



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

DOMANDA NUMERO	202013902157828
Data Deposito	21/05/2013
Data Pubblicazione	21/11/2014

Titolo

STAZIONE DI LAVORO CON TAGLIERE

DESCRIZIONE

Annessa a domanda di BREVETTO PER MODELLO DI UTILITÀ avente per titolo

“Stazione di lavoro con tagliere”

A nome: Calvi Cesare

Residente in: Via Traversetolo 186 Parma Italia

Mandatari: Ing. Alberto MONELLI, Albo iscr. nr.1342 B, Ing. Silvia DONDI,
Albo iscr. nr.1405 B, Ing. Stefano GOTRA, Albo iscr. nr.503 BM

Il presente trovato ha per oggetto una stazione di lavoro con tagliere. In cucina i taglieri sono ampiamente utilizzati per permettere di tagliare carne, frutta, verdura e più in generale pietanze alimentari.

Essi consentono di affettare le pietanze senza il rischio di graffiare piani di
5 cottura o altre superfici della cucina.

Sono noti taglieri in materiale plastico che possono essere applicati su lavelli o altre superficie della cucina.

In questo contesto, il compito tecnico alla base del presente trovato è proporre un migliorato tagliere che consenta la massima versatilità e
10 praticità di impiego.

Il compito tecnico precisato e gli scopi specificati sono sostanzialmente raggiunti da un tagliere, comprendente le caratteristiche tecniche esposte in una o più delle unite rivendicazioni.

Ulteriori caratteristiche e vantaggi della presente invenzione appariranno
15 maggiormente chiari dalla descrizione indicativa, e pertanto non limitativa, di una forma di realizzazione preferita ma non esclusiva di un tagliere, come illustrato negli uniti disegni in cui:

-figura 1 mostra una vista esplosa di una stazione di lavoro secondo il presente trovato;

20 -figure 2a, 2b, 2c mostrano la stazione di lavoro in differenti configurazioni operative;

-figura 3 mostra una vista prospettica della stazione di lavoro secondo il

presente trovato;

-figura 4 mostra una vista dall'alto parzialmente interrotta della stazione di lavoro;

-figura 5 mostra una vista in sezione secondo il piano A-A di figura 4.

- 5 Nelle unite figure con il numero di riferimento 1 si è indicata una stazione di lavoro. Tale stazione 1 di lavoro comprende una base 2 portatagliere. La base 2 portatagliere comprende mezzi 20 di sostegno di una vaschetta. La stazione 1 di lavoro comprende un primo tagliere 3 a sua volta comprendente un foro 30 di evacuazione di un materiale. Tale materiale è
10 il materiale che viene affettato sul tagliere. Il primo tagliere 3 è posizionabile in modo amovibile in una posizione operativa in cui si trova al di sopra della base 2 portatagliere.

La base 2 portatagliere comprende mezzi 20 di sostegno di una vaschetta che permettono di posizionare una vaschetta al di sotto del foro 30 di
15 evacuazione.

I mezzi 20 di sostegno di una vaschetta comprendono una coppia di guide 21, 22 di una vaschetta. Le guide 21, 22 si protendono verso l'interno della base 2 portatagliere partendo da un medesimo lato 28 della base 2 portatagliere. La base 2 portatagliere è inscrivibile in un rettangolo
20 (eventualmente dagli angoli smussati). In una soluzione esemplificativa, ma non limitativa la base 2 portatagliere comprende un fondo inferiore sagomato sostanzialmente come la lettera alfabetica "H" (tale fondo è una facciata opposta a quella fronteggiata dal primo tagliere in detta posizione operativa). Durante il normale funzionamento il fondo è rivolto verso il
25 basso.

