



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101997900610974
Data Deposito	14/07/1997
Data Pubblicazione	14/01/1999

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	C		

Titolo

MACCHINA PER LA PRODUZIONE DI CREMA PASTICCERA

14 GIU. 1999

MINISTERO DELL'INDUSTRIA
DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO
D.G.S.P.C. DIV. XV - U.I.B.M. - UFFICIO PROTOCOLLO

14 GIU. 1999

Prot. N° 779698

VORIA ANTONIO

VIA cALZL18

48018 FAENZA (RA)

Spett.le

MINISTERO INDUSTRIA

DIV.XIX UFFICIO BREVETTI

FAENZA 10/06/99

VS. RIF.799903 DEL 23/04/99

RN 97A.433

Ai sensi del D.P.R. 540/72 art.9 e 338/79 art 74,

Si chiede di annullare l'allegato espletativo alla domanda di brevetto industriale di cui all'oggetto e sostituirlo con il presente scritto.

- Stato dell'arte:

All'esito di accurate ricerche effettuate anche sul mercato di consumo e sulla rivendita, si è potuto appurare che nessuna delle macchine attualmente in fabbricazione è in grado di produrre "CREMA PASTICCERA" utilizzando ingredienti freschi, difatti, tali macchine vengono utilizzate per la sola lavorazione del liofilizzato.

Tale limite deriva dal sistema adottato paragonabile a quello con il quale si prepara il conglomerato cementizio sin nel modo di estrarre il prodotto finito in basso per gravità asportando un tappo del vaso di preparazione.

I sistemi attualmente in commercio, dunque, se impiegati per il confezionamento di prodotto "fresco" cioè con gli ingredienti con i quali si confeziona manualmente la crema pasticcera non danno risultati apprezzabili.

Solo incidentalmente si ricorda che gli acquirenti delle macchine sopra ricordate le utilizzano quali pastorizzatrici per il latte.

Pertanto ad oggi non risulta esistente alcuna macchina atta alla produzione di crema pasticcera per uso dolciario artigianale utilizzando ingredienti freschi che dia risultati apprezzabili se non quella qui sottoposta all'esame di codesto UFFICIO BREVETTI per la concessione del brevetto per invenzione industriale perchè si differenzia del tutto nel modo di preparare il prodotto da quanto precedentemente realizzato nel settore delle macchine per pasticceria, conseguenzialmente ne deriva un prodotto dolciario uguale se non migliore di quello preparato, secondo la tradizione, manualmente, e ciò perchè si è voluto nel presente macchinario riproporre i tempi e i modi, potendoli variare dell'azione manuale.

Quanto sopra detto è dimostrabile con l'ausilio del disegno numerato allegato e del quale di seguito viene data descrizione:

1) Serbatoio dell'amalgama all'interno del quale avviene in un primo tempo l'impastatura degli ingredienti secchi (farina, uova, zucchero) ed in un secondo tempo la mescolatura del prodotto a caldo con l'immissione del latte e successivamente la refrigerazione e la pompatura all'esterno del prodotto finito e refrigerato.

2) Serbatoio per la bollitura del latte con metodo tradizionale e con controllo termostatico. Sul piano operativo l'operatore si limita a porre in 1 tutti gli ingredienti freschi e secchi ed in 2 il latte azionando subito dopo la macchina.

Quest'ultima è programmabile nei tempi delle singole operazioni (cottura, mescolatura ecc.) ed in grado quindi di riprodurre meccanicamente i segreti delle ricette artigianali.

Sul piano operativo non appena il termostato avvisa la pompa 3 che il latte è a temperatura essa provvede a pomparlo nel serbatoio 1 dove il braccio mescolatore 4 entra in funzione amalgamando tutti i componenti.

Al termine del tempo prefissato per l'amalgamatura del prodotto entra in funzione la piastra di raffreddamento 5 posta all'interno dello spazio coibentato 7 ed azionato dal gruppo frigorifero 6.

Il prodotto è così in breve tempo portato alla temperatura di legge e può essere conservato o asportato all'esterno attraverso la pompa 8 munita di beccuccio in inox 304.

