

ITALIAN PATENT OFFICE

Document No.

102012902113694A1

Publication Date

20140624

Applicant

SOREMARTEC S.A.

Title

DISPOSITIVO DI POSIZIONAMENTO E RITENZIONE DI PRODOTTI
DOLCIARI INCARTATI ED ASSIEME DI SBOZZATI PIANI PER LA
REALIZZAZIONE DI TALE DISPOSITIVO

DESCRIZIONE

del brevetto per invenzione industriale dal titolo:

"DISPOSITIVO DI POSIZIONAMENTO E RITENZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI INCARTATI ED ASSIEME DI SBOZZATI PIANI PER LA REALIZZAZIONE DI TALE DISPOSITIVO"

di SOREMARTEC S.A.

di nazionalità belga

con sede: 5 RUE JOSEPH NETZER

6700 ARLON (BELGIO)

Inventore: BATTAGLINO Roberto

La presente invenzione è relativa ad un dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati.

In particolare, la presente invenzione è relativa ad un dispositivo di posizionamento e ritenzione per disporre e mantenere una pluralità di prodotti dolciari incartati in posizioni predefinite.

Ad oggi, i prodotti dolciari incartati vengono confezionati utilizzando dei vassoi ad alveoli, ossia presentanti una pluralità di sedi o alloggiamenti, ciascuno dei quali è atto ad accogliere un relativo prodotto dolciario. I prodotti dolciari vengono, poi, mantenuti all'interno dei rispettivi alloggiamenti utilizzando elementi in foglio o corpi a piastra sagomati

o meno che, quando bloccati rispetto al vassoio impediscono ai prodotti dolciari di fuoriuscire dalle rispettive sedi.

Sebbene universalmente utilizzata, la modalità di confezionamento prima descritta risulta essere non completamente soddisfacente per diverse ragioni.

Innanzitutto, quando il materiale in foglio o la porzione a piastra vengono rimossi dal consumatore per prelevarne i prodotti, tutti i prodotti sono liberi di abbandonare i relativi alloggiamenti qualora la confezione venga erroneamente capovolta o semplicemente inclinata.

Oltre a questo, a seguito della prima apertura è spesso impossibile ripristinare l'originaria condizione di mantenimento stabile dei prodotti nelle relative sedi, soprattutto nel caso in cui la ritenzione avvenga ad opera di materiali in foglio.

Infine, ad oggi, è sempre più sentita la necessità di poter esporre i prodotti dolciari incartati rendendoli direttamente visibili dall'esterno senza anteporre schermi trasparenti o altri elementi che possano alterare o rendere difficile la percezione di quelle caratteristiche esteriori che avvalorano i prodotti dolciari incartati.

Scopo della presente invenzione è quello di

realizzare un dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati, il quale permetta di risolvere in maniera semplice ed economica i problemi sopra esposti e soddisfare le esigenze prima descritte.

Secondo la presente invenzione viene realizzato un dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati, il dispositivo comprendendo, per ciascun detto prodotto dolciario, una rispettiva sede di alloggiamento e mezzi di ritenzione rilasciabili per mantenere il detto prodotto dolciario all'interno di detta sede in maniera estraibile, caratterizzato dal fatto di comprendere una prima ed una seconda porzione a piastra fra loro sovrapposte e trasversalmente distanziate l'una dall'altra, mezzi di collegamento per collegare stabilmente fra loro le dette porzioni a piastra; le dette prima e seconda porzione a piastra presentando, per ciascuna detta sede, una prima e, rispettivamente, una seconda apertura passante delimitanti almeno parzialmente la detta sede ed attraversate entrambe dal detto prodotto dolciario; i detti mezzi di ritenzione comprendendo, per ciascuna detta sede, una pluralità di alette di ritenzione fra loro indipendenti sporgenti a sbalzo all'interno della detta sede per esercitare rispettive azioni di spinta contro una parete laterale esterna del detto prodotto

dolciario quando il prodotto dolciario impegna detta sede di alloggiamento.

La presente invenzione è, inoltre, relativa ad un assieme di sbozzati cartacei piani.

Secondo la presente invenzione viene realizzato un assieme di sbozzati piani in materiale cartaceo, come rivendicato nella rivendicazione 10.

L'invenzione verrà ora descritta con riferimento ai disegni annessi, che ne illustrano un esempio di attuazione non limitativo, in cui:

la figura 1 è una vista prospettica di una prima preferita forma di attuazione di un dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati, realizzato secondo i dettami della presente invenzione;

la figura 2 è una vista prospettica esplosa del dispositivo di figura 1;

la figura 3 è una sezione, in scala ingrandita, secondo la linea III-III della figura 1;

la figura 4 è una figura analoga alla figura 1, ed illustra una seconda preferita forma di attuazione di un dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati, realizzato secondo i dettami della presente invenzione;

la figura 5 è una vista prospettica esplosa del

dispositivo di figura 4; e

le figure 6 e 7 sono sezioni, in scala ingrandita, secondo la linea VI-VI e, rispettivamente, secondo la linea VII-VII della figura 4.

Nella figura 1, con 1 è indicato, nel suo complesso, un dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati F, quali ad esempio le praline commercialmente note come "Ferrero Rocher®" o "Mon Chéry®".

Nel particolare esempio descritto, il dispositivo 1 costituisce parte di una confezione 2 comprendente, oltre al dispositivo 1, una scatola 3 di confezionamento parzialmente illustrata e di per sé nota e non descritta in dettaglio e chiusa da un coperchio 4.

Alternativamente, la scatola 3 è priva del coperchio 4 ed è avvolta da un materiale in foglio (non visibile) rimuovibile al momento dell'apertura della confezione 2 stesse.

Secondo una ulteriore variante non illustrata, la confezione 2 comprende univocamente il dispositivo 1 che è direttamente avvolto da un materiale in foglio rimuovibile al momento dell'apertura della confezione 2.