La base 2 portatagliere comprende due bracci 23,24 che definiscono una insenatura 29 di alloggiamento di una vaschetta. La coppia di guide 21, 22 si sviluppa lungo detti due bracci 23, 24 (ogni guida è su un braccio corrispondente). Il foro 30 di evacuazione in detta posizione operativa del
30 primo tagliere 3 è posizionabile al di sopra di detta insenatura 29. Tale insenatura 29 permette il posizionamento di una vaschetta destinata ad

accogliere i prodotti affettati. In questo modo la vaschetta potrà poi essere rimossa e posta in frigorifero con già i prodotti affettati.

La coppia di guide 21, 22 definisce una coppia 25,26 di scanalature. Nella posizione operativa del primo tagliere 3 detta coppia 25, 26 di scanalature
5 sono individuate in combinazione da detti mezzi 20 di sostegno della vaschetta e dal primo tagliere 3.

Il primo tagliere 3 nella posizione operativa sormonta il perimetro della base 2 portatagliere.

Nella posizione operativa del primo tagliere 3, detto primo tagliere 3 si
10 sviluppa parallelamente a detta coppia di guide 21, 22.

La stazione 1 comprende inoltre un vassoio 4. La base 2 portatagliere comprende una sede 27 di alloggiamento del vassoio 4. Opportunamente la base 2 portatagliere comprende una fessura in cui posizionare il vassoio 4.

15 Il vassoio 4 è piegabile lungo una prima direzione 41 per creare una conca che guida la rimozione dal primo tagliere 3 di eventuali prodotti presenti sullo stesso.

Il vassoio 4 comprende un manico 40. Una porzione del vassoio 4 comprendente detto manico 40 è ribaltabile per posizionarla
20 parallelamente a una restante parte del vassoio 4 (al fine di permettere il completo inserimento del vassoio 4 nella sede 27 di alloggiamento).

La porzione del vassoio 4 comprendente il manico 40 è ribaltabile lungo una linea 42 di piega. Se il vassoio 4 è inserito nella sede 27 di alloggiamento la linea 42 di piega si sviluppa ortogonalmente ad una
25 direzione di inserimento/estrazione del vassoio 4 rispetto alla base 2 portatagliere.

La stazione 1 comprende:

- una bocca 5 di introduzione/estrazione di una vaschetta relativamente alla base 2 portatagliere;
- 30 - una bocca 6 di introduzione/estrazione del vassoio 4 relativamente alla base 2 portatagliere.

La bocca 5 di introduzione/estrazione di una vaschetta giace su un lato opposto della bocca di introduzione/estrazione del vassoio 4.

Nella soluzione preferita il portatagliere 2 è in legno.

Preferibilmente il portatagliere 2 è in pezzo unico.

- 5 Opportunamente il primo tagliere 3 è in pezzo unico.

Vantaggiosamente la stazione 1 comprende un secondo tagliere sostituibile al primo tagliere 3. Il secondo tagliere comprende un riferimento visivo che lo distingue dal primo tagliere 3. Opportunamente la stazione 1 di lavoro può comprendere un terzo tagliere sostituibile al primo

- 10 e al secondo tagliere. Vantaggiosamente il secondo e/o il terzo tagliere comprendono un foro di evacuazione di un prodotto lavorato sul tagliere (al fine di consentirne l'ingresso in una vaschetta sottostante). Eventualmente la stazione 1 di lavoro può comprendere un tagliere addizionale sostituibile al primo e/o al secondo e/o al terzo tagliere.

- 15 Opportunamente tale tagliere addizionale non presenta un foro di evacuazione di un prodotto lavorato sul tagliere. Nella soluzione preferita la base 2 portatagliere, il primo, il secondo, il terzo, il quarto tagliere fanno parte di un kit. Opportunamente i vari taglieri possono diversificarsi per un diverso colore o per una specifica icona o un altro segno grafico. In questo
20 modo l'utente può decidere di utilizzare un tagliere per predeterminate tipologie di pietanze. Ad esempio si potrebbe decidere di utilizzare il primo tagliere per la carne, il secondo tagliere per il pesce, il terzo tagliere per la frutta e verdura, ecc.

- Il vassoio 4 è estraibile e completamente rimovibile dalla base 2
25 portatagliere.

