



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	201996900510359
Data Deposito	09/04/1996
Data Pubblicazione	09/10/1997

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

APPARECCHIO PER CUOCERE I CIBI SULLA FIAMMA ATTO A CONVOGLIARE IL CALORE
ENTRO UN'INTERCAPEDINE FORMATA TRA IL CONTENITORE INTERNO PER GLI ALIMENTI
E L'INVOLUCRO ESTERNO AD ESSO COLLEGATO, AVENTE LA BASE APERTA

Descrizione a corredo della domanda di brevetto per invenzione industriale dal titolo

" Apparecchio per cuocere i cibi sulla fiamma atto a convogliare il calore entro un'intercapedine formata tra il contenitore interno per gli alimenti e l'involucro esterno ad esso collegato, avente la base aperta "

a nome di UGOLINI GIULIANO

nato a Pisa il 07.09.1925

residente in via Poggio a Isola 49, 50057 Ponte a Elsa (PI)

C.F. GLNGLN25P07G702X

inventore designato: UGOLINI GIULIANO

RIASSUNTO

Il trovato consiste in un apparecchio che consente di cucinare i cibi sulla fiamma in modo uniforme, grazie alla sua particolare struttura che permette di convogliare il calore in un'intercapedine che si forma all'esterno della superficie laterale del contenitore degli alimenti che viene irraggiato in modo omogeneo.

Esso consente di ottenere, oltre ad una migliore cottura, un risparmio sul consumo di energia.

DESCRIZIONE

Il trovato concerne il settore degli accessori per cucina e particolarmente delle pentole e degli accessori per cuocere i cibi sulla fiamma dei fornelli.

Ad oggi per cucinare le pietanze esistono diversi accessori e pentole di diverso tipo, le quali vengono normalmente appoggiate sopra la



Ugolini Giuliano

fiamma in modo da ottenere la cottura o il riscaldamento dei cibi in esse contenute.

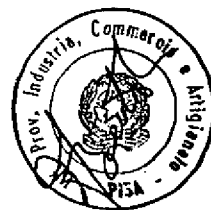
La fiamma, posizionata sotto la pentola, agisce sui cibi soprattutto dal fondo e ciò comporta che la cottura degli stessi non sia uniforme come all'interno di un forno, ma tale che gli alimenti subiscono un riscaldamento dal basso molto superiore rispetto a quello che della parte superiore, tanto che spesso accade che le pietanze non vengano cotte in modo uniforme o che il cibo che rimane a contatto con il fondo si bruci, mentre quello posto più in alto non sia ancora del tutto cotto.

Per evitare questi inconvenienti si è costretti a mescolare continuamente i cibi in cottura oppure ad usare delle pentole con fondo spesso; quest'ultimo tipo di pentole riduce il rischio di bruciare cibi, ma il fondo di spessore consistente presenta difficoltà nel riscaldarsi con conseguente aumento di consumo di energia elettrica o gas.

Utilizzando le pentole tradizionali c'è normalmente un consistente spreco di calore determinato dal fatto che la fiamma agisce solo sul fondo, mentre parte del calore emanato viene a disperdersi.

Il trovato in oggetto risolve i suddetti inconvenienti in modo semplice e pratico, e consente di poter cucinare ottimizzando la diffusione del calore, e consentendo di ottenere sia un risparmio energetico sia una cottura dei cibi più uniforme ed omogenea.

Detto trovato consiste in un apparecchio formato da un involucro esterno (Tavola 1, fig. 1, numero 1) e da un recipiente interno di



Ugo L. Gualco

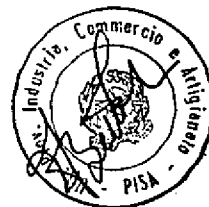
metallo molto più sottile, per il contenimento dei cibi (Tavola 1, fig. 1, numero 2), fornito di manici (Tavola 1, fig. 1, numero 3) e coperchio (Tavola 1, fig. 1, numero 4).

L'involucro esterno ha preferibilmente uno spessore maggiore rispetto a quello del recipiente interno: il primo ha infatti la funzione di mantenere il calore prodotto dalla fiamma all'interno dell'intercapedine che si crea tra esso ed il recipiente, mentre quest'ultimo è di materiale molto più fine per consentire un riscaldamento ed una cottura più rapida degli alimenti in esso contenuti.

