



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101997900589187
Data Deposito	11/04/1997
Data Pubblicazione	11/10/1998

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
E	04	G		
Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

STRUTTURA DI CAMINETTO PARTICOLARMENTE UN BARBECUE DA ESTERNI PER LA COTTURA DI ALIMENTI.

1 Brevetto per invenzione industriale

2 Classificazione Internazionale: E 04 H

3 Titolo:

4 STRUTTURA DI CAMINETTO, PARTICOLARMENTE UN BARBECUE
5 DA ESTERNI PER LA COTTURA DI ALIMENTI.

6 Richiedente: CASAGRANDE Isidoro, Caneva (PN).

7 Inventore: Casagrande Isidoro.

8 Mandatari: D'Agostini Giulio ed altri con domicilio professionale eletto presso
9 la D'Agostini Group, Rivale Castelvechio 6 - Treviso.

10 DEPOSITATA il 11 APR. 1997 con N° TV97A000040

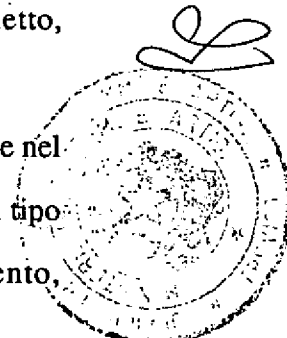
11 DESCRIZIONE

12 Il presente trovato ha per oggetto una struttura di caminetto,
13 particolarmente un barbecue da esterni per la cottura di alimenti.

14 L'innovazione, trova particolare se pur non esclusiva applicazione nel
15 settore della produzione e commercializzazione di manufatti, anche del tipo
16 prefabbricati, per realizzare delle attrezzature di complemento,
17 nell'arredamento da esterni.

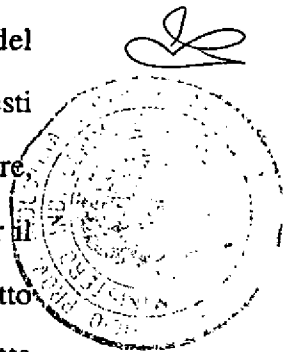
18 Stato dell'arte.

19 E' nota la struttura ed il funzionamento del caminetto. Esso, si
20 caratterizza per il fatto di presentare una base o basamento, essenzialmente
21 statica, sul cui lato superiore, rivestito in materiale refrattario od ottenuto in
22 materiale pseudo-refrattario, si realizza il piano fuoco. Al di sopra del piano
23 fuoco, si sviluppa la cappa, di diversa foggia, la quale raccoglie, convoglia ed
24 immette i fumi di combustione in un conveniente comignolo all'uopo
25 predisposto. La moltitudine di caminetti oggi presente sul mercato, rende il



1 settore densamente popolato, tant'è che appare assai difficile riassumerlo
2 secondo una precisa classificazione, ciò nonostante, una prima distinzione
3 può essere fatta in funzione della diversa origine. Così, ad esempio, i primi
4 sono quelli artigianali, che essendo perlopiù costruiti da maestri d'arte,
5 vengono considerati i cd. caminetti per eccellenza. I secondi, traggono spunto
6 dai primi, ma presentano un carattere tipicamente industriale, in quanto i
7 componenti che li costituiscono sono dati da manufatti prefabbricati,
8 modulari, da posare in sito mediante l'utilizzo di cementi per la
9 solidalizzazione dell'assieme. Infine, è nota una terza categoria, diremo
10 ibrida, la quale utilizza dei componenti prefabbricati di base, come ad esempio
11 il piano fuoco ed il dorso, e sui quali, una volta messi in opera al grezzo, si
12 provvede con l'impiego di una componente artigianale nell'eseguire il
13 rivestimento di finitura secondo le necessità.

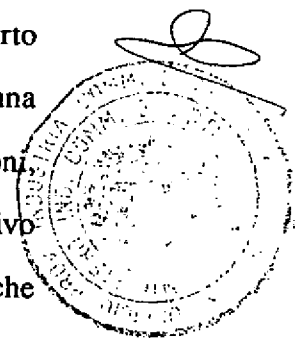
14 Una seconda distinzione praticabile, riguarda la destinazione del
15 caminetto, così vi sono quelli per interni e quelli per esterni, dove tra questi
16 ultimi è possibile fare rientrare la tipologia del barbecue. Quest'ultimo genere,
17 di provenienza anglosassone, si distingue dai precedenti unicamente per il
18 fatto di non utilizzare come via di sfogo dei fumi combusti un camino eretto
19 verticalmente lungo le pareti di un edificio, questo perchè si tratta
20 generalmente, di una struttura anche mobile, talvolta dissociata dalla
21 costruzione principale. Il barbecue più in dettaglio, abbraccia una moltitudine
22 di soluzioni, tra le quali vengono indicate anche quelle elettriche. La
23 tecnologia di riferimento, nei confronti della quale si rivolge il presente
24 trovato, interessa principalmente le applicazioni del primo tipo, ovvero le



1 tradizionali soluzioni di una certa dimensione, realizzate in sito, inamovibili,
2 ed ottenute mediante l'utilizzo di componenti prevalentemente prefabbricati.

3 In questo caso, si rileva la presenza di un basamento, ancorato
4 stabilmente al suolo, talvolta provvisto di recesso per accogliere la legna, la
5 cd. legnaia, sopra il quale vi è un piano, in refrattario, costituendo il piano
6 fuoco. Completa la struttura, una schiena e due fianchi che si ergono dal
7 piano fuoco, e sostengono la cappa, conica, con un breve tratto verticale sulla
8 sommità che funge da comignolo per la raccolta e la dispersione nell'ambiente
9 circostante dei fumi.

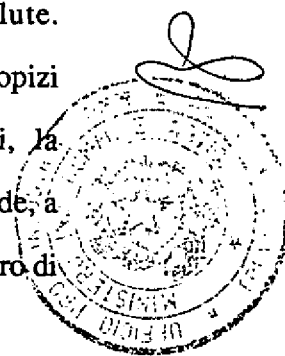
10 Una caratteristica comune del barbecue, è data dal fatto che il vano
11 operativo, delimitato dalle tre pareti, è predisposto sostanzialmente per due
12 funzioni, rispettivamente per ardere della legna sino ad ottenere un certo
13 numero di braci, e per cucinare dei prodotti alimentari appoggiati su una
14 griglia, frontale, anche del tipo registrabile. Nella prima delle due funzioni,
15 l'operatore deve provvedere a caricare il barbecue con un discreto quantitativo
16 di legna quindi accendere l'impianto e continuare ad alimentare il fuoco anche
17 durante la fase di cottura degli alimenti. Quest'ultima viene posta in essere
18 sulla parte anteriore del barbecue e può interessare una superficie più o meno
19 estesa, della rimanente parte non occupata dalla legna che arde. L'operatore,
20 quindi, procede di volta in volta, ad asportare le braci formatesi per disporle
21 convenientemente sotto la griglia interessata, rimuovendo la cenere esaurita
22 oramai priva di potere calorico. Con lo scopo di produrre un maggior
23 quantitativo di braci, nei barbecue di dimensioni generose, vengono previste
24 apposite strutture di metallo, le quali mantengono sollevate, dal piano, le
25 legna che ardono in modo tale da far scendere nella parte sottostante



1 unicamente le braci, e che come abbiamo visto, verranno di volta in volta
2 prelevate e distribuite uniformemente al di sotto della griglia.

