



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

# UTBM

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>DOMANDA NUMERO</b>     | <b>201996900513740</b> |
| <b>Data Deposito</b>      | <b>23/04/1996</b>      |
| <b>Data Pubblicazione</b> | <b>23/10/1997</b>      |

| <b>Sezione</b> | <b>Classe</b> | <b>Sottoclasse</b> | <b>Gruppo</b> | <b>Sottogruppo</b> |
|----------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
| A              | 47            | F                  |               |                    |

Titolo

PERFEZIONAMENTO AD UNA STRUTTURA DI BANCO, PARTICOLARMENTE PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI GELATI BEVANDE E PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE.

1 Brevetto per modello industriale d'utilità

2 Classificazione Internazionale: A 47 F

3 Titolo:

4 PERFEZIONAMENTO AD UNA STRUTTURA DI BANCO,  
5 PARTICOLARMENTE PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO  
6 DI GELATI, BEVANDE E PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE.

7 Richiedente: Tecnofrigo di Bertuol Francesco, Corbanese di Tarzo (TV)

8 Inventore: Bertuol Francesco.

9 Mandatari: D'Agostini Giulio ed altri con domicilio professionale eletto presso  
10 la D'Agostini Group, Rivale Castelvechio 6 - Treviso.

11 DEPOSITATA il 23 APR. 1996 con N° TV96U000024

### DESCRIZIONE

13 Il presente trovato ha per oggetto un perfezionamento ad una struttura  
14 di banco, particolarmente per la somministrazione al pubblico di gelati,  
15 bevande e prodotti alimentari in genere.

16 L'innovazione trova particolare se pur non esclusiva applicazione nel  
17 settore della produzione e commercializzazione di mobilio per l'arredamento  
18 d'interni negli esercizi commerciali, come gelaterie, bar e rivendite di prodotti  
19 alimentari.

20 Sono generalmente noti i banchi da lavoro, ad esempio per la  
21 somministrazione del gelato. Essi più in dettaglio, si compongono di una  
22 parte superiore comprendente una vetrina, all'interno della quale si accede  
23 agevolmente, e di una parte inferiore che costituendo la base di supporto del  
24 banco è generalmente parallelepipeda e chiusa da una scocca di rivestimento.

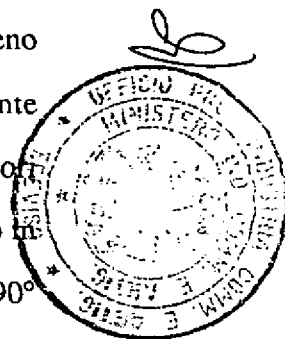
25 La parte superiore, ovviamente, è destinata ad accogliere le vaschette



1 che a loro volta contengono il gelato, per cui dette vaschette vengono collocate  
2 l'una di fianco all'altra all'interno di un vano refrigerante. La conformazione  
3 del vano sviluppato longitudinalmente al banco e di una certa profondità, visto  
4 in sezione richiama grosso modo una "U", ditalchè comprende due pareti  
5 perpendicolari ad un fondo piano ed esclusivamente orizzontale. Al di là delle  
6 pareti di rivestimento del vano è realizzata una intercapedine, la quale ha lo  
7 scopo di accogliere le batterie refrigeranti, disposte tutt'attorno al detto vano,  
8 ed alimentate da un gruppo compressore con la relativa impiantistica alloggiata  
9 nella parte sottostante la detta vetrina, od alternativamente essendo del tipo  
10 remoto.

11 Talune soluzioni possono prevedere un vano refrigerante più o meno  
12 ampio, in modo tale da accogliere più file di vaschette, eventualmente  
13 contenute a loro volta all'interno di un'unica vasca per fila, di maggiori  
14 dimensioni e data sostanzialmente da un contenitore rettangolare ottenuto in  
15 acciaio inossidabile, le cui estremità sono ripiegate per un breve tratto a 90°  
16 sporgendo in contrapposizione verso l'esterno. Lo scopo di tali alette è  
17 sostanzialmente quello di sostenere anche in sospensione le vaschette, le quali  
18 in genere prevedono perimetralmente una corrispondente sporgenza atta a  
19 sovrapporsi.

