

# KONINKLIJKE LANDMACHT

1/2 TH 10-552

---

Hiermede vervalt 1/2 TH 10-552 dd. 23 mei 1978

TECHNISCHE HANDLEIDING

VELDKUKEN OP AANHANGER  
GEMONTEERD, cpl, type AW 57/5

NSN: 7360-17-709-0557

Projectnummer: 0069

Algemene uitrusting  
Voor de gebruiker en het onderdeelsonderhoud



INHOUD

HOOFDSTUK 1	INLEIDING	1
Sectie I	Algemeen	1
1.	Doel	1
2.	Voorschriften en publicaties	1
3.	Reservedelen	1
4.	Meldingen	1
Sectie II	Beschrijving	1
1.	Algemeen	1
2.	Gegevens, afmetingen	2
3.	Hoofdcomponenten van de veldkeuken	3
a.	Keukenstel	3
b.	Aanhanger	5
c.	Hoes	5
d.	Tent	6
4.	Stookgedeelte	6
HOOFDSTUK 2	GEBRUIKSAANWIJZINGEN	9
Sectie I	Handelingen te verrichten bij ontvangst van het materieel	9
1.	Algemeen	9
2.	Keukenstel	9
3.	Gereedschapskasten	10
4.	Aanhanger	10
5.	Hoes	11
6.	Tent	11
Sectie II	Onderdelen van het keukenstel	12
1.	De branders	12
a.	Algemeen	12
b.	Het instellen van vloeibare brandstoffen	13
c.	Brandstofregelafluiters	13
d.	Starterknop	13
e.	Lont	13
f.	Het inbedrijfstellen van de brander	14
g.	Het doven van de brander	14
h.	Het verwisselen van een brander-inzetstuk	15
j.	Het plaatsen van de brander	17
k.	Storingen	17

	2.	De kookketels en de braadpan	17
	a.	Algemeen	17
	b.	Dubbelwandige kookketels	19
		1. Warmteoverdrachtsmedium-baden	19
		2. Peilstok-thermometer	20
	3.	Warmkast	20
	4.	De Brandstoftank	21
	5.	Schoorsteenpijp met opzetstuk	22
Sectie III		Het gebruik van de veldkeuken	22
	1.	Algemeen	22
	2.	Terrein	22
		a. Het afkoppelen	22
		b. Het inrijden in de tent	24
		c. Het opstellen van de keuken	24
		ad 1. Het verwijderen van de hoes	24
		ad 2. Het afnemen van de gereedschaps- kasten	24
		ad 3. Het opzetten van de schoorsteen	25
		ad 4. Het afzetten van het keukenstel van chassis aanhanger	25
		d. Het opvijzelen van het keukenstel	28
	3.	Het in bedrijfstellen van de keuken	29
	4.	Het buitenbedrijfstellen van de keuken	29
	5.	Het voor vervoer gereedmaken van de keuken	29
	6.	Het opheffen van storingen aan de branders	30
HOOFDSTUK 3		ONDERHOUDSAANWIJZINGEN	31
Sectie I		Gereedschappen	31
	1.	Gereedschap t.b.v. de terreinvoorbereiding	31
	2.	Gereedschap t.b.v. het veldkeukenonderhoud	31
Sectie II		Onderhoud	
	1.	Algemeen	31
	2.	Keukenstel en gereedschapskasten	31
	3.	Aanhanger	32
	4.	Tent en hoes	32
	5.	Onderhoudsschema keukenstel en gereedschaps- kasten	32
	6.	Vernieuwen thermische olie	32
	7.	Het instellen van de voorspanning van de deksels	32
	8.	Vernieuwen pakkingring deksels	33

#### HOOFDSTUK 4 VEILIGHEIDSMATREGELEN

Sectie I	Beveiligen tegen brand	34
	1. Algemeen	34
	2. Maatregelen ter voorkoming van brand	34
Sectie II	Maatregelen voor de bedrijfsveiligheid	35

#### HOOFDSTUK 5 VERNIELING

	1. Algemeen	36
	2. Vernieling van het keukenstel	36
	3. Vernieling van de aanhanger	36
	4. Vernieling door middel van vuur	36
AANHANGSEL I	Voorschriften en publicaties, welke betrekking hebben op de mobiele veldkeuken	37
AANHANGSEL II	Schema van het onderdeelsonderhoud in het gebruik en tijdens buitenbedrijfstelling	38

HOOFDSTUK 1

INLEIDING

Sectie I

Algemeen

1. DOEL

De in deze technische handleiding opgenomen instructies zijn bestemd voor het personeel bij wie dit materieel in verantwoording c.q. in gebruik is. Zij omvat een beschrijving van het materieel alsmede de werking hiervan. Tevens zijn richtlijnen vermeld voor het gebruik, onderhoud, opslag en vernieling.

