

«خدا هست»

مجموعه آموزشی و رستورانی ماندگار
برگذار کننده دوره نان های حجیم و نیمه حجیم

مدیریت: استاد رحیم شیخ پور

مبحث: تجهیزات و پخت و عمل آوری خمیر
مدرس: استاد رحیم شیخ پور_ آرش آریج (تیرگان)

MANDEGAR GROUP

@mandegar_chef

[www. Mandegar-academy.com](http://www.Mandegar-academy.com)

آدرس: کرمان – بلوار جمهوری – چهار راه امیر کبیر - فنی

حرفه ای- مجموعه آموزشگاهی رستورانی ماندگار

09129584149 استاد شیخ پور

در ایران ریشه باستانی دارد و از زمان های قدیم تجهیزاتی برای پخت نان محصولات پخت نان و شیرینی و شیرینی طراحی و ساخته شده و شکل تنور آن شیخ بهایی از علما و دانشمندان قرن دهم هجری در تاریخ آمده که مخترع نان سنگ بوده است

در مورد نان های محلی و سنتی این موضوع به آشکار مشهود هست . امروز با پیشرفت جوامع و ارتقا بهداشت عمومی ماشین آلات مدرن پخت نان و شیرینی طراحی و ساخته می شوند که کشور عزیزمون ایران در این راستا جزء کشورهای پیشرو در این زمینه می باشد در سال 1394 در راستا ارتقا کیفیت و کاهش ضایعات نان تاسیس گردید شرکت نان سالم تبریز پخت با طراحی بروز با دانش بومی توانست در بازار های داخلی و خارجی جایگاه شایسته ی کسب کند و به کمک مشتریان توانستیم محصولات کاربردی و مورد نیاز بازار کشور را تامین و با پشتکار کادر مجرب در تولید ماشین آلات پخت نان و شیرینی حرفی برای گفتن در بازارهای جهانی داشته باشد

تاریخچه نان در ایران چگونه هست ؟

در سرزمین کهن ایران باستان، بر اثر تجربه ها و اعمال سلیقه ها در طول سالیان دراز ، درست کردن انواع خمیر انواع نان به موجود آمد . در زمان های بسیار قدیم، خانواده ها و افرادی که با هم زندگی می کردند مایحتاج زندگی خود را بطور سالیانه و یکجا و بیشتر هم در ایام برداشت محصولات کشاورزی که بیشتر در پایان فصل تابستان و آغاز فصل پاییز بود، تهیه کرده و در منازل خود نگهداری می کردند و به مرور آن را مورد استفاده قرار می دادند. محصولات پخت نان امروز توانست نیاز بسیاری از نانوایان کشورمون رو برطرف کند

انواع نان در ایران چند مد هست ؟

نان تافتون، تافتان نان تردی است که از خمیر فطیر یا خمیر «کم و رآمده» پخته می شود. نانی است مانند نان ساج که آن را نیز چادر نشینان می پزند ولی در تنورهای زیرزمینی هم می پزند که به تافتون زنجانی معروف است و نان آذری نیز می گویند

نان لوش، نان نازک تردی است به قطر سه میلی متر که از خمیر فطیر یا خمیر «کم درآمده» پخته می شود. این نان را نان تنوری یا نان تافتون هم می گویند. نانی که از همان خمیر ساخته شده ولی بسیار نازک باشد، نان خانگی می نامند که پس از پخت بسیار نازک است این نان را نان تنوری هم می گویند. نانی را که از همان خمیر ساخته شده ولی بسیار نازک باشد، نان خانگی می نامند که پس از پخت بسیار نازک می شود

نان سنگک یا سنگ نانی، نانی است نرم تر از لوش با کلفتی ۹ میلی متر، که در شهرهای بزرگ متداول است و خمیر آن «درآمده» است، نان سنگک را نان خمیری نیز می نامند که روی بستری از سنگک ها (ریگ) در تنور مسطح طبخ می شود. (سنگک: سنگ + ک (ک تصغیر))

است). سنگک نانی است که هم‌اکنون فقط در ایران است و به تازگی در کشورهای همسایه نیز رواج پیدا کرده است

نان بربری نانی است قدری سفت‌تر با ضخامت ۱ تا ۲ سانتیمتر که مانند نان سنگک خمیر آن ورآمده‌است نام این نان برگرفته از نام ایل بربر (هزاره) است که در مرز بین ایران و افغانستان زندگی می‌کردند. در اواخر دوران قاجار چند بربر پخت این نان را در تهران آغاز کردند و آن را رواج دادند. (که یکی از شاهان قاجار در سده گذشته در جنوب تهران اسکان داد.)

