



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101994900364867
Data Deposito	04/05/1994
Data Pubblicazione	04/11/1995

Titolo

DISPOSITIVO EROGATORE A PRESSIONE DI MISCELA PREDETERMINATA, PER LA
REALIZZAZIONE DI FRITTATE E SIMILI

Descrizione dell'Invenzione Industriale dal titolo:

"DISPOSITIVO EROGATORE A PRESSIONE DI MISCELA PREDETERMINATA, PER LA REALIZZAZIONE DI FRITTATE E SIMILI";

a nome DI PIETRO MASSIMO

Mandatario: MASCIOLI Prof. Dott. ALESSANDRO c/o -
A.N.D.I. - Associazione Nazionale Degli Inventori con sede
in Roma a Via Urbana, 20.

Inventore designato: il medesimo.

TESTO DELLA DESCRIZIONE

L'invenzione concerne un dispositivo per la erogazione, sotto l'effetto di una pressione manuale o tramite gas ecologico propellente, di quantitativi dosabili di una miscela predeterminata a base di uova, per la realizzazione di frittate, omelettes e simili.

E' noto l'uso estremamente frequente delle uova, nella alimentazione moderna, nelle forme di frittate, omelettes e simili.

E' altresì noto il tempo necessario per preparare, condire e cuocere i suddetti alimenti che, se derivati da uova fresche, presentano, peraltro, un rilevante tasso di colesterolo, che ne fanno un cibo sconsigliato per la salute, specialmente se consumato in quantità rilevanti, come nella tradizione anglosassone.

Scopi della presente invenzione sono quelli di fornire i mezzi per la realizzazione, in tempi brevissimi, di numerose frittate e simili, preferibilmente presentanti livelli di colesterolo minimi.

Gli scopi si raggiungono con il dispositivo, secondo l'invenzione, comprendente una miscela predeterminata, a base di uova, contenente tutti gli elementi di condimenti e/o di aromatizzazioni, per la preparazione di omelette, frittate e simili, salate o dolci, erogabile da un contenitore, sotto l'effetto di una pressione manuale o tramite gas ecologico propellente.

I vantaggi dell'invenzione sono numerosi e rilevanti:

- in un unico contenitore può essere predisposta la miscela dosata per decine di frittate, sempre pronte per il consumo;
- mediante l'azione della pressione manuale, l'erogazione della miscela può essere regolata, secondo porzioni variabili a piacere;
- la miscela può essere predeterminata con l'uso di uova liofilizzate e/o essiccate dalle quali possono essere eliminate, in massima parte, le componenti di grassi e lipidi nocivi, così da abbassare a valori minimi il tasso di colesterolo, facendone un alimento dietetico;
- l'aggiunta di sali dietetici e di condimenti, consente la

realizzazione di frittate salate, mentre quella di zuccheri, diversi dal glucosio, e di aromatizzanti, quella di frittate dolci.

L'invenzione è esposta più in dettaglio nel seguito con l'aiuto di disegni che ne rappresentano alcuni componenti ed alcuni esempi di esecuzione.

La fig. 1 rappresenta in vista assonometrica, un contenitore a sacchetto dei componenti in polvere, per la preparazione della miscela.

La fig. 2 rappresenta, in schematizzazione in sezione verticale, un dispositivo erogatore a pressione manuale, della miscela predeterminata per la realizzazione di frittate, omelettes e simili.

La fig. 3 rappresenta, in sezione, una variante del dispositivo erogatore, a pressione di gas ecologico di propulsione.

La fig. 4 mostra una possibile variante di contenitore a tubo di erogazione a strizione.

Le figure rappresentano un dispositivo erogatore a pressione di miscela predeterminata per la realizzazione di frittate, omelettes e simili, comprendente:

- una miscela in polvere di uova liofilizzate o essiccate, degrassata dai lipidi ad alto tasso di colesterolo, addizionata di amidi, vitamine, conservanti non dannosi e sali dietetici per la realizzazione di frittate salate op-

pure di dolcificanti dietetici per quelle dolci, raccolta in involucri a sacchetto 1, protetti da luce, umidità e contagi batterici;

- un contenitore 2, per l'erogazione a pressione manuale o automatica della miscela addizionata con acqua pura demineralizzata, dotato di mezzi di regolazione della quantità fuoriuscente, secondo le esigenze.

Naturalmente, detta miscela, per ottenere le più svariate varianti di sapore, può essere aromatizzata con prosciutto o bacon, cipolla, aglio e ortaggi, tutti sotto forma di liofilizzati, per la realizzazione della frittata salata oppure con cioccolato, vaniglia e frutti di ogni tipo per la variante dolce.

