



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

DOMANDA NUMERO	202004901199982
Data Deposito	02/04/2004
Data Pubblicazione	02/10/2005

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	G		

Titolo

GRILL CON SISTEMA DI ABBATTIMENTO DEI FUMI E DEGLI ODORI

MB/mr/1997

- 2 -

DESCRIZIONE DI MODELLO DI UTILITA'

A nome:

CALCAGNO DOMENICO

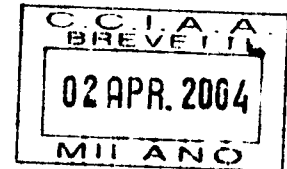
MI 2004 U 000 138

con sede a: CARATE BRIANZA (Milano)

Via Mosè Bianchi 38

Depositata il:

col n.:



Il presente trovato descrive un grill elettrico per cucinare cibi alla griglia in un ambiente chiuso e/o con delle delimitazioni come può essere quello domestico o condominiale.

Il metodo di cottura dei cibi alla griglia è noto per le sue qualità dietetiche: i cibi vengono cotti in assenza di condimenti, e durante la cottura i grassi rilasciati dalle cibarie non rimangono nel recipiente di cottura, come ad esempio avviene in una padella, ma si depositano al di sotto della griglia, solitamente in una vaschetta di raccolta apposita. Inoltre la cottura alla griglia rende i cibi particolarmente profumati e appetitosi, come ad esempio le verdure grigliate, mantenendone le qualità nutrizionali e organolettiche che tendono invece ad essere eliminate durante una cottura con altri metodi, a temperature troppo elevate, come ad esempio in padella.

Si possono trovare in commercio grill elettrici, cioè che prevedono una resistenza posta tra una griglia superiore estraibile ed una vaschetta inferiore, anch'essa estraibile, per la raccolta del grasso e dei pezzi di cibo che cadono dalla griglia.

Lo svantaggio principale di questo tipo di grill è il fatto che

devono essere utilizzati all'esterno, in un luogo aperto: questo perché comunque si ha una produzione piuttosto intensa di fumi, che possono saturare velocemente un ambiente chiuso e limitato come può essere una stanza o la cucina.

Un altro svantaggio evidente è l'odore che pervade l'ambiente durante e dopo la cottura, che costringe l'utente a servirsi del grill in ambienti aperti per evitare che tutta la casa acquisti l'odore del cibo.

La produzione di fumi e di odori rende quindi il grill inadatto per un uso all'interno di ambienti chiusi quali le abitazioni ma non solo: risulta di difficile uso anche in un contesto condominiale ad esempio, o dove vi sia un'alta densità abitativa: pur utilizzandolo all'esterno, i fumi e gli odori possono, portati dalle correnti, disturbare i vicini o gli altri inquilini, limitandone di fatto l'uso a periodi in cui il circondario è poco affollato.

Un rimedio noto sul mercato per limitare la produzione di fumi è quello di porre nella vaschetta di raccolta dei grassi un velo d'acqua, in modo che il grasso non continui a cuocere ma rimanga in sospensione sull'acqua e possa venir rimosso comodamente insieme all'acqua della vaschetta.

In tal modo il grasso non viene sottoposto a temperature elevate e non frigge, con il vantaggio che non vengono prodotti quei fumi causati proprio dallo sfrigolio del grasso sulla vaschetta.

Inoltre in questo modo si favorisce anche la pulizia del grill che avviene in modo quasi automatico: il grasso galleggia sull'acqua e non viene a contatto con la vaschetta, che una volta svuotata rimane

pulita e pronta all'uso.

L'abbattimento dei fumi è però solo parziale, perché una parte di essi è prodotta anche dallo stesso cibo, per l'acqua e i grassi contenuti in esso. Inoltre i grassi possono colare sulla resistenza, rendendo vana la presenza dell'acqua.

Un'ulteriore aspetto da considerare è che gli odori si spandono comunque nell'ambiente, costringendo l'utente a continuare ad utilizzare il grill in spazi aperti, anche se può permettersi di utilizzare il detto grill in luoghi più affollati rispetto all'uso di un grill senz'acqua.

Scopo principale quindi del presente dispositivo è quello di proporre un grill concepito per l'utilizzo in luoghi chiusi, come se fosse un normale forno a microonde.

Altro scopo della presente invenzione è quello di produrre un grill che sia facilmente utilizzabile anche da persone non esperte, anche quotidianamente senza che necessiti di particolari attenzioni sia in fase di cottura che in fase di pulizia.

