

Restaurant automatique



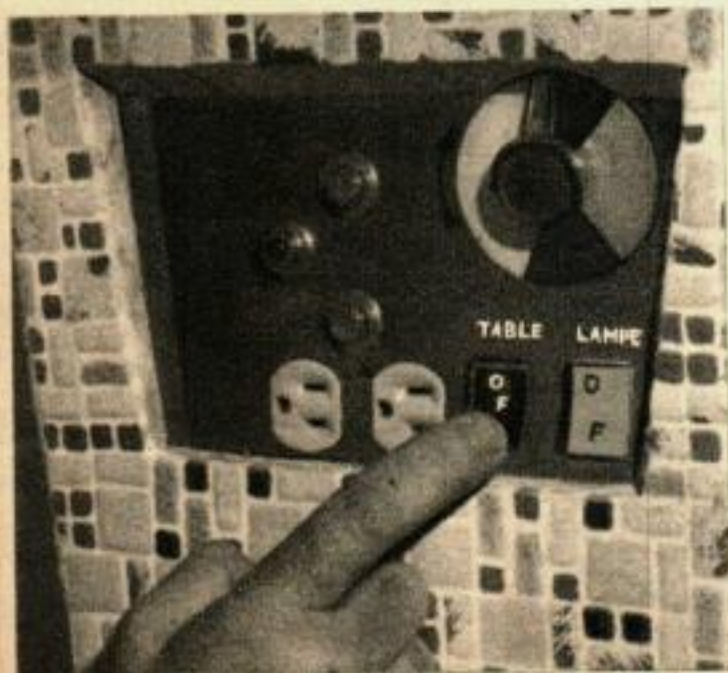
chez soi

Vous n'avez qu'à pousser un bouton, et vous avez un dîner à six couverts tout servi, grâce à cet appareil que vous pouvez fabriquer vous-même. Après le dîner, il lave et sèche la vaisselle, débarrasse les restes et range les couverts.



Restaurant automatique fabriqué par l'ingénieur John Lenz pour sa famille, comprend des consoles de repas, une machine à laver la vaisselle et un vide-ordures. Les parvis peuvent être enlevés pour l'entretien.

Ce tableau de commande permet d'actionner par boutons-poussoirs les lumières, le système de nettoyage de vaisselle et le vide-ordures. Le cadran circulaire permet de régler la durée des quatre cycles de nettoyage.



VOUS poussez le contact au bout du meuble et voici deux couvercles qui se rabattent sur les côtés, portant des couverts tout mis pour le dîner.

Une fois le repas terminé, vous actionnez un cadran sélecteur à mécanisme électrique pour le lavage de la vaisselle, poussez un bouton pour l'enlèvement des restes, et hop ! vous êtes débarrassé de la corvée de nettoyage. Et la table sera prête pour le prochain repas.

Cette merveille, digne des *Mille et Une Nuits*, a été conçue et réalisée pendant ses loisirs par un ingénieur banlieusard de Minneapolis. Dans la construction de ce restaurant automatique, John Lenz a utilisé, dans toute la mesure du possible, des pièces normalisées du commerce telles que contacts, commandes à boutons-poussoirs, chronomètres et, bien entendu, machine à laver et vide-ordures. Mais de nombreux éléments sont conçus par lui-même.

Les consoles, de part et d'autre du meuble, suffisent pour une famille de six personnes. Chaque couvert comprend une assiette en plastique, un bol à salade et un plat à dessert, fixé à demeure sur un plateau d'aluminium avec de la colle époxyde. Un verre et une tasse sont, de plus, montés sur des évidements spéciaux du plateau pour être lavés et rangés. Une corbeille métallique contient les couverts. Les plateaux d'aluminium sont très commodes pour porter des repas dans la salle de télévision ou dans le jardin.

Pour faire la vaisselle, les plateaux portant les tasses, les verres et les couverts sont alignés sur les consoles, les casseroles et autres ustensiles de cuisine sont intercalés entre les plateaux. Les consoles se relèvent et les plateaux glissent vers le bas et viennent s'encaster dans les rainures qui les empêchent de basculer quand on met la machine à laver en marche.

La vaisselle et les ustensiles sont astiqués à fond au cours du nettoyage, qui se fait en quatre cycles. Au premier temps, une chasse d'eau savonneuse emporte les restes vers le vide-ordures. Puis, des jets à haute pression projettent un liquide détergent sur la vaisselle pendant 15 minutes (les ordures peuvent être évacuées à tout moment par l'ouverture du haut. Il suffit de pousser sur un bouton et elles disparaissent).

Après deux rinçages successifs à l'eau chaude de deux minutes chacun, la vaisselle est séchée par l'air chaud entrant à travers une ouverture fermée par un grillage sous le meuble. Les consoles portent une bordure en caoutchouc qui assure l'étanchéité.

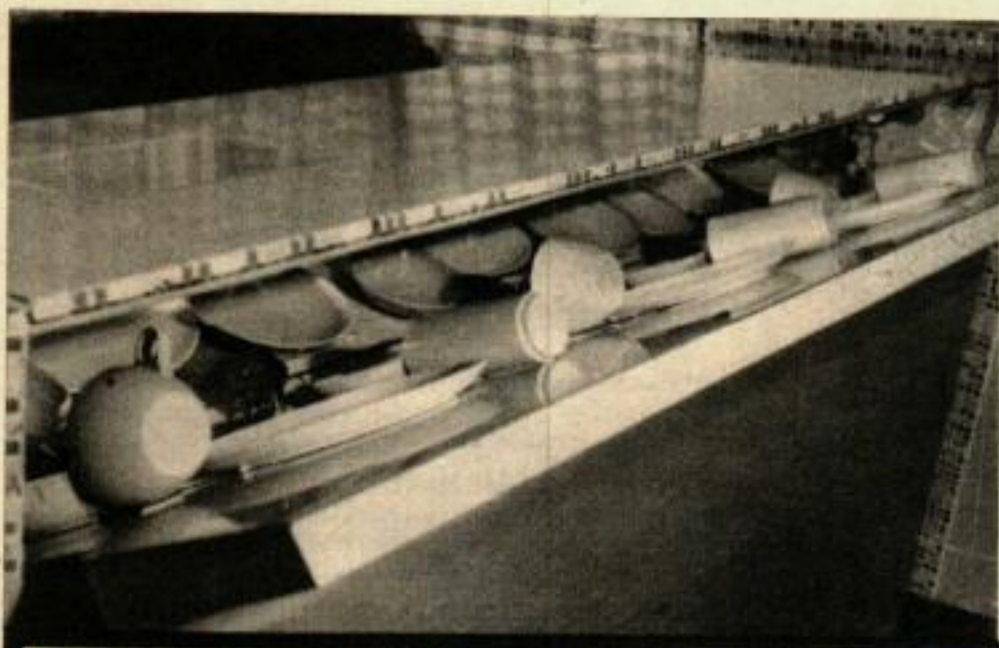
En dépit du lavage en quatre cycles, la consommation d'eau totale n'atteint pas 50 l au lavage. Lenz a réalisé cette économie en faisant pomper dans les jets la même eau récupérée. Un système de chauffage électrique de 1 000 W maintient l'eau à 80° C.

Le meuble, aux lignes sobres, est recouvert de Formica sur le dessus et sur les côtés, le bout étant garni de petits carreaux de céramique disposés en mosaïque. La garniture extérieure est en fibre de verre recouverte de peinture époxyde. Une fenêtre sur le dessus permet de voir le lavage en cours, l'intérieur étant éclairé par des lampes électriques.

Les parois peuvent être démontées pour l'entretien.

Des contacts miniatures de précision, fabriqués par Minneapolis Honeywell, contrôlent le fonctionnement du mécanisme et empêchent les fausses manœuvres. Par exemple, on ne peut mettre la machine à laver en marche si les consoles ne sont pas complètement relevées. Commandés par des cames d'un chronomètre électrique, un certain nombre de contacts actionnent le moteur 1/3 CV qui ouvre et ferme les consoles, entraîne la pompe de pression pour les jets, le ventilateur, fait tourner les jets et fait fonctionner le vide-ordures.

D'autres contacts maintiennent constant le niveau d'eau dans la cuve, ouvrent et ferment les clapets de vidange et coupent le circuit de chauffage si la température est excessive. Enfin, des contacts actionnent le distributeur de détergent pendant les cycles de nettoyage.



Des consoles de part et d'autre du meuble se rabattent en position de service sur une simple poussée de bouton, les couverts étant mis pour le repas. Le plan ci-dessous montre la disposition des éléments de nettoyage et de vide-ordures à l'intérieur du meuble. Malgré ses quatre cycles de nettoyage, l'appareil ne consomme que 46 litres d'eau.