Convenientemente, il dispositivo 1 è realizzato di materiale cartaceo in foglio tranciato e ripiegato. Alternativamente, il dispositivo 1 è realizzato in un sol

pezzo o in più parti fra loro accoppiate, di materiale termoplastico o altro equivalente materiale deformabile.

Indipendentemente dal materiale con cui viene realizzato, il dispositivo 1 comprende un guscio 5 cavo e, per ciascun prodotto dolciario F, una rispettiva sede 7 di alloggiamento e posizionamento dello stesso prodotto dolciario F ricavata attraverso il guscio 5 (figura 3).

Per ciascuna sede 7, il dispositivo 1 comprende, poi, un rispettivo gruppo 8 di trattenimento o ritenzione a pressione o ad attrito per trattenere in maniera rilasciabile o estraibile il prodotto dolciario F all'interno della rispettiva sede 7.

Sempre con riferimento alla figura 1, il guscio 5 comprende, a sua volta, due porzioni piane 10 e 11 a piastra fra loro affacciate, parallele e trasversalmente distanziate l'una dall'altra, ed una parete laterale 12 circonferenziale solidalmente collegata alle porzioni a piastra 10 e 11 e delimitante con le porzioni a piastra 10 e 11 stesse un vano 13 avente uno spessore S, misurato ortogonalmente alle piastre 10 e 11 stesse, costante e predefinito in funzione delle dimensioni del prodotto dolciario F (figura 1).

Sempre con riferimento alla figura 1, ciascun gruppo 8 di ritenzione di ritenzione è del tipo ad alette

indipendenti l'una dall'altra ed è disposto in posizione adiacente ad una porzione di fondo della rispettiva sede 7 per cooperare con una parete laterale esterna di un incarto A del prodotto dolciario, come verrà meglio descritto nel seguito.

Il dispositivo 1 illustrato nella figura 1 è convenientemente realizzato utilizzando due soli sbozzati piani a porzioni tranciate e successivamente ripiegabili, illustrati nella figura 2 ed indicati con 14 e 15.

Lo sbozzato 14 quando ripiegato definisce un semiguscio superiore o anteriore 16 del guscio 5, mentre lo sbozzato 15, sempre quando ripiegato definisce un semiguscio inferiore o posteriore 17 del guscio 5 a seconda se il dispositivo 1 è appoggiato o posto di taglio, ad esempio appeso ad una parete.

Sempre con riferimento alla figura 2, gli sbozzati 14 e 15 comprendono rispettive porzioni intermedie piane 19 e 20 definenti la porzione 10 e, rispettivamente, la porzione 11 a piastra del guscio 5, ed una pluralità di rispettive alette laterali di riferimento 21 e 22 e fissaggio che, quando ripiegate a squadra, si sovrappongono le une alle altre per definire la parete perimetrale 12 del guscio 5 stesso.

Per ciascun prodotto dolciario F, lo sbozzato 14 comprende, inoltre, una pluralità di aperture 23 passanti

circolari ed a dimensione fissa distribuite sulla porzione 19, mentre lo sbizzato 15 comprende una pluralità di aperture 24 circolari passanti ed a dimensione variabile distribuite sulla porzione 20; quando i semigusci 16 e 17 sono fra loro accoppiati per definire il guscio 5, ciascuna apertura 23 si estende in corrispondenza di una rispettiva apertura 24 coassialmente ad un asse comune 7a (figure 1-3) delle relativa sede 7 per delimitare la sede 7 stessa.

Lo sbizzato 14 comprende, ancora, per ciascuna apertura 23, una rispettiva aletta 26 di riferimento e fissaggio intermedia sporgente a sbalzo al'interno della rispettiva apertura 20. Come visibile sempre dalla figura 1, ciascuna delle alette intermedie 26 è atta ad essere ripiegata verso la porzione a piastra 11 e, quando ripiegata, attraversa una corrispondente apertura 24 sporgendo dal lato opposto della piastra 11 stessa. Lo sbizzato 15 comprende, a sua volta, per ciascuna apertura 24 una rispettiva aletta intermedia 27, la quale sporge al'interno della relativa apertura 23, ed è, in suo, risvoltata all'esterno della relativa sede 7 e disposta a contatto della corrispondente aletta 26 a cui è stabilmente collegata mediante incollaggio, come visibile in figura 1. In questo modo, le due porzioni a piastra 10 e 11 risultano vincolate fra loro in una pluralità di

punti intermedi e, nello specifico, in corrispondenza di ciascuna sede 7.

Ancora con riferimento alla figura 2, ciascuna delle aperture 24 a dimensione variabile è delimitata, nel caso specifico, da una corona 30 di alette 31 di ritenzione, le quali si estendono a sbalzo dalla porzione a piastra 11 e, in uso, all'interno della relativa sede 7 (figura 1) per esercitare una azione di spinta contro una porzione F1 di fondo del prodotto dolciario F quando il prodotto dolciario F stesso è inserito nella sede 7 stessa ed attraversa la porzione a piastra 11.

Ciascuna delle aperture 24 delimitata dalla rispettiva corona 30 di alette presenta, in una condizione indeformata o di riposo, dimensioni approssimanti per difetto le dimensioni esterne della porzione F1 di fondo del prodotto dolciario F. Convenientemente, le alette 31 sono fra loro dimensionalmente identiche e sono fra loro indipendenti e rastremate verso la loro estremità libera. Convenientemente, inoltre, ciascuna delle alette 31 presenta una forma a virgola ed è delimitata lateralmente da propri bordi 31a curvi convessi e frontalmente o assialmente da un bordo curvo concavo 31b, come visibile dalla figura 1.

Seconda una modalità realizzativa, ciascuna delle

alette 31 costituisce un prolungamento della porzione piana 20 ossia senza l'interposizione di intagli o indebolimenti, ed è elasticamente cedevole sotto la spinta del prodotto dolciario F entrante nella sede 7. Alternativamente, come nell'esempio illustrato in figura 1, lo sbizzato 15 comprende, per ciascuna delle alette 31 di ritenzione una rispettiva porzione indebolita 33 elastica di attacco, la quale definisce una cerniera virtuale elastica di attacco dell'aletta 31 di ritenzione alla porzione intermedia 20.

Durante l'inserimento del prodotto dolciario F all'interno della relativa sede 7, la porzione di fondo F1 del prodotto dolciario F attraversa, dapprima, l'apertura 23 ed avanza l'ungo l'asse 7a verso la relativa corona 30 di alette 31. Raggiunta la corona 30, un successivo avanzamento del prodotto dolciario 7 provoca lo spostamento di un tratto terminale libero delle alette 31 nella stessa direzione di avanzamento del prodotto dolciario F ed il progressivo inserimento forzato della porzione terminale F1 stessa tra le alette 31, come illustrato nella figura 3. Ultimato l'inserimento, le alette 31 a causa della loro elasticità e/o per la presenza delle porzioni indebolite 33 esercitano sulla porzione F1 del prodotto dolciario una spinta trasversale all'asse 7a o alla direzione di

inserimento generando tra alette 31 e prodotto dolciario F una componente di attrito che, in assenza di azioni manuali esterne di estrazione del prodotto dolciario F, trattiene lo stesso prodotto dolciario F all'interno della sede 7, qualunque sia la disposizione del dispositivo 1 ed anche in condizioni di completo capovolgimento del dispositivo 1 stesso.

Una tale condizione permane fino a quando il prodotto dolciario F non viene estratto esercitando manualmente sul prodotto dolciario una azione antagonista alla componente di attrito. In tale condizione, le porzioni terminali delle alette 31 strisciano a contatto dell'incarto A fino a rilasciare il prodotto dolciario F.

Da quanto precede appare evidente come, anche a seguito dell'apertura della confezione 2 e/o della rimozione dei materiali in folgio di confezionamento, i prodotti dolciari non disimpegnano mai autonomamente le relative sedi 7. Oltre a questo, essendo minima l'interferenza tra alette 31 ed il relativo prodotto dolciario, le alette 31 non danneggiano l'incarto A del prodotto preservandone le caratteristiche estetiche anche a seguito dell'estrazione manuale dello stesso dalla confezione 2.

La forma di realizzazione illustrata nella figura 4 è relativa ad un dispositivo 40 di posizionamento e

ritenzione, il quale differisce dal dispositivo 1 per alcuni particolari realizzativi ed in cui le parti comuni al dispositivo 1 sono indicate con gli stessi numeri di riferimento delle corrispondenti parti del dispositivo 1.

Nel dispositivo 40, le aperture 23 e 24 sono quadrangolari, convenientemente rettangolari e per ciascuna apertura 23 sono previste due alette 26 di posizionamento fra loro affacciate; sempre nel dispositivo 40, ciascuna corona 30 di alette 31 comprende una coppia di alette maggiori 42 disposte fra loro affacciate e di forma trapezioidale e, per ciascuna aletta 26, una coppia di alette minori 43 sempre trapezioidali disposte da parti laterali opposte della rispettiva aletta 26.

Con riferimento alle figure 6 e 7, durante l'inserimento del prodotto dolciario F, come le alette 31, anche le alette 42 e 43 ruotano rispetto al rispettivo corpo a piastra 11 o si deformano elasticamente così da pinzare fra loro la porzione terminale F1 del prodotto dolciario F e trattenerlo fino a quanto non viene impartita manualmente sul prodotto dolciario l'azione di estrazione.

Da quanto precede appare evidente che ai dispositivi 1 e 40 descritti possono essere apportate modifiche e varianti.

In particolare, il dispositivo 8 di ritenzione potrebbe essere previsto anche sul semiguscio 14 o solo sul semiguscio 14 stesso.

Inoltre, il dispositivo 8 potrebbe comprendere un numero di alette di ritenzione 31, 42, 43 non solo diverso da quello descritto a titolo di esempio ma le stesse alette di ritenzione potrebbero presentare forme e profili diversi da quelli indicati a titolo di esempio ed essere distribuite in maniera diversa nell'intorno del prodotto dolciario, ad esempio in funzione della forma del prodotto dolciario stesso e/o della sua confezione di incarto. Nello specifico esempio descritto, la particolare geometria delle alette di ritenzione permette di ottenere un trattenimento stabile e invariante nel tempo.

Non solo, ma le alette di ritenzione potrebbero costituire parte di un gruppo di ritenzione distinto dagli sbazzati 14, 15 ed accoppiati o collegati agli sbazzati 14 e 15 stessi.

Ancora diversa da quella indicata potrebbe essere la geometria delle sedi 7 e, conseguentemente, dei fori passanti 23 e 24.

Infine, diversa da quella descritta potrebbe essere la modalità di accoppiamento degli sbazzati fra loro per definire un guscio di posizionamento e supporto il più

possibile indeformabile, ossia in grado di essere insensibile alle spinte di inserimento dei prodotti dolciari F nelle rispettive sedi, ma anche alle azioni di estrazione dei prodotti dolciari dalle stesse sedi. A questo riguardo si fa notare come a seguito dell'estrazione dei prodotti dolciari F, le alette di ritenzione continuano a mantenersi collegate alla porzione 11 evitando in tal modo la formazione di porzioni "volanti" nella confezione 2.

Secondo una variante non illustrata, invece, le alette di ritenzione sono collegate alla porzione 11 a piastra tramite un indebolimento che definisce una zona di rottura o di separazione delle stesse alette di ritenzione non appena viene esercitata dall'esterno l'azione manuale di estrazione del prodotto dolciario.

