



CONFEDERAZIONE SVIZZERA
UFFICIO FEDERALE DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

① CH 656 059 A5

⑤ Int. Cl.⁴: A 47 J 37/12

Brevetto d'invenzione rilasciato per la Svizzera ed il Liechtenstein
Trattato sui brevetti, del 22 dicembre 1978, fra la Svizzera ed il Liechtenstein

⑫ FASCICOLO DEL BREVETTO A5

⑲ Numero della domanda: 3510/85

⑦ Titolare/Titolari:
Robert Majewski, Lugano

⑳ Data di deposito: 16.08.1985

⑧ Inventore/Inventori:
Majewski, Robert, Lugano

㉑ Brevetto rilasciato il: 13.06.1986

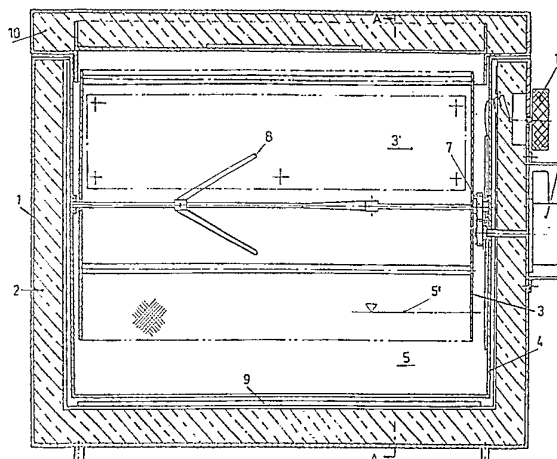
④ Fascicolo del
brevetto pubblicato il: 13.06.1986

④ Mandatario:
Patentanwälte Racheli & Fiammenghi, Lugano

⑤4 Apparecchio per friggere patate e altri generi alimentari.

⑤7 L'apparecchio permette di economizzare notevolmente l'olio e di limitarne l'assorbimento da parte delle patate e degli altri generi alimentari.

Comprende un recipiente (1) termicamente isolato (2) nel quale è disposto un tamburo (3) contenente le patate o gli altri generi alimentari. Il tamburo è disposto al disopra di una vaschetta concava (4) contenente l'olio ed è dotato, tramite un motore (6) con riduttore di velocità (7) di un moto rotatorio relativo rispetto alla vaschetta e ad un agitatore interno coassiale (8). Resistenze elettriche (9) sono disposte all'interno del recipiente e sul coperchio ribaltabile (10) in modo che quest'ultimo aperto, possa servire anche da griglia.



RIVENDICAZIONE

Apparecchio per friggere patate e altri generi alimentari, permettente di economizzare in modo notevole l'olio e di limitarne l'assorbimento da parte delle patate e degli altri generi alimentari posti a friggere, caratterizzato da un recipiente (1) termicamente isolato (2) nel quale è disposto un tamburo (3) contenente le patate o gli altri generi alimentari, tamburo situato al disopra di una vaschetta concava (4) contenente l'olio (5) e dotato, tramite un motore (6) con riduttore di velocità (7), di un moto rotatorio relativo rispetto alla vaschetta (4) e di un agitatore interno (8) coassiale; resistenze elettriche (9) essendo disposte all'interno del recipiente (1) e sul coperchio ribaltabile (10); la resistenza del coperchio essendo sagomata a griglia.

La presente invenzione ha per oggetto un apparecchio per friggere patate e altri generi alimentari, permettente di economizzare in modo notevole l'olio e di limitarne l'assorbimento da parte delle patate e degli altri generi alimentari posti a friggere.

Esso è caratterizzato: da un recipiente termicamente isolato nel quale è disposto un tamburo contenente le patate o gli altri generi alimentari, tamburo situato al disopra di una vaschetta concava contenente l'olio e dotato, tramite un motore con riduttore di velocità, di un moto rotatorio relativo rispetto alla vaschetta e di un agitatore interno coassiale; resistenze elettriche essendo disposte all'interno del recipiente e sul coperchio ribaltabile; la resistenza del coperchio essendo sagomata a griglia.

I disegni allegati rappresentano:

in fig. 1 la sezione assiale longitudinale dell'apparecchio, in fig. 2 la sezione trasversale fatta secondo il piano perpendicolare all'asse passante per A-A della figura 1.

L'apparecchio comprende il recipiente 1 termicamente isolato mediante l'isolazione 2, nel quale è disposto un tamburo 3 in rete metallica preferibilmente di acciaio inossidabile, disposto al disopra della vaschetta concava 4, pure in acciaio inossidabile e contenente l'olio 5 fino al livello 5'.

Il tamburo 3 è dotato di un movimento rotatorio tramite il motore elettrico 6 con riduttore di velocità 7 e presenta uno sportello 3' per consentire l'introduzione delle patate o degli altri generi alimentari da friggere.

Coassialmente al tamburo 3 è disposto l'agitatore 8 che può restare fermo se il tamburo ruota o ruotare, se al limite il tamburo 3 è fermo o ruota con una velocità angolare diversa da quella dell'agitatore 8.

Con 11 è indicato un termostato.

L'apparecchio permette di economizzare in modo veramente notevole l'olio, ad esempio riducendone il quantitativo, per un apparecchio di tipo normale, a $\frac{1}{4}$ di litro, ed evita che le patate o gli altri generi alimentari ne assorbano una quantità eccessiva, dato che pescano nell'olio solo per breve tempo e vengono spruzzati intermittenemente dall'olio che cade dalla rete metallica che costituisce le pareti del tamburo.

Esse risultano pertanto molto più digeribili.

Anche la possibilità di usare il coperchio 10, una volta ribaltato, come griglia, sfruttando la sua resistenza 9 che concorre anche al riscaldamento dell'interno del recipiente 1, costituisce una variante di notevole interesse pratico.

La forma delle varie parti potrà variare, senza uscire dall'ambito di protezione del brevetto.

