



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101995900426880
Data Deposito	10/03/1995
Data Pubblicazione	10/09/1996

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	C		

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	P		

Titolo

MACCHINA PER LA PRODUZIONE DI GNOCCHI CON TAGLIO INCLINATO.
--

Descrizione dell'invenzione avente per titolo: SALT/ps/57p95

"MACCHINA PER LA PRODUZIONE DI GNOCCHI CON TAGLIO
INCLINATO"

a nome della ditta PAMA PARSI MACCHINE s.r.l.

a Roma

Inventore Sig.: PARSI Alberto di Landrone

DESCRIZIONE

L'invenzione tratta in generale di una macchina per la produzione di gnocchi e più in particolare essa tratta di una macchina per la produzione di tipi di gnocchi di fattura casalinga tipici di alcune zone dell'Abruzzo, del Molise e delle Marche, che sono caratterizzati da un taglio obliquo a circa 45° del tocchetto e dall'assenza di incavi e striature sulle superfici esterne degli gnocchi stessi.

Attualmente la produzione di gnocchi si divide in quelli prodotti normalmente dalle casalinghe e quelli prodotti a livello artigianale od industriale. Questi ultimi comprendono soltanto alcuni tipi di gnocchi di forma cilindrica con rigatura e incavatura variabile secondo l'uso della zona di vendita, oppure di formato tradizionale cilindrico e liscio.

Una macchina tipica per la produzione di gnocchi a livello artigianale prevede le cinque fasi di lavo-

Avv. C. FIAMMENGHI N° 29
Dott. D. DOMENICOTTI - FIAMMENGHI N° 27
Via Quattro Fontane, 31 - ROMA

razione: compressione, canalizzazione, taglio, eventuale rigatura ed incavatura dello gnocco e spolverizzazione.

Nella fig. 1a sono riportate in sezione le parti di una macchina per la produzione di gnocchi, relative alla canalizzazione 1, al taglio 2 ed all'eventuale rigatura ed incavatura 3. In tale macchina l'impasto spinto dalla coclea 4 viene canalizzato all'interno di un distributore 1 attraverso n fori di uscita a sezione circolare. Questi ultimi hanno il bordo sagomato in modo da lasciare il minor gioco possibile tra di essi e le palette rotanti di taglio (la dimensione trasversale del formato di gnocchi prodotto viene a dipendere dal diametro dei fori).

All'uscita dei fori i cilindretti continui di pasta estrusa vengono tagliati per mezzo di un sistema a palette rotanti 2 disposte ortogonalmente rispetto all'asse di rotazione e sfalsate fra di loro.

Una volta ottenuto il pezzo grezzo da formare, questo viene lanciato dalla paletta di taglio 2 tra un rullo rotante 3' (liscio o rigato) ed una coltella fissa 3", posizionati ad una distanza reciproca tale da permettere la rigatura e l'incavatura; quindi il prodotto finito tramite una grata vibrante viene avviato all'uscita della macchina.

Con tale sistema non è possibile attuare un taglio inclinato del tocchetto in quanto esso fuoriesce dal canalizzatore 1 con una superficie parabolica a causa delle differenze di velocità assiale che l'impasto presenta fra il centro e la periferia del canale di estrusione.

E' scopo della presente invenzione quello di fornire una macchina che nel contesto di un processo di lavorazione tradizionale degli gnocchi, che preveda le fasi standard citate, introduca modifiche nel sistema di formazione degli gnocchi dall'estruso cilindrico di pasta tali da produrre un taglio inclinato ottimale.

E' ulteriore scopo della presente invenzione quello di fornire una macchina per la produzione di gnocchi che sia dotata di un buon sistema di spolverizzazione degli stessi al fine di evitare gli inconvenienti dovuti all'adesività dello gnocco umido.

E' infine scopo della presente invenzione quello di fornire una macchina per la produzione di gnocchi che sia di impiego e manutenzione semplificata così come pure che preveda tecnologie costruttive standard al fine di mantenere limitato il costo della stessa.

