



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

(21) **PI0804277-2 A2**

(22) Data de Depósito: 13/10/2008
(43) Data da Publicação: 06/07/2010
(RPI 2061)



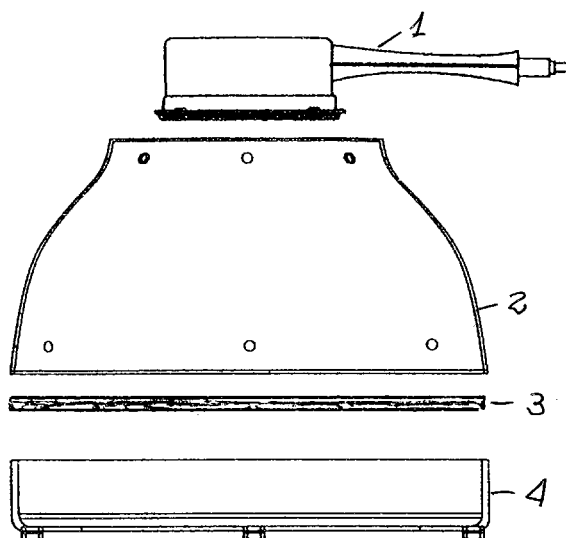
(51) *Int.Cl.:*
A21B 1/33

(54) Título: **FORNO PARA ASSAR PIZZAS A GÁS**

(73) Titular(es): DWIGHT EDSON ROOSEVELT LEMOS

(72) Inventor(es): DWIGHT EDSON ROOSEVELT LEMOS

(57) **Resumo:** FORNO PARA ASSAR PIZZAS A GÁS. Trata-se de uma base em alumínio no formato de uma forma redonda, uma cúpula no formato cônico, também em alumínio que acopla-se à base por meio de dobradiças, alimentado por gás GLP (gás liquefeito de petróleo), com a utilização de um queimador GLP infravermelho, construídos a partir de uma caixa de aço SAE 1020, esmaltada a fogo, na qual são montadas placas perfuradas de cerâmica refratária, cobertas por chapa de aço inoxidável, fixado no topo da cúpula, cúpula esta que possui um orifício, onde o queimador fabricado com o material refratário caracterizado por uma massa incandescente, resultante da queima do gás, proporciona o calor necessário ao funcionamento do forno, uma forma de pizza de ferro fundido, apoiada na base, encaixa a base e a cúpula que uma vez aquecida, assa a massa e o recheio da pizza. Nos fornos tradicionais há uma abertura por onde é introduzido o produto a ser feito, são fixos não podendo serem transportados, são de peso elevado, este caracteriza-se por sua leveza, portabilidade, baixo consumo de combustível, não havendo necessidade de pré aquecimento para utilização e rapidez no preparo das pizzas cujo preparo finaliza-se em menos de 5 (cinco) minutos.





FORNO PARA ASSAR PIZZAS A GÁS

A presente patente de INVENÇÃO tem por objetivo um forno para assar pizzas , otimizando a elaboração das mesmas , preservando o sabor e a textura dos alimentos.

5 Trata-se de uma base em alumínio no formato redondo , uma cúpula também em alumínio , alimentado por gás GLP (gás liquefeito de petróleo) , utilizando um Queimador GLP infravermelho, construídos a partir de uma caixa de aço SAE 1020 esmaltada a fogo na qual são montadas placas perfuradas de cerâmica refratária cobertas por chapa de aço inoxidável uma forma de pizza de ferro fundido apoiada na base, que uma vez aquecida, assa a

10 massa e o recheio da pizza

Nos fornos comuns dos fogões domésticos, a massa ao assar tem o inconveniente de ficar com uma textura seca , utilizando um tempo maior para o feitura das pizzas, afora isso os fornos movidos a lenha por de utilizarem madeira, torna-se desnecessário tecer comentários a respeito , é evidente o prejuízo causado ao meio ambiente , a fauna e flora ,
15 alem da emissão de partículas poluidoras com a fumaça exalada das chaminés.

Os desenhos anexos ilustram o Forno Para Assar Pizzas a Gás objeto desta patente a seguir:

Fls 1/4 a Fig 1 mostra-o em perspectiva explodida; onde 1 é o Queimador , 2 cupula ,3 Forma de Pizza e 4 Base do Forno.

