

FUTURETECH

Kärcher Group



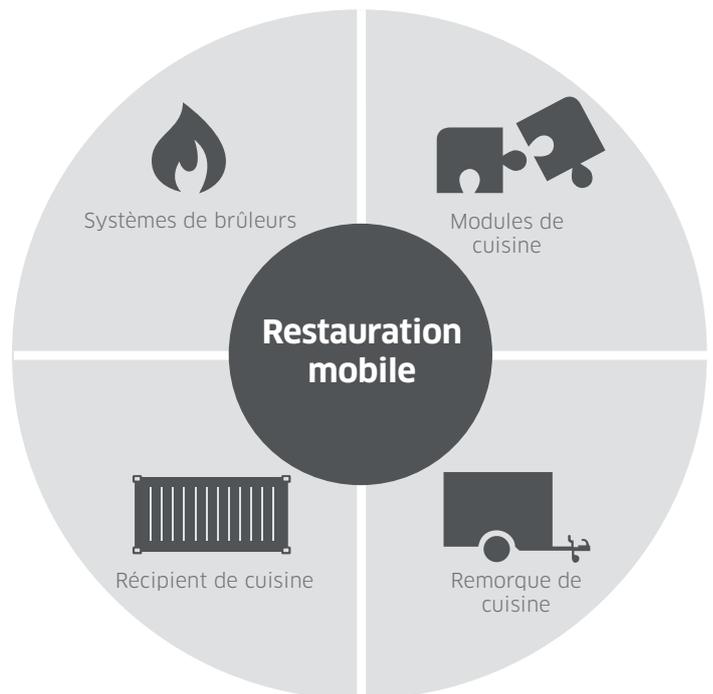
RESTAURATION MOBILE

Préparation rapide de repas frais sur le terrain.

Mission Catering – Toujours fraîchement préparé

Pour que les forces d'intervention puissent opérer en continu, un approvisionnement en nourriture régulier et suffisant est nécessaire. Ce n'est qu'avec un approvisionnement énergétique approprié et un apport nutritionnel adéquat en vitamines et minéraux, que l'on peut maîtriser les opérations dans les conditions les plus difficiles.

Nos systèmes de restauration mobiles permettent de préparer des repas frais et variés. Nous proposons une large gamme de systèmes modulables permettant de répondre de manière optimale à chaque situation et environnement.



Avantages de nos systèmes de restauration mobiles

- Préparation rapide de repas frais sur le terrain
- Diverses options de préparation des aliments
- Normes d'hygiène les plus strictes - Conforme aux normes HACCP
- Transport facile grâce aux dimensions standard

Nos systèmes de brûleurs – Sans eux, la cuisine reste froide

Nos brûleurs sont au cœur de nos systèmes de restauration. Notre société mère Alfred Kärcher SE & Co. KG dispose d'une longue expérience dans le domaine de la technique de combustion et de transfert de chaleur, sur laquelle nous nous basons depuis 1982 en ce qui concerne les technologies de brûleurs.

Nous proposons différents systèmes de brûleurs conçus pour diverses sources d'énergie caractérisés par une optimisation de l'efficacité énergétique et de la fiabilité.

Nos brûleurs à gaz se distinguent par une combustion propre et une manipulation facile. La disponibilité mondiale du carburant diesel garantit l'utilisation de nos brûleurs diesel dans le monde entier.