Opportunamente la stazione 1 comprende mezzi 33 di centraggio del primo tagliere in detta posizione operativa.

- I mezzi 33 di centraggio comprendono un bordo 34 perimetrale del primo tagliere 3 che avvolge la base 2 portatagliere. I mezzi 33 di centraggio
30 definiscono anche mezzi di trattenimento nella posizione operativa del primo tagliere 3 alla base 2 portatagliere in seguito a forze agenti

parallelamente al primo tagliere 3.

Il primo tagliere 3 ha un perimetro sostanzialmente rettangolare.

Opportunamente la base 2 portatagliere comprende mezzi 8 di supporto di un contenitore aperto superiormente che permettono di posizionare al di sotto del foro 30 di evacuazione un eventuale contenitore aperto superiormente.

I mezzi 8 di supporto giacciono al di sotto dei sopraindicati mezzi 20 di sostegno di una vaschetta. In particolare in detta posizione operativa i mezzi 20 di sostegno sono interposti tra i mezzi 8 di supporto e il primo tagliere 3. I mezzi 8 di supporto comprendono mezzi 80 di guida di un contenitore che si protendono verso l'interno della base 2 portatagliere.

I mezzi 80 di guida si sviluppano lungo i due bracci 23,24 della base portatagliere.

I mezzi 80 di guida si sviluppano parallelamente a detta coppia di guide 21,22. Opportunamente la distanza tra due mensole di sostegno facenti parte dei mezzi 80 di guida è maggiore della reciproca distanza tra la coppia di guide 21, 22.

Nella soluzione preferita la stazione 1 comprende anche la vaschetta 7 e/o il contenitore 81 citati in precedenza. In particolare la vaschetta 7 e/o il contenitore 81 è/sono una vaschetta di tipo "gastronorm". Le vaschette/i contenitori "gastronorm" sono vaschette dalle dimensioni standardizzate (vedasi EN 631). In particolare le dimensioni relative a vaschette/contenitori "gastronorm" sono le seguenti: GN2/1 : 650 × 530 mm, GN1/1 : 530 × 325 mm, GN2/3 : 354 × 325 mm, GN2/4 : 163 × 325 mm, GN1/2 : 325 × 265 mm, GN1/3 : 325 × 176 mm, GN1/4 : 265 × 163 mm, GN1/6 : 176 × 162 mm, GN1/9 : 108 × 176 mm. La vaschetta/il contenitore gastronorm può essere di vario tipo, ad esempio: acciaio, policarbonato, polipropilene, ecc.

Il trovato consegue molteplici vantaggi. Innanzitutto esso consente la massima versatilità di impiego. Infatti l'utente avrà la possibilità di rimuovere i prodotti affettati utilizzando il foro 30 di evacuazione. Durante

l'uso l'utente può indirizzare i prodotti tagliati sul primo tagliere 3 nella vaschetta supportata dai mezzi 20 di sostegno o in alternativa verso il contenitore 81 supportato dai mezzi 8 di supporto. L'impiego della vaschetta 7 (vedasi ad esempio figure 1, 2a-2c, 5) è fondamentalmente
5 alternativo all'uso del contenitore aperto superiormente 81 (vedasi figure 1, 3). Inoltre il foro di evacuazione potrebbe essere utilizzato anche per consentire la rimozione degli scarti della lavorazione direttamente in un sacco di immondizia. In tal caso la vaschetta o il contenitore potrebbe essere assente. Inoltre l'utente avrà la possibilità di trovare
10 immediatamente a portata di mano il vassoio su cui posizionare parte dei prodotti affettati.

Il trovato così concepito è suscettibile di numerose modifiche e varianti, tutte rientranti nell'ambito del concetto innovativo che lo caratterizza. Inoltre tutti i dettagli sono sostituibili da altri elementi tecnicamente
15 equivalenti. In pratica, tutti i materiali impiegati, nonché le dimensioni, potranno essere qualsiasi, a seconda delle esigenze.

IL MANDATARIO

Ing. Alberto MONELLI
(Albo iscr. n. 1342 B)

RIVENDICAZIONI

1. Stazione di lavoro caratterizzata dal fatto di comprendere:

-una base (2) portatagliere;

5 -un primo tagliere (3) comprendente un foro (30) di evacuazione di un materiale, detto primo tagliere (3) essendo posizionabile in modo amovibile in una posizione operativa in cui si trova al di sopra della base (2) portatagliere.

2. Stazione di lavoro secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detta base (2) portatagliere comprende mezzi (20) di sostegno di una
10 vaschetta che permettono di posizionare una eventuale vaschetta al di sotto del foro (30) di evacuazione.

3. Stazione secondo la rivendicazione 2, caratterizzata dal fatto che i mezzi (20) di sostegno di una vaschetta comprendono una coppia di guide (21, 22) di una vaschetta che si protendono verso l'interno della base (2)
15 portatagliere partendo da un medesimo lato (28) della base (2) portatagliere.

4. Stazione secondo la rivendicazione 3, caratterizzata dal fatto che detta base (2) portatagliere comprende due bracci (23,24) che definiscono una insenatura (29) di alloggiamento di una vaschetta; detta coppia di guide
20 (21, 22) sviluppandosi lungo detti due bracci (23, 24); detto foro (30) di evacuazione in detta posizione operativa del primo tagliere (3) essendo posizionabile al di sopra di detta insenatura (29).

5. Stazione secondo la rivendicazione 3 o 4, caratterizzata dal fatto che detta coppia di guide (21, 22) definiscono una coppia (25,26) di
25 scanalature, nella posizione operativa del primo tagliere (3) detta coppia (25, 26) di scanalature essendo individuate in combinazione da detti mezzi (20) di sostegno della vaschetta e dal primo tagliere (3).

6. Stazione secondo la rivendicazione 3 o 4 o 5, caratterizzata dal fatto che nella posizione operativa del primo tagliere (3), detto primo tagliere (3)
30 si sviluppa parallelamente a detta coppia di guide (21, 22).

7. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti,

caratterizzata dal fatto che detto primo tagliere (3) nella posizione operativa sormonta il perimetro della base (2) portatagliere.

8. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di comprendere un vassoio (4), detta base (2)
5 portatagliere comprendendo una sede (27) di alloggiamento del vassoio (4).

9. Stazione secondo la rivendicazione 8, caratterizzata dal fatto che detto vassoio (4) è piegabile lungo una prima direzione (41) per creare una conca che guida la rimozione dal primo tagliere (3) di eventuali prodotti
10 presenti sullo stesso.

10. Stazione secondo la rivendicazione 8 o 9, caratterizzata dal fatto che detto vassoio (4) comprende un manico (40), una porzione del vassoio (4) comprendente detto manico (40) è ribaltabile per posizionarla parallelamente a una restante parte del vassoio (4) per permettere il
15 completo inserimento del vassoio (4) nella sede (27) di alloggiamento.

11. Stazione secondo la rivendicazione 10, caratterizzata dal fatto che la porzione del vassoio (4) comprendente il manico (40) è ribaltabile lungo una linea (42) di piega; se il vassoio (4) è inserito nella sede (27) di alloggiamento, detta linea (42) di piega sviluppandosi ortogonalmente ad
20 una direzione di inserimento/estrazione del vassoio (4) rispetto alla base (2) portatagliere.

12. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni da 8 a 11, caratterizzata dal fatto che detto vassoio (4) è estraibile e completamente rimovibile dalla base (2) portatagliere.

25 13. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di comprendere:

- una bocca (5) di introduzione/estrazione di una vaschetta relativamente alla base (2) portatagliere;

- una bocca (6) di introduzione/estrazione del vassoio (4) relativamente
30 alla base (2) portatagliere;

detta bocca (5) di introduzione/estrazione di una vaschetta giacendo su un

lato opposto della bocca (6) di introduzione/estrazione del vassoio (4).

14. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto che detto portatagliere (2) è in legno.

15. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti,
5 caratterizzata dal fatto che detto portatagliere (2) è in pezzo unico.

16. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto che detto primo tagliere (3) è in pezzo unico.

17. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di comprendere un secondo tagliere sostituibile al
10 primo tagliere (3); il secondo tagliere comprendendo un riferimento visivo che lo distingue dal primo tagliere (3).

18. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di comprendere mezzi (33) di centraggio del primo tagliere in detta posizione operativa.

15 19. Stazione secondo la rivendicazione 18, caratterizzata dal fatto che detti mezzi (33) di centraggio comprendono un bordo (34) perimetrale del primo tagliere (3) che avvolge la base (2) portatagliere.

20. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto che detto primo tagliere (3) ha un perimetro
20 sostanzialmente rettangolare.

21. Stazione di lavoro secondo una qualunque delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detta base (2) portatagliere comprende mezzi (8) di supporto di un contenitore aperto superiormente che permettono di posizionare al di sotto del foro (30) di evacuazione un
25 eventuale contenitore aperto superiormente.

22. Stazione di lavoro secondo la rivendicazione 21 quando dipende direttamente o indirettamente dalla rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che detti mezzi (8) di supporto giacciono al di sotto dei mezzi (20) di sostegno di una vaschetta.

30 23. Stazione di lavoro secondo la rivendicazione 22, caratterizzato dal fatto che in detta posizione operativa i mezzi (20) di sostegno sono

interposti tra i mezzi (8) di supporto e il primo tagliere (3).

24. Stazione secondo la rivendicazione 21 o 22 o 23, caratterizzata dal fatto che i mezzi (8) di supporto comprendono mezzi (80) di guida di un contenitore che si protendono verso l'interno della base (2) portatagliere.

5 25. Stazione secondo la rivendicazione 24 quando dipende direttamente o indirettamente dalla rivendicazione 4, caratterizzata dal fatto che i mezzi (80) di guida si sviluppano lungo i due bracci (23,24) della base portatagliere.

26. Stazione secondo la rivendicazione 24 o 25 quando dipende
10 direttamente o indirettamente dalla rivendicazione 3, caratterizzata dal fatto che i mezzi (80) di guida si sviluppano parallelamente a detta coppia di guide (21,22).

27. Stazione secondo la rivendicazione 24 o 25 o 26 quando dipende
15 direttamente o indirettamente dalla rivendicazione 3, caratterizzata dal fatto che la distanza tra due mensole di sostegno facenti parte dei mezzi (80) di guida è maggiore della reciproca distanza tra la coppia di guide (21, 22).

28. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni da 21 a 27, caratterizzata dal fatto di comprendere un contenitore (81) aperto
20 superiormente che è posizionabile al di sotto del foro (30) sui mezzi (8) di supporto e a contatto con essi.

29. Stazione secondo la rivendicazione 28, caratterizzata dal fatto che detto contenitore (81) è un contenitore gastronorm.

30. Stazione secondo una qualunque delle rivendicazioni da 2 a 6 o
25 secondo una qualunque delle rivendicazioni da 7 a 29 quando dipende direttamente o indirettamente dalla rivendicazione 2, caratterizzata dal fatto di comprendere una vaschetta (7) posizionabile al di sotto del foro (30) sui mezzi (20) di sostegno della vaschetta.

31. Stazione secondo la rivendicazione 30, caratterizzato dal fatto che
30 detta vaschetta (7) è una vaschetta gastronorm.

