



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101994900349629
Data Deposito	22/02/1994
Data Pubblicazione	22/08/1995

Priorità	93 02013
Nazione Priorità	FR
Data Deposito Priorità	

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

TOSTAPANE DOTATO DI MEZZI DI CENTRATURA AUTOMATICA DELLA PINZA NELLA
CAMERA DI TOSTATURA

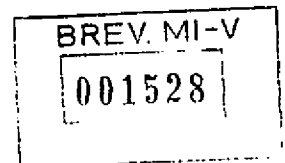
Descrizione dell'invenzione avente per titolo:

"TOSTAPANE DOTATO DI MEZZI DI CENTRATURA AUTOMATICA DELLA PINZA
NELLA CAMERA DI TOSTATURA"

A nome: MOULINEX S.A. a Bagnole (Francia) e GIRMI BSR S.p.A. a
Omegna (Novara)

Inventore: Giorgio PELLACINI

Depositata il:



* * * * *

La presente invenzione riguarda un tostapane comportante almeno una camera di tostatura delimitata lateralmente da almeno una parete riscaldante e, nella sua parte superiore, da una parete che presenta almeno una fenditura longitudinale per il passaggio di una pinza amovibile di supporto degli alimenti nell'area di tostatura, la detta pinza comportando un cestello destinato a contenere gli alimenti da tostare e mezzi di sospensione del detto cestello atti a poggiare su supporti situati da ambo le parti della fenditura.

Quando si introduce una fetta di pane spessa nel cestello della pinza, questa viene molto allargata riempiendo praticamente tutto lo spazio disponibile nella camera di tostatura. In conseguenza di ciò, le due facce della fetta di pane sono ben centrate rispetto alle pareti laterali riscaldanti della camera di tostatura e vengono quindi dorate in modo approssimativamente uguale. Viceversa, quando si introducono fette di pane fini nel cestello, questo sarà molto meno largo della fenditura e quindi della camera di tostatura. In un caso del genere, se l'utilizzatore non prende

la precauzione di posizionare accuratamente la pinza nel tostapane, vi è il rischio che questa si disponga di traverso od occupi una posizione decentrata nella quale una delle facce della fetta di pane è molto più vicina dell'altra ad una parete laterale riscaldante. Di conseguenza, il pane non verrà tostato uniformemente e rischia addirittura di bruciarsi nella regione vicina alla parete riscaldante.

Sono anche noti tostapane comprendenti dalle due parti della fenditura una serie di tacche in cui è possibile agganciare la pinza.

In questi tostapane si pone pure il problema del posizionamento corretto della pinza. Effettivamente, per ottenere una buona centratura, occorre che l'utilizzatore posizioni precisamente i mezzi di sospensione della pinza in tacche corrispondenti alla posizione desiderata e adatta allo spessore della pinza. Occorre inoltre fare attenzione ad introdurre la pinza parallelamente alle pareti della camera di tostatura. Un tale tostapane è quindi non solo poco pratico nell'uso, ma soprattutto non permette di risolvere il problema posto, in particolare in quanto a ciascuno spessore di fetta di pane, quindi a ciascuno spessore di pinza, non corrisponde necessariamente una tacca.

Lo scopo della presente invenzione è di realizzare un tostapane economico che consenta di preparare, senza particolari precauzioni da parte dell'utilizzatore, delle belle fette di pane tostate in modo perfettamente uniforme, e ciò indipendentemente

dal loro spessore.

Secondo la presente invenzione, i supporti comprendono mezzi di centratura laterale automatica della detta pinza nella camera di tostatura.

In un tostapane in cui la camera di tostatura comprende due pareti laterali riscaldanti, le due facce dell'alimento da tostare sono, grazie all'invenzione, sostanzialmente alla stessa distanza dalle pareti rispettive, e sostanzialmente parallele a tali pareti.

Quando la camera di tostatura del tostapane non comporta che una sola parete laterale riscaldante, è necessario voltare l'alimento per tostarlo sulle sue due facce, ciò che si effettua generalmente ruotando la pinza in modo da presentare la faccia non ancora tostata al calore della parete riscaldante. In questi stessi casi, grazie all'invenzione, le facce dell'alimento si trovano sempre sostanzialmente parallele alla parete riscaldante e vengono tostate entrambe alla stessa distanza dalla parete riscaldante. Ciò permette inoltre di programmare lo stesso tempo di tostatura per le due facce dell'alimento.