Ulteriore scopo della presente invenzione è quello di produrre un grill che sia provvisto di un sistema atto ad abbattere tanto i fumi quanto gli odori che si sprigionano durante la cottura dei cibi - alla luce del suo utilizzo prevalentemente in ambienti chiusi - per evitare che detti luoghi si saturino di fumi durante la cottura dei cibi.

Gli scopi di cui sopra vengono raggiunti con il dispositivo che verrà in seguito descritto.

Figura 1 è una vista prospettica di uno spaccato del presente trovato con evidenziati i componenti principali.

Con riferimento alla figura 1, il presente trovato è formato da un involucro esterno 1 di qualsivoglia forma e dimensione, atto a contenerlo e a renderlo posizionabile, ad esempio, su un piano da cucina e comunque trasportabile con facilità.

I ganci 2 di cui il grill può essere dotato permettono l'eventuale fissaggio ad una parete, se non si vuole utilizzarlo in appoggio mediante i piedini 14. La parte inferiore, in questa realizzazione preferita, è deputata ad ospitare la resistenza 5 che è posta tra la vaschetta 4 e la griglia 3. La vaschetta, come accennato sopra, può essere riempita con acqua per raccogliere, durante la cottura, tutto ciò che cola dal cibo posto sulla griglia 3: in questo modo anche la pulizia risulta semplificata poiché, a fine cottura, basta eliminare il contenuto della vaschetta 4. Caratteristica fondamentale del presente trovato è che la griglia 3 e la vaschetta 4 possono essere connesse tra loro in modo che estraendone una si estrae anche l'altra: questo permette di evitare che i cibi presenti sulla griglia sgocciolino nell'ambiente durante il trasporto. La griglia 3 e la vaschetta 4 scorrono su guide 7 poste sulla parete interna del grill 1. L'estrazione completa della griglia 3 e della vaschetta 4 permette inoltre una facile pulizia della resistenza 5.

La parte inferiore è chiusa da uno sportello 6 che provvede alla chiusura del grill durante l'uso sigillandolo. I fumi e gli odori non escono quindi dallo sportello ma sono costretti a seguire un percorso obbligato: essi infatti 13, 14 vengono aspirati da una ventola di aspirazione 8 che li aspira dalla camera di cottura e li spinge 15,

attraverso un primo filtro 16, 17 divisorio 9, fino alla camera che contiene il pacco filtri 12: qui l'aria viene filtrata 18 per eliminare i fumi e gli odori presenti in essa, e successivamente espulsa 19, 20 attraverso un'apertura 10.

La cottura è controllata da un quadro comandi 11 che può contenere un interruttore e un termostato per controllare la temperatura della resistenza durante la cottura ed adeguarla alla natura dei vari cibi da cuocere, per evitare che temperature troppo elevate pregiudichino le loro qualità.

Il pacco filtri 12 può essere di tipo estraibile per poterlo sostituire o lavare nel momento in cui il potere filtrante diminuisce perché i filtri sono saturi.

I filtri si possono trovare comunemente in commercio, ed è la loro combinazione, studiata attentamente sulla base di esperienze pratiche, che permette di abbattere sia i fumi che gli odori.

La realizzazione qui descritta è da intendersi puramente indicativa, da leggersi a titolo esemplificativo ma non limitativo del più generale concetto rivendicato.

RIVENDICAZIONI

1. Grill per la cottura di cibi alla griglia, caratterizzato dal fatto che è di tipo isolato ed è dotato di un sistema per il trattamento dei fumi di uscita.

2. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che è composto da un quadro comandi, da uno sportello apribile, da una griglia posta sopra una resistenza, detta resistenza posta a sua volta sopra una vaschetta, una ventola di aspirazione dei fumi, un pacco filtri.

3. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che durante la cottura il contenitore è chiuso mediante uno sportello frontale per l'accesso alla griglia e al cibo.

4. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che lo sportello può essere di tipo trasparente.

5. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che l'aria viene aspirata dall'area di cottura, forzata a passare attraverso il pacco filtri per eliminare fumi e odori ed espulsa da un'apertura praticata su un lato qualsiasi del contenitore.

6. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la griglia può essere collegata rigidamente alla vaschetta con la possibilità di estrarle e inserirle insieme.

- 8 -

7. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che è provvisto di un termostato per il controllo della temperatura della resistenza.

