

FUTURETECH

Kärcher Group



MODULARE SCHNELLEINSATZKÜCHE

Die kompakte Lösung für flexible Einsatzverpflegung

Warmverpflegung für Einsatzkräfte

Egal wo Hilfskräfte über viele Stunden oder mehrere Tage agieren: Ob bei witterungsbedingten Einsätzen, der Versorgung von Helfern während eines Großbrandes, Verkehrsunfällen, Extremwetterlagen oder im Rahmen von Auslandseinsätzen – die Verpflegung von Menschen ist eine echte Herausforderung.



Die ideale mobile Küche für jeden Schnelleinsatz

- Problemloser Transport ohne Hebetchnik – schnell an jeden Einsatzort.
- Einfacher Aufbau ohne Werkzeug – in wenigen Minuten funktionsbereit.
- Höchste hygienische Standards – HACCP-konform.
- Variable Zubereitungsmöglichkeiten – einfach kombinierbar.
- Statt warmhalten und transportieren – frisch zubereiten vor Ort.
- Interoperabilität dank Standardmaßen – Europaletten- und Gastronorm.

So individuell wie guter Geschmack – unsere Lösungen

Kärcher Futuretech hat die elektrische oder gasbetriebene Schnelleinsatzküche speziell für Szenarien konzipiert, bei denen wenig oder keine Infrastruktur vorhanden ist. Die Schnelleinsatzküche hat vier unterschiedliche Module, welche je nach Bedarf sowohl als Einzelmodul oder in diversen Kombinationen verwendet werden können. Kompakt in Funktionskisten integriert kann die Schnelleinsatzküche an jeden Ort transportiert und dort innerhalb kürzester Zeit, z.B. in einem Zelt oder bestehenden Gebäude, aufgebaut und betrieben werden.



- Verwendung als eigenständige Kochzeile oder zur Erweiterung bestehender Feldküchen geeignet.
- Kapazität durch zusätzliche Funktionskisten oder Geräte beliebig aufstockbar.
- Menüs für bis zu 50 Personen oder Einfachgerichte für bis zu 75 Personen.
- Alle Garverfahren: Kochen, Sieden, Dünsten, leichtes Dämpfen, Braten, Backen und Regenerieren.
- Edelstahloberflächen bieten einen optimalen Schutz vor Keimbefall.
- Dank geringer Abmessungen ist die KRR 50 selbst auf kleinstem Raum einsetzbar.



Vorteile

- Die Arbeits- sowie Stauflächen werden mit dem Aufbau der Küche vervielfacht. In den robusten, aus leichtem Aluminium und Edelstahl gefertigten Funktionskisten werden die Arbeitsgeräte transportiert.
- Die Funktionskisten, ausgestattet mit jeweils vier Traggriffen und einem Einzelgewicht von deutlich unter 100 kg können problemlos an jeden Ort transportiert werden.
- Zwei Funktionskisten können auf einer Europalette oder einem Transportwagen verlastet werden.
- Die Seitenwände der Kisten werden zu höhenverstellbaren Arbeitstischen und die Innenräume der Kisten bieten viel Stauraum für Kochgut und Zubehör.
- Das Verpflegungssystem wird unter geringem Personalaufwand aus den Funktionskisten heraus innerhalb von 30 Minuten ohne den Einsatz von Werkzeug aufgebaut.

EINFACH EINZIGARTIG: SCHNELLEINSATZKÜCHE NACH MASS

Funktionskiste Warmwassermodul

Das Modul ergänzt die Schnelleinsatzküche KRR 50 um eine autarke Warmwasserversorgung. Zusätzlich erlaubt es eine thermische Desinfektion.

Funktionskiste Wasser

Erfüllt gleich mehrere Aufgaben: Im Spülbecken können Lebensmittel, wie z.B. Gemüse, gewaschen werden. Hier lassen sich auch die Kochutensilien leicht reinigen und spülen. Durch das integrierte Handwaschbecken wird auch der Personalhygiene gemäß GHP und IfSG Rechnung getragen.



Funktionskiste Kochen

Die zwei Kochfelder bieten unterschiedlichste Zubereitungsmöglichkeiten: Kochen, Sieden, Schmoren, Braten und Regenerieren gelingen mühelos. Die Kochfelder werden auf Transportauszügen mit Spanngurten in der Funktionskiste gesichert und um GN 1/1-Kochgefäße mit speziellen Kompensböden ergänzt.

Funktionskiste Kombi-Ofen

Der kompakte Ofen mit leichter Dampffunktion – ein mobiler Alleskönner zum leichten Dämpfen, Schmoren, Braten und Regenerieren – wird in der Funktionskiste transportiert und auf ihr stehend betrieben. Er kann äußerst schnell in Betrieb genommen und über das Bedienfeld sehr intuitiv gesteuert werden.



Technische Daten und Ausstattung



Schnelleinsatzküche in vier Funktionskisten

- Es gibt vier unterschiedliche Module, welche je nach Bedarf sowohl als Einzelmodul oder in diversen Kombinationen verwendet werden können.
- Kompakt in Funktionskisten integriert kann die Schnelleinsatzküche an jeden Ort transportiert und dort innerhalb kürzester Zeit, z.B. in einem Zelt oder bestehenden Gebäude, aufgebaut und betrieben werden.
- Jede Funktionskiste ist standardmäßig mit einem Tisch aus Edelstahl ausgestattet, welcher sich als herausnehmbare Seitenwand in der Funktionskiste befindet. Jede Kiste kann mit einem weiteren Zusatztisch ausgestattet werden.

