



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101999900794094
Data Deposito	19/10/1999
Data Pubblicazione	19/04/2001

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

UTENSILE PER LA COTTURA E MISCELAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI CREMOSI
--

M199 A 002 1911

Titolare: Ecocasa s.a.s. di Raffaele Maccioni e c.

I0089870/UZ

DESCRIZIONE

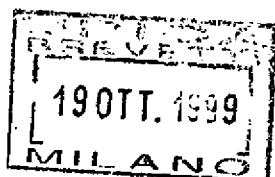
La presente invenzione riguarda un utensile per la cottura e miscelazione di prodotti alimentari cremosi, in modo particolare per la preparazione di creme da pasticceria e simili prodotti.

E' noto che la crema da pasticceria viene generalmente prodotta rendendo soffice un impasto cremoso di ingredienti adatti mentre allo stesso tempo l'impasto è sottoposto a cottura secondo condizioni predeterminate.

E' noto altresì che, secondo una metodologia attualmente in uso, la cottura dell'impasto viene effettuata in un apposito recipiente posto a contatto diretto con la fiamma di un fornello o simili dispositivi provvedendo contemporaneamente a miscelare l'impasto durante la cottura.

La suddetta metodologia presenta comunque il grave inconveniente che la distribuzione del calore nella massa cremosa dell'impasto è alquanto carente per cui la cottura risulta essere difficoltosa e poco omogenea.

Inoltre, poiché le superfici del recipiente di cottura a contatto con la fiamma raggiungono



temperature piuttosto elevate, anche impiegando personale altamente qualificato, si verifica spesso che parte della massa dell'impasto resta attaccata al fondo di tale recipiente lasciando cattivi sapori nella crema finale.

Un'altra metodologia attualmente in uso per la produzione di creme da pasticceria consiste nel cuocere l'impasto cremoso con l'ausilio di due recipienti di cottura in bagnomaria provvedendo contemporaneamente a miscelare l'impasto durante la cottura.

Comunque, tale metodologia presenta il grave inconveniente di avere costi elevati di investimenti, manutenzione e pulizia delle apparecchiature.

Inoltre la cottura in bagnomaria comporta un elevato consumo energetico e lunghi tempi di preparazione del prodotto.

Ciò limita la possibilità di dosare le quantità degli ingredienti dell'impasto per consumi giornalieri limitati della crema finale a discapito della freschezza della crema finale che deve necessariamente durare più a lungo.

Infine, con le metodologie della tecnica nota precedentemente menzionate è necessario impiegare personale altamente qualificato per ottenere un

prodotto con accettabili caratteristiche organolettiche e di qualità.

Il problema tecnico alla base della presente invenzione è quello di mettere a disposizione un'utensile per la cottura e miscelazione di impasti alimentari cremosi di semplice ed economica fabbricazione con il quale sia possibile preparare prodotti cremosi, in particolare creme da pasticceria, con buone caratteristiche organolettiche e di qualità senza avere gli inconvenienti precedentemente citati con riferimento alla tecnica nota.

Tale problema è risolto da un'utensile per la miscelazione e cottura di prodotti alimentari cremosi comprendente un manico e mezzi di miscelazione connessi a detto manico caratterizzato dal fatto di comprendere ulteriormente mezzi per convogliare un fluido di cottura in prossimità di detti mezzi di miscelazione.

Ulteriori caratteristiche e vantaggi dell'utensile secondo la presente invenzione risulteranno maggiormente dalla descrizione riportata qui di seguito di alcune modalità di attuazione preferite, date a titolo indicativo e non limitativo con riferimento alle annesse figure, in cui.

- la figura 1 rappresenta una vista frontale di un'utensile di cottura e miscelazione secondo l'invenzione;
- la figura 2 rappresenta una sezione dell'utensile di figura 1;
- la figura 3 rappresenta una sezione di un'utensile di cottura e miscelazione secondo un'altra modalità di realizzazione della presente invenzione.

Facendo riferimento alla figure 1 e 2 , un'utensile per la cottura e miscelazione di prodotti alimentari cremosi è globalmente indicato con 1.

L'utensile 1 comprende un manico 2 a forma di un corpo tubolare cilindrico munito di un fondo in corrispondenza di una sua estremità 5.

L'utensile 1 comprende inoltre mezzi di miscelazione globalmente indicati con 3 connessi all'estremità 5 di detto manico 2 per miscelare un prodotto cremoso.

