

## A47 MOBILIARIO; ARTICULOS O APARATOS DE USO DOMESTICO; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; ASPIRADORES EN GENERAL

### A47J MATERIAL DE COCINA; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; APARATOS PARA PREPARAR LAS BEBIDAS [6]

#### Esquema general

##### APARATOS O MAQUINAS PARA PREPARAR LA ALIMENTACION

Para pelar o mondar; para tamizar .....	17/00; 19/00
Para dar forma a la mantequilla .....	9/00
Para preparar las frutas .....	17/00 Hasta 25/00
Molinillos de café, molinillos de especias .....	42/00
Otros aparatos o máquinas .....	43/00, 44/00

##### COCCION; APARATOS PARA PREPARAR LAS BEBIDAS; RECIPIENTES CALORIFUGOS

Recipientes de cocción de uso general .....	27/00
---	-------

Hervidores para huevos; Dispositivos de cocción para el camping .....	29/00; 33/00
Aparatos para preparar las bebidas .....	31/00
Detalles de los recipientes de cocción .....	36/00
Cocción al horno, asado, cocción al grill, fritura .....	37/00
Cámaras de cocción, armarios con dispositivos de calefacción .....	39/00
Recipientes con aislamiento térmico .....	41/00

DISPOSITIVOS PARA COLGAR O COGER LOS UTENSILIOS .....	45/00
RECIPIENTES, SOPORTES, TABLAS PARA CORTAR .....	47/00

**9/00** Aparatos o utensilios para dar forma a la mantequilla o productos similares (para empleo de las lecherías A01J 19/00, A01J 21/00)

**17/00** Instrumentos o máquinas de cocina para pelar, mondar o deshebrar (para productos alimenticios en gran cantidad A23N)

17/02 . Dispositivos manuales para mondar o pelar las legumbres o similares

17/04 . . Peladoras de cítricos

17/06 . Dispositivos para deshebrar las habichuelas

17/08 . Peladoras de espárragos

17/10 . Dispositivos o soportes para sujetar las legumbres o frutas durante el pelado

17/14 . Máquinas para pelar

17/16 . . Peladoras con ejes giratorios que sujetan las frutas y con cuchillas fijas o móviles

17/18 . . con discos o rotores raspadores

17/20 . . con cepillos

**19/00** Máquinas de cocina para colar los productos alimenticios; Instrumentos de cocina para colar los productos alimenticios (para productos alimenticios en grandes cantidades A23N)

19/02 . Exprimidores de cítricos; Dispositivos para extraer el jugo de otras frutas

19/04 . Instrumentos de cocina para hacer puré de patatas o de otros productos alimenticios

19/06 . Exprimidores de jugo para vegetales

**21/00** Dispositivos para quitar el tallo a las frutas (sus máquinas A23N 15/02)

**23/00** Dispositivos para quitar el hueso a las frutas (máquinas para quitar el hueso de las frutas en grandes cantidades A23N 3/00, A23N 4/00)

**25/00** Dispositivos para vaciar o despepitar las frutas (máquinas para vaciar frutas en grandes cantidades A23N 3/00, A23N 4/12)

#### Cocción; Aparatos para preparar las bebidas

**27/00** Recipientes de cocción (A47J 29/00 Hasta A47J 33/00 tienen prioridad) [2]

27/02 . con gran superficie de calentamiento

27/022 . . con fondo ancho

27/024 . . con tubos de calentamiento por líquido que se prolongan hacia el exterior del recipiente

27/026 . . con conductos para la circulación de gas de calefacción a través del recipiente

27/04 . para la cocción de alimentos al vapor; Dispositivos para extraer el jugo de las frutas por medio del vapor

27/05 . . Marmitas de vapor superpuestas, es decir, con juntas estancas al vapor entre los recipientes de cocción superpuestos los unos a los otros durante su utilización

27/06 . Vasijas para hervir de uso doméstico calentadas por medio de vapor

27/08 . Ollas exprés; Tapaderas o dispositivos de cierre especialmente adaptados al efecto

27/082 . . con compartimientos incorporados para cocer, separadamente y al mismo tiempo diferentes; Compartimientos para este uso

27/084 . . con volumen regulable; Ollas exprés superpuestas

27/086 . . con medios de calefacción incorporados (adaptaciones de dispositivos de mando automático para los medios de calefacción A47J 27/62)

27/088 . . adaptadas a la calefacción de alta frecuencia

27/09 . . Dispositivos de seguridad

27/092 . . . Dispositivos para reducir automáticamente la presión antes de abrir

27/10 . Recipientes de cocción con sistemas de baño maría para uso doméstico

27/12 . Recipientes de cocción con elementos múltiples

27/122 . . con la forma adaptada a la de los recipientes adyacentes, de forma que formen un conjunto, p. ej. en forma de corona

27/13 . . Recipientes de vapor superpuestos

- 27/14 . Recipientes de cocción para hoteles, restaurantes o cantinas
- 27/16 . . calentados por vapor
- 27/17 . . . con camisa de vapor
- 27/18 . . calentados al baño maría
- 27/20 . Baños maría para jamón
- 27/21 . Recipientes para hervir el agua, p. ej. hervidores
- 27/212 . . con sistemas de aviso, p. ej. hervidores dotados de silbato
- 27/56 . Prevención del desbordamiento por ebullición, p. ej. la leche (dispositivos para impedir la formación de espuma o para eliminarla en los aparatos para tratar la leche A01J 11/02)
- 27/57 . . Recipientes para hacer hervir la leche con camisas de agua o de vapor, p. ej. con sistemas de aviso
- 27/58 . . Aparatos de cocción con canalillos o cubiertas capaces de recoger el líquido sobrante
- 27/60 . . Piezas interiores en forma de embudo; Placas con ranuras para colocar sobre el fondo de los utensilios de cocción
- 27/62 . . por medio de sistemas que controlan automáticamente el suministro de calor mediante el apagado de los calentadores o el levantamiento automático de los recipientes de cocción
- 27/64 . . . para levantar automáticamente los recipientes de cocción
- 29/00 Recipientes para cocer huevos**
- 29/02 . para los huevos o los huevos escalfados; Recipientes para cocer con sistema de relojería
- 29/04 . . Recipientes para cocer huevos con dispositivos automáticos para sacar los huevos del agua hirviendo
- 29/06 . Dispositivos para coger los huevos; Dispositivos para mantener los huevos durante la ebullición
- 31/00 Aparatos para preparar las bebidas** (máquinas o instrumentos de menaje para colar los productos alimenticios A47J 19/00; preparación de bebidas no alcohólicas, p. ej. por adición de ingredientes a los jugos de frutas o de legumbres, A23L 2/00; teteras o cafeteras A47G 19/14; infusores de té A47G 19/16; fabricación de cerveza C12C; preparación de vino o de otras bebidas alcohólicas C12G) [5]
- 31/02 . Máquinas para preparar el café con cápsulas de extracción intercambiables que se colocan en la parte superior del recipiente para la bebida, p. ej. filtros de café (filtros A47J 31/06)
- 31/04 . Aparatos para preparar el café con conductos ascendentes
- 31/043 . . Cafeteras del tipo de vacío dotadas de conductos ascendentes por los que el agua caliente es conducida al recipiente superior en el que se encuentra el café molido y seguidamente, al cortarse la fuente de calor, el agua es chupada a través del filtro por el vacío producido en el recipiente inferior
- 31/047 . . . con interrupción automática de la fuente de calor
- 31/053 . . con circulación repetida del extracto a través del filtro
- 31/057 . . con depósito de agua separado del recipiente para el brebaje, y el agua caliente atravesando el filtro una sola vez
- 31/06 . Filtros o coladores para cafeteras y teteras
- 31/08 . . Filtros de papel para éstas
- 31/10 . Aparatos para preparar el café, en los cuales el recipiente donde se hace la infusión está colocado encima o en la parte superior de los recipientes para el brebaje; Cafeteras de filtros (A47J 31/02 tiene prioridad)
- 31/12 . . en las que el vapor del agua hirviendo es conducido a la parte superior del filtro para después de condensarse pasar a través del filtro
- 31/14 . Aparatos para preparar el café o el té con filtros colocados en o detrás de los orificios de salida
- 31/16 . Cafeteras invertibles en las que el agua se hierve en la parte inferior y seguidamente se le da la vuelta a la cafetera para que pase el agua a través del filtro
- 31/18 . Aparatos en los cuales el café molido o las hojas de té son sumergidas en el mismo recipiente del brebaje
- 31/20 . . con filtros sumergibles, p. ej. rotatorios
- 31/22 . Centrifugadoras para producir café filtrado (A47J 31/20 tiene prioridad)
- 31/24 . Cafeteras en las que el agua caliente pasa a presión a través del filtro (A47J 31/043 tiene prioridad)
- 31/30 . . con agua caliente a presión producida por vapor de agua
- 31/32 . . con agua caliente a presión por aire
- 31/34 . . con agua caliente a presión por un líquido
- 31/36 . . . con medios mecánicos para producir la presión
- 31/38 . . . . accionados manualmente
- 31/40 . Aparatos para preparar brebajes con medios de distribución capaces de añadir una cantidad medida de ingredientes, p. ej. de café, agua, azúcar, cacao, leche, té
- 31/41 . . de ingredientes líquidos [5]
- 31/42 . Aparatos para preparar brebajes con medios incorporados para moler o tostar el café
- 31/44 . Elementos o partes constitutivas de aparatos para preparar brebajes (filtros o coladores A47J 31/06)
- 31/46 . . Pitorros, bombas, válvulas de drenaje o dispositivos para el transporte de líquidos
- 31/48 . . Pinzas, anillos, ganchos o dispositivos análogos para colgar las partes o elementos del filtro cuando no se utilizan
- 31/50 . . Recipientes con dispositivos para mantener los brebajes calientes o fríos
- 31/52 . . Mecanismos accionados por un despertador para los aparatos para preparar el café o el té
- 31/54 . . Hervidores
- 31/56 . . . con control del nivel de agua; con control de la temperatura
- 31/58 . . Dispositivos de seguridad
- 31/60 . . Dispositivos de limpieza
- 33/00 Dispositivos de cocción para camping, sin medios propios de calentamiento** (calentadores de viaje a base de fuego A47J 36/26)
- 36/00 Elementos, detalles o accesorios de los recipientes de cocción** (A47J 27/00 Hasta A47J 33/00 tienen prioridad en tanto que estas partes, detalles o accesorios se limitan a un tipo particular de recipiente de cocción previsto en uno solo de esos grupos) [2]
- 36/02 . Empleo de materiales determinados, p. ej. dobles fondos con una placa de cobre o una placa aislante
- 36/04 . . con materiales no metálicos
- 36/06 . Tapaderas o cubiertas para los recipientes de cocción (especialmente adaptadas para recipientes de cocción a presión A47J 27/08)
- 36/08 . . para vaciar los líquidos contenidos en los recipientes
- 36/10 . . Dispositivos de cierre para las tapaderas

36/12	Dispositivos para mantener las tapaderas en posición de apertura sobre el recipiente	42/06	movidos mecánicamente
36/14	Pitorros, p. ej. como elementos independientes del recipiente	42/08	Mecanismos de regulación
36/16	Piezas incorporadas	42/10	Conos de trituración
36/18	Marmitas o utensilios con enrejillados introducidos en el interior, p. ej. marmitas para hacer manzanas al vapor	42/12	con discos de trituración
36/20	Placas perforadas o recipientes perforados que se colocan en el interior de un utensilio de cocina	42/14	movidos manualmente
36/22	Piezas incorporadas hechas de alambre (peroles para grandes frituras A47J 37/12)	42/16	movidos mecánicamente
36/24	Dispositivos para calentar	42/18	Mecanismos de regulación
36/26	Dispositivos para calentar los recipientes que contengan bebidas o alimentos en particular por medio de quemadores; Infiernillos de viaje, p. ej. un quemador que utilice petróleo o gasolina	42/20	Discos de trituración
36/28	Dispositivos de calentado que producen el calor por reacción exotérmica, p. ej. calor descargado por el contacto de la cal viva con el agua	42/22	con batidores pulverizadores o cuchillos giratorios
36/30	Dispositivos de calentado que utilizan pastillas combustibles u otras sustancias químicas	42/24	movidos manualmente
36/32	Mecanismos de encendido o dispositivos de alarma por sistema de relojería	42/26	movidos mecánicamente
36/34	Soportes para recipientes de cocción	42/28	Batidores o cuchillos
36/36	Pantallas o envoltorios para utensilios de cocción, fijos o móviles encaminados a reducir la radiación de calor	42/30	con un recipiente perforado para el producto molido; con un tamiz
36/38	para eliminar o condensar los vapores de cocción en los utensilios de cocina [5]	42/32	con otros órganos de trituración o de pulverización
36/40	Dispositivos de obturación de fugas para reparar los recipientes de cocina	42/34	movidos manualmente
36/42	Dispositivos para impedir la producción de depósitos, p. ej. sedimentos o análogos	42/36	movidos mecánicamente
37/00	<b>Horneado; Asado; Asado a la parrilla; Fritura</b> (hornos de panadería, aparatos o material de horneado de uso no doméstico A21B; hornos o cocinas de uso doméstico F24B, F24C)	42/38	Piezas o partes constitutivas
37/01	Recipientes únicamente concebidos para la cocción (utilizables en hornos de panadería A21B)	42/40	relativas al vaciado, al recipiente receptor, o análogos; Ganchos para bolsas, p. ej. comprendiendo medios para accionar un interruptor eléctrico
37/04	Aparatos para asar con soportes móviles para los alimentos o con elementos de calefacción móviles; Espetones	42/42	Cajones para recibir un producto molido
37/06	Asadores; Parrillas, Parrillas para sandwiches	42/44	Dispositivos de puesta en marcha o detención automáticos (interruptores accionados por un gancho para bolsa A47J 42/40); Dispositivos de aviso
37/07	Dispositivos para hacer parrilladas al aire libre; Barbacoa	42/46	Mecanismos de propulsión; Acoplamiento a las transmisiones
37/08	Tostadores de pan	42/48	Fijación de molinillos a las mesas, paredes, o similares
37/10	Sartenes, incluidas las tapaderas o sistemas de escurrido	42/50	Dispositivos de alimentación, p. ej. embudos; Recipientes de alimentación
37/12	Sartenes para freír en gran cantidad, comprendidos los aparatos especialmente concebidos para la fritura del pescado	42/52	Molinillos de café combinados con dispositivos de tostado
39/00	<b>Cámaras de calentamiento calorífugas; Armarios con dispositivos de calentamiento destinados a mantener calientes los utensilios de cocina</b>	42/54	Enfriamiento
39/02	Calientaplatos; Dispositivos para mantener el calor de los alimentos	42/56	Dispositivos de seguridad
41/00	<b>Recipientes con aislamiento térmico, p. ej. cantimploras, cántaros, jarras</b>	43/00	<b>Instrumentos diversos para preparar o recibir alimentos, no previstos en otros grupos de esta subclase</b>
41/02	Recipientes con cámaras de vacío, p. ej. botellas isotérmicas	43/04	Máquinas de uso doméstico no previstas en otro lugar, p. ej. para moler, mezclar, agitar, amasar, emulsionar, batir o mover los alimentos, p. ej. accionadas por motor
42/00	<b>Molinillos de café; Molinos de especias</b>	43/042	Vibradores accionados mecánicamente
42/02	con conos trituradores	43/044	con herramientas accionadas desde arriba
42/04	movidos manualmente	43/046	con herramientas accionadas desde abajo
		43/06	con instrumentos múltiples intercambiables
		43/07	Elementos o partes constitutivas, p. ej. herramientas para mezclar o para batir
		43/08	Mecanismos de propulsión
		43/09	accionados por un fluido, p. ej. por un chorro
		43/10	Batidores de huevo; Batidores de crema, es decir, instrumentos manuales
		43/12	Batido por introducción de una corriente gaseosa
		43/14	Dispositivos para cascar los huevos o separar su contenido
		43/16	Instrumentos para introducir manteca, bacon o similares en la carne; Agujas para mechar o entreverar
		43/18	Dispositivos para mantener o apretar durante la cocción o el trinchado, las aves, la carne de caza o las otras carnes, o las legumbres

## A47J

43/20	• Moldes para la preparación de productos alimenticios, p. ej. dispositivos para moldear los patés de carne	45/06	• Empuñaduras para artículos huecos
43/22	• Tamices de cocina	45/07	• . separables (empuñaduras separadas A47J 45/10)
43/24	• Dispositivos para el lavado de las legumbres o similares	45/08	• . Empuñaduras aislantes
43/25	• Raspadores [2]	45/10	• Dispositivos para coger o levantar los utensilios de cocción calientes, p. ej. tenazas, asas de marmitas separadas, material almohadillado de tejido o similares
43/26	• Cascanueces		
43/27	• para mezclar bebidas; Vibradores manuales (accionados mecánicamente A47J 43/042)	47/00	<b>Recipientes, soportes u objetos similares diversos para la cocina, no previstos en otros grupos de esta subclase; Tablas para cortar, p. ej. el pan</b>
43/28	• Otros instrumentos manuales de cocina, p. ej. espátulas, tenazas, tenedores o artículos similares para sujetar los alimentos, cucharones, espumaderas, cucharas de cocina; soportes para cucharas fijos a las marmitas	47/01	• con dispositivos de distribución
44/00	<b>Máquinas de usos múltiples para preparar la alimentación</b>	47/02	• Recipientes cerrados para productos alimenticios
44/02	• con dispositivos para ser accionadas ya sea desde arriba ya sea desde abajo, p. ej. para vasijas accionadas separadamente	47/04	• . para productos alimenticios granulados
45/00	<b>Dispositivos para colgar o coger los instrumentos o utensilios de cocina</b> (muebles de cocina con dispositivos para fijar los instrumentos o utensilios de cocina A47B 77/00) [4]	47/06	• . . con dispositivos para conservarlos frescos
45/02	• para fijar los utensilios de cocina a las mesas, muros, o elementos similares [4]	47/08	• . para productos alimenticios no granulados
		47/10	• . . con dispositivos para conservarlos frescos
		47/12	• . . Paneras
		47/14	• Artículos para el transporte de alimentos destinados a las personas (cajas de comida, para excursiones o similares A45C 11/20)
		47/16	• Apoyos o soportes diversos para artículos de cocina
		47/18	• Cubos de cocina
		47/19	• . Protectores de bordes; Protectores del suelo
		47/20	• Rejillas, enrejados u otros soportes móviles montados sobre o encima de un fregadero; Protectores contra salpicaduras de fregaderos