Questi ed altri scopi che saranno chiari nel corso

della descrizione sono ottenuti mediante una macchina per la produzione di gnocchi fornita di un sistema di compressione e di un sistema di estrusione dell'impasto attraverso una canalizzazione ad n fori in cui i bordi di tali fori sono disposti ortogonalmente all'asse dei canali stessi permettendo di avviare l'impasto estruso ad un cilindro, a un nastro o a qualsiasi altra superficie rotante di trascinamento sui quali, distante dai bordi dei fori di uscita del canalizzatore, interviene tangenzialmente una coltella rotante che opera il taglio dell'impasto estruso.

Al solo scopo di meglio chiarire l'invenzione e senza con ciò volerne in alcun modo limitare la generalità ed il campo di possibili applicazioni, questa verrà descritta in base ad una realizzazione preferita facendo riferimento alla fig. 1b.

In tale figura viene evidenziata con il numero di riferimento 11 la parte della macchina predisposta alla compressione. Durante questa fase una porzione di impasto (di consistenza idonea e di solito costituito da un amalgama di farina, uova e patate) viene compressa all'interno di una tramoggia, tramite una coclea 12 o altri sistemi noti. E' possibile utilizzare nella lavorazione diversi tipi di impasto sia

cotto che a freddo, così come variare la composizione degli ingredienti. La successiva canalizzazione tramite il distributore a n fori 13 è ancora del tutto simile alle solite tecniche di produzione degli gnocchi artigianali, ma il bordo di tali fori, in questo tipo di macchina, risulta essere giacente in un piano ortogonale all'asse dei canali in modo da avviare l'impasto allo spazio compreso tra il cilindro di supporto 14 e la coltella rotante 15. Il cilindro di supporto 14 trascina con sé l'estruso di pasta conducendolo nella zona di formazione. Inoltre tale tecnica permette il taglio del prodotto finito mediante la recisione periodica che le lame della coltella rotante 15 operano per contrasto con il cilindro 14 stesso, soltanto dopo che è avvenuta la fuoriuscita di un tocchetto cilindrico di pasta, e cioè ben oltre il bordo dei fori di canalizzazione. Nella fig. 1b è rappresentato un tipo di coltella rotante 15 costituita da m taglienti avvolti, su di un cilindro rotante, ad elica con un certo angolo di inclinazione α dipendente dal formato voluto, ad esempio con un angolo di 45° (venendo detto angolo considerato come riferimento non limitativo). Gli spigoli delle lame durante la rotazione degli organi lambiscono tangenzialmente il cilindro di supporto

La puleggia variabile applicata al sistema di trasmissione del moto del gruppo di taglio consente di regolare la velocità di rotazione della coltella, permettendo così di modificare a piacimento la lunghezza del formato di gnocco inclinato che si vuole ottenere. Tale lunghezza può essere variata anche modificando la velocità del prodotto estruso, avendosi però di conseguenza, una quantità di prodotto in uscita pure essa modificata.

La macchina descritta presenta la caratteristica di essere completamente automatizzata ed allo stesso tempo di richiedere una manutenzione minima, presentando buone qualità di scorrimento del prodotto durante tutta la lavorazione.

Una macchina per la produzione di gnocchi di questo tipo si inserisce in una tipologia di macchine ormai consolidata sul mercato e contraddistinte da alta produttività e compattezza di ingombro; si può considerare l'impiego in condizioni di gruppi meccanici intercambiabili o di diverse funzionalità esplicabili per la produzione di gnocchi di vario tipo.

Avv. C. FIAMMINGHI N° 29
Ott. D. DOMENICATTI - F. C. GHI N° 27
Via Quattro Fontane, 31 ROMA



RM 95 A 000146

RIVENDICAZIONI

1. Macchina per la produzione di gnocchi con taglio inclinato fornita di un sistema di caricamento 11 e di un sistema di estrusione dell'impasto attraverso un canalizzatore 13 ad n fori caratterizzata dal fatto che i bordi dei fori nel canalizzatore 13 sono rivestiti da materiale antiaderente e sono disposti ortogonalmente all'asse dei canali stessi permettendo di avviare l'impasto estruso ad un cilindro, a un nastro o a qualsiasi altra superficie rotante 14 di trascinamento dello stesso, sui quali, distante dai bordi dei fori di uscita del canalizzatore 13, interviene tangenzialmente una coltella rotante 15 operando il taglio dell'impasto estruso.

2. Macchina per la produzione di gnocchi con taglio inclinato secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che la velocità periferica della coltella 15 è maggiore di quella del cilindro, del nastro o di qualsiasi altra superficie rotante 14 di trascinamento.

