

## Descriere tehnică

### Modular Field Kitchen (MFK) / Bucătărie de Campanie Modulară (MFK)

Datorită construcției sale modulare, Bucătăria de Campanie Modulară poate fi utilizată cu mare flexibilitate. Modulele pot fi montate pe o remorcă sau operate ca unități de gătit separate. MFK este pregătită rapid pentru funcționare și, în funcție de echipament, pot fi preparate meniuri complete pentru până la 250 de persoane în cel mai scurt timp. În cazuri de urgență, este posibilă chiar hrănirea a până la 800 de persoane cu preparate simple.

## 1. Descriere general

### 1.1. Echipament de bază / transport / instalare

Bucătăria de Campanie Modulară de la Kärcher Futuretech (KFT) poate fi echipată cu următoarele module de bază, la alegerea clientului: Recipiente opționale pentru transportul alimentelor

- Remorcă (doar pentru transport sau și pentru gătit)
- Diferite module de gătit (max. 4 module per remorcă)
- Arzătoare pentru modulele de gătit
- Accesorii de gătit opționale
- Recipiente opționale pentru transportul alimentelor



Conceptul de bază descris în cele ce urmează pornește de la premisa că patru module sunt transportate și operate pe remorca off-road cu o singură axă, proiectată special pentru MFK. În acest caz, echipamentul de bază cuprinde în principal un șasiu off-road cu o singură axă, cu protecție integrată împotriva intemperiilor, inclusiv prelate laterale, două compartimente laterale detașabile ale remorcii care pot fi utilizate pentru depozitare și ca suprafață de lucru în timpul funcționării (suprafață din oțel inoxidabil de înaltă calitate), modulul de coș (horn) și patru module interschimbabile individual pentru fiecare remorcă.

Prin renunțarea la protecția împotriva intemperiilor și adăugarea unei prelate de acoperire speciale și a unui kit de accesorii pentru înclinarea coșului (hornului), remorca poate fi utilizată doar pentru transportul modulelor și al celor două compartimente laterale / pentru gătit într-o incintă externă. În timpul operațiunii de gătit, este esențial să se asigure o ventilație și o extracție adecvată (de exemplu, trecerea coșului prin acoperișul cortului). Toate modulele pot fi utilizate și ca unități de gătit separate și pot fi comandate ca componente individuale. În acest caz, ele pot fi transportate pe un camion (protejate de intemperii) sau pe remorca cu o singură axă pentru orice tip de teren (fără protecție împotriva intemperiilor, cu prelată de acoperire).

MFK este extrem de mobilă și potrivită pentru deplasarea pe drumuri, precum și pe poteci forestiere amenajate și rute off-road, în funcție de adaptarea vitezei de deplasare. Designul și execuția au fost atent gândite până la ultimul detaliu, asigurându-se că MFK poate fi pregătită pentru funcționare după atingerea locației de desfășurare în doar 30 de minute, de către o singură persoană.

## 2. Operare

Toate modulele permit abordarea unei varietăți largi de stiluri de gătit, în funcție de obiceiurile alimentare specifice fiecărei țări. Diferitele module de gătit: Modulul de Gătit sub Presiune, Modulul de Gătit cu perete simplu sau dublu, Modulul de Prăjire, Modulul de Prăjire/Coacere și Combi-Steamer-ul oferă un număr mare de metode de gătit, cum ar fi gătitul și fierberea, înăbușirea, gătitul la abur, brezarea, prăjirea și coacerea. Pe lângă diferitele module de gătit, sunt disponibile un Modul de Refrigerare, un Modul de Congelare și un Modul de Depozitare. Cu toate acestea, pe remorcă pot fi montate maximum patru module de gătit.

În funcție de configurația echipamentului, MFK este potrivită pentru gătitul unui meniu complet pentru până la 250 de persoane per 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 preparate simple, cum ar fi ghiveciul (hotpot). Pot fi preparate atât alimente proaspete, cât și provizii durabile și cu termen de valabilitate lung.

### 1.3 Curățare

Deoarece toate componentele care vin în contact cu alimentele sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, acestea oferă un grad ridicat de rezistență la coroziune și protecție împotriva contaminării microbiene și, prin urmare, o igienă optimă. Capabile să reziste la sarcini mari și lipsite de orice sudură, aceste elemente de gătit din oțel inoxidabil, cu colțurile lor rotunjite, pot fi curățate convenabil cu un minim de timp și resurse. Conceptul de curățare respectă, prin urmare, chiar și cerințele stricte de igienă stabilite de conceptul HACCP.

### 2. Data tehnice

Prezentare generală	
Greutate totală admisibilă (max.)	2000 kg
Sarcină admisibilă pe bara de tracțiune	100 kg

Dimensiuni de transport:	
Lungime, în funcție de poziția barei de tracțiune	4285 până la 4405 mm
Lățime	2070 mm
Înălțime	2650 mm

Dimensiuni de operare	
Lungime, în funcție de poziția barei de tracțiune.	5550 până la 5665 mm
Lățime	4500 mm
Înălțime	2650 mm

### 3. Obiectul livrării MFK (1.750-999.0)

Datorită construcției sale modulare, un set standard de livrare nu poate fi definit. Lista următoare prezintă modulele de bază disponibile. Setul lor de livrare este prezentat în oferta individuală separată. Pentru orice întrebări, managerul de vânzări KFT corespunzător va fi încântat să vă asiste.

#### 3.1. Remorcă cu o axă pentru toate tipurile de teren.

Remorca cu o singură axă pentru toate tipurile de teren este necesară pentru gătitul pe teren și pentru transportul modulelor de gătit.

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	<b>Șasiu</b> , inclusiv sistem de 24 V cu mufă cu 15 pini, modul de coș, cale de blocare roți, cric, scule pentru vehicul, inel de tracțiune DIN	2.638-542.0
Accesorii indispensabile pentru șasiu		
2	<b>Cutii de depozitare laterale</b> cu masă de lucru pliabilă	2.638-548.0
Fiecare client trebuie să indice tipul vehiculului său tractor. Trebuie ales cel puțin unul dintre următoarele trei tipuri de inele de cuplare a remorcii disponibile.		
1	<b>Inel de tracțiune NATO</b> (Ø 76 mm)	4.513-001.0
1	<b>Inel de tracțiune special</b> (Ø 50 mm)	6.437-523.0
1	<b>Cuplaj cu bilă</b>	6.437-478.0
Următoarele accesorii pot fi alese opțional. În funcție de vehiculul tractor, sunt disponibile diferite cabluri adaptoare pentru instalarea iluminării remorcii.		
1	<b>Roată de rezervă</b> cu suport	4.042-700.0
1	<b>Set becuri</b> pentru operare la 12 V	2.863-037.0
1	<b>Set becuri</b> pentru operare la 24 V	2.863-091.0

1	Cablu adaptor pentru iluminat remorcă, 15 pole (24 V) to 7 pole (24 V)	6.648-595.0
1	Cablu adaptor pentru iluminat remorcă, 15 pole (24 V) to 12 pole (24 V NATO)	6.648-295.0
1	Cablu adaptor pentru iluminat remorcă, 15 pole (24 V) to 12 pole + 7 pole (24 V NATO - German Armed Forces)	6.649-578.0
1	Cablu adaptor pentru iluminat remorcă, 15 pole (24 V) to 13 pole (12 V)	6.648-597.0
1	Cablu adaptor pentru iluminat remorcă, 15 pole (24 V) to 7 pole (12 V)	6.648-596.0

Dacă remorca este utilizată doar pentru transportul modulelor (fără protecție împotriva intemperiilor), următoarele articole sunt necesare suplimentar:

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	<b>Suport pentru coșul înclinat</b> în timpul transportului	2.638-862.0
1	Prelată de acoperire	6.277-471.0*

\* Cod piesă pentru culoarea RAL 6031. Culoarea RAL 7001 are coduri de piesă diferite.

### 3.2 Protecție împotriva intemperiilor

În timpul operării MFK pe teren, o instalație de protecție împotriva intemperiilor (cadru de acoperiș cu prelate laterale și o prelată de acoperiș) este indispensabilă.

