



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

DOMANDA NUMERO	102000900814571
Data Deposito	18/01/2000
Data Pubblicazione	18/07/2001

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	C		

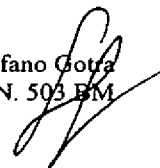
Titolo

TRAFILA PER PASTA RIPIENA

PR 2000 A000003

91.VI010.12.IT.1 SG/sg

Ing. Stefano Gotra
Albo N. 503 BM



DESCRIZIONE

annessa a domanda di brevetto per INVENZIONE INDUSTRIALE avente per titolo:

TRAFILA PER PASTA RIPIENA.

A nome: VALESÌ SILVIO, di nazionalità italiana, residente a FIDENZA (PR), Via Pincolini n. 7.

Inventore designato: Valesi Silvio.

I Mandatari: Ing. Fabrizio DALLAGLIO (Albo n. 325 BM) e Ing. Stefano GOTRA (Albo n. 503 BM), domiciliati presso BUGNION S.p.A. in PARMA, Via Garibaldi, 22.

Depositata il 18-01-2000

al N. PR 2000 A000003

* * * * *

Forma oggetto del presente trovato una trafilatura per pasta ripiena.

Nel settore della produzione di paste alimentari sono note presse e trafilature di vario tipo per la produzione di pasta lunga e/o di pasta corta.

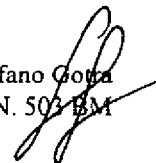
Inconveniente di tali macchine è dato dal fatto che non sono idonee per la
5 produzione di pasta ripiena, in particolare se questa è di dimensioni ridotte, come ad esempio nel caso di pasta corta del tipo mezze maniche, pipe, gobbetti, penne, maccheroni.

Scopo del presente trovato è quello di eliminare i suddetti inconvenienti e di rendere disponibile una trafilatura per pasta alimentare che consenta di produrre pasta
10 ripiena.

Ulteriore scopo è quello di consentire ciò in modo estremamente semplice ed economico.

Detti scopi sono pienamente raggiunti dalla trafilatura per pasta ripiena oggetto del presente trovato, che si caratterizza per quanto contenuto nelle rivendicazioni sotto





riportate ed in particolare per il fatto che comprende almeno un condotto di estrusione per la pasta ed almeno un condotto di estrusione per un ripieno disposti in modo tale che la contemporanea estrusione del ripieno e della pasta avviene con l'estrusione del ripieno interna rispetto all'estrusione della pasta.

- 5 Preferibilmente la trafilatura comprende una pluralità di cilindretti ciascuno dei quali provvisto di una pluralità di fori passanti attraverso i quali la pasta alimentare è spinta in una camera che sfocia in un condotto di estrusione della pasta alimentare stessa.

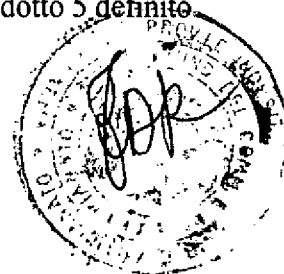
Preferibilmente la trafilatura definisce un ingresso per un ripieno comunicante con una pluralità di condotti o estrusori posti internamente a corrispondenti condotti di
10 estrusione della pasta e ad essi coassiali.

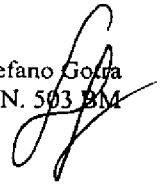
Questa ed altre caratteristiche risulteranno meglio evidenziate dalla descrizione seguente di due preferite forme di realizzazione illustrate, a puro titolo esemplificativo e non limitativo, nelle unite tavole di disegno, in cui:

- le figure 1 e 2 illustrano una trafilatura circolare rispettivamente in pianta ed in una
15 sezione secondo la retta A-A di figura 1;
- le figure 3 e 4 illustrano una trafilatura lineare rispettivamente in pianta ed in una sezione secondo la retta B-B di figura 3;
- la figura 5 illustra la trafilatura lineare in una vista laterale.

Con riferimento alle figure, con 1 è stata indicata una trafilatura circolare che riceve
20 in ingresso pasta alimentare 2 solo schematicamente illustrata.

