

١	التاريخ
٢	الفخور
٥	جهاز الخبازة التقليدية و البيزا الدوبار المحمولة
٧	جهاز الخبازة التقليدية لمحمولة خبز السنغك
٩	جهاز الخبازة التقليدية الأتوماتيك تماما النفقي
١٣	الفرن الفاتنزي الطبقي
١٥	الفرن المدور الحلواني و الكعكة و الكوكي
١٧	جهاز الخبازة التقليدية و البيزا الدوار الثابت
١٩	الحاوية السيارة لطبخ الخبز
٢٠	الخبازة الصحرائية
٢١	خط الخبز الصناعي الأتوماتيك تماما
٢٣	الفرن المنزلي الغازي
٢٤	الفرن المنزلي الكهربائي
٢٧	المسطح ذات ست بكرات
٢٨	جهاز مسطح ذات البكرتين
٢٩	جهاز خلاط الحلووني
٣٠	جهاز خلاط العجين
٣١	جهاز لفة الخبز الفاتنزي - جهاز نخل الدقيق
٣٢	جهاز خلاط الحلواني - جهاز مسطح الحلواني
٣٣	جهاز تقطيع الخبز التست - جهاز مسب العجين البربري
٣٤	جهاز خميرة العجين - جهاز ساحق الرحي
٣٥	قسم مبرد الخبز - شبكة مبرد الخبز
٣٦	غرفة البخار - جهاز مولد البخار
٣٧	عربة النقل و ميانة العجين - أنواع موانى الخبز
٣٨	حوض العجين - منضدة العمل - شكل خبز التست

