



Kuchnia polowa KP RR-1



Mobilna kuchnia polowa umożliwia przygotowanie posiłków dla 150 osób w czasie 2 godzin, system może być gotowy do użycia w ciągu 15 min.

Wszystkie moduły kuchenne wykonane są ze stali nierdzewnej zasilane palnikami olejowymi (diesel) oraz paliwem stałym.

KP RR-1 została wyposażona w 2 moduły do gotowania:

- moduł do gotowania ciśnieniowego o pojemności 110 litrów, przeznaczony specjalnie do gotowania na parze posiłków, takich jak warzywa, ryż lub do zup, pulp itp.
- moduł do gotowania jednościenny o pojemności 125 litrów z przeznaczeniem do prostego, klasycznego procesu gotowania, smażenia, pieczenia.

Wymiary kuchni polowej: 2000 x 2000 x 2610 (długość x szerokość x wysokość)

Całkowita długość przyczepy: 3760 mm

Wyposażenie przyczepy:

- ✓ urządzenie najazdowe KHA20-A z zaczepem K20-B N3 (max. uciąż 2000 kg),
- ✓ oś VGB18 (nośność 1500 kg),
- ✓ koło podporowe,
- ✓ koła 2+1: rozmiar 185R14C,
- ✓ oświetlenie led z regulacją intensywności światła: 3 szt.,
- ✓ agregat prądowórczy o mocy 2,4 kW,
- ✓ podstawowy sprzęt kuchenny: kosze do smażenia, noże, mieszadło, chochla,
- ✓ zintegrowane zadaszanie wykonane z tkaniny PCV, składane na czas transportu.

Regulowana wysokość zaczepu w zakresie: 400-1050 mm

Błat roboczy na wysokości: 1100 mm

Nogi podporowe stabilizacji kuchni podczas pracy: 4 szt.

Rozkładane zadaszanie: 4100 x 4100 mm

Możliwości zasilania kuchni:

- a. agregatu lub sieć elektrycznej (U=230V, P=1,5kW): opcja nr 1
- b. gniazdo NATO (z samochodu ciężarowego): opcja nr 2