Le caratteristiche ed i vantaggi dell'invenzione risulteranno d'altra parte dalla descrizione seguente, data a titolo di esempio non limitativo, con riferimento ai disegni nei quali:

fig. 1 è una vista schematica in prospettiva di un tostapane secondo l'invenzione;

fig. 2 è una vista schematica in sezione trasversale di un

tostapane noto comportante due pinze di supporto degli alimenti nella camera di tostatura, rappresentate secondo due modi di funzionamento differenti;

fig. 3 è una vista schematica in sezione trasversale del tostapane secondo l'invenzione, provvisto di due pinze.

Il tostapane, quale rappresentato in fig. 1, comporta due camere 1 di tostatura, delimitate nella loro parte superiore da una parete 2 che presenta due fenditure longitudinali per il passaggio rispettivo di una pinza amovibile 4 di supporto degli alimenti nell'area di tostatura 1, la detta pinza 4 comportando un cestello 5 destinato a contenere gli alimenti da tostare e mezzi di sospensione 6 del detto cestello 5, atti a poggiare su supporti 7 situati da ambo le parti della fenditura 3. Una versione più semplice del tostapane potrà comportare una sola camera di tostatura.

Secondo una realizzazione molto interessante dell'invenzione, i supporti 7 sono situati alle estremità della detta fenditura 3 longitudinale ed il cestello 5 comporta una serie di fili ad U le cui estremità libere sono rispettivamente collegate a due aste 8, mentre le estremità delle dette aste 8 sporgono lateralmente dalla fenditura 3 e costituiscono i mezzi di supporto 6 del detto cestello 5.

Per tostare una fetta di pane, ad esempio, la si pone nel cestello 5 della pinza 4, che si adatta allo spessore della fetta. Il cestello 5 viene quindi introdotto in una camera 1 di tostatura.

ra, le cui pareti laterali 9 comprendono delle unità di riscaldamento, quali ad esempio, delle resistenze elettriche di riscaldamento 10, in modo da tostare contemporaneamente le due facce della fetta di pane.

Però, per ottenere una tostatura uniforme delle due facce dell'alimento, è necessario, al posizionamento della pinza 4 nel tostapane, assicurarsi di una centratura corretta di essa rispetto alle pareti riscaldanti 9 della camera di tostatura 1.

Come illustrato schematicamente dalla fig. 2, il problema è meno critico quando si introduce nel cestello 5 una fetta spessa di pane, in quanto essa occupa praticamente tutto lo spazio della camera di tostatura 1. Viceversa, quando si introduce nel cestello 5 una fetta sottile di pane, come nella camera di sinistra del tostapane di fig. 2, la pinza 4 rischia di trovarsi in una posizione decentrata, cioè fuori da un piano mediano sostanzialmente parallelo alle pareti riscaldanti. In questa posizione decentrata, l'alimento viene tostato in modo non uniforme. Ad esempio, se l'utilizzatore introduce senza precauzione la pinza 4 nella fenditura 3, rischia di metterla in diagonale nella camera di tostatura 1 e di ottenere una fetta bruciata alle estremità che sono troppo vicine ad una parete riscaldante. D'altra parte, per una camera di tostatura comportante due pareti laterali riscaldanti, l'utilizzatore rischia, pur facendo attenzione ad introdurre correttamente il cestello, di posizionarlo più vicino ad una parete riscaldante che all'altra.

Un cattivo posizionamento è ancora più probabile nei tosta-pane (non rappresentati) le cui camere di tostatura non comportano che una sola parete laterale riscaldante ed ove è necessario girare la pinza per tostare successivamente le due facce dell'alimento o della fetta di pane che si trova nel cestello. Effettivamente, se si vuole preparare, ad esempio, una fetta di pane dorata in modo uniforme, è necessario attribuire uno stesso tempo di tostatura alle due facce della fetta ed occorre ugualmente fare attenzione ad una esposizione equivalente delle due facce rispetto alla sorgente di calore.

Per rimediare a questi inconvenienti e per permettere un posizionamento agevole della pinza 4 nella camera di tostatura, i supporti 7 comprendono mezzi di centratura laterale automatica della detta pinza 4 nella camera di tostatura 1.

