

Betriebsanleitung

Betriebsanleitung

für die

Feldküche (mot. u. stat.)

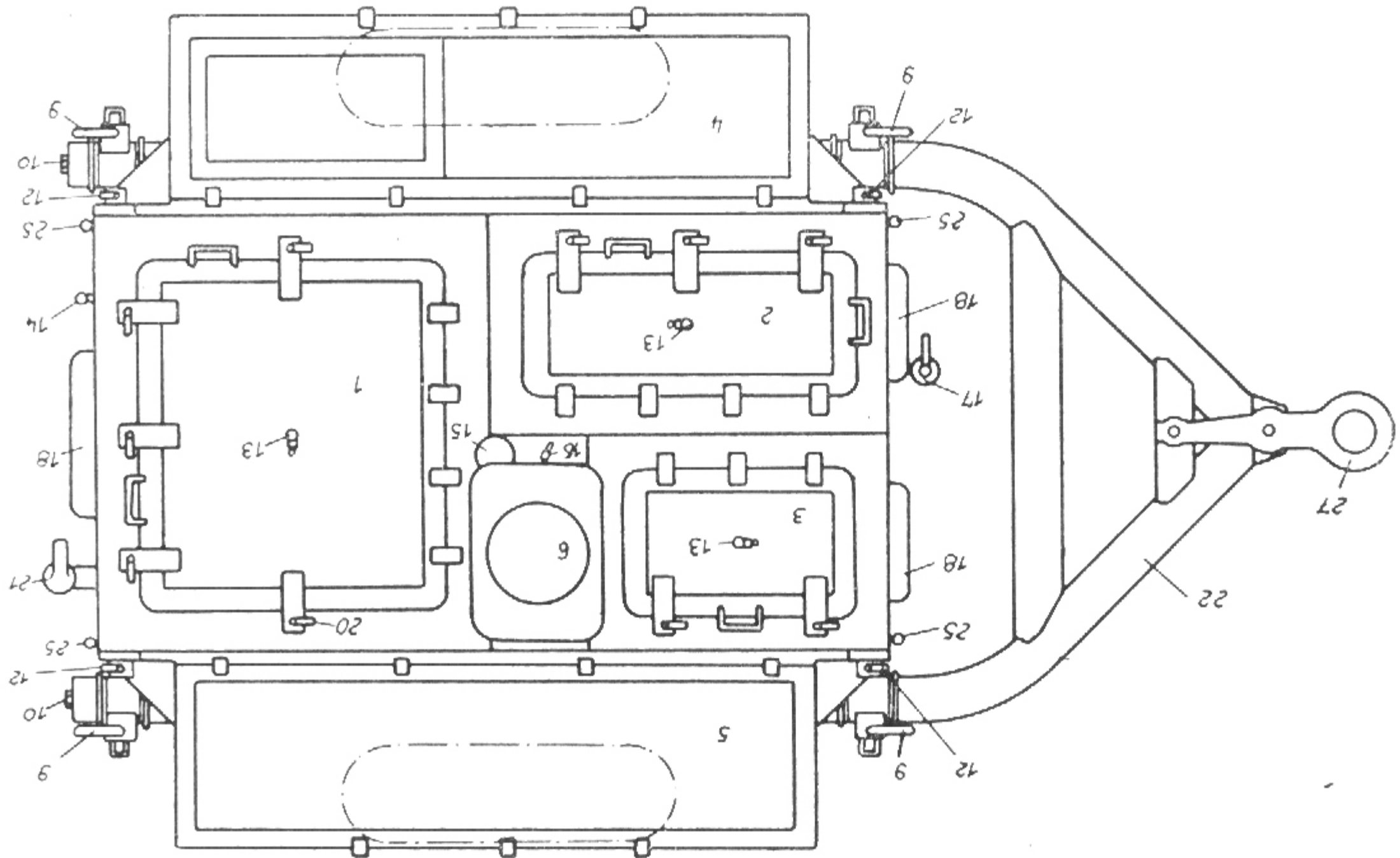
Typ FKÜ 180/62

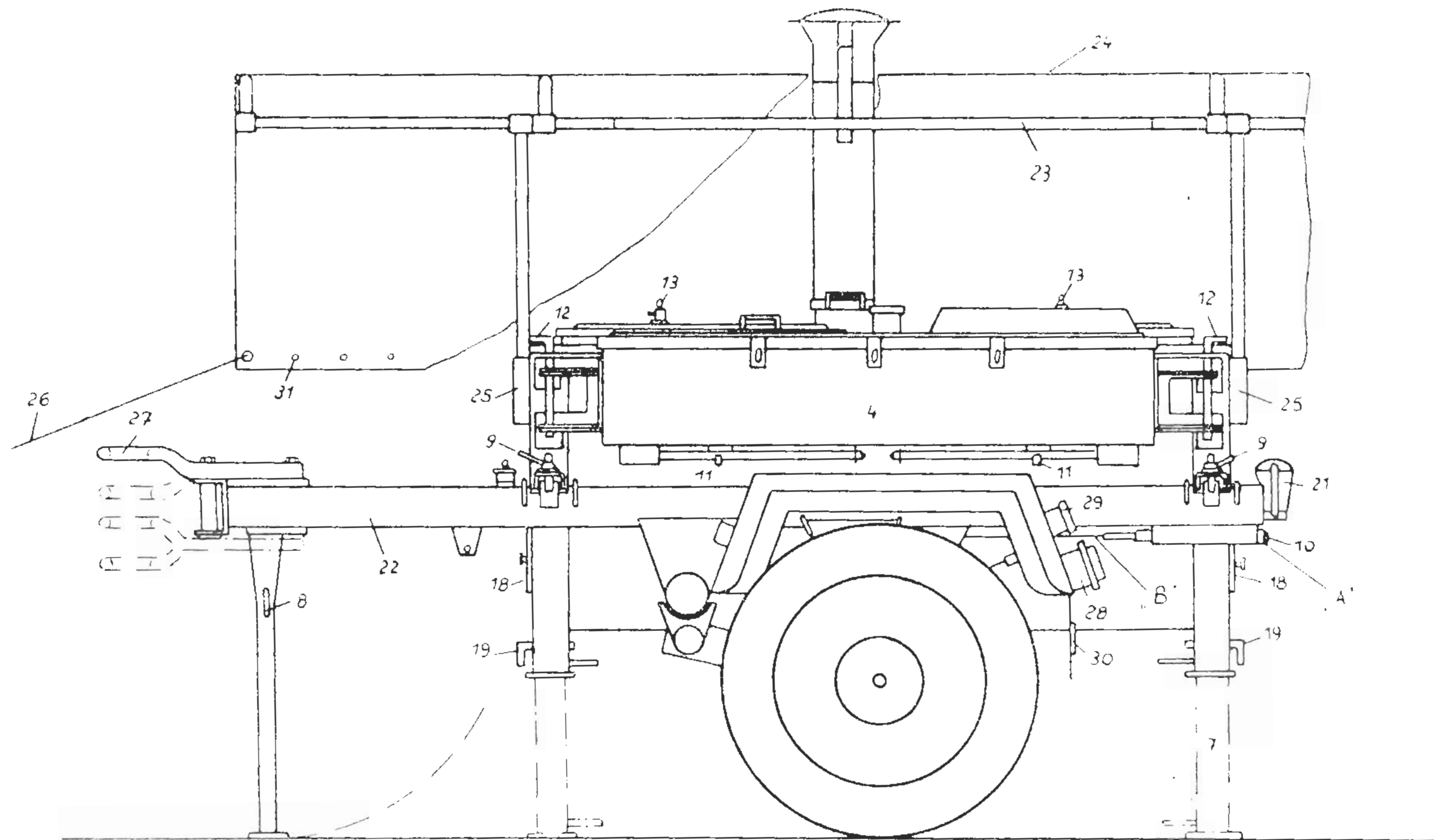
FK-Nr.

Fahrgestell Nr.

Reifen, links Nr.

Reifen, rechts Nr.