La trafilatura circolare 1 comprende originalmente una pluralità di cilindretti 3, quindici nel caso illustrato, equidistanti tra loro e uniformemente distribuiti su una corona circolare della trafilatura, ciascuno dei quali definisce una pluralità di fori passanti 4, nove nel caso illustrato, disposti su una corona circolare dei cilindretti ed
25 uniformemente distribuiti su di essa tranne in corrispondenza di un condotto 5 definito





internamente a ciascun cilindretto.

Detto condotto 5 è un condotto di estrusione del ripieno e comprende una prima porzione 5a radiale ed una seconda porzione 5b longitudinale ricavata in un'appendice inferiore 6 del cilindretto e avente la medesima direzione dei fori passanti 4.

- 5 Ciascun cilindretto si inserisce a misura in modo amovibile in un corrispondente recesso ricavato nella trafilatura 1, il quale si prolunga in una camera 7.

Nella trafilatura circolare 1 sono ricavati una pluralità di condotti passanti 8 radiali, disposti in modo tale da essere posti in corrispondenza con la prima porzione 5a dei condotti 5 dei cilindretti.

- 10 I condotti passanti 8 sono in comunicazione con un ingresso 9 del ripieno.

Per quanto riguarda il funzionamento, la pasta alimentare 2 proveniente dalla pressa con una certa pressione, penetra nei fori passanti 4 dei cilindretti, sfocia nella camera 7 e quindi viene estrusa da un condotto di estrusione 10 che consiste in un'appendice cilindrica della camera 7 che abbraccia esternamente la seconda porzione

- 15 5b del condotto 5 all'interno della quale avviene l'estrusione del ripieno.

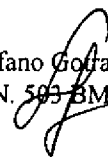
Infatti il ripieno è alimentato nella trafilatura attraverso l'ingresso 9, penetra nei condotti passanti 8 ed infine nei condotti 5.

- L'estrusione della pasta attraverso il condotto di estrusione 10 avviene contemporaneamente all'estrusione del ripieno attraverso la seconda porzione 5b del
20 condotto 5.

I condotti di estrusione 10 sono esternamente coassiali alle seconde porzioni 5b dei condotti 5.

- Con riferimento alle figure 3, 4 e 5, in esse è stata illustrata una variante di realizzazione che prevede l'utilizzo di una trafilatura lineare 11 dotata di sedici cilindretti
25 3 posti su due file, ciascuno dei quali perfettamente identico ai cilindretti 3 già descritti



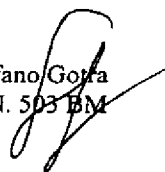


per la trafilatura circolare in modo tale che detti cilindretti possono essere usati indifferentemente sia per la trafilatura circolare che per la trafilatura lineare.

Il funzionamento è del tutto analogo. La pasta alimentare penetra nei fori passanti 4 ed è estrusa attraverso il condotto di estrusione 10, mentre il ripieno è alimentato da un ingresso 9 in condotti ad imbuto 12 che sfociano nei condotti 5 dei cilindretti attraverso i quali avviene l'estrusione del ripieno internamente all'estrusione della pasta e contemporaneamente ad essa.

La trafilatura oggetto della presente invenzione consente quindi di realizzare pasta alimentare estrusa originalmente comprendente un ripieno disposto internamente alla pasta alimentare stessa. I formati di pasta alimentare realizzabili sono molteplici; si possono infatti ottenere mezze maniche, pipe, gobbetti, penne, maccheroni originalmente provvisti di un ripieno.





RIVENDICAZIONI

1. Trafila per pasta ripiena, caratterizzata dal fatto che comprende almeno un condotto di estrusione (10) per la pasta ed almeno un condotto di estrusione (5b) per un ripieno disposti in modo tale che la contemporanea estrusione del ripieno e della
5 pasta avviene con l'estrusione del ripieno interna rispetto all'estrusione della pasta.

2. Trafila per pasta ripiena secondo la rivendicazione 1), comprendente una pluralità di cilindretti (3) ciascuno dei quali provvisto di una pluralità di fori passanti (4) attraverso i quali pasta alimentare è alimentata in una camera (7) che sfocia in un condotto di estrusione (10) della pasta alimentare stessa.

10 3. Trafila per pasta ripiena secondo la rivendicazione 1), in cui è definito un ingresso (9) per un ripieno comunicante con una pluralità di condotti o estrusori (5) posti internamente a corrispondenti condotti di estrusione (10) della pasta e ad essi coassiali.