20 Ai banchi del tipo tradizionale per somministrare gelato, si suole  
21 affiancare altri mobili per l'arredamento comprendenti delle celle refrigeranti  
22 di diverso tipo, il cui scopo è sostanzialmente quello di contenere altri prodotti  
23 alimentari che possono essere richiesti ed offerti al pubblico, come ad  
24 esempio le bevande. Quest'ultima soluzione è la più diffusa, poichè essa  
25 consente di disporre di celle dalla diversa misura sicchè è possibile ad

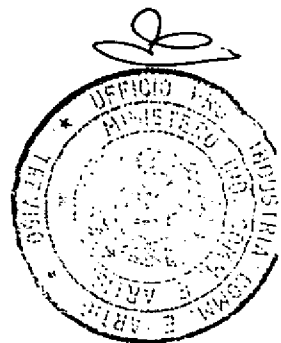


1 esempio in una introdurre delle bevande in bottiglia, ed in una seconda ad  
2 esempio le torte gelato, e così via. Nonostante l'ampia diffusione, tale  
3 configurazione richiede ampi spazi, che come noto non sono sempre  
4 disponibili, anzi vi è una generale tendenza a comprimere il più possibile le  
5 aree destinate all'esercizio commerciale in virtù dei forti costi di gestione. Un  
6 secondo inconveniente, è dettato dal fatto di richiedere l'acquisto di due  
7 strutture separate ed indipendenti, ciò che comporta un costo a livello di  
8 fornitura del mobilio, affatto indifferente.

9           Inconvenienti, interessano per altri versi la vetrina. Infatti le attuali  
10 strutture non consentono una agevole esposizione del prodotto da  
11 somministrare, in quanto la vista ad esempio del gelato viene in parte  
12 ostacolata a causa della disposizione ad una altezza media ed in piano delle  
13 vaschette che lo contengono. Sicchè persone non alte, e comunque al di sotto  
14 della statura media presa a riferimento, come possono essere anche i  
15 ragazzini, sono sostanzialmente impediti nella vista e dunque nella corretta  
16 scelta del prodotto. Altri problemi ancora, invece, sono legati ad una  
17 questione di igiene, in quanto la conformazione delle attuali vasche che  
18 contengono le vaschette di gelato, soffrono di spazi eccessivi tra le stesse,  
19 consentendo al prodotto di disperdersi facilmente andando ad accumularsi sul  
20 fondo del vano refrigerante, dunque richiedendo frequenti interventi di  
21 pulizia.

22           Scopo del presente trovato è anche quello di ovviare ai succitati  
23 inconvenienti.

24           Questo ed altri scopi vengono raggiunti con la presente innovazione  
25 secondo le caratteristiche di cui alle annesse rivendicazioni, risolvendo i



1 problemi esposti mediante una struttura di banco, particolarmente per la  
2 somministrazione al pubblico di gelati, bevande e prodotti alimentari in  
3 genere, comprendente, un vano refrigerante, sviluppato longitudinalmente il  
4 cui piano di base è inclinato dal lato di esposizione, ed una coppia di vasche  
5 rimovibili introdotte all'interno del detto vano, ognuna delle quali prevede le  
6 estremità longitudinali ripiegate alternativamente, di cui una sporgente verso  
7 l'interno della detta vasca ed una verso l'esterno atta a sormontare l'estremità  
8 sporgente verso l'interno di una analoga vasca contigua disposta a valle; ed in  
9 cui sottostante il detto vano refrigerante, è prevista una camera eventualmente  
10 refrigerata, asimmetrica, provvista di relativa portina d'accesso, detta camera  
11 prevedendo un'altezza progressiva, essendo determinata dal piano superiore  
12 inclinato pressochè parallelo al fondo non orizzontale di un soprastante vano  
13 refrigerante per l'esposizione di prodotti da somministrare al pubblico.

14 In tal modo, attraverso il notevole apporto creativo il cui effetto  
15 costituisce un immediato progresso tecnico vengono conseguiti diversi  
16 vantaggi. Tra questi è possibile in primo luogo citare il fatto che si ottiene un  
17 prodotto particolarmente comodo, ovvero utile nonchè conveniente sotto il  
18 profilo economico.

19 Infatti, la particolare conformazione del vano offre la possibilità, anche  
20 a soggetti non particolarmente alti di osservare chiaramente il prodotto  
21 esposto, mentre per quanto riguarda le gelaterie, la particolare conformazione  
22 delle vasche che sorreggono le vaschette di gelato, consente soprattutto di  
23 migliorare l'igiene, nel contempo contribuendo ad una maggiore compattezza  
24 dell'insieme.



1 Infine, la realizzazione di una cella frigorifera ad altezza progressiva  
2 che sfrutta razionalmente lo spazio disponibile, rende particolarmente  
3 flessibile il banco, nel caso di specie, in grado di accogliere anche bottiglie dal  
4 collo alto, come quelle per l'acqua minerale o per il vino.

