

SECCIÓN A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

A21 COCCION EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1, 2006.01]

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 13/00

OTRAS MAQUINAS O EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA 14/00
 MANIPULACION 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, 2006.01]
- 1/02 . con herramientas montadas verticalmente; Máquinas batidoras [1, 2006.01]
- 1/04 . con los brazos o palancas mezcladoras giratorias inclinadas [1, 2006.01]
- 1/06 . con herramientas mezcladoras o amasadoras montadas horizontalmente; Mezcladoras de tornillos sin fin [1, 2006.01]
- 1/08 . con rodillos [1, 2006.01]
- 1/10 . con aparatos anejos de aireación para la fabricación de masas aireadas [1, 2006.01]
- 1/12 . para la preparación directa de la masa a partir del grano [1, 2006.01]
- 1/14 . Elementos estructurales de las máquinas mezcladoras o amasadoras [1, 2006.01]
- 3/00 Máquinas o aparatos para dar forma a los bloques de masa con anterioridad a su subdivisión** [1, 2006.01]
- 3/02 . Laminadoras de pasta; Máquinas enrolladoras; Rodillos para extender [1, 2006.01]
- 3/04 . Máquinas para estirar la masa [1, 2006.01]
- 3/06 . Máquinas para enrollar láminas de masa, p. ej. para la fabricación de "croissants" [1, 2006.01]
- 3/08 . Máquinas para retorcer las cintas de pasta, p. ej. para la fabricación de "pretzels" [1, 2006.01]
- 3/10 . combinadas con aparatos divisores de la masa [1, 2006.01]
- 5/00 Máquinas para dividir la masa** [1, 2006.01]
- 5/02 . con casilleros divisores y émbolos eyectores [1, 2006.01]
- 5/04 . . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan radialmente [1, 2006.01]
- 5/06 . . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan axialmente [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]

- 7/00 Máquinas para homogeneizar la pasta después de su división trabajándola de forma distinta al amasado** [1, 2006.01]
- 7/01 . con cintas sin fin [1, 2006.01]
- 7/02 . con canales de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad) [1, 2006.01]
- 7/04 . con copas de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad) [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]
- 9/00 Otros aparatos para la manipulación de la masa o de las piezas de la masa** [1, 2006.01]
- 9/02 . Aparatos para colgar o distribuir sobre barras tiras de pasta tales como fideos, espaguetis o macarrones [1, 2006.01]
- 9/04 . Aparatos para distribuir material granular, o para esparcir o recubrir las superficies de piezas o láminas de masa [1, 2006.01]
- 9/06 . Aparatos para rellenar piezas de masa como los buñuelos [1, 2006.01]
- 9/08 . Aparatos para depositar, alinear y transportar piezas, p. ej. láminas de masa [1, 2006.01]
- 11/00 Otras máquinas para dar a la masa su forma definitiva antes de la cocción o el horneado** [1, 2006.01]
- 11/02 . Máquinas estampadoras [1, 2006.01]
- 11/04 . . con rodillos o tambores de corte o de impresión [1, 2006.01]
- 11/06 . . que manejan de una forma regular las láminas de masa ya conformadas [1, 2006.01]
- 11/08 . . con moldes estampados, p. ej. máquinas rotativas con rodillos de impresión [1, 2006.01]
- 11/10 . combinadas con aparatos de corte [1, 2006.01]
- 11/12 . Aparatos para hacer muescas, ranurar o perforar la superficie de las piezas de masa [1, 2006.01]
- 11/14 . . para hacer cortes en forma de estrella [1, 2006.01]
- 11/16 . Máquinas extrusoras [1, 2006.01]
- 11/18 . . con émbolos [1, 2006.01]
- 11/20 . . con tornillos sin fin [1, 2006.01]

A21C

- 11/22

. Aparatos con rodillos y discos o cuchillas cortadoras para hacer tallarines [1, 2006.01]
- 11/24

. Aparatos para cortar los tallarines a partir de una lámina o cordón de masa, por medio de un par de rodillos acanalados [1, 2006.01]
- 13/00

Aparatos de control, es decir, que permitan a la masa subir [1, 2006.01]
- 13/02

. con transportadores sin fin [1, 2006.01]
- 14/00

Maquinaria o equipamiento para la fabricación o el tratamiento de la masa no previsto en otros grupos de esta subclase [2006.01]
- 15/00

Aparatos para el manejo de los productos cocidos [1, 2006.01]
- 15/02

. Aparatos para dar forma o para moldear barquillos cocidos; Fabricación de hojaldres [1, 2006.01]
- 15/04

. Máquinas o dispositivos para cortar o rebanar especialmente adaptados para productos cocidos distintos al pan (para cortar o rebanar pan B26B, B26D) [1, 2006.01]