Questi mezzi di centratura permettono alla pinza 4 ed al pannello 5 di occupare una posizione nella quale l'alimento occupa un piano centrale della camera 1 ed ove le facce dell'alimento a contatto con la pinza sono sostanzialmente parallele alle pareti laterali 9 di tostatura.

Ciascun mezzo di centratura comprende almeno una guida 11 che presenta due superfici inclinate 12, rivolte una verso l'altra, convergenti verso il basso e cooperanti con i mezzi di sospensione 6 della pinza per centrare i detti mezzi di sospensione 6.

Le estremità delle aste 8 della pinza 4 sporgendo lateral-

mente dalla fenditura 3, sono destinate ad innestarsi sulle superfici inclinate 12 della detta guida 11 all'introduzione del cestello 5 nella detta fenditura 3.

Basta che l'utilizzatore introduca il cestello 5 nella fenditura 3 del tostapane e, appena i mezzi di sospensione 6 della pinza 4 arrivano all'altezza della guida 11, scivolano automaticamente sulle superfici inclinate 12 per occupare infine una posizione centrata corrispondente pure ad una posizione centrata del paniere nella camera di tostatura 1.

La dimensione delle guide 11, quella delle superfici inclinate 12, così come la distanza fra le superfici inclinate, sono adatte in ogni caso alla dimensione dei mezzi di sospensione ed alla forma del cestello. Vantaggiosamente, la guida potrà essere realizzata secondo forme molto semplici, quali una forma a barca o a V svasata. Secondo una realizzazione particolarmente vantaggiosa, la parete 2 della parte superiore della camera costituisce pure i supporti 7, e la guida 11 è un rilievo realizzato per imbutitura nella parete 2.

Per scorrere meglio sulle superfici inclinate 12 e per preservare durevolmente lo stato delle superfici 12, le aste 8 possono essere provviste di piccoli pattini di materiale plastico.

Grazie all'invenzione, l'utilizzatore non si deve più preoccupare del posizionamento corretto del cestello nel tostapane, ma gli basta introdurre la pinza nella fenditura. Qualunque sia lo spessore dell'alimento, la pinza occuperà automaticamente una po-

sizione centrata rispetto alle pareti di riscaldamento del tosta-
pane e l'alimento sarà tostato in modo uniforme.

RIVENDICAZIONI

1) Tostapane comportante almeno una camera di tostatura (1) delimitata nella sua parte superiore da una parete (2) che presenta almeno una fenditura (3) longitudinale per il passaggio di una pinza amovibile (4) di supporto degli alimenti nella camera di tostatura (1), la detta pinza (4) comportando un cestello (5) destinato a contenere gli alimenti da tostare, e mezzi di sospensione (6) del detto cestello atti a poggiare su supporti (7) situati da ambo le parti della fenditura (3), caratterizzato da ciò che i supporti (7) comprendono mezzi di centratura laterale automatica della detta pinza (4) nella camera di tostatura.

2) Tostapane come nella rivendicazione 1), caratterizzato da ciò che ciascun mezzo di centratura comprende almeno una guida (11), che presenta due superfici inclinate (12) rivolte una verso l'altra, convergenti verso il basso e cooperanti con i mezzi di sospensione (6) della pinza (4) per centrare i detti mezzi di sospensione (6).

3) Tostapane come nella rivendicazione 2), caratterizzato da ciò che i supporti sono situati alle estremità della detta fenditura longitudinale (3), ed il cestello (5) comporta una serie di fili ad U, le cui estremità libere sono rispettivamente collegate a due aste (8), mentre le estremità delle dette aste (8) sporgenti

lateralmente dalla fenditura (3) e costituenti i mezzi di sospensione (6) del detto cestello (5), sono destinate ad impegnarsi sulle superfici inclinate (12) della detta guida (11) all'introduzione del cestello (5) nella detta fenditura (3).

4) Tostapane come nella rivendicazione 3), caratterizzato da ciò che la guida (11) presenta una depressione a forma di barca, i cui fianchi costituiscono le superfici inclinate (12).

5) Tostapane come nella rivendicazione 3), caratterizzato da ciò che la guida (11) presenta una forma a V svasata.

6) Tostapane come in una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato a ciò che, mentre la parete (2) della parte superiore della camera costituisce pure i supporti (7), la guida (11) è un rilievo realizzato per imbutitura nella parete (2).


