

FUTURETECH

Kärcher Group



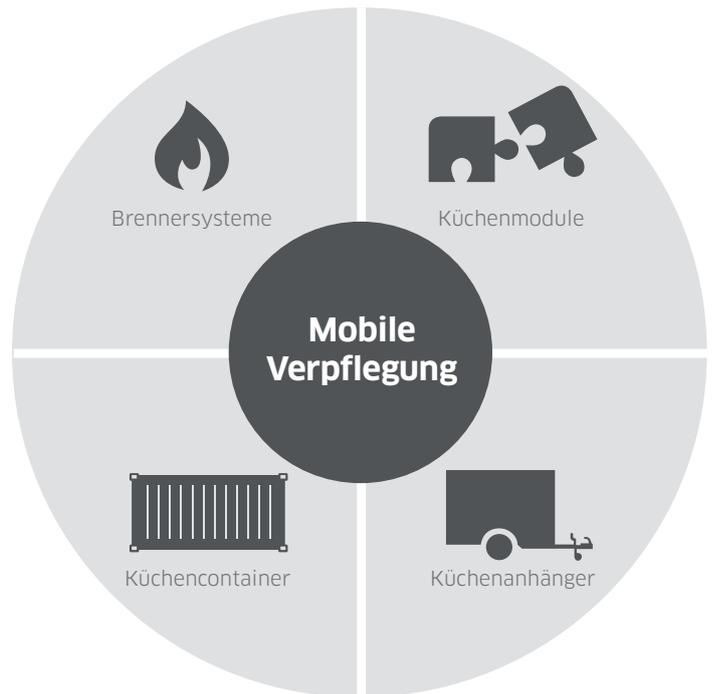
MOBILE VERPFLEGUNG

Schnelle und frische Zubereitung vor Ort.

Einsatzverpflegung – Immer und überall frisch zubereitet

Damit Einsatzkräfte eine kontinuierliche Leistung erbringen können, ist eine regelmäßige und ausreichende Nahrungsversorgung notwendig. Nur mit entsprechender Energiezufuhr und der Versorgung mit den wichtigsten Nahrungsbestandteilen wie Vitaminen und Mineralstoffen können auch Einsätze unter härtesten Bedingungen bewältigt werden.

Mit unseren mobilen Verpflegungssystemen können frisch gekochte und abwechslungsreiche Mahlzeiten zubereitet werden. Wir bieten ein breites Spektrum an flexiblen Systemen, sodass es für jede Einsatzform und Umgebung eine optimale Lösung gibt.



Vorteile unserer mobilen Verpflegungssysteme

- Frische Zubereitung der Verpflegung vor Ort
- Variable Zubereitungsmöglichkeiten von Nahrungsmitteln
- Höchste hygienische Standards – HACCP-konform
- Einfacher Transport dank Standardmaße

Unsere Brennersysteme – Ohne sie bleibt die Küche kalt

Unsere Brenner sind das Herzstück unserer Verpflegungssysteme. Unser Mutterkonzern Alfred Kärcher SE & Co. KG besitzt eine langjährige Erfahrung auf dem Gebiet der Feuerungs- und Wärmeübertragungstechnik, auf die wir seit 1982 im Hinblick auf Brennertechnologien aufbauen.

Wir bieten unterschiedliche Brennersysteme an, die für verschiedene Energieträger ausgelegt sind und sich durch eine optimale Energieeffizienz und Zuverlässigkeit auszeichnen.

Unsere Gasbrenner überzeugen durch eine saubere Verbrennung und einfache Handhabung. Die globale Verfügbarkeit des Kraftstoffes Diesel gewährleistet den weltweiten Einsatz unserer Dieselprenner.



	1 Brenner KB F	2 Brenner KB F-T	3 Brenner KB F-T/A	4 Brenner G-A
	<ul style="list-style-type: none"> Einfache Bedienung durch intuitives Bedienkonzept Schnellkupplungen für externe Tanks 	<ul style="list-style-type: none"> Einfache Bedienung durch intuitives Bedienkonzept Autarker Betrieb durch integrierten Tank für mehrere Stunden 	<ul style="list-style-type: none"> Einfache Bedienung durch intuitives Bedienkonzept Kein Bedarf an elektrischer Energie Extrem robust durch Edelstahl-Gehäuse 	<ul style="list-style-type: none"> Einfache Bedienung durch intuitives Bedienkonzept Kein Bedarf an elektrischer Energie Extrem robust durch Edelstahl-Gehäuse
Gesamtgewicht kg	24	32	32	15
Abmessungen (L x B x H) mm	690 x 438 x 198	690 x 438 x 198	710 x 440 x 218	690 x 440 x 200
Heizleistung kW	14	14	18	18
Kraftstofftyp	Diesel, Kerosin, Petroleum	Diesel, Kerosin, Petroleum	Diesel, Kerosin, Petroleum, Heizöl	Propangas
Brennertechnologie	Druckzerstäubungs-brenner	Druckzerstäubungs-brenner	Druckverdampfungs-brenner	Gasbrenner

