

FUTURETECH

Kärcher Group



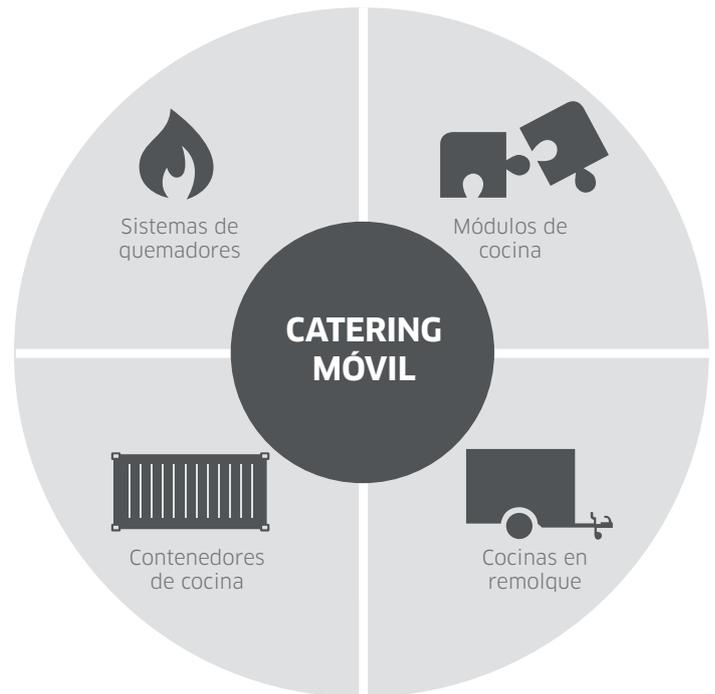
CATERING MÓVIL

Preparación de comida rápida y fresca in situ.

Catering en misiones - Siempre y en todas partes alimentos frescos recién preparados

Para que los servicios de emergencia puedan proporcionar un rendimiento continuo, es necesario un suministro regular y suficiente de alimentos. Un suministro de energía adecuado y el abastecimiento de los componentes nutricionales más importantes, como vitaminas y minerales, son imprescindibles para poder operar exitosamente, incluso en las condiciones más duras.

Con nuestros sistemas móviles de catering, se pueden preparar comidas frescas y variadas. Ofrecemos una amplia gama de sistemas flexibles para tener la solución óptima en cada misión y en cualquier entorno.



Ventajas de nuestros sistemas móviles de catering

- Preparación de comidas frescas in situ
- Opciones variables de preparación de alimentos
- Altos estándares higiénicos - Conforme norma HACCP
- Fácil transporte gracias a sus dimensiones estándar

Nuestros sistemas de quemadores – Sin ellos la cocina se mantiene fría

Nuestros quemadores son el corazón de nuestros sistemas de catering. Nuestra casa matriz Alfred Kärcher SE & Co. KG tiene muchos años de experiencia en el campo de la tecnología de combustión y transferencia de calor, sobre la cual hemos estado construyendo desde 1982 nuestra tecnología de quemadores.

Ofrecemos diferentes sistemas de quemadores, que están diseñados para diferentes fuentes de energía y que se caracterizan por su óptima eficiencia energética y fiabilidad.

Nuestros quemadores a gas convencen por su combustión limpia y fácil manejo. La disponibilidad global de combustible diésel garantiza el uso de nuestros quemadores diésel en todo el mundo.



	1 Quemador KB F	2 Quemador KB F-T	3 Quemador KB F-T/A	4 Quemador G-A
	<ul style="list-style-type: none"> Operación sencilla gracias al concepto de manejo intuitivo Acoplamiento rápidos para tanques de combustible externos 	<ul style="list-style-type: none"> Operación sencilla gracias al concepto de manejo intuitivo Funcionamiento autosuficiente durante varias horas gracias al depósito de combustible integrado 	<ul style="list-style-type: none"> Operación sencilla gracias al concepto de manejo intuitivo No hay necesidad de energía eléctrica Extremadamente robusto gracias a la carcasa de acero inoxidable 	<ul style="list-style-type: none"> Operación sencilla gracias al concepto de manejo intuitivo No hay necesidad de energía eléctrica Extremadamente robusto gracias a la carcasa de acero inoxidable
Peso total kg	24	32	32	15
Dimensiones (L x A x A) mm	690 x 438 x 198	690 x 438 x 198	710 x 440 x 218	690 x 440 x 200
Potencia calorífica kW	14	14	18	18
Tipo de combustible	Diésel, queroseno, petróleo	Diésel, queroseno, petróleo	Diésel, queroseno, petróleo, gasóleo para calefacción	Propano
Tecnología de quemadores	Quemador de atomización a presión	Quemador de atomización a presión	Quemador de evaporación a presión	Quemador a gas

Módulos para uso móvil

Para la alimentación de personas durante una misión, un alto grado de movilidad de los módulos de cocina es absolutamente esencial. Nuestros módulos de asado y cocción, así como el horno mixto de convección/vapor, se pueden utilizar como unidades independientes o

integradas en nuestro remolques y contenedores de cocina. Además, la gran selección de módulos puede utilizarse para satisfacer una amplia variedad de necesidades de catering y cubrir una amplia gama de opciones para la preparación de comidas.



1



2



3



4



5



6

	1 Módulo de cocción de pared simple 125 l	2 Módulo de cocción de pared doble 125 l	3 Módulo de cocción a presión de pared doble 125 l
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacidad de cocción de 125 l ■ La variante más económica ■ Quemadores a gas o diésel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacidad de cocción de 125 l ■ Cocción óptima gracias a una distribución de calor indirecta ■ Quemadores a gas o diésel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacidad de cocción de 125 l ■ Reducción del tiempo de cocción mediante el proceso de cocción a presión ■ Quemadores a gas o diésel
Peso total sin quemador kg	110	125	175
Dimensiones (L x A x A) mm	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695
	4 Módulo de asado 70 l	5 Módulo de horneado y asado 25 l/78 l	6 Módulo de almacenamiento
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacidad de cocción de 70 l ■ Distribución óptima del calor ■ Quemadores a gas o diésel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacidad de asado de 25l y de cocción de 78l ■ Permite asar o cocinar y hornear simultáneamente ■ Quemadores a gas o diésel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Está previsto para el almacenamiento de acero y tiene una superficie de trabajo de acero inoxidable
Peso total sin quemador kg	133	160	50
Dimensiones (L x A x A) mm	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 600

Nuestros módulos con cámara de combustión cerrada

Para un manejo aún más sencillo, intuitivo y rápido, hemos equipado nuestros módulos de cocción y asado, así como el horno mixto de convección/vapor, con una cámara de combustión cerrada y un quemador a diésel integrado. Esto no sólo hace que el manejo sea más cómodo, sino que el panel de control electrónico permite un ajuste preciso de la temperatura y tiempo deseados. Debido a la alta calidad de los componentes de acero inoxidable, todo el módulo está protegido contra gérmenes y una corrosión prematura.



	1 Módulo de cocción 125 l	2 Módulo de asado 70 l	3 Horno de vapor combinado
	<ul style="list-style-type: none"> 125 l capacidad de cocción Distribución óptima del calor Grifo de descarga integrado 	<ul style="list-style-type: none"> 70 l capacidad de cocción Distribución óptima del calor Grifo de descarga integrado 	<ul style="list-style-type: none"> Funcionamiento de un vaporizador y de un horno de aire caliente en un solo equipo Capacidad para 15 bandejas GN Programa de limpieza y enjuague pre-programado
Peso total kg	150	150	255
Dimensiones (L x A x A) mm	1100 x 700 x 1050	1100 x 700 x 1050	935 x 700 x 1500
Potencia calorífica kW	14	14	14



Ventajas de la cámara de combustión cerrada

- El módulo se puede utilizar en espacios cerrados
- Menor consumo de energía - 20% menos que nuestros sistemas de quemadores abiertos y menos de 65% en comparación con módulos eléctricos en el campo
- Con filtro diésel integrado
- Mantenimiento simple y fácil sustitución del quemador en caso de necesidad

Remolque de cocina flexible – Apto para cualquier terreno

Nuestros módulos cubren una amplia gama de opciones de preparación. Dependiendo de la duración de la misión, de la cantidad de comida requerida, del lugar de operación y de muchos otros factores, hace sentido integrar diversos módulos individuales en un sistema.

La cocina de campaña modular MFK 2 puede personalizarse con cuatro módulos y gracias a un remolque todo terreno de un solo eje, permite acceder a zonas remotas incluso en terrenos difíciles.

La barra de arrastre articulada regulable en altura y hasta ocho tipos de enganche diferentes permiten el transporte con múltiples tipos de vehículos. La MFK 2 está lista para funcionar en menos de 30 minutos gracias al suministro central de combustible y energía eléctrica. Los módulos de cocina seleccionados, que están equipados con quemadores a diésel o gas, pueden funcionar montados sobre el remolque o por separado como módulos de cocina independientes.



Cocina de campaña modular MFK 2

- La amplia selección de módulos para cocinar, refrigerar o congelar, así como un módulo de almacenamiento garantizan una gran versatilidad
- Nueva y robusta rueda de apoyo
- Iluminación LED brillante y de bajo consumo
- Protección contra la intemperie
- Protección IP de alto rango
- La cocina se puede transportar en un contenedor de 20' o como carga externa por helicóptero
- Protección completa de los bajos opcional
- Opcionalmente se pueden adquirir aperturas (bolsillos) para el uso de carretillas elevadoras

Peso total kg

Dependiendo de la configuración, máx. 2000

Dimensiones durante el transporte (L x A x A) mm

4405 x 2115 x 2330

Capacidad raciones (personas)

600

Todo combinado en un solo contenedor de cocina - Variedad individual para cada cocinero de campo

Nuestros módulos también pueden integrarse en nuestros contenedores de cocina. Además de los componentes indispensables existentes, es posible equipar los contenedores de forma variable, lo que permite cubrir diferentes requisitos y necesidades.

La KCC 300 es una cocina totalmente equipada basada en un contenedor de 20 pies. Además de los componentes existentes, como el lavabo, el fregadero con caldera, el lavavajillas, el frigorífico y la campana extractora, se pueden integrar hasta tres módulos seleccionables. El consumo de energía es mínimo gracias al uso de quemadores diésel.



	KCC 300
	<ul style="list-style-type: none">■ Amplia selección de módulos de cocina con cámara de combustión cerrada para una amplia variedad de opciones de cocción■ Fácil transporte en un contenedor de 20 pies■ Calefacción y aire acondicionado integrados
Peso total kg	Dependiendo de la configuración, máximo 6000
Tamaño del envase	Contenedor de 20 pies, 1CC
Capacidad de raciones (personas)	300



Cocina en contenedor – Catering móvil durante un largo periodo de tiempo

Proporcionar comidas variadas y frescas para las misiones durante un período de tiempo prolongado y para un gran número de personas es un desafío. Nuestros contenedores móviles de cocina no sólo cubren una alta capacidad de preparación de comidas, sino que también ofrecen un espacio de trabajo agradable aun en condiciones climáticas extremas. El contenedor de cocina KCC 500 con sus dos contenedores de 20 pies conectados (modelo básico), ofrece un gran espacio de

trabajo, que puede configurarse individualmente con diferentes opciones de equipamiento. Componentes como lavamanos, lavaplatos con calentador de agua, lavavajillas, frigorífico, campana extractora y mucho más ya están incluidos. Esto asegura un flujo óptimo en la preparación y elaboración de los alimentos y permite satisfacer una amplia variedad de requisitos y necesidades.



Contenedor de cocina KCC 500

- Amplia selección de módulos de cocina con cámara de combustión cerrada para una gran variedad de opciones de cocción
- Fácil transporte en un contenedor de 20 pies
- Montaje y desmontaje rápidos de los componentes del sistema

Peso total kg

Dependiendo de la configuración, máximo 2 x 10700

Tamaño del envase

2 x contenedores de 20 pies, 1CC

Capacidad de raciones (personas)

500

Contenedores de expansión

Posibilidad de conectar hasta 4 contenedores de extensión, lo que permite atender hasta 3000 personas



Contenedores de cocina óptimamente configurados

Además de las soluciones configurables, ofrecemos contenedores de cocina totalmente equipados que pueden combinarse entre sí y conectarse mediante esclusas. Esto permite un suministro constante de varios cientos de personas durante largos períodos de tiempo.

	Contenedor de preparación de alimentos	Contenedor para elaboración de alimentos	Contenedor lavavajillas	Contenedor lavavajillas blackware
Peso total kg	7660	7660	7200	7300
Tipo de contenedor	Contenedor de 20 pies, 1CC	Contenedor de 20 pies, 1CC	Contenedor de 20 pies, 1CC	Contenedor de 20 pies, 1CC
Función	Preparación de alimentos y elaboración de alimentos fríos	Preparación y distribución de las principales comidas, meriendas y bebidas	Limpieza de vajilla	Limpieza de blackware
Capacidad	300 personas	300 personas	300 personas	300 personas



Sistemas de catering operando en todo el mundo 2017 - 2021



1 Brasil

Contenedor de cocina KCC 500 |
Cocina de campaña modular MFK 2

2 Holanda

Cocina de campaña modular MFK 2 |
Contenedor de cocina KCC 500 con comedor

3 Alemania

Cocina de campo en contenedor | Cocina de campaña táctica
TFK 250 | Cocina de campaña modular MFK 1 y MFK 2 |
Módulo de catering para campos móviles transportable
por aire

4 República Checa

Contenedor de cocina KCC 500 | Varios módulos de cocina

5 Austria

Contenedores para preparar, cocinar y lavar
los platos y blackware

6 Suiza

Cocina de campaña modular MFK 1 y MFK 2

7 Rumanía

Varios módulos de cocina con
cámara de combustión cerrada

8 Ucrania

Módulo de cocina múltiple MKM

9 Marruecos

Cocina de campaña modular MFK 1 y MFK 2

10 Burkina Faso

Cocina de campaña modular MFK 2

11 Benín

Módulo de cocina múltiple MKM |
Cocina de campaña modular MFK 2

12 Cameroon

Cocina de campaña táctica TFK 250

13 Ruanda

Cocina de campaña táctica TFK 250

14 Arabia Saudita

Cocina de campaña táctica TFK 250





Nuevas cocinas de campaña para el Bundeswehr

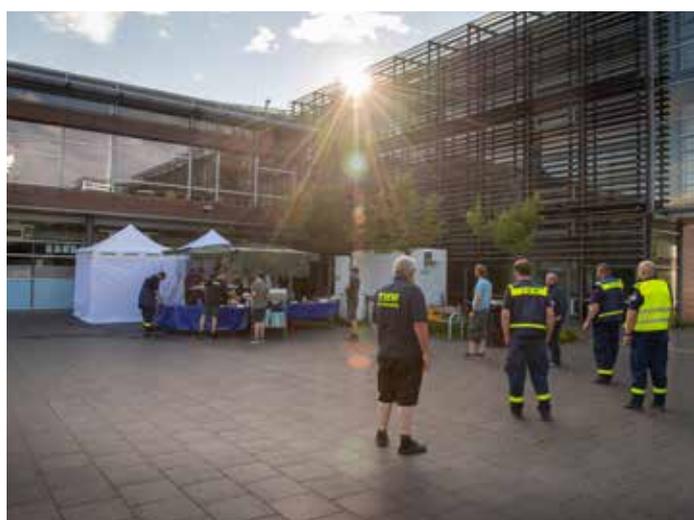
Con el proyecto de adquisición "Cocina de campaña móvil", el Ejército alemán pretende sustituir su cocina de campaña TFK 250, utilizada desde la década de 1980. La cocina en contenedor ya ha sido probada exhaustivamente durante las pruebas de clima frío en Noruega y las pruebas de calor en España.



©Bundeswehr_Stork

Cocina de campaña modular MFK en Taiwán

Las cocinas de campaña modulares MFK fueron sometidas a intensas pruebas inmediatamente después de su llegada en 2018. Los módulos individuales también se utilizaron por separado como elementos de cocina independientes.



Catástrofe por inundaciones en Alemania

Un equipo de cocina de Kärcher preparó comidas en 2021 para los bomberos y las organizaciones de ayuda técnica en el valle del Ahr. Con la ayuda de la cocina de campaña modular MFK, los seis empleados distribuyeron hasta 300 raciones a lo largo del día a los socorristas de los bomberos y la organización de ayuda técnica.

Para más información, contáctenos a través de:

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