

MFK 2

La cocina de campaña modular MFK 2 puede configurarse individualmente con distintos módulos para la preparación rápida de platos frescos y variados. Gracias al robusto remolque todoterreno puede transportarse sin complicaciones, también por terrenos difíciles.



La cocina MFK 2 está operativa en menos de 30 minutos. Con ella pueden prepararse, en función del equipamiento, menús completos para 250 personas o platos únicos para 600 personas.

La MFK 2 puede equiparse individualmente con cuatro módulos independientes y utilizar diferentes sistemas de quemadores. Los módulos pueden montarse sobre el remolque o funcionar como unidades separadas.

Dado que todos los módulos se han diseñado para el empleo móvil y son de acero inoxidable de alta calidad resistente a la corrosión, cumplen los máximos estándares de higiene. Las esquinas redondeadas de los módulos de cocción y el diseño sin costuras facilitan la limpieza completa, cómoda, rápida y ahorrativa con los recursos conforme al concepto APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

La MFK 2 posee un eje muy estable y una barra de tracción de altura regulable en paralelo, lo que permite el transporte sin complicaciones con diferentes vehículos. En caso necesario puede bajarse el techo para facilitar el transporte por carretera y en contenedores marítimos. El abastecimiento de energía eléctrica y combustible para todos los módulos puede realizarse de forma centralizada desde una de las cajas laterales.

Características

- Diseño modular para un empleo flexible y una elaboración variada de comidas
- Once módulos de cocina diferentes para elegir
- Máxima higiene conforme a APPCC (empleo de acero inoxidable resistente a la corrosión)
- Suministro central de combustible, suministro de energía y distribución
- La lanza de tracción regulable en paralelo permite la adaptación rápida a los vehículos tractores
- Es posible el transporte en un contenedor de 20 pies
- Alta clase de protección IP (mín. IP 55)



FUTURETECH

Kärcher Group

Datos técnicos

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

4405 x 2115 x 2330

Peso en vacío kg

Dependiendo de la configuración, máx. 2000

Capacidad de cocción (Personas)

600



Elija módulos para su MFK 2

La MFK 2 tiene cuatro espacios libres, que pueden configurarse con los siguientes módulos para las necesidades individuales del cliente. Los módulos de cocción y asado pueden funcionar tanto sobre el remolque como descargados.



Módulo de cocción de pared simple 125 l

- 125 litros capacidad de cocción
- La variante más económica
- Quemador de gas o gasóleo



Módulo de cocción de pared doble 125 l

- 125 litros capacidad de cocción
- Cocción óptima gracias a una distribución de calor indirecta
- Quemador de gas o gasóleo



Módulo de cocción 125 l, combustión cerrado

- 125 litros capacidad de cocción
- Quemador de gasóleo integrado
- Distribución óptima del calor
- Control intuitivo y moderno



Módulo de cocción a presión de pared doble 125 l

- 125 litros capacidad de cocción
- Reducción del tiempo de cocción por método cocción a presión
- Quemador de gas o gasóleo



Módulo de asado 70 l

- 70 litros capacidad de cocción
- Distribución óptima del calor
- Control intuitivo y moderno



Módulo de asado 70 l, combustión cerrado

- 70 litros capacidad de cocción
- Quemador de gasóleo integrado
- Distribución óptima del calor
- Control intuitivo y moderno



Módulo de horneado y asado 25/78 l

- 25 litros capacidad de freidura y 78 litros de asado
- Freidura/cocinar y asado al mismo tiempo posible
- Quemador de gas o gasóleo



Horno de vapor combinado

- Combina las funciones de un horno a vapor con las de un horno con aire caliente forzado
- Eficiente quemador de gasóleo integrado
- Control intuitivo y moderno



Módulo frigorífico 400 l

- Almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración
- Temperatura de enfriamiento: +8 °C



Módulo de congelación 400 l

- Almacenamiento de alimentos que requieren congelación
- Temperatura de congelación: -18 °C



Módulo de almacenamiento

- Está previsto para el almacenamiento de acero inoxidable y tiene una superficie de trabajo de acero inoxidable