RIVENDICAZIONI

1. Dispositivo di posizionamento e ritenzione di prodotti dolciari incartati, il dispositivo comprendendo, per ciascun detto prodotto dolciario, una rispettiva sede di alloggiamento e mezzi di ritenzione rilasciabili per mantenere il detto prodotto dolciario all'interno di detta sede in maniera estraibile, caratterizzato dal fatto di comprendere una prima ed una seconda porzione a piastra fra loro sovrapposte e trasversalmente distanziate l'una dall'altra, mezzi di collegamento per collegare stabilmente fra loro le dette porzioni a piastra; le dette prima e seconda porzione a piastra presentando, per ciascuna detta sede, una prima e, rispettivamente, una seconda apertura passante delimitanti almeno parzialmente la detta sede ed attraversate entrambe dal detto prodotto dolciario; i detti mezzi di ritenzione comprendendo, per ciascuna detta sede, una pluralità di alette di ritenzione fra loro indipendenti sporgenti a sbalzo all'interno della detta sede per esercitare rispettive azioni di spinta contro una parete laterale esterna del detto prodotto dolciario quando il prodotto dolciario impegna detta sede di alloggiamento.

2. Dispositivo secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che i detti mezzi di ritenzione

comprendono, inoltre, una cerniera elastica interposta tra ciascuna detta aletta di ritenzione e la detta seconda porzione a piastra.

3. Dispositivo secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che i detti mezzi di ritenzione comprendono, per ciascuna detta aletta di ritenzione una rispettiva porzione indebolita interposta tra ciascuna detta aletta di ritenzione e la detta seconda porzione a piastra.

4. Dispositivo secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che le dette alette di ritenzione costituiscono prolungamenti della detta seconda porzione a piastra e sono elasticamente deformabili.

5. Dispositivo secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che ciascuna delle dette seconde aperture passanti è una apertura a dimensione variabile e dal fatto che i detti mezzi di ritenzione comprendono una corona di dette alette di ritenzione delimitante la detta seconda apertura e circondante, in uso, il detto prodotto dolciario incartato.

6. Dispositivo secondo la rivendicazione 5, caratterizzato dal fatto che le dette alette di ritenzione sono rastremate verso una loro porzione

terminali libera.

7. Dispositivo secondo la rivendicazione 6, caratterizzato dal fatto che le dette alette di ritenzione sono delimitate da almeno un bordo perimetrale curvo.

8. Dispositivo secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che i detti mezzi di collegamento comprendono alette distanziatrici e di posizionamento relativo delle dette porzioni a piastra ripiegate e stabilmente collegate fra loro.

9. Dispositivo secondo la rivendicazione 8, caratterizzato dal fatto che almeno una delle dette alette distanziatrici e di posizionamento è collegata ad una delle dette porzioni a piastra, attraversa entrambe le dette aperture ed è stabilmente fissata all'altra delle dette porzioni a piastra.

10. Assieme di sbozzati piani in materiale cartaceo per la realizzazione di un dispositivo di posizionamento e ritenzione come rivendicato nella rivendicazione 1; l'assieme comprendendo un primo ed un secondo sbozzato piano fra loro distinti e comprendenti, per uno stesso prodotto dolciario, una prima e, rispettivamente, una seconda apertura passante; almeno il detto secondo sbozzato comprendendo una pluralità di

alette di ritenzione a sbalzo; uno o entrambi i detti sbozzati comprendendo proprie alette distanziatrici e di posizionamento relativo dei detti sbozzati atte ad essere ripiegate e stabilmente collegate all'altro sbozzato.

11. Assieme secondo la rivendicazione 10, caratterizzato che almeno uno dei detti sbozzati comprende, per ciascuna delle rispettive dette aperture, una corona di dette alette di ritenzione.

12. Assieme secondo la rivendicazione 11, caratterizzato dal fatto che ciascuna detta seconda apertura è una apertura a dimensione variabile ed è delimitata da una rispettiva detta corona di alette di ritenzione; ciascuna detta seconda apertura avendo dimensioni approssimanti per difetto le dimensioni esterne di una porzione del detto prodotto dolciario atta ad attraversare la seconda apertura stessa.

13. Assieme secondo la rivendicazione 11 o 12, caratterizzato dal fatto che le dette alette di ritenzione sono rastremate verso la loro estremità libera.

14. Assieme secondo una delle rivendicazioni da 11 a 13, caratterizzato dal fatto che le dette alette presentano una forma trapezoidale e bordi perimetrali rettilinei.

15. Assieme secondo una delle rivendicazioni da 11

a 13, caratterizzato dal fatto che le dette alette presentano una forma a virgola e bordi perimetrali curvi.

16. Assieme secondo una qualsiasi delle rivendicazioni da 11 a 15, caratterizzato dal fatto che il detto secondo sbizzato comprende una porzione indebolita di attacco di ciascuna detta aletta di ritenzione; la detta porzione indebolita definendo una cerniera virtuale elastica.

17. Assieme secondo una qualsiasi delle rivendicazioni da 11 a 15, caratterizzato dal fatto che le dette alette di ritenzione costituiscono un prolungamento di una relativa porzione a piastra del detto secondo sbizzato.

18. Assieme secondo una qualsiasi delle rivendicazioni da 11 a 15, caratterizzato dal fatto che almeno una di dette alette distanziatrici si estende all'interno della detta prima apertura ed almeno una delle dette alette di stanziatrici si estende all'interno di detta seconda apertura.

p.i: SOREMARTEC S.A.

Giancarlo REVELLI

TITLE: "WRAPPED CONFECTIONARY PRODUCTS POSITIONING AND RETAINING DEVICE AND FLAT BLANKS ASSEMBLY FOR FORMING SAID DEVICE"

CLAIMS

1. Wrapped confectionary products positioning and retaining device, the device comprising, for each confectionary product, a respective housing seat and releasable retaining means for keeping the said confectionary product within said seat in an extractable way, characterized in that it comprises a first and a second plate portion which overlap each other and are transversally spaced apart from each other, connection means for firmly connecting said plate portions to each other; said first and second plate portion having, for each said seat, a first and a second through opening, respectively, at least partly delimiting the said seat, and both crossed by said confectionary product; the said retaining means comprising, for each said seat, a plurality of independent retaining tabs overhangingly protruding within the said seat to exercise respective pushing actions against an outer side wall of the said confectionary product when the confectionary product engages said housing seat.

2. Device according to claim 1, characterized in that said retaining means further comprise an elastic hinge

interposed between each of said retaining tabs and said second plate portion.

