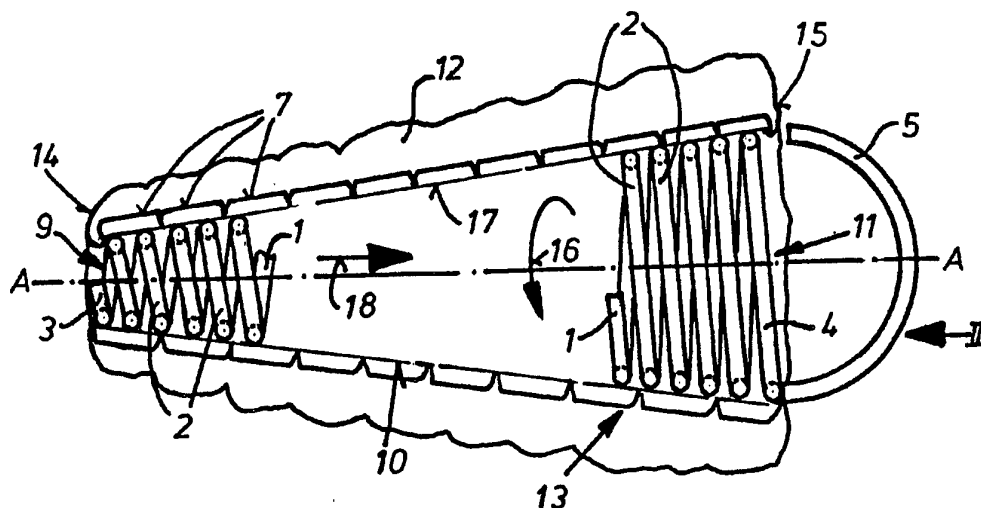



PCT WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM
 Internationales Büro
 INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE
 INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

<p>(51) Internationale Patentklassifikation ⁶ : A21B 5/02, 3/15</p>	A1	<p>(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 95/15086</p> <p>(43) Internationales Veröffentlichungsdatum: 8. Juni 1995 (08.06.95)</p>
<p>(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP94/04019</p> <p>(22) Internationales Anmeldedatum: 2. December 1994 (02.12.94)</p> <p>(30) Prioritätsdaten: G 93 18 422.0 U 2. December 1993 (02.12.93) DE</p> <p>(71)(72) Anmelder und Erfinder: RÖCKER, Hans [DE/DE]; Bleidenroeder Strasse 11, D-35315 Homberg/Ohm (DE).</p> <p>(74) Anwälte: KNEFEL, Siegfried usw.; Postfach 1924, D-35529 Wetzlar (DE).</p>	<p>(81) Bestimmungsstaaten: AM, AT, AU, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, HU, JP, KE, KP, KR, KZ, LK, LR, LT, LU, LV, MG, MN, MW, NL, NO, NZ, PL, RO, RU, SD, SE, SI, SK, TT, UA, US, UZ, VN, europäisches Patent (AT, BE, CH, DE, DK, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, ML, MR, NE, SN, TD, TG).</p> <p>Veröffentlicht <i>Mit internationalem Recherchenbericht. Vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche zugelassenen Frist. Veröffentlichung wird wiederholt falls Änderungen eintreffen.</i></p>	

(54) Title: DEVICE FOR BAKING HOLLOW PASTRY GOODS

(54) Bezeichnung: VORRICHTUNG ZUM BACKEN HOHLER TEIGWAREN



(57) Abstract

The invention pertains to a device used for baking hollow pastry goods, where one or more strips of dough are wound on a hollow body prior to baking. The hollow body consists of elastic wire coils that form a spiral structure.

(57) Zusammenfassung

Vorrichtung zum Backen von hohlen Teigwaren, bei der ein oder mehrere Teigstreifen vor dem Ausbacken auf einen Hohlkörper gewickelt werden. Der Hohlkörper besteht aus schraubenlinienförmig angeordneten, elastischen Drahtwindungen.

