

Anhängerkochsysteme

Taktische Feldküche TFK 250

Robuste und mobile Feldküche für die Verpflegung von 250 Personen mit kompletten Menüs.

Bestell-Nummer: 1.622-140.0



NSN	7360-12-349-0693
Abmessungen (L x B x H) (mm)	2160x2625
Kochkapazität (Personen)	250-600
Garverfahren	Kochen, Druckkochen, Sieden, Dünsten, Dämpfen, Schmoren, Braten, Druckbraten und Backen

Details

Das Anhängerkochsystem TFK 250 dient zur Vor- und Zubereitung von Eintopfgerichten und mehrgängigen Gerichten unter feldmäßigen Bedingungen ohne Zuhilfenahme fester Infrastrukturen. Durch die Montage der Kochmodule auf einem geländegängigen Einachstrailer, kann das System bei Bedarf auch im Gelände abseits befestigter Straßen eingesetzt werden. Die TFK ist in weniger als 30 Minuten einsatzbereit und es können innerhalb kürzester Zeit komplette Menüs für bis zu 250 Personen pro Mahlzeit zubereitet werden. Im Katastrophenfall können so bis zu 600 Personen pro Kochdurchgang mit Einfachgerichten versorgt werden. Da alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile aus hochwertigem, korrosions-beständigem Edelstahl hergestellt sind, werden höchste Hygienestandards erfüllt. Die hoch belastbaren und nahtstellenfreien Edelstahl-Kochelemente mit abgerundeten Ecken lassen eine bequeme, vollständige, zeit- und ressourcensparende Reinigung zu, gemäß HACCP-Konzept.