20 A Fig 2 mostra-o montado e em perspectiva

Fls 2/4 a Fig 3 Mostra o Queimador Infravermelho onde Fig 3^A mostra a placa de cerâmica refratária ,que recebe o fluxo de gás oriundo do injetor Fig 3B , uma vez acesa ,incandesce e emana o calor necessário ao aquecimento da forma de ferro fundido;completando a Fig 4 que mostra o Queimador em perspectiva.

25 Fls 3/4 a Fig 5 mostra a Forma de Pizza elaborada em ferro fundido medindo 350mm de diâmetro com 5 mm de espessura; a Fig 6 mostra a base do Forno vista do topo composta de uma Forma em alumínio de 350 mm de diâmetro com um orifício central de 280 mm ;a Fig 7 mostra o topo da Cúpula elaborada em alumínio tendo na base 350mm de diâmetro , no topo 220 mm de diâmetro com um orifício central de 120 mm onde é fixado
30 o Queimador , e vários furos á volta para emanar o calor .

Fls4/4 Mostram o conjunto completo do Forno e seus componentes., já descritos acima ;
Desta forma , o Gás oriundo de um bujão, domestico ,é injetado através do injetor Fig
3B, que passa pela placa perfurada de cerâmica refrataria Fig 3^A , que uma vez acesa
transforma-se em uma massa incandescente , sempre alimentada pelo gás emana uma
5 fonte de calor que vai aquecendo a o Forma de Pizza de Ferro Fundido que permanece
quente, assando a massa de Pizza e o calor oriundo da placa cerâmica derrete o recheio da
Pizza..

Tal técnica pode ser utilizada e vários outros tamanhos e capacidade .

REIVINDICAÇÃO

FORNO PARA ASSAR PIZZAS A GÁS

Trata-se de uma base em alumínio no formato redondo , uma cúpula no formato cônico ,também em alumínio que acopla-se á base por meio de dobradiças , alimentado por gás

- 5 GLP (gás liquefeito de petróleo) , utilizando um Queimador GLP infravermelho, construídos a partir de uma caixa de aço SAE 1020, esmaltada a fogo, na qual são montadas placas perfuradas de cerâmica refratária, cobertas por chapa de aço inoxidável ;fixado no topo da cúpula ,cúpula esta que possui um orifício,onde o Queimador, fabricado com o material refratário, caracterizado por uma massa incandescente ,resultante da queima do
- 10 gás , proporciona o calor necessário ao funcionamento do forno, uma forma de pizza de ferro fundido apoiada na base,entre a base e a cúpula que uma vez aquecida, assa a massa e o recheio da pizza

- Nos fornos tradicionais há uma abertura por onde é introduzido o produto a ser feito,são fixos, não podendo serem transportados,são de peso elevado, este caracteriza-se por sua
- 15 leveza, portabilidade , baixo consumo de combustível ,não havendo necessidade de pré aquecimento para utilização e rapidez no preparo das pizzas cujo preparo finaliza-se em menos de 5 (cinco) minutos.