3. Device according to claim 1, characterized in that the said retaining means comprise, for each of said retaining tabs, a respective tear portion interposed between each of said retaining tabs and said second plate portion.

4. Device according to claim 1, characterized in that the said retaining tabs form extensions of the said second plate portion and are elastically deformable.

5. Device according to any one of the preceding claims, characterized in that each of the said second through openings is a variable-size opening and in that said retaining means comprise a crown of said retaining tabs delimiting said second opening and surrounding, in use, said wrapped confectionary product.

6. Device according to claim 5, characterized in that the said retaining tabs are tapered towards a free terminal portion thereof.

7. Device according to claim 6, characterized in that the said retaining tabs are delimited by at least one curved outer edge.

8. Device according to any one of the preceding claims, characterized in that said connection means comprise spacer and related positioning tabs of said folded

plate portions firmly connected to each other.

9. Device according to claim 8, characterized in that at least one of said spacer and positioning tabs is connected to one of said plate portions, through both said openings, and is firmly fixed to the other of said plate portions.

10. Flat blanks assembly made of paper material for making a positioning and retaining device as claimed in claim 1; the assembly comprising a first and a second flat blank which are separated from each other and comprise, for a same confectionary product, a first and a second through opening, respectively; at least said second blank comprising a plurality of overhanging retaining tabs; one or both said blanks comprising own spacer and related positioning tabs of said blanks adapted to be folded and firmly connected to the other blank.

11. Assembly according to claim 10, characterized in that at least one of said blanks comprises, for each of the respective said openings, a crown of said retaining tabs.

12. Assembly according to claim 11, characterized in that each of said second openings is a variable-size opening and is delimited by a respective said crown of retaining tabs; each of said second openings being smaller in size than the outer sizes of a portion of said confectionary product adapted to cross the second opening.

13. Assembly according to claim 11 or 12, characterized in that said retaining tabs are tapered towards the free end thereof.

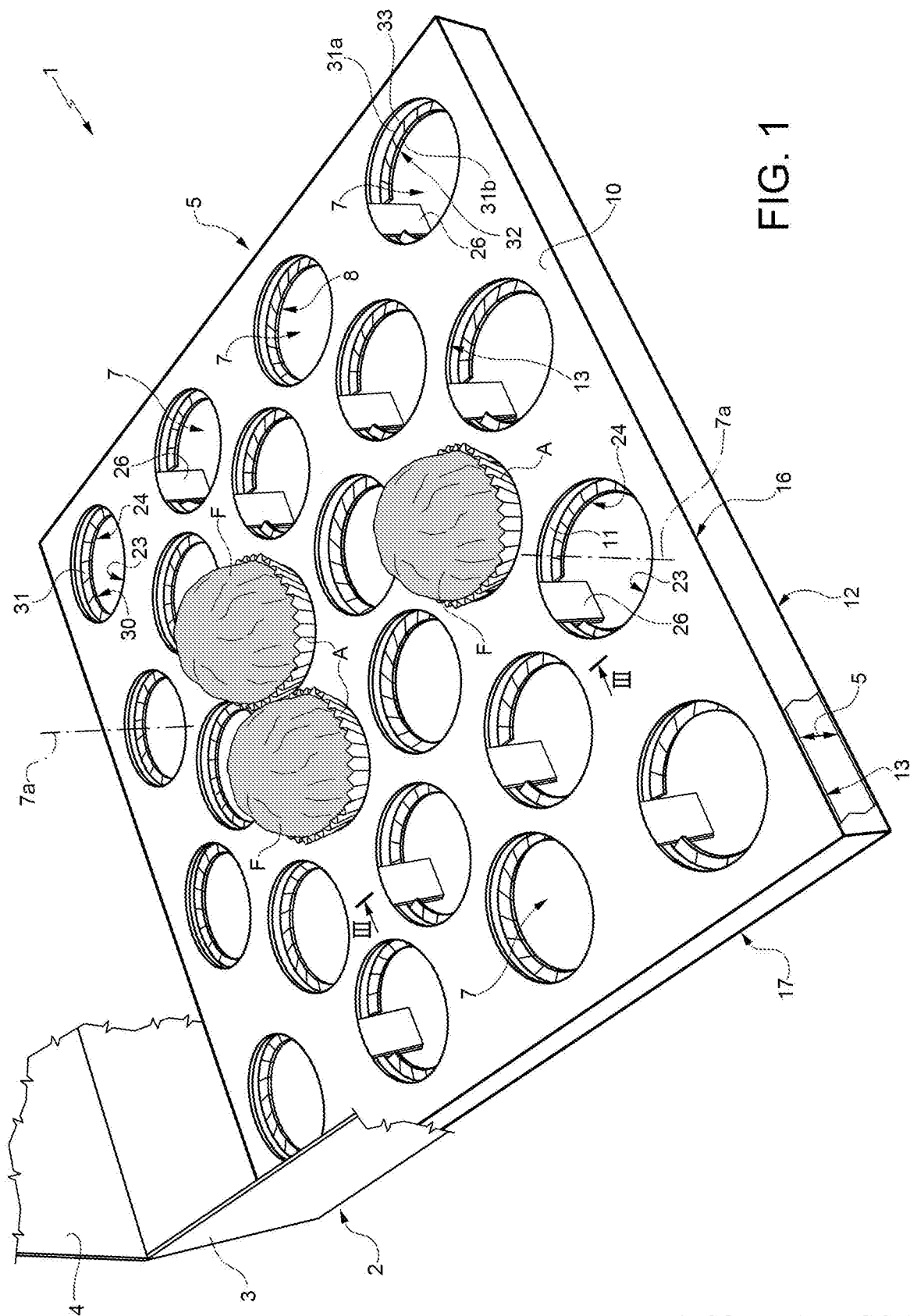
14. Assembly according to one of the claims from 11 to 13, characterized in that said tabs are trapezoidal in shape and have straight outer edges.

15. Assembly according to one of the claims from 11 to 13, characterized in that said tabs are comma-shaped and have curved outer edges.

