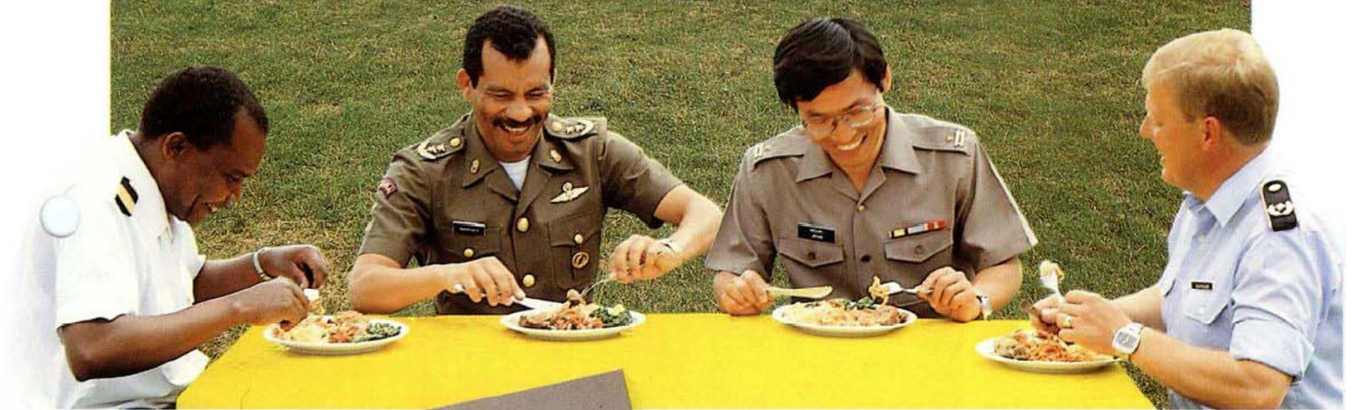


Moduláris Tábori Konyha (MFK)



Fiatalok és idősek, szerte a világon
elkápráztathatók étellel.

Az MFK moduláris tábori konyha mindenkinek örömet okoz, bármilyen rendezvényen - legyen szó kis kültéri ünnepségről vagy ezreket vendégül látó táborról - csontfagyasztó -45°C (-49°F) hőmérsékletektől perzselő 65°C (149°F) hőmérsékletekig.

**Egy Világ
először**

Testre szabva, minden követelmény kielégítéséhez: **Ön határozza meg a konyha méretét!**

■ A moduláris tábori konyha (MFK) a következőket jelenti:

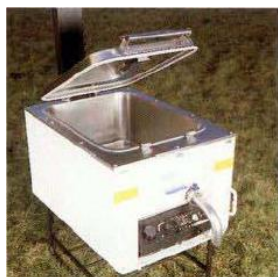
■ Korszerű konyhatechnológia Gastronorm szabványok szerint. Főzőüstök, serpenyők és tészta-/hússütő modulok illeszkednek egy sorba sima ívű sarkokkal, hogy azokat nagyon könnyen lehessen tisztítani.

■ Valamennyi sütőserpenyő kiváló minőségű rozsdamentes acélból készül, és azok egymással szükség szerint kombinálhatók.

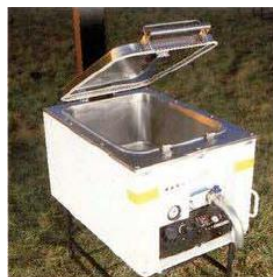
■ Elmúltak azok az idők, amikor a tábori konyhák fő célja párolt étel biztosítása volt. Az árnyaltabb követelmények - idesorolva a közösségi étkeztetés igényeit is - olyan nagyobb fokú rugalmassággal rendelkező konyhát kívánnak meg, amely ételek bő változatosságát kínálhatja.

■ Ehhez valamennyi MFK-modul együttesen és önállóan működtethető.

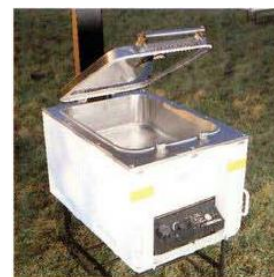
■ A modulok külön-külön is szállíthatók. A főzősor vagy a konyhai részegység pontosan a szükséges kapacitáshoz méretezhető.