4. Trafila secondo la rivendicazione 2), in cui ciascun cilindretto (3) definisce
15 al proprio interno un condotto (5) di alimentazione del ripieno comprendente una prima porzione (5a) radiale ed una seconda porzione (5b) avente medesima direzione dei fori passanti (4) e fungente da estrusore del ripieno.

5. Trafila secondo la rivendicazione 1), in cui la trafila è di tipo circolare.

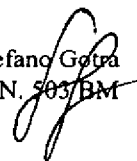
6. Trafila secondo la rivendicazione 1), in cui la trafila è di tipo lineare.

20 7. Macchina per la produzione di pasta alimentare, caratterizzata dal fatto di comprendere almeno una trafila secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti.

8. Pasta alimentare estrusa caratterizzata dal fatto che comprende un ripieno disposto internamente alla pasta stessa.

9. Pasta alimentare secondo la rivendicazione 8), caratterizzata dal fatto che
25 è di formato denominato maccheroni.





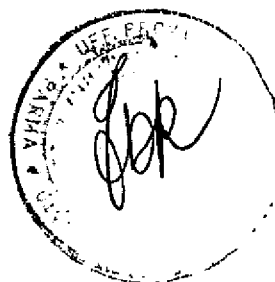
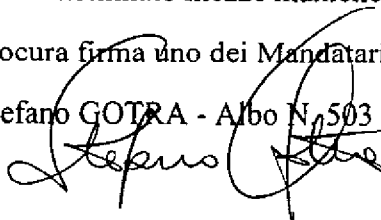
10. Pasta alimentare secondo la rivendicazione 8), caratterizzata dal fatto che detta pasta alimentare è di formato denominato penne.

11. Pasta alimentare secondo la rivendicazione 8), caratterizzata dal fatto che detta pasta alimentare è di formato denominato mezze maniche.

