



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

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102015000074511
Data Deposito	19/11/2015
Data Pubblicazione	19/05/2017

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J	37	06

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J	43	046

Titolo

APPARATO PER LA COTTURA DI ALIMENTI
--

Classe Internazionale: A47J 000/0000

Descrizione del trovato avente per titolo:

"APPARATO PER LA COTTURA DI ALIMENTI"

a nome DE' LONGHI APPLIANCES S.R.L. CON UNICO SOCIO di
5 nazionalità italiana, con sede legale in Via L. Seitz, 47 - 31100
TREVISO (TV)

dep. il al n.

* * * * *

CAMPO DI APPLICAZIONE

10 Il presente trovato si riferisce ad un apparato per la cottura di alimenti, esemplificativamente, ma non esclusivamente, per la cottura di alimenti mediante dispositivi di cottura di tipo elettrico.

Il trovato trova applicazione, anche se non esclusivamente, nel campo dei dispositivi di cottura autonomi quali friggitrici a secco o ad
15 immersione, o dispositivi analoghi o assimilabili.

In modo particolare, il presente trovato si riferisce ad un apparato autonomo per la cottura di alimenti comprendente anche un gruppo di pesatura degli alimenti.

STATO DELLA TECNICA

20 È nota la commercializzazione e la vendita di apparati autonomi dotati di un gruppo di riscaldamento, ad esempio di tipo elettrico, per riscaldare e/o cuocere alimenti, detto gruppo di riscaldamento comprendendo elementi di riscaldamento configurati per portare alla desiderata temperatura gli alimenti.

25 Solitamente, agli apparati per la cottura di alimenti della tecnica nota è

Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.

Viale Europa Unita, 171 - 33100 UDINE

associabile un contenitore, all'interno del quale disporre gli alimenti da riscaldare e/o cuocere. Detto contenitore può contenere un mediatore di temperatura quale acqua, olio o altro mezzo adeguato.

5 È nota una tipologia di apparati per la cottura di alimenti, destinati all'uso come friggitrice o simili, che comprendono anche un coperchio al quale sono associati elementi di riscaldamento e mezzi di ventilazione azionati da un organo motore.

Inoltre, tali apparati per la cottura di alimenti possono anche comprendere elementi di mescolamento, o altri utensili quali lame, trituratori o simili, che collaborano con il contenitore, azionabili
10 selettivamente da un organo motore che permette di mescolare gli alimenti o di ridurli in pezzi dalle dimensioni ridotte.

Usualmente, tali apparati noti per la cottura di alimenti comprendono un involucro configurato per sostenere il contenitore, proteggere gli
15 elementi sensibili e le parti che scaldandosi potrebbero arrecare danno agli utilizzatori.

Gli involucri noti comprendono inoltre un basamento per il sostegno dell'intero apparato e per la sistemazione su di un piano di appoggio.

È noto un apparato da cucina, multifunzione, che presenta un gruppo
20 di pesatura che trova collocazione tra il basamento ed il contenitore e che interagisce con il contenitore, in modo da consentire la pesatura di alimenti.

Detto gruppo di pesatura supporta il peso del contenitore, e di quanto in esso presente, mediante un sistema elastico che coopera con un
25 sistema a ponte, il tutto essendo strutturato per inertizzare le vibrazioni e

per consentire comunque una misurazione, nel contempo preservando, per quanto possibile, il gruppo di misurazione.

A causa della struttura del gruppo di pesatura, esso presenta un livello di precisione spesso insoddisfacente.

- 5 Aggiuntivamente, la struttura dell'organo di misurazione è sensibile al calore e non ammette né compensazioni né mediazioni.

Ancora, l'organo di misurazione è sensibile anche al livellamento della base sì che l'incertezza della misurazione dipende anche dall'orizzontalità del piano di appoggio.

- 10 È pure un inconveniente il fatto che il sistema comprenda funzioni elastiche che risentono sia dell'invecchiamento che dell'isteresi.

È anche un ulteriore problema l'esigenza di tempi sufficientemente lunghi, tra una misurazione e l'altra, tali per cui l'isteresi si possa annullare.

- 15 È inoltre noto che certi piatti o ricette richiedono misurazioni precise, ed eventualmente ottenute in tempi brevi, dei singoli componenti.

Ancora, è noto che durante la fase di preparazione e/o durante la fase di cottura degli alimenti è necessario intervenire con progressive aggiunte o rabbocchi di sostanze già presenti nel contenitore o di nuove
20 sostanze con precisi quantitativi.

