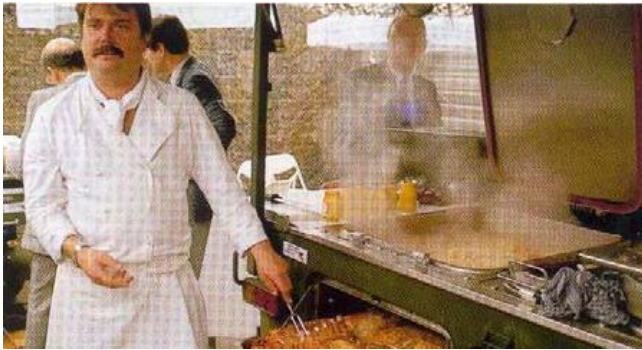


Tábori konyha (TFK-250)



Mi lehet mindegyik hadsereg legfontosabb fegyvere?

A tapasztalt parancsnokok a világon mindenütt tudják, hogy egy modern hadseregben a megfelelően motivált katona számít a legfontosabb „fegyvernek”.

A jó étel biztosítja az efféle motivációt, a feladatra való felkészültséget, s ezáltal a csapatok morálját. Ezért az ízletes, meleg étel minden nap meghatározó szerepet játszik.

Erősítse a csapatai morálját a Kärcher újonnan kifejlesztett TFK-250 tábori konyhájával. Úgy alakították ki, hogy használható legyen a „Levegő-föld ütközet 2000” körülményei között, és biztosítsa a katonák gyors és hatékony étellemezését számos változat közül való választás lehetőségével.

A Kärcher a mobil élelmezési berendezések specialistája, magas színvonalú konyhai berendezéseket tervez, tesztel és gyárt a fegyveres erők, a polgári védelem, a katasztrófaelhárítási szervezetek, illetve a segélyszervezetek számára.



Nyújtsa a katonáinak a lehető legjobbat: a Kärcher TFK-250 berendezését.

Az elkövetkezendő évtizedek tábori konyháját a gyártó a német hadsereggel együtt fejlesztette ki öt évnél is hosszabb időszak alatt. A TFK-250 rendkívül kemény igénybevételi vizsgálatokon ment végig. Még soha nem állítottak ilyen szigorú normákat mobil konyhákkal szemben, és nem voltak ilyen kemény előírások a konyhatechnológiára, a jármű technológiájára, a logisztikára, a karbantartás egyszerűségére és a környezetvédelemre, amelyeket aztán ennyire tökéletesen valósítottak volna meg.

Miért olyan lelkesek a világ katonaszakácsai a Kärcher új dízel-égője miatt?

A dízel égőfejek kétségtelenül a legbiztonságosabbak a tábori konyhákhoz. Ez minden tábori konyha legfontosabb része, teljesen szagtalanul ég, és az ételek ízét sem befolyásolja. Az égő üzemanyaga lehet gázolaj, fűtőolaj, kerozin vagy paraffin, és 1400 °C hőmérsékletű lángot biztosít. Az önálló égőfej teljes mértékben korrózióálló anyagokból készül, és – a tábori konyhából kivéve – önálló egységként is alkalmazható.

■ Minden TFK-250 berendezés négy független égőházzal van szerelve, mindegyikben egy-egy önálló égőfejjel.

Egy könnyen használható vezérlőgombbal fokozatmentesen állítható az égőfej teljesítménye 8 és 18 kW között (nettó értékek). Az égőfej egy feltöltéssel legfeljebb 8 órán keresztül képes működni. Az önálló működéshez szükséges légnyomás előállítható kézi vagy lábbal működtetett pumpával, illetve a vontató jármű abroncs-felfúvató berendezésével.

■ Vésztartalékként rendelkezésre áll egy tüztér, amelyben szilárd fűtőanyagok, például fa, szén, tőzeg, stb. alkalmazható.

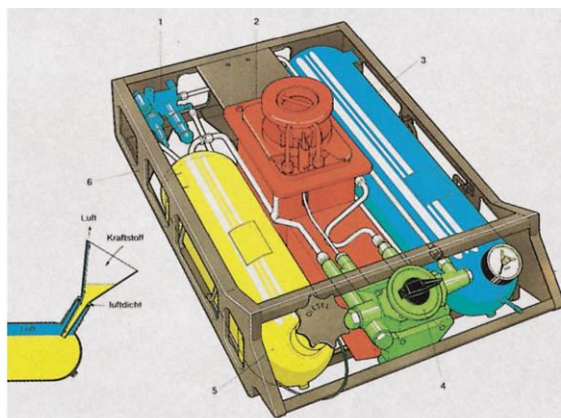
■ Opcióként hatékony gázégőfejek is választhatók a berendezéshez.