3. Macchina per la produzione di gnocchi con taglio inclinato secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che uno spolverizzatore 16 tramite un leveraggio azionato da apposita camma o altro sistema noto sparge automaticamente dello sfarinato sul

Avv. C. FIAMMENGHI N° 29
Dott. D. DOMENICETTI - FIAMMENGHI N° 27
Via Quattro Fontane, 31 - ROMA

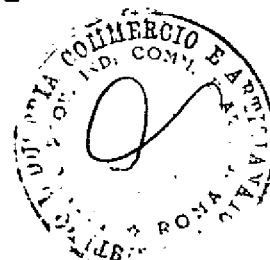
prodotto, recuperandolo quindi in una tramoggia di raccolta e riutilizzandolo mediante un sistema di trasporto 17.

4. Macchina per la produzione di gnocchi con taglio inclinato secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che la coltella rotante 15 è costituita da taglienti rivestiti in materiale antiaderente e avvolti ad elica con angolo di inclinazione α dipendente dal formato voluto, su di un cilindro.

5 Macchina per la produzione di gnocchi con taglio inclinato secondo le rivendicazioni 1 e 4, caratterizzata dal fatto che la coltella rotante 15 è costituita da taglienti rivestiti in materiale antiaaderente e avvolti ad elica con angolo di inclinazione di 45° , su di un cilindro.

6. Macchina per la produzione di gnocchi con taglio inclinato secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che la lunghezza del formato di gnocco inclinato può essere variata intervenendo sulla velocità di rotazione della coltella e/o sulla velocità del prodotto estruso.

Avv. C. FIAMMENGHI NT 29
Dott. D. DOMENICHETTI - FIAMMENGHI N° 27
Via Quattro Fontane 31 ROMA