FIG 1

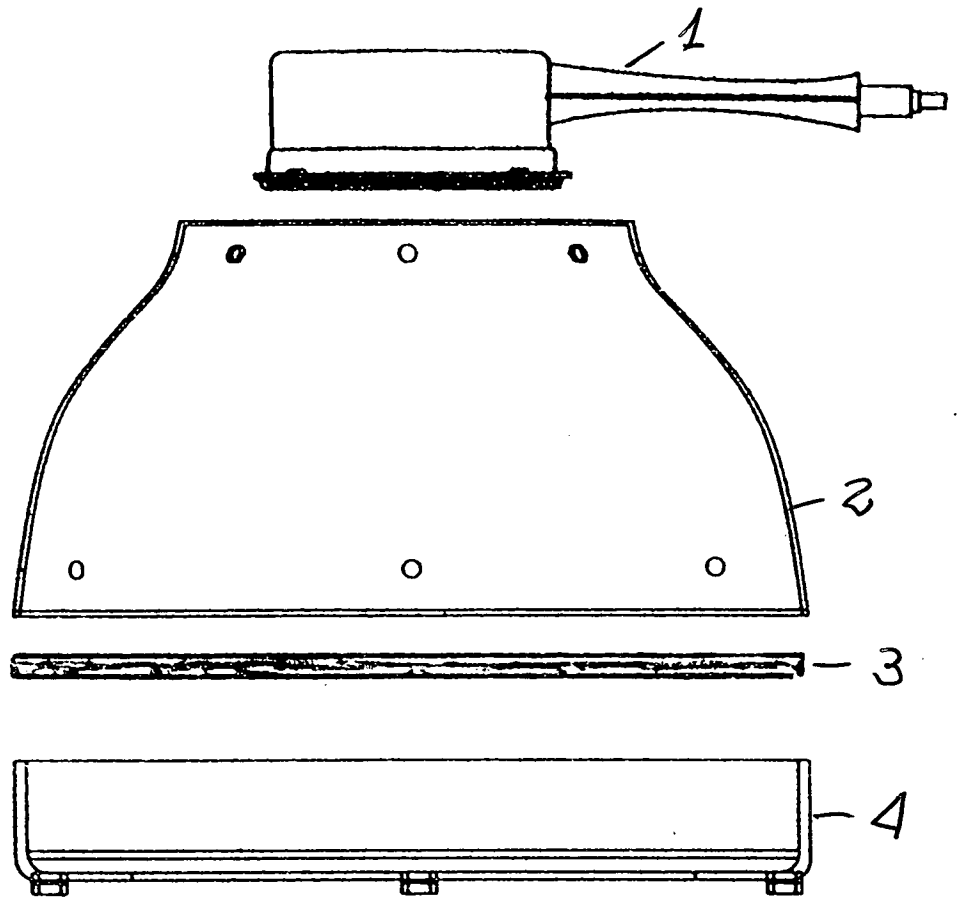
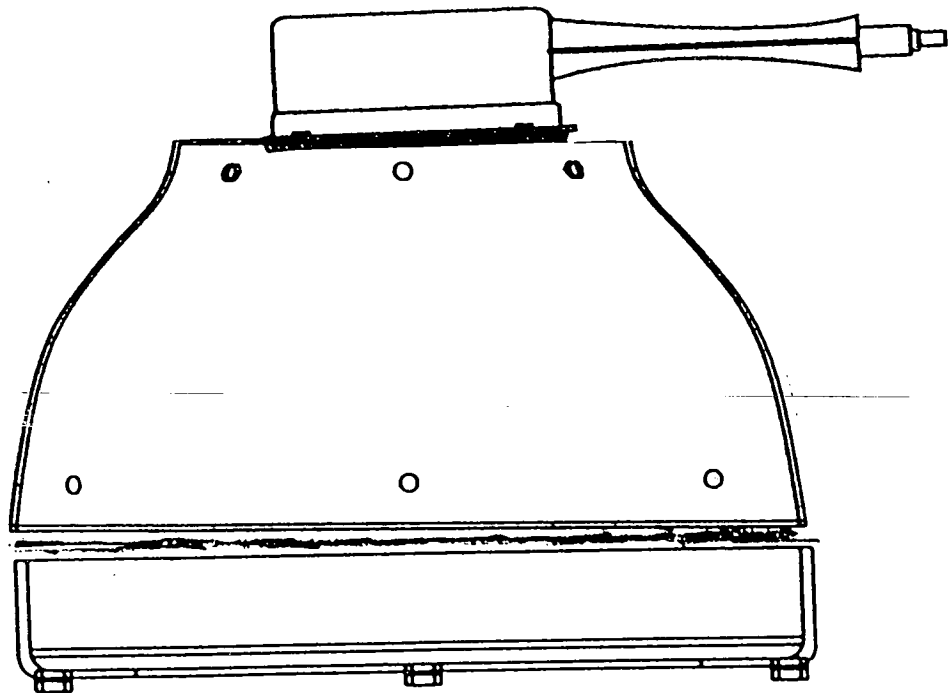


