

Multifunkcionális főzőkészlet (MKM)

Variálható multifunkcionális konyha



Ez a hordozható, rozsdamentes acél kivitelű főzőberendezés néhány percen belül a specifikus igényekhez igazítható, az éppen szükséges modulokat használva.

Egy többfunkciós konyha, amely gyorsan és precízen hozzáigazítható minden főzési igényhez!

A Multifunkcionális Főzőkészlet egy valódi „átváltzó művész”:

A moduljainak a sorozata biztosítja egyrészt a konyha variálhatóságát tábori körülmények között vagy katasztrófa sújtotta területen, másrészt a képességeinek az igények szerinti bővíthetőségét.



Az alapegység:

Rozsdamentes acélból készült és a következőket lehet beletenni/hozzáadni: szendvicsszerkezetű főzőlap, vízmelegítő, bain-marie (étel melegen tartásához), hússütő tál, wok és sütő (kemence-modul).

„Csomagolva” kész a szállításhoz:

A teljes Multifunkcionális Főzőkészlet tömege kevesebb, mint 50 kg, így két személy könnyen hordozhatja a fogantyúinál fogva. A fedele a használat során oldalasztalként szolgálhat.



A központi elem (a berendezés szíve):

A Multifunkcionális Főzőkészlet központi eleme a Kärcher-égő, amelyet három típusból választhatunk:

- diesel-égő (BFK-FC)
- diesel-égő, integrált üzemanyagtartállyal (BFK-2MM)
- gáz-égő (BG-MM)

A hőmérséklet fokozatmentesen szabályozható, s az égők rendkívül alacsony üzemanyagfogyasztással tűnnek ki.

A komplett Főzőkészlet:

Tartalmazza a következő összetevőket: főzőegység (keres vázzal vagy összecusukható kerettel), multifunkcionális főzőlap, oldalasztal, kémény, üzemanyagkanna és transzformátor (24 V-ra).

Étkeztetési kapacitás: mintegy 50 fő!

Könnyen tisztítható

A berendezés nagyon könnyen tisztítható, mert minden része rozsdamentes acélból készült. Nincs szükség tömítő (szigetelő) anyagra. A higiénia a legmagasabb prioritású!



Hűssütő tál

akkor használatos, ha húst vagy más ételt szeretnénk olyan óvatosan felmelegíteni, amennyire csak lehetséges.

Vízmelegítő

Számos funkciója van: vízmelegítés, de ugyanúgy sütés, főzés vagy az étel melegen tartása a bain-marie használatával.



Bain-marie

Az ételek melegen tartására szolgál, amit a Gastronorm tárolóknak a vízmelegítőbe helyezésével érnek el.



Wok

Egy ázsiai serpenyő, mely kiválóan alkalmas a különböző sült ételek elkészítésére.



Sütő

Egyszerűen a multifunkcionális főzőlapra helyezhető. A különösen igényes szakácsok számára is meglepetés a sokoldalúsága.

Kerekes váz

Szintén rozsdamentes acélból készült, s nagyon stabil. A Multifunkcionális Főzőkészlet könnyen mozgatható vele a kívánt helyre.



Összecsukható keret

Helyet takarít meg a szállítás során. A lábak segítségével kiküszöbölhetők a terep egyenetlenségei.

Műszaki adatok:

| | |
|--|--|
|  | <p>Alapegység H * Sz * M: 960 * 670 * 370 mm tömeg: 47 kg anyag: rozsdamentes acél</p> <p>Alapegység az alkalmazások nagyszámú variációjához.</p> |
|  | <p>Többfunkciós főzőlap H * Sz * Vast.: 790 * 530 * 10 mm anyag: 1 mm rozsd. ment. acél 8 mm alumínium 1 mm rozsd. ment. acél</p> <p>Tömeg: 15 kg Gyors és egyenletes hőeloszlás az alumínium szerkezetnek köszönhetően. Könnyen tisztítható.</p> |
|  | <p>Hússütő tál: H * Sz * M: 865 * 580 * 100 mm lehet 150 mm mély is, igény szerint ~ 750 * 500 mm</p> <p>Sütőfelület: Gyors és egyenletes hőeloszlás a multifunkcionális főzőlap alumínium szerkezetének köszönhetően.</p> |
|  | <p>Vízmelegítő: H * Sz * M: 865 * 580 * 230 mm térfogat: ~ 100 l kapacitás: 40 l víz 20 °C-ról 98°C-ra 40 perc alatt összetétel: tartalmazza a fedőt és a leeresztő csapot is</p> |
|  | <p>Bain-marie: Gastronóm tárolókat használva, a vízmelegítő nagyon gyorsra bain-marievé (ételt melegen tartó egységgé) alakítható.</p> |

| | |
|---|---|
|  | <p>Wok: Rozsdamentes acél edény, amely a Multifunkcionális Főzőegységre tehető, és ázsiai ételek készíthetők rajta.</p> |
|  | <p>Sütő (kemence) H * Sz * M: 800 * 670 * 670 mm Térfogat (belső): 230 liter / 10 tepsi Tömeg: 55 kg Anyag: rozsdamentes acél</p> <p>A 24 V-os ventilátor egyenletes hőeloszlást garantál, kitűnő főzési és sütési eredményeket.</p> |
|  | <p>Alapfelszerelés: Alapegység, lángterelő lap, kétrészes kémény, munkasztal (fedélként is szolgál), zsiradékgyűjtő csatorna.</p> |
|  | <p>Összecsukható keret: Összecsukható rozsdamentes acélváz, amely helytakarékosan szállítható és tárolható. Ezen a vázon a Multifunkcionális Főzőegység pár percen belül a megfelelő magasságra állítható.</p> |
|  | <p>Kerekes váz: A Multifunkcionális Főzőegység ugyanolyan gyorsan kombinálható a kerekes vázzal is, és ergonomikus alkalmazási magasságba állítható. Kerekekkel ellátott, így bármikor könnyen mozgatható.</p> |

Mobil étellemezési rendszerek

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <p>Tábori Konyha (TFK) Ezreit használják sikeresen a fegyveres erőknél és katasztrófa elhárító egységeknél szerte a világban.</p> | <p>Moduláris Tábori Konyha Az MFK nagyon rugalmas tábori konyha. Főzés, sütés, kombi-gőzölés vagy hűtés – nem probléma az MFK számára.</p> | <p>Platform konyha (PMK) A legmodernebb, kompakt kivitelű tábori konyha utánfutóra ráépítve, telepítésre kész.</p> | <p>Konténer konyha, HMCK Mobil konténer-konyha a teljeskörű étellemezési biztosításhoz, a legmagasabb szinten.</p> |

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

