



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2017 00307

(22) Data de depozit: 22/05/2017

(41) Data publicării cererii:
29/11/2018 BOPI nr. 11/2018

(71) Solicitant:
• KADAR IMRE-HUNOR,
STR.CERNATULUI, NR.4, BL.7, SC.A, AP.1,
TÂRGU SECUIESC, CV, RO

(72) Inventatori:
• KADAR IMRE- HUNOR,
STR.CERNATULUI, NR.4, BL.7, SC.A, AP.1,
TÂRGU SECUIESC, CV, RO

Data publicării raportului de documentare:
29.11.2018

(54) DISPOZITIV PENTRU COACERE PIZZA

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un dispozitiv pentru coacerea pizzei la cornet, fără a modifica cuptoarele profesionale existente în bucătăriile din unitățile de alimentație publică, sau în bucătăriile de uz casnic. Dispozitivul conform invenției este alcătuit dintr-un suport (1) cu lungimea cuprinsă în intervalul 140...320 mm, prevăzut cu un mâner (2) cu lungimea de 60...80 mm, pe care sunt sudate la distanțe egale un număr (a) de locașuri de diferite forme (3), care au rolul de suport (4) și stabilizator pentru cornetul de pizza, având o lungime cuprinsă în intervalul 90...100 mm, asigurând manevrabilitatea dispozitivului în condiții de siguranță.

Revendicări: 1
Figuri: 3

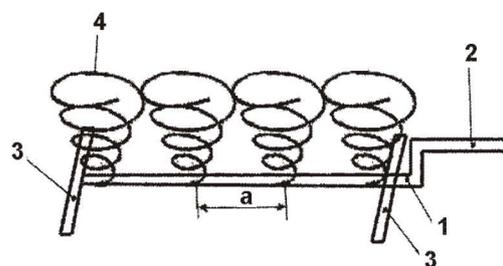
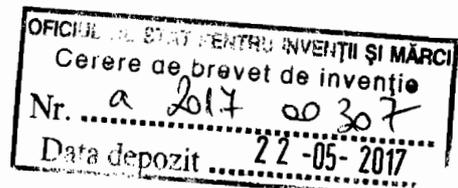


Fig. 1





DISPOZITIV PENTRU COACERE PIZZA

Invenția se referă la un dispozitiv de coacere pizza la cornet, este destinată coacerii diferite sortimente de pizza la cornet, fără a fi necesară ca utilizatorii să modifice cuptoarele existente în unități de alimentație publică atât în bucătăriile profesionale cât și neprofesionale.

Este cunoscut un cuptor rotativ pentru pizza la cornet, cu suporturi pentru cornete, care se învârt pe o sînă cu lant în interiorul cuptorului, este încălzit cu patru lămpi. Dezavantajul acestui cuptor constă în consum mare de energie, interval de timp de coacere mare, ocupă spațiu mare, nu este adecvat pentru utilizare casnică.

Scopul invenției este acela de a putea utiliza ușor printr-o manipulare simplă a dispozitivului în orice cuptor pizza sau cuptor cu convenție sau cuptor de aragaz casnic, reducând intervalul de coacere pizza la cornet.

Problema pe care rezolvă prezenta invenție constă în realizarea unui dispozitiv de coacere pizza la cornet, care prin forma elementelor componente permite manevrarea ușoară și fără accesorii suplimentare.

Invenția rezolvă problema tehnică propusă spre rezolvare și înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că, dispozitivul de coacere pizza la cornet este compus dintr-un suport cu maner, pe care la distanțe egale sunt sudate niște locașuri de diferite forme și dimensiuni care au rolul de suport cornete și pentru siguranța de exploatare este prevăzut cu un stabilizator.

Invenția prezintă următoarele avantaje:

- domeniu de utilizare largită
- timp de coacere pizza la cornet redus
- manevrare ușoară
- reducerea costurilor

Se dă mai jos, mai multe exemple de realizare a invenției, în legătură și cu figura 1;2 și 3 care reprezintă:

Fig. 1 - vedere în plan vertical al dispozitivului exemplu 1 de realizare

Fig. 2 - vedere in plan vertical al dispozitivului exemplu 2 de realizare

Fig. 3 - vedere in plan vertical al dispozitivului exemplu 3 de realizare

Exemplu 1

Conform fig.1, dispozitivul de coacere pizza la cornet este alcătuit din suport 1 de lungimea 140 mm -320 mm , prevazut cu un maner 2 de lungimea 60 mm -80 mm , pe care sunt sudate la distante egale un numar a de locasuri de forma de spirale 3 cu diametru de 40 mm -100mm si lungimea de 100 mm- 180 mm care au rolul de suport cornet pizza ,si stabilizator 4 de lungimea 80 mm -100 mm care asigura manevrarea in conditii de siguranta al dispozitivului.

