände Stecknuten auf, in die die erste bzw. die weitere Seitenfläche eingesteckt werden kann.

[0030] In dieser Ausgestaltung sind die Seitenflächen, die im Küchenbetrieb jeweils eine Küchenarbeitsfläche bilden, lose Platten, die in nutartige Führungen an den

einander gegenüberliegenden, festen Seitenwänden eingesteckt werden können. Die Ausgestaltung ermöglicht eine einfache Demontage der Seitenflächen.

[0031] In einer weiteren Ausgestaltung sind die Unterseite und die zwei einander gegenüberliegenden Seitenwände fest miteinander verbunden.

[0032] Im Gegensatz zu den losen Seitenflächen, die als Küchenarbeitsfläche dienen, sind die tragenden Seitenwände hier fest mit dem Boden der Transportkiste verbunden. Die Ausgestaltung gewährleistet eine hohe Stabilität und trägt zu einer einfachen Handhabung beim Aufbau und beim Transport des neuen Küchensystems bei.

[0033] In einer weiteren Ausgestaltung ist die Oberseite der Transportkisten jeweils vollständig abnehmbar.

[0034] Diese Ausgestaltung erleichtert den Auf- und Abbau sowie eine notwendige Reinigung des neuen Küchensystems. Außerdem ermöglicht diese Ausgestaltung den einfachen und kostengünstigen Austausch einer stark verschmutzten oder beschädigten Küchenarbeitsfläche. In bevorzugten Ausführungsbeispielen ist die Oberseite ein Deckel, der lose auf die einander gegenüberliegenden Seitenwände aufgelegt wird, und der mit Hilfe von Spannhaken an den einander gegenüberliegenden Seitenwänden befestigt wird. In einem bevorzugten Ausführungsbeispiel umgreift die Oberseite sämtliche Seitenwände, und die Spannhaken lassen sich mit einem Schloss abschließen, so dass eine unberechtigte Entnahme der Oberseite verhindert ist. Dies trägt dazu bei, die in der Transportkiste untergebrachten Komponenten vor Diebstahl zu schützen.

[0035] In einer weiteren Ausgestaltung bestehen die Unterseite und die Seitenwände der Transportkisten jeweils aus Metall.

[0036] In dieser Ausgestaltung bestehen die Transportkisten überwiegend und bevorzugt sogar nahezu vollständig aus Metall. Erfindungsgemäß bestehen die Oberseite und die Seitenflächen, die als Küchenarbeitsflächen dienen, aus Edelstahl, während die weiteren Seitenwände und der Boden der Transportkiste aus lackierten oder pulverbeschichteten Blechen, beispielsweise Stahlblechen hergestellt sind. Die Tischbeine sind vorzugsweise aus Aluminiumprofilen hergestellt. In den bevorzugten Ausführungsbeispielen bestehen die Transportkisten und Arbeitstische somit aus einem "metallischen Materialmix". Zur Abdichtung und/oder zur Vorbeugung gegen Klappergeräusche können im Bereich von Stoßstellen der Seitenwände und insbesondere im Bereich der Aufnahmen für das Gargerät oder das Spülbecken Gummielemente, Kunststoffelemente oder dergleichen angeordnet sein.

[0037] Die Ausgestaltung ermöglicht eine einfache und gründliche Reinigung der Transportkisten und Arbeitsflächen, insbesondere mit einem Hochdruckreiniger. Daher eignet sich diese Ausgestaltung hervorragend für ein Küchensystem für den oben genannten Einsatzzweck.

[0038] In einer weiteren Ausgestaltung sind an der Un-

terseite der Transportkiste Gabelstaplertaschen angeordnet. Vorzugsweise besitzt jede Transportkiste an der Unterseite vier Gabelstaplertaschen, die gleichzeitig als Standfüße für jede Transportkiste dienen. In den bevorzugten Ausführungsbeispielen sind die Gabelstaplertaschen aus Metall hergestellt und lösbar an der Unterseite befestigt. Dies erlaubt einen schnellen Austausch im Fall einer Beschädigung der Gabelstaplertaschen. In anderen Ausführungsbeispielen können die Gabelstaplertaschen fest mit der Unterseite verbunden sein, insbesondere verschweißt.

[0039] Diese Ausgestaltung trägt zu einer guten Transportierbarkeit des neuen Küchensystems bei. Sie ermöglicht darüber hinaus eine einfache Reinigung des aufgebauten Küchensystems im Bereich um die Transportkisten herum und unter den Transportkisten.

[0040] In einer weiteren Ausgestaltung weist jede Transportkiste vier Handgriffe auf, die an den Seitenwänden angeordnet sind. Vorzugsweise haben die einander gegenüberliegenden, festen Seitenwände Vertiefungen, in denen die Handgriffe angeordnet sind.

[0041] Vier Handgriffe, die jeweils paarweise an einander gegenüberliegenden Seiten angeordnet sind, tragen dazu bei, dass jede Transportkiste notfalls mit Menschenkraft verladen und/oder transportiert werden kann. Bei dem vorteilhaft angestrebten Maximalgewicht jeder Transportkiste von 100 kg kann jede Kiste also relativ bequem von vier Leuten getragen werden. Die Anordnung der Handgriffe in Vertiefungen verhindert Beschädigungen beim Transport.

[0042] In einer weiteren Ausgestaltung beinhalten die Sicherungselemente Halteschienen im Innenraum, die individuell an das Gargerät bzw. das Spülbecken angepasst sind.