LEDIGLICH ZUR INFORMATION

Codes zur Identifizierung von PCT-Vertragsstaaten auf den Kopfbögen der Schriften, die internationale Anmeldungen gemäss dem PCT veröffentlichen.

AT	Österreich	GA	Gabon	MR	Mauretanien
AU	Australien	GB	Vereinigtes Königreich	MW	Malawi
BB	Barbados	GE	Georgien	NE	Niger
BE	Belgien	GN	Guinea	NL	Niederlande
BF	Burkina Faso	GR	Griechenland	NO	Norwegen
BG	Bulgarien	HU	Ungarn	NZ	Neuseeland
BJ	Benin	IE	Irland	PL	Polen
BR	Brasilien	IT	Italien	PT	Portugal
BY	Belarus	JP	Japan	RO	Rumänien
CA	Kanada	KE	Kenya	RU	Russische Föderation
CF	Zentrale Afrikanische Republik	KG	Kirgisistan	SD	Sudan
CG	Kongo	KP	Demokratische Volksrepublik Korea	SE	Schweden
CH	Schweiz	KR	Republik Korea	SI	Slowenien
CI	Côte d'Ivoire	KZ	Kasachstan	SK	Slowakei
CM	Kamerun	LI	Liechtenstein	SN	Senegal
CN	China	LK	Sri Lanka	TD	Tschad
CS	Tschechoslowakei	LU	Luxemburg	TG	Togo
CZ	Tschechische Republik	LV	Lettland	TJ	Tadschikistan
DE	Deutschland	MC	Monaco	TT	Trinidad und Tobago
DK	Dänemark	MD	Republik Moldau	UA	Ukraine
ES	Spanien	MG	Madagaskar	US	Vereinigte Staaten von Amerika
FI	Finnland	ML	Mali	UZ	Usbekistan
FR	Frankreich	MN	Mongolei	VN	Vietnam

Vorrichtung zum Backen hohler Teigwaren

Beschreibung

Die Erfindung betrifft eine Vorrichtung zum Backen hohler Teigwaren nach dem Oberbegriff des Anspruches 1.

Derartige Vorrichtungen werden dazu verwendet, beispielsweise um Schillerlocken oder Mozartrollen zu backen. Schillerlocken weisen einen kegelförmigen Hohlraum auf, in den zum Verzehr eine Füllung (Schlagsahne oder dergleichen) eingebracht wird. Mozartrollen weisen einen etwa zylinderförmigen Hohlraum auf, welcher zum Verzehr ebenfalls eine Füllung erhält.

Die zum Stand der Technik gehörenden Formen bestehen aus einem Blech, welches beispielsweise Zylinderform oder Kegelform aufweist. An den Enden ist die Form offen, so daß die Heißluft beim Backen durch den Hohlraum der Form streichen kann. Das zur Form gebogene Blech ist entweder längs einer Mantellinie mit seinen Rändern ineinandergebördelt, oder man läßt hier die Blechstücke einfach zusammenstoßen, so daß zwischen ihnen ein geringer Luftspalt verbleibt. Auf eine derartige Form wird der in Streifen geschnittene Teig, zum Beispiel ein Blätterteig, spiralförmig gewickelt, derart, daß sich die Ränder des Streifens bei der Wicklung überdecken. Diese mit dem Teig umwickelte Form wird in den Backofen gelegt und hier der Backhitze ausgesetzt. Während des Backvorganges geht der Teig auf, so daß die Schillerlocken oder Mozartrollen ihre typische Form erhalten.