3 Tale procedimento è fonte di problematiche, quantomeno fastidiose dal
4 lato della sopportabilità del fisico. In primo luogo, poichè si rende necessario
5 continuare ad alimentare regolarmente la fiamma, durante il processo di
6 cottura, l'addetto proteso in avanti a maneggiare gli alimenti nonchè ad
7 osservare il buon proseguimento, è permanentemente investito dal calore della
8 fiamma, il quale oltretutto non è affatto costante. Ciò produce un eccessivo
9 surriscaldamento della parte del corpo interessata, che può provocare, oltre
10 alla naturale scomodità di lavoro con una persistente sudorazione e probabile
11 percolamento al di sopra del cibo, anche dei problemi di salute.
12 L'inconveniente è maggiore nei periodi più caldi, peraltro i periodi più propizi
13 allo sfruttamento di tale attrezzatura, dove alle nostre latitudini, la
14 concentrazione dei raggi del sole unitamente al calore della fiamma, rende, a
15 causa delle ancora più elevate temperature, davvero insopportabile il lavoro di
16 fronte al braciere.

17 Ma non basta, l'eccessivo calore prodotto dalla legna che arde,
18 impedisce all'addetto una corretta movimentazione degli alimenti, in quanto
19 molto spesso il calore è talmente elevato che rende impossibile, o quantomeno
20 doloroso raggiungere i prodotti più prossimi all'estremità della griglia e
21 pertanto più vicini alla fonte di calore. Anche questo aspetto, ai fini della
22 cottura, non è per niente trascurabile. Infatti, è d'uso la rotazione degli
23 alimenti sottoposti al processo di cottura, poichè generalmente, quelli posti
24 all'estremità della griglia sono soggetti a temperature assai diverse da quelle
25 che coinvolgono i prodotti anteriormente, piuttosto attenuate.

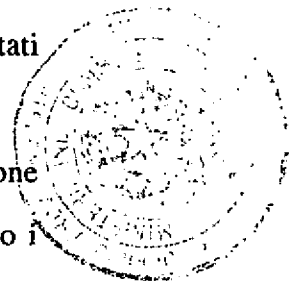


1 Problemi, infine, riguardano anche l'alimentazione della fiamma, e per
2 la quale, nell'intento di apportare della nuova legna, si deve procedere ad una
3 eccessiva esposizione al calore delle braccia .

4 Un secondo aspetto negativo, non per questo trascurabile, riguarda
5 l'inamovibilità dei barbecue. Questi, per quelli-diciamo più importanti, dal
6 punto di vista delle caratteristiche costruttive, sono in genere saldamente
7 ancorati al suolo, sicchè il posatore, nella posa in opera ed in linea di
8 massima, dovrebbe tenere sempre presente della sua corretta esposizione,
9 evitando successivamente al cuoco di essere investito frontalmente e
10 direttamente dai raggi del sole. Questa condizione, impedisce una corretta
11 visione, soprattutto dei cibi sottoposti ad una fase di cottura, e può partecipare
12 ad incrementare le temperature dell'ambiente circostante, disponendo di una
13 maggiore superficie di scambio termico, rendendo l'onere di cucinare ancora
14 più insopportabile.

15 Scopo del presente trovato è anche quello di ovviare ai succitati
16 inconvenienti.

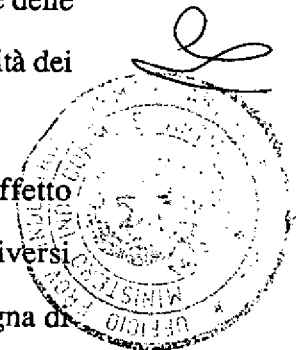
17 Questo ed altri scopi vengono raggiunti con la presente innovazione
18 secondo le caratteristiche di cui alle annesse rivendicazioni, risolvendo i
19 problemi esposti mediante una struttura di caminetto, particolarmente un
20 barbecue da esterni per la cottura di alimenti, anche provvisto di una parte
21 dinamica essendo girevole rispetto ad una sottostante statica di base,
22 comprendente un piano atto alla dispersione sullo stesso delle braci, e dal
23 quale si ergono perpendicolarmente, due fianchi ed un dorso essendo
24 eventualmente atti a supportare la cappa del caminetto con relativo condotto
25 per l'evacuazione dei fumi; ed in cui detta struttura prevede un'area di cottura



1 suddivisa in due parti, rispettivamente camera di combustione e camera di
2 cottura, detta suddivisione essendo ottenuta mediante una parete parafiamma
3 impegnata con l'estremità lungo i fianchi, delimitando una intercapedine
4 prossima al dorso e lasciando in evidenza due aperture rispettivamente una
5 superiore ed una inferiore, di cui quella sottostante costituendo bocca
6 d'accesso per il prelievo delle braci generate.

7 Per quanto riguarda la camera di combustione, si rileva che per
8 consentire una più comoda alimentazione, senza interferire con le fiamme
9 scaturite dalle legna che ardono all'interno della detta intercapedine così
10 ottenuta, alcune varianti alla struttura di barbecue prevedono unicamente delle
11 aperture praticate in logica corrispondenza, rispettivamente sulla sommità dei
12 fianchi o sul dorso.

13 In tal modo, attraverso il notevole apporto creativo il cui effetto
14 costituisce un immediato progresso tecnico, vengono conseguiti diversi
15 vantaggi. Innanzitutto, è possibile citare il fatto che si consente alle legna di
16 ardere, anche con virulenza senza che le fiamme ed il calore generato da
17 queste, possano interferire con l'area di cottura. Tale condizione agevola il
18 lavoro del cuoco, il quale pertanto non viene investito da fonti eccessive di
19 calore rendendo più piacevole e meno faticosa, oltrechè salutare, la fase di
20 cottura degli alimenti. Ulteriormente, si rileva che la separazione, in due
21 camere, rispettivamente una di combustione ed una di cottura, del barbecue,
22 impedisce una sostanziale disuniformità nella distribuzione del calore, in
23 quanto anche i cibi collocati sulla griglia, nella parte posteriore, non saranno
24 più investiti direttamente dal calore originato dalle fiamme, ovviando al
25 pericolo di un eccessivo abbrustolimento. Dal punto di vista strutturale,



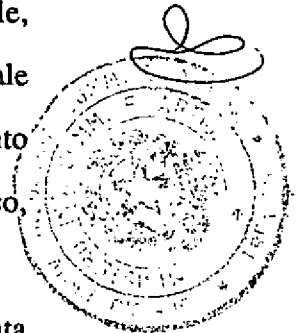
1 inoltre, la creazione di aperture alternative per l'alimentazione della fiamma,
2 consente una minore esposizione al calore delle parti del corpo, pertanto
3 rendendo maggiormente praticabile l'operazione di caricamento della legna.
4 Infine, il fatto di presentare una camera di combustione, essenzialmente
5 raccolta, permette una minore interferenza delle condizioni atmosferiche ed in
6 particolare dell'azione vorticosa del vento, con una percepibile riduzione dei
7 consumi.