Estratto tutto il prodotto l'operatore aziona il comando di autolavaggio della macchina, attraverso l'acqua bollente contenuta nel boiler 9, mediante la pompa 10 l'acqua percorre l'intero percorso di preparazione della crema pasticcera (contenitori, tubi, pompe ecc.) per poi essere espulsa attraverso lo stesso beccuccio rendendo la macchina pulita e pronta per il successivo ciclo di lavoro.

Le funzioni meccaniche sono ottenute attraverso il motoriduttore 12 e l'intero sistema funziona a basso voltaggio (12V) trasformato dal trasformatore 11.

La macchina sopra descritta risolve, per le sue caratteristiche, in via definitiva il problema per il pasticcere di produrre la crema secondo la propria ricetta senza dedicarle i lunghi tempi necessari per la preparazione manuale.

Pertanto si rivendica:

-Macchina per la produzione del prodotto dolciario detto "CREMA PASTICCERA" ottenuta attraverso l'utilizzo di ingredienti freschi, non liofilizzati, ma gli stessi della ricetta per il confezionamento manuale.

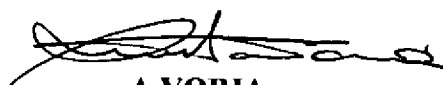
-Macchina per la produzione della "CREMA PASTICCERA" munita di un sistema programmabile per la personalizzazione della ricetta nei tempi e nei modi di preparazione.

-Macchina per la produzione di "CREMA PASTICCERA" utilizzante più serbatoi per la preparazione del prodotto in modo tale da garantire la qualità delle operazioni di confezionamento così come nella vecchia azione manuale.

-Macchina per la produzione di "CREMA PASTICCERA" estraente il prodotto finito all'esterno attraverso apposita pompa alimentare totalmente o nella quantità desiderata.

-Macchina per la produzione di "CREMA PASTICCERA" che garantisce le caratteristiche di fragranza e freschezza al prodotto finito in tutto eguale a quello prodotto manualmente.

Con osservanza


A.VORIA

2) Serbatoio per la bollitura del latte con metodo tradizionale e con controllo termostatico. Sul piano operativo l'operatore si limita a porre in 1 tutti gli ingredienti freschi e secchi ed in 2 il latte azionando subito dopo la macchina.

Quest'ultima è programmabile nei tempi delle singole operazioni (cottura, mescolatura ecc.) ed in grado quindi di riprodurre meccanicamente i segreti delle ricette artigianali.

Sul piano operativo non appena il termostato avvisa la pompa 3 che il latte è a temperatura essa provvede a pomparlo nel serbatoio 1 dove il braccio mescolatore 4 entra in funzione amalgamando tutti i componenti.

Al termine del tempo prefissato per l'amalgamatura del prodotto entra in funzione la piastra di raffreddamento 5 posta all'interno dello spazio coibentato 7 ed azionato dal gruppo frigorifero 6.

Il prodotto è così in breve tempo portato alla temperatura di legge e può essere conservato o asportato all'esterno attraverso la pompa 8 munita di beccuccio in inox 304.

Estratto tutto il prodotto l'operatore aziona il comando di autolavaggio della macchina, attraverso l'acqua bollente contenuta nel boiler 9, mediante la pompa 10 l'acqua percorre l'intero percorso di preparazione della crema pasticcera (contenitori, tubi, pompe ecc.) per poi essere espulsa attraverso lo stesso beccuccio rendendo la macchina pulita e pronta per il successivo ciclo di lavoro.

Le funzioni meccaniche sono ottenute attraverso il motoriduttore 12 e l'intero sistema funziona a basso voltaggio (12V) trasformato dal trasformatore 11.

La macchina sopra descritta risolve, per le sue caratteristiche, in via definitiva il problema per il pasticcere di produrre la crema secondo la propria ricetta senza dedicarle i lunghi tempi necessari per la preparazione manuale.

Pertanto si rivendica:

-Macchina per la produzione del prodotto dolciario detto "CREMA PASTICCERA" ottenuta attraverso l'utilizzo di ingredienti freschi, non liofilizzati, ma gli stessi della ricetta per il confezionamento manuale.

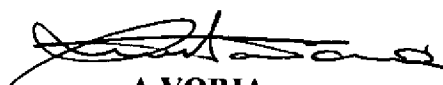
-Macchina per la produzione della "CREMA PASTICCERA" munita di un sistema programmabile per la personalizzazione della ricetta nei tempi e nei modi di preparazione.