نان گلک یا گعک شبیه تافتون است اما در داخل خمیر آن سبزی بنام سرموک یا جزغاله استفاده می‌گردد؛ که به آن بر اساس نوع مواد افزوده نام سرموکی یا نان جزغاله‌ای یا نان قیمه (قلیه نیر می‌گفته‌اند)

نان روغنی یا نان خشک (خشکه): از خمیر فطیر درست شده ولی روغن گوسفند هم به آن اضافه کرده‌اند. پس از پخت، خشک و ترد و مثل بیسکویت می‌شود. نان روغنی یا معمولی است که اغلب به آن کنجد می‌زنند، یا شیرین است که در خمیر آن شیره انگور یا شکر می‌افزایند

نان شیرمال (نان دشتی): نانی است ظریف و زیبا مانند کیک که در روزهای عید می‌خورند

گُلَاج (غلاج)، که مانند نان بربری است ولی کلفتی آن در حدود ۴ سانتیمتر است و در مازندران و گرگان متداول است

نان تیری:

تیری در ایل بختیاری پخته می‌شود که از آرد گندم و آرد است فقط روش پخت آن از تیر و تابه ای محذب بر روی آتش برای پخت آن استفاده می‌شود و بسیار نازک و خوشبو می‌باشد فطیر یکی از نان‌های سنتی ایرانی است که بیشتر در استان‌های زنجان، اردبیل، تبریز، ارومیه، نان فطیر همدان و ... استفاده می‌شود که به صورت شیرمال، گردویی ویا پنیری طبخ می‌شود و فوق‌العاده خوشمزه است

نان فانتزی، نان زیر خاکستر، نان ساجی، نان مشتک بوشهر، نان کلوکی هرمزگان

، نان لاکو

، نان در پاراگو

پیدا کردن تجهیزات نانوائی مناسب جهت راه اندازی نانوائی به نظر کار دشوار و پیچیده ای به نظر می رسد.

این مسئله بسیار حائز اهمیت می باشد که شما قصد تولید چه محصولاتی و در چه حجمی ، چون تجهیزاتی که قرار است شما خریداری کنید را تحت تاثیر قرار خواهد داد. چه به دنبال راه اندازی مشاغل جدیدی باشید، کسب وکار فعلی خود را گسترش دهید یا برخی از تجهیزات قدیمی را با تجهیزات جدید جایگزین کنید، باید تجهیزات مناسب با کار و محصولات تولیدی خود را انتخاب کنید تا بتوانید بهترین بهره را از محصولات خریداری شده ببرید.

آماده سازی خمیر

اولین قدم در جهت تولید نان و شیرینی با کیفیت تهیه خمیر مناسب می باشد. مخلوط شدن به درستی مواد تشکیل دهنده خمیر در نهایت باعث به دست آوردن خمیر مناسب و به اصطلاح پوک می شود و نان با کیفیتی تولید خواهید کرد. در نانوائی های قدیمی و سنتی ترجیح بر این بود که خمیر را توسط دست در یک پاتیل مخلوط کرده و سپس در روی یک میز ورز میدادند اما این کار هم انرژی و هم زمان زیادی از افراد میگرفت. با وجود یک خمیر گیر کار آمد و مناسب تمام این کار ها با صرف کمترین انرژی و زمان صورت میگیرد و حتما برای راه اندازی یک کسب و کار موفق در حوزه نانوائی توصیه می شود.

میکسر شیرینی

میکسر صنعتی شیرینی در سایز های مختلف و کاربری ها مختلف قابل دسترس می باشد ، از 5 لیتری رومیزی تا 50 لیتری که بر روی زمین قرار میگیرد. برای نانوائی های که در ابعاد بزرگ در حال فعالیت هستند میکسر های پایه دار 30 لیتری به بالا توصیه می شود که نسبت به میکسر های رومیزی سودمند تر می باشند.

تقسیم کننده و ورق کننده خمیر

تقسیم کننده خمیر دستگاهی بسیار کارآمد در صنعت نانوائی و در رستوران ها می باشد . نحوه کار کرد دستگاه بدین صورت می باشد که خمیر پس از آنکه توسط خمیر گیر آماده شد در داخل دستگاه چانه گیر یا تقسیم کننده ریخته می شود و به چانه های یک اندازه و هم وزن تقسیم می شود. دستگاه خمیر پهن کن و تقسیم کننده خمیر در کیفیت نهایی محصول بسیار تاثیر گذار خواهد بود. گر چه هزینه اولیه برای تهیه این دستگاه ها بالا می باشد و کار فرما ها به دنبال بازگشت سرمایه خود می باشد انتخاب این دستگاهها برای نانوائی هایی با ظرفیت بالا مناسب می باشد.

