



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA NUMERO	202007901564144
Data Deposito	12/10/2007
Data Pubblicazione	12/04/2009

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
F	24	C		

Titolo

STRUTTURA DI CELLA DI LIEVITAZIONE PARTICOLARMENTE A CORREDO DI FORNI PER COTTURA DI CIBI

DESCRIZIONE

a corredo della domanda di brevetto per modello industriale di utilità avente per oggetto e

TITOLO

STRUTTURA DI CELLA DI LIEVITAZIONE, PARTICOLARMENTE A CORREDO DI FORNI PER COTTURA DI CIBI

A nome della Ditta **Moretti Forni S.p.A.**, Società per azioni di diritto italiano con sede in Via Meucci, 4, 61037 Mondolfo PU, Provincia di Pesaro-Urbino, codice fiscale 01298900414, in Persona del Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante Signor Marco Moretti.

Inventore designato il Signor Marco Moretti nato a Pesaro il 30 settembre 1937 e residente in 61100 Pesaro alla Via XI Febbraio n. 11 codice fiscale MRT MRC 37P30 G479F

A mezzo mandatario Gianluca Benedetti, avvocato in Pesaro, con domicilio eletto in 61100 Pesaro alla Via Cardinale G. Massala n. 12 presso l'Ufficio Brevetti Pedrini & Benedetti.

Depositata in data

con n.

RIASSUNTO

Struttura di cella di lievitazione, particolarmente a corredo di forni per cottura di cibi, comprendente almeno una coppia di camere indipendenti (7, 8), separate da paratia (9) estraibile e/o abbattibile e/o riducibile per conseguire l'unificazione dell'ambiente, occluse da sportelli a scomparsa (4) per mantenerle aperte senza intralci di sporgenze a



fungere anche indipendentemente l'una dall'altra da cella di lievitazione o da semplice cavalletto portateghe.

DESCRIZIONE DETTAGLIATA

Ambito della tecnica

Le celle di lievitazione propedeutiche alla cottura dei cibi in forno sono costituite, nelle loro strutture industriali più complesse, da armadi metallici con sistemi di riscaldamento interno, usualmente ad aria, convogliatori d'aria interni per ottimizzazione di omogeneità di temperatura ed umidità, regolatori elettronici di temperatura ed umidità.

Nei forni artigianali per cottura di alimenti da consumarsi immediatamente, costituiti per la più gran parte da forni per pizze, le celle di lievitazione hanno usualmente dimensioni più ridotte e, nella più gran parte dei casi, sono ricavate nel supporto del forno, risultando peraltro dotate degli stessi dispositivi ed accorgimenti che corredano gli esemplari industriali di maggior capienza.

Risulta peraltro intuitivo come, nei forni ad uso artigianale preminentemente per la cottura di pizze, usualmente collocati in ambienti non vasti, sussista in capo agli operatori esigenza di modularità in tali accessori operativi, nonché idoneità ad espletare una pluralità di funzioni.

Scopi del trovato

Scopo principale del presente trovato è, in tal quadro, quello di provvedere una struttura di cella di lievitazione, particolarmente a corredo di forni artigianali per la cottura di cibi, tale da rendere un servizio modulare all'operatore, ovvero tale da consentirne la relativa utilizzazione appunto quale cella di lievitazione, ma anche, in tutto od in parte, quale semplice supporto per le teglie, ovvero cosiddetto cavalletto.

UFFICIO BREVETTI
ROMA & BENEVENTO

Altro scopo del presente trovato è quello di conseguire lo scopo precedente attraverso un concetto di innovazione particolarmente idoneo all'applicazione nei forni artigianali, laddove le celle di lievitazione fungono usualmente da supporto per i forni, di tal che in qualsivoglia utilizzazione relativa, queste non abbiano ad interferire con i movimenti dell'operatore.

