

<b>DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO</b>	<b>102021000020516</b>
<b>Data Deposito</b>	<b>01/09/2021</b>
<b>Data Pubblicazione</b>	<b>01/03/2023</b>

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D	1	34

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D	21	02

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D	81	26

Titolo

Contenitore per alimenti, in particolare pizza

Domanda di brevetto per invenzione avente per titolo "Contenitore per alimenti, in particolare pizza"

## DESCRIZIONE

### Campo di applicazione

- 5 L'invenzione di riferisce al campo della ristorazione e confezionamento di alimenti presentanti un certo grado di umidità e/o calore quale, ad esempio, la pizza pronta da asporto.
- In particolare, il trovato oggetto della presente domanda di brevetto si riferisce a contenitori per alimenti cotti pronti al consumo, particolarmente ma non esclusivamente pizze o similari.
- La presente invenzione riguarda inoltre l'uso di tali contenitori nel settore dell'industria della  
10 ristorazione come contenitori per il confezionamento e il trasporto di prodotti alimentari.

### Stato dell'arte

- Notoriamente per l'asporto delle pizze cotte le pizzerie utilizzando contenitori in cartone, di forma sostanzialmente parallelepipedica a base quadrata che vengono notoriamente realizzati con un fustellato di cartone ondulato e opportunamente sagomato in modo da poter essere ripiegato e  
15 assumere una conformazione scatolare.
- Tipicamente questa tipologia di contenitori è pertanto costituita da fustellati predisposti con linee di piegatura idonee a realizzare una scatola apribile e richiudibile, in modo che la pizza possa essere inserita all'interno e mantenuta in un ambiente chiuso e auspicabilmente isolante durante il trasporto.
- 20 Tipicamente la pizza che viene inserita nel contenitore è un alimento caldo e umido e pertanto sviluppa dei vapori che, una volta inserita nel contenitore, comportano una ulteriore cottura umida dell'alimento, con conseguente perdita della fragranza e delle caratteristiche organolettiche dell'alimento stesso.
- Inoltre il vapore sprigionato dall'alimento caldo condensa durante la fase di trasporto per  
25 l'inevitabile raffreddamento durante la fase di trasporto, compromettendo la pizza stessa in quanto bagnata e andando a bagnare anche il cartone favorendo la cessione di odori e sapori tra il contenitore e il contenuto stesso.
- I contenitori in cartone noti, inoltre, non consentono il raggiungimento di un livello di igiene opportuno per il fatto che vengono manipolati, assemblati e spesso preparati in forma impilata  
30 molte ore prima dell'uso andando ad occupare uno spazio all'interno del locale che spesso è destinato anche ad altre attività.

Inoltre la pizza in molti casi viene consumata direttamente nel cartone: questa pratica nasconde delle insidie non trascurabili in quanto per ragioni di economicità di produzione la maggior parte degli imballi di cartone per la pizza sono costituiti, secondo normativa, da una componente di cartone riciclato protetto da due fogli di pura cellulosa che possono essere accidentalmente  
5 intagliati da un coltello o da una andando ad esporre lo strato riciclato che, provenendo prevalentemente dal riciclo di carta stampata, comporta il rischio di migrazione dal contenitore al cibo di solventi comunemente utilizzati per rimuovere inchiostri e coloranti nel processo di riciclo della carta stampata.

Inoltre, questa tipologia di imballaggi è definita “mono-uso” e pertanto non riutilizzabile una volta  
10 conclusa la funzione di contenitore, con conseguenti problematiche derivanti dallo smaltimento in quanto detti contenitori risultano impregnati di olio e grassi e quindi gestibili come rifiuto indifferenziato.

Qualora anche il contenitore fosse realizzato esclusivamente in pura cellulosa, anche questa  
15 tipologia di contenitore comporta il significativo svantaggio di avere un elevato impatto ambientale per ciò che riguarda il reperimento della materia prima e l'impossibilità di essere riutilizzata, nonché lo svantaggio di compromettere le proprietà organolettiche del contenuto.

Il problema tecnico alla base della presente invenzione è pertanto quello di realizzare un contenitore  
per uso alimentare per alimenti pronti al consumo che risolva gli svantaggi dello stato dell'arte descritti, in particolare realizzando un contenitore per pizza da asporto che risulti igienico e che non  
20 comporti la migrazione di sostanze che in generale possano compromettere l'aspetto organolettico all'alimento in esso contenute.

Ulteriore scopo del trovato oggetto della presente domanda di brevetto è quello di realizzare un  
contenitore per pizza da asporto che risulti presentare caratteristiche tali da renderlo in una  
configurazione impilabile, in modo da ridurre l'ingombro nello spazio nel tempo di attesa che venga  
25 utilizzato, e sovrapponibile in maniera stabile una volta inserito l'alimento al suo interno senza che l'alimento venga a contatto diretto con l'elemento contenitore sovrapposto.

Ulteriore scopo del trovato oggetto della presente domanda di brevetto è quello di realizzare un  
contenitore per pizza da asporto che consenta ai vapori emessi dall'alimento caldo di fuoriuscire  
senza raffreddarsi e quindi evitando il fenomeno della condensazione all'interno del contenitore  
30 stesso.

Ulteriore scopo del trovato oggetto della presente domanda di brevetto è quello di realizzare un contenitore per pizza da asporto che a termine dell'utilizzo da parte del consumatore finale possa essere lavato e utilizzato nuovamente per scopi personali.

### Sommario dell'invenzione

5 Questo e ulteriori risultati sono ottenuti secondo la presente innovazione proponendo un contenitore per alimenti in particolare per pizza, avente una base di contenimento in materiale plastico al di sopra della quale può essere sovrapposto un coperchio di chiusura, detto coperchio di  
10 chiusura essendo realizzato in una forma preferenziale in materiale cartaceo, detta base presentante dei camini per la fuoriuscita di vapori oltre ad opportuni mezzi per essere inserita in una base identicamente realizzata in modo da risultare completamente inseribile in detta base  
15 identicamente realizzata a ottenere una configurazione impilabile, oppure atta ad essere sovrapposta stabilmente ad una base identicamente realizzata.

Secondo la presente descrizione, con il termine "materiale plastico" è da intendersi qualsiasi plastica in grado di venire in contatto con alimenti o prodotti alimentari.

15 In una forma preferenziale, ma non vincolante, il materiale plastico utilizzato per realizzare il contenitore oggetto della presente domanda di brevetto è scelto dal gruppo costituito da un blend di polistirolo cristallo e polistirolo antiurto.

Le caratteristiche e i vantaggi della presente invenzione risulteranno maggiormente evidenti dalla descrizione di una modalità realizzativa di realizzazione, detta descrizione essendo data a titolo  
20 indicativo ma non limitativo facendo riferimento ai disegni indicati.

### Breve descrizione dei disegni

Nell figure:

- La Fig 1 rappresenta una vista prospettica dall'alto del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- 25 - La Fig 2 rappresenta una vista prospettica laterale del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 3 rappresenta una vista prospettiva dal basso del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 4 rappresenta una vista prospettica di un particolare del contenitore secondo la forma di  
30 realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 5 rappresenta una vista prospettica laterale del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;

- La Fig 6 rappresenta una vista prospettica dal basso del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 7 rappresenta una vista prospettica di un dettaglio del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- 5 - La Fig 8 rappresenta una vista prospettica dal basso del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 9 rappresenta una vista prospettica dall'alto del contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 10 rappresenta una vista prospettica dall'alto del coperchio adattabile al contenitore  
10 secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 11 rappresenta una vista prospettica della modalità di associazione del coperchio al contenitore secondo la forma di realizzazione dell'invenzione;
- La Fig 12 rappresenta una vista prospettica della modalità di sovrapposizione stabile di una coppia di contenitori secondo la forma di realizzazione dell'invenzione.
- 15 - La Fig 13 rappresenta una vista prospettica della modalità di sovrapposizione stabile di una pluralità di contenitori secondo la forma di realizzazione dell'invenzione.

#### Descrizione dettagliata

Con riferimento alle succitate Figure, secondo l'invenzione è illustrato un contenitore (1) per alimenti pronti al consumo, in particolare prodotto quali pizze e simili.

- 20 Il contenitore (1) è di forma circolare e presenta una superficie inferiore (1.1), dotata di perimetro (P.1.1), e una superficie laterale (1.2) che si estende verticalmente rispetto alla superficie inferiore (1.1) lungo il perimetro (P.1.1) della stessa superficie inferiore (1.1).

Con riferimento alla Figure allegate, la superficie laterale (1.2) risulta dotata superiormente di una superficie perimetrale (P.1.2).

- 25 Con riferimento a Fig 4, la superficie laterale (1.2) giace su un ipotetico piano che risulta inclinato di un angolo  $\alpha > 90^\circ$  rispetto all'ipotetico piano su cui giace la superficie inferiore (1.1) del contenitore (1) e, conseguentemente, la superficie laterale (1.2) risulta svasata rispetto alla superficie inferiore (1.1).