	1 Brûleur KB F	2 Brûleur KB F-T	3 Brûleur KB F-T/A	4 Brûleur G-A
	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple grâce à un concept d'utilisation intuitif Raccords rapides pour réservoirs externes 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple grâce à un concept d'utilisation intuitif Fonctionnement autonome pendant plusieurs heures grâce au réservoir intégré 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple grâce à un concept d'utilisation intuitif Aucun apport en énergie électrique nécessaire Extrêmement robuste grâce à son boîtier en acier inoxydable 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple grâce à un concept d'utilisation intuitif Aucun apport en énergie électrique nécessaire Extrêmement robuste grâce à son boîtier en acier inoxydable
Poids total kg	24	32	32	15
Dimensions (L x l x H) mm	690 x 438 x 198	690 x 438 x 198	710 x 440 x 218	690 x 440 x 200
Puissance calorifique kW	14	14	18	18
Type de carburant	Diesel, kérosène, pétrole	Diesel, kérosène, pétrole	Diesel, kérosène, pétrole, fioul	Propane
Technologie des brûleurs	Brûleur à pulvérisation sous pression	Brûleur à pulvérisation sous pression	Brûleur à pulvérisation sous pression	Brûleurs à gaz

Modules pour l'utilisation mobile

La grande mobilité des modules de cuisine est absolument indispensable pour l'alimentation des personnes pendant une opération. Nos modules de sauteuse et de cuisson ainsi que le four mixte peuvent donc être utilisés en tant qu'unité autonome ou intégrés

dans nos remorques et conteneurs de cuisine. En outre, le large choix de modules peut être utilisé pour répondre à une grande variété d'exigences de restauration et couvrir un large éventail de tâches pour la préparation de repas.



1



2



3



4



5



6

	<p>1 Module de cuisson 125 l, à une paroi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de cuisson de 125 l ■ La solution la moins chère pour la cuisson ■ Brûleurs à gaz ou diesel 	<p>2 Module de cuisson 125 l, à double paroi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de cuisson de 125 l ■ Résultat de cuisson parfait grâce au transfert de chaleur indirect ■ Brûleurs à gaz ou diesel 	<p>3 Module de cuisson à pression 125 l, à double paroi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de cuisson de 125 l ■ Permet de raccourcir le temps de cuisson par le processus de cuisson sous pression ■ Brûleurs à gaz ou diesel
Poids total sans brûleur kg	110	125	175
Dimensions (L x l x H) mm	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695
	<p>4 Module sauteuse 70 l avec robinet de vidange</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de cuisson de 70 l ■ Répartition optimale de la chaleur ■ Brûleurs à gaz ou diesel 	<p>5 Module rôtissoire/ four 25 l/78 l</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de rôtir de 25l et de cuisson de 78l ■ Permet de faire frire / cuire et de cuire au au four simultanément ■ Brûleurs à gaz ou diesel 	<p>6 Module de rangement</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le module de rangement sert à conserver des accessoires et offre par ailleurs une surface de travail en acier inoxydable
Poids total sans brûleur kg	133	160	50
Dimensions (L x l x H) mm	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 695	1100 x 700 x 600

Nos modules avec chambre de combustion fermée

Pour une utilisation encore plus simple, intuitive et rapide, nous avons équipé nos modules de cuisson et sauteuse ainsi que le four mixte d'une chambre de combustion fermée et d'un brûleur diesel intégré. Cela rend non seulement la manipulation plus pratique, le panneau de commande électronique permet également un réglage précis de la température ou de la durée de cuisson souhaitée. En raison de la finition de haute qualité l'ensemble du module est protégé contre la corrosion prématurée et les germes.



	1 Module de cuisson 125 l, à double paroi	2 Module sauteuse 70 l	3 Four mixte
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de cuisson 125 l ■ Distribution optimale de la chaleur ■ Robinet de vidange intégré 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité de cuisson 70 l ■ Distribution optimale de la chaleur ■ Robinet de vidange intégré 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fonctionnement d'un four à vapeur et d'un four à convection en un seul appareil ■ 15 insertions GN ■ Nettoyage et rinçage préprogrammés
Poids total kg	150	150	255
Dimensions (L x l x H) mm	1100 x 700 x 1050	1100 x 700 x 1050	935 x 700 x 1500
Puissance calorifique kW	14	14	14



Avantages de la chambre de combustion fermée

- Module utilisable à l'intérieur
- Consommation d'énergie réduite - 20% de moins que nos systèmes de brûleurs ouverts et 65% de moins que les modules électriques sur le terrain
- Filtre diesel intégré
- Peu d'entretien et remplacement facile du brûleur si nécessaire

Remorque de cuisine flexible – Adaptée à tous les terrains

Nos modules couvrent un large éventail d'options de préparation. En fonction de la durée d'utilisation, de la capacité de cuisson requise, de la zone d'utilisation et de nombreux autres aspects, il est conseillé d'intégrer les différents modules dans un seul système.

