



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

| | |
|--------------------|-----------------|
| DOMANDA NUMERO | 102006901413161 |
| Data Deposito | 11/05/2006 |
| Data Pubblicazione | 11/11/2007 |

| Sezione | Classe | Sottoclasse | Gruppo | Sottogruppo |
|---------|--------|-------------|--------|-------------|
| A | 23 | N | | |

Titolo

DISPOSITIVO PER LA PRESSATURA DI PRODOTTI, IN PARTICOLARE ALIMENTARI E AGROALIMENTARI, QUALI UVA E VINACCE

Classe Internazionale: 423 N 001/0000

Descrizione del trovato avente per titolo:

"DISPOSITIVO PER LA PRESSATURA DI PRODOTTI, IN
PARTICOLARE ALIMENTARI E AGROALIMENTARI, QUALI UVA
5 E VINACCE"

a nome MECATRON automazione S.r.l. di nazionalità
italiana con sede in Strada Bonifica Tronto Km 5 -
64010 - COLONNELLA (TE).

dep. il 11 MAG 2006 al n. UD 606 A 000 121

10

* * * * *

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente trovato si riferisce ad un dispositi-
vo per la pressatura di prodotti, in particolare
alimentari, agroalimentari, da succo, ortaggi e
15 frutta, quali uva e vinacce, utilizzato allo scopo
di ricavare il succo contenuto in tali prodotti.

In particolare, il presente trovato si applica
preferenzialmente, anche se non esclusivamente, per
la pressatura di uva e vinacce per l'ottenimento
20 del mosto, da cui poi viene ricavato il vino.

STATO DELLA TECNICA

Sono noti nella tecnica vari dispositivi per la
pressatura e spremitura di prodotti alimentari, in
particolare per la pressatura di uva e vinacce per
25 ricavare il vino.

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per se e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



Un esempio tipico di tali dispositivi per la pressatura è costituito dal torchio, il quale comprende un recipiente, che può essere ad asse verticale od orizzontale, e può essere fisso o rotante, e che generalmente prevede delle aperture perimetrali, entro il quale vengono caricate uve e vinacce, ed uno o più piatti pressori, azionati meccanicamente, idraulicamente, pneumaticamente od elettricamente. Il o i piatti pressori si muovono normalmente con direzione sostanzialmente parallela all'asse del contenitore.

Un primo inconveniente dei tradizionali torchi è il fatto che, al procedere del ciclo di pressatura, la superficie da cui fuoriesce il succo spremuto si riduce progressivamente, ciò riducendo di pari misura la produttività dell'operazione di pressatura.

Un altro inconveniente è che le parti delle vinacce che si trovano nella zona interna, cioè quelle più vicine alla zona centrale del recipiente, non riescono ad avvicinarsi all'uscita, e di conseguenza rimangono a lungo all'interno del contenitore in condizione bagnata, ciò causando problemi di qualità del prodotto ottenuto e di calo del rendimento della spremitura.

Altri dispositivi di pressatura noti sono le co-



siddette presse a membrana, in cui una membrana di
tipo gonfiabile è posizionata sostanzialmente a me-
tà del volume interno del recipiente e viene pro-
gressivamente gonfiata per premere le uve e le vi-
5 nacce, le quali occupano l'altra metà del volume
del recipiente.

Le presse a membrana, pur garantendo un rendi-
mento soddisfacente ed un'alta qualità del prodotto
ottenuto, hanno anch'esse l'inconveniente di non
10 avere una sufficiente superficie di uscita del suc-
co spremuto, in quanto la superficie utile corri-
sponde soltanto a metà della superficie complessiva
del recipiente.

Uno scopo del presente trovato è quello di rea-
15 lizzare un dispositivo di pressatura che abbia mas-
simizzata la superficie da cui fuoriesce il succo
spremuto, per avere una elevata produttività ed una
omogenea spremitura del prodotto.

Un ulteriore scopo del presente trovato è realiz-
20 zare un dispositivo di pressatura la cui manuten-
zione sia agevole, che consenta un facile accesso
al suo interno e la cui pulizia possa essere rea-
lizzata rapidamente ed efficacemente.

