



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

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102018000007478
Data Deposito	24/07/2018
Data Pubblicazione	24/01/2020

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D	5	20

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D	5	42

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D	5	49

Titolo

Contenitore per alimenti o prodotti alimentari da asporto quali pizze, focacce o simili

DESCRIZIONECampo di applicazione

Nel suo aspetto più generale la presente invenzione riguarda il settore del confezionamento di alimenti o prodotti alimentari.

5 In particolare, la presente invenzione riguarda un contenitore per il confezionamento di alimenti o prodotti alimentari cotti pronti al consumo, particolarmente prodotti alimentari da asporto quali pizze, focacce o prodotti da forno simili.

Arte nota

10 Come è noto, il confezionamento di prodotti alimentari da asporto viene effettuato tramite l'utilizzo di articoli per imballaggio come fogli, contenitori, scatole e/o sacchetti in materiale per uso alimentare.

In particolare, è estremamente diffusa la pratica di utilizzare contenitori a forma di scatola realizzati in cartone per uso alimentare, per
15 contenere prodotti alimentari da asporto pronti al consumo, come scatole "usa e getta".

Per esempio, ben note al consumatore sono le tipiche scatole rettangolari in cartone per il confezionamento da asporto e il trasporto di pizze, focacce o prodotti simili appena cotti.

20 Contenitori scatoriali di questo tipo sono sovente muniti di fori passanti praticati su una o più delle pareti laterali e/o sul coperchio della scatola per consentire la fuoriuscita di vapori verso l'esterno al fine di impedire, per quanto possibile, la formazione di umidità di condensazione
all'interno della cavità di contenimento e/o sul prodotto alimentare.

25 Sebbene i contenitori di cui sopra siano indubbiamente di

pratico utilizzo, essi non sono esenti da inconvenienti che necessitano di essere risolti.

Un inconveniente particolarmente sentito dei suddetti contenitori a scatola risiede nella formazione di abbondante umidità derivante dalla condensazione di vapori liberatisi dalla parte inferiore del prodotto alimentare caldo confezionato che si trova a contatto con il fondo interno della scatola.

Infatti, mentre i vapori fuoriuscenti dalla parte superiore e/o dai lati del prodotto alimentare confezionato cotto e caldo possono raggiungere agevolmente i fori laterali previsti nella scatola e da qui essere smaltiti efficacemente all'esterno, lo stesso non avviene in maniera altrettanto efficace per i vapori che si liberano dalla parte inferiore (o fondo) del prodotto alimentare caldo i quali restano invece sostanzialmente intrappolati nell'interfaccia tra il prodotto alimentare e il fondo interno del contenitore di appoggio dello stesso.

Pertanto, nel lasso di tempo più o meno lungo tra il confezionamento del prodotto alimentare appena cotto e caldo e il suo consumo, i vapori liberatisi in corrispondenza dell'interfaccia tra il prodotto alimentare e il fondo interno del contenitore tendono a condensare mentre il prodotto alimentare si raffredda progressivamente rendendo con ciò il prodotto "umido" in particolare nella sua parte inferiore.

Ciò pregiudica svantaggiosamente le caratteristiche di fragranza e croccantezza del prodotto alimentare cotto al momento del consumo, rendendolo quindi poco attraente per il consumatore.

Lo scopo principale della presente invenzione è dunque quello di mettere a disposizione un contenitore per il confezionamento di alimenti e prodotti alimentari cotti pronti al consumo, quali pizze, focacce o simili prodotti da asporto, che consenta di prevenire sostanzialmente la
5 formazione di vapore condensato sull'alimento o prodotto alimentare confezionato prima del consumo così da mantenere le sue caratteristiche di fragranza e/o croccantezza, superando con ciò gli inconvenienti precedentemente citati con riferimento alla tecnica nota.

Un altro scopo della presente invenzione è quello di mettere a
10 disposizione un contenitore come sopra che sia di pratico utilizzo e che sia realizzabile in maniera economica.

Sommario dell'invenzione

Tali scopi sono raggiunti da un contenitore scatolare per il
confezionamento di alimenti o prodotti alimentari cotti pronti al
15 consumo, quali pizza, focaccia o simili prodotti da forno, il contenitore comprendendo un fondo e pareti laterali che definiscono un vano di contenimento per un alimento o prodotto alimentare, e un coperchio di chiusura, almeno una parete laterale essendo munita di almeno un foro passante per la fuoriuscita di vapori rilasciati da detto alimento o
20 prodotto alimentare, il contenitore essendo caratterizzato dal fatto di comprendere ulteriormente un elemento interno comprendente un ripiano forato di appoggio e supporto per detto alimento o prodotto alimentare che è disposto, in uso, in detto vano di contenimento e mezzi per mantenere detto ripiano in relazione distanziata da detto fondo così
25 da definire uno scompartimento inferiore in detto vano di contenimento,

detto scompartimento inferiore essendo in comunicazione di fluido con detto almeno un foro di detta almeno una parete laterale.

Preferibilmente, nel contenitore secondo l'invenzione, il ripiano ha una forma squadrata con lati raccordati fra loro da porzioni angolari smussate che delimitano una superficie di appoggio per l'alimento o
5 prodotto alimentare e una pluralità di primi fori passanti disposti in una porzione sostanzialmente centrale di detto ripiano.

