

SECTION B — TECHNIQUES INDUSTRIELLES; TRANSPORTS

B02 BROYAGE, RÉDUCTION EN POUDRE OU DÉSAGRÉGATION; TRAITEMENT PRÉPARATOIRE DES GRAINES POUR LA MOUTURE

B02B PRÉPARATION DES GRAINES POUR LA MOUTURE; AFFINAGE DES FRUITS GRANULAIRES À DES FINS COMMERCIALES PAR TRAVAIL DE LA SURFACE (fabrication de pâte directement à partir des céréales A21C; conservation ou stérilisation des céréales A23B; nettoyage des fruits A23N; préparation du malt C12C)

- | | |
|--|--|
| <p>1/00 Préparation des graines en vue de leur mouture ou de traitements similaires (écossage, épluchage, décortilage, polissage, ébarbage, dégermage B02B 3/00) [1, 2006.01]</p> <p>1/02 • Traitement à sec (tamisage ou triage en général B07) [1, 2006.01]</p> <p>1/04 • Traitement par voie humide, p.ex. lavage, mouillage, ramollissement [1, 2006.01]</p> <p>1/06 • • Dispositifs à organes rotatifs [1, 2006.01]</p> <p>1/08 • Conditionnement des graines tenant compte de la température ou de l'humidité (conditionnement de l'air ou ventilation des silos F24F; appareils de séchage F26B; hygromètres G01N) [1, 2006.01]</p> <p>3/00 Ecossage; Epluchage; Décortilage (décortilage des fibres textiles D01B 1/14); Polissage; Ebarbage (dans des batteuses A01F 12/42); Dégermage [1, 2006.01]</p> | <p>3/02 • au moyen de disques [1, 2006.01]</p> <p>3/04 • au moyen de cylindres [1, 2006.01]</p> <p>3/06 • au moyen de vis [1, 2006.01]</p> <p>3/08 • au moyen de batteurs ou de lames [1, 2006.01]</p> <p>3/10 • au moyen de brosses [1, 2006.01]</p> <p>3/12 • au moyen de fluides [1, 2006.01]</p> <p>3/14 • Production directe de farine ou d'aliment [1, 2006.01]</p> <p>5/00 Traitement des graines non prévu ailleurs [1, 2006.01]</p> <p>5/02 • Procédés combinés [1, 2006.01]</p> <p>7/00 Dispositifs auxiliaires [1, 2006.01]</p> <p>7/02 • Dispositifs d'alimentation ou de déchargement [1, 2006.01]</p> |
|--|--|