

A47 MOBILIARIO (instalación o adaptación de asientos para los vehículos B60N); **ARTICULOS O APARATOS DE USO DOMESTICO; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; ASPIRADORES EN GENERAL** (escaleras de mano E06C)

A47J MATERIAL DE COCINA; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; APARATOS PARA PREPARAR LAS BEBIDAS (para desintegrar, p. ej. por picado, B02C; para separar, p. ej. para cortar o trincar en lonchas, B26B, B26D) [6]

Esquema general

APARATOS O MAQUINAS PARA PREPARAR LA ALIMENTACION

Para pelar o mondar; para tamizar	17/00; 19/00
Para dar forma a la mantequilla	9/00
Para preparar las frutas	17/00 a 25/00
Molinillos de café, molinillos de especias	42/00
Otros aparatos o máquinas	43/00, 44/00

COCCION; APARATOS PARA PREPARAR LAS BEBIDAS; RECIPIENTES CALORIFUGOS

Recipientes de cocción de uso general	27/00
---	-------

Hervidores para huevos; Dispositivos de cocción para el camping	29/00; 33/00
Aparatos para preparar las bebidas	31/00
Detalles de los recipientes de cocción	36/00
Cocción al horno, asado, cocción al grill, fritura	37/00
Cámaras de cocción, armarios con dispositivos de calefacción	39/00
Recipientes con aislamiento térmico	41/00

DISPOSITIVOS PARA COLGAR O COGER

LOS UTENSILIOS	45/00
----------------------	-------

RECIPIENTES, SOPORTES, TABLAS PARA

CORTAR	47/00
--------------	-------

9/00 Aparatos o utensilios para dar forma a la mantequilla o productos similares (para empleo de las lecherías A01J 19/00, A01J 21/00; moldeado de materiales en estado plástico en general B29C)

17/00 Instrumentos o máquinas de cocina para pelar, mondar o deshebrar (para productos alimenticios en gran cantidad A23N)

- 17/02 . Dispositivos manuales para mondar o pelar las legumbres o similares
- 17/04 . . Peladoras de cítricos
- 17/06 . Dispositivos para deshebrar las habichuelas
- 17/08 . Peladoras de espárragos
- 17/10 . Dispositivos o soportes para sujetar las legumbres o frutas durante el pelado
- 17/14 . Máquinas para pelar (máquinas universales de cocina A47J 43/04)
- 17/16 . . Peladoras con ejes giratorios que sujetan las frutas y con cuchillas fijas o móviles
- 17/18 . . con discos o rotores raspadores
- 17/20 . . con cepillos

19/00 Máquinas de cocina para colar los productos alimenticios; Instrumentos de cocina para colar los productos alimenticios (para productos alimenticios en grandes cantidades A23N)

- 19/02 . Exprimidores de cítricos; Dispositivos para extraer el jugo de otras frutas
- 19/04 . Instrumentos de cocina para hacer puré de patatas o de otros productos alimenticios
- 19/06 . Exprimidores de jugo para vegetales

21/00 Dispositivos para quitar el tallo a las frutas (sus máquinas A23N 15/02)

23/00 Dispositivos para quitar el hueso a las frutas (máquinas para quitar el hueso de las frutas en grandes cantidades A23N 3/00, A23N 4/00)

25/00 Dispositivos para vaciar o despepitar las frutas (máquinas para vaciar frutas en grandes cantidades A23N 3/00, A23N 4/12)

Cocción; Aparatos para preparar las bebidas

27/00 Recipientes de cocción (A47J 29/00 a A47J 33/00 tienen prioridad) [2]