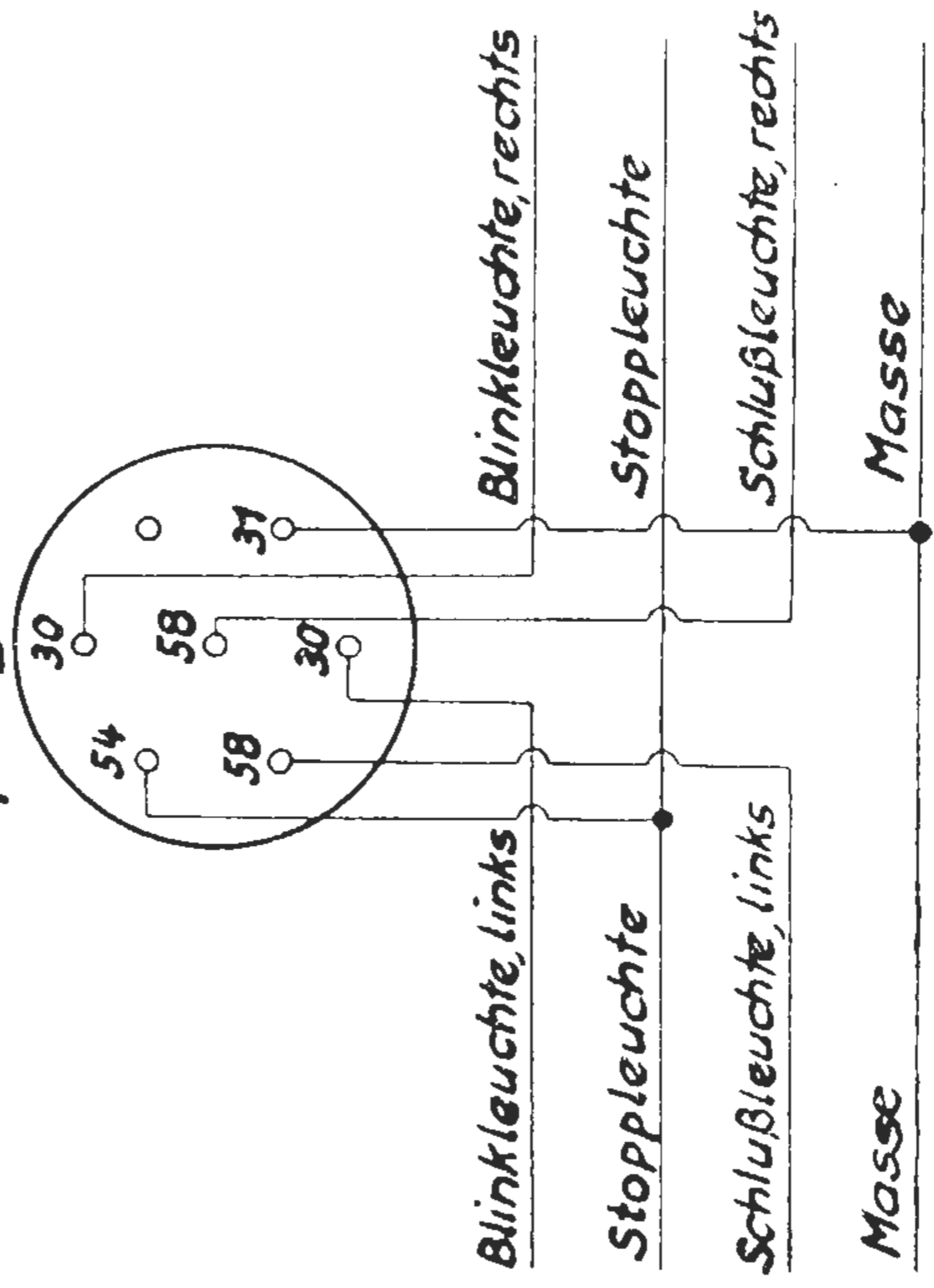




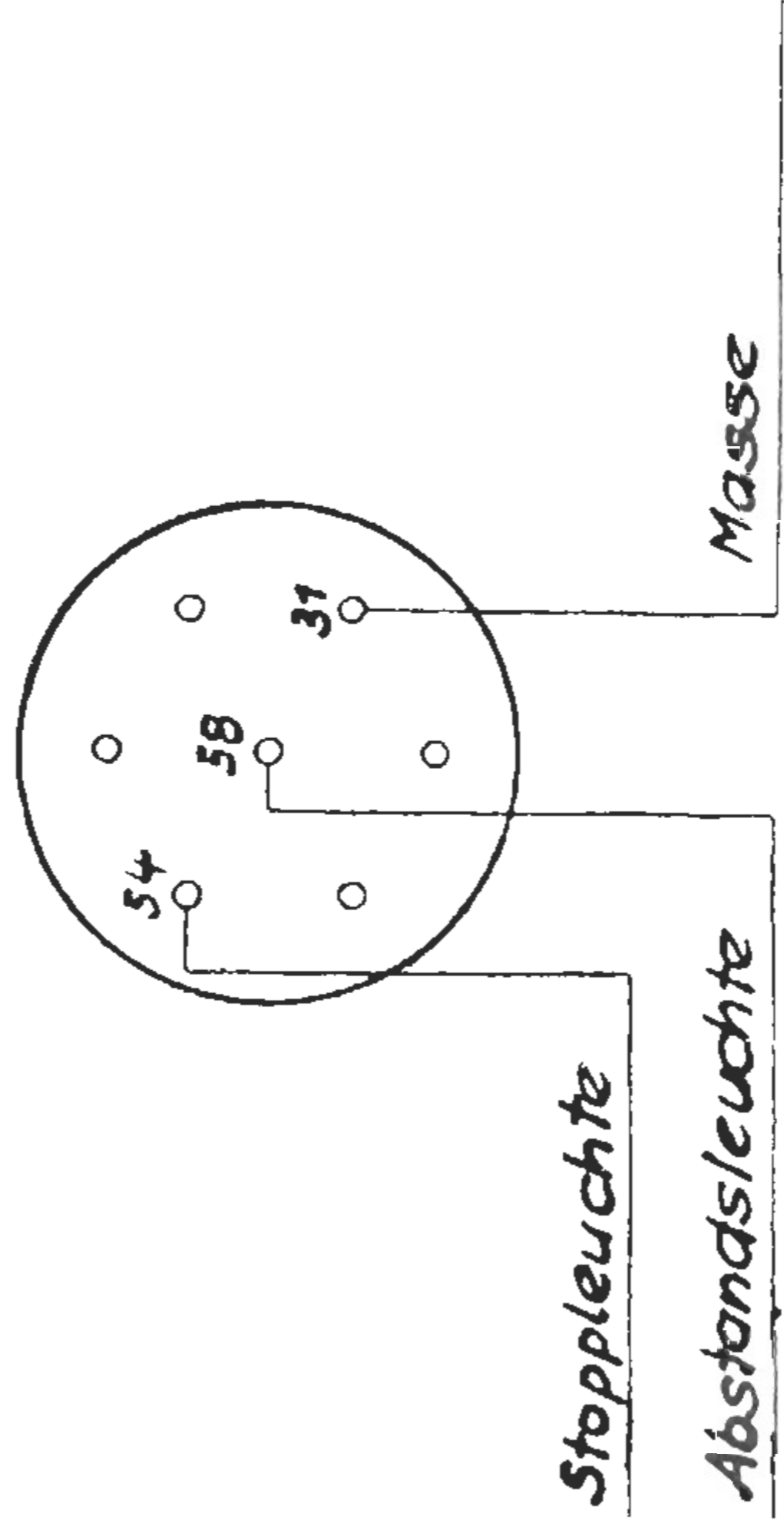
Zeichenerklärung:

1. Speisekessel
2. Kaffeekessel
3. Bratkessel
4. Gerätekasten, links
5. Gerätekasten, rechts
6. Schornstein
7. Eckfüße, ausziehbar
8. Sicherungsbolzen für Vorderstütze
9. Knebelschrauben für Aufspannvorrichtung
10. Spannmuttern für Federung
11. Sicherungsbolzen für Füße der Gerätekästen
12. Sicherungsbolzen für Einhängvorrichtung der Gerätekästen
13. Deckelsicherheitsventile
14. Meßstabverschraubung für Kochbadflüssigkeit
15. Ausdehnungsgefäß
16. Drosselklappen
17. Ablaufhahn $\frac{3}{4}$ " für Kaffeekessel
18. Feuerungstüren
19. Sicherungsbolzen für Eckfüße
20. Deckelspannknebel
21. Auslaufhahn $1\frac{1}{2}$ " für Speisekessel
22. Rohrrahmenfahrgestell
23. Stativ für Schutzdach
24. Abdeckplane
25. Stativhalterungen
26. Zeltleinen
27. Zugöse, verstellbar
28. Blink-Brems-Schlußleuchte
29. Abstandsleuchte (Nachtmarschgerät)
30. Spritzschutzgummi mit Dreieckrückstrahler
31. Knopfleiste am Schutzdach zum Anknöpfen der NVA-Zeltbahnen

Schaltplan für Feldküchen
 Typ FKÜ 180/62, FKÜ 100/57
 7-polige Steckdose



7-polige Steckdose (für Nachtmarschgerät)
 (Deckel, rot, gekennzeichnet)



A. Allgemeine Angaben

Die Feldküche (motorisiert und stationär) Typ 180/62 dient zur Zubereitung warmer Kost und Getränke für die Versorgung von Truppenteilen von durchschnittlich 150, maximal 200 Verpflegungsteilnehmern.

