

ALIMENTACION; TABACO

A21 COCCION EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1,8]

A21B HORNOS DE PANADERIA; MAQUINARIA O MATERIAL DE HORNEADO (material de cocción de uso doméstico A47J 37/00; aparatos de combustión F23; hornillos o cocinas domésticas que son total o parcialmente hornos F24B, F24C)

1/00	Hornos de panadería	2/00	Aparatos de cocción que utilizan calentamiento por alta frecuencia o por infrarrojos
1/02	. caracterizados por los dispositivos de calentamiento	3/00	Partes o accesorios de hornos
1/04	. . Hornos calentados mediante fuego solamente antes de la cocción	3/02	. Puertas; Puertas oscilantes (características generales de las puertas E06B)
1/06	. . Hornos calentados mediante radiadores	3/04	. Dispositivos de tratamiento del aire para hornos, p. ej. reguladores de la humedad
1/08	. . . por radiadores calentados por vapor	3/07	. Carga o descarga de hornos (A21B 3/18 tiene prioridad)
1/10	. . . por radiadores calentados por fluidos diferentes al vapor	3/10	. Sistemas de alumbrado para hornos
1/14	. . . Disposición de los radiadores	3/13	. Vasijas de cocción; Moldes de cocción
1/22	. . . por radiadores eléctricos (A21B 2/00 tiene prioridad; elementos de calefacción eléctrica H05B)	3/15	. Bandejas de cocción; Placas de cocción
1/24	. . Hornos calentados por medios que circulan por su interior	3/16	. Máquinas para limpiar o engrasar la superficie de cocción
1/26	. . . por aire caliente	3/18	. Descarga de los productos cocidos en las vasijas (desembalaje en general B65B 69/00)
1/28	. . . por gases de combustión	5/00	Aparatos de cocción para productos especiales; Otros aparatos de cocción
1/33	. . Hornos calentados directamente por productos de combustión (A21B 1/04 tiene prioridad)	5/02	. Aparatos de cocción para artículos huecos, gofres, productos de pastelería, galletas o similares
1/36	. . Hornos calentados directamente por fluidos calientes (A21B 1/06, A21B 1/33 tienen prioridad)	5/03	. . para cocer tortitas (sartenes A47J 37/10) [3]
1/40	. caracterizados por los medios de regulación de la temperatura (elementos termosensibles G01K)	5/04	. Aparatos de cocción de pasteles cilíndricos sobre espetones
1/42	. caracterizados porque las superficies de cocción se mueven durante la cocción (transporte en general B65G)	5/06	. Aparatos que realizan la cocción en una solución salina, p. ej. para hacer "pretzels"
1/44	. . con superficies giratorias en un plano horizontal	5/08	. Aparatos para la cocción en grasa o aceite, p. ej. para hacer buñuelos
1/46	. . con superficies suspendidas de un transportador sin fin o de una rueda giratoria	7/00	Instalaciones de panadería
1/48	. . con superficies en forma de banda sin fin		
1/50	. caracterizados por tener superficies de cocción amovibles		
1/52	. Hornos transportables; Hornos desmontables; Hornos desmontables (aparatos de cocción para camping o de viaje A47J 33/00)		

A21C MAQUINAS O MATERIAL PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MANIPULACION DE ARTICULOS COCIDOS HECHOS DE MASA

Esquema general

TRABAJO DE LA MASA ANTES DE LA COCCION

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

OTRAS MAQUINAS O EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA	13/00
MANIPULACION DE PRODUCTOS COCIDOS	14/00
	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)	9/00	Otros aparatos para la manipulación de la masa o de las piezas de la masa
1/02	. con herramientas montadas verticalmente; Máquinas batidoras	9/02	. Aparatos para colgar o distribuir sobre barras tiras de pasta tales como fideos, espaguetis o macarrones
1/04	. con los brazos o palancas mezcladoras giratorias inclinadas	9/04	. Aparatos para distribuir material granular, o para esparcir o recubrir las superficies de piezas o láminas de masa
1/06	. con herramientas mezcladoras o amasadoras montadas horizontalmente; Mezcladoras de tornillos sin fin	9/06	. Aparatos para rellenar piezas de masa como los buñuelos
1/08	. con rodillos	9/08	. Aparatos para depositar, alinear y transportar piezas, p. ej. láminas de masa
1/10	. con aparatos anejos de aireación para la fabricación de masas aireadas	11/00	Otras máquinas para dar a la masa su forma definitiva antes de la cocción o el horneado
1/12	. para la preparación directa de la masa a partir del grano	11/02	. Máquinas estampadoras
1/14	. Elementos estructurales de las máquinas mezcladoras o amasadoras	11/04	. . con rodillos o tambores de corte o de impresión
3/00	Máquinas o aparatos para dar forma a los bloques de masa con anterioridad a su subdivisión	11/06	. . que manejan de una forma regular las láminas de masa ya conformadas
3/02	. Laminadoras de pasta; Máquinas enrolladoras; Rodillos para extender	11/08	. . con moldes estampados, p. ej. máquinas rotativas con rodillos de impresión
3/04	. Máquinas para estirar la masa	11/10	. combinadas con aparatos de corte
3/06	. Máquinas para enrollar láminas de masa, p. ej. para la fabricación de “croissants”	11/12	. Aparatos para hacer muescas, ranurar o perforar la superficie de las piezas de masa
3/08	. Máquinas para retorcer las cintas de pasta, p. ej. para la fabricación de “pretzels”	11/14	. . para hacer cortes en forma de estrella
3/10	. combinadas con aparatos divisores de la masa	11/16	. Máquinas extrusoras
5/00	Máquinas para dividir la masa	11/18	. . con émbolos
5/02	. con casilleros divisores y émbolos eyectores	11/20	. . con tornillos sin fin
5/04	. . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan radialmente	11/22	. Aparatos con rodillos y discos o cuchillas cortadoras para hacer tallarines
5/06	. . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan axialmente	11/24	. Aparatos para cortar los tallarines a partir de una lámina o cordón de masa, por medio de un par de rodillos acanalados
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	13/00	Aparatos de control, es decir, que permitan a la masa subir
7/00	Máquinas para homogeneizar la pasta después de su división trabajándola de forma distinta al amasado	13/02	. con transportadores sin fin
7/01	. con cintas 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]
7/02	. con canales de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad)	15/00	Aparatos para el manejo de los productos cocidos
7/04	. con copas de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad)	15/02	. Aparatos para dar forma o para moldear barquillos cocidos; Fabricación de hojaldres
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	15/04	. Máquinas o dispositivos para cortar o rebanar especialmente adaptados para productos cocidos distintos al pan (para cortar o rebanar pan B26B, B26D)

A21D TRATAMIENTO, P.EJ. CONSERVACION DE LA HARINA O DE LA MASA, P.EJ. POR ADICION DE INGREDIENTES; COCCION; PRODUCTOS DE PANADERIA; SU CONSERVACION [1,8]

Esquema general

PRODUCTOS ANTES DE LA COCCION; SU TRATAMIENTO O CONSERVACION.....10/00;
2/00 Hasta 8/00
COCCION DE LA MASA.....8/00

PRODUCTOS DE PANADERIA; SU CONSERVACION O REFRESCO 13/00; 15/00, 17/00

2/00 Tratamiento de la harina o de la masa mediante adición de ingredientes antes o durante la cocción (A21D 10/00 tiene prioridad) [2,8]

Nota

En los grupos A21D 2/02 Hasta A21D 2/40, en ausencia de indicación en contrario, una sustancia se clasifica en el último lugar apropiado.

2/02	. por adición de sustancias inorgánicas
2/04	. . Oxígeno; Compuestos que generan oxígeno, p. ej. ozono, peróxidos
2/06	. . Agentes reductores
2/08	. por adición de sustancias orgánicas
2/10	. . Hidrocarburos
2/12	. . Hidrocarburos halogenados
2/14	. . Compuestos orgánicos oxigenados
2/16	. . . Esteres de ácidos grasos
2/18	. . . Hidratos de carbono
2/20	. . . Peróxidos
2/22	. . . ácido ascórbico
2/24	. . Compuestos orgánicos nitrogenados
2/26	. . . Proteínas
2/28	. . Compuestos orgánicos que contienen azufre
2/30	. . Compuestos orgánicos que contienen fósforo
2/32	. . . Fosfátidos
2/34	. . Sustancias animales
2/36	. . Sustancias vegetales
2/38	. . . Gérmenes de semilla; Cereales germinados; Sus extractos
2/40	. Aparatos para el tratamiento químico de la harina o de la masa
4/00	Conservación de la harina o de la masa antes de la cocción por almacenamiento en atmósfera inerte
6/00	Otros tratamientos de la harina o de la masa antes de la cocción, p. ej. enfriamiento, irradiación, calentamiento [2]

8/00	Métodos de preparación o de cocción de la masa (A21D 2/00 tiene prioridad)
8/02	. Métodos de preparación de la masa; Tratamiento de la masa antes de la cocción (máquinas o equipo para hacer o preparar la masa A21C)
8/04	. . tratando la masa con microorganismos o enzimas
8/06	. Procedimientos de cocción (hornos de panadería A21B)
8/08	. Dispositivos para impedir que la masa se pegue, p. ej. sobre las planchas de cocción
8/10	. . mediante espolvoreo
10/00	Masas poco densas, masas consistentes o mezclas antes de la cocción [2]
10/02	. Masas del tipo “listas para cocer”, p. ej. masas envasadas [2]
10/04	. Masas poco densas [2]
13/00	Productos de panadería completa o parcialmente acabados
13/02	. Panes de harina integral, de salvado o que contienen granos parcialmente molidos
13/04	. Panes que no sean de centeno ni de trigo
13/06	. Panes en los que el contenido en almidón o en proteínas está modificado [2]
13/08	. Productos de pastelería, p. ej. bizcochos, galletas, hojaldres (glaseado o escarchado o mezclas para realizarlos A23G 3/00)
15/00	Conservación de productos de panadería acabados; Mejora (refresco A21D 17/00; envasado o envoltura de productos de panadería B65B, p. ej. B65B 23/10, B65B 25/16) [2]
15/02	. por enfriamiento [2]
15/04	. por calentamiento [2]
15/06	. por irradiación [2]
15/08	. por recubrimiento [2]
17/00	Refresco de los productos de panadería (mejora A21D 15/00) [2]