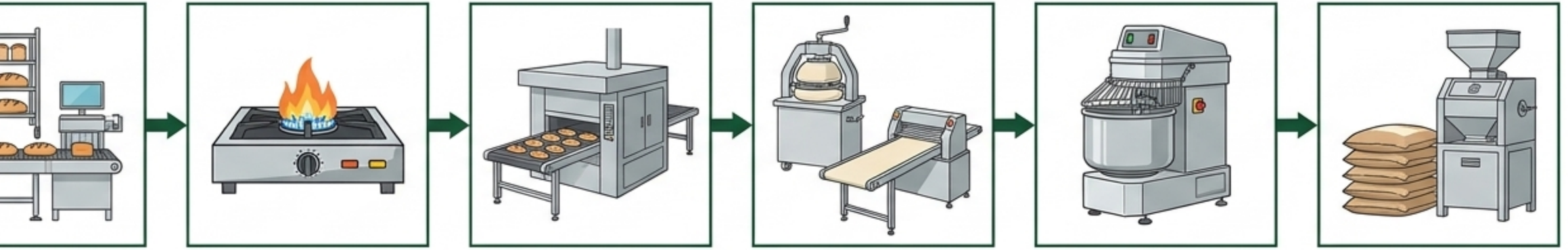
چک‌لیست کاربردی و قابل چاپ

چک‌لیست تجهیزات نانوایی ۱۴۰۵ - نان سالم تبریز پخت

Gemini Notebook

۱) چک‌لیست تجهیزات مشترک همه نانوایی‌ها (۶ مرحله تولید)



مرحله ۱: آماده‌سازی آرد و آب

- ❑ الک برقی یا دستی
- ❑ سیلو یا انبار آرد
- ❑ آب‌سردکن (چیلر)
- ❑ ترازوی دیجیتال

مرحله ۲: خمیرگیری

- ❑ تغار (برای روش سنتی)
- ❑ خمیرگیر دوشاخه یا مارپیچ
- ❑ میکسر (برای خمیر شل)

مرحله ۳: چانه‌گیری و فرم‌دهی

- ❑ چانه‌گیر و گردکن
- ❑ کابین استراحت (تخمیر)
- ❑ پهن‌کن (رول خمیر)
- ❑ شاطر اتوماتیک و کمپرسور

مرحله ۴: پخت نان

- ❑ تنور آجری، گلی یا ریگی
- ❑ دستگاه پخت دوار
- ❑ دستگاه پخت تونلی

مرحله ۵: سیستم گرمایش

- ❑ مشعل شیپوری خطی یا فن‌دار
- ❑ ساج و سنگ چدنی یا ریگ

مرحله ۶: جمع‌آوری و بعد از پخت

- ❑ میز کار، سیخ و نان‌کش
- ❑ نان‌جمع‌کن و نوار خنک کن
- ❑ قفسه و دستگاه بسته بسته‌بندی

Gemini Notebook

۲) چک‌لیست اختصاصی بر اساس نوع نان

سنگک (سنتی و ماشینی):



- ❑ میکسر مخصوص سنگک
- ❑ تنور ریگی + پارو (یا دستگاه دوار/تونلی)
- ❑ شاطر اتوماتیک سنگک + کمپرسور باد
- ❑ مشعل خطی + ریگ یا بستر چدنی
- ❑ میز استیل، قفسه و کارت‌خوان

لواش:



- ❑ خمیرگیر دوشاخه
- ❑ چانه‌گیر و کابین استراحت
- ❑ پهن‌کن (یا تیر و رفیده برای سنتی)
- ❑ تنور چاله‌ای یا تونلی لواش
- ❑ نان‌جمع‌کن و نوار خنک‌کن

بربری:



- ❑ خمیرگیر مارپیچ
- ❑ چانه‌گیر، گردکن و کابین استراحت
- ❑ پارو و میز فرم‌دهی
- ❑ فر دوار یا بربری اتوماتیک تونلی
- ❑ مشعل شیپوری خطی