La cuisine de campagne modulaire MFK 2 peut être équipée individuellement de quatre modules et, grâce à une remorque tout-terrain à essieu unique, permet d'atteindre des zones éloignées même en terrain difficile.

En outre, le transport simple avec différents véhicules est assuré par le timon parallèle réglable en hauteur et jusqu'à huit œilletons de chargement disponibles. La MFK 2 est prêt à fonctionner en moins de 30 minutes grâce à l'alimentation centrale en carburant ainsi qu'à l'alimentation centrale électrique. Les modules de cuisine sélectionnés, qui sont équipés de brûleurs diesel ou à gaz, peuvent être utilisés sur la remorque ou comme unités indépendantes.



Cuisine de campagne modulaire MFK 2

- Grand choix de modules de cuisine tels que différents modules de cuisson, de réfrigération ainsi que le module de rangement pour une large gamme de variantes de cuisson
- Nouvelle roue d'appui
- Éclairage LED
- Protection contre les intempéries intégrée
- Degré de protection IP élevé
- Le transport possible en conteneur 20' ou comme charge externe sur hélicoptère
- Protection complète du dessous de caisse en option
- Pochettes pour chariot élévateur disponibles en option

Poids total kg

Selon la configuration, max. 2000

Dimensions État de transport (L x l x H) mm

4405 x 2115 x 2330

Capacité de cuisson (personnes)

600

Tout dans un seul conteneur de cuisine – Une diversité individuelle pour chaque cuisinier de terrain

Nos modules peuvent également être intégrés dans nos conteneurs de cuisine. En plus des composants indispensables existants, il est possible d'équiper les conteneurs de manière variable, ce qui permet de répondre à différentes exigences et besoins.

La KCC 300 est une cuisine entièrement équipée basée sur un conteneur de 20 pieds. En plus des composants déjà existants tels que le lave-mains, l'évier avec chauffe-eau, le lave-vaisselle, le réfrigérateur et la hotte aspirante, il est possible d'intégrer jusqu'à trois modules additionnels sélectionnables. Lorsqu'elle est utilisée, la cuisine nécessite peu d'énergie, grâce aux modules alimentés au diesel.



KCC 300

- Grand choix de modules de cuisine avec chambre de combustion fermée pour une grande variété d'options de cuisson
- Transport facile dans un conteneur de 20 pieds
- Chauffage et climatisation intégrés

Poids total kg

Maximum 6000

Taille du conteneur

Conteneur de 20 pieds, 1CC

Capacité de cuisson (personnes)

300



Conteneur cuisine – Restauration mobile pour longue période

Fournir des repas variés et frais pour des missions sur une plus longue période et pour un grand nombre de personnes un défi. Nos conteneurs de cuisine mobiles offrent non seulement une grande capacité de cuisson, mais aussi un espace de travail agréable dans des conditions climatiques extrêmes. Le conteneur de cuisine KCC 500 avec ses deux conteneurs de 20 pieds connectés, représentent le système de base et offre

un grand espace de travail, qui peut être équipé individuellement avec différentes options d'équipement. Les éléments tels que lavabo, évier avec chaudière, lave-vaisselle, réfrigérateur, hotte aspirante et bien plus encore sont déjà intégrés. Cela garantit un fonctionnement optimal du processus de préparation des aliments et permet de répondre à une grande variété d'exigences et de besoins.