Module für den mobilen Einsatz

Für die Versorgung von Personen während eines Einsatzes ist eine hohe Mobilität der Küchenmodule zwingend erforderlich. Unsere Brat- und Kochmodule sowie der Kombidämpfer können deshalb als eigenständige Einheit oder integriert in unsere

Küchenanhänger und -container verwendet werden. Zusätzlich kann durch die vielfältige Auswahl an Modulen auf verschiedenste Anforderungen der Einsatzverpflegung eingegangen und eine vielseitige Zubereitung von Mahlzeiten abgedeckt werden.



1



2



3



4



5



6

	1 Kochmodul 125 l, 1-wandig	2 Kochmodul 125 l, 2-wandig	3 Druckkochmodul 125 l, 2-wandig
	<ul style="list-style-type: none"> 125 l Kochkapazität Günstigste Variante zum Kochen Gas- oder Dieselbrenner 	<ul style="list-style-type: none"> 125 l Kochkapazität Perfektes Kochergebnis durch indirekte Wärmeübertragung Gas- oder Dieselbrenner 	<ul style="list-style-type: none"> 125 l Kochkapazität Verkürzung der Garzeit durch Druckkochverfahren Gas- oder Dieselbrenner
Gesamtgewicht ohne Brenner kg	110	125	175
Abmessungen (L x B x H) mm	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695
	4 Bratmodul 70 l mit Ablasshahn	5 Brat-Backmodul 25 l/78 l	6 Stauraummodul
	<ul style="list-style-type: none"> 70 l Kochkapazität Optimale Hitzeverteilung Gas- oder Dieselbrenner 	<ul style="list-style-type: none"> 25 l Brat- und 78 l Backkapazität Ermöglicht gleichzeitiges Braten/Kochen und Backen Gas- oder Dieselbrenner 	<ul style="list-style-type: none"> Dient zur Aufbewahrung von Zubehörteilen und bietet eine Arbeitsfläche aus Edelstahl
Gesamtgewicht ohne Brenner kg	133	160	50
Abmessungen (L x B x H) mm	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 600

Unsere Module mit geschlossener Brennkammer

Für eine noch einfachere, intuitive und schnelle Bedienung haben wir unser Koch- und Bratmodul sowie den Kombidämpfer mit einer geschlossenen Brennkammer und einem integrierten Dieseltreiber ausgestattet. Dadurch wird nicht nur die Handhabung komfortabler, zusätzlich erlaubt das elektronische Bedienfeld eine präzise Einstellung der gewünschten Temperatur oder Zeitvorgabe. Aufgrund der hochwertig verarbeiteten Edelstahlkomponenten ist das gesamte Modul vor vorzeitigem Korrosionsbefall sowie gegen Verkeimung geschützt.



	1 Kochmodul 125 l, 2-wandig	2 Bratmodul 70 l	3 Kombidämpfer
	<ul style="list-style-type: none"> 125 l Kochkapazität Optimale Hitzeverteilung Integrierter Ablasshahn 	<ul style="list-style-type: none"> 70 l Kochkapazität Optimale Hitzeverteilung Integrierter Ablasshahn 	<ul style="list-style-type: none"> Funktion eines Dämpfers und eines Heißluftofens in einem 15 GN-Einschübe Vorprogrammiertes Reinigungs- und Klarspülprogramm
Gesamtgewicht kg	150	150	255
Abmessungen (L x B x H) mm	1100 x 700 x 1050	1100 x 700 x 1050	935 x 700 x 1500
Heizleistung kW	14	14	14



Vorteile der geschlossenen Brennkammer

- Modul ist in Innenräumen verwendbar
- Geringerer Energieverbrauch - 20 % weniger als unsere offenen Brennersysteme und 65 % weniger gegenüber elektrischen Modulen im Feldeinsatz
- Mit integriertem Dieselfilter
- Wartungsarm und einfacher Austausch des Brenners falls notwendig

Flexibler Küchenanhänger – Für jedes Gelände geeignet

Mit unseren Modulen lässt sich eine breite Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten abdecken. Abhängig von der Dauer des Einsatzes, der notwendigen Kochkapazität sowie des Einsatzgebietes und vielen weiteren Aspekten ist es sinnvoll die einzelnen Module in ein System zu integrieren.

Die Modulfeldküche MFK 2 kann mit vier Modulen individuell bestückt werden und ermöglicht, dank geländegängigem Einachsanhänger, abgelegene Gebiete auch in schwierigem Gelände zu erreichen. Zudem ist ein unkomplizierter Transport mit verschiedenen Fahrzeugen durch die parallel höhenverstellbare Deichsel und den bis zu acht vorhandenen Verlastungsösen sichergestellt.

Durch die zentrale Kraftstoffversorgung sowie Stromspeisung und -verteilung ist die MFK 2 in weniger als 30 Minuten einsatzbereit. Die ausgewählten Küchenmodule, die mit Diesel- oder Gasbrennern ausgestattet sind, können in auf- oder abgesetztem Zustand betrieben werden.



Modulfeldküche MFK 2

- Große Auswahl an Küchenmodulen wie diverse Kochmodule, Kühl- und Tiefkühl sowie das Stauraummodul für vielfältigste Kochvariationen
- Neues robustes Stützrad
- Helle und energiesparende LED-Beleuchtung
- Integrierter Wetterschutz
- Hohe IP-Schutzklasse
- Transport zusätzlich auch im 20' Container oder als Außenlast am Hubschrauber möglich
- Optionale Staplertaschen erhältlich
- Optionaler kompletter Unterbodenschutz erhältlich

Gesamtgewicht kg

Je nach Konfiguration, max. 2000

Abmessungen Transportzustand (L x B x H) mm

4405 x 2115 x 2330

Kochkapazität (Personen)

600

Alles in einem Küchencontainer vereint – Individuelle Vielfalt für jeden Feldkoch

Unsere Module lassen sich ebenso in unsere Küchencontainer integrieren. Neben bestehenden unverzichtbaren Komponenten ist es möglich, die Container variabel auszustatten, wodurch verschiedene Anforderungen und Bedürfnisse abgedeckt werden können.

Die KCC 300 ist eine komplett ausgestattete Küche, die auf einem 20-Fuß-Container basiert. Neben den bereits bestehenden Komponenten wie das Handwaschbecken, die Spüle mit Boiler, der Geschirrspüler, Kühlschrank und Dunstabzug können bis zu drei wählbare Module integriert werden. Beim Einsatz benötigt die Küche einen geringen Strombedarf, der durch die dieselbetriebenen Module bedingt ist.



	KCC 300
	<ul style="list-style-type: none">■ Große Auswahl an Küchenmodulen mit geschlossener Brennkammer für vielfältigste Kochvariationen■ Einfacher Transport im 20-Fuß-Container■ Integrierte Heizung und Klimatisierung
Gesamtgewicht kg	Maximal 6000
Containergröße	20-Fuß-Container, 1CC
Kochkapazität (Personen)	300



Küchencontainer – Mobile Großverpflegung über lange Dauer

Vielfältige und frische Mahlzeiten für Einsätze über einen längeren Zeitraum und für eine große Personenanzahl bereitzustellen, ist eine Herausforderung. Unsere mobilen Küchencontainer decken dabei nicht nur eine hohe Kochkapazität ab, sie bieten gleichzeitig einen angenehmen Arbeitsraum für extreme klimatische Bedingungen. Der Küchencontainer KCC 500 bietet mit seinen zwei verbundenen 20-Fuß-Containern, die das

Basissystem darstellen, viel Arbeitsfläche, die individuell mit verschiedenen Ausstattungsmöglichkeiten bestückt werden kann. Komponenten wie Handwaschbecken, Spüle mit Boiler, Geschirrspüler, Kühlschrank, Dunstabzug und vielem mehr sind bereits integriert. Hierdurch ist ein optimaler Prozessablauf in der Speisenvor- und zubereitung sichergestellt und es können unterschiedlichste Anforderungen und Bedürfnisse erfüllt werden.



Küchencontainer KCC 500

- Große Auswahl an Küchenmodulen mit geschlossener Brennkammer für vielfältigste Kochvariationen
- Einfacher Transport im 20-Fuß-Container
- Schneller Auf- und Abbau der Systemkomponenten

Gesamtgewicht kg

Maximal 2 x 10700

Containergröße

2 x 20-Fuß-Container, 1CC

Kochkapazität (Personen)

500

Erweiterungscontainer

Bis zu 4 Erweiterungscontainer möglich, wodurch eine Verpflegung von 3000 Personen realisiert werden kann



Optimal fertig konfigurierte Küchencontainer

Neben den konfigurierbaren Lösungen bieten wir bereits fertig ausgestattete Funktionscontainer, die miteinander kombiniert und mittels Zeltschleusen verbunden werden können. Hierdurch ist eine konstante Versorgung von mehreren hundert Personen über lange Zeiträume hinweg möglich.