Nella presente forma realizzativa i suddetti mezzi di miscelazione 3 comprendono una pluralità di fili 4 ripiegati ed intrecciati di un materiale per alimenti in modo da formare una frusta.

Il materiale impiegato per i fili 4 può essere a titolo di esempio acciaio inossidabile, teflon e/o gomma atossici.

Ovviamente, l'utensile 1 secondo l'invenzione può comprendere mezzi di miscelazione diversi dalla suddetta frusta quali ad esempio pale di miscelazione e simili dispositivi.

Il manico 2 comprende internamente un tubo coassiale 7 per il convogliamento di un fluido di cottura, ad esempio vapore acqueo, in prossimità di detti fili 4.

Il tubo 7 protrude dall'estremità 5 del manico 2 in una zona interna 8 definita da detti fili 4 e presenta in corrispondenza della sua estremità nella zona 8 un diffusore 10 munito di una pluralità di piccoli fori 11 per diffondere il fluido di cottura sulla massa del prodotto cremoso.

Ovviamente, la lunghezza del tubo concentrico 7 nella zona 8 può essere facilmente variata dal tecnico del ramo in funzione di esigenze contingenti e specifiche o anche il tubo 7 può eventualmente terminare in corrispondenza dell'estremità 5 del manico 2, vale a dire senza protrudere da esso, nel qual caso si può prevedere di connettere il diffusore 10 all'estremità 5 in comunicazione di fluido con il tubo coassiale 7.

Inoltre, la porzione di tubo 7 nella suddetta zona 8 può essere eventualmente provvista con una

pluralità di diffusori 10 o anche il tubo 7 può essere provvisto con una pluralità di fori per aumentare l'efficacia di diffusione del fluido di cottura nella massa del prodotto cremoso.

Infine, l'esperto del ramo può prevedere nell'utensile secondo l'invenzione più di un tubo di convogliamento del fluido di cottura.

Nell'utensile 1 secondo l'invenzione, l'estremità aperta del tubo 7 all'interno del manico 2 è collegata in comunicazione di fluido ad opportuni mezzi di innesto di per sé convenzionali sui quali può essere innestato un tubo flessibile 15 di una apparecchiatura convenzionale per l'erogazione di un fluido di cottura, ad esempio vapore.

Nella presente forma realizzativa e non limitativa, i suddetti mezzi di innesto sono costituiti da un'appendice corrugata 13 di un tappo 14 adatta ad essere calzata da una tubo 15 flessibile di una suddetta apparecchiatura convenzionale.

Nella presente forma di realizzazione dell'invenzione, il tappo 14 è in impegno con l'estremità del manico 2 opposta ai mezzi di miscelazione 3 ed è connesso a tenuta con l'estremità del tubo 7 interna al manico 2.

L'appendice 13 presenta inoltre internamente un

canale 16 per mettere in comunicazione di fluido il tubo 7 con l'esterno in modo che l'utensile 1 può ricevere il fluido di cottura da un'apparecchiatura convenzionale di erogazione di tale fluido.

L'utensile 1 può comprendere ulteriormente un materiale di coibentazione 17 posto tra il corpo del manico 2 e il tubo coassiale 7 allo scopo di isolare termicamente l'operatore dal calore emanato dal fluido di cottura.

L'utensile 1 fin qui descritto è adatto per essere utilizzato manualmente dall'operatore.

Secondo un'altra modalità di realizzazione, rappresentata in figura 3, l'utensile secondo l'invenzione può comprendere ulteriormente mezzi per l'aggancio ad un dispositivo motorizzato per consentire il funzionamento dell'utensile in modo automatico.

Nella forma di realizzazione mostrata in figura 3, tali mezzi di aggancio comprendono una porzione 18 ricavata sul tappo 14 munita alle sue estremità di filettature 19 per essere collegata ad un manicotto 20 solidale con un braccio meccanico 22 il quale impartisce all'utensile 1 un movimento di rivoluzione per la miscelazione del prodotto cremoso quando è azionato in maniera convenzionale da un apposito

motore 23.

Il principale vantaggio dell'utensile secondo la presente invenzione risiede nel fatto che con esso la cottura di un impasto cremoso risulta essere omogenea e a temperatura sostanzialmente costante grazie anche all'effetto combinato dei mezzi di miscelazione e di un diffusore che consentono di distribuire efficacemente e in maniera omogenea il calore del fluido di cottura in tutta la massa dell'impasto cremoso evitando in tal modo surriscaldamenti locali.