5 Questi ed altri vantaggi appariranno dalla successiva particolareggiata  
6 descrizione di soluzioni preferenziali di realizzazione con l'aiuto dei disegni  
7 schematici allegati i cui particolari di esecuzione non sarebbero da intendersi  
8 limitativi ma solo esemplificativi.

9 La Figura 1., rappresenta di testa una vista in esploso e parzialmente  
10 in sezione di una struttura di banco complesso per la somministrazione di  
11 generi alimentari.

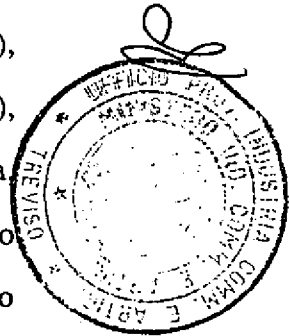
12 Infine, la Figura 2., rappresenta una vista in sezione laterale della  
13 struttura di banco di cui in Figura 1., completo delle vasche di contenimento  
14 della serie di vaschette portagelato.

15 Facendo riferimento anche alle figure, si rileva che una struttura  
16 complessa di banco (A), è suddivisa essenzialmente in due zone,  
17 rispettivamente una parte superiore (1) che comprende una superficie vetrata  
18 ed a sbalzo di esposizione (2) nonchè protettiva degli alimenti da  
19 somministrare, ed una parte inferiore più tecnica (1') per altri servizi. La parte  
20 superiore, prevede, sviluppata longitudinalmente ed in profondità rispetto alla  
21 struttura del banco, un vano a cielo aperto (3), in linea di massima di pianta  
22 rettangolare, comprendente due pareti verticali (3') ed una superficie di base  
23 (3'') la quale è inclinata. L'angolo di inclinazione della base (3'') è  
24 quantificabile in una misura approssimativa di 10°-15° di modo chè lo  
25 spiovente volga sostanzialmente verso la parte anteriore del banco, ovvero dal



1 lato di osservazione del consumatore. All'interno del detto vano (3), troviamo  
2 due contenitori (4a) e (4b) ovvero due vasche rettangolari, anch'esse  
3 essenzialmente parallelepipedo, l'una affiancata all'altra in modo tale da  
4 interessare l'intero vano refrigerante (3). Ognuna delle vasche rimovibili (4a)  
5 e (4b), ottenute in acciaio per alimenti, è dimensionalmente atta a contenere  
6 delle vaschette (5), nel caso di specie porta gelato, provviste perimetralmente  
7 di una aletta (5') ortogonale rispetto alle pareti, sicchè la conformazione delle  
8 estremità delle prime è tale da offrire una valida superficie d'appoggio per le  
9 seconde. Ancora più in dettaglio, ogni vasca rimovibile (4a) e (4b),  
10 comprende almeno lungo i due lati maggiori una aletta a sbalzo (4', 4''),  
11 rispettivamente una prima (4') protesa verso l'interno della vasca interessata  
12 la quale comprende un breve tratto ripiegato a 90° seguito da un secondo  
13 perpendicolare al detto primo, ed infine un terzo perpendicolare al detto  
14 secondo. La seconda aletta (4'') si presenta, viceversa, solamente ripiegata  
15 perpendicolarmente e protesa verso l'esterno della vasca interessata, tale da  
16 sovrapporsi, almeno parzialmente, nonchè puntata, ad un dente rialzato  
17 ricavato dal bordo comprensivo di aletta (4') di una vasca adiacente. In una  
18 soluzione preferenziale la parete (4''') della vasca rimovibile (4b), prevede  
19 delle costolature perpendicolari ed alternate (4'''), le quali si dispongono con  
20 il dorso in battuta lungo la superficie esterna di una parete (4''') della vasca a  
21 monte (4a). Tra le dette costolature (4''') si realizzano così dei canali attraverso  
22 i quali può circolare, uniformemente, un flusso d'aria.

23 Nel caso di specie, trattandosi di un banco (A) per l'esposizione di  
24 gelato, avremo che il vano (3) è del tipo refrigerato, prevedendo una  
25 intercapedine (6), ricavata tra lo stesso ed il resto della struttura (1),



1 all'interno del quale sono collocate delle batterie refrigeranti (7) alimentate  
2 secondo tecnica nota.