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	Protecție împotriva intemperiilor pentru remorcă, protecție în timpul transportului și al operațiunii de gătire.	2.637-836.0**
Accesorii care sunt indispensabile pentru cortul de protecție împotriva intemperiilor		
1	Filtru de grăsime (strat absorbant), pentru a preveni picurarea vaporilor de apă/grăsimii înapoi în cazanele de gătit și prăjit.	6.277-223.0
2	Prelată laterală de protecție împotriva intemperiilor.	6.277-248.0**
1	Husă pentru prelată laterală de protecție împotriva intemperiilor.	6.277-240.0
1	Set de țărugi pentru cort (24 de bucăți).	6.373-448.0
Următoarele accesorii pot fi alese opțional		
1	Kit suplimentar „Iluminat interior” cu două lămpi	2.639-667.0
1	Kit suplimentar „Iluminat interior” cu lumină LED	2.639-252.0

\* Formează un cort complet închis împreună cu acoperișul de protecție împotriva intemperiilor.

\*\* Cod piesă pentru culoarea RAL 6031. Culoarea RAL 7001 are coduri de piesă diferite.

### 3.3 Module de gătit

Pentru transport și operare pot fi montate pe remorcă maximum patru module de gătit.

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	<b>Modul Gătire sub Presiune</b> (125 l), Perete dublu, încălzire rapidă ⚡ și economie de combustibil	1.952-201.0*
1	<b>Modul Gătire Simplu</b> (125 l), Perete simplu, temperaturi ridicate 🔥 prin încălzire directă.	1.952-301.0*
1	<b>Modul Gătire cu Pereți Dubli</b> (125 l), Încălzire indirectă și distribuție uniformă a căldurii pentru a preveni arderea mâncării	1.952-401.0*
1	<b>Modul Prăjire</b> (70 l), Potrivit pentru toate metodele de prăjire	1.952-501.0*
1	<b>Modul Prăjire-Coacere</b> (25 l / 78 l) Combină o tigaie de prăjire (25 l) cu un cuptor (78 l)	1.952-601.0*
1	<b>Combi-Steamer</b> KCS 15 MF-T Aparat profesional pentru gătire cu aburi și convecție	1.947-303.0

1	Modul frigorific 400 l, oțel inoxidabil, pentru aprovizionarea pe termen lung cu alimente proaspete	1.750-904.0
1	Modul congelator 400 l, oțel inoxidabil, pentru depozitarea alimentelor pe termen lung	1.750-905.0
1	Modul de depozitare, pentru păstrarea în siguranță a accesoriilor în timpul transportului	1.750-850.0*

\* Cod piesă pentru culoarea RAL 6031. Culoarele RAL 9010 și RAL 1014 au coduri de piesă diferite.

Pentru informații suplimentare despre modulele de gătit, consultați „Descrierea tehnică a ofertei” corespunzătoare pentru aceste module.

#### 4. Accesorii contra cost (la preț suplimentar)

În cele ce urmează sunt prezentate accesoriile disponibile de la Kärcher Futuretech (KFT). Setul lor de livrare este prezentat în oferta individuală separată atașată. Pentru orice întrebări, managerul de vânzări KFT corespunzător va fi încântat să vă asiste.

##### 1. Accesorii care sunt indispensabile pentru operare

Pentru a opera orice modul de gătit (cu excepția cuptorului combi cu abur), o selecție din următoarele arzătoare este esențială.

##### Arzătoare

Arzător KB F, neambalat

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	KB F, aprindere electronică convenabilă (24 V), compatibil cu motorină sau kerosen; alimentarea este posibilă din canistră.	1.908-051.0
Accesorii necesare pentru arzătorul KB F		
1	Lance de aspirație, accesoriu necesar pentru tragerea combustibilului direct din canistră	2.704-105.0
1	Transformator. Alimentează arzătorul (24 V) de la o sursă externă de curent (100-260 V, 50-60 Hz).	2.640-749.0
1	Canistră combustibil. Capacitate de 20 l.	6.393-759.0
Următoarele accesorii pentru arzător pot fi alese opțional		
1	Trusă de scule formată din: - 1 geantă pentru scule - 3 chei fixe duble (dimensiuni diferite) - 1 cheie tubulară - 2 șurubelnițe (dimensiuni diferite) - 1 cheie imbus	2.860-183.0