L'esperienza nota non è per altro applicabile laddove il contenitore degli alimenti da cuocere presenti una base piana, o sostanzialmente piana, di notevole ampiezza.

- Non è neppure utilizzabile laddove l'apparato per la cottura di
25 alimenti debba presentare altezze contenute a causa di sbilanciamenti

Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unità, 171 - 33100 UDINE

facili e molto probabili.

Tutto ciò rende necessario disporre di un apparato per la cottura di alimenti capace di rilevare in continuità, con costanza e velocità, nonché in maniera accurata, il peso degli alimenti anche, e soprattutto, in
5 condizioni non teoriche.

Esiste quindi la necessità di perfezionare un apparato per la cottura di alimenti che possa superare almeno uno degli inconvenienti della tecnica nota.

In particolare, uno scopo del presente trovato è quello di realizzare un
10 apparato per la cottura di alimenti che permetta di pesare, di volta in volta, i singoli componenti in maniera accurata e precisa, anche con cadenze veloci e per valori minimali, ed anche in condizioni non ideali.

È anche uno scopo il realizzare un apparato per la cottura di alimenti in grado di poter pesare, di volta in volta, i singoli alimenti in condizioni
15 di non planarità, o non regolarità, del piano di appoggio sul quale è sistemato.

Altro scopo del presente trovato è quello di realizzare un apparato per la cottura di alimenti dotato di un gruppo di pesatura capace di rilevare il peso dei singoli ingredienti e, di volta in volta, degli alimenti, in maniera
20 accurata e precisa, anche se sottoposto a vibrazioni ed anche durante la fase di riscaldamento e/o cottura.

Ancora uno scopo del presente trovato è quello di perfezionare un apparato per la cottura di alimenti avente un gruppo di pesatura capace di pesare in maniera puntuale ed esatta gli alimenti anche in caso di una
25 loro distribuzione non omogenea all'interno del contenitore.

Il mandatarario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.

Viale Europa Unita, 171 - 33100 UDINE

Inoltre, è anche uno scopo del presente trovato ottenere un apparato per la cottura di alimenti che sia compatto, di dimensioni il più possibile contenute e quindi poco ingombrante.

Uno scopo ulteriore del presente trovato è quello di realizzare un
5 apparato per la cottura di alimenti che sia sicuro ed affidabile.

Per ovviare agli inconvenienti della tecnica nota e per ottenere questi ed ulteriori scopi e vantaggi, la Richiedente ha studiato, sperimentato e realizzato il presente trovato.

ESPOSIZIONE DEL TROVATO

10 Il presente trovato è espresso e caratterizzato nella rivendicazione indipendente. Le rivendicazioni dipendenti espongono altre caratteristiche del presente trovato o varianti dell'idea di soluzione principale.

In accordo con i suddetti scopi, è previsto un apparato per la cottura di
15 alimenti comprendente un involucro, un coperchio avente almeno due posizioni, rispettivamente aperta e chiusa, ed un gruppo di sostegno al quale è associabile, almeno temporaneamente, almeno un contenitore rimovibile, tramite un idoneo elemento di collegamento.

L'involucro definisce la struttura esterna dell'apparato per la cottura di
20 alimenti ed è configurato per proteggere i componenti interni, essendo almeno in parte cooperante, direttamente od indirettamente, con il gruppo di sostegno.

Secondo il trovato, il gruppo di sostegno comprende almeno un gruppo di pesatura, il quale presenta almeno un dispositivo di rilevazione
25 del peso, vantaggiosamente almeno due dispositivi di rilevazione del

Il mandatarario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unita, 171 - 33100 UDINE

peso, indipendenti tra loro, in modo da garantire la rilevazione del peso degli alimenti in maniera rapida, precisa, mediata e bilanciata.

La previsione di almeno due dispositivi di rilevazione del peso, per la loro conformazione, permette di rilevare il valore corretto qualunque sia
5 la posizione e/o la distribuzione degli alimenti nel contenitore.

La disposizione dei dispositivi di rilevazione del peso permette la rilevazione puntuale e precisa del peso, anche nell'eventualità di contenitori non bilanciati o nel caso di sostituzione del contenitore.

Detti dispositivi di rilevazione del peso sono collegati a mezzi
10 elaboratori idonei a fornire le informazioni sul peso, sia in termini di misura puntuale che in termini di media che anche di progressione, ed eventualmente intervenire nelle funzioni dell'apparato se in esso viene introdotta una precisa ricetta.