[0043] In dieser Ausgestaltung sind die Transportkisten im Innenraum an die jeweilige Funktionskomponente angepasst. Die Transportkisten unterscheiden sich also im inneren Aufbau. Die Ausgestaltung trägt dazu bei, die relativ empfindlichen Funktionskomponenten beim Transport gut zu schützen. Sie ermöglicht darüber hinaus eine optimale Beladung jeder Transportkiste.

[0044] In einer weiteren Ausgestaltung beinhalten die Sicherungselemente Spanngurte, die im Innenraum befestigt sind.

[0045] Diese Ausgestaltung ermöglicht eine sehr einfache Sicherung der Funktionskomponenten in der jeweiligen Transportkiste.

[0046] Es versteht sich, dass die vorstehend genannten und die nachstehend noch zu erläuternden Merkmale nicht nur in der jeweils angegebenen Kombination, sondern auch in anderen Kombinationen oder in Alleinstellung verwendbar sind, ohne den Rahmen der vorliegenden Erfindung zu verlassen.

[0047] Ausführungsbeispiele der Erfindung sind in der Zeichnung dargestellt und werden in der nachfolgenden Beschreibung näher erläutert. Es zeigen:

Fig. 1 ein bevorzugtes Ausführungsbeispiel des neu-

en Küchensystems im aufgebauten Zustand an einem Einsatzort,

Fig. 2 das Küchensystem aus Fig. 1 im Transportzustand,

Fig. 3 das Küchensystem aus Fig. 2, wobei die Transportkisten jeweils mit ihrem Inhalt dargestellt sind, und

Fig. 4 eine der Transportkisten des Küchensystems aus den Fig. 1 bis 3 mit weiteren Details.

[0048] In Fig. 1 ist ein Ausführungsbeispiel des neuen Küchensystems in seiner Gesamtheit mit der Bezugsziffer 10 bezeichnet. Das Küchensystem 10 besteht hier aus drei Modulen, die mit den Bezugsziffern 12, 14 und 16 bezeichnet sind. Das Modul 12 beinhaltet eine Transportkiste 18, das Modul 14 beinhaltet eine Transportkiste 20 und das Modul 16 beinhaltet eine Transportkiste 22. Die Transportkisten besitzen jeweils Seitenflächen 24, 26, die vollständig herausgelöst werden können. Zusammen mit Tischbeinen 27, die mit einem vordefinierten Rastermaß in der Länge verstellt werden können, bilden die Seitenflächen 24, 26 Arbeitstische, die zur Zubereitung von Speisen und/oder als Ablageflächen dienen. Wie man anhand der Darstellung in Fig. 1 erkennen kann, beinhalten die Module 12, 14 jeweils zwei lösbare Seitenflächen 24, 26 und somit stellt jedes Modul 12, 14 jeweils zwei Arbeitstische im Küchenbetrieb zur Verfügung.

[0049] Das Modul 12 besitzt ferner ein Spülbecken 28, das hier auf einem der Arbeitstische abgestellt ist. Wie in Fig. 1 dargestellt, ist der Arbeitstisch für das Spülbecken 28 in den bevorzugten Ausführungsbeispielen niedriger eingestellt als der benachbarte Arbeitstisch und die benachbarte Transportkiste 18, um eine bequeme Arbeitshöhe an dem Spülbecken 28 zu ermöglichen.

[0050] Das Modul 14 beinhaltet in diesem Ausführungsbeispiel zwei Stand-alone Kochplatten 30, auf denen jeweils ein Gastronorm-Behälter 32 der Größe 1/1 platziert werden kann. In den bevorzugten Ausführungsbeispielen besitzen die Behälter 32 jeweils einen wärmeleitenden Sandwichboden, so dass sie anstelle von haushaltsüblichen Kochtöpfen direkt auf den Kochplatten 30 verwendet werden können.

[0051] Das dritte Modul 16 beinhaltet hier ein Dampfgargerät 34, das in dem dargestellten Ausführungsbeispiel auf der Oberseite der Transportkiste 22 abgestellt ist. Das Dampfgargerät 34 ist ein kommerziell erhältliches Kompaktgerät, das einen Stand-alone-Betrieb ermöglicht.

[0052] Sowohl die Kochplatten 30 als auch das Dampfgargerät 34 benötigen in dem bevorzugten Ausführungsbeispiel eine Stromversorgung, die beispielsweise von einem Dieselgenerator bereitgestellt wird. Der Dieselgenerator ist in den bevorzugten Ausführungsbeispielen nicht Bestandteil des Küchensystems, da Hilfsorganisa-

tionen entsprechende Dieselgeneratoren zur Stromversorgung auch aus anderen Gründen benötigen und bei Katastropheneinsätzen mitführen. Prinzipiell ist es jedoch denkbar, einen Generator zur Stromerzeugung zum Bestandteil des Küchensystems 10 zu machen, eventuell zusammen mit einer weiteren Transportkiste, die zur Aufnahme und zum Transport des Generators dient.

[0053] Darüber hinaus ist es in weiteren Ausführungsbeispielen möglich, gasbetriebene Gargeräte und/oder Gargeräte zu verwenden, die mit einem Vielstoffbrenner, Dieselmotor oder Kerosinbrenner betrieben werden.

[0054] Im Folgenden wird zur weiteren Erläuterung auch auf die Fig. 2 bis 4 Bezug genommen.

