



شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

دستگاه فر تونلی مخصوص نان پخت
بربری و تافتون با حرارات غیر مستقیم



در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد.
بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است.
با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند.

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

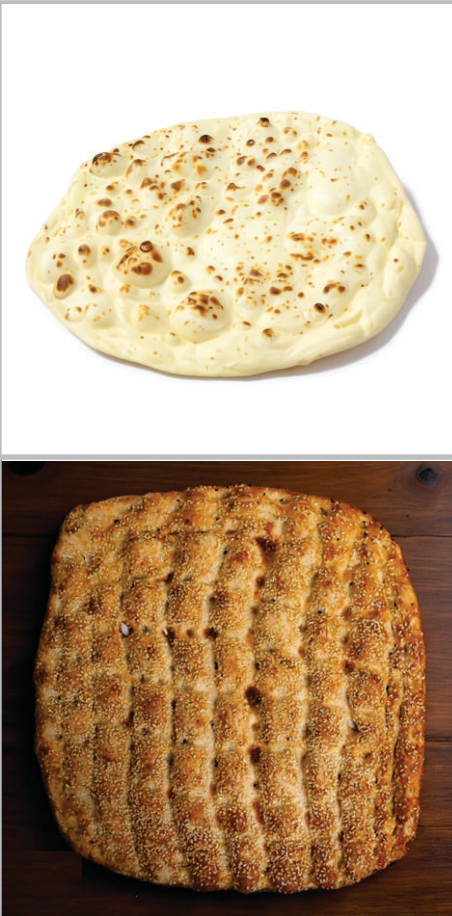
تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴

2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM



BITB35	BITB30	BITA20	BITA12	BITA10	واحد/ Unit / وحدة	مدل/Model/الموديل
3500	3000	2000	1200	1000	kg	ظرفيت (خمير)
					kg	(dough) Capacity
					kg	قدرة (العجين)
900	840	600	550	500	cm	طول (L)
					cm	(L) Length
					cm	الطول (L)
310	290	225	185	185	cm	عرض (w)
					cm	(w) Width
					cm	العرض (w)
235	235	235	235	235	cm	ارتفاع (H)
					cm	(H) Height
					cm	الارتفاع (H)
گاز - گازوئیل					منبع انرژی Source of energy	
						مصدر الطاقة
15-22	14-20	11-16	9-13	9-12	m ³ /h	مصرف گاز
					m ³ /h	Gas consumption
					m ³ /h	الاستهلاك الغاز
14-21	13-19	10-15	8-12	8-11	l ³ /h	مصرف گازوئیل
					l ³ /h	Gasoline consumption
					l ³ /h	الاستهلاك الديزل
7000	6000	4500	4000	4000	kg	وزن دستگاه
					kg	Weight of the Machine
					kg	وزن الجهاز
5	5	4	3	3	-	کارگر مورد نیاز
						Required worker
					العمال المطلوبون	



دستگاه فر تونلی مخصوص نان پخت‌بربری و تافتون با حرارت غیر مستقیم
Automatic Tunnel Barbari and Taftoon Bread with Indirect heat

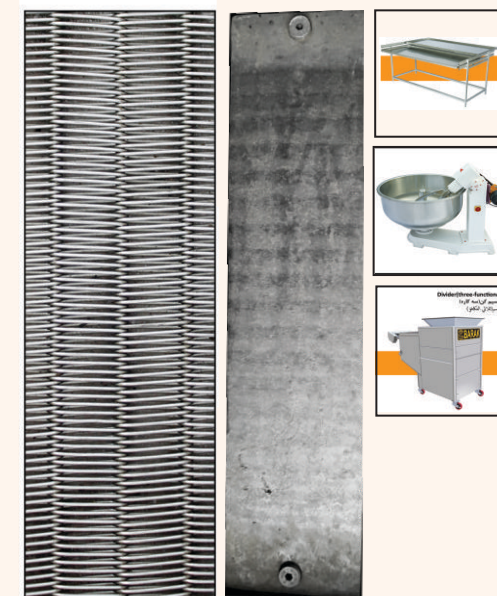


فر تونلی مخصوص پخت نان بربری و تافتون با حرارت غیرمستقیم

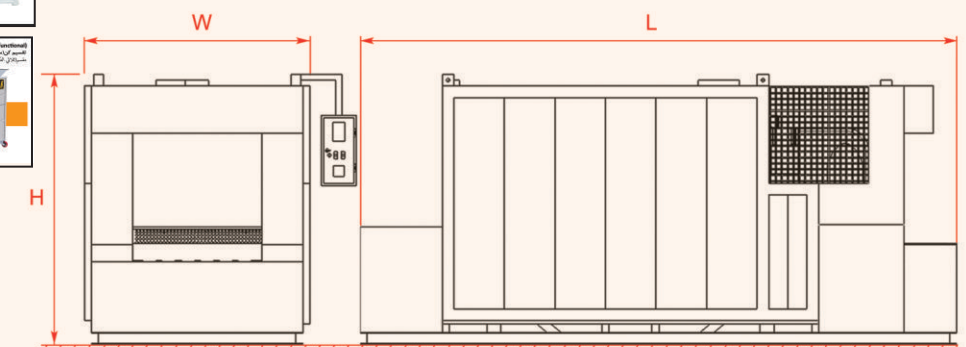
این دستگاه پخت با طراحی ایمن و کارکرد حرفه‌ای، سلامت نان را در اولویت قرار می‌دهد؛ خمیر در فضایی کاملاً جدا از گازهای مضر حاصل از سوخت مشعل پخته می‌شود تا کیفیت و بهداشت محصول نهایی تضمین شود. سیستم حرارت‌دهی دوگانه با کوره‌ی مادر و گردش هوای هوشمند نان را از بالا و پایین به‌طور یکنواخت پخته و سطح آن را طلایی و خوش‌رنگ می‌کند. صفحه‌ی پخت با توجه به نیاز مشتری از توری استیل ضدزنگ یا چدن ساخته می‌شود و بدنه دستگاه با رنگ پودری استاتیک مقاوم در برابر حرارت و رطوبت، همراه با نمای جلوی استنلس استیل، ظاهری مدرن و ماندگار به دستگاه می‌بخشد. این دستگاه قابلیت کار با برق تک‌فاز یا سه‌فاز را دارد و می‌تواند با سوخت گاز یا گازوئیل کار کند؛ تعویض مشعل برای سادگی انجام می‌شود. طراحی مستحکم، نگهداری آسان و دوام بالا حتی در کار سنگین روزانه، این محصول را به انتخابی هوشمند تغییر نوع سوخت به برای نانواییها تبدیل کرده است

