



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101989900083799
Data Deposito	11/10/1989
Data Pubblicazione	11/04/1991

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

DIFFUSORE DI CALORE, PARTICOLARMENTE PER LA COTTURA DI CIBI NELLA CUCINA DIETETICA.



"DIFFUSORE DI CALORE, PARTICOLARMENTE PER LA COTTURA DI CIBI NELLA CUCINA DIETETICA".

BALDASSARE AGNELLI S.p.A.

con sede a Bergamo

Depositato il 11 OTT. 1989

al No. 11

* * * * *

RIASSUNTO

La presente invenzione si riferisce ad un diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica. Il diffusore di calore comprende un corpo che definisce internamente una camera che risulta interposta tra una base di appoggio, posizionabile su una fonte di calore, e una porzione superiore che definisce una zona di supporto per una pentola o simile.

DESCRIZIONE

La presente invenzione ha come oggetto un diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica.

Come è noto, sono da tempo diffuse pentole cosiddette dietetiche che presentano la peculiarità di avere un fondo, ossia la parte che entra in diretto contatto con la fiamma, realizzato in materiali vari e stratificati in modo tale da accumulare rapidamente calore dal fuoco e rilasciarlo in tempi maggiori ai cibi da cuocere inseriti in tali pentole.

L'utilizzo di queste pentole consente di effettuare una cottura dei cibi senza utilizzare sughi o grassi aggiuntivi, conservando integralmente le proprietà nutritive e vitaminiche dei cibi; inoltre, la particolare realizzazione dei loro fondi consente di distribuire uniformemente su



tutta la superficie di fondo delle pentole il calore, evitando così bruciature ed inconvenienti di cottura riscontrabili con l'utilizzo di pentole con fondo semplice.

Tali tipi noti di pentole, benchè presentino innegabili vantaggi rispetto alle pentole a fondo semplice, denotano alcuni inconvenienti.

Più particolarmente, essendo il fondo di tali pentole costituito da vari strati inglobati nella struttura stessa della pentola, si riscontra un incremento di peso rispetto alle pentole a fondo semplice che le rende di difficile manovrabilità durante l'uso e in occasione del loro lavaggio.

Inoltre, la realizzazione di tali fondi speciali, che risultano costituiti da vari strati di metalli diversi o di materiali ceramici, incide notevolmente sui costi di produzione di queste pentole.

Compito precipuo del presente trovato è quello di ovviare agli inconvenienti sopra lamentati realizzando un diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica, che consenta una cottura paragonabile con la cottura ottenibile con le pentole dietetiche di tipo tradizionale, pur presentando costi di produzione estremamente contenuti.

Nell'ambito di questo compito, uno scopo del trovato è quello di realizzare un diffusore di calore in grado di ottenere, anche utilizzando pentole a fondo semplice e quindi estremamente economiche, prestazioni di cottura paragonabili con quelle delle pentole dietetiche.

Un altro scopo del trovato è quello di proporre un diffusore di calore che risulti di realizzazione estremamente semplice ed economica.



Questo compito, nonchè questi ed altri scopi che meglio appariranno in seguito, sono raggiunti da un diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica, caratterizzato dal fatto di comprendere un corpo definente internamente una camera interposta tra una base di appoggio posizionabile su una fonte di calore e una porzione superiore definente una zona di supporto per una pentola o simile.

Ulteriori caratteristiche e vantaggi dell'invenzione risulteranno maggiormente dalla descrizione di una forma di esecuzione preferita, ma non esclusiva, di un diffusore di calore secondo il trovato, illustrata a titolo indicativo e non limitativo negli uniti disegni, in cui:

la figura 1 illustra il diffusore di calore secondo il trovato in vista prospettica;

la figura 2 illustra il diffusore di calore sezionato in un piano verticale ed in esploso;

la figura 3 è una sezione del diffusore di calore secondo il trovato eseguita in un piano verticale ed evidenziante la sua manovrabilità mediante una maniglia di presa.

la figura 4 è una vista prospettica della maniglia di presa utilizzabile per la movimentazione del diffusore di calore secondo il trovato; e

la figura 5 illustra una variante di esecuzione del diffusore di calore secondo il trovato applicato direttamente al fondo di una pentola.