Detti elementi componenti l'apparecchio possono essere realizzati in qualsiasi materiale idoneo alla costruzione di pentole, quali l'acciaio inox, alluminio, rame, metalli o altro materiale.

L'involucro esterno assume la forma di una pentola tradizionale, collegata al recipiente interno in uno o più punti ed eventualmente da esso completamente separabile. Detto involucro presenta la base aperta (Tavola 2, figura 2), dotata, nell'esempio attuativo proposto, di quattro punte che convergono verso il centro (Tavola 2, fig. 2, numero 5), che consentono di poter agevolmente appoggiare il trovato sul fornello, in modo che il fondo del recipiente interno (Tavola 2, fig. 2, numero 6) risulti sospeso al di sopra della fiamma.

Il fondo dell'involucro può assumere diverse conformazioni: in particolare può essere costituito da una superficie circolare fornita di tanti piccoli fori, o da una superficie aperta munita di diversi elementi di appoggio sulla fiamma, o in altro modo purchè la sua base sia tale



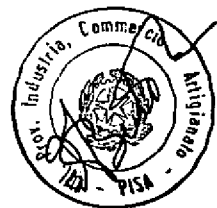
Ugo Guiseppe

da consentire il propagarsi del calore all' interno dell'involucro stesso.

La particolare conformazione del fondo permette di convergere la fiamma all'interno dell'involucro e di convergere il calore nell'intercapedine (Tavola 3, fig. 5, numero 6) formata dall'involucro esterno (Tavola 3, fig. 5, numero 1) in modo da scaldare in maniera uniforme il contenitore interno (Tavola 3, fig. 5, numero 2).

L'involucro esterno può essere realizzato in modo da costituire con il recipiente interno un tutto unico e quindi in modo da non essere divisibile dallo stesso, oppure può essere realizzato in modo che si apra o addirittura si separi completamente dal contenitore interno, per consentire una migliore pulizia.

Nell'esempio attuativo proposto l'involucro è costituito da due parti (Tavola 2, fig. 3, numero 7 e 8) fissate al bordo superiore del contenitore per mezzo di due perni (Tavola 2, fig. 3, numero 9) posti alle estremità opposte di detto bordo. In questo modo le due parti (Tavola 2, fig. 3, numero 7 e 8) che costituiscono l'involucro esterno possono aprirsi lateralmente per permettere la totale pulizia dell'intercapedine: per consentire detta apertura occorre aprire l'elemento di chiusura (Tavola 2, fig. 3, numero 11) e fare ruotare le due parti sui perni (Tavola 4, fig. 6, numero 9), aprendole verso l'esterno per consentire il completo accesso alle pareti interne dell'involucro e alle superfici esterne del contenitore (Tavola 4, fig. 6, numero 2).



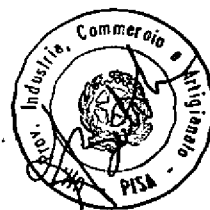
Ugo Furlan

Il trovato in oggetto in posizione cottura si presenta come una normale pentola nella quale restano visibili i perni (Tavola 3, fig. 4, numero 9) e la linea di separazione tra le due parti (Tavola 3, fig. 4, numero 10), tenute insieme da un elemento di chiusura, costituito da due cerniere a scatto (Tavola 3, fig. 4, numero 11) o da altri sistemi ugualmente idonei.

Il trovato risulterà meglio descritto attraverso l'osservazione delle tavole allegate.

La tavola 1, figura 1, mostra il trovato in scala 1:3, in visione assonometrica sezionato verticalmente nel quale sono visibili l'involucro esterno (1), il contenitore per gli alimenti interno (2), i due manici (3) ed il coperchio (4). L'intercapedine (5) entro cui viene convogliato il calore, può avere una larghezza diversa da quella indicata in rapporto alle dimensioni della pentola e del tipo di materiale utilizzato. Il sistema di cottura e riscaldamento dei cibi adottato nell'apparecchio in oggetto può infatti essere applicato a pentole, tegami e contenitori di qualsiasi tipo.

