



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102013902116427
Data Deposito	10/01/2013
Data Pubblicazione	10/07/2014

Classifiche IPC

Titolo

MACCHINA PER L'EROGAZIONE DI PIETANZE CALDE E FREDDE

LU 2013A 000002

Descrizione dell'invenzione industriale dal titolo:
 "Macchina per l'erogazione di pietanze calde e fredde" a
 nome di Marco Bianchi, di nazionalità Italiana e residente
 in V.le Pistelli, 53 - 55041 Lido di Camaiore (LU).

5 DESCRIZIONE

Ambito dell'invenzione. La presente invenzione riguarda il
 settore alimentare in particolare delle macchine per
 l'erogazione di alimenti. Il presente modello di utilità si
 riferisce ad un erogatore di pietanze calde e fredde che
 10 mantiene il prodotto a temperatura positiva o negativa e lo
 eroga dentro un forno a microonde, ove al suo interno è
 stato inserito un apposito contenitore.

Descrizione della tecnica nota

Come noto esistono vari tipi di erogatori alimentari
 15 Erogatori per yogurt, granite, cioccolato, gelato, i quali
 fanno uscire il prodotto alla temperatura di mantenimento
 positiva o negativa che sia.

Esistono anche erogatori per zuppe che fanno uscire il
 prodotto caldo grazie ad un mix di prodotto liofilizzato e
 20 acqua appositamente riscaldata.

Esistono distributori di piatti caldi, ove il prodotto è già
 confezionato e passano direttamente nella zona di
 riscaldamento così confezionati, senza una "mescita" del
 prodotto.

25 Esistono distributori di piatti freddi ove il prodotto viene



Camera di Commercio
 Industria
 Artigianato
 Agricoltura
 Lucca

L'UFFICIALE ROGANTE

W 2013 A 000002

erogato già confezionato.

Esistono distributori di prodotti alimentari utilizzati per il confezionamento degli stessi.

Esistono forni a microonde per il riscaldamento di cibi e bevande.

SINTESI

È quindi scopo del presente modello d'utilità avere un sistema di mantenimento del prodotto sia a temperatura positiva o negativa che eroga l'alimento direttamente dentro un forno, a microonde, ove è stato predisposto un apposito contenitore per il prodotto alimentare.

È scopo del presente modello d'utilità fornire un piatto caldo grazie alla combinazione di un sistema di mantenimento ed uno di riscaldamento degli alimenti.

Vantaggiosamente si può utilizzare la macchina anche con un sistema automatico a gettoni (Vending).

È scopo del presente modello d'utilità erogare un prodotto surgelato e riscaldarlo, quanto basta, per riportarlo allo stato originale senza manipolazione.

È anche scopo del presente modello d'utilità fornire un sistema che permette, in qualsiasi momento del giorno e a qualsiasi ora, di avere un piatto caldo.

Questi e altri scopi sono realizzati tramite una macchina che conserva gli alimenti e li riscalda o li rigenera.

Detta macchina contiene:



1111

Camera di Commercio
Lucca

L'UFFICIALE ROGANTE
(Dott. Micio Niccolai)

W 2013 A 000002

- un contenitore per alimenti
- un coperchio
- un motore elettrico
- un erogatore
- 5 - una cella frigorifera positiva o negativa
- un dosatore
- un forno a microonde
- una fotocellula per segnalare la quantità rimanente
- una bilancia.

10 È scopo del presente modello d'utilità sporzionare direttamente nella zona di riscaldamento un prodotto che, alla fine del ciclo ,è pronto per l'uso.

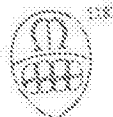
È vantaggioso del presente modello d'utilità ottimizzare gli spazi di conservazione di un prodotto.

15 Vantaggiosamente un prodotto confezionato in dosi da 10 e più porzioni avrà anche costi minimi per il trasporto, perchè occuperà proporzionalmente spazi minori.

DESCRIZIONE DI UNA FORMA REALIZZATIVA PREFERITA

Ulteriori caratteristiche e/o vantaggi della macchina
 20 secondo il presente modello di utilità, risultano più chiaramente con la descrizione che segue di una sua forma realizzativa fatta a titolo esemplificativo e non limitativo con riferimento ai disegni in cui:

25 Nella figura n.1 risulta una macchina comprendente un corpo refrigerato 100, ed un corpo che riscalda 200.



Camera di Commercio
Lucca

L'USCIBI S. ROGANTE

W 2013A 000002

In particolare il corpo refrigerato è composto:

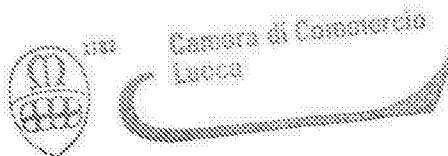
- un contenitore per alimenti 110
- un coperchio con a sua volta altre aperture laterali 120, 125.