- 30 Con riferimento a Fig 3, secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, la superficie inferiore (1.1) presenta una prima serie di settori circolari (2.1.1-2.1.n) e una seconda serie di settori circolari (2.2.1,2.2.n) detti settori circolari (2.1.1-2.1.n, 2.2.1,2.2) reciprocamente distanziati da una

serie di nervature radiali (3.1,3.n), che si sviluppano radialmente dal centro della superficie inferiore (1.1) verso la parte distale della superficie inferiore (1.1) stessa.

In particolare, con riferimento a Fig 4, ciascuna nervatura radiale (3.1,3.n) presenta una profondità (9) che è crescente dal centro della superficie inferiore (1.1) alla parte distale della superficie inferiore (1.1) stessa.

Con riferimento a Fig 6, secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto ciascun settore circolare (2.1.1,2.1.n) della prima serie risulta delimitato da una coppia di nervature radiali (3.n,3.n-1) e da una estremità distale costituita da un segmento curvo (4.1,4.1.n) del perimetro (P.1.1) della superficie inferiore (1.1).

Con riferimento a Fig 6 e Fig 7, secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto ciascun settore circolare (2.2.1,2.2.n) della seconda serie risulta una coppia nervature (3.1,3.n) e da una estremità distale costituita da una superficie semicircolare (5.1,5.n) la cui base (5.2,5.2.n) corrisponde a una porzione di segmento curvo del perimetro (P.1.1) della superficie inferiore (1.1). Secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, almeno due settori circolari (2.1.1,2.1.n) della prima serie si alternano a un settore circolare (2.2.1,2.2.n) della seconda serie.

Con riferimento a Fig 3 e Fig 5, ciascuna nervatura radiale (3.n) della superficie inferiore (1.1) si estende lungo la superficie laterale (1.2) a creare una seconda serie di nervature (3.2.1, 3.2.n) che si estendono verticalmente sulla superficie laterale (1.2) dal perimetro (P.1.1) della superficie inferiore (1.1) alla superficie perimetrale superiore (P.1.2) della superficie laterale (1.2).

Con riferimento a Fig 5, secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, ciascuna nervatura (3.2.1, 3.2.n) della superficie laterale (1.2) presenta una larghezza crescente dall'estremità inferiore all'estremità superiore.

Con riferimento a Fig 5 e Fig 8, secondo quanto precedentemente esposto, la superficie laterale (1.2) risulta costituita da una prima serie di porzioni di superficie laterale (6.1,6.n), dette porzioni di superficie laterale (6.1, 6.n) essendo delimitate da una coppia di nervature (3.2.1,3.2.n) presenti sulla superficie laterale (1.2), detta prima serie di porzioni di superficie laterale (6.1,6.n) alternate a una seconda serie di porzioni di superficie laterale (7.1, 7.n), detta seconda serie di porzioni (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) essendo anch'esse delimitate da una coppia di nervature (3.2.n, 3.2.n-1) presenti sulla superficie laterale (1.2).

In particolare, con riferimento a Fig 9, ciascuna porzione di superficie laterale (6.1,6.n) della prima serie corrisponde alla porzione di superficie laterale (1.2) della prima serie di settori circolari (2.1.1,2.1.n) della superficie inferiore (1.1).

Con riferimento a Fig 4 e Fig 9, ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie corrisponde alla porzione di superficie laterale (1.2) della seconda serie di settori circolari (2.2.1,2.2.n) della superficie inferiore (1.1).

Con riferimento a Fig 4 e Fig 7, ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie presenta alla base (5.n) una sezione inferiore rispetto alla sezione dell'estremità superiore.

Conseguentemente, ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie presenta una sezione tronco-conica.

Con riferimento a Fig 4, ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie presenta inoltre alla base un sottosquadro (11).

10 Secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, almeno due porzioni della prima serie di porzioni (6.1,6.n) di superficie laterale (1.2) si alternano a una porzione (7.1, 7.n) della seconda serie di porzioni della superficie laterale (1.2).

Con riferimento a Fig 2 e Fig 8, la superficie perimetrale (P.1.2) della superficie laterale (1.2) presenta una serie di recessi (10.n).

15 In particolare, ciascun recesso (10.n) è posto in corrispondenza dell'estremità superiore di una nervatura (3.2.1, 3.2.n), presenti sulla superficie laterale (1.2), delimitante due porzioni di superfici laterali (6.1,6.n) attigue.

In particolare, ciascun recesso (10.n) della superficie perimetrale (P.1.2) della superficie laterale (1.2) presenta una forma semicircolare.

20 Secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, con particolare a Fig 10 e Fig 11, ciascun recesso (10.n) alloggia all'occorrenza le porzioni semicircolari (21.n) della superficie (20.1, Fig 10) di un elemento piano (20, Fig 10) che funge da coperchio per il contenitore (1) oggetto della presente domanda di brevetto.

