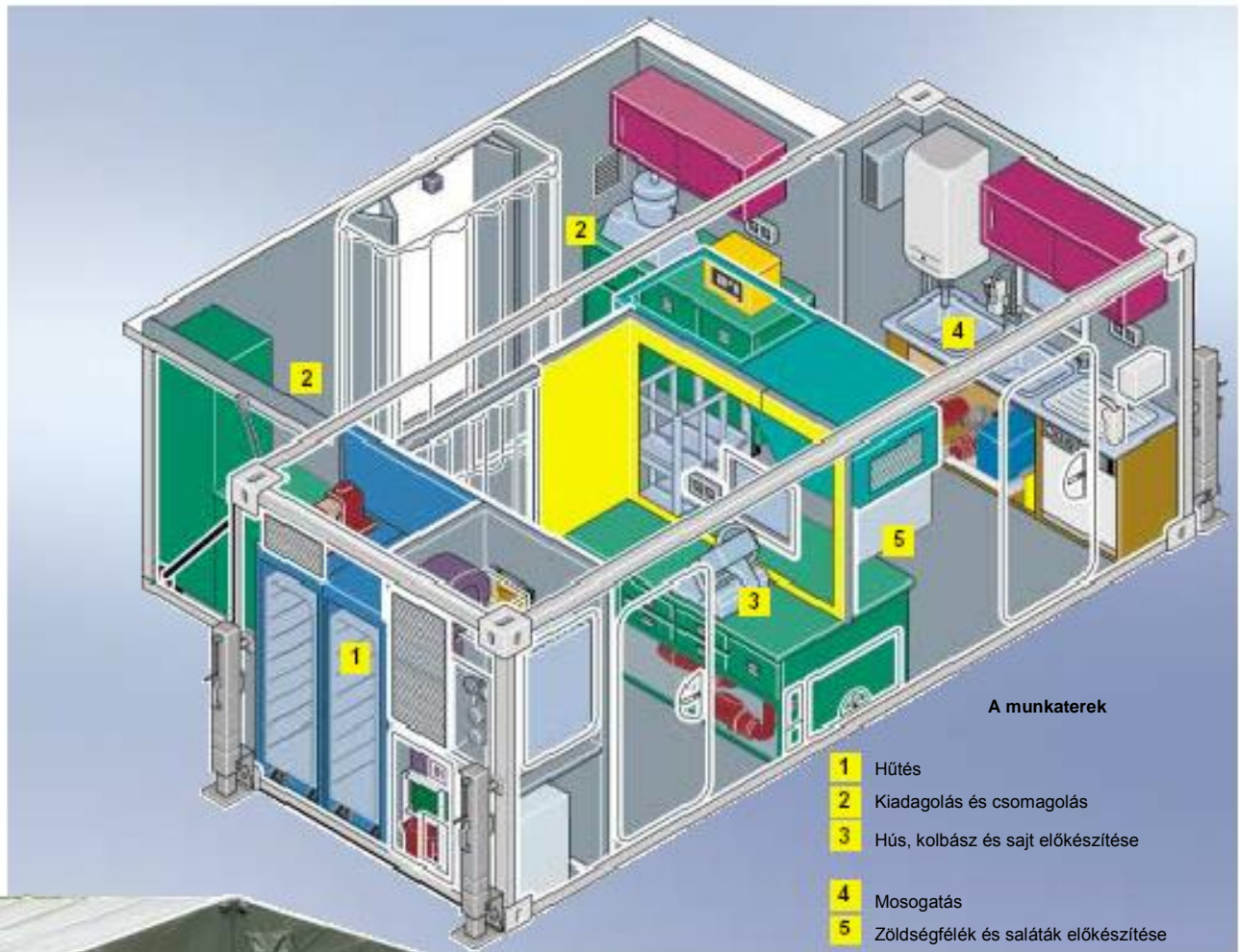


Előkészítő konyhakonténer (VorCon)



A 20 lábnyi csoda-tér

A VorCon konténer az üzemeltetéséhez a méretének háromszorosára bővíthető. A HMCK-val együtt korszerű felszerelésekkel ellátott nagyméretű mobil konyhát képvisel. Valamennyi konyhafelszerelés és berendezés a mobil tábori feladatokhoz lett tervezve, fejlesztve és adaptálva. Bizony a Kärcher nagy tapasztalatában, amelyet a legváltozatosabb - válság- és katasztrófa-övezetekben végzett feladatok során alkalmazható - konyhák gyártásában szerzett.

Rendkívül mobil és mindig üzemkés

A konténer valamennyi felszereléssel és tartozékával együtt közúton, vasúton, hajón (CSC minősítésű) vagy repülőn szállítható. A helyszínrre érkezést követően a legrövidebb időn belül működésre készen áll.

Az étel előkészítése, hűtése vagy kiadagolása nem jelent problémát a VorCon-ban.

A VorCon teljes mértékben kielégíti a Bundeswehr higiéniai követelményeit.



Mosogató-terület profi mosogatógéppel és melegvízes bojlerrel



A VorCon légkondicionáló rendszerrel van ellátva, amely minden klímatis zónában üzemeltethető a STANAG 2895 szerint (A1, B2, C1).

Főleg a következőkhöz használják:

- élelmiszerek előkészítése főzéshez
- hideg ételek előkészítése és adagolása
- hideg ételek átmeneti tárolása kiosztás előtt



Műszaki adatok

Konténer

Méret (szállításkor)	6.058 * 2.438 * 2438 mm (20 * 8 * 8 láb)
Tömeg	8.300 kg
Méret (telepítve)	6.058 * 4.550 * 2438 mm
Specifikáció	katonai
A konténer belső falai	rozsdamentes acél DIN 17440 szerint mikronon felülettel
Üzemi hőmérséklettartomány (STANAG 2895)	-32 ÷ +49 °C

Munkaterületek

1. Hűtés	
Hűtőgép	1.200 liter
2. Adagok elkészítése és csomagolása	
Mozgatható munkasztalok, alul szekrényekkel	2
Konyhaszekrény	1
3. Hús, kolbász és sajt előkészítése	
Munkasztal, alul szekrényekkel	1
4. Mosogatás	
Duplatálós mosogató, forgócsappal	40 liter / 40 liter
Miele G 7774 SM mosogatógép	1
Frissvíz-ellátás, nyomásszabályzóval	1
Melegvízes bojler	1
5. Zöldségfélék és saláták előkészítése	
Munkasztal, alul szekrényekkel	1

Légkondicionálás

Légkondicionáló egység	1
Fűtőtűz (7 kW)	2

Könnyű közlekedés a konténerben egy automata bejárati ajtónak köszönhetően.

Teljes felszereltség: mosogatógép, melegvízes bojler, hűtőgép, hús- és sajtszeletelő gép, csak néhányat említve - egy modern professzionális konyhával összemérhető.



Automata ajtó, érzékelőkkel



Tábori konyha

Rugalmas konyhák a polgárvédelem és a katasztrófaelhárítás, valamint az ENSZ-missziók körleteiben való alkalmazáshoz.



HMCK konténerkonyha

Rendkívül mozgékony konténer a legmagasabb szintű, teljeskörű életkezelési szolgáltatáshoz.



TFK tábori konyha

Ezreit alkalmazzák sikeresen a fegyveres erők, szerte a világon.



PMK konyhaplatform

Korszerű tábori konyha, utánfutóra ráépítve.

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