2. VOORSCHRIFTEN EN PUBLIKATIES

Voorschriften en publicaties die betrekking hebben op de veldkeuken zijn vermeld in AANHANGSEL I.

3. RESERVEDELEN

Op de aanvragen voor reservedelen dienen de van kracht zijnde Nato-stocknummers en benamingen te worden vermeld zoals opgenomen in de betreffende detaillijsten.

4. MELDINGEN

Gebreken welke een gevolg kunnen zijn van constructie-, materieel-(keuze)-, fabrikagefouten of anderszins, dienen langs de hierarchieke weg te worden gerapporteerd. Voor het overige dient te worden gehandeld conform het gestelde in VS 2-1960.

Sectie II

Beschrijving

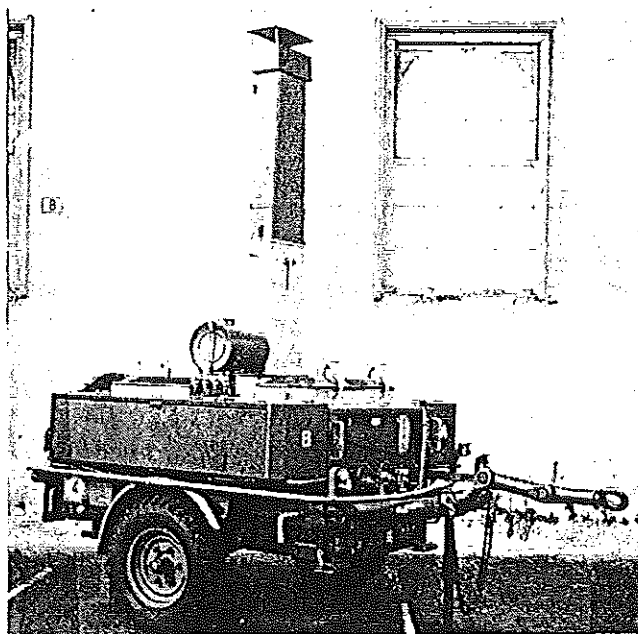
1. ALGEMEEN

De veldkeuken bestaat uit verschillende hoofdcomponenten, te weten:

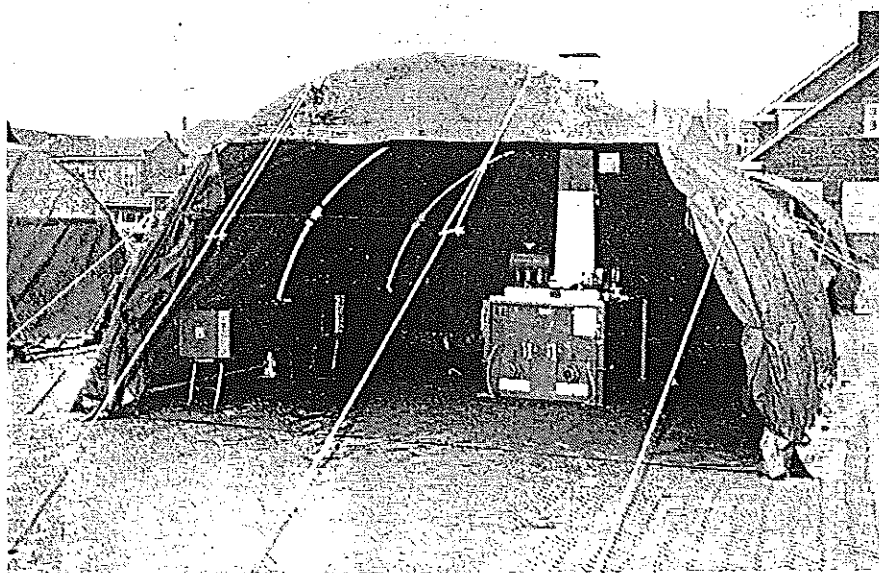
- a. Keukenstel
- b. Gereedschapskasten
- c. Aanhanger
- d. Hoes
- e. Tent

De onderscheidene delen, toebehorende delen e.d. staan vermeld in de desbetreffende detaillijsten.