25 Secondo quanto precedentemente descritto, ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) corrispondente alla seconda serie di settori circolari (2.2.1,2.2.n) della superficie inferiore (1.1) per come realizzata consente la fuoriuscita del vapore generato dall'alimento caldo inserito nel contenitore (1) oggetto della presente domanda di brevetto, agendo come una sorta di camino ed evitando, conseguentemente, il ristagno del vapore all'interno del contenitore (1) stesso.

30 Inoltre, la presenza della prima serie di nervature radiali (3.1,3.n) della superficie inferiore (1.1) del contenitore (1) realizzato secondo quanto precedentemente descritto, conferisce alla struttura del contenitore (1) stesso solidità, oltre al fatto di agevolare la fuoriuscita del vapore verso l'estremità aperta di ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2).

Inoltre, ciascuna nervatura radiale (3.1,3.n) della superficie inferiore (1.1) del contenitore (1) funge da elemento di guida nel caso di utilizzo di dispositivi da taglio, del tipo lame di coltello, del prodotto contenuto nel contenitore (1), realizzato secondo quanto precedentemente descritto.

Ulteriore vantaggio del contenitore (1), realizzato secondo quanto precedentemente descritto, consta nell'elevata facilità di azione di sovrapposizione di una serie di contenitori (1).

Con particolare riferimento a Fig 4 e Fig 12, un primo contenitore (100) risulta sovrapponibile a un secondo contenitore (101) inserendo il sottosquadro (11), di cui è dotata la base di ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) del primo contenitore (100), nel recesso (10.n) di cui è dotata la superficie perimetrale (P.1.2) della superficie laterale (1.2) del secondo contenitore (101).

Secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, il contenitore (1) realizzato secondo quanto precedentemente descritto, consente di raggiungere gli scopi prefissati in particolare realizzando un contenitore, preferibilmente un contenitore per pizza da asporto che risulti facilmente impilabile in modo da ridurre l'ingombro nello spazio nel tempo di attesa prima che venga utilizzato ma che non necessiti di essere ripiegato come invece richiesto dalle soluzioni ad oggi note.

Con riferimento a Fig 13, secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, una serie di contenitori (100,101) possono essere pertanto sovrapposti stabilmente senza che il contenuto di ciascun contenitore (100,101) venga in contatto con la superficie inferiore del contenitore immediatamente successivo.

Inoltre, stante la particolare struttura del contenitore (1) oggetto della presente domanda di brevetto, i vapori emessi dall'alimento caldo possono fuoriuscire senza raffreddarsi evitando il fenomeno della condensazione all'interno del contenitore stesso.

Secondo il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, lo stesso contenitore (1) realizzato secondo quanto precedentemente descritto, può essere completamente inserito in un elemento (1) identicamente realizzato.

L'inserimento succitato si realizza per inserimento di ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) di un primo elemento all'interno della corrispondente porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) di un secondo elemento posto inferiormente.

## RIVENDICAZIONI

- 1) Contenitore per alimenti, in particolare per pizza, detto contenitore (1) essendo costituito da una superficie inferiore (1.1) circolare, detta superficie inferiore (1.1) e da una superficie laterali (1.2) che si estende lungo il (P.1.1) della superficie inferiore (1.1), detta superficie laterale (1.2) essendo dotata superiormente di una superficie perimetrale (P.1.2), detto contenitore (1) caratterizzato dal fatto che
- la superficie laterale (1.2) giace su un piano inclinato di un angolo  $\alpha > 90^\circ$  rispetto al piano su cui giace la superficie inferiore (1.1) del contenitore (1),
  - la superficie inferiore (1.1) presenta una prima serie di settori circolari (2.1.1-2.1.n) e una seconda serie di settori circolari (2.2.1,2.2.n), detti settori circolari (2.1.1-2.1.n, 2.2.1,2.2) essendo reciprocamente distanziati da una serie di nervature radiali (3.1,3.n) che si sviluppano dal centro della superficie inferiore (1.1) verso la parte distale della superficie inferiore (1.1) stessa,
  - ciascun settore circolare (2.1.1,2.1.n) della prima serie risulta delimitato da una coppia di nervature radiali (3.n,3.n-1) e da una estremità distale costituita da un segmento curvo (4.1,4.1.n) del perimetro (P.1.1) della superficie inferiore (1.1);
  - ciascun settore circolare (2.2.1,2.2.n) della seconda serie risulta delimitato da una coppia nervature (3.1,3.n) e da una estremità distale costituita da una superficie semicircolare (5.1,5.n) la cui base (5.2,5.2.n) corrisponde a una porzione di segmento curvo del perimetro (P.1.1) della superficie inferiore (1.1);
  - almeno due settori circolari (2.1.1,2.1.n) della prima serie si alternano a un settore circolare (2.2.1,2.2.n) della seconda serie;
  - ciascuna nervatura radiale (3.1,3.n) presenta una profondità (9) crescente dal centro della superficie inferiore (1.1) alla parte distale della superficie inferiore (1.1) stessa;
  - ciascuna nervatura (3.2.1, 3.2.n) della superficie laterale (1.2) presenta una larghezza crescente dall'estremità inferiore all'estremità superiore;
  - ciascuna nervatura radiale (3.1,3.n) della superficie inferiore (1.1) si estende lungo la superficie laterale (1.2) a creare una seconda serie di nervature (3.2.1, 3.2.n) che si estendono verticalmente sulla superficie laterale (1.2) dal perimetro (P.1.1) della superficie inferiore (1.1) alla superficie perimetrale superiore (P.1.2) della superficie laterale (1.2).
- 2) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che la superficie laterale (1.2) risulta costituita da una prima serie di porzioni di superficie laterale (6.1,6.n),