Altro scopo ancora del presente trovato è quello di conseguire gli scopi precedenti attraverso un concetto di innovazione applicabile a forni di qualsiasi genere e tipo, anche con destinazioni diverse da quella di cottura degli alimenti.

Ulteriore scopo del presente trovato è quello di conseguire gli scopi precedenti attraverso un concetto di innovazione semplice ed efficace, sicuro nel funzionamento e di costo relativamente economico in considerazione dei risultati con esso praticamente raggiunti.

Estratto riassuntivo del concetto di soluzione

Questi ed altri scopi ancora son tutti conseguiti con la struttura di cella di lievitazione, particolarmente a corredo di forni per cottura di cibi, comprendente almeno una coppia di camere indipendenti (7, 8), separate da paratia (9) estraibile e/o abbattibile e/o riducibile per conseguire l'unificazione dell'ambiente, occluse da sportelli a scomparsa (4) per mantenerle aperte senza intralci di sporgenze a fungere anche indipendentemente l'una dall'altra da cella di lievitazione o da semplice cavalletto portateglie.

Individuazione dei disegni allegati

Ulteriori caratteristiche e vantaggi della struttura di cella di lievitazione secondo il presente trovato appariranno maggiormente evidenti dalla descrizione dettagliata che segue di una sua forma di realizzazione preferita ma non esclusiva, rappresentata a solo

UFFICIO BREVETTI
PEDRINI & C. S.p.A.
Milano

titolo esemplificativo e non limitativo nelle numero cinque tavole di disegni allegate, nelle quali:

la figura 1 illustra una vista prospettica di una struttura di cella di lievitazione secondo il presente trovato;

le figure da 2 a 4 comprese illustrano rispettivamente la stessa vista prospettica della medesima struttura scopercchiata per fornir evidenza di altrettante disposizioni dei relativi elementi costitutivi.

Descrizione statica dell'esempio di realizzazione

Con riferimento a tali figure, ed in particolare alla figura 1, con 1 è indicata nel suo complesso una cella di lievitazione secondo il presente trovato, costituita da una struttura parallelepipedale metallica montata su ruote 2, destinata a supportare sul suo piano superiore 3 un forno artigianale non illustrato, di qualsiasi tipo noto per cottura di cibi, in particolare un forno per la cottura di pizze, andandone così a costituire basamento.

La cella 1 presenta sul fronte, intendendo per tale lo stesso lato ove sono destinati ad aprirsi lo sportello o gli sportelli della/e camera/e di cottura del sovrastante forno non illustrato, due sportelli 4 divaricantisi contrappostamente su cardini laterali 5 (vedere anche figure 2 e successive), incernierati scorrevoli lungo le pareti laterali 6, a ridosso delle quali gli sportelli 4 sono idonei a dislocarsi quando aperti, così scomparendo entro la cella 1.

L'interno della cella 1 è suddivisa in due camere 7 e 8, divise da una paratia mediana 9, ognuna delle quali è chiusa da uno dei detti sportelli 4.

All'interno delle camere 7 e 8 sono provviste serie di guide laterali sovrapposte 10, sulle quali sono idonee ad essere appoggiate delle teglie non illustrate.

UFFICIO REGIONALE
BREVETTI E MARCHI
REGIONE ABRUZZO
S. MARIA S. ANGELO
12/03/2014

La paratia mediana 9 è costituita da una coppia di lamiere reciprocamente scorrevoli, con serie di finestre sovrapponibili 11, di modo che queste possano essere aperte od occluse in tutto od in parte con il reciproco scorrimento di dette due lamiere.

mezzi di riscaldamento e di umidificazione nonché di rilevamento della temperatura e dell'umidità possono essere provvisti entro ognuna delle due camere 7 e 8, autonomi nei due ambienti, oltre che forniti di comandi di azionamento separati, non illustrati, preferibilmente asserviti a logica elettronica; alternativamente mezzi di riscaldamento e di umidificazione nonché di rilevamento della temperatura e dell'umidità possono essere provvisti solo entro una delle due camere 7 e 8, per le funzioni che qui di seguito si passano a descrivere.