Con riferimento alle figure citate, il diffusore di calore secondo il trovato, indicato globalmente con il numero di riferimento 1, comprende sostanzialmente un corpo nel quale è definita una camera 2 che risulta



interposta tra una base di appoggio 3, destinata ad essere posizionata su una fonte di calore, come ad esempio una fiamma, e una porzione 4 che definisce una zona di appoggio per una pentola 5 o simile.

Più particolarmente, come illustrato nelle figure da 1 a 3, il corpo che costituisce il diffusore di calore secondo il trovato, comprende un contenitore 6, concavo ed aperto superiormente, che viene occluso superiormente da un elemento di copertura 7. Come evidenziato in particolare nelle figure 2 e 3, l'elemento di copertura 7 può essere aggraffato attorno al bordo superiore 6a del contenitore 6. L'aggraffatura dell'elemento di copertura 7 sul contenitore 6 viene eseguita mantenendo un bordo 7a dell'elemento di copertura che sporge inferiormente dal bordo 6a del contenitore 6 in modo tale da rendere possibile il suo aggancio mediante una maniglia di presa 8 che è appositamente dotata di ganci 9a e 9b inseribili con facilità tra il bordo 7a e il corpo del contenitore 6.

I ganci 9a e 9b della maniglia 8 possono essere opportunamente assimmetrici in modo tale da consentire il loro impegno con diffusori di calore secondo il trovato di varie dimensioni.

Vantaggiosamente, la camera 2 può essere comunicante con l'esterno attraverso appositi fori 10 definiti sul fondo del contenitore 6.

Secondo una variante di esecuzione illustrata nella figura 5, l'elemento di copertura 7 può essere costituito dal fondo stesso di una pentola 5. In questo caso, il bordo superiore 6a del contenitore 6 può essere sagomato in modo tale da aderire in modo amovibile in prossimità del fondo della pentola, oppure può essere fissato, ad esempio mediante saldatura, al fondo della pentola.



Il diffusore di calore secondo il trovato può essere realizzato in una svariata gamma di materiali sia metallici che non metallici.

Ovviamente, a seconda delle esigenze, l'elemento di copertura 7 potrà essere aggraffato, incollato, o saldato al bordo superiore 6a del contenitore 6.

L'impiego del diffusore di calore secondo il trovato è il seguente.

Il diffusore di calore 1 viene disposto su una fonte i calore, ad esempio una fiamma e, superiormente al diffusore di calore 1, viene posizionata una pentola 5. Il calore prodotto dalla fiamma si trasmette al fondo della pentola attraversando la camera d'aria 2. Per questo fatto, il fondo della pentola 5 viene riscaldato in modo uniforme consentendo di effettuare nella pentola una cottura anche senza l'utilizzo di grassi aggiuntivi, evitando la possibilità di bruciature sul fondo della pentola o di altri inconvenienti riscontrabili nell'utilizzo di pentole a fondo semplice posizionate con il loro fondo a diretto contatto della fiamma.

Quando si rende necessario variare la posizione del diffusore di calore, è possibile utilizzare la maniglia di presa 8 che, proprio per il fatto che può essere agganciata al diffusore di calore soltanto quando si rende necessaria la sua movimentazione, risulta praticamente fredda e quindi d'impiego estremamente sicuro.

Si è in pratica constatato come il diffusore di calore secondo il trovato assolva pienamente il compito prefissato in quanto consente di effettuare, anche con pentole a fondo semplice e quindi estremamente economiche, una cottura dei cibi paragonabile con la cottura ottenibile



con pentole a fondo composito, o dietetiche, di costo notevolmente superiore.

Il diffusore di calore così concepito è suscettibile di numerose modifiche e varianti, tutte rientranti nell'ambito del concetto inventivo; inoltre, tutti i dettagli sono sostituibili con elementi tecnicamente equivalenti.

In pratica, i materiali impiegati, purchè compatibili con l'uso specifico, nonchè le dimensioni, potranno essere qualsiasi secondo le esigenze e lo stato della tecnica.

RIVENDICAZIONI

1. Diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica, caratterizzato dal fatto di comprendere un corpo definente internamente una camera interposta tra una base di appoggio posizionabile su una fonte di calore e una porzione superiore definente una zona di supporto per una pentola o simile.

2. Diffusore di calore, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto corpo comprende un contenitore occluso superiormente da un elemento di copertura.

3. Diffusore di calore, secondo le rivendicazioni 1 e 2, caratterizzato dal fatto che detto elemento di copertura è aggraffato con il suo bordo inferiormente al bordo superiore di detto contenitore.