Conteneur de cuisine KCC 500

- Grand choix de modules de cuisine avec chambre de combustion fermée pour une grande variété d'options de cuisson
- Transport facile dans un conteneur de 20 pieds
- Montage et démontage rapides des composants du système

Poids total kg	Maximum 2 x 10700
Taille des conteneurs	2 x conteneur de 20 pieds, 1CC
Capacité de cuisson (personnes)	500
Conteneur d'extension	Jusqu'à 4 conteneurs d'extension possibles, permettant la restauration de jusqu'à 3000 personnes



Conteneurs de cuisine configurés de manière optimale

En plus des solutions configurables, nous proposons des conteneurs de cuisine entièrement équipés qui peuvent être combinés et reliés entre eux au moyen de sas bûché. Cela permet un approvisionnement constant de plusieurs centaines de personnes sur de longues périodes de temps.

	Conteneur de préparation	Conteneur de production	Conteneur lave-vaisselle	Conteneur lave-vaisselle blackware
Poids total kg	7660	7660	7200	7300
Taille des conteneurs	conteneur de 20 pieds, 1CC	conteneur de 20 pieds, 1CC	conteneur de 20 pieds, 1CC	conteneur de 20 pieds, 1CC
Fonction	Préparation des aliments et des repas froids	Préparation et distribution des principaux repas, collations et boissons	Nettoyage de la vaisselle	Nettoyage de blackware
Capacité	300 personnes	300 personnes	300 personnes	300 personnes



Systemes de restauration utilisés dans le monde entier 2017 - 2021



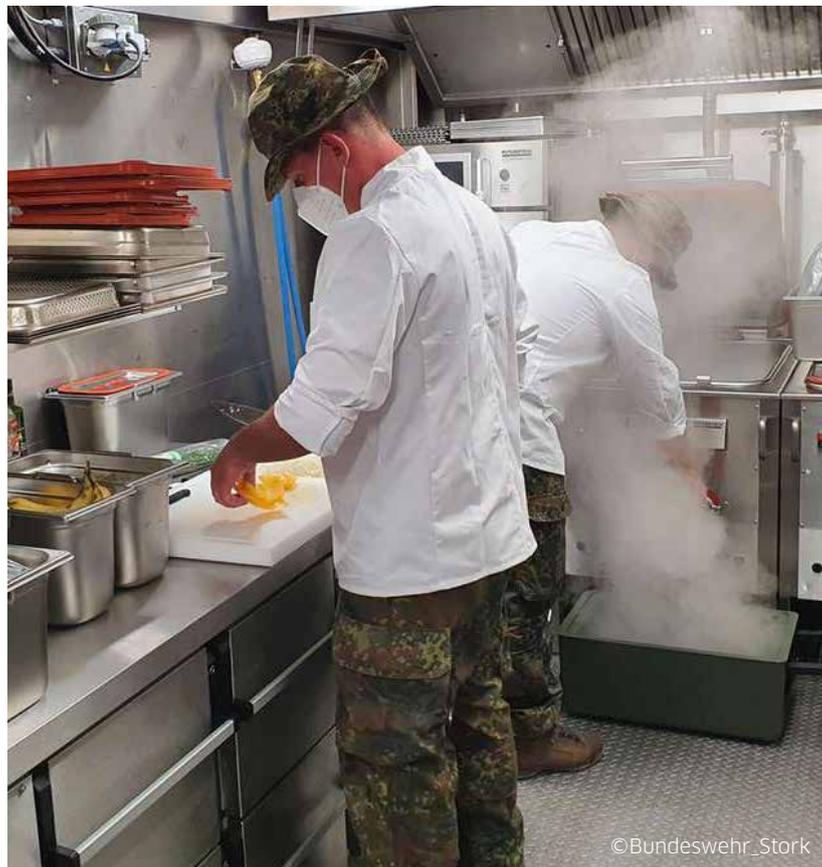
- | | |
|---|--|
| <p>1 Brésil
Conteneur de cuisine KCC 500 Cuisine de campagne modulaire MFK</p> <p>2 Hollande
Cuisine de campagne modulaire MFK 2 Conteneur de cuisine KCC 500 avec salle à manger</p> <p>3 Allemagne
Cuisine de campagne en conteneur Cuisine tactique de campagne TFK 250 Cuisine de campagne modulaire MFK 1 et MFK 2 Module d'alimentation campagne chargeable par air</p> <p>4 République tchèque
Conteneur de cuisine KCC 500 Divers modules de cuisine</p> <p>5 Autriche
Conteneurs pour la préparation, la cuisson et le lavage de la vaisselle</p> <p>6 Suisse
Cuisine de campagne modulaire MFK 1 et MFK 2</p> | <p>7 Roumanie
Divers modules de cuisine avec chambre de combustion fermée</p> <p>8 Ukraine
Module de cuisson multiple MKM</p> <p>9 Maroc
Cuisine de campagne modulaire MFK 1 et MFK 2</p> <p>10 Burkina Faso
Cuisine de campagne modulaire MFK 2</p> <p>11 Bénin
Module de cuisson multiple MKM Cuisine de campagne modulaire MFK 2</p> <p>12 Cameroun
Cuisine tactique de campagne TFK 250</p> <p>13 Rwanda
Cuisine tactique de campagne TFK 250</p> <p>14 Arabie Saoudite
Cuisine tactique de campagne TFK 250</p> |
|---|--|