Descrizione dinamica dell'esempio di realizzazione

Avendo così terminato la descrizione statica di un preferito esempio di realizzazione della struttura di cella di lievitazione secondo il presente trovato, come appresso se ne passa infatti ad operare quella dinamica, ovvero il relativo funzionamento:

un forno artigianale non illustrato, di qualsiasi tipo noto per cottura di cibi, in particolare un forno per la cottura di pizze, può esser collocato sul piano superiore 3 della struttura parallelepipedale costituente la cella di lievitazione 1 secondo il presente trovato, con orientamento tale che gli sportelli di accesso alla camera di cottura del forno non illustrato siano collocati superiormente agli sportelli 4 della cella 1, di modo che l'operatore abbia superiormente l'accesso alla camera di cottura del forno ed inferiormente l'accesso alle camere 7 e 8 della cella 1.

UFFICIO BREVETTI
PEDRINI & GENOVESE
Genova

In tal collocazione, azionando i comandi di riscaldamento ed umidificazione delle camere 7 e/o 8 in condizione di paratia mediana 9 aperta nelle finestrate 11, l'operatore può procurare, in un ambiente sostanzialmente unico, la lievitazione dei formati di pasta alimentare che gli occorrono.

Laddove l'intera capienza delle due camere 7 e 8 sia sovrabbondante per le esigenze di lievitazione, oppure laddove queste non sussistano affatto nella contingenza, l'operatore può chiudere le finestrate 11 della paratia mediana 9 e, se del caso, disattivare i dispositivi di riscaldamento ed umidificazione della camera 7 o 8 da isolare, di tal che, lasciando aperto il relativo sportello 4 e spingendolo a scomparire entro la struttura della cella 1, la camera 7 o 8 rimane isolata ed aperta a fungere da semplice cavalletto per le teglie ed il loro contenuto, senza che il relativo sportello abbia ad interferire con i movimenti dell'operatore.

Lo stesso è a dirsi per il caso in cui l'operatore voglia disattivare le funzioni di cella di lievitazione di entrambe le camere 7 od 8, ferma la possibilità di riattivarle con immediatezza all'occorrenza.

Alternative di attuazione

Ovvio che in ulteriori alternative forme di attuazione, pursempre rientranti nel concetto di innovazione sotteso all'esempio di realizzazione sopra illustrato e sotto rivendicato, la struttura di cella di lievitazione secondo il presente trovato, può esser materializzata con equivalenti tecnici e meccanici, ovvero corredata di ulteriori accorgimenti integrativi, così come tutte le conformazioni dei relativi costituenti possono esser variate in modo idoneo allo scopo.

Vantaggi del trovato

UFFICIO BREVETTI
MEDIONI & DEMESTRI
ING. CARLO MEDIONI
ING. GIULIO DEMESTRI

Come appare evidente dalla descrizione dettagliata che precede di un preferito esempio di attuazione e dall'accenno pure sopra operato ad alcune varianti di realizzazione, la struttura di cella di lievitazione secondo il presente trovato offre i vantaggi corrispondenti al conseguimento degli scopi prefissi ed altri ancora: essa integra infatti un funzionale concetto di innovazione atto a rendere polivalenti e modulari le funzioni delle celle di lievitazione, che possono rapidamente passare a fungere da cavalletti, e viceversa, senza interferire con i movimenti dell'operatore, pur essendo a sua portata di mano, negli usualmente angusti, e comunque mai ampi, ambienti operativi dei forni artigianali per la cottura di cibi ed in particolare nelle pizzerie.

Ambito della protezione invocata

Avendo così descritto la struttura di cella di lievitazione secondo il presente trovato con riferimento ad una sua preferita forma di realizzazione, sarà ovvio voler proteggere tutte le possibili forme di esecuzione con varianti di normale attuazione per gli esperti del settore, le quali non vadano a modificare il trovato senza uscire dagli scopi previsti dallo stesso; con ciò si intende, tanto nella descrizione che precede quanto nelle rivendicazioni che seguono, proteggere tutte le forme di attuazione e le varianti che rientrano nel concetto di soluzione, nello spirito e negli scopi del trovato medesimo e comunque alle soluzioni conseguenti pari vantaggi ed utilizzanti lo stesso concetto di innovazione conseguendo pari utilità.

UFFICIO BREVETTI
MINISTERO
DELL'ECONOMIA
E DELLE ATTIVITÀ
PROTEZIONE INDUSTRIALE
12/11/2011

RIVENDICAZIONI

- 1) Struttura di cella di lievitazione, particolarmente a corredo di forni per cottura di cibi, caratterizzata dal fatto di comprendere almeno una coppia di camere indipendenti (7, 8), separate da paratia (9) estraibile e/o abbattibile e/o riducibile per conseguire l'unificazione dell'ambiente, occluse da sportelli a scomparsa (4) per mantenerle aperte senza intralci di sporgenze a fungere anche indipendentemente l'una dall'altra da cella di lievitazione o da semplice cavalletto portateglie.
- 2) Struttura di cella di lievitazione come da rivendicazione precedente, caratterizzata dal fatto di comprendere:
 - una struttura scatolare atta a supportare sul suo piano superiore (3) un forno per cottura di cibi, in particolare un forno per la cottura di pizze, di qualsiasi tipo noto idoneo allo scopo,
 - due sportelli (4) divaricantisi contrappostamente su cardini laterali (5) incernierati scorrevoli di modo da risultare idonei a dislocarsi assialmente quando aperti ed a scomparire entro detta cella (1),
 - due camere (7, 8) provviste entro detta cella (1) ognuna delle quali chiusa da uno di detti sportelli (4) provviste di guide laterali sovrapposte (10) sulle quali sono idonee a trovare collocazione delle teglie
 - una paratia mediana (9) suddividente dette due camere (7, 8) costituita da una coppia di lamiere reciprocamente scorrevoli, con serie di finestrature sovrapponibili (11), di modo che queste possano essere aperte od occluse in tutto od in parte con il reciproco scorrimento di dette due lamiere.

UFFICIO BREVETTI
PADRINI & BENEDETTI
Studio Associato
Via C. G. Massala, 12
61100 PESARO

- 3) Struttura di cella di lievitazione come da seconda rivendicazione, caratterizzata dal fatto che detta paratia mediana (9) presenta finestre (11) che possono essere aperte od occluse in tutto od in parte in qualsivoglia modo strutturate in modo idoneo allo scopo.
- 3) Struttura di cella di lievitazione come da prima, o seconda, o terza rivendicazione, caratterizzata dal fatto che entro ognuna di dette due camere (7, 8) sono provvisti mezzi di riscaldamento e di umidificazione nonché di rilevamento della temperatura e dell'umidità autonomi nei due ambienti nonché forniti di comandi di azionamento separati.
- 4) Struttura di cella di lievitazione come da prima, o seconda, o terza rivendicazione, caratterizzata dal fatto che entro solo una di dette due camere (7, 8) sono provvisti mezzi di riscaldamento e di umidificazione nonché di rilevamento della temperatura e dell'umidità.
- 5) Struttura di cella di lievitazione, particolarmente a corredo di forni per cottura di cibi, secondo le rivendicazioni precedenti e sostanzialmente come descritta ed illustrata nelle tavole di disegni allegate nonché per gli scopi specificati.

p.p. Moretti Forni S.p.A.

Il Mandatario

avv. Gianluca Benedetti

UFFICIO BREVETTI
PEDRINI & BENEDETTI
Gianluca Benedetti

Fig. 1

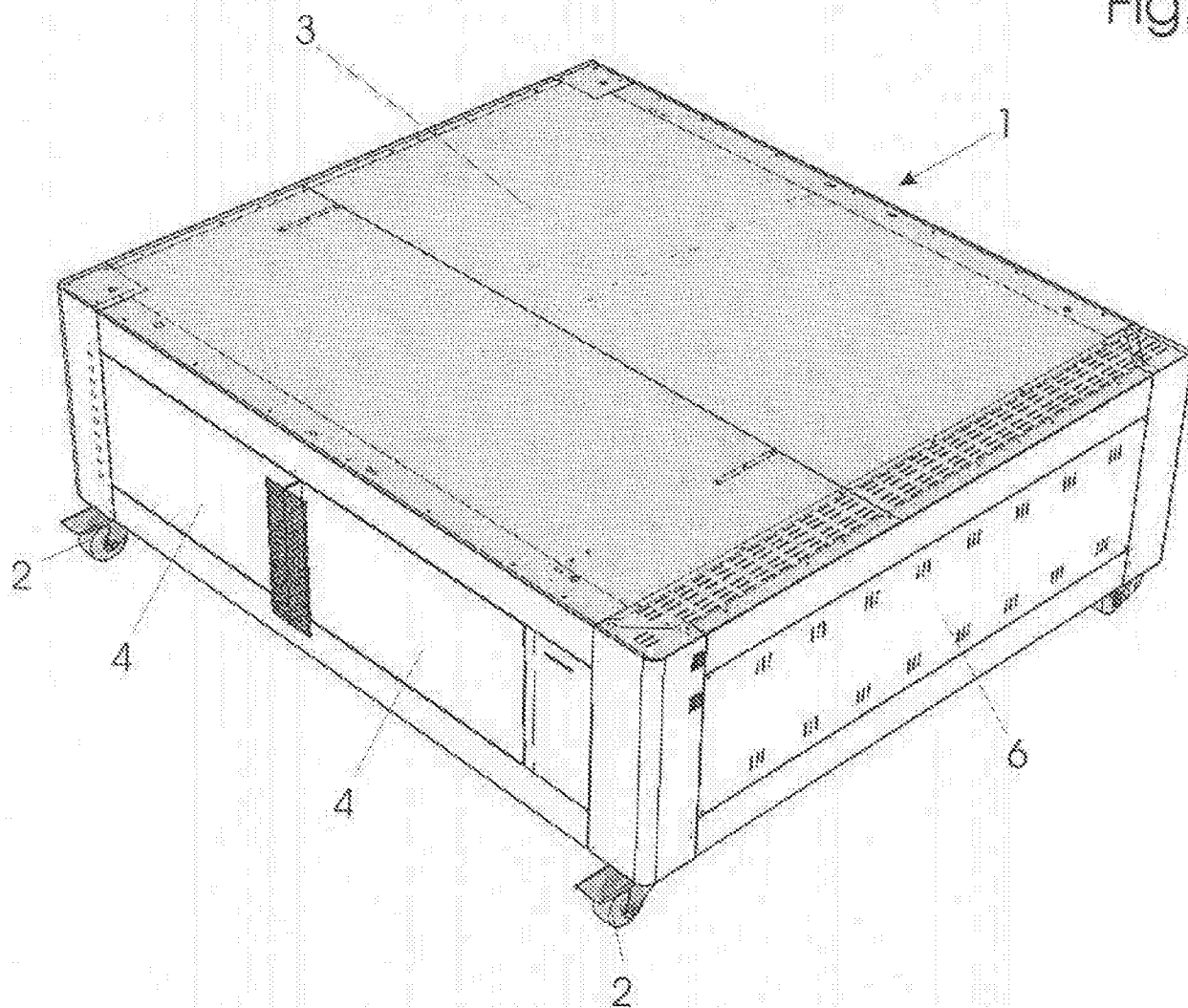


Fig.2

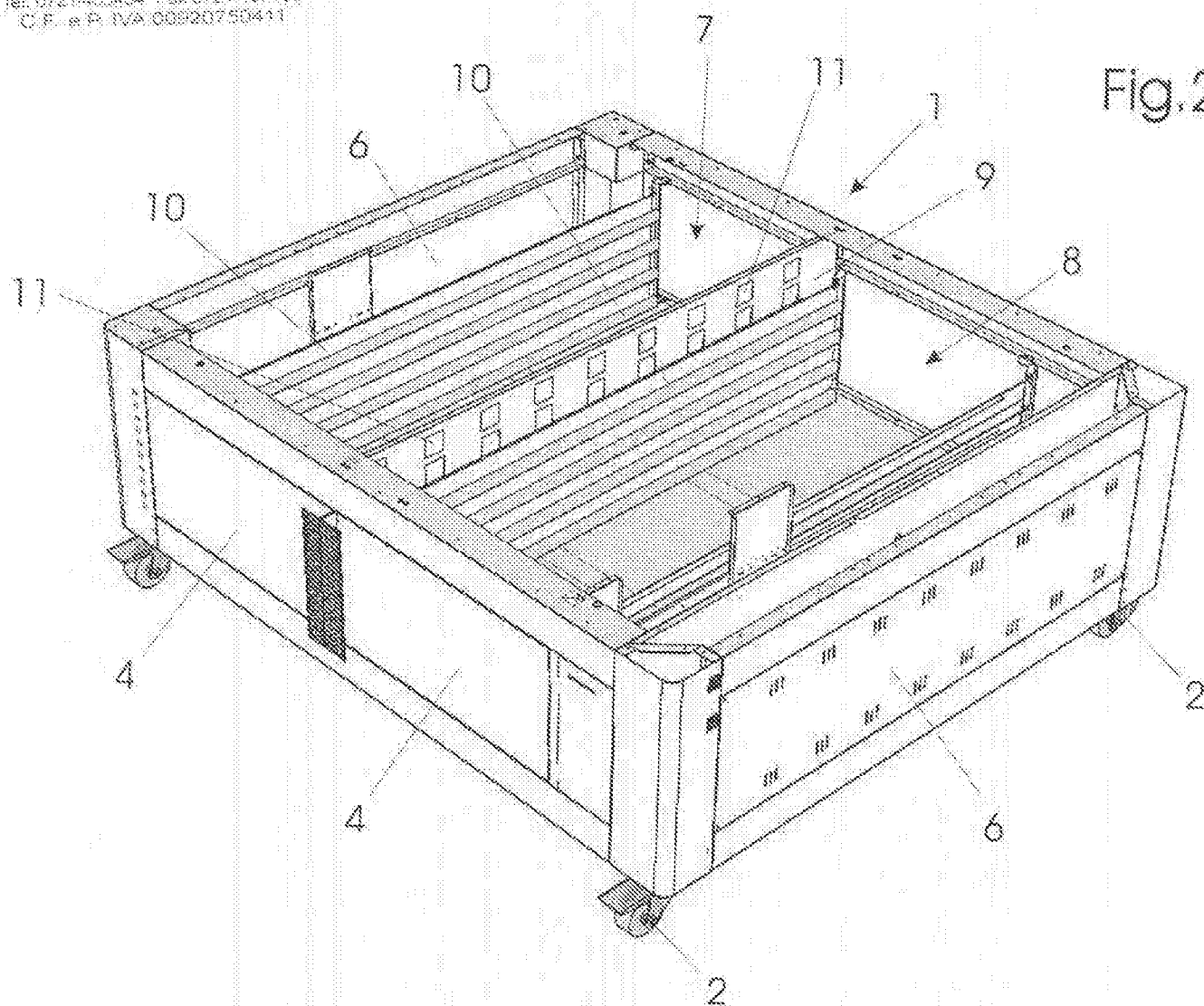