Arzător KB F-T, neambalat

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	Arzător KB F-T, Include un <b>rezervor intern</b> , aprindere electronică (24 V), compatibil cu motorină sau kerosen; permite și alimentarea din canistră.	1.908-049.0
Accesorii necesare pentru arzătorul KB F-T		
1	Pâlnie de umplere. Accesoriu obligatoriu pentru realimentarea rezervorului intern.	4.013-017.0
1	Transformator. Asigură conversia energiei de la surse externe (100-260 V) la cei 24 V necesari arzătorului.	2.640-749.0
Următoarele accesorii pentru arzător pot fi alese opțional		
1	Trusă de scule formată din: - 1 geantă pentru scule - 3 chei fixe duble (dimensiuni diferite) - 1 cheie tubulară - 2 șurubelnițe (dimensiuni diferite) - 1 cheie imbus	2.860-183.0

Pe lângă rezervorul integrat, poate fi conectat un <b>canistră de combustibil externă (20 l)</b> . În acest scop, sunt necesare următoarele accesorii:		
1	<b>Lance de sucțiune</b> pentru admisia combustibilului din canistră, cu cuplaje rapide	2.704-102.0
1	<b>Canistră de combustibil, 20 l</b>	6.393-759.0

Arzător KB G-A, neambalat

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	KB G-A, autarhic, ardere curată, fără miros	1.908-057.0
Accesorii necesare pentru arzătorul KB G-A		
Pentru operarea arzătorului KB G-A, clientul poate alege un furtun de gaz cu lungimea de 2 m sau 3 m, conform cerințelor sale. În plus, este necesar un reductor de presiune. Acesta trebuie comandat în funcție de cerințele specifice țării privind tipurile disponibile de butelii de gaz.		
1	Furtun de gaz, 2 m	6.389-079.0
1	Furtun de gaz, 3 m	6.388-909.0
1	Reductor de presiune. Dotat cu dispozitiv de siguranță împotriva scurgerilor. La o presiune de ieșire de 1,5 bar, acesta produce o flacără rezistentă la vânt	country specific

Arzător cu combustibil solid, ambalat

Arzătorul cu combustibil solid al MFK poate fi utilizat ca sursă alternativă de căldură în modulele de gătit, prăjit și prăjit/coacere, în cazul în care unul dintre arzătoarele menționate mai sus se defectează. Totuși, acesta nu este potrivit pentru funcționare continuă.

Cant.	Descriere	Cod piesă
1	Arzător cu combustibil solid, ca sursă de căldură în caz de urgență, cutie de oțel în care pot fi arse materii solide (lemn, cărbune sau brichete de lemn)	3.661-042.0

Pentru informații suplimentare despre arzătoare, consultați „Descrierea tehnică a ofertei” respectivă pentru aceste arzătoare.

## 2. Accesorii opționale

### 1. Accesorii de gătit

Următoarele accesorii de gătit opționale pot fi alese pentru prepararea hranei. Recipientele GN pot fi transportate într-un loc asigurat în interiorul unităților de gătit. Acestea sunt destinate depozitării, preparării și distribuției alimentelor. Sunt ambutate adânc și, prin urmare, nu au îmbinări (sunt dintr-o singură bucată), asigurând respectarea absolută a standardelor stricte de igienă. Datorită razelor generoase ale colțurilor și ale fundului, acestea permit, de asemenea, scoaterea ușoară a mâncării fără pierderi.

Dimensiunile de bază ale unui recipient Gastro-Norm (GN) 1/1 sunt 325 x 530 mm. Dimensiunile Gastro-Norm mai mici sunt indicate prin fracții și se referă la dimensiunile de bază. Adâncimea recipientului (în mm) este adăugată după fracție, urmată de o cratimă.