La tavola 2 mostra il trovato in due diverse prospettive. Nella figura 2 il trovato è visto dal fondo, con evidenziata la base aperta dell'involucro formato da punte (5) che permettono l'appoggio della stessa sul fornello, e la base piena (6) del contenitore interno. La figura 3 mostra il trovato visto frontalmente con le due parti dell'involucro (7 e 8) leggermente ruotate intorno agli appositi perni (9) che le collegano al contenitore, e con l'elemento di chiusura aperto (11).



U. Pelli Giuliano

La tavola 3 mostra due visioni del trovato, raffigurato in scala 1:4. Nella figura 4 il trovato è in posizione di cottura: sono visibili uno dei due perni (9) che permettono la rotazione delle due parti e la divisione (10) tra queste ultime, nonché il sistema di chiusura (11) di dette parti che formano l'involucro esterno.

La figura 5 mostra il trovato in sezione in modo da rendere visibile l'intercapedine (6), entro cui viene convogliato il calore proveniente del fondo e collocata tra le pareti interne dell'involucro (1) e quelle esterne del contenitore degli alimenti (2).

La tavola 4, figura 6, mostra il trovato con le due parti che compongono l'involucro esterno completamente ruotate sugli appositi perni (9) in modo da scoprire completamente il contenitore interno (2). Questa posizione consente di poter effettuare una pulizia completa del trovato.

Dato che il trovato in oggetto è stato descritto e rappresentato in una sua forma d'attuazione solamente a titolo indicativo e non limitativo per la dimostrazione delle sue caratteristiche essenziali, s'intende che potrà subire numerose varianti a seconda delle esigenze industriali e commerciali, nonché avvalersi di altri sistemi e mezzi, il tutto senza uscire dal suo ambito.

Pertanto deve essere inteso che nella domanda di privativa sia compresa ogni equivalente applicazione di tali concetti ed ogni equivalente prodotto attuato e/o operante secondo una o più qualsiasi delle caratteristiche indicate nelle seguenti rivendicazioni.



Ugo L. Guarnieri

RIVENDICAZIONI

- 1) Trovato di cui alla presente rivendicazione caratterizzato da un apparecchio per la cottura dei cibi sulla fiamma, costituito da un contenitore interno entro cui vengono immessi gli alimenti da cuocere e da un involucro esterno ad esso collegato in modo che tra i due si formi un'intercapedine lungo le superfici laterali ed avente la base aperta in modo da convogliare il calore all'interno dell'intercapedine stessa al fine di consentire il riscaldamento e la cottura uniforme dei cibi immessi nel contenitore interno;
- 2) Trovato di cui alla rivendicazione precedente caratterizzato dal fatto di avere un'intercapedine che si forma tra la superficie laterale esterna del contenitore interno per gli alimenti e la superficie laterale interna dell'involucro, entro la quale si propaga il calore convogliato attraverso la base aperta dell'involucro esterno stesso;
- 3) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato dall'essere realizzato in materiale metallico o altro materiale idoneo, e tale che lo spessore del contenitore interno risulti preferibilmente più sottile rispetto allo spessore dell'involucro esterno al fine di consentire una cottura più rapida dei cibi;
- 4) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che l'involucro esterno presenta la base aperta se pure fornita di elementi di supporto per appoggiare l'apparecchio sulla fiamma, sia detta base completamente aperta dotata di angoli di supporto, o forata o di altro tipo purchè idonea a convogliare il calore all'interno dell'involucro entro l'intercapedine;