Az égőnek van egy 4,8 literes üzemanyagtartálya, s ez egy biztonsági egységen keresztül kapcsolódik egy 6,9 literes levegőtartályhoz. A biztonsági egységbe beépített nyomáscsökkentő szelep 5 bar nyomásra van beállítva. Ez azt jelenti, hogy az égőfej által leadott teljesítmény állandó, függetlenül a levegőtartályban lévő nyomástól.

Egy körülbelül 2,5 perces előmelegítési fázist követően, amikor a levegőtartály nyomása lecsökken kb. 2,5 bar-ra, és egy kb. 1 perces átmeneti fázis után az égőfej teljesítménye folyamatosan szabályozható 8 kW (alsó) és 18 kW (felső) határérték között. A füstgáz CO₂ tartalma nagyon gyorsan eléri a maximális 10 %-os értéket. A füstgáz hőmérséklete állandó, nagyjából 150 °C marad.

A gyakorlatban a tartályt naponta egyszer kell feltölteni üzemanyaggal, és a berendezés készen áll arra, hogy reggelit, ebédet és vacsorát készítsenek vele (24 órás üzem 250 főre). Az üzemanyagtartály betöltő tölcser különleges kialakítása segít elkerülni a túltöltést, illetve az üzemanyag kifiróccsését.



Miért olyan büszkék a konyhafőnökök, táplálkozási szakemberek és a hadtápfőnökök az új TFK 250-re?

A Bundeswehrnél a következő összehasonlítást tették a fő szakácsoktatók: „A Bundeswehr új TFK-250-je ugyanolyan jó a magaméban, mint ahogy a Leopard a világ egyik legjobb harckocsija.”

Döntő előnyei:

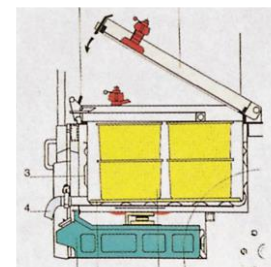
■ Az összes főző- és sütőedényt a DIN 66075 szabványnak megfelelő Gastronorm tárolórendszer normája szerint alakították ki.

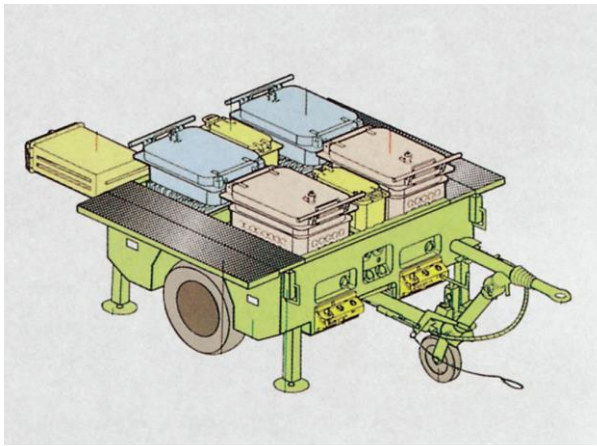
■ A legtöbb korszerű főzési eljárás alkalmazható, a biológiai főzéstől kezdve, a magasnyomású sütésig.

■ A kompakt kialakítás optimális mobilitást biztosít az elsőlépcsős és a támogató csapatok számára: a nehezen megközelíthető helyekre közúton, vasúton vagy vízen szállítva, Chinook helikopteren függesztve szállítva vagy a Harrier VSTOL repülőgéppel külső függesztett teherként szállítva alkalmazható a RAF elsőlépcsős egységeinél is.

■ A magasnyomású főzőüst, a magasnyomású serpenyő, a boiler, a kemence és az összes fedő húzott rozsdamentes acélból készült (18% Cr, 10% Ni), ívelt sarkokkal (kis sugárral) a könnyebb tisztítás érdekében.

■ A magasnyomású főzőüst, a sütőegységek és a teaforró önálló modulok, amelyek - a készletezett szerszámok segítségével - komplett egységként kiemelhetők a berendezésből.