Tunnel Ovens:

This oven, featuring a safe design and professional performance, puts the health of your bread first. The dough is baked in a chamber completely isolated from harmful gases produced by the burner, ensuring the quality and hygiene of the final product. Its dual-heating system, combining a main lower furnace with smart air circulation, bakes the bread evenly from both top and bottom, giving it a perfectly golden and appetizing crust. The baking surface can be made of stainless steel mesh or cast iron, tailored to customer requirements. The body is coated with heat- and moisture-resistant electrostatic powder paint, while the front panel in stainless steel provides both durability and a modern appearance. The oven can operate on either single-phase or three-phase electricity and can be fueled by natural gas or diesel; switching between fuel types is simple with an interchangeable burner. With a robust design, easy maintenance, and long-lasting performance even under heavy daily use, this oven is the smart choice for bakeries seeking efficiency and reliability.



سطح پخت توری و چدن





شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر تونلی اتوماتیک مخصوص پخت نان بربری
و سنگ ریزشی با حرارت غیرمستقیم



در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد.
بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است.
با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند.

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیرمستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴

2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM



BITH12	BITB12	BITH10	BITB10	واحد/ Unit / وحدة	مدل/Model/الموديل
1200	1200	1000	1000	kg kg kg	ظرفیت (خمیر) (dough) Capacity قدرة (العجين)
630	630	550	550	cm cm cm	طول (L) (L) Length الطول (L)
170	170	170	170	cm cm cm	عرض (w) (w) Width العرض (w)
235	235	235	235	cm cm cm	ارتفاع (H) (H) Height الارتفاع (H)
گاز - گازوئیل					منبع انرژی Source of energy مصدر الطاقة
13-15	13-15	12-14	12-14	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	مصرف گاز Gas consumption الاستهلاك الغاز
12-14	12-14	11-13	11-13	l ³ /h l ³ /h l ³ /h	مصرف گازوئیل Gasoline consumption الاستهلاك الديزل
4500	3500	3000	3000	kg kg kg	وزن دستگاه Weight of the Machine وزن الجهاز
2	2	2	2	-	کارگر مورد نیاز Required worker العمال المطلوبون



فر تونلی اتوماتیک مخصوص پخت نان بربری و سنگ ریزشی با حرارت غیرمستقیم
Automatic tunnel oven for Barbari and Sangak bread, indirect heating

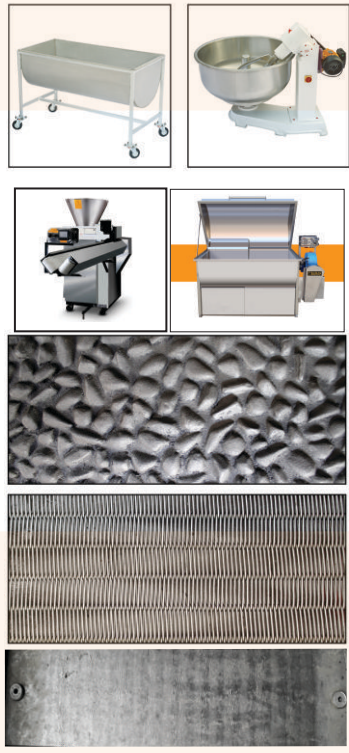
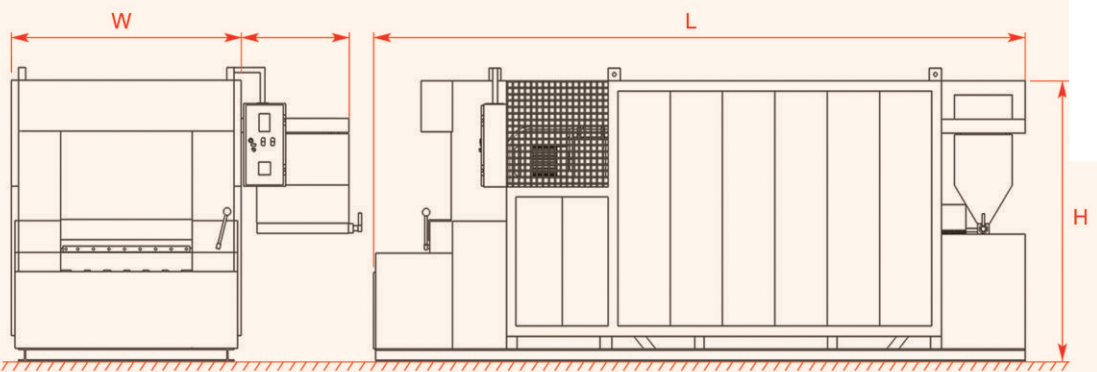


فر تونلی اتوماتیک مخصوص پخت نان بربری و سنگ با حرارت غیرمستقیم

فر تونلی اتوماتیک پخت نان سنگ و بربری ریزشی با حرارت غیرمستقیم تشعشی، مجهز به دو مشعل گازی یا گازوئیلی قدرتمند با قابلیت تنظیم رنگ زیر نان، منبع ریزشی دوجداره با کنترل دقیق فشار هوا، مخزن خمیر و مخزن شور تمام استیل، سیستم کنجدهپاش تمام استیل با اینورتر و موتور مجزا، کمپرسور ۱۵۰ لیتری و خنککن سهمتری با برش متغیر. عایقکاری پشمسنگ ضخیم برای حفظ دمای سطح خارجی زیر ۵۰ درجه، بستر پخت تابلو برق اینورتردار برای کاهش مصرف و کنترل سرعت، بدنه استیل خشدار و رنگ الکترواستاتیک، SEW زنجیری و چدنی طرح سنگ با گیربکس آلمانی مقاوم، مصرف برق حدود ۴ کیلووات با قابلیت کار با برق تکفاز و سه فاز از ویژگی های این دستگاه می باشد

Automatic tunnel oven for Barbari and Sangak bread, indirect heating

Automatic tunnel oven for baking Sangak and Barbari bread with indirect radiant heat, equipped with two powerful natural gas or diesel burners allowing precise adjustment of the bread's bottom color. Features a double-walled dough feeder with precise air pressure control, full stainless-steel dough and brine tanks, a complete stainless-steel sesame sprayer with inverter and independent motor, a 150-liter air compressor, and a 3-meter cooling conveyor with adjustable cutting system. The oven is insulated with thick rock wool to keep the external surface temperature below 50 °C, and uses a chain-driven, cast-iron stone-pattern baking bed powered by a German SEW gearbox. The control panel includes a TECO inverter for reduced energy consumption and speed control, along with a brushed stainless-steel exterior and heat-resistant electrostatic paint finish. Power consumption is approximately 4 kW, with compatibility for both single-phase and three-phase electricity.





شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی
فر تونلی نان لواش خشک با سیستم
غلطکی و حرارت غیرمستقیم



در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد.
بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است.
با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند.

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیرمستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴

2024-2025

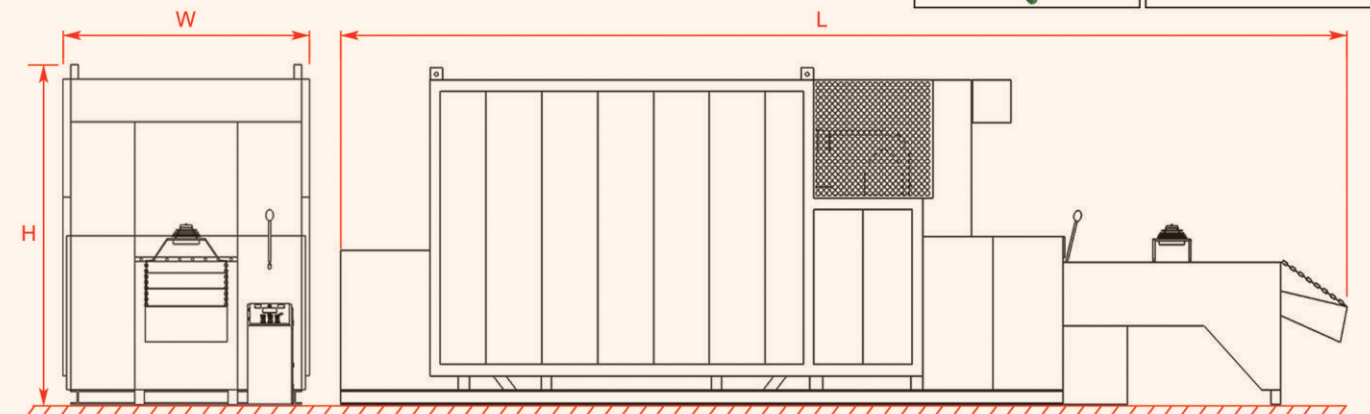
WWW.BARAK-MB.COM



BITC30	BITC15	BITC12	BITC08	واحد/ Unit / وحدة	مدل/Model/الموديل
3000	1500	1200	800	kg kg kg	ظرفیت (خمیر) (dough) Capacity قدرة (العجين)
2800	1600	1500	900	cm cm cm	طول (L) (L) Length الطول (L)
225	170	160	140	cm cm cm	عرض (w) (w) Width العرض (w)
230	230	230	230	cm cm cm	ارتفاع (H) (H) Height الارتفاع (H)
گاز - گازوئیل				منبع انرژی Source of energy مصدر الطاقة	
17-20	11-15	10-14	9-13	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	مصرف گاز Gas consumption الاستهلاك الغاز
16-19	10-14	9-13	8-12	l ³ /h l ³ /h l ³ /h	مصرف گازوئیل Gasoline consumption الاستهلاك الديزل
5000	4000	3500	3000	kg kg kg	وزن دستگاه Weight of the Machine وزن الجهاز
3	3	2	2	-	کارگر مورد نیاز Required worker العمال المطلوبون



فر تونلی نان لواش خشک با سیستم غلطکی و حرارت غیرمستقیم
Tunnel oven for dry Lavash bread with roller system and indirect heating



فر تونلی نان لواش خشک با سیستم غلطکی و حرارت غیرمستقیم

فر تونلی اتوماتیک لواش با سیستم غلطکی و حرارت غیرمستقیم تابشی، انتخابی ایده‌آل برای تولید نان خشک و چیپس نان است که طعم طبیعی پروتئین آرد و مواد افزودنی مانند سبزیجات یا رزماری را به‌طور کامل حفظ میکند. این دستگاه توانایی پخت خمیرهای کمرطوبت و با گلوتن بالا را دارد و در دو مدل حرارت غیرمستقیم و مستقیم عرضه میشود. خط تولید شامل سه بخش پیش‌فر با غلطکهای چهار و شش‌تایی، فر اصلی، و نوار نقاله خنک‌کن است که هر بخش به‌طور مستقل طراحی و مونتاژ میشود. با توان مکانیکی بالا و دوام مثالزدنی، این دستگاه به عنوان یکی از قدرتمندترین مدلها در بازار شناخته میشود.

Tunnel oven for dry Lavash bread with roller system and indirect heating:

Featuring a roller system and indirect radiant heating, this oven is the ideal choice for producing dry bread and bread chips while preserving the natural flavor, flour proteins, and added ingredients such as herbs or rosemary. Designed to process low-moisture, high-gluten dough, it is available in both indirect and direct heating configurations. The production line comprises three sections: a pre-oven unit with four- and six-roller dough sheeters, the main baking chamber, and a post-oven cooling conveyor. Each section is independently designed and assembled. With outstanding mechanical power and exceptional durability, this model stands among the most powerful ovens in its market segment.



شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر تونلی نان لواش نرم با سیستم
اکسترودری و حرارت مستقیم



در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد.
بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است.
با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند.

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴

2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM



BITC20	BITC14	BITC09	واحد/Unit / وحدة	مدل/Model/الموديل
2000	1400	900	kg kg kg	ظرفیت (خمیر) (dough) Capacity قدرة (العجين)
1300	1100	800	cm cm cm	طول (L) (L) Length الطول (L)
190	180	140	cm cm cm	عرض (w) (w) Width العرض (w)
230	230	210	cm cm cm	ارتفاع (H) (H) Height الارتفاع (H)
منبع انرژی Source of energy مصدر الطاقة				گاز - گازوئیل
16-20	14-18	12-16	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	مصرف گاز Gas consumption الاستهلاك الغاز
15-19	13-17	11-15	l ³ /h l ³ /h l ³ /h	مصرف گازوئیل Gasoline consumption الاستهلاك الديزل
5000	4000	3000	kg kg kg	وزن دستگاه Weight of the Machine وزن الجهاز
2	2	2	-	کارگر مورد نیاز Required worker العمال المطلوبون



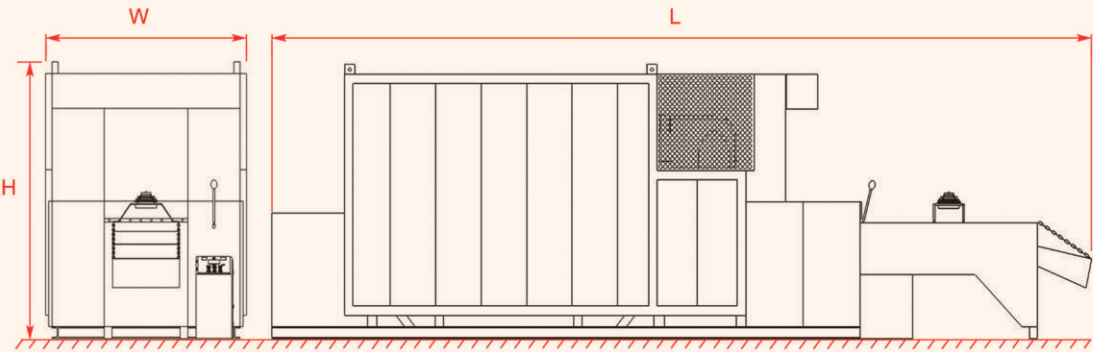
فر تونلی نان لواش نرم با سیستم اکسترودری و حرارت مستقیم

فر تونلی لواش نرم با سیستم اکسترودری مخصوص پخت خمیرهای شل با درصد آب بالا طراحی شده است. خمیر آماده‌شده در میکسر توسط نیروی انسانی به مخزن اکسترودر منتقل میشود و با کمک شفت مارپیچ فلزی یا تفلونی به سمت پاروی جارویی هدایت و روی بستر پخت قرار میگیرد. مدت کوتاهی پس از قرارگیری خمیر، محصول پخته شده و روی باند خنککن با برش متغیر قرار میگیرد و آماده بسته‌بندی میشود. این فر مجهز به مشعلهای گازی برای تنظیم رنگ زیر نان و اکسترودری با موتور سه‌فاز و اینورتر جهت کنترل سرعت ماردون و میزان خمیر است. بستر پخت از نوع زنجیری و چدنی (طرح سنگ) با زیرسری چدنی بوده و دارای سیستم اینورتر برای کنترل سرعت بستر و کاهش مصرف برق است. بدنه با عایق پشمسنگ و دانسیته مناسب ساخته شده تا دمای خارجی بدنه پایین بماند. نمای بیرونی از ورق استیل خشدار و نماهای جانبی با رنگ کورهای الکترواستاتیک پوشش داده شده است. دستگاه در سه بخش پیشفر (مخزن اکسترودر)، فر اصلی و پسفر (باند خنککن با برش متغیر) طراحی شده و هر بخش به صورت مجزا مونتاژ و به یکدیگر متصل میشود

Tunnel oven for soft Lavash bread with extruder system and direct heating

This oven is designed for baking soft doughs with high water content. The prepared dough from the mixer is manually transferred to the extruder hopper, where a metal or Teflon screw shaft moves it towards a broom-shaped paddle that deposits it onto the baking surface. Shortly after placing the dough, the baked product exits the oven and passes through a cooling conveyor with adjustable cutting, ready for packaging. The oven features gas burners for controlling under-crust browning, and the extruder is powered by a three-phase motor with an inverter to regulate screw speed and dough feed rate. The baking surface is a chain-driven cast iron deck (stone pattern) with cast-iron guides, and includes an inverter system to control conveyor speed and reduce power consumption. The body is thermally insulated with rock wool of suitable density, keeping the external surface temperature low. The exterior is finished with brushed stainless steel panels, while the sides are coated with electrostatic oven-baked paint. The system comprises three sections — pre-oven (extruder hopper), main oven, and post-oven (cooling conveyor with adjustable cutting) — each independently assembled and joined to form the complete baking line.

فر تونلی نان لواش نرم با سیستم اکسترودری و حرارت مستقیم
Tunnel oven for soft Lavash bread with extruder system and direct heating





شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر گردان مخصوص پخت نان لواش
تافتون و بربری با حرارت غیرمستقیم



2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM

در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد

بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است
با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیرمستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴



مدل/Model/مودیل	واحد/Unit/وحدة	BIRC03	BIRB05	BIRA05	BIRB06
ظرفیت (خمیر) (dough) Capacity قدرة (العجين)	kg kg kg	300	500	500	600
طول (L) (L) Length الطول (L)	cm cm cm	170	225	255	255
عرض (w) (w) Width العرض (w)	cm cm cm	170	245	290	290
ارتفاع (H) (H) Height الارتفاع (H)	cm cm cm	160	170	170	170
منبع انرژی Source of energy مصدر الطاقة		گاز - گازوئیل			
مصرف گاز Gas consumption الاستهلاك الغاز	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	8-10	9-11	10	11-13
مصرف گازوئیل Gasoline consumption الاستهلاك الديزل	l ³ /h l ³ /h l ³ /h	7-9	8-10	9	10-12
وزن دستگاه Weight of the Machine وزن الجهاز	kg kg kg	2800	2800	3000	3000
کارگر مورد نیاز Required worker العمال المطلوبون	-	2	2	2	2



