

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

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	**102009901747700**
Data Deposito	**07/07/2009**
Data Pubblicazione	**07/01/2011**

Classifiche IPC

Titolo

CONTENITORE TERMICO CON FUNZIONE DI VASSOIO ADATTO AL SERVIZIO DA TAVOLA. MANTIENE ALLA GIUSTA TEMPERATURA GLI ALIMENTI PER TUTTO IL TEMPO DELLA CONSUMAZIONE.

DESCRIZIONE DEL TROVATO

Il contenitore termico con funzione di vassoio adatto al servizio da tavola, proposto a domanda di brevetto per invenzione industriale, consiste in un vassoio con coperchio isolati termicamente. Il contenitore può essere realizzato in una sola misura adatta a contenere vari tipi di alimenti; oppure può essere realizzato in diverse tipologie, di forma e dimensioni varie a seconda dell'uso. Primo esempio: uno largo e schiacciato, adatto a contenere affettati di vari tipi. Le dimensioni del vano interno, per questa tipologia di contenitore, saranno: 280 millimetri circa di lunghezza; 200 millimetri circa di larghezza; dai 30 ai 50 millimetri circa di altezza. Secondo esempio: vassoio dal vano interno più alto, 100 – 120 millimetri circa e più stretto, 150 millimetri di larghezza circa e 200 millimetri circa di lunghezza, adatto a contenere formaggi. Altre tipologie di vassoi adatti ad altri usi – ad esempio per contenere antipasti – sono possibili.

Scopo del trovato è quello di mantenere gli alimenti contenuti nel vassoio in oggetto per tutto il tempo in cui viene tolto dal luogo di conservazione alla temperatura ottimale; ed in particolar modo, per tutto il tempo della consumazione in tavola.

Gli alimenti da conservare alla temperatura ottimale vengono alloggiati nel vano 3-DIS.1. Il vano può essere realizzato in varie forme e dimensioni a seconda degli alimenti da conservare.

Il trovato è realizzato con materiali le cui caratteristiche permettono l'uso nell'ambito della conservazione di alimenti. I materiali con cui è realizzato, inoltre, rispondono ad esigenze di leggerezza e robustezza, tipiche per questo tipo di prodotto.

Il vassoio termico, si compone di:
un vassoio 1-DIS.1 di forma e dimensione adatte a contenere vari tipi di alimenti; in cui, all'interno delle pareti di contenimento e del fondo è state ricavata la

intercapedine 4-DIS.1. L'intercapedine, a tenuta stagna, per evitare fuoriuscite delle sostanze contenute, viene preventivamente riempita di un liquido; di un gel; od altra sostanza che abbia caratteristiche tali da funzionare da volano termico. Debba, cioè, assorbire il freddo quando viene riposto in frigorifero e il caldo quando viene riposto in un ambiente caldo; per poi restituirlo gradatamente, a seconda dei casi, in massima parte all'interno del vano 3-DIS.1 per tutta la durata del trasferimento e della consumazione in tavola.

Il coperchio termico si compone di:
un coperchio 2-DIS.1 di forma e dimensioni adatte a coprire il vassoio termico 1-DIS.1 nel cui interno è stata ricavata l'intercapedine 4-DIS.1, a tenuta stagna, che verrà preventivamente riempita della stessa sostanza con cui viene riempita l'intercapedine del vassoio, od altra sostanza, capace di funzionare da volano termico; anche in questo caso, per tutto il tempo del trasporto e della consumazione in tavola.

Al fine di conservare meglio la freschezza e le caratteristiche organolettiche degli alimenti riposti nel vano 3-DIS.1 il coperchio può essere provvisto della valvola 5-DIS.1. Detta valvola applicata ad una macchina adatta a creare il vuoto, permette di togliere l'aria all'interno del vano 3-DIS.1; quindi di evitare, per il tempo che il contenitore viene riposto in frigorifero, o in ambiente caldo, e per tutto il tempo del trasferimento in tavola, che l'azione dell'ossigeno presente nella miscela aria ossidi i cibi alterandone il gusto.