IL MANDATARIO

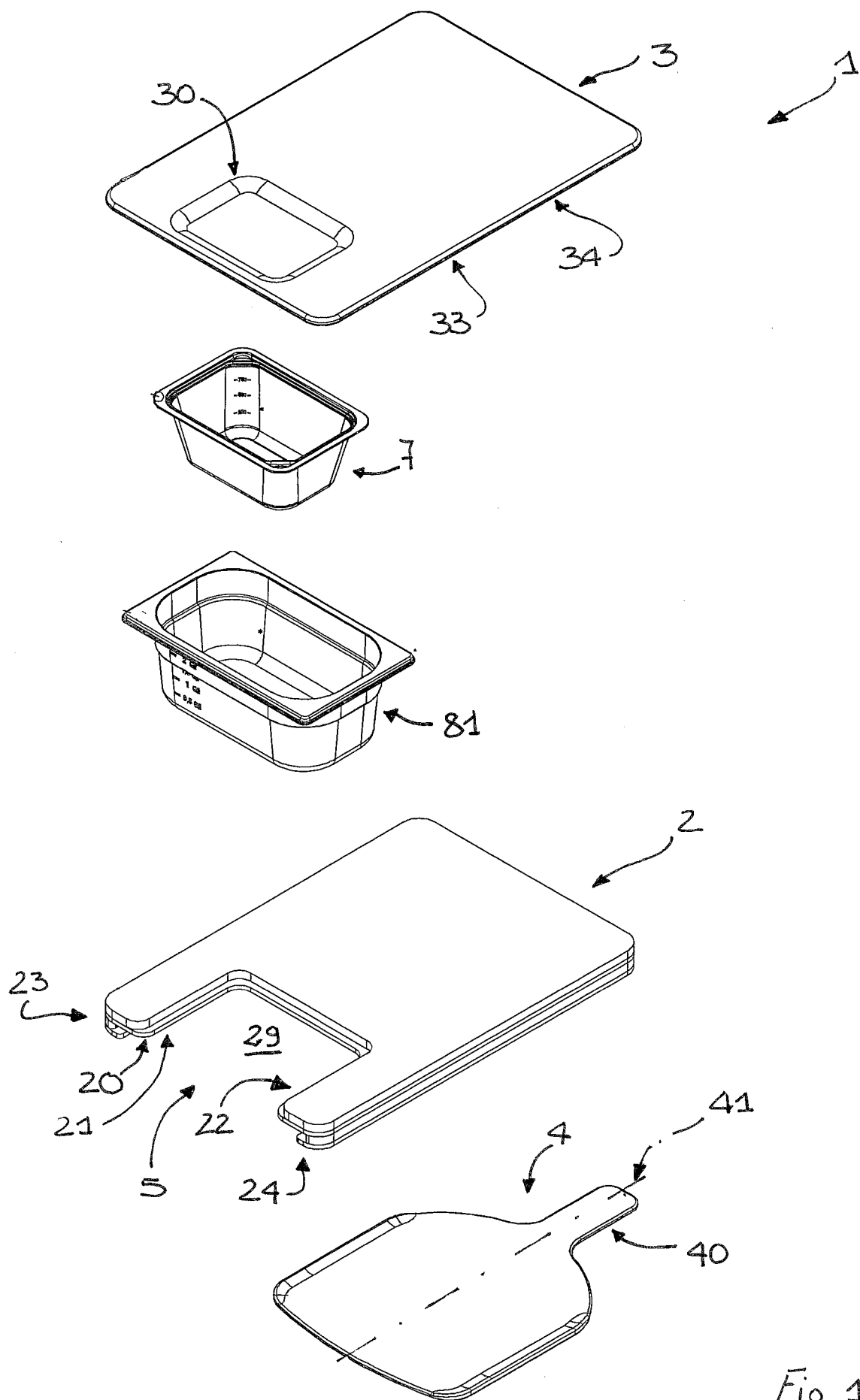


Fig. 1

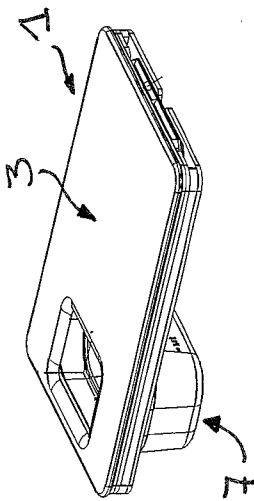


Fig. 2a