Die Feldküche Typ 180/62 weist folgende technische Daten auf:

Gesamtgewicht mit Zubehör bei leeren Kesseln	900 kg
Gesamtgewicht mit Zubehör bei gefüllten Kesseln	1200 kg

Abmessungen:

Gesamtlänge	3214 mm
Gesamtbreite	1772 mm
Höhe bis Kesselrand	1210 mm
Gesamthöhe bei ausgefahrenem Schornstein	2500 mm
Gesamthöhe bei eingefahrenem Schornstein	2000 mm
Länge des Kochaufbaues	1690 mm
Breite des Kochaufbaues	970 mm
Spurbreite	1542 mm
Anhängenhöhe – Unterkante	verstellbar 617/712/793/888

Kesselkapazitäten:	Nutzinhalt:	Durchschnittliche Anheizzeit:	
		Einzel	Gesamt
Speisekessel	175 Ltr.	ca. 90 Min.	ca. 75 Min.
Kaffeeessel	80 Ltr.	ca. 60 Min.	ca. 65 Min.
Bratkessel	35 ltr.	ca. 30 Min.	ca. 30 Min.

Kochbadflüssigkeit:

- a) für den Speisekessel ca. 18,0 kg = 14,5 Ltr.
- b) im Reservebehälter ca. 6,5 kg = 5,0 Ltr.

Bodenfreiheit:

- a) an der Achsaufhängung 321 mm
 - b) unter den Kochaufbauten 350 mm
- Kopflastigkeit auf Zugöse bei leeren = 40 kg und bei gefüllten Kesseln = 30 kg.

B. Aufstellen und Vorbereiten zur Inbetriebnahme

1. Aufstellen:

- a) Die Aufstellung und Inbetriebnahme soll nicht in der Nähe von Gebäuden, unter Bäumen oder in der Nähe leicht entzündbarer Materialien erfolgen (Rauchbelästigung, Rauchabzugsbehinderung, Brandgefahr).
- b) Der Sicherungsbolzen (8) ist zu lösen, die Fußstütze unter dem vorderen Fahrgestellrahmen herunterzuklappen und wieder zu sichern.
- c) Die 4 Eckfüße (7) sind mit den Sicherungsbolzen (19) zu entsichern, herunterzulassen (Höhenstellung in 2 Möglichkeiten) und wieder zu sichern.
- d) Der Schornstein (6) ist vollständig nach oben ausziehen und mit der daran angebrachten Knebelschraube festzuklemmen.
- e) Bei Inbetriebnahme der kompletten Feldküche auf dem Fahrgestell entfallen die Positionen c und d sowie 2. und 3.

2. Abbau des Feldkochherdes:

- a) Für das Ausfahren des Fahrgestelles (22) unter den auf herauschiebbaren Füßen abzusetzenden Aufbau kann die Rahmenoberkante des Fahrgestelles um 70 mm heruntergezogen werden.
Die 4 Knebelschrauben (9) an den Auflageböcken sind zu lösen und herunterzuklappen. Danach dreht man die Spindel „A“ an der am Ende der Rohrrahmenenden befindlichen Mutter (10) so lange nach links, bis das Zugseil „B“ vom hinteren Haken gelöst und in den unteren Haken am Achsschenkel eingehängt werden kann.
- b) Sodann durch Rechtsdrehen der Spindel den Rahmen herunterziehen bis die Radschwinge am Gummipuffer anschlägt.
- c) Zweckmäßig ist es, die Spindel auf der rechten und linken Seite abwechselnd zu bedienen, damit das Fahrgestell möglichst horizontal herausgezogen wird.
- d) Sobald das Fahrgestell herabgezogen ist und der Feldkochherd frei auf den 4 Eckfüßen steht, ist dasselbe unter den Auflagen wegzuziehen, so daß der Feldkochherd frei auf dem Boden steht.

3. Abnehmen der Gerätekästen:

- a) Die 4 Sicherungsbolzen (11) unter dem Gerätekasten sind zu lösen, die Füße soweit nach unten schwenken, bis Gelenkstange mit Sicherungsbolzen (11) eingehängt werden kann.
- b) Die 4 Sicherungsbolzen (12) an den Eckverkleidungen sind nach Abnahme der Vorhängeschlösser zu lösen und die Gerätekästen mit Hilfe der seitlich klappbaren Handgriffe abzunehmen.

4. Aufbau des Schutzdaches:

- a) Bei ungünstigem Wetter kann die Abdeckung Verwendung finden.