8 Ancora un aspetto vantaggioso, deriva dal fatto di potere disporre di
9 una struttura, composta da una base che supporta l'insieme barbecue cappa di
10 raccolta ed evacuazione dei fumi, di tipo orientabile. Esso in pratica si traduce
11 nel fatto di potere orientare comodamente la struttura, facendo sì che l'addetto
12 rimanga sempre con le spalle esposte all'azione dei raggi del sole,
13 indipendentemente dalla collocazione. Dal lato pratico, offre una sostanziale
14 riduzione dell'incidenza dei raggi del sole, con un conseguente abbattimento
15 della temperatura in loco e comunque, agevolando le operazioni del cuoco,
16 che, conseguentemente sarà anche meno accaldato ed affaticato.

17 Questi, ed altri vantaggi appariranno dalla successiva particolareggiata
18 descrizione di una soluzione preferenziale di realizzazione con l'aiuto dei
19 disegni schematici allegati, i cui particolari di esecuzione non sono da
20 intendersi limitativi ma unicamente esemplificativi.

21 La Figura 1., rappresenta un prospetto frontale di una soluzione di
22 barbecue per esterni, del tipo alimentabile frontalmente.

23 La Figura 2., rappresenta una vista in sezione laterale del barbecue di
24 cui in Figura 1.



1 La Figura 3., rappresenta una vista di pianta del barbecue di cui in
2 Figura 1.

3 La Figura 4., rappresenta un prospetto frontale di una seconda
4 soluzione di barbecue per esterni, del tipo alimentabile dal retro.

5 La Figura 5., rappresenta una vista in sezione laterale del barbecue di
6 cui in Figura 4.

7 La Figura 6., rappresenta una vista di pianta del barbecue di cui in
8 Figura 4.

9 La Figura 7., rappresenta un prospetto frontale di una terza soluzione
10 di barbecue per esterni, del tipo alimentabile dal fianco.

11 La Figura 8., rappresenta una vista in sezione laterale del barbecue di
12 cui in Figura 7.

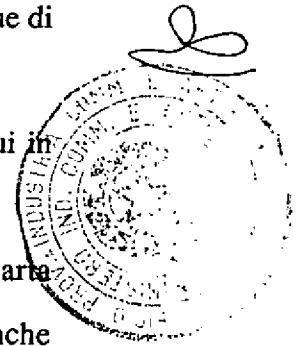
13 La Figura 9., rappresenta una vista di pianta del barbecue di cui in
14 Figura 7.

15 La Figura 10., rappresenta un prospetto frontale di una quarta
16 soluzione di barbecue per esterni del tipo alimentabile dal retro, ed anche
17 girevole alla base.

18 La Figura 11., rappresenta una vista in sezione laterale del barbecue di
19 cui in Figura 10.

20 Le Figure 12. e 13, rappresentano rispettivamente, una vista di pianta
21 del barbecue di cui in Figura 10, privo della cappa, ed una vista della sola
22 base.

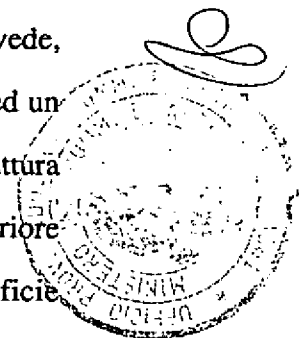
23 La Figura 14., rappresenta un prospetto frontale di un ulteriore
24 soluzione di barbecue per esterni del tipo alimentabile dal retro, e con piano
25 girevole.



1 La Figura 15., rappresenta una vista in sezione laterale del barbecue di
2 cui in Figura 14.

3 Infine, le Figure 16. e 17., rappresentano rispettivamente una vista di
4 pianta del barbecue di cui in Figura 14, privo della cappa, nonché una vista
5 della struttura inferiore di sostegno del detto piano girante.

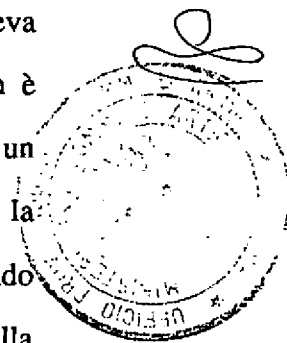
6 Facendo riferimento anche alle figure, si osserva in primo luogo che
7 un barbecue per esterni (A), può essere del tipo statico o dinamico (A'). Del
8 primo tipo, è parte una struttura composta da più moduli ad esempio
9 prefabbricati, e che può essere suddivisa essenzialmente in tre parti,
10 rispettivamente una inferiore con funzione di sostegno di un piano e di
11 legnaia, una intermedia comprendente l'area di combustione e cottura, ed una
12 superiore per la raccolta e l'evacuazione dei fumi. Quella inferiore prevede,
13 essenzialmente, un modulo costituito da due fianchi simmetrici (1, 1') ed un
14 dorso (2), il quale inferiormente è preferibile che sia annegato in una struttura
15 di base, ad esempio una soletta di cemento, non illustrata. Il bordo superiore
16 del detto modulo, è atto a supportare un ripiano (3), con una superficie
17 perimetrale (3') che sporge oltre il detto modulo di base, assolvendo alla
18 funzione di mensola, mentre l'intradosso (3'') sul quale vengono distribuite le
19 braci è preferibilmente ottenuto in materiale refrattario o simile a questo. Dal
20 detto ripiano (3) si ergono perpendicolarmente, tre pareti rispettivamente due
21 fianchi (4, 4') ed un dorso (5), i quali definiscono l'area intermedia. Infine,
22 dette tre pareti disposte essenzialmente a "C", sostengono una cappa (6),
23 essenzialmente conica, e provvista di comignolo (7) per la dispersione
24 nell'ambiente circostante dei fumi. Entrambe le pareti speculari (4, 4')
25 prevedono verticalmente, lungo l'intradosso, la realizzazione di una cava (8)



1 per parte, la quale presenta il medesimo sviluppo, in sezione, della testa (9')
2 di una parete parafiamma (9) così accolta. La detta parete (9), più in dettaglio,
3 resta in sospensione, ad una certa distanza dal ripiano (3) ottenendo una
4 apertura, e dal dorso (5), in modo tale da suddividere l'area intermedia in due
5 camere, rispettivamente una posteriore (a) di combustione, ove si alimenta la
6 fiamma, ed una anteriore (b) preposta alla cottura degli alimenti. Inoltre, nel
7 caso di specie, possono essere previste delle guide orizzontali (10) ottenute
8 specularmente sui fianchi (4, 4') ed a diverse altezze consentendo il sostegno,
9 al di sopra del detto ripiano (3), di una relativa griglia.