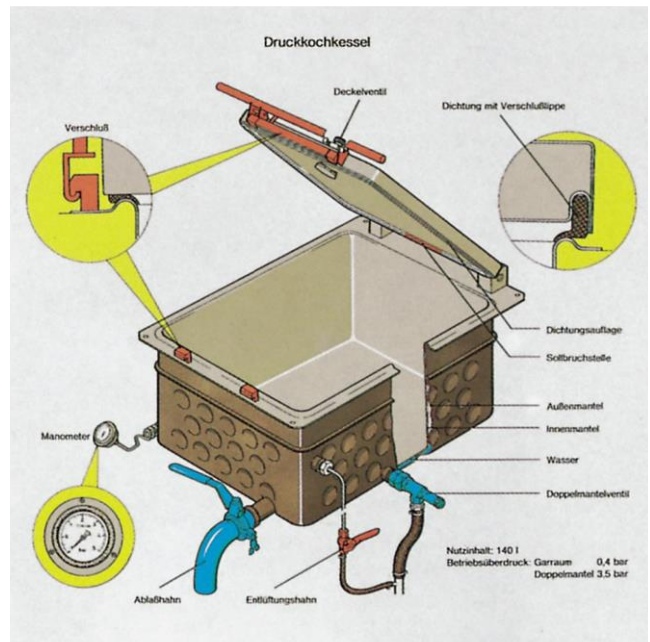
Duplafalú, túlnyomásos főzőmodul

■ Két 150 literes, duplafalú GASTRONORM magasnyomású főzőüst teszi lehetővé az ételek „biológiai” főzését (nem főzzük túl a vitaminokat, tápanyagokat és az ásványi anyagokat) legfeljebb 0,4 bar nyomás alatt, a lehető legjobb táphatás elérése érdekében. Akár 70 %-os üzemanyag-megtakarítás is elérhető, mivel a főzési idő 70 %-kal rövidebb (függetlenül a tengerszint feletti magasságtól).

■ A légmentesen zárt köpenybe csak egy kevés vizet kell tölteni, és ez garantálja, hogy az étel ne égjen le, ne tapadjon az edényhez a gyors és egyenletes felfűtés folyamán. A könnyen használható leeresztő szelep megakadályozza, hogy működési hibák következtében károsodjon a főzőüst. Mivel a főzési idők rövidek (pl. rizs 30-40 perc, zöldségek 10-25 perc, burgonya 25-30 perc), nincs szükség arra a kényelmetlenségre, hogy menet közben is főzzenek.

■ Az ételt benne lehet hagyni a duplafalú üstökben, amikor gyorsan kell helyet változtatni. Az üstök különleges kialakítása azt eredményezi, hogy a hőmérséklet óránként csak 1 °C-kal csökken (a baktériumok nem maradnak életképesek), és 20 óra múlva is 80 °C fölé nem melegszik.

■ A magasnyomású főzőrendszer (biológiai főzés) azt a módot alkalmazza, hogy kis mennyiségű vizet párologtunk egy lezárt üstben. A gőzszelep addig marad nyitva, amíg csupán gőz jön ki a szelepből. Ezt követően csak nagyon kis mennyiségű oxigén marad a főzőüstben, ami egyébként rontaná a főzött étel minőségét. A táphatásokon kívül teljes mértékben megőrizzük az ételek színét és ízét is.



Az alacsony, legfeljebb 0,4 bar nyomást és kb. 110 °C hőmérsékletet választottuk ki a világszerte végzett kutatások alapos elemzését követően. A 0,7 bar-nál nagyobb nyomás alatt végzett főzéshez szükséges hőmérséklet nagy valószínűséggel hátrányosan hatna a különféle zöldségekre.

■ A magasnyomású üstöknek 1°-os lejtésük van a leeresztő-

csap felé. A 150 literes üstök leeresztő csatornával rendelkeznek, és a gyors leürítés érdekében 40 mm átmérőjű csappal vannak ellátva.

A perforált GASTRONORM főzőbetétek használata biztosítja a gyors - a vitaminokat is megőrző - kiosztást. Az ételt a magasnyomású főzőüstből közvetlenül az új, Termoport típusú, hőszigetelt ételtárolókba tehetik, amiben aztán gyorsan kiszállítható a csapatokhoz.



Miért olyan lelkesek a szakácsok mindenfelé?

Kombinált sütő és olajsütő:

■ A sütő, illetve olajsütő blokk a tábori konyha (utánfutó) hátsó részén helyezkedik el. Ez két 53 literes olajsütőt és két sütőkemencét foglal magába..