5

per procura firma uno dei Mandatari

Ing. Stefano GOTRA - Albo N. 503 BM



PR 2002/4000003

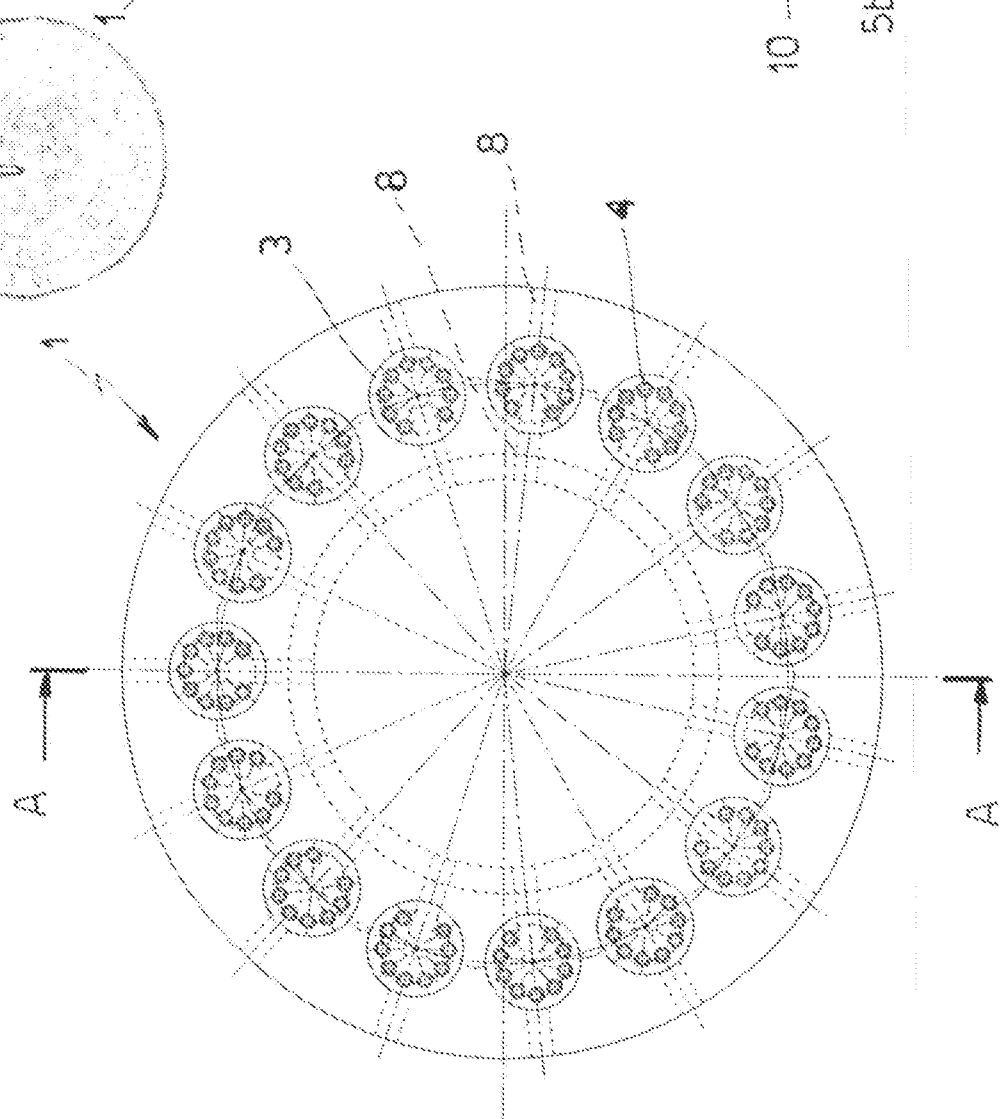


FIG. 1

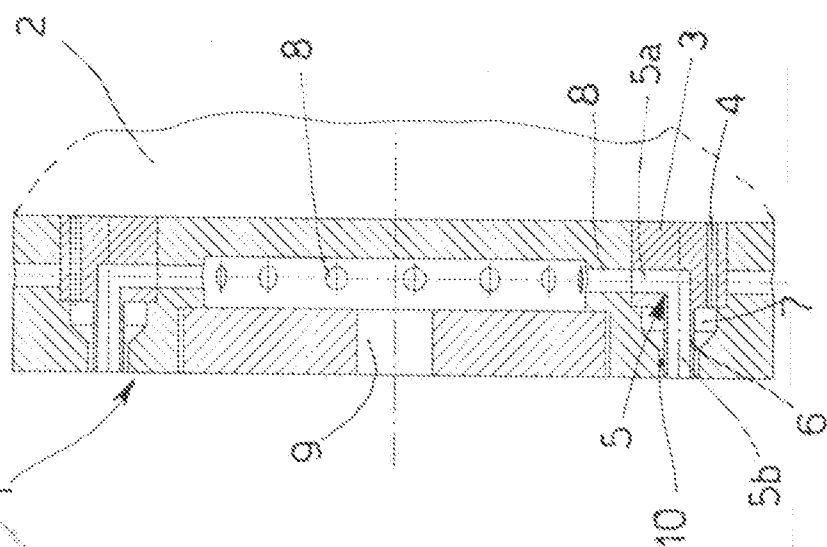


FIG. 2

Ing. Stefano Gotra
Ing. STEFANO GOTRA
ALBO n. 503

PR 2000 A000003

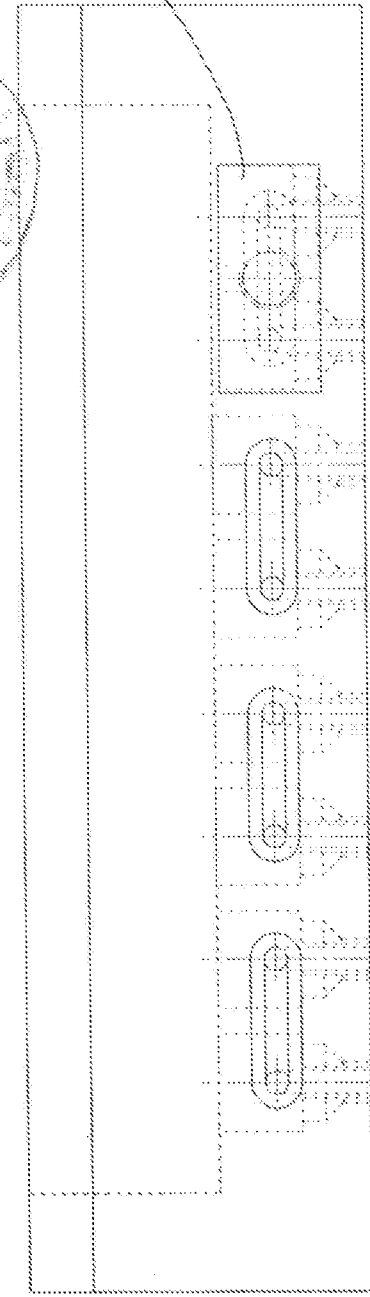
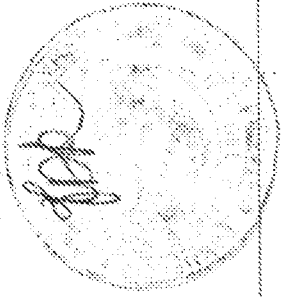


