



Полевая пекарня снабжена машинами и оборудованием выпечки хлеба, которая можно переносить в разные районы. Эта машина может быть использована в военных областях, например во время маневров, а также предупреждения и чрезвычайных операций в период кризиса для услуг и помощи различными организациями, в том числе кризисным штабом и Красным Крестом. Машина даже в туристической группе и паломнических и туристических районах, в частности, когда приходят много пассажиров, является очень эффективным.

Основной размер системы $2 \times 4 \times 20/2$ м, а также оборудование установлено в этой серии включают в себя:

- Вращающаяся портативная машина 180
- Генератор
- Водохранилище 200 л из нержавеющей стали 304 толщиной 2 мм.
- Топливный гальванизированный бак 200 л толщиной 2 мм.
- Тестомесильная машина
- Чаши теста из стали 60 к. и с листом 1,5 и неподвижным основанием
- Рабочий стол со стальным полом

В дизайне помещения, обращали внимание на лёгкий доступ оборудования и разных пространств и для того чтобы оператор должен работать в помещении, поэтому боковые стены будут открываться.

В проектировании системы выпечки хлеба предназначены разные параметры, например:

- рабочая мощность для выпечки разного традиционного хлеба для 400-480 человек в часовую смену 8 часов
- высокая скорость приготовления теста (тестомесильная машина)
- использование нержавеющей стали во всех частях связанных с пищевыми продуктами
- использование косвенного нагрева в процессе выпечки хлеба
- сокращение пищевых остатков
- Уменьшение расхода топлива и электроэнергии