

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS OCHRONNY
WZORU UŻYTKOWEGO**

(19) **PL** (11) **65247**

(13) **Y1**

(21) Numer zgłoszenia: **117574**

(51) Int.Cl.
A47J 37/07 (2006.01)

(22) Data zgłoszenia: **04.07.2008**

(54) **Wkład do pieczenia i smażenia na nim produktów spożywczych w sprzęcie AGD**

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

18.01.2010 BUP 02/10

(45) O udzieleniu prawa ochronnego ogłoszono:

31.12.2010 WUP 12/10

(73) Uprawniony z prawa ochronnego:

Amica Wronki S.A., Wronki, PL

(72) Twórca(y) wzoru użytkowego:

Bogumił Warczyński, Wronki, PL

Maciej Konieczny, Zielona Góra, PL

PL 65247 Y1

Opis wzoru

Przedmiotem wzoru użytkowego jest wkład do pieczenia i smażenia na nim produktów spożywczych w sprzęcie AGD, takim jak kuchnie wolnostojące lub piekarniki do zabudowy.

Znane są powszechnie wkłady do pieczenia i smażenia na nich produktów spożywczych w piekarnikach do zabudowy lub w piekarnikach kuchni wolnostojących. Wkłady nazywane są także blachami, ponieważ są one wykonane z blachy. Znane wkłady mają płaskie dno lub dno z przetłoczeniami. Wkłady z płaskim dnem są wykonywane z grubej blachy. Mają one dobrą sztywność i nie deformują się w stanie zimnym jak i po nagraniu. Ich wadą jest to, że są ciężkie i charakteryzują się niekorzystną i dużą akumulacją ciepła. Z kolei przetłoczenia dna pozwalają na wykonanie wkładów z cieńszej blachy. Znane są wkłady z przetłoczeniami dna w postaci ostrosłupów lub czasz kulistych, które zachowują odpowiednią sztywność jak i odporność na deformacje w stanie nagrzanym i zimnym, jeżeli są wykonane z blachy o grubości większej od 0,6 mm.

Celem wzoru jest opracowanie konstrukcji wkładu o odpowiedniej sztywności oraz odporności na deformację pod wpływem zmian temperatury, który będzie wykonany z blachy o grubości mniejszej od 0,6 mm.

Wkład do pieczenia i smażenia na nim produktów spożywczych w sprzęcie AGD, według wzoru użytkowego ma postać wytłoczki z blachy, zawierającej wgłębienie robocze i wywinięte na zewnątrz brzegi, przy czym dno wgłębienia roboczego na całej powierzchni zawiera przetłoczenia.

Istota rozwiązania według wzoru polega na tym, że przetłoczenia mają kształt wielokątów foremnych, zaś całe dno ma kształt zbliżony do plastra miodu, przy czym wielkość wielokątów jest tak dobrana, że średnica koła wpisanego w ten wielokąt zawiera się w granicach od 20 do 50 mm, natomiast głębokość przetłoczenia pojedynczego wielokąta zawiera się w granicach od 1 do 3 mm. Przetłoczenia w stosunku do powierzchni użytkowej dna wgłębienia roboczego są wklęsłe albo wypukłe.

Przedmiot wzoru użytkowego jest uwidoczniony na rysunku, na którym fig. 1 - przedstawia wkład w widoku z góry, fig. 2 - przekrój wkładu, fig. 3 - przekrój fragmentu dna z przetłoczeniem w powiększeniu, a fig. 4 - przedstawia w powiększeniu widok pojedynczego przetłoczenia.

Zaletą wkładu według wzoru jest jego odporność na deformację pod wpływem zmian temperatury przy jednoczesnym zachowaniu odpowiedniej sztywności. Ponadto charakteryzuje się niską masą a co za tym idzie małym zużyciem materiału.

Rozwiązanie według wzoru przedstawia wkład do pieczenia i smażenia na nim produktów spożywczych w sprzęcie AGD, wykonany blachy stalowej o grubości mniejszej od 0,6 mm. Oczywiście jest, że wkład według wzoru może być wykonany także z blachy o grubości większej od 0,6 mm.

Wkład ma postać wytłoczki **1** z blachy zawierającej wgłębienie robocze **2** i wywinięte na zewnątrz brzegi **3**, przy czym dno **4** wgłębienia roboczego **2** na całej powierzchni zawiera przetłoczenia **5**. Wszystkie przetłoczenia **5** mają kształt wielokątów foremnych, najkorzystniej sześciokątów, zaś całe dno **4** ma kształt zbliżony do plastra miodu. Wielkość wielokątów jest tak dobrana, że średnica koła wpisanego w ten wielokąt zawiera się w granicach od 20 do 50 mm, natomiast głębokość przetłoczenia **5** pojedynczego wielokąta zawiera się w granicach od 1 do 3 mm. Przetłoczenia **5** dna **4** mogą być wykonane jako wklęsłe jak i wypukłe w stosunku do powierzchni użytkowej dna **4** wgłębienia roboczego **2**.

