



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	201990900108406
Data Deposito	07/03/1990
Data Pubblicazione	07/09/1991

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	G		

Titolo

VAPORIZZATORE-EMULSIONATORE DI BEVANDE

DESCRIZIONE di modello industriale di utilità avente
per titolo: "Vaporizzatore-emulsionatore di bevande"
a nome di SICCARDI ALBERTO e SICCARDI ENRICO, di nazio-
nalità italiana, entrambi residenti in Milano, Via B.
Panizza, 8 depositata il - 7 MAR. 1990

20765 B/90

RIASSUNTO

Il vaporizzatore-emulsionatore in oggetto é partico-
larmente indicato per essere montato su macchine da
caffé dotate di vapore pressurizzato, sul condotto di
uscita del vapore stesso.

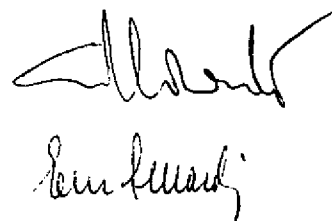
Il dispositivo in questione consente in particolare
di ottenere un'ottima schiumatura del latte per la
preparazione del cappuccino senza alcun accorgimento
e senza movimenti da parte dell'operatore del conte-
nitore del latte in fase di vaporizzazione.

Tale dispositivo si differenzia da altri presenti
sul mercato per la sua semplicità costruttiva e per
l'innovativo principio di fuoriuscita del vapore e
conglobamento nel liquido dell'aria necessaria per
la schiumatura dello stesso.

DESCRIZIONE

Il vaporizzatore-emulsionatore in oggetto, un'illustra-
zione del quale appare nell'unita. tavola di disegni,
avente valore indicativo e non limitativo, realizzato
preferibilmente in materiale plastico per alimenti,

é costituito da un condotto di alimentazione vapore (Tav.1-Fig.1-N.1) opportunamente predisposto per il montaggio sul tubo di uscita vapore delle macchine da caffè (Tav.1-Fig.1-N.2). Nella sezione terminale di tale condotto é realizzata una serie di più ugelli di uscita del vapore stesso secondo una disposizione ad anello (Tav.1-Fig.1-N.3 e Tav.1-Fig.2-N.3) tale che i getti in uscita del vapore (Tav.1-Fig.3-N.3) vanno ad incontrare la superficie preferibilmente inclinata di un corpo preferibilmente a forma conica (Tav.1-Fig.1-N.4 e N.5). Tale cono é situato in posizione coassiale al condotto di alimentazione vapore (Tav.1-Fig.1-N.1) sopra descritto, in prosecuzione dello stesso. Nel caso illustrato nella tavola allegata, la parte terminale del cono sopradescritto (Tav.1-Fig.1-N.5) é realizzata, in fase costruttiva, separatamente, in modo tale da consentire la eventuale realizzazione in impasto di colore diverso come pure in altezze diverse. Questa caratteristica consente l'esatta indicazione, in fase operativa, del livello ottimale del liquido da trattare, in relazione appunto alle diverse misure in altezza della parte conica terminale che possono venire realizzate e inserite nella parte conica superiore già descritta, nonché alle misure dei contenitori del liquido.



I condotti di uscita vapore disposti ad anello come sopra indicato (Tav.1-Fig.1-N.3, Tav.1-Fig.2-N.3, Tav.1-Fig.3-N.3, Tav.1-Fig.4-N.3) sono disposti secondo opportuni angoli rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore e quindi della parte conica del dispositivo vaporizzatore-emulsionatore stesso, tali che i getti di vapore in uscita dagli ugelli lambiscono la superficie dell'intero cono, percorrendola in senso longitudinale ma secondo linee inclinate rispetto all'asse longitudinale stesso. Tale disposizione realizza un effetto "vortice". Infatti il vapore percorre nel modo sopra descritto il tratto conico con movimento rotatorio rimanendo praticamente aderente alla superficie del cono stesso. Quanto sopra consente una sorta di "avvitamento" del vapore nella massa liquida da trattare, il che permette di realizzare contemporaneamente le due funzioni essenziali per ottenere il latte schiumato. E' infatti possibile, in fase operativa, posizionare il livello degli ugelli di uscita vapore (Tav.1-Fig.1-N.3) superiormente e quindi al di fuori del livello iniziale del liquido da trattare: il vapore in uscita, grazie all'effetto di avvitamento sopra descritto, non rimbalza sulla superficie del liquido medesimo ma penetra in profondità nello stesso realizzandone il necessario riscaldamento ma contempo-

Liberty
Emulsioning

Wheat
in Illinois;

Wheat
in Illinois;

1. Vaporizzatore-emulsionatore di bevande caratterizzato dal fatto di presentare una serie di più ugelli di uscita vapore disposti sostanzialmente lungo una circonferenza della sezione terminale del condotto vapore principale, disassati rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore stesso, tali che i getti di vapore in uscita dai medesimi seguono linee disassate rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore principale e con un'inclinazione tale da interferire con la superficie di una struttura di guida sottostante facente parte del vaporizzatore-emulsionatore in questione.
2. Vaporizzatore-emulsionatore di bevande, secondo la rivendicazione precedente, caratterizzato dal fatto di presentare una serie di più ugelli di uscita vapore disposti sostanzialmente lungo una circonferenza della sezione terminale del condotto vapore principale, disassati rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore stesso, tali che i getti del vapore in uscita dai medesimi seguono linee disassate rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore principale, inclinate rispetto al medesimo ma situate

Wheat
in Illinois;

Wheat
in Illinois;

1. Vaporizzatore-emulsionatore di bevande caratterizzato dal fatto di presentare una serie di più ugelli di uscita vapore disposti sostanzialmente lungo una circonferenza della sezione terminale del condotto vapore principale, disassati rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore stesso, tali che i getti di vapore in uscita dai medesimi seguono linee disassate rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore principale e con un'inclinazione tale da interferire con la superficie di una struttura di guida sottostante facente parte del vaporizzatore-emulsionatore in questione.
2. Vaporizzatore-emulsionatore di bevande, secondo la rivendicazione precedente, caratterizzato dal fatto di presentare una serie di più ugelli di uscita vapore disposti sostanzialmente lungo una circonferenza della sezione terminale del condotto vapore principale, disassati rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore stesso, tali che i getti del vapore in uscita dai medesimi seguono linee disassate rispetto all'asse longitudinale del condotto vapore principale, inclinate rispetto al medesimo ma situate

sostanzialmente entro una porzione periferica del volume di un immaginario cilindro che geometricamente risulta dalla proiezione ortogonale della sezione terminale del condotto vapore principale.

Tali linee inclinate nel medesimo senso, in modo da realizzare un effetto di torsione ed avvitamento e conseguente vortice in fase di penetrazione del vapore nel liquido da emulsionare.

3. Vaporizzatore -emulsionatore di bevande, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto di presentare al termine del suo condotto principale di alimentazione vapore una struttura di guida del flusso di vapore in entrata nel liquido da emulsionare.

4. Vaporizzatore-emulsionatore di bevande, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che i getti di vapore in uscita dal condotto principale di alimentazione, agenti sostanzialmente al medesimo livello ed all'esterno della superficie iniziale del liquido da emulsionare, realizzano essi stessi, da soli, e senza necessità di variare il posizionamento del contenitore del liquido, le due funzioni di riscaldamento del liquido stesso e di conglobamento dell'aria necessaria.

5. Vaporizzatore-emulsionatore di bevande, caratteriz-

Albano
Emulsionatore

zato dal fatto di comprendere una o più delle
caratteristiche descritte e/o illustrate.

Alberto
Guinlelli,



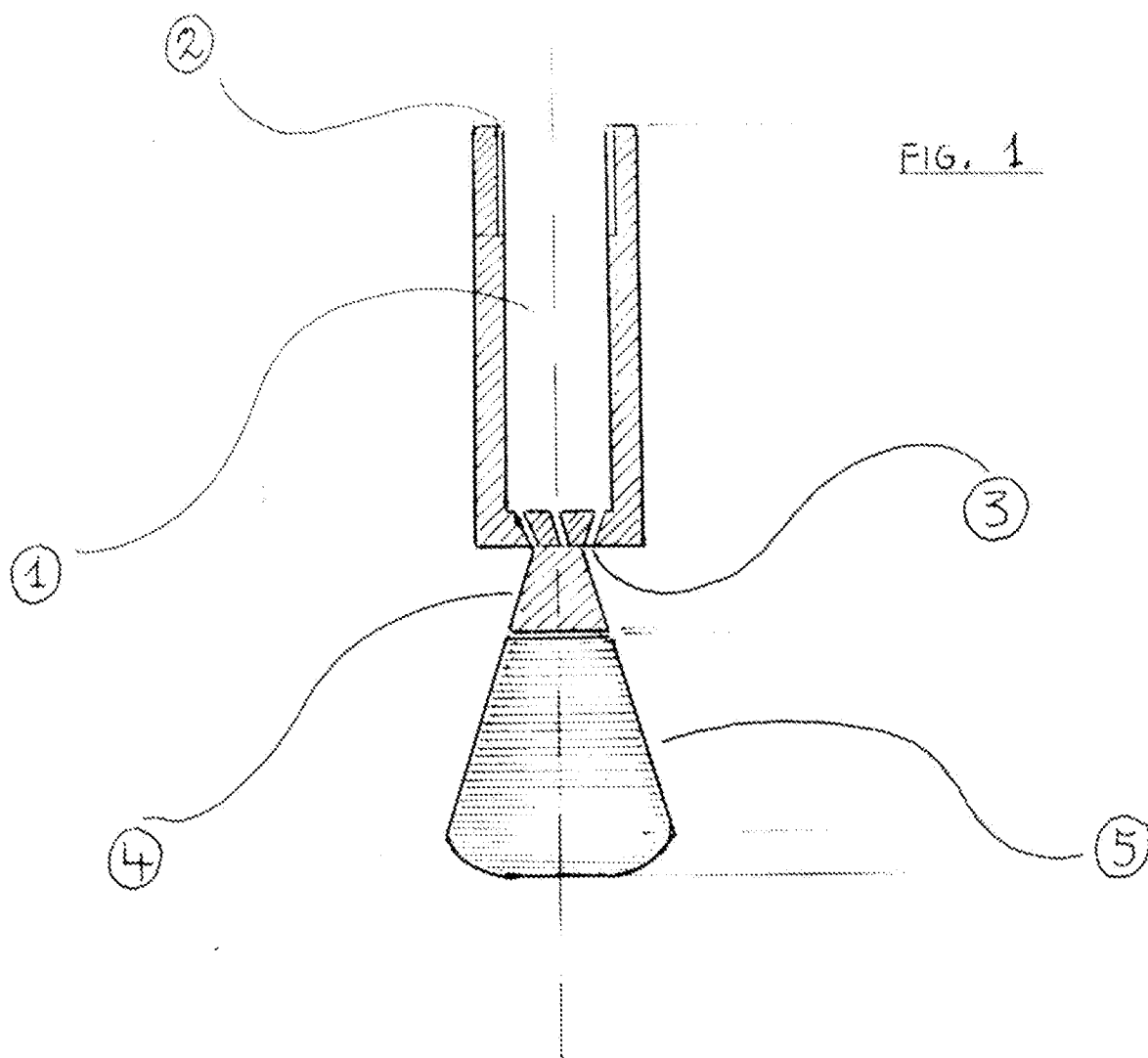


FIG. 1

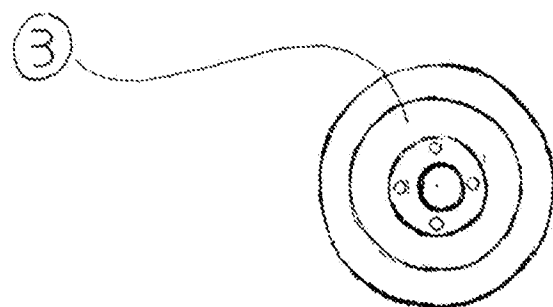


FIG. 2

FIG. 4

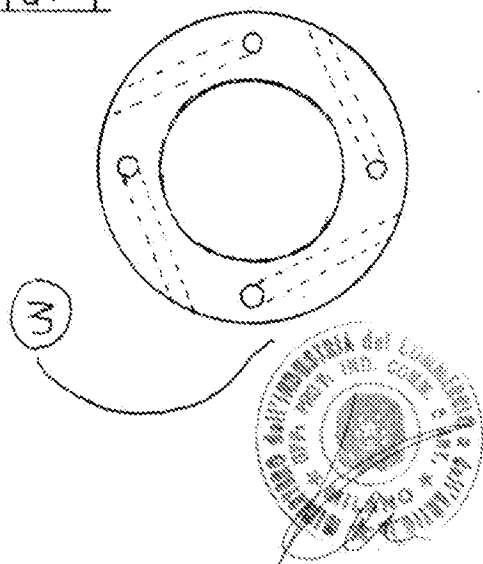
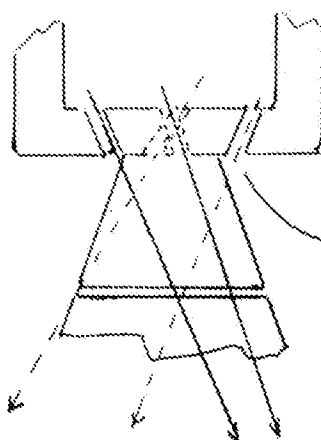


FIG. 3



20765 B/90

Siccardi
Siccardi