Im linken Gerätekasten (4) befinden sich das komplette Stativ (23) und die Plane (24). Dabei sind die 4 geraden Eckstützen (Gesamtlänge = 917) in die an den oberen Stirnseiten der Eckverkleidung angebrachten Stativhalter (25) einzusetzen. An jeder Längsseite sind die vierteiligen zusammensteckbaren Rohre (Länge je 1000 mm) bei gleichzeitiger Anbringung der Querträger durch die Eckstützen zu schieben. Danach werden an beiden Stirnseiten die Querverbindungen mit den abgeschlossenen Muffen aufgesteckt. Anschließend wird nur die Abdeckplane (24) darübergelegt und festgeschnallt. Dabei muß das zweiteilige Ofenblech in die vorgesehene Öffnung der Plane eingeschoben werden. Mit den 6 Zeltleinen und Heringen wird die Abdeckplane festgezogen und gespannt. An den 4 Seiten sind Knopfleisten angebracht, an welche mit je 2 genormten NVA-Zeltbahnen die Abdeckung verlängert werden kann.

5. Arbeiten vor dem Anfeuern:

- a) Die Kessel (1, 2, 3) sind zu reinigen und nach Bedarf zu füllen.
- b) Die Deckelsicherheitsventile (13) sind durch Anheben des runden Knopfes und durch Fallenlassen (Eigengewicht) zu prüfen. (Die Ventilkegel müssen selbst auf den Dichtsitz fallen.)
- c) Die Kochbadflüssigkeit des Speisekessels (1) wird durch Öffnen der Meßstabverschraubung (14) überprüft. Die Flüssigkeit soll bis zur Markierung am Meßstab stehen. Das Nachfüllen erfolgt durch Eingießen in das Ausdehnungsgefäß (15), bis die Flüssigkeit die Markierung am Meßstab erreicht hat.
- Der Kanister mit der Reservekochbadflüssigkeit befindet sich im linken Gerätekasten (4).
- Nach Auffüllen ist die Meßstabverschraubung (14) wieder fest aufzuschrauben.
- Das Prüfen und Nachfüllen muß im kalten Zustand der Anlage erfolgen (auf waagerechten Stand achten).
- d) Die Drosselklappen (16) an den einzelnen Abzugsstutzen sind verstellbar. Es dürfen nur die Klappen des Kessels geöffnet werden, der in Betrieb genommen werden soll.

6. Anheizen und Kochen:

- a) Das Feuer wird, wie üblich, mit einem leicht brennbaren Material entfacht, Holz oder zerkleinerte Briketts nachgelegt und gleichmäßig auf dem Rost verteilt. (Es ist unbedingt darauf zu achten, daß die Glut immer gleichmäßig auf dem Rost verteilt bleibt.)
- b) Regulierung des Zuges der Feuerung erfolgt mit dem Luftschieber an der Aschekastenblende.
- c) Die Kochzeit kann durch das feste Verschließen der Kessel verkürzt werden. »
- d) Bei Beginn des Kochprozesses ist es zweckmäßig, das Feuer zu verringern und die Feldküche als Selbstkocher zu verwenden (weniger Brennstoff nachlegen).
- e) Die Deckelsicherheitsventile (13) dürfen nicht festgeklemmt oder zusätzlich belastet werden, da sonst die Gefahr besteht, daß die Kessel durch Überdruck zerstört werden.
- f) Soll der Deckel des kochenden Kessels geöffnet werden, so ist zunächst der Kegel des Deckelsicherheitsventiles (13) durch Ziehen am seitlichen Knopf herauszunehmen, wodurch der Dampf abläßt. Die Deckelspannknebel (20) sind hierauf gleichmäßig zu lösen. (Vorsicht! Verbrühungsgefahr!)
- g) Soll der Kesselinhalt längere Zeit warm gehalten werden, so ist nach dem Ausbrennen des Brennstoffes (nur noch rote Glut in der Feuerung) der Luftschieber an der Aschekastenblende zu schließen.
- h) Für das Kaffeekochen sind Kaffeesäcke vorgesehen. Es empfiehlt sich, den Kaffeesack in das kalte bzw. angewärmte Wasser zu hängen, da bei Einhängen in kochendes Wasser die äußere Kaffeeschicht zu schnell brüht und dann das Wasser nicht in das Innere des Kaffeesackes dringt. Bei der Entnahme von Flüssigkeiten aus dem Kaffeekessel muß die Schutzkappe am Auslaufhahn durch Herabziehen und Zurückdrehen vom Auslauf entfernt werden. »
- i) Im rechten Gerätekasten (5) sind die Gewürzbüchsen sowie das zum Zubereiten der Speisen dienende Zubehör untergebracht.