Detto contenitore erogatore, secondo l'esemplificazione della fig. 2, comprende:

- una struttura di contenimento 2, per la miscela dei prodotti in polvere e di acqua demineralizzata, dotata di mezzi 3, a vite o di altro tipo, in corrispondenza dell'apertura superiore, per l'applicazione dell'erogatore 4;
- un erogatore 4, con maniglia di presa 5, dotato di cilindro cavo interno passante 6, fino a pervenire sul fondo della struttura 2, con la valvola 7 e pistone manuale 8, con azionatore esterno 8', per la compressione dell'aria all'interno della struttura 2 stessa e tubo 9

di convogliamento della miscela, sotto l'azione della pressione, verso il beccuccio 10 di fuoriuscita;

- un mezzo di azionamento e regolazione della fuoriuscita di quantità dosabili della miscela, costituito da una levetta esterna 11, fulcrata in 12 sull'erogatore 4, per l'apertura della valvola 13, atta a mettere in comunicazione la pressione interna con l'esterno, spingendo la miscela, attraverso il tubo 9, verso il beccuccio 10.

Nella variante di cui alla fig. 3, oltre ai componenti già descritti, al fine di ottenere l'erogazione della miscela in modo automatico, senza alcun intervento manuale per la realizzazione della pressione interna, la struttura 2', preferibilmente cilindrica, presenta la valvola 14 per il caricamento a pressione del gas ecologico propellente e il solo tubo 9, di convogliamento della miscela, verso il beccuccio 10 di uscita.

Per quanto concerne la variante della fig. 4, questa prevede la realizzazione di una miscela ad alta densità così da essere erogata e dosata come una pasta, attraverso l'apertura 16 del tubo a strizione 15.

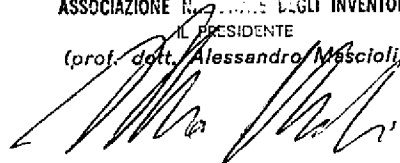
La preparazione e il funzionamento dell'invenzione possono essere così descritti:

- i componenti della miscela in polvere vengono distribuiti in sacchetti foderati 1, protetti da batteri, luce ed umidità;

- detti componenti vengono disciolti in acqua demineralizzata, agitati, mescolati e versati nel contenitore 2;
- detto contenitore 2, sigillato con l'erogatore 4, viene conservato in frigo;
- all'atto dell'uso, nella variante a pressione manuale, viene effettuata qualche pompata sull'azionatore 8' del pistone 8 nel cilindro 6, raggiungendo la pressione necessaria per l'erogazione, attraverso il beccuccio 10, di quantità dosate mediante la levetta 11, mentre, nella variante a gas propellente, la semplice pressione su detta levetta 11, risulta sufficiente all'erogazione, su tegamini o simili, predisposti con olio e/o margarina o altro, così da ottenere, in pochi secondi, frittate, omelette e simili, secondo i gusti.

Naturalmente fermo restando il principio del trovato, le forme di realizzazione e i particolari di costruzione potranno essere ampiamente variati rispetto a quanto descritto e illustrato, senza per questo uscire dall'ambito della presente invenzione.

ANDI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEGLI INVENTORI
IL PRESIDENTE
(prof. dott. Alessandro Mascioli)



RIVENDICAZIONI

- 1) Dispositivo erogatore a pressione di miscela prede-terminata per la realizzazione di frittate e simili, caratterizzato da:
 - una miscela in polvere di uova liofilizzate o essiccate, degrassata dai lipidi ad alto tasso di colesterolo, addizionata di amidi, vitamine, conservanti non dannosi e sali dietetici per la realizzazione di frittate salate oppure di dolcificanti dietetici per quelle dolci, raccolta in involucri a sacchetto 1, protetti da luce, umidità e contagi batterici;
 - un contenitore 2, per l'erogazione a pressione manuale o automatica della miscela addizionata con acqua pura demineralizzata, dotato di mezzi di regolazione della quantità fuoriuscente, secondo le esigenze.
- 2) Dispositivo secondo la riv. 1 caratterizzato da:
 - una struttura di contenimento 2, per la miscela dei prodotti in polvere e di acqua demineralizzata, dotata di mezzi 3, a vite o di altro tipo, in corrispondenza dell'apertura superiore, per l'applicazione dell'erogatore 4;
 - un erogatore 4, con maniglia di presa 5, dotato di cilindro cavo interno passante 6, fino a pervenire sul fondo della struttura 2, con la valvola 7 e pi-

stone manuale 8, con azionatore esterno 8', per la compressione dell'aria all'interno della struttura 2 stessa e tubo 9 di convogliamento della miscela, sotto l'azione della pressione, verso il beccuccio 10 di fuoriuscita;

- un mezzo di azionamento e regolazione della fuoriuscita di quantità dosabili della miscela, costituito da una levetta esterna 11, fulcrata in 12 sull'erogatore 4, per l'apertura della valvola 13, atta a mettere in comunicazione la pressione interna con l'esterno, spingendo la miscela, attraverso il tubo 9, verso il beccuccio 10.