FIG. 5

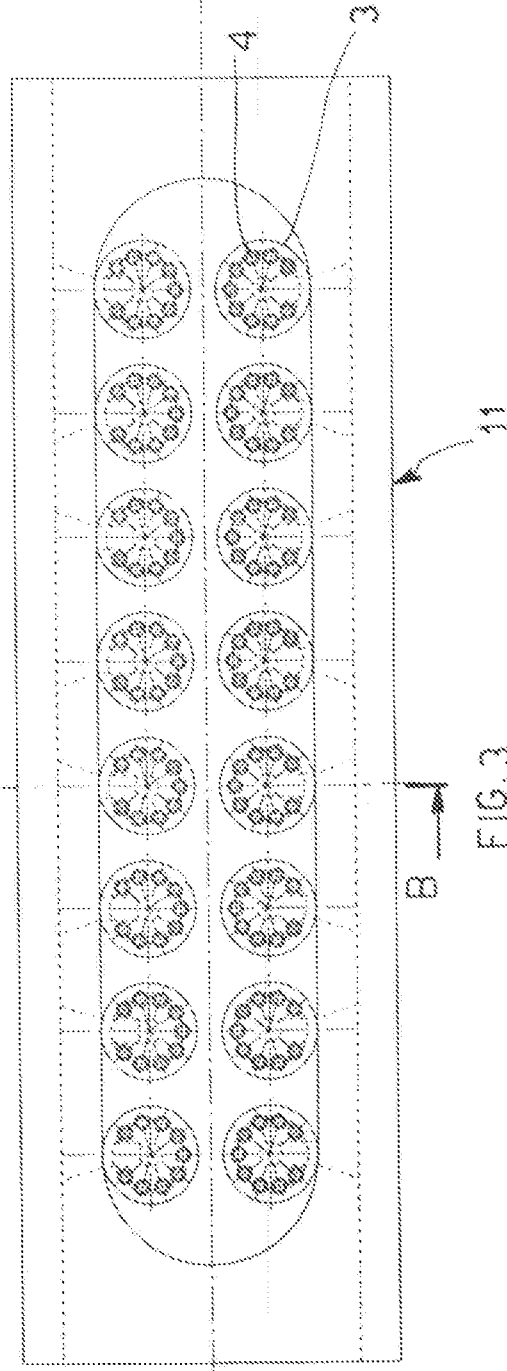


FIG. 3

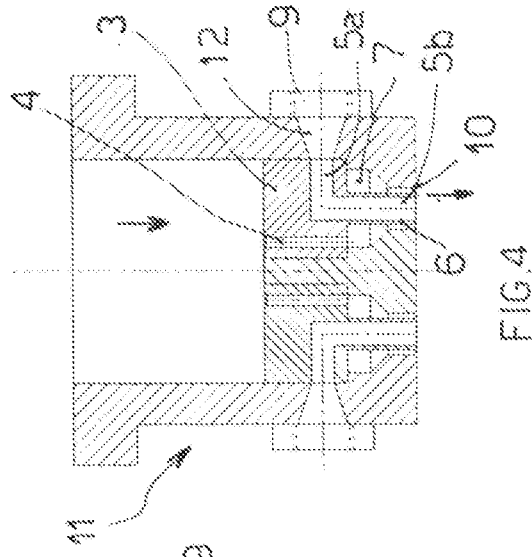
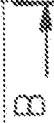


FIG. 4

Ing. Stefano Gotra
ING. STEFANO GOTRA
ALBO N. 503