[0055] Jede der Transportkisten 18, 20, 22 besitzt in diesem Ausführungsbeispiel eine Oberseite 36, eine Unterseite 38 sowie zwei einander gegenüberliegende Seitenwände 40, 42, die zusammen mit der Unterseite 38 ein U-förmiges Grundgestell bilden. In den bevorzugten Ausführungsbeispielen sind die Seitenwände 40, 42 mit der Unterseite 38 und zwei seitlichen Versteifungsplatten 44 fest verbunden, beispielsweise verschraubt, verklebt, vernietet und/oder verschweißt. Die Versteifungsplatten 44 verlaufen parallel zueinander von der einen Seitenwand 40 zur anderen Seitenwand 42, und sie bilden zusammen mit den lösbaren Seitenflächen 24, 26 die Längsseiten jeder Transportkiste. Die Seitenwände 40, 42 bilden demgegenüber zwei Schmalseiten. Gemeinsam bilden die Seitenwände 40, 42, die Versteifungsplatten 44 und die Seitenflächen 24, 26 sowie die Oberseite 36 und die Unterseite 38 einen Innenraum 46, in dem die funktionsbestimmenden Komponenten und Zubehörteile des Küchensystems 10 vollständig untergebracht werden können.

[0056] Die Seitenwände 40, 42 bestehen hier aus einem profilierten Blech mit Vertiefungen 48. In dem bevorzugten Ausführungsbeispiel besitzt jede Seitenwand 40, 42 zwei Vertiefungen 48, und in jeder Vertiefung 48 ist ein Handgriff 50 angeordnet, so dass jede Transportkiste 18, 20, 22 insgesamt vier Handgriffe besitzt, die jeweils paarweise an den gegenüberliegenden Seitenwänden 40, 42 angeordnet sind.

[0057] An der Unterseite 38 der Transportkisten sind vier Gabelstaplertaschen angeordnet, die gleichzeitig Füße für jede Transportkiste bilden. In dem dargestellten Ausführungsbeispiel sind die Gabelstaplertaschen metallische Rohrprofile mit einem im Wesentlichen rechteckigen Querschnitt. Die Profile sind mit der Unterseite 38 der Transportkisten verbunden, bspw. verschraubt oder verschweißt.

[0058] Die Seitenwände 40, 42 besitzen in dem bevorzugten Ausführungsbeispiel eine Breite B von ca. 600 mm. Der Abstand L der beiden Seitenwände 40, 42 in Längsrichtung beträgt ca. 800 mm. Somit besitzt jede Transportkiste 18, 20, 22 einen "Footprint", der einer halben Europalette entspricht. Die Höhe jeder Transportkiste gemessen vom Boden bis zur Oberkante der Oberseite 36, d.h. die Gesamthöhe einschließlich der Gabelstap-

lertaschen 52, beträgt in einem Ausführungsbeispiel 900 mm.

[0059] Wie man in Fig. 4 erkennen kann, besitzen die Seitenwände 40, 42 jeweils zwei parallel zueinander verlaufende, vertikale Stecknuten 54, deren Nutbreite in etwa der Dicke der entnehmbaren Seitenflächen 24, 26 entspricht. Dementsprechend können die Seitenflächen 24, 26, die im Küchenbetrieb jeweils eine Küchenarbeitsfläche bzw. Tischplatte bilden, für den Transport in die Stecknuten 54 der Seitenwände 40, 42 eingeschoben werden. Anschließend wird die abnehmbare Oberseite 36 von oben auf alle vier so gebildeten Seitenwände aufgelegt und mit Spannhaken 56 an den schmalen Seitenwände 40, 42 verriegelt.

[0060] Im Innenraum 46 der Transportkisten sind in den bevorzugten Ausführungsbeispielen jeweils individuelle Sicherungselemente ausgebildet, die an die jeweils aufzunehmenden Funktionskomponenten angepasst sind. Bei der Transportkiste 18 beinhalten die Sicherungselemente Halteschienen 58, die an die Form des Spülbeckens 28 angepasst sind. Die Transportkiste 22 besitzt eine Halteschiene 60, die am Boden der Transportkiste 22 ausgebildet ist, um das Dampfgerät 34 passgenau in der Transportkiste 22 zu fixieren.

[0061] Die Transportkiste 22 besitzt zwei Regalböden 62, auf denen jeweils eine der Kochplatten 30 platziert werden kann. Die Kochplatten 30 können mit Spanngurten (hier nicht dargestellt) auf den Regalböden 62 fixiert werden. In gleicher Weise kann das Spülbecken 28 und ein Wasserkanister 66 mit Hilfe eines Spanngurtes 64 in der Transportkiste 18 gesichert werden.

[0062] Wie man in den Fig. 1 und 3 erkennen kann, beinhaltet das Küchensystem 10 über die bisher genannten Komponenten hinaus noch diverse Küchenutensilien und Zubehörteile, etwa den Wasserkanister 66, einen Wasserhahn 68, der an dem Spülbecken 28 befestigt werden kann, und diverse Schläuche, wie etwa einen Ablaufschlauch 70. Der Wasserkanister 66, der Wasserhahn 68 und der Ablaufschlauch 70 gehören zum ersten Modul 12.

[0063] Des Weiteren können die Module weitere Küchenutensilien, wie Kochbesteck, Messer, weitere Behälter und dergleichen beinhalten.