Il posto più idoneo per sistemare il coperchio durante la consumazione in tavola, sia per motivi di spazio , sia perché l'effetto volano termico risulterà accentuato: è sotto il vassoio 1-DIS.1.

Tek Antonio

RIVENDICAZIONI

1) Contenitore termico con funzione di vassoio 1-DIS.1 con coperchio 2-DIS.2, per servire in tavola affettati, formaggi, antipasti, ecc. Le sue caratteristiche consentono di conservare alla giusta temperatura per essere consumati, gli alimenti in esso contenuti. Questi vengono alloggiati nel vano 3-DIS.1, la cui temperatura è mantenuta ottimale dallo speciale liquido che produce un effetto "volano termico", contenuto nelle intercapedini 4-DIS.1 praticate nel vassoio e nel coperchio. Il trovato viene preventivamente raffreddato o riscaldato. In questo modo l'interno del trovato ed in particolare il liquido contenuto nelle sue intercapedini viene portato alla giusta temperatura; ed alla giusta temperatura verranno conservati, particolarmente in tavola gli alimenti in esso contenuti per tutta la durata della consumazione. Il trovato può essere provvisto di una valvola 5-DIS.1 per creare il vuoto nel vano 3-DIS.1.

2) Come da rivendicazione1, Il contenitore termico con funzione di vassoio adatto al servizio da tavola: consiste in un vassoio con coperchio isolati termicamente. Il contenitore può essere realizzato in una sola misura adatta a contenere vari tipi di alimenti; oppure può essere realizzato in diverse tipologie, di forma e dimensioni varie a seconda dell'uso. Primo esempio: uno largo e schiacciato, adatto a contenere affettati di vari tipi. Le dimensioni del vano interno, per questa tipologia di contenitore, saranno: 280 millimetri circa di lunghezza; 200 millimetri circa di larghezza; dai 30 ai 50 millimetri circa di altezza. Secondo esempio: vassoio dal vano interno più alto, 100 – 120 millimetri circa e più stretto, 150 millimetri di larghezza circa e 200 millimetri circa di lunghezza, adatto a contenere formaggi. Altre tipologie di vassoi adatti ad altri usi – ad esempio per contenere antipasti – sono possibili.

Teti Antonio

3) Come da rivendicazione 1, scopo del trovato è quello di mantenere gli alimenti contenuti nel vano 3-DIS.1 del contenitore in oggetto, per tutto il tempo in cui viene tolto dal luogo di conservazione, alla temperatura ottimale; ed in particolar modo, per tutto il tempo della consumazione in tavola.

4) Come da rivendicazione 1, Il trovato è realizzato con materiali le cui caratteristiche permettono l'uso nell'ambito della conservazione di alimenti. I materiali con cui è realizzato, inoltre, rispondono ad esigenze di leggerezza e robustezza, tipiche per questo tipo di prodotto.

5) Come da rivendicazione 1, Il vassoio termico, si compone di:
un vassoio 1-DIS.1 di forma e dimensione adatte a contenere vari tipi di alimenti; in cui, all'interno delle pareti di contenimento e del fondo è state ricavata la intercapedine 4-DIS.1. L'intercapedine, a tenuta stagna, per evitare fuoriuscite delle sostanze contenute, viene preventivamente riempita di un liquido; di un gel; od altra sostanza che abbia caratteristiche tali da funzionare da volano termico. Debba, cioè, assorbire il freddo quando viene riposto in frigorifero e il caldo quando viene riposto in un ambiente caldo; per poi restituirlo gradatamente, a seconda dei casi, in massima parte all'interno del vano 3-DIS.1 per tutta la durata del trasferimento e della consumazione in tavola.