In accordo con un altro aspetto del presente trovato, il gruppo di
15 pesatura associa direttamente il contenitore al piano di appoggio, essendo indipendente la funzione di pesatura da altri fattori inerenti l'apparato in sé.

Ancora, la soluzione di cui al trovato, per la presenza di almeno due dispositivi di rilevazione del peso direttamente cooperanti con il piano di
20 appoggio e con il contenitore, e per la posizione dei due dispositivi di rilevazione del peso rispetto al contenitore, è in grado di rilevare puntualmente il peso, o la variazione di peso, nel caso di una modificazione dinamica dei pesi e/o dell'incremento/decremento dei pesi.

25 I dati rilevati possono essere elaborati, riducendo così drasticamente


Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unita, 171 - 33100 UDINE

l'errore di misura, sia in situazioni di distribuzione non uniforme del carico sia in condizioni di non planarità o non regolarità del piano di appoggio.

Ogni dispositivo di rilevazione del peso presenta rispettivi piedini di appoggio e coopera con almeno una cella di carico, detti piedini essendo
5 bilanciati rispetto al contenitore.

Il presente trovato consente quindi la corretta e puntuale misurazione del peso in qualunque condizione sia statica che operativa.

In accordo con varianti realizzative del trovato, il gruppo di sostegno
10 può comprendere mezzi di riscaldamento del contenitore e/o mezzi che portano in rotazione un eventuale utensile presente nel contenitore, e/o mezzi di rilevazione della temperatura nel contenitore e/o mezzi di controllo e comando, il tutto essendo correttamente coordinato da mezzi di elaborazione dati.

È una ulteriore variante la previsione che il coperchio presenti mezzi
15 di ventilazione per la circolazione dell'aria e/o del vapore all'interno del contenitore e/o mezzi di riscaldamento ausiliario e/o mezzi di ricambio aria e/o mezzi di raffreddamento dell'organo motore dei mezzi di ventilazione e/o mezzi di rilevazione della temperatura interna al
20 contenitore.

È nello spirito del trovato prevedere che l'apparato presenti una consolle di controllo ed introduzione dati che coopera con un gruppo di gestione e comando quale una unità di controllo.

È pure nello spirito del trovato che il contenitore presenti delle
25 maniglie solidarizzate ad esso, ovvero montabili e/o mobili.


Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unita, 171 - 33100 UDINE

Secondo una ulteriore variante, il contenitore presenta maniglie che si pongono esternamente all'apparato per la cottura di alimenti e che cooperano con il coperchio e/o con l'involucro di protezione ai fini della tenuta.

5 ILLUSTRAZIONE DEI DISEGNI

Queste ed altre caratteristiche del presente trovato appariranno chiare dalla seguente descrizione di forme di realizzazione, fornite a titolo esemplificativo, non limitativo, con riferimento agli annessi disegni in cui:

- 10 - la fig. 1 è una vista prospettica dal basso di un apparato per la cottura di alimenti in accordo con forme di realizzazione qui descritte (privo del fondo per una più chiara analisi del gruppo di pesatura);
- la fig. 2 è una sezione trasversale di un apparato per la cottura di alimenti in accordo con ulteriori forme di realizzazione qui descritte.

- 15 Per facilitare la comprensione, numeri di riferimento identici sono stati utilizzati, ove possibile, per identificare elementi comuni identici nelle figure. Va inteso che elementi e caratteristiche di una forma di realizzazione possono essere convenientemente incorporati in altre forme di realizzazione senza ulteriori precisazioni.

20 DESCRIZIONE DI FORME DI REALIZZAZIONE

Facendo riferimento alle figure allegate, esse sono utilizzate per descrivere forme di realizzazione esemplificative di un apparato per la cottura di alimenti 10 comprendente mezzi di riscaldamento 16a, 16b, 16c.

- 25 L'apparato per la cottura di alimenti 10 può essere una friggitrice,

esemplificativamente una friggitrice adatta alla cottura con l'utilizzo di un basso quantitativo di mediatore di temperatura.

L'apparato per la cottura di alimenti 10 comprende un involucro 14, definente la sua struttura esterna, adatto alla protezione dei componenti interni dell'apparato 10, un coperchio 20 ed un gruppo di sostegno 11.

L'involucro 14 comprende almeno una scocca 22 la quale lo definisce esternamente in maniera prevalente e funge da rivestimento.

Detta scocca 22 coopera con un fondo 24 con cui può essere solidale o solidarizzata anche solo temporaneamente.