نگهداری و عمل آوری

در زمان نگهداری و عمل آوری خمیر، شما اجازه میدهید که خمیر در اصطلاح استراحت کند و مایع خمیر فعال شود و باعث افزایش حجم نان و در نتیجه محصول نهایی با بافت مناسب تولید کنید. برای این کار شما احتیاج به مکانی مرطوب و گرم دارید که دستگاهی که به کمک شما می آید پروفرفر یا گرمخانه مرطوب نام دارد.

این دستگاه ها رطوبت و و گرما را به اندازه ای که شما تنظیم کردید تنظیم میکند که نتیجه مطلوب حاصل گردد.

پروفرفر ها در ابعاد و ظرفیت ها مختلف قابل سفارش می باشند :

سایز: ابعاد پروفها در سایز ها ایستاده و زیر کانتری می باشد.

درب: پروفها قابل سفارش درب استیل و درب شیشه ای می باشد.

تنظیمات داخلی: شلف های قابل تنظیم بعضی از گرم خانه ها به صورت ترکیبی می باشد. به این شکل که هم میتواند خمیر نان را عمل آوری کند و هم میتواند نان پخته شده را در خود گرم نگه دارد.

تاخیر دهنده و عمل آورنده

اگر می خواهید سرعت عمل آوری خمیر را کم کنید می توانید آنرا در داخل یخچال بگذارید. اما بعضی از خمیر ها به دمای بالا تری جهت استراحت جهت عمل آوری احتیاج دارند. در این حالت به یک تاخیر انداز یا ریتاردر احتیاج دارید. دستگاه تاخیر دهنده و عمل آورنده می تواند کار شمارو بسیار راحت کند. بدین ترتیب که خمیر را از شب داخل دستگاه گذاشته و دستگاه را برنامه ریزی کرده تا در زمان دل خواه شما شروع به کار کند .

دستگاه پخت

قلب هر نانوائی فر پخت آن می باشد. در هنگام خرید گزینه های زیادی در پیش روی شما قرار میگیرد. مانند خرید همزن صنعتی که در بالا گفته شد باید به این نکته توجه کرد که چه محصولی و با چه حجمی قرار است تولید شود. این موارد تاثیر مستقیمی برای انتخاب فر خواهد داشت.

در هر شکل هر نوع فری که انتخاب کنید باید در زیر هود صنعتی قرار گیرد.

کانوکشن آون

کانوکشن آون ها یکی از رایج ترین فر های پخت نان و شیرینی می باشد. این نوع فرها در پخت نان و شیرینی سریع و علاوه بر آن داری یکنواختی پخت بالایی می باشد. این نوع فرها مناسب جهت پخت انواع نان ها، کیک ها، شیرینی ها می باشد. در داخل فر یک یا دو فن جهت انتقال دما به تمامی نقاط فر به شکل یکسان کار گذاشته شده است. ر بین فر هایی که در پخت نان و شیرینی استفاده می شود کانوکشن آون ها جز رایج ترین و کم هزینه ترین فر ها می باشد. برخی از کانوکشن آون ها داری سیستم بخار می باشند که در پخت برخی از نان ها که احتیاج به رطوبت دارد مورد استفاده قرار میگیرد .

فر طبقه ای یا دک آون

معمولا در نانوائی هایی که در حجم بالا نان و شیرینی تولید می کنند از این فر استفاده میکنند. هنگامی که خمیر بر روی سنگ فر که به وسیله شعله گاز یا المنت گرم می شود قرار می گیرد به آرامی می پزد. لایه بیرونی نان که ترد و داخل بافت نرم و مرطوب دارد. فرهای طبقاتی ابعاد به مراتب بزرگ تری نسبت به کانوکشن آون ها دارند. فرهای صندوقی دارای ساختار ساده تری نسبت به فر های پخت ترکیبی هستند و در نتیجه دوام بیشتری نسبت به آن فرها دارند. همچنین از لحاظ تعمیر و نگهداری بسیار فرهای ساده تر و کم هزینه تری می باشد. این نوع فر نان قابل سفارش در انواع یک و چند طبقه می باشد.