-Macchina per la produzione di "CREMA PASTICCERA" utilizzante più serbatoi per la preparazione del prodotto in modo tale da garantire la qualità delle operazioni di confezionamento così come nella vecchia azione manuale.

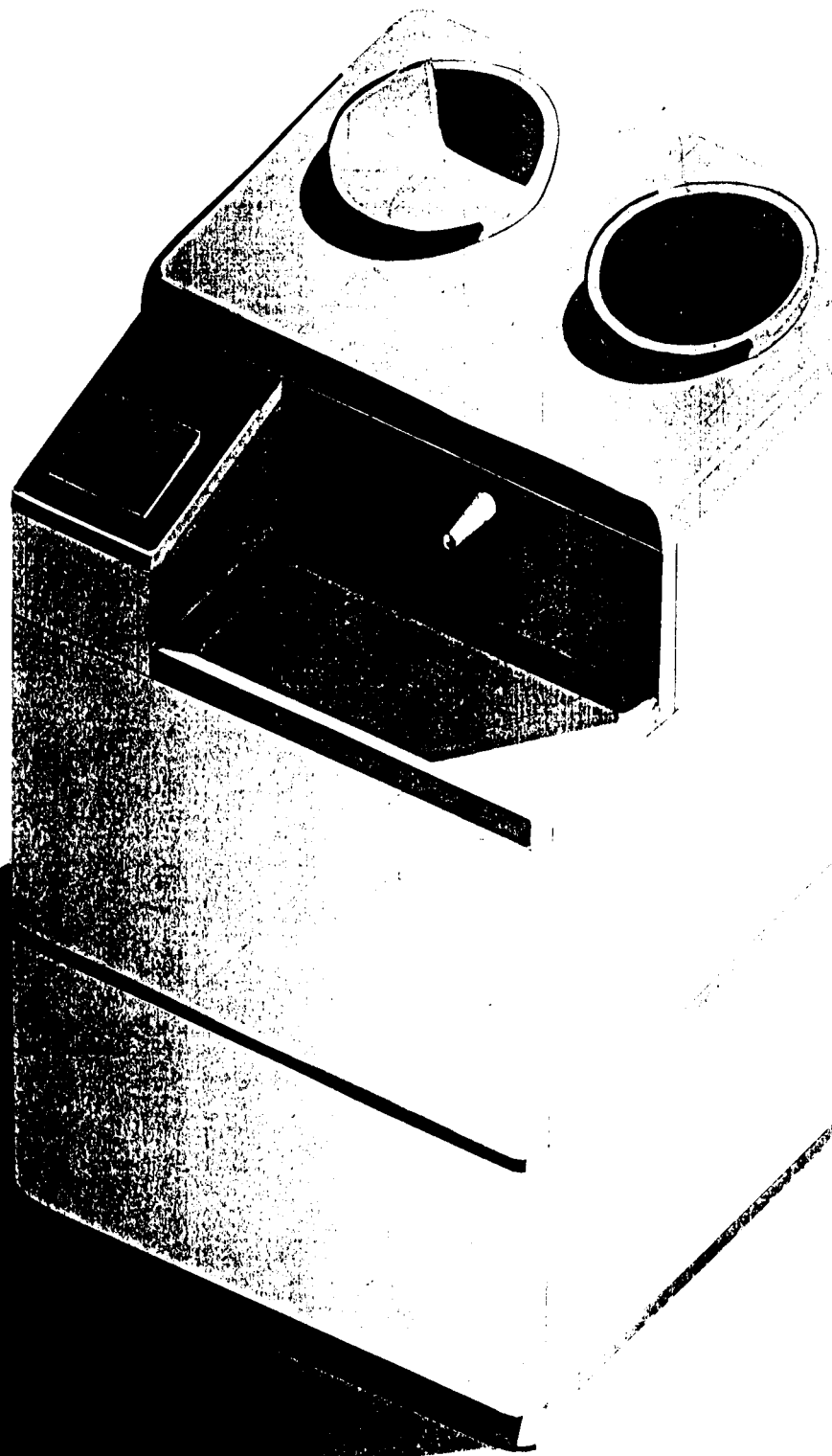
-Macchina per la produzione di "CREMA PASTICCERA" estraente il prodotto finito all'esterno attraverso apposita pompa alimentare totalmente o nella quantità desiderata.