- 5
- un motore elettrico 130
 - un agitatore per alimenti 140
 - una valvola dosatrice 150

In particolare il corpo riscaldante 200, è composto:

- 10
- da un sistema di apertura/ chiusura automatica nella parte superiore del forno 210.
 - da un piatto con bilancia 230
 - da una fotocellula 240- da un contenitore alimentare 250
 - da uno sportello automatico o manuale 260.

Mario Bardi



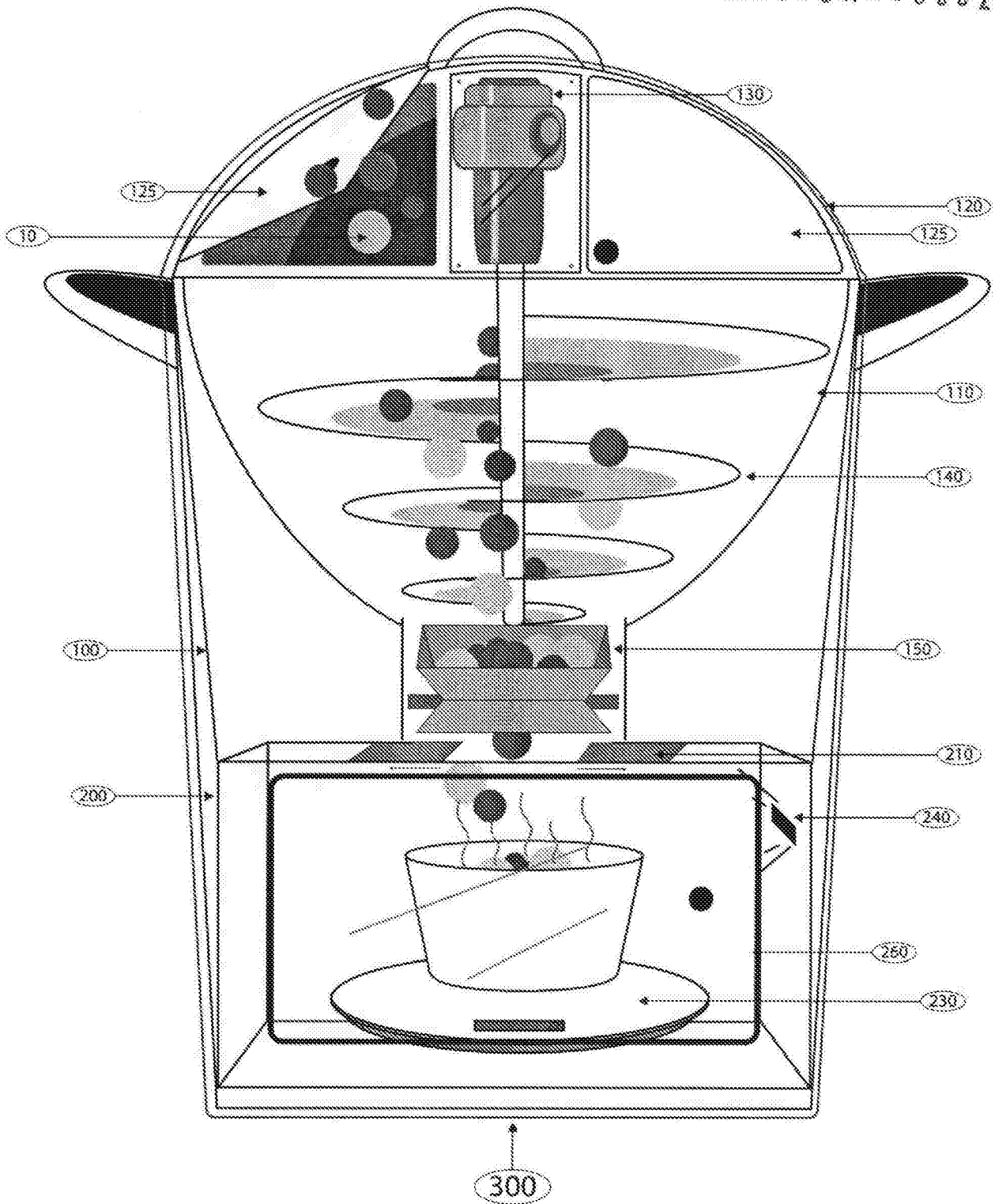
[Signature]
UFFICIO ROCANTE
[Illegible text]

LU 2013A 000002

RIVENDICAZIONI

1. Una macchina che eroga un prodotto alimentare direttamente dentro un forno a microonde.
2. Una macchina che quantifica il prodotto erogato, grazie
5 ad una apposita bilancia posta dentro il forno a microonde.
3. Una macchina che si ottiene grazie all'assemblamento di un dispenser e di un forno a microonde.
4. Una macchina che trasforma un prodotto refrigerato/
surgelato in un prodotto caldo in meno di due minuti.
- 10 5. Una macchina che contiene un prodotto alimentare e lo mantiene omogeneo grazie ad un apposito miscelatore.
6. Una macchina che permette di cuocere e/o riscaldare un prodotto alimentare senza bisogno di manipolazione.