Afhankelijk van de omstandigheden kan het keukenstel gemonteerd op- of afgezet van de aanhanger al of niet onder de bijbehorende tent worden gebruikt (zie afb. 1A/1B). Het keukenstel is opgebouwd uit gegalvaniseerd staalplaat, dat is behandeld met legergroene verf.



afb. 1A



Afb. 1B

## 2. GEGEVENS

### Afmetingen

Lengte	: Keuken op aanhanger	3500 mm
	: Keuken zonder aanhanger	1690 mm
Breedte	: Keuken op aanhanger met gereedschapskasten	2060 mm
	: Keuken zonder aanhanger en zonder kasten	1190 mm

Hoogte	: keuken op aanhanger (schoorsteen neergeklapt)	1760 mm
	keuken zonder aanhanger	1410 mm
	schoorsteen met opzetstuk (vanaf bovenblad)	2330 mm
Gewicht	: keuken op aanhanger (ketels ledig)	1335 kg
Werkhoogte	: keukenstel zonder aanhanger)	880 mm
	werktafels (gereedschapskasten)	830 mm
Inhoud	: brandstoftank (voldoende voor de bereiding van een maaltijd)	24 L
Kookketels	: 1 dubbelwandig	100 L
	1 dubbelwandig	70 L
	1 enkelwandig	85 L
Braadslede	:	45 L
Warmte-overdrachtsmedium-baden	: voor de 100 L ketel	8 l
	voor de 70 l ketel	7 l
Cap. branders	: minimaal	9000 Kcal/u 37,7 MJ/u)
	maximaal	30000 Kcal/u 125.6 MJ/u)
Brandstof	: vloeibaar (benzine F-46, dieso F-54 c.q. F-79 of kero F-58)	
Brandstofverbruik	: per brander bij maximale capaciteit 4 l/u (benzine)	
Kookcapaciteit	: 180 - 200 personen	

### 3. HOOFDCOMPONENTEN VAN DE VELDKKEUKEN (zie afb. 2A/B en 3)

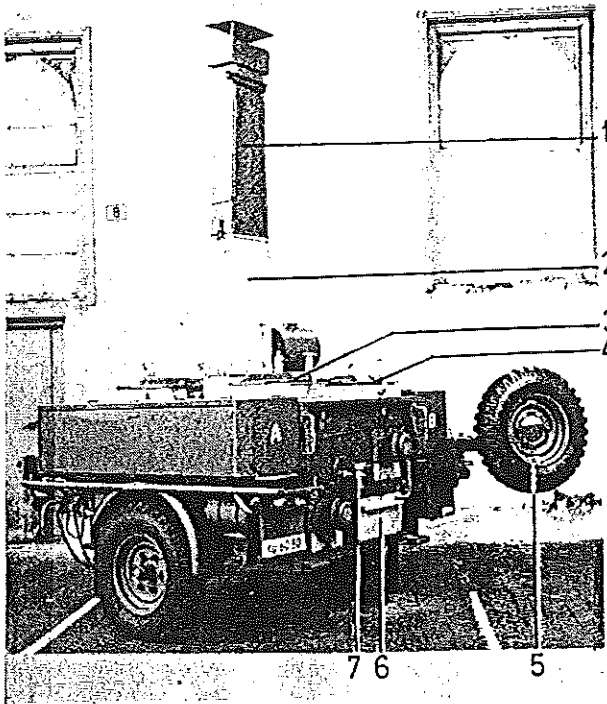
#### a. Keukenstel

Het keukenstel heeft een opklapbare schoorsteenpijp waarop een opzetstuk moet worden geplaatst.  
Het keukenstel is samengesteld uit:

- 2 dubbelwandige aluminium kookketels met aftapkraan; resp. inhoud 100 en 70 liter
- 1 enkelwandige aluminium kookketel met aftapkraan; inhoud 85 liter
- 1 roestvrijstalen braadpan; inhoud 45 liter
- 1 warmkast.