فر ثابت

این نوع فرها هیچ طبقه ای جهت قرار گیری سینی در داخل فر را ندارند و سینی ها به وسیله رک یا ترولی که در داخل آن چیده شده است مستقیم وارد فر میشود. به دلیل اینکه سینی ها به وسیله ترولی ابتدا وارد پروفور شده، سپس پس از عمل آوری مستقیم وارد فر میگردد زمان کمتری صرف ورود و خروج سینی ها میگردد و بازدهی کار بالاتر می رود.

فر گردان

این نوع فرها مشابه به فر های ثابت می باشند با این تفاوت که قابلیت جایگیری سینی های بزرگ تر را دارند و به علاوه در قسمت پایینی فر صفحه گردان جهت چرخاندن ترولی در داخل فر قرار دارد. این نوع فرها ظرفیت و توان خروجی بالایی دارند و دارای بالاتری نسبت به فرهای دیگر می باشد. قبل از خرید باید به این نکته توجه کنید که نیاز تولیدی شما به این میزان می باشد که مبلغ بالایی جهت خرید این فر هزینه کنید یا خیر؟

اسلایسر نان

برای اینکه نان ها پخته شده مانند نان تست، نان های حجیم و هر نانی را که میخواهد با ضخامت یکسان برش دهید باید از دستگاه که دارای تیغه های تیز و سرعت بالا بر خوردار هست استفاده کنید. این کار با چاقو برش نان امکان پذیر می باشد ولی نان ها به اندازه یکسان برش نخواهد خورد و خرد خواهد شد

ویترین های نمایش

برای فروش محصولات نان و شیرینی خود احتیاج به یک ویترین جهت نمایش نان و شیرینی های خود دارید. بسته به نوع آن باید در دیسپلی سرد یا شو کیس سرد قرار گیرد که محصولاتی مانند شیرینی های تر، چیز کیک ها، کیک ها و محصولاتی که در گرما فاسد می شوند را در داخل آن و مابقی محصولات در دیسپلی ها بدون یخچال قابل نگهداری می باشد. دیسپلی ها به دو شکل جهت سرویس دهی قابل ارائه می باشند. نوع اول به صورت می باشد که شما نوع نان و شیرینی که میخواهید را از داخل شو کیس انتخاب کرده و فروشنده آنرا به شما میدهد و یا اینکه دیسپلی به سمت مشتری می باشد و شما خود محصولی را که احتیاج دارید از داخل ویترین بر می دارید.

از آنجایی که نوع ویترین ها از تنوع بالایی برخوردار است برای انتخاب آن از ما کمک بگیرید، بسته به میزان فضا و نوع محصولات ارائه شده توسط شما و همچنین دکور شما ما بهترین پیشنهاد را به شما خواهیم داد. انتخاب بهترین تجهیزات نانوائی صنعتی اولین قدم برای شروع یک کار نانوائی موفق است.

کاردک:

کاردک یکی از وسایل نان پزی است که در عین ساده بودن وسیله ای ضروری در پخت نان محسوب می شود. کاردک ها معمولاً تیغه ای مستطیلی شکل دارند که از جنس فلز، لاستیک و یا پلاستیک است

قالب لوف:

اگر قصد پخت نان ساندویچی (فانتزی)، تست و یا کیک صبحانه دارید، استفاده از قالب لوف یک انتخاب مناسب است. قالب لوف که آن را ظرف نان تست هم می‌گویند از یک ماده رسانا مانند فلز ساخته می‌شود که با یک ماده نجسب پوشش داده شده است. همچنین می‌توان آن را از شیشه مقاوم در برابر حرارت و یا سرامیک ساخت.

احتیاج به بررسی دستورالعمل پخت و شرایط دیگری دارد البته استفاده از ظرف پخت فلزی یا شیشه ای که آن را به صورت جداگانه در مقاله ای توضیح داده شده است

لیسک:

یکی دیگر از ابزارهای پخت نان لیسک است که وسیله بسیار مناسبی برای زیر و رو کردن مواد و پاک کردن دیواره کاسه‌ها در حین مخلوط کردن مایع به صورت یکپارچه است

وردنه:

وردنه یکی از وسایل پخت نان

است که می‌تواند از جنس چوب، استیل یا ترکیب چوب و سیلیکون باشد. از این وسیله برای پهن کردن انواع خمیر و رساندن آن به ضخامت دلخواه استفاده می‌شود