10 In accordo con il presente trovato, il gruppo di sostegno 11 comprende almeno un gruppo di pesatura 18, almeno una piastra di collegamento 35 ed è associato ad un primo gruppo di riscaldamento 16a. Su detta piastra di collegamento 35 è selettivamente associabile, almeno in modo temporaneo, almeno un contenitore 12 configurato per il contenimento di
15 alimenti.

È nello spirito del trovato che la piastra di collegamento 35 possa essere sostituita o integrata con altro elemento analogo od assimilabile avente la stessa funzione.

Detto contenitore 12 è definito da una base 12a e da pareti laterali 12b
20 che possono presentare una o più maniglie 23, di tipo fisso o di tipo ripieghevole.

Inoltre, la piastra di collegamento 35 può essere configurata per fare da supporto ad un eventuale organo motore M2 idoneo ad azionare un eventuale utensile 40, selettivamente rimovibile ed associabile al
25 contenitore 12.

L'utensile 40 può essere del tipo adatto a mescolare gli alimenti, quale una paletta, oppure del tipo idoneo a tritare e/o sminuzzare gli alimenti contenuti nel contenitore 12, quale una lama, un tritatore od elementi simili ed assimilabili.

- 5 L'organo motore M2 può portare in rotazione l'utensile 40 a velocità diverse e/o versi differenti, in ragione del voluto effetto sugli alimenti.

Alla piastra di collegamento 35 può essere associato il primo gruppo di riscaldamento 16a comprendente elementi di riscaldamento.

- 10 Gli elementi di riscaldamento possono essere di tipo elettrico come, esemplificativamente, resistenze elettriche, quali resistenze elettriche tubolari, o bande resistive, o fili resistivi, atti a generare calore da veicolare al contenitore 12.

- 15 Ancora, gli elementi di riscaldamento possono essere di tipo induttivo, di tipo alogeno, ad infrarossi, o elementi simili ed assimilabili, oppure possono essere piani riscaldanti in materiale metallico, come ad esempio in alluminio o altro.

In accordo con varianti realizzative, superiormente alla piastra di collegamento 35 può essere previsto un elemento di supporto 34 per il sostegno selettivo del contenitore 12.

- 20 L'elemento di supporto 34 può essere realizzato in materiali trasparenti alla radiazione elettromagnetica, come ad esempio vetro o plastica, eccetera.

- 25 A seconda del tipo di elemento di riscaldamento, il primo gruppo di riscaldamento 16a può cooperare con l'elemento di supporto 34 per trasmettere il calore al contenitore 12.

In alternativa, l'elemento di supporto 34 può anche non essere previsto ed il contenitore 12 può venire direttamente a contatto con gli elementi di riscaldamento del primo gruppo di riscaldamento 16a.

Il primo gruppo di riscaldamento 16a è configurato per portare
5 l'almeno un contenitore 12, e di conseguenza gli alimenti in esso/i contenuti, ad una voluta temperatura per riscaldarli e/o cuocerli.

In accordo con varianti realizzative, l'apparato per la cottura di alimenti 10 può comprendere anche un secondo gruppo di riscaldamento 16b, disposto nel coperchio 20, nella parte superiore dell'apparato per la
10 cottura di alimenti 10.

In accordo con ulteriori varianti realizzative, il coperchio 20 presenta, eventualmente in cooperazione con il secondo gruppo di riscaldamento 16b, mezzi di ventilazione 17 dotati di un organo motore M1, configurati per veicolare il calore generato e/o per la circolazione dell'aria e/o del
15 vapore all'interno dell'almeno un contenitore 12 favorendo lo scambio termico con gli alimenti.

In accordo con varianti realizzative descritte utilizzando la fig. 2, può essere previsto un terzo gruppo di riscaldamento 16c per collaborare lateralmente con il contenitore 12, riscaldando le pareti laterali 12b.

20 Il gruppo di pesatura 18 è, almeno per la sua maggior parte, disposto nella parte inferiore dell'apparato per la cottura di alimenti 10, e subito sotto il contenitore 12, in maniera da abbassare il baricentro dell'intera struttura e minimizzarne instabilità e vibrazioni.

Il gruppo di pesatura 18 è capace di rilevare e/o rendere visibile la tara
25 dell'almeno un contenitore 12 indicando all'operatore il peso puntuale ed


Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unità, 171 - 33100 UDINE

esatto dei singoli componenti dell'alimento, ovvero il totale peso progressivo.

In accordo con il presente trovato, il gruppo di pesatura 18 comprende almeno due dispositivi di rilevazione del peso 26.