-Macchina per la produzione di "CREMA PASTICCERA" che garantisce le caratteristiche di fragranza e freschezza al prodotto finito in tutto eguale a quello prodotto manualmente.

Con osservanza

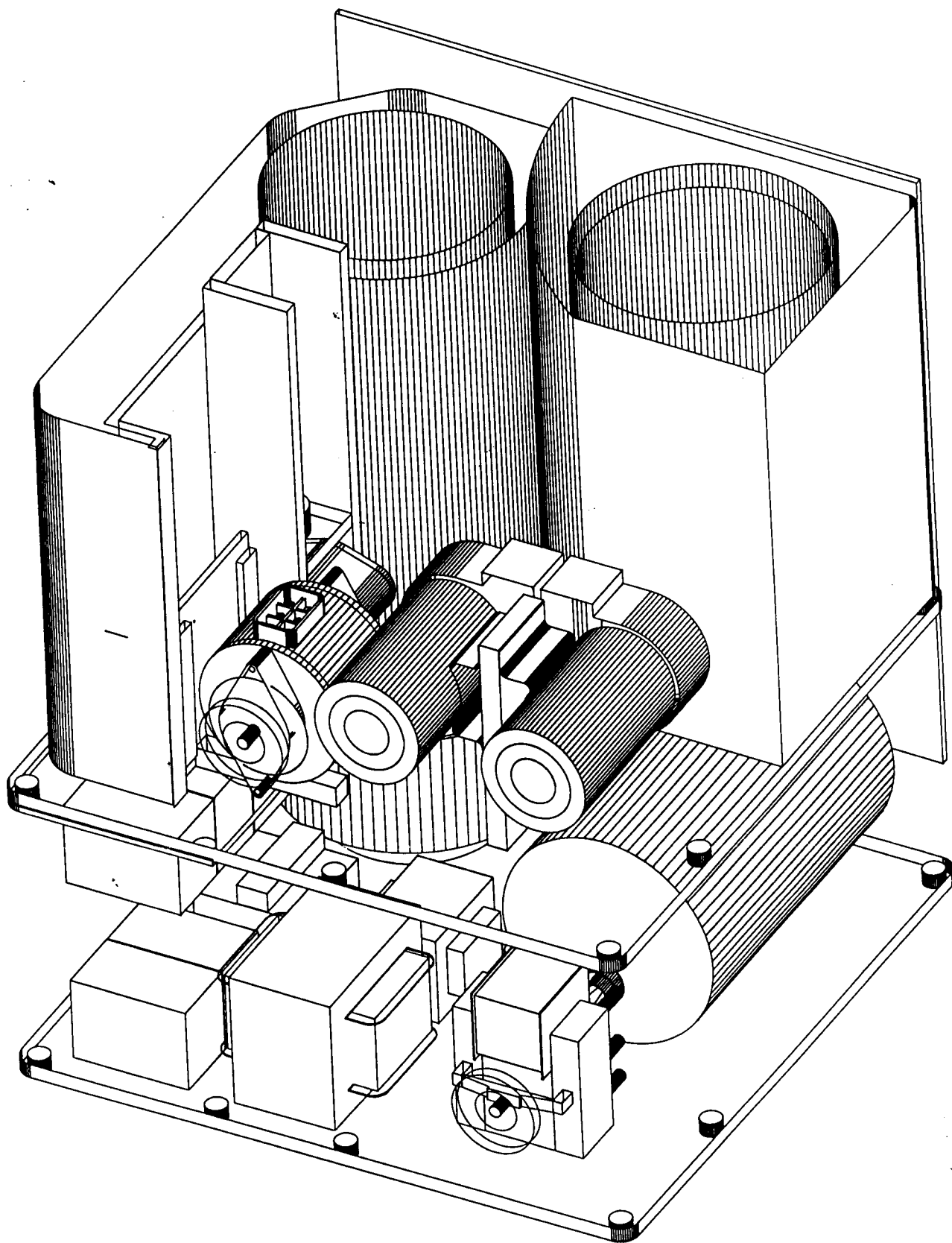

A. VORIA

R M 97 A 0433



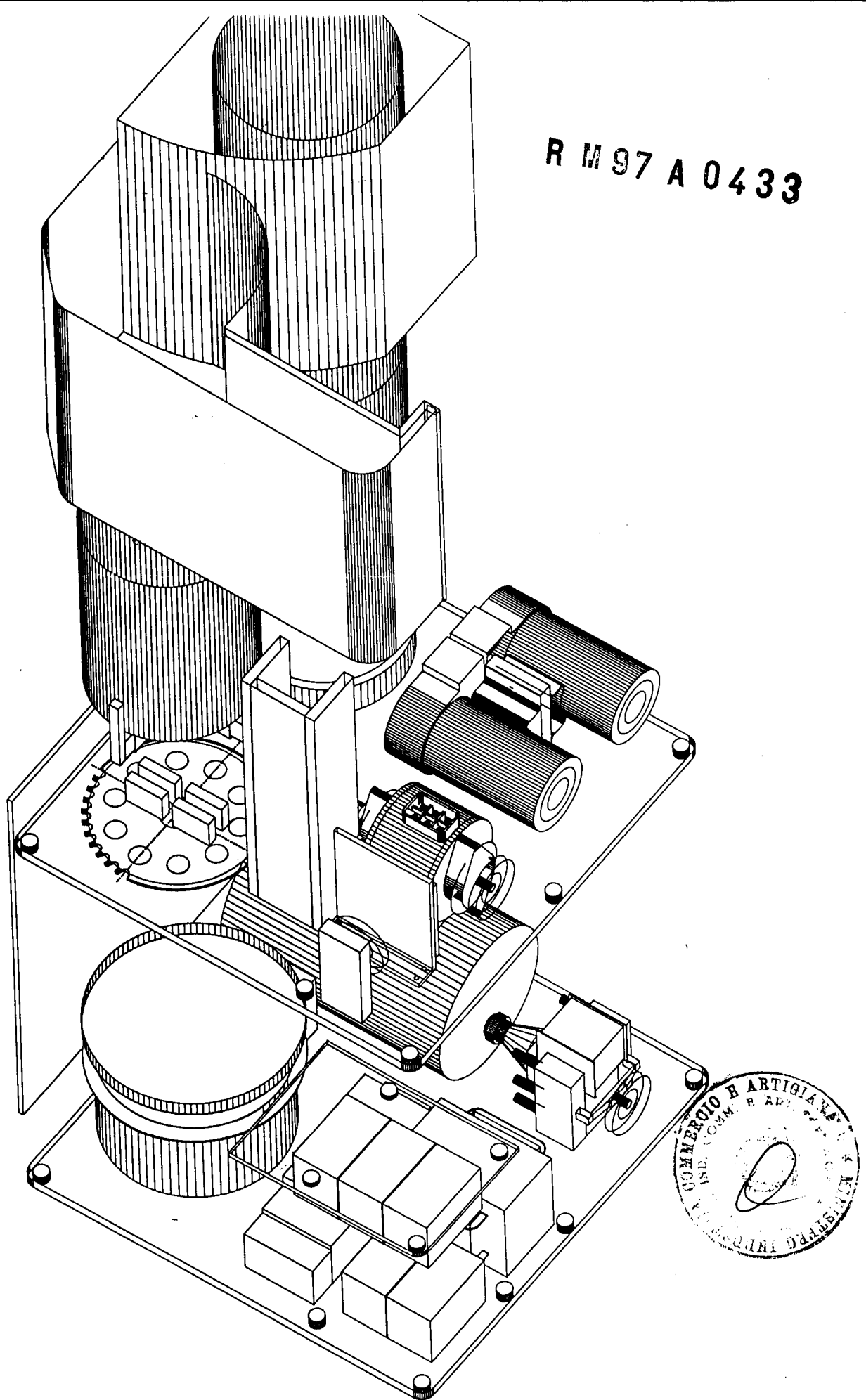
Antonio Voria

R M 97 A 0433



Autuo, Viciq

R M 97 A 0433



Guido L. B. h.