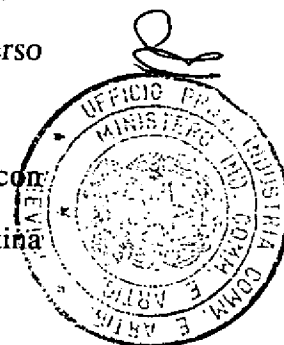
3 La parte inferiore della struttura, comprende una zona tecnica (1') nella  
4 quale è prevista la realizzazione di un alloggiamento o camera (8),  
5 eventualmente pure questa refrigerata. La camera (8), prevede da una parte la  
6 realizzazione di una apertura (9) con relativa portina, rendendo accessibile la  
7 stessa dal lato in cui normalmente si pone l'operatore. Per quanto riguarda la  
8 particolare conformazione della detta camera (8), essa si presenta con una  
9 base essenzialmente piatta e sviluppata in orizzontale (8'), un fondo (8'')  
10 perpendicolare alla detta base (8'), e da un piano superiore inclinato (8''')  
11 pressochè parallelo al fondo non orizzontale (3'') della soprastante vasca  
12 refrigerante (3).



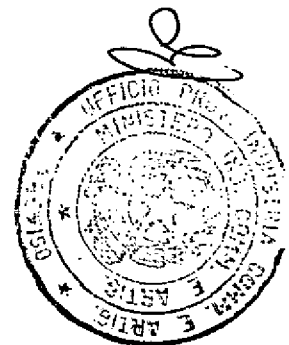


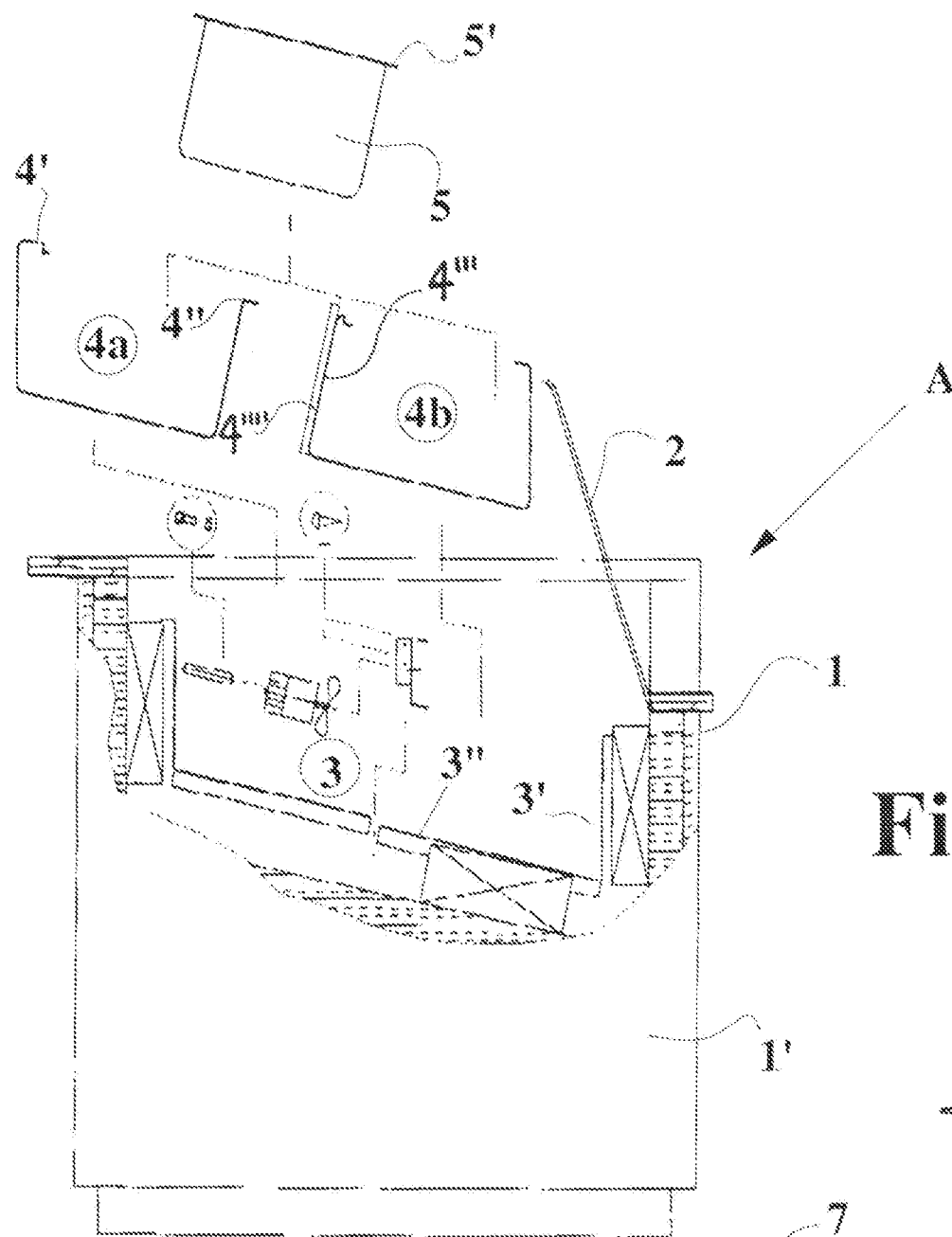
## RIVENDICAZIONI

- 1
- 2 1. Struttura di banco, particolarmente per la somministrazione al pubblico di
- 3 gelati, bevande e prodotti alimentari in genere, **caratterizzata** dal fatto di
- 4 comprendere:
- 5 - un vano refrigerante (3), sviluppato longitudinalmente il cui piano di base
- 6 (3") è inclinato dal lato di esposizione;
- 7 - almeno una vasca (4a, 4b) rimovibile introdotta all'interno del detto vano
- 8 (3), la quale prevede le estremità longitudinali ripiegate alternativamente, di
- 9 cui una sporgente verso l'interno (4') della detta vasca ed una (4") verso
- 10 l'esterno;
- 11 - sottostante il detto vano refrigerante (3), prevedendo una camera (8) con
- 12 altezza progressiva, eventualmente refrigerata, provvista di relativa portina
- 13 d'accesso.
- 14 2. Struttura di banco secondo la rivendicazione 1., **caratterizzata** dal fatto
- 15 che la parte superiore, prevede, sviluppata longitudinalmente ed in profondità
- 16 rispetto alla struttura del banco, un vano a cielo aperto (3), comprendente due
- 17 pareti verticali (3') ed una superficie di base (3") inclinata rispetto ad un piano
- 18 orizzontale di riferimento, in una misura compresa tra 5° e 45° volgendo verso
