

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 • Feuilloteurs 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 gaufrier
- 11/04 • • à rouleaux ou tambours à couper et gaufrier
- 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 gaufrier
- 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

A21C

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)