8. Grill per la cottura di cibi alla griglia, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che l'involucro esterno può essere di qualsivoglia forma e dimensione.

Avv. A. PETRUZZELLI
CENTRO INTER.LE BREVETTI
Iscr. Albo Cons. n° 31



MI 2004U 000138

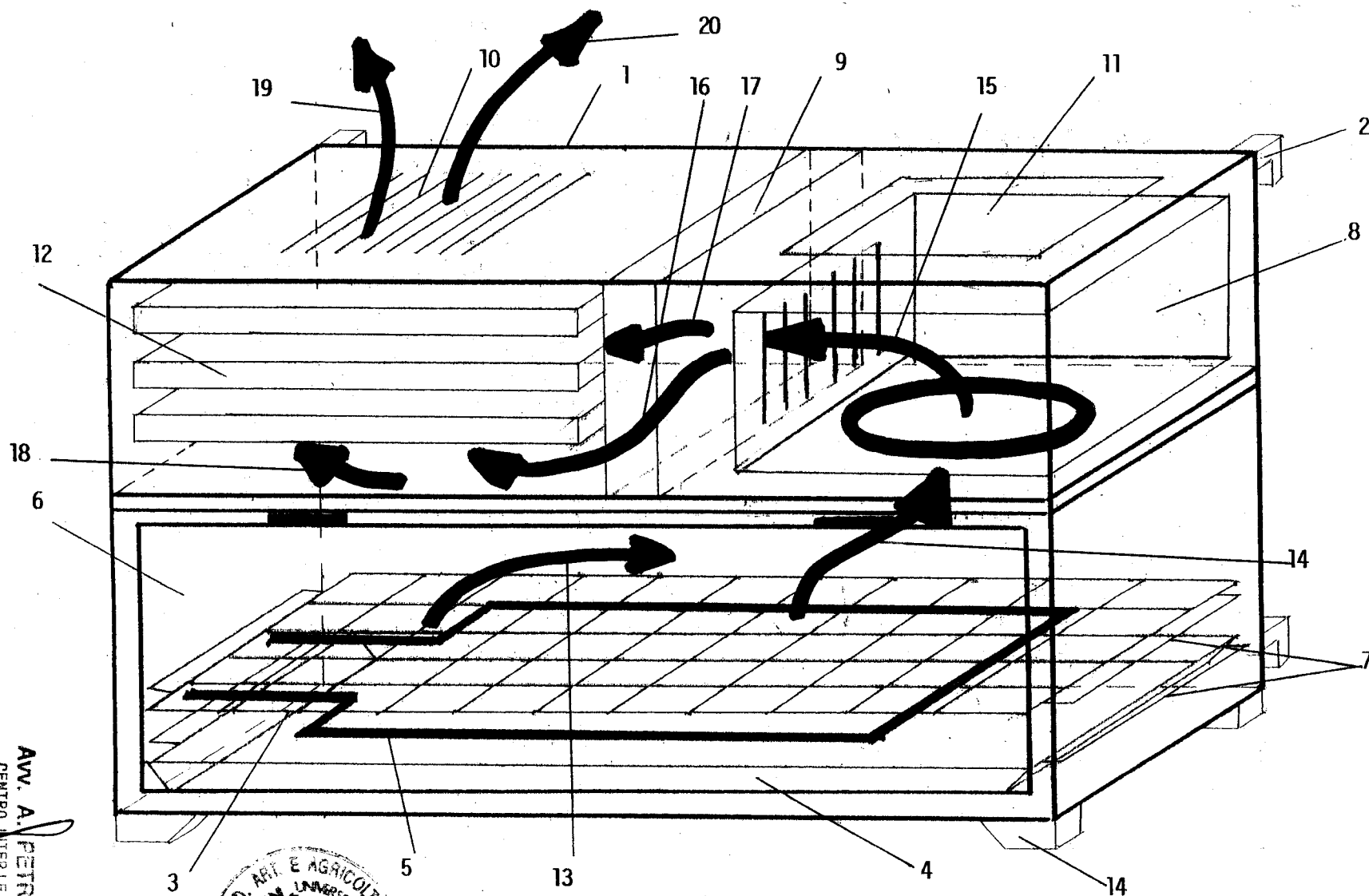


FIG. 1



AVV. A. PETRUZZELLI
CENTRO MERITO BREVETTI
Isct. Albo N° 31