فر گردان مخصوص پخت نان لواش، تافتون و بربری با حرارت غیرمستقیم

فر گردان حرارت غیرمستقیم شرکت بارک نتیجه سالها تجربه تولید و آزمون در صنعت نان است. در این سیستم، گرما از طریق کوره مادر در بخش زیرین تأمین شده و به کمک یک سامانه گردش حرارت پیشرفته، بهصورت یکنواخت در سراسر محفظه پخت توزیع میشود. این فر کاملاً عاری از ورود گازهای حاصل از سوخت به فضای پخت است، تا کیفیت و سلامت محصول در بالاترین استاندارد حفظ شود. قابلیت تجهیز به سیستم بخار، امکان پخت حرفهای محصولات نیمه‌محجم را فراهم میسازد و کنترل دیجیتالی دما همراه با ایزولاسیون استاندارد، علاوه بر یکنواختی پخت، بهینه‌سازی مصرف انرژی را تضمین میکند. طراحی بهداشتی و عدم تماس مستقیم خمیر با شعله، طعم طبیعی و تازگی نان را برای مدت بیشتری حفظ میکند.

بدنه و ساختار دستگاه با قابلیت سفارشی‌سازی برای محیط و نیازهای متفاوت طراحی شده و با وجود عملکرد صنعتی مداوم، بهره‌برداری و نگهداری آن ساده و کم‌هزینه است. این ترکیب از کارایی، انعطاف‌پذیری و کیفیت، فر گردان بارک را نه تنها به یک ابزار تولید، بلکه به یک شریک پایدار در هر واحد نانوايي صنعتی تبدیل میکند.

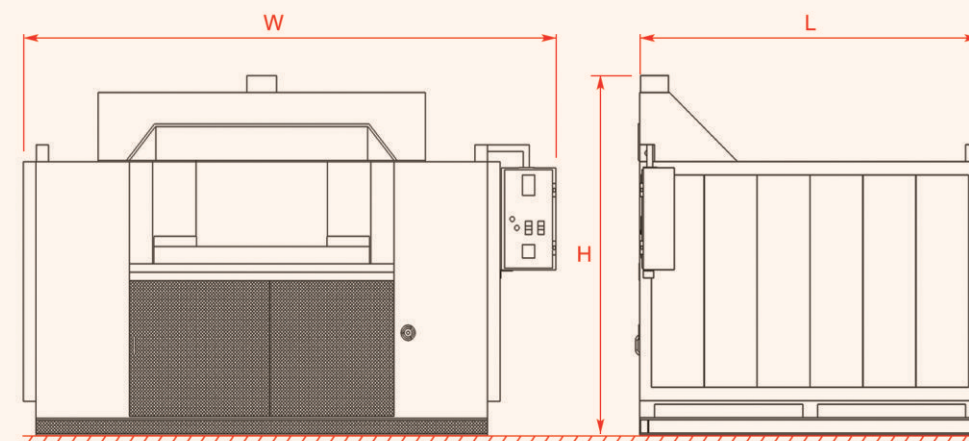
Rotary oven for Lavash, Taftoon, and Barbari bread, indirect heating

The Barak indirect-heat rotary rack oven is the result of years of manufacturing expertise and continuous refinement in the bread-baking industry. Heat is generated in the lower “mother” chamber and distributed evenly throughout the baking space via an advanced circulation system. The baking chamber is completely isolated from combustion gases, ensuring the highest standards of product quality and food safety.

An optional integrated steam system allows professional-grade baking of semi-voluminous products. Digital temperature controls paired with precision insulation guarantee both uniform baking and optimal energy efficiency. The hygienic design, combined with baking without direct flame contact, preserves the bread's natural flavor and freshness for an extended period.

The oven's structure can be fully customized to fit different spaces and production needs. Despite its capability for continuous industrial operation, it remains easy to operate and maintain. This blend of performance, flexibility, and quality makes Barak's rotary rack oven not just a production tool, but a long-term partner in any industrial bakery.

فر گردان مخصوص پخت نان لواش، تافتون و بربری با حرارت غیرمستقیم
Rotary oven for Lavash, Taftoon, and Barbari bread, indirect heating





شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر گردان مخصوص پخت نان
سنگک با حرارت غیرمستقیم



در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد.

بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است. با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند.

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیرمستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیرمستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴

2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM



مدل/Model/الموديل	واحد/Unit/وحدة	BIRH04	BIRH04	BIRH05	BIRH06
ظرفیت (خمیر) (dough) Capacity قدرة (العجين)	kg kg kg	400	400	500	600
طول (L) (L) Length الطول (L)	cm cm cm	245	275	290	305
عرض (w) (w) Width العرض (w)	cm cm cm	210	230	260	275
ارتفاع (H) (H) Height الارتفاع (H)	cm cm cm	190	190	190	190
منبع انرژی Source of energy مصدر الطاقة	گاز - گازوئیل				
مصرف گاز Gas consumption الستهلاک الغاز	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	8-12	8-12	10-14	11-21
مصرف گازوئیل Gasoline consumption الستهلاک الديزل	l ³ /h l ³ /h l ³ /h	7-11	7-11	9-13	10-19
وزن دستگاه Weight of the Machine وزن الجهاز	kg kg kg	2000	2500	3000	3500
کارگر مورد نیاز Required worker العمال المطلوبون	-	3	3	4	5