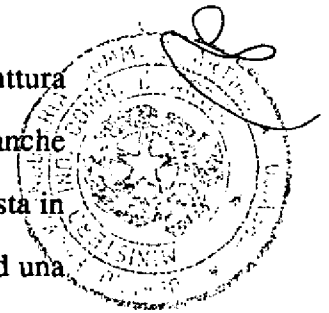
10 Ulteriormente, in relazione alla camera di combustione (a), si rileva
11 che la parete parafiamma (9), secondo una sezione trasversale, non è
12 rettilinea, ma prevede un primo tratto inferiore verticale (9'') seguito da un
13 tratto superiore obliquo (9''') e divergente, in modo tale da aumentare la
14 capienza dell'intercapedine nella camera (a), nella parte superiore, costituendo
15 congruo alloggiamento della legna da ardere. In prossimità della base della
16 camera di combustione (a), sono previste delle griglie longitudinali (11), del
17 tipo rimovibili, essendo sfilabili lateralmente, le quali hanno lo scopo di
18 sostenere superiormente la massa di legna ad ardere, facendo cadere nella
19 parte sottostante unicamente le braci, e che attraverso l'apertura di base (19)
20 vengono di volta in volta rimosse dall'addetto.

21 Nelle illustrazioni che seguono, (v. ad esempio Figg. 4 e 7) sono
22 previste due ulteriori tipologie di barbecue. Esse si caratterizzano,
23 sostanzialmente, per il fatto di presentare una diversa disposizione
24 dell'accesso alla camera di combustione (a) per l'alimentazione. Ed in effetti,
25 mentre nella prima soluzione descritta, la parete (9), ed in particolare il tratto



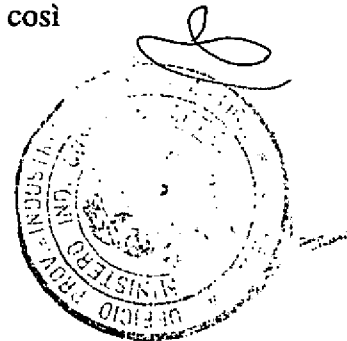
1 obliquo (9'') è piuttosto basso, e comunque inferiore al bordo (6') di inizio
2 della cappa (6), in entrambe le varianti alla prima soluzione, lo stesso tratto
3 (9'') e dunque la parete (9) nella sua totalità è maggiormente sviluppata in
4 altezza sino a coincidere grosso modo con la base della cappa (6),
5 occludendone l'agevole accesso per l'alimentazione frontale. In questo caso
6 pertanto, l'alimentazione può essere comunque assicurata, prevedendo per
7 una delle due varianti una imboccatura (12), ottenuta ad una debita altezza sul
8 dorso (5) corrispondendo alla camera di combustione (a), alternativamente
9 prevedendo una imboccatura (13), praticata, sempre corrispondendo alla
10 camera di combustione (a), lungo i fianchi (4, 4').

11 La detta soluzione di barbecue, infine, può prevedere una struttura
12 dinamica (A'), nel senso che consente, sostanzialmente, una rotazione anche
13 di 360° di almeno una parte della stessa. Più in dettaglio, essa è proposta in
14 due varianti, una prima in cui è buona parte della struttura che ruota, ed una
15 seconda, finalizzando alla rotazione la sola parte superiore comprensiva del
16 ripiano (3). Ancora più in particolare, nel caso della prima, si prevede la
17 predisposizione stabile ed al suolo, di una pedana (14), nella quale è annegato
18 un anello (15) ruotabile potendo essere su cuscinetti a sfere e sopra il quale è
19 ancorabile un basamento (16), provvisto inferiormente di uno zoccolo (16')
20 atto a prevedere, lungo il bordo sottostante, dei mezzi preposti al reciproco
21 impegno lungo il detto anello (15). Alternativamente, in luogo del detto anello
22 (15) può essere prevista unicamente una guida circolare, all'interno della
23 quale scorrono delle ruote, anche sferiche, impegnate sulla parte inferiore
24 dello zoccolo (16'). Il basamento (16), nel caso di specie, sostiene l'assieme



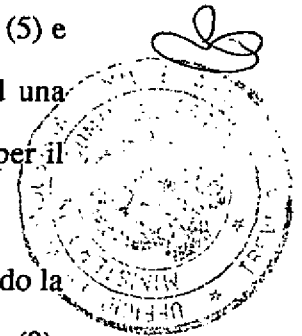
1 ripiano (3), fianchi (4, 4') dorso (5) e cappa (6, 7), ed è il tutto che ruota
2 rispetto alla pedana statica (14).

3 In una possibile variante, il barbecue (A') che si scompone in due
4 parti, comprende una prima parte statica, data da una pedana (14) alla quale si
5 unisce stabilmente il basamento (16), provvisto di legnaia. Sulla sommità del
6 basamento (16), sono impegnati perifericamente dei cuscinetti (17) sui quali
7 sono calettate delle rotelline (18) di scorrimento. In questo modo al di sopra di
8 detta superficie, viene appoggiato il ripiano (3), eventualmente provvisto
9 sull'intradosso di una corrispondente guida, e la relativa struttura composta
10 dall'assieme fianchi (4, 4') dorso (5) e cappa (6, 7), la quale risulta così
11 ruotabile indipendentemente dal detto basamento (16), pedana (14).



RIVENDICAZIONI

- 1
- 2 1. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni per la cottura
- 3 di alimenti, comprendente almeno un piano (3) atto alla dispersione sullo
- 4 stesso delle braci, e dal quale si ergono perpendicolarmente, due fianchi (4-
- 5 4') ed un dorso (5) essendo eventualmente atti a supportare la cappa (6) del
- 6 caminetto con relativo condotto (7) per l'evacuazione dei fumi;
- 7 **caratterizzata** dal fatto che l'area definita dal piano (3) fianchi (4-4') e
- 8 dorso (5), è suddivisa in due parti, rispettivamente una camera di
- 9 combustione (a) ed una camera di cottura (b), detta suddivisione essendo
- 10 ottenuta mediante una parete parafiamma (9) impegnata con l'estremità (9')
- 11 lungo i fianchi (4-4'), delimitando una intercapedine prossima al dorso (5) e
- 12 lasciando in evidenza due aperture rispettivamente una superiore ed una
- 13 inferiore, di cui quella sottostante costituendo bocca d'accesso (19) per il
- 14 prelievo delle braci generate nella detta camera di combustione (a).
- 15 2. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo la
- 16 rivendicazione 1., **caratterizzata** dal fatto che la parete parafiamma (9),
- 17 essendo impegnata con l'estremità (9') lungo i fianchi (4-4'), è in
- 18 sospensione rispetto ad un sottostante ripiano (3), ottenendo una apertura di
- 19 base (19) .
- 20 3. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
- 21 rivendicazioni 1. e 2., **caratterizzata** dal fatto che dal detto ripiano (3) si
- 22 ergono perpendicolarmente, tre pareti rispettivamente due fianchi (4, 4') ed un
- 23 dorso (5), i quali definiscono l'area intermedia, in cui, entrambe le pareti
- 24 speculari (4, 4') prevedono verticalmente, lungo l'intradosso, la realizzazione