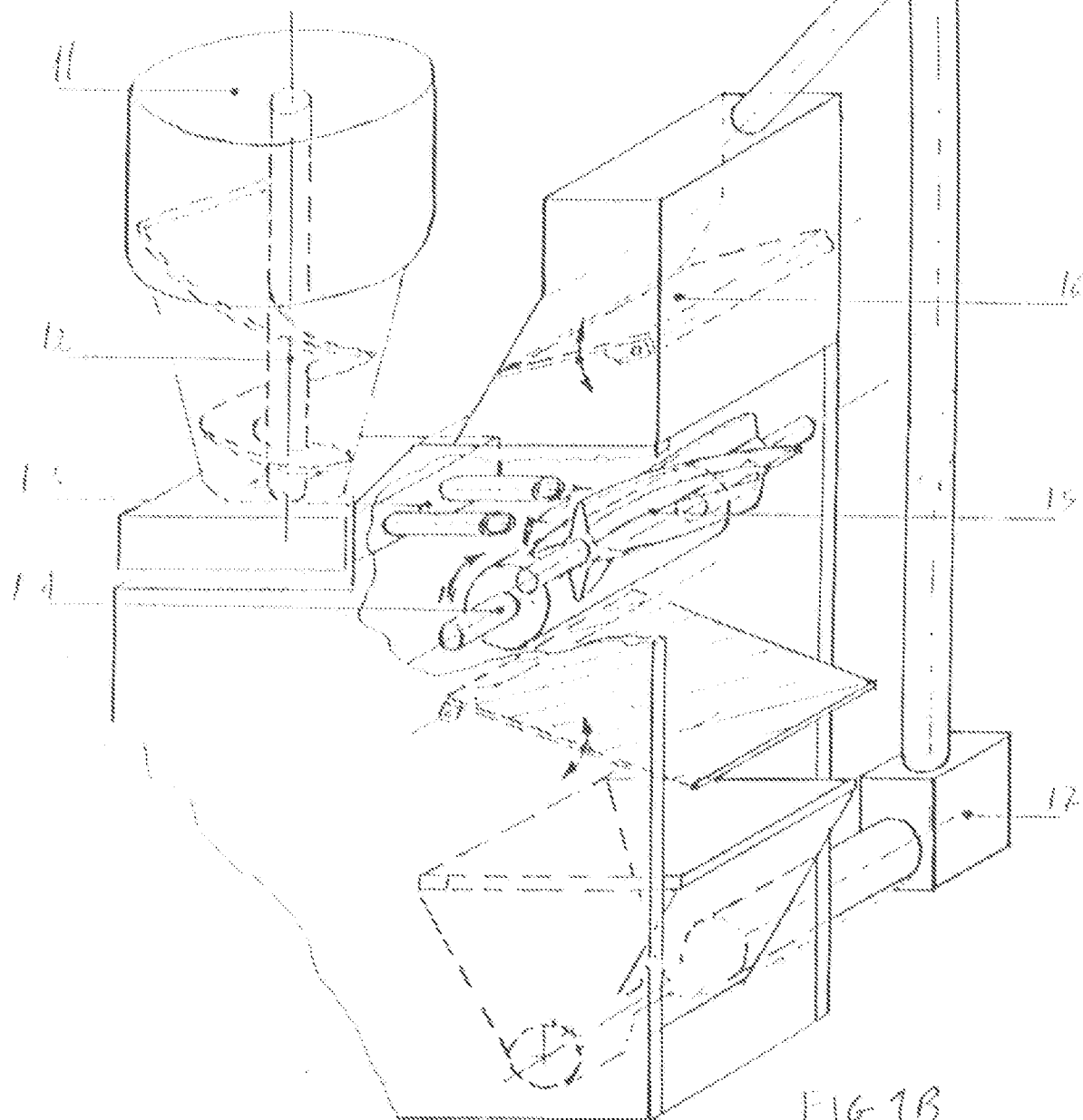


FIG 1B

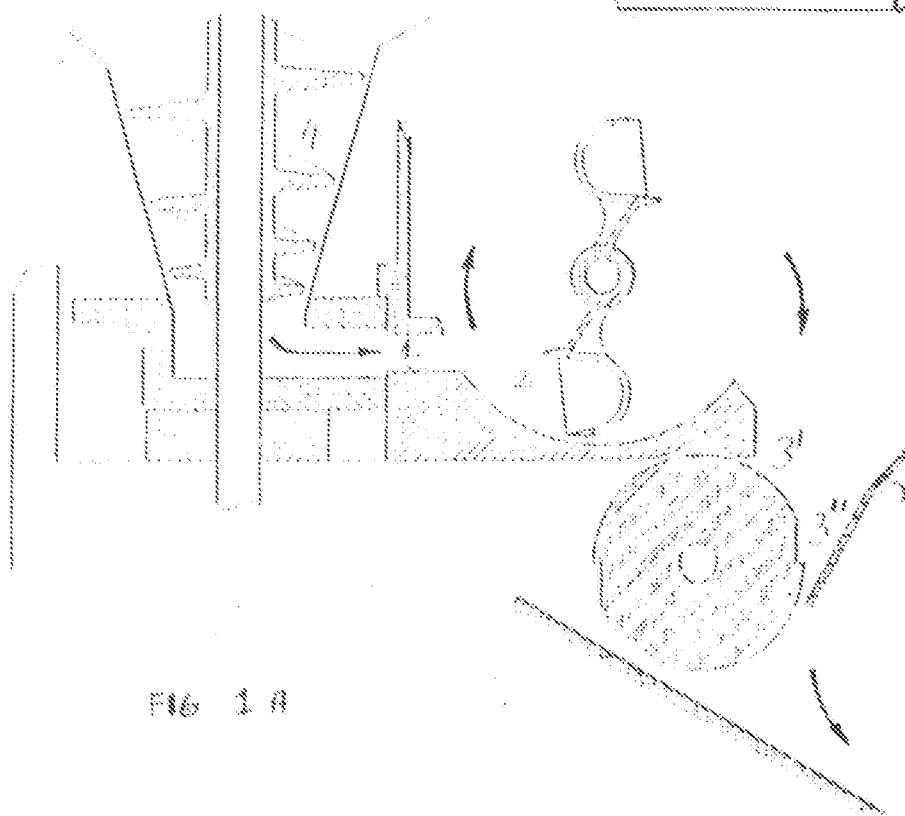
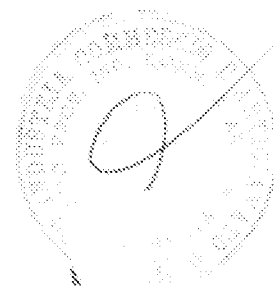


FIG 1A



Avv. C. HAMM...
via ...
ROMA