دستگاه چانه گیر خمیر

اقدام بعدی پس از درست کردن خمیر و ورز دادن آن توسط خمیر گیر، چانه گیری خمیر نان است. در گذشته، چانه گیری خمیر نان توسط نانوا به صورت دستی و با وزن تقریبی صورت می‌گرفت. امروزه با می‌توان خمیر نان را با دقت و سرعت بیشتر چانه گیری کرد. به وجود آمدن دستگاه چانه گیر خمیر دستگاه‌های چانه گیر به عنوان یکی از مهمترین تجهیزات نانوائی صنعتی برای چانه گیری انواع مختلف نان از جمله نان لواش، سنگک و تافتون مورد استفاده قرار می‌گیرند. استفاده از دستگاه‌های چانه گیر نانوائی بسیار آسان است و نیاز به مهارت و تخصص ندارد. با استفاده از این دستگاه‌ها می‌توان خمیر را با تعداد چانه‌های مشخص در مدت زمان تعیین شده چانه گیری کرد.

تا ۱۶ چانه با وزن تقریبی ۷۰ تا ۴۵۰ معمولاً تعداد چانه‌های تهیه شده توسط این دستگاه‌ها بین ۱۳ گرم در یک دقیقه است که این مقدار می‌تواند تاثیر بسیاری در سرعت عملکرد نانوائی‌ها و افزایش بازدهی آن‌ها داشته باشد. نمونه‌های صنعتی دستگاه با ابعاد بزرگتر قابلیت تولید ۱۰۰ تا ۱۲۰۰ عدد چانه در ساعت را با وزن‌های ۱۰۰ تا ۶۵۰ گرم دارند و ظرفیت مخزن آن‌ها بیش از دو کیسه می‌باشد.

معمولا دستگاه‌های چانه گیر نانوائی با جنس بدنه‌ی مختلف و به شکل‌های گوناگون طراحی می‌شوند اما بهترین مدل در میان انواع مختلف آن‌ها دستگاه چانه گیر با بدنه‌ی تمام استیل است. دستگاه‌های چانه گیر تمام اتوماتیک پیستونی قادر هستند بدون واسطه‌ی دست با سرعت بسیار بالا و کاملاً بی صدا عمل چانه گیری نان را انجام دهند. مخزن این دستگاه‌ها گنجایش ۸۰ کیلوگرم خمیر را داشته و سرعت تولید آن قابل تنظیم بوده و کنترل دستگاه از طریق صفحه‌ی لمسی توسط اپراتور بسیار آسان است

دستگاه خمیر پهن کن

علاوه بر طرز تهیه‌ی خمیر، نحوه‌ی پهن کردن و میزان ضخامت آن برای پخت نان و شیرینی با کیفیت از اهمیت بسیاری برخوردار است. اگرچه پهن کردن و برش زدن خمیر در بسیاری از موارد با استفاده از دست صورت می‌گیرد، اما با این روش میزان یکنواختی و ضخامت خمیر و همچنین برش زدن آن در ابعاد مشخص و یک اندازه به راحتی ممکن نیست و کیفیت محصول نهایی را کاهش می‌دهد.

یکی از مهمترین دستگاه‌ها و تجهیزات نانوائی صنعتی است که انواع مختلف خمیر دستگاه خمیر پهن کن را به بهترین شکل پهن کرده و برش می‌زند. مکانیسم و عملکرد دستگاه خمیر پهن کن بسیار ساده است و می‌تواند به راحتی سرعت کار نانوائی‌ها، قنادی‌ها و حتی رستوران‌ها را افزایش داده و کیفیت محصول نهایی آن‌ها را بالا ببرد. لذا این دستگاه یکی از اصلی‌ترین تجهیزات نانوائی و قنادی محسوب می‌گردد. دستگاه خمیر پهن کن، خمیر نانوائی را در اندازه‌های متفاوت به شکل گرد و بیضی جهت پخت نان لواش و تافتون، برش می‌زند. این دستگاه‌ها به شکل اتوماتیک و بدون دخالت دست چانه‌های خمیر را نازک و پهن کرده و آماده‌ی قرار گرفتن در تنور می‌کند.

دستگاه‌های خمیر پهن کن نانوائی معمولاً با تعداد دو غلتک طراحی شده و به نام دستگاه شاطر اتوماتیک نانوائی نیز شناخته می‌شوند. این دستگاه دارای قطع کن ضربه‌ای و شمارنده‌ی تعداد چانه‌های خمیر می‌باشد و به صورت کاملاً بی صدا این کار را انجام می‌دهد. ظرفیت مخزن حدود ۸۰ کیلوگرم و ۱۲۰۰ عدد در ساعت و همچنین امکان تغییر سرعت دستگاه توسط اپراتور امکان پهن کردن خمیر را در ظرفیت‌های بالا فراهم می‌کند.

