



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

UTBM

DOMANDA NUMERO	201994900404221
Data Deposito	22/11/1994
Data Pubblicazione	22/05/1996

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

APPARECCHIO PER LA COTTURA DI CIBI MEDIANTE FRITTURA O BOLLITURA

DESCRIZIONE del modello industriale di utilità dal titolo:

"APPARECCHIO PER LA COTTURA DI CIBI MEDIANTE FRITTURA O BOLLITURA"

del Signor PUGLIESE Nicola, di nazionalità italiana, domiciliato a Moncalieri (Torino), in via Marco Polo n. 9.

Inventore designato: Prof. Nicola Pugliese.

Depositata il: **22 NOV. 1994** al No.: **TO 94U000234**

TESTO DELLA DESCRIZIONE

Il presente trovato concerne un apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, in particolare in bagno d'olio.

La frittura o bollitura di cibi, ad esempio in bagno d'olio, altera i cibi trattati, in dipendenza - tra l'altro - dalla temperatura del bagno d'olio, dalla quantità d'olio presente nel bagno stesso in rapporto alla quantità di cibo trattata, dal tempo di cottura, dalle caratteristiche qualitative del bagno d'olio e dei materiali costituenti il recipiente in cui si esegue la cottura.

Dal punto di vista della scienza dell'alimentazione è accertato che, ad esempio, la carne od il pesce a contatto con le parti metalliche, in particolare il fondo o il cestello interno, dei convenzionali recipienti di frittura o bollitura in bagno d'olio subiscono un processo di bruciatura esterna (a volte senza presenza di tracce percepibili ad occhio nudo), formando sostanze cancerogene.

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

D'altra parte, dal punto di vista dell'economia domestica si è rilevato, che i cibi sottoposti a frittura o bollitura in un bagno contenente una scarsa quantità d'olio, in rapporto alla massa di cibo trattato, tendono, per non bruciare, ad assorbire l'olio stesso in quantità maggiore del necessario, risultando, a termine della cottura, grassi ed indigesti. Tuttavia, nei recipienti di cottura convenzionali, in cui i cibi sono a contatto diretto del fondo del recipiente di cottura o di un cestello interno prossimo a tale fondo, la quantità d'olio del bagno di cottura viene dosata in misura spesso insufficiente. Ciò, poiché già una piccola quantità di olio tende a ricoprire i cibi da cuocere.

La frittura o bollitura di cibi, ad esempio in bagno d'olio, richiede, inoltre, frequenti interventi, per evitare la bruciatura eccessiva delle parti del cibo a contatto di parti (quale il fondo) del recipiente di cottura, costringendo chi esegue l'operazione a voltare e rivoltare i cibi stessi nel recipiente, al fine di assicurare una cottura quanto più completa ed uniforme possibile. Tale fatto è conseguenza, tra l'altro, della elevata temperatura delle parti del recipiente di cottura con cui sono direttamente a contatto od in stretta prossimità i cibi da cuocere e della mancanza di una libera circolazione dell'olio di cottura all'interno del recipiente medesimo.

L'inventore del presente trovato, partendo dalla nozione dei

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

suesposti inconvenienti, si è proposto di eliminarli.

Pertanto, scopo principale del presente trovato è quello di provvedere un apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, in cui i cibi trattati non subiscano un processo di alterazione con bruciatura superficiale e conseguente formazione e rilascio di sostanze cancerogene, risultino - al termine cottura - esenti da indesiderati grassi assorbiti dal bagno di cottura e siano bene ed uniformemente cotti, in tempi relativamente brevi, così da essere facilmente digeribili, migliorandone inoltre le caratteristiche organolettiche.

Un altro scopo è quello di provvedere un apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, che sia strutturalmente semplice, di facile uso ed economica manutenzione e che possa essere igienicamente ed agevolmente pulito, eliminando le scorie di cottura dal bagno.

In vista di tali scopi, il presente trovato provvede un apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, la cui caratteristica essenziale forma oggetto della rivendicazione principale, che si intende qui integralmente riportata.

Ulteriori caratteristiche vantaggiose risultano nelle rivendicazioni subordinate, che pure si intendono qui integralmente riportate.

