



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	202000900882501
Data Deposito	18/10/2000
Data Pubblicazione	18/04/2002

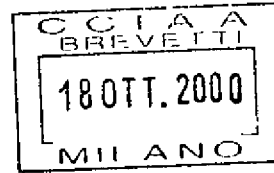
Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	P		

Titolo

STAMPO FLESSIBILE IN SILICONE PER PASTICCERIA PANIFICAZIONE O SIMILI CON
ELEMENTO DI RINFORZO E IRRIGIDAMENTO DEL BORDO ESTERNO

MI 20000000590

- 2 -



AVV. SALVATORE LA CIURA
STUDIO LA CIURA

"STAMPO FLESSIBILE IN SILICONE PER PASTICCERIA,
PANIFICAZIONE O SIMILI, CON ELEMENTO DI RINFORZO E
IRRIGIDIMENTO DEL BORDO ESTERNO"

a nome MERONI BRUNO

5 VIA SELVAGRECA 15, 20075 LODI

FORTUNATO ALDO

VIA GRADO 12/C, 20063 CERNUSCO SUL NAVIGLIO (MI)

La presente innovazione propone uno stampo flessibile in silicone per
10 panetteria, pasticceria o simili particolarmente adatto all'uso in forni sia
tradizionali che a microonde, costituito da un contenitore provvisto
superiormente di un bordo che si apre verso l'esterno, in cui questo bordo
è dotato di un elemento di rinforzo e irrigidimento preferibilmente
costituito da un filo metallico annegato nel silicone o da cornici plastiche o
15 metalliche costampate parzialmente a vista

Questa caratteristica migliora notevolmente la maneggevolezza del
contenitore, specie quando contiene prodotti molto liquidi, lasciandone
immutate quelle caratteristiche di flessibilità che consentono una facile
sfnatura di contenuti fragili e di deformarlo e appiattirlo allo scopo di
20 riporlo in poco spazio

Come è noto gli stampi utilizzati nel settore della panetteria o della
pasticceria sono sempre stati realizzati in materiale rigido, ad esempio
metallo quale alluminio, oppure materiali refrattari quali ceramica o
materiali vetrosi, questi ultimi utilizzati in particolare per la cottura nei forni
25 a microonde

Gli stampi rigidi presentano numerosi inconvenienti che vanno dalla difficoltà nello sfornare il prodotto senza romperlo a un notevole ingombro quando i contenitori devono essere riposti

A questi inconvenienti si è cercato di ovviare proponendo contenitori
5 flessibili realizzati in tessuto di fibre idonee rivestito di materiale sintetico quale il silicone

Anche questi contenitori presentano però vari inconvenienti dovuti alla difficoltà di sagomare opportunamente un materiale inestensibile quale il tessuto, per ottenere un contenitore della profondità necessaria

10 La domanda di brevetto italiana n. MI2000A 000432 descrive uno stampo flessibile realizzato interamente in silicone e provvisto, in corrispondenza del fondo, di uno strato di silicone misto a polvere di ferrite

Con questo stampo è possibile raggiungere temperature elevate anche in un forno a microonde, risulta facile sfornare il prodotto grazie alla
15 elasticità e flessibilità del materiale ed è inoltre possibile riporre gli stampi in poco spazio, grazie alla deformabilità degli stessi

Questi stampi noti comprendono un contenitore di forma adeguata provvisto superiormente di un bordo, sempre in silicone, che si apre verso l'esterno

20 Questo bordo permette di afferrare agevolmente il contenitore e sfornare il prodotto

Gli stampi in silicone costituiscono un prodotto innovativo che però è ulteriormente perfezionabile

Si è rilevato infatti che la notevole flessibilità ed elasticità del materiale
25 pone qualche difficoltà quando occorre maneggiare gli stampi contenenti

un prodotto specialmente se molto fluido

Per effetto del peso del prodotto lo stampo, molto flessibile, tende infatti a deformarsi e se lo si solleva prendendolo per il bordo come e d'uso, c'è il rischio di rovesciare parte del prodotto

