

# Bucătărie de campanie modulară MFK.

Pentru catering cu meniu complet de pâână la 250 de persoane



## Beneficii

- **Design modular** pentru aplicații flexibile și o mare versatilitate în prepararea mesei.
- **Operarea modulelor** pe remorcă sau configurate separat.
- **Transport și operare** posibile în teren izolat și dificil.
- **Transport simplu și rapid**, grad ridicat de mobilitate datorită dimensiunilor compacte.

## Descriere generală

Cu structura sa modulară, MFK este un sistem de gătit pe remorcă capabil să se adapteze obiceiurilor de gătit ale oricărui grup de utilizatori în operațiuni de teren din întreaga lume. Caracteristica specială a MFK este că cele patru sloturi modulare libere de pe remorca off-road cu o singură axă pot fi configurate liber conform cerințelor clientului.

Sistemul poate fi pregătit pentru funcționare în decurs de 30 de minute și, în funcție de configurația echipamentului, MFK este potrivit pentru gătitul unui meniu complet pentru până la 250 de persoane pe masă. Pentru operațiuni de ajutor de urgență, în funcție de configurația echipamentului, pot fi hrănite până la 800 de persoane la o singură masă cu feluri de mâncare simple. Deoarece toate modulele de gătit pentru desfășurare mobilă sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, rezistent la coroziune, acestea asigură cele mai înalte niveluri de igienă. Colțurile rotunjite ale modulelor de gătit și designul lor fără sudură permit o curățare convenabilă și completă, folosind un minim de timp și resurse, în conformitate cu conceptul HACCP. MFK poate fi utilizat cu diferite arzătoare, de exemplu, un arzător cu atomizare sub presiune, un arzător pe gaz sau cu combustibil solid, toate fiind proiectate de Kärcher Futuretech.

## Date tehnice

Dimensiuni (L x l x î)	4.405 x 2.070 x 2.620 mm
Greutate totală	max. 2.000 kg
Meniuri: Feluri de mâncare simple:	până la 250 până la 800

# FUTURETECH

Kärcher Group



#### 1 Modul de gătit sub presiune 125 L, cu perete dublu

Cazanul de gătit sub presiune de 125 l, cu perete dublu, poate fi utilizat independent. Este transportabil și poate fi folosit în Bucătăria Modulară de Campanie MFK sau ca unitate de gătit independentă. Modulul de gătit constă dintr-un boiler din oțel inoxidabil fără sudură de 125 l și o carcasă din oțel inoxidabil care respectă cele mai înalte standarde de igienă.

#### 2 Modul de gătit 125 L, cu perete simplu

Cazanul de gătit de 125 l, cu perete simplu, poate fi utilizat independent. Este transportabil și poate fi folosit în Bucătăria Modulară de Campanie sau ca unitate de gătit independentă. Patru picioare telescopice integrate fac posibilă instalarea, alinierea și operarea cu ușurință a modului pe orice teren.

#### 3 Modul de gătit 125 L, cu perete dublu

Cazanul de gătit de 125 l cu perete dublu permite diverse metode de preparare, cum ar fi gătirea/fierberea, albirea/poșarea, înăbușirea și gătirea la abur. Toate părțile care vin în contact cu alimentele sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, fără sudură.

#### 4 Modul de prăjire 70 L

Modulul de cuptor cu cazan de prăjire poate fi utilizat în Bucătăria Modulară de Campanie (MFK) sau ca unitate de gătit independentă. Este deosebit de potrivit pentru prepararea bucăților mari și mici de carne, cum ar fi fripturile (steak-urile).

#### 5 Modul de prăjire-coacere 25 L / 78 L

Modulul cu cuptor de prăjire poate fi utilizat independent. Este transportabil și poate fi folosit în Bucătăria de Campanie Modulară sau ca unitate de gătit independentă. Modulul cu cuptor de prăjire permite diverse metode de preparare, cum ar fi gătirea/fierberea, albirea/poșarea, înăbușirea, gătirea la abur, brezarea, prăjirea, coacerea și menținerea alimentelor calde.

#### 6 Modul de depozitare

Modulul de depozitare este transportabil și poate fi utilizat în MFK. Acesta este destinat depozitării accesoriilor și are un blat de lucru din oțel inoxidabil.

#### 7 Modul de refrigerare 400 L

Acest modul de refrigerare poate fi utilizat în Bucătăria de Campanie Modulară MFK. Este gata de funcționare imediat după sosirea la fața locului și permite o aprovizionare pe termen lung cu fructe proaspete, legume, carne, cârnați, brânză, ouă și produse lactate. Modulul de refrigerare poate fi operat la o temperatură ambientală de până la + 49 °C. Funcționează cu energie electrică, respectiv la 230 V 50 Hz.

#### 8 Modul de congelare 400 L

Modulul frigorific de 400 l este destinat depozitării pe termen lung a alimentelor, păstrându-le proaspete fără pierderea nutrienților și a vitaminelor. Acesta poate fi operat la o temperatură ambientală de până la + 49 °C. Modulul de congelare de 400 l funcționează cu energie electrică, respectiv la 230 V 50 Hz.