- 27/02 . con gran superficie de calentamiento
- 27/022 . . con fondo ancho
- 27/024 . . con tubos de calentamiento por líquido que se prolongan hacia el exterior del recipiente
- 27/026 . . con conductos para la circulación de gas de calefacción a través del recipiente
- 27/04 . para la cocción de alimentos al vapor; Dispositivos para extraer el jugo de las frutas por medio del vapor
- 27/05 . . Marmitas de vapor sobrepuestas, es decir, con juntas estancas al vapor entre los recipientes de cocción sobrepuestos los unos a los otros durante su utilización (recipientes de cocción superpuestos en general A47J 27/13)
- 27/06 . Vasijas para hervir de uso doméstico calentadas por medio de vapor
- 27/08 . Ollas exprés; Tapaderas o dispositivos de cierre especialmente adaptados al efecto
- 27/082 . . con compartimientos incorporados para cocer, separadamente y al mismo tiempo diferentes; Compartimientos para este uso (compartimientos para recipientes de cocción en general A47J 36/16)
- 27/084 . . con volumen regulable; Ollas exprés sobrepuestas
- 27/086 . . con medios de calefacción incorporados (adaptaciones de dispositivos de mando automático para los medios de calefacción A47J 27/62)
- 27/088 . . adaptadas a la calefacción de alta frecuencia
- 27/09 . . Dispositivos de seguridad
- 27/092 . . . Dispositivos para reducir automáticamente la presión antes de abrir

- 27/10 . Recipientes de cocción con sistemas de baño maría para uso doméstico
- 27/12 . Recipientes de cocción con elementos múltiples
- 27/122 . . con la forma adaptada a la de los recipientes adyacentes, de forma que formen un conjunto, p. ej. en forma de corona
- 27/13 . . Recipientes de vapor superpuestos
- 27/14 . Recipientes de cocción para hoteles, restaurantes o cantinas
- 27/16 . . calentados por vapor
- 27/17 . . . con camisa de vapor
- 27/18 . . calentados al baño maría
- 27/20 . Baños maría para jamón
- 27/21 . Recipientes para hervir el agua, p. ej. hervidores
- 27/212 . . con sistemas de aviso, p. ej. hervidores dotados de silbato (sistemas de aviso de recipientes para hervir la leche A47J 27/57)
- 27/56 . Prevención del desbordamiento por ebullición, p. ej. la leche (dispositivos para impedir la formación de espuma o para eliminarla en los aparatos para tratar la leche A01J 11/02; prevención de la espuma durante la ebullición en general B01B 1/02)
- 27/57 . . Recipientes para hacer hervir la leche con camisas de agua o de vapor, p. ej. con sistemas de aviso
- 27/58 . . Aparatos de cocción con canalillos o cubiertas capaces de recoger el líquido sobrante
- 27/60 . . Piezas interiores en forma de embudo; Placas con ranuras para colocar sobre el fondo de los utensilios de cocción
- 27/62 . . por medio de sistemas que controlan automáticamente el suministro de calor mediante el apagado de los calentadores o el levantamiento automático de los recipientes de cocción
- 27/64 . . . para levantar automáticamente los recipientes de cocción (dispositivos para retirar automáticamente del agua hirviendo los huevos A47J 29/04)
- 29/00 Recipientes para cocer huevos**
- 29/02 . para los huevos o los huevos escalfados; Recipientes para cocer con sistema de relojería
- 29/04 . . Recipientes para cocer huevos con dispositivos automáticos para sacar los huevos del agua hirviendo
- 29/06 . Dispositivos para coger los huevos; Dispositivos para mantener los huevos durante la ebullición
- 31/00 Aparatos para preparar las bebidas** (máquinas o instrumentos de menaje para colar los productos alimenticios A47J 19/00; preparación de bebidas no alcohólicas, p. ej. por adición de ingredientes a los jugos de frutas o de legumbres, A23L 2/00; teteras o cafeteras A47G 19/14; infusores de té A47G 19/16; distribución de bebidas a presión B67D 1/00; fabricación de cerveza C12C; preparación de vino o de otras bebidas alcohólicas C12G) [5]
- 31/02 . Máquinas para preparar el café con cápsulas de extracción intercambiables que se colocan en la parte superior del recipiente para la bebida, p. ej. filtros de café (filtros A47J 31/06)
- 31/04 . Aparatos para preparar el café con conductos ascendentes
- 31/043 . . Cafeteras del tipo de vacío dotadas de conductos ascendentes por los que el agua caliente es conducida al recipiente superior en el que se encuentra el café molido y seguidamente, al cortarse la fuente de calor, el agua es chupada a través del filtro por el vacío producido en el recipiente inferior
- 31/047 . . . con interrupción automática de la fuente de calor
- 31/053 . . con circulación repetida del extracto a través del filtro
- 31/057 . . con depósito de agua separado del recipiente para el brebaje, y el agua caliente atravesando el filtro una sola vez
- 31/06 . Filtros o coladores para cafeteras y teteras
- 31/08 . . Filtros de papel para éstas
- 31/10 . Aparatos para preparar el café, en los cuales el recipiente donde se hace la infusión está colocado encima o en la parte superior de los recipientes para el brebaje; Cafeteras de filtros (A47J 31/02 tiene prioridad)
- 31/12 . . en las que el vapor del agua hirviendo es conducido a la parte superior del filtro para después de condensarse pasar a través del filtro
- 31/14 . Aparatos para preparar el café o el té con filtros colocados en o detrás de los orificios de salida
- 31/16 . Cafeteras invertibles en las que el agua se hierve en la parte inferior y seguidamente se le da la vuelta a la cafetera para que pase el agua a través del filtro
- 31/18 . Aparatos en los cuales el café molido o las hojas de té son sumergidas en el mismo recipiente del brebaje (bolsitas de infusión A47G 19/16)
- 31/20 . . con filtros sumergibles, p. ej. rotatorios
- 31/22 . Centrifugadoras para producir café filtrado (A47J 31/20 tiene prioridad)
- 31/24 . Cafeteras en las que el agua caliente pasa a presión a través del filtro (A47J 31/043 tiene prioridad)
- 31/30 . . con agua caliente a presión producida por vapor de agua
- 31/32 . . con agua caliente a presión por aire
- 31/34 . . con agua caliente a presión por un líquido
- 31/36 . . . con medios mecánicos para producir la presión
- 31/38 accionados manualmente
- 31/40 . Aparatos para preparar brebajes con medios de distribución capaces de añadir una cantidad medida de ingredientes, p. ej. de café, agua, azúcar, cacao, leche, té
- 31/41 . . de ingredientes líquidos [5]
- 31/42 . Aparatos para preparar brebajes con medios incorporados para moler o tostar el café
- 31/44 . Elementos o partes constitutivas de aparatos para preparar brebajes (filtros o coladores A47J 31/06)
- 31/46 . . Pitorros, bombas, válvulas de drenaje o dispositivos para el transporte de líquidos
- 31/48 . . Pinzas, anillos, ganchos o dispositivos análogos para colgar las partes o elementos del filtro cuando no se utilizan
- 31/50 . . Recipientes con dispositivos para mantener los brebajes calientes o fríos
- 31/52 . . Mecanismos accionados por un despertador para los aparatos para preparar el café o el té
- 31/54 . . Hervidores
- 31/56 . . . con control del nivel de agua; con control de la temperatura
- 31/58 . . Dispositivos de seguridad
- 31/60 . . Dispositivos de limpieza
- 33/00 Dispositivos de cocción para camping, sin medios propios de calentamiento** (calentadores de viaje a base de fuego A47J 36/26; calentadores de viaje a base de petróleo, gasolina, alcohol y similares F24C)

