

ALIMENTATION; TABAC

A21 CUISSON AU FOUR; MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; PÂTE À CUIRE [1,8]

Note

Les procédés utilisant des enzymes ou des micro-organismes afin de
 (i) libérer, séparer ou purifier un composé ou une composition préexistants ou de
 (ii) traiter des textiles ou nettoyer des surfaces solides de matériaux
 sont en outre classés dans la sous-classe C12S. [5]

A21B FOURS DE BOULANGERIE; MACHINES OU MATÉRIEL DE CUISSON AU FOUR (matériel de cuisson à usage domestique A47J 37/00; appareils à combustion F23; fourneaux ou cuisinières domestiques étant totalement ou partiellement des fours F24B, F24C)

1/00	Fours de boulangerie	2/00	Appareils de cuisson utilisant le chauffage à haute fréquence ou à infrarouge
1/02	. caractérisés par les aménagements pour le chauffage	3/00	Parties ou accessoires de fours
1/04	. . Fours chauffés au feu uniquement avant la cuisson	3/02	. Portes; Portes à rabattement (caractéristiques générales des portes E06B)
1/06	. . Fours chauffés par des radiateurs	3/04	. Dispositifs de traitement de l'air pour fours, p.ex. réglant l'humidité
1/08	. . . par des radiateurs chauffés à la vapeur	3/07	. Chargement ou déchargement des fours (A21B 3/18 a priorité)
1/10	. . . par des radiateurs chauffés par des fluides autres que la vapeur	3/10	. Moyens d'éclairage pour fours
1/14	. . . Disposition des radiateurs	3/13	. Bacs de cuisson; Moules de cuisson
1/22	. . . par des radiateurs électriques (A21B 2/00 a priorité; éléments de chauffage électrique H05B)	3/15	. Feuilles de cuisson; Plaques de cuisson
1/24	. . Fours chauffés par des agents circulant à l'intérieur de ceux-ci	3/16	. Machines pour nettoyer ou graisser les surfaces de cuisson
1/26	. . . par air chaud	3/18	. Enlèvement des produits cuits des bacs (déballage en général B65B 69/00)
1/28	. . . par des gaz de combustion	5/00	Appareils de cuisson pour des produits particuliers; Autres appareils de cuisson
1/33	. . Fours chauffés directement par des produits de combustion (A21B 1/04 a priorité)	5/02	. Appareils de cuisson d'articles creux, gaufres, pâtisserie, biscuits ou similaires
1/36	. . Fours chauffés directement par des fluides chauds (A21B 1/06, A21B 1/33 ont priorité)	5/03	. . de cuisson des crêpes (poêles à frire A47J 37/10) [3]
1/40	. caractérisés par les moyens de régulation de la température (éléments thermosensibles G01K)	5/04	. Appareils de cuisson de gâteaux cylindriques sur des broches
1/42	. caractérisés par des surfaces de cuisson mobiles pendant la cuisson (transport en général B65G)	5/06	. Appareils de cuisson dans une solution saline, p.ex. pour faire des bretzels
1/44	. . à surfaces tournant dans un plan horizontal	5/08	. Appareils de cuisson dans la graisse ou l'huile de cuisine, p.ex. pour faire des beignets
1/46	. . à surfaces suspendues à un transporteur sans fin ou à une roue tournante	7/00	Installations de boulangerie
1/48	. . à surfaces en forme de bande sans fin		
1/50	. caractérisés par l'existence de surfaces de cuisson amovibles		
1/52	. Fours transportables; Fours démontables (appareils de cuisson de camping ou de voyage A47J 33/00)		

A21C MACHINES OU MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; MANUTENTION DES PRODUITS CUIITS EN PÂTE

Schéma général

TRAVAIL DE LA PÂTE AVANT CUISSON

Mélangeage, pétrissage,	
homogénéisation	1/00, 7/00
Façonnage	3/00, 11/00
Division; manipulation	5/00; 9/00, 11/00

APPAREILS PERMETTANT DE LEVER LA PÂTE.....

13/00	
AUTRES MACHINES OU MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE.....	14/00
MANUTENTION DES PRODUITS CUIITS.....	15/00