Per ovviare agli inconvenienti della tecnica nota
25 e per ottenere questo ed ulteriori scopi e vantag-



gi, la Richiedente ha studiato, sperimentato e realizzato il presente trovato.

ESPOSIZIONE DEL TROVATO

Il presente trovato è espresso e caratterizzato
5 nella rivendicazione principale.

Le rivendicazioni secondarie espongono altre caratteristiche del presente trovato o varianti dell'idea di soluzione principale.

Un dispositivo per la pressatura di prodotti, in
10 particolare alimentari e agroalimentari da succo, secondo il presente trovato, è applicabile preferenzialmente, anche se non esclusivamente, per la pressatura di uva e vinacce per l'ottenimento del mosto da cui poi viene ricavato il vino.

15 In accordo con il suddetto scopo, il dispositivo di pressatura comprende una struttura di contenimento costituita da una pluralità di pareti fra loro collegate, che definiscono un vano interno per contenere il suddetto prodotto alimentare, il quale
20 è provvisto di una superficie laterale almeno parzialmente traforata, o avente una pluralità di asole, per consentire il passaggio all'esterno di detto succo.

In sostanza, la struttura di contenimento è una
25 gabbia deformante costituita da un poliedro di va-

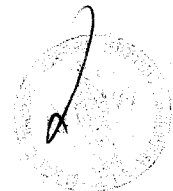


ria forma o dimensioni che, per mezzo di adatti meccanismi, può deformarsi fino ad azzerare, sostanzialmente, il suo volume interno.

5 Secondo un aspetto del presente trovato, le pareti sono tra loro interconnesse mediante mezzi a cerniera, i quali consentono uno spostamento reciproco di almeno parte di tali pareti, per esercitare un'azione di pressatura del suddetto prodotto alimentare contro le suddette pareti.

10 Vantaggiosamente, il dispositivo di pressatura secondo il presente trovato, consente di massimizzare la superficie di uscita per il succo prodotto dalla pressatura del prodotto da lavorare, poiché essa rimane sempre costante e pari alla superficie
15 complessiva delle pareti della struttura di contenimento. Il tempo di ogni ciclo di pressatura è, così, notevolmente ridotto, ottenendo ad esempio un tempo compreso tra circa 15 e 45 minuti, in funzione della pressione di spremitura e del rendimento
20 che si desidera ottenere.

Vantaggiosamente, la struttura di contenimento è ruotabile, con moto continuo durante l'operazione di pressatura, almeno tra una posizione di carico del prodotto alimentare, ed una posizione di scarico
25 di residui derivanti dalla pressatura.



Vantaggiosamente, la struttura di contenimento è comprimibile, ossia in sostanza chiudibile su sé stessa, fino all'accostamento pressoché completo delle pareti incernierate che la costituiscono.

5 Vantaggiosamente, la suddetta capacità di rotazione, anche a baricentro variabile rispetto all'asse di rotazione, in base alla disposizione dei prodotti alimentari all'interno della struttura di contenimento, e di compressibilità della struttura di contenimento, permettono anche una efficace
10 decompattazione e, quindi, un rapido rimescolamento, detto, in gergo, fase di sgretolamento, del prodotto pressato, consentendo alle parti che si trovano nella zona interna, cioè quelle
15 più vicine alla zona centrale del recipiente, di avvicinarsi maggiormente all'uscita. Vantaggiosamente, così, si velocizza l'operazione di pressatura, che altrimenti, a seguito della contrazione di volume dovuta alla pressione esercitata, sarebbe
20 rallentata per il restringimento dei meati interni dell'uva, ed aumentando anche la qualità dell'operazione, poiché diminuisce il tempo di contatto tra il mosto o vino e le vinacce.