4. Diffusore di calore, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto bordo dell'elemento di copertura sporge inferiormente dal bordo superiore di detto contenitore ed è impegnabile amovibilmente con una maniglia di presa.



con pentole a fondo composito, o dietetiche, di costo notevolmente superiore.

Il diffusore di calore così concepito è suscettibile di numerose modifiche e varianti, tutte rientranti nell'ambito del concetto inventivo; inoltre, tutti i dettagli sono sostituibili con elementi tecnicamente equivalenti.

In pratica, i materiali impiegati, purchè compatibili con l'uso specifico, nonchè le dimensioni, potranno essere qualsiasi secondo le esigenze e lo stato della tecnica.

RIVENDICAZIONI

1. Diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica, caratterizzato dal fatto di comprendere un corpo definente internamente una camera interposta tra una base di appoggio posizionabile su una fonte di calore e una porzione superiore definente una zona di supporto per una pentola o simile.

2. Diffusore di calore, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto corpo comprende un contenitore occluso superiormente da un elemento di copertura.

3. Diffusore di calore, secondo le rivendicazioni 1 e 2, caratterizzato dal fatto che detto elemento di copertura è aggraffato con il suo bordo inferiormente al bordo superiore di detto contenitore.

4. Diffusore di calore, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto bordo dell'elemento di copertura sporge inferiormente dal bordo superiore di detto contenitore ed è impegnabile amovibilmente con una maniglia di presa.

5. Diffusore di calore, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detta camera è in comunicazione con l'esterno.

6. Diffusore di calore, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detta camera è in comunicazione con l'esterno attraverso fori definiti sul fondo di detto contenitore.

7. Diffusore di calore, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto elemento di copertura è costituito dal fondo di una pentola o simile.

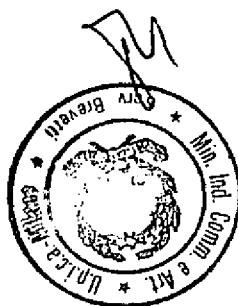
8. Diffusore di calore, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto elemento di copertura è saldato a detto contenitore.

9. Pentola o simile, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica, caratterizzata dal fatto di presentare un fondo connesso con un contenitore definente, in cooperazione con il fondo della pentola una camera d'aria.

10. Diffusore di calore, particolarmente per la cottura di cibi nella cucina dietetica, caratterizzato dal fatto di comprendere una o più delle caratteristiche descritte e/o illustrate.

Il Mandatario:

- DR. Ing. Guido MODIANO -



21980A/89

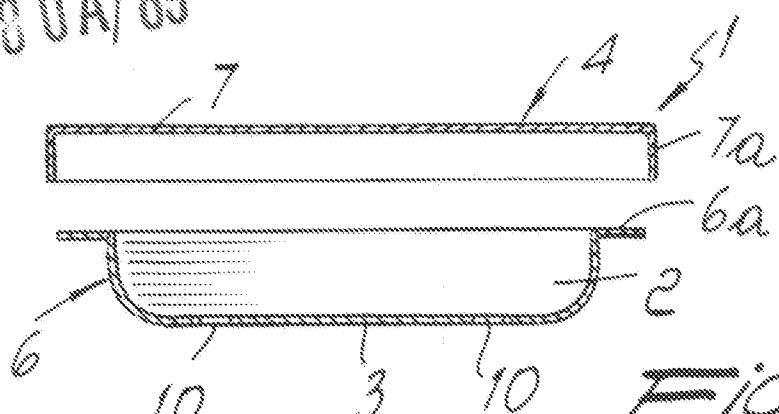


FIG. 2

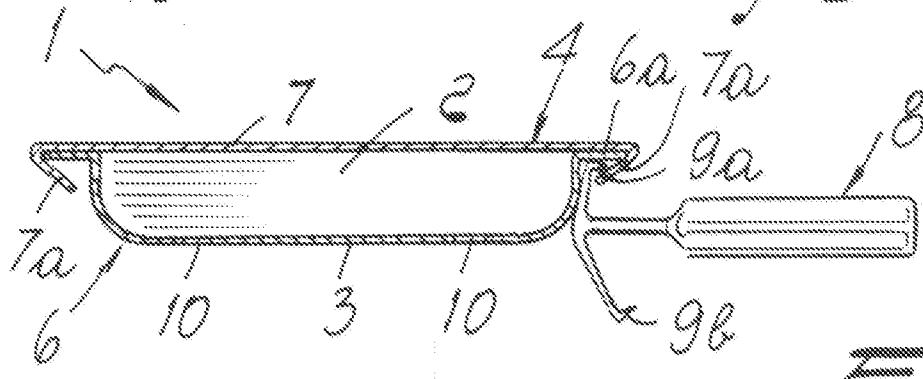


FIG. 3

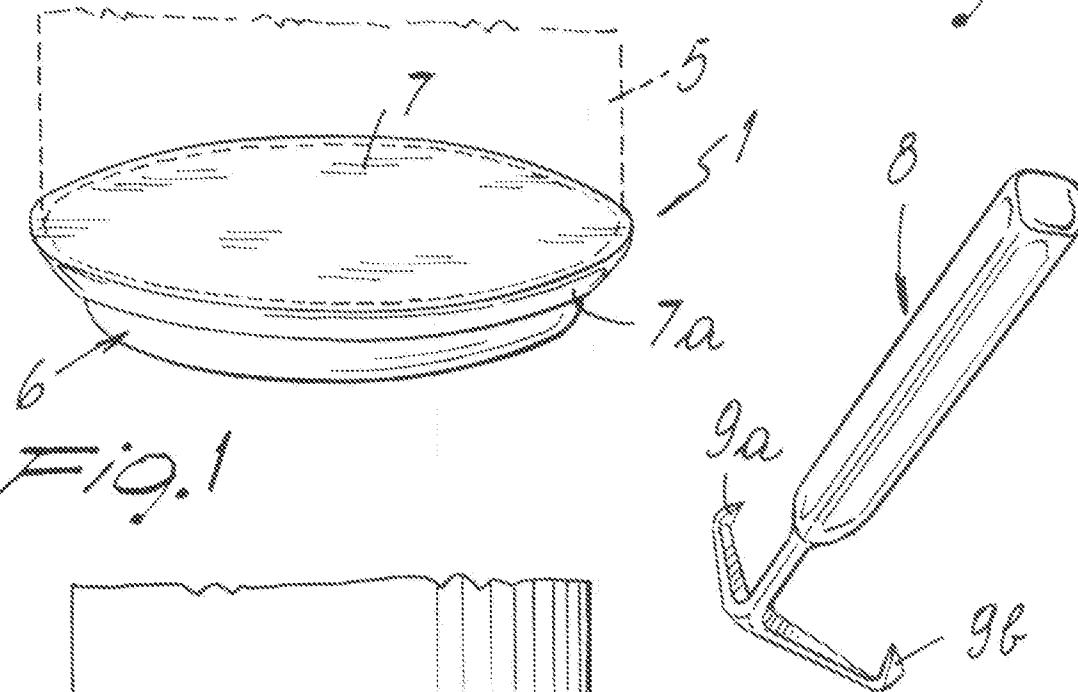


FIG. 1

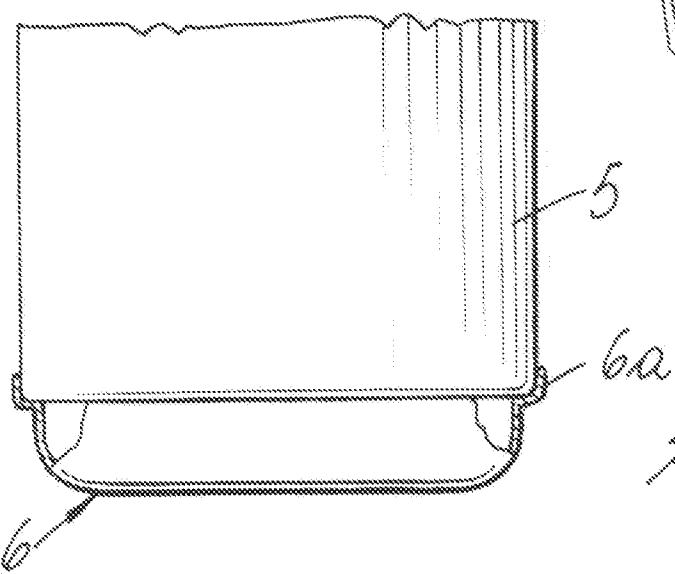


FIG. 5