Nouvelles cuisines de campagne pour la Bundeswehr

Avec le projet d'acquisition cuisine de campagne mobile, l'armée allemande entend remplacer sa cuisine de campagne TFK 250, utilisée depuis les années 1980. La cuisine conteneurisée a déjà été largement testée lors d'essais par temps froid en Norvège et par temps chaud en Espagne.

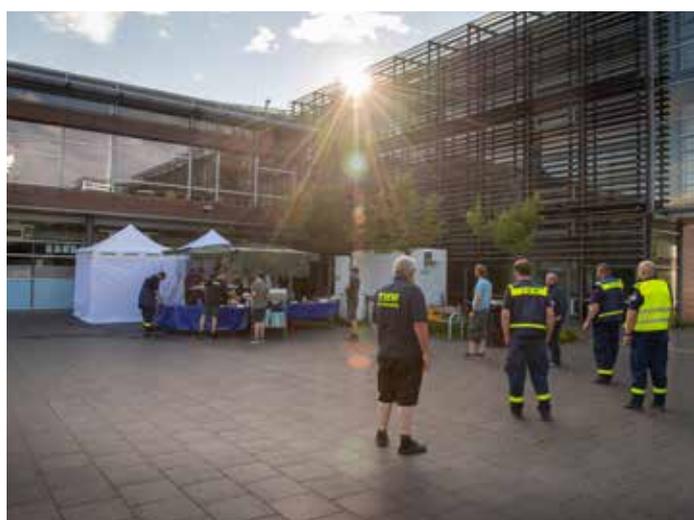


©Bundeswehr_Stork



Cuisine de campagne modulaire MFK à Taiwan

Les cuisines modulaires MFK ont été testées de manière intensive dès leur arrivée en 2018. Les différents modules ont également été utilisés comme des modules de cuisson indépendants.



Inondations catastrophiques en Allemagne

Une équipe de cuisine Kärcher a préparé des repas en 2021 pour les pompiers et les organisations de secours technique dans la vallée de l'Ahr. A l'aide de la cuisine modulaire MFK, les six collaborateurs ont distribué jusqu'à 300 portions tout au long de la journée aux pompiers et l'organisation d'aide technique.

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter:

Kärcher Futuretech GmbH
Alfred-Schefenacker-Str. 1
71409 Schwaikheim - Allemagne
Téléphone +49 7195 14-0
Téléfax +49 7195 14-2780
futuretech@de.kaercher.com
www.kaercher-futuretech.com