In procesul de pregatirea pizza la cornet se aseaza cornetele in locasuri de forma spirala 3 destinate cornetelor umplute cu amestec specific de pizza , se introduce cu ajutorul manerului 2 in cuptor ,stabilitatea este asigurata de stabilizatorul 4, dupa timpul de coacere in 8 minute , pizza la cornet se serveste cald.

Exemplu 2

Conform fig.2, dispozitivul de coacere pizza la cornet este alcătuit din suport 1 de lungimea 140 mm -320 mm , prevazut cu un maner 2 de lungimea 60 mm -80 mm , pe care sunt sudate la distante egale un numar a de locasuri de forma circulara 3 cu diametru de 40 mm -100mm si lungimea de 100 mm- 180 mm care au rolul de suport cornet pizza ,si stabilizator 4 de lungimea 80 mm -100 mm care asigura manevrarea in conditii de siguranta al dispozitivului.

In procesul de pregatirea pizza la cornet se aseaza cornetele in locasuri de forma circulara 3 destinate cornetelor umplute cu amestec specific de pizza , se introduce cu ajutorul manerului 2 in cuptor ,stabilitatea este asigurata de stabilizatorul 4, dupa timpul de coacere in 8 minute , pizza la cornet se serveste cald.

Exemplu 3

Conform fig.3, dispozitivul de coacere pizza la cornet este alcătuit din suport 1 de lungimea 140 mm -320 mm , prevazut cu un maner 2 de lungimea 60 mm -80 mm , pe care sunt sudate la

distante egale un numar a de locasuri de forma de patrat 3 cu diametru de 40 mm -100mm si lungimea de 100 mm- 180 mm care au rolul de suport cornet pizza ,si stabilizator 4 de lungimea 80 mm -100 mm care asigura manevrarea in conditii de siguranta al dispozitivului.

In procesul de pregatirea pizza la cornet se aseaza cornetele in locasuri de forma patrata 3 destinate cornetelor umplute cu amestec specific de pizza , se introduce cu ajutorul manerului 2 in cuptor ,stabilitatea este asigurata de stabilizatorul 4, dupa timpul de coacere in 8 minute , pizza la cornet se serveste cald.

REVENDICĂRI

1. Dispozitivul de coacere pizza la cornet in cuptor caracterizat prin aceea ca,este alcatuit dintr-un suport (1) de lungimea 140 mm -320 mm , prevazut cu un maner (2) de lungimea 60 mm -80 mm , pe care sunt sudate la distante egale un numar (a) de locasuri de diferite forme (3) care au rolul de suport cornet pizza ,si stabilizator (4) de lungimea 90 mm -100 mm care asigura manevrarea in conditii de siguranta al dispozitivului.

