

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

**OPIS OCHRONNY
WZORU
PRZEMYSŁOWEGO**

(19) **PL** (11) **9052**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **7583**

(22) Data zgłoszenia: **21.03.2005**

(54)

Bagietka lub podkład do zapiekanek

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.12.2005 WUP 12/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**Zakład Produkcyjno-Handlowy „KLEINA”
Spółka Komandytowa, Nowe, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Kleina Jadwiga, Nowe, (PL)

PL 9052

Nr Rp. 9052

Klasa 01-01

Bagietka lub podkład do zapiekaneek

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest bagietka lub podkład do zapiekaneek wypieczona w formie stalowej z ciasta pszennego na fermentacji drożdżowej.

Wzór przemysłowy dotyczy szczególnego ukształtowania wyrobów rzemiosła piekarniczego.

Wzór przemysłowy rozwiązuje zagadnienie opracowania nowej formy bagietki lub podkładu do zapiekaneek sporządzonego z ciasta pszennego na fermentacji drożdżowej, mającego szczególny indywidualny zarys kształtów, linii, konturów i proporcji, nadającej się do wielokrotnego odtworzenia w sposób przemysłowy lub rzemieślniczy przy zastosowaniu konwencjonalnych procesów technologii piekarniczej.

Wzór przemysłowy jest szczegółowo zobrazowany na załączonych rysunkach, na których fig. 1 przedstawia widok perspektywiczny ukosem od góry odmiany pierwszej bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 2 taki sam widok odmiany drugiej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 3 taki sam widok odmiany trzeciej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 4 taki sam widok odmiany czwartej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 5 taki sam widok odmiany piątej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 6 taki sam widok odmiany szóstej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 7 taki sam widok odmiany siódmej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 8 taki sam widok odmiany ósmej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek, fig. 9 taki sam widok odmiany dziewiętej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek i fig. 10 taki sam widok odmiany dziesiątej tego samego rodzaju bagietki lub podkładu do zapiekaneek.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek jest sporządzona z mąki pszennej, wody, soli, cukru, tłuszczu roślinnego oraz drożdży, po przeprowadzonej konwencjonalnie fermentacji drożdżowej. Wypiek bagietki lub podkładu do zapiekaneek w każdej z dziesięciu opisanych odmian prowadzony jest w formie piekarniczej wielogniazdowej o specjalnej konstrukcji. Wypieczona bagietka lub podkład do zapiekaneek ma kolor swoisty jasno słomkowy i charakteryzuje się chrupką skórą i porowatym miększym typowym dla ciasta drożdżowego.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w pierwszej odmianie wykonania (fig. 1), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w drugiej odmianie wykonania (fig. 2), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w trzeciej odmianie wykonania (fig. 3), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi więcej jak trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w czwartej odmianie wykonania (fig. 4), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w piątej odmianie wykonania (fig. 5), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o

podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy jest większa od trzykrotności jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w szóstej odmianie wykonania (fig. 6), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy jest większa od trzykrotności jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w siódmej odmianie wykonania (fig. 7), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w ósmej odmianie wykonania (fig. 8), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w dziewiątej odmianie wykonania (fig. 9), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, których końce przechodzą dwoma jednakowymi łukami o dużym promieniu w usytuowany w osi symetrii wierzchołek owalu, zarysowany łukiem o małym promieniu, równym jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi więcej jak trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w dziesiątej odmianie wykonania (fig. 10), ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawę-

dzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, których końce przechodzą dwoma jednakowymi łukami o dużym promieniu w usytuowany w osi symetrii wierzchołek owalu, zarysowany łukiem o małym promieniu, równym jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek według wzoru przemysłowego, dzięki charakterystycznemu indywidualnemu zarysowi kształtów, linii, konturów i proporcji, ma dolną podstawę i górną powierzchnię zupełnie płaską, o takich samych wymiarach, proporcjach, barwie, chropowatości i chrupkości, co pozwala na pełną unifikację gramaturowo – asortymentową wyrobu w warunkach prefabrykowanej produkcji masowej przerw spożywczych, na przykład produkcji zamrażalniczej zapiekaneek. Szczególnym walorem bagietki lub podkładu do zapiekaneek według wzoru, jest jej kształt prostopadłościenny 'ostro krawędziowy, oparty na planie regularnego owalu, prostokąta obłonarożnego lub regularnego wrzeciona, pozwalający na otrzymanie dwu zupełnie identycznych połówek, po przecięciu w połowie wysokości, w płaszczyźnie równoległej do podstawy.