Cant.	Descriere	Cod piesă
<b>Accesorii de gătit</b>		
1	Recipient GN 1/1-140, perforat, cu mâner articulată; ideal pentru gătitul la abur sau scurgere.	6.393-492.0
1	Recipient GN 1/1-150. Cu mâner tip "drop handle" (mâner căzut); pentru depozitare și transport.	6.394-572.0
2	Cârlig de ridicare	6.373-437.0
1	Recipient GN 1/1-20. Din oțel inoxidabil, special pentru coacere	6.393-327.0
1	Recipient GN 1/1-40, Din oțel inoxidabil, pentru coacere sau prăjire	6.394-031.0

1	Recipient GN 1/1-65. Din oțel inoxidabil, adâncime de 65 mm; excelent pentru coacere.	6.393-328.0
1	Patulă pentru amestecat. Pentru omogenizarea preparatelor în cantități mari.	6.393-319.0
1	Polonic (Ladle) Disponibil în variante: standard, mic (hand ladle) și lat (wide).	6.393-320.0
1	Mic polonic (hand ladle)	6.393-321.0
1	Lat polonic (wide).	6.393-391.0
1	Tijă de măsurare	6.414-827.0
1	Tija de măsurare cu sită de evacuare	6.414-393.0
1	Insertie pentru fund (perforată). Destinată <b>exclusiv</b> Modulului de Gătire sub Presiune (125 l). Se introduce în containere închise pentru a facilita prepararea alimentelor la abur sau sub presiune.	6.393-244.0
1	<u>Trusă de ustensile de gătit (20 piese)</u> Un set complet din oțel inoxidabil de înaltă calitate: set de cuțite , sită, bol, cană gradată , spumieră, tocător, fierăstrău pentru oase , furculițe pentru carne, masat, satâr , curățător universal, deschizător de conserve, întorcător, tel și polonic.	2.638-034.0

### 3.4.2.2 Containere pentru transportul alimentelor

Următoarele containere pot fi alese opțional pentru transportul hranei. Thermoport-urile sunt potrivite pentru transportul alimentelor reci și calde în recipiente GN. Un Thermoport este un container din plastic, stivuibil, cu pereți dubli izolați. Acest lucru permite păstrarea meselor la o temperatură optimă, fie că sunt calde sau reci. Pentru transportul băuturilor pot fi folosite containere pentru băuturi. Ambele tipuri de containere sunt foarte durabile, pot fi spălate în mașina de spălat vase (până la 90 °C) și sunt compatibile cu sistemul GN.

Dimensiunile de bază ale unui recipient Gastro-Norm (GN) 1/1 sunt 325 x 530 mm. Dimensiunile Gastro-Norm mai mici sunt indicate prin fracții și se referă la dimensiunile de bază. Adâncimea recipientului (în mm) este adăugată după fracție, urmată de o cratimă.

Cant.	Descriere	Cod piesă
	<b>Container pentru transportul alimentelor</b>	
1	Thermoport cu GN 1/1-200 și capac; container din plastic cu pereți dubli izolați pentru transportul igienic al alimentelor reci și calde, construcție robustă și rezistent la mașina de spălat vase, cu capac etanș la apă.	1.750-700.0
1	Thermoport cu GN 1/2-200 și capac	1.750-701.0
1	Thermoport cu GN 1/3-200 și capac	1.750-702.0
1	Thermoport fără recipiente interioare	6.393-390.0
1	Recipient GN 1/1-200, cu mâner tip „drop handle”, din oțel inoxidabil; colțurile rotunjite mari permit golirea completă, adică fără pierderi de alimente. Acest lucru ușurează, de asemenea, curățarea considerabil.	6.393-330.0
1	Capac cu garnitură pentru GN 1/1, etanș la apă	6.393-331.0
1	Recipient GN 1/2-200, cu mâner tip drop handle	6.393-444.0
1	Capac cu garnitură pentru GN 1/2, etanș la apă	6.393-440.0
1	Recipient GN 1/3-200, cu mâner tip drop handle	6.393-442.0
1	Capac cu garnitură pentru GN 1/3, etanș la apă	6.393-443.0
1	Recipient pentru băuturi, 12 litri, container din plastic cu pereți dubli izolați, cu insertie din oțel inoxidabil pentru băuturi.	6.394-027.0