Durch die Blechform bedingt, gelangt jedoch die Backofenhitze beim Backvorgang nicht gleichmäßig an den Teig heran, da von innen her zu dem Teig der Backware die Wärme nur durch Wärmeleitung über das Blech der Form gelangt. Deshalb wird der Teig außen stärker der Hitze

ausgesetzt als innen. Dies bewirkt einen ungleichmäßigen Backvorgang. Hinzu kommt, daß durch das Aufquellen des Teiges beim Backvorgang bedingt, sich dieser über die Ränder der Backform legt, so daß nach dem Ausbacken des Teiges die Form schwer aus dem Backwerk entfernbar ist. Deshalb wird das Ende des gebackenen Teigstückes beim Entfernen der Form häufig abgerissen, wobei das gesamte Backwerk, insbesondere wenn es aus Blätterteig besteht, zerstört werden kann. Man hat sich hiergegen bereits dadurch geholfen, daß man den aufgewickelten Teigstreifen nicht bis zu den Enden der Form hin aufgewickelt hat. Hierdurch wird das Backwerk kürzer oder die Form muß länger gestaltet werden, wodurch beim Backen im Ofen Platz verlorenght. Man hat sich deshalb auch bereits dadurch geholfen, daß man den Teig, insbesondere an seinen Enden, vor dem Backen vorzugsweise mit Eigelb bestrichen hat, damit er sich seitlich nicht ausdehnt. Diese Maßnahme zeigt jedoch den Nachteil, daß das Eigelb und damit das Kuchenstück zumindest dort, wo das Eigelb die Form und das Kuchenstück berührt, das heißt an den Enden, hier das Kuchenstück sehr fest an der Form festklebt, so daß wiederum Schwierigkeiten bei der Entfernung der Form aus dem gebackenen Kuchenstück auftreten.

Das technische Problem der vorliegenden Erfindung besteht darin, eine Form für hohles Backwerk, insbesondere für das Backen von Schillerlocken oder Mozartrollen anzugeben, welche sich leicht, das heißt ohne Schwierigkeiten nach dem Backen aus dem Backwerk entfernen läßt, ohne dieses zu zerstören oder zu beschädigen.

Diese Aufgabe wird durch das kennzeichnende Merkmal des Anspruches 1 gelöst. Dadurch, daß jetzt als Form ein elastischer, zu der gewünschten Innenform spiralförmig

gewickelter Draht verwendet wird, kann der Draht nach dem Backen wie eine Schraube aus dem Kuchenstück herausgedreht werden. Da der Draht und damit die Windungen elastisch sind, verringern sie beim Herausdrehen aus dem Kuchenstück ihren Durchmesser, so daß sich die Durchmesser der Drahtwindungen nach und nach zum Ende hin verkleinern, indem sich beim Drehen der Spirale die ersten Drahtwindungen sofort vom Inneren des Kuchenstückes lösen, die weiteren aber erst nach und nach. Nach einigen wenigen schraubenförmigen Drehungen kann die gesamte Drahtspirale in axialer Richtung aus dem Kuchenstück herausgezogen werden.

Die letzte, üblicherweise den größten Durchmesser aufweisende Drahtwindung läuft hierzu vorteilhaft in einen Griff aus. Der Draht braucht hierzu nur derart verlängert und eingebogen zu werden, daß er beispielsweise längs des Durchmessers der letzten Drahtwindung angeordnet ist oder vorteilhaft aus der Ebene der letzten Drahtwindung als Griff herausgebogen ist, vorteilhaft halbkreisförmig oder ellipsenförmig.

Der Draht selbst besteht zweckmäßig aus Edelstahl. Es kann aber auch als Draht ein hitzebeständiger Kunststoffdraht verwendet werden, wenn dieser nur elastisch genug ist und sich aus dem Kuchenstück nach dem Backen herausdrehen läßt.

Weitere Einzelheiten der Erfindung können den Unteransprüchen entnommen werden.

Auf der Zeichnung ist ein Ausführungsbeispiel der Erfindung dargestellt, und zwar zeigen:

Fig. 1 ein erstes Ausführungsbeispiel;

Fig. 2 die Ansicht der Fig. 1 in Richtung des Pfeiles II;

Fig. 3 ein geändertes Ausführungsbeispiel.

