

## A21 COCCIÓN EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1,8]

### A21C MÁQUINAS O MATERIAL PARA LA PREPARACIÓN O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MANIPULACIÓN DE ARTÍCULOS COCIDOS HECHOS DE MASA

#### Esquema general

#### TRABAJO DE LA MASA ANTES DE LA COCCIÓN

Mezcla, amasado, homogeneizado .....	1/00, 7/00
Conformación .....	3/00, 11/00
División; manipulación .....	5/00; 9/00, 11/00

#### APARATOS QUE PERMITEN LA SUBIDA

DE LA MASA .....	13/00
OTRAS MÁQUINAS O EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN O EL TRATAMIENTO DE LA MASA .....	14/00
MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS COCIDOS .....	15/00

- 1/00 Máquinas mezcladoras o amasadoras para la preparación de la masa** (aparatos domésticos para mezclar o amasar A47J 43/00, A47J 44/00)
- 1/02 . con herramientas montadas verticalmente; Máquinas batidoras
  - 1/04 . con los brazos o palancas mezcladoras giratorias inclinadas
  - 1/06 . con herramientas mezcladoras o amasadoras montadas horizontalmente; Mezcladoras de tornillos sin fin
  - 1/08 . con rodillos
  - 1/10 . con aparatos anejos de aireación para la fabricación de masas aireadas
  - 1/12 . para la preparación directa de la masa a partir del grano
  - 1/14 . Elementos estructurales de las máquinas mezcladoras o amasadoras
- 3/00 Máquinas o aparatos para dar forma a los bloques de masa con anterioridad a su subdivisión**
- 3/02 . Laminadoras de pasta; Máquinas enrolladoras; Rodillos para extender
  - 3/04 . Máquinas para estirar la masa
  - 3/06 . Máquinas para enrollar láminas de masa, p. ej. para la fabricación de “croissants”
  - 3/08 . Máquinas para retorcer las cintas de pasta, p. ej. para la fabricación de “pretzels”
  - 3/10 . combinadas con aparatos divisores de la masa
- 5/00 Máquinas para dividir la masa**
- 5/02 . con casilleros divisores y émbolos eyectores
  - 5/04 . . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan radialmente
  - 5/06 . . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan axialmente
  - 5/08 . con cuchillas de corte radiales, es decir, en forma de estrella, deslizables en la ranura de un émbolo de presión y en relación con éste
- 7/00 Máquinas para homogeneizar la pasta después de su división trabajándola de forma distinta al amasado**
- 7/01 . con cintas sin fin
  - 7/02 . con canales de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad)
  - 7/04 . con copas de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad)
  - 7/06 . combinadas con aparatos divisores de cuchillas de corte radiales, es decir, en estrella, deslizables en la ranura de un émbolo de presión y en relación con éste

#### 9/00 Otros aparatos para la manipulación de la masa o de las piezas de la masa

- 9/02 . Aparatos para colgar o distribuir sobre barras tiras de pasta tales como fideos, espaguetis o macarrones
- 9/04 . Aparatos para distribuir material granular, o para esparcir o recubrir las superficies de piezas o láminas de masa
- 9/06 . Aparatos para rellenar piezas de masa como los buñuelos
- 9/08 . Aparatos para depositar, alinear y transportar piezas, p. ej. láminas de masa

#### 11/00 Otras máquinas para dar a la masa su forma definitiva antes de la cocción o el horneado

- 11/02 . Máquinas estampadoras
- 11/04 . . con rodillos o tambores de corte o de impresión
- 11/06 . . que manejan de una forma regular las láminas de masa ya conformadas
- 11/08 . . con moldes estampados, p. ej. máquinas rotativas con rodillos de impresión
- 11/10 . combinadas con aparatos de corte
- 11/12 . Aparatos para hacer muescas, ranurar o perforar la superficie de las piezas de masa
- 11/14 . . para hacer cortes en forma de estrella
- 11/16 . Máquinas extrusoras
- 11/18 . . con émbolos
- 11/20 . . con tornillos sin fin
- 11/22 . Aparatos con rodillos y discos o cuchillas cortadoras para hacer tallarines
- 11/24 . Aparatos para cortar los tallarines a partir de una lámina o cordón de masa, por medio de un par de rodillos acanalados

#### 13/00 Aparatos de control, es decir, que permitan a la masa subir

- 13/02 . con transportadores sin fin

#### 14/00 Maquinaria o equipamiento para la fabricación o el tratamiento de la masa no previsto en otros grupos de esta subclase [8]

#### 15/00 Aparatos para el manejo de los productos cocidos

- 15/02 . Aparatos para dar forma o para moldear barquillos cocidos; Fabricación de hojaldres
- 15/04 . Máquinas o dispositivos para cortar o rebanar especialmente adaptados para productos cocidos distintos al pan (para cortar o rebanar pan B26B, B26D)