فر تونلی

فر تونلی از جمله انواع فر نانوائی است که به صورت نیمه اتوماتیک کار می‌کند. این دستگاه با حرارت غیر مستقیم و به صورت تشعشعی امکان پخت یکنواخت نان تافتون و لواش را فراهم می‌کند. از این محصول به عنوان بهترین جایگزین برای فرهای تنوری غیر بهداشتی، امروزه به عنوان دستگاهی مدرن و پیشرفته با عملکرد کاملاً بهداشتی در تجهیزات نانوائی‌ها استفاده می‌شود. دستگاه فر نانوائی تونلی در ابعاد مختلف و با ظرفیت‌های گوناگون طراحی شده و می‌توان آن را بر اساس حجم کاری برای نانوائی‌هایی با فضای کوچک و بزرگ تهیه کرد.

دستگاه فر تونلی دارای یک موتور خانه با آلیاژ مقاوم در مقابل حرارت و یک کوره استیل آتشیوار است. داخل موتور دستگاه با آجر نسوز پوشیده شده تا عمر مفید موتور خانه را به حداکثر برساند. سقف، کناره‌ها و محیط دستگاه با پشم سنگ عایق ایزوله شده و علاوه بر جلوگیری از انتقال گرما به بیرون و افت حرارتی، مصرف سوخت دستگاه را نیز نسبت به دستگاه‌های مشابه کاهش می‌دهد.

فر گردان

فر گردان یکی دیگر از انواع دستگاه‌های پخت است که به عنوان یکی از مهمترین تجهیزات نان فانتزی‌ها جهت پخت شیرینی، کیک، نان فانتزی و بیسکویت مورد استفاده قرار می‌گیرد. ظرفیت دیس‌های این نوع فر مختلف بوده و معمولاً با تعداد ۱۶، ۳۲ و ۳۶ عددی قابل تهیه هستند. برخی از مدل‌های فر گردان قابلیت نصب سیستم بخار را داشته و می‌توان درجه حرارت و زمان پخت آن را تنظیم کرد. از دیگر دستگاه‌های پخت نان در تجهیزات نانوائی فر گردان گرمخانه دار یا بدون گرمخانه هستند که هر یک امکانات گسترده‌ای را برای پختن انواع نان، کیک و شیرینی فراهم می‌کنند.

فر طبقه‌ای

فرهای طبقه‌ای برای پخت نان‌های حجیم و نیمه حجیم در تجهیزات نان فانتزی مورد استفاده قرار می‌گیرند. با استفاده از این نوع فرها با تعداد طبقه‌های مختلف می‌توان انواع نان سنتی، شیرینی، کلوچه و کیک را به راحتی پخت. این دستگاه‌ها با سیستم کنترل دمای هوشمند و همچنین قابلیت تنظیم حرارت، انواع نان و شیرینی فانتزی را به بهترین شکل می‌پزد. نصب آسان فر طبقه‌ای و راه اندازی آن در کمترین زمان باعث شده تا امروزه از این دستگاه به عنوان یکی از بهترین تجهیزات نانوائی فانتزی استفاده شود.

سایر تجهیزات نانوائی مورد نیاز برای راه اندازی یک نانوائی صنعتی ایده‌آل عبارت‌اند از:

دستگاه الک آرد:

به منظور الک کردن آرد و هوادهی آن جهت تسریع فرآیند تخمیر و تولید نان با کیفیت و همچنین افزایش ماندگاری نان

تغار خمیر:

تولید شده در ابعاد مختلف به شکل پایه‌دار برای نگهداری و حمل خمیر مورد استفاده در نانوائی‌ها. از این محصول به عنوان مخزنی برای استراحت دادن به خمیر در خارج از خمیر همزن استفاده می‌شود.

توری نان سرد کن:

از میز توری نان سرد کن در ابعاد و تعداد طبقات مختلف جهت خنک کردن نان بعد از بیرون آمدن آن از تنور استفاده می‌شود. متقاضیان می‌توانند این وسیله را به صورت چرخ دار و یا تاشو نیز سفارش دهند.

وردنه زن:

این محصول در دو مدل نواردار (تسمه برزنتی) و بدون نوار تولید می‌شود و قادر است در هر ساعت ۷۵۰ عدد چانه‌ی آماده شده را پهن کند.

