

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)		9/02	• Appareils pour suspendre ou répartir sur des barreaux les cordons de pâte tels que nouilles, spaghettis ou macaronis
1/02	• à outils montés verticalement; Machines à fouetter ou à battre	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
1/04	• à bras ou leviers mélangeurs rotatifs inclinés	9/06	• Appareils pour remplir les pièces de pâte telles que les beignets
1/06	• à outils mélangeurs ou pétrisseurs montés horizontalement; Mélangeurs à vis sans fin	9/08	• Appareils à déposer, aligner et transporter, pour la manipulation de pièces, p.ex. les feuilles de pâte
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	11/00	Autres machines pour donner à la pâte avant cuisson sa forme définitive
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
5/00	Machines à diviser la pâte	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
7/00	Machines à homogénéiser la pâte après sa division en la travaillant autrement que par pétrissage	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)	13/00	Appareils de contrôle, c. à d. permettant à la pâte de lever
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
9/00	Autres appareils pour la manipulation de la pâte ou des pièces de pâte	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)

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	10/00	Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2]
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	13/00	Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis
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	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]
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	17/00	Rafrâichissement des produits de boulangerie (amélioration A21D 15/00) [2]
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)		