Zastrzeżenia ochronne

1. Wkład do pieczenia i smażenia na nim produktów spożywczych w sprzęcie AGD, mający postać wytłoczki z blachy, zawierającej wgłębienie robocze i wywinięte na zewnątrz brzegi, przy czym dno wgłębienia roboczego na całej powierzchni zawiera przetłoczenia, **znamienny tym**, że przetłoczenia **(5)** mają kształt wielokątów foremnych, zaś całe dno **(4)** ma kształt zbliżony do plastra miodu, przy czym wielkość wielokątów jest tak dobrana, że średnica koła wpisanego w ten wielokąt zawiera się w granicach od 20 do 50 mm, natomiast głębokość przetłoczenia **(5)** pojedynczego wielokąta zawiera się w granicach od 1 do 3 mm.

2. Wkład według zastrz. 1, **znamienny tym**, że przetłoczenia **(5)** są wklęsłe w stosunku do powierzchni użytkowej dna **(4)** wgłębienia roboczego **(2)**.

3. Wkład według zastrz. 1, **znamienny tym**, że przetłoczenia **(5)** są wypukłe w stosunku do powierzchni użytkowej dna **(4)** wgłębienia roboczego **(2)**.

Rysunki

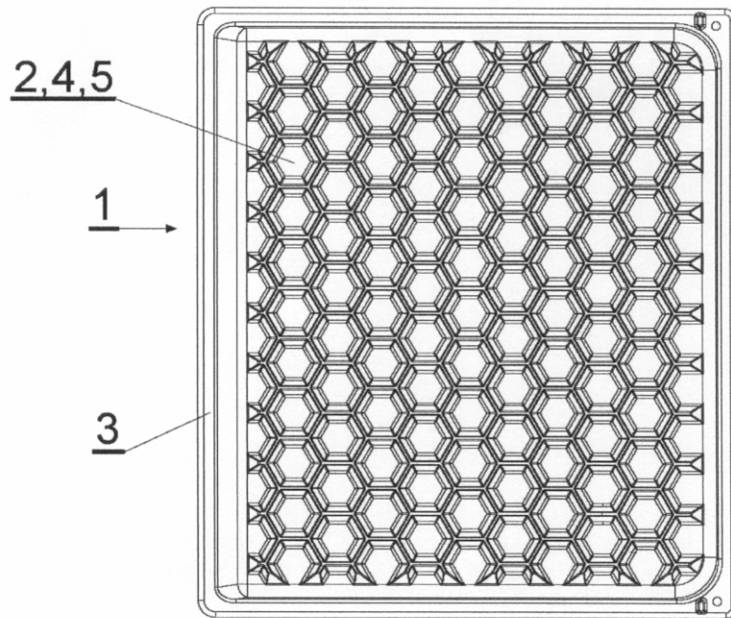


Fig. 1

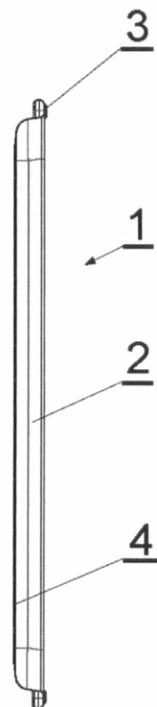


Fig. 2

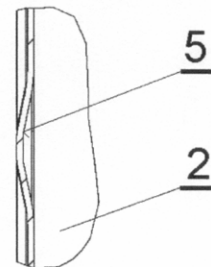


Fig. 3

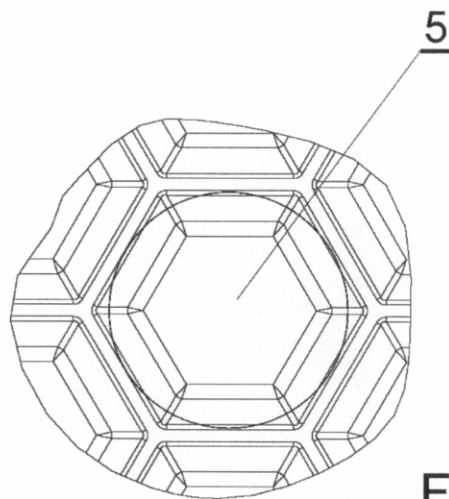


Fig. 4