■ Két kombinált, magasnyomású, 53 literes (150 mm mély) olajsütő üst.

■ Szabadalmaztatott fűtőrendszer gondoskodik a hő egyenletes eloszlásáról. Az egész főzőfelület 20 perc alatt éri el a 230 ± 30 °C hőmérsékletet.

A gyors és egyenletes hőmérséklet-eloszlást légmentesen zárt fűtőcsövekkel érik el. Ez lehetővé teszi a sülték egyenletes sütését.



Nagyméretű sülték nagyon rövid idő alatt elkészíthetők magasnyomáson úgy, hogy kívül pirosra süljenek és belül szaftosak legyenek. A 10 mm vastag hőkiegénylítő alap lehetővé teszi szaftos hússzeletek elkészítését.

A Kärcher bemutató szakácsára nagy hatást tettek azok a különféle ételek, melyeket nemzetközi katonaszakácsok készítettek a magasnyomású olajsütő üstben. A Királyi Légierő szakácsai olajban sült „scampi in beer batter”, a spanyol hadsereg szakácsai „Paella” nevű ételt készítettek, míg a luxemburgi hadsereg főszakácsa bálnapecsenyét süttött Észak-Norvégiában, a NATO „Avalanche Express” gyakorlatán. A malajziai szakácsok Satay-t, az algériaiak Kusz-kuszt készítettek. Az új, magasnyomású serpenyők egyszerűbbé teszik a sütést, a magasnyomáson végzett olajsütést és a bő zsírban való sütést.

Beépített sütőközpontok

A GN 2\1 beépített kemencék alkalmasak kenyér és tészták sütésére, baromfi és más húsok roston sütésére, zöldségek és rizs elkészítésére. Egy égő két szintet melegít. Ezzel akár 70 %-os energiamegtakarítás is elérhető. Az égő lehetővé teszi a kemence hőmérsékletének folyamatos szabályozását 300°C-ig. A két sütőszintnél (becsúsztható polcok) éppolyan egyenletes lehet a kenyérsütés, mint egy sütőlapon. A kemence ajtaja úgy van ki alakítva, hogy a sütés történhet levegőkeringtetéssel, és anélkül is. A sütési hőmérséklet leolvasható a vezérlőtábláról. A kemence alja szendvicsszerkezetű, hogy megakadályozza a magas hőmérsékleten való deformációt. Kifogástalan arab kenyér, európai korpakenyér, francia



baguette és mindenféle más kenyér is süthető benne. A 8 GN 1\1 sütőlapokon éppolyan sikeresen megsüthető a pizza, mint a birka- vagy a marhaszelet. A RAF szakácsok pitét készítettek, az USA hadseregének a szakácsai ízletes sonkatalakot varázsoltak a tábori konyha segítségével. Nagy sonkadara-bokat főztek mintegy 30 percen keresztül a főzőüstben, amíg meg nem puhultak. Ezu-tán a kemencébe tették őket, és kb. 20 perccel pirították.

A biztonság az első számú prioritás

A magasnyomású főzőüst és a magasnyomású olajsütő fedele el van látva biztonsági szeleppel, ami 0,4 bar túlnyomáson kinyit. Arra az esetre, ha eldugulna étellel ez a szelep, minden fedélnek van egy biztonsági tömítése, amit úgy alakítottak ki, hogy 0,8 bar nyomásnál oldjanak ki. Üzemzavarok tehát nem idézhetnek elő veszélyes helyzetet. A magasnyomású fedelek rugói lehetővé teszik, hogy a fedél 10° és 40° vagy 70° között bármilyen szögben nyitva lehessen és megálljon. A biztonsági szelepek felfelé, a tető (kérmény) irányába fújnak ki, hogy az ne okozzon kellemetlenséget a tábori konyhával dolgozó szakácsoknak.



Vízforraló és teafőző

Amikor üzemel a táborkonyha, állandó melegvízellátásra van szükség a zöldségek tisztításához, a mosogatáshoz, illetve tea vagy mártás készítéséhez. A 28 literes tartályban levő vizet legalább 75 °C-ra melegíti fel az égőből kiáramló forró levegő. Ezáltal folyamatosan rendelkezésre áll meleg víz. A tartály csap is el van látva. A különlegesen kialakított túlnyomásszelep megakadályozza a kiforrásmentét a berendezés terepen való vontatása során.

Csatlakoztatható munkaasztalok

A szakácsok szeretnek úgy dolgozni, hogy könnyen elérjék a főző- és sütőedényeket.

