SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A21 CUISSON AU FOUR; MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; PÂTE À CUIRE

A21C MACHINES OU MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; MANUTENTION DES PRODUITS CUITS 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 CUITS.....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)

1/02 • à outils montés verticalement; Machines à fouetter ou à battre

1/04 • à bras ou leviers mélangeurs rotatifs inclinés

1/06 • à outils mélangeurs ou pétrisseurs montés horizontalement; Mélangeurs à vis sans fin

1/08 • à rouleaux

1/10 • avec appareils annexes d'aération pour la fabrication des pâtes aérées

1/12 • pour la préparation directe de la pâte à partir du grain

1/14 • Eléments structurels des machines à mélanger ou à pétrir

3/00 Machines ou appareils à façonner les blocs de pâte avant subdivision

3/02 • Feuilleteurs de pâte; Machines à rouler; Points à étendre

3/04 • Machines à étirer la pâte

3/06 • Machines à enrouler les feuilles de pâte, p.ex. pour la fabrication de croissants

3/08 • Machines à tordre les rubans de pâte, p.ex. pour la fabrication des bretzels

3/10 • combinées avec des appareils à diviser la pâte

5/00 Machines à diviser la pâte

5/02 • à casiers diviseurs et pistons éjecteurs

5/04 • • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant radialement

5/06 • • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant axialement

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

7/00 Machines à homogénéiser la pâte après sa division en la travaillant autrement que par pétrissage

7/01 • à rubans sans fin

7/02 • à cannelures de moulage (A21C 7/01 a priorité)

7/04 • à coupelles de moulage (A21C 7/01 a priorité)

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

9/00 Autres appareils pour la manipulation de la pâte ou des pièces de pâte

9/02 • Appareils pour suspendre ou répartir sur des barreaux les cordons de pâte tels que nouilles, spaghettis ou macaronis

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

9/06 • Appareils pour remplir les pièces de pâte telles que les beignets

9/08 • Appareils à déposer, aligner et transporter, pour la manipulation de pièces, p.ex. les feuilles de pâte

11/00 Autres machines pour donner à la pâte avant cuisson sa forme définitive

11/02 • Machines à gaufrer

11/04 • • à rouleaux ou tambours à couper et gaufrer

11/06 • • manipulant d'une façon régulière les feuilles de pâte déjà façonnées

11/08 • • à moules gravés, p.ex. machines rotatives à rouleaux à gaufrer

11/10 • combinées avec des appareils à couper

11/12 • Appareils à entailler, fendre ou perforer la surface des pièces de pâte

11/14 • • pour découpage en étoile

11/16 • Machines à étirer

11/18 • • à pistons

11/20 • • à vis sans fin

11/22 • Appareils à rouleaux et disques ou lames coupants pour former les nouilles

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

13/00 Appareils de contrôle, c. à d. permettant à la pâte de lever

13/02 • à transporteurs 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 [2006.01]

15/00 Appareils pour la manutention des produits cuits

15/02 • Appareils à façonner ou mouler les gaufres cuites; Fabrication des feuilles de gaufres à plusieurs couches

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)