L'utensile secondo l'invenzione consente vantaggiosamente la preparazione di prodotti alimentari cremosi di elevata qualità, in modo particolare creme da pasticceria le quali si distinguono per le buone caratteristiche di bontà e la leggerezza con cui vengono ottenute.

Inoltre, il fluido di cottura, preferibilmente vapore acqueo può essere convogliato nella massa dell'impasto cremoso ad una temperatura tale da consentire una contemporanea cottura e sterilizzazione di detto impasto.

Un ulteriore vantaggio dell'utensile secondo l'invenzione risiede nella sua semplicità ed economicità di progettazione e realizzazione.

Un altro vantaggio dell'utensile secondo

l'invenzione risiede nella sua facilità d'uso che non richiede necessariamente personale altamente qualificato.

Un ulteriore vantaggio dell'invenzione risiede nel fatto che la crema da pasticceria può essere preparata con il suddetto utensile in tempi ridotti dell'ordine di pochi minuti con operatori di limitata professionalità.

Ciò consente di produrre quantità di crema variabili secondo le necessità a tutto vantaggio della freschezza del prodotto e di una riduzione dei tempi di stoccaggio e consumi energetici.

All'utensile secondo la presente invenzione, un tecnico del ramo allo scopo di soddisfare ulteriori esigenze contingenti potrà apportare numerosi ulteriori modifiche e varianti tutte peraltro comprese nell'ambito di protezione delle allegate rivendicazioni.

RIVENDICAZIONI

1. Utensile (1) per la miscelazione e cottura di prodotti alimentari cremosi comprendente un manico (2) e mezzi di miscelazione (3) connessi a detto manico (2) caratterizzato dal fatto di comprendere ulteriormente mezzi (7) per convogliare un fluido di cottura in prossimità di detti mezzi di miscelazione (3).
2. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1 in cui detto manico (2) comprende un corpo tubolare cilindrico munito internamente di almeno un tubo coassiale (7) di convogliamento di detto fluido di cottura in prossimità di detti mezzi di miscelazione (3).
3. Utensile (1) secondo la rivendicazione 2 in cui detti mezzi di miscelazione (3) comprendono una pluralità di fili (4) ripiegati e intrecciati a formare una frusta di un materiale per alimenti connessi ad un'estremità (5) di detto manico (2).
4. Utensile (1) secondo la rivendicazione 3 in cui detto almeno un tubo coassiale (7) protrude da detto manico (2) in una zona interna (8) definita da detti fili (4) di miscelazione.
5. Utensile (1) secondo la rivendicazione 4 in cui una porzione di detto almeno un tubo coassiale (7) in

detta zona (8) presenta almeno un diffusore (10) di detto fluido di cottura munito di una pluralità di piccoli fori (11).

6. Utensile (1) secondo la rivendicazione 5 in cui detto almeno un diffusore (10) è situato in corrispondenza dell'estremità di detto almeno un tubo coassiale (7) in detta zona (8).

7. Utensile (1) secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti da 2 a 6 comprendente ulteriormente mezzi per l'innesto di un tubo flessibile (15) di erogazione di detto fluido di cottura in comunicazione di fluido con detto almeno un tubo coassiale (7).

8. Utensile (1) secondo la rivendicazione 7 in cui detti mezzi per l'innesto comprendono un tappo (14) connesso a tenuta con l'estremità di detto almeno un tubo coassiale (7) interna al manico (2) ed in impegno con detto manico (2), comprendente una appendice corrugata (13) per calzare detto tubo flessibile (15) e un canale passante (16) in comunicazione di fluido con detto tubo coassiale (7).

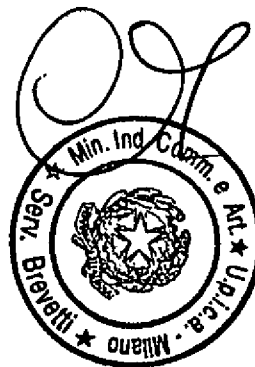
9. Utensile secondo una qualunque delle rivendicazioni da 2 a 8 comprendente ulteriormente un materiale di coibentazione (17) tra detto almeno un tubo coassiale (7) e il corpo di detto manico (2).

10. Utensile (1) secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti comprendente ulteriormente mezzi per l'aggancio di detto utensile (1) ad un dispositivo motorizzato.