Il presente trovato viene dettagliatamente descritto in

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

quanto segue, con riferimento ai disegni allegati, forniti a solo titolo di esempio non limitativo, in cui:

- la fig. 1 mostra, in vista prospettica, una forma esemplificativa di realizzazione dell'apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura secondo il trovato, in cui gli elementi componenti sono esposti su di un piano di supporto;

- le figure 2 e 3 sono delle viste, in pianta dall'alto e con parti interrotte per ragioni di chiarezza illustrativa, dell'apparecchio secondo la fig. 1 rispettivamente in disposizione di impiego per la cottura di cibi e per sgocciolatura di cibi cotti;

- le figure 4 e 5 sono delle viste in sezione, a scala maggiore, rispettivamente secondo la linea IV-IV di fig. 2 e la linea V-V di fig. 3.

Con riferimento ai disegni, con 10 è indicato nel suo insieme l'apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, secondo l'esempio di realizzazione illustrato del presente trovato.

L'apparecchio 10 comprende un recipiente di cottura 11 a doppia pentola, di cui l'una esterna 12, destinata a sopportare la fiamma diretta, e l'altra interna 13 a fondo traforato ed estraibile. Dette pentole 12, 13 sono, ad esempio, entrambe metalliche.

Detto recipiente 11 presenta, pertanto, un fondo a doppia

APRÀ BREVETTI
Mandatario: MARIO APRÀ

parete 12.1, 13.1 e, tra le pareti laterali delle due pentole 12, 13, una intercapedine continua d'aria 11.1, preferibilmente di esigue dimensioni.

Ambedue le pentole 12, 13 sono provviste di manici 12.2, 13.2 per la comoda presa manuale.

Sul fondo traforato 13.1 della pentola interna 13 è appoggiato un filtro piatto 14 a retino metallico 14.1 a maglia relativamente fitta e con cornice anulare metallica 14.2 di montaggio, soprastante detto retino. Una impugnatura oscillante 14.3 è collegata rispetto a detta cornice 14.2, in guisa da disporsi a riposo su detto retino nel vano delimitato dalla cornice stessa, mentre può essere fatta oscillare, al bisogno, in un piano sostanzialmente verticale per la presa manuale.

Sulla cornice 14.2 del filtro 14 è sovrapposta una graticola metallica 15, con telaio circolare metallico 15.1 portante una pluralità di barrette metalliche 15.2, ad esempio saldate al telaio medesimo.

Detta graticola 15 costituisce il supporto di cottura per i cibi.

Una boccola metallica di sostegno 16 è fissata esternamente rispetto alla parete laterale della pentola esterna 12 e con asse sostanzialmente verticale, ad esempio mediante un bullone di fissaggio 16.1 passante in direzione diametrale.

Una colonnetta di sostegno 17, tubolare metallica, è amovi-

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

bilmente accoppiata rispetto a detta boccia 16, in cui viene inserita sostanzialmente coassiale ed in appoggio sopra detto bullone di fissaggio 16.1. Alla estremità libera superiore di detta colonnetta di sostegno 17 è fissata una staffa metallica 17.1, sostanzialmente ad L capovolta e presentante sul ramo orizzontale della L un selletta 17.2.

Un gancio di sospensione 13.3 è fissato alla parete laterale della pentola interna 13 per l'impegno rispetto a detta staffa 17.1 della colonnetta di sostegno 17, come risulterà maggiormente in quanto segue.

Mediante la suddetta disposizione, durante la cottura (cfr. figg. 2, 4) il fondo a doppia parete 12.1, 13.1 del recipiente 11 presenta maggiore capacità termica, rispetto ad un recipiente convenzionale, mentre minore è la capacità termica della parete laterale della pentola interna 13, stante la intercapedine d'aria 11.1. I cibi da cuocere sono disposti sulla graticola 15 e, quindi, fuori contatto e relativamente distanti rispetto al fondo a doppia parete 12.1, 13.1. Con riferimento ad una pentola convenzionale, il bagno per la cottura dei cibi nel recipiente 11 deve contenere una quantità proporzionalmente maggiore d'olio, tenuto conto della maggiore altezza rispetto al fondo, a cui sono collocati i cibi da cuocere. Inoltre, il bagno d'olio durante la cottura circola liberamente attorno e sotto ai cibi, distribuendosi uniformemente e ricircolando con continuità, senza causare

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

bruciature, neppure superficiali, dei cibi in cottura.