Cechy istotne wzoru przemysłowego.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek w pierwszej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w drugiej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w trzeciej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie

prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w czwartej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w piątej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy jest większa od trzykrotności jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w szóstej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy jest większa od trzykrotności jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w siódmej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, połączonych dwoma jednakowymi łukami, których promienie są równe połowie szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w ósmej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremnego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego prostokąta, składającego się z dwu równoległych do siebie dłuższych prostych, połączonych z dwoma krótszymi prostymi czterema jednakowymi łukami, których promienie są równe jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w dziewiątej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremnego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, których końce przechodzą dwoma jednakowymi łukami o dużym promieniu w usytuowany w osi symetrii wierzchołek owalu, zarysowany łukiem o małym promieniu, równym jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa szerokości podstawy.

Bagietka lub podkład do zapiekaneek tego samego rodzaju w dziesiątej odmianie wykonania, charakteryzuje się następującymi cechami istotnymi wzoru przemysłowego. Ma kształt regularnego prostopadłościanu foremnego, mającego ostro zarysowane krawędzie, o podstawie w kształcie regularnego owalu, składającego się z dwu równoległych do siebie prostych, których końce przechodzą dwoma jednakowymi łukami o dużym promieniu w usytuowany w osi symetrii wierzchołek owalu, zarysowany łukiem o małym promieniu, równym jednej czwartej szerokości podstawy, przy czym długość całkowita podstawy stanowi trzykrotność jej szerokości, a wysokość prostopadłościanu jest równa połowie szerokości podstawy.

Zakład Produkcyjno – Handlowy

„KLEINA”