Preferibilmente, i mezzi per mantenere il ripiano in relazione
distanziata dal fondo comprendono alette estese, in uso, verso il basso da
10 rispettivi lati del ripiano, dette alette definendo canali di comunicazione di fluido fra lo scompartimento inferiore del vano di contenimento delimitato superiormente da detto ripiano e l'almeno un foro di detta almeno una parete laterale per lo smaltimento di vapori attraverso detto
almeno un foro di detta almeno una parete laterale.

Preferibilmente, il ripiano è mantenuto ad una distanza
15 verticale (o altezza) dal fondo tale da essere disposto al di sotto di detto almeno un foro di detta almeno una parete laterale.

Ulteriori caratteristiche e vantaggi della presente invenzione
risulteranno maggiormente evidenti dalla descrizione qui di seguito di
20 una sua forma preferita di realizzazione, detta descrizione essendo data a titolo indicativo e non limitativo facendo riferimento ai disegni allegati.

Breve descrizione dei disegni

Nelle figure:

- la Figura 1 rappresenta una vista in prospettiva dall'alto di un
25 contenitore secondo l'invenzione nella configurazione chiusa,

- la Figura 2 rappresenta una vista laterale da un lato lungo del contenitore di Figura 1,

- la Figura 3 rappresenta una vista laterale da un lato corto del contenitore di Figura 1,

5 - la Figura 4 rappresenta una vista dall'alto del contenitore di Figura 1,

- la Figura 5 rappresenta una vista prospettica dall'alto e a parti separate (esploso) del contenitore di Figura 1 in una sua configurazione aperta,

10 - la Figura 6 rappresenta una vista prospettica dall'alto e a parti associate del contenitore di Figura 1 in una sua configurazione aperta,

- la Figura 7 rappresenta una vista in piano di un fustellato illustrante le linee di piegatura per la costruzione della parte esterna del contenitore di Figura 1,

15 - la Figura 8 una vista in piano di un fustellato illustrante le linee di piegatura per la costruzione dell'elemento interno con ripiano di appoggio e supporto e alette di presa del contenitore di Figura 1,

- la Figura 9 rappresenta una vista dall'alto del contenitore di Figura 1 in una fase della sua costruzione.

20 Descrizione dettagliata

Con riferimento alle suddette figure 1-9, un contenitore secondo l'invenzione per il confezionamento di alimenti o prodotti alimentari cotti e pronti al consumo, quali in particolare pizze, focacce e simili prodotti da forno, è indicato globalmente con il numero 1 di

25 riferimento.

Il contenitore 1 è di forma scatolare e presenta una parete inferiore o fondo 2 sostanzialmente rettangolare, pareti laterali 3 lunghe e pareti laterali 4 corte che definiscono un vano 5 di contenimento per un alimento o prodotto alimentare (non mostrato). Le pareti laterali 3 lunghe presentano ciascuna una pluralità di fori 6 distribuiti in serie longitudinale (con riferimento all'estensione longitudinale delle pareti lunghe 3) e sostanzialmente equi-distanziati, detti fori 6 essendo inoltre situati sostanzialmente a circa metà dell'altezza di una rispettiva parete laterale 3 lunga e essendo allineati longitudinalmente fra loro.

10 Il contenitore 1 comprende inoltre un coperchio 7 di chiusura formato sostanzialmente da una coppia di alette 7a inferiori di forma sostanzialmente trapezoidale che, a contenitore 1 chiuso, si estendono dalla sommità delle pareti laterali 4 corte rastremandosi verso l'interno, e da una coppia di alette 7b superiori più lunghe, anch'esse di forma
15 sostanzialmente trapezoidale, che, a contenitore 1 chiuso, si estendono dalla sommità delle pareti laterali 3 lunghe rastremandosi verso l'interno risultando inoltre parzialmente sovrapposte fra loro in corrispondenza di rispettive porzioni di estremità libera e sovrapposte alle alette inferiori 7a.

La chiusura del coperchio 7 è garantita dalla presenza di una
20 linguetta 8 ricavata di pezzo su una porzione di estremità libera di una aletta 7b superiore di una parete laterale 3 lunga (ad esempio praticando linee di indebolimento 10) che, a contenitore 1 chiuso, si innesta in un intaglio 11 ricavato di pezzo su una corrispondente porzione di estremità libera dell'altra aletta 7b superiore della contrapposta parete laterale 3
25 lunga, la porzione di estremità libera dell'aletta 7b recante l'intaglio 11

essendo, a contenitore 1 chiuso, sovrapposta alla corrispondente porzione di estremità libera della aletta 7b recante la linguetta 8.

Preferibilmente, è previsto anche che le alette 7b superiori siano unite fra loro ed eventualmente anche con le alette inferiori 7a mediante collanti, adesivi e simili, ad esempio mediante applicazione di nastro adesivo.

Come verrà illustrato meglio più avanti nella presente descrizione, il fondo 2, le pareti laterali lunghe e corte 3,4 e il coperchio 7 di chiusura possono essere ottenuti da un singolo foglio (o fustellato) di un opportuno materiale per uso alimentare, il quale è preferibilmente cartone, cartoncino o simile adatto all'uso alimentare, lungo apposite linee di piegatura praticate sullo stesso.

In accordo con la presente invenzione, il contenitore 1 comprende inoltre un elemento interno 40 avente un ripiano (o piatto) 12 forato di appoggio e supporto per un alimento o prodotto alimentare cotto e pronto al consumo che è disposto, in uso, nel vano 5 di contenimento in relazione distanziata dal fondo 2 del contenitore 1.

In particolare, il ripiano 12 ha una forma sostanzialmente rettangolare con lati lunghi 15 e lati corti 16 raccordati fra loro da porzioni angolari 17 smussate che delimitano una superficie 13 di appoggio per l'alimento o prodotto alimentare e una pluralità di primi fori 14 passanti (nell'esempio 4 fori passanti) disposti in una porzione centrale di esso in posizione tale da risultare ai vertici di un rettangolo immaginario ottenuto congiungendo tali primi fori 14.

L'elemento interno 40 presenta inoltre una coppia di alette

longitudinali 18 estese, in uso, verso il basso dai lati lunghi 15 del ripiano 12 e una coppia di alette trasversali 19 estese, in uso, verso il basso dai lati corti 16 del ripiano 12.

5 Anche l'elemento interno 40 con il ripiano 12 con le rispettive alette longitudinali 18 e le alette trasversali 19 può essere ottenuto, come si illustrerà meglio nel seguito, da un singolo foglio (o fustellato) di un opportuno materiale per uso alimentare, il quale è preferibilmente cartone, cartoncino o simile adatto all'uso alimentare, lungo apposite linee di piegatura praticate sullo stesso.

10 Nella presente forma di realizzazione, le alette longitudinali 18 e le alette trasversali 19 costituiscono i mezzi dell'elemento interno 40 per mantenere il ripiano 12 in posizione distanziata (sopraelevata) rispetto al fondo 2 del contenitore 1 dal momento in cui l'elemento interno 40 è inserito all'interno del vano 5 di contenimento con le alette longitudinali
15 18 e le alette trasversali 19 in appoggio sul fondo 2 ai fini del confezionamento dell'alimento o prodotto alimentare cotto e pronto al consumo. Allo stesso tempo, le alette longitudinali 18 e le alette trasversali 19 dell'elemento interno 40 conferiscono anche una certa rigidità al ripiano 12 tale da consentire, nell'uso, anche il supporto
20 dell'alimento o prodotto alimentare cotto e pronto al consumo da confezionare riposto sulla superficie superiore 13 di esso.

In questa conformazione, visibile in particolare in Figura 6, il vano 5 di contenimento è suddiviso dal ripiano 12 dell'elemento 40 inserito in esso in due compartimenti, precisamente un compartimento
25 inferiore 20 delimitato inferiormente dal fondo 2 e superiormente dalla

superficie inferiore del ripiano 12, e un compartimento 21 superiore delimitato inferiormente dalla superficie superiore 13 del ripiano 12 e superiormente dal coperchio 7 di chiusura (a contenitore 1 chiuso).

Vantaggiosamente, in questa forma di realizzazione, il ripiano 5 12 di appoggio e supporto per l'alimento o prodotto alimentare è situato ad una distanza verticale (o altezza) dal fondo 2 tale da essere disposto al di sotto dei fori 6 praticati sulle pareti laterali 3 lunghe del contenitore 1. Ciò può essere effettuato agevolmente dal tecnico del ramo ad esempio scegliendo opportunamente la dimensione verticale (altezza) delle alette 10 longitudinali 18 e delle alette trasversali 19 e/o l'altezza dei fori 6 praticati sulle pareti laterali 3 lunghe del contenitore 1 senza compromettere le altre caratteristiche del contenitore 1 con particolare riferimento alla rigidità del ripiano 12 necessaria a supportare adeguatamente l'alimento o prodotto alimentare confezionato in relazione distanziata dal fondo 2 15 del contenitore 1.

Inoltre, vantaggiosamente, fra le alette longitudinali 18 e le alette trasversali 19, in corrispondenza delle porzioni angolari smussate 17, sono formati canali 22 che mettono in comunicazione di fluido il compartimento inferiore 20 e il compartimento superiore 21 del vano 5 20 di contenimento.

Pertanto, dal momento in cui l'alimento o prodotto alimentare cotto e pronto al consumo è riposto sulla superficie superiore 13 del ripiano 12 dell'elemento 40 interno con quest'ultimo precedentemente inserito nel vano 5 di contenimento, i vapori che si liberano dalla parte 25 superiore dell'alimento o prodotto alimentare sono smaltiti normalmente

verso l'esterno attraverso i fori 6 sulle pareti laterali lunghe 3 ma anche i vapori che si liberano dalla parte inferiore dell'alimento o prodotto alimentare possono essere smaltiti efficacemente attraverso detti fori 6. Infatti, tali vapori, anziché essere intrappolati nell'interfaccia fra il prodotto alimentare e la superficie di appoggio come nei contenitori 5 scatolari convenzionali, possono agevolmente attraversare i primi fori 14 del ripiano 12 entrando nel compartimento inferiore 21 del vano 5 di contenimento attraverso i primi fori 14 e i secondi fori 25 (di cui si parlerà più avanti), quindi risalire attraverso i canali 22 fra le alette longitudinali 10 18 e le alette trasversali 19 raggiungendo il compartimento superiore 21 del vano 5 di contenimento e da qui fuoriuscire all'esterno attraverso i fori 6 sulle pareti laterali lunghe 3 del contenitore 1.

In tal modo, l'alimento o prodotto alimentare cotto confezionato, ad esempio una pizza, focaccia o simile, resta sufficientemente "asciutto" 15 poiché viene sostanzialmente impedita la formazione di umidità in particolare sul lato inferiore di esso e pertanto l'alimento o prodotto alimentare mantiene vantaggiosamente le sue caratteristiche di fragranza e/o croccantezza desiderate dal consumatore finale fino al consumo.

Nella presente forma di realizzazione, il ripiano 12 dell'elemento 20 40 interno è inoltre munito di una coppia di linguette 23 ricavate di pezzo in una zona periferica del ripiano 12 esternamente alla porzione centrale recante i primi fori 14. Ciò può essere effettuato agevolmente dal tecnico del ramo ad esempio praticando apposite linee di indebolimento 24 nel materiale formante il ripiano 12. Tali linguette 23 sono formate di pezzo 25 dai lati lunghi 16 del ripiano verso l'interno e, nell'uso, sono ripiegate

verso l'alto formando con ciò rispettivi secondi fori 25 nella porzione periferica del ripiano 12 che costituiscono ulteriori sfoghi per lo smaltimento dei vapori che si liberano dalla parte inferiore dell'alimento o prodotto alimentare caldo confezionato.

5 Vantaggiosamente, le linguette 23 costituiscono anche comode porzioni di presa del ripiano 12 da parte del consumatore per l'estrazione dell'alimento o prodotto alimentare dal contenitore 1 al momento del consumo.

10 Pertanto, il contenitore 1 secondo l'invenzione risulta essere anche particolarmente comodo e pratico nell'utilizzo in misura almeno paragonabile ai contenitori scatolari tradizionali utilizzati per il confezionamento di pizza, focaccia o simili prodotti cotti e pronti al consumo.

15 Per quanto riguarda la realizzazione del contenitore 1 secondo l'invenzione, è da notare che il contenitore 1 può essere realizzato in maniera semplice e a costi relativamente ridotti del tutto confrontabili con quelli di contenitori scatolari tradizionali della stessa tipologia di utilizzo.

20 In particolare, per la realizzazione della parte esterna del contenitore 1, è possibile partire da un foglio (fustellato) 26 come raffigurato ad esempio in Figura 7 contenente:

- il fondo 2 di forma rettangolare definito da linee di piegatura 27 longitudinali contrapposte e da linee di piegatura 28 trasversali contrapposte,
- 25 - pareti laterali 3 lunghe definite ciascuna da una rispettiva

linea di piegatura 27 longitudinale delimitante anche il fondo 2, una linea di piegatura 29 longitudinale contrapposta e da linee di piegatura trasversali 30 contrapposte, le pareti laterali 3 lunghe avendo inoltre praticati fori 6 passanti;

- 5 - pareti laterali 4 corte definite ciascuna da una rispettiva linea di piegatura 28 trasversale delimitante anche il fondo 2, una linea di piegatura 31 trasversale contrapposta e da linee di piegatura longitudinali 32 contrapposte;

 - elementi a soffietto 33 di raccordo fra rispettive pareti laterali
10 3 lunghe e pareti laterali 4 corte lungo una rispettiva linea di piegatura longitudinale 32 e una rispettiva linea di piegatura trasversale 30, gli elementi a soffietto 33 essendo muniti ciascuno di una linea di piegatura 34 sostanzialmente centrale che li divide in due porzioni 33a e 33b di forma sostanzialmente triangolare e sostanzialmente identiche;

- 15 - alette 7a unite ciascuna ad una rispettiva parete laterale 4 corta lungo una rispettiva linea di piegatura 31 trasversale;

 - alette 7b unite ciascuna ad una rispettiva parete laterale 3
lunga lungo una rispettiva linea di piegatura 29 longitudinale e recanti
l'una un intaglio 11 e l'altra una corrispondente linguetta 8 definita da
20 una linea di indebolimento 10.

Il fustellato 26 viene quindi ripiegato lungo le linee di piegatura 27, 28 per erigere le pareti laterali 3 lunghe e le pareti laterali 4 corte ripiegando al contempo anche gli elementi a soffietto 33 verso l'esterno lungo le rispettive linee di piegatura 34 centrali così da sovrapporre le
25 porzioni 33a e 33b sostanzialmente triangolari di essi, e successivamente

gli elementi a soffietto 33 sono ripiegati con le rispettive porzioni 33a e 33b sovrapposte fra loro lungo le linee di piegatura 30 e 32 in modo da sovrapporsi alle pareti laterali 4 corte sul loro lato esterno ed essere unite a quest'ultime ad esempio mediante colla, adesivi o simili così da stabilizzare le pareti laterali lunghe e corte 3,4 erette e definire il vano 5 di contenimento.

Dopo aver inserito l'elemento interno 40 con il rispettivo ripiano 12 su cui è riposto l'alimento o prodotto alimentare nel vano 5 di contenimento nella maniera indicata di seguito, si ripiegano le alette 7a verso l'interno lungo le rispettive linee di piegatura 31 trasversali e poi le alette 7b lungo le rispettive linee di piegatura 29 longitudinali provvedendo inoltre ad inserire la linguetta 8 di una aletta 7b previamente formata per rottura della linea di indebolimento 10 nell'intaglio 11 dell'altra aletta 7b chiudendo in tal modo il contenitore 1.

Per quanto riguarda invece la realizzazione dell'elemento interno 40 del contenitore 1, è possibile partire da un foglio (fustellato) 35 come raffigurato ad esempio in Figura 8 contenente:

- un ripiano 12 di appoggio e supporto per un alimento o prodotto alimentare di forma sostanzialmente rettangolare definito da linee di piegatura 15 longitudinali e da linee di piegatura 16 trasversali che costituiscono anche i lati lunghi e i lati corti rispettivamente del ripiano 12 e che sono raccordati fra loro da porzioni angolari 17 smussate;

- primi fori 14 praticati in una porzione sostanzialmente centrale del ripiano 12 e linee di indebolimento 24 praticate in una

porzione sostanzialmente periferica del ripiano 12, esternamente ai primi fori 14 a partire da rispettive linee di piegatura 16 trasversali verso l'interno per definire in uso rispettive linguette 23;

5 - alette longitudinali 18 unite al ripiano 12 lungo rispettive linee di piegatura 15 longitudinali;

- alette trasversali 19 unite al ripiano 12 lungo rispettive linee di piegatura 16 trasversali.

10 Il fustellato 35 viene ripiegato lungo le linee di piegatura 15 longitudinali e le linee di piegatura 16 trasversali così da rivolgere le alette longitudinali 18 e alette trasversali 19 verso il basso, si provvede quindi a rompere le linee di indebolimento 24 così da formare rispettive linguette 23 e a sollevare le linguette 23 così da definire anche i secondi fori 25 nella porzione periferica del ripiano 12 per lo smaltimento dei vapori, ottenendo in tal modo l'elemento interno 40 finale pronto per l'uso nel
15 confezionamento dell'alimento o prodotto alimentare cotto e pronto al consumo.

Per quanto riguarda il confezionamento dell'alimento o prodotto alimentare cotto e pronto al consumo, quale una pizza, focaccia o simili, occorre osservare che, in una prima fase, l'elemento interno viene inserito
20 nel contenitore 1 ancora aperto come illustrato ad esempio in Figura 9.

Quindi, si provvede a riporre l'alimento o prodotto alimentare cotto, ad esempio una pizza, focaccia o simile, sul ripiano 12.

A questo punto, il contenitore 1 può essere chiuso provvedendo a ripiegare le alette 7a e 7b verso l'interno e ad inserire la linguetta 8 nel
25 rispettivo intaglio 11 nella maniera descritta in precedenza.

Al momento del consumo, il consumatore può provvedere facilmente ad aprire il contenitore 1 staccando la linguetta 8 dal rispettivo intaglio 11 e ripiegando le alette 7a e 7b verso l'esterno così da accedere al vano d5 di contenimento. Quindi, il consumatore può provvedere ad
5 estrarre l'alimento o prodotto alimentare da consumare. A questo riguardo, è da notare che l'operazione di estrazione è molto agevole poiché il consumatore può utilizzare le linguette 23 rivolte verso l'alto dell'elemento 40 interno come comode porzioni di presa per estrarre dal vano di contenimento 5 l'elemento 40 interno insieme all'alimento o
10 prodotto alimentare caldo risposto sul rispettivo ripiano 12.

Al contenitore secondo l'invenzione, un tecnico del ramo può apportare numerose modifiche e varianti, tutte peraltro ricomprese nell'ambito di protezione delle annesse rivendicazioni.


Ad esempio, il ripiano di appoggio e supporto per l'alimento o
15 prodotto alimentare può essere situato ad una altezza superiore a quella dei fori passanti delle pareti laterali del contenitore e lo smaltimento dei vapori rilasciati dalla parte superiore e dalla parte inferiore dell'alimento o prodotto alimentare possono essere smaltiti dallo scompartimento inferiore (anziché dallo scompartimento superiore) del vano di
20 contenimento attraverso i fori passanti delle pareti laterali.

Inoltre, il ripiano di appoggio e supporto per l'alimento o prodotto alimentare può essere tenuto in relazione distanziata dal fondo del contenitore anche con mezzi diversi dalle alette sopra descritte, ad esempio mediante mezzi di fissaggio rimovibile come accoppiamento ad
25 incastro fra forme complementari ricavate sul lato interno delle pareti

ITM001BIT

Dott. Umberto Zambardino
(iscr. Albo n°862 B)

lateralali del contenitore e sull'elemento interno, accoppiamento a scatto,
clip o simili.



Dr. Umberto ZAMBARDINO
N. Iscriz. ALBO 862B
(in proprio e per gli altri)

RIVENDICAZIONI

1. Contenitore (1) scatolare per il confezionamento di alimenti o prodotti alimentari cotti pronti al consumo, quali pizza, focaccia o simili prodotti da forno, il contenitore (1) comprendendo un fondo (2) e pareti laterali (3,4) che definiscono un vano (5) di contenimento per un alimento o prodotto alimentare e un coperchio (7) di chiusura, almeno una parete laterale (3,4) essendo munita di almeno un foro (6) passante per la fuoriuscita di vapori rilasciati da detto alimento o prodotto alimentare, il contenitore (1) essendo caratterizzato dal fatto di comprendere
5
10
15
ulteriormente un elemento (40) interno comprendente un ripiano (12) forato (14,25) di appoggio e supporto per detto alimento o prodotto alimentare che è disposto, in uso, in detto vano (5) di contenimento e mezzi (18,19) per mantenere detto ripiano (12) in relazione distanziata da detto fondo (2) così da definire uno scompartimento (20) inferiore in detto
15
vano (5) di contenimento, detto scompartimento (20) inferiore essendo in comunicazione di fluido con detto almeno un foro (6) di detta almeno una parete laterale (3,4).

