

## **A21 COCCION EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1,8]**

### **A21C MAQUINAS O MATERIAL PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MANIPULACION DE ARTICULOS COCIDOS HECHOS DE MASA**

#### **Esquema general**

#### **TRABAJO DE LA MASA ANTES DE LA COCCION**

Mezcla, amasado, homogeneizado .....	1/00, 7/00
Conformación .....	3/00, 11/00
División; manipulación.....	5/00; 9/00, 11/00

#### **APARATOS QUE PERMITEN LA SUBIDA**

DE LA MASA .....	13/00
OTRAS MAQUINAS O EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA .....	14/00
MANIPULACION DE PRODUCTOS COCIDOS .....	15/00

<b>1/00</b>	<b>Máquinas mezcladoras o amasadoras para la preparación de la masa</b> (aparatos domésticos para mezclar o amasar A47J 43/00, A47J 44/00)
1/02	. con herramientas montadas verticalmente; Máquinas batidoras
1/04	. con los brazos o palancas mezcladoras giratorias inclinadas
1/06	. con herramientas mezcladoras o amasadoras montadas horizontalmente; Mezcladoras de tornillos sin fin
1/08	. con rodillos
1/10	. con aparatos anejos de aireación para la fabricación de masas aireadas
1/12	. para la preparación directa de la masa a partir del grano
1/14	. Elementos estructurales de las máquinas mezcladoras o amasadoras
<b>3/00</b>	<b>Máquinas o aparatos para dar forma a los bloques de masa con anterioridad a su subdivisión</b>
3/02	. Laminadoras de pasta; Máquinas enrolladoras; Rodillos para extender
3/04	. Máquinas para estirar la masa
3/06	. Máquinas para enrollar láminas de masa, p. ej. para la fabricación de "croissants"
3/08	. Máquinas para retorcer las cintas de pasta, p. ej. para la fabricación de "pretzels"
3/10	. combinadas con aparatos divisores de la masa
<b>5/00</b>	<b>Máquinas para dividir la masa</b>
5/02	. con casilleros divisores y émbolos eyectores
5/04	. . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan radialmente
5/06	. . con casilleros divisores montados sobre un cuerpo giratorio y pistones que trabajan axialmente
5/08	. con cuchillas de corte radiales, es decir, en forma de estrella, deslizables en la ranura de un émbolo de presión y en relación con éste
<b>7/00</b>	<b>Máquinas para homogeneizar la pasta después de su división trabajándola de forma distinta al amasado</b>
7/01	. con cintas sin fin
7/02	. con canales de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad)
7/04	. con copas de moldeo (A21C 7/01 tiene prioridad)
7/06	. combinadas con aparatos divisores de cuchillas de corte radiales, es decir, en estrella, deslizables en la ranura de un émbolo de presión y en relación con éste

<b>9/00</b>	<b>Otros aparatos para la manipulación de la masa o de las piezas de la masa</b>
9/02	. Aparatos para colgar o distribuir sobre barras tiras de pasta tales como fideos, espaguetis o macarrones
9/04	. Aparatos para distribuir material granular, o para esparcir o recubrir las superficies de piezas o láminas de masa
9/06	. Aparatos para rellenar piezas de masa como los buñuelos
9/08	. Aparatos para depositar, alinear y transportar piezas, p. ej. láminas de masa
<b>11/00</b>	<b>Otras máquinas para dar a la masa su forma definitiva antes de la cocción o el horneado</b>
11/02	. Máquinas estampadoras
11/04	. . con rodillos o tambores de corte o de impresión
11/06	. . que manejan de una forma regular las láminas de masa ya conformadas
11/08	. . con moldes estampados, p. ej. máquinas rotativas con rodillos de impresión
11/10	. combinadas con aparatos de corte
11/12	. Aparatos para hacer muescas, ranurar o perforar la superficie de las piezas de masa
11/14	. . para hacer cortes en forma de estrella
11/16	. Máquinas extrusoras
11/18	. . con émbolos
11/20	. . con tornillos sin fin
11/22	. Aparatos con rodillos y discos o cuchillas cortadoras para hacer tallarines
11/24	. Aparatos para cortar los tallarines a partir de una lámina o cordón de masa, por medio de un par de rodillos acanalados
<b>13/00</b>	<b>Aparatos de control, es decir, que permitan a la masa subir</b>
13/02	. con transportadores sin fin
<b>14/00</b>	<b>Maquinaria o equipamiento para la fabricación o el tratamiento de la masa no previsto en otros grupos de esta subclase [8]</b>
<b>15/00</b>	<b>Aparatos para el manejo de los productos cocidos</b>
15/02	. Aparatos para dar forma o para moldear barquillos cocidos; Fabricación de hojaldres
15/04	. Máquinas o dispositivos para cortar o rebanar especialmente adaptados para productos cocidos distintos al pan (para cortar o rebanar pan B26B, B26D)