- 5 Per ovviare a questo inconveniente la presente innovazione propone ora uno stampo in silicone che si caratterizza per il fatto di prevedere in corrispondenza del bordo, un elemento di rinforzo e irrigidimento in grado di conferire allo stampo la resistenza necessaria a sostenere il peso del prodotto senza deformarsi, mantenendone però le caratteristiche di
- 10 flessibilità che permettono di assicurare gli altri vantaggi elencati più sopra

Lo stampo secondo l'innovazione si caratterizza quindi per la particolare configurazione che migliora la maneggevolezza del prodotto, aumentandone l'utilità e la praticità d'uso

- 15 La presente innovazione sarà ora descritta dettagliatamente, a titolo di esempio non limitativo, con riferimento alle figure allegate in cui
- la figura 1 è la sezione di uno stampo secondo l'innovazione,
 - la figura 2 e la vista prospettica dello stampo di figura 1,
 - la figura 3 e la vista prospettica, sezionata, di una ulteriore forma di
- 20 esecuzione della stessa idea di soluzione

- Con riferimento alle figure allegate, con 1 si indica nel suo complesso uno stampo secondo l'innovazione, sostanzialmente costituito da un contenitore 2 nel quale viene posto il prodotto da cuocere o da riscaldare e che è provvisto, superiormente, di un bordo 3 sostanzialmente costituito
- 25 da un'ala sporgente verso l'esterno

- Sia il contenitore 2 che l'ala 3 sono realizzati interamente in silicone ed eventualmente previsto in corrispondenza di almeno una parete, ad esempio in corrispondenza del fondo, uno strato 4 in silicone misto a polvere di ferrite
- 5 Il silicone è un materiale in grado di sopportare le temperature del forno e si è rivelato adatto a questo scopo per le caratteristiche di resistenza di flessibilità dello stesso, mentre il fatto di prevedere uno strato in materiale siliconico caricato di ferrite permette di raggiungere, in quella zona, temperature notevolmente superiori a quelle che si raggiungono
- 10 normalmente nei forni a microonde
- Caratteristica dell'innovazione è quella di prevedere, in corrispondenza della zona perimetrale del bordo o ala 3, un rinforzo indicato nel suo complesso con 4, sostanzialmente costituito da un elemento metallico 5, preferibilmente un filo metallico quale acciaio o simili, annegato in uno
- 15 strato di silicone 6
- Il filo di irrigidimento sarà di dimensioni tali da consentire allo stampo di non piegarsi sotto il peso del contenuto ma tali da permettere comunque una sufficiente flessibilità delle ali 3 e di tutto il corpo del contenitore anche plastico
- 20 Il materiale potrà essere acciaio o qualunque altro materiale adatto
- L'elemento di irrigidimento 5 potrà venire incorporato nello stampo direttamente durante l'iniezione del materiale siliconico, oppure, ove necessario, potrà anche essere applicato a posteriori, opportunamente ricoperto da una guaina sempre in silicone
- 25 Con questa soluzione lo stampo potrà essere maneggiato facilmente,

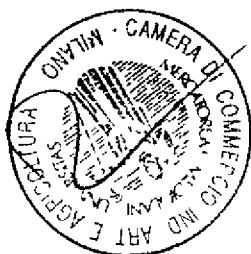
prendendolo per i bordi, anche quando contiene un prodotto liquido
poiche la resistenza dell'elemento di rinforzo 5 consente allo stampo di
mantenere la sua forma senza piegarsi sotto il peso del contenuto. La
flessibilita del silicone permetterà sempre di estrarre agevolmente il
5 prodotto, di schiacciare lo stampo e di riporlo occupando uno spazio
minimo.

Nell'ambito della stessa idea di soluzione potranno poi essere previste
differenti forme di esecuzione, che dovranno però ritenersi tutte comprese
nell'ambito del presente trovato.