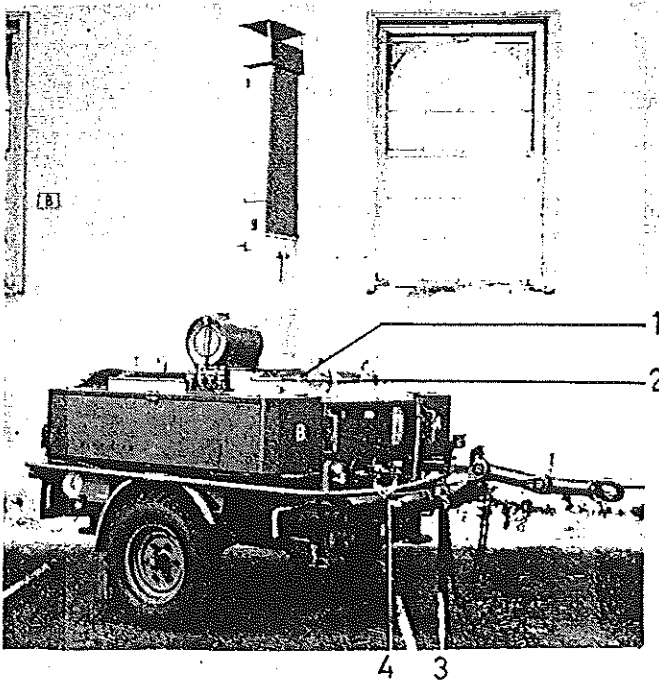
De deksels van de ketel en braadpan zijn voorzien van een knevelsluiting en een dekselventiel.

In Hoofdstuk 2, sectie II zijn de onderdelen meer uitgebreid beschreven.



1. Schoorsteenopzetstuk m/hoed
2. Schoorsteen, onderste gedeelte
3. Kookketel 85 L
4. Braadpan
5. Reservewiel
6. Warmkast
7. Aftapkraan

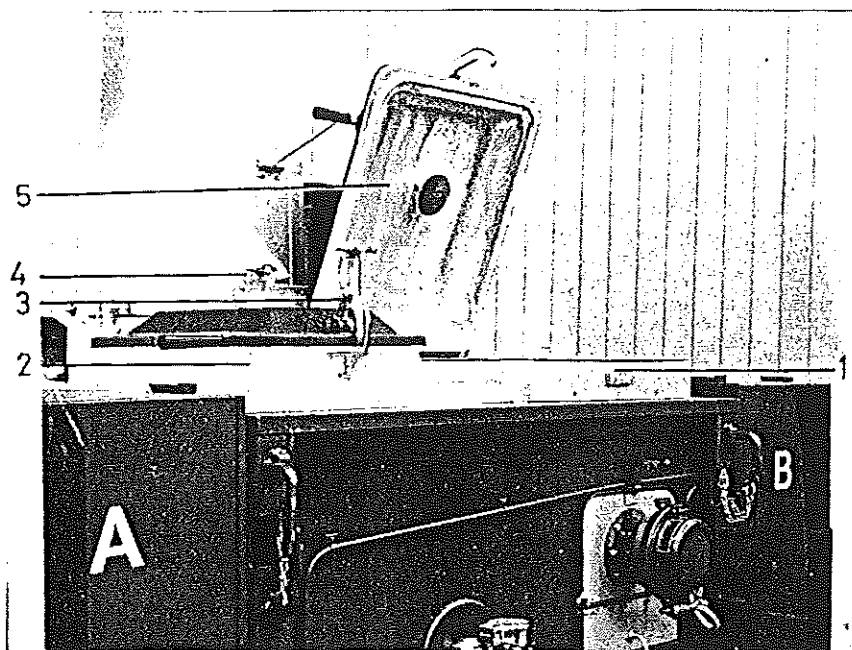
Afb. 2A



1. Kookketel 100 L
2. Kookketel 70 L
3. Parkeersteun
4. Aftapkranen

Afb. 2B



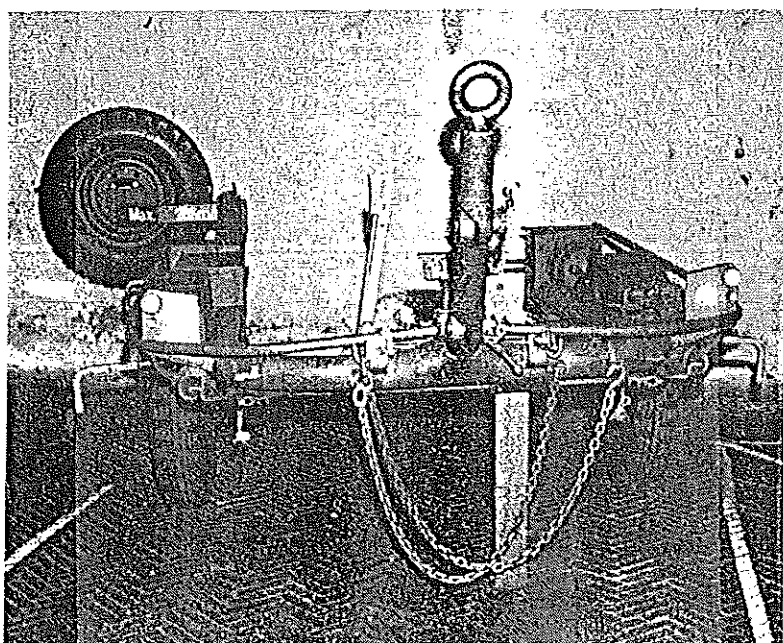


1. Braadpan
2. Ketel 85 1
3. Knevelsluiting
4. Dekselventiel
5. Deksel

Afb. 3

b. Aanhanger

De aanhanger waarop de veldkeuken wordt getransporteerd is een 2-wielig voertuig met een verticaal verstelbare trekboom met trekoog (afb. 4). Zie voor verdere beschrijving 1/2 TH9-293.