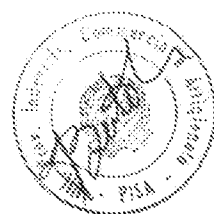
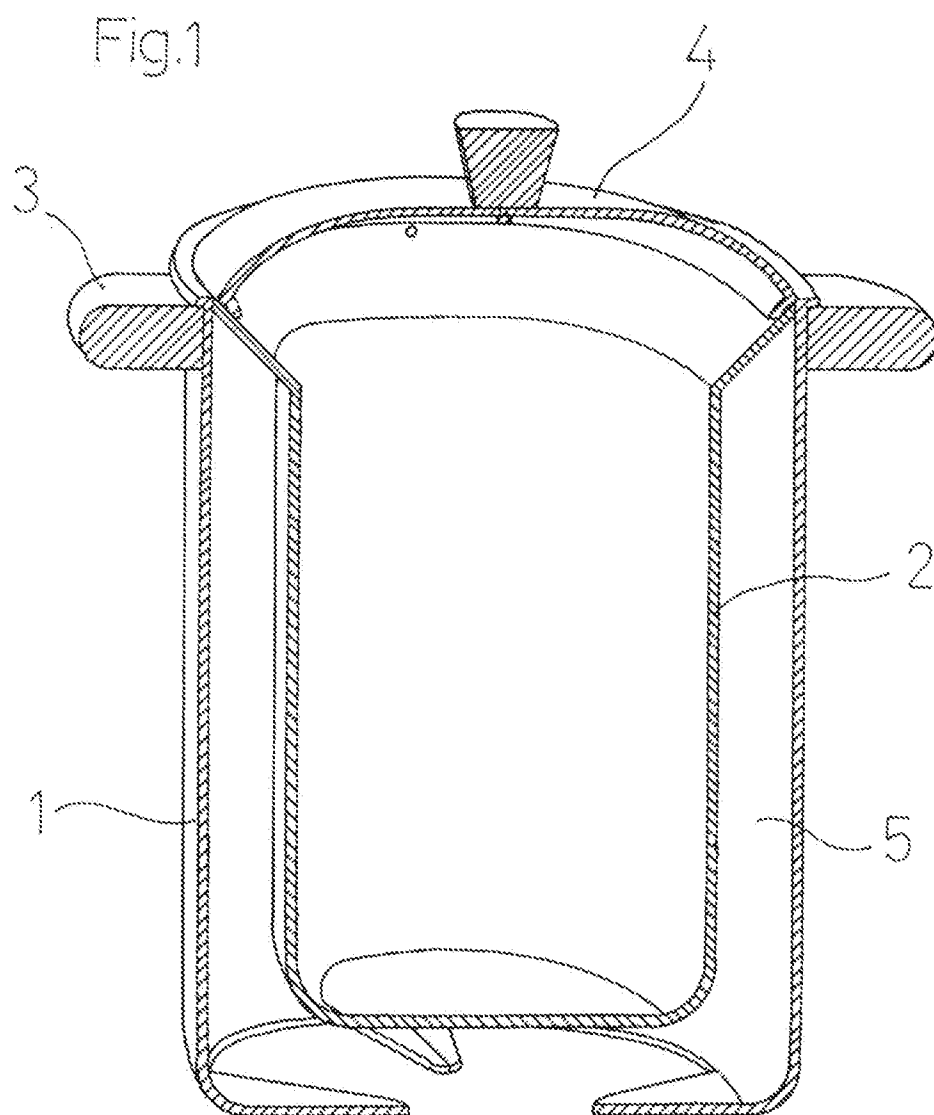
Ugo P. P. P.

- 5) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato dall'involucro esterno che risulta preferibilmente costituito da due parti simmetriche collegate al contenitore interno per mezzo di due perni, o altro sistema analogo, e tali che per mezzo di essi ruotano di 90° in modo da rendere scoperta la superficie laterale esterna del contenitore degli alimenti consentendone la perfetta pulizia, potendo comunque essere diversamente conformato ed in particolare saldato al contenitore interno, completamente separabile dallo stesso, ecc., con ciò raggiungendo il medesimo scopo;
- 6) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato dalle due parti dell'involucro esterno che si fermano l'una con l'altra per mezzo di un idoneo sistema di chiusura, tale che una volta sigillate, l'apparecchio assume esternamente una forma simile a quella di una pentola;
- 7) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che in fase di cottura la base del contenitore interno per gli alimenti risulta sospesa sulla fiamma, al fine di garantire un irraggiamento uniforme della stessa e quindi una cottura omogenea;
- 8) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che detto apparecchio può essere costruito in diverse forme e dimensioni, tutte quanti adottanti il medesimo sistema di riscaldamento e cottura caratteristico del presente apparecchio;
- 9) Trovato di cui alle rivendicazioni precedenti caratterizzato da tutto ciò che è rivendicato, descritto e raffigurato nelle tavole allegate.