Gemäß Fig. 1 ist ein elastischer Draht (1) schraubenlinienförmig zu einer Spirale (13) gewickelt, das heißt, die Spirale (13) folgt der Oberfläche eines Kegelstumpfes (10). Die Windungen (2) der Spirale (13) weisen einen Abstand voneinander auf. Der aus den Drahtwindungen (2) gebildete Kegelstumpf (10) weist an seinem linken Ende eine Öffnung (9) auf und an seinem rechten Ende eine Öffnung (11). Auf die Spirale (13) wird der in Streifen (7) geschnittene Kuchenteig gewickelt.

Beim Backen kann die Heißluft einerseits durch die Drahtspirale (13) streichen, und sie gelangt von innen her zwischen den Windungen (2) der Spirale (13) an den Kuchenteig (17). In gleicher Weise stehen die Teigstreifen (7) auch von außen her unter dem Einfluß der Backofenhitze.

Beim Backvorgang geht der Kuchenteig auf, so daß er die Kuchenform (12) einnimmt, welche gemäß Fig. 1 einer Schillerlocke entspricht. Die Enden (14, 15) der Schillerlocke können hierbei über die letzten Windungen (3, 4) der Spirale (13) treten und diese Windungen übergreifen.

Um die Spirale (13) nach dem Backen aus dem Kuchenstück zu entfernen, läuft die letzte Windung (4) (Windung mit dem größten Durchmesser) durch eine Verlängerung des Drahtes in einen Griff (5) aus. Der Griff (5) liegt in der Ebene der letzten Drahtwindung (4) und ist halbkreisförmig oder halbellipsenförmig umgebogen, um eine gute Griffigkeit zu erhalten. Zum Entfernen der Spirale (13) aus dem Kuchenstück (12) wird die Spirale (13) um die Achse A-A der Spirale (13) in Richtung des Pfeiles (16) gedreht. Wegen der Elastizität des verwendeten Drahtes (1) verkleinern sich hierbei wenigstens die Windungen in der Nähe des Griffes (5), so daß die Spirale (13) auch durch den Übergriff des Endes (15) des gebackenen Teiges herausbewegt werden kann.

Fig. 3 zeigt eine Spirale (19), deren Windungen (20) etwa der Oberfläche eines Zylinders (22) folgen. Der Zylinder (22) ist zum linken Ende der Spirale (19) hin leicht verjüngt. Die letzte Windung (26) der Spirale (19) läßt wieder eine Öffnung frei, desgleichen die letzte Windung (25) am rechten Ende der Spirale (19). Die letzte Windung (25) läuft wiederum mit einer Drahtverlängerung in einen Griff (5) gemäß den Fig. 1 und 2 aus. Wird auf die Spirale (19) ein Teig in Streifen (7) angeordnet, kann wiederum die Luft von dem linken Ende und von dem rechten Ende der Spirale (19) her in das Innere der Spirale (19) streichen und zwischen den Windungen (20) von innen her an die aufgewickelten Teigstreifen (7) gelangen. Beim Backvorgang geht der Teig bis in die Gebäckstückform (27) auf, wobei der gebackene Teig an den Enden (28, 29) wiederum wie in Fig. 1 über die Endwindungen (25, 26) greifen kann.

Zum Entfernen der Spirale (19) aus einer so gebackenen Mozartrolle wird wiederum die Spirale (19) mit Hilfe des Griffes (5) um die Längsachse B-B in Richtung des Pfeiles (23) gedreht. Hierbei dreht sich die Spirale schraubenförmig aus dem Kuchen heraus. Gleichzeitig verringern wiederum die sich vom Kuchenstück lösenden Windungen (20) ihren Durchmesser, so daß die Spirale (19), ohne den Teig zu beschädigen, in Richtung des Pfeiles (24) aus dem Kuchenstück herausbewegt werden kann.

