



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

# UIBM

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>DOMANDA NUMERO</b>     | <b>201994900344094</b> |
| <b>Data Deposito</b>      | <b>25/01/1994</b>      |
| <b>Data Pubblicazione</b> | <b>25/07/1995</b>      |

|                |               |                    |               |                    |
|----------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
| <b>Sezione</b> | <b>Classe</b> | <b>Sottoclasse</b> | <b>Gruppo</b> | <b>Sottogruppo</b> |
| A              | 21            | C                  |               |                    |

Titolo

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| <b>MACCHINA PER LA PREPARAZIONE PERSONALIZZATA DI PIZZE.</b> |
|--------------------------------------------------------------|

DESCRIZIONE del Modello Industriale d'Utilità dal titolo:

"Macchina per la preparazione personalizzata di pizze"

a nome: MP1 s.r.l., di nazionalità italiana, con sede in piazza CLN 235, Torino.

Autore del trovato: Riccardo GRASSOTTI, di nazionalità italiana, residente in Frazione Morialdo 5, Castelnuovo Don Bosco (Asti).

Depositata il 25 GEN 1994

TO 9400000614

#### DESCRIZIONE

Il presente trovato ha per oggetto una macchina per la preparazione personalizzata e cottura automatica di pizze, particolarmente per impiego in pizzerie e ristoranti self-service.

Fra i servizi di ristorazione disponibili al pubblico, negli ultimi decenni hanno acquistato sempre maggior diffusione le pizzerie, particolarmente presso il pubblico giovanile, anche in virtù del prezzo accessibile e dell'atmosfera informale di tali locali. Oltre alle varietà tradizionali di pizza (quali napoletana, margherita, ecc.) la fantasia dei ristoratori e dei consumatori si è sbizzarrita nella creazione di tipi sempre nuovi, in cui la base della pizza, pur restando sempre costituita da una formella piatta di pasta di grano, viene farcita con sempre nuovi e più esotici condimenti, scelti in qualità e proporzioni variabili secondo i gusti di ciascuno.

Il presente trovato si propone ora lo scopo di realizzare una macchina per la preparazione e cottura automatica di pizze, per

dr. Ing. C. Spandonari

impiego in pizzerie e ristoranti, che consenta all'avventore della pizzeria di consumare pizze personalizzate, riducendo al tempo stesso i costi di gestione della pizzeria e quindi anche il costo della ristorazione per l'avventore.

Il trovato raggiunge i suddetti e altri scopi e vantaggi, quali risulteranno dal seguito della descrizione, con una macchina per la preparazione e cottura automatica di pizze come definita nella rivendicazione 1.

Si descriverà ora il trovato più in dettaglio con riferimento a una sua realizzazione preferita rappresentata nel disegno allegato, dato a titolo illustrativo e non restrittivo, e in cui:

la Fig. 1 è una vista schematica in elevazione laterale, parzialmente sezionata, di una macchina per la preparazione e cottura automatica di pizze secondo una realizzazione preferita del trovato; e

la Fig. 2 è una vista dall'alto, parzialmente sezionata, della macchina della Fig. 1.

Con riferimento alle Figure, la macchina per la preparazione e cottura automatica di pizze secondo il trovato comprende un distributore di basi pizza, cioè di formelle appiattite di pasta per pizza, comprendente una rastrelliera di ripiani 10, scorrevole su guide verticali 12, e sollevabile a passi da un organo sollevatore pneumatico 14, in modo che ogni ripiano 10 in successione sostenga all'altezza di uno scivolo inclinato 16. Un organo di spinta costituito da un attuatore pneumatico 18 è atto a

dr. Ing. C. Spandonari

protendere il suo stelo attraverso il ripiano 10 allineato collo scivolo 16 per spingere sullo scivolo una base pizza adagiata sul ripiano stesso.

Gli organi attuatori del distributore sopra descritto, insieme a dispositivi accessori quali sensori, finecorsa, ecc., non illustrati perché ovvi per l'esperto nel ramo, sono controllati in modo per sé noto da una centralina elettrica 20, che riceve anche il comando di azionamento del distributore da un pulsante di comando 22 posto su una parete 24 accessibile agli utenti della macchina, in modo che a ogni pressione sul pulsante l'organo di spinta 18 spinga una base pizza adagiata sul ripiano 10 allineato collo scivolo e poi, dopo il ritiro dell'organo 18, il sollevatore 14 faccia salire di un passo i ripiani 10, per allineare un nuovo ripiano collo scivolo 16.

Lo scivolo 16 termina sull'estremità d'ingresso di un nastro trasportatore orizzontale 26, fatto preferibilmente di maglia metallica, portato da due pulegge 28, 30, una delle quali è motorizzata da un motore elettrico 32 tramite una riduzione di velocità, per esempio una trasmissione a catena 34. Una centralina di comando 35 permette al gestore della macchina di regolare, in modo per sé noto, la velocità di avanzamento del nastro 26.

Il nastro trasportatore 26 corre lungo un banco a vetrina 36 portante contenitori di vari condimenti tipici, quali mozzarella grattugiata, polpa di pomodoro, acciughe, olive, erbe aromatiche, e altri.

Il tratto terminale del nastro 26 è racchiuso in un forno a cupola 38, di tipo elettrico a circolazione forzata d'aria, entro il quale il nastro penetra attraverso una bocca d'ingresso 40. Nel forno 38 sono alloggiate resistenze elettriche 42, dalle quali una o più ventole 44 proiettano un flusso d'aria calda che viene insufflato contro le facce opposte del nastro attraverso diffusori 46 muniti di ugelli distribuiti 48. All'estremità opposta, il nastro 26 esce dal forno attraverso una bocca di uscita 50, a cui fa capo uno scivolo inclinato 52.

Sotto lo scivolo 52 è disposta una pila di vassoi 54 sorretta da una mensola 56, la quale è sollecitata verso l'alto da mezzi elastici indicati schematicamente con 58, per mantenere il vassoio più alto sempre a livello dello scivolo 52, man mano che gli utenti ritirano vassoi dalla pila.

La macchina sopra descritta è destinata a essere installata nei locali aperti al pubblico di una pizzeria o ristorante. I ripiani 10 (non visibili al pubblico) vengono inizialmente caricati con formelle di pasta per pizza (non illustrate). L'avventore che desidera una pizza preme il pulsante 22 per attivare il distributore e ottenere l'erogazione di una base pizza all'inizio del nastro trasportatore 26. Mentre il nastro avanza lentamente lungo il banco dei condimenti 36, l'avventore preleva i condimenti desiderati dai contenitori e li sparge sulla pizza. La pizza così farcita entra poi nel forno 38, sempre poggiando sul nastro 26, e rimane nel forno per un tempo regolabile dal gestore del

dr. Ing. C. Spandonari



servizio mediante regolazione della velocità del nastro. Tale tempo è scelto in modo da assicurare la completa cottura della pizza. La circolazione forzata d'aria calda rende tale cottura molto rapida, sicché il tempo di permanenza nel forno può essere tipicamente dell'ordine di soli 1 o 2 minuti. La pizza cotta esce poi dalla bocca d'uscita scivolando sul primo vassoio della pila, e l'avventore può così prelevare il vassoio e recarsi a un tavolo.

La macchina secondo il trovato consente quindi all'avventore di farcire a piacere la propria pizza, utilizzando i condimenti preferiti, nelle quantità e proporzioni preferite. Tale obiettivo è raggiunto non solo senza aggravio dei costi di gestione, ma anzi con risparmio di personale di servizio, col risultato di poter offrire un servizio personalizzato, pur con una gestione economica, paragonabile a quella di un ristorante fast-food.

Naturalmente, in pratica saranno provvisti, in coda all'impianto, servizi accessori (non illustrati) quali cestelli per posate e tovaglioli, distributori di bevande, ecc., che comunque non fanno parte della macchina del trovato.

La realizzazione preferita descritta sopra è suscettibile di modifiche e varianti nell'ambito degli insegnamenti dati. Per esempio, il distributore di basi pizza potrebbe essere diversamente conformato. Inoltre, il nastro trasportatore che scorre di fronte al banco dei condimenti potrebbe terminare prima dell'ingresso nel forno, e la pizza potrebbe essere trasferita a un

dr. Ing. C. Spandonari

nastro separato contenuto nel forno. Il forno stesso potrebbe essere di tipo di verso da quello elettrico a convezione menzionato sopra.

dr. Ing. C. Spandonari

## RIVENDICAZIONI

1. Macchina per la preparazione e cottura automatica di pizze, installabile in pizzerie e ristoranti per uso diretto da parte degli avventori, caratterizzata dal fatto di comprendere:

un primo nastro trasportatore mobile sotto comando di mezzi motori regolabili, per trasportare, da un'estremità d'ingresso a un'estremità d'uscita, basi pizza lungo un banco d'esposizione di contenitori portanti condimenti atti a essere prelevati e sparsi sulle basi pizza dagli avventori stessi;

un distributore di basi pizze disposto per depositare una base pizza sull'estremità d'ingresso del primo nastro trasportatore su azionamento da parte di un utente;

un forno avente una bocca d'ingresso e una bocca d'uscita, posto all'estremità d'uscita del primo nastro trasportatore per ricevere pizze condite dal nastro, con mezzi di avanzamento temporizzato dentro il forno dalla bocca d'ingresso alla bocca d'uscita.

2. Macchina secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che detto distributore comprende uno scivolo terminante su detta estremità d'ingresso del nastro trasportatore, un organo di spinta allineato con detto scivolo, e un caricatore a piani multipli azionabile a passo da mezzi di comando per far avanzare detti piani in successione a una posizione frapposta fra detto organo di spinta e detto scivolo.

3. Macchina secondo la rivendicazione 1 o 2, caratterizzata

dal fatto che i mezzi d'avanzamento di detto forno sono costituiti da detto primo nastro trasportatore che si estende attraverso detto forno dalla bocca d'ingresso alla bocca d'uscita.

4. Macchina secondo la rivendicazione 1 o 2, caratterizzata dal fatto che i mezzi d'avanzamento di detto forno sono costituiti da un secondo nastro trasportatore allineato e contiguo a detto primo nastro trasportatore ed estendentesi attraverso detto forno dalla bocca d'ingresso alla bocca d'uscita.

5. Macchina secondo una qualunque delle rivendicazioni 1-4, caratterizzata dal fatto che detto primo e/o secondo nastro trasportatore è di maglia metallica.

6. Macchina secondo una qualunque delle rivendicazioni 1-5, caratterizzata dal fatto che il forno è un forno elettrico a circolazione d'aria forzata, comprendente resistenze elettriche e una o più ventole soffianti l'aria riscaldata dalle resistenze entro diffusori d'aria sottostanti e soprastanti detti mezzi d'avanzamento.

7. Macchina secondo una qualunque delle rivendicazioni 1-6, caratterizzata dal fatto che comprende inoltre uno scivolo alla bocca d'uscita del forno e una mensola associata di sostegno di vassoi di consumazione.

8. Macchina secondo la rivendicazione 7, caratterizzata dal fatto che detta mensola è sollecitata elasticamente verso l'alto.

Per incarico

dr. Ing. C. Spandonari



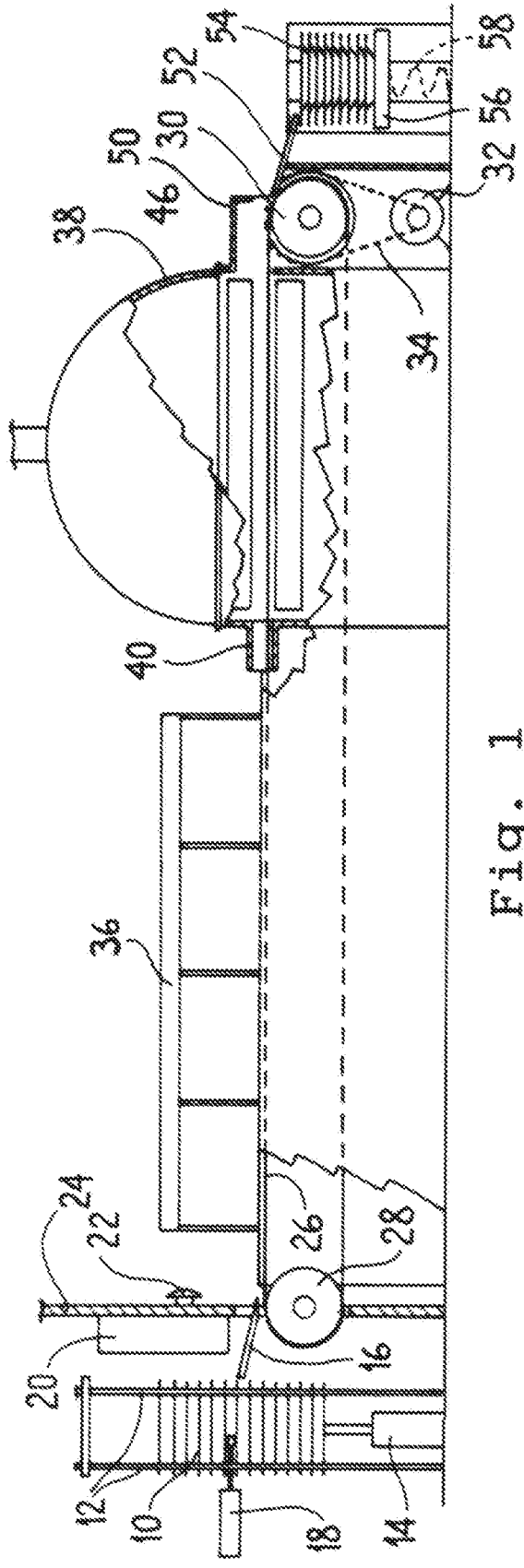


Fig. 1

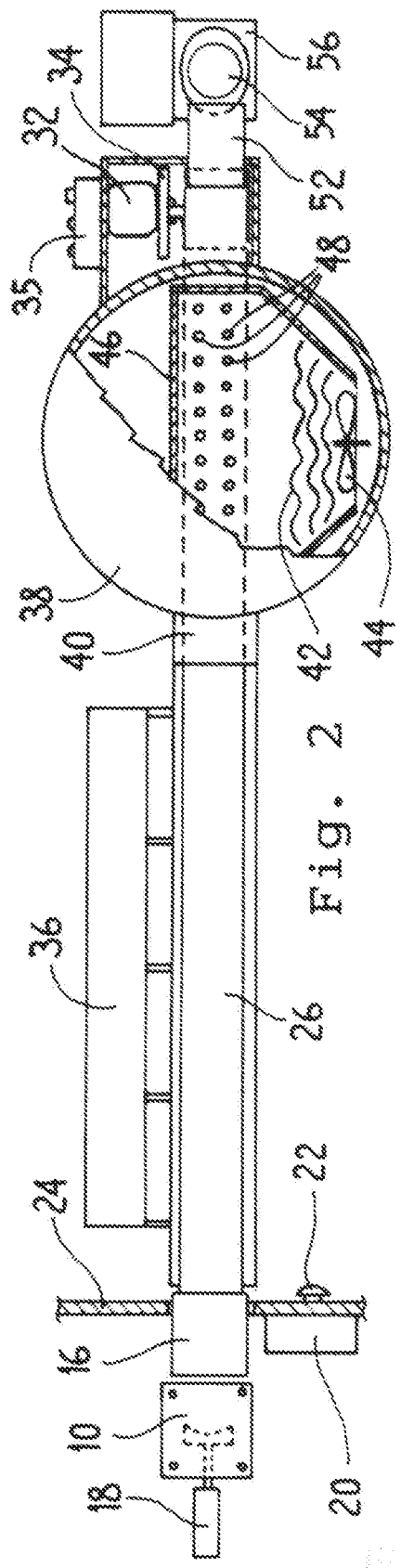


Fig. 2

Dr. Ing. C. Spandonari