7. Reinigen der Anlage:

- a) Die Reinaluminiumkessel (1, 2, 3) dürfen nicht mit Schmirgel oder scharfen Scheuermitteln gereinigt werden.
- b) Nach dem Gebrauch sind die Kessel zu säubern und schnellstens trocken zu reiben, da bei langem Stehen von Wasser in den Reinalukesseln diese zum Schwarzwerden neigen. Bei diesem Schwarzwerden handelt es sich um eine hauchdünne, festhaltende Anlaufschicht, die einen gewissen Korrosionsschutz ausübt. Die Bildung einer derartigen Deckschicht hängt von dem Alkali- und Schwermetalgehalt des benutzten Wassers ab. Im Laufe der Zeit wird die anfangs graue Anlaufschicht zufolge der Dickenzunahme der Schicht und der zunehmenden Zusammenballung der Oxyd-Partikeln immer dunkler. Diese schützende Deckschicht ist hygienisch vollkommen einwandfrei und hat mit dem Reinheitsgrad des Aluminiums nichts zu tun; auch vom Korrosionsstandpunkt aus ist sie ungefährlich und lößt sich im feuchten Zustand leicht mit verdünnter Sodälösung auflösen. Bei stärkeren Deckschichten und besonders im getrockneten Zustand ist zum Entfernen dieser Oxydschicht warme Essigsäure notwendig (Arbeitsschutzbestimmungen sind dabei zu beachten).
- c) Besonders ist eine gute Reinigung der Deckelsicherheitsventile und der im Kesseldeckel hängenden Schutzglocke durchzuführen.
- d) Nach Reinigung der Kessel sind die Deckelspannknebel leicht mit Vaseline einzufetten.
- e) Die Kesseldeckel sind nur leicht zu verschrauben, um unnötiges Pressen der Gummidichtung zu vermeiden.
- f) Zur Reinigung gehört auch die einwandfreie Sauberhaltung der Auslaufhähne (17) am Kaffeekessel (2) und (21) am Speisekessel (1).
- g) Die Roste und Aschekästen sind zu säubern. Aus dem Herdinneren ist Ruß und Flugasche zu entfernen.
- h) Die Reinigung des Schornsteines (6) erfolgt durch die unter dem Rahmengestell liegende aufschraubbare Reinigungsklappe. Der Schornsteinersatz ist abzunehmen, wodurch die Durchfegung der einzelnen Feuerungszüge nach den Kesselherden möglich ist.

8. Fertigmachen zum Abtransport:

- a) Verschlußkappe am Ablaßhahn (17) des Kaffeekessels (2) ist aufzusetzen (herunterziehen und drehen).
- b) Aschekästen ganz einschieben, die Lasche an den Feuerungstüren (18) muß über die Aschekästen greifen, damit diese bei der Fahrt nicht herausfallen können. Der Aschekasten des Bratkessels (3) wird durch einen Wirbel mit Kette gesichert.
- c) Die Knebelschrauben an den Feuerungstüren (18) sind anzuziehen.
- d) Der Schornstein (6) ist einzuziehen und festzuschrauben.
- e) Die 3 Kessel sind dicht zu verschließen.
- f) Die Gerätekästen (4) und (5) sind ordnungsgemäß zu verpacken und zu verschließen (Vorhängeschlösser).
- g) Zuerst sind die beiden Gerätekästen einzuhängen und Sicherungsbolzen mit Kette und Schloß (12) einzustecken. Die Stützen unter den Gerätekästen hochklappen und Sicherungsbolzen (11) einstecken.
- h) Zum Aufbau des Feldkochherdes auf das Fahrgestell ist zunächst die Fußstütze (8) zu entsichern und hochzuklappen. Danach kann das Fahrgestell untergeschoben werden. (Dabei beachten, daß die Auflageböcke zwischen den Begrenzungsringen aufliegen!) Mittels Radmutter Schlüssel die beiden Muttern (10) so lange nach links drehen, bis das Zugseil „B“ vom unteren Haken am Achsschenkel sich lösen läßt und die Küche frei auf dem Fahrgestell ruht. Danach hängt man das Zugseil in den hinteren Haken ein und dreht die Muttern (10) soweit nach rechts, bis das Zugseil straff im Haken festhängt.
- i) Die Abdeckplane wird von den Zeltleinen und Heringen sowie an den Schnallen vom Stativ (23) gelöst und zusammengelegt. Danach kann das komplette Stativ auseinandergezogen und in den linken Gerätekasten (4) eingepackt werden.
- j) Vor Abfahrt ist zu überprüfen, daß alle Sicherungsbolzen, Knebel und Vorhängeschlösser sicher eingerastet, gesichert und fest angezogen sind. Die Stopplichtanlage ist einer Funktionsprobe zu unterziehen.

k) Die Radschwingenlagerung ist mit der zum Zugfahrzeug gehörigen Fettpresse täglich, spätestens alle 500 km, zu versorgen, bis herausdringendes Schmiermittel die vollständige Füllung anzeigt.

