

## SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

#### 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

- 1/02 • caractérisés par les aménagements pour le chauffage
- 1/04 • • Fours chauffés au feu uniquement avant la cuisson
- 1/06 • • Fours chauffés par des radiateurs
- 1/08 • • • par des radiateurs chauffés à la vapeur
- 1/10 • • • par des radiateurs chauffés par des fluides autres que la vapeur
- 1/14 • • • Disposition des radiateurs
- 1/22 • • • par des radiateurs électriques (A21B 2/00 a priorité; éléments de chauffage électrique H05B)
- 1/24 • • Fours chauffés par des agents circulant à l'intérieur de ceux-ci
- 1/26 • • • par air chaud
- 1/28 • • • par des gaz de combustion
- 1/33 • • Fours chauffés directement par des produits de combustion (A21B 1/04 a priorité)
- 1/36 • • Fours chauffés directement par des fluides chauds (A21B 1/06, A21B 1/33 ont priorité)
- 1/40 • caractérisés par les moyens de régulation de la température (éléments thermosensibles G01K)
- 1/42 • caractérisés par des surfaces de cuisson mobiles pendant la cuisson (transport en général B65G)
- 1/44 • • à surfaces tournant dans un plan horizontal
- 1/46 • • à surfaces suspendues à un transporteur sans fin ou à une roue tournante
- 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)

##### 2/00 Appareils de cuisson utilisant le chauffage à haute fréquence ou à infrarouge

##### 3/00 Parties ou accessoires de fours

- 3/02 • Portes; Portes à rabattement (caractéristiques générales des portes E06B)
- 3/04 • Dispositifs de traitement de l'air pour fours, p.ex. réglant l'humidité
- 3/07 • Chargement ou déchargement des fours (A21B 3/18 a priorité)
- 3/10 • Moyens d'éclairage pour fours
- 3/13 • Bacs de cuisson; Moules de cuisson
- 3/15 • Feuilles de cuisson; Plaques de cuisson
- 3/16 • Machines pour nettoyer ou graisser les surfaces de cuisson
- 3/18 • Enlèvement des produits cuits des bacs (déballage en général B65B 69/00)

##### 5/00 Appareils de cuisson pour des produits particuliers; Autres appareils de cuisson

- 5/02 • Appareils de cuisson d'articles creux, gaufres, pâtisserie, biscuits ou similaires
- 5/03 • • de cuisson des crêpes (poêles à frire A47J 37/10) [3]
- 5/04 • Appareils de cuisson de gâteaux cylindriques sur des broches
- 5/06 • Appareils de cuisson dans une solution saline, p.ex. pour faire des bretzels
- 5/08 • Appareils de cuisson dans la graisse ou l'huile de cuisine, p.ex. pour faire des beignets

##### 7/00 Installations de boulangerie

#### 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

## A21C

|             |  |              |   |
|-------------|--|--------------|---|
|             | A47J 43/00, A47J 44/00)  |              |   |
| 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   |              |   |
| 1/12        | • pour la préparation directe de la pâte à partir du grain   |              |   |
| 1/14        | • Eléments structurels des machines à mélanger ou à pétrir   |              |   |
| <b>3/00</b> | <b>Machines ou appareils à façonner les blocs de pâte avant subdivision</b>  | <b>11/00</b> | <b>Autres machines pour donner à la pâte avant cuisson sa forme définitive</b>  |
| 3/02        | • Feuilleyeurs de pâte; Machines à rouler; Points à étendre  | 11/02        | • Machines à gaufrier   |
| 3/04        | • Machines à étirer la pâte  | 11/04        | • • à rouleaux ou tambours à couper et gaufrier   |
| 3/06        | • Machines à enrouler les feuilles de pâte, p.ex. pour la fabrication de croissants  | 11/06        | • • manipulant d'une façon régulière les feuilles de pâte déjà façonnées  |
| 3/08        | • Machines à tordre les rubans de pâte, p.ex. pour la fabrication des bretzels   | 11/08        | • • à moules gravés, p.ex. machines rotatives à rouleaux à gaufrier   |
| 3/10        | • combinées avec des appareils à diviser la pâte   | 11/10        | • combinées avec des appareils à couper   |
| <b>5/00</b> | <b>Machines à diviser la pâte</b>  | 11/12        | • Appareils à entailler, fendre ou perforer la surface des pièces de pâte   |
| 5/02        | • à casiers diviseurs et pistons éjecteurs   | 11/14        | • • pour découpage en étoile  |
| 5/04        | • • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant radialement   | 11/16        | • Machines à étirer   |
| 5/06        | • • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant axialement  | 11/18        | • • à pistons   |
| 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  | 11/20        | • • à vis sans fin  |
| <b>7/00</b> | <b>Machines à homogénéiser la pâte après sa division en la travaillant autrement que par pétrissage</b>  | 11/22        | • Appareils à rouleaux et disques ou lames coupants pour former les nouilles  |
| 7/01        | • à rubans sans fin  | 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                              |
| 7/02        | • à cannelures de moulage (A21C 7/01 a priorité)   |              |   |
| 7/04        | • à coupelles de moulage (A21C 7/01 a priorité)  | <b>13/00</b> | <b>Appareils de contrôle, c. à d. permettant à la pâte de lever</b>   |
| 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 | 13/02        | • à transporteurs sans fin  |
| <b>9/00</b> | <b>Autres appareils pour la manipulation de la pâte ou des pièces de pâte</b>  | <b>14/00</b> | <b>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]</b>        |
|             |  | <b>15/00</b> | <b>Appareils pour la manutention des produits cuits</b>   |
|             |  | 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) |

**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, 2006.01]**

### Schéma général

PRODUITS AVANT CUISSON; LEUR TRAITEMENT OU CONSERVATION.....10/00, 2/00-8/00  
 CUISSON DE LA PÂTE.....8/00  
 PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION OU RAFRAÎCHISSEMENT.....13/00, 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, 2006.01]**

### Note(s)

Dans les groupes A21D 2/02-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   | 8/04         | • • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes  |
| 2/06        | • • Agents réducteurs  | 8/06         | • Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B)   |
| 2/08        | • par addition des substances organiques   | 8/08         | • Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson   |
| 2/10        | • • Hydrocarbures  | 8/10         | • • en ayant recours au saupoudrage   |
| 2/12        | • • Hydrocarbures halogénés  | <b>10/00</b> | <b>Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2]</b>   |
| 2/14        | • • Composés organiques oxygénés   | 10/02        | • Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2]   |
| 2/16        | • • • Esters d'acides gras   | 10/04        | • Pâtes lisses [2]  |
| 2/18        | • • • Hydrates de carbone  | <b>13/00</b> | <b>Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis</b>  |
| 2/20        | • • • Peroxydes  | 13/02        | • Pain obtenu à partir de farine complète ou contenant du son ou du grain moulu grossièrement   |
| 2/22        | • • • Acide ascorbique   | 13/04        | • Pain obtenu à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé   |
| 2/24        | • • Composés organiques azotés   | 13/06        | • Pain dont la teneur en amidon ou en protéine est modifiée [2]   |
| 2/26        | • • • Protéines  | 13/08        | • Pâtisseries, p.ex. gâteaux, biscuits, feuilletés (glaçage ou givrage ou mélanges pour les réaliser A23G 3/00)   |
| 2/28        | • • Composés organiques contenant du soufre  | <b>15/00</b> | <b>Conservation des produits finis de boulangerie; Amélioration</b> (rafraîchissement A21D 17/00; emballage ou enveloppement de produits de boulangerie B65B, p.ex. B65B 23/10, B65B 25/16) [2] |
| 2/30        | • • Composés organiques contenant du phosphore   | 15/02        | • par refroidissement [2]   |
| 2/32        | • • • Phosphatides   | 15/04        | • par chauffage [2]   |
| 2/34        | • • Substances animales  | 15/06        | • par irradiation [2]   |
| 2/36        | • • Substances végétales   | 15/08        | • par enrobage [2]  |
| 2/38        | • • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits   | <b>17/00</b> | <b>Rafrâichissement des produits de boulangerie</b> (amélioration A21D 15/00) [2]   |
| 2/40        | • Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte   |              |   |
| <b>4/00</b> | <b>Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte</b>   |              |   |
| <b>6/00</b> | <b>Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage [2]</b>                  |              |   |
| <b>8/00</b> | <b>Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte</b> (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) |              |   |