Afb. 4

c. Hoes

Wanneer de veldkeuken wordt getransporteerd moet deze zijn afgedekt met de daartoe bestemde hoes. (zie afb- 5)



afb. 5

d. Tent

Bij gebruik van de bij de veldkeuken behorende tent, wordt:

- de tent opgezet
- de aanhanger in de tent gereden (zie afb. 5)
- het keukenstel van de aanhanger afgezet (zie afb. 1B).

4. STOOKGEDEELTE

De veldkeuken kan met de volgende brandstoffen worden gestookt:

a. Vloeibare brandstoffen

- kerosine F-58
- dieselolie F-65
- benzine F-46

Voor het gebruik van vloeibare brandstoffen zijn instelbare "Webasto"branders ingebouwd (zie Hoofdstuk 2, sectie II).

b. Vaste brandstoffen

- vervallen

Bladzijde 7 en 8 zijn vervallen.

1/2 TH10-552

## HOOFDSTUK 2

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

#### Sectie I

Handelingen te verrichten bij ontvangst van het materieel

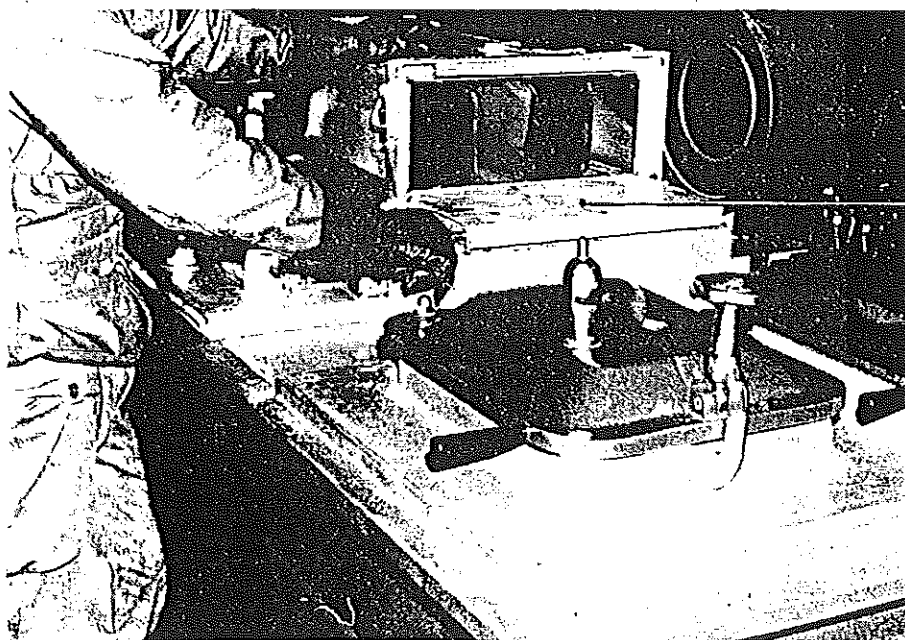
#### 1. ALGEMEEN

Controleer of het registratienummer van de mobiele veldkeuken overeenkomt met het kenteken van het chassis. Het kentekennummer is vermeld aan de voorzijde van de mobiele veldkeuken tussen het fabrieksplaatje en het messing registratienummer-plaatje. Bij ontvangst van het materieel dienen eventueel aanwezige conserverende vetten en verpakkingen te worden verwijderd en de inventaris aan de hand van de detaillijsten te worden gecontroleerd. Hierna dient de hele uitrusting uitwendig te worden geïnspecteerd overeenkomstig het gestelde in de punten 2 t/m 6 en gereinigd zoals omschreven in HOOFDSTUK 3, sectie 11, pt 5.