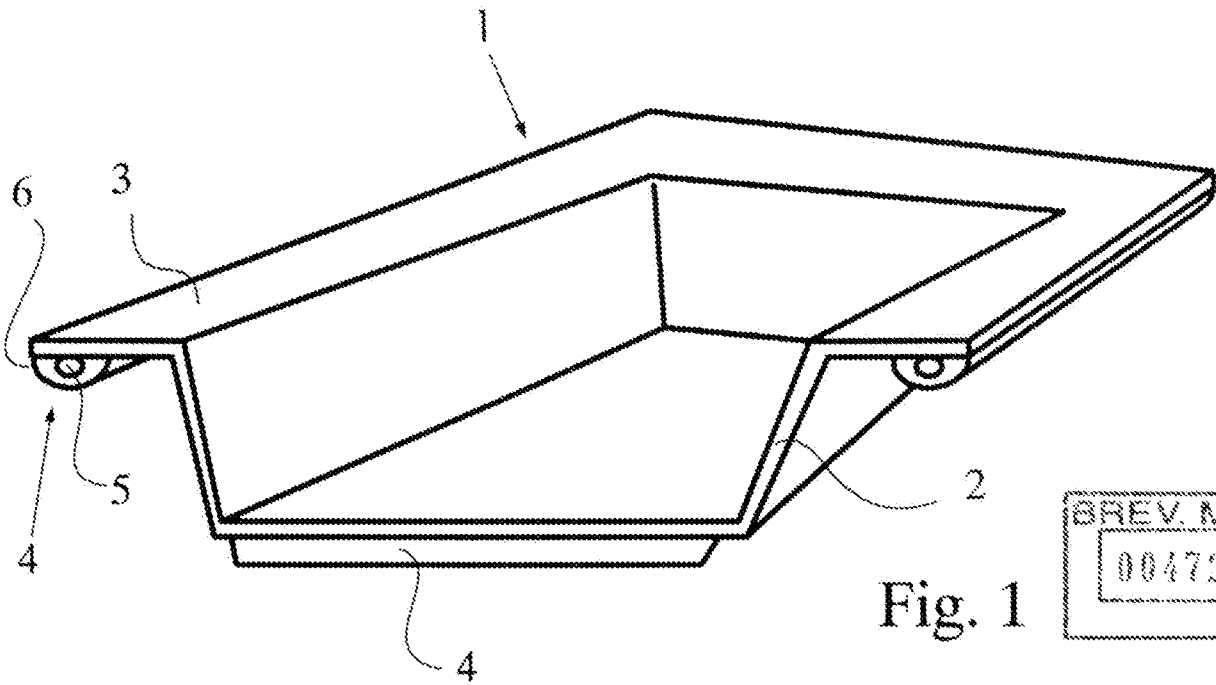
10 In particolare in luogo dell'elemento di rinforzo metallico potra essere
prevista una cornice in plastica rigida costampata con il bordo in silicone
oppure che si sostituisce a quest'ultimo, ad esempio applicandola a
pressione al corpo dello stampo, come illustrato in figura 3.

RIVENDICAZIONI

- 1 Stampo flessibile per panetteria e pasticceria del tipo comprendente un contenitore in silicone con un bordo sporgente esternamente, caratterizzato dal fatto di prevedere un elemento di rinforzo applicato a
- 5 detto bordo per conferire una certa resistenza allo stampo, tale da permettergli di non deformarsi sotto il peso del contenuto
- 2 Stampo flessibile secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che il rinforzo è annegato nel silicone
- 3 Stampo flessibile secondo la rivendicazione 2 caratterizzato dal fatto
- 10 che il rinforzo è annegato nel silicone in prossimità della parte periferica del bordo
- 4 Stampo flessibile secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che detto elemento di rinforzo è costituito da un elemento filiforme metallico
- 15 5 Stampo flessibile secondo ciascuna delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto di prevedere, in corrispondenza di almeno una parete, uno strato in silicone caricato con ferrite
- 6 Stampo flessibile secondo la rivendicazione 1 in cui detto elemento di rinforzo è costituito da una cornice in plastica applicata al contenitore
- 20 7 Stampo flessibile secondo la rivendicazione 6 in cui detta cornice è costampata con il contenitore
- 8 Stampo flessibile per pasticceria e panetteria con elemento di rinforzo e irrigidimento del bordo esterno, come descritto e illustrato



AW SALVATORE LA CIURA
STUDIO LA CIURA
AW Salvatore La Ciura



BREV. MI - R
004725

Fig. 1

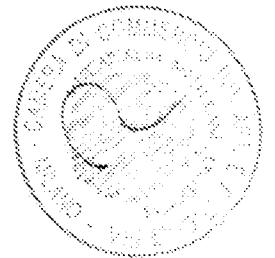
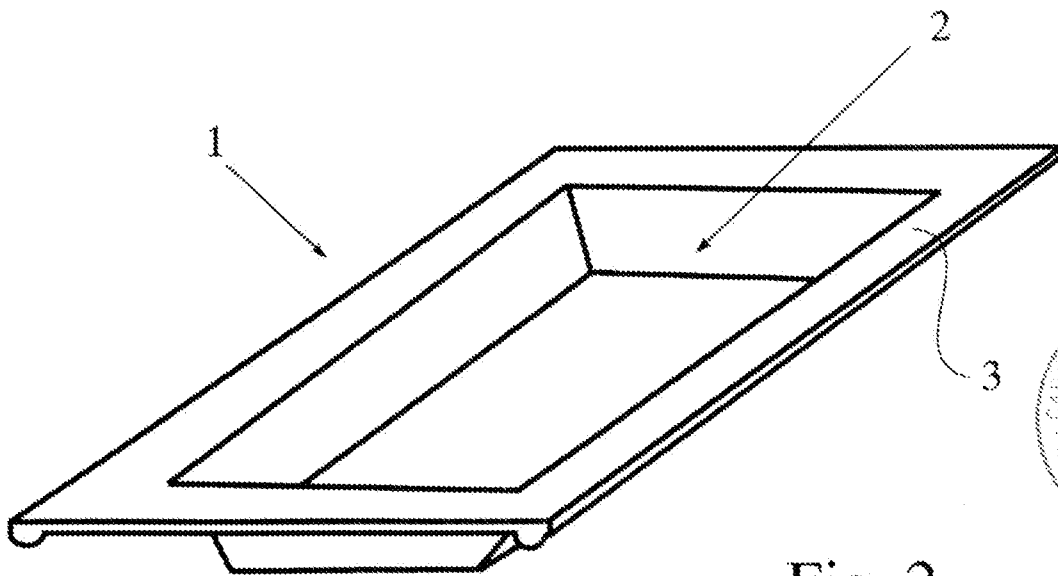
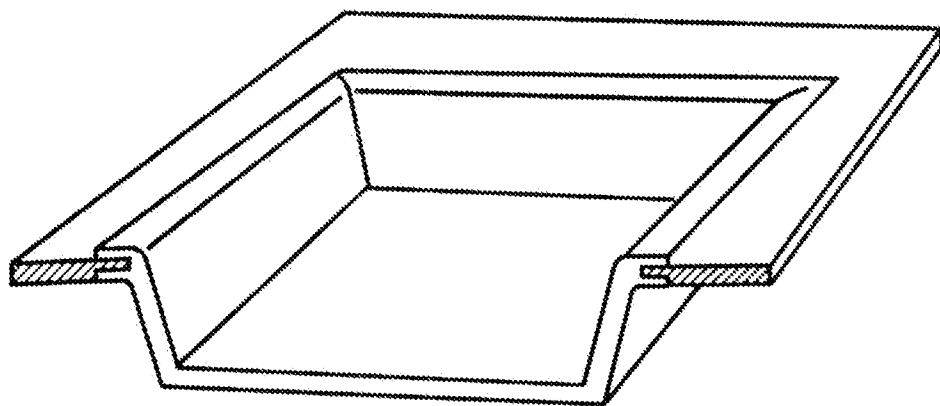


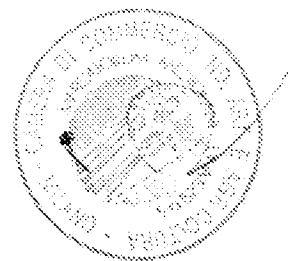
Fig. 2

AVV. SALVATORE LA CIURA
STUDIO LA CIURA



BREV. MI - R
004725

Fig. 3



AVV. SALVATORE ANGIORA
STUDIO LA GIURA
la giura