

Cuocisubito (Brevetto)

Apparato per la cottura straordinariamente veloce e automatica di vari cibi come la pasta alimentare di ogni forma e tipo, la verdura e gli ortaggi, i legumi, i cereali, la carne, il pesce, realizzato in tre modelli differenti negli ingombri esterni e denominati "Elettrodomestico", "Ristorazione", "Distributore automatico".

Un minuto, un solo minuto ed ecco cotto e pronto un piatto di pasta all'italiana impiegando, tra l'altro, pochissima energia. Accade infatti che i livelli prefissati di pressione e di temperatura, siano raggiunti in una decina di secondi; insomma, l'apparato si spegne autonomamente pochi secondi dopo l'accensione e svolge il ciclo di cottura per inerzia termica, cioè ad alimentazione spenta.

Nel caso di cibi che richiedano cotture di qualche minuto, l'apparato si accende per quattro o cinque secondi ad intervalli di circa un minuto e in detti quattro o cinque secondi, ripristina le condizioni prestabilite di pressione, temperatura e di ogni altro parametro.

Di macchine del genere si è sentito parlare molte volte; in alcuni casi, si è trattato di dispositivi che cuocevano delle paste alimentari pretrattate con "ammorbidenti" chimici.

In altri casi, si è trattato di presunti spaghetti che, in realtà, erano dei piccoli bucatini; circa il caso specifico degli spaghetti, il problema della cottura veloce è costituito proprio dall'interno, insomma dal cuore dello spaghetti che si cuoce con maggiore lentezza rispetto al resto della massa, ma la soluzione non poteva essere il bucatino.

Infine, in altri casi ancora, si è trattato, anzi si tratta, di semplici bollitori che fanno rinvenire delle porzioni di pasta alimentare precotta e surgelata ... insomma, non si è mai trattato di una macchina come la intendiamo noi.

Non ci riferiamo, dunque, nel modo più assoluto, a pasta alimentare realizzata apposta né precotta né surgelata né trattata chimicamente né a cose del genere; noi ci riferiamo unicamente alla stessa, precisa e identica pasta che si compra nel negozio alimentare di fiducia nel quale si è soliti rifornirsi.

Il fatto che si sia trattato di un progetto impegnativo, ci permette oggi di affermare che la nostra soddisfazione e credibilità si fonda su prove, esperimenti e collaudi che ci hanno permesso di avere ragione attraverso la costanza e lo studio.

Gli elementi risolutivi della **Cuocisubito** che presentiamo in questa descrizione, sono soprattutto da ascrivere all'applicazione precisa, meticolosa e professionale di alcuni principi della fisica, posti in relazione e sincronia tra essi.

Sono stati ideati, progettati e attuati diversi cinematismi, congegni, automazioni ed elementi meccanici ma, come accennato, l'intuizione principale consiste nell'essersi affidati all'applicazione di precisi e immutabili principi della fisica.

Possiamo pertanto parlare di particolari periodi e forme d'onda della corrente elettrica, di un avanzato sistema di elettro-induzione e termo-induzione, di temperature, di trasduttori piezoelettrici, di pressioni, di controlli e trasmissione dati e quant'altro, ma a rendere possibile il perfetto funzionamento della macchina in questione, è stata l'esatta sincronia tra gli accennati principi della fisica; nella macchina non esiste alcun processo chimico né si utilizzano radiofrequenze o microonde.

La tecnologia, brevettata e avanzatissima, è un processo di cottura in pressione moderata, a termo induzione che definiamo "vincolata" e alimentata con la normale energia elettrica d'uso domestico, che la stessa macchina modifica nel periodo e nella forma d'onda.

Detto processo di cottura non muta neppure minimamente nessuna delle caratteristiche naturali dei vari cibi e la pasta alimentare è esattamente la stessa pasta cruda che si cuoce e si mangia in casa propria.

Trattandosi di un processo di cottura per alimenti, desideriamo fugare ogni possibile malinteso, dunque, riaffermiamo e dichiariamo che nessuna fase né alcun ciclo o processo è affidato alla chimica, così come ogni materiale impiegato, risponde appieno alle norme ed esigenze per il trattamento e la cottura di prodotti alimentari.

Ciò che ha generato quest'idea, nonché la sua trasformazione in progetto e brevetto, è stato il desiderio di poter disporre di un piatto di pasta genuina, calda e cotta in un solo minuto, ovunque e a bassissimo ma proprio bassissimo costo.

Cuocisubito è infatti un distributore automatico di pasta alimentare cotta, ma anche una nuova macchina dedicata alla ristorazione e un elettrodomestico per uso casalingo che oltre alla pasta, può cuocere svariati cibi.

Il "Distributore Automatico o Vending" e i modelli "Ristorazione" ed "Elettrodomestico" hanno dimensioni ovviamente diverse ma identico sistema di cottura.

Il "Distributore Automatico o Vending" è dotato di congegni come il dosatore d'acqua e di pasta, il piatto e le bustine a scelta di alcuni tipi di salsa che, ovviamente, nelle le versioni "Ristorazione" ed "Elettrodomestico" non sono previsti.

La pressione d'esercizio è bassa e non raggiunge neppure il valore di quella delle normali pentole a pressione né delle tradizionali caffettiere.

La versione "Distributore Automatico o Vending" è completamente automatica in ogni sua funzione e può essere ubicata all'esterno come all'interno di centri commerciali, aeroporti, punti di ristorazione, mense, uffici, università, scuole, aziende, camping e quant'altro; è normalmente dotata di dosatore di spaghetti, ma può essere equipaggiata anche con dosatori di paste alimentari cosiddette corte.

Le versioni "Ristorazione" ed "Elettrodomestico" possono essere rifornite indistintamente di pasta lunga come spaghetti o tagliatelle, ma anche di pasta corta come penne, rigatoni, tortiglioni, eccetera.

Le fasi del ciclo sono gestite da software e riassunte in tempo reale, in grafico e dati, in un touch screen sul quale l'utente può personalizzare delle funzioni secondo i propri gusti, per esempio, i livelli di cottura (poco, normale o molto cotto).

L'apparato, dotato di sensori per gestire la temperatura, la pressione, i tempi stabiliti e ogni automatismo, completa il ciclo nel tempo programmato e varia alcuni parametri, in base al tipo di alimento, singolo o composto, che si desidera cuocere.

Dati tecnici

Modello	Alimentazione AC volt	Energia Kwh	Peso Kg.	Dimensioni cm.	<i>Materiale in contatto alimentare</i>	Sistema cottura mono dose e multi dose	Certific.ne
Vending	220 - 230 volt	2,2	62	60x50x120	<i>AISI 316 L</i>	Termo induzione vincolata	CE
Ristorazione	220 - 230 volt	2,2; 1,5	18	28x30x42	<i>AISI 316 L</i>	Termo induzione vincolata	CE
Elettrodomestico	220 - 230 volt	1,5	14	26x30x38	<i>AISI 316 L</i>	Termo induzione vincolata	CE