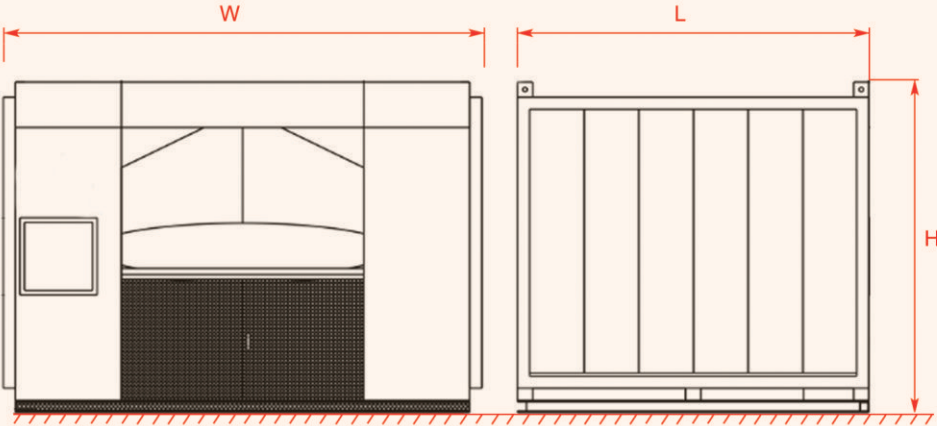
فر گردان مخصوص پخت نان سنگک با حرارت غیرمستقیم

دستگاه گردان نان سنگک شرکت بارک با تلفیق فناوری روز و تجربه عمیق در پخت سنتی، راهکاری هوشمند برای تولید نانی با طعم و بافت اصیل سنگک ارائه میدهد. سیستم حرارتدهی غیرمستقیم، بدون تولید گازهای آلاینده در فضای پخت، گرمای یکنواخت و مطمئن را به بستر کار منتقل میکند؛ در نتیجه نان نهایی از نظر رنگ، عطر و بافت، کاملاً مشابه نمونه سنتی است عایق‌بندی و طراحی دقیق دستگاه، علاوه بر جلوگیری از هدررفت حرارت، انتقال گرمای ناخواسته به محیط کار را به حداقل میرساند و فضای کاری را خنک و ایمن نگه میدارد. این ویژگی در کنار بهینه قابلیت کاربری آسان با کنترلهای ساده و قابل فهم، همراه با طراحی.سازي مصرف سوخت، هزینههای عملیاتی را به شکل محسوسی کاهش میدهد امکان بهره‌برداری سریع حتی برای افراد کم‌تجربه را فراهم کرده است. ساختار استیل بهداشتی، نهتنها دوام بالا، user-friendly، ارگونومیک و را تضمین میکند بلکه نظافت روزانه را سریع و بی‌دردسر می‌سازد. این مجموعه از مزایا، دستگاه گردان نان سنگک بارک را انتخابی ایده‌آل برای نانوایی هایی میکند که در پی ترکیب اصالت طعم، کیفیت پایدار و بهره‌وری اقتصادی هستند

Rotary oven for Sangak bread, indirect heating

Barak's Sangak rotary baking oven merges modern engineering with deep traditional baking expertise, delivering bread with the authentic flavor, aroma, and texture of classic Sangak. Its indirect-heat system ensures even and reliable heat distribution without releasing combustion gases into the baking chamber, preserving the integrity and purity of the final product. Precision insulation and carefully engineered construction minimize unwanted heat transfer into the workspace, keeping the environment cool and comfortable while maximizing energy efficiency. This design not only reduces operating costs but also contributes to a cleaner, greener bakery. Highly user-friendly, the oven features intuitive controls and an ergonomic layout, making operation straightforward even for less-experienced staff. The hygienic stainless-steel structure offers long-lasting durability and allows fast, hassle-free cleaning. With its harmony of authentic baking quality, environmental responsibility, and operational efficiency, Barak's Sangak rotary oven stands as a smart and reliable choice for any professional bakery.

فر گردان مخصوص پخت نان سنگک با حرارت غیرمستقیم
Rotary oven for Sangak bread, indirect heating





شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی

حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر گردان مخصوص پخت نان های رستورانی



در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و

در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد

بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های

پخت با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است

با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید

هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس

و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی

معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه

صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴

2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM





مدل/Model/الموديل	واحد/Unit/وحدة	BIRC02
ظرفیت (خمیر) (dough) Capacity قدرة (العجين)	kg kg kg	200
عرض (w) (w) Width العرض (w)	cm cm cm	110
ارتفاع (H) (H) Height الارتفاع (H)	cm cm cm	170
منبع انرژی Source of energy مصدر الطاقة	گاز - گازوئیل	
مصرف گاز Gas consumption الستهلاک الغاز	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	4
مصرف گازوئیل Gasoline consumption الستهلاک الديزل	l ³ /h l ³ /h l ³ /h	3
وزن دستگاه Weight of the Machine وزن الجهاز	kg kg kg	500
کارگر مورد نیاز Required worker العمال المطلوبون	-	1