36/00	Elementos, detalles o accesorios de los recipientes de cocción (A47J 27/00 a A47J 33/00 tienen prioridad en tanto que estas partes, detalles o accesorios se limitan a un tipo particular de recipiente de cocción previsto en uno solo de esos grupos; dispositivos de calefacción para recipientes de cocción en general F24) [2]	37/10	• Sartenes, incluidas las tapaderas o sistemas de escurrido
36/02	• Empleo de materiales determinados, p. ej. dobles fondos con una placa de cobre o una placa aislante	37/12	• Sartenes para freír en gran cantidad, comprendidos los aparatos especialmente concebidos para la fritura del pescado
36/04	• . . con materiales no metálicos	39/00	Cámaras de cocción calorífugas; Armarios con dispositivos de calentamiento destinados a mantener calientes los utensilios de cocina
36/06	• Tapaderas o cubiertas para los recipientes de cocción (especialmente adaptadas para recipientes de cocción a presión A47J 27/08)	39/02	• Calientaplatos; Dispositivos para mantener el calor de los alimentos
36/08	• . . para vaciar los líquidos contenidos en los recipientes	41/00	Recipientes con aislamiento térmico, p. ej. cantimploras, cántaros, jarras (recipientes con aislamiento térmico en general B65D 81/38)
36/10	• . . Dispositivos de cierre para las tapaderas	41/02	• Recipientes con cámaras de vacío, p. ej. botellas isotérmicas
36/12	• . . Dispositivos para mantener las tapaderas en posición de apertura sobre el recipiente	42/00	Molinillos de café; Molinos de especias (constituyendo un elemento de máquinas universales o para usos múltiples A47J 43/04, A47J 44/00; molienda o reducción a polvo en general B02C)
36/14	• Pitorros, p. ej. como elementos independientes del recipiente (boquillas en general B05B 1/22)	42/02	• con conos trituradores
36/16	• Piezas incorporadas	42/04	• . . movidos manualmente
36/18	• . . Marmitas o utensilios con enrejillados introducidos en el interior, p. ej. marmitas para hacer manzanas al vapor	42/06	• . . movidos mecánicamente
36/20	• . . Placas perforadas o recipientes perforados que se colocan en el interior de un utensilio de cocina	42/08	• . . Mecanismos de regulación
36/22	• . . . Piezas incorporadas hechas de alambre (peroles para grandes frituras A47J 37/12)	42/10	• . . Conos de trituración
36/24	• Dispositivos para calentar	42/12	• con discos de trituración
36/26	• . . Dispositivos para calentar los recipientes que contengan bebidas o alimentos en particular por medio de quemadores; Infiernillos de viaje, p. ej. un quemador que utilice petróleo o gasolina	42/14	• . . movidos manualmente
36/28	• . . Dispositivos de calentado que producen el calor por reacción exotérmica, p. ej. calor descargado por el contacto de la cal viva con el agua	42/16	• . . movidos mecánicamente
36/30	• . . Dispositivos de calentado que utilizan pastillas combustibles u otras sustancias químicas	42/18	• . . Mecanismos de regulación
36/32	• Mecanismos de encendido o dispositivos de alarma por sistema de relojería	42/20	• . . Discos de trituración
36/34	• Soportes para recipientes de cocción	42/22	• con batidores pulverizadores o cuchillos giratorios
36/36	• Pantallas o envoltorios para utensilios de cocción, fijos o móviles encaminados a reducir la radiación de calor	42/24	• . . movidos manualmente
36/38	• para eliminar o condensar los vapores de cocción en los utensilios de cocina (eliminación de los humos de cocción de las sartenes o de los hornos de uso doméstico F24C 15/20) [5]	42/26	• . . movidos mecánicamente
36/40	• Dispositivos de obturación de fugas para reparar los recipientes de cocina	42/28	• . . Batidores o cuchillos
36/42	• Dispositivos para impedir la producción de depósitos, p. ej. sedimentos o análogos	42/30	• . . con un recipiente perforado para el producto molido; con un tamiz
37/00	Horneado; Asado; Asado a la parrilla; Fritura (hornos de panadería, aparatos o material de horneado de uso no doméstico A21B; hornos o cocinas de uso doméstico F24B, F24C)	42/32	• con otros órganos de trituración o de pulverización
37/01	• Recipientes únicamente concebidos para la cocción (utilizables en hornos de panadería A21B)	42/34	• . . movidos manualmente
37/04	• Aparatos para asar con soportes móviles para los alimentos o con elementos de calefacción móviles; Espetones	42/36	• . . movidos mecánicamente
37/06	• Asadores; Parrillas, Parrillas para sandwiches	42/38	• Piezas o partes constitutivas
37/07	• . . Dispositivos para hacer parrilladas al aire libre; Barbacoa	42/40	• . . relativas al vaciado, al recipiente receptor, o análogos; Ganchos para bolsas, p. ej. comprendiendo medios para accionar un interruptor eléctrico
37/08	• . . Tostadores de pan (elementos de calefacción eléctrica H05B)	42/42	• . . . Cajones para recibir un producto molido
		42/44	• . . Dispositivos de puesta en marcha o detención automáticos (interruptores accionados por un gancho para bolsa A47J 42/40); Dispositivos de aviso
		42/46	• . . Mecanismos de propulsión; Acoplamiento a las transmisiones
		42/48	• . . Fijación de molinillos a las mesas, paredes, o similares (fijación de aparatos de uso doméstico en general a mesas, paredes, o similares A47J 45/02)
		42/50	• . . Dispositivos de alimentación, p. ej. embudos; Recipientes de alimentación
		42/52	• . . Molinillos de café combinados con dispositivos de tostado (dispositivos de tostado del café <u>en sí</u> A23N 12/00)
		42/54	• . . Enfriamiento
		42/56	• . . Dispositivos de seguridad

43/00	Instrumentos diversos para preparar o recibir alimentos, no previstos en otros grupos de esta subclase	44/00	Máquinas de usos múltiples para preparar la alimentación
43/04	. Máquinas de uso doméstico no previstas en otro lugar, p. ej. para moler, mezclar, agitar, amasar, emulsionar, batir o mover los alimentos, p. ej. accionadas por motor (utensilios para colar los alimentos A47J 19/00; raspadores A47J 43/25; máquinas para usos múltiples A47J 44/00)	44/02	. con dispositivos para ser accionadas ya sea desde arriba ya sea desde abajo, p. ej. para vasijas accionadas separadamente
43/042	. . Vibradores accionados mecánicamente	45/00	Dispositivos para colgar o coger los instrumentos o utensilios de cocina (muebles de cocina con dispositivos para fijar los instrumentos o utensilios de cocina A47B 77/00) [4]
43/044	. . con herramientas accionadas desde arriba	45/02	. para fijar los utensilios de cocina a las mesas, muros, o elementos similares (para aparatos domésticos A47G 29/087) [4]
43/046	. . con herramientas accionadas desde abajo	45/06	. Empuñaduras para artículos huecos
43/06	. . con instrumentos múltiples intercambiables	45/07	. . separables (empuñaduras separadas A47J 45/10)
43/07	. . Elementos o partes constitutivas, p. ej. herramientas para mezclar o para batir	45/08	. . Empuñaduras aislantes (separables A47J 45/07)
43/08	. . . Mecanismos de propulsión	45/10	. Dispositivos para coger o levantar los utensilios de cocción calientes, p. ej. tenazas, asas de marmitas separadas, material almohadillado de tejido o similares (dispositivos para coger los huevos A47J 29/06)
43/09 accionados por un fluido, p. ej. por un chorro	47/00	Recipientes, soportes u objetos similares diversos para la cocina, no previstos en otros grupos de esta subclase (recipientes en general B65D); Tablas para cortar, p. ej. el pan (con dispositivos para cortar en lonchas B26D)
43/10	. Batidores de huevo; Batidores de crema, es decir, instrumentos manuales	47/01	. con dispositivos de distribución
43/12	. Batido por introducción de una corriente gaseosa	47/02	. Recipientes cerrados para productos alimenticios
43/14	. Dispositivos para cascar los huevos o separar su contenido	47/04	. . para productos alimenticios granulados
43/16	. Instrumentos para introducir manteca, bacon o similares en la carne; Agujas para mechar o entreverar	47/06	. . . con dispositivos para conservarlos frescos
43/18	. Dispositivos para mantener o apretar durante la cocción o el trinchado, las aves, la carne de caza o las otras carnes, o las legumbres	47/08	. . para productos alimenticios no granulados
43/20	. Moldes para la preparación de productos alimenticios, p. ej. dispositivos para moldear los patés de carne	47/10	. . . con dispositivos para conservarlos frescos
43/22	. Tamices de cocina	47/12	. . . Paneras
43/24	. Dispositivos para el lavado de las legumbres o similares	47/14	. Artículos para el transporte de alimentos destinados a las personas (cajas de comida, para excursiones o similares A45C 11/20)
43/25	. Raspadores [2]	47/16	. Apoyos o soportes diversos para artículos de cocina (estanterías A47B)
43/26	. Cascanueces (pinzas B25B 7/00)	47/18	. Cubos de cocina
43/27	. para mezclar bebidas; Vibradores manuales (accionados mecánicamente A47J 43/042)	47/19	. . Protectores de bordes; Protectores del suelo
43/28	. Otros instrumentos manuales de cocina, p. ej. espátulas, tenazas, tenedores o artículos similares para sujetar los alimentos, cucharones, espumaderas, cucharas de cocina; soportes para cucharas fijos a las marmitas (medidas de capacidad G01F 19/00; cucharas para colar G01G 19/56)	47/20	. Rejillas, enrejados u otros soportes móviles montados sobre o encima de un fregadero; Protectores contra salpicaduras de fregaderos