2. Contenitore (1) scatolare secondo la rivendicazione 1, in cui detto ripiano (12) ha una forma squadrata con lati (15,16) raccordati fra
20
loro da porzioni angolari (17) smussate che delimitano una superficie (13) di appoggio per l'alimento o prodotto alimentare e una pluralità di primi fori (14) passanti disposti in una porzione sostanzialmente centrale di detto ripiano (12).

3. Contenitore (1) scatolare secondo la rivendicazione 2, in cui
25
detti mezzi per mantenere detto ripiano (12) in relazione distanziata da

detto fondo (2) comprendono alette (18,19) estese, in uso, verso il basso da rispettivi lati (15,16) del ripiano (12), dette alette (18,19) definendo canali (22) di comunicazione di fluido fra detto scompartimento inferiore (20) del vano (5) di contenimento delimitato superiormente da detto
5 ripiano (12) e detto almeno un foro (6) di detta almeno una parete laterale (3,4).

4. Contenitore (1) scatolare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto ripiano (12) comprende inoltre una coppia di linguette (23) ricavate di pezzo mediante linee di indebolimento
10 (24) in una zona periferica del ripiano (12) esternamente alla porzione sostanzialmente centrale recante detti primi fori (14), dette linguette (23) essendo nell'uso ripiegabili verso l'alto formando con ciò rispettivi secondi fori (25) nella porzione periferica del ripiano (12).


5. Contenitore (1) scatolare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto ripiano (12) è mantenuto ad una
15 una distanza verticale (o altezza) dal fondo 2 tale da essere disposto al di sotto di detto almeno un foro (6) di detta almeno una parete laterale (3,4).

6. Contenitore (1) scatolare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto coperchio (7) di chiusura
20 comprende una coppia di alette (7a) inferiori più corte che, a contenitore (1) chiuso, si estendono dalla sommità di rispettive pareti (4) verso l'interno, e una coppia di alette (7b) superiori più lunghe che, a contenitore (1) chiuso, si estendono dalla sommità di rispettive pareti (3) verso l'interno risultando parzialmente sovrapposte fra loro in
25 corrispondenza di rispettive porzioni di estremità libera e sovrapposte alle

alette inferiori (7a), in una di dette alette (7b) superiori essendo ricavata di pezzo una linguetta (8) mediante linee di indebolimento (10), detta linguetta essendo inseribile, a contenitore (1) chiuso, in un corrispondente intaglio (11) ricavato di pezzo sull'altra di dette alette (7b) superiori.

7. Contenitore (1) scatolare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto fondo (2), dette pareti laterali (3,4) e detto coperchio (7) di chiusura sono ottenuti da un singolo foglio o fustellato (26) di un materiale per uso alimentare, il quale è preferibilmente cartone, cartoncino o simile adatto all'uso alimentare, lungo rispettive linee (27,28,29,30,31,32) di piegatura praticate sullo stesso.

8. Contenitore (1) scatolare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto elemento (40) interno è ottenuto da un singolo foglio o fustellato (35) di un materiale per uso alimentare, il quale è preferibilmente cartone, cartoncino o simile adatto all'uso alimentare, lungo rispettive linee (15,16) di piegatura praticate sullo stesso.



Dr. Umberto Zambardino
N. iscriz. ALBO 862B
(in proprio e per gli altri)