Terminato il trattamento di cottura, dopo inserita la colonnetta di sostegno 17 nella boccola 16 (figg. 3, 5), la pentola interna 13 viene parzialmente estratta dalla pentola esterna 12 e sospesa mediante il suo gancio 13.3 rispetto alla staffa di sostegno 17.1, impegnando in modo automatico la selletta 17.2, che ne assicura il corretto posizionamento. Pertanto, l'olio di cottura trattenuto in detta pentola interna 13 e nei cibi, in quantità eccedente il bisogno, viene fatto sgocciolare comodamente attraverso il fondo traforato 13.1 della pentola stessa, cadendo nel bagno contenuto nella pentola esterna 12.

Dopo prelevati i cibi cotti, la graticola 15 ed il filtro 14 sono estratti dalla pentola interna 13 per essere lavati e puliti. Sul filtro 14 si raccolgono, durante tale operazione, tutti i residui di cottura, precedentemente depositatisi sul filtro stesso o ancora in sospensione nel bagno di cottura.

Come risulta da quanto precede, l'apparecchio per la cottura di cibi secondo il presente trovato assicura i seguenti vantaggi:

- i cibi cotti nell'apparecchio stesso risultano esenti da indesiderate bruciature e, quindi, da sostanze cancerogene;
- seppure il bagno contiene una maggiore quantità d'olio, rispetto ad un recipiente convenzionale, i cibi assorbono meno olio durante la cottura e, al termine della stessa, il

bagno risulta più pulito ed è quindi più a lungo riutilizzabile;

- i cibi durante la cottura non devono essere mossi, poiché il bagno di cottura li avvolge uniformemente e con ricircolo continuo; la frittura risulta, al termine dello sgocciolamento, cotta in modo uniforme, esente da grassi indesiderati, più saporita e più salutare. Graticola e filtro si possono rimuovere con facilità per le operazioni di spazzolatura e lavaggio. Essi, inoltre, essendo di costo relativamente modesto possono essere facilmente sostituiti, quando necessario.

Naturalmente, gli effetti del presente modello si estendono ai modelli che conseguono pari utilità, utilizzando lo stesso concetto innovativo.

Così, ad esempio, l'apparecchio secondo il trovato può comprendere, in sostituzione di una pentola esterna da disporre su fiamma diretta, una pentola esterna riscaldata mediante mezzi a resistenza elettrica.

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

RIVENDICAZIONI

1. Apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, in particolare in bagno d'olio, caratterizzato da ciò, che comprende un recipiente di cottura (11) a doppia pentola (12, 13), di cui l'una (12) esterna, destinata ad esempio a sopportare la fiamma diretta, e l'altra (13) interna a fondo traforato (13.1) ed estraibile, in guisa da presentare un fondo a doppia parete (12.1, 13.1) e, tra le pareti laterali delle due pentole (12, 13), una intercapedine d'aria (11.1), e da ciò che sul fondo traforato (13.1) di detta pentola interna (13) è appoggiato un filtro estraibile (14) a retino (14.1), mentre su detto filtro (14) è sopportata una graticola estraibile (15), la quale costituisce supporto di cottura per i cibi, di guisa che, durante la cottura, il fondo a doppia parete di detto recipiente di cottura (11) presenta maggiore capacità termica rispetto ad un recipiente di cottura convenzionale ed i cibi da cuocere sono disposti in detto recipiente di cottura (11) fuori contatto e relativamente distanti rispetto a detto fondo a doppia parete, mentre il bagno di cottura contiene una quantità d'olio a livello dei cibi da cuocere proporzionalmente maggiore rispetto ad un recipiente convenzionale, il quale bagno di cottura circola liberamente attorno e sotto i cibi stessi, senza causarne bruciature, neppure superficiali.

2. Apparecchio secondo la rivendicazione 1, caratterizzato da

APRA BREVETTI
Mandatario: MARIO APRA

ciò, che dei mezzi di sostegno (16, 16.1, 17, 17.1) sono fissati, ad esempio in modo scomponibile, rispetto a detta pentola esterna (12) di detto recipiente di cottura (11), mentre dei mezzi di sospensione (13.3) sono fissati a detta pentola interna (13), di guisa che -- terminata la cottura dei cibi -- detta pentola interna (13) viene parzialmente estratta da detta pentola esterna (12) e sospesa rispetto alla stessa, in guisa che l'olio di cottura, trattenuto in detta pentola interna (13) e nei cibi cotti in quantità eccedente il bisogno, viene fatto sgocciolare attraverso il fondo traforato (13.1) della pentola interna (13) cadendo nel bagno contenuto in detta pentola esterna (12).