Die Radnabe ist nach 2500 km auf ihre Fettreserve zu prüfen und gegebenenfalls nachzufüllen. Nach ca. 10 000 km ist das Fett zu erneuern.

l) Die Beleuchtung der Anlage erfolgt durch ein Verbindungskabel, welches sich im rechten Gerätekasten (5) befindet. Zur Inbetriebnahme des Nachtmarschgerätes ist ein zweites Kabel (7polig) im gleichen Kasten vorhanden. Die Steckdosen für das Nachtmarschgerät sind durch roten Anstrich gekennzeichnet.

Die Anlage ist mit 12-Volt-Birnen bestückt.

m) Achtung!

Ist die Feldküche während des Marsches in Betrieb (Glut- und Heizmaterial in der Feuerung), so sind vorher alle Feuerüren und Aschekästen fest zu verschließen, da sonst Brandgefahr durch herausfallende glühende Asche besteht. Die Luftschieber sind dabei offen zu halten!

n) Höchstgeschwindigkeit auf Straße:

bei gefüllten Kesseln 50 km/h.

o) Als weitere Zusatzbelastung sind max. 50 kg zugelassen.

9. Zubehörteile:

a) Inhalt im rechten Gerätekasten (5)

1 Schöpfkelle, Alu 1 Ltr.	Firma Müller, Gößnitz
1 Schaumlöffel ca. 20 cm Ø	Firma Müller, Gößnitz
4 Gewürzbüchsen, oval Nr. 230, ca. 1000 ccm	VEB Alfi, Fischbach
1 Fleischwolf, Hand Größe 10	VEB Haushaltgeräteb., Leipzig
1 Salzbehälter, Holz	
3 Kaffeesäcke	
1 Schlagbesen mit Griff, ca. 30 cm lg.	Firma Kerstan, Weißenfels
1 Abziehstahl Nr. 14109, ca. 30 cm lg.	Firma Volk, Aue b. Schmalkalden
2 Fleischmesser Nr. 04237, 160 mm Klingenlänge	Firma Volk, Aue b. Schmalkalden
2 Küchenmesser Nr. 04101, 90 mm Klingenlänge	Firma Volk, Aue b. Schmalkalden
1 Fleischgabel, rostfrei, ca. 40 cm	VEB Auer Besteck- u. Silberwaren
1 Büchsenöffner DMR	VEB Dieselmotorenwerk Rostock
1 Büchsenöffner Record Nr. 14109	VEB Kleinmetall, Pappenheim
1 Schutzsieb für Speisekessel WN-S 18	VEB Wärmegerätewerk Dresden
2 Gummieimer 10 Ltr.	VEB Rotpunkt, Zeulenroda
1 Gummiwaschschüssel 250 mm Ø Nr. 8037	VEB Rotpunkt, Zeulenroda
1 Verbindungskabel für Beleuchtung 7polig	
1 Verbindungskabel für Beleuchtung 7polig (Nachtmarschgerät)	VEB Gummikomb. Thüringen
2 m Wasserschlauch 1/2" (13 x 3)	
1 Reserveschlauch 7,50 x 16 im Kunststoffbeutel	
1 Rührholz 1050 mm lang	

b) Inhalt im rechten Gerätekastendeckel

- 1 Betriebsvorschrift
- 1 Fleis hbrett 600 x 300, Hartholz

c) Inhalt im linken Gerätekasten (4)

1 Klauenbeil Nr. 162	Firma R. Trept, Groß-Schönau
1 Reservebehälter für Kochbadflüssigkeit, ca. 5 Ltr.	VMW Bernsbach
1 Halterung für Entgiftungssatz	MfNV
1 Sturmlaterne Nr. 158	VEB Sturmlaterne Beierfeld
1 Schrotsäge 800 mm lang	VEB WERUS Steinbach/Hallenb.
1 Pionierspaten 1100 mm lang	
TGL 108-051	
1 Feuerhaken 80/342	VEB Landmasch. Haldensleben
1 Kohlschaufel 80/343	
1 Abdeckplane 4 x 4 m	
mit Zeltleinen ca. 4 m	
1 zusammenlegbares Stativ für Schutzdach	VEB Fortschritt Magdeburg
6 Heringe	
1 Radmutter Schlüssel	
1601-36 : 104/13 Nr. 45 K	Firma Kampmann, Schmalkalden
1 Doppelmaulschlüssel 24 - 30	
1 Doppelmaulschlüssel 17 - 19	
Nr. 051712	VEB WERUS Steinbach/Hallenb.