A két beépített munkaasztal 1900 mm hosszúsága és 300 mm szélessége lehetővé teszi, hogy az ételt közvetlenül a sütő- és főzőedények mellett készítsék elő. Gyorsoldású reteszek rögzítik a munkaasztalokat a megfelelő helyzetben. Különösen terepen bizonyulnak hasznosnak ezek az asztalok, mert egybefüggő munkafelületet képeznek. A talajszennyezéstől hatáson védve vannak.

■ Az étel két sorban osztható, a munkaasztalok két oldalán.



Ismeri Ön a táborkonyha gyorsaságát?

Két szakács csupán két óra alatt képes 250 katonára ételt készíteni. Szükség esetén legalább 500 embert lehet egyidejűleg ellátni valamilyen egyszerű étellel.

A magasnyomású főzési, olajban és kemencében végzett sütési kapacitás meghaladja a 600 literet.

2 magasnyomású főzőüst egyenként 150 l = 300 l

2 magasnyomású olajsütő serpenyő egyenként 53 l = 106 l

2 kemence egyenként 78 l = 156 l

2 teafőző egyenként 28 l = 56 l

Mivel gyakorolja a legnagyobb hatást a TFK-250 a gazdasági igazgatókra és a szervizvezetőkre?

■ Gondosan ügyeltek az „életciklus költségekre” a tervezés során.

■ Az alkalmazott konstrukció, illetve anyagok névlegesen több, mint 30 év élettartamot biztosítanak.

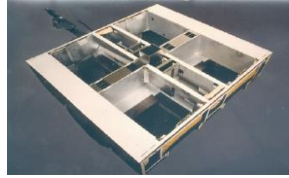
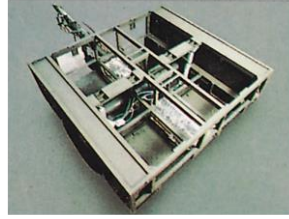
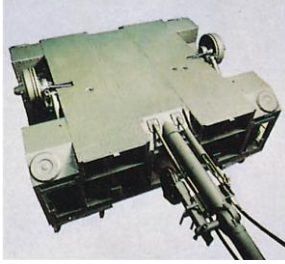
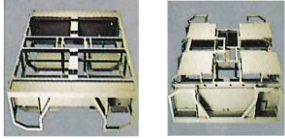
■ A kialakítás lehetővé teszi a jobb és a bal oldali főzőüstök, az olajsütők és a sütők felcserélését. Az összes egység kivethető terepen speciális szerszámok nélkül is, ha javítás válik szükségessé.

■ A teljes felcserélhetőség azt eredményezi, hogy a tartalék alkatrész készlet különösen alacsony szinten tartható.

■ A rozsdamentes acélon kívül alumíniummal bevont és galvanizált lemezacélt használtak fel a korrózióvédelem érdekében.

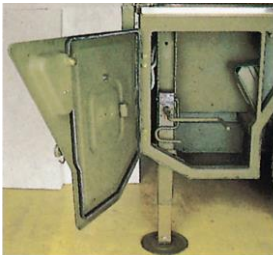
■ Tengely: a 3500 kg-os lengőkaros tengely és a torziós rudas felfüggesztés optimális menettulajdonságokat biztosít jó és rossz utakon egyaránt. A tengely kialakítása olyan, hogy teli főző- és sütőserpenyőkkel is haladni lehessen a berendezéssel, akár úttalan utakon is. A különleges, terepjáró lengéscsillapítók javítják az összterepes képességeket. A tengely teljesen be van építve a táborkonyha vázába, hogy köves terepen való haladáskor maximálisan védve legyen.





A tábori konyha kialakítása

■ A TFK-250 egy önhordó, csavarással szemben merev acélcső-vázból áll, ami a nagy igénybevételt jelentő, katonai, terepjáró alkalmazásokra készült. Az összes karosszérialemezt csavarok rögzítik, így azok könnyen cserélhetők. Az egész tábori konyha moduláris kialakítású, könnyen cserélhető szerelvényekből áll: magasnyomású főzőüstből, magasnyomású olajsütőből, kemencéből és melegvízes bojlerből (lásd 2 ÷ 5. oldal).