- dette porzioni di superficie laterale (6.1, 6.n) essendo delimitate da una coppia di nervature (3.2.1,3.2.n) presenti sulla superficie laterale (1.2), detta prima serie di porzioni di superficie laterale (6.1,6.n) essendo alternate a una seconda serie di porzioni di superficie laterale (7.1, 7.n), detta seconda serie di porzioni (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) essendo anch'esse delimitate da una coppia di nervature (3.2.n, 3.2.n-1) presenti sulla superficie laterale (1.2).
- 3) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascuna porzione di superficie laterale (6.1,6.n) della prima serie corrisponde alla porzione di superficie laterale (1.2) della prima serie di settori circolari (2.1.1,2.1.n) della superficie inferiore (1.1).
  - 4) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie di porzioni corrisponde alla porzione di superficie laterale (1.2) della seconda serie di settori circolari (2.2.1,2.2.n) della superficie inferiore (1.1).
  - 5) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie presenta alla base (5.n) una sezione inferiore rispetto alla sezione dell'estremità superiore.
  - 6) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie presenta una sezione tronco-conica.
  - 7) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) della seconda serie presenta inoltre alla base un sottosquadro (11).
  - 8) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che almeno due porzioni della prima serie di porzioni (6.1,6.n) di superficie laterale (1.2) si alternano a una porzione (7.1, 7.n) della seconda serie di porzioni della superficie laterale (1.2).
  - 9) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che la superficie perimetrale (P.1.2) della superficie laterale (1.2) presenta una serie di recessi (10.n).
  - 10) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascun recesso (10.n) è posto in corrispondenza dell'estremità superiore di una nervatura (3.2.1, 3.2.n), presenti sulla superficie laterale (1.2), delimitante due porzioni di superfici laterali (6.1,6.n) attigue.

- 11) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascun recesso (10.n) della superficie perimetrale (P.1.2) della superficie laterale (1.2) presenta una forma semicircolare.
- 12) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che ciascun recesso (10.n) alloggia le porzioni semicircolari (21.n) della superficie (20.1) di un elemento piano (20) che funge da coperchio per il contenitore (1).
- 13) Contenitore come da rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto di risultare sovrapponibile a un contenitore identicamente realizzato, detta sovrapposizione essendo realizzata per inserimento del sottosquadro (11) della base di ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) di un primo contenitore (100), nel recesso (10.n) della superficie perimetrale (P.1.2) della superficie laterale (1.2) di un secondo contenitore (101).
- 14) Contenitore come da rivendicazioni 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 caratterizzato dal fatto di risultare inseribile in un contenitore identicamente realizzato, detto inserimento essendo realizzato per scorrimento di ciascuna porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) di un primo elemento all'interno della corrispondente porzione (7.1, 7.n) di superficie laterale (1.2) di un secondo elemento posto inferiormente.