FIG 2



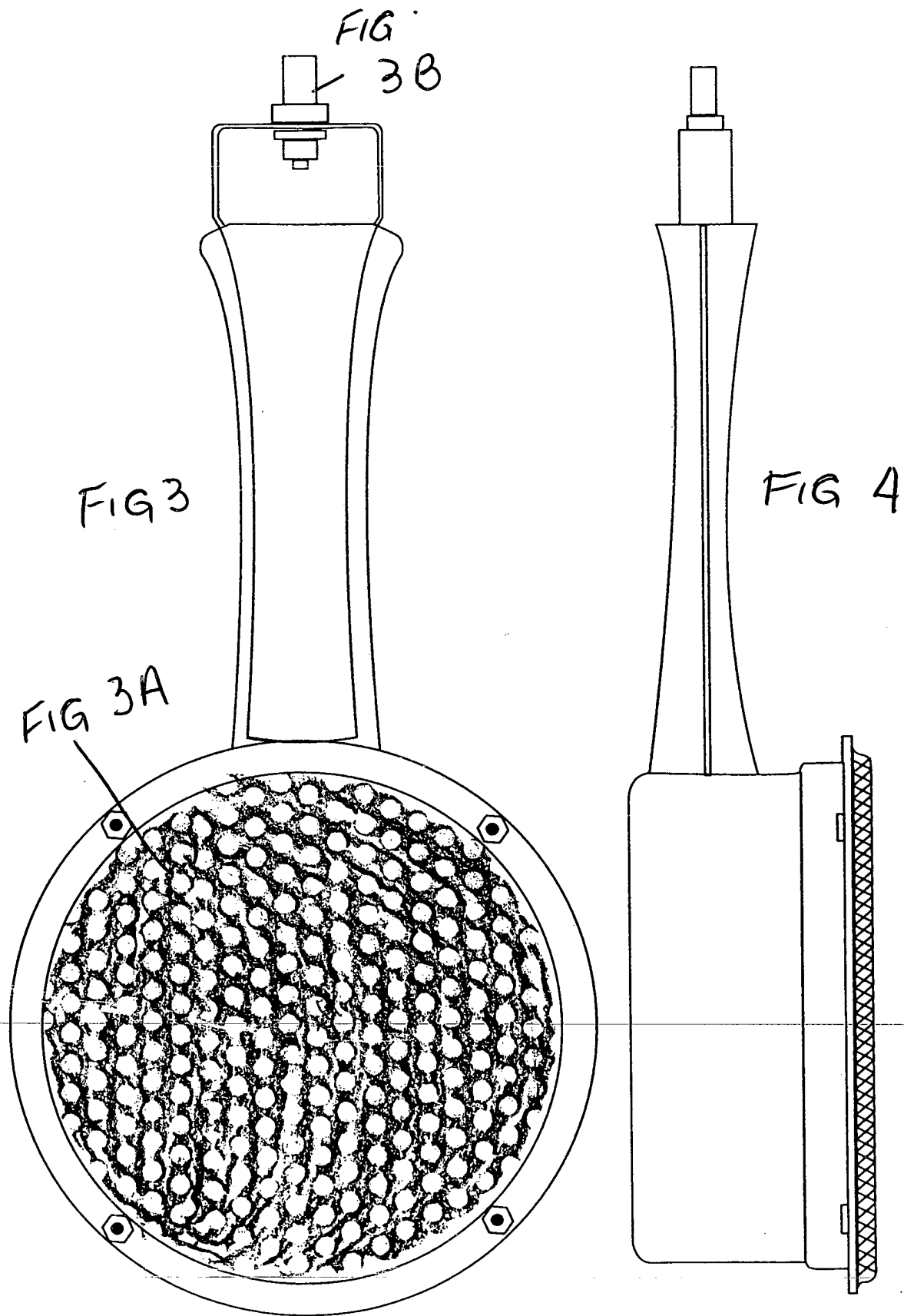


FIG 5

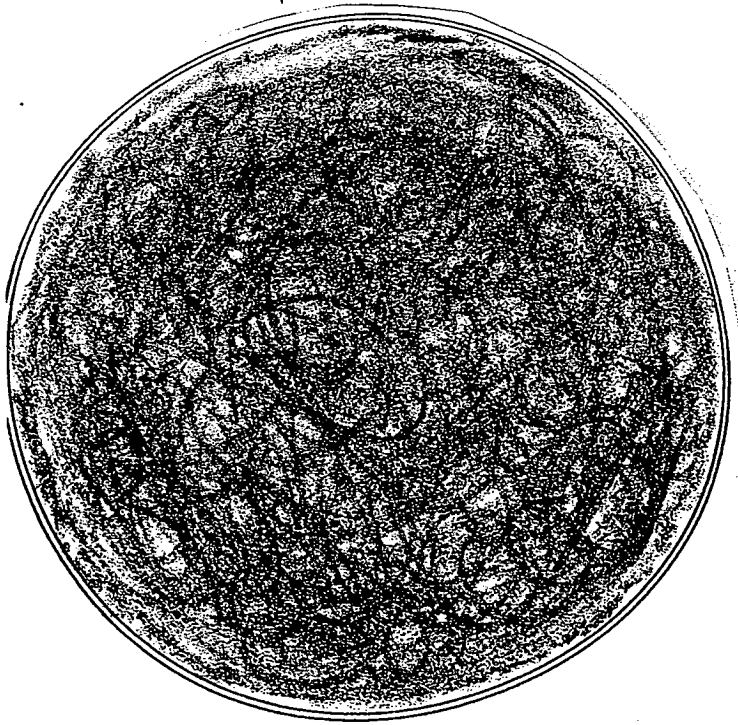


FIG 7

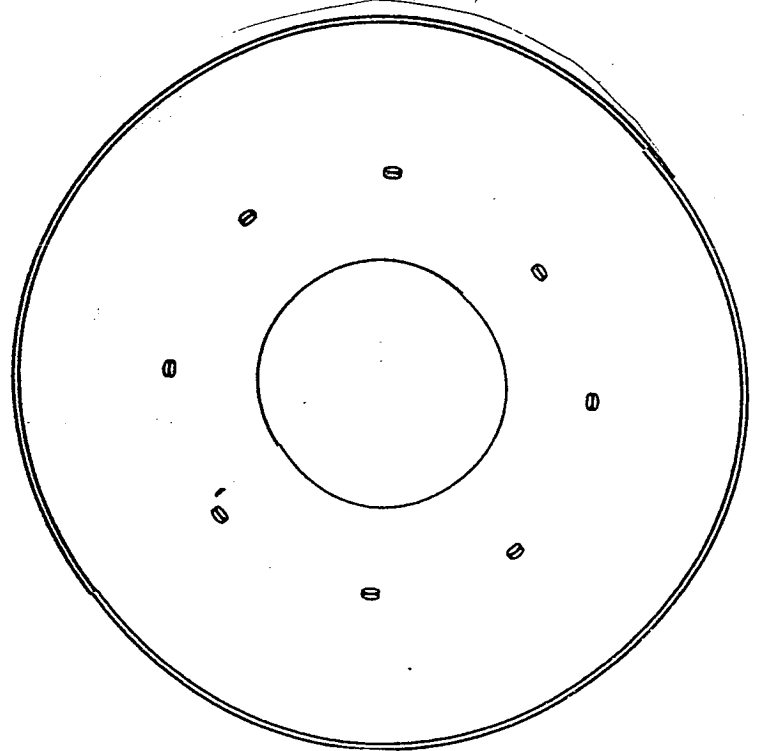
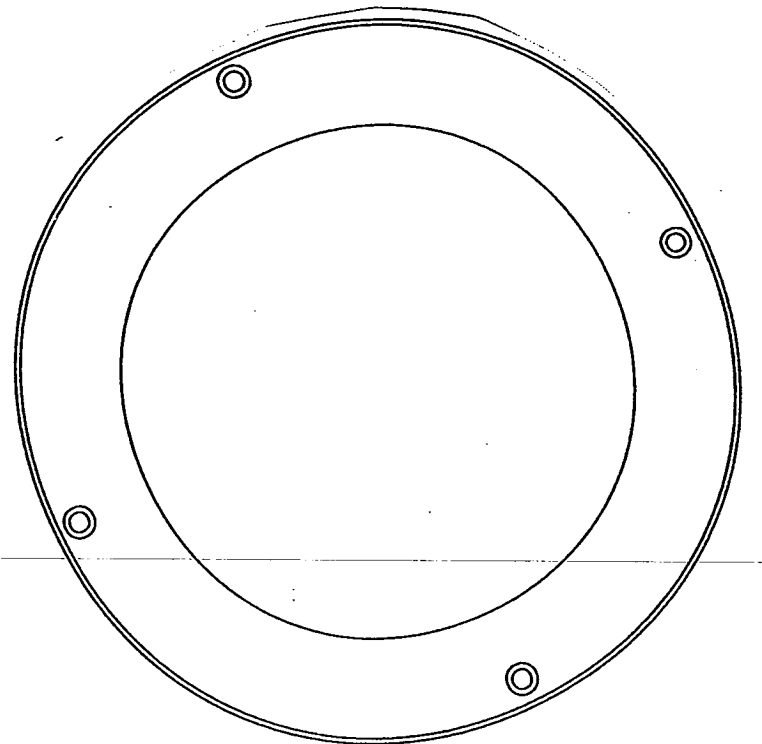
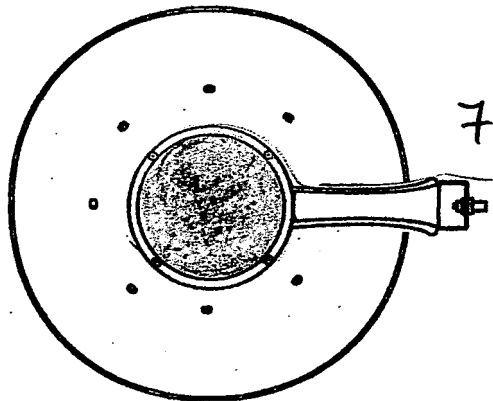