- 1 di una cava (8) per parte, la quale presenta il medesimo sviluppo, in sezione,
2 della testa (9') di una parete parafiamma (9) così accolta.
- 3 4. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
4 rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal fatto che in relazione alla
5 camera di combustione (a), si rileva che la parete parafiamma (9), secondo
6 una sezione trasversale, non è rettilinea, ma prevede un primo tratto inferiore
7 verticale (9'') seguito da un tratto superiore obliquo (9''') e divergente,
8 aumentando la capienza dell'intercapedine nella camera (a), nella parte
9 superiore, costituendo congruo alloggiamento della legna da ardere.
- 10 5. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
11 rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal fatto che in prossimità della
12 base della camera di combustione (a), sono previste delle griglie longitudinali
13 (11), del tipo rimovibili, essendo sfilabili lateralmente.
- 14 6. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
15 rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal fatto che il tratto obliquo (9''')
16 della parete parafiamma (9) non si sviluppa sino alla sommità dei fianchi (4-
17 4'), arrestandosi al di sotto del bordo (6') di inizio della cappa (6),
18 costituendo bocca d'alimentazione frontale della camera di combustione (a).
- 19 7. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
20 rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal fatto che una variante prevede il
21 tratto obliquo (9''') e dunque la parete (9) essenzialmente coincidente con la
22 base della cappa (6), ed in cui una imboccatura (12) di alimentazione della
23 legna da ardere è ottenuta ad una debita altezza sul dorso (5) corrispondendo
24 alla camera di combustione (a), alternativamente prevedendo una imboccatura



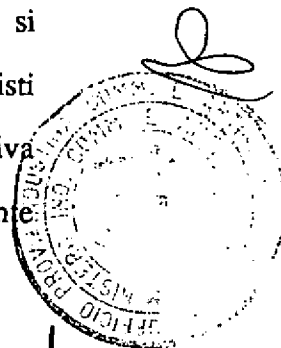
- 1 (13), praticata, sempre corrispondendo alla camera di combustione (a), lungo
2 i fianchi (4, 4').
- 3 8. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
4 rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal fatto che prevede una struttura
5 dinamica (A'), costituita da una pedana (14), provvista di mezzi di sostegno
6 di una parte indipendente, ruotabile rispetto ad essa e comprendente l'assieme
7 ripiano (3), fianchi (4, 4') dorso (5) ed eventualmente cappa (6, 7).
- 8 9. Struttura di caminetto, particolarmente un barbecue da esterni, secondo le
9 rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal fatto che alla pedana (14) si
10 unisce stabilmente il basamento (16), sulla sommità del quale, sono previsti
11 mezzi (17-18) di sostegno per rotazione di un ripiano (3), e relativa
12 struttura composta dall'assieme fianchi (4, 4') dorso (5) ed eventualmente
13 cappa (6, 7).

14 Treviso, 11.04.1997

15
16

p. il richiedente

(G. D'Agostini)



TV97A000040

p. CASAGRANDE Isidoro
un mandatarario G. D'Agostini

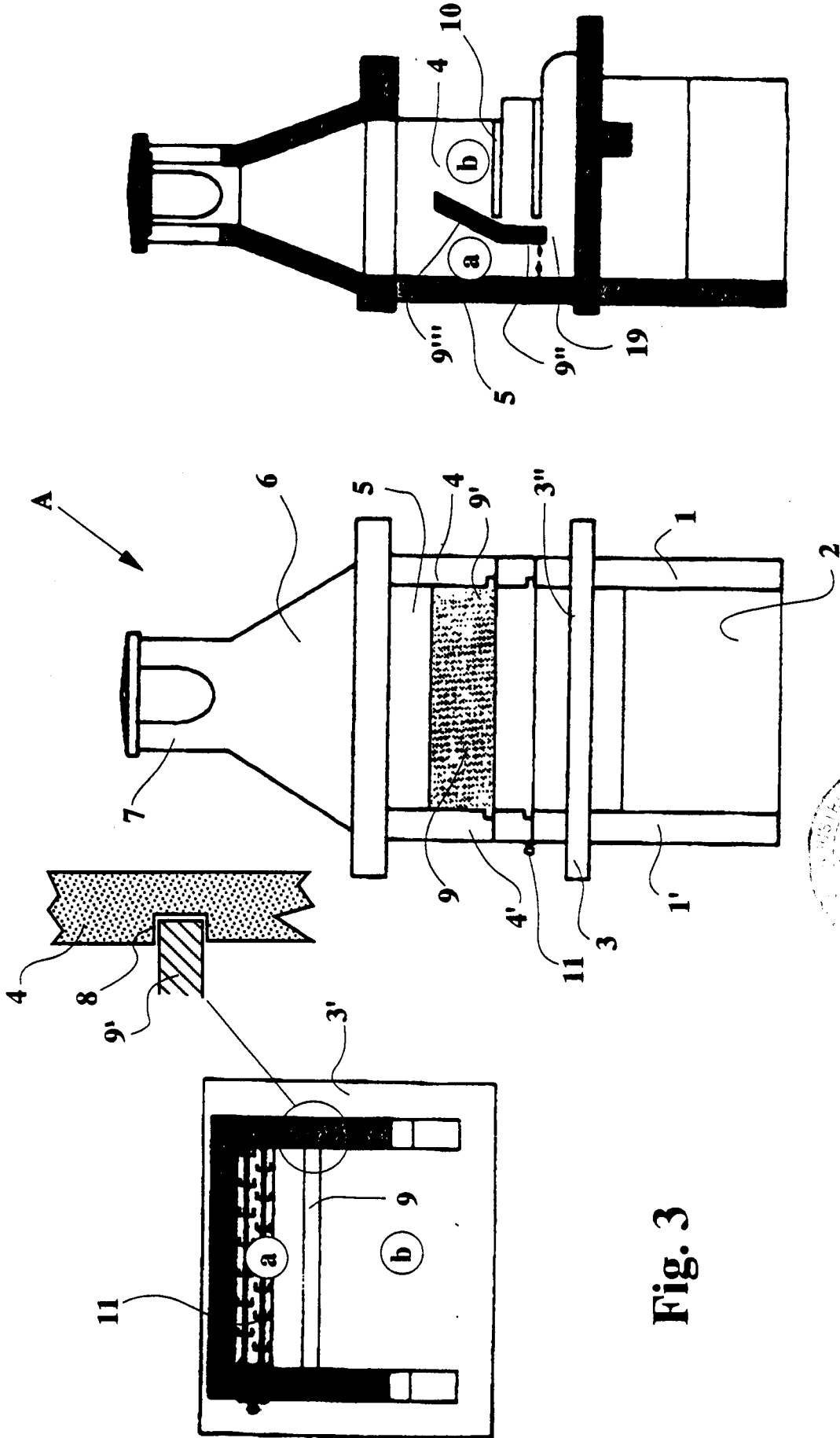


Fig. 2

Fig. 1

Fig. 3



TM 07A 000040

p. CASAGRANDE Isidoro
un mandatario: G. D'Agostini

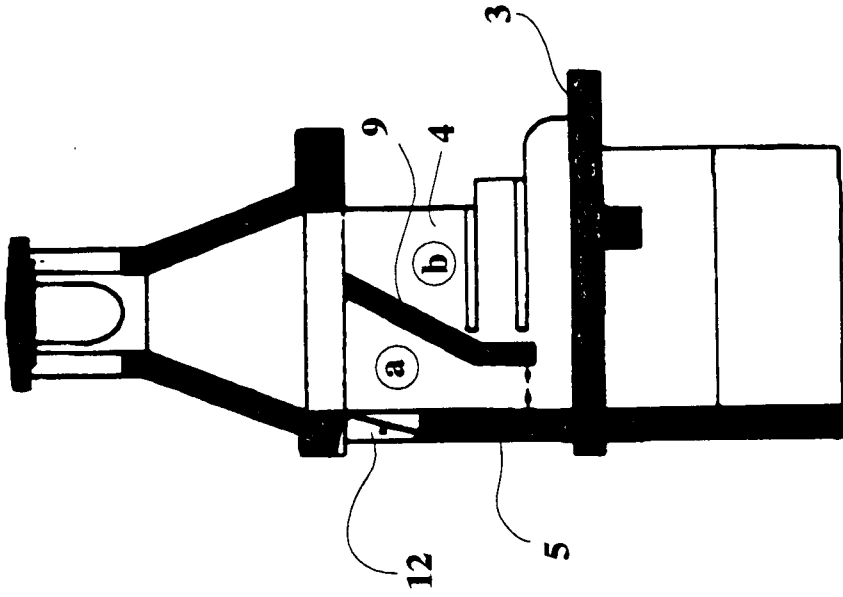


Fig. 5

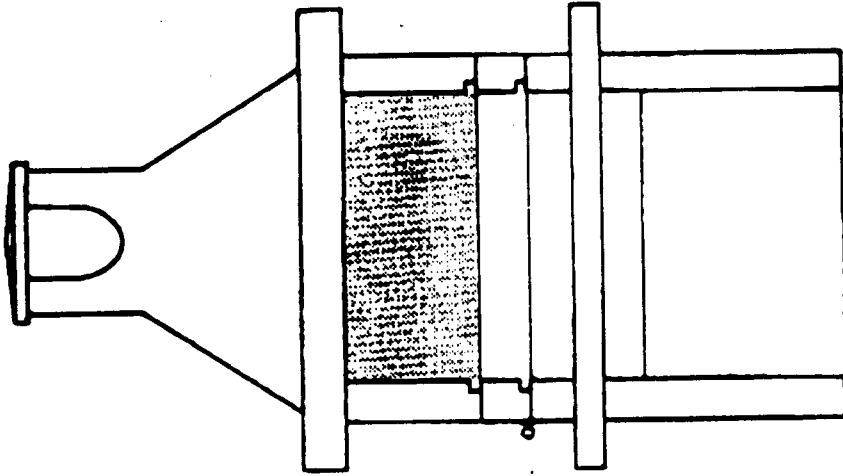


Fig. 4

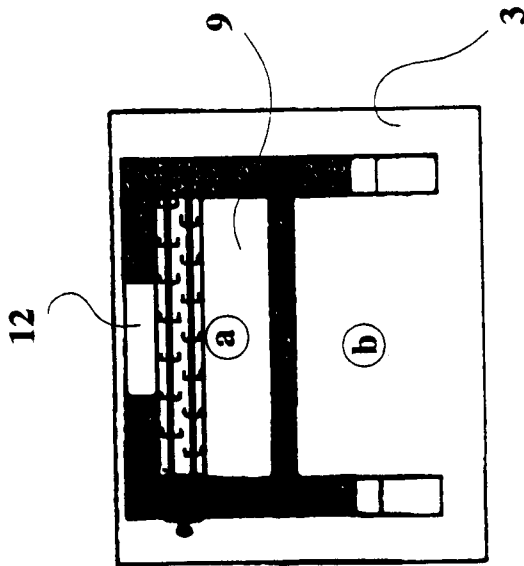
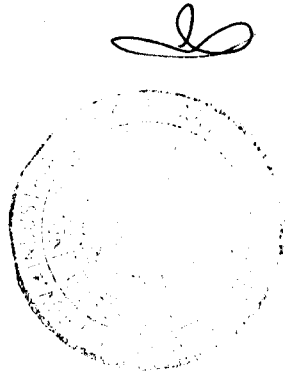


Fig. 6



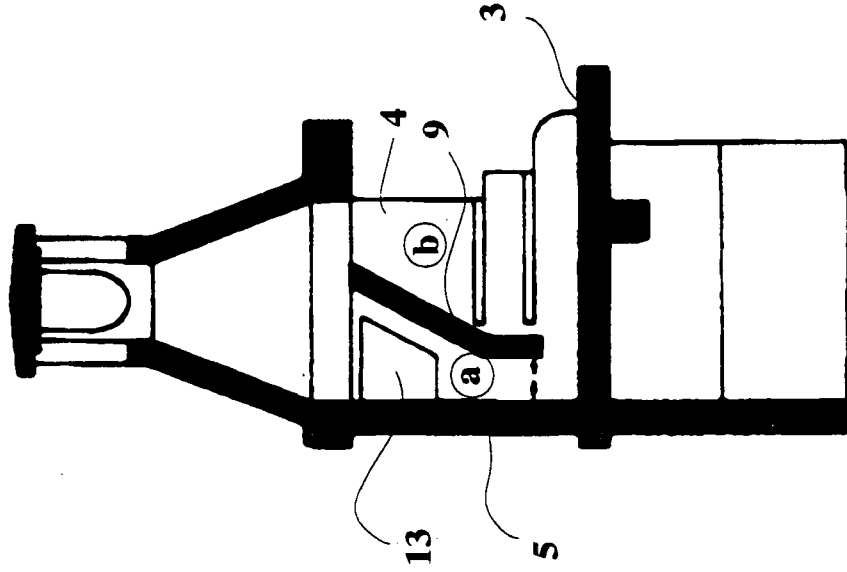


Fig. 8

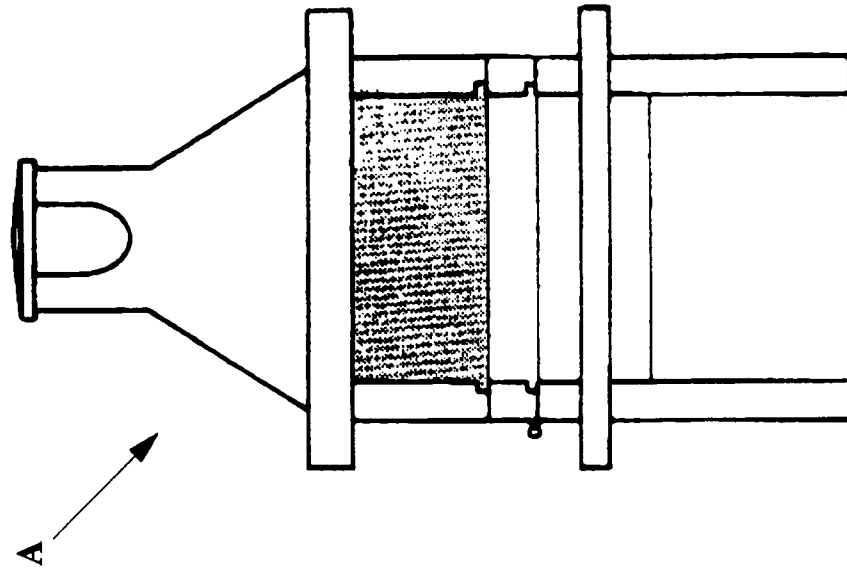


Fig. 7

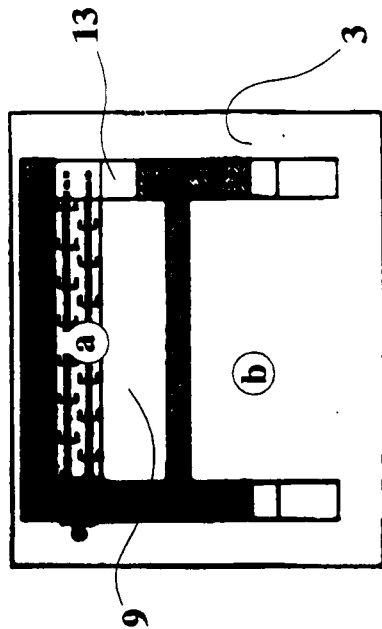
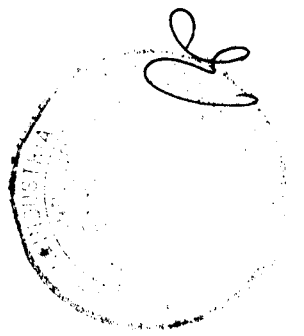