3. Apparecchio secondo la rivendicazione 1, in cui detto filtro estraibile (14) a retino è piatto e comprende una impugnatura oscillante (14.3), che a riposo si dispone all'interno di una vano delimitato da una cornice (14.2) di montaggio di detto stesso filtro.

4. Apparecchio secondo la rivendicazione 2, caratterizzato da ciò, che una boccia di sostegno (16) è fissata esternamente rispetto a detta pentola esterna (12) e con asse sostanzialmente verticale, ad esempio mediante un bullone di fissaggio (16.1) passante in direzione diametrale, mentre una colonnetta di sostegno (17) è amovibilmente accoppiata rispetto a detta boccia (16), in cui è inserita -- al termine dell'operazione di cottura dei cibi - sostanzialmente coassiale, ad

esempio in appoggio sopra detto bullone di fissaggio (16.1), e da ciò che alla estremità libera superiore di detta colonnetta di sostegno (17) è fissata una staffa metallica (17.1), mentre un gancio di sospensione (13.3) è fissato alla parete laterale della pentola interna (13) per l'impegno rispetto a detta staffa (17.1) della colonnetta di sostegno (17), in guisa da sospendere detta pentola interna (13) parzialmente estratta rispetto a detta pentola esterna (12), consentendo lo sgocciolamento dell'olio dalla prima (13) e dai cibi in essa contenuti nella seconda (12).

5. Apparecchio per la cottura di cibi mediante frittura o bollitura, secondo le rivendicazioni precedenti e sostanzialmente come descritto ed illustrato e per gli scopi specificati.

Torino, **22 NOV. 1994**

APRÀ BREVETTI
Mandatario: MARIO APRÀ

Mario Aprà



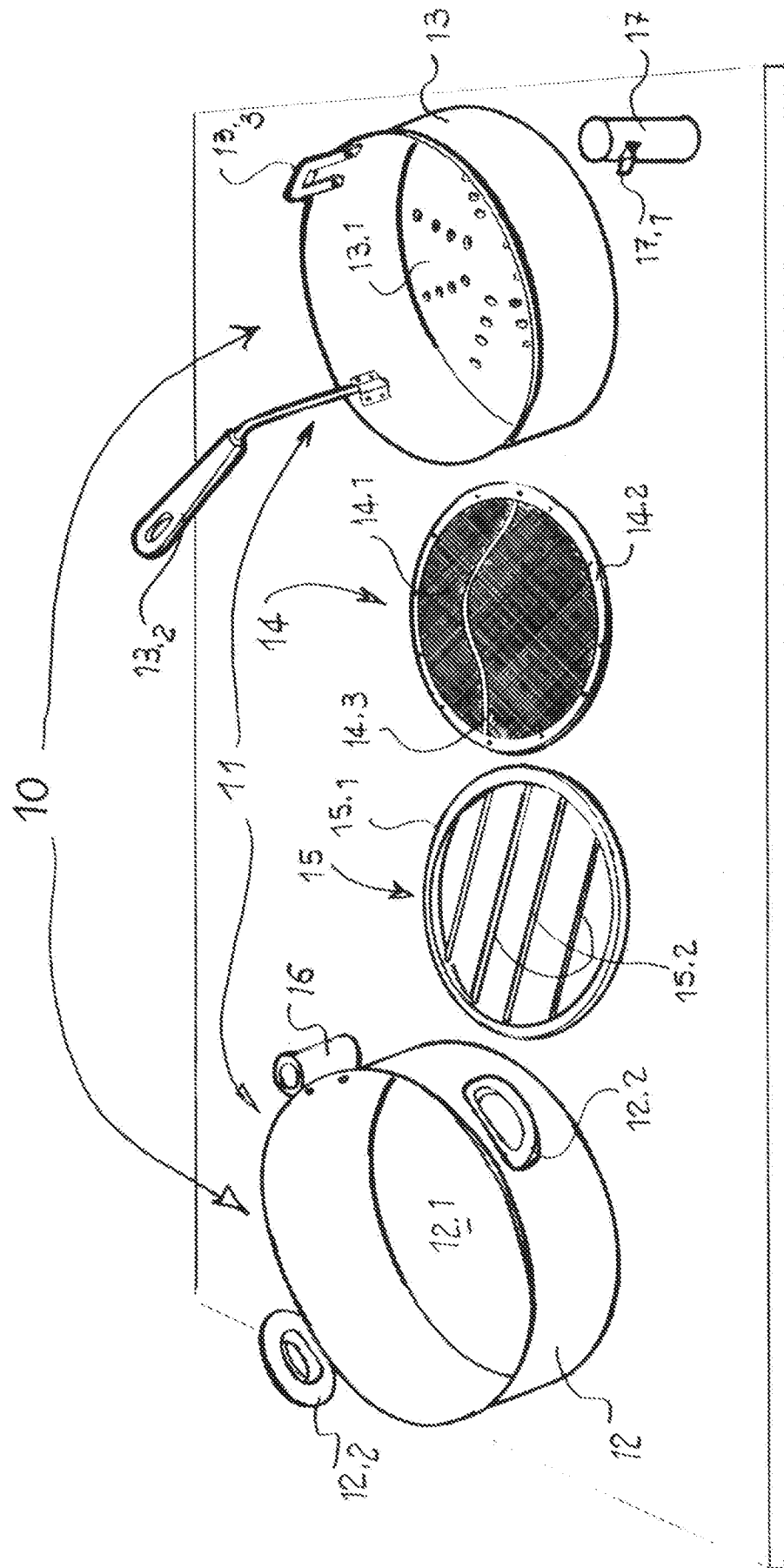
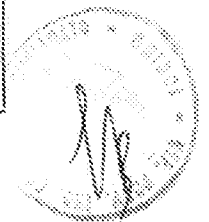