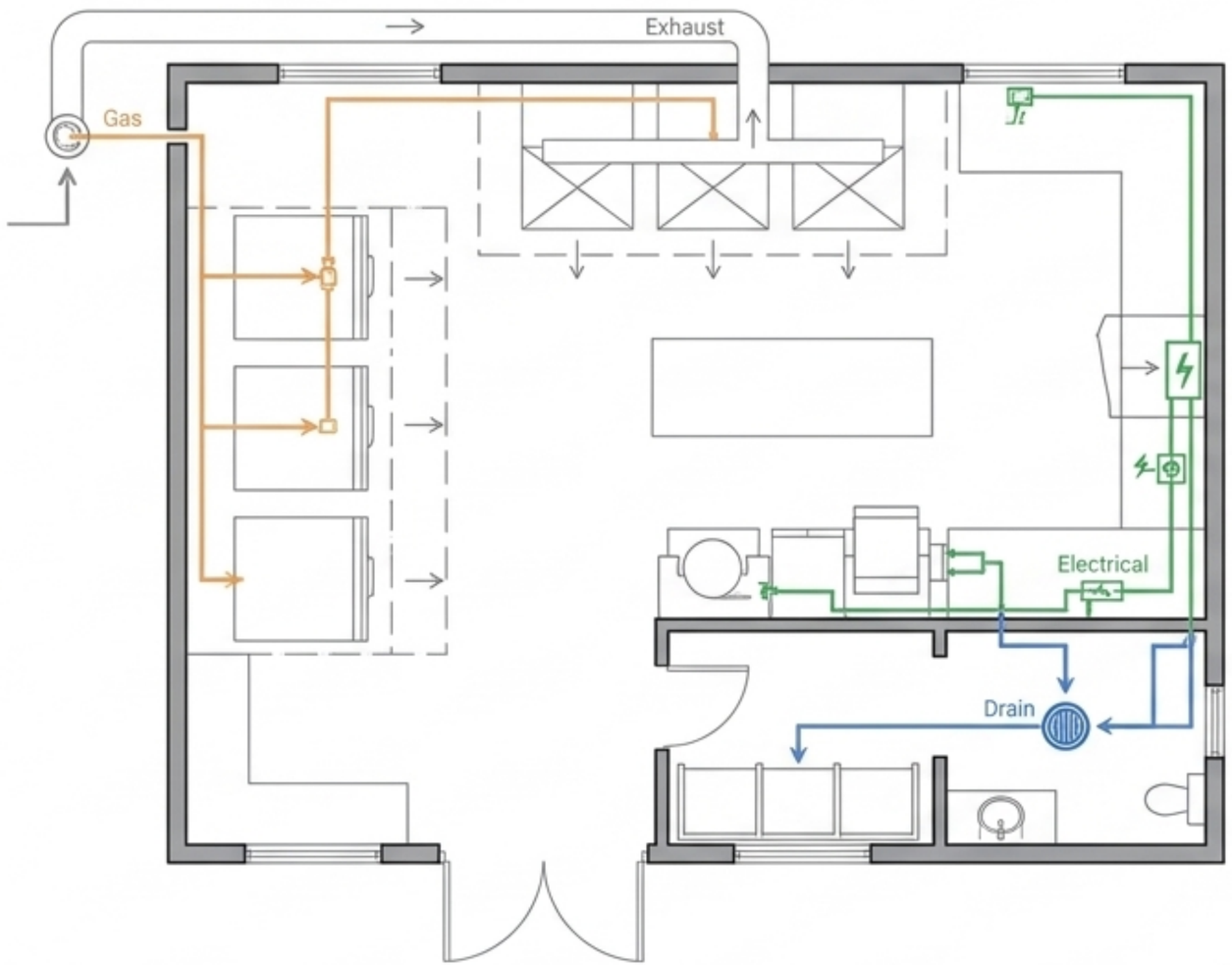
تافتون و نان محلی/رستورانی:



- ❑ خمیرگیر دوشاخه، تیر و رفیده
- ❑ دستگاه پخت نان تیری یا ساجی
- ❑ تنور رستورانی، کبابی یا سیار

Gemini Notebook

۳) چک‌لیست الزامات زیرساخت، تاسیسات و ایمنی



- ❑ میز کار استیل ضدزنگ
- ❑ هود و دودکش استاندارد روی تنور
- ❑ سیستم تهویه مکانیکی سالن
- ❑ تابلو برق و فیوز مناسب ظرفیت دستگاه‌ها
- ❑ انشعاب گاز با ظرفیت کافی و رگولاتور استاندارد
- ❑ کف‌شوی و شبکه فاضلاب بهداشتی
- ❑ قفسه و ترولی چرخ‌دار حمل چانه و نان
- ❑ کپسول آتش‌نشانی نصب شده در دسترس
- ❑ جعبه کمک‌های اولیه و ملزومات بهداشتی

Gemini Notebook

۴) هفت نکته کلیدی قبل از خرید تجهیزات

۱	☐ ظرفیت دستگاه را بر اساس «ساعت اوج فروش» محاسبه کنید.
۲	☐ برق (نیاز به سه‌فاز) و ظرفیت انشعاب گاز محل را حتماً بررسی کنید.
۳	☐ نقشه جانمایی دستگاه ها را یک‌طرفه (بدون رفت‌وبرگشت) طراحی کنید.
۴	☐ از در دسترس بودن قطعات یدکی و خدمات پس از فروش مطمئن شوید.
۵	☐ ظرفیت خمیرگیر، چانه‌گیر و تنور را با یکدیگر هماهنگ کنید.
۶	☐ تجهیزات گازسوز و اتوماتیک دست‌دوم را فقط با بازدید فنی بخرید.
۷	☐ روش‌های پرداخت (نقد، اقساط، وام) را بررسی و بودجه‌بندی کنید.

Gemini Notebook

شروعی مطمئن با نان سالم تبریز پخت

بیش از ۳۰ سال سابقه در طراحی و ساخت ماشین‌آلات پخت نان سنتی ایران

خدمات رایگان برای خریداران:

- ☐ مشاوره تخصصی انتخاب دستگاه
- ☐ طراحی نقشه جانمایی نانوایی
- ☐ صدور پیش‌فاکتور معتبر بانکی

مشاوره رایگان: ۰۹۱۴۹۹۷۴۲۰۳

وب‌سایت: nane-salem.ir

اسکن برای ورود به سایت

Gemini Notebook