



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.003 d

Mobiles Verpflegungssystem

(MVS)

Gültig ab 01.01.2018
Stand am 01.01.2024



SAP 2549.1204



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.003 d

Mobiles Verpflegungssystem

(MVS)

Gültig ab 01.01.2018
Stand am 01.01.2024

Verteiler

Unpersönliche Exemplare

- Jede Mobiles Verpflegungssystem (MVS)
- Veröffentlichung über LMS
- Gedruckte Exemplare können bei Bedarf beim BBL bestellt werden

Inkraftsetzung

Reglement 60.003 d

Mobiles Verpflegungssystem

vom 17.07.2017¹

erlassen gestützt auf Artikel 10 der Organisationsverordnung für das Eidgenössische Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (OV-VBS) vom 07.03.2003².

Dieses Reglement tritt auf den 01.01.2018 in Kraft.

Auf den Termin des Inkrafttretens werden aufgehoben:
Reglement 60.003 d «Mobiles Verpflegungssystem», gültig ab 01.06.2009.

Die Direktunterstellten heben alle diesem Reglement widersprechenden Anordnungen auf.

Chef Logistikbasis der Armee

¹Unterzeichnungsdatum

²SR 172.214.1

Bemerkungen

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Allgemeines	1
1.1 Geltungsbereiche	1
1.2 Definition und Positionierung	1
2 Sicherheitsvorschriften	1
2.1 Allgemein	1
2.2 Betrieb bei tiefen Temperaturen	2
2.3 Betrieb bei hohen Temperaturen	2
2.4 Sicherheitsvorschriften Wechselabrollbehälter	3
2.5 Sicherheitsvorschriften Mobile Küche	3
2.6 Gefahrensymbole	4
2.7 Elektrische Anlage	4
2.8 Lüftung	4
2.9 Betriebsstoffe	4
3 Funktionen und Verantwortlichkeiten	5
4 Organisation und Führung	5
4.1 Planung	5
4.2 Übernahme des Systems	5
4.3 Erkundung eines Produktionsstandortes	5
4.3.1 Abmessungen des MVS	5
4.3.2 Minimale Platzverhältnisse	6
4.3.3 Anforderungen an die Strom- und Wasserversorgung	6
4.4 Erstellen der Einsatzbereitschaft	6
4.5 Erstellen der Betriebsbereitschaft	7
4.5.1 Platzierung	7
4.5.2 Aufbau Wechselabrollbehälter	10
4.5.3 Aufbau Aggregat Kirsch 12kVA	13
4.5.4 Aufbau Mobile Küche	14
4.6 Inbetriebnahme Mobile Küche	25
4.6.1 Elektrische Anlage	25
4.6.2 Wasserversorgung	30
4.7 Einrichten der Mobilen Küche	33
4.8 Abbau Mobiles Verpflegungssystem	35
4.8.1 Geräte und Material	36
4.8.2 Entwässerung	37
4.8.3 Mobile Küche	38
4.8.4 Abbau WABRB	42
4.9 Truppenkörperküche	43

4.9.1	Platzierung	43
4.9.2	Aufbau	44
4.9.3	Inbetriebnahme und Einrichten	47
5	Materialübersicht WABRB	48
5.1	Modul VA	49
5.2	Modul VB	50
5.3	Modul VC	52
6	Materialübersicht Mobile Küche	54
6.1	Küche aussen	54
6.1.1	Staukästen links	54
6.1.2	Inhalt Grosser Staukasten links	54
6.1.3	Inhalt graue Kiste	55
6.1.4	Inhalt kleiner Staukasten links	56
6.1.5	Staukasten rechts	57
6.1.6	Inhalt Staukasten rechts	57
6.2	Küche innen	58
6.2.1	Brat- und Dampfdruckmodule	58
6.2.2	Inhalt Bodenschublade links	59
6.2.3	Dampfdruckmodul mitte mit Inhalt	60
6.2.4	Dampfdruckmodul mitte mit Inhalt	61
6.2.5	Inhalt Bodenschublade rechts	62
6.2.6	Kombidämpfer links und rechts mit Inhalt	63
6.2.7	Inhalt Kühlschränke	64
6.2.8	Inhalt Fach 1	65
6.2.9	Inhalt Fach 2	66
6.2.10	Ablage hinten	67
6.2.11	Inhalt Fach 3	68
6.2.12	Inhalt Fach 4	69
6.2.13	Spültrog	70
6.2.14	Schubladenstock	71
6.2.15	Inhalt Schublade 5	72
6.2.16	Inhalt Schublade 6	73
6.2.17	Inhalt Schublade 7	74
6.2.18	Inhalt Schublade 8	75
6.2.19	Inhalt Schublade 9	76
6.2.20	Inhalt Schublade 10	77
6.2.21	Technikraum Wasser	78
6.2.22	Gang vorne	79
6.2.23	Inhalt Planensäcke	80
6.2.24	Gang hinten	81

7	Reinigungspläne	82
7.1	Reinigung nach Gebrauch/täglich	82
7.2	periodisch	83
7.3	Reinigung der Lüftung	84
8	Brenner BFK-KM	86
8.1	Beschrieb	86
8.2	Mittel	86
8.3	Betrieb	87
8.3.1	In- und Ausserbetriebnahme	87
8.3.2	Störung während des Betriebes	89
8.4	Unterhalt	89
8.4.1	Ausbau des Brenners	89
8.5	Sicherheit	90
9	Bratmodul 70 I	91
9.1	Beschrieb	91
9.2	Mittel	91
9.3	Betrieb	92
9.4	Unterhalt	92
9.5	Sicherheit	92
10	Druckkochmodul 125 I	93
10.1	Beschrieb	93
10.2	Mittel	93
10.3	Betrieb	94
10.3.1	Bereitstellung	94
10.3.2	Füllen und Entlüften des Doppelmantels	95
10.3.3	Kochbetrieb	96
10.4	Unterhalt	96
10.4.1	Ausbau der Module	99
10.5	Sicherheit	102
11	Kombidämpfer	103
11.1	Beschrieb	103
11.2	Mittel	103
11.3	Betrieb	105
11.3.1	Klima wählen	105
11.3.2	Garfunktion wählen	105
11.3.3	Kombidämpfer bestücken	106
11.3.4	Kombidämpfertür schliessen	106
11.3.5	Ausschalten	107
11.4	Unterhalt	107
11.5	Sicherheit	107

12	Kühlschrank	108
12.1	Beschrieb	108
12.2	Mittel	109
12.3	Betrieb	110
12.3.1	Einschalten	110
12.3.2	Ausschalten	111
12.4	Unterhalt	112
12.5	Sicherheit	112
13	Nass-Trocken-Sauger	113
13.1	Beschrieb	113
13.2	Mittel	113
13.3	Betrieb	114
13.4	Unterhalt	115
13.5	Sicherheit	116
14	Dampfreiniger	116
14.1	Beschrieb	116
14.2	Mittel	116
14.3	Betrieb	117
14.4	Unterhalt	119
14.5	Sicherheit	119
15	Stromaggregat Kirsch 12 kVA	120
15.1	Beschrieb	120
15.2	Mittel	120
15.3	Betrieb	122
15.4	Unterhalt	123
15.5	Sicherheit	123
16	Stromaggregat Kirsch 2,5 kVA	124
16.1	Beschrieb	124
16.2	Mittel	124
16.3	Betrieb	125
16.4	Unterhalt	125
16.5	Sicherheit	126
17	Kompressor	127
17.1	Mittel	127
17.2	Betrieb	129
17.3	Unterhalt	131
17.4	Sicherheit	131

18	Wasserversorgung	132
18.1	Trinkwassersack	136
18.2	1000 l Fattank	136
18.3	Übergangsstücke für Schlauchsortiment	136
18.4	Trinkwasserschlauch	137
18.5	Wasserpumpe	138
18.5.1	Beschrieb	138
18.5.2	Mittel	138
18.5.3	Betrieb	139
18.5.4	Unterhalt	142
18.5.5	Sicherheit	142
18.6	Wasserverteilstelle	143
18.7	Abwasserschlauch	143
18.8	Schmutzwasserpumpe	144
18.8.1	Beschrieb	144
18.8.2	Mittel	144
18.8.3	Betrieb	145
18.8.4	Unterhalt	146
18.8.5	Sicherheit	147
18.9	Rohwasserschlauch	147
18.10	Tauchpumpe	148
18.11	Trinkwasseraufbereitungsanlage	148
18.12	Heizschlauch und Heizmanschette	149

1 Allgemeines

1.1 Geltungsbereiche

Das Reglement Mobiles Verpflegungssystem (MVS) bildet die Grundlage für den einheitlichen Betrieb des Mobilen Verpflegungssystems als Einheits- oder Truppenkörperküche über alle Lagen. Sämtliche im MVS verbauten Gerätschaften, deren Bedienung, Sicherheitsvorschriften und Unterhalt sind in diesem Reglement geregelt.

1.2 Definition und Positionierung

Die Organisation und Führung der Subprozesse für den Verpflegungsdienst richten sich nach dem Regl 60.001 «Verpflegung in der Armee».

Die Rezepte im Regl 60.006 «Kochrezepte», welche für das MVS vorgesehen sind, sind zwingend zu berücksichtigen und einzuhalten.

Die Umsetzung der Selbstkontrolle erfolgt gemäss Regl 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee».

2 Sicherheitsvorschriften

2.1 Allgemein

Für Schäden aus unsachgemässer Verwendung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften trägt der Benutzer die Verantwortung.

Das MVS einschliesslich aller Geräte und Apparate darf nur durch am System ausgebildete AdA betrieben werden.

Das MVS darf nicht in unmittelbarer Nähe von Tankstellen und Tankanlagen betrieben werden.

Personentransporte auf dem MVS sind verboten.

Maschinen, Geräte und Apparate sind vor der Benutzung auf deren ordnungsgemässen Zustand zu überprüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich zu beheben oder dem Logistik Center zu melden.

Das Betreten der oberen aufgeklappten Bordwände ist wegen Absturzgefahr verboten.

Um Schäden zu vermeiden ist das Erstellen der Transportbereitschaft am MVS durch die Küchenequipe sicherzustellen.

Kabelrollen sind für den Gebrauch vollständig abzurollen



Kabelrolle vollständig abgerollt

2.2 Betrieb bei tiefen Temperaturen

Bei tiefen Temperaturen ist das MVS möglichst an frostgeschützten Standorten, in einer Halle oder unter einem Vordach zu betreiben.

Wird das MVS in einer Halle oder unter einem Vordach betrieben ist für eine gute Durchlüftung des Raumes zu sorgen.

Bei Temperaturen unter 5 °C ist auf folgende Punkte zu achten:

- Das Heizgerät auch in Betriebspausen und während der Nacht laufen lassen;
- die Frischwasserzufuhr ist vor dem Einfrieren zu schützen. (Heizschläuche, Wasser laufen lassen oder Zufuhr abhängen und System entwässern);
- bei Schneefall sind rechtzeitig die Dächer des MVS sowie die aufgeklappten Bordwände vom Schnee zu befreien. Das Betreten der oberen aufgeklappten Bordwände ist wegen Absturzgefahr verboten.

2.3 Betrieb bei hohen Temperaturen

Bei hohen Temperaturen ist das MVS möglichst vor direkter Sonnenbestrahlung zu schützen. Dies ist durch eine entsprechende Auswahl des Aufbauplatzes zu realisieren.

2.4 Sicherheitsvorschriften Wechselabrollbehälter

Bei der Standortwahl ist auf festen Untergrund zu achten.

Während des Ab- bzw. Auflads dürfen sich keine Personen im Nahbereich aufhalten.

Auf elektrische Leitungen achten. Mindestabstand von Stromleitungen 10 m Höhe über Fahrzeug überprüfen.

2.5 Sicherheitsvorschriften Mobile Küche

Das Verschieben der mobilen Küche von Hand ist verboten.

Für den Transport müssen sämtliche Transportsicherungen angebracht sein.

Während dem Transport müssen die Deckel der Kochmodule geschlossen und verriegelt sein.

Ausser der Betriebsfüllung im Brennstofftank dürfen auf der mobilen

Küche keine weiteren Betriebsstoffe mitgeführt werden.

Beim Ausnivellieren mit den Nivellierstützen müssen die Räder immer Bodenkontakt haben

Der Betrieb ohne ausgefahrene Nivellierstützen ist wegen Kippgefahr verboten. Die Nivellierstützen müssen festen Bodenkontakt haben.

Aus Hygienegründen darf die mobile Küche nur mit montierten und geschlossenen Witterungsschützen betrieben werden.

Aus Hygienegründen ist das Ablegen von Tür- und Seitenplanen nach Entnahme aus dem Packsack nur auf der Plattform der Mobilen Küche erlaubt.

Der Feuerlöscher sowie die Löschdecke müssen während dem Betrieb der mobilen Küche, im Bereich des Bratmoduls, am Geländer angehängt sein.

Die Nachlaufzeit von 30 Minuten für sämtliche Brenner darf nach dem Abschalten am Bedienfeld nicht unterbrochen werden.

Während der Nachlaufzeit ist die Küche permanent zu überwachen. (Selbstzünder)

Kleinmaterial darf nur in die abgekühlten Kochmodule verstaut werden.

2.6 Gefahrensymbole



elektrische Spannung



Teile sind heiss



Verletzungsgefahr durch mechanisch bewegende Teile



Teile sind heiss

2.7 Elektrische Anlage

Bei angeschlossener Stromversorgung führt die Mobile Küche elektrische Spannungen. Bevor die Stromversorgung angeschlossen wird, muss sichergestellt sein, dass der Hauptschalter am 230/400-V-Schaltschrank in Stellung «0-off» (Aus-Stellung) ist.

Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen nur von ausgebildeten Elektrofachleuten durchgeführt werden.

Der Schaltschrank darf nur durch ausgebildete Elektrofachleute geöffnet werden.

Beschädigte Kabel nicht anschliessen bzw. nicht verwenden.

2.8 Lüftung

Bei Reinigungsarbeiten muss die Lüftung ausgeschaltet sein

2.9 Betriebsstoffe

Beim Umgang mit Betriebsstoffen ist das Rauchen verboten.

Altöl ist vorschriftsgemäss zu entsorgen.

Öl darf nicht in die Umwelt gelangen. Verschüttetes Öl oder Betriebsstoff ist mit Öl-Binder aufzunehmen.

Tankdeckel ohne Werkzeug öffnen – Brandgefahr bei Funkenbildung.

3 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Der Kommandant entscheidet über den Einsatz des MVS auf Grund seiner Lagebeurteilung. Auf Stufe Truppenkörper wird er durch den Log Of (S4) und Qm, auf Stufe Einheit durch Einheitsfourier bei seinen Machbarkeitsabklärungen und seinem Entschluss unterstützt. Für die Lagebeurteilung und die Varianten bezüglich Einsatzstandort ist der Küchenchef vor der Entschlussfassung (Einheitsfourier / Einheitskommandant) beizuziehen.

Für die Organisation und Führung des mobilen Verpflegungssystems ist der Küchenchef verantwortlich.

