

SECCIÓN A — SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

A21 COCCION EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1, 2006.01]

A21B HORNOS DE PANADERIA; MAQUINARIA O MATERIAL DE HORNEADO (material de cocción de uso doméstico A47J 37/00; aparatos de combustión F23; hornillos o cocinas domésticas que son total o parcialmente hornos F24B, F24C)

-
- | | |
|---|---|
| <p>1/00 Hornos de panadería [1, 2006.01]</p> <p>1/02 . caracterizados por los dispositivos de calentamiento [1, 2006.01]</p> <p>1/04 . . Hornos calentados mediante fuego solamente antes de la cocción [1, 2006.01]</p> <p>1/06 . . Hornos calentados mediante radiadores [1, 2006.01]</p> <p>1/08 . . . por radiadores calentados por vapor [1, 2006.01]</p> <p>1/10 . . . por radiadores calentados por fluidos diferentes al vapor [1, 2006.01]</p> <p>1/14 . . . Disposición de los radiadores [1, 2006.01]</p> <p>1/22 . . . por radiadores eléctricos (A21B 2/00 tiene prioridad; elementos de calefacción eléctrica H05B) [1, 2006.01]</p> <p>1/24 . . Hornos calentados por medios que circulan por su interior [1, 2006.01]</p> <p>1/26 . . . por aire caliente [1, 2006.01]</p> <p>1/28 . . . por gases de combustión [1, 2006.01]</p> <p>1/33 . . Hornos calentados directamente por productos de combustión (A21B 1/04 tiene prioridad) [1, 2006.01]</p> <p>1/36 . . Hornos calentados directamente por fluidos calientes (A21B 1/06, A21B 1/33 tienen prioridad) [1, 2006.01]</p> <p>1/40 . caracterizados por los medios de regulación de la temperatura (elementos termosensibles G01K) [1, 2006.01]</p> <p>1/42 . caracterizados porque las superficies de cocción se mueven durante la cocción (transporte en general B65G) [1, 2006.01]</p> <p>1/44 . . con superficies giratorias en un plano horizontal [1, 2006.01]</p> <p>1/46 . . con superficies suspendidas de un transportador sin fin o de una rueda giratoria [1, 2006.01]</p> <p>1/48 . . con superficies en forma de banda sin fin [1, 2006.01]</p> | <p>1/50 . caracterizados por tener superficies de cocción amovibles [1, 2006.01]</p> <p>1/52 . Hornos transportables; Hornos desmontables (aparatos de cocción para camping o de viaje A47J 33/00) [1, 2006.01]</p> <p>2/00 Aparatos de cocción que utilizan calentamiento por alta frecuencia o por infrarrojos [1, 2006.01]</p> <p>3/00 Partes o accesorios de hornos [1, 2006.01]</p> <p>3/02 . Puertas; Puertas oscilantes (características generales de las puertas E06B) [1, 2006.01]</p> <p>3/04 . Dispositivos de tratamiento del aire para hornos, p. ej. reguladores de la humedad [1, 2006.01]</p> <p>3/07 . Carga o descarga de hornos (A21B 3/18 tiene prioridad) [1, 2006.01]</p> <p>3/10 . Sistemas de alumbrado para hornos [1, 2006.01]</p> <p>3/13 . Vajijas de cocción; Moldes de cocción [1, 2006.01]</p> <p>3/15 . Bandejas de cocción; Placas de cocción [1, 2006.01]</p> <p>3/16 . Máquinas para limpiar o engrasar la superficie de cocción [1, 2006.01]</p> <p>3/18 . Descarga de los productos cocidos en las vajijas (desembalaje en general B65B 69/00) [1, 2006.01]</p> <p>5/00 Aparatos de cocción para productos especiales; Otros aparatos de cocción [1, 2006.01]</p> <p>5/02 . Aparatos de cocción para artículos huecos, gofres, productos de pastelería, galletas o similares [1, 2006.01]</p> <p>5/03 . . para cocer tortitas (sartenes A47J 37/10) [3, 2006.01]</p> <p>5/04 . Aparatos de cocción de pasteles cilíndricos sobre espetones [1, 2006.01]</p> <p>5/06 . Aparatos que realizan la cocción en una solución salina, p. ej. para hacer "pretzels" [1, 2006.01]</p> <p>5/08 . Aparatos para la cocción en grasa o aceite, p. ej. para hacer buñuelos [1, 2006.01]</p> <p>7/00 Instalaciones de panadería [1, 2006.01]</p> |
|---|---|