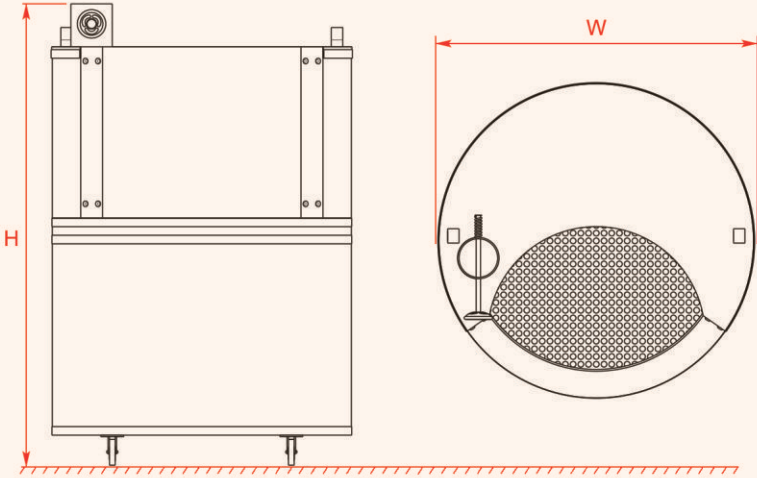
فر گردان مخصوص پخت نان های رستورانی

فر گردان مخصوص پخت نان های رستورانی شرکت بارک، با طراحی حرف های و فناوری حرارت غیرمستقیم، امکان تهیه نانی تازه، خوش عطر و با کیفیتی مشابه پخت تنوری سنتی را در فضایی کاملاً بهداشتی فراهم میکند. گرما در این سیستم بهصورت یکنواخت توزیع شده و بدون تولید گازهای آلاینده به محفظه پخت منتقل میشود؛ در نتیجه نان نهایی سبک، خوشطعم و دارای بافتی ایدهآل خواهد بود. عایقبندي دقیق و مهندسی بدنه، اتلاف انرژی و انتقال گرمای ناخواسته به محیط کار را به حداقل میرساند؛ این ویژگی هم به کاهش هزینه های مصرف سوخت کمک میکند و هم فضای آشپزخانه رستوران را خنک و راحت نگه میدارد. این دستگاه با کنترلهای ساده، طراحی ارگونومیک و قابلیت تنظیم و نگهداری آسان در فضای رستوران، تجربه ای بیدردسر و user-friendly را برای کارکنان آشپزخانه فراهم میکند. فر گردان رستورانی بارک، راهحل ایده آل برای رستورانهایی است که به دنبال ترکیب کیفیت اصیل پخت بهره وری انرژی و سهولت بهرهبرداری هستند .

Rotary oven for restaurant-style breads

Barak's restaurant-bread rotary oven combines professional design with indirect-heat technology to deliver fresh, aromatic bread with the authentic flavor and texture of traditional tandoor baking, all in a fully hygienic environment. Heat is evenly distributed throughout the chamber and transferred without combustion gases, resulting in light, flavorful bread with an ideal crumb and crust. Its precision insulation and engineered body minimize energy loss and unwanted heat transfer into the workspace. This not only reduces fuel consumption costs but also keeps the restaurant kitchen cool and comfortable. With intuitive controls, an ergonomic design, and easy maintenance tailored to restaurant environments, the oven offers a smooth, user-friendly experience for kitchen staff. Barak's restaurant-bread rotary oven is the ideal choice for establishments seeking to combine authentic baking quality, energy efficiency, and operational ease.

فر گردان مخصوص پخت نان های رستورانی
Rotary oven for restaurant-style breads

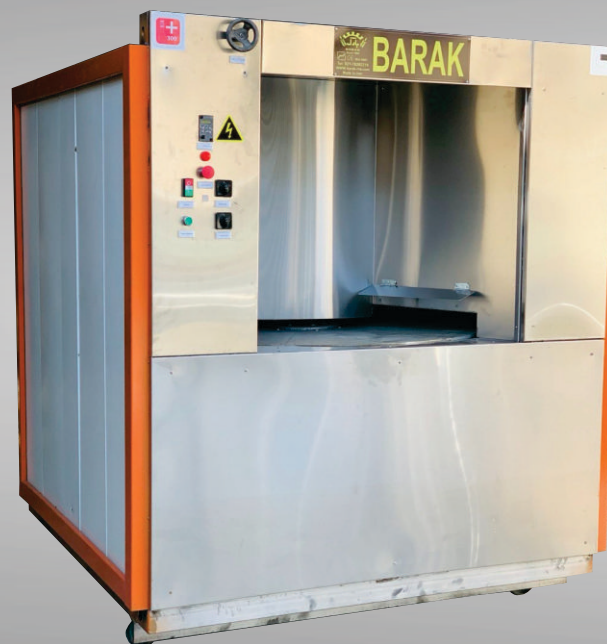




شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی
حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر گردان آماده برای پخت
نان بربری، تافتون و لواش



2024-2025
WWW.BARAK-MB.COM

در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد.
بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های پخت با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است.
با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند.

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس

و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴



بربری آماده مستقیم				مدل
280	260	220	180	
600	500	400	300	ظرفیت (کیلوگرم خمیر)
280	260	220	180	طول (سانتی متر)
280	260	220	180	عرض (سانتی متر)
220	220	220	220	ارتفاع (سانتی متر)
گاز و گازوئیل	گاز و گازوئیل	گاز و گازوئیل	گاز و گازوئیل	منبع انرژی
9200	9200	9200	9200	مصرف گاز (متر مکعب در ساعت)
1-3	1-3	1-3	1-3	مصرف گازوئیل (گالن در ساعت)
5800	5200	4000	3200	وزن (کیلوگرم)
3	3	3	3	کارگر مورد نیاز



فر گردان آماده برای پخت نان بربری، تافتون و لواش

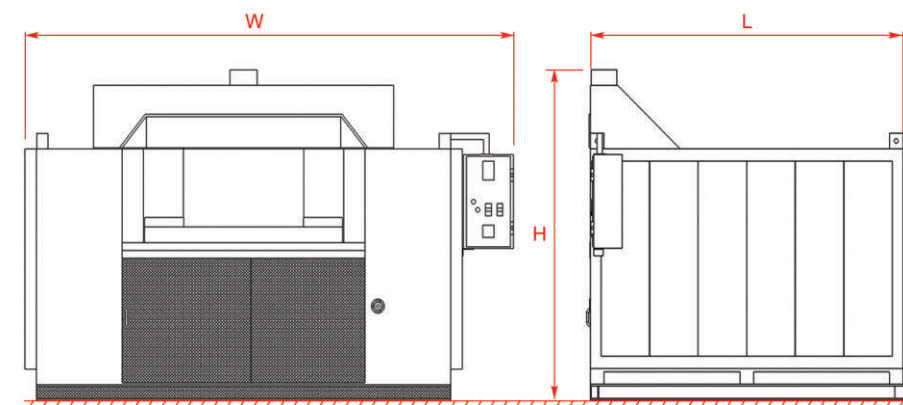
فر گردان حرارت مستقیم بارک، ویژه پخت نان های بربری، تافتون و لواش، بهصورت یکپارچه و آماده بهرهبرداری طراحی شده است. این دستگاه با چرخهای مقاوم و قابلیت جابه جایی آسان، در کمترین زمان ممکن نصب و راه اندازی میشود و ظاهر زیبا و طراحی هماهنگ آن، امکان استقرار در محیطهای فروش یا پخت را بدون نیاز به عملیات بنایی یا آمادهسازی فضا فراهم میکند. ساختار بهینه و آماده بهرهبرداری، این فر را به انتخابی ایده آل برای واحدهایی تبدیل کرده است که به سرعت، زیبایی و بهره وری اهمیت می دهند