	Vorbereitungscontainer	Zubereitungscontainer	Geschirrspülcontainer	Geschirrspülcontainer Schwarzgeschirr
Gesamtgewicht kg	7660	7660	7200	7300
Containergröße	20-Fuß-Container, 1CC	20-Fuß-Container, 1CC	20-Fuß-Container, 1CC	20-Fuß-Container, 1CC
Funktion	Vorbereitung von Lebensmitteln und Zubereitung von Kaltverpflegung	Zubereitung und Ausgabe von Hauptmahlzeiten, Zwischenmahlzeiten sowie Getränken	Reinigung von Geschirr	Reinigung von Schwarzgeschirr
Kapazität	300 Personen	300 Personen	300 Personen	300 Personen



Verpflegungssysteme weltweit im Einsatz 2017 - 2022



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Brasilien
Küchencontainer KCC 500 Modulfeldküche MFK 2</p> <p>2 Holland
Modulfeldküche MFK 2
Küchencontainer KCC 500 mit Speisesaal</p> <p>3 Deutschland
Containerfeldküche Taktische Feldküchen TFK 250
Modulfeldküche MFK 1 und MFK 2
Verpflegungsbaustein Feldlager luftverladbar modular</p> <p>4 Tschechien
Küchencontainer KCC 500 Verschiedene Küchenmodule</p> <p>5 Österreich
Vorbereitungs-, Zubereitungs- und
Geschirrspülcontainer, Schwarzeschirrcontainer</p> <p>6 Schweiz
Modulfeldküche MFK 1 und MFK 2</p> | <p>7 Rumänien
Verschiedene Küchenmodule mit
geschlossener Brennkammer</p> <p>8 Ukraine
Multikochmodul MKM</p> <p>9 Marokko
Modulfeldküche MFK 1 und MFK 2</p> <p>10 Burkina Faso
Modulfeldküche MFK 2</p> <p>11 Benin
Multikochmodul MKM Modulfeldküche MFK 2</p> <p>12 Kamerun
Taktische Feldküche TFK 250</p> <p>13 Ruanda
Taktische Feldküche TFK 250</p> <p>14 Saudi Arabien
Taktische Feldküche TFK 250</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





Neue Feldküchen für die Bundeswehr

Mit dem Beschaffungsvorhaben „Mobile Feldküche“ will die Bundeswehr ihre seit den Achtzigerjahren eingesetzte Feldküche TFK 250 ablösen. Bei der Kälteerprobung in Norwegen und der Hitzeerprobung in Spanien wurde die Containerküche bereits umfangreich getestet.

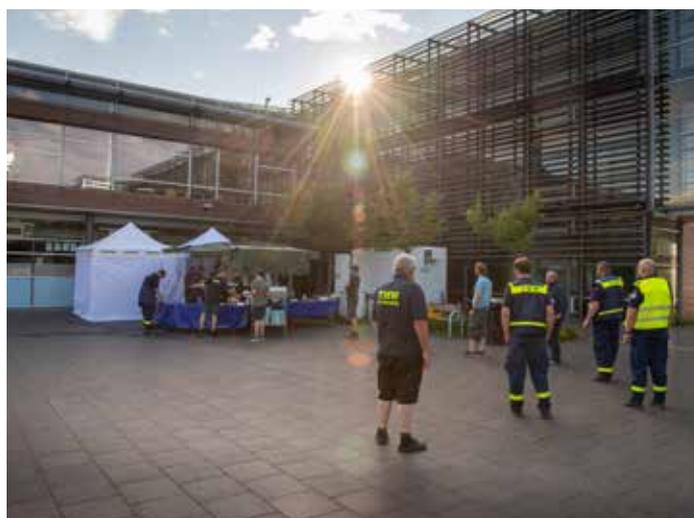


©Bundeswehr_Stork



Modulfeldküche MFK in Taiwan

Die Modulfeldküchen MFK wurden gleich nach der Ankunft in 2018 intensiv erprobt. Die einzelnen Module wurden auch in abgesetztem Zustand verwendet.



Flutkatastrophe in Deutschland

Ein Küchenteam von Kärcher versorgte 2021 Hilfsorganisationen im flutgeschädigten Ahrtal mit täglichen Mahlzeiten. Mithilfe der Modulfeldküche MFK gaben die sechs Mitarbeiter bis zu 300 Portionen über den Tag verteilt an Fluthelfer der Feuerwehr und des Technischen Hilfswerks aus.

Wir beraten Sie gerne:

Kärcher Futuretech GmbH
Alfred-Schefenacker-Str. 1
71409 Schwaikheim - Deutschland
Telefon +49 7195 14-0
Fax +49 7195 14-2780
futuretech@de.kaercher.com
www.kaercher-futuretech.com