



فر پخت نان دستگاهی است که دارای محفظه‌ای با دما و رطوبت قابل کنترل بوده و توسط حرارت حاصل از شعله غیرمستقیم، در آن نان پخته می‌شود. فرهای مورد استفاده جهت تولید نان، شامل سه مدل فر طبقه‌ای، گردشی یا دورانی و تونلی می‌باشند.

**فر طبقه‌ای (Deck Oven):** در فرهای طبقه‌ای تعدادی فر بصورت موازی روی هم تعبیه شده است. در این فرها منبع حرارتی می‌تواند از گازوئیل، گاز و یا الکتریسیته تامین گردد. متداولترین منبع حرارتی فرهای طبقه‌ای بصورت گازی یا گازوئیلی است.

در این فرها حرارت حاصل از گردش هوای داغ در کوره، انتقال می‌یابد که در ادامه حرارت از سطح پوسته به مغز نان هدایت می‌شود. در این فرها انتشار حرارت و انتقال حرارت زیاد در تمام فر از جمله محاسن این نوع فرها محسوب می‌شود و از سوی دیگر یکسان بودن شرایط تمامی بدنه فر از نظر گرما و بخار و اینکه باید برنامه پخت بسیار دقیق اجرا شود، از جمله معایب آن محسوب می‌شود.

**فر گردشی یا دورانی (Rotating Oven):** ابعاد و اندازه این نوع فرها شبیه به فر طبقه‌ای بوده با این تفاوت که ترولی حامل سینی‌های خمیر بطور کامل در داخل کابین قرار می‌گیرد. از مزایای این نوع فرها می‌توان به کاهش استفاده از نیروی مکانیکی برای نقل و انتقال نان‌ها اشاره نمود. منبع حرارتی این نوع فرها نیز می‌تواند گازی، گازوئیلی و یا برقی باشد.

**فر تونلی (Tunnel Oven):** در این نوع فرها پخت نان در روی نوار نقاله‌هایی که از تونل پخت عبور میکنند انجام می‌پذیرد. طول فر پخت بسته به میزان ظرفیت تولید متفاوت می‌باشد. با تنظیم سرعت نوار نقاله می‌توان مدت زمان پخت را تنظیم نمود. در این نوع فرها حرارت بطور غیر مستقیم و بر اساس سیستم هوای داغ، گرما به درون فضای داخلی پخت انتقال می‌یابد. بطور کلی ظرفیت این نوع فرها بسیار بالا بوده و برای واحدهای صنعتی با تولید انبوه مناسب می‌باشد. منبع تامین حرارت در این نوع فرها گاز، گازوئیل یا برق می‌باشد. نحوه حرارت‌دهی در مناطق مختلف فر به اشکال مختلفی انجام می‌گیرد که معمولاً در فرهای پخت نان، از دمای بالا شروع و در ادامه حرارت کاهش می‌یابد.