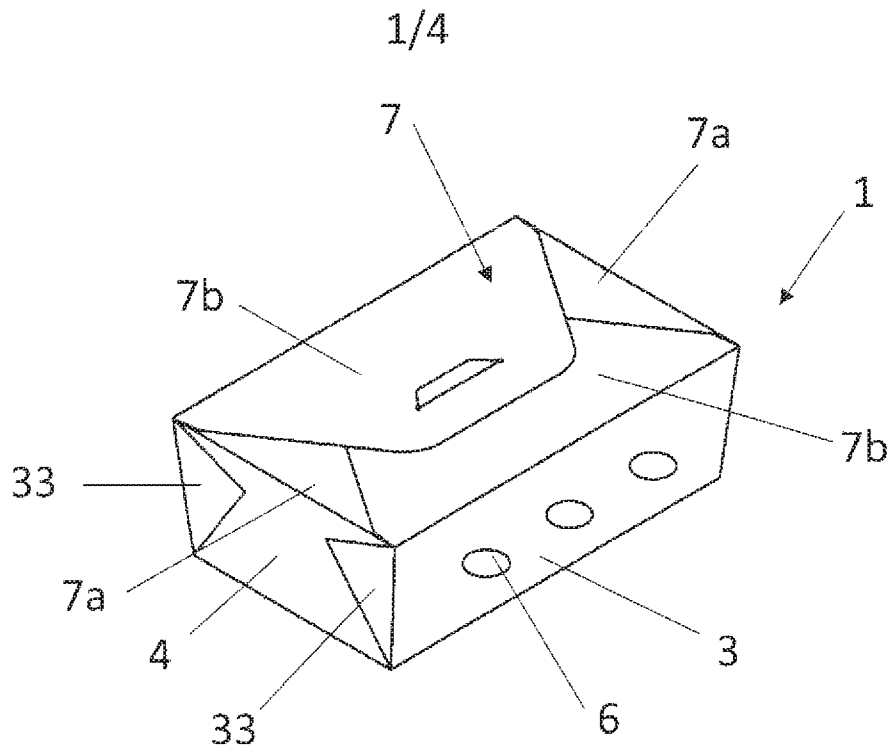


Fig. 1

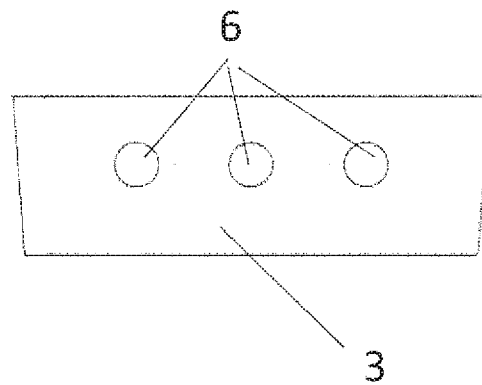


Fig. 2

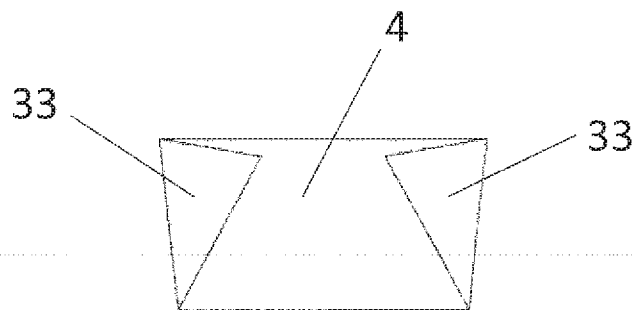


Fig. 3

[Handwritten Signature]
 Dr. Umberto MARRAS
 N. Isola ALBO 8426
 (in proprio e per gli altri)