16. Assembly according to anyone of the claims from 11 to 15, characterized in that said second blank comprises a tear portion for attaching each of said retaining tabs; said tear portion defining a virtual elastic hinge.

17. Assembly according to anyone of the claims from 11 to 15, characterized in that said retaining tabs form an extension of a related plate portion of the said second blank.

18. Assembly according to anyone of the claims from 11 to 15, characterized in that at least one of said spacer tabs extends within the said first opening and at least one of the said spacer tabs extends within the said second opening.



p.i.: SOREMARTEC S.A.

Giancarlo REVELLI
(Iscrizione Albo nr. 545/BM)

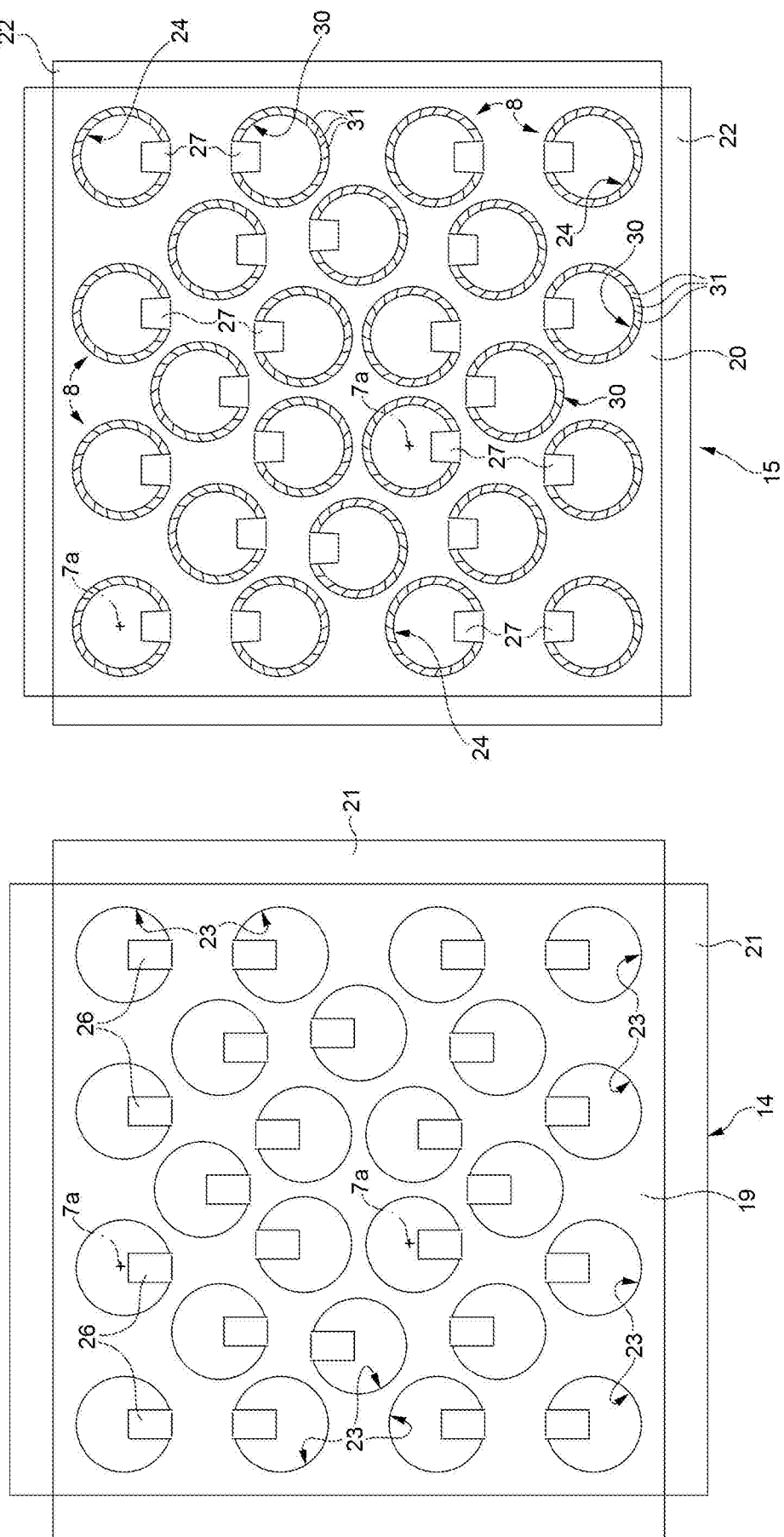


FIG. 2

p.i.: SOREMARTEC S.A.

Giancarlo REVELLI
(Iscrizione Albo nr. 545/BM)