#### 2. KEUKENSTEL

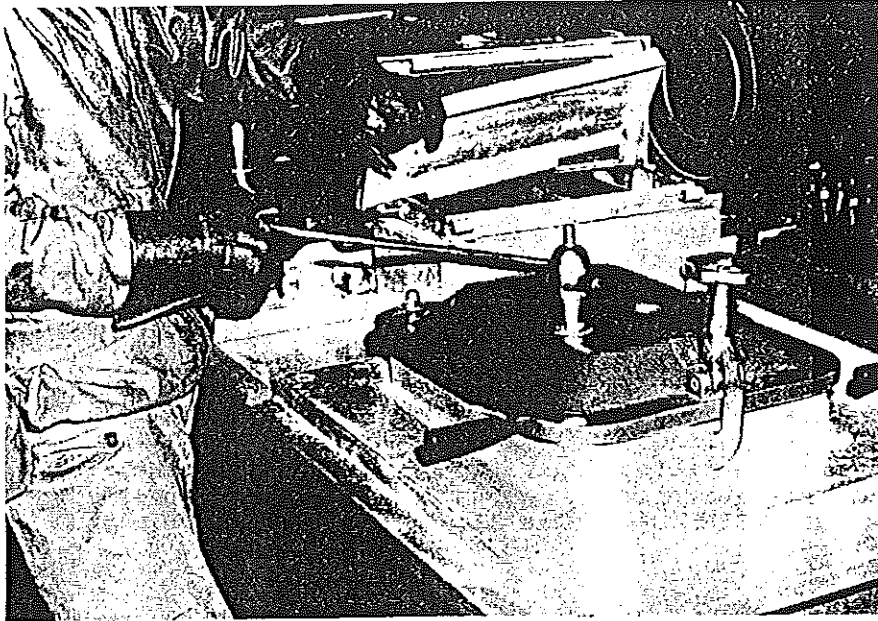
Gecontroleerd dient te worden:

- het niveau van de warmteoverdrachtsmedium-baden,
- de bevestiging van de branders, de plaatsing van roosters en asladen,
- de brandstoftank en leidingen op eventuele breuk en/of beschadigingen,
- de bevestiging van de schoorsteen (zie Afb. 7A, B en C),
- de ophanging van het keukenstel op het chassis van de aanhanger (montagepennen, kroonmoeren en haarspeldborgpen),
- alle bout- en moerbevestigingen.

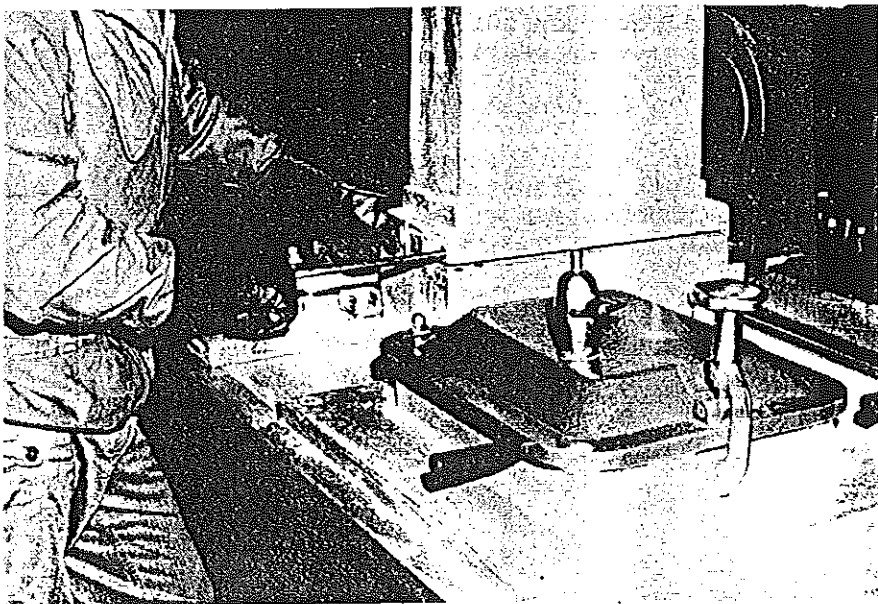


Afb. 7A

#### 1. Afsluitdeksel



Afb. 7B



Afb. 7C

### 3. GEREEDSCHAPSKASTEN

Gecontroleerd dient te worden:

- de ophanging van de kasten aan het keukenstel
- de bevestiging van de opklapbare poten
- de inventaris op breuk en/of beschadigingen