Patentansprüche

1. Transportables, modulares Küchensystem zur Verpflegung einer Vielzahl von Menschen, mit einem ersten Modul (12) und zumindest einem weiteren Modul (14, 16), wobei das erste Modul ein Spülbecken (28) und eine erste Transportkiste (18) mit zumindest einer ersten Seitenfläche (24) aufweist, die im Küchenbetrieb eine erste Küchenarbeitsfläche bildet, und wobei das weitere Modul (14, 16) ein Gargerät (30, 34) und eine weitere Transportkiste (20, 22) mit zumindest einer weiteren Seitenfläche (26) aufweist, die im Küchenbetrieb eine weitere Küchen-

arbeitsfläche bildet, wobei die erste und die weitere Transportkiste (18, 20, 22) jeweils eine Oberseite (36), eine Unterseite (38) und Seitenwände (40, 42) besitzen, die gemeinsam jeweils einen Innenraum (46) umschließen, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (30, 34) und das Spülbecken (28) jeweils lose Einzelgeräte sind, die wahlweise in dem Innenraum (46) der jeweiligen Transportkiste (12, 14, 16) verstaut oder getrennt von der jeweiligen Transportkiste (12, 14, 16) bestimmungsgemäß eingesetzt werden können, wobei die erste Transportkiste (12) erste Sicherungselemente (58, 64) zur transportgesicherten Aufnahme des Spülbeckens (28) in dem Innenraum (46) der ersten Transportkiste (12) aufweist, wobei die weitere Transportkiste (14, 16) weitere Sicherungselemente (60) zur transportgesicherten Aufnahme des Gargerätes (30, 34) in dem Innenraum (46) der weiteren Transportkiste (14, 16) aufweist, wobei die erste und die weitere Seitenfläche (24, 26) jeweils eine glatte Oberfläche aus Edelstahl besitzen, wobei die Oberseiten (36) der ersten und der weiteren Transportkiste (12, 14, 16) jeweils glatte Flächen aus Edelstahl sind und somit als zusätzliche Küchenarbeitsflächen ausgebildet sind, und wobei zumindest eines der Module (12, 14, 16) einen Satz Tischbeine (27) beinhaltet, die dazu ausgebildet sind, zusammen mit der ersten oder weiteren Seitenfläche (24, 26) einen freistehenden Arbeitstisch zu bilden, wobei die genannte Seitenflächen (24, 26) vollständig von der entsprechenden Transportkiste (18, 20, 22) herausgelöst werden können.

2. Küchensystem nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** das zumindest eine weitere Modul ein zweites Modul (14) und ein drittes Modul (16) beinhaltet, die jeweils ein Gargerät (30, 34) und eine Transportkiste (20, 22) aufweisen.

3. Küchensystem nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (36, 34) zumindest eines der nachfolgenden Geräte beinhaltet: Stand-alone Kochplatte, Stand-alone Backofen, Stand-alone Mikrowellengerät, Stand-alone Dampfgerät.

4. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** die erste und die weitere Transportkiste (18, 20, 22) jeweils ein U-förmiges Grundgestell (43) besitzen, das die Unterseite (38) und zwei einander gegenüberliegende Seitenwände (40, 42) bildet.

5. Küchensystem nach Anspruch 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** die zwei gegenüberliegenden Seitenwände (40, 42) zwei Schmalseiten der Transportkiste (18, 20, 22) bilden.

6. Küchensystem nach Anspruch 5, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Schmalseiten (40, 42) einen Abstand (L) voneinander haben, der etwa 800 mm beträgt, und eine Breite (B), die etwa 600 mm beträgt.
7. Küchensystem nach einem der Ansprüche 4 bis 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** die gegenüberliegenden Seitenwände (40, 42) Stecknuten (54) aufweisen, in die die erste bzw. die weitere Seitenfläche (24, 26) eingesteckt werden kann.
8. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Unterseite (38) und die zwei gegenüberliegenden Seitenwände (40, 42) fest miteinander verbunden sind.
9. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Oberseite (36) der Transportkisten (18, 20, 22) jeweils vollständig abnehmbar ist.
10. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 9, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Unterseite (38) und die Seitenwände (40, 42) der Transportkisten jeweils aus Metall bestehen.
11. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** an der Unterseite (38) der Transportkisten (18, 20, 22) Gabelstapler-taschen (52) angeordnet sind.
12. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 11, **dadurch gekennzeichnet, dass** jede Transportkiste (18, 20, 22) vier Handgriffe (50) aufweist, die an den Seitenwänden (40, 42) angeordnet sind.
13. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Sicherungselemente Halteschienen (58, 60) im Innenraum (46) beinhalten, die individuell an das Gargerät (30, 34) bzw. das Spülbecken (28) angepasst sind.
14. Küchensystem nach einem der Ansprüche 1 bis 13, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Sicherungselemente Spanngurte (64) beinhalten, die im Innenraum (46) befestigt sind.