Spółka Komandytowa

Nowe – Polska

zastępowana przez

mgr inż. Andrzej M. Jęszke
rzecznik patentowy nr wp. 161/67

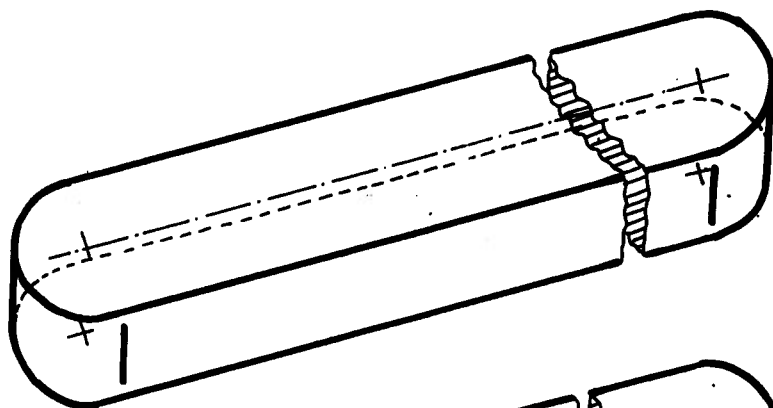


fig. 2



fig. 3

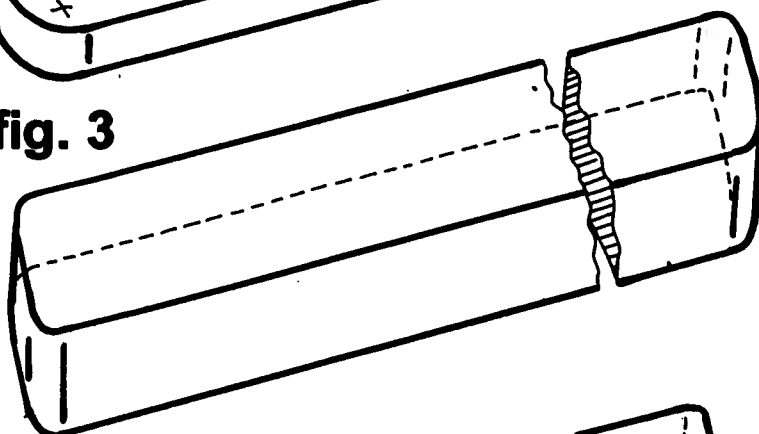


fig. 5



fig. 6

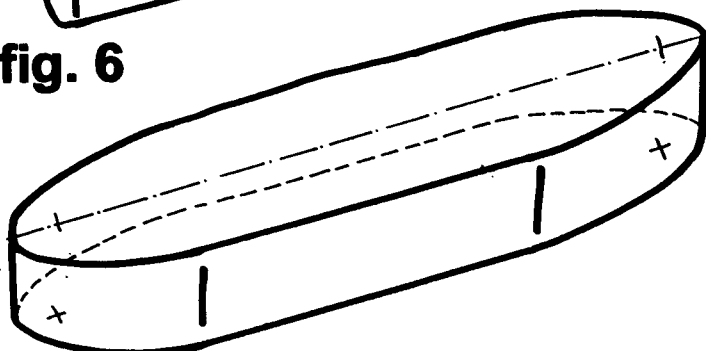


fig. 9

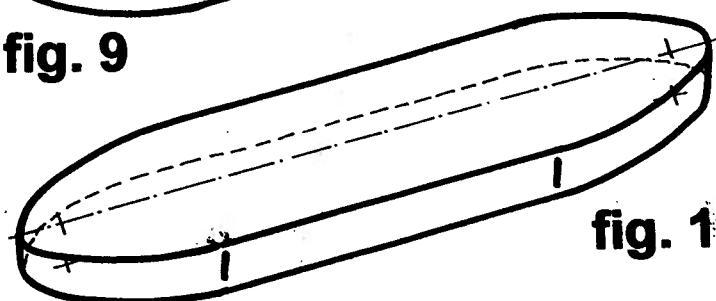


fig. 10

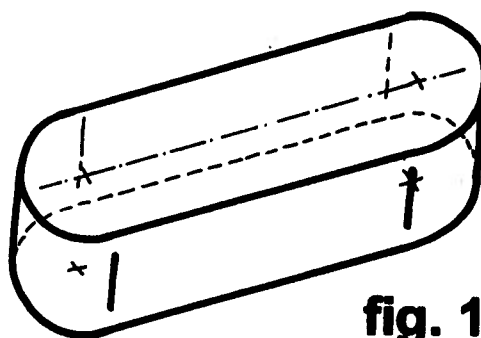


fig. 1

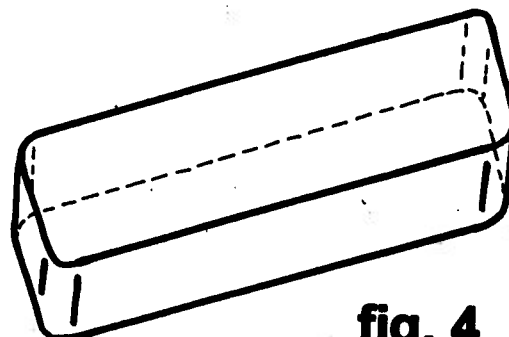


fig. 4

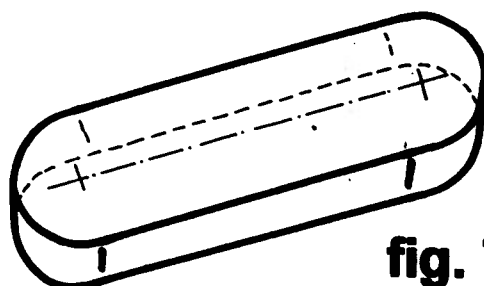


fig. 7

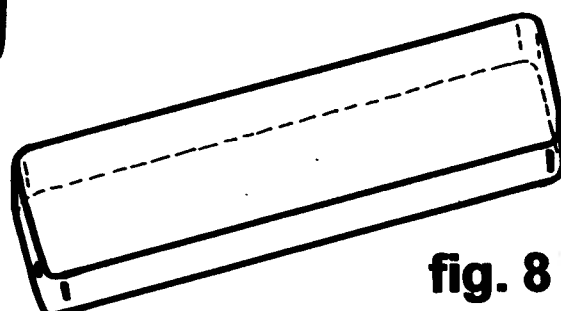


fig. 8

Zakład Produkcyjno – Handlowy

„KLEINA”

Spółka Komandytowa

Nowe – Polska

zastępowana przez

mgr inż. Andrzej M. Jaeske
rzecznik patentowy nr wp. 161/67