



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102012902047059
Data Deposito	03/05/2012
Data Pubblicazione	03/11/2013

Classifiche IPC

Titolo

IMPASTATRICE PLANETARIA COMPRENDENTE MEZZI PER CREARE PASTA
--

DESCRIZIONE

TITOLO: IMPASTATRICE PLANETARIA COMPRENDENTE MEZZI PER CREARE PASTA

5

CAMPO DI APPLICAZIONE DELL'INVENZIONE

Il presente trovato riguarda una impastatrice planetaria che è in grado di produrre differenti tipologie di pasta, preferibilmente ravioli, partendo dall'impasto da esso ottenuto. Infatti, la
10 macchina comprende solidali due moduli, di cui un primo modulo sfogliatrice ed un secondo modulo raviolatrice cosicché sia possibile realizzare il processo dall'impasto al prodotto finito (ad esempio ravioli).

STATO DELL'ARTE

15 Attualmente il mercato utilizza una sfoglia preparata in precedenza con macchine distinte, che operano ciascuna per proprio conto. La sfoglia, materia prima di partenza delle raviolatrici oggi in commercio, deriva da una prima lavorazione effettuata in una impastatrice e da una seconda lavorazione in
20 una sfogliatrice che produce strisce di pasta frequentemente avvolta in rotoli. Le raviolatrici oggi sul mercato devono, perciò, essere dotate dei dispositivi idonei per ricevere la sfoglia come elaborata in precedenza dalle impastatrice e dalle sfogliatrici.

Da quanto sopra si evince che il processo di fabbricazione
25 dei ravioli è oggi svolto da macchine fisicamente separate e che

normalmente operano in tempi diversi. Ciascuna di tali macchine costituisce un'unità indipendente dalle altre, dotata di propria struttura, propria motorizzazione, proprio impianto elettrico, propri dispositivi di sicurezza, proprie esigenze di spazio per
5 produzione e manutenzione.

ESPOSIZIONE E VANTAGGI DEL TROVATO

Scopo del presente trovato è quello di mettere a disposizione della tecnica una macchina unica e composta da gruppi meccanici capaci di realizzare tutte le diverse fasi del
10 processo, per produrre ravioli partendo da un impasto creato in un'impastatrice planetaria, così da limitare i costi e gli ingombri oltre che ottenere un miglioramento della qualità del prodotto finito.

Le caratteristiche e i vantaggi del presente modello di utilità
15 risulteranno evidenti dalla seguente descrizione dettagliata di una sua possibile realizzazione, non limitativa, fatta con riferimento alle figure allegate.

Detti scopi e vantaggi sono tutti raggiunti dalla impastatrice planetaria con sfogliatrice e raviolatrice, oggetto del presente
20 trovato, che si caratterizza per quanto previsto nelle sotto riportate rivendicazioni.

BREVE DESCRIZIONE DELLE FIGURE

Questa ed altre caratteristiche risulteranno maggiormente evidenziate dalla descrizione seguente di alcune forme di
25 realizzazione illustrate, a puro titolo esemplificativo e non

limitativo nelle unite tavole di disegno di cui:

- la figura 1 illustra una vista laterale di una impastatrice planetaria con solidale una sfogliatrice a cilindro automatico
- 5 - la figura 2 illustra una vista frontale della macchina di cui alla figura 1.

DESCRIZIONE DEL TROVATO

Con particolare riferimento alla figure sopra indicate, si descrive nel seguito la macchina 1 modulare, formata da almeno
10 due moduli di cui il primo modulo 10 è il gruppo atto ad impastare, e più precisamente si riferisce ad una impastatrice di tipo planetario.

L'impastatrice 10 comprende una vasca 11 per l'impasto, solitamente in alluminio e con capienza variabile. Entro la vasca
15 11 trova alloggiamento un mezzo per movimentare l'impasto, ruotante secondo un asse sostanzialmente verticale. Solitamente si tratta di una frusta o un gancio impastatore: la frusta serve per gli impasti che non richiedono grossi sforzi di lavorazione, mentre il gancio impastatore è l'elemento essenziale di qualsivoglia
20 impastatrice planetaria, vale a dire un vero braccio meccanico adatto per preparazioni che necessitano di lievitazione.

Una grata 12 di protezione chiude superiormente la vasca 11; entrambe sono sostenute dalla struttura 13 a montante 14 verticale della impastatrice planetaria.