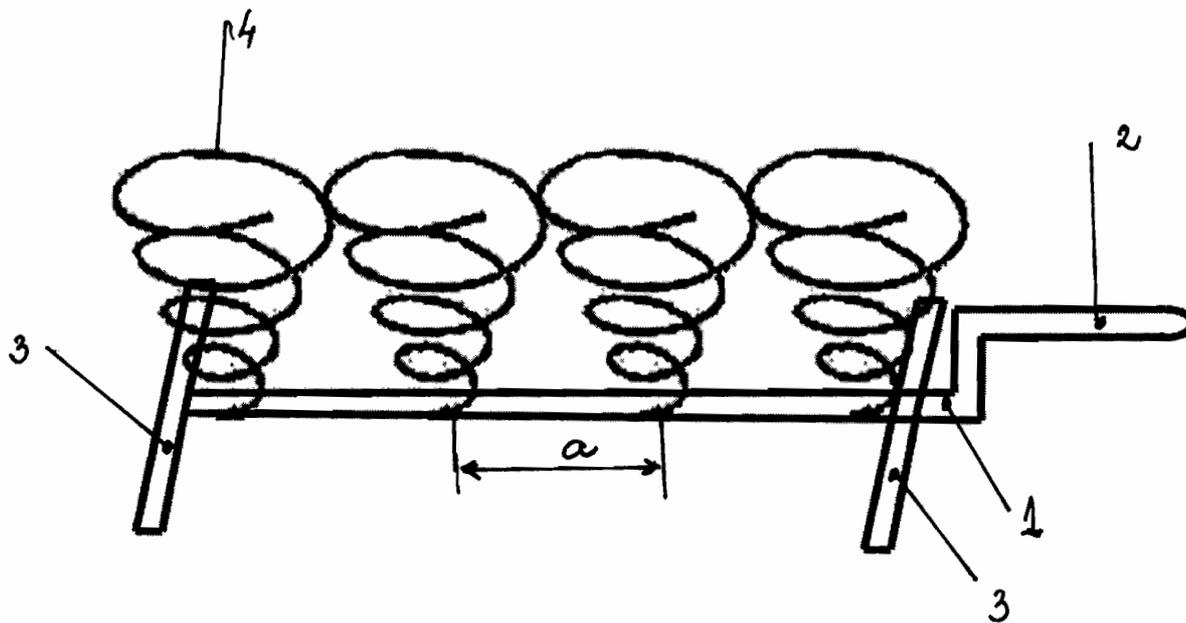


Fig.1 vedere in plan vertical al dispozitivului exemplu 1 de realizare

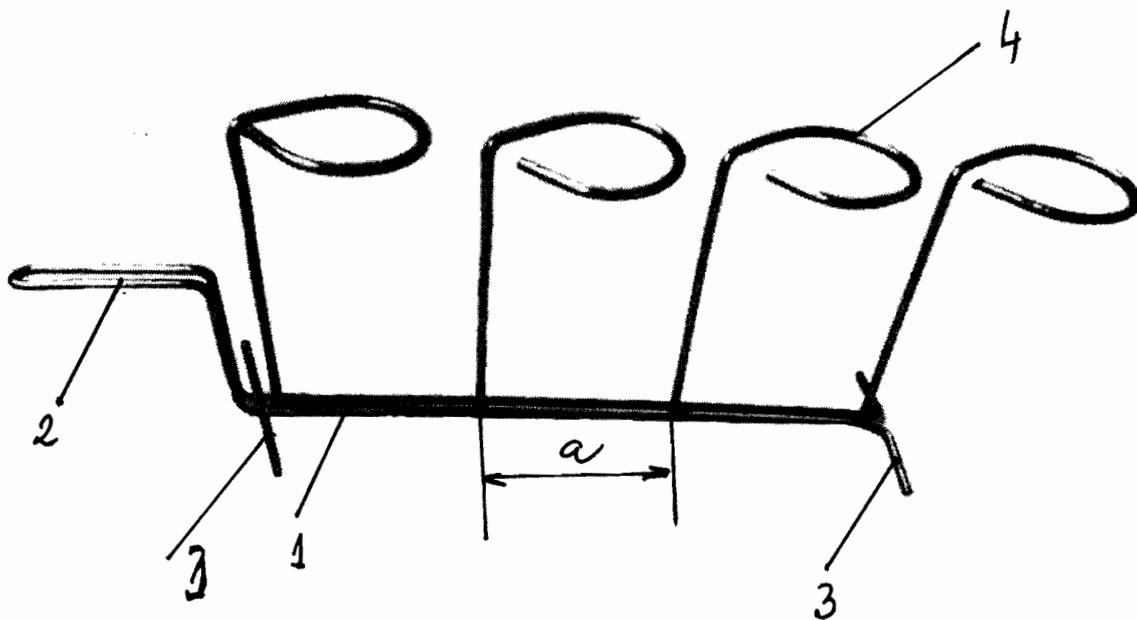


Fig.2 vedere in plan vertical al dispozitivului exemplu 2 de realizare

Handwritten signature

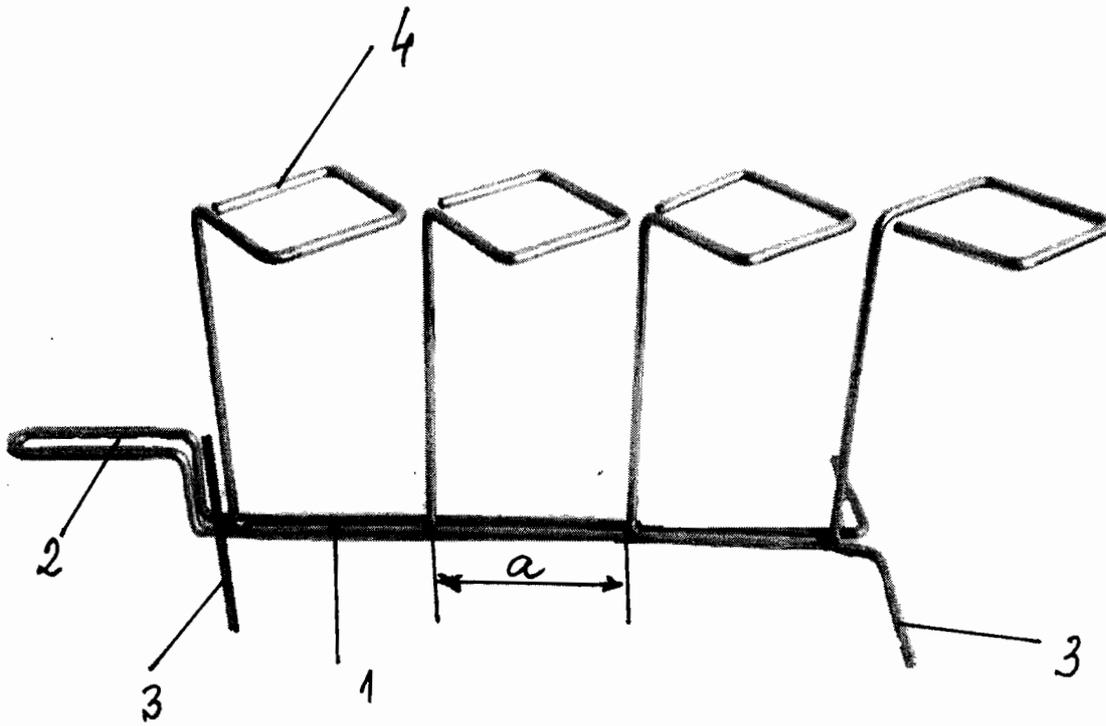


Fig.3 - vedere in plan vertical al dispozitivului exemplu 3 de realizare

[Handwritten signature]



Serviciul Examinare de Fond: Mecanica

Cont IBAN: RO05 TREZ 7032 0F33 5000 XXXX
Trezoreria Sector 3, București
Cod fiscal: 4266081**RAPORT DE DOCUMENTARE**

CBI nr. a 2017 00307	Data de depozit: 22/05/2017	Data de prioritate
Titlul invenției	DISPOZITIV PENTRU COACERE PIZZA	
Solicitant	KADAR IMRE-HUNOR, STR.CERNATULUI, NR.4, BL.7, SC.A, AP.1, TÂRGU SECUIESC, RO	
Clasificarea cererii (Int.Cl.)	A21B3/13 (2006.01), A47G23/06 (2006.01)	
Domenii tehnice cercetate (Int.Cl.)	A21B, A47G	
Colecții de documente de brevet cercetate	RO, EP, US, CN, KR, JP, DE, FR, WO, GB	
Baze de date electronice cercetate	ROPatentSearch, EPODOC, TXTE	
Literatură non-brevet cercetată	Internet	

Documente considerate a fi relevante

Categoria	Date de identificare a documentelor citate și, unde este cazul, indicarea pasajelor relevante	Relevant față de revendicarea nr.
X	http://www.wilton.com/cupcake-cone-baking-rack/2105-4820.html#q=rack&start=1 07.12.2015	1
X	US 1615209 (ASSELIN OLIVIER) 25.01.1927 pag. 2 rând. 5 - 7, fig. 1, 2, 3	1
X	US 1067151 (SHELLHAMMER STEPHEN) 08.07.1913 pag. 2 rând. 14 - 19, 42 - 46 fig. 1, 2	1
X	https://www.kitchenniche.ca/chefs-choice-ice-cream-cone-holder-p-2067.html 21.01.2015	1

Strada Ion Ghibu nr. 5, Sector 3, Cod 030044, București
Tel: 031 4021 9008 / 031 4021 9029
Fax: 031 4021 3123 / 031 4021 3123
E-mail: office@osim.ro
www.osim.ro

Documente considerate a fi relevante - continuare		
Categoria	Date de identificare a documentelor și, unde este cazul, indicarea pasajelor relevante	Relevant față de revendicarea nr.
