

2 Bageri

- 2a Bakugnar; Maskiner eller redskap för bakning**
 - 2b Maskiner eller redskap för framställning eller bearbetning av deg; Skärning av bakverk; Behandling av bakverk**
 - 2c Kemiska eller biologiska förfaranden för behandling av mjöl eller beredning av deg**
-

2a Bakugnar; Maskiner eller redskap för bakning

Uppbyggnad eller konstruktion av bakugnar (rökförbränning 24a)

- 2a-1 Bakugnar med rosteldning och direkt upphettning
 - Bakugnar upphettade med hjälp av ånga, gas, olja, luft eller elektricitet
- 2a-2/01 Ångbakugnar med rosteldning
- 2a-2/02 Ångbakugnar med gaseldade eller oljeeldade uppvärmningsrör
- 2a-2/03 Ångbakugnar med uppvärmningsrör som omsluter bakrummet
- 2a-2/04 Ånguppvärmningsrör för bakugnar
- 2a-2/05 Gaseldade bakugnar utan uppvärmningsrör
- 2a-2/06 Säkerhetsanordningar för gaseldade bakugnar
- 2a-2/07 Brännaranordningar för gaseldade bakugnar
- 2a-2/08 Bakugnar med oljeeldning (oljeeldning 24b)
- 2a-2/09 Bakugnar med luftuppvärmning
- 2a-2/10 Elektriska bakugnar (elektriska delarna 21h)
- 2a-3 Bakugnar med utdragbara härdar
- 2a-4 Bakugnar med horisontellt vridbara härdar
- 2a-5/01 Bakugnar med på vridbara stativ upphängda bärare för bakgodset
- 2a-5/02 Bakugnar med vandringshärdar
- 2a-5/03 Bakugnar med i kretslopp genom bakrummet rörliga bärare för bakgodset, t.ex. ugnar med transportkedjor
- 2a-5/04 Beskickningsanordningar för stora bakugnar som omfattas av 2a-5/01 – 2a-5/03
- 2a-6 Transportabla eller isärtagbara bakugnar; Fältbakugnar
- 2a-7 Värmereglering i bakugnar genom drag
- 2a-8 Belysning i bakugnar (lampor eller lanternor 4a-45)
- 2a-9 Härdbeskickningsanordningar som inte omfattas av 2a-5/04

Tillbehör för bakugnar

- 2a-10/01 Bakugnsdörrar; Bakugnsluckor
- 2a-10/02 Ångningsanordningar för bakugnar
- 2a-10/03 Anordningar för bakugnseldning, t.ex. rooster, bränslebehållare eller askrum
- 2a-10/04 Tillbehör för bakugnar, t.ex. rengöringsluckor, dragluckor, titthålsluckor, temperaturmätare eller säkerhetsanordningar som inte omfattas av 2a-2/06
- 2a-11 Anordningar i allmänhet vid bakugnar, t.ex. härdplattor, värmeackumulatorer eller härdkantlister

Maskiner, redskap eller tillbehör för bakning

- 2a-12/01 Maskiner för bakning av hållkakor, våfflor, småbröd, pastejer e.d.
- 2a-12/02 Våffeljärn eller liknande anordningar för bakning av småbröd, hållkakor e.d. (bakningsanordningar, t.ex. köksredskap 34I-10)
- 2a-12/03 Bakmaskiner för spettkakor
- 2a-13/01 Bakformar
- 2a-13/02 Bakplåtar; Bakbräden

- 2a-14/01 Bakugnsgrisslor; Bakugnsspadar
- 2a-14/02 Maskiner eller anordningar för rengöring eller insmörjning av bakplåtar eller bakformar
- 2a-14/03 Sopanordningar; Bestrykningsdon
- 2a-14/04 Plåtställ; Andra bageriredskap
- 2a-15 Bakanordningar eller kokanordningar med behållare för olja eller andra vätskor för tillverkning av kringlor eller liknande bakverk

2b Maskiner eller redskap för framställning eller bearbetning av deg, t.ex. makaronframställning; Skärning av bakverk; Behandling av bakverk

Maskiner för blandning eller knådning

- 2b-1/01 med utanför tråget lagrade knådorgan
- 2b-1/02 med under skärverkan arbetande roterande, svängande eller fram-och-tillbakagående knådorgan
- 2b-1/03 för hushåll eller för drift i liten skala
- 2b-2/01 med fram-och-tillbakagående knådorgan
- 2b-2/02 med lodrät knådaxel; Vispmaskiner eller omröringsmaskiner med verktyg eller med anordningar för tillförsel av tryckluft
- 2b-2/03 med svängbar knådarm
- 2b-2/04 med sned knådaxel
- 2b-2/05 med horisontell knådaxel
- 2b-3/01 med valsar och tråg
- 2b-3/02 med valsar utan tråg
- 2b-4 med snäckformiga eller skruvformiga knådorgan (45e-35 – 45e-39; 50f)
- 2b-5 Förfaranden eller maskiner för att direkt av sädeskorn framställa deg, t.ex. för bröd av sammalet mjöl, som inte grundar sig på kemiska eller biologiska processer (2c-1; 45e-35 – 45e-39; 50a-2, 6; 50b-1/01; 53k-2/01)
- 2b-6/01 Detaljer hos knådmaskiner eller blandningsmaskiner i allmänhet, t.ex. fästning av knådorgan, drivanordningar, trågbromsar, lyftanordningar för tråg, uppvärmningsanordningar eller kopplingar
- 2b-6/02 Stjälpbara tråg
- 2b-6/03 Automatiska anordningar för tillförsel av degbeståndsdelar
- 2b-6/04 Skyddsanordningar eller säkerhetsanordningar vid knådmaskiner eller blandningsmaskiner