TAVOLA 1/6

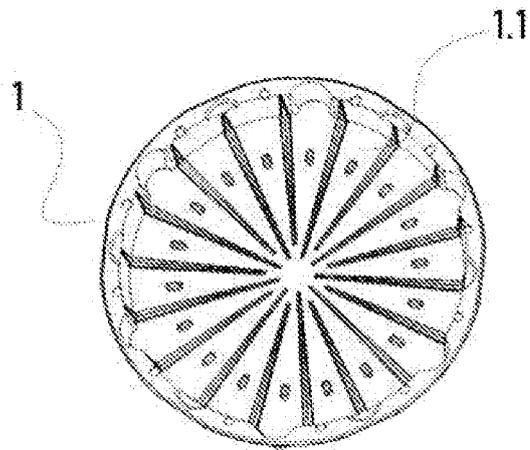


Fig 1

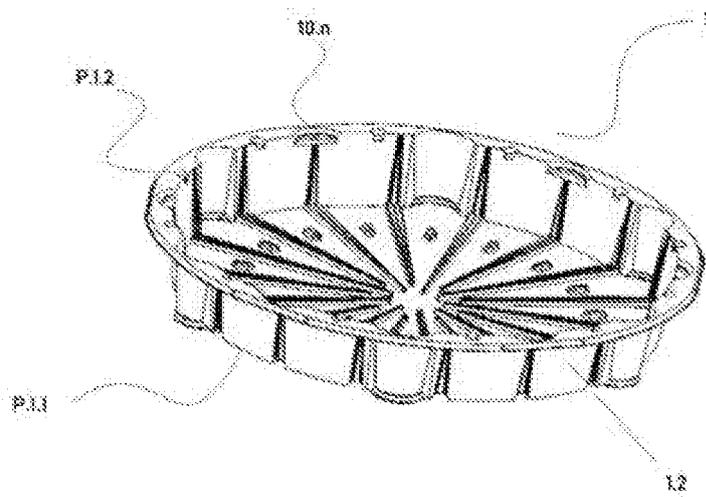


Fig 2

TAVOLA 2/6

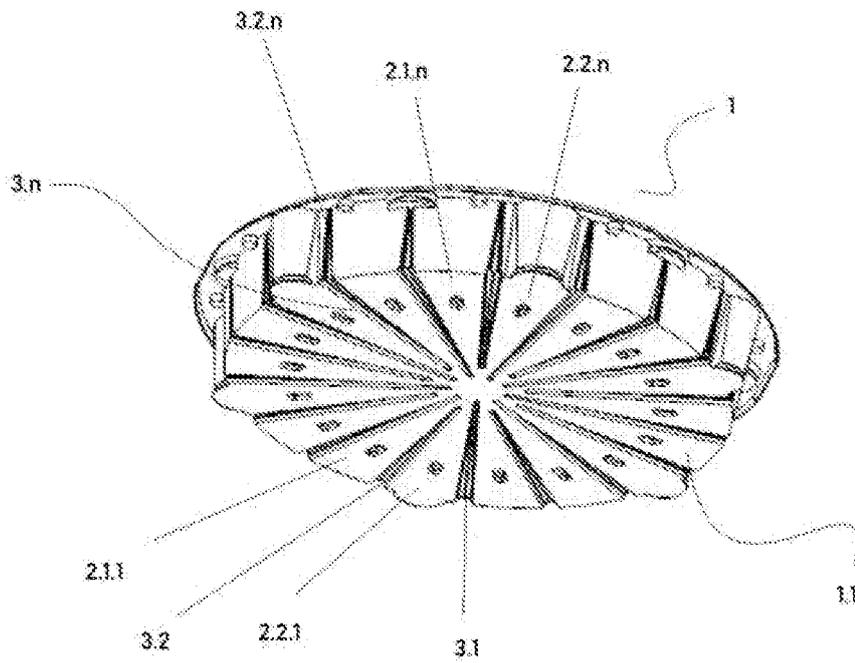


Fig 3

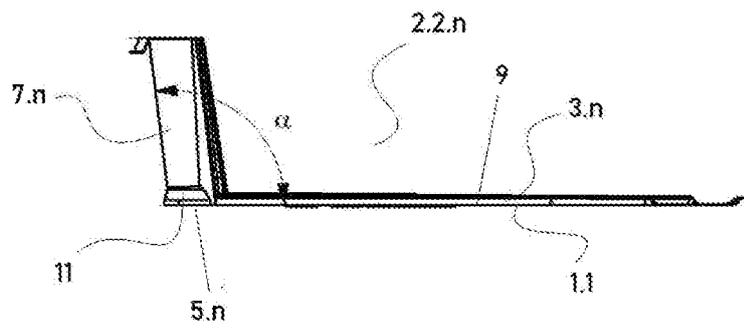


