

Mobil konténerkonyha (HMCK)



A világ bármely részén:

Ételek, akár egy étteremben

A gyorsreagálású csapatoknak az egész világon mindig bevetésre készen kell állniuk. A logisztikai támogatás "kulcselemei" a nagy mozgékonyaságú konténer konyhák. Az azonnali optimális ellátás biztosítja a morált és az állomány bevetetőségét a legkeményebb körülmények között is. A Kärcher konténerkonyha rendszerek az amerikai szárazföldi csapatok, a légi erő, a Vöröskereszt, a határőrség és a rendőrség számára készülnek, Szibériában éppúgy bevetethők, mint Szomáliában.

HMCK – Nagy mozgékonyaságú konténerkonyha komplett szolgáltatással

1. Azonnali rendelkezésre állás

A világ bármely részén, rendkívüli körülmények között való bevetés a jövő technológiáját igényli. Három szakács két órán belül 350 komplett menüt képes készíteni. A nyugati hadseregek szakácsaira mély benyomást gyakorolt az újszerű konyhatechnológia, autonóm működést megvalósítva az optimálisan klimatizált 20'-as ISO-konténerben.



2. Modern kombi-sütő

A Kärcher egy új generációs, gázolaj tüzelésű kombinált sütőt fejlesztett ki a mobil katonai műveletekhez. A csirke, a rizs és a zöldségek egyidejűleg készülhetnek, a rendelkezésre álló nyolc tálcával valamelyikén párolva, grillezve vagy sütve.



3. Kettősfalú, túlnyomásos főzőmodul

A Kärcher által kifejlesztett 150 literes, túlnyomásos Gastronorm főzőmodul már ezer-szer bizonyított a TFK 250 mozgókonyhában. Az akár 0,5 bar nyomás alatti, gyors ételkészítés során megőrződnek a létfontosságú vitaminok és ásványi anyagok. A karbantartást nem igénylő, rozsdamentes acélból készült kettős fal véd a zöldség, rizs vagy levesek odaégésétől.



4. Nagyteljesítményű, túlnyomásos sütőmodul

70 literes Gastronorm sütőmodul, optimális, egyenletes hőelosztással. Hasábburgonya és kisebb vagy nagyobb hússzeletek gyors, nagyteljesítményű sütése. A nyomás alatti sütés mindig ropogós és szaftos húst biztosít. Az amerikai hadsereg számára egy nagy teljesítményű hamburgersütőt is kifejlesztünk.



5. Forradalmi égőtechnológia

Az új dízelégők ugyanazt a kezelési kényelmet nyújtják, mint az elektromos tűzhelyek, fokozatmentesen szabályozhatók és hónapokig nem igényelnek karbantartást. Az igények szerinti 4 vagy 5 égőfej a konténernek azonnal akár 100 kW fűtőteljesítményt képes szolgáltatni.



Mobil ételmezési technika a legmagasabb színvonalon

6. Nagyméretű hűtőszekrény

Mivé lenne egy 5 csillagos konténerkonyha egy bőven méretezett hűtőszekrény nélkül? A mintegy 1200 l űrtartalom elegendő 600 adag (hűtést igénylő) étel -6 ÷ +6 °C közötti tárolásához. A jó hőszigetelés biztosítja a hűtött élelmiszer minőségét.



7. Önálló áramellátás

A fűtés, a hűtés, a friss levegő és az elszívott levegő szűrése, a hűtőszekrény és a melegvíz bojler 15-20 kW elektromos teljesítményt igényel. Kiváló minőségű generátor biztosítja az áramot éjjel-nappal, valamint tölti az akkumulátorokat az áramkimaradás és a szállítás közbeni igények esetére.



8. Egyszerű szállítás

A lehető leggyorsabb bevetést a világ bármely pontján a Twistlock rögzítési rendszerrel rendelkező szabványos 20'-as ISO konténer biztosítja. A konténer lehet szállítani közúton, vasúton, repülőgépen, hajón és helikopterrel (külső függesztéssel) is. A gyors rakodást elektromos vagy mechanikus emelőszerkezet biztosítja.



9. Időjárástól védett ételkiadó

A konténer falába épített, időjárástól védett ételkiadó néhány perc alatt telepíthető. A felhajtható kettős fal a hozzá integrált palásttal az időjárás elleni védelemre, az álcázásra, valamint az éjszakai fényálcázásra szolgál.



10. Higiénikus rozsdamentes kialakítás

A konténerkonyha felületei és falai kiváló minőségű rozsdamentes acélból (CrNi18/10) készülnek. Ez gyors tisztítást és fertőtlenítést tesz lehetővé az azonnali rendelkezésre állás és az optimális higiénia érdekében.



Dupla mosogatótálca az US-grill mellett



Kezelőbarát központi panel

Rengteteg tárolóhely

Műszaki adatok	Fűzési kapacitás 2 óra alatt		Nettó tömeg		Hősszélesség		Szélesség		Magasság		Kivitel		Integrált időjárás-védelem		Emelőberendezés		Nyomtatás alatti főzőmodul		Kombi-sütő modul CD-8		US-grill modul		Speciális hűtőszekrény		Éthorodó		Kétfázisú mosogató		Munkafelület		Zárt tárolókör		Klimatizálás		Életrítő fej		Újzennyagtartály		Táplafeszültség		Automata elosztás		Akumulátor		Fűtés		Diesel-repő		
	fő	kg	mm	mm	mm																																												
HMCK USA	450	4500	6058	2438	2438	Kat	1	Opció	2* 150 l	1* 70 l	1* 150 l	1	2* 150 l	2* 3 GN 1/1	20/48	2,25	2,0	Igen	2	1* 300 l	1* 150 l	400/24 60 Hz	Igen	1	2	5																							
HMCK BW	350	4500	6058	2438	2438	Kat	1	Mech	2* 150 l	1* 70 l	1* 150 l	-	2* 150 l	2* 3 GN 1/1	20/48	2,85	2,26	Igen	1	-	1* 150 l	400/24 50 Hz	Nem	1	1	4																							
CEK 350 Europa	350	4500	6058	2438	2438	Civ	1	Mech	2* 150 l	1* 70 l	1* 150 l	-	2* 150 l	2* 3 GN 1/1	20/48	2,85	2,0	Opció	1	1* 300 l	1* 150 l	400/24 50 Hz	Nem	1	2	4																							
CFK 250 Standard	250	4100	6058	2438	2438	Civ	-	-	2* 150 l	1* 70 l	-	-	2* 150 l	2* 3 GN 1/1	50/50	3,4	1,5	-	1	-	1* 150 l	400/24 50 Hz	Nem	1	1	3																							

Műszaki módosítások joga fenntartva!



TFK mozgókonyha

Világszerte számos katonai műveletben bizonyított.



MFK moduláris konyha

Rugalmas összetétel a polgári védelem, katasztrófaelhárítás és ENSZ műveletek számára.



EKÜ II konyhafelépítmény

Állandó felépítésű konyha új generációja a Kärchertől a német határőrség számára.



CEK konténer-konyha

A jövő technológiája: konténer-konyha – kizárólag a Kärchertől.



Amerikai tábornok és katonai szakértők szemrevételezése a K+F központban

Gyártja:



Futuretech

Magyarországon kizárólagosan forgalmazza:

Respirátor zrt.

H-1097 Budapest, Illatos út 9.

Telefon: +36 (1) 280-6905; Fax: +36 (1) 280-5794

Email: info@respirator.hu; Web: www.respirator.hu

