

## 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, 2006.01]

- 1/02 • caractérisés par les aménagements pour le chauffage [1, 2006.01]
- 1/04 • • Fours chauffés au feu uniquement avant la cuisson [1, 2006.01]
- 1/06 • • Fours chauffés par des radiateurs [1, 2006.01]
- 1/08 • • • par des radiateurs chauffés à la vapeur [1, 2006.01]
- 1/10 • • • par des radiateurs chauffés par des fluides autres que la vapeur [1, 2006.01]
- 1/14 • • • Disposition des radiateurs [1, 2006.01]
- 1/22 • • • par des radiateurs électriques (A21B 2/00 a priorité; éléments de chauffage électrique H05B) [1, 2006.01]
- 1/24 • • Fours chauffés par des agents circulant à l'intérieur de ceux-ci [1, 2006.01]
- 1/26 • • • par air chaud [1, 2006.01]
- 1/28 • • • par des gaz de combustion [1, 2006.01]
- 1/33 • • Fours chauffés directement par des produits de combustion (A21B 1/04 a priorité) [1, 2006.01]
- 1/36 • • Fours chauffés directement par des fluides chauds (A21B 1/06, A21B 1/33 ont priorité) [1, 2006.01]
- 1/40 • caractérisés par les moyens de régulation de la température (éléments thermosensibles G01K) [1, 2006.01]
- 1/42 • caractérisés par des surfaces de cuisson mobiles pendant la cuisson (transport en général B65G) [1, 2006.01]
- 1/44 • • à surfaces tournant dans un plan horizontal [1, 2006.01]
- 1/46 • • à surfaces suspendues à un transporteur sans fin ou à une roue tournante [1, 2006.01]
- 1/48 • • à surfaces en forme de bande sans fin [1, 2006.01]
- 1/50 • caractérisés par l'existence de surfaces de cuisson amovibles [1, 2006.01]

- 1/52 • Fours transportables; Fours démontables (appareils de cuisson de camping ou de voyage A47J 33/00) [1, 2006.01]

##### 2/00 Appareils de cuisson utilisant le chauffage à haute fréquence ou à infrarouge [1, 2006.01]

##### 3/00 Parties ou accessoires de fours [1, 2006.01]

- 3/02 • Portes; Portes à rabattement (caractéristiques générales des portes E06B) [1, 2006.01]
- 3/04 • Dispositifs de traitement de l'air pour fours, p.ex. réglant l'humidité [1, 2006.01]
- 3/07 • Chargement ou déchargement des fours (A21B 3/18 a priorité) [1, 2006.01]
- 3/10 • Moyens d'éclairage pour fours [1, 2006.01]
- 3/13 • Bacs de cuisson; Moules de cuisson [1, 2006.01]
- 3/15 • Feuilles de cuisson; Plaques de cuisson [1, 2006.01]
- 3/16 • Machines pour nettoyer ou graisser les surfaces de cuisson [1, 2006.01]
- 3/18 • Enlèvement des produits cuits des bacs (déballage en général B65B 69/00) [1, 2006.01]

##### 5/00 Appareils de cuisson pour des produits particuliers; Autres appareils de cuisson [1, 2006.01]

- 5/02 • Appareils de cuisson d'articles creux, gaufres, pâtisserie, biscuits ou similaires [1, 2006.01]
- 5/03 • • de cuisson des crêpes (poêles à frire A47J 37/10) [3, 2006.01]
- 5/04 • Appareils de cuisson de gâteaux cylindriques sur des broches [1, 2006.01]
- 5/06 • Appareils de cuisson dans une solution saline, p.ex. pour faire des bretzels [1, 2006.01]
- 5/08 • Appareils de cuisson dans la graisse ou l'huile de cuisine, p.ex. pour faire des beignets [1, 2006.01]

##### 7/00 Installations de boulangerie [1, 2006.01]