25 Su detta struttura 13 e/o montante 14 una flangia 15

consente l'accoppiamento e il fissaggio di un modulo 20 sfogliatrice.

Una volta terminato l'impasto, entro la vasca 11, l'operatore deve aprire la grata 12 e travasare il prodotto all'imbocco 21 del
5 secondo modulo 20 o gruppo atto a produrre la sfoglia.

La sfoglia prodotta cadrà su un mezzo di trasporto 22, quale ad esempio un nastro che convoglia detta sfoglia verso un eventuale bicchiere cilindrico che contiene un ripieno per da immettere nei ravioli.

10 Il secondo modulo 20 è in grado di produrre sfoglie di spessore regolabile con una apposita maniglia, oppure pasta a strisce, mediante inserimento di un modulo trafilatura inseribile in apposite guide della sfogliatrice 20. Naturalmente questo è fattibile quando non è richiesta la produzione di ravioli.

15 Riassumendo, l'impastatrice planetaria 10 comprende almeno una solidale sfogliatrice 20 per produrre la sfoglia, ricevendo l'impasto formato in detta vasca 11; il traino della sfogliatrice viene ottenuto da una presa di forza della impastatrice 10 stessa; per la precisione l'albero di traino è contenuto
20 all'interno dell'attacco 15.

RIVENDICAZIONI

1. Impastatrice planetaria (10) capace di impastare e comprendente una vasca (11) per l'impasto, a capienza variabile, entro la quale trova alloggiamento un mezzo per
5 movimentare l'impasto ruotante secondo un asse sostanzialmente verticale; una grata (12) di protezione chiude superiormente la vasca (11); grata (12) e vasca (11) essendo sostenute da una struttura (13) a montante (14) verticale, caratterizzato dal fatto di comprendere solidale
10 sfogliatrice (20), per produrre la sfoglia, ricevendo l'impasto formato in detta vasca (11).
2. Impastatrice, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la sfogliatrice (20) è resa solidale a detta impastatrice tramite accoppiamenti meccanici (15).
- 15 3. Impastatrice, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che a detta impastatrice e sfogliatrice è ulteriormente unita una raviolatrice (1) continua.
4. Impastatrice, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che il traino della sfogliatrice viene ottenuto da una
20 presa di forza della impastatrice (10) stessa e l'albero di traino è contenuto all'interno dell'accoppiamento meccanico (15).