- 3) Dispositivo secondo la riv. 1, del tipo a pressione di gas propellente ecologico, caratterizzato dalla valvola 14 per il caricamento del gas.
- 4) Dispositivo secondo la riv. 1, caratterizzato da una miscela ad alta densità così da essere erogata e dosata come una pasta, attraverso l'apertura 16 del tubo a strizione 15.

ANDI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEGLI INVENTORI
IL PRESIDENTE
(prof. dott. Alessandro Mascioli)



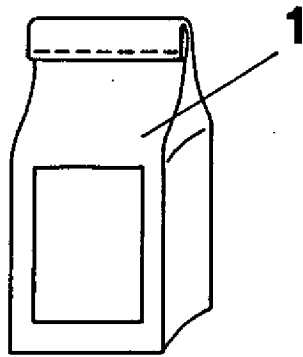


FIG. 1

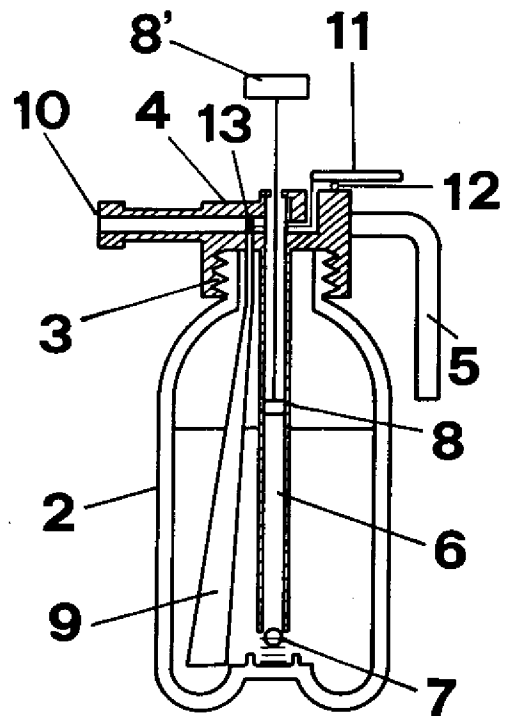


FIG. 2

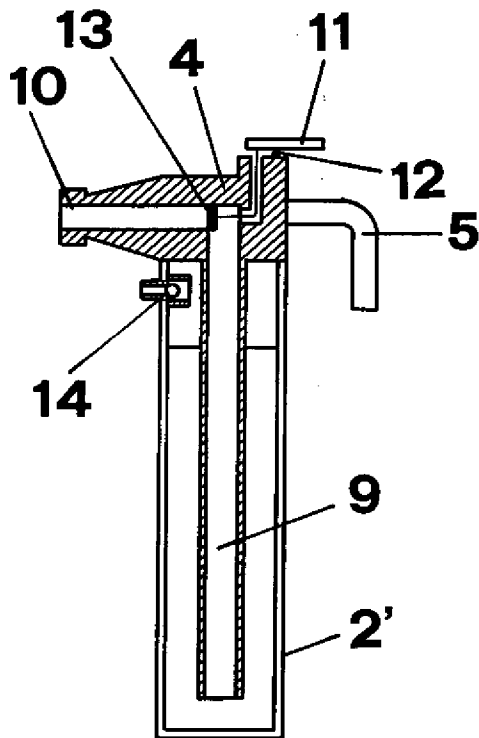


FIG. 3

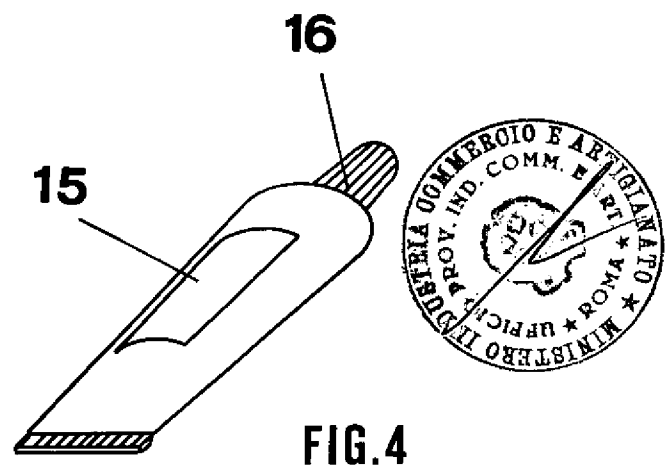


FIG. 4