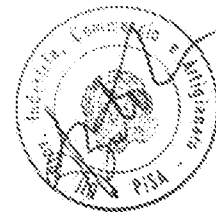
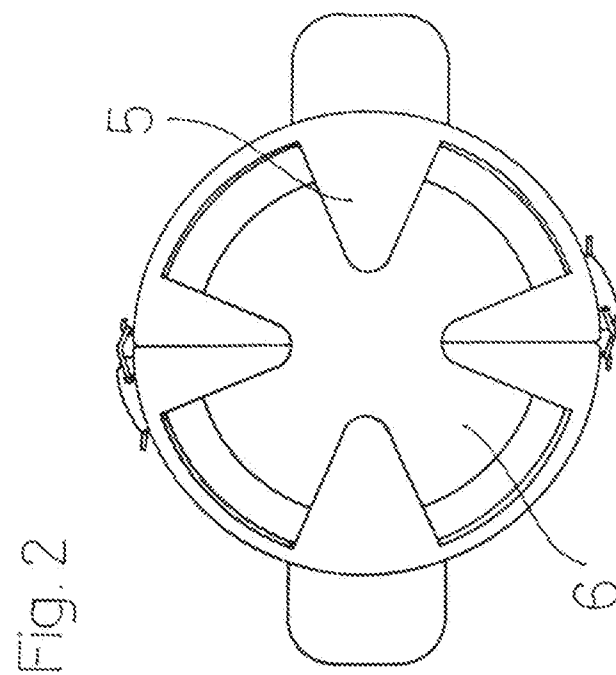
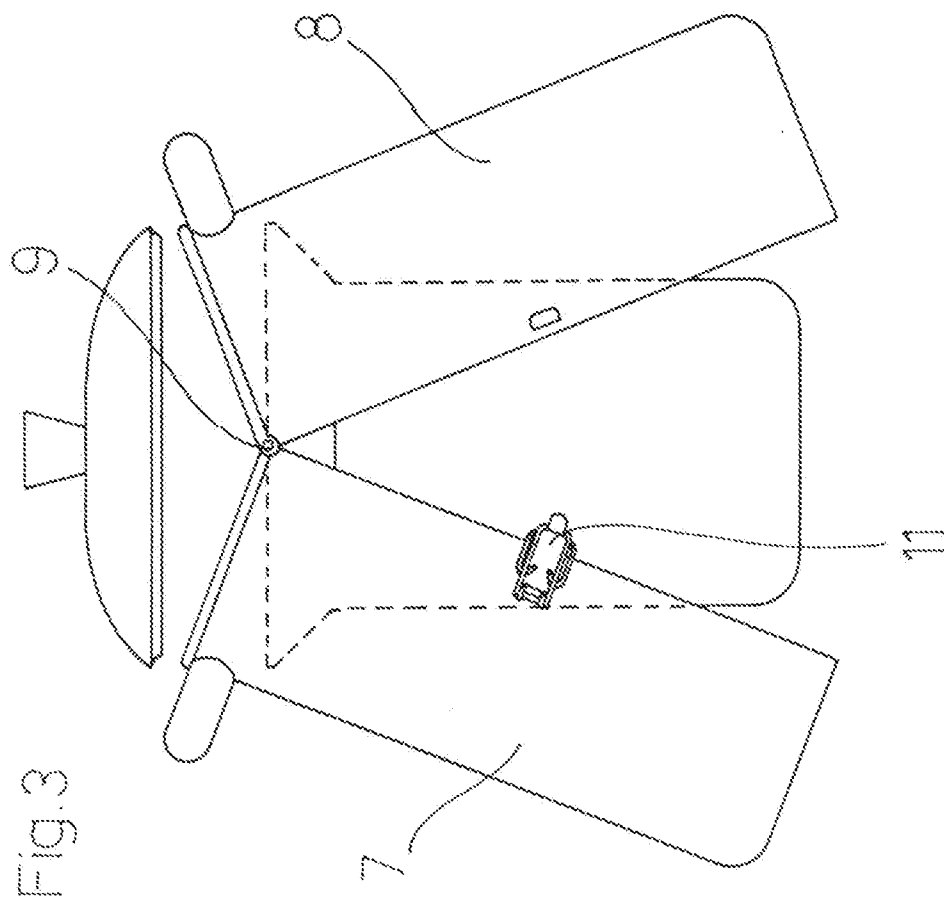
V. G. Guichard