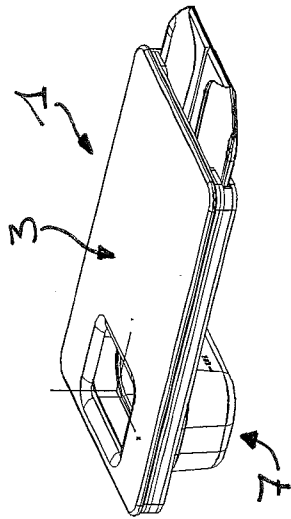


Fig. 2b

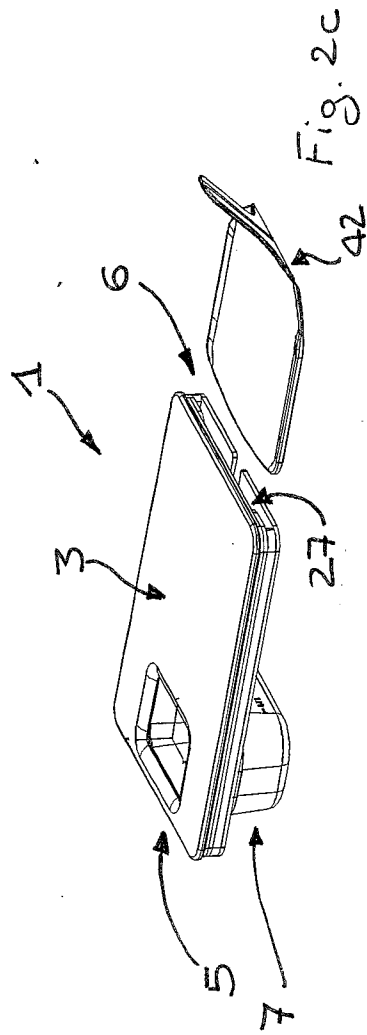


Fig. 2c