Unitatea invenției (art.18)		
Observații:		

Data redactării: 15.03.2018

Examinator,
NICOLAE MARIAN



Litere sau semne, conform ST.14, asociate categoriilor de documente citate	
<p>A - Document care definește stadiul general al tehnicii și care nu este considerat de relevanță particulară;</p> <p>D - Document menționat deja în descrierea cererii de brevet de invenție pentru care este efectuată cercetarea documentară;</p> <p>E - Document de brevet de invenție având o dată de depozit sau de prioritate anterioară datei de depozit a cererii în curs de documentare, dar care a fost publicat la sau după data de depozit a acestei cereri, document al cărui conținut ar constitui un stadiu al tehnicii relevant;</p> <p>L - Document care poate pune în discuție data priorității/lor invocată/e sau care este citat pentru stabilirea datei de publicare a altui document citat sau pentru un motiv special (se va indica motivul);</p> <p>O - Document care se referă la o dezvoltare orală, utilizare, expunere, etc;</p>	<p>P - Document publicat la o dată aflată între data de depozit a cererii și data de prioritate invocată;</p> <p>T - Document publicat ulterior datei de depozit sau datei de prioritate a cererii și care nu este în contradicție cu aceasta, citat pentru mai buna înțelegere a principiului sau teoriei care fundamentează invenția;</p> <p>X - document de relevanță particulară; invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau nu poate fi considerată ca implicând o activitate inventivă, când documentul este luat în considerare singur;</p> <p>Y - document de relevanță particulară; invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând o activitate inventivă, când documentul este combinat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași categorie, o astfel de combinație fiind evidentă unei persoane de specialitate;</p> <p>& - document care face parte din aceeași familie de brevete de invenție.</p>