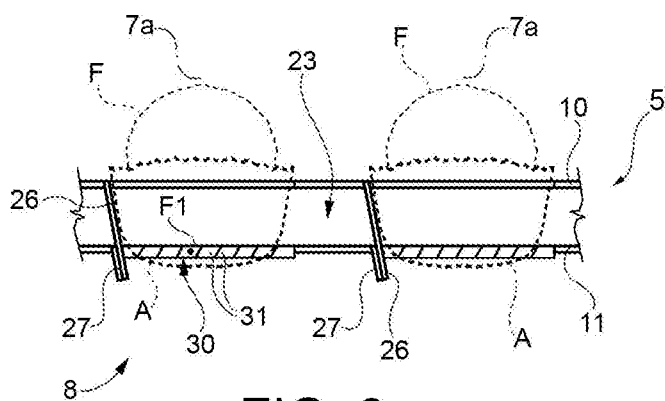


FIG. 3

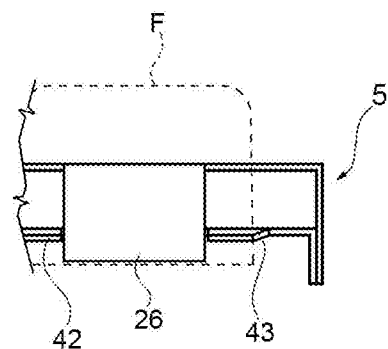
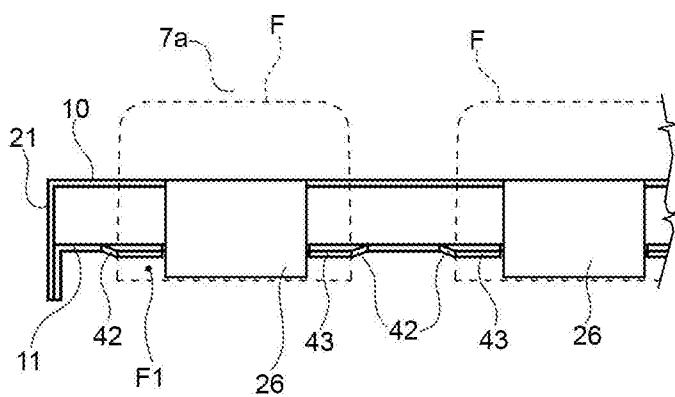


FIG. 6

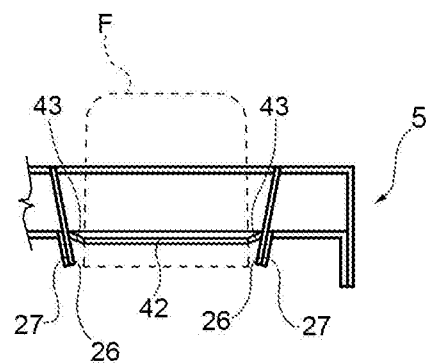
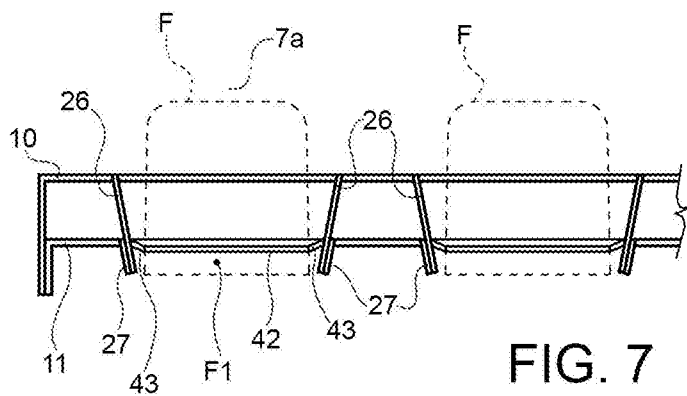
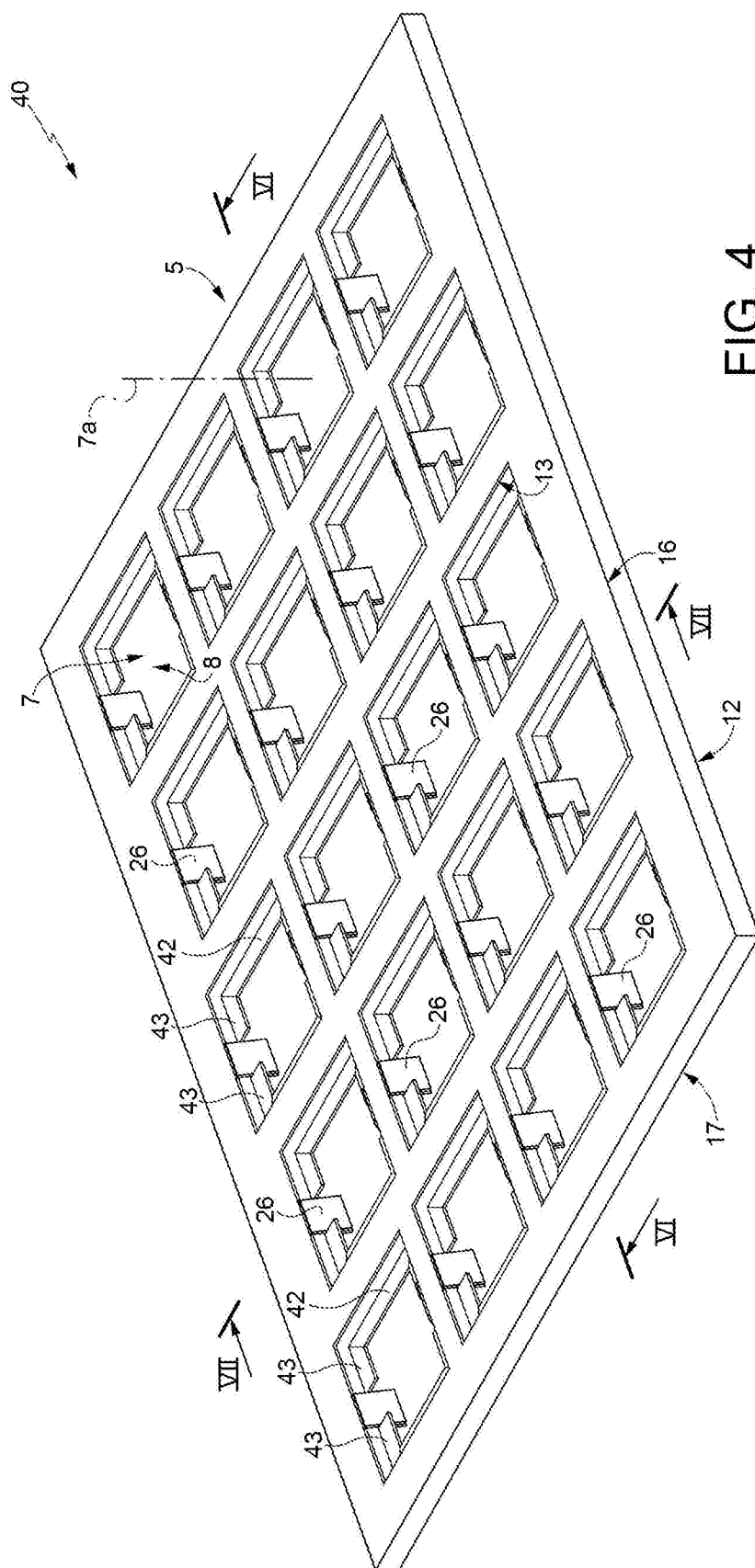


FIG. 7

p.i.: SOREMARTEC S.A.