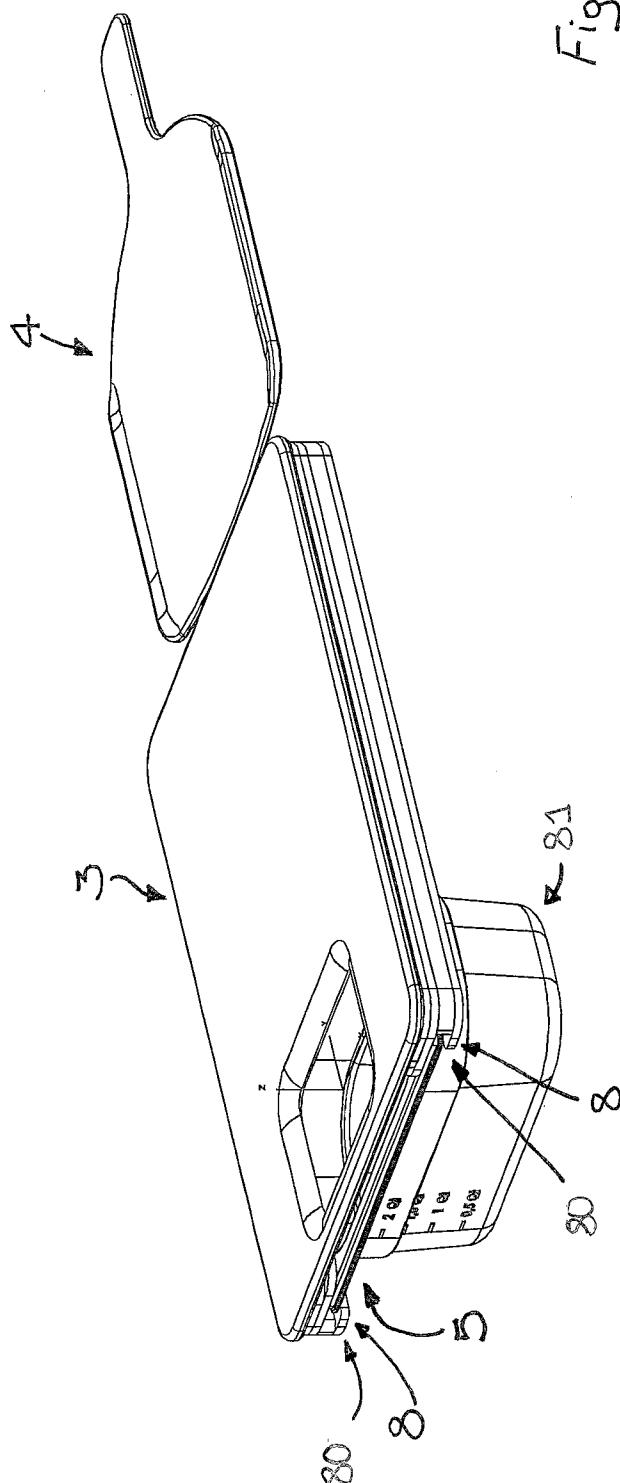


Fig.3

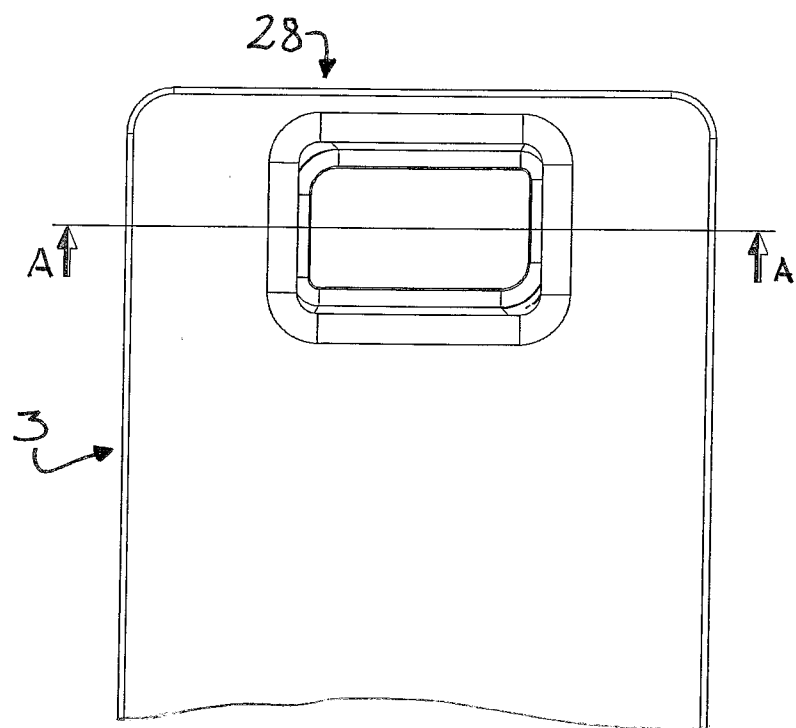
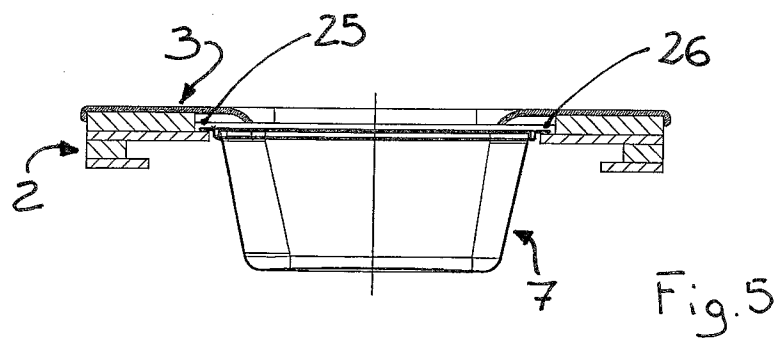


Fig. 4