Maskiner för formning eller bearbetning

- 2b-7/01 Degformningsmaskiner i allmänhet
- 2b-7/02 Formvalsverk; Degkavlar
- 2b-7/03 Valsning eller upprullning av deg; Maskiner för lindning av gifflar
- 2b-7/04 Formningsmaskiner för kringlor, t.ex. utstansning eller flätning
- 2b-7/05 Maskiner för framställning av skålformiga bakverk
- 2b-7/06 Maskiner för framställning av små degstycken
- 2b-7/07 Avsättningsmaskiner
- 2b-7/08 Degbearbetningsmaskiner i allmänhet; Degbearbetning med hjälp av verktyg i kanaler eller skålar
- 2b-7/09 Degbearbetningsmaskiner med ändlösa band
- 2b-8/01 Degdelningsmaskiner i allmänhet; Maskiner för delning och vägning; Delningsmaskiner med kolvar; Degskärningsanordningar, t.ex. med trådar
- 2b-8/02 Degdelningsmaskiner med vridbara delningskammare eller trummor
- 2b-9/01 Degdelningsmaskiner eller degbearbetningsmaskiner med knivstjärnor
- 2b-9/02 Degdelningsmaskiner med knivstjärnor och tryckkolvar
- 2b-10/01 Maskiner eller anordningar för mönstring eller utstansning
- 2b-10/02 Mönstringsvalsar; Utstansningsvalsar

- 2b-10/03 Formningsmaskiner för småkakor
- 2b-11/01 Anordningar för inskärning eller nagging i allmänhet
- 2b-11/02 Anordningar för framställning av degstycken med stjärnformigt anordnade inskärningar
- 2b-12/01 Degpressar i allmänhet
- 2b-12/02 Pressar med av ett tryckmedium påverkade kolvar för framställning av makaroner e.d.
- 2b-12/03 Pressar med snäckformiga eller skruvformiga organ för framställning av makaroner e.d.
- 2b-13/01 Skärning av makaronsträngar e.d. med hjälp av valsar eller rullar
- 2b-13/02 Skärning av makaronsträngar e.d. med hjälp av kamvalsar
- 2b-13/03 Maskiner för uppläggning av makaronsträngar e.d.
- 2b-14/01 Anordningar för jäsning i allmänhet (förfaranden 2c-1)
- 2b-14/02 Anordningar för jäsning försedda med ändlösa transportband e.d.
- 2b-14/03 Behandling av den färdiga degen, t.ex. anordningar för att beströ degen med socker, mjöl e.d.
- 2b-14/04 Smörjning av deg eller degdelningsverktyg med olja eller fett
- 2b-15 Maskiner för skärning av skorpor eller bakverk (34b-2, 34b-4; skiktskärningsmaskiner för tårtor 53I-14)
- 2b-16/01 Behandling av bakverk, t.ex. avborstning eller fuktning; Maskiner för formning av rån e.d. (överdragning eller dekoration av konditorivaror 53I-5, 53I-7)
- 2b-16/02 Anordningar för fyllning i deg (53I-6)
- 2b-16/03 Avläggningsanordningar; Transportanordningar (81e)
- 2b-16/04 Maskiner för framställning av oblater
- 2b-17 Andra anordningar för bearbetning av deg (degprovare 42I-9/02)

2c Kemiska eller biologiska förfaranden för behandling av mjöl eller beredning av deg (mekanisk del 2b-5), t.ex. för framställning av bakvaror, bakmedel eller bakhjälpmedel (bakjäst 6a-17 – 6a-22; maltpreparat 6b-3/03; maltextrakt 53i-4)

- 2c-1 Förfaranden för beredning av deg eller framställning av bröd ur rågmjöl och vetemjöl
- 2c-2/01 Blekning av mjöl eller deg; Förbättring av bakförmågan; Konservering av mjöl
- 2c-2/02 Bakhjälpmedel, t.ex. fettutdrygningsmedel
- Speciella bakverk
- 2c-3/01 Bakning med helkorn, fullkorn eller kli
- 2c-3/02 Bakning med mjöl från andra sädeslag än råg eller vete, t.ex. från baljväxter eller rotfrukter; Bakning med tillsats av kött, äggvita eller liknande; Dietbröd; Hälsobröd; Lagringsbart bröd
- 2c-3/03 Småbröd, t.ex. kakor, skorpbröd eller smördegsbröd
- 2c-4 Medel för uppluckring av deg, t.ex. bakpulver
- 2c-5 Strömedel eller bestrykningsmedel för bakkingsändamål, t.ex. smörjmedel för bakplåtar