Ing. Marco Faggioni della
FUMERO - STUDIO CONSULENZA BREVETTI
iscritto all'Albo con il n° 33



MI 94 A / 00313

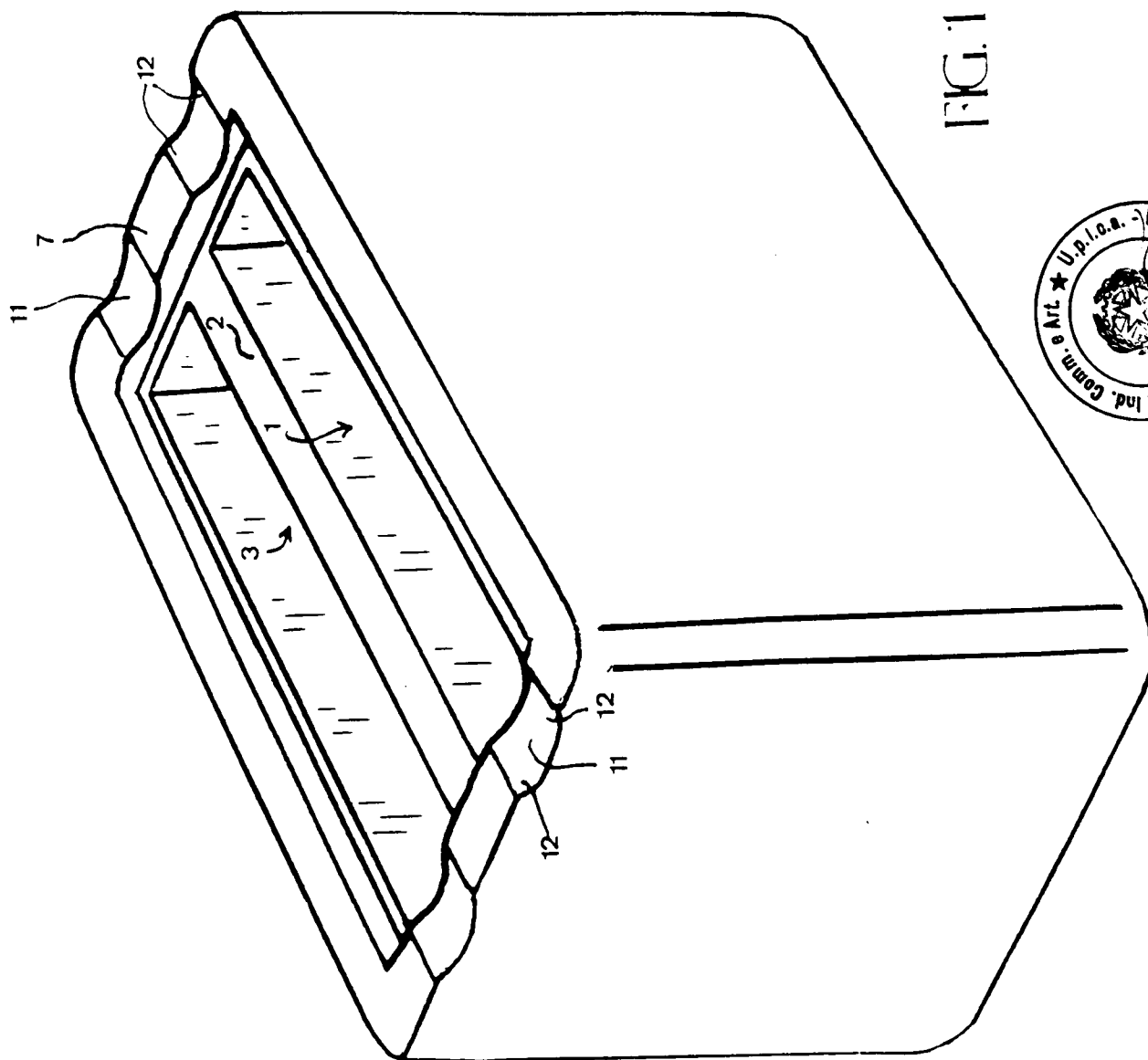


FIG. 1



Ing. Marco Faggioli della
FUMERO - STUDIO CONSULENZA BREVETTI
iscritto all'Albo con il n. 33