2/4

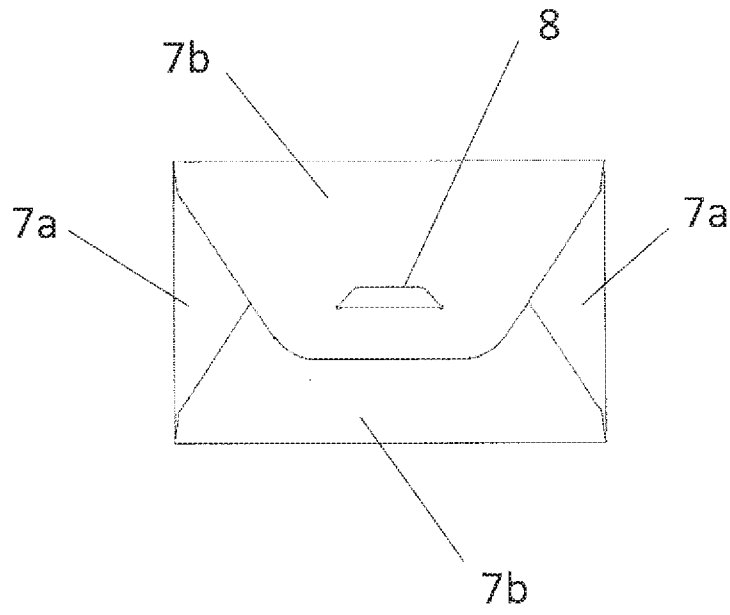


Fig. 4

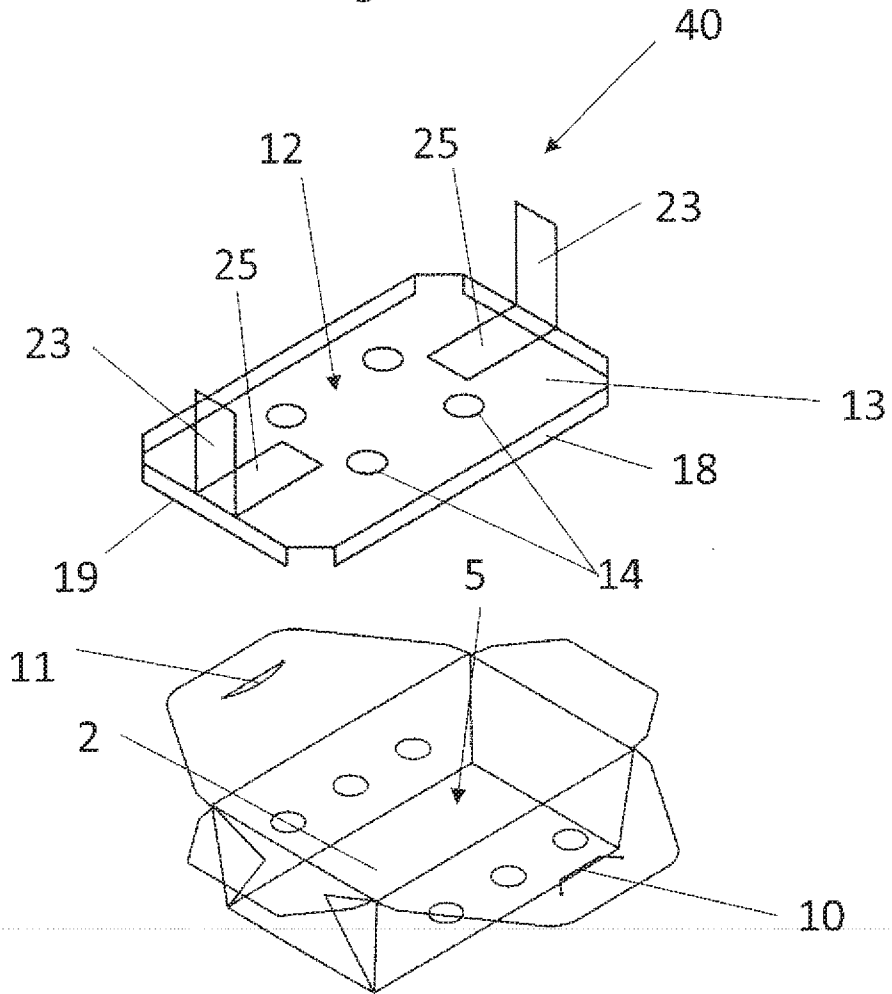



Fig. 5


Dr. Umberto ZAMBARDONE
N. iscriz. ALBO 6428
(Se pregio e per gli altri)

4/4

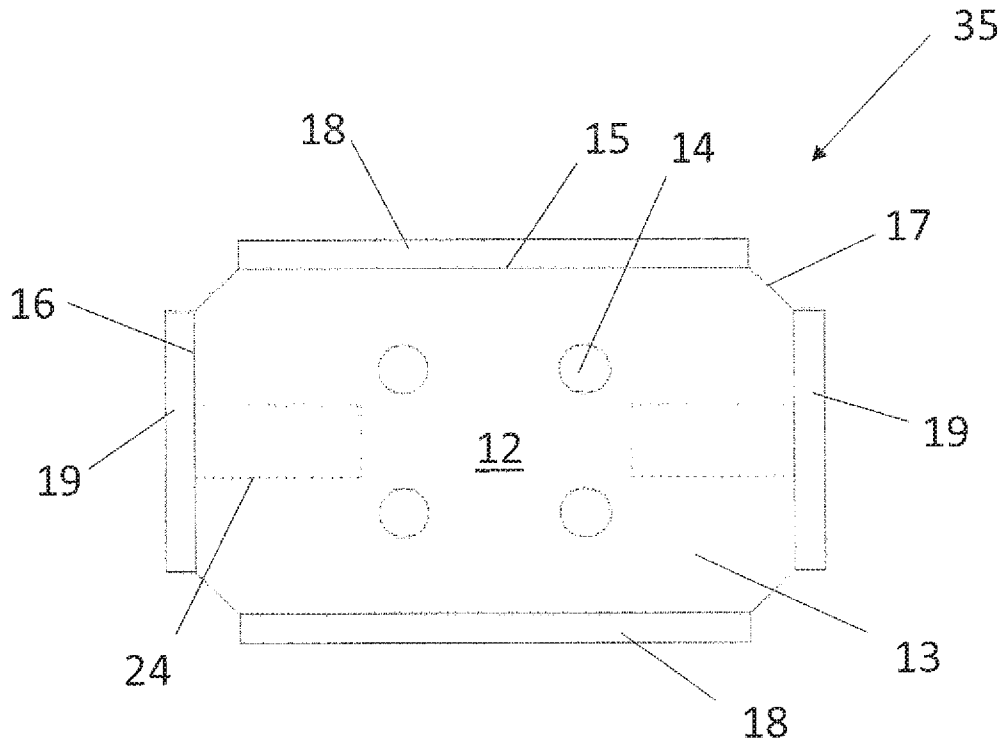


Fig. 8

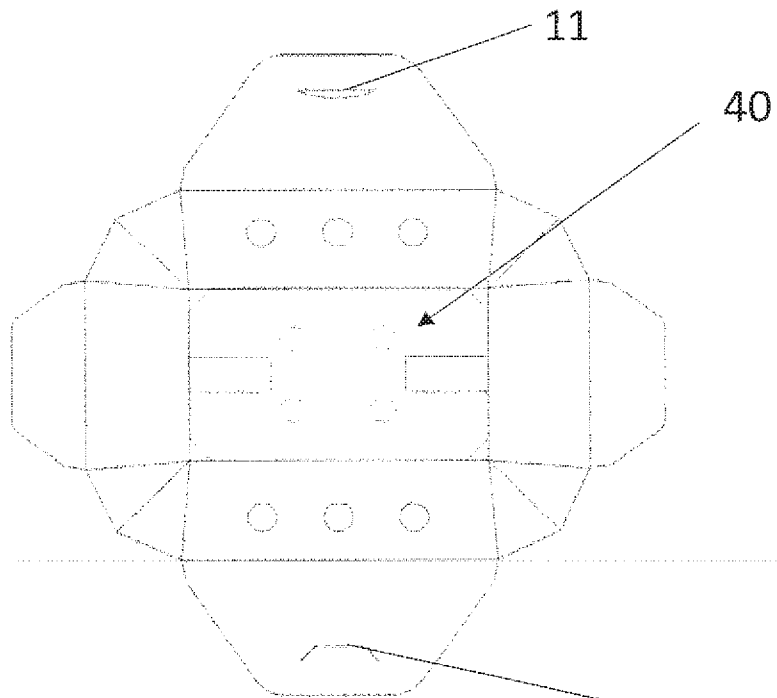


Fig. 9

[Handwritten signature]
Dr. Umberto ZAPPALÀ
N. iscriz. ALBO 0028
(in proprio e per gli altri)