



کاتیبرهای سیار در مدل ها و ابعاد مختلف با توجه به نوع سفارش در این شرکت طراحی و ساخته می شود.

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

تجهیزات داخل کاتیبر 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 کاتیبر:**

بدنه و سقف کاتیبرها از جنس ساندویچ پانل فولادی یک رو استیل دارای عایق پلی ارتان نسوز می باشد. کفی آن می تواند به صورت ترافیکی ترمزدار و یا عرض استاندارد ترمزدار (بالنی) ساخته شده از ورق ۳ میل فولادی با پوشش آلومینیوم ۳ میل آجدار باشد.

**تجهیزات پخت نان شامل:**

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

**تجهیزات و امکانات جانبی کاتیبر:**

ژنراتور برق، کولر گازی سرد و گرم، آبگرمکن برقی، تلویزیون، یخچال، تانکر گازوئیل، تانکر آب استیل دارای محافظه 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