4 Organisation und Führung

4.1 Planung

Für den autonomen Betrieb des MVS, unabhängig von öffentlichen Strom- und Trinkwassernetz sind anlässlich der Logistikabsprache folgende Systeme und personellen Ressourcen zu überprüfen und allenfalls zu beantragen:

- Transport des MVS mit Hakengerät;
- Feldumschlaggerät inkl Fahrer für den Austausch der 1000 l Falttänke mit Trink- und Abwasser;
- Winterkit (Heizschläuche) bei tiefen Temperaturen;
- Trinkwasseraufbereitungsanlage bei vorgesehener Wasserproduktion.

4.2 Übernahme des Systems

Die Übernahme erfolgt nach den Weisungen der Basislogistik. In jedem Fall ist die Vollständigkeitskontrolle und eine Funktionskontrolle sämtlicher Apparaturen und Geräte durchzuführen. Durch die Trp ist Fachpersonal gemäss Weisungen der Basislogistik für die Übernahme zur Verfügung zu stellen.

4.3 Erkundung eines Produktionsstandortes

4.3.1 Abmessungen des MVS

Mobile Küche

	Transport	Betrieb
Länge mit Deichsel	8200 mm	8750 mm
Breite	2300 mm	4400 mm (Klappen geöffnet)
Höhe	3250 mm	3250 mm
Gewicht	6900 kg / max 8000 kg	

Wechselabrollbehälter WABRB

	Transport	Betrieb
Länge	6000 mm	6500 mm (Klappen geöffnet)

4.3.2 Minimale Platzverhältnisse

Zufahrt befestigte Strasse

Tragfähigkeit:	34 Tonnen
Breite:	min 3 m
Mindesthöhe für Durchfahrten:	min 4 m

Platzbeschaffenheit

Ebener Beton-, Asphalt oder Kiesplatz

Manövrieren und Platzieren

optimal: 20 x 20 m bei direkter Wegfahrmöglichkeit: min. 25 m in der Länge

4.3.3 Anforderungen an die Strom- und Wasserversorgung

Das MVS kann eingesetzt werden im Bereich vorhandener Infrastruktur mit:

- Stromversorgung 16 Ampere, 380 Volt, 5-Pool-Eurostecker;
- Trinkwasserversorgung öffentliches Netz, sämtliche Anschlussarten;
- Abwasserentsorgung optimal mit Fettabscheider ansonsten Kanalisation.

4.4 Erstellen der Einsatzbereitschaft

Das Erstellen der Einsatzbereitschaft umfasst:

- Die Vollständigkeitskontrolle;
- das Bestücken des MVS mit Material der Grundausrüstung wie Verteilmaterial, gefüllten Wassersäcken ect;
- das Auffüllen von Betriebsstoff (Kanister aus Grunddotation der Einheit bzw Trp Körper);
- die Funktionskontrolle aller verbauter und loser Apparate und Elektrogeräte auf der Mobilen Küche und auf dem WABRB;
- den Verlad von Armeeproviant und haltbaren Lebensmittel;
- das Füllen der Falttanks mit Trinkwasser;
- den Verlad des Spezialmoduls Trinkwasser (nur wenn die Aufbereitung von Trinkwasser vorgesehen ist oder in Notlagen);

- das Vorbereiten / Vorkühlen der Kühlbehälter (Transcooler) für den Verlad von Kühl- und Tiefkühlprodukten;
- das Erstellen der Transportbereitschaft, das heisst die Kontrolle der Verlastung und Sicherung von Treppen an der Mobilen Küche sowie sämtlichen Staukästen an Küche und WABRB.

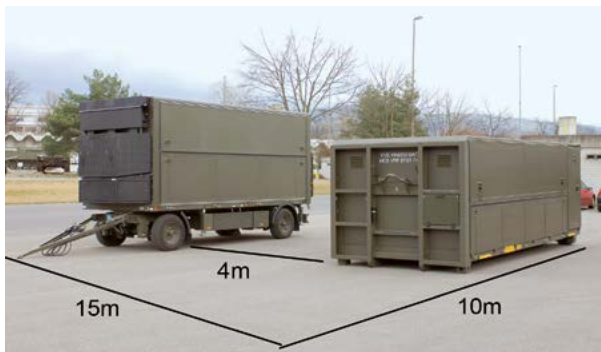
4.5 Erstellen der Betriebsbereitschaft

4.5.1 Platzierung

Aufgestelltes MVS nebeneinander

Breite: min 15 m

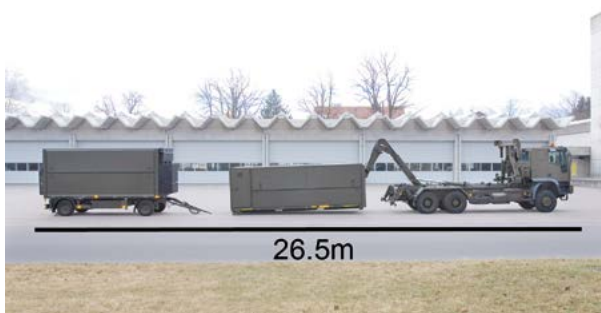
Länge: min 10 m



Aufgestelltes MVS hintereinander

Breite: min 5 m

Länge: min 20 m



Aufgestelltes MVS L-Form

Breite: min 12 m

Länge: min 12 m



Um das Rückwärtsfahren zu erleichtern
können die Manövrierhilfen aus dem
linken Staukasten benutzt werden



Bei noch angehängtem Zugfahrzeug
Niveauekontrolle mittels Wasserwaage.



Bei Bedarf erfolgt eine Grobnivellierung
mittels Federungsanlage



Abkuppeln und sichern der mobilen Küche
mittels Feststellbremse (rot)



Zusätzlich mit Radkeil sichern



4.5.2 Aufbau Wechselabrollbehälter

Grundsätze:

- Es wird in Fahrtrichtung befohlen
- Links vor rechts

Sicherungsschlaufen lösen



Arretierungen lösen, Auszugsstangen herausziehen



Arretierungen wieder einrasten



Seitenwände oben öffnen



Griffe wieder einklappen



Federbremse ausfahren und mit Klappe arretieren



Seitenwände unten öffnen



Griffe wieder einklappen



Aufklappen der Türen auf beiden Seiten

Doppelscharnier durch ziehen der Türe öffnen



Türe sichern



Heck öffnen und mit Klappe sichern



4.5.3 **Aufbau Aggregat Kirsch 12kVA**

Grundsätze:

Aggregat wird nur bei fehlendem Netzan-
schluss aufgebaut.

Für den Aufbau werden min 4 AdA
benötigt

Für die Entnahme des Aggregats sind die
Seitenwände geschlossen zu halten.

Den Sicherungshaken lösen und die
Rampe abklappen

Deichsel herausnehmen und einsetzen



Die Räder aus Fach VB 8 nehmen und
beidseitig der ausgeklappten Rampe
bereitlegen

Das Aggregat soweit herausziehen, dass
die Räder eingesetzt werden können



Um die Räder zu demontieren, ist der Sicherungshebel zu lösen



Das Aggregat vollständig herausziehen und abgesetzt vom Kochplatz aufstellen (Lärmemissionen)

4.5.4 Aufbau Mobile Küche

Grundsätze:

Es wird in Fahrtrichtung befohlen

Links vor rechts

Alle Gegenstände 1 x in die Hand nehmen und sogleich montieren

Den linken Staukasten öffnen, die graue Kiste und das Stromkabel herausnehmen



Die Bodenplatten unter den Nivellierstützen platzieren.



Die Stützen herunterkurbeln bis sie festen Bodenkontakt haben und die Bodenplatten nicht mehr verschoben werden können.



Mit der Wasserwaage Niveau kontrollieren, mittels kurbeln ausgleichen.

Die Räder müssen immer Bodenkontakt haben.



Die Auszugsrohre auf der linken Seite herausziehen



90° drehen



und arretieren.



Die Treppen links gemäss Farbtupfer montieren Farbtupfer und Distanz beachten



Zwei Treppengeländer aus dem linken Staukasten entnehmen und einsetzen



Auf der Treppe stehend die linke obere Bordwand aufklappen.
Griffe wieder einklappen.



Am Boden stehend die linke untere Bordwand aufklappen.
Griffe wieder einklappen.



Drei Dachstützen aus dem linken Staukasten entnehmen



In vorgesehenen Öffnungen an den aufgeklappten oberen Bordwänden anbringen.



Unten mit Splint sichern



Das Geländer hochklappen und fixieren



Sämtliche Schläuche und Abwasserpumpe aus der mobilen Küche nehmen und auf der rechten Seite deponieren. Anschliessend den blauen Trinkwasserschlauch an der Mobilen Küche und an der Trinkwasserversorgung anschliessen (Wassernetz oder Falttank WABRB).



Bei der Trinkwasserversorgung ab öffentlichem Netz ist die Wasseruhr dazwischen zu koppeln (WABRB Fach VB 12 Kiste mit Übergangsstücken zu Schlauchsortiment).



Abwasserschläuche und -pumpe vom Anhänger nehmen und auf der rechten Seite anschliessen. Die Abwasserentsorgung sicherstellen (Kanalisation oder Tank). Weichenstück improvisiert fixieren (z. B. mit Spanngurte von der Treppe).

Kontrollieren, dass die Schieber beim Weichenstück geöffnet sind



Das Kabel der Abwasserpumpe anschliessen



Die Auszugsrohre auf der rechten Seite herausziehen, 90° drehen und arretieren



Die Treppen rechts gemäss Farbtupfer montieren

Die Treppengeländer rechts montieren

Auf der Treppe stehend die rechte obere Bordwand aufklappen

Am Boden stehend die rechte untere Bordwand aufklappen

Drei Dachstützen aus dem linken Staukasten entnehmen und die in vorgesehenen Öffnungen an den aufgeklappten Bordwänden anbringen



Das Geländer hochklappen und fixieren



Die Witterungsschütze aus dem Planensack nehmen



Um ein Einreißen der Planen an den Führungen zu vermeiden, ist das Einziehen der Planen stets zu dritt auszuführen



Türen anhand der Farbmarkierungen
einziehen



Mit dem Verklebten der Türen ist oben
Innen zu beginnen



Auf beiden Seiten einziehen und an den
Auszugsrohren abspannen



Am Geländer fixieren



Die grauen Hüllen zusammenfalten und zusammen mit dem kleinen Planensack für die Bataillonsküche im rechten Staukasten verstauen



Die Fensterabdeckungen aufrollen



Die Spanngurten der Treppen abnehmen und in der grauen Kiste versorgen



Die graue Kiste im linken Staukasten versorgen



Das Stromkabel 380 V an der mobilen Küche und an der Stromversorgung anschliessen (Netz oder Aggregat)



Alle Staukästen schliessen

4.6 Inbetriebnahme Mobile Küche

4.6.1 Elektrische Anlage

-
1. Einschaltvorgang
 - 1.1 Not-aus entriegeln



1.1

- 1.2 Hauptschalter auf ON
- 1.3 Batteriehaupschalter EIN
- 1.4 Drehfeld prüfen
Wenn Lampe nicht brennt dann
weiter gemäss Punkt 2
Wenn Lampe brennt weiter gemäss
Punkt 10



1.2



1.3



1.4

-
2. Drehfeldlampe brennt nicht
2.1 Reset-Knopf drücken



-
- 2.2 Licht einschalten



-
3. Zählerstand im Sicherungskasten ablesen und notieren



4. Uhr einstellen
5. Betriebsstofffüllstand prüfen und bei Bedarf nachfüllen



6. Betriebsschalter für die Kochkessel (Brenner) einschalten
7. Kontrollieren, dass Brenner BFK-KM und Kombidämpfer auf «Stand-by» leuchten Dadurch wird eine Selbstzündung verhindert



8. Bei Aussentemperaturen unter 15 °C Heizgerät einschalten



9. Stromkasten schliessen



Weiter gemäss Kapitel 4.6.2

- 10. Drehfeldlampe brennt
- 10.1 Batterie Hauptschalter AUS
- 10.2 Hauptschalter auf OFF
- 10.3 380 V Stromkabel an der Mobilen Küche ausziehen



- 10.4 Phasenwender an der Mobilen Küche drehen
- 10.5 380 V Stromkabel wieder anschliessen zurück zu Punkt 1



4.6.2 Wasserversorgung

1. Handbrause aus der Halterung lösen



Stellung «AUF» kontrollieren



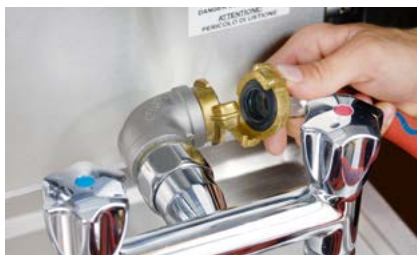
2. Kontrollieren, dass alle Wasserhähnen geöffnet sind



3. Hebel für die Handbrause nach rechts stellen



-
4. Roter Wasserschlauch anschliessen



5. Brause vom roten Schlauch geöffnet in das Spülbecken legen



6. Die Abdeckung unten an den Kombidämpfern öffnen

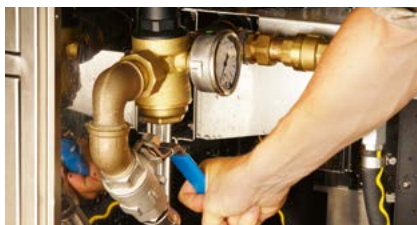
Kontrollieren, ob die Entwässerungshahnen 9 und 10 sowie 19 geschlossen sind.

(Der Entwässerungshahn 19 befindet sich im Innenraum unten in der Mitte)

Anschliessend die Abdeckung wieder schliessen.



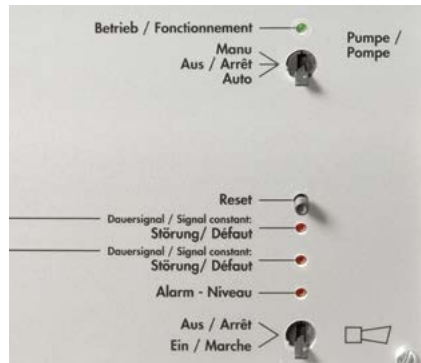
7. Den Technikraum öffnen und kontrollieren, dass der Haupthahn auf «OFFEN» steht



-
8. Kontrollieren, dass der Absperrhahn zum Kombidämpfer (13) geöffnet ist
 9. Die Entwässerungshahnen 2–8 müssen geschlossen sein
 10. Die Entlüftungshahnen 11 und 12 müssen geschlossen sein
-



-
11. Die Abwasserpumpe hat Strom und ist auf «AUTO» gestellt
-



-
12. Den Wasserzufluss langsam öffnen und mind. 1 Minute fließen lassen. Durchflusskontrolle. Das Wasser muss klar und geruchfrei sein
-



-
13. Die Wasserhähnen auf der mobilen Küche schließen. Die Handbrause einhängen.
-

-
14. Das Heisswassergerät einschalten
(der Betriebsschalter Kochkessel
muss eingeschaltet sein)



4.7 Einrichten der Mobilen Küche

Die Schneidebretter aus dem Kühl-
schrank entfernen und auf dem linken
Kühlschrank auf der Antirutschmatte
ablegen.

Die Kühlschränke nach Bedarf mit den
GN 2/1 Blechen einrichten.



Die Kühlschränke einschalten.



Nach Bedarf Arbeitstische aufbauen
und platzieren. Die Spanngurten in der
Schublade Nr. 9 versorgen.

Die Transportsicherungen aus den Kombidämpfern entfernen und in der linken Bodenschublade versorgen.



Die Backbleche und Gitter aus den Kombidämpfern entfernen und oben deponieren.



Das Kleinmaterial aus den Kochmodulen nehmen und oben auf dem Kühlschrank deponieren.



Die Ausgussbogen an den Dampfdruckmodulen montieren.



Den Feuerlöscher und die Löschdecke aus der linken Bodenschublade nehmen und am linken Geländer einhängen.



Den Abfallsackständer und das blaue Fass für die organischen Abfälle ausserhalb der mobilen Küche aufstellen.

4.8 Abbau Mobiles Verpflegungssystem

Die Nachlaufzeit der Brenner, Kombidämpfer, des Heiz- und Heisswassergehätes beträgt 30 Minuten. Daher darf die Küche erst nach Ablauf der Nachlaufzeit vom Stromnetz getrennt werden. Während der Nachlaufzeit ist die Küche, um Selbstzünder sofort zu identifizieren, permanent zu überwachen.

Ziel des beschriebenen Abbaus ist die Gewährleistung der Transportsicherheit.

4.8.1 Geräte und Material

1. Heiz- und Heisswassergerät ausschalten
(Beginn der Nachlaufzeit 30 min).
2. Der Betriebsschalter Kochkessel muss eingeschaltet bleiben.



3. Sämtliche Geräte inkl Heiz- und Heisswassergerät ausschalten (Beginn der Nachlaufzeit 30 min)
4. Material, evtl. Lebensmittel verstauen
5. Die Ausgussbogen demontieren und verstauen
6. Transportsicherungen in den Kombidämpfern montieren
7. Arbeitstische verlasten
8. Feuerlöscher und Löschdecke in der linken Bodenschublade verstauen

9. Kühlschränke abschalten, einräumen, Türen auf Stellung «lüften» stellen.

Werden aufgrund eines Standortwechsels Lebensmittel in den Kühlschränken transportiert, sind die Türen zu schliessen.



10. Lüftung ausschalten

4.8.2 Entwässerung

1. Die Wasserhähnen auf der mobilen Küche öffnen. Beide Handbrausen öffnen und ins Spülbecken legen



2. Den externen Wasserzufluss schliessen
3. Die Entwässerungshähnen 2–10 und 19 öffnen
4. Die Entlüftungshähnen 11 und 12 öffnen



5. Den roten Wasserschlauch lösen, entleeren, aufrollen und im kleinen Spülbecken verstauen
6. Die Handbrause in der Halterung fixieren

4.8.3 Mobile Küche

1. Alle Staukästen öffnen
2. Die graue Kiste aus dem linken Staukasten nehmen und die Spanngurten der Treppen an der Bordwand hinten montieren
3. An den Witterungsplanen die Fensterabdeckungen schliessen
4. Die grauen Planensäcke aus dem rechten Staukasten entnehmen und auf der mobilen Küche deponieren
5. Die Witterungsschütze auf beiden Seiten ausziehen, aufrollen und zusammenlegen. In den Planensäcken verstauen.



1. Türen (1 x blau/1 x rot)
2. Seitenwand

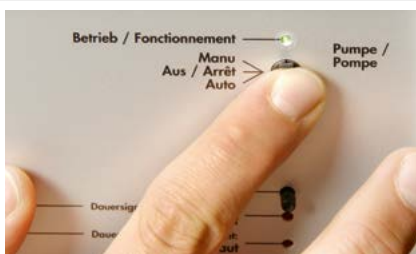


6. Die Planensäcke im vorderen Gang deponieren



RECHTS

7. Das Geländer rechts entriegeln und abklappen
8. Die Dachstützen rechts demonstrieren und im linken Staukasten versorgen
9. Die rechte untere Bordwand schließen.
10. Die Abwasserpumpe manuell komplett entleeren



11. Den Stromkasten öffnen und das Kabel der Abwasserpumpe ausziehen

12. Die Abwasserpumpe abkoppeln, sämtliche angeschlossenen Schläuche abkoppeln entleeren und Kupplungsenden schliessen, das Weichenstück abkoppeln und im hinteren Gang verstauen.



13. Unbenutzte Schläuche, ebenfalls im hinteren Gang verstauen.



LINKS

14. Das Geländer links entriegeln und abklappen
15. Die Dachstützen links demontieren und im linken Staukasten versorgen
16. Die linke untere Bordwand schließen
17. Die linke obere Bordwand schließen
18. Die Treppengeländer links abnehmen und im linken Staukasten versorgen
19. Die Treppen links abnehmen und an der Bordwand hinten verlasten

-
20. Die Auszugsrohre links einschieben und arretieren
-

RECHTS

-
21. Kontrolle, ob die Nachlaufzeit aller Geräte abgelaufen ist
-
22. Von der rechten Seite Küche abschalten
-
- 22.1 Den Zählerstand ablesen notieren und Betriebsschalter Kochkessel ausschalten.
-
- 22.2. Licht ausschalten
-
- 22.3. Batterieauptschalter «AUS»
-
- 22.4. Hauptschalter «OFF»
-



-
23. Stromkabel 380 V ziehen, aufrollen und neben grauer Kiste deponieren
-
24. Stromkasten schliessen
-
25. Rechte obere Bordwand schliessen
-
26. Die Treppengeländer rechts abnehmen und im linken Staukasten versorgen
-
27. Die Treppen rechts abnehmen und an der Bordwand hinten bzw. im rechten Staukasten versorgen
-

RUNDUM

-
28. Die Auszugsrohre rechts einschieben und arretieren.
-
29. Die Bodenplatten einsammeln, in der grauen Kiste verstauen
-
30. Das Stromkabel 380 V, Handkurbeln und Schlüsselbund in der grauen Kiste versorgen
-

-
31. Die graue Kiste im linken Staukasten versorgen
 32. Alle Staukästen schliessen
 33. Kontrolle, dass die Hebel der Federungsanlage in Fahrposition stehen
-



4.8.4 Abbau WABRB

1. Sämtliches Material verstauen und verlasten
 2. Die Türen und Bordwände schließen
 3. Die Auszugsrohre einschieben und arretieren
 4. Die Sicherungsschlaufen fixieren
 5. Kontrolle, dass die Transportbereitschaft am ganzen MVS erstellt ist
-



4.9 Truppenkörperküche

4.9.1 Platzierung

Das erste MVS am vorgesehenen Standort platzieren.

Die zweite mobile Küche parallel zur Ersten platzieren. Der richtige Abstand wird mittels der Bodenverbindungsstücke aus beiden Küchen ermittelt



Bei der Platzierung ist darauf zu achten, dass die WABRB parallel verschoben abgesetzt werden, damit bei beiden MVS das Aggregat entladen werden kann.



4.9.2 Aufbau

Der Aufbau der Batallionsküche erfolgt sinngemäss dem Aufbauablauf für eine Küche. Im nachfolgenden Ablauf sind nur noch spezielle oder abweichende Aufbauschritte beschrieben

Beide Küchen mittels Wasserwaage und Federungsanlage ausnivellieren



Den Trinkwasserschlauch sowie die Abwasserpumpe der linken Küche zuerst platzieren und anschliessen

An den Innenseiten die mittlere Dachstütze nicht montieren



Die Geländer der «Innenseiten» entfernen



Die Bodenverbindungsstücke montieren



Die Dachverbindung einziehen



Vorne und hinten die Türverbindungen anbringen



Die eingezogenen Türen mit dem Verbindungsstück verkletten



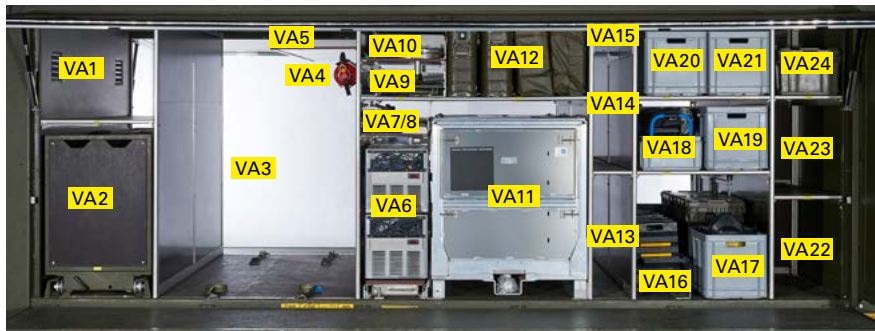
4.9.3 Inbetriebnahme und Einrichten

Gemäss Kapitel 4.5 und 4.6

5 Materialübersicht WABRB

5.1 Modul VA

VA1	Haltbare Lebensmittel / Armeeproviand
VA2	Haltbare Lebensmittel / Armeeproviand
VA3	Wärmebehälter, Getränkebehälter, Abwaschkisten (separat zu übernehmen)
VA4	Handfeuerlöscher
VA5	Heizschläuche (separat zu übernehmen)
VA6	Kühlbehälter
VA7/8	Abfüllgestell für Wassersäcke
VA9	Garderobe
VA10	Kehrichtsackständer
VA11	Falttank 1000 l
VA12	Detachementsküchen, Speisenträger
VA13 /14	Getränkehälter (separat zu übernehmen)
VA15	Wasserzapfstelle
VA16	Schlauchbrücke
VA17	NT-Sauger, Kiste für Fleischverarbeitung, Kiste für Küchenwäsche
VA18	Kompressor
VA19	Reinigungsmaterial / Konservierungslösung, Dampfreiniger
VA20	Behälter leer (Brennpaste für DetKü separat zu übernehmen)
VA21	Behälter leer
VA22	Proviandkisten zu Detachementskochausrüstung
VA 23/24	Speiseverteilmaterial in Kisten (separat zu übernehmen)



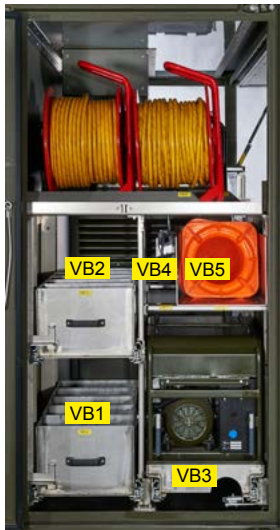
WABRB bei der Übernahme



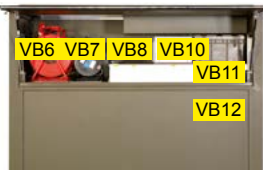
WABRB nach Erstellen der Einsatzbereitschaft

5.2 Modul VB

VB1/2	Treibstoffkanister (separat zu übernehmen)
VB3	Aggregat Kirsch 2,5 kVA
VB4	Kanisterausgusschläuche
VB5	Leitkegel
VB6/7	Kabelrollen
VB8	Steckräder zu Aggregat Kirsch 12 kVA
VB9	leer
VB10	Ölbinder
VB11	Kiste mit Elektromaterial
VB12	Kiste mit Wasserübergangsstücken
VB13	Aggregat Kirsch 12 kVA
VB14	Deichsel zu Aggregat Kirsch 12 kVA
VB15	Nassarmaturen/Magnetleuchten
VB16	Faltsignale



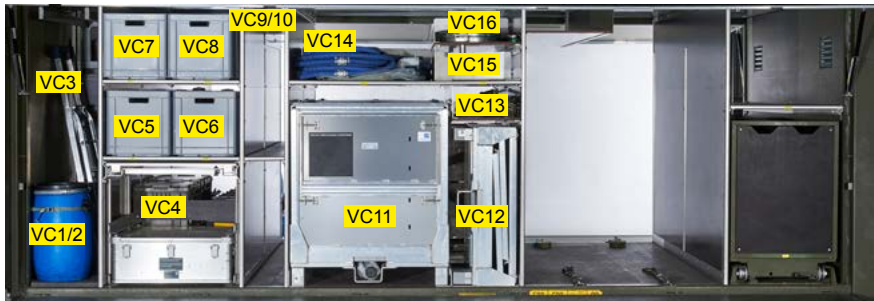
bei Übernahme



Einsatzbereit

5.3 Modul VC

VC1	Trinkwasseraufbereitungsanlage (separat zu übernehmen) Bockleiter
VC2	Fass für organische Abfälle
VC3	Trinkwassersäcke Aussenhüllen (separat zu übernehmen)
VC4	Ersatzbrenner
VC5	Behälter leer (Heizmanschetten separat zu übernehmen)
VC6	Wasserpumpen
VC7	Wassersack Innenhüllen (separat zu übernehmen)
VC8	Behälter leer
VC9 /10	gem VA13 /14
VC11	Falttank 1000 l
VC12	Falttank 1000 l
VC13	gem VA7
VC14	Innenhülle 1000 l, Trinkwasserschläuche (Rohwasserschlauch separat zu übernehmen)
VC15	Tauchpumpe (separat zu übernehmen)
VC16	Kehrrechtständer
	restliche gem VA



WABRB bei der Übernahme



WABRB nach Erstellen der Einsatzbereitschaft

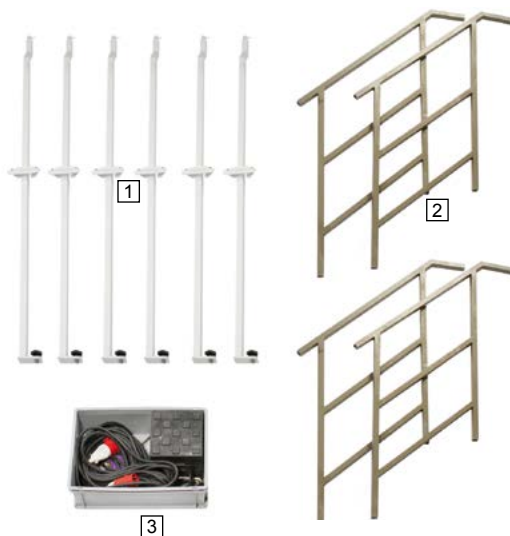
6 Materialübersicht Mobile Küche

6.1 Küche aussen

6.1.1 Staukästen links

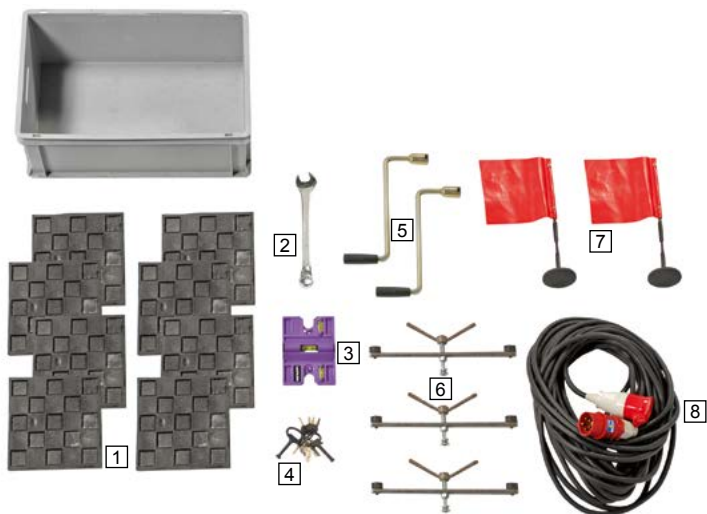


6.1.2 Inhalt Grosser Staukasten links



	Bezeichnung	Anzahl
1	Dachstützen mit Sterngriffschraube und Sicherungsring	6
2	Treppengeländer	4
3	graue Kiste	1

6.1.3 Inhalt graue Kiste



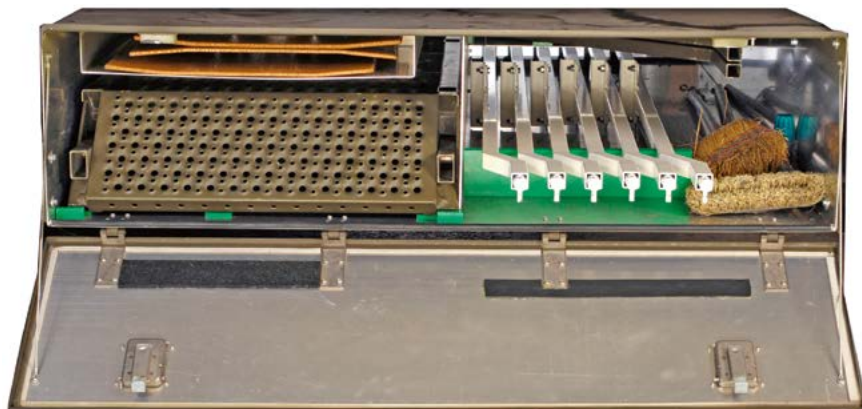
	Bezeichnung	Anzahl
1	Bodenplatten	8
2	Gabelringschlüssel	1
3	Pfosten-Wasserwaage	1
4	Schlüsselbund	1
5	Handkurbeln	2
6	Klemmschienen für Bataillonsverbund	3
7	Manövrierhilfen	2
8	Stromkabel 380 V	1

6.1.4 Inhalt kleiner Staukasten links

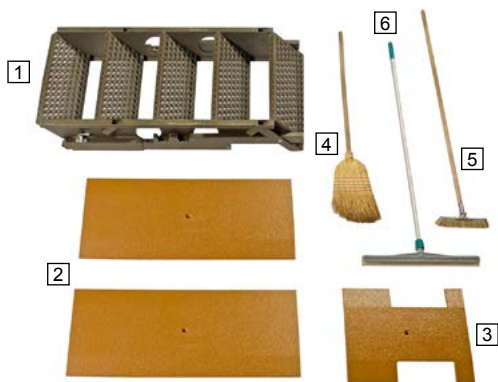


	Bezeichnung	Anzahl
1	Plastikeimer	1
2	Handwischer	1
3	Kehrichtschaufel	1

6.1.5 Staukasten rechts



6.1.6 Inhalt Staukasten rechts



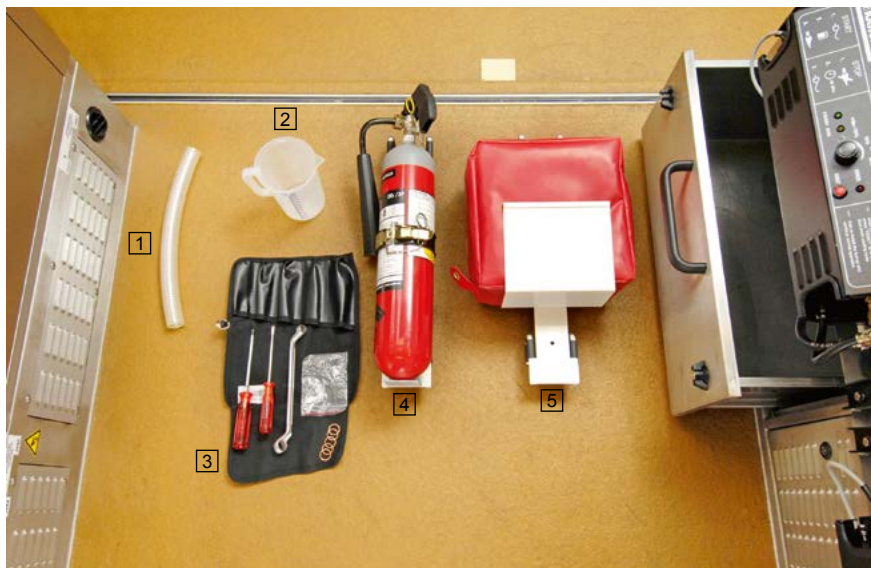
	Bezeichnung	Anzahl
1	Treppe	1
2	Bataillonsverbindungen gross	2
3	Bataillonsverbindung klein	1
4	Reisbesen	1
5	Schrubber	1
6	Gummirechen	1

6.2 Küche innen

6.2.1 Brat- und Dampfdruckmodule



6.2.2 Inhalt Bodenschublade links



	Bezeichnung	Anzahl
1	Befüllschlauch	1
2	Litermass Plastik	1
3	Rolletui mit Werkzeug und Ersatzdichtungsringen	1
4	Feuerlöscher mit Halterung	1
5	Löschdecke mit Halterung und Schutztasche	1

6.2.3 Dampfdruckmodul mitte mit Inhalt



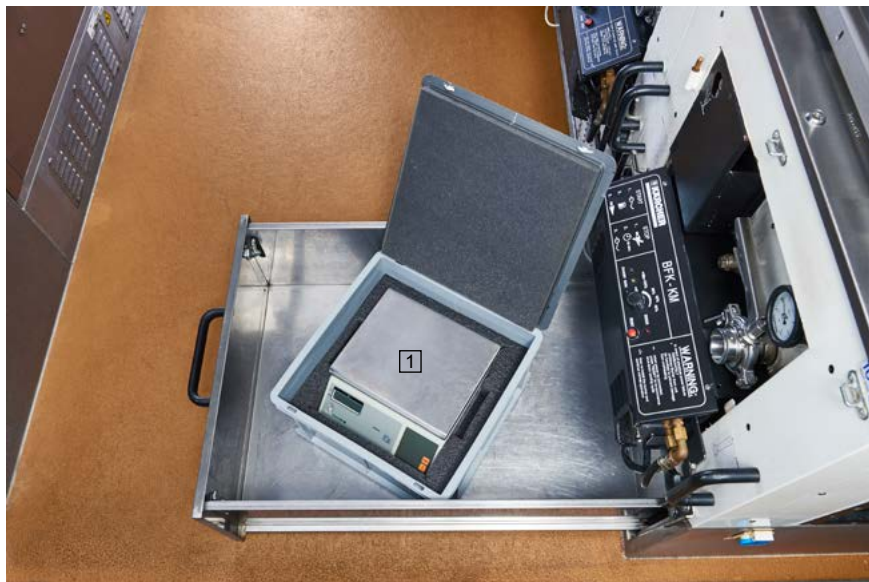
	Bezeichnung	Anzahl
1	Bodenblech	1
2	Messstab mit Auslaufsieb	1

6.2.4 Dampfdruckmodul mitte mit Inhalt



	Bezeichnung	Anzahl
1	Schüsseln d270 mm	4
2	1/3 Gastronormschalen mit Handgriffen 200 mm tief	3
3	1/2 Gastronormschalen mit Handgriffen 200 mm tief	3
4	1/2 Deckel zu Gastronormschalen	3
5	Bodenblech	1
6	Messstab mit Auslaufsieb	1
7	Ausgussbogen	2

6.2.5 Inhalt Bodenschublade rechts



	Bezeichnung	Anzahl
1	Behälter mit Waage	1

6.2.6 Kombidämpfer links und rechts mit Inhalt



	Bezeichnung	Anzahl
1	1/1 Gastronorm Backbleche schwarz emailiert 35 mm tief	10
2	1/1 Gastronorm Rost	10
3	Transportsicherungen rechts	2
4	Transportsicherungen links	2

6.2.7 Inhalt Kühlschränke



	Bezeichnung	Anzahl
1	Schneidebretter	4
2	Antirutschmatte	1
3	Halter für Schneidebretter	1
4	2/1 Gastronormbleche 20 mm tief	5

6.2.8 Inhalt Fach 1



	Bezeichnung	Anzahl
1	Küchentücher	50
2	Küchenschürzen	20
3	Putztücher blau	10
4	Edelstahlschwämme	2

6.2.9 Inhalt Fach 2



	Bezeichnung	Anzahl
1	Einweghandschuhe	200 Stk
2	Papierhandtücher	200 Stk
3	Verbandsbüchse	1
4	Brandwundensortiment	1
5	Schutzbrille mit Etui	1
6	Kaffeefiltertücher	4
7	Temperaturmessgerät	1

6.2.10 Ablage hinten



	Bezeichnung	Anzahl
1	Klapptische	3
2	Spanngurte 75 cm lang	2
3	Spanngurte 100 cm lang	2

6.2.11 Inhalt Fach 3



	Bezeichnung	Anzahl
1	1/1 Gastronormschalen gelocht mit Handgriffen 140 mm tief	4
2	Silikonbackformen	12
3	Antirutschmatten	3

6.2.12 Inhalt Fach 4



	Bezeichnung	Anzahl
1	1/1 Gastronormbleche 20 mm tief	10
2	1/1 Gastronormschalen gelocht 55 mm tief	10
3	Antirutschmatten	3

6.2.13 Spültrog



	Bezeichnung	Anzahl
1	Standrohr 220 mm lang	1
2	Standrohr 270 mm lang	1
3	Ablaufsieb	2
4	Handwaschbürsten	2
5	Handreibbürste	1
6	Spülschlauch mit Brause	1

6.2.14 Schubladenstock



6.2.15 Inhalt Schublade 5



	Bezeichnung	Anzahl
1	Einlage	1
2	Bircherraffel	1
3	Fleischklopfer	1
4	Knoblauchpresse	1
5	Dosenöffner	1
6	Pinsel 3 cm breit	2
7	Zitronenpresse	1
8	Teigschaber	2
9	Tischmesser	10
10	Essgabeln	10
11	Esslöffel	10
12	Rüstmesser	5
13	Sparschäler	5
14	Korkenzieher	1
15	Teighorn halbrund	2
16	Brotmesser	2
17	Tranchiermesser	2
18	Abziehstahl	1

6.2.16 Inhalt Schublade 6



	Bezeichnung	Anzahl
1	Schaumkellen flach d10 cm	2
2	Bratschaufeln 490 mm lang	2
3	Fritierkellen viereckig	2
4	Rollholz	1
5	Passiersieb d12 cm	2
6	Bratschaufeln klein 350 mm lang	2
7	Spaghettilöffel	2
8	Fleischgabeln 675 mm lang	2

6.2.17 Inhalt Schublade 7



Angebrochene Gewürzdosen und Hilfsmittel

6.2.18 Inhalt Schublade 8



	Bezeichnung	Anzahl
1	Litermass	2
2	Trichter	2
3	Schaumkellen d13 cm	2
4	Schwingbesen	2
5	Tassen (Bols)	10
6	Teller gross	10
7	Teller klein	10
8	Schöpfkellen mit 2 Ausgüssen	4
9	Schöpfkellen abgeflacht	4

6.2.19 Inhalt Schublade 9



	Bezeichnung	Anzahl
	Stabmixer dreiteilig	1
1	Motorblock	
2	Rührwerk	
3	Mixstab 30 cm lang	

6.2.20 Inhalt Schublade 10



	Bezeichnung	Anzahl
1	Handschöpfer	3
2	Aushebehaken	4
3	Spitzsieb	2

6.2.21 Technikraum Wasser



	Bezeichnung	Anzahl
1	Dosierflasche für Suma Scale D 5.2	1
2	Dosierflasche für Suma Force D 3.5	1
3	Dosierflasche für Suma Star D1	1
4	Sprühflasche Suma Grill D 9 (Verbrauchsmaterial)	1
5	Sprühflasche Suma Quick San D 4.3 (Verbrauchsmaterial)	1
6	Flasche Suma Inox D 7 (Verbrauchsmaterial)	1
7	Schwämme	2

6.2.22 Gang vorne



	Bezeichnung	Anzahl
1	Planensäcke grau	2
2	Planensack klein	1

6.2.23 Inhalt Planensäcke



	Bezeichnung	Anzahl
1	Seitenblache	1
2	Türblache mit blauem Punkt	1
3	Türblache mit rotem Punkt	1



	Bezeichnung	Anzahl
1	Dachverbindungsblache	1
2	Türverbindungsblache	1

6.2.24 Gang hinten



	Bezeichnung	Anzahl
1	Abwasserpumpe	1
2	Verteilerstück	1
3	Abwasserschlauch 20 m lang	1
4	Abwasserschlauch je 10 m lang	2
5	Abwasserschlauch je 1 m lang	2
6	Trinkwasserschlauch 20 m lang	1

7 Reinigungspläne

7.1 Reinigung nach Gebrauch / täglich

	Bratmodul	Druckkochmodul ¹	Wand oberhalb Kochmodule	Kombidämpfer aussen ²	CNS-Ober- und Arbeitsflächen	Behälter CNS	Backbleche	Gebrauchsgegenstände CNS (Werkzeuge, Schöpfpfellen)	Messer	Pfannen inkl. Deckel	Stabmixer (Rührwerk und Pürierstab)	Schneidebretter	Boden
Ausspülen, Einweichen, Vorspülen, mit kaltem Wasser	•	•				•	•	•	•	•	•	•	
Reinigung heiss mit Seife 50 °C	(•)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Reinigung heiss mit Fettlöser 50 °C	•	(•)	(•)			(•)	(•)			(•)		(•)	(•)
Kalklöser	(•)	(•)											
Scheuerlappen	•	(•)				•	•			•			
Vlieslappen		•	•	•	•		•	•	•	•	•		
Handbürste mit PVC-Borsten												•	
Schrubber													•
Nachspülen mit heissem Wasser	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
Nachtrocknen mit sauberem, trockenem Abtrocknungstuch	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Abziehen mit Gummirechen													•
Lufttrocknen												•	•
Desinfektionsmittel					•							•	

¹ Reinigung von Deckelventil und Ablasshahnen gem Kapitel 9.4

² Reinigung des Kombidämpfers innen gemäss Regl 60.006 Kochrezepte

7.2 periodisch

	CNS-Ober- und Arbeitsflächen	Abluftanlage Fettfilter	Abluftanlage innen	Fettsperre der Kochmodule	Dampfschläuche der Kochmodule	Kochmodule aussen	Brennerraum der Kochmodule	Kochmodule Unterbau	Fettfilter im Kombidämpfer	Schubladen und Schränke	Kühlschränke	Witterungsschutz innen	Decke	Boden	Geländer/Dachstützen	Abwasserpumpe	Witterungsschutz aussen	Staukästen	Treppen	WABRB innen
Reinigung heiss mit Seife 50°C	•				(•)	•				•	•	•	•	•	•		•		•	(•)
Reinigung heiss mit Fettlöser 50°C			•	•	•	(•)		•						(•)		•				
Grillreiniger		•							•											
Scheuerlappen						(•)														
Vlieslappen	•	•		•	•	•				•	•				•					
Schrubber														•					•	(•)
Dampfreiniger			•					•				•	•	•			•			
Nachspülen mit heissem Wasser	•	•		•	•	•			•	•	•				•	•			•	
Nachreiben mit Vlieslappen			•																	
Nachtrocknen mit sauberem, trockenem Abtrocknungstuch	•	•		•	•	•				•	•				•					
Trocken wischen																		•		•
Nass-Trocken-Sauger							•	•						•						(•)
Lufttrocknen		•	•	•	•			•	•			•	•	•			•		•	(•)
Desinfektionsmittel	•										•									
Chromstahlpflege	•																			

7.3 Reinigung der Lüftung

Für die Reinigung ist die Deckenleuchte als Ganzes zu demontieren. Im Dampfabzug befinden sich elektrische Bauteile. Die Reinigung des Dampfabzugs und der Deckenleuchte erfolgt ausschliesslich mit feuchten Tüchern bzw mit dem Dampfreiniger

Lüftung ausschalten



Stromsteckverbindung der Deckenleuchte trennen



Sicherungssplinten lösen und Leuchte abnehmen (2 Personen)



Sterngriffschrauben der Transportsicherung am Dampfabzug lösen (nicht herausschrauben) Transportsicherung nach oben schieben und mit den Schrauben wieder arretieren



Untere Fettfilter herausnehmen



Obere Fettfilter herausnehmen



Der Dampfabzug steht nun für die Reinigung offen

Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge

Nach der Montage sind folgende Punkte abschliessend zu kontrollieren:

- Untere Fettfilter in die Transportsicherung eingeführt und mit Sterngriffschrauben gesichert
 - Lamellen der unteren Fettfilter verlaufen in Fahrtrichtung, Griffe nach aussen
-

8 Brenner BFK-KM

8.1 Beschreibung

Der Brenner wird ausschliesslich in den Kochmodulen auf dem MVS eingesetzt. Er ist direkt mit dem in der mobilen Küche integrierten Brennstofftank verbunden.

8.2 Mittel



	Bezeichnung
1	Frontplatte
2	Trichterwanne
3	Flammrohr
4	Tragebügel
5	Schnellkupplung Brennstoffzulauf
6	Schnellkupplung Brennstoffrücklauf
7	Schalter
8	Anschluss Stromversorgung

8.3 Betrieb



	Bezeichnung
1	Schalter
2	LED «ERROR» Störungsanzeige.
3	Taste «RESET» Quittierung der Störungsmeldung.
4	LED «BURN», blinkt, wenn Gebläse läuft und leuchtet, wenn Brenner in Betrieb ist.
5	LED «STANDBY», leuchtet, sobald die Stromversorgung angeschlossen ist.
6	Kurzanleitung

8.3.1 In- und Ausserbetriebnahme

Buchse des Stromversorgungskabels am Anschluss auf der linken Seite des Brenners einstecken.


Steckverbindung durch 90°-Drehung des Bajonettrings verriegeln.

LED «STANDBY», leuchtet



Brennstoffleitungen mit den Schnellkuppelungen des Brenners verbinden




Schalter auf Symbol «» stellen
LED «BURN» blinkt und Brenner startet hörbar

Nach ca. 10 s leuchtet die LED «BURN»



Nach 1 Minute kann die Brennerleistung reguliert werden

Der Brenner arbeitet im Taktbetrieb, d. h. nach einer gewissen Zeit erlischt die Flamme automatisch. Nach Ablauf der Flammpause brennt die Flamme selbstständig weiter. Die Dauer der Flammpause hängt von der Stellung des Schalters ab und kann zwischen einer und fünf Minuten betragen.

Zum Ausschalten Schalter auf Symbol «» stellen



LED «BURN» blinkt für die Dauer des Lüfternachlaufs und erlischt dann

Lüfter läuft 30 Minuten nach, Betriebs-
schalter darf nicht vorher ausgeschaltet werden.



8.3.2 Störung während des Betriebes

LED «ERROR» leuchtet:

- Schalter auf Symbol «» stellen
- ca 10 Sek warten
- Taste «RESET» drücken
- Schalter auf Symbol «» stellen
- bei erneuter Errormeldung mehrmals wiederholen



Lässt sich die Störung nicht beheben, ist der Brenner gemäss Kapitel 8.4.1 auszubauen und durch einen Ersatzbrenner zu ersetzen.

Die Möglichkeit mit zwei statt drei Brennern weiter zu produzieren, ist in jedem Fall auf Machbarkeit zu prüfen.

8.4 Unterhalt

Frontplatte mit feuchtem Lappen reinigen.

Brenner im Bereich des Flammrohres mit Hilfe des Kompressors ausblasen.

8.4.1 Ausbau des Brenners

Stromleitung mittels Vierteldrehung am Bajonettverschluss entriegeln und trennen



Brennstoffleitungen an den Steckverbindungen vom Brenner trennen



Sterngriffschrauben lösen und Transportsicherungen entfernen



Brenner aus dem Brennraum herausziehen



8.5 Sicherheit

Der Brenner darf nur in den Kochmodulen auf dem MVS betrieben werden.

Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten.

Niemals Benzin als Brennstoff verwenden.

Der Brenner darf keinesfalls mit Wasser gereinigt oder gar übergossen werden.

Eine Demontage des Brenners darf nur durch ausgebildete Spezialisten erfolgen.

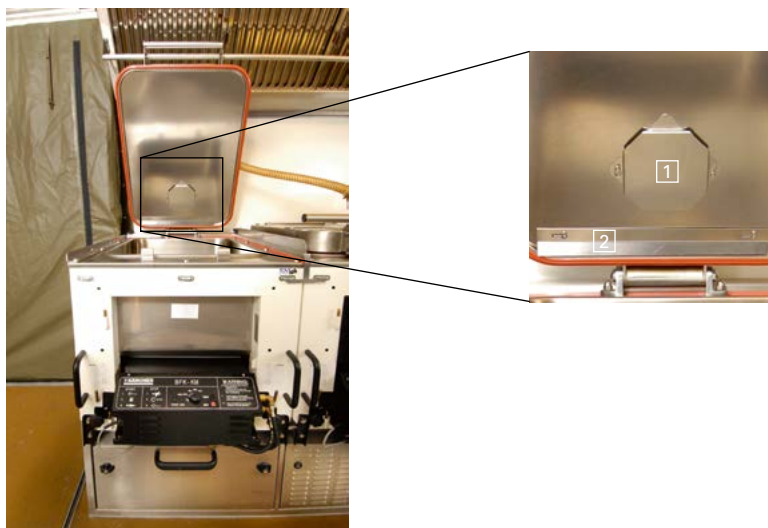
9 Bratmodul 70 l

9.1 Beschreibung

Das Bratmodul eignet sich für die Garmethoden sautieren, dünsten, schmoren und glasieren. Ein Frittieren ist sicherheitstechnisch (Fritturebrand) und ökologisch (Entsorgung von grossen Mengen Öl) nicht statthaft.

Für die Produktion von kleinen Mengen Verpflegung, kann das Bratmodul in Verbindung mit dem Kochtopf und den Pfannen als Herd verwendet werden.

9.2 Mittel



	Bezeichnung	Anzahl
1	Wrasenblech	1
2	Abtropfblech	1

9.3 Betrieb

Das Bratmodul wird trocken erhitzt und anschliessend mit Fettstoff und dem Gargut befüllt.

Um einen starken Abfall der Temperatur zu verhindern ist bei grossen Mengen das Gargut (zB Fleisch) partienweise anzubraten.

9.4 Unterhalt

Die Reinigung erfolgt gemäss Reinigungsplänen im Kapitel 6

Wrasenblech und Abtropfblech werden nach jedem Gebrauch zur Reinigung ausgebaut.

Der Ausbau des Bratmoduls erfolgt gemäss Kapitel 9.4.1

9.5 Sicherheit

Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten.

Während des Kochbetriebes das Bratmodul nie unbeaufsichtigt lassen.

Fettbrand niemals mit Wasser löschen.

Für den Ausbau des Bratmoduls (WEMA) sind min 4 Personen notwendig.

10 Druckkochmodul 125 I

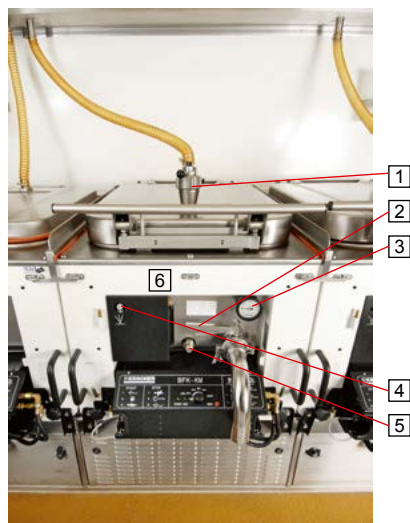
10.1 Beschrieb

Das Druckkochmodul eignet sich zur Zubereitung von Speisen nach folgenden Garmethoden:

- blanchieren, sieden, pochieren, dämpfen, dünsten
- Druckgaren in Dampf,
- Druckgaren in Flüssigkeit.

In jedem Fall muss der Boden des Druckkochmodul vor der Inbetriebnahme mit Flüssigkeit bedeckt sein.

10.2 Mittel



	Bezeichnung
1	Deckelventil
2	Ablasshahn
3	Manometer
4	Entlüftungsventil
5	Befüllstutzen
6	Sicherheitsventil (keine Manipulation durch Truppe)



	Bezeichnung
1	Ventilhebel
2	Ventilmutter
3	Feder zu Ablassstück
4	Senkschraube
5	Rändelmutter
6	Ablassstück
7	Feder zu Anzeigestift
8	Anzeigestift

10.3 Betrieb

10.3.1 Bereitstellung

Deckelventil prüfen, hierzu:

- Leichtgängigkeit des Anzeigestifts durch auf- und abbewegen prüfen,
- Festsitz der Ventilmutter prüfen,
- Gängigkeit des Ablassstücks durch Drehen am Ventilhebel prüfen,
- auf Sauberkeit prüfen,
- Dampfzugschlauch auf festen Sitz prüfen.

Wrasenblech am Druckdeckel anbringen und auf festen Sitz prüfen.



Den Ablasshahn auf Gängigkeit prüfen. Dazu den Arretierhebel nach oben ziehen und den Griff um ca. 90° nach vorne und wieder zurück schwenken. Einrasten des Arretierhebels überprüfen.



Ablassbogen einsetzen.

Der Kochbetrieb ist nur mit eingesetztem Ablassbogen erlaubt

Bei kaltem Druckkochmodul Druck am Manometer prüfen

Anzeige: -1 bis -0,6 bar:
Druckkochkessel betriebsbereit

Anzeige -0,6 bis 0 bar:
Druckkochkessel nicht betriebsbereit,

der Doppelmantel muss gemäss Kapitel 9.3.2 gefüllt und entlüftet werden.



10.3.2 Füllen und Entlüften des Doppelmantels

Das Entlüftungsventil mit dem Schlüssel öffnen und warten, bis die Anzeige am Manometer auf 0 bar abgesunken ist.

Die Verschlusschraube am Befüllstutzen mit dem Ringschlüssel lösen und zusammen mit dem Dichtring abnehmen.



Den Befüllschlauch auf den Befüllstutzen aufsetzen und den Doppelmantel solange mit Wasser befüllen, bis Wasser im Befüllschlauch stehenbleibt.

Den Befüllschlauch waagrecht halten, um das überflüssige Wasser ablaufen zu lassen.



Die Verschlusschraube mit einem **neuen** Dichtring (im Rolletui für Werkzeug) wieder in den Befüllstutzen einschrauben und festziehen.

Das Entlüftungsventil mit dem Schlüssel wieder schließen.

In den leeren Kochkessel mindestens 10 Liter Wasser einfüllen.

Den Brenner in Betrieb nehmen und den Kochkessel solange beheizen, bis das Manometer einen Druck von 1 bar anzeigt.

Das Entlüftungsventil mit dem Schlüssel öffnen.

Etwa 40 Sekunden lang Dampf ausströmen lassen.

Das Entlüftungsventil wieder mit dem Schlüssel verschließen.

Den Brenner abstellen.

10.3.3 Kochbetrieb

Der Boden des Druckkochmoduls ist in jedem Fall mit Flüssigkeit zu bedecken und das Modul maximal mit 2/3 des Volumens zu füllen.

Die Produktion von Speisen im Druckkochmodul ist im Regl 60.006 Kochrezepte geregelt. Die Anleitungen zum Garen unter Druck sind jederzeit strikte zu befolgen.

10.4 Unterhalt

Die Reinigung erfolgt gemäss Reinigungsplänen im Kapitel 6

Nach jedem Gebrauch müssen Deckelventil, Wrasenblech und Ablasshahn zwingend demontiert und gereinigt werden.

Deckelventil

Ventilmutter lösen und Deckelventil
herausnehmen



Ablastsstück herausschrauben



Senkschraube herausschrauben



Rändelmutter demontieren



Alle Teile mit Seifenwasser reinigen,
spülen und trocknen.

Das Zusammensetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Ablasshahn

1. Flügelschraube
2. Hebel
3. Klemmring mit Flügelmutter
4. Drehklappe mit Dichtungsring
5. Drehklappenhalter



Flügelschraube herausschrauben und Hebel abnehmen.



Flügelmutter lösen und Klemmring entfernen.



Drehklappe mit Dichtungsring aus der Halterung nehmen.



Alle Teile mit Seifenwasser reinigen, spülen und trocknen.

Das Zusammensetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

10.4.1 Ausbau der Module

Sterngriffschrauben lösen und Fettsperren abmontieren.



Dichtungen herausnehmen.



Dampfschläuche abmontieren.



Fixierverbindungen mittels Doppelring-schlüssel abmontieren.



Modul vorne leicht anheben und ca 20 cm herausziehen (2 Personen).



Die vorderen Stützfüsse mit dem Entriegelungshebel ausfahren.



Modul bis zum Anschlag herausziehen.



Bei Bedarf die hinteren Stützfüsse ausfahren und das Modul komplett freistellen.



Der Modulunterbau liegt nun frei für die Reinigung.

10.5 Sicherheit

Am Sicherheitsventil dürfen keine Manipulationen durchgeführt werden.

Der Dampfabzugsschlauch muss während des Kochbetriebes montiert sein.

Leeres Druckkochmodul nicht beheizen. Es muss mindestens der Boden mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Wegen Verbrühungsgefahr ist der Kochbetrieb nur mit montiertem Ablassbogen zulässig.

Spricht das Sicherheitsventil am Doppelmantel an, muss in jedem Fall Wasser nachgefüllt und der Doppelmantel entlüftet werden.

Liegt der Unterdruck im kalten Kochkessel zwischen -0.6 und 0 bar, ist der Doppelmantel zu befüllen und zu entlüften.

Befindet sich der Druckanzeiger des Manometers im roten Bereich, ist der Brenner sofort abzuschalten.




Für das Befüllen des Doppelmantels darf nur Trinkwasser verwendet werden.

Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten.

11 Kombidämpfer

11.1 Beschrieb

Der Kombisteamer kann vielseitig verwendet werden, da er das Kochgut mit Heissluft, Dampf oder einem Heissluft-Dampf-Gemisch (Kombidampf) gart. Das Klima kann einzeln, nacheinander oder kombiniert gewählt werden.

Symbol	Betriebsart	Bemerkung
	Heissluft	Trockene Hitze, Temperatur 50°C–250°C
	Kombidämpfen	Trockene Hitze und feuchte Hitze, 50°C–250°C
	Dämpfen	Feuchte Hitze, 100°C

11.2 Mittel






1	Klimaschalter
2	Temperaturregler Garraumtemperatur, Bereich 30°C bis 250°C
3	Zeitschaltuhr Garzeit, Bereich 5 bis 120 Minuten
4	Kerntemperaturregler zeigt die Kerntemperatur an Mit den Tasten «▲» oder «▼» wird der Kerntemperatur-Sollwert erhöht oder verringert.
5	Dampftaste für zusätzlichen Dampf
6	Leuchte Betriebsbereit leuchtet, wenn Betriebsspannung von 24 V anliegt.
7	Leuchte Garraumtemperatur leuchtet bis die Garraumtemperatur erreicht ist.
8	Leuchte Garzeit/Kerntemperatur leuchtet, wenn die Garzeit abgelaufen oder die Kerntemperatur erreicht ist.
9	Leuchte Brenner leuchtet, wenn der Brenner gezündet hat. Blinkt, wenn Brennergebläse läuft aber ohne Brennerflamme (Brennernachlauf).
10	Leuchttaste Brennerstörung leuchtet bei Brennerstörung. Blinkt bei Unter- oder Überspannung. Zur Rückstellung der Störungsmeldung, Taste betätigen.
11	Wahlschalter Garen nach Zeit oder Kerntemperatur
12	Kerntemperaturmesser

11.3 Betrieb


11.3.1 Klima wählen

Heissluft  trockene Hitze, 50 °C–250 °C

- Klimaschalter (1) auf Heissluft stellen.
- Durch Drücken der Taste (5) wird in dieser Betriebsart manuell Dampf erzeugt.

Kombi-Dämpfen  trockene Hitze und feuchte Hitze, 50 °C–250 °C

- Klimaschalter (1) auf Kombi-Dämpfen stellen.

Dämpfen  feuchte Hitze, 100 °C



- Klimaschalter (1) auf Dämpfen stellen.

11.3.2 Garfunktion wählen

Am Wahlschalter Garen nach Zeit oder Kerntemperatur (11) die gewünschte Betriebsart einstellen.


Vor der Beschickung mit Gargut immer erst auf die gewünschte Betriebstemperatur vorheizen.

Garen nach Zeit

- Garraumtemperatur am Temperaturregler (2) einstellen.
- Die Leuchte «  » (7) leuchtet und erlischt bei Erreichen der Temperatur.
- Garzeit an der Zeitschaltuhr (3) einstellen.
- Bei abgelaufener Garzeit ertönt ein akustisches Signal und die Leuchte «  » (8) leuchtet.



Garen nach Kerntemperatur

- Kerntemperaturregler (4) einstellen:
 - keine Taste gedrückt Istwert wird angezeigt
 - Taste «SET» drücken Sollwert wird angezeigt
 - Taste «SET» gedrückt halten,
Taste «▲» drücken Sollwert wird erhöht
 - Zuerst Taste «▲»,
dann Taste «SET» loslassen Sollwert wird gespeichert
 - Taste «SET» gedrückt halten,
Taste «▼» drücken Sollwert wird verringert
 - Zuerst Taste «▼»,
dann Taste «SET» loslassen Sollwert wird gespeichert
- Zeitschaltuhr (3) einstellen.
- Bei Erreichen der Soll-Kerntemperatur ertönt ein akustisches Signal und die Leuchte «» (8) leuchtet.


11.3.3 Kombidämpfer bestücken

Vor der Bestückung mit Gargut ist der Kombidämpfer auf die gewünschte Betriebstemperatur vorzuheizen.

- Türgriff ziehen, die Tür öffnet sich einen Spalt breit.
- Türgriff zurückfedern lassen, dann nochmals ziehen und Tür ganz öffnen.
- Garraum mit Gargut bestücken.
- Bei Garen durch Kerntemperaturmessung, den Kerntemperaturfühler so in das Gargut stecken, dass sich die Fühlerspitze in der Mitte des Gargutes befindet.

11.3.4 Kombidämpfertür schliessen

- Türgriff festhalten und Tür zudrücken.
- Der Türgriff rastet ein und verriegelt die Tür.

Die Leuchte «» (9) leuchtet, wenn der Brenner gezündet hat und blinkt, wenn das Brennergebläse läuft jedoch ohne Brennerflamme (Backraumtemperatur erreicht bzw. Nachlauf).

11.3.5 Ausschalten

- Zum Beenden des Garvorganges Klimaschalter (1) auf «STOP» stellen.

Die Zeitschaltuhr darf nicht rückwärts gedreht werden, sondern die eingestellte Zeit ablaufen lassen. Vermeiden von mechanischen Schäden.

Jetzt startet der Nachlauf des Brenners. Das Gebläse läuft etwa 30 Minuten nach und verhindert einen Wärmestau im Brenner.

Während der Nachlaufzeit den Batterie Hauptschalter nicht ausschalten.

11.4 Unterhalt

Die Reinigung des Kombidämpfers ist im Regl 60.006 Kochrezepte geregelt.

11.5 Sicherheit

Gargut oder Behälter nicht auf den Boden des Garraums stellen.



Bei der Reinigung mittels Spezialreiniger entwickeln sich ätzende Dämpfe, die Rachen- und Nasenschleimhäute sowie Augen angreifen. Darum ist bei der Reinigung mindestens eine Schutzbrille zu tragen und die Lüftung bzw Ventilation sicherzustellen.

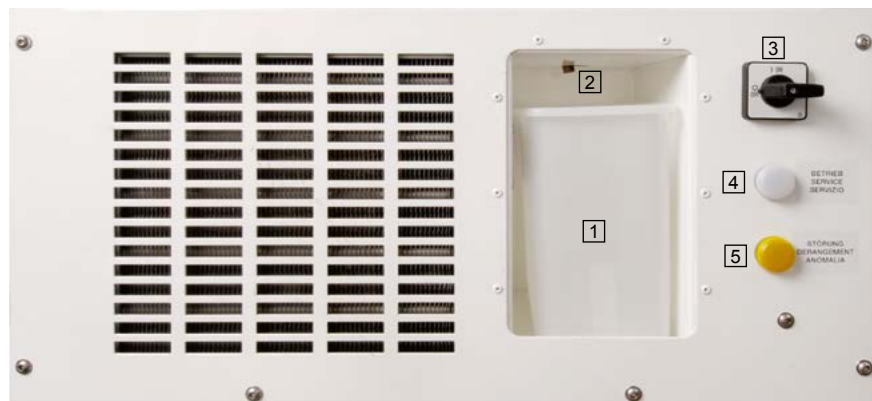
12 Kühlschrank

12.1 Beschreibung



Der Kühlschrank wird zur Kühlung von frischen Lebensmitteln bei 5 C verwendet.

12.2 Mittel



1	Kondensatbehälter
2	Öffnung Kondensatablauf
3	Ein-/Ausschalter
4	Kontrolllampe «Betrieb» (weiß)
5	Kontrolllampe «Störung» (gelb)

12.3 Betrieb

12.3.1 Einschalten

Kontrolle ob die Türe vollständig geschlossen ist.



Ein-/Ausschalter (3) auf Position «Ein» stellen und kontrollieren ob Kontrolllampe «Betrieb» (4) leuchtet.



Während des Betriebes die Ist-Temperatur am Thermometer im Kühlraum kontrollieren.

12.3.2 Ausschalten

Sämtliche Lebensmittel aus dem Kühlraum entfernen.

Ein-/Ausschalter (3) auf Position «Aus» stellen und kontrollieren ob Kontrolllampe «Betrieb» (4) erlischt.



Kondensatbehälter bei Bedarf entleeren.

Die Türe darf bei stillstehendem System nicht vollständig geschlossen werden, um die Luftzirkulation sicher zu stellen und eine Schimmelbildung zu vermeiden.



12.4 **Unterhalt**

Die Reinigung erfolgt gemäss Reinigungsplänen im Kapitel 6.

12.5 **Sicherheit**

Für den Transport des Systems sind die Kühlschranktüren vollständig zu schliessen.

Bei hörbarem Ausströmen von Kältemittel ist die mobile Küche sofort zu verlassen und erst nach ausreichender Belüftung wieder zu betreten.

Arbeiten an der Kühlanlage dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

13 Nass-Trocken-Sauger

13.1 Beschrieb

Der Sauger dient zum Aufsaugen von Nass- oder Trockenschmutz.

13.2 Mittel



1	Nass-Trocken-Sauger
2	Polsterdüse (Trocken)
3	Kombidüse nass: mit Gummilippe trocken: mit Bürstenlippe
4	Fugendüse (Nass und trocken)
5	Saugrohre
6	Saugschlauch mit Krümmer

13.3 Betrieb

Netzstecker einstecken.

Gerät in Betrieb nehmen.

Störung	Massnahme
Saugturbine läuft nicht	Kabel, Sicherung und Steckdose überprüfen
Saugturbine schaltet ab	Schmutzbehälter leeren
Saugturbine läuft nach Behälterentleerung nicht wieder an	Gerät ausschalten und 5 Sekunden warten. Gerät wieder einschalten.
	Elektroden sowie den Zwischenraum der Elektroden reinigen gemäss Bedienungsanleitung
Saugkraft lässt nach	evtl Verstopfungen entfernen
	Filterabdeckung richtig einrasten
	Flachfaltenfilter reinigen bzw wechseln
Staubaustritt beim Saugen	Korrektur Sitz des Flachfaltenfilters prüfen
	Flachfaltenfilter reinigen bzw wechseln
Abschaltautomatik (Nasssaugen) spricht nicht an	Elektroden sowie den Zwischenraum der Elektroden reinigen gemäss Bedienungsanleitung

13.4 Unterhalt

Schmutzbehälter regelmässig entleeren und reinigen.

Nach Gebrauch ist der Flachfaltenfilter auszubauen, mit Wasser zu reinigen und trocknen zu lassen.



Das Verstauen in der Kiste erfolgt gemäss Abbildung



13.5 Sicherheit

Beim Saugen darf niemals der Flachfaltenfilter entfernt werden.

Bei Arbeiten am Sauger immer zuerst den Netzstecker ausziehen.

14 Dampfreiniger

14.1 Beschreibung

Der Dampfreiniger dient der Reinigung von beschichteten oder lackierten Oberflächen.

14.2 Mittel



1	Dampfreiniger
2	Rohre
3	Tuchset gross: Wischlappen für Bodendüse klein: Frotteeüberzug für Handdüse
4	Dampfschlauch mit Verlängerung



5	Einfülltrichter
6	Punktstrahldüse
7	Powerdüse (rot)
8	Rundbürste
9	Halter zu Bodendüse

14.3 Betrieb

Sicherheitsverschluss öffnen

max 2 Liter Wasser in den Tank einfüllen (warmes Wasser verkürzt die Aufheizzeit)



Für eine längere Einsatzzeit kann der Zusatztank ebenfalls mit max 2 Liter Wasser gefüllt werden.



Dampfschlauch am Gerät anschliessen.

Netzstecker einstecken und beide Schalter einschalten. Die Kontrolllampen müssen leuchten.

Wenn die Kontrolllampe für die Heizung (orange) erlischt, ist das Gerät einsatzbereit.

Durch Betätigung des Dampfschalters an der Verlängerung beginnt das Gerät Dampf auszustossen. Die ausströmende Dampfmenge kann mittels Handrad an der Verlängerung oder mittels Drehknopf am Gerät reguliert werden.

Die Feuchtigkeit des Dampfes kann ebenfalls mittels Drehknopf am Gerät gesteuert werden.

Detaillierte Anwendungshinweise zu den diversen Düsen sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.

Störung	Massnahme
Kontrolllampe Wassermangel Zusatztank leuchtet (rot)	Zusatztank mit 2 Liter Wasser befüllen, wenn die Kontrolllampe für die Heizung erlischt ist das Gerät funktionsbereit.
Kontrolllampe entkalken leuchtet (weiss)	Dampfreiniger abschalten, Tanks vollständig entleeren. Entkalkungsmittel oder Essig einfüllen und ca 8 Stunden einwirken lassen. Vollständig entleeren, spülen. Rückstelltaaste Entkalken unter der Frontabdeckung solange drücken bis die Kontrolllampe erlischt.
übrige	Meldung an Logistik Center

Ausschalten:

Gerät ausschalten, Dampfschlauch entfernen und Netzstecker ausziehen.

Nach vollständigem Abkühlen das Restwasser aus den Tanks entleeren.

14.4 Unterhalt

Tanks mit warmem Wasser füllen und kräftig schütteln, entleeren.

Vor dem Versorgen in der Kiste äusserlich abwischen und mit leeren Tanks verpacken.



14.5 Sicherheit

Der Sicherheitsverschluss darf während der Entkalkungsphase nicht verschlossen werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden.

15 Stromaggregat Kirsch 12 kVA

15.1 Beschreibung

Das Stromaggregat ist geeignet zur Versorgung von Dreh- Wechselspannungsverbrauchern mit 400/230 V/50 Hz aller Art, wie Beleuchtungsanlagen, Heizgeräte, elektromotorische Verbraucher, elektronische Geräte, usw. Es können alle Elektroverbraucher mit Dreh- oder Wechselspannungsanschluss versorgt werden, die auch im öffentlichen Netz versorgt werden dürfen.

15.2 Mittel



1	Deichsel
2	Steckräder
3	Ölmessstab (hinter der Abdeckung)



1	Anschlüsse für Stromkabel
2	Schutzschalter (F0)
3	Batterie Hauptschalter
4	Treibstoffanzeige
5	Taste für Lampentest
6	Starttaste
7	Taste «Vorglühen»
8	Kontrolllampen
9	Taste «Test»
10	Taste «Horn»
11	Taste «Stop»
12	Messinstrument «kΩ»
13	Motorüberwachung
14	Betriebsstundenzähler
15	Kurzanleitung

15.3 Betrieb

Bereitstellen

- Aggregat gemäss Kapitel 3.3 ausladen und aufstellen.
- Ölstand kontrollieren.
- Stromkabel anschliessen.
- Schutzschalter (F0) ausschalten.
- Batterie Hauptschalter einschalten.
- Treibstoffstand kontrollieren.
- Lampentest durchführen.

Inbetriebnahme

Über 20°C

- Grüne Taste «Start» drücken bis der Motor anspringt.

Unter 20°C

- Gelbe Taste «Vorglühen» drücken, Kontrolllampe leuchtet dauernd auf.
- Kontrolllampe erlischt wenn die Vorglühzeit beendet ist.
- Grüne Taste «Start» drücken bis der Motor anspringt.
- Motor warmlaufen lassen (ca 1 Minute).
- Alle Kontrolllampen müssen gelöscht sein.
- Isolationsüberwachung testen, Taste «Test» 4 Sekunden drücken:

Die gelbe Kontrolllampe «Isolationsfehler» leuchtet auf. Der Zeiger des Messgerätes «kΩ» dreht in den roten Bereich und das Horn ertönt.

- Schutzschalter (F0) einschalten.
- Verbraucher einschalten.

Ölstand alle 24 Stunden kontrollieren.

Aggregat während des Betriebes überwachen.

Die Kontrolllampe «Isolationsfehler» deutet auf eine beschädigte oder defekte Stromleitung zwischen Aggregat und Verbraucher hin. Die Gefahr eines Stromschlages ist vorhanden. Bei wiederkehrendem Aufleuchten der Kontrolllampe muss die Leitung oder das Betriebsmittel sofort ersetzt werden.

Ausserbetriebnahme

- Verbraucher ausschalten
- Schutzschalter (F0) ausschalten
- Stromkabel ausziehen
- Motor ca 1 Minute unbelastet laufen lassen
- Taste «Stop» drücken
- Batterie Hauptschalter ausschalten

15.4 Unterhalt

Zu den täglichen Arbeiten gehören:

- Sichtkontrolle
- Kontrolle des Luftfilters
- Kontrolle des Öl und Betriebsstoffstandes
- Bei Bedarf auffüllen
- Eintragen der Betriebsstunden im Kontrollheft

Anleitungen zu den genannten Arbeiten sind der Betriebsvorschrift zu entnehmen, welche jedem Aggregat beiliegt.

15.5 Sicherheit

Das Aufstellen und der Verlad des Aggregates hat mit mindestens vier Personen zu erfolgen.

Die maximale Neigung der Aufstellfläche darf 15° nicht überschreiten.

Aggregat nicht betreiben, wenn offensichtliche Defekte vorliegen. Dies gilt auch für defekte Leitungen und Verbraucher.

Keine Manipulationen am Aggregat, an den Leitungen und an den Verbrauchern vornehmen.

Abgasaustritt darf nicht auf brennbares Material gerichtet sein.

Verschütteten oder ausgelaufenen Treibstoff sofort entfernen bzw mit Bindemittel binden und fachgerecht entsorgen.

Für eine gute Belüftung des Aggregates sorgen.

Der Betrieb in geschlossenen Räumen ist verboten.

In offenen Unterständen muss strikte darauf geachtet werden, dass die Abgase ungehindert nach draussen abgeleitet werden bzw austreten können.

Das Aggregat ist soweit wie nötig zum Verbraucher entfernt aufzustellen (Abgase, Lärm).

Das Aggregat nur mit geschlossenen Seitenwänden betreiben.

Bei Tarnung genügende Belüftung sicherstellen.

Die Funktion der Isolationsüberwachung ist vor jedem Einsatz zu überprüfen.

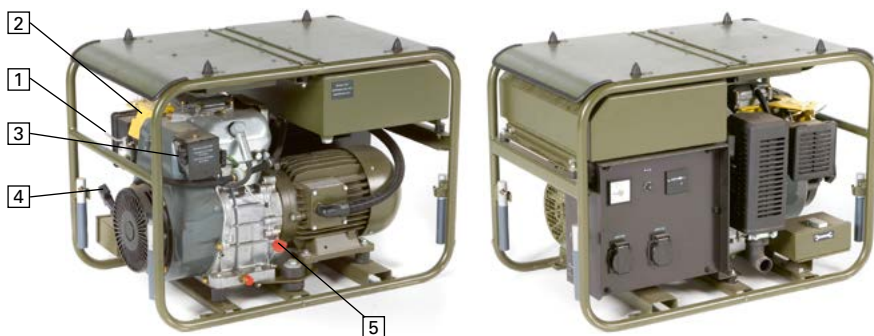
Weiterführende Angaben sind der Betriebsvorschrift zu entnehmen.

16 Stromaggregat Kirsch 2,5 kVA

16.1 Beschreibung

Das Stromaggregat ist geeignet zur Versorgung von Einphasen-Wechselspannungsverbrauchern mit 230 V/50 Hz aller Art, wie Beleuchtungsanlagen, elektromotorische Verbraucher, elektronische Geräte, usw. Es können alle Elektroverbraucher mit Einphasen-Wechselspannungsanschluss versorgt werden, die auch im öffentlichen Netz versorgt werden dürfen.

16.2 Mittel



1	Betriebsstoffhahn
2	Choke
3	Motorenhauptschalter
4	Startseil
5	Ölmessstab

16.3 Betrieb

Bereitstellen

Die auf dem Aggregat angebrachten Anweisungen sind grundsätzlich zu befolgen.

Das Stromaggregat ist wie folgt für den Betrieb vorzubereiten:

- Betriebsstoffhahn öffnen

Inbetriebnahme

- Choke auf START stellen
- Motorenhauptschalter auf Betrieb stellen
- Startseil kräftig herausziehen (wiederholen bis der Motor anspringt)
- Sobald der Motor läuft, Choke auf Stellung BETRIEB umstellen.
- Motor zirka 1 Minute warmlaufen lassen
- Stromkabel anschliessen
- Stromaggregat gelegentlich überwachen.

Ausserbetriebnahme

- Alle Verbraucher ausschalten.
- Stromkabel ausziehen
- Motor unbelastet zirka 1 Minute laufen lassen
- Motorenhauptschalter auf STOP stellen
- Betriebsstoffhahn schliessen

16.4 Unterhalt

Der Tagesparkdienst darf nur unter folgenden Bedingungen durchgeführt werden:

Motor abgestellt

Alle Verbraucherkabel ausgezogen

Nun sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Betriebsstoff (Benzin bleifrei) nachfüllen.
- Ölstand kontrollieren und evtl nachfüllen
- Betriebsstunden im Kontrollheft eintragen.

16.5 Sicherheit

Das Stromaggregat ist durch 2 Personen von Hand an die Verwendungsstelle zu transportieren.

Es dürfen keine defekten Leitungen und Verbraucher verwendet oder angeschlossen werden.

Das Stromaggregat darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

Unerlaubte Manipulationen wie Umklemmen, erstellen von Zusatzverbindungen usw. dürfen weder am Stromaggregat noch an den Leitungen und Verbrauchern vorgenommen werden.

Während dem Betrieb darf das Aggregat nicht betankt werden.

Das Stromaggregat darf nur in sicherem Abstand zu brennbaren Gegenständen betrieben werden.

Die maximale Neigung der Aufstellfläche darf 15° nicht überschreiten.

Aggregat nicht betreiben, wenn offensichtliche Defekte vorliegen. Dies gilt auch für defekte Leitungen und Verbraucher.

Keine Manipulationen am Aggregat, an den Leitungen und an den Verbrauchern vornehmen.

Abgasaustritt darf nicht auf brennbares Material gerichtet sein.

Verschütteten oder ausgelaufenen Treibstoff sofort entfernen bzw mit Bindemittel binden und fachgerecht entsorgen.

Für eine gute Belüftung des Aggregates sorgen.

In offenen Unterständen muss strickte darauf geachtet werden, dass die Abgase ungehindert nach draussen abgeleitet werden bzw austreten können.

Das Aggregat ist soweit wie nötig zum Verbraucher entfernt aufzustellen (Abgase, Lärm).

Bei Tarnung genügende Belüftung sicherstellen.

Weiterführende Angaben sind der Betriebsvorschrift zu entnehmen.

17 Kompressor

Beschrieb

Der Druckluftkompressor dient dem Trockenreinigen bzw Ausblasen des Brenners BFK und des Universalbrenners.

17.1 Mittel



1	Kompressor
2	Spiralschlauch
3	Blaspistole



4	Druckschalter
5	Manometer
6	Druckminderer

17.2 Betrieb

Inbetriebnahme

Druckschalter auf «OFF» eindrücken



Stromkabel einstecken

Druckschalter auf «ON» herausziehen



Kontrollieren dass sich der Behälter füllt und der Kompressor automatisch bei Erreichen des Höchstdruckes (am Manometer ablesbar) ausschaltet.

Betrieb

Mit den Druckminderer lässt sich die Blasleistung der Pistole regeln.



Während des Betriebes wird der Druck im Behälter automatisch aufrechterhalten.



Ausserbetriebnahme

Druckschalter auf «OFF» eindrücken.

Stromkabel ausziehen.

Vor dem Versorgen in die Kiste ist der Druck im Behälter manuell am Ventil unter dem Manometer abzulassen.



17.3 Unterhalt

Für die Truppe ist der Kompressor grundsätzlich wartungsfrei. Bei Schäden oder Störungen jeglicher Art ist das Logistik Center zu kontaktieren.

Der Kompressor wird wie auf der Abbildung gezeigt in der Transportkiste versorgt.



17.4 Sicherheit

Am Kompressor dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Luftstrahl nicht auf offene Feuerquellen, Personen oder Tiere richten.

Den Kompressor nicht mit gefülltem Behälter versorgen oder transportieren.

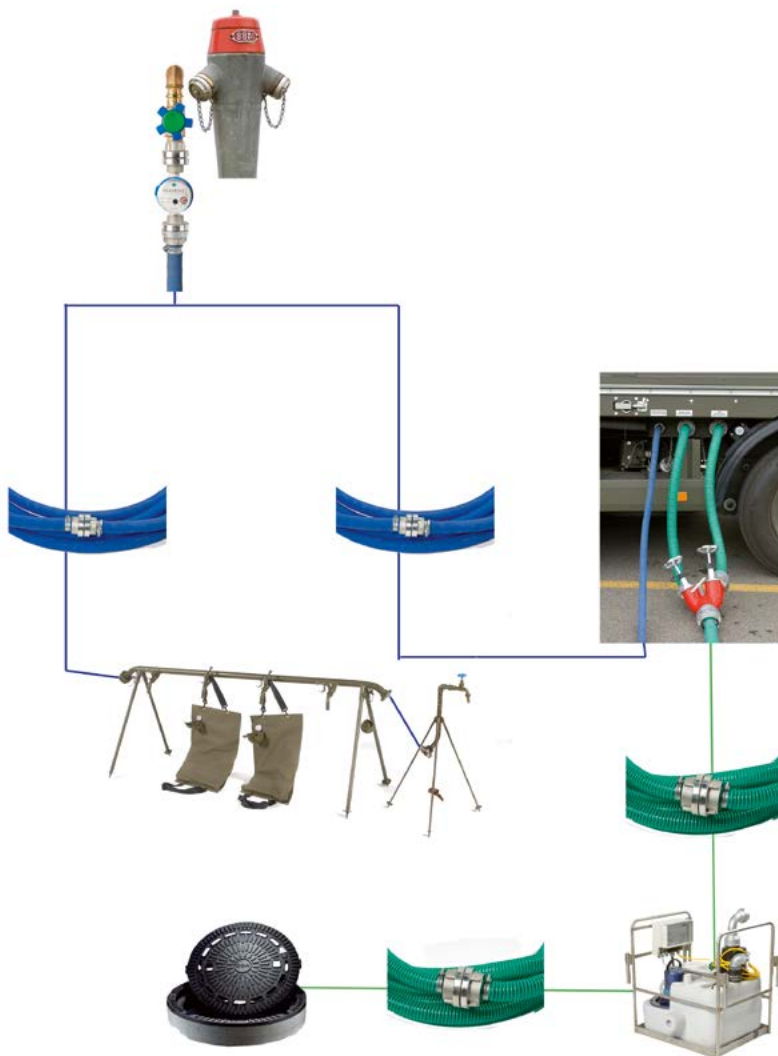
18 Wasserversorgung

Das Sortiment Trinkwasser beinhaltet:

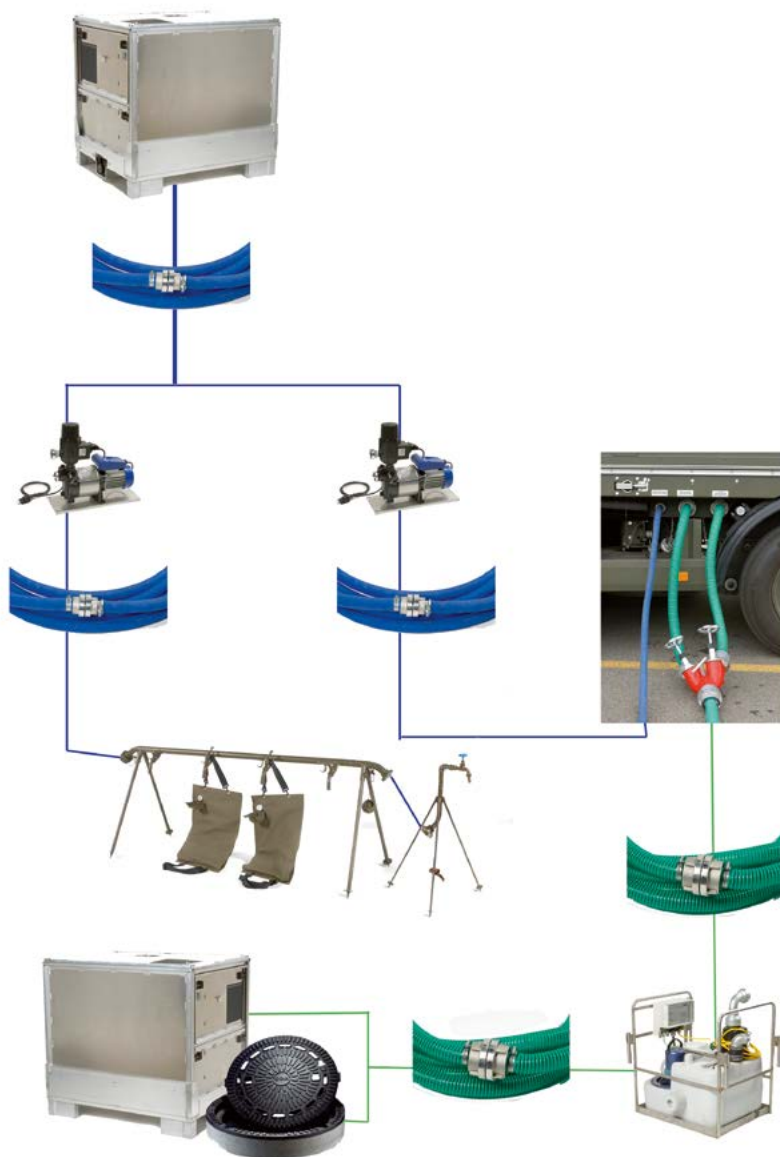
Wassersack-Aussenhülle	als loses Material oder Bestandteil MVS und Sortiment Vpf D Einheit
Wassersack-Innenhülle	
1000 l-Falldruckbehälter mit Innenhülle	Bestandteil MVS
Schlauchsortiment für Trinkwasser (blau)	
Schlauchsortiment für Abwasser (grün)	
Schmutzwasserpumpe	
Wasserpumpe	
Übergangsstücke für Schlauchsortiment	
Wasserverteilstelle	
Trinkwasseraufbereitungsanlage (Süss- oder Salzwasser)	Kommt nur in Notlagen zum Einsatz (Absprache mit LBA)
Tauchpumpe	
Schlauchsortiment für Rohwasser (schwarz)	

Folgende Arten der Wasserversorgung sind möglich:

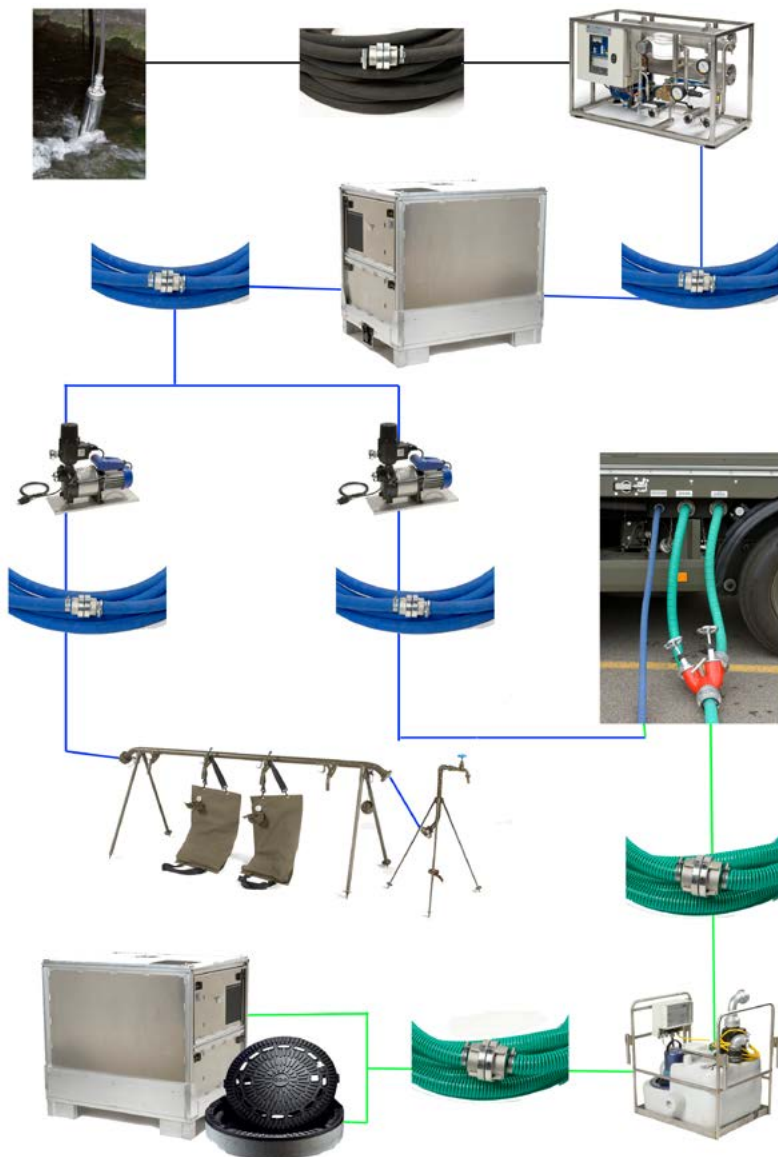
Bezug und Entsorgung ab öffentlichem Netz



Bezug und Entsorgung ab 1000 l Falttank



Wasseraufbereitung von Oberflächenwasser



18.1 Trinkwassersack

Die Handhabung ist im Reglement 60.001 «Verpflegung in der Armee» beschrieben.

18.2 1000 l Falttank

Gemäss Regl 60.002 Ziff 906ff

Dient ausschliesslich der Lagerung und dem Transport von Trinkwasser zu Koch- und Reinigungszwecken oder zum Abfüllen von Wassersäcken zu Gunsten der Truppe.

Die Einsatzlogistik gewährt somit die Autonomie der Einheit im Bereich Trinkwasser.



Falttank mit Inliner 1000 l



Falttank offen

Nicht haltbar gemachtes Trinkwasser ist innert 48 Stunden umzusetzen.

Haltbarmachung von Trinkwasser:

- 1 Flasche (100 ml) Konservierungslösung in Tank geben und mit Trinkwasser füllen.
- 2 Stunden wirken lassen.
- Etikettieren mit Abfülldatum.

Lagerung:

- möglichst kühl und schattig.

18.3 Übergangsstücke für Schlauchsortiment

Die Übergangsstücke ermöglichen den Bezug von Trinkwasser ab öffentlichem Netz. Dies vom Haushaltswasserhahn bis zum Hydranten.



Übergangsstücke in Kiste

18.4 Trinkwasserschlauch

Dient ausschliesslich der Trinkwasserbeförderung ab öffentlichem Netz oder Falttank.

In Notlagen zur Beförderung des Permeates von der Aufbereitungsanlage zum Falttank.

Die Schlauchfarbe ist blau.



Trinkwasserschlauch

Lagerung:

Die Schläuche entleeren, aufrollen und die Übergangsstücke koppeln.

18.5 Wasserpumpe

18.5.1 Beschrieb

Die Wasserpumpe dient ausschliesslich zur Trinkwasserbeförderung ab Falttank 1000 l (Saugleitung) auf die mobile Küche oder die Wassersack-Abfüllanlage (Verbraucher).

18.5.2 Mittel



1	Eingang (Saugleitung)
2	Ausgang (Verbraucher)



3	Resettaste
4	Kontrollleuchte «Power»
5	Kontrollleuchte «Failure» (Störung)
6	Kontrollleuchte «On»

18.5.3 Betrieb

Inbetriebnahme

Pumpe mit Wasser füllen (ca. 2 l) und Saugschlauch anschliessen.



Verbraucherschlauch anschliessen.

Netzstecker einstecken. Die grüne Meldeleuchte leuchtet auf.



Wenn die rote Meldeleuchte aufleuchtet, die Resettaste drücken und halten, bis der Ansaugvorgang beendet ist.



Nach dem Ansaugen erlischt die rote Meldeleuchte und die Pumpe fördert.

Verbraucher schliessen. Nach 5–6 Sekunden schaltet die Pumpe aus. Die Anlage läuft nun automatisch, sobald ein Verbraucher geöffnet wird.

Ausserbetriebnahme

Netzstecker ziehen.

Trinkwasserschläuche von der Pumpe lösen.

Pumpe durch kippen manuell entleeren.



Störung	Meldeleuchte	Ursache	Massnahme
Pumpe läuft nicht an	keine Meldung	keine Spannung	Netzanschluss prüfen
	grün	Schlauch zwischen Pumpe und Verbraucher ist verstopft	Reinigen
		Schaltautomat ist eingefroren	Auftauen
		Elektronik ist blockiert	Netzstecker ausziehen und wieder einstecken
		Wassermangel	Wasserstand prüfen. Die Saugleitung muss mit Wasser gefüllt sein. Resettaste gedrückt halten, bis die Pumpe angesaugt hat
	rot	Saugleitung ist verstopft oder beschädigt	Reinigen oder ersetzen
Pumpe fördert aber instabiler Druck	grün gelb	Luft Eintritt an der Saugseite der Pumpe	Anschlüsse auf Dichtigkeit überprüfen
Pumpe schaltet ständig ein und aus		Geringe Leckage im System	Schläuche und Pumpe überprüfen und wenn nötig ersetzen
Pumpe schaltet bei geschlossenen Verbrauchern nicht ab		Grosses Leck	Schläuche und Pumpe überprüfen und wenn nötig ersetzen

18.5.4 Unterhalt

Die Wasserpumpe ist grundsätzlich nach der Ausserbetriebnahme unterhaltsfrei.

Das Verstauen in der Kiste auf dem WABRB erfolgt gemäss Abbildung.



18.5.5 Sicherheit

Schläuche nie offen herumliegen lassen.

An die Wasserpumpe dürfen ausschliesslich Trinkwasserschläuche (blau) angeschlossen werden.

Um Kurzschlüsse und Stromschläge zu vermeiden, ist im Umgang mit Wasser und elektrischen Anlagen grösste Vorsicht geboten.

18.6 Wasserverteilstelle

Die Verteilstelle dient ausschliesslich dem Abfüllen von Wassersäcken mit Trinkwasser für die Truppe.



Wasserverteilstelle

18.7 Abwasserschlauch

Dient ausschliesslich dem Transport von Abwasser vom MVS via Schmutzwasserpumpe in die Kanalisation bzw in den Falttank.

Die Schlauchfarbe ist grün.



Abwasserschlauch

Lagerung:

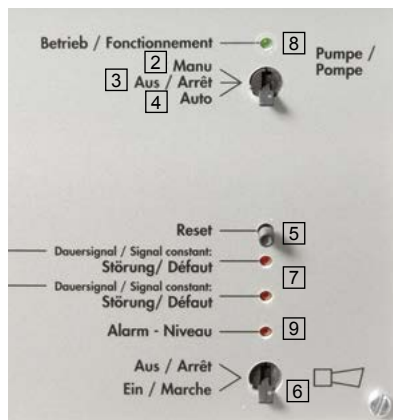
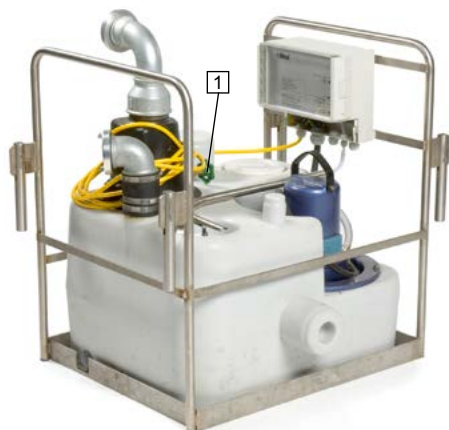
Die Schläuche entleeren, aufrollen und die Übergangsstücke koppeln.

18.8 Schmutzwasserpumpe

18.8.1 Beschrieb

Die Schmutzwasserpumpe wird zur Beförderung des Abwassers von der mobilen Küche in den Kanalisationsschacht bzw. Abwassertank eingesetzt.

18.8.2 Mittel



1	Absperrschieber
2	Stellung «Manu» Die Pumpe arbeitet permanent, unabhängig vom Behälterinhalt. In dieser Stellung muss der Schalter von Hand festgehalten werden. Beim Loslassen springt er in die Stellung «Aus/Off»
3	Stellung «Aus/Off» Die Pumpe ist ausgeschaltet
4	Stellung «Auto» Die Pumpe arbeitet automatisch gesteuert, abhängig vom Flüssigkeitsstand
5	Stellung «Reset» Dient zu Quittieren von Störungen vor dem Wiedereinschalten der Anlage.
6	Alarmruf-Schalter Stellung «Ein» Der akustische Alarm ertönt in Verbindung mit den LED's «Störung» und «Alarm» Stellung «Aus» Der akustische Alarm ist ausgeschaltet

7	Gelbe LED «Phasenfolge» Leuchtet wenn Phasen des Netzanschlusses vertauscht wurden. Die Pumpe läuft dann mit falscher Drehrichtung. Die führt zu erhöhtem Verschleiss.
8	Grüne LED «Betrieb» Leuchtet wenn die Pumpe arbeitet
9	Rote LED «Störung» Dauersignal in Verbindung mit LED «Alarm»: Leuchten Störungs- und Alarm- LED gemeinsam als Dauersignal, hat der Temperaturfühler den Pumpenmotor wegen Überhitzung abgeschaltet. Gleichzeitig ertönt der akustische Alarm, wenn eingeschaltet Blinksignal: Blinkt zur Information 2 Monate bevor die empfohlene jährliche Wartungstermin erreicht ist. Das Logistik Center ist zu informieren.

18.8.3 Betrieb

Vor Inbetriebnahme der Pumpe ist der Absperrschieber (1) zu öffnen.

Die Betriebsschalter der Steuerung auf «Auto» stellen.

Die Pumpe beginnt zu arbeiten, sobald der Wasserstand im Sammelbehälter erreicht ist. Ist das Einschaltniveau im Behälter erreicht, wird die Pumpe solange in Betrieb gesetzt, bis die Flüssigkeit im Behälter auf das Ausschaltniveau abgesunken ist. Erreicht der Flüssigkeitsstand im Behälter das Alarmniveau wird eine Alarmmeldung ausgelöst, die solange aktiviert bleibt, bis die Flüssigkeit das Niveau unterschritten hat.

18.8.4 Unterhalt

Reinigung:

- Pumpe ausschalten.
- Sammelbehälter mit heissem Wasser füllen.
- Fettlösemittel beimischen und einwirken lassen
- Pumpe einschalten und bis das Ausschaltniveau erreicht ist, laufen lassen.
- Sammelbehälter manuell komplett entleeren und trocknen lassen.



Störung	Ursache	Massnahme
Pumpe läuft nicht an	Netzspannung fehlt	Sitz des Netzkabels überprüfen
	in allen anderen Fällen	Netzstecker ziehen. Pumpe manuell entleeren. Zur Ih in Log Center überführen
Pumpe schaltet nicht ab	Diverse	Netzstecker ziehen. Pumpe manuell entleeren. Zur Ih in Log Center überführen

18.8.5 Sicherheit

Niemals bei laufender Pumpe oder bei noch rotierendem Pumpenlaufrad bzw. Schneidwerk in die Saugöffnung oder Drucköffnung des Pumpengehäuses greifen.



Die Pumpe niemals längere Zeit trocken laufen lassen (Überhitzungsgefahr).

18.9 Rohwasserschlauch

Dient ausschliesslich der Beförderung von Oberflächenwasser zur Trinkwasseraufbereitungsanlage.

Die Schlauchfarbe ist schwarz.



Rohwasserschlauch

Lagerung:

Die Schläuche entleeren, aufrollen und die Übergangsstücke koppeln.

18.10 Tauchpumpe

Dient zur Beförderung von Oberflächenwasser auf die Aufbereitungsanlage.

Der Betrieb ist in der Betriebsanleitung der Trinkwasseraufbereitungsanlage geregelt.



Tauchpumpe

18.11 Trinkwasseraufbereitungsanlage

Die Trinkwasseraufbereitungsanlage ermöglicht, bei einer Störung des öffentlichen Netzes bzw. Unterbruch der zivilen Trinkwasserversorgung oder bei fehlenden Trinkwasserquellen im Einsatzgebiet, Oberflächenwasser für den Trinkwassergebrauch aufzubereiten, um damit die Truppe zu versorgen (Notlage).

Die Anlage ist bei der Fassung ab Logistik Center einsatzbereit.

Der Betrieb ist in der mitgelieferten Betriebsanleitung geregelt und wird ausschliesslich durch ausgebildetes Personal sichergestellt.



Trinkwasseraufbereitungsanlage klein für Süßwasser

18.12 Heizschlauch und Heizmanschette

Die Heizschläuche und die dazugehörigen Heizmanschetten werden anstelle des Trinkwasserschlauches zur Speisung der Mobilen Küche bei tiefen Temperaturen verwendet.



Impressum

Herausgeber Schweizer Armee
Verfasser LBA, Verpflegung
Premedia Zentrum digitale Medien der Armee DMA
Vertrieb Bundesamt für Bauten und Logistik BBL
Copyright VBS/DDPS
Auflage 1800 01.2024
Internet <https://www.lmsvbs.ch>
Reglement 60.003 d
SAP 2549.1204

Inhalt gedruckt auf 100% Altpapier, aus FSC-zertifizierten Rohstoffen