Tavola 1



Ugo L. Gualandri

Tavola 2



Alfian Gukoro

PI 96A 000 022

Tavola 3

Fig. 4

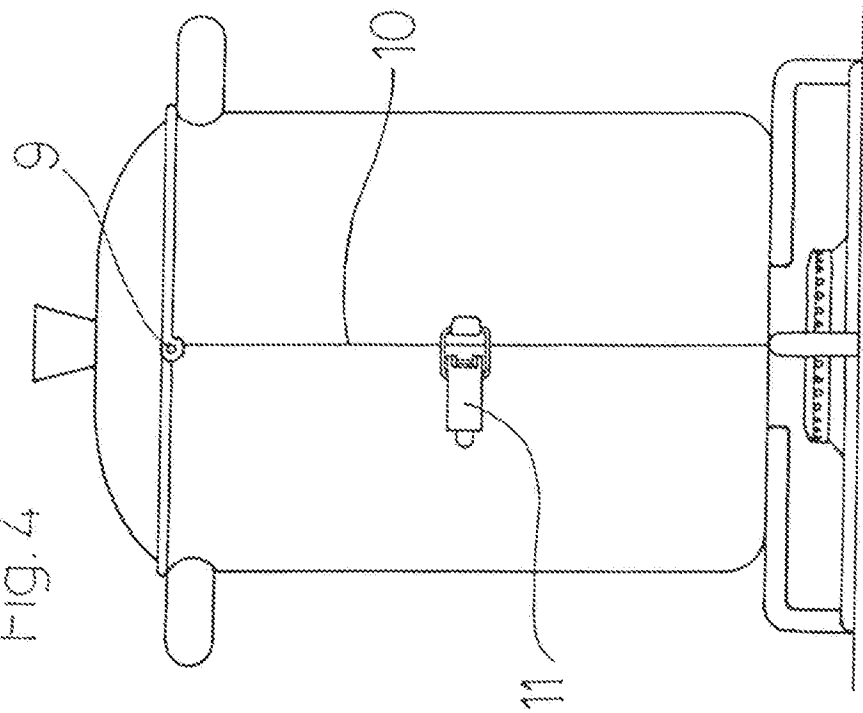
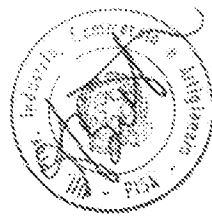
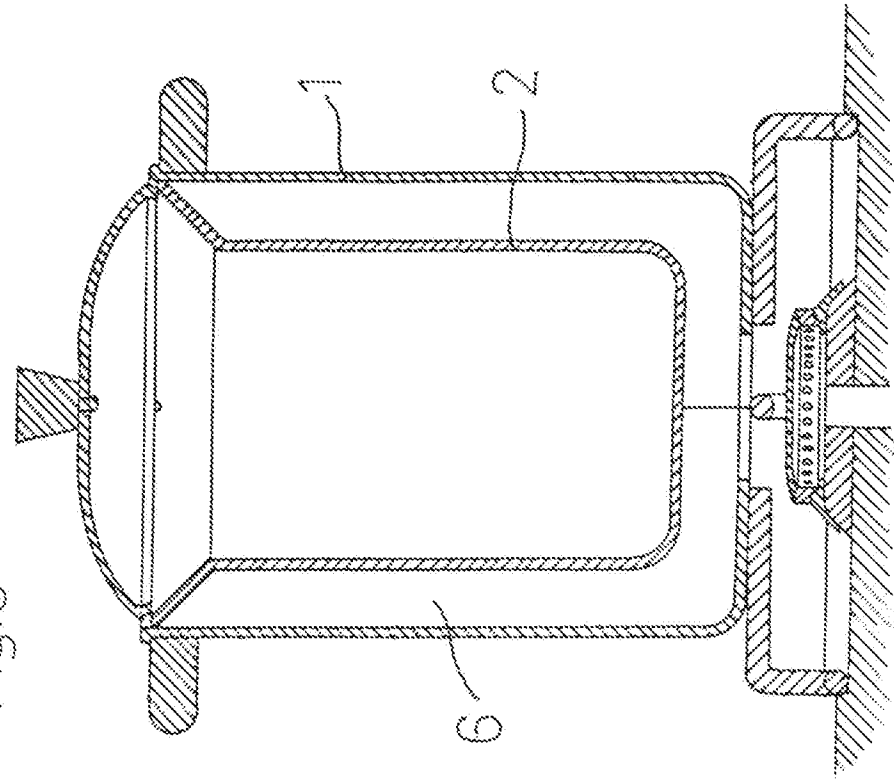
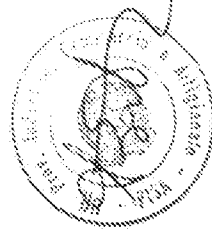