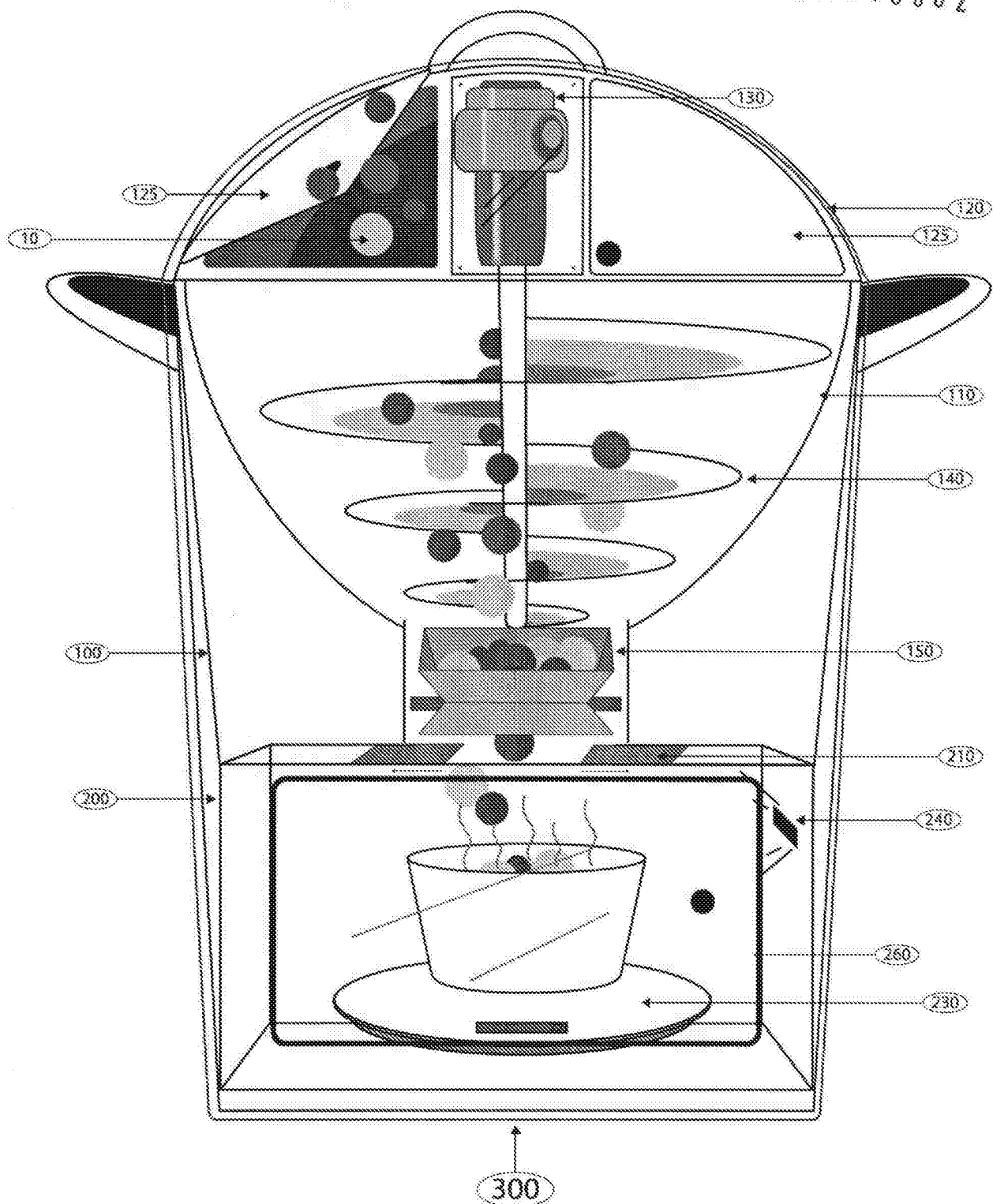
Camera di Commercio
LuccaL'UFFICIALE ROGANTE
(Sig. Marco Biondi)



10. prodotto alimentare
 100. corpo refrigerato
 110. contenitore per alimenti
 120. coperchio
 125. aperture laterali
 130. motore elettrico
 140. agitatore alimentare

150. valvola dosatrice
 200. forno a microonde
 210. sistema di apertura/chiusura automatica
 230. piatto con bilancia
 240. fotocellula
 250. contenitore alimentare
 260. sportello automatico eo manuale

Handwritten signature or mark.



10. prodotto alimentare
 100. corpo refrigerato
 110. contenitore per alimenti
 120. coperchio
 125. aperture laterali
 130. motore elettrico
 140. agitatore alimentare

150. valvola dosatrice
 200. forno a microonde
 210. sistema di apertura/chiusura automatica
 230. piatto con bilancia
 240. fotocellula
 250. contenitore alimentare
 260. sportello automatico eo manuale