### 4. AANHANGER

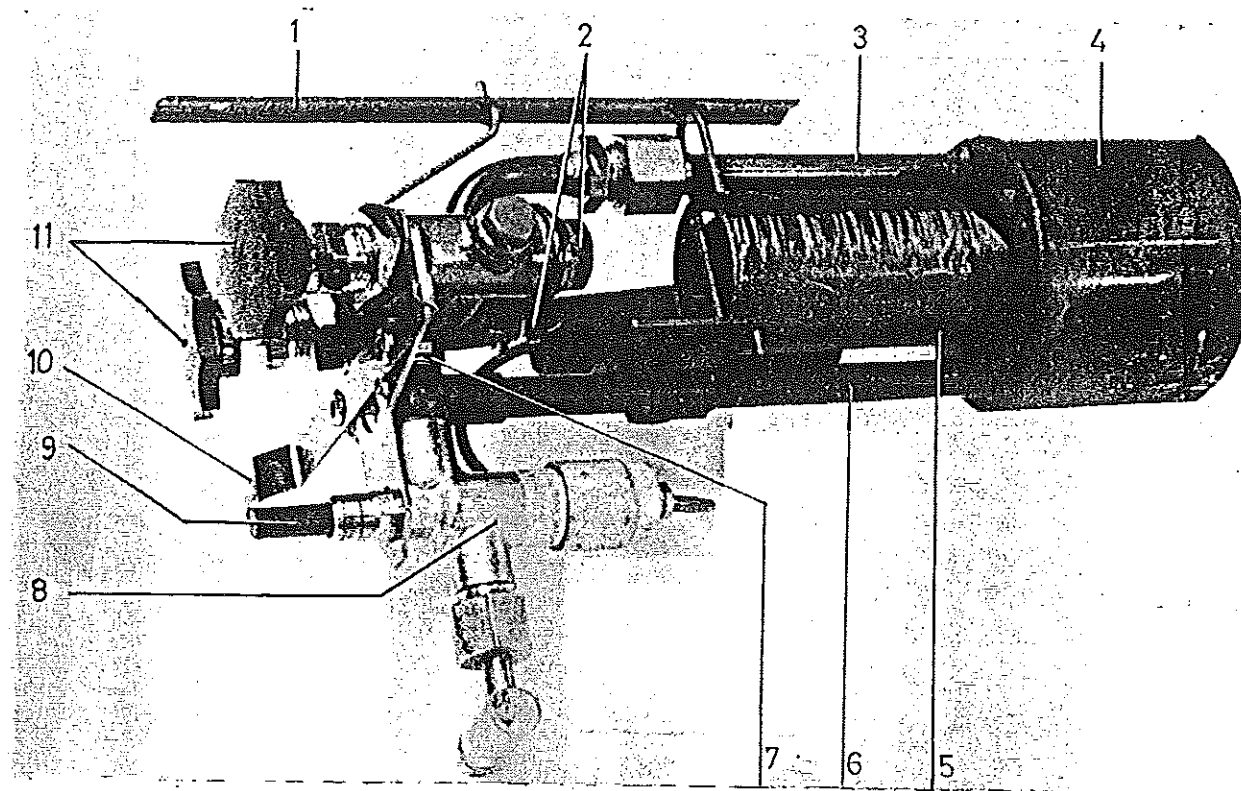
Zie 1/2 TH9-293

5. HOES

De hoes dient te worden gecontroleerd op beschadigingen.

6. TENT

Zie 1/2 TH10-506



Afb. 8

- |    |               |     |                           |
|----|---------------|-----|---------------------------|
| 1. | Stelplaat     | 7.  | Afsluiter                 |
| 2. | Sproeiers     | 8.  | Thermo-elektrisch ventiel |
| 3. | Vergasserbuis | 9.  | Rode startknop            |
| 4. | Vergasser     | 10. | Spanveer                  |
| 5. | Mengbuis      | 11. | Regelafsluiters           |
| 6. | Vergasserbuis |     |                           |

