

MFK 2

MODULFELDKÜCHE

Die Modulfeldküche **MFK 2** ermöglicht eine schnelle Verpflegung mit frischen und vielseitigen Gerichten. Durch den robusten **Offroad-Anhänger** ist ein unkomplizierter Transport mit verschiedenen Fahrzeugen auch in schwierigem Gelände möglich.

Die MFK 2 ist in weniger als 30 Minuten einsatzbereit. Mit ihr können je nach Ausstattung komplette **Menüs für 250 Personen** oder **Einfachgerichte für 600 Personen** zubereitet werden.

Durch vier freie Modulvorrichtungen kann die MFK 2 **individuell bestückt** und mit verschiedenen Brennersystemen beheizt werden. Die Module können sowohl auf dem Anhänger montiert als auch separat betrieben werden.

Da alle Module für den mobilen Einsatz aus hochwertigem, korrosionsbeständigem Edelstahl hergestellt sind, werden **höchste Hygienestandards** erfüllt. Die abgerundeten Ecken der Kochmodule und das nahtstellenfreie Design erlauben eine bequeme, vollständige, zeit- und ressourcensparende Reinigung gemäß HACCP-Konzept.

Die MFK 2 besitzt sowohl eine stabile Achse als auch eine parallel höhenverstellbare Deichsel, was einen **unkomplizierten Transport** mit verschiedenen Fahrzeugen ermöglicht. Bei Bedarf kann das Dach für den Transport abgesenkt werden, wodurch der Transport auf Straßen und in Seefracht-containern erleichtert wird. Die Einspeisung der Stromversorgung und des Kraftstoffs für alle Module kann zentral in einem Seitenstaukasten erfolgen.



BESONDERE MERKMALE

- Modulares Design für einen flexiblen Einsatz und eine vielseitige Zubereitung von Mahlzeiten
- Neun verschiedene Küchenmodule stehen zur Auswahl
- Höchste Hygiene gemäß HACCP (korrosionsfreier Edelstahl)
- Zentrale Kraftstoffversorgung, Stromeinspeisung und -verteilung optional wählbar
- Parallel verstellbare Zugdeichsel ermöglicht schnelle Anpassung an Zugfahrzeuge
- Transport im 20' Container möglich
- Hohe IP-Schutzklasse (mind. IP 55)

TECHNISCHE DATEN

MFK 2

Abmessungen Transportzustand (L x B x H)

4.405 x 2.115 x 2.330 mm

Leergewicht

Je nach Konfiguration, max. 2.100 kg

Kochkapazität

600 Personen



WÄHLEN SIE MODULE FÜR IHRE MFK 2

Die MFK 2 hat vier freie Vorrichtungen, die mit den nachfolgenden Modulen konfigurierbar sind. Die Koch- und Bratmodule sind transportabel und können entweder in der MFK 2 oder als eigenständige Kocheinheit eingesetzt werden.



KCS 15

- Funktion eines Dämpfers und eines Heißluftofens in einem
- Integrierter Dieselmotor
- Intuitive und moderne Bedienung
- 15 GN-Einschübe



KCM CC

- 128 l Kochkapazität
- Integrierter Dieselmotor
- Optimale Hitzeverteilung
- Intuitive und moderne Bedienung



KFP CC

- 81 l Kochkapazität
- Integrierter Dieselmotor
- Optimale Hitzeverteilung
- Intuitive und moderne Bedienung