

کانتینر، کانکس و ریموک (خبازخانه) های سیار در مدل ها و ابعاد مختلف با توجه به نوع سفارش در این شرکت طراحی و ساخته می شود.

تجهیز این کانتینرها می تواند به صورت نانوایی و یا آشپزخانه سیار باشد و در مواقع بحران و یا در محل هایی که امکان ایجاد یک نانوایی و آشپزخانه دائم وجود ندارد کاربرد فراوان دارد.

تجهیزات داخل کانتینر بر اساس نیاز و امکانات موجود قابل سفارش می باشد. به طوری که می توان علاوه بر امکان پخت نان یا غذا تمام تجهیزات لازم جهت اسکان و استقرار کارگران را فراهم نمود.

ساختمان کانتینر:

بدنه و سقف کانتینر ها از جنس ساندویچ پانل فولادی دارای عایق پلی اورتان می باشد که سقف و کف آن با روکش مخصوص پوشیده می شود. کفی آن می تواند به صورت ترافیکی ترمزدار و یا استاندارد ترمزدار (بالنی یا فنی) از جنس ورق ۳ میل فولادی باشد.

تجهیزات پخت نان شامل:

دستگاه پخت، مشعل گازی و گازوئیلی، انبار آرد، خمیر همزن، پهن کن، تگار استراحت خمیر، میزکار، توری سردکن نان

تجهیزات و امکانات جانبی کانتینر:

ژنراتور برق، کولر گازی سرد و گرم، آبگرمکن برقی، تلویزیون، یخچال، تانکر گازوئیل، تانکر آب استیل دارای محافظ گرما و سرما و ضربه، پمپ انتقال گازوئیل و آب، روشنایی کم مصرف، لوله کشی آب و گازوئیل از جنس لوله سفید مقاوم در مقابل انبساط و انقباض با عایق فوم، اتاق استراحت با ۲ تخت، میز نهار خوری تاشو، حمام، توالت، جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی

