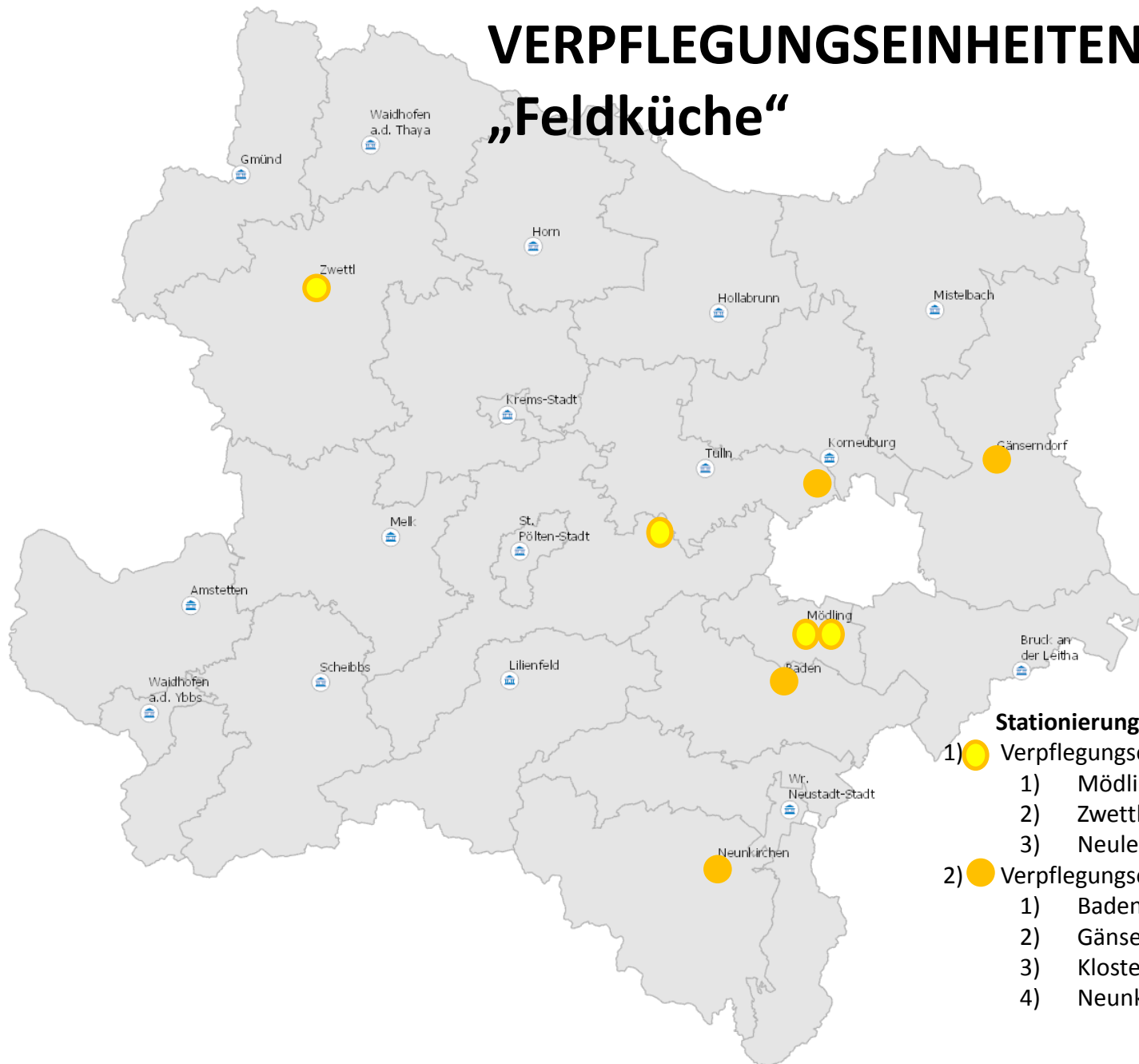




VERPFLEGUNGSEINHEITEN „Feldküche“



Stationierungsorte

- 1)  Verpflegungseinheit Groß
 - 1) Mödling (2x inkl. Container)
 - 2) Zwettl
 - 3) Neulengbach
- 2)  Verpflegungseinheit Klein
 - 1) Baden
 - 2) Gänserndorf
 - 3) Klosterneuburg
 - 4) Neunkirchen



TYPENBEZEICHNUNG

Verpflegungseinheit Groß

Type: TFK 250

Hersteller: Kärcher

Leergewicht: 2050 Kg

Höchst zulässiges Gesamtgewicht: 2500 kg

Nutzlast: 450 kg

Verpflegungseinheit Klein

2 Kochmodule Hersteller: Kärcher

Die Kochmodule sind auf einer herausziehbaren Plattform befestigt oder können bei Bedarf auch komplett eigenständig aufgestellt werden.

Container zur Beförderung, Lagerung und Vorbereitung von Speisen um bei Einsätzen in Katastrophenfällen ein unabhängiges Arbeiten der Verpflegungseinheit zu ermöglichen.



Leistungsbeschreibung/Einsatzzweck:

Herstellung und Ausgabe der Verpflegung (Frühstück, eine warme Mahlzeit, eine kalte Mahlzeit) für 350 (Feldküche klein) oder 1000 (Feldküche groß) Personen pro 12 Stunden.

Ausstattung GROSS:

2 Druckkochkessel mit je 150 Liter Nutzinhalt, 2 Druckbratkessel mit je 25 Liter Nutzinhalt, 2 Brat- und Backrohre, 2 Warmwasserkessel mit je 28 Liter - Betriebsmittel: Heizöl, Diesel, Kerosin, Petroleum, Propan - Butangas je nach Brennereinsatz

Ausstattung KLEIN:

1 Doppelwand-Kochkessel Modul mit 125 Liter, 1 Bratkessel / -pfannen Modul mit 65 Liter, Betriebsmittel: Heizöl, Diesel, Kerosin, Petroleum, Propan - Butangas je nach Brennereinsatz

Stationierung:

Versorgungseinheit klein:

- Baden
- Gänserndorf
- Klosterneuburg
- Neunkirchen

Versorgungseinheit groß:

- Katastrophenlager Mödling (2x)
- Zwettl
- Neulengbach

Versorgungscontainer:

- Katastrophenlager Mödling (2x)