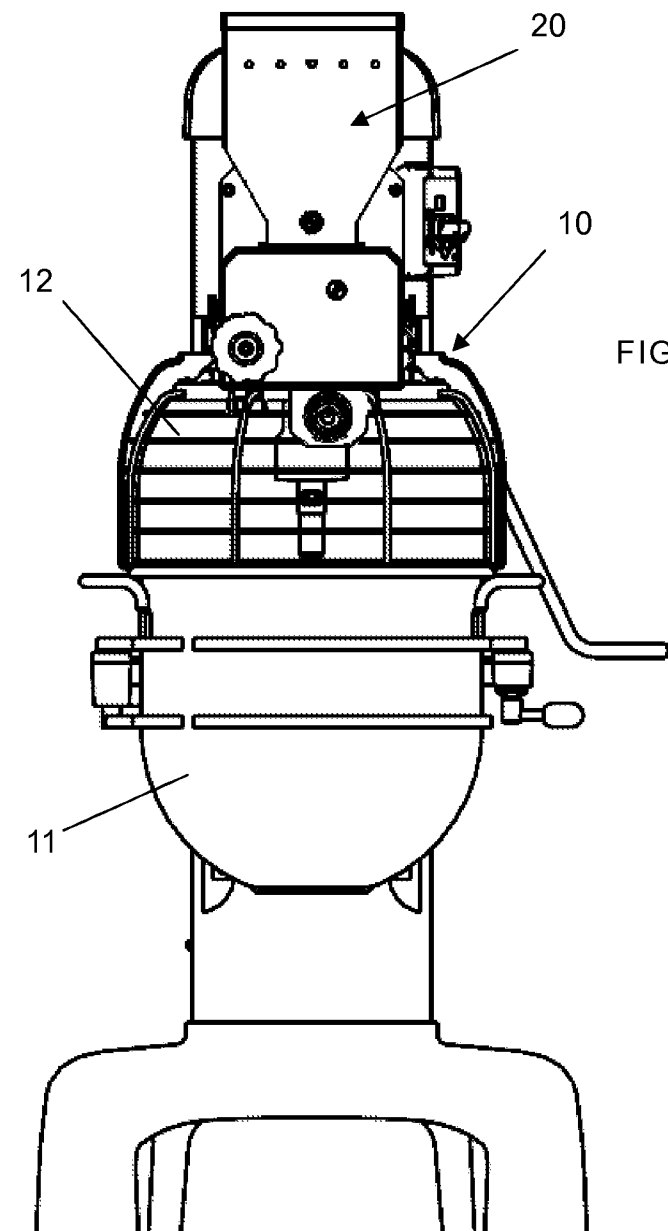
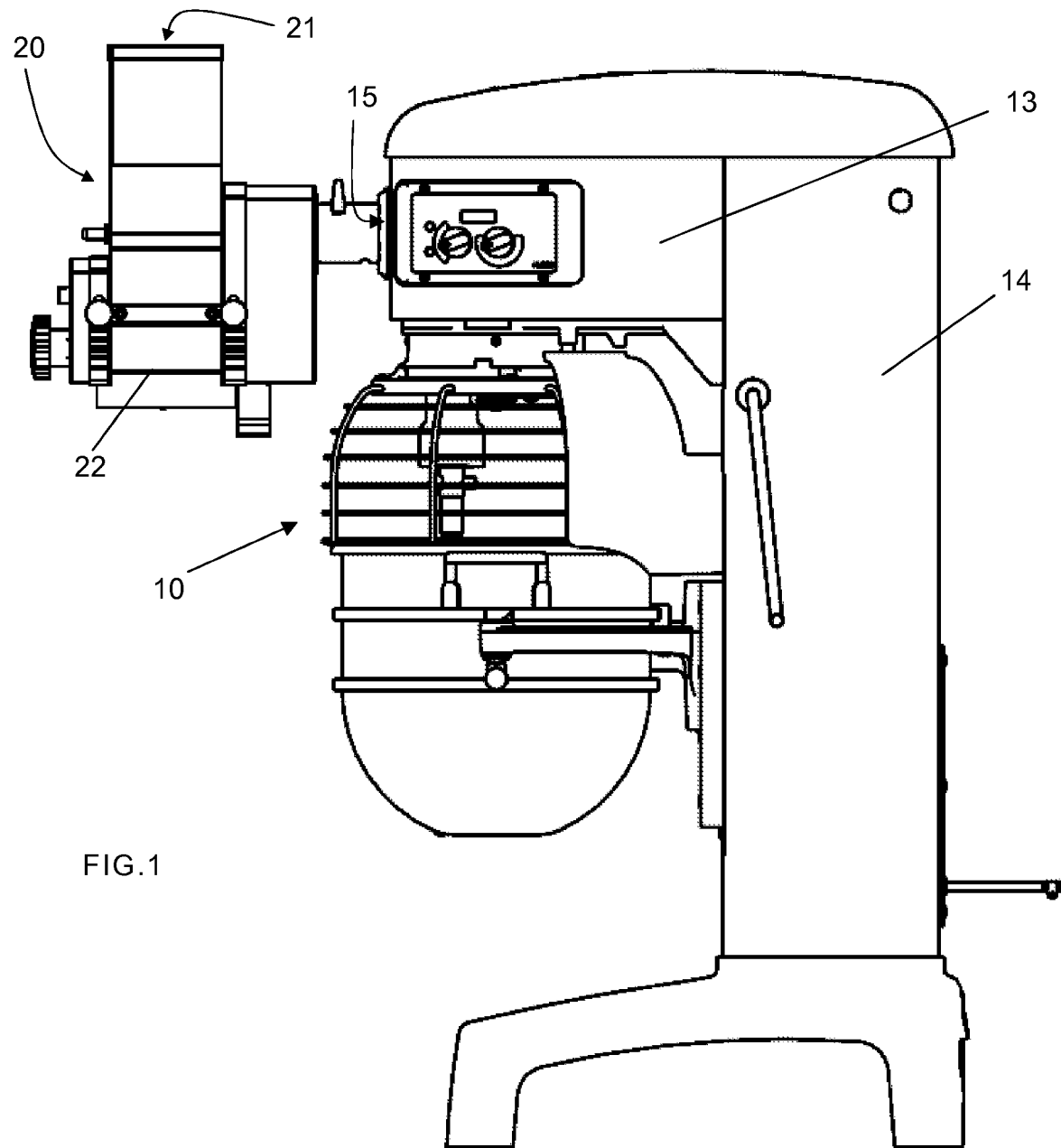


FIG.2