

آشپزخانه و خبازخانه صحرایی

ریموک صحرایی شرکت صنایع پخت مشهد، سیستمی سیار و چابک برای تولید نان و غذا تازه است. مجموعه‌ای از ماشین‌آلات و تجهیزات برای پخت نان یا غذا با طراحی منحصر به فرد به همراه امکانات و تجهیزات مکمل در کنار یکدیگر قرار گرفته به طوری که با کمترین فضای مورد نیاز، امکان تولید نان یا غذا با کیفیت عالی فراهم شده است. از این ماشین به علت چابکی در حمل و نقل، مقاومت بالا و استهلاک پایین و رعایت الزامات پدافندی و کار در شرایط سخت در طراحی و ساخت آن، می‌توان در مناطق نظامی هنگام مانورها، عملیات‌ها و یا مناطق دور افتاده استفاده کرد همچنین به همان دلایل ذکر شده، این سیستم‌ها برای خدمت‌رسانی به سازمان‌هایی چون :

هلال احمر، ستادهای بحران، ملبس سرخ و . . . در عملیات‌های امداد و نجات در حوادث غیرمترقبه یا بروز بحران بسیار مناسب می‌باشند. از دیگر کاربردهای ثانویه یا آشپزخانه‌های صحرایی می‌توان به تأمین نان و غذا در سفرهای گروهی و مناطق زیارتی و توریستی که در زمان‌های خاص با حجم زیاد مسافر روبه‌رو می‌شوند، اشاره کرد.



آشپزخانه صحرایی یک ماشین تجهیز شده با دستگاه و تجهیزات طبخ غذا با قابلیت حمل و جا بجایی به تمام نقاط می‌باشد. از این ماشین می‌توان در مناطق نظامی در هنگام مانور ها ، عملیات ها و همچنین در حوادث غیر متقربه در زمان بحران برای عملیات امداد و نجات و خدمات رسانی به وسیله سازمان های مختلف از جمله ستاد بحران و هلال احمر استفاده کرد. این ماشین حتی در سفرهای گروهی و مناطق زیارتی و توریستی که در زمان های خاص با حجم زیاد مسافر روبرو است بسیار کارآمد است. این دستگاه قابلیت حمل با انواع وسایل کشنده سبک و سنگین را دارد.

تجهیزات مجموعه آشپزخانه صحرایی عبارتند از:

ریموک حمل کننده

دیگ برنج

دیگ خورشید

سرخ کن

فر کنتل پز و نان پز

ژنراتور

شارژر

منبع آب

سماور

و