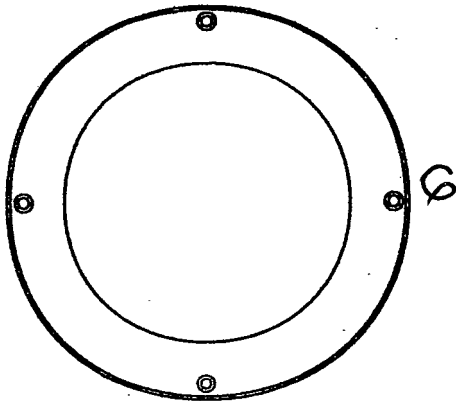
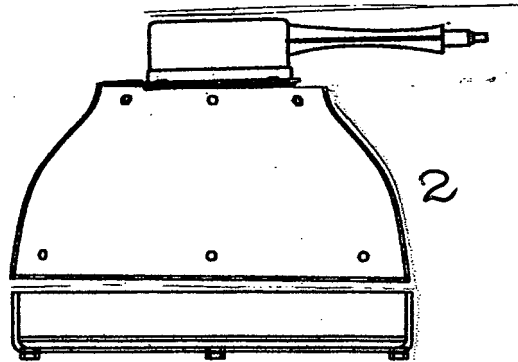
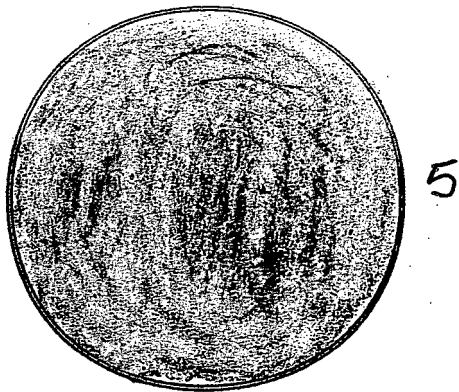
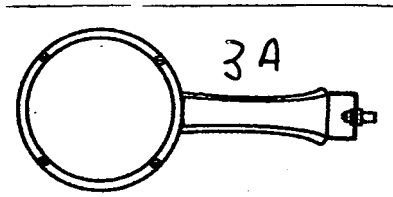
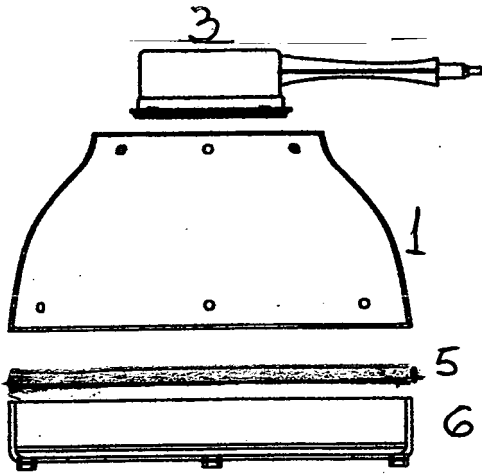