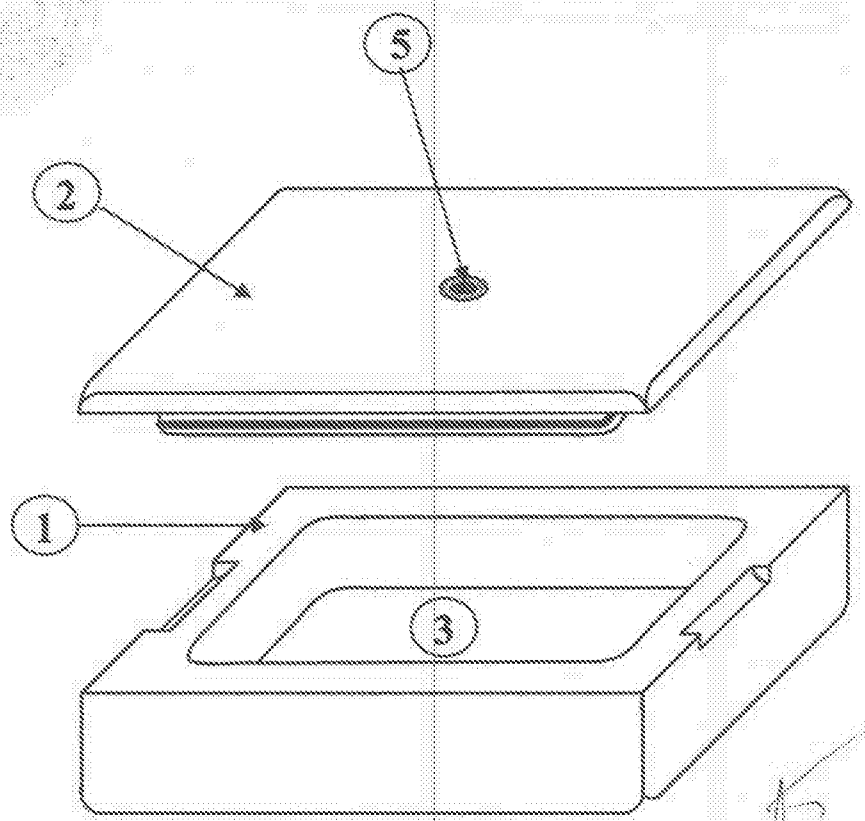
6) Come da rivendicazione 1, Il coperchio termico si compone di:
un coperchio 2-DIS.1 di forma e dimensioni adatte a coprire il vassoio termico 1-DIS.1 nel cui interno è stata ricavata l'intercapedine 4-DIS.1, a tenuta stagna, che verrà preventivamente riempita della stessa sostanza con cui viene riempita l'intercapedine del vassoio, od altra sostanza, capace di funzionare da volano termico; anche in questo caso, per tutto il tempo del trasporto e della consumazione in tavola.

Tato Antonio

7) Come da rivendicazione 1, al fine di conservare meglio la freschezza e le caratteristiche organolettiche degli alimenti riposti nel vano 3-DIS.1 il coperchio può essere provvisto della valvola 5-DIS.1. Detta valvola applicata ad una macchina adatta a creare il vuoto, permette di togliere l'aria all'interno del vano 3-DIS.1; quindi di evitare, per il tempo che il contenitore viene riposto in frigorifero, o in ambiente caldo, e per tutto il tempo del trasferimento in tavola, che l'azione dell'ossigeno presente nella miscela aria provochi l'ossidazione dei cibi alterandone il gusto.

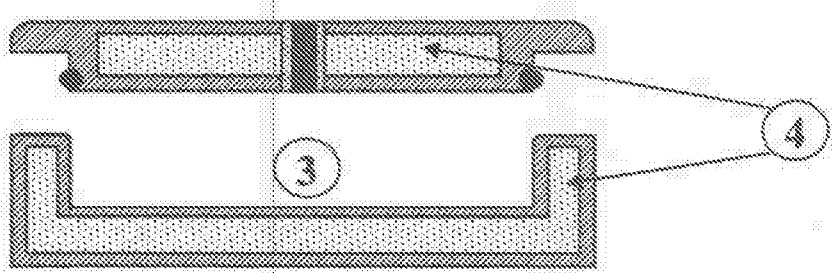
8) Come da rivendicazione 1, Il posto più idoneo per sistemare il coperchio durante la consumazione in tavola, sia per motivi di spazio , sia perché l'effetto volano termico risulterà accentuato: è sotto il vassoio 1-DIS.1.

Disegno 1 Allegato 1



Tesi Antonio

SEZIONE



Scala 1/4