Egyfalú főzőüst modul



Duplafalú főzőüst modul



Serpenyő modul

	Egyfalú főzőüst (125 liter)	Duplafalú főzőüst (125 liter)	Serpenyő (70 liter), űritőcsappal vagy nélküle	Serpenyő (25 liter)	Tészta - / hús - sütő modul	Grill modul
Forralás / lassú tűzön főzés, Előfőzés / főzés	○	○	○	○	○	
Párolás	○	○	○	○	○	
Abálás, gőzölés	○	○	○	○	○	
Roston sütés	○		○	○	○	
Zsírban sütés	○		○	○	○	○
Tészta sütés					○	
Bő zsírban sütés	○		○			
Grillezés						○



Tészta- / hússütő modul

■ Ízletes ételek széles skálája készíthető az univerzális "tészta- / hússütő" alapmodulban. Ezért szolgálhat kiindulási egységként az ételmezési szolgáltatás beindításánál, ami aztán az igények növekedésével szisztematikusan bővíthető.

■ Az új kétszintes melegítő rendszer lehetővé teszi, hogy egyidejűleg süssünk tésztát és húst, illetve alacsony hőfokon forraljunk, bő zsírban süssünk vagy főzzünk.



Grill modul

■ Az újonnan kifejlesztett grill modul kielégíti az évek óta létező igényt: a nagy létszámú csoportok számára való grillezést.

A teljesen rozsdamentes acélból álló grillezési zóna egy magasságában szabályozható szilárd tüzelésű égőhöz van csatlakoztatva. A grillező lap számos speciális étel elkészítését teszi lehetővé.

■ Krémlevesek és serpenyős ételek, valamint rizs és burgonya készíthető a duplafalú főzőüst modulokban.

Zöldségfélék párolására is használhatók.

A kettős falú köpenyben forró vízzel biztosítják az ételhez való egyenletes hőátadást.



Szilárd, folyékony vagy gáznemű tüzelőanyagokkal: **Megbízható hőközpont**

Egy Világ először

Nyomás alatt porlasztó égő

Ezt az önálló, végtelenül változtatható égőt igen alacsony kibocsátási értékek jellemzik. ■ Korrozíóálló anyagokból készült és kivételesen könnyen működtethető, amelynek során nincs szükség szivattyúzásra. ■ A lángór rendszere automatikus. Az alábbi tüzelőanyagok használhatók: fűtőolaj, gázolaj, petróleum, paraffin és ezek keverékei.

Univerzális égő

Ez a táborigényekhez jelenleg egyedül rendelkezésre álló égő, amely folyékony, valamint gáznemű tüzelőanyagokkal működtethető. Ennek a végtelenül változtatható univerzális égőnek a további előnyei: ■ Igen alacsony kibocsátási értékek ■ Majdnem kizárólag korrozíóálló anyagokból készül ■ Egyszerűen működtethető ■ Automata lángór ■ Önálló üzemelésre tervezett.

Fűtőolajjal, gázolajjal, petróleummal, paraffinnal és ezek keverékeivel, valamint propánnal és butánnal üzemeltethető.

Propánégő

Ez az égő is végtelenül változtatható a minimum és maximum beállítási értékei között. ■ Jellemzői a piezoelektromos gyújtás, az automata lángór és a gázpalackhoz való gyors csatlakoztathatóság. Alkalmazható tüzelőanyagai a propán (-30°C/-22°F-ig) és a bután (fagypontig).



Az MFK választékába tartozó egyéb égők:

Hordozható égő

Ez a gázolaj- vagy paraffin tüzelésű égő kényelmes, ütésálló védőházban van elhelyezve, ami függetlenül a helyhez kötött energiaforrástól. Használható hajókon, táborozáshoz, expedíciók során, erdészetenél és mezőgazdaságban, hétvégi programokon, vadászházakban és így tovább.

Szilárd tüzelésű égő

Olyan előoldali töltésű égő, amely fával, szénrel, koksszal, faszénrel vagy egyéb szilárd anyagokkal fűthető.

A moduláris táborigény (MFK) számos kiemelkedő előnye nyerbizonyítást a polgárvédelem és a vészhelyzeti mentés alkalmazási területein:

1. Az MFK csaknem azonnal használatra készen áll.
2. A főzés megkezdhető, mielőtt az első modult telepítették.

3. Minden egyes modul teljesen önállóan működik, vagyis különböző ételek készíthetők különböző hőmérsékleteken.

4. A lehajtható munkaasztalok elegendő felületet biztosítanak a konyhablokk körüli munkához.



Az új MFK moduláris tábori konyha:

A tökéletes tábori konyharendszer az azonnali készenlétéhez



MFK konyha, utánfutón

Nincs szükség ehhez a speciális modulhoz külön konyhasátor felállítására, mivel az eltávolítható időjárásálló védőtetővel rendelkezik.

MFK modul, terepjáró gépkocsival szállítva

Kiseb ételmezési alkalmazásokhoz egy MFK-modul szállítható egy terepjáró gépjármű rakterében is.

Szállítás helikopterrel

Ha egy katasztrófa által sújtott körzetben vagy az időjárási viszonyok miatt a közúti szállítás nem lehetséges, az MFK eljuttatható a helyszínre légi úton, helikopterrel.



Étvágygerjesztő és választékos



- rugalmas
- variálható
- bővíthető

Egy Világ először



A jelenleg rendelkezésre álló legrugalmasabb mobil tábori konyharendszer képes meleg és ízletes ételeket készíteni és kiosztani csaknem pillanatok alatt:

- bármikor
- bármely területen
- bármilyen éghajlati körülmények között

A Kärcher, a mobil étkeztetési rendszerek specialistája, az MFK mobil tábori konyhájával új mércét állít fel a tábori konyhatechnológiában. Ennek a hihetetlenül változtatható moduláris rendszernek valamennyi komponensét el lehet helyezni egyenként vagy komplett főzősorként egy egytengelyű utánfutón vagy önállóan a földre állított egységekként is használhatók a terepen. Ez kivételes sokoldalúságot és maximális mobilitást biztosít.

- önálló egységek
- egytengelyű utánfutón
- normál konténerben
- az Önök követelményei alapján testre szabva



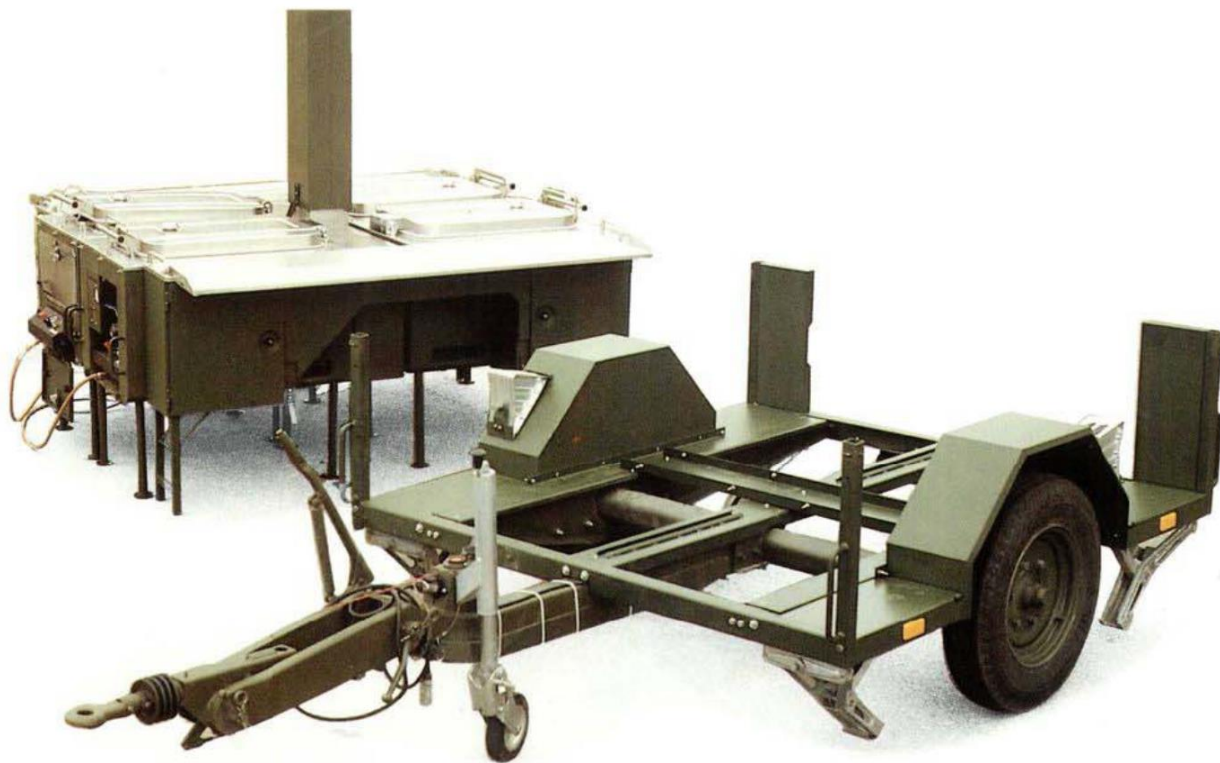
Legyünk Argentínában vagy Kamerunban, Ausztráliában vagy Szaúd-Arábiában - a Kärcher moduláris tábori konyhája mindig a nemzeti ízek szerinti készíti az ételeket. A megfelelő ételt képes biztosítani a legegységesebb étkezési szokásokhoz is.

- **kompatibilis**
- **gyors**
- **legalacsonyabb árak**



Korszerű moduláris rendszer:

Kärcher MFK - a legszélesebb alkalmazási körhöz tervezve



A szilárd utánfutó-álváz terepjáró képességet biztosít az MFK-nak



■ Az időjárás ellen védő (eltávolítható) rendszer véd a nap, a szél, az eső, a hó és a homok hatásától. A négy oldalszekció önállóan is telepíthető.

■ Az MFK könnyű működtetésű félautomata változata átalakítható konyhasátorrá, amely

fényvédett (a téli éjszakai üzemeltetés, s különösen az álcázás érdekében).

Egy higiénikus, mosható, pára- és zsírfelfogó nemezlemez van függesztve a vízhatlan ponyva alá.



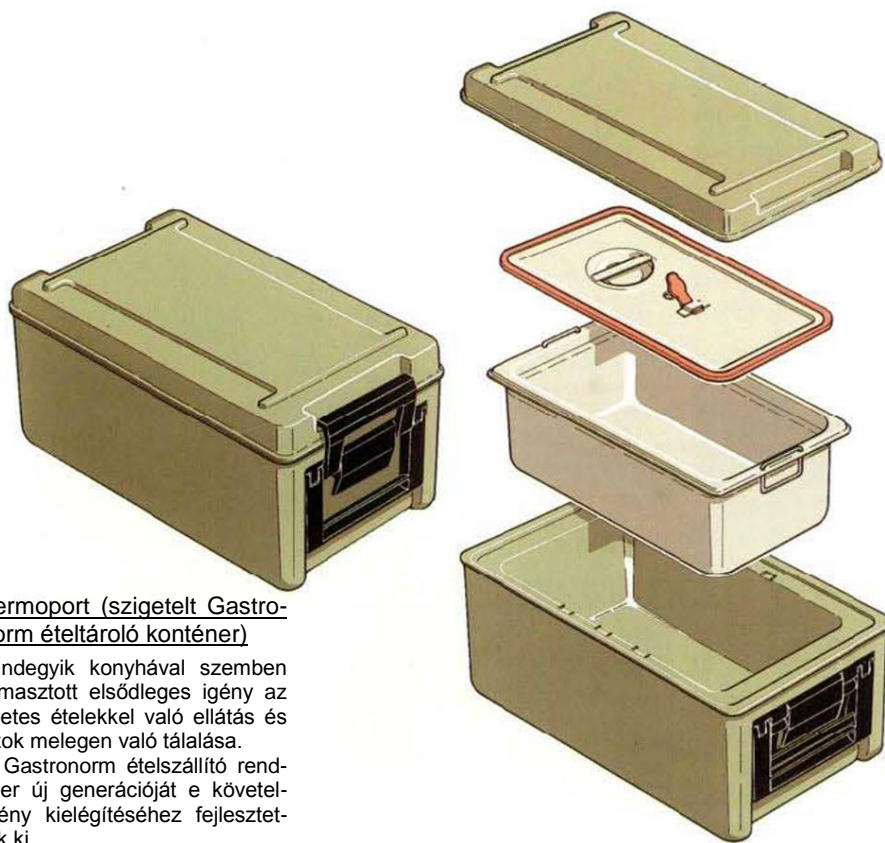
**Korszerű konyhatechnológia
a CrNi 18/10 szerint az
optimális higiénia érdekében!**

A világon melyik másik konyha helyez ennyi technológiát ilyen tömör konstrukcióba és biztosít mégis bőséges teret? További rakodóhelyeket is biztosít a tartozékok zárt és biztonságos szállításához.



Minőségi részletek:

Tábori konyhai tartozékok teljes átfogó sora



Termoport (szigetelt Gastronorm ételtároló konténer)

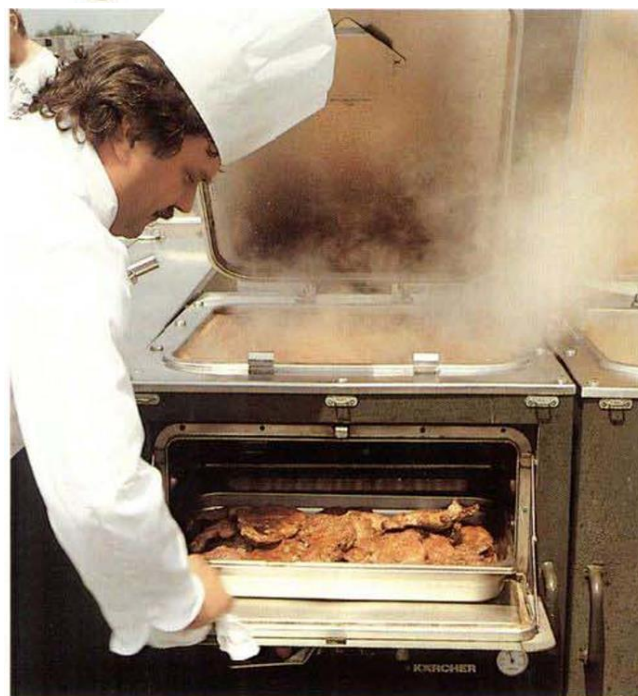
Mindegyik konyhával szemben támasztott elsődleges igény az ízletes ételekkel való ellátás és azok melegen való tálalása.

A Gastronorm ételszállító rendszer új generációját e követelmény kielégítéséhez fejlesztették ki.



A kivételesen szilárd Termoport a GN 1/1, 2*1/2, 3*1/3 az ételek - kisebb csoportok vagy nagy tömegek számára való - hatékony kiosztását biztosítja.

A -30 °C-nál (-22 °F) végzett norvégiai vizsgálatnál megállapították, hogy a szigetelés olyan eredményes, hogy az étel hőmérséklete csak 1 °C-t (1.8 °F-t) esik 1 óra alatt. Az étel meleg marad egész éjszakán át (80 °C / 176 F fölött)



Teljes időjárás-védelem / konyhasátor

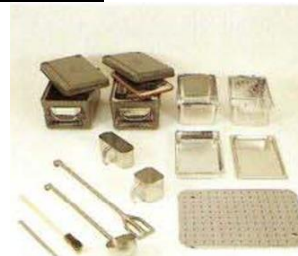
Csak az eltávolítható, időjárás elleni védőtető nyitható ki normál tábori körülmények között. Egy kétrészes, univerzális sátor áll rendelkezésre a bonyolult éghajlati viszonyok közötti üzemhez (havazás, vihar, stb.)



Az MFK sokoldalúságát fokozzák a speciális tartozékok.