FIG 6





RESUMO

FORNO PARA ASSAR PIZZAS A GÁS, patente de **INVENÇÃO**, Trata-se de uma base em alumínio no formato de uma forma redonda, uma cúpula no formato cônico, também em alumínio que acopla-se á base por meio de dobradiças, alimentado por gás GLP (gás liquefeito de petróleo), com a utilização de um queimador GLP infravermelho, construídos a partir de uma caixa de aço SAE 1020, esmaltada a fogo, na qual são montadas placas perfuradas de cerâmica refratária, cobertas por chapa de aço inoxidável, fixado no topo da cúpula, cúpula esta que possui um orifício, onde o queimador fabricado com o material refratário caracterizado por uma massa incandescente, resultante da queima do gás, proporciona o calor necessário ao funcionamento do forno, uma forma de pizza de ferro fundido, apoiada na base, entre a base e a cúpula que uma vez aquecida, assa a massa e o recheio da pizza

Nos fornos tradicionais há uma abertura por onde é introduzido o produto a ser feito, são fixos não podendo serem transportados, são de peso elevado, este caracteriza-se por sua leveza, portabilidade, baixo consumo de combustível, não havendo necessidade de pré aquecimento para utilização e rapidez no preparo das pizzas cujo preparo finaliza-se em menos de 5 (cinco) minutos.