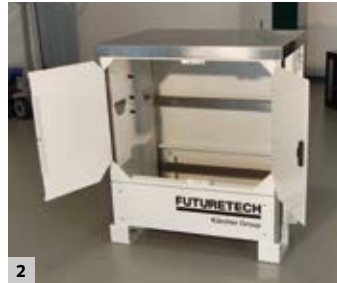
	1 Funktionskiste Kochen	2 Funktionskiste Kombi-Ofen	3 Funktionskiste Wasser	4 Funktionskiste Warmwasser
Funktion	Kochen, Sieden, Dünsten, Schmoren und Braten	Dämpfen, Schmoren, Backen und Regenerieren	Spülen und Händewaschen	Warmwasser bis zu 80 °C, Heißwasser bis zu 100 °C und thermische Desinfektion
Kapazität	2 GN 1/1 Behälter à 15 l	5 GN Einschübe für ca. 40 Brötchen oder 45 flache Bratstücke	1 Spüle à 40 l, 1 Handwaschbecken	2 Warmwasserboiler à 15 l, 1 Kaffeekocher 5 l
Transportabmessungen LxBxH in mm ca.	800x600x915	800x600x915	800x600x915	800x600x915
Betriebsabmessungen LxBxH in mm ca.	2.400x600x915	800x600x1500	1.600x600x915	1.600x600x915
Gewicht kg ca.	85	87	46	80
Standardlieferungsumfang	2 Ceran- oder Induktionsfelder oder gasbetriebene Kochfelder, 1 Tisch aus Edelstahl und Zubehör	1 Kombidämpfer, 1 Tisch aus Edelstahl und Zubehör	1 Spüle, 1 Handwaschbecken, 1 Wasserhahn, 1 Hygieneboard, 1 Tisch aus Edelstahl und Zubehör	2 Warmwasserboiler, 1 Pumpe, 1 Kaffeekocher, 1 Tisch aus Edelstahl und Zubehör
Leistungsaufnahme kW	Kochplatte Ceran: 2,5 Kochplatte Induktion: 3,5 Kochplatte Gas: 6	3,3	-	3,6
Stromanschlusswert je elektrisches Gerät	200-230 V, 50-60 Hz, 16 A	200-230 V, 50-60 Hz, 16 A	-	3x 230 V, 50-60 Hz, 16 A

Betriebsabmessungen als gesamte Küchenlinie aufgebaut: 5.400 mm

Highlights der Schnelleinsatzküche



1



2



3



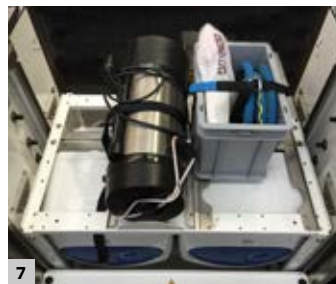
4



5



6



7



8

1 Zusatztisch inkl. Tischablageboden, Edelstahl

Stabiler, stufenweise (von 645 mm bis 915 mm) höhenverstellbarer Zusatztisch mit Tischablageboden aus Edelstahl. Kann zusätzlich zum im Lieferumfang enthaltenen Tisch in der Funktionskiste verlastet werden. Dimensionen: 800x600x915 mm (LxBxH)

2 Abschließbare Doppeltür

Zum Schutz gegen das Eindringen von Schmutz und Kleintieren bzw. als abschließbarer Stauraum (Schloss nicht enthalten). Verlastbar in der Seitenwand der KRR 50. Abmessungen: 790x600x20 mm (LxBxH)

3 Einlegeregalböden

Stabile Regalböden zur optimalen Nutzung der leeren Funktionskisten als Stauraum für Küchenkleinteile. Durch die innovative Einclipstechnik sind Ein- und Ausbau werkzeugfrei in Sekundenschnelle möglich. Abmessungen: 730x430x20 mm (LxBxH)

4 Hygieneboard

Handtuchspender für Faltpapierhandtücher sowie ein Wasch- und Desinfektionsspender. Einfach anzubringen am Waschbecken der Funktionskiste "Wasser".

5 GN Behälter

Gastronormbehälter aus Edelstahl, um Speisen warm oder kalt zu lagern und aufzubewahren. Die einzelnen Elemente sind ineinander stapelbar und miteinander kombinierbar.

6 Wirtschaftsgerätesatz

24-teiliges Set aus hochwertigen Wirtschaftsgeräten (z.B. Messerset, Schöpfkelle, Schüsseln, Sieb).

7 Kaffeekocher

Der 5 l Kaffeekocher kann bis zu 100°C Heißwasser zubereiten.

8 Schutzhülle, faserverstärkt

Zum Schutz vor Verschmutzung, Witterungseinflüssen, Kratzern beim Transport oder Frachtaufklebern auf den Edelstahloberfläche. Rutschfeste Folie mit Aussparung für Tragegriffe.

Wir beraten Sie gerne:

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