- 5 I dispositivi di rilevazione del peso 26 permettono di collegare in modo stabile e diretto l'almeno un contenitore 12 ad un piano di appoggio sul quale collocare l'apparato per la cottura di alimenti 10.

In accordo con possibili varianti realizzative, l'almeno un dispositivo di rilevazione del peso 26 comprende almeno un elemento sensore 27.

- 10 L'almeno un elemento sensore 27 può essere un elemento sensore selezionato dal gruppo comprendente:

- sensori di forza o trasduttori, come celle di carico, per esempio celle di carico con estensimetro, celle di carico piezoelettriche, celle di carico a filo vibrante e celle di carico capacitive o altro;

- 15 - sensori di pressione o trasduttori, per esempio del tipo elettronico generalmente utilizzato per raccogliere una forza per misurare deformazione o scostamento causati dalla forza applicata sopra un'area, come sensori con estensimetro piezoresistivo, sensori capacitivi, sensori elettromagnetici, sensori piezoelettrici, sensori ottici o sensori
20 potenziometrici o altro.

I dispositivi di rilevazione del peso 26 possono essere associati alla piastra di collegamento 35 ed essere cooperanti tra loro grazie alla piastra di collegamento 35.

- 25 La piastra di collegamento 35 può essere configurata per distribuire in modo coordinato ed uniforme il peso degli alimenti, di volta in volta

inseriti nell'almeno un contenitore 12, sull'almeno un dispositivo di rilevazione del peso 26.

In accordo con varianti realizzative, ciascun dispositivo di rilevazione del peso 26 comprende bracci 30 con relativi piedini 32 posti distanziati
5 tra loro a garantire la stabilità, detti piedini 32 essendo posizionati ai vertici di un quadrilatero.

I piedini 32 sono previsti per estendere la sottesa superficie di appoggio dell'apparato per la cottura di alimenti 10.

In accordo con varianti realizzative, i piedini 32 possono essere mobili
10 rispetto ai bracci 30, ad esempio essendo dotati di uno snodo, in modo da permettere di migliorare l'adattamento dei piedini 32 al piano di appoggio, stabilizzando ulteriormente l'apparato per la cottura di alimenti 10.

In accordo con varianti realizzative, i bracci 30 possono essere
15 configurati per collegare almeno coppie di piedini 32, per distribuire la forza peso adattandola, di volta in volta, in base alla collocazione dell'apparato per la cottura di alimenti 10 ed alla distribuzione degli alimenti nel contenitore 12.

In accordo con varianti realizzative, l'almeno un elemento sensore 27
20 può essere collocato tra un braccio 30 e la piastra di collegamento 35 e/o tra un piedino 32 ed un braccio 30 e/o in altra posizione adeguata a rilevare il peso.

Il gruppo di pesatura 18, dell'apparato per la cottura di alimenti 10, può comprendere almeno un'unità di controllo 36 per collaborare alle
25 funzioni di pesatura, che può cooperare anche con il primo gruppo di

riscaldamento 16a e/o con il secondo gruppo di riscaldamento 16b e/o con il terzo gruppo di riscaldamento 16c.

L'unità di controllo 36 può essere associata almeno ai dispositivi di rilevazione del peso 26 per l'acquisizione dei dati rilevati da questi ultimi
5 e per la loro elaborazione.

Inoltre, l'unità di controllo 36 può essere associata ad ogni elemento o funzione presente nell'apparato 10 ed operare secondo programma generale o voluto.

In accordo con varianti realizzative, l'unità di controllo 36 può essere
10 configurata per impostare possibili correzioni d'errore al valore di peso rilevato dai dispositivi di rilevazione del peso 26.

L'unità di controllo 36 può comprendere una memoria 38, di tipo noto, per la memorizzazione ed archiviazione dei flussi di dati di peso rilevati dal gruppo di pesatura 18 e anche fungere da controllo nel caso in
15 cui il peso totale degli alimenti superi un determinato valore previsto o voluto.

Detta memoria 38 può essere anche implementabile con ricette e, a mezzo dell'unità di controllo 36, può intervenire nella realizzazione del cibo voluto.

20 In accordo con varianti realizzative, la memoria 38 può essere configurata per memorizzare anche dati di temperatura o anche ore vita del primo gruppo di riscaldamento 16a e/o del secondo gruppo di riscaldamento 16b e/o del terzo gruppo di riscaldamento 16c e/o dell'interno dell'almeno un contenitore 12 e/o di altre zone dell'apparato
25 per la cottura di alimenti 10.

L'unità di controllo 36 può comprendere una consolle 41 comprendente almeno una tastiera 42 e vantaggiosamente anche un display o schermo 44.