Der Vorteil dieser Spiralausbildung der Form wird darin gesehen, daß die Form, auf die der Kuchenteig in Streifenform gewickelt worden ist, sich ohne Beschädigung des fertig gebackenen Kuchenstückes leicht aus diesem entfernen läßt. Ein weiterer wesentlicher Vorteil besteht darin, daß die Backwärme von allen Seiten her den Kuchenteig äußerst gleichmäßig erreicht, wenn die Drahtwindungen mit einem Luftabstand voneinander angeordnet sind, so daß ein gleichmäßiger Backvorgang erzielt wird und eine gleichmäßige Bräunung.

Bezugszahlen

1	Draht
2	Drahtwindungen
3	engste Drahtwindung
4	größte Drahtwindung
5	Griff
7	Teigstreifen
9	Öffnung
10	Kegelstumpf
11	Öffnung
12	Backstück
13	Spirale
14	Enden des gebackenen Teiges
15	Enden des gebackenen Teiges
16	Pfeil
17	Innenfläche des Kuchenteiges
18	Pfeil
19	Spirale
20	Drahtwindungen
22	Zylinder
23	Pfeil
24	Pfeil
25	letzte Drahtwindung rechts
26	letzte Drahtwindung links
27	Form des gebackenen Teiges
28	Ende des Backstückes
29	Ende des Backstückes
10, 22	Hohlkörper
A-A	Achse
B-B	Achse

Vorrichtung zum Backen hohler Teigwaren

Patentansprüche

1. Vorrichtung zum Backen hohler Teigwaren, bei der ein oder mehrere Teigstreifen vor dem Ausbacken auf einen Hohlkörper gewickelt werden, dadurch gekennzeichnet, daß der Hohlkörper (10, 22) aus schraubenlinienförmig angeordneten, elastischen Drahtwindungen (2, 21) besteht.

2. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (2, 21) einen Luftabstand voneinander aufweisen.

3. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (2) der Oberfläche eines Kegelstumpfes (10) folgen.

4. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (21) der Oberfläche eines Zylinders (22) folgen.

5. Vorrichtung nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Zylinder (22) zum einen Ende hin sich schwach verjüngend ausgebildet ist.

6. Vorrichtung nach einem oder mehreren der vorhergehenden Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß die letzte Drahtwindung (4, 25) auf der Seite des größten Durchmessers des Hohlkörpers (10, 22) in einen Griff (5) ausläuft.

7. Vorrichtung nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß der Griff (5) aus einer Verlängerung des Drahtes der letzten Windung (4, 25) besteht.

8. Vorrichtung nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, daß das als Griff (5) ausgebildete Drahtstück etwa längs des Durchmessers der letzten Drahtwindung (4, 25) angeordnet ist.

9. Vorrichtung nach Anspruch 7 oder 8, dadurch gekennzeichnet, daß das als Griff (5) ausgebildete Drahtstück aus der Ebene der letzten Drahtwindung (4, 25) herausgebogen ist.

10. Vorrichtung nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, daß das als Griff (5) ausgebildete Drahtstück etwa halbkreisförmig oder halbellipsenförmig zur Ebene der letzten Drahtwindung (4, 25) verläuft.

11. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (2, 21) bis zur letzten, engsten Drahtwindung (3, 26) schraubenlinienförmig verlaufen.

12. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Drahtdurchmesser 1,5 bis 4 mm beträgt.

13. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (2, 21) mindestens einen Abstand von der Stärke des verwendeten Drahtes (1) voneinander aufweisen.

14. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Draht (1) aus einem Edelstahl besteht.

15. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Draht (1) aus einem hitzebeständigen Kunststoffmaterial besteht.

16. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Draht (1) biegeelastisch ist.

17. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (2, 21) eine Antihafbeschichtung aufweisen.

18. Vorrichtung nach Anspruch 17, dadurch gekennzeichnet, daß die Drahtwindungen (2, 21) eine Beschichtung aus Teflon (Handelsname) aufweisen.

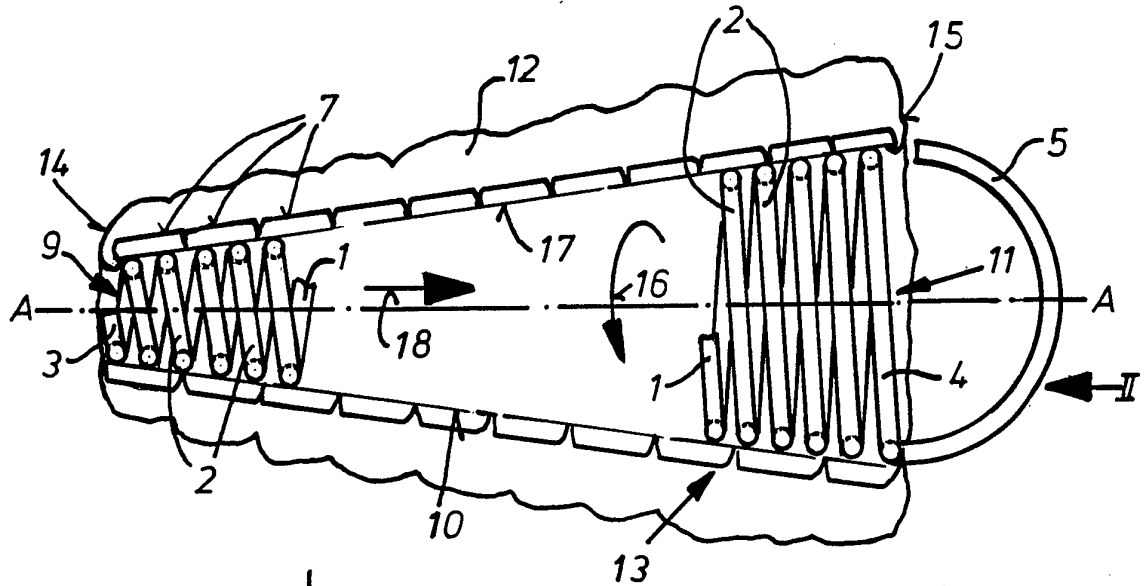


Fig. 1

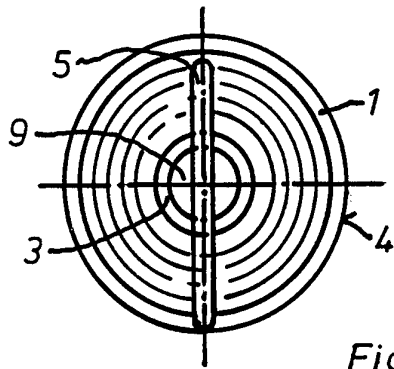


Fig. 2

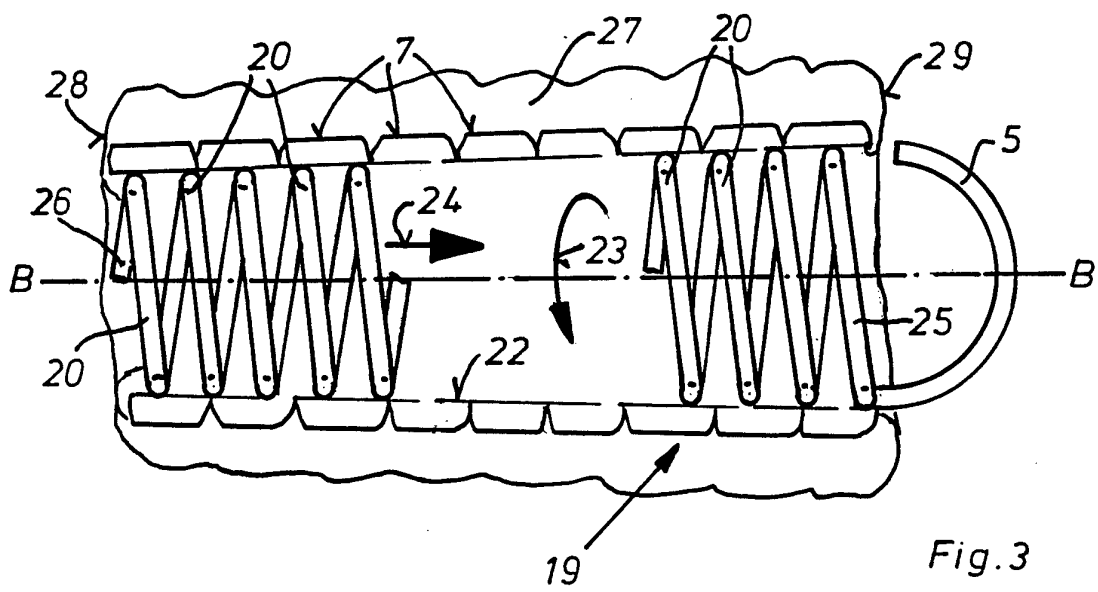


Fig. 3

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Internationa l Application No

PCT/EP 94/04019

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
 IPC 6 A21B5/02 A21B3/15

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
 IPC 6 A21B A21D

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	DE,A,38 33 394 (KATKO) 12 April 1990 see the whole document ---	1
P,A	WO,A,94 12035 (CONEWICH) 9 June 1994 see abstract ---	1
A	US,A,3 424 076 (BERNATZ) 28 January 1969 see claim 1; figures ---	1-3
A	US,A,3 410 691 (STANLEY) 12 November 1968 -----	

Further documents are listed in the continuation of box C.

Patent family members are listed in annex.

* Special categories of cited documents :

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
 "E" earlier document but published on or after the international filing date
 "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
 "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
 "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
 "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
 "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.
 "&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

22 March 1995

Date of mailing of the international search report

26.04.95

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
 NL - 2280 HV Rijswijk
 Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
 Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Vanheusden, J

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/EP 94/04019

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE-A-3833394	12-04-90	NONE	
WO-A-9412035	09-06-94	AU-B- 3334393	22-06-94