ILLUSTRAZIONE DEI DISEGNI

25 Queste ed altre caratteristiche del presente

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.R.L.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



trovato appariranno chiare dalla seguente descrizione di una forma preferenziale di realizzazione, fornita a titolo esemplificativo, non limitativo, con riferimento agli annessi disegni in cui:

- 5 - la fig. 1 è una vista tridimensionale di un dispositivo di pressatura secondo il presente trovato;
- la fig. 2 è una vista in pianta del dispositivo di pressatura di fig. 1;
- 10 - la fig. 3 è una vista frontale del dispositivo di pressatura di fig. 1;
- la fig. 4 è una vista in sezione lungo la linea IV - IV di fig. 3;
- la fig. 5 è una vista in sezione del dispositivo di fig. 1 in una posizione di carico;
- 15 - la fig. 6 è una vista in sezione del dispositivo di fig. 1 in una posizione di pressatura;
- la fig. 7 è una vista in sezione del dispositivo di fig. 1 in una posizione di scarico; e
- 20 - la fig. 8 è una vista in sezione frontale del dispositivo di fig. 1 in una posizione di carico.

DESCRIZIONE DI UNA FORMA DI REALIZZAZIONE

25

PREFERENZIALE

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



Con riferimento alle figure allegate, con il numero di riferimento 10 si è indicato un dispositivo per la pressatura di uva e vinacce per l'ottenimento del mosto da cui poi viene ricavato
5 il vino.

Il dispositivo di pressatura secondo il presente trovato comprende una struttura di contenimento 12, che si estende lungo un asse X longitudinale sostanzialmente orizzontale (fig. 2). La struttura di
10 contenimento 12 comprende una pluralità di pareti 13, 14, 15, 16 (fig. 4) fra loro collegate, definenti un vano interno 31, il quale è atto a contenere il suddetto prodotto alimentare ed ha una superficie laterale almeno parzialmente traforata, o
15 avente asole, per consentire il passaggio all'esterno del succo derivante dalla pressatura.

La struttura di contenimento 12 è atta a ruotare, vantaggiosamente in continuo durante le fasi di pressatura, attorno al suddetto asse X.

20 Nella fattispecie, la struttura di contenimento 12 comprende, inoltre, due superfici di chiusura 17 contrapposte che delimitano il vano interno 31 e che cooperano con le suddette pareti 13, 14, 15, 16 (fig. 1).

25 Vantaggiosamente, secondo una ulteriore realizza-



zione del presente trovato, anche le superfici di chiusura 17 sono realizzate almeno parzialmente traforate, per aumentare maggiormente la superficie di uscita del succo.

5 Secondo una caratteristica aggiuntiva del presente trovato, le pareti 13, 14, 15, 16 sono in numero compreso tra 4 e 12. Nel caso di specie, le pareti sono in numero di 6, realizzando una struttura di contenimento 12 a forma sostanzialmente di prisma a base esagonale (figg. 1 e 4). Secondo una forma di
10 realizzazione del presente trovato, l'asse X può essere inclinato di un angolo avente ampiezza compresa tra 0 e 10 gradi, preferibilmente tra 2 e 5 gradi.

15 Le pareti 13, 14, 15, 16 sono tra loro interconnesse mediante mezzi a cerniera 30, i quali consentono uno spostamento reciproco di almeno parte delle suddette pareti 13, 14, 15, 16, per esercitare un'azione di pressatura del prodotto contro le pa-
20 reti 13, 14, 15, 16 (fig. 6).

Secondo un aspetto del presente trovato, il suddetto spostamento reciproco delle pareti 13, 14, 15, 16 viene eseguito secondo una direzione sostanzialmente perpendicolare al suddetto asse X.

25 In particolare, la suddetta struttura di conteni-



mento 12 è deformabile, in sostanza "a fisarmonica", in maniera da assumere selettivamente una posizione di riposo, in cui dette pareti 13, 14, 15, 16 sono distanziate tra loro (fig. 4), ed una posizione di pressatura, in cui dette pareti 13, 14, 15, 16 sono a due a due accostate (fig. 6).

L'azione di pressatura avviene con lo spostamento della struttura di contenimento 12 tra la posizione di riposo e la posizione di pressatura.

10 In sostanza, la struttura di contenimento 12 è una gabbia deformante costituita da un poliedro di varia forma o dimensioni che, per mezzo di adatti meccanismi può deformarsi fino ad azzerare, sostanzialmente, il suo volume interno.