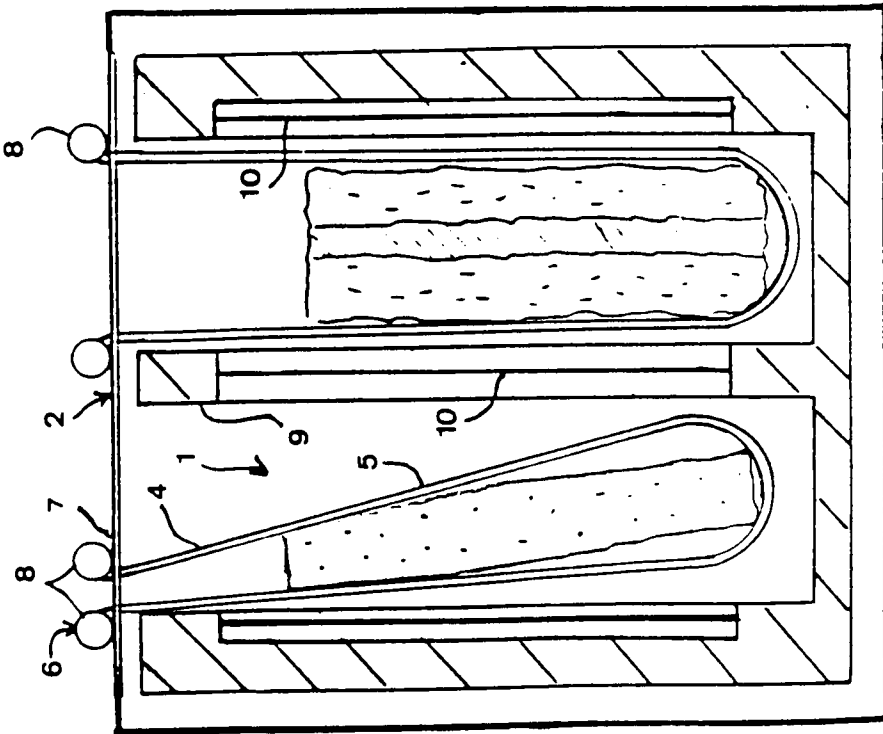


FIG. 2

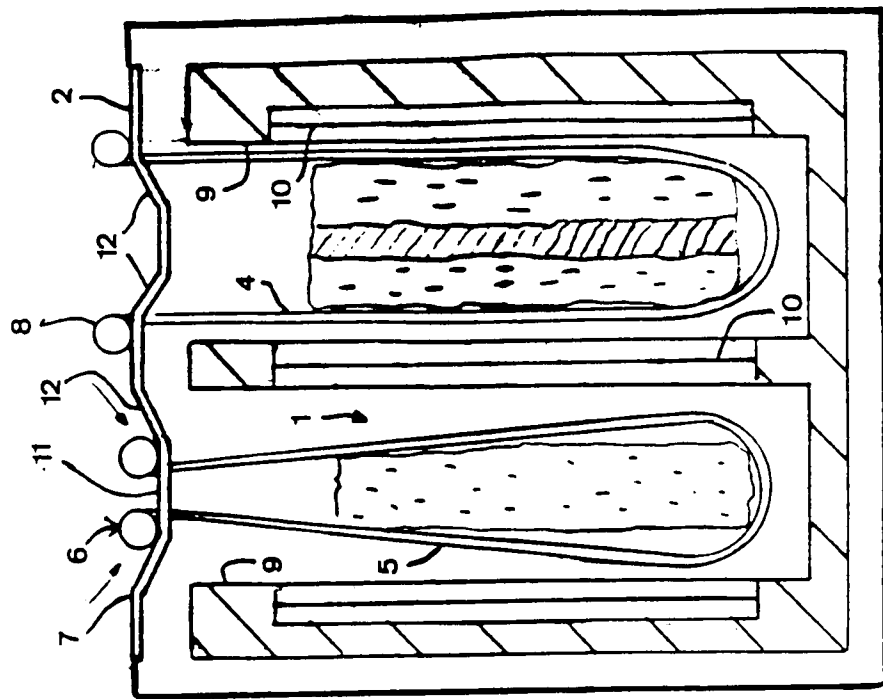


FIG. 3

MI 94 A / 00313



Ing. Marco Faggioni della
FUMERO - STUDIO CONSULENZA BREVETTI
iscritto all'Albo con il N° 33