## Sectie II

### Onderdelen van het keukenstel

#### 1. DE BRANDERS (zie afb. 8 en 9)

##### a. Algemeen

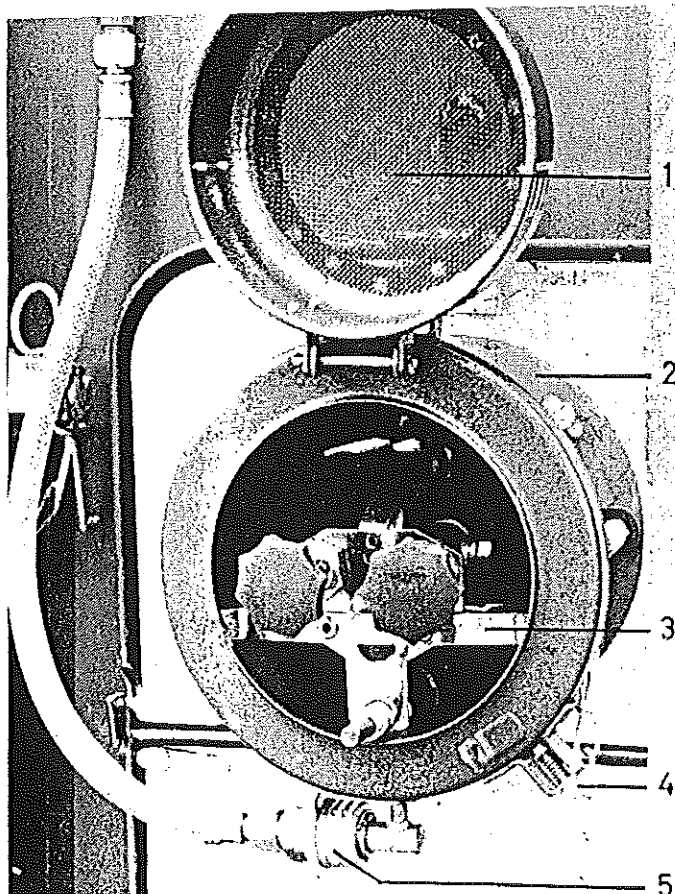
De warmtecapaciteit van een brander is bij toepassing van benzine, maximaal 34,9 KW (125,6 MJ/uur) en minimaal 10,4 (37,7 MJ/uur). Het brandstofverbruik bedraagt bij maximale capaciteit 4 liter benzine per uur.

Elke brander is voorzien van een luchtrooster, een bevestigingsplaat en een vlamgeleider, welke laatste dient om de vlam over de gehele onderzijde van de kookketel of braadpan te spreiden.

De vlamgeleider van de braadpan is afwijkend van model ten opzichte van die van de kookketels, hetgeen noodzakelijk is in verband met de vlamspreiding (zie afb. 10).

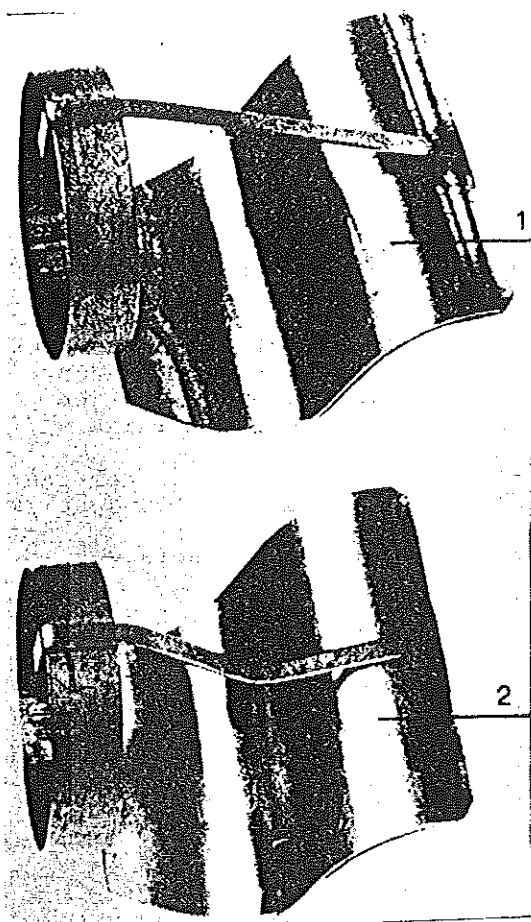
De afwijking zit in de knik van de steunstrip van de geleider (radius vlamgeleiders voor kookketels 135 mm voor braadpan 122 mm).

De vlamgeleiders worden met een bajonetsluiting vastgezet.



1. Luchtrooster
2. Bevestigingsplaat
3. Spanveer
4. Vergrendelknop
5. Snelkoppeling

Afb. 9



1. Vlamegeleider voor de kookketels
2. Vlamegeleider voor de braadpan

Afb. 10

- b. Het instellen voor vloeibare brandstoffen (zie afb. 8)

De mengbuis van de brander dient voor vloeibare brandstoffen als volgt te worden ingesteld:

- bij gebruik van benzine: mengbuis plaatsen in het gat, dat in het midden van de stelplaat is aangebracht (zoals afgebeeld op afb. 8).
- bij gebruik van dieselolie of kerosine: stelplaat en mengbuis verwijderen,