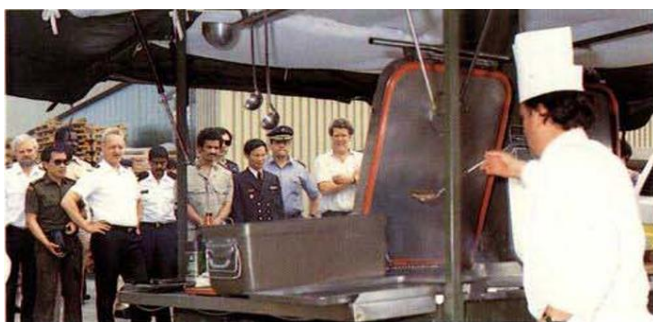
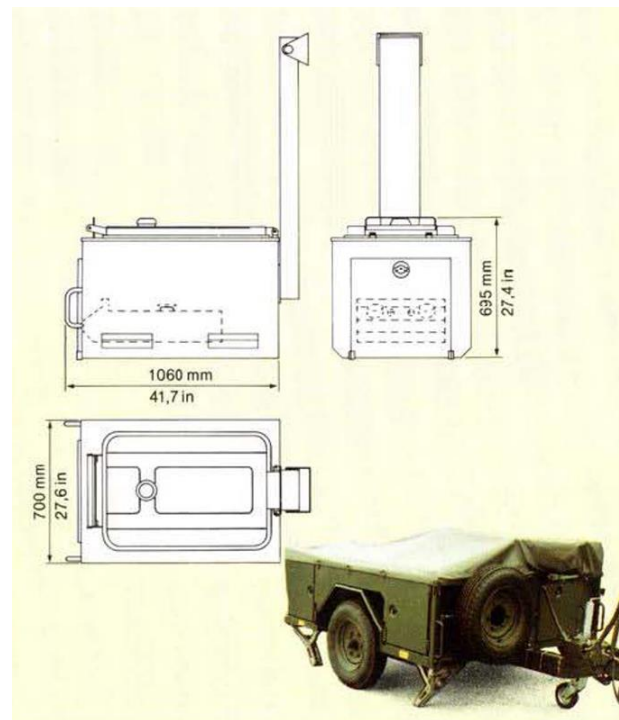
- Az égőkhöz való szerszámok.
- Speciális tartozékok a szakácsoknak (pl. Kuszkuusz készlet Algériának, T-adag készlet az USA Haditengerészetének, stb.)
- Speciális eszközök speciális alkalmazásokhoz.

Kérjük, érdeklődjének az alaplátványba tartozó, valamint az opcionális tartozékok és eszközök részleteiről.



A szakácsok a konyhát gyakran a vontató mellett telepítik és az univerzális sátor egy részét hozzákötik, hogy zavartalanul dolgozhassanak. Az univerzális sátor teljesen lezárható a nagyon rideg időjárás viszonyok között.

Tábori konyha modulok	MFK 250-D-2EBS	MFK 250-D-2EDCS	MFK 375-D-2ED8	MFK 375-G-2ED8	MFK 250-D-EDBC
Egyfalú főzőüst modul (125 l) 95 kg	2	1	2	2	1
Duplafalú főzőüst modul (125 l) 130 kg	-	1	1	1	1
Serpenyő modul (70 l) 135 kg	1	-	1	1	1
Tészta- / hűsítő modul (78 / 25 l) 160 kg	-	1	-	-	1
Grill modul 90 kg	-	-	-	-	-
Tároló modul (400 l, üres) 50 kg	1	1	-	-	-
Oldalsó tároló doboz 50 kg	-	-	2	2	2
Lehajtható munkasztal 20 kg	-	-	-	2	2



A világ minden részéről érkező látogatókra mély benyomást gyakorol a Kärcher konyhatechnológia magas színvonala.



Négy MFK modul, amelyek önállóan használhatók alacsony hőfokon forraláshoz, hűsítéshez, tésztaütéshez és főzéshez

Válassza ki a saját konyhai menüjét!



A Moduláris tábori konyha (MFK) lehetővé teszi Önnek, hogy pontosan a megfelelő egységeket válassza ki az Ön egyéni követelményeinek megfelelően.



Küldje el "rendelését" úgy, hogy fel tudjuk szolgálni Önnek a választása szerinti "menüt":

Az MFK lehet teljesen felszerelt utánfutó, illetve konténerbe beépített vagy tehergépkocsi elhelyezett berendezés.

A moduláris technológia lehetővé teszi a saját-országbeli kivitelezést (összeszerelést) is.

A Kärcher, a mobil étkeztetési rendszerek specialistája, rendkívül korszerű konyhaberendezéseket tervez, tesztel és gyárt az alábbi vevők számára:

- Rendőrségi ■ Polgárvédelem és Veszélyhelyzeti mentő szervezetek ■ Segélyszervezetek ■ Vöröskereszt ■ Tűzoltóságok ■ Vendéglátóipar ■ Rendvénytársaságok ■ Klubok ■ Fegyveres erők ■ Határőrség

Gyártja:

KÄRCHER®

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