Tárcsás támasztólábak / emelők

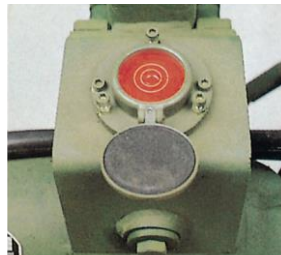
A négy oldalsó tároló rekeszben felemelhető támasztólábak találhatóak, amelyek gömbcsuklós talplemezekkel rendelkeznek, hogy terepen gyorsan vízszintes helyzetbe lehessen állítani a berendezést. A precíziós vízmérték biztosítja, hogy a tábori konyha tökéletesen vízszintesen legyen. A tárcsás támasztólábak beépített emelőként is szolgálnak arra az esetre, ha kereket kellene cserélni. Mindegyik támaszték névleges teherbírása 2000 kg. A konyha helyzetének gyors és pontos beállításához három szint, illetve fogasléces szerkezet áll rendelkezésre.

Szigetelő anyagok

Az összes szigetelőanyag azbeszt- (alumíniumszilikát) mentes. Az összes szigetelt tér hermetikusan el választott. A kettős falú kémény, az összes munkafelület és a konyhai berendezések hőszigeteltek.

■ A robusztus, porvédett égőház ajtók elég erősen illeszkednek a peremükhöz, hogy rázós terepen is biztonságosan haladni lehessen. Az égőházak alján szendvicslemezeken biztosítanak külön védelmet.

■ A teljesen zárt padlólemez lehetővé teszi a puha, mély havon, sáros terepen, illetve homokon való vontatást. A szántalpszerű kialakításnak köszönhetően a berendezés mélyen sáros terepen akár a fenéklemezen csúszva is vontatható.



Vonószem és csatlakoztatása

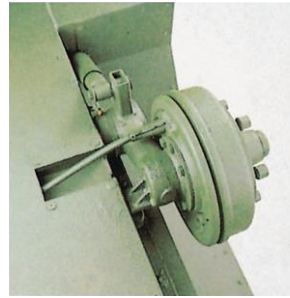
A vonórúd 550 és 1050 mm között állítható magasságú (kettős csigás; hozzákapcsolható az összes olyan normál és katonai vontatóhoz, amelyek alkalmasak 2,5 tonnánál nehezebb vontatmány vontatására). A NATO- vonószem könnyen átcserélhető a polgári rendeltetésű vontatókhoz való DIN-vonószemre.

Támaszkerék

Elfordítható támaszkerék segíti a manőverezést. A hajtókar is elfordítható.

Vízmérték

A vonórúdba beépített vízmérték lehetővé teszi a főző- és sütőmodulok tökéletes szintezését. Ezáltal egyenletesen oszlik el a főzőzsír a serpenyőkben.



Fékrendszer

Automata ráfutófék és automatikus hátrameneti kioldás. Egyszerű feszítőkaros dobfékekkel szerelt (300 mm átmérő, azbesztmentes fékbetétek). A biztonsági fék automatikusan lefékezi a berendezést, ha a tábori konyha leakad a vontatóról.

Elektromos berendezések

Az elektromos berendezések a német közlekedési előírásoknak megfelelőek. Táplálása a vontató járműről biztosított, a NATO követelményeknek megfelelő 24 V. A tábori konyha csatlakoztatható 12 V-os polgári rendeltetésű járműhöz is. A nagy igénybevételhez készített, katonai, háromrészes lámpákon kívül egy rendszámtábla megvilágító lámpa, oldalsó és hátsó prizmak, illetve helyzetjelző lámpák vannak felszerelve a tábori konyhára. Rendelkezésre áll egy 3 m-es csatlakozó kábel, melynek egy 12 pólusú dugója van a 24 V-os NATO, és egy 7 pólusú dugója a 12 V-os polgári járművekhez.

Integrált időjárás-védelem

A TFK-250-et az azonnali készenlétre optimalizálták („Szárzaföldi és légi csata, 2000”). A beépített, félautomata időjárás-védelem lehetővé teszi, hogy néhány perc alatt üzemkész állapotba kerüljön a konyha. A felnyitható vízálló tető védelmet nyújt a nappal, széllel, esővel, hóval és a viharral szemben. Teljes felülete 17 m², védi a konyhát, az ételt és a szakácsokat. Az alágombolt zsírfogó nemezbélés kimos-

ható a főzőüstben. Ez az anyag elnyeli a felszálló gőzt és zsírt, és megakadályozza, hogy a lecsapódó szennyeződések visszacsapópegyjenek a szakácsokra, illetve az ételre (a német hadsereg higiéniai követelménye).