Fig. 1



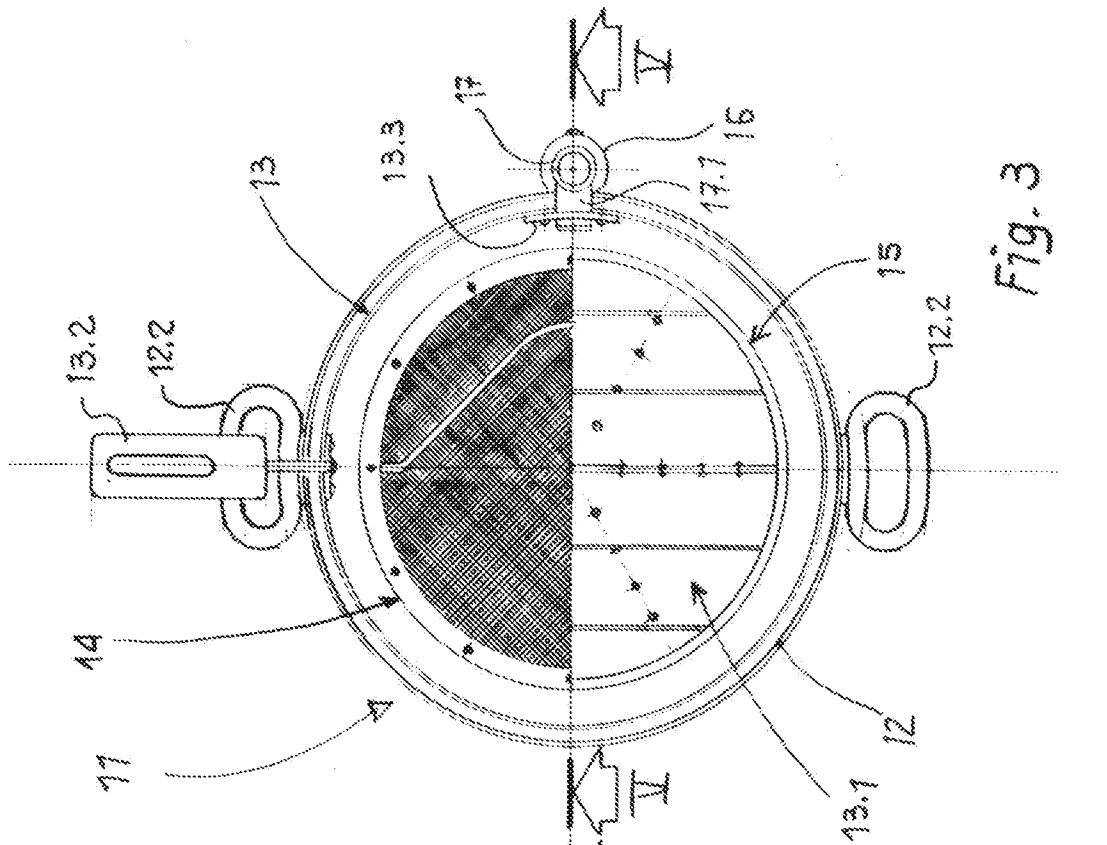


Fig. 2

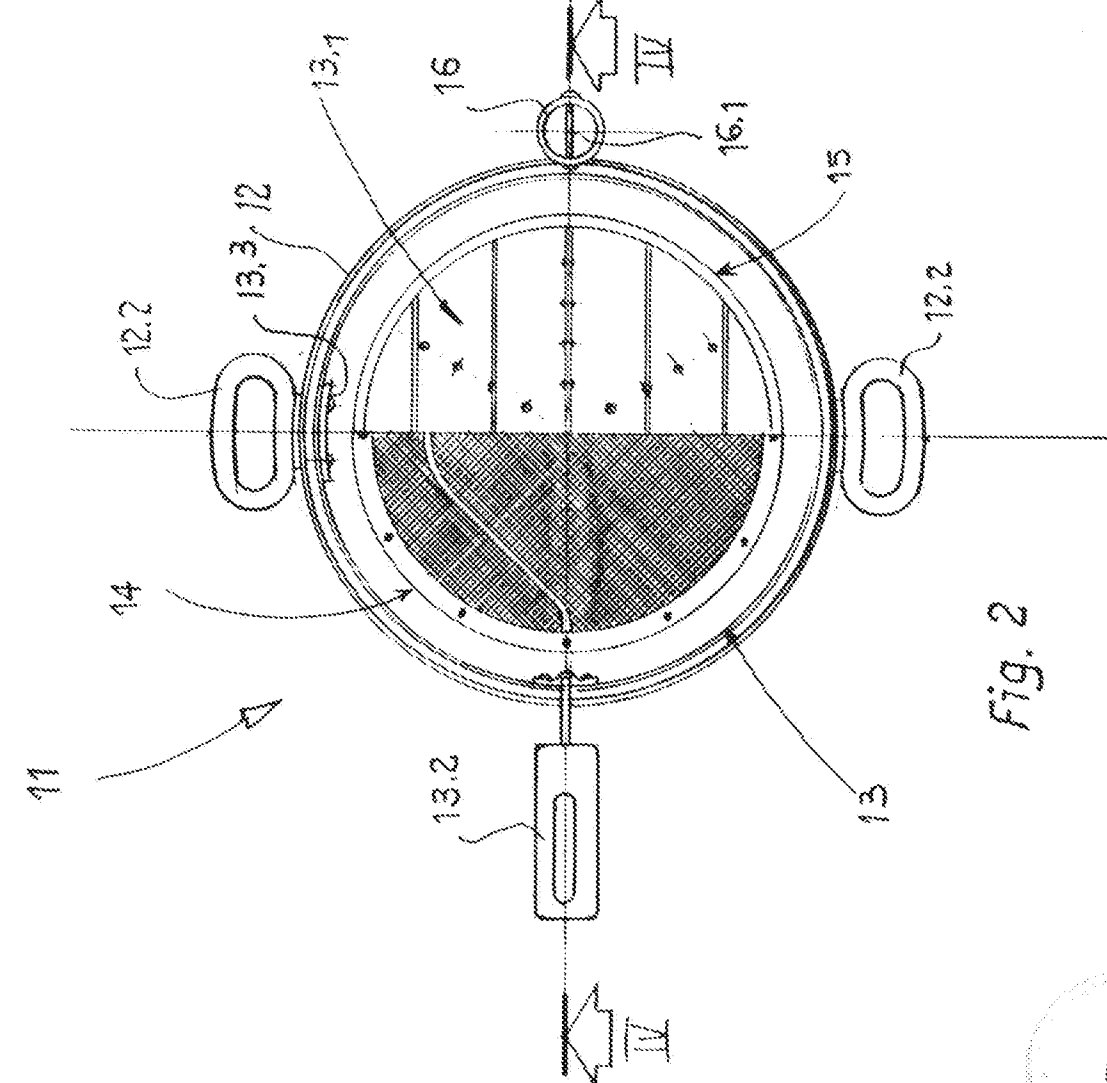
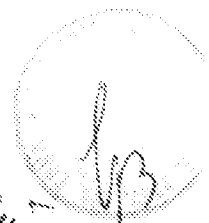


Fig. 3

PUGLIESE Nicola

APRÀ BREVETTI
 Mandatario: MARIÒ APRÀ
Mariò Aprà



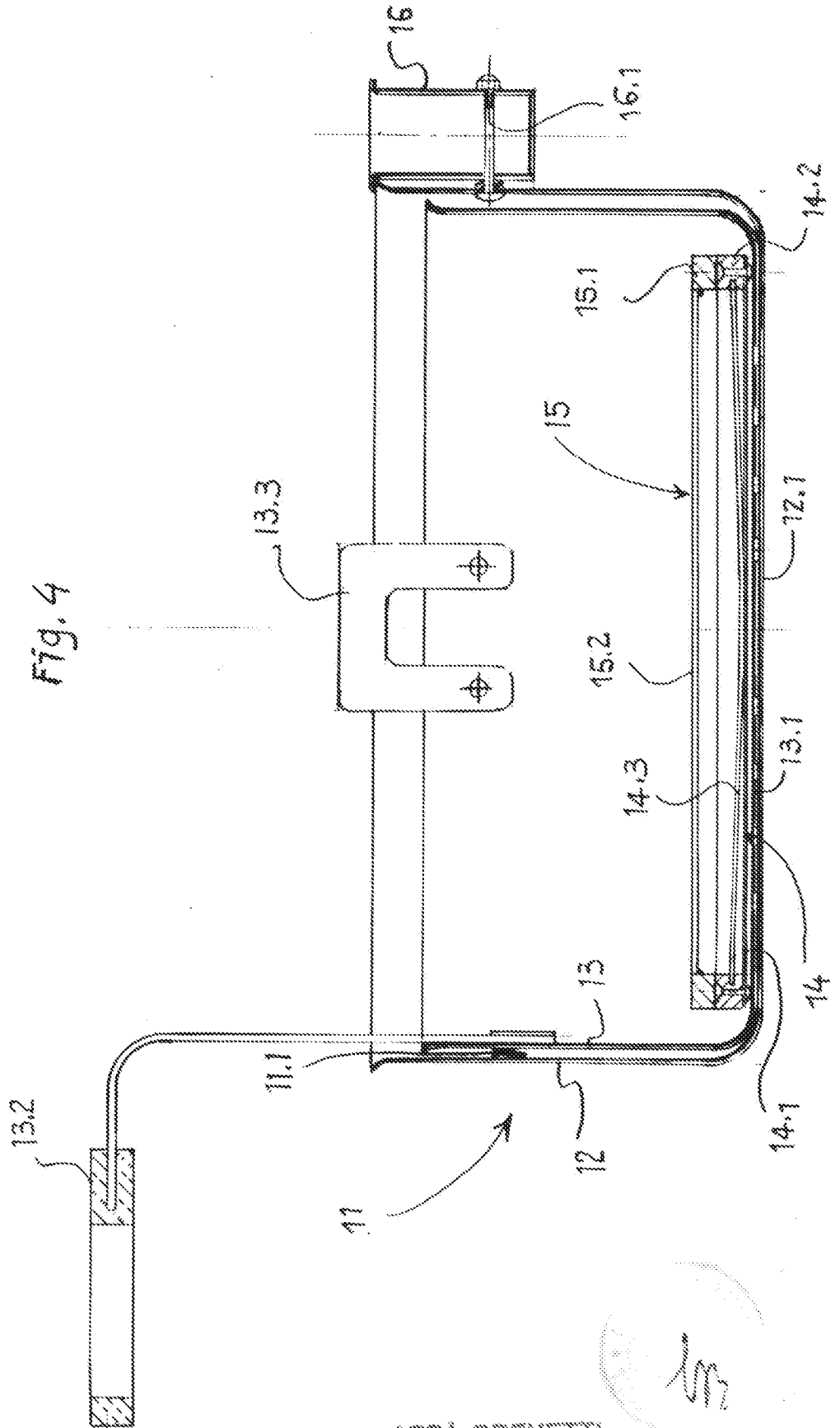
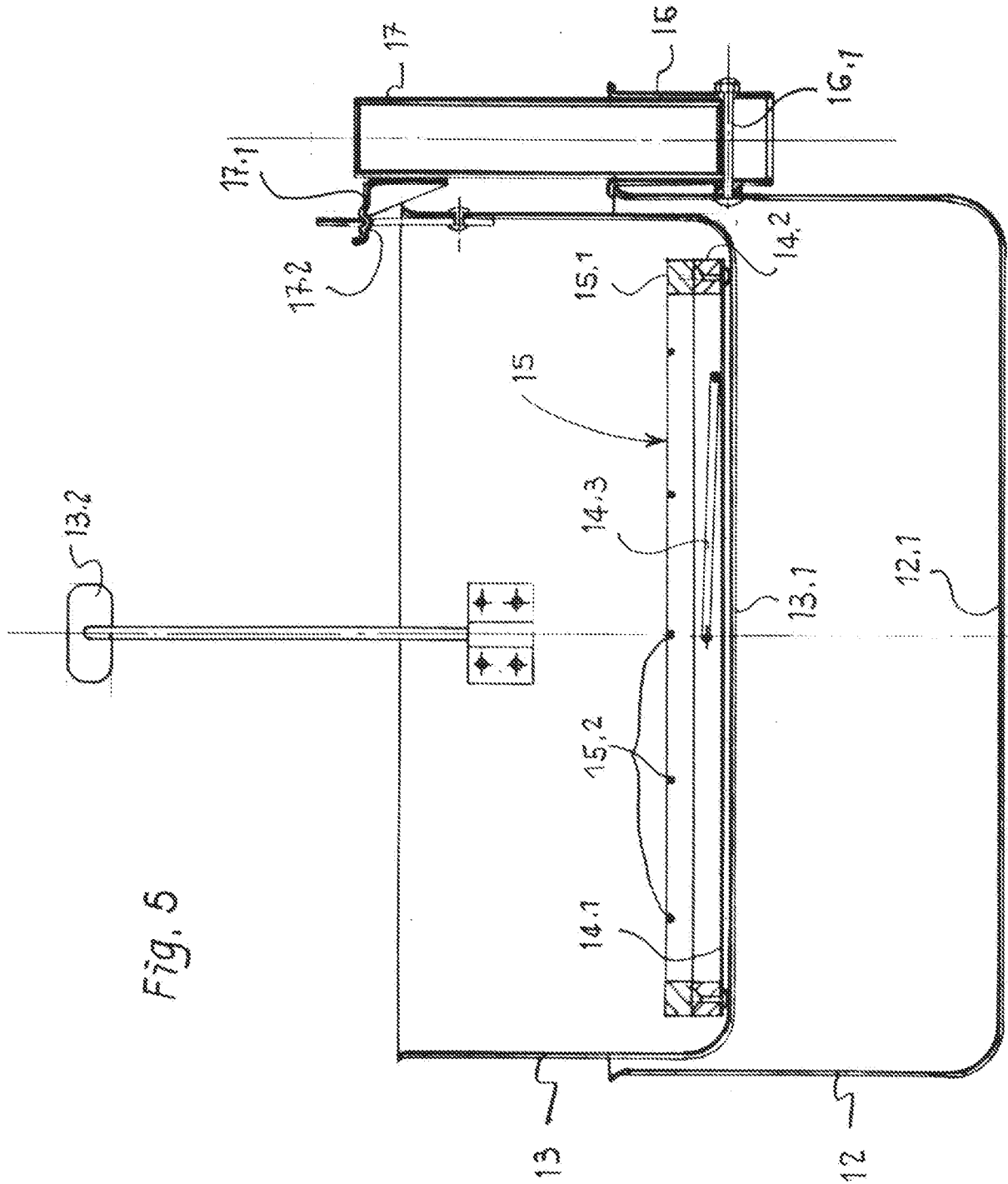


Fig. 4

10 940000281



PUGLIESE Nicola

APRÀ BREVETTI
 Mandatario: MARIO APRÀ
Mario Aprà