La tastiera 42 è configurata almeno per impostare i valori di peso degli
5 alimenti da introdurre o introdotti nell'almeno un contenitore 12.

Inoltre, la tastiera 42 può permettere di impostare la temperatura alla quale portare gli alimenti mediante il primo gruppo di riscaldamento 16a e/o il secondo gruppo di riscaldamento 16b e/o il terzo gruppo di riscaldamento 16c.

10 Lo schermo 44 può essere configurato almeno per visualizzare il valore delle pesate effettuate dal gruppo di pesatura 18.

Esemplificativamente, la memoria 38 può essere configurata per memorizzare una sequenza di ingredienti da inserire nell'almeno un contenitore 12, ed i corrispondenti pesi, in modo da suggerirli via via
15 sullo schermo 44 ad un operatore, in modo noto. La tastiera 42 può essere configurata per inserire o variare i valori di peso degli alimenti da introdurre nell'almeno un contenitore 12 per correggere, adattare, frazionare o moltiplicare le ricette e/o inserire e memorizzare, da nuovo, sequenze di ingredienti e relativi pesi nella memoria 38.

20 In accordo con varianti realizzative, l'unità di controllo 36 è in grado di ricalcolare la quantità, quale il peso e/o il numero, degli ingredienti necessari per realizzare una ricetta, adattandoli in ragione di diversi fattori quali ad esempio: il numero di persone per cui realizzarla, il peso totale della ricetta, elaborando il peso degli altri alimenti in base ad un
25 alimento scelto o di riferimento, eccetera.

L'apparato per la cottura di alimenti 10 può essere configurato per essere comandato, o per dialogare, con dispositivi in modalità "da remoto".

In accordo con varianti realizzative, può essere possibile
5 attivare/disattivare l'apparato per la cottura di alimenti 10, e/o caricare ricette nella memoria 38, mediante un dispositivo "da remoto" quale uno smartphone, un palmare, un pc, un portatile o altro dispositivo idoneo allo scopo.

In accordo con varianti realizzative, è possibile prevedere un software
10 o un'applicazione che mette in comunicazione il dispositivo "da remoto" con l'unità di controllo 36 dell'apparato per la cottura di alimenti 10.

Esemplificativamente, possono essere caricate ricette nella memoria 38 e/o impostate temperature e/o tempi di cottura, mediante dispositivi wireless, come dispositivi Wi-Fi, Bluetooth o simili.

15 È chiaro che all'apparato per la cottura di alimenti 10 fin qui descritto possono essere apportate modifiche e/o aggiunte di parti, senza per questo uscire dall'ambito del presente trovato.

È anche chiaro che, sebbene il presente trovato sia stato descritto con riferimento ad alcuni esempi specifici, una persona esperta del ramo
20 potrà senz'altro realizzare molte altre forme equivalenti di apparato per la cottura di alimenti 10, avente le caratteristiche espresse nelle rivendicazioni e quindi tutte rientranti nell'ambito di protezione da esse definito.

RIVENDICAZIONI

1. Apparato per la cottura di alimenti comprendente un involucro (14), un coperchio (20) ed almeno un gruppo di sostegno (11), detto involucro (14) presentando un vano per l'inserimento di un contenitore (12)
- 5 associabile temporalmente al gruppo di sostegno (11), **caratterizzato dal fatto che** detto gruppo di sostegno (11) è configurato per sostenere temporalmente il contenitore (12) rispetto ad un piano di appoggio, e comprende un gruppo di pesatura (18), comprendente almeno un dispositivo di rilevazione del peso (26) associato ad una unità di
- 10 controllo (36), detto gruppo di pesatura (18) associando direttamente detto contenitore (12) al piano di appoggio.
2. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con la rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** il gruppo di pesatura (18) comprende due dispositivi di rilevazione del peso (26).
- 15 3. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che** il gruppo di pesatura (18) comprende una piastra di collegamento (35) ripartitrice del peso.
4. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** ogni dispositivo
- 20 di rilevazione del peso (26) comprende almeno un elemento sensore (27).
5. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** ogni dispositivo di rilevazione del peso (26) comprende almeno un piedino (32).
6. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con la rivendicazione 5,
- 25 **caratterizzato dal fatto che** ogni dispositivo di rilevazione del peso (26)

Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unifra 1/1 - 33100 UDINE

comprende due piedini (32) lontandisposti essendo la totalità dei piedini (32) disposti a quadrilatero.

7. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** il gruppo di sostegno (11) comprende un primo gruppo di riscaldamento (16a) disposto inferiormente al contenitore (12).

8. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** comprende un secondo gruppo di riscaldamento (16b) nel coperchio (20).

9. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** detto coperchio (20) comprende mezzi di ventilazione (17).

10. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con la rivendicazione 3, **caratterizzato dal fatto che** detta piastra di collegamento (35) sostiene e posiziona un organo motore (M2).

11. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** detto gruppo di sostegno (11) comprende almeno un elemento di supporto (34) per l'associazione con l'almeno un contenitore (12).

12. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** comprende almeno una consolle (41).

13. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con la rivendicazione 12, **caratterizzato dal fatto che** detta consolle (41) comprende almeno una tastiera (42) e/o almeno uno schermo (44).

Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unità, 171 - 33100 UDINE

14. Apparato per la cottura di alimenti in accordo con una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** l'unità di controllo (36) comprende o coopera con una memoria (38) in cui sono memorizzate almeno ricette e/o istruzioni di cottura.

5 p. DE' LONGHI APPLIANCES S.R.L. CON UNICO SOCIO
GB/SL 19.11.2015

Il mandatario
LORENZO FABRO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
Viale Europa Unità, 171 - 33100 UDINE

1/2

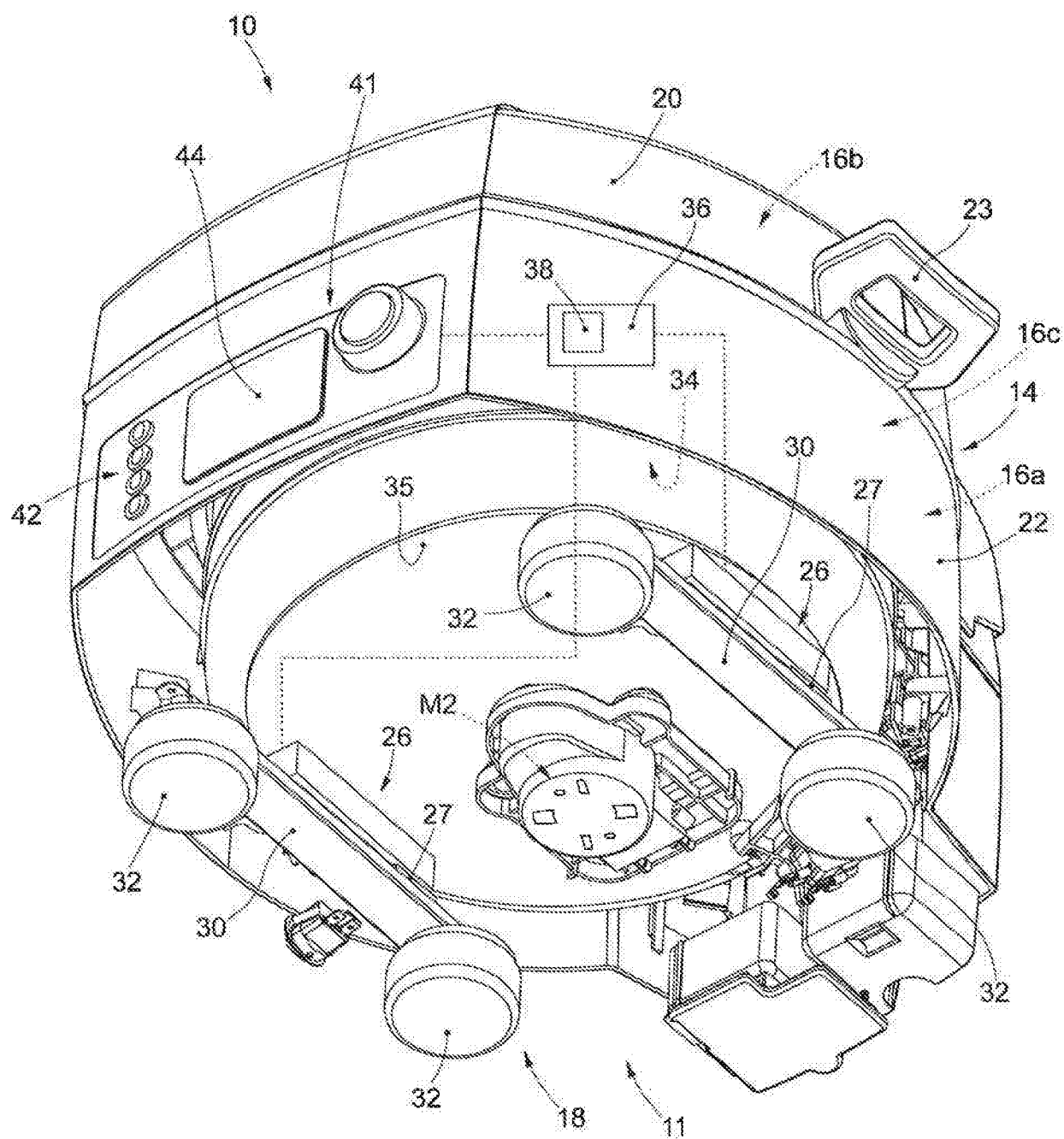


fig. 1

2/2

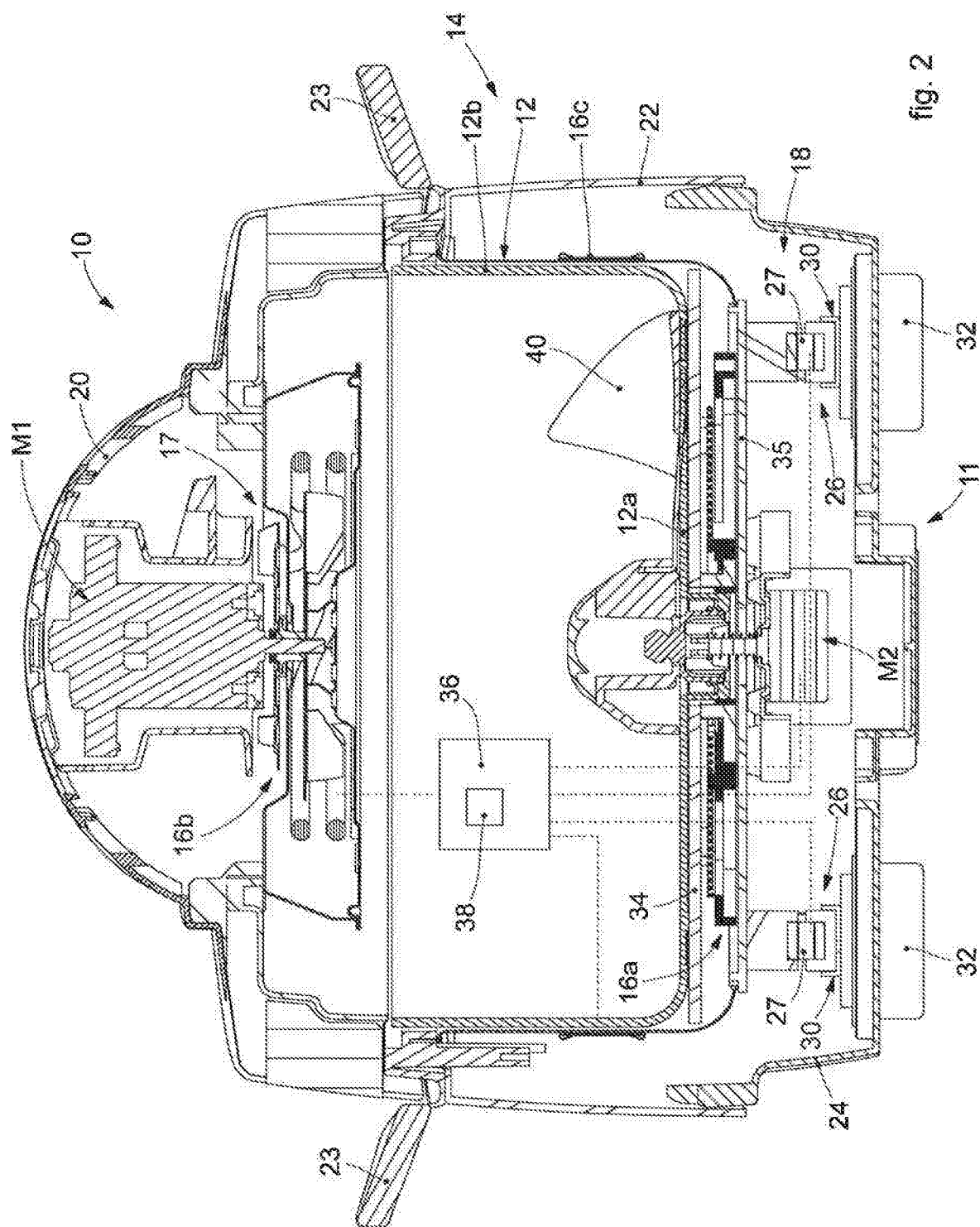


fig. 2