Teljeskörű időjárás-védelem / oldalpalást

Normál tábori körülmények esetén csak a beépített időjárásvédő tetőt nyitják fel. Kapható egy kétrészes, teljesen körbeérfő oldalpalást is, amelyet zord éghajlati körülmények között lehet alkalmazni (hóesés, vihar, stb.). A szakácsok gyakran a vontatójármű mellett telepítik a tábori konyhát, és csak az oldalpalást egy részét szerelik fel, hogy zavartalanul tudjanak dolgozni. Az oldalpalást rendkívül zord körülmények esetén teljesen leszigetelhető.

Szállítás vasúton/légi úton

A TFK-250 alkalmas vasúti szállításra, s akár menet közben is üzemeltethető. A tábori konyhát sikeresen tesztelték a RAF „Harrier” VSTOL repülőgéppel, az USA hadseregének „Chinook”, illetve a Bundeswehr „CH 53” helikopterével, külső függesztéssel. Belső térben való szállításra alkalmaságát is igazolták a Transall és Hercules szállítógépekben ugyanúgy, mint a Chinook és a CH 53 helikopterekben. A teljesen felszerelt tábori konyhát ejtőernyővel is ledobták. Teljességgel megfelelt az összes szervizkövetelménynek, és a föld legátalibbi zugaiban is jó, meleg étellel látta el a csapatokat.





Szemináriumok, oktatás, képzés

A célcsoport orientált oktatási és képzési rendszert már szerte a világon kipróbálták és ellenőrizték. A program felöleli az új eljárásokat (magasnyomáson való főzés és sütés), a haderők ételmezési koncepcióinak megfelelően (pl. az USA hadseregének A, B és T ételmezési előírásai, vagy a Bundeswehr friss-ételmezési szabályai). Az oktatás a hadsereg saját hadtáp-iskoláiban, tábori körülmények között (gyakorlatokon) és a Kärcher a Winnendenben (Stuttgart mellett) működő (ételmezési) iskolájában zajlik. A Kärcher nemzetközi tapasztalatokat szerzett főszakácsai mellett vannak olyan szakemberek is, akik felkészítik a berendezések karbantartására és javítására. Rendelkezésre áll a teljes szemináriumi és képzési dokumentáció, így például a használati útmutatók, írásvetítő anyagok, működési diagramok és videófilmek.

Különleges tartozékok a szakácsoknak a világ minden tájáról

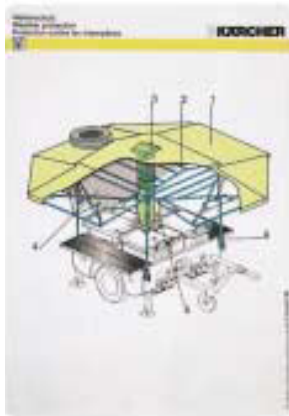
Tartozékok kiterjedt köre áll rendelkezésre, hogy megfeleljenek az adott ételmezési és hadtáp koncepcióknak.

■ A főzőberendezésekhez tartozó normál tartozékok. Szerszámok az utánfutóhoz. Szerszámok az égőhöz.

■ Különleges kiegészítők a szakácsok számára (Kusz-kusz készlet Algériának, T-adag készlet az USA haditengerészetének, stb).

■ Különleges eszközök a speciális alkalmazásokhoz.

Kérjük, adja meg az igényeit, hogy a legalkalmasabb berendezéseket tudjuk ajánlani Önnek, amelyek megfelelnek az Ön ételmezési és logisztikai koncepciójának.



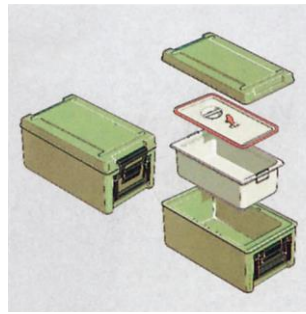
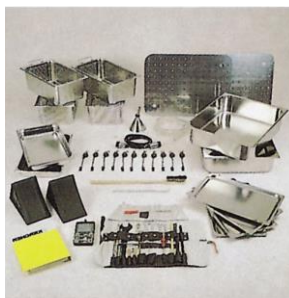
Thermoport (szigetelt) Gastronorm ételtárolók

Minden katonának számára rendkívül fontos, hogy izletes, meleg ételt kapjon. A Gastronorm éthordó rendszerek új generációját fejlesztették ki, hogy ennek a követelménynek az első vonalban is eleget lehessen tenni. A GN 1/1, 2*1/2, 3*1/3 eszközökhöz való Thermoport hatékony ételkiosztást tesz lehetővé a katonák számára, kezdve az őrzárattól (8-15 fő) egészen egy teljes zászlóaljig (400-600 fő).

