

COCINA TÁCTICA DE CAMPAÑA TFK 250

Para el abastecimiento de 250 personas con menús completos



Ventajas

- Posibilidad de trabajar con los módulos montados en el remolque
- Transporte y funcionamiento también en terreno irregular
- Grandes superficies de trabajo
- Gran movilidad, así como fácil y rápido transporte
- Máxima higiene según sistema HACCP

Descripción

El sistema de cocción móvil sobre remolque TFK 250 permite preparar y cocinar desde platos sencillos (potajes y cocidos) hasta menús de varios platos bajo condiciones de campaña, sin necesidad de infraestructuras fijas. Gracias a la posibilidad de instalar los módulos de cocción sobre un remolque mono eje apto para circular por terreno irregular, el sistema de cocción móvil se puede emplear también en terreno irregular, al margen de carreteras o calzadas pavimentadas. La TFK puede ser puesta en marcha en menos de 30 minutos y dependiendo del equipamiento se pueden preparar menús completos para 250 personas. En caso de catástrofe se pueden abastecer hasta 600 personas con comidas simples. Todas las piezas que tienen contacto con alimentos han sido fabricadas en acero inoxidable de alta calidad y resistente a la corrosión. De este modo se asegura la más alta higiene. Los elementos de cocina de gran resistencia, sin costuras y de acero inoxidable permiten una limpieza rápida, cómoda, completa y económica según el concepto HACCP.

Datos técnicos

Dimensiones (L x An x Al)	aprox. 4.020 x 2.155 x 2.625 mm
Peso total	aprox. 2.170 kg
Menús: Platos sencillos:	hasta 300 hasta 800

FUTURETECH

Kärcher Group