



→ Verpflegungsmodul NRW

Wer Großes leistet, muss gut versorgt sein!

Egal ob es um die Verpflegung von Betroffenen geht oder um die Helfer bei Großeinsätzen – mit unserem Verpflegungsmodul meistern Sie jeden Einsatz!

Der modulare Aufbau ermöglicht eine individuelle Konfiguration des Küchensystems.

Mit drei verschiedenen Kochmodulen lässt sich von der kleinen Gruppenverpflegung bis hin zum Eintopf für 300 Personen alles frisch zubereiten.

Selbst ans Brötchenbacken ist gedacht.

Kocheinheit

Auf diesem Rollcontainer sind im aufgebauten Zustand zwei Wärmeschränke Thermoport 4.0 und drei Induktionskochfelder zu finden.

Pro Induktionskochfeld kann mit je einem 1/1 GN angebraten und gekocht werden.

In den beheizten Thermoporten können Speisen zubereitet, warmgehalten und transportiert werden.

Induktions-Kochkessel

Der Rollcontainer ist mit einem Induktions-Kochkessel sowie zwei Transportboxen mit Deckel ausgestattet. Der Kessel hat ein Fassungsvermögen von 86 Litern, in dem gekocht, gesiedet und gebraten werden kann. Die Temperatur des Kessels wird digital eingestellt. Die Induktionstechnik sorgt für schnelles Erhitzen und eine feinfühlige Regelung der Temperatur.







Der Navioten, ein Thermoport und ein GN-Lagerschrank aus Edelstahl sorgen für vielfältige Verpflegungsoptionen.

Der Naviofen kann zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen genutzt werden. Der Thermoport kann bis 85 °C aufwärmen und ist damit auch zum Garen geeignet.



Das Dönges Verpflegungsmodul besteht aus 12 Rollcontainern und ist für die Versorgung von maximal 300 Personen ausgelegt.

Das System ermöglicht beliebige Erweiterungen mit einzelnen Modulen und damit eine fast beliebige Erhöhung der Versorgungskapazität.

Neben der Zubereitung von Speisen und Getränken, ist das System sowohl für den Transport als auch für die Ausgabe der Speisen ausgelegt.

Das Verpflegungsmodul gewährleistet ein hohes Maß an Hygiene und ist ausgestattet mit der Trinkwasser Ver- und Entsorgung sowie der autarken Stromversorgung der Module.

Alle Rollcontainer werden aus Aluminium-Systemprofilen gefertigt und haben zwei Lenk- und zwei Bockrollen. Auf die beiden Lenkrollen wirkt eine Bremse mit Totmannfunktion.

Aufgrund der einheitlichen Breite von 800 mm und einer Länge von 1.200 mm oder 1.400 mm, kann das gesamte Verpflegungsmodul in einem LKW verstaut und transportiert werden.

Das Verpflegungsmodul wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Rieber konzipiert, die diese hochwertigen Küchengeräte entwickelt und liefert.

In Nullkommanix mannschaftstauglich!

Die Logistikmodule unterstützen beim Lagern, Kochen und Transportieren.

Für jede Aufgabe stehen die benötigten Geräte zur Verfügung.

Zu jeder Zeit an jedem Ort.

Speisentransport

Mit diesem Rollcontainer werden die zubereiteten Speisen vom Kochbereich zur Ausgabe transportiert. Drei Thermoporte K 100 stehen für den Speisentransport zur Verfügung. Weitere drei Thermoport-Getränkebehälter für Kalt- oder Heißgetränke sind für die Komplettierung der Ausgabe vorgesehen.



Kühlung

Zwei Thermoporte K 1000 Cool stehen als aktive Kühlgeräte zur Lagerung von Küchenvorräten zur Verfügung.

Ein weiterer GN-Lagerschrank aus Edelstahl bietet genügend Platz zur Lagerung von Küchenutensilien oder vorbereiteten Speisen.









Ohne Mampf kein Kampf...

Auch die Küchenhelfer kommen nicht zu kurz.

Von der Stromversorgung bis zur Entsorgung des Abwassers. Hier ist alles dabei um die Küche einsatzfähig zu machen und halten.

Spüle

Dieser Rollcontainer ist mit einer Spüle mit Multifunktionsbrause, einem Warmwasser-Boiler und einem Hygieneboard ausgestattet.

Das Hygieneboard hat je einen Pumpspender für Seife und Desinfektionsmittel und einen Spender für Papierhandtücher.

Seitlich am Rollcontainer befindet sich eine Schiene zum Einhängen eines Verbindungsmoduls.



Spülmaschine

Der Rollcontainer ergänzt die Spüle mit einer Gewerbespülmaschine, einem Verbindungselement und einem Satz für die Trinkwasserversorgung.

Die Spülmaschine kann bis zu 1/1 GN-Behälter hygienisch reinigen.

Mit dem Verbindungselement kann der Rollcontainer mit der Spüle gekoppelt werden, um mehr Arbeitsfläche zu schaffen. Das Verbindungselement ist aus Edelstahl und hat zusätzlich zwei abschließbare Schubladen.

Der Trinkwasserversorgungssatz ist sicher in fünf Aufbewahrungsboxen verstaut.





Ausgabetheke

Die Ausgabetheke mit Spuckschutz aus Glas und einer Wärmebrücke, helfen dabei im Ausgabebereich einen hohen Hygienestandard zu halten und Speisen heiß auszugeben.

Der Wagen bietet Platz für sechs Thermoporte K 100. Drei Thermoporte haben ein aktives Heizelement, damit bleiben die Speisen auch bei geöffneten Behältern heiß.



Elektro 1 und 2

Diese beiden Rollcontainer sind das Herz der Verpflegungsstelle.

Hier sind zwei auf die Küchengeräte abgestimmte Stromerzeuger, Leitungsroller, Stromverteiler und Zeltleuchten verlastet.

Zwei Faltzelte (jeweils 3 x 6 m) mit Edelstahlgerüsten sorgen für ein Dach über dem Kopf. Ein Absperrgerätesatz und Leitkegel mit Blitzleuchten sind für die Absperrung des Hygienebereichs enthalten.







Besonderen Wert wurde auf die Gewichtsverteilung und die Transportsicherheit gelegt.

Das Beladungskonzept ist von der Dekra geprüft und zertifiziert. Dies schließt die Sicherung der einzelnen Rollcontainer auf dem Fahrzeug sowie die Beladung auf den Rollcontainern ein.

Aufbau

Der Aufbau des Verpflegungsmoduls erfolgt nach einem ausgeklügeltem Aufbauplan. Die Module werden unter den beiden Zelten so platziert, dass kurze Wege und ausreichend Platz für ein effizientes Arbeiten auf einer Grundfläche von nur 6 x 6 m gegeben sind.



Wir sind ein inhabergeführtes Familienunternehmen in vierter Generation. Wir sind nach wie vor unabhängig und leben auch heute noch traditionelle Werte, von denen unsere Kunden profitieren.

Durch unser sehr vielfältiges Produktportfolio haben wir uns zu einem Spezialanbieter und Systemlieferanten für Industrie,
Feuerwehr, Behörden und Export entwickelt. Seit über 30 Jahren agieren wir als
erfahrener Spezialanbieter und Systemlieferant an der Seite des Feuerwehrfachhandels. Deutsche Bundesministerien setzen
bei der Beschaffung auf Rahmenverträge
mit DÖNGES als einsatzerprobten Partner.

Service & Qualifikation





DÖNGES GmbH & Co. KG Dönges-Straße 1 D-42929 Wermelskirchen