US-A-3424076	28-01-69	NONE	
US-A-3410691	12-11-68	NONE	

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP 94/04019

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES
 IPK 6 A21B5/02 A21B3/15

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole)
 IPK 6 A21B A21D

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
A	DE,A,38 33 394 (KATKO) 12. April 1990 siehe das ganze Dokument ---	1
P,A	WO,A,94 12035 (CONEWICH) 9. Juni 1994 siehe Zusammenfassung ---	1
A	US,A,3 424 076 (BERNATZ) 28. Januar 1969 siehe Anspruch 1; Abbildungen ---	1-3
A	US,A,3 410 691 (STANLEY) 12. November 1968 -----	

Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen

Siehe Anhang Patentfamilie

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :

- "A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist
- "E" älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist
- "L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)
- "O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht
- "P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist

"T" Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist

"X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden

"Y" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist

"&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der internationalen Recherche

22. März 1995

Absenddatum des internationalen Recherchenberichts

26. 04. 95

Name und Postanschrift der Internationale Recherchenbehörde
 Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2
 NL - 2280 HV Rijswijk
 Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
 Fax (+31-70) 340-3016

Bevollmächtigter Bediensteter

Vanheusden, J

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP 94/04019

Im Recherchenbericht angeführtes Patendokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
DE-A-3833394	12-04-90	KEINE	
WO-A-9412035	09-06-94	AU-B- 3334393	22-06-94
US-A-3424076	28-01-69	KEINE	
US-A-3410691	12-11-68	KEINE	