Fig 4

TAVOLA 3/6

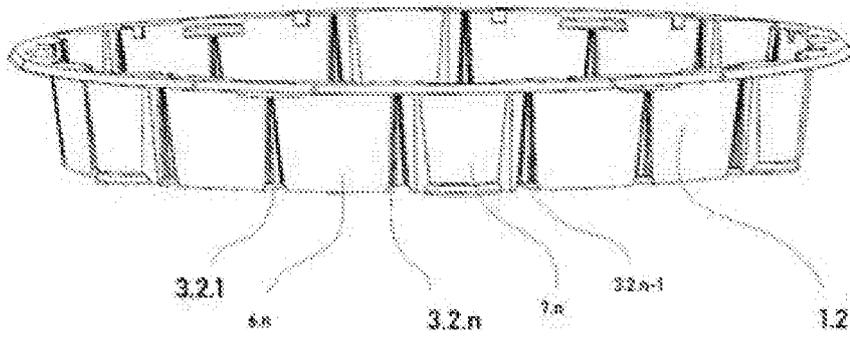


Fig 5

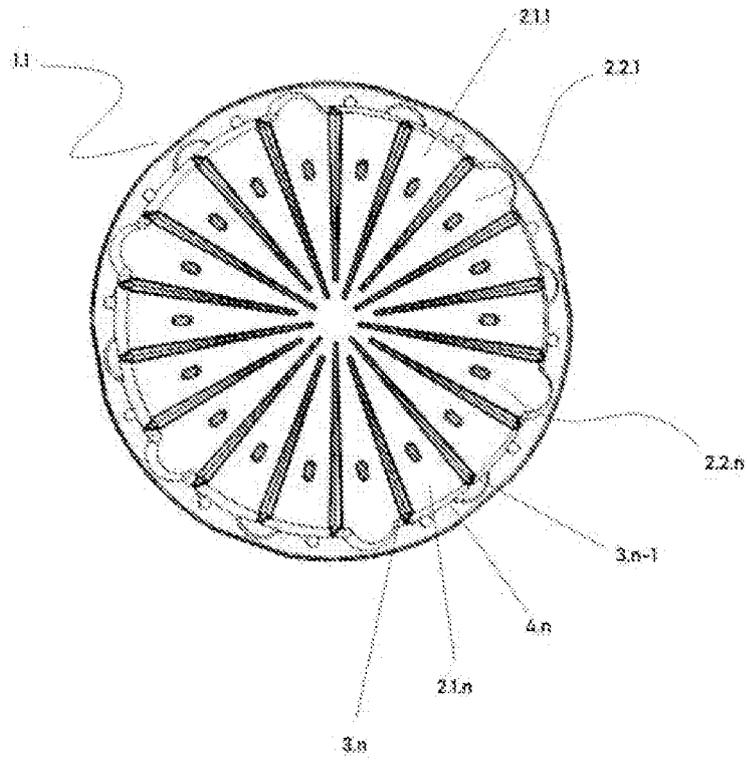


Fig 6

TAVOLA 4/6

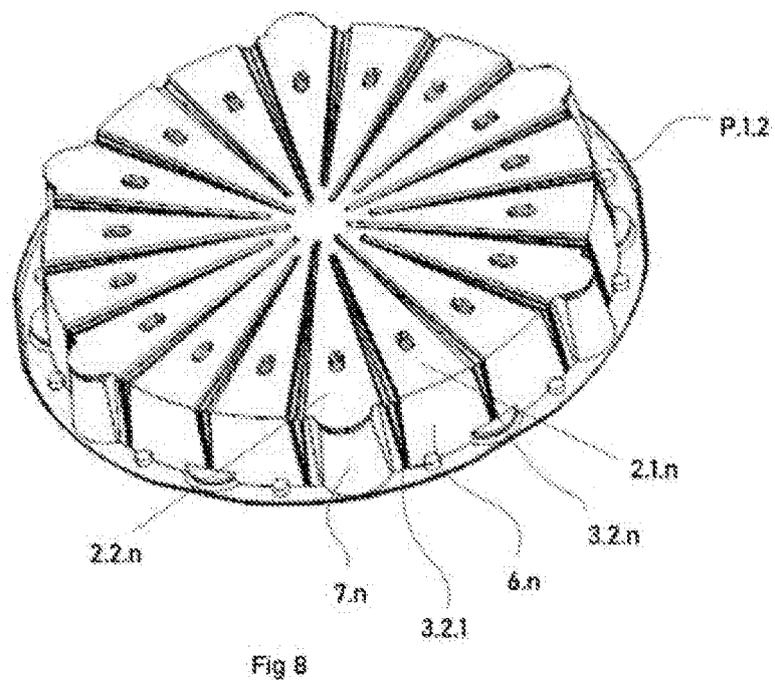
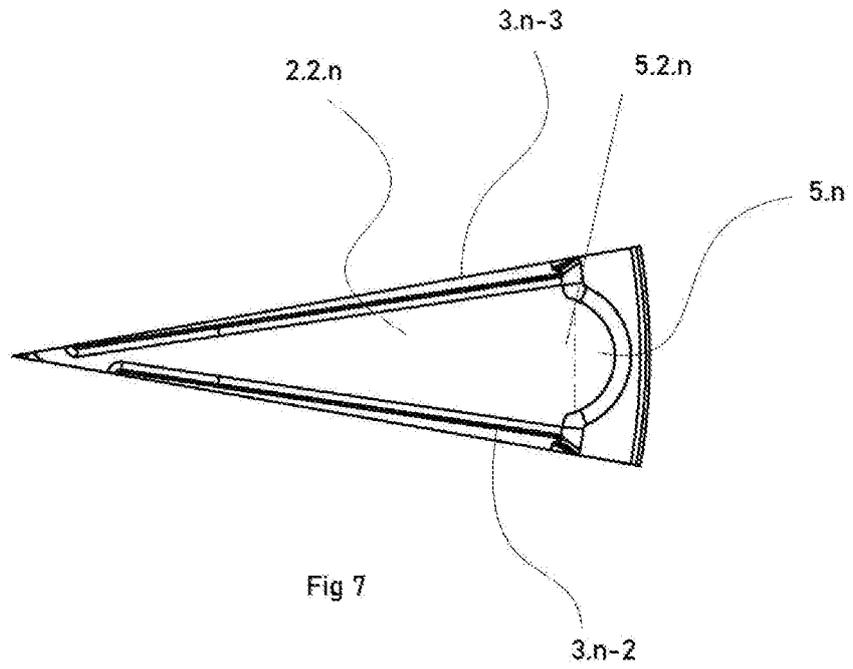


