



(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO



(10) Identifikator
dokumenta:

HR P20121047 T1

HR P20121047 T1

(12) **PRIJEVOD PATENTNIH ZAHTEJEVA
EUROPSKOG PATENTA**

(51) MKP:

B26D 3/28 (2006.01)
A21C 15/00 (2006.01)
A21D 15/00 (2006.01)
A47J 43/00 (2006.01)
B26D 1/36 (2006.01)

(46) Datum objave prijevoda patentnih zahtjeva: 31.01.2013.

(21) Broj predmeta: P20121047T

(22) Datum podnošenja zahtjeva : 18.12.2012.

(96) Broj europske prijave patenta: EP 09305491.4
Datum podnošenja europske prijave patenta: 28.05.2009.

(97) Broj objave europske prijave patenta: EP 2138285 A1
Datum objave europske prijave patenta: 30.12.2009.

(97) Broj objave europskog patenta: EP 2138285 B1
Datum objave europskog patenta: 03.10.2012.

(31) Broj prve prijave: 0854313

(32) Datum podnošenja prve prijave: 27.06.2008.

(33) Država ili organizacija podnošenja prve prijave: FR

(73) Nositelj patenta:

(72) Izumitelj:

(74) Zastupnik:

Barilla France, 103 rue de Grenelle, 75007 Paris, FR
Enguerran Du Réau de la Gaignonnière, HARRY'S FRANCE, 39 rue du
pont Perrin, 36130 Deols, FR
Francis Nadaud, HARRY'S FRANCE, "Le Petit Villiers", 36100 Brives, FR
Odvjetničko društvo Vukmir i suradnici, 10000 Zagreb, HR

(54) Naziv izuma:

METODA ZA PROIZVODNJU KRUHA ZA SENDVIČ BEZ KORE

HR P20121047 T1

PATENTNI ZAHTEJEVI

- 5 1. Metoda za proizvodnju kruha za sendvič bez kore koja sadrži sljedeće korake:
 - pripremanje kugle tijesta za kruh za sendvič (5) miješenjem, oblikovanjem te fermentacijom u kalupu
 - pečenje kugle tijesta u kalupu te ostavljanje ispečenog kruha za sendviče (5) da se ohladi
 - uklanjanje kore kruha za sendvič (5) barem s njegovih bočnih strana, struganjem periferne površine (6) kruha za sendvič (5) pomoću kružnih rezača (20),
- 10 **naznačena time** da je, tijekom koraka uklanjanja kore kruh za sendvič (5)
 - zamrznut pri temperaturi površine nižoj od oko -1°C, poželjno u rasponu od -10°C do 30°C, kako bi očuvao čvrstu koru za uklanjanje,
 - pokrenut u smjeru kretanja (T) na način da je u dodiru s kružnim rezačima (20) i okomit na rotacijsku os (x) navedenih rezača, suprotno smjeru rotacije (R) alata za rezanje (26) kojima su takvi rezači opremljeni, i
 - 15 - nekoliko puta primaknut i odmaknut od kružnih rezača (20) kako bi se uklonila kora sa cijele vanjske strane.
2. Metoda prema zahtjevu 1, **naznačena time** da je zamrzavanje kruha za sendvič (5) izvršeno pomoću kriogenike.
3. Metoda prema zahtjevu 1, **naznačena time** da je zamrzavanje kruha za sendvič (5) izvršeno mehaničkom, poželjno ventiliranom, hladnom tehnikom proizvodnje.
4. Metoda prema bilo kojem od prethodnih zahtjeva, **naznačena time** da se kruh za sendvič (5) kreće na valjcima (12) koji formiraju potporu za kretanje.
- 20 5. Metoda prema bilo kojem zahtjevu od 1 do 3, **naznačena time** da se kruh za sendvič (5) kreće na način da je stisnut između dvije mobilne trake.
6. Metoda prema bilo kojem zahtjevu od 1 do 3, **naznačena time** da se kruh za sendvič (5) miče pomoću klinastog lanca.
- 25 7. Metoda prema bilo kojem zahtjevu od 1 do 3, **naznačena time** da se kruh za sendvič (5) miče pomoću poluge za guranje s obostranim kretanjem.
8. Metoda prema bilo kojem od prethodnih zahtjeva, **naznačena time** da se kruh za sendvič (5) kreće istodobno ili uzastopno uz nekoliko kružnih rezača (20) koji su raspoređeni oko navedenog kruha kako bi uklonili cijelu koru sa nekoliko strana istovremeno.
- 30 9. Metoda prema bilo kojem od prethodnih zahtjeva, **naznačena time** da su tijekom koraka uklanjanja kore fragmenti iste koji su oguljeni s kruha za sendvič (5) aspirirani, poželjno u što većoj blizini kružnih rezača (20).
10. Metoda prema bilo kojem zahtjevu od 1 do 8, **naznačena time** da su tijekom koraka uklanjanja kore fragmenti iste koji su oguljeni s kruha za sendvič (5) uklonjeni pomoću prijenosnog sustava s jednostavnim remenom, s kablama ili s klinovima.
- 35 11. Metoda prema bilo kojem od prethodnih zahtjeva, **naznačena time** da su nakon koraka uklanjanja kore, krajevi kruha (8) uklonjeni i kruh za sendvič (5) je narezan na šnite i zapakiran.
12. Metoda prema bilo kojem od prethodnih zahtjeva, **naznačena time** da je korak uklanjanja kore također korak izrade konačnog oblika kruha za sendvič (5), ravnog, zaobljenog, simetričnog ili asimetričnog uzdužnog oblika, te s višekutnim ili zaobljenim presjekom, na primjer, pravokutnog, trokutnog, okruglog, ovalnog, srcolikog ili
- 40 zvjezdolikog oblika.