

## **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)

<b>1/00</b>	<b>Hornos de panadería</b>	<b>2/00</b>	<b>Aparatos de cocción que utilizan calentamiento por alta frecuencia o por infrarrojos</b>
1/02	. caracterizados por los dispositivos de calentamiento	<b>3/00</b>	<b>Partes o accesorios de hornos</b>
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	<b>5/00</b>	<b>Aparatos de cocción para productos especiales; Otros aparatos de cocción</b>
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	<b>7/00</b>	<b>Instalaciones de panadería</b>
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)		