- 19 la parte anteriore del banco, ovvero dal lato di osservazione del consumatore.
- 20 3. Struttura di banco secondo le rivendicazioni 1. e 2., **caratterizzata** dal
- 21 fatto che all'interno del detto vano (3), sono previsti due contenitori o vasche
- 22 (4a) e (4b) ognuno, comprendente lungo i due lati maggiori una aletta a sbalzo
- 23 (4', 4"), rispettivamente:

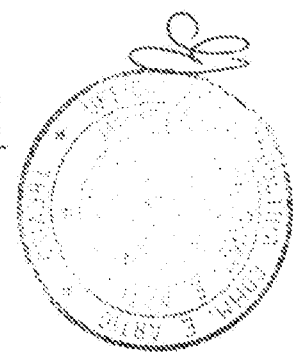


- 1 - una prima (4') protesa verso l'interno della vasca, la quale prevede un breve  
2 tratto ripiegato a 90° seguito da un secondo perpendicolare al detto primo, ed  
3 infine un terzo perpendicolare al detto secondo;
- 4 - una seconda aletta (4") la quale si presenta solamente ripiegata  
5 perpendicolarmente e protesa verso l'esterno della vasca, tale da sovrapporsi,  
6 almeno parzialmente, ad un bordo comprensivo di aletta (4') di una vasca  
7 adiacente.
- 8 4. Struttura di banco secondo le rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal  
9 fatto che la camera (8), essendo ad altezza progressiva presenta una base  
10 essenzialmente piatta e sviluppata in orizzontale (8'), un fondo (8")  
11 perpendicolare alla detta base (8'), ed un piano superiore inclinato (8")  
12 pressochè parallelo al fondo non orizzontale (3") della soprastante vasca  
13 refrigerante (3).
- 14 5. Struttura di banco secondo le rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal  
15 fatto che una seconda aletta (4") si presenta, viceversa, solamente ripiegata  
16 perpendicolarmente e protesa verso l'esterno della vasca interessata, tale da  
17 sovrapporsi, almeno parzialmente, nonchè puntata, ad un dente rialzato  
18 ricavato dal bordo comprensivo di aletta (4') di una vasca adiacente.
- 19 6. Struttura di banco secondo le rivendicazioni precedenti, **caratterizzata** dal  
20 fatto che la parete (4''') di una vasca rimovibile (4b), prevede delle  
21 costolature perpendicolari ed alternate (4'''), le quali si dispongono con il  
22 dorso in battuta lungo la superficie esterna di una parete (4''') della vasca a  
23 monte (4a).
- 24 Treviso, 23.04.1996
- 25 p. il richiedente





**Fig. 1**



**Fig. 2**