Claims

1. A transportable, modular kitchen system for feeding a plurality of people, comprising a first module (12) and at least one further module (14, 16), with the first module comprising a sink (28) and a first transport box (18) having at least one first side face (24) which forms a first kitchen working surface during operation as a kitchen, and with the further module (14, 16) comprising a cooking appliance (30, 34) and a further

transport box (20, 22) having at least one further side face (26) which forms a further kitchen working surface during operation as a kitchen, wherein the first and the further transport boxes (18, 20, 22) each have a top side (36), a bottom side (38) and side walls (40, 42) which together define a respective interior space, **characterized in that** the cooking appliance (30, 34) and the sink (28) each are stand-alone devices which can selectively be stored in the interior space (46) of the respective transport box (12, 14, 16) or can be used according to their functionality separately from the respective transport box (12, 14, 16), wherein the first transport box (12) comprises first securing elements (58, 64) for securing the sink (28) in the interior space (46) of the first transport box (12) during transport, wherein the further transport box (14, 16) comprises further securing elements (60) for securing the cooking appliance (30, 34) in the interior space (46) of the further transport box (14, 16) during transport, wherein the first and the further side faces (24, 26) each have a smooth stainless steel surface, wherein the top sides (36) of the first and the further transport boxes (12, 14, 16) each are smooth stainless steel surfaces and are thus designed as additional kitchen working surfaces, and wherein at least one of the modules (12, 14, 16) comprises a set of table legs (27) designed to form a free-standing working table together with the first or further side faces (24, 26), wherein said side faces (24, 26) can be completely separated from the respective transport box (18, 20, 22).

2. The kitchen system according to claim 1, **characterized in that** said at least one further module comprises a second module (14) and a third module (16), each of which comprising a cooking appliance (30, 34) and a transport box (20, 22).
3. The kitchen system according to claim 1 or 2, **characterized in that** the cooking appliance (36, 34) comprises at least one of the following appliances: a stand-alone hot plate, a stand-alone oven, a stand-alone microwave cooking device, a stand-alone steam cooking device.
4. The kitchen system according to one of claims 1 to 3, **characterized in that** the first and the further transport boxes (18, 20, 22) each have a U-shaped frame (43), which forms the bottom side (38) and two opposing side walls (40, 42).
5. The kitchen system according to claim 4, **characterized in that** the two opposing side walls (40, 42) form two narrow sides of the transport box (18, 20, 22).
6. The kitchen system according to claim 5, **characterized in that** the narrow sides (40, 42) have a mutual distance (L) which is about 800 mm, and a width (B)

which is about 600 mm.

7. The kitchen system according to one of claims 4 to 6, **characterized in that** the opposing side walls (40, 42) comprise plug-in grooves (54), into which the first and the further side faces (24, 26), respectively, can be plugged in. 5
8. The kitchen system according to one of claims 1 to 7, **characterized in that** the bottom side (38) and the two opposing side walls (40, 42) are rigidly connected. 10
9. The kitchen system according to one of claims 1 to 8, **characterized in that** the top sides (36) of the transport boxes (18, 20, 22) each are completely separable. 15
10. The kitchen system according to one of claims 1 to 9, **characterized in that** the bottom sides (38) and the side walls (40, 42) of the transport boxes each are made of metal. 20
11. The kitchen system according to one of claims 1 to 10, **characterized in that** fork lift pockets (52) are arranged at the bottom sides (38) of the transport boxes (18, 20, 22). 25
12. The kitchen system according to one of claims 1 to 11, **characterized in that** each transport box (18, 20, 22) comprises four handles (50) which are arranged on the side walls (40, 42). 30
13. The kitchen system according to one of claims 1 to 12, **characterized in that** the securing elements comprise mounting rails (58, 60) in the interior space (46), which mounting rails are individually fitted to the cooking appliance (30, 34) and the sink (28), respectively. 35
14. The kitchen system according to one of claims 1 to 13, **characterized in that** the securing elements comprise tension belts (64), which are secured in the interior space (46). 40

Revendications

1. Système de cuisine modulable et transportable permettant de desservir plusieurs personnes, présentant un premier module (12) et au moins un autre module (14, 16), le premier module présentant un bassin de nettoyage (28) et une première caisse de transport (18) dotée d'au moins une première surface latérale (24) qui forme une première surface de travail de cuisine lorsque la cuisine est utilisée, l'autre module (14, 16) présentant un appareil de 50

cuisson (30, 34) et une autre caisse de transport (20, 22) présentant au moins une deuxième surface latérale (26) qui forme une autre surface de travail de cuisine lorsque la cuisine est en fonctionnement, la première caisse de transport et l'autre caisse de transport (18, 20, 22) possédant chacune une face supérieure (36), une face inférieure (38) et des parois latérales (40, 42) qui entourent ensemble un espace intérieur (46) respectif,

caractérisé en ce que

l'appareil de cuisson (30, 34) et le bassin de lavage (28) sont des appareils séparés non fixés qui peuvent être utilisés correctement en étant placés sélectivement dans l'espace intérieur (46) de la caisse de transport (12, 14, 16) concernée ou séparément de la caisse de transport (12, 14, 16) concernée, **en ce que** la première caisse de transport (12) présente des premiers éléments de fixation (58, 64) qui permettent de loger et de transporter en toute sécurité le bassin de lavage (28) dans l'espace intérieur (46) de la première caisse de transport (12),

en ce que l'autre caisse de transport (14, 16) présente d'autres éléments de fixation (60) qui permettent de loger et de transporter en toute sécurité l'appareil de cuisson (30, 34) dans l'espace intérieur (46) de l'autre caisse de transport (14, 16),

en ce que la première face latérale et l'autre surface latérale (24, 26) possèdent chacune une surface lisse en acier allié,

en ce que les faces supérieures (36) de la première caisse de transport et de l'autre caisse de transport (12, 14, 16) sont des surfaces lisses en acier allié et sont ainsi configurées comme surfaces supplémentaires de travail de cuisine,

en ce qu'au moins l'un des modules (12, 14, 16) possède un jeu de pieds de table (27) configurés pour former avec la première surface latérale ou l'autre surface latérale (24, 26) une table de travail posée librement et

en ce que lesdites surfaces latérales (24, 26) peuvent être détachées complètement de la caisse de transport (18, 20, 22) concernée. 40