Fig. 9



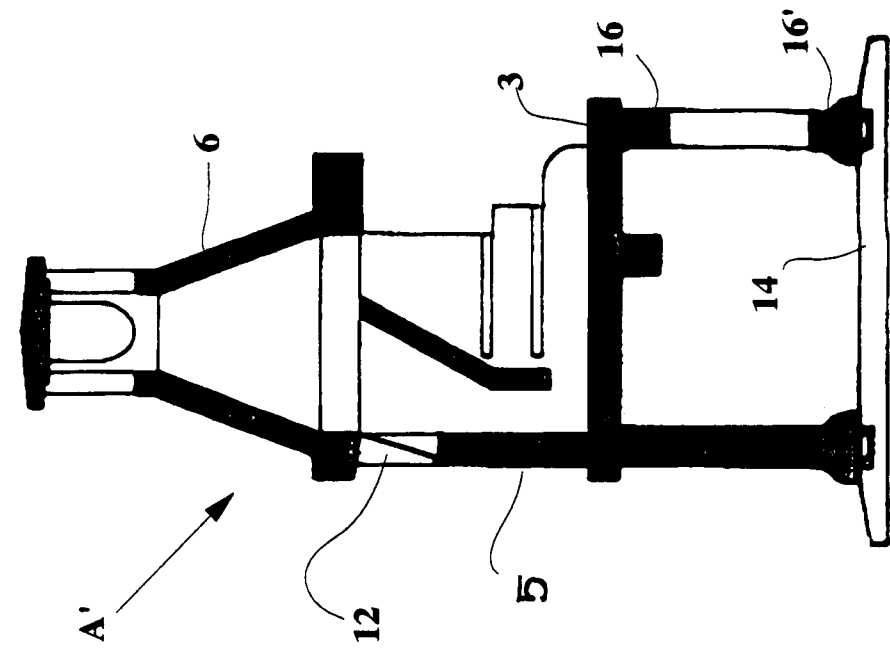


Fig. 11

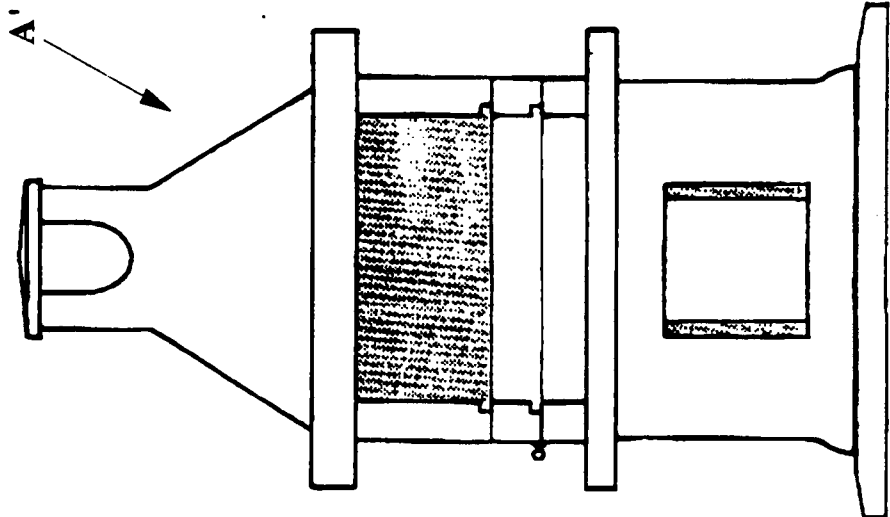


Fig. 10

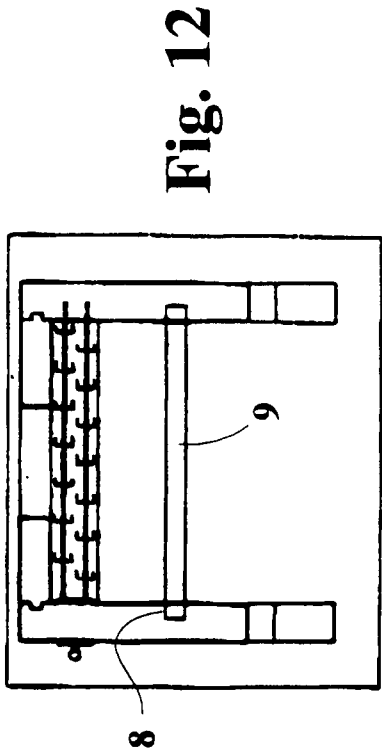


Fig. 12

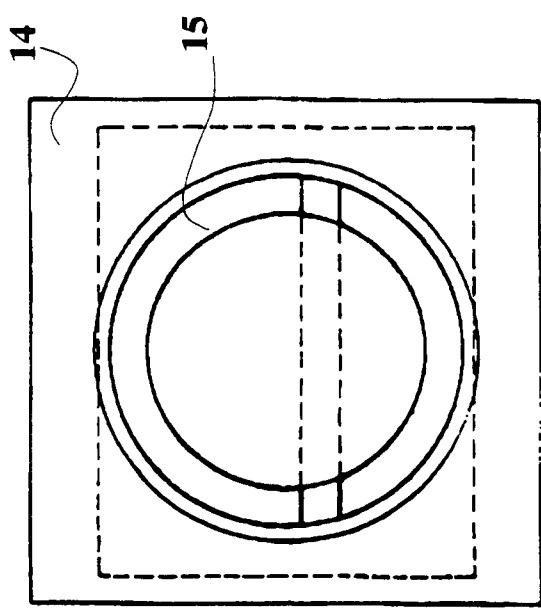
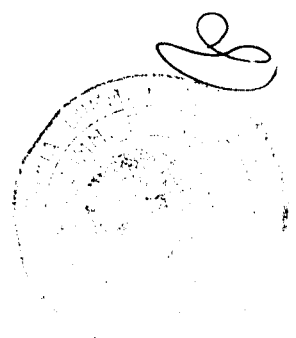


Fig. 13



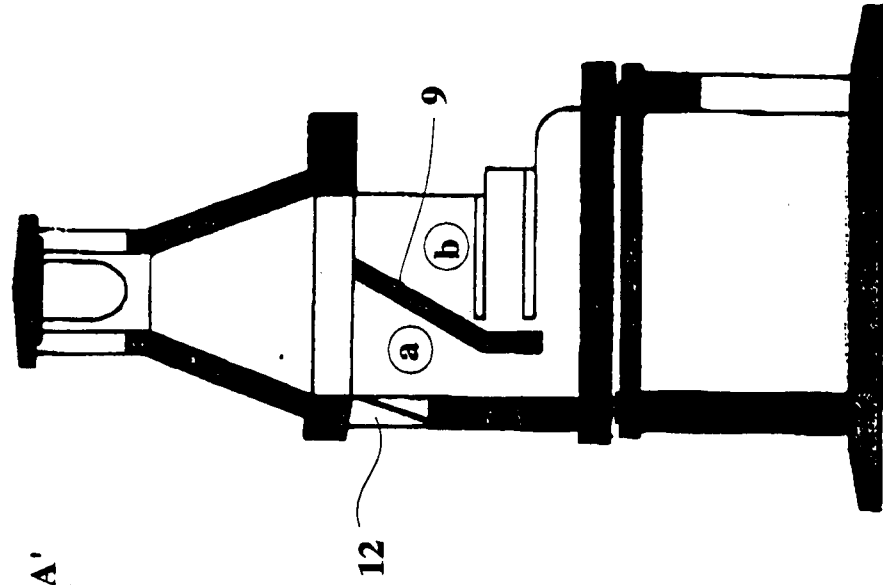


Fig. 15

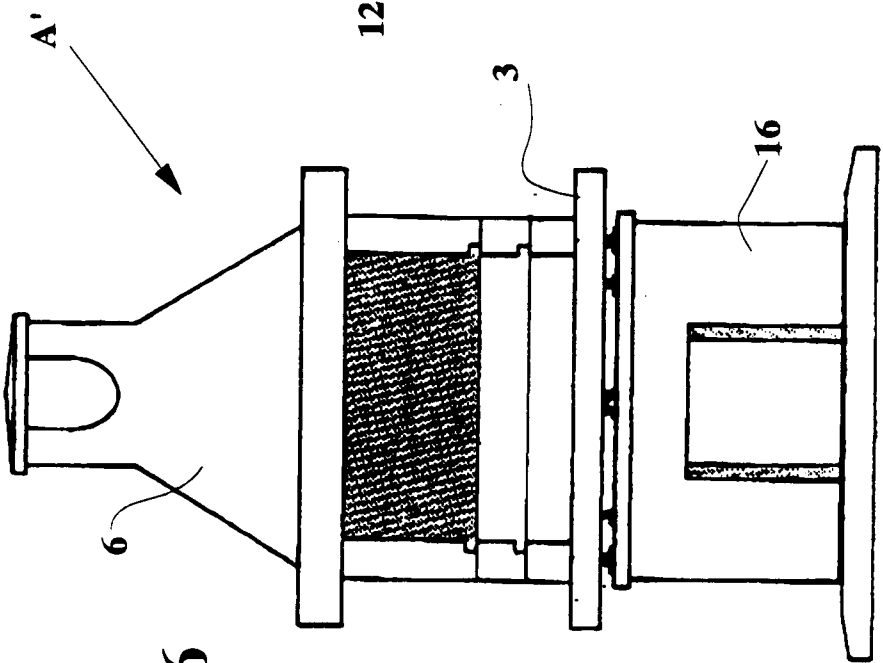


Fig. 14

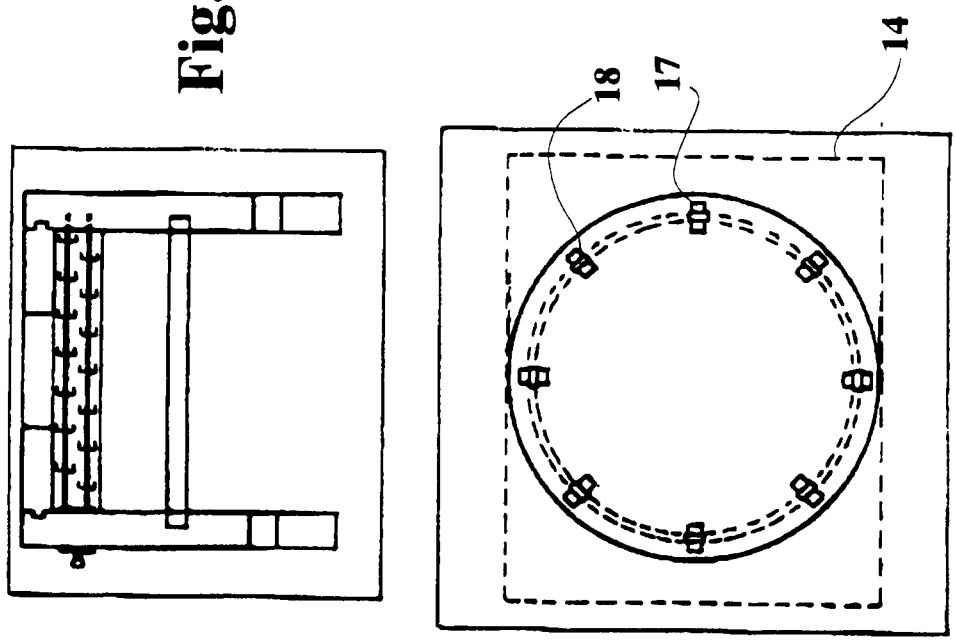


Fig. 17