1/00	Machines à mélanger ou à pétrir pour la préparation de la pâte (appareils ménagers pour mélanger ou pétrir A47J 43/00, A47J 44/00)	9/00	Autres appareils pour la manipulation de la pâte ou des pièces de pâte
1/02	. à outils montés verticalement; Machines à fouetter ou à battre	9/02	. Appareils pour suspendre ou répartir sur des barreaux les cordons de pâte tels que nouilles, spaghettis ou macaronis
1/04	. à bras ou leviers mélangeurs rotatifs inclinés	9/04	. Appareils à épandre des matières granuleuses sur la surface des pièces ou des feuilles de pâte, ou pour enrober ou recouvrir celles-ci de ces matières
1/06	. à outils mélangeurs ou pétrisseurs montés horizontalement; Mélangeurs à vis sans fin	9/06	. Appareils pour remplir les pièces de pâte telles que les beignets
1/08	. à rouleaux	9/08	. Appareils à déposer, aligner et transporter, pour la manipulation de pièces, p.ex. les feuilles de pâte
1/10	. avec appareils annexes d'aération pour la fabrication des pâtes aérées	11/00	Autres machines pour donner à la pâte avant cuisson sa forme définitive
1/12	. pour la préparation directe de la pâte à partir du grain	11/02	. Machines à gaufrier
1/14	. Eléments structurels des machines à mélanger ou à pétrir	11/04	. . à rouleaux ou tambours à couper et gaufrier
3/00	Machines ou appareils à façonner les blocs de pâte avant subdivision	11/06	. . manipulant d'une façon régulière les feuilles de pâte déjà façonnées
3/02	. Feuilleyeurs de pâte; Machines à rouler; Points à étendre	11/08	. . à moules gravés, p.ex. machines rotatives à rouleaux à gaufrier
3/04	. Machines à étirer la pâte	11/10	. combinées avec des appareils à couper
3/06	. Machines à enrouler les feuilles de pâte, p.ex. pour la fabrication de croissants	11/12	. Appareils à entailler, fendre ou perforer la surface des pièces de pâte
3/08	. Machines à tordre les rubans de pâte, p.ex. pour la fabrication des bretzels	11/14	. . pour découpage en étoile
3/10	. combinées avec des appareils à diviser la pâte	11/16	. Machines à étirer
5/00	Machines à diviser la pâte	11/18	. . à pistons
5/02	. à casiers diviseurs et pistons éjecteurs	11/20	. . à vis sans fin
5/04	. . à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant radialement	11/22	. Appareils à rouleaux et disques ou lames coupants pour former les nouilles
5/06	. . à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant axialement	11/24	. Appareils à découper les nouilles sur une feuille ou un ruban de pâte au moyen d'un couple d'engrenages de rouleaux cannelés
5/08	. à lames coupantes radiales, c. à d. en étoile, coulissant dans les gorges d'un piston de pressage et par rapport à celui-ci	13/00	Appareils de contrôle, c. à d. permettant à la pâte de lever
7/00	Machines à homogénéiser la pâte après sa division en la travaillant autrement que par pétrissage	13/02	. à transporteurs sans fin
7/01	. à rubans sans fin	14/00	Machines ou matériel pour la préparation ou le traitement de la pâte, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe [8]
7/02	. à cannelures de moulage (A21C 7/01 a priorité)	15/00	Appareils pour la manutention des produits cuits
7/04	. à coupelles de moulage (A21C 7/01 a priorité)	15/02	. Appareils à façonner ou mouler les gaufres cuites; Fabrication des feuilles de gaufres à plusieurs couches
7/06	. combinées avec des appareils diviseurs à lames coupantes radiales, c. à d. en étoile, coulissant dans les gorges d'un piston de pressage et par rapport à celui-ci	15/04	. Machines ou dispositifs à couper ou trancher spécialement adaptés pour les produits cuits autres que le pain (pour couper ou trancher le pain B26B, B26D)

A21D TRAITEMENT, P.EX. CONSERVATION, DE LA FARINE OU DE LA PÂTE À CUIRE, P.EX. PAR ADDITION D'INGRÉDIENTS; CUISSON; PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION [1,8]

Schéma général

PRODUITS AVANT CUISSON; LEUR
TRAITEMENT OU CONSERVATION10/00;
2/00 à 8/00
CUISSON DE LA PÂTE.....8/00

PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR
CONSERVATION OU
RAFRAÎCHISSEMENT13/00; 15/00,
17/00

2/00 **Traitement de la farine ou de la pâte par addition d'ingrédients avant ou pendant la cuisson**
(A21D 10/00 a priorité) [2,8]

Note

Dans les groupes A21D 2/02 à A21D 2/40, sauf indication contraire, une substance est classée à la dernière place appropriée.

2/02	. par addition de substances inorganiques
2/04	. . Oxygène; Composés dégageant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes
2/06	. . Agents réducteurs
2/08	. par addition des substances organiques
2/10	. . Hydrocarbures
2/12	. . Hydrocarbures halogénés
2/14	. . Composés organiques oxygénés
2/16	. . . Esters d'acides gras
2/18	. . . Hydrates de carbone
2/20	. . . Peroxydes
2/22	. . . Acide ascorbique
2/24	. . Composés organiques azotés
2/26	. . . Protéines
2/28	. . Composés organiques contenant du soufre
2/30	. . Composés organiques contenant du phosphore
2/32	. . . Phosphatides
2/34	. . Substances animales
2/36	. . Substances végétales
2/38	. . . Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits
2/40	. Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte
4/00	Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte
6/00	Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage [2]

8/00 Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte (A21D 2/00 a priorité)

8/02 . Méthodes de préparation de la pâte; Traitement de la pâte avant cuisson (machines ou équipement pour faire ou préparer la pâte A21C)

8/04 . . en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes

8/06 . Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B)

8/08 . Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson

8/10 . . en ayant recours au saupoudrage

10/00 Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2]

10/02 . Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2]

10/04 . Pâtes lisses [2]

13/00 Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis

13/02 . Pain obtenu à partir de farine complète ou contenant du son ou du grain moulu grossièrement

13/04 . Pain obtenu à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé

13/06 . Pain dont la teneur en amidon ou en protéine est modifiée [2]

13/08 . Pâtisseries, p.ex. gâteaux, biscuits, feuilletés (glaçage ou givrage ou mélanges pour les réaliser A23G 3/00)

15/00 Conservation des produits finis de boulangerie; Amélioration (rafraîchissement A21D 17/00; emballage ou enveloppement de produits de boulangerie B65B, p.ex. B65B 23/10, B65B 25/16) [2]

15/02 . par refroidissement [2]

15/04 . par chauffage [2]

15/06 . par irradiation [2]

15/08 . par enrobage [2]

17/00 Rafraîchissement des produits de boulangerie (amélioration A21D 15/00) [2]