Giancarlo REVELLI
(Iscrizione Albo nr. 545/BM)



p.i.: SOREMARTEC S.A.

Giancarlo REVELLI
(Iscrizione Albo nr. 545/BM)

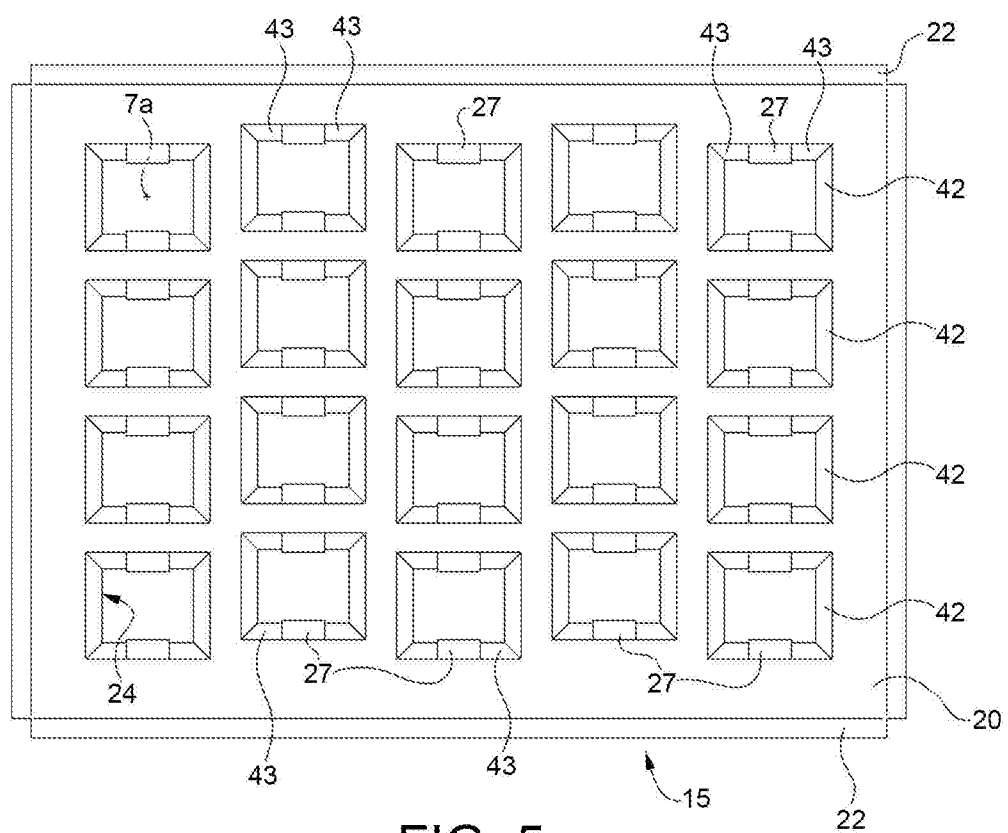
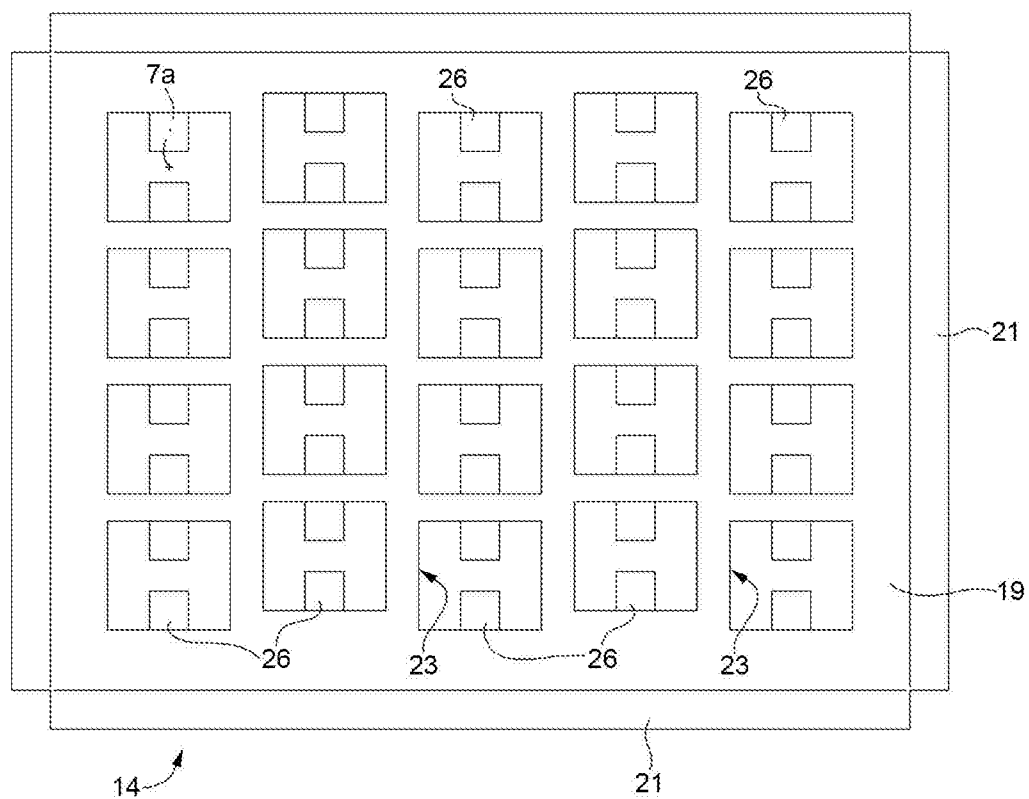


FIG. 5

p.i.: SOREMARTEC S.A.

Giancarlo REVELLI
(Iscrizione Albo nr. 545/BM)