Fig. 5



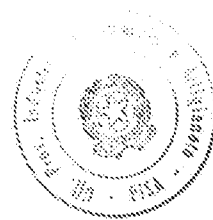
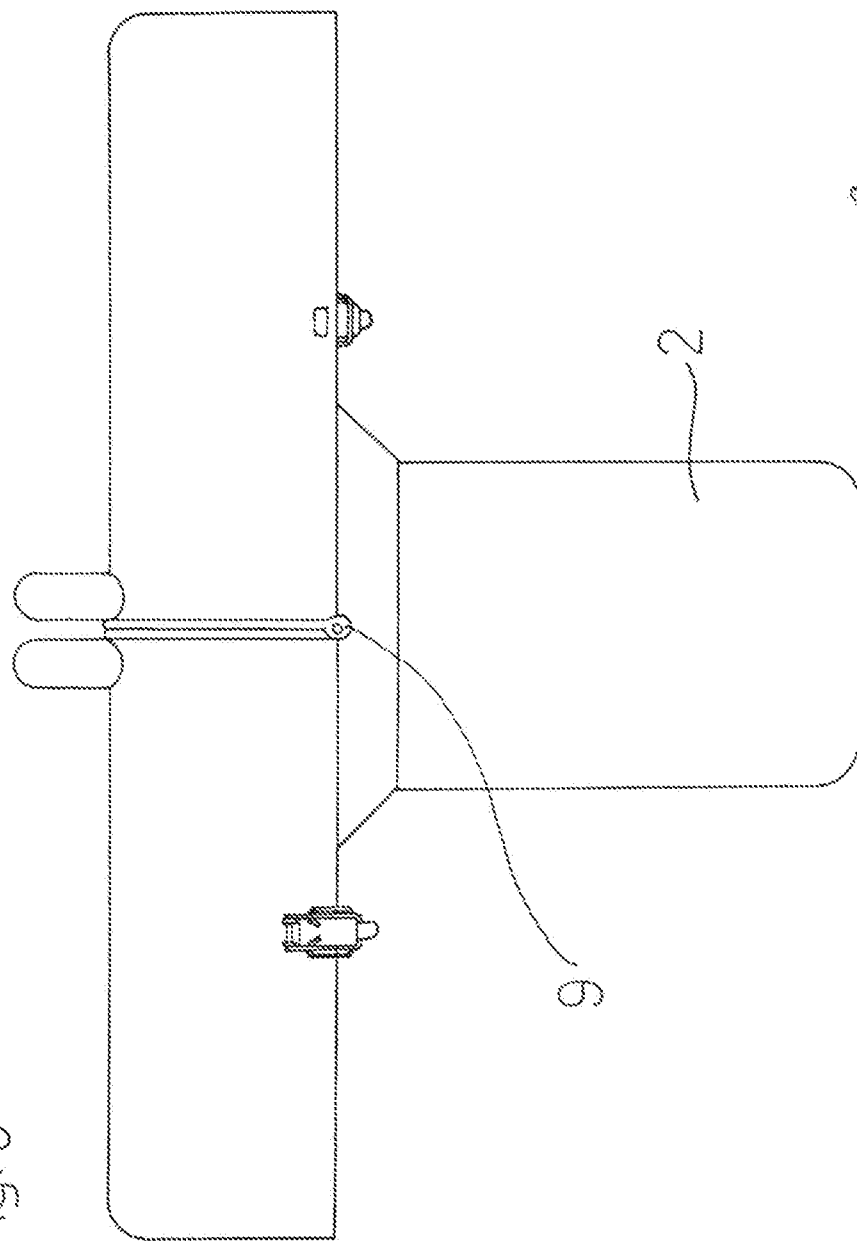
Ng. L. G. G. G.



PI 96A 000022

Tavola 4

Fig. 6



Alghisi