11. Utensile (1) secondo la rivendicazione 10 in cui detti mezzi per l'aggancio comprendono una porzione (18) di detto tappo (14) munita di filettature (19) alle sue estremità per essere collegata a detto dispositivo motorizzato.

12. Apparecchiatura per la cottura e miscelazione di prodotti alimentari cremosi comprendente almeno un utensile (1) secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti.


Dr. Umberto ZAMBARDINO
N. Iscriz. ALBO 862B
(in proprio e per gli altri)



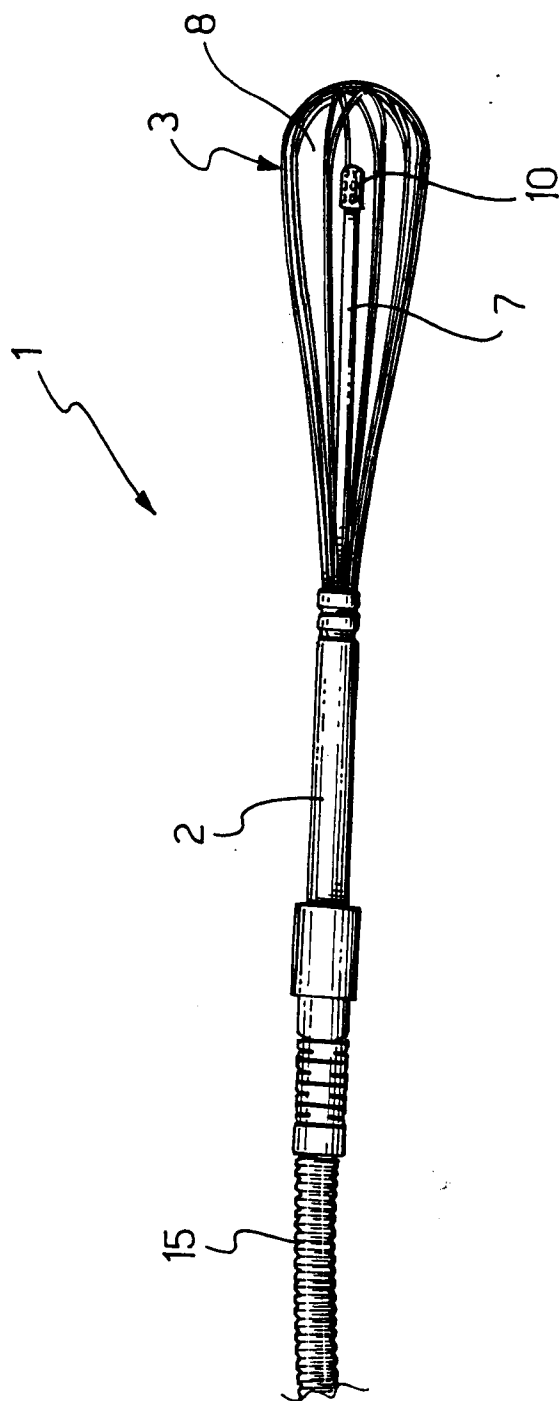


FIG.1



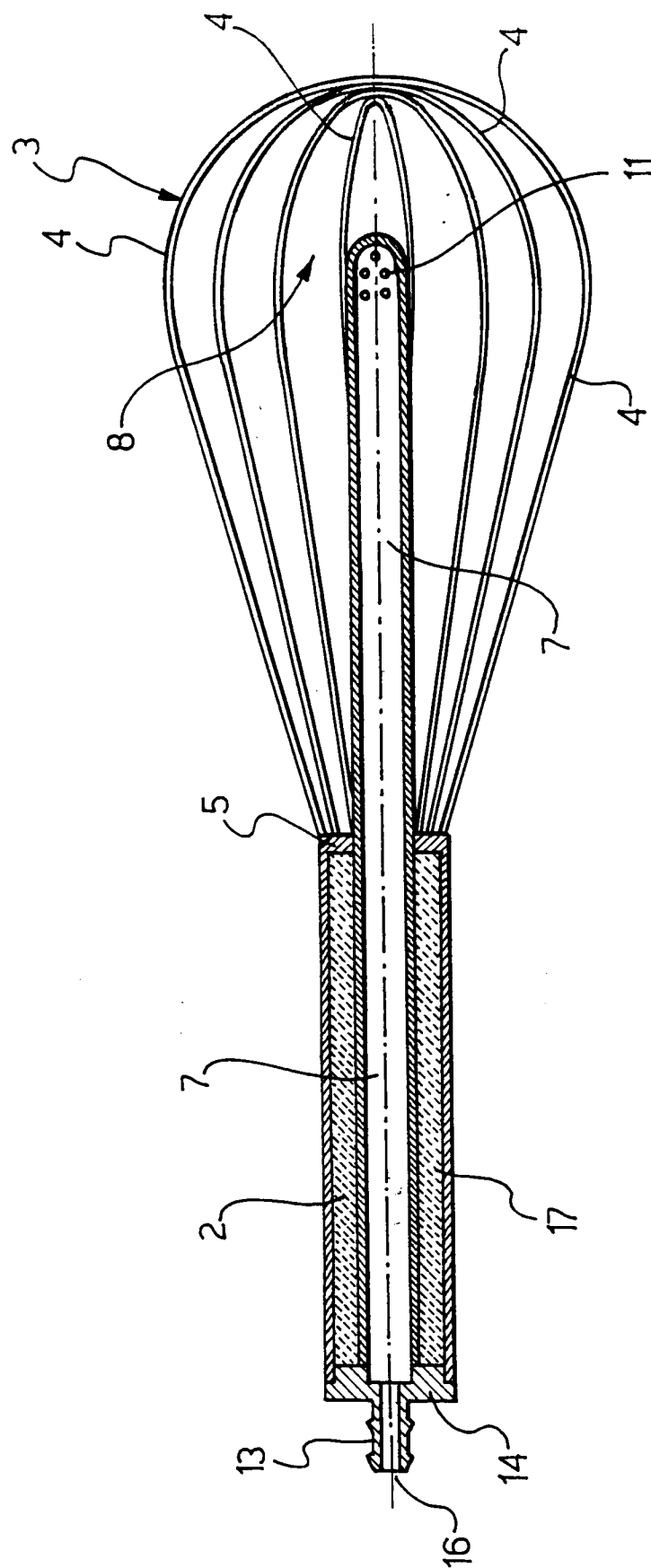


FIG.2



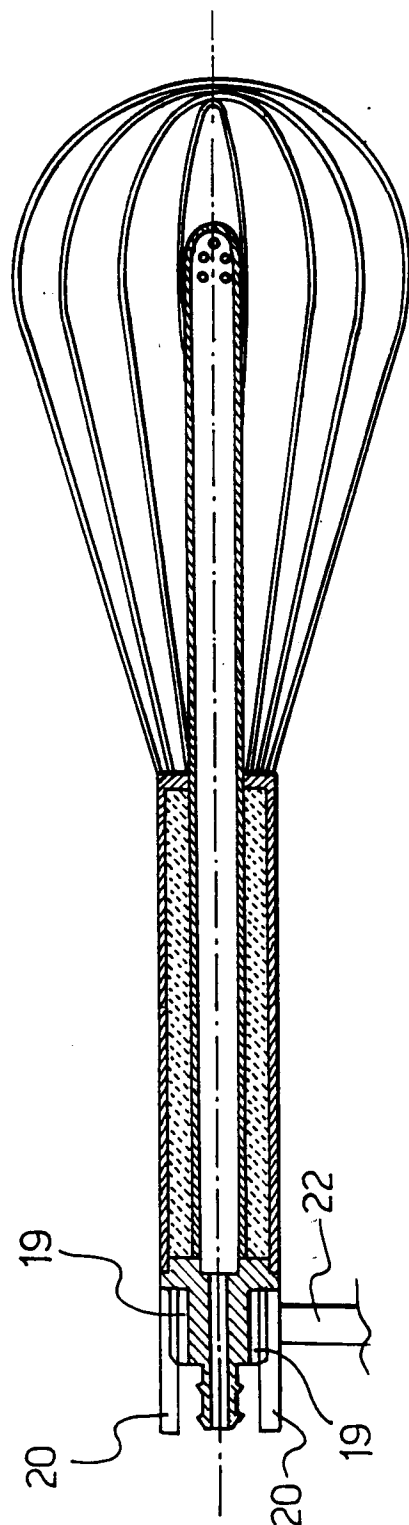
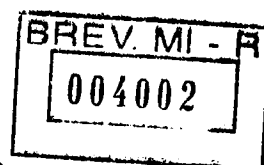


FIG. 3



p.i. : ECOCASA S.a.s. di Raffaele Maccioni & C.

Dr. Umberto ZAMBARDINO
N. Iscriz. ALBO 862B
(in proprio e per gli altri)