A Norvégiában -30 °C-on végzett vizsgálaton azt tapasztalták, hogy a szigetelés annyira hatásos, hogy az étel hőmérséklete óránként csupán 1 °C-kal csökken. Az étel meleg marad egész éjszaka (fontos: 80 °C felett).



A Gastronorm GN 1/1, 1/2, 1/3 tárolók vízálló, dugós fedekkel és különleges szelepekkel kaphatók. Ezek biztosítják, hogy az étel a Gastronorm tárolókban maradjon a nagyon nehéz terepen való szállítás közben is.



A mobil ételmezési specialista Kärcher a tábori konyhák teljes sorozatát kínálja:

Konténerkonyha

500, 1000 vagy 1500 ember ételmezésére alkalmas konténerkonyhák kerültek kialakításra specifikus ételmezési és

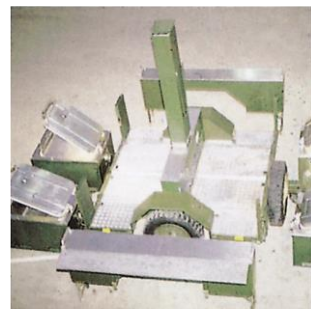
logisztikai koncepciók követelményei alapján.

Teljesen mobil konyharendszerek ABV-védelmi berendezésekkel vagy azok nélkül.



MFK-500 moduláris tábori konyha

Ha Ön versenyképes áron keres modul rendszerű tábori konyhát polgárvédelmi, katasztrófaelhárítási szervezetek számára, illetve a katonai ételmezéshez, kérjen részletesebb tájékoztatást az MFK-500-ról.



Műszaki adatok:

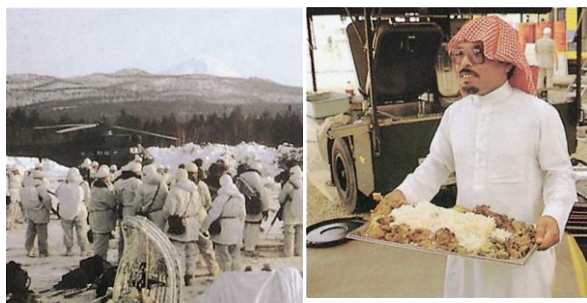
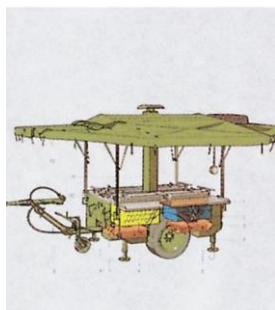
TFK-250	1.622-140
TFK-250 BW NSN 7360-12-310-7359	1.622-120

Méreték és tömegek

Hasznos teher:	~ 450 kg
Megengedett bruttó tömeg:	2.500 kg
Megengedett vonószerkezet terhelés:	50 ÷ 125 kg
Teljes hosszúság:	4 170 mm
Teljes szélesség:	2.160 mm
Teljes magasság:	~ 2.620 mm
Munkafelület magassága, üresen:	960 mm
Munkafelület magassága, terhelten:	950 mm
Munkafelület hossza:	1.900 mm
Munkafelület szélessége, asztalok nélkül:	2.100 mm
Szabad magasság:	320 mm
Mellső terepszög:	~ 22 °
Hátsó terepszög:	~ 20 °
Nyomtáv:	4 170 mm
Saját tömeg:	~ 2.050 kg

Utánfutó:

3,5 tonnás torziórudas tengely	
Ráfutófék, automatikus hátrameneti kioldással	
Vonószerkezet magassága (mm):	550 ÷ 1.050
Felhajtható támaszkerék	
Kézfék, biztosítóhuzalal	
Fékbetét, azbesztmentes	2
Gumiabroncs, 7,50*R15 16 PR	2
Keréktárcsa, 6,5-15 Super	4
Tárcsás támasztóláb, állítható, 200 mm Ø	4
Tűzoltó készülék tároló doboz (max. 12 kg-os)	1
NATO-vonószem, szabványos	1
DIN-vonószem	igény szerint
Festékbevonat (szín)	rendelés szerint



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

