

SECCIÓN A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

A47 MOBILIARIO; ARTICULOS O APARATOS DE USO DOMESTICO; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; ASPIRADORES EN GENERAL

A47J MATERIAL DE COCINA; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; APARATOS PARA PREPARAR LAS BEBIDAS [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	17/00-25/00
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) [1, 2006.01]

17/00 Instrumentos o máquinas de cocina para pelar, mondar o deshebrar (para productos alimenticios en gran cantidad A23N) [1, 2006.01]

17/02 . Dispositivos manuales para mondar o pelar las legumbres o similares [1, 2006.01]

17/04 . . Peladoras de cítricos [1, 2006.01]

17/06 . Dispositivos para deshebrar las habichuelas [1, 2006.01]

17/08 . Peladoras de espárragos [1, 2006.01]

17/10 . Dispositivos o soportes para sujetar las legumbres o frutas durante el pelado [1, 2006.01]

17/14 . Máquinas para pelar [1, 2006.01]

17/16 . . Peladoras con ejes giratorios que sujetan las frutas y con cuchillas fijas o móviles [1, 2006.01]

17/18 . . con discos o rotores raspadores [1, 2006.01]

17/20 . . con cepillos [1, 2006.01]

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) [1, 2006.01]

19/02 . Exprimidores de cítricos; Dispositivos para extraer el jugo de otras frutas [1, 2006.01]

19/04 . Instrumentos de cocina para hacer puré de patatas o de otros productos alimenticios [1, 2006.01]

19/06 . Exprimidores de jugo para vegetales [1, 2006.01]

21/00 Dispositivos para quitar el tallo a las frutas (sus máquinas A23N 15/02) [1, 2006.01]

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) [1, 2006.01]

25/00 Dispositivos para vaciar o despepitar las frutas (máquinas para vaciar frutas en grandes cantidades A23N 3/00, A23N 4/12) [1, 2006.01]

Cocción; Aparatos para preparar las bebidas

27/00 Recipientes de cocción (A47J 29/00-A47J 33/00 tienen prioridad) [1, 2, 2006.01]

27/02 . con gran superficie de calentamiento [1, 2006.01]

27/022 . . con fondo ancho [1, 2006.01]

27/024 . . con tubos de calentamiento por líquido que se prolongan hacia el exterior del recipiente [1, 2006.01]

27/026 . . con conductos para la circulación de gas de calefacción a través del recipiente [1, 2006.01]

27/04 . para la cocción de alimentos al vapor; Dispositivos para extraer el jugo de las frutas por medio del vapor [1, 2006.01]

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 [1, 2006.01]

27/06 . Vasijas para hervir de uso doméstico calentadas por medio de vapor [1, 2006.01]

27/08 . Ollas exprés; Tapaderas o dispositivos de cierre especialmente adaptados al efecto [1, 2006.01]