Fig.3

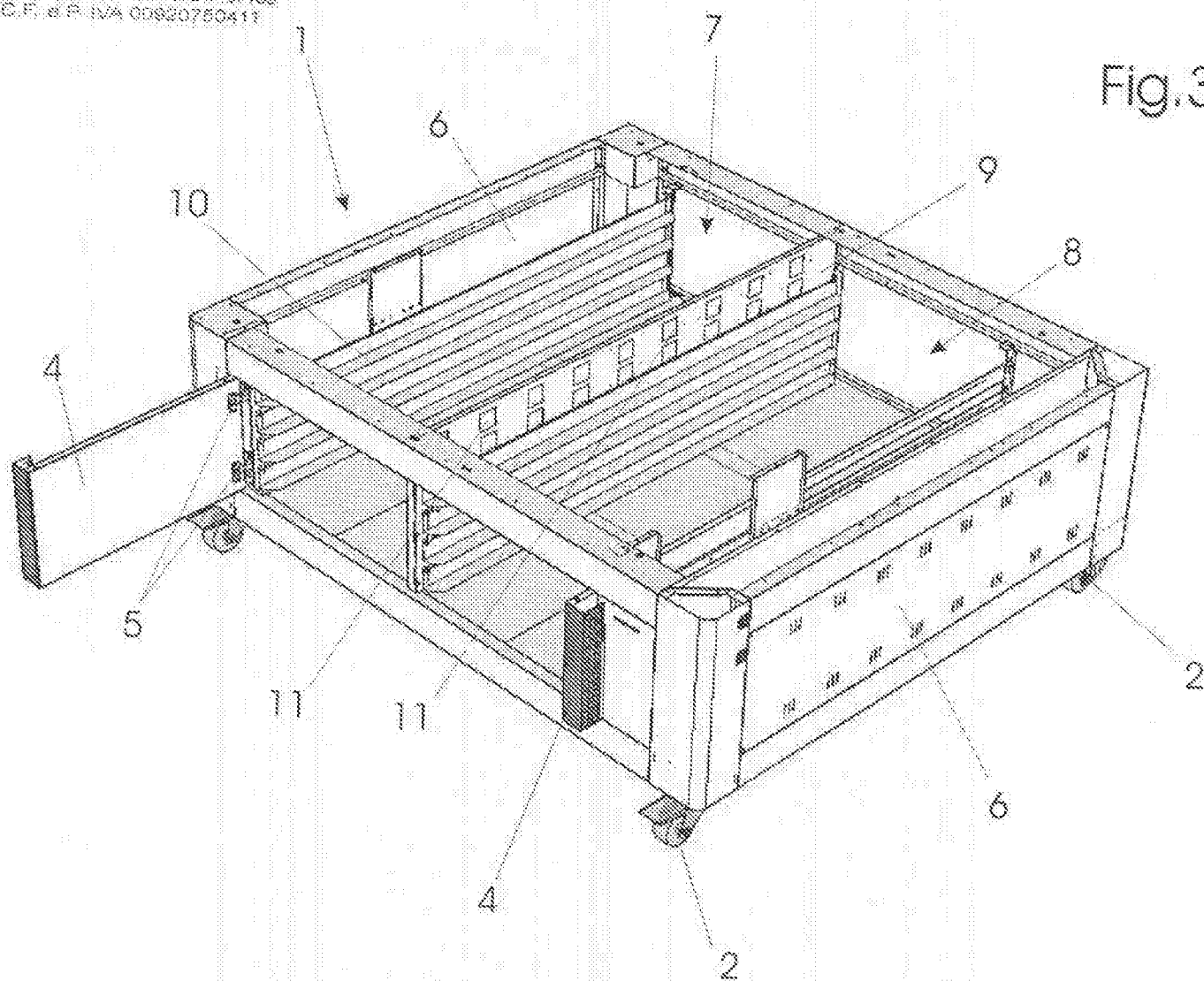
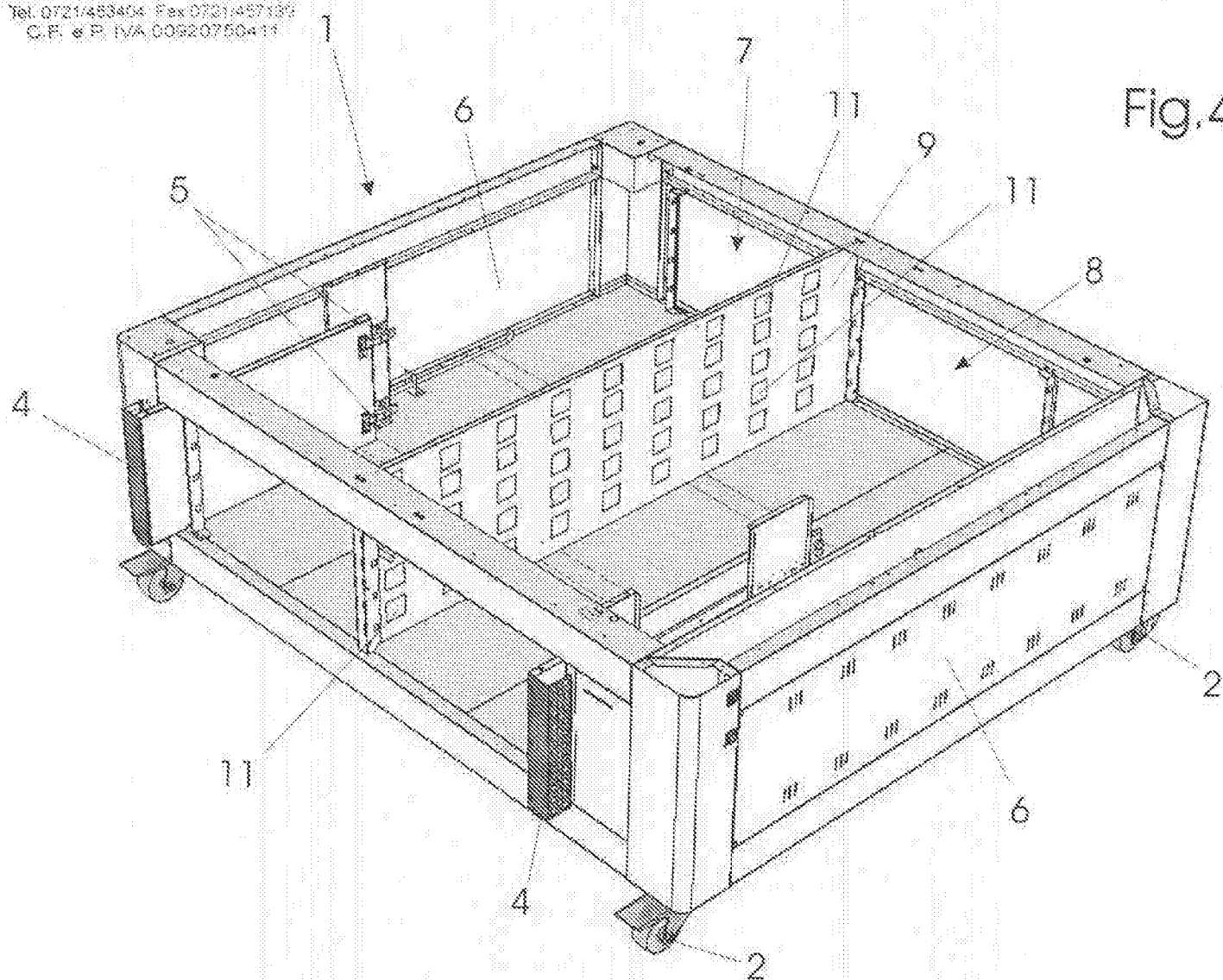


Fig.4



UFFICIO BREVETTI
 PEDRINI & BENEDETTI
 Studio Associato

Fig.5