15 A tale scopo, il presente trovato comprende mezzi pressori 18, atti ad agire su almeno una parete 13, 14, 15, 16 della suddetta struttura di contenimento 12, per effettuare selettivamente detta azione di pressatura (figg. 2 e 4).

20 Secondo una caratteristica del presente trovato, i mezzi pressori 18 comprendono mezzi di spinta estensibili 19, atti ad essere alternativamente estesi e retratti per eseguire selettivamente lo spostamento reciproco fra dette pareti 13, 14, 15, 25 16 (figg. 2 e 6).



In particolare, i mezzi di spinta estensibili 19 possono essere a pantografo, azionato da martinetti idraulici, o del tipo fluidodinamico a vite, azionati da un motore elettrico, od altri, eventualmente anche passanti all'interno del vano interno 31.

Nella fattispecie, l'azione dei mezzi pressori 18 si esplica su almeno una prima parete 15, collegata solidale ai suddetti mezzi di spinta estensibili 19. Inoltre, le suddette pareti della struttura di contenimento 12 comprendono almeno una seconda parete 16 fissa, disposta sostanzialmente opposta a detta prima parete 15, rispetto a detto asse X, che funge da parete di contrasto rispetto alla prima parete 15.

Secondo un'ulteriore caratteristica del presente trovato, le suddette pareti comprendono almeno una parete apribile 13, la quale consente selettivamente l'accesso a detto vano 29 interno di detta struttura di contenimento 12 (figg. 5 e 7) ed è chiudibile mediante mezzi di bloccaggio, quali chiavistelli od altro.

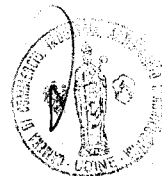
Nella fattispecie, il dispositivo di pressatura 10 comprende, inoltre, un telaio 11, sul quale è montata la suddetta struttura di contenimento 12 (figg. 1 e 4). Sul suddetto telaio 11 é supportato



girevolmente un albero rotante 28, avente, nel caso di specie, un asse di rotazione sostanzialmente coincidente con l'asse X lungo cui si estende la struttura di contenimento 12. L'albero rotante 28 è associato ad un primo motore 27 (fig. 3 e 8) e collegato alla struttura di contenimento 12, nella fattispecie alla superfici laterali 17, per trasmettere alla struttura di contenimento 12 stessa un moto rotatorio, sostanzialmente attorno all'asse X (figg. 2, 3 e 8). Nel caso di specie, il primo motore 27 é atto ad azionare anche i suddetti mezzi pressori 18 (fig. 2).

La struttura di contenimento 12 è, così, ruotabile attorno al suddetto asse X, per l'azione dell'albero rotante 28, tra una posizione di carico del suddetto prodotto alimentare (fig. 5), in cui la suddetta parete apribile 13 é rivolta verso l'alto, ed una posizione di scarico (fig. 7), in cui la suddetta parete apribile 13 é rivolta verso il basso, per lo scarico di residui derivanti dall'azione di pressatura.

Complessivamente, quindi, la struttura di contenimento 12 ed i mezzi pressori 18 costituiscono un gruppo di pressatura 40 che è reso girevole, in continuo durante la fasi di pressatura, attorno



all'albero rotante 28 e quindi attorno all'asse X, anche se il baricentro della struttura di contenimento 12 e del gruppo di pressatura 40 variano durante la rotazione.

5 Le vinacce ed il succo derivanti dall'azione di pressatura sono convogliati verso l'esterno mediante mezzi di evacuazione 21, atti a trasportare ed evacuare sia detto succo, sia detti residui, separatamente da detto succo, all'esterno (figg. 4, 7 e
10 8).

Nella fattispecie, allo scopo di raccogliere il succo ed i residui della pressatura, il telaio 11 definisce un contenitore 20, a cui è associato complessivamente il gruppo di pressatura 40, avente un
15 fondo di raccolta 29 chiuso che coopera con i suddetti mezzi di evacuazione 21.

Nel caso di specie, quindi, i mezzi di evacuazione 21 comprendono degli scivoli 22 atti a far scivolare per gravità il succo ed i residui verso il
20 fondo 29 (fig. 7). Il succo percola attraverso le pareti 13, 14, 15, 16 sugli scivoli 22 durante l'azione di pressatura, mentre i residui vengono scaricati sugli scivoli 22 stessi, nella suddetta
posizione di scarico (fig. 7).

25 I mezzi di evacuazione 21 comprendono, inoltre,

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



mezzi di trasporto 23, ad esempio del tipo a coclea
o a nastro, associati al fondo di raccolta 29, ed
atti a trasportare, vantaggiosamente in continuo, i
residui all'esterno (fig. 8) ed azionati da un se-
5 condo motore 26 (fig. 3 e 8).

Secondo un ulteriore aspetto del presente trova-
to, i mezzi di evacuazione 21 comprendono, inoltre,
un imbuto di raccolta 24, collegato agli scivoli 22
ed atto a raccogliere il suddetto succo ed a convo-
10 gliarlo ad un condotto 25 di uscita (figg. 7 e 8).

Vantaggiosamente, il dispositivo di pressatura 10
è provvisto di una unità di comando e di una unità
di controllo dotata di sensori, attuatori e softwa-
re, per definire i cicli di pressatura e sgretola-
15 mento, in maniera da avere una ampia possibilità di
regolazione tra la velocità di rotazione, la velo-
cità di chiusura, il gradiente di pressione appli-
cato dai mezzi spintori e le varie fasi del ciclo
di pressatura, ossia la fase di caricamento, la fa-
20 se di pressatura, la fase di rimescolamento, la fa-
se di scarico, ed il ritorno alla posizione di ca-
ricamento. In particolare, durante una fase di pressatu-
ra, la spinta dei mezzi pressori può essere sospe-
sa, per effettuare una o più rotazioni che rimesco-
25 lano il prodotto pressato. Vantaggiosamente, inol-

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



tre, il gradiente di pressione è crescente durante la fase di pressatura, avendosi una pressione minima all'inizio della fase di pressatura ed una pressione massima alla fine.

5 Vantaggiosamente, inoltre, il dispositivo di pressatura 10 secondo il presente trovato è dotato anche di sensori di peso e/o pressione, quali ad esempio cella di carico o trasduttori, per valutare il corretto riempimento della struttura di contenimento 12, la corretta pressatura e la resa di succo rispetto alla massa di prodotto alimentare caricato.

Vantaggiosamente, il dispositivo di pressatura 10 è in gran parte realizzato in lamiera metallica, 15 vantaggiosamente in acciaio inossidabile, consentendone una agevole pulizia. Inoltre, l'accesso al suo interno, per manutenzione e/o pulizia, è agevolato dalla possibilità di apertura della struttura di contenimento.

20 E' ovvio che al dispositivo di pressatura fin qui descritto possono essere apportate modifiche e/o aggiunte di parti, senza per questo uscire dall'ambito del presente trovato.



RIVENDICAZIONI

1. Dispositivo per la pressatura di prodotti, in particolare alimentari e agroalimentari, da succo, comprendente una struttura di contenimento (12) 5 comprendente una pluralità di pareti (13, 14, 15, 16) fra loro collegate, definenti un vano interno (31) per contenere detti prodotti ed avente una superficie laterale almeno parzialmente traforata per consentire il passaggio all'esterno di detto succo, 10 **caratterizzato dal fatto che** dette pareti (13, 14, 15, 16) sono tra loro interconnesse mediante mezzi a cerniera (30), i quali consentono uno spostamento reciproco di almeno parte di dette pareti (13, 14, 15, 16), per esercitare un'azione di pressatura di 15 detti prodotti contro dette pareti (13, 14, 15, 16).
2. Dispositivo come nella rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** detta struttura di contenimento (12) ha forma sostanzialmente di parallelepipedo avente asse (X) longitudinale sostanzialmente orizzontale. 20
3. Dispositivo come nella rivendicazione 2, **caratterizzato dal fatto che** detto spostamento reciproco di dette pareti (13, 14, 15, 16) viene eseguito secondo una direzione sostanzialmente perpen- 25

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.N.L.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



dicolare a detto asse (X).