Combination rotary oven for Barbari, Taftoon, and Lavash bread

Combination rotary oven for Barbari, Taftoon, and Lavash bread

Barak's direct-heat rotary oven, designed for baking Barbari, Taftoon, and Lavash bread, is delivered as a fully assembled, ready-to-use unit. Equipped with sturdy wheels for effortless mobility, it can be installed and commissioned in the shortest possible time. Its refined appearance and compact design allow placement in production or retail environments without any need for construction work or site preparation. The pre-assembled, optimized structure makes it an ideal choice for operations that value speed, aesthetics, and efficiency.

فر گردان آماده برای پخت نان بربری، تافتون و لواش
Combination rotary oven for Barbari, Taftoon, and Lavash bread





شرکت تولیدی و صنعتی بارک

طراح و سازنده ماشین های پخت نان های صنعتی

حجیم، نیم حجیم، سنتی، خبازخانه صحرایی، آشپزخانه صحرایی

فر گردان با ساختار پیچ و مهره ای برای

پخت نان بربری، لواش و تافتون



2024-2025

WWW.BARAK-MB.COM

در باره ما

شرکت تولیدی و صنعتی بارک، از پیشگامان صنعت ماشین آلات پخت نان در ایران، فعالیت خود را در سال ۱۳۵۴ با تأسیس کارخانه آغاز کرد و

در سال ۱۳۶۱ با دریافت پروانه صنعتی شماره ۱۵۳۱، رسماً وارد عرصه تولیدات صنعتی کشور شد

بارک به عنوان نخستین واحد صنعتی ایران که موفق به دریافت نشان استاندارد و پروانه های تشویقی و اجباری ۵۶۵۰ و ۵۶۴۸ برای سیستم های

پخت با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) شده است، همواره به کیفیت، ایمنی و نوآوری پایبند بوده است

با بیش از نیم قرن تجربه، رسالت ما فراتر از ساخت تجهیزات است — ما از نخستین ایده تا اجرای کامل پروژه، در کنار شما میمانیم تا مطمئن باشید

هیچ گامی را تنها بر نمی دارید و هر حرکت، شما را به واقعیت هدفتان نزدیکتر میکند

برخی دستاوردهای بارک

اختراع و تولید انحصاری دستگاه پخت نان سنگک با حرارت غیر مستقیم (تشعشعی) در ایران

اختراع فر گردان با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع نانهای تخت و نیمه حجیم سنتی

اختراع دستگاه اتوماتیک پخت نان لواش با انرژی برق و بدون نیاز به سوخت های فسیلی، با صرفه جویی چشمگیر در هزینه تولید

امروز، محصولات بارک به بیش از ۲۰ کشور، از جمله اتحادیه اروپا، ایالات متحده، استرالیا، کانادا، روسیه، کشورهای حاشیه خلیج فارس

و اسکاندیناوی صادر میشود. این جایگاه، نتیجه پایبندی مداوم به کیفیت، نوآوری و همراهی واقعی با مشتریان است که نام بارک را به برندی

معتبر و شناخته شده در صنعت جهانی نان بدل کرده است.

از ایده تا نان تازه — بارک همراه تو، از فکر تا واقعیت

Instagram: Barak.co

www.Barak-mb.com

info@Barak-mb.com



آدرس: تهران، کیلومتر ۱۸ جاده آبدلی، منطقه
صنعتی کمرد، خیابان یاس، خیابان دوم، پلاک ۲۷

تلفن: ۰۲۱-۷۶۲۶۲۲۱۹، ۰۲۱-۷۶۲۶۲۱۲۰

تلفکس: ۰۲۱-۷۶۲۶۳۰۶۴





Rotary oven with bolt-and-nut assembly for Barbari, Lavash, and Taftoon bread
فر گردان با ساختار پیچ ومهره ای برای پخت نان بربری، لواش و تافتون

بربری پیچ و مهره‌ای مستقیم			مدل
330	280	260	
750	600	500	ظرفیت (کیلوگرم خمیر)
330	280	260	طول (سانتی‌متر)
330	280	260	عرض (سانتی‌متر)
220	220	220	ارتفاع (سانتی‌متر)
گاز و گازوئیل	گاز و گازوئیل	گاز و گازوئیل	منبع انرژی
9200	9200	9200	مصرف گاز (متر مکعب در ساعت)
1-3	1-3	1-3	مصرف گازوئیل (گالن در ساعت)
1500	1200	1100	وزن بدون بنایی (کیلوگرم)
3	3	3	کارگر مورد نیاز



فر گردان با ساختار پیچ ومهره ای برای پخت نان بربری، لواش و تافتون

فر گردان حرارت مستقیم بارک با ساختار پیچ ومهره ای، انتخابی اقتصادی و کارآمد برای پخت نان بربری، لواش و تافتون است. طراحی ماژولار این دستگاه، امکان اسمبل در محل و انتقال آسان حتی در فضاهای محدود را فراهم میسازد. این انعطافپذیری در حمل و نصب، همراه با بهره وری بالا آن را برای واحدهایی که به دنبال ترکیب قیمت مناسب و عملکرد قابل اعتماد هستند، به گزینه ای هوشمندانه تبدیل کرده است

Rotary oven with bolt-and-nut assembly for Barbari, Lavash, and Taftoon bread

Barak's direct-heat rotary oven, designed for baking Barbari, Taftoon, and Lavash bread, is delivered as a fully assembled ready-to-use unit. Equipped with sturdy wheels for effortless mobility, it can be installed and commissioned in the shortest possible time. Its refined appearance and compact design allow placement in production or retail environments without any need for construction work or site preparation. The pre-assembled, optimized structure makes it an ideal choice for operations that value speed, aesthetics, and efficiency