TAVOLA 5/6

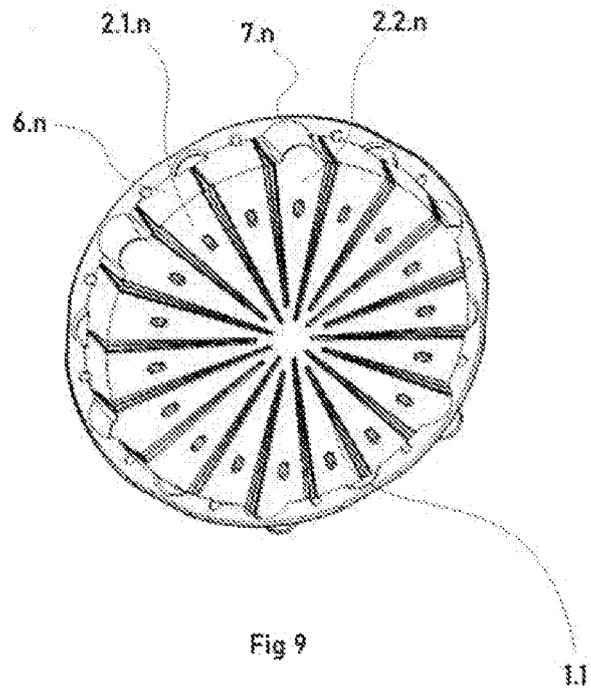


Fig 9

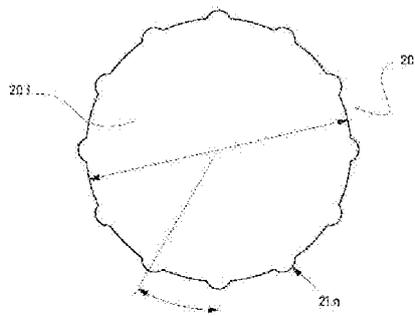


Fig 10

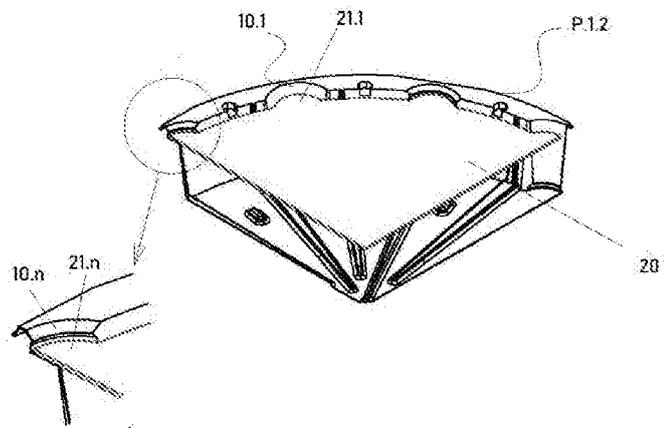


Fig 11

TAVOLA 6/6