4. Dispositivo come in una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** comprende mezzi pressori (18), atti ad agire su almeno una parete (13, 14, 15, 16) di detta struttura di contenimento (12) per effettuare selettivamente detta azione di pressatura.

5. Dispositivo come alla rivendicazione 4, **caratterizzato dal fatto che** detti mezzi pressori (18) comprendono mezzi di spinta estensibili (19), atti ad essere alternativamente estesi e retratti per eseguire selettivamente lo spostamento reciproco fra dette pareti (13, 14, 15, 16).

6. Dispositivo come nella rivendicazione 5, **caratterizzato dal fatto che** dette pareti comprendono almeno una prima parete (15), collegata solidale a detti mezzi di spinta estensibili (19), ed almeno una seconda parete (16) fissa, disposta sostanzialmente opposta a dette prima parete (15), rispetto a detto asse (X).

7. Dispositivo come nella rivendicazione 6, **caratterizzato dal fatto che** detta prima parete (15) si muove rimanendo sostanzialmente parallela a detta seconda parete (16).

8. Dispositivo come nella rivendicazione 6 o 7,

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 33100 UDINE



caratterizzato dal fatto che durante detto spostamento reciproco dette pareti (13, 14, 15) sono atte a muoversi l'una rispetto all'altra ad eccezione di detta seconda parete (16) che rimane fissa rispetto a dette pareti (13, 14, 15).

9. Dispositivo come in una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** dette pareti comprendono almeno una parete apribile (13) per consentire selettivamente l'accesso a detto vano (29) interno di detta struttura di contenimento (12).

10. Dispositivo come in una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** comprende un telaio (11) su cui è montata detta struttura di contenimento (12), su detto telaio (11) essendo supportato girevolmente un albero rotante (28), associato a primi mezzi motori (27) e collegato a detta struttura di contenimento (12).

11. Dispositivo come nella rivendicazione 4 e 10, **caratterizzato dal fatto che** detti primi mezzi motori (27) sono atti ad azionare anche detti mezzi pressori (18).

12. Dispositivo come nelle rivendicazioni 9 e 10, **caratterizzato dal fatto che** detta struttura di contenimento (12) è ruotabile attorno a detto asse

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



(X), per l'azione di detto albero rotante (28), tra una posizione di carico di detti prodotti, in cui detta parete apribile (13) é rivolta verso l'alto, ed una posizione di scarico, in cui detta parete apribile (13) é rivolta verso il basso, per lo scarico di residui derivanti da detta pressatura.

13. Dispositivo come nella rivendicazione 12, **caratterizzato dal fatto che** comprende mezzi di evacuazione (21) atti a trasportare ed evacuare sia detto succo, sia detti residui, separatamente da detto succo, all'esterno.

14. Dispositivo come nella rivendicazione 10 e 13, **caratterizzato dal fatto che** detto telaio (11) definisce un contenitore (20) avente un fondo di raccolta (29) chiuso a cui è associata detta struttura di contenimento (12) e che coopera con detti mezzi di evacuazione (21).

15. Dispositivo come nella rivendicazione 14, **caratterizzato dal fatto che** detti mezzi di evacuazione (21) comprendono mezzi a scivolo (22) atti a convogliare detto succo e detti residui verso detto fondo (29), mezzi di trasporto (23) associati a detto fondo chiuso (29), atti a trasportare detti residui all'esterno e mezzi di raccolta (24), collegati a detti mezzi a scivolo (22) ed atti a rac-

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2, 33100 UDINE



cogliere detto succo ed a convogliarlo ad un condotto (25) di uscita.

16. Dispositivo per la pressatura di prodotti sostanzialmente come descritto, con riferimento agli
5 annessi disegni.

p. MECATRON AUTOMAZIONE S.r.l.
lf/sl 10.05.2006

Il mandatario
STEFANO LIGI
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

11 MAG. 2006

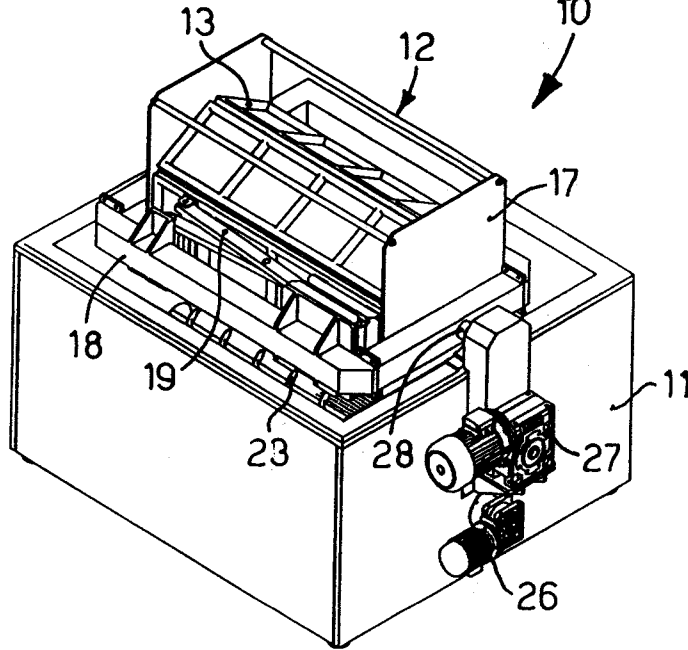


fig. 1

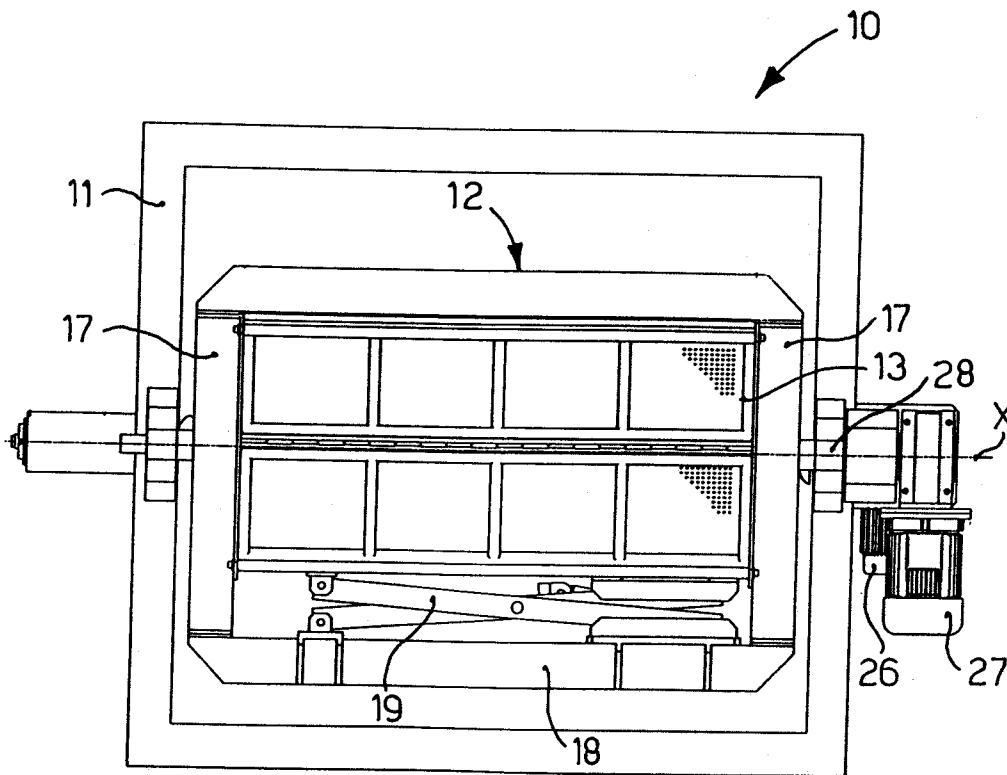


fig. 2

