

انواع مخلوط کن ها:

- 1- مخلوط کن پروانه ای با تغار ثابت: بیشتر برای خم رهای سنگین به کار می رود.
- 2- مخلوط کن دو بازو ی افقی با تغار ثابت: بازده بسیار بالا ی دارد، نوع دیگر آن مخلوط کن از باروها ی که پره های آن مشبك می باشد تشكیل شده كه در تهیه نان سنگك از آن استفاده می شود.
- 3- مخلوط کن كك بازو ی با حرکت بوسیله شكل و تغار دوار
- 4- مخلوط کن كك بازو ی با حرکت چرخشی و تغار دوار (تغار در جهت مخالف مخلوط كن می چرخد)
- 5- مخلوط كن كك بازو ی دوکی شكل و تغار دوار: بازوی آن مخلوط كن زمان اختلاط را کوتاه کرده و به علت شكل خاصی كه دارد خم را به شدت می زند.

تجه زات نان سنگکی: پاروی مخصوص پهن کردن خم: ارتفاع آن 40 سانتی متر است و جنس آن از آلومینوم بوده و دسته آن 3 متر می باشد.

- لگن مخصوص آب: به منظور نجسیدن خم را به دست شاطر استفاده می شود.

- سه بخ با 6 له فلزی: طول آن 3 الی 20/3 می باشد با نوکی تیز.

شن صاف كن بار كك كوب: جهت محكم کردن و چسبیدن بهتر رگكها به كف تنور به كار می رود.

- شن كش: رگك صاف كن: 6 له ای فلزی است كه به وسیله آن رگك های درون فر را جابه جا می كنند.

- چنگك: برای جابه جا کردن و برشته کردن بهتر نان.

تنور: ساختمان تنور از خشت گلی می باشد، سقف تنور 2 متر 10 ده ای می باشد و كف آن از رگك پوشیده شده. حرارت و شعله به صورت 250 سانتی گراد تا حدود 500 درجه داغ می كند. سوخت تنور برخلاف گذشته كه مازوت بوده از گازوئیل یا گاز می باشد.

چنانچه مواد نفتی ناقص بسوزند در حرارت های بالا سرطانزا خواهند بود.

تجه زات و وسایل و ابزار كار نان لواش:

1- دستگاه مخلوط كن با تغار

2- تخته جهت پهن کردن چانه

3- سنگ یا تخته مخصوص

4- چكه 11 فته: نام د نكر آن ساج مى باشد. بالشتكى است كه معمولا از يك تخته گرد 11 ضى شكل بارو 4 اى از جنس پارچه كرباس تشكىل شده است.

5- چوب استوانه اى نازك جهت درآوردن نان (2 عدد)

6- س. بخ آهنى: به منظور خارج كردن نان هاى سوخته به كار مى رود.

7- ترازو

8- پنكه برقى

9- تشتك خم ر

10- كاردك مخصوص بر بدن خم ر 11 چانه.

مخلوط كن لواش:

11 ن مخلوط كن داراى بازوى دو كى شكل بوده كه در حدود 50 الى 60 دور در دقه 11 كار مى كند و حرارت خم ر را به 28 الى 30 درجه مى رساند.

- وساىل و ابزار كار نان تافتون:

1- دستگاه مخلوط كن با تغار

2- وردنه جهت نازك كردن خم ر

3- تخته جهت پهن كردن خم ر

4- سنگ 11 تخته مخصوص جهت قرار دادن چانه

5- چكه 11 بالشتك مخصوص

6- م. له آهنى

7- ترازو

8- كاردك مخصوص جهت بر بدن خم ر 11 چانه

9- تغار

10- شانه مخصوص جهت سوراخ كردن خم ر

تنور: دو نوع تنور دارم، تنور زمينى و هوايى، شكل تنور خمره اى و جنس آن از گل رس مى باشد.

وسايل و ابزار كار نان بربرى:

1 - دستگاه مخلوط كن با تگار

2 - كاردك

3 - م ز مخصوص جهت قرار دادن چانه

4 - م ز مخصوص جهت پهن كردن چانه

5 - پاروى حمل كننده

6 - پاروى مخصوص جهت جابه جا كردن و بارون آوردن نان

7 - ظرف و قاشق مخصوص رومال

8 - تنور

مخلوط كن نان بربرى:

دو كى شكل بوده و در دقه حدود 60 الى 75 دور مى زند و مى تواند حرارت خم را به 28 الى 30 درجه سانتى گراد افزايش دهد. تنور بربرى ناقص تر نسبت به حرارتى درمى ان نان هاى سنتى را دارد، حرارت آن حدود 250 درجه سانتى گراد كه گاهى اوقات به 270 درجه افزايش مى ابد. كه در چنين درجه حرارتى احتمال ايجاد مواد سرطان زاى حاصل از مواد نفتى كه به خوبى نمى سوزد مى باشد. لذا در تنورهاى كه سوخت آنها گاز مى باشد احتمال ايجاد چنين موادى به مراتب كمتر مى باشد.

برچسب ها: ماشين آلات نانوائى ، خمير گير نانوائى ، تنور گردان نانوائى ، خريد ماشين آلات پخت نان ، ماشين آلات پخت نان

منبع : <http://com.blogfa.breadclub/>