2. Système de cuisine selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** le ou les autres modules contiennent un deuxième module (14) et un troisième module (16) qui présentent chacun un appareil de cuisson (30, 34) et une caisse de transport (20, 22). 45

3. Système de cuisine selon les revendications 1 ou 2, **caractérisé en ce que** l'appareil de cuisson (36, 34) contient au moins l'un des appareils suivants : plaque de cuisson autonome, four de cuisson autonome, appareil à microondes autonome et appareil de cuisson à vapeur autonome. 55

4. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 3, **caractérisé en ce que** la première caisse de 50

transport et l'autre caisse de transport (18, 20, 22) possèdent chacune un bâti de base (43) en forme de U qui forme la face inférieure (38) et deux parois latérales (40, 42) mutuellement opposées.

5

5. Système de cuisine selon la revendication 4, **caractérisé en ce que** les deux parois latérales (40, 42) mutuellement opposées forment les deux côtés étroits de la caisse de transport (18, 20, 22).

10

6. Système de cuisine selon la revendication 5, **caractérisé en ce que** les côtés étroits (40, 42) présentent un écart mutuel (L) qui vaut environ 800 mm et une largeur (B) qui vaut environ 600 mm.

15

7. Système de cuisine selon l'une des revendications 4 à 6, **caractérisé en ce que** les parois latérales opposées (40, 42) présentent des rainures d'enfichage (54) dans lesquelles la première ou l'autre surface latérale (24, 26) peuvent être insérées.

20

8. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 7, **caractérisé en ce que** la face inférieure (38) et les deux parois latérales opposées (40, 42) sont reliées solidement l'une à l'autre.

25

9. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 8, **caractérisé en ce que** la face supérieure (36) de la caisse de transport (18, 20, 22) peut être complètement enlevée.

30

10. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 9, **caractérisé en ce que** la face inférieure (38) et les parois latérales (40, 42) des caisses de transport sont réalisées en métal.

35

11. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 10, **caractérisé en ce que** des poches (52) pour fourche d'élévateur sont disposées sur la face inférieure (38) des caisses de transport (18, 20, 22).

40

12. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 11, **caractérisé en ce que** chacune des caisses de transport (18, 20, 22) présente quatre poignées (50) disposées sur les parois latérales (40, 42).

45

13. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 12, **caractérisé en ce que** les éléments de fixation contiennent des rails de maintien (58, 60) dotés d'un espace intérieur (46) et adaptés individuellement à l'appareil de cuisson (30, 34) ou au bassin de lavage (28).

50

14. Système de cuisine selon l'une des revendications 1 à 13, **caractérisé en ce que** les éléments de fixation contiennent des courroies de serrage (64) fixées dans l'espace intérieur (46).

55

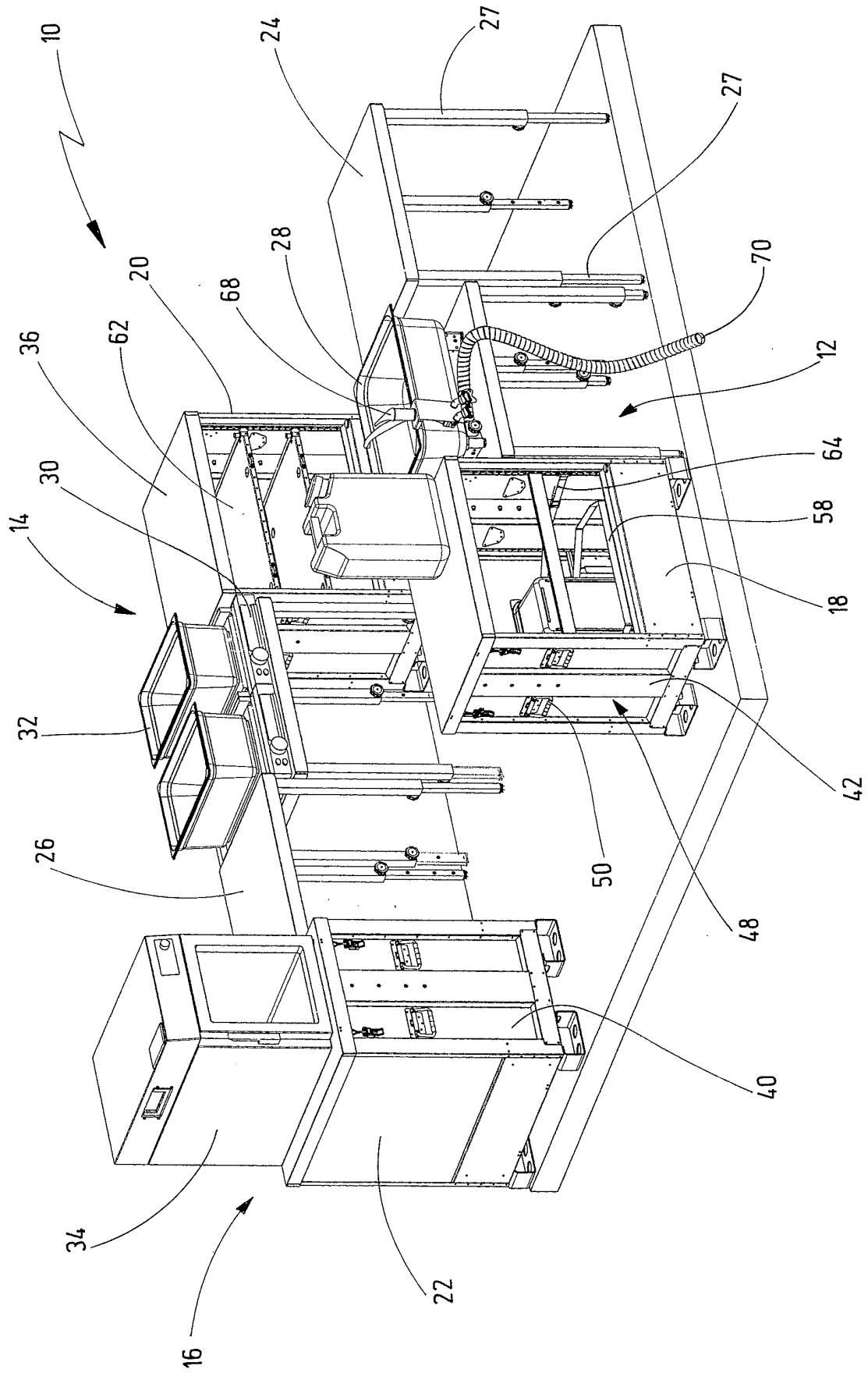
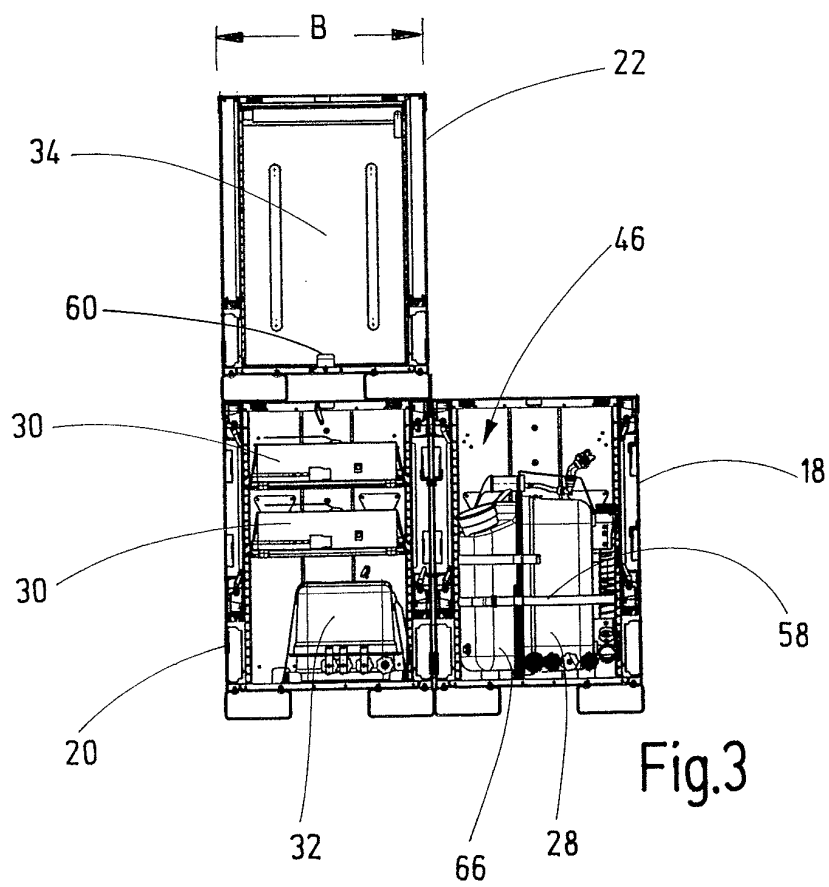
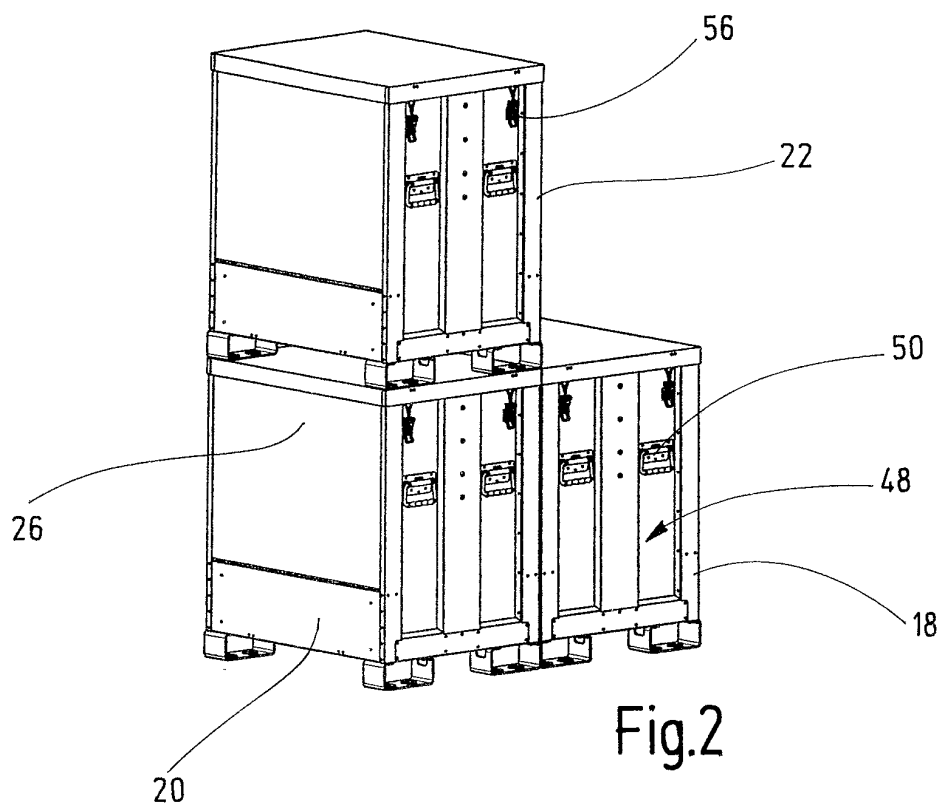
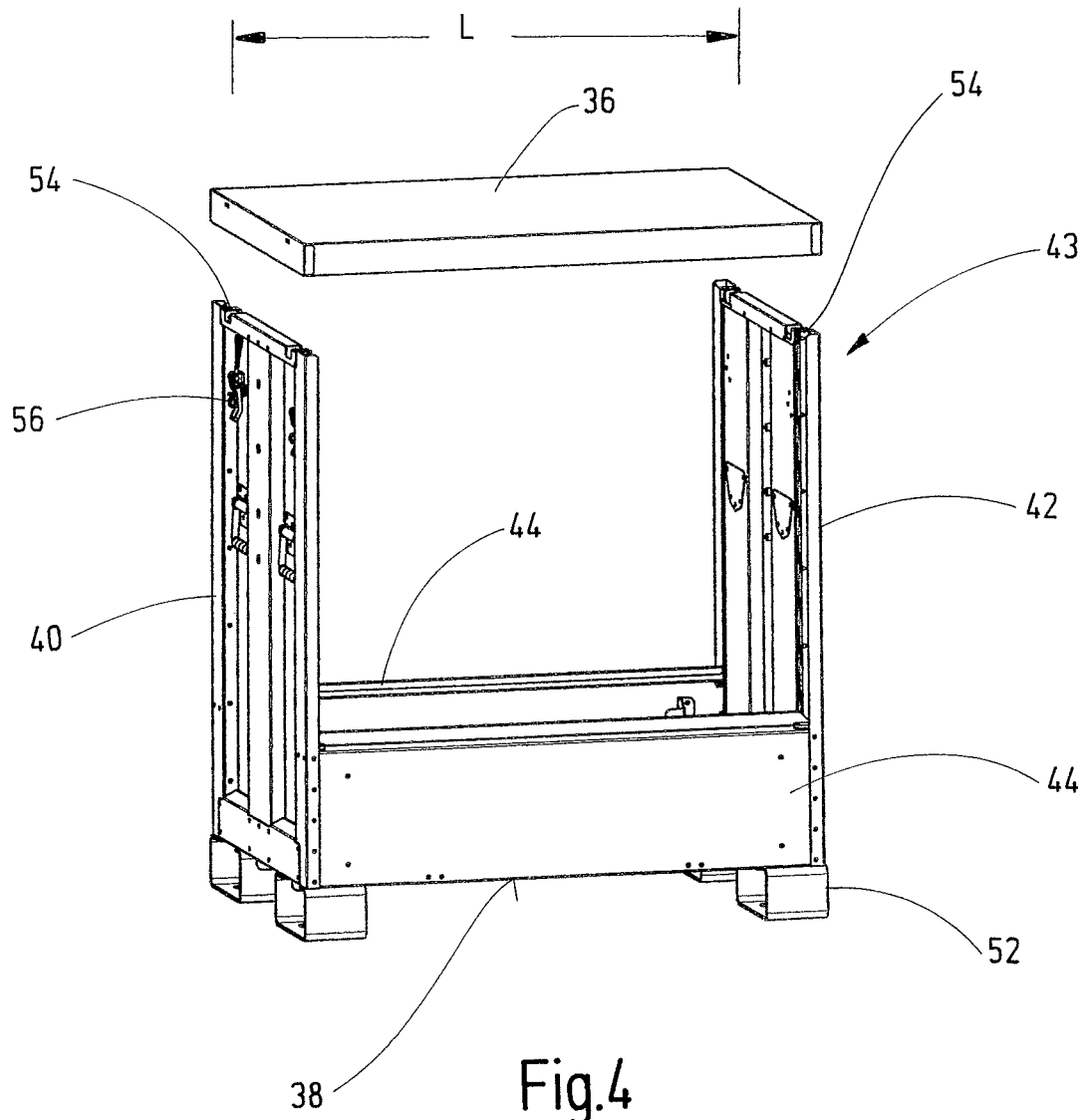


Fig.1





IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- DE 10116098 A1 [0002] [0003]
- DE 8418895 U1 [0005]
- US 6543436 B2 [0006]
- US 6591831 B2 [0007]
- DE 102006032227 A1 [0007]
- DE 20004358 U1 [0008]
- DE 202007006355 U1 [0008]
- DE 202013101802 U1 [0008]
- EP 1600403 A1 [0008]