- 27/082 . . con compartimientos incorporados para cocer, separadamente y al mismo tiempo diferentes; Compartimientos para este uso [1, 2006.01]
- 27/084 . . con volumen regulable; Ollas exprés superpuestas [1, 2006.01]
- 27/086 . . con medios de calefacción incorporados (adaptaciones de dispositivos de mando automático para los medios de calefacción A47J 27/62) [1, 2006.01]
- 27/088 . . adaptadas a la calefacción de alta frecuencia [1, 2006.01]
- 27/09 . . Dispositivos de seguridad [1, 2006.01]
- 27/092 . . . Dispositivos para reducir automáticamente la presión antes de abrir [1, 2006.01]
- 27/10 . Recipientes de cocción con sistemas de baño maría para uso doméstico [1, 2006.01]
- 27/12 . Recipientes de cocción con elementos múltiples [1, 2006.01]
- 27/122 . . con la forma adaptada a la de los recipientes adyacentes, de forma que formen un conjunto, p. ej. en forma de corona [1, 2006.01]
- 27/13 . . Recipientes de vapor superpuestos [1, 2006.01]
- 27/14 . Recipientes de cocción para hoteles, restaurantes o cantinas [1, 2006.01]
- 27/16 . . calentados por vapor [1, 2006.01]
- 27/17 . . . con camisa de vapor [1, 2006.01]
- 27/18 . . calentados al baño maría [1, 2006.01]
- 27/20 . Baños maría para jamón [1, 2006.01]
- 27/21 . Recipientes para hervir el agua, p. ej. hervidores [1, 2006.01]
- 27/212 . . con sistemas de aviso, p. ej. hervidores dotados de silbato [1, 2006.01]
- 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) [1, 2006.01]
- 27/57 . . Recipientes para hacer hervir la leche con camisas de agua o de vapor, p. ej. con sistemas de aviso [1, 2006.01]
- 27/58 . . Aparatos de cocción con canalillos o cubiertas capaces de recoger el líquido sobrante [1, 2006.01]
- 27/60 . . Piezas interiores en forma de embudo; Placas con ranuras para colocar sobre el fondo de los utensilios de cocción [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 27/64 . . . para levantar automáticamente los recipientes de cocción [1, 2006.01]
- 29/00 Recipientes para cocer huevos [1, 2006.01]**
- 29/02 . para los huevos o los huevos escalfados; Recipientes para cocer con sistema de relojería [1, 2006.01]
- 29/04 . . Recipientes para cocer huevos con dispositivos automáticos para sacar los huevos del agua hirviendo [1, 2006.01]
- 29/06 . Dispositivos para coger los huevos; Dispositivos para mantener los huevos durante la ebullición [1, 2006.01]
- 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; fabricación de cerveza C12C; preparación de vino o de otras bebidas alcohólicas C12G) [1, 5, 2006.01]
- 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) [1, 2006.01]
- 31/04 . Aparatos para preparar el café con conductos ascendentes [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 31/047 . . . con interrupción automática de la fuente de calor [1, 2006.01]
- 31/053 . . con circulación repetida del extracto a través del filtro [1, 2006.01]
- 31/057 . . con depósito de agua separado del recipiente para el brebaje, y el agua caliente atravesando el filtro una sola vez [1, 2006.01]
- 31/06 . Filtros o coladores para cafeteras y teteras [1, 2006.01]
- 31/08 . . Filtros de papel para éstas [1, 2006.01]
- 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) [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 31/14 . Aparatos para preparar el café o el té con filtros colocados en o detrás de los orificios de salida [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 31/18 . Aparatos en los cuales el café molido o las hojas de té son sumergidas en el mismo recipiente del brebaje [1, 2006.01]
- 31/20 . . con filtros sumergibles, p. ej. rotatorios [1, 2006.01]
- 31/22 . Centrifugadoras para producir café filtrado (A47J 31/20 tiene prioridad) [1, 2006.01]
- 31/24 . Cafeteras en las que el agua caliente pasa a presión a través del filtro (A47J 31/043 tiene prioridad) [1, 2006.01]
- 31/30 . . con agua caliente a presión producida por vapor de agua [1, 2006.01]
- 31/32 . . con agua caliente a presión por aire [1, 2006.01]
- 31/34 . . con agua caliente a presión por un líquido [1, 2006.01]
- 31/36 . . . con medios mecánicos para producir la presión [1, 2006.01]
- 31/38 accionados manualmente [1, 2006.01]

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 [1, 2006.01]	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 [1, 2006.01]
31/41	. . de ingredientes líquidos [5, 2006.01]	36/30	. . Dispositivos de calentado que utilizan pastillas combustibles u otras sustancias químicas [1, 2006.01]
31/42	. Aparatos para preparar brebajes con medios incorporados para moler o tostar el café [1, 2006.01]	36/32	. Mecanismos de encendido o dispositivos de alarma por sistema de relojería [1, 2006.01]
31/44	. Elementos o partes constitutivas de aparatos para preparar brebajes (filtros o coladores A47J 31/06) [1, 2006.01]	36/34	. Soportes para recipientes de cocción [1, 2006.01]
31/46	. . Pitorros, bombas, válvulas de drenaje o dispositivos para el transporte de líquidos [1, 2006.01]	36/36	. Pantallas o envoltorios para utensilios de cocción, fijos o móviles encaminados a reducir la radiación de calor [1, 2006.01]
31/48	. . Pinzas, anillos, ganchos o dispositivos análogos para colgar las partes o elementos del filtro cuando no se utilizan [1, 2006.01]	36/38	. para eliminar o condensar los vapores de cocción en los utensilios de cocina [1, 5, 2006.01]
31/50	. . Recipientes con dispositivos para mantener los brebajes calientes o fríos [1, 2006.01]	36/40	. Dispositivos de obturación de fugas para reparar los recipientes de cocina [1, 2006.01]
31/52	. . Mecanismos accionados por un despertador para los aparatos para preparar el café o el té [1, 2006.01]	36/42	. Dispositivos para impedir la producción de depósitos, p. ej. sedimentos o análogos [1, 2006.01]
31/54	. . Hervidores [1, 2006.01]	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) [1, 2006.01]
31/56	. . . con control del nivel de agua; con control de la temperatura [1, 2006.01]	37/01	. Recipientes únicamente concebidos para la cocción (utilizables en hornos de panadería A21B) [1, 2006.01]
31/58	. . Dispositivos de seguridad [1, 2006.01]	37/04	. Aparatos para asar con soportes móviles para los alimentos o con elementos de calefacción móviles; Espetones [1, 2006.01]
31/60	. . Dispositivos de limpieza [1, 2006.01]	37/06	. Asadores; Parrillas; Parrillas para sandwichs [1, 2006.01]
33/00	Dispositivos de cocción para camping, sin medios propios de calentamiento (calentadores de viaje a base de fuego A47J 36/26) [1, 2006.01]	37/07	. . Dispositivos para hacer parrilladas al aire libre; Barbacoa [1, 2006.01]
36/00	Elementos, detalles o accesorios de los recipientes de cocción (A47J 27/00-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) [1, 2, 2006.01]	37/08	. . Tostadores de pan [1, 2006.01]
36/02	. Empleo de materiales determinados, p. ej. dobles fondos con una placa de cobre o una placa aislante [1, 2006.01]	37/10	. Sartenes, incluidas las tapaderas o sistemas de escurrido [1, 2006.01]
36/04	. . con materiales no metálicos [1, 2006.01]	37/12	. Sartenes para freír en gran cantidad, comprendidos los aparatos especialmente concebidos para la fritura del pescado [1, 2006.01]
36/06	. Tapaderas o cubiertas para los recipientes de cocción (especialmente adaptadas para recipientes de cocción a presión A47J 27/08) [1, 2006.01]	<hr/>	
36/08	. . para vaciar los líquidos contenidos en los recipientes [1, 2006.01]	39/00	Cámaras de calentamiento calorífugas; Armarios con dispositivos de calentamiento destinados a mantener calientes los utensilios de cocina [1, 2006.01]
36/10	. . Dispositivos de cierre para las tapaderas [1, 2006.01]	39/02	. Calientaplatos; Dispositivos para mantener el calor de los alimentos [1, 2006.01]
36/12	. . Dispositivos para mantener las tapaderas en posición de apertura sobre el recipiente [1, 2006.01]	41/00	Recipientes con aislamiento térmico, p. ej. cantimploras, cántaros, jarras [1, 2006.01]
36/14	. Pitorros, p. ej. como elementos independientes del recipiente [1, 2006.01]	41/02	. Recipientes con cámaras de vacío, p. ej. botellas isotérmicas [1, 2006.01]
36/16	. Piezas incorporadas [1, 2006.01]	42/00	Molinillos de café; Molinos de especias [1, 2006.01]
36/18	. . Marmitas o utensilios con enrejillados introducidos en el interior, p. ej. marmitas para hacer manzanas al vapor [1, 2006.01]	42/02	. con conos trituradores [1, 2006.01]
36/20	. . Placas perforadas o recipientes perforados que se colocan en el interior de un utensilio de cocina [1, 2006.01]	42/04	. . movidos manualmente [1, 2006.01]
36/22	. . . Piezas incorporadas hechas de alambre (peroles para grandes frituras A47J 37/12) [1, 2006.01]	42/06	. . movidos mecánicamente [1, 2006.01]
36/24	. Dispositivos para calentar [1, 2006.01]	42/08	. . Mecanismos de regulación [1, 2006.01]
36/26	. . Dispositivos para calentar los recipientes que contengan bebidas o alimentos en particular por medio de quemadores; Infernillos de viaje, p. ej. un quemador que utilice petróleo o gasolina [1, 2006.01]	42/10	. . Conos de trituración [1, 2006.01]
		42/12	. con discos de trituración [1, 2006.01]
		42/14	. . movidos manualmente [1, 2006.01]
		42/16	. . movidos mecánicamente [1, 2006.01]
		42/18	. . Mecanismos de regulación [1, 2006.01]
		42/20	. . Discos de trituración [1, 2006.01]
		42/22	. con batidores pulverizadores o cuchillos giratorios [1, 2006.01]
		42/24	. . movidos manualmente [1, 2006.01]
		42/26	. . movidos mecánicamente [1, 2006.01]

- 42/28 . . Batidores o cuchillos [1, 2006.01]
- 42/30 . . con un recipiente perforado para el producto molido; con un tamiz [1, 2006.01]
- 42/32 . con otros órganos de trituración o de pulverización [1, 2006.01]
- 42/34 . . movidos manualmente [1, 2006.01]
- 42/36 . . movidos mecánicamente [1, 2006.01]
- 42/38 . Piezas o partes constitutivas [1, 2006.01]
- 42/40 . . relativas al vaciado, al recipiente receptor, o análogos; Ganchos para bolsas, p. ej. comprendiendo medios para accionar un interruptor eléctrico [1, 2006.01]
- 42/42 . . . Cajones para recibir un producto molido [1, 2006.01]
- 42/44 . . Dispositivos de puesta en marcha o detención automáticos (interruptores accionados por un gancho para bolsa A47J 42/40); Dispositivos de aviso [1, 2006.01]
- 42/46 . . Mecanismos de propulsión; Acoplamiento a las transmisiones [1, 2006.01]
- 42/48 . . Fijación de molinillos a las mesas, paredes, o similares [1, 2006.01]
- 42/50 . . Dispositivos de alimentación, p. ej. embudos; Recipientes de alimentación [1, 2006.01]
- 42/52 . . Molinillos de café combinados con dispositivos de tostado [1, 2006.01]
- 42/54 . . Enfriamiento [1, 2006.01]
- 42/56 . . Dispositivos de seguridad [1, 2006.01]
- 43/00 Instrumentos diversos para preparar o recibir alimentos, no previstos en otros grupos de esta subclase [1, 2006.01]**
- 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 [1, 2006.01]
- 43/042 . . Vibradores accionados mecánicamente [1, 2006.01]
- 43/044 . . con herramientas accionadas desde arriba [1, 2006.01]
- 43/046 . . con herramientas accionadas desde abajo [1, 2006.01]
- 43/06 . . con instrumentos múltiples intercambiables [1, 2006.01]
- 43/07 . . Elementos o partes constitutivas, p. ej. herramientas para mezclar o para batir [1, 2006.01]
- 43/08 . . . Mecanismos de propulsión [1, 2006.01]
- 43/09 accionados por un fluido, p. ej. por un chorro [1, 2006.01]
- 43/10 . Batidores de huevo; Batidores de crema, es decir, instrumentos manuales [1, 2006.01]
- 43/12 . Batido por introducción de una corriente gaseosa [1, 2006.01]
- 43/14 . Dispositivos para cascar los huevos o separar su contenido [1, 2006.01]
- 43/16 . Instrumentos para introducir manteca, bacon o similares en la carne; Agujas para mechar o entreverar [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 43/20 . Moldes para la preparación de productos alimenticios, p. ej. dispositivos para moldear los patés de carne [1, 2006.01]
- 43/22 . Tamices de cocina [1, 2006.01]
- 43/24 . Dispositivos para el lavado de las legumbres o similares [1, 2006.01]
- 43/25 . Raspadores [2, 2006.01]
- 43/26 . Cascanueces [1, 2006.01]
- 43/27 . para mezclar bebidas; Vibradores manuales (accionados mecánicamente A47J 43/042) [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 44/00 Máquinas de usos múltiples para preparar la alimentación [1, 2006.01]**
- 44/02 . con dispositivos para ser accionadas ya sea desde arriba ya sea desde abajo, p. ej. para vasijas accionadas separadamente [1, 2006.01]
- 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) [1, 4, 2006.01]**
- 45/02 . para fijar los utensilios de cocina a las mesas, muros, o elementos similares [1, 4, 2006.01]
- 45/06 . Empuñaduras para artículos huecos [1, 2006.01]
- 45/07 . . separables (empuñaduras separadas A47J 45/10) [1, 2006.01]
- 45/08 . . Empuñaduras aislantes [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 47/00 Recipientes, soportes u objetos similares diversos para la cocina, no previstos en otros grupos de esta subclase; Tablas para cortar, p. ej. el pan [1, 2006.01]**
- 47/01 . con dispositivos de distribución [1, 2006.01]
- 47/02 . Recipientes cerrados para productos alimenticios [1, 2006.01]
- 47/04 . . para productos alimenticios granulados [1, 2006.01]
- 47/06 . . . con dispositivos para conservarlos frescos [1, 2006.01]
- 47/08 . . para productos alimenticios no granulados [1, 2006.01]
- 47/10 . . . con dispositivos para conservarlos frescos [1, 2006.01]
- 47/12 . . . Paneras [1, 2006.01]
- 47/14 . Artículos para el transporte de alimentos destinados a las personas (cajas de comida, para excursiones o similares A45C 11/20) [1, 2006.01]
- 47/16 . Apoyos o soportes diversos para artículos de cocina [1, 2006.01]
- 47/18 . Cubos de cocina [1, 2006.01]
- 47/19 . . Protectores de bordes; Protectores del suelo [1, 2006.01]
- 47/20 . Rejillas, enrejados u otros soportes móviles montados sobre o encima de un fregadero (protectores contra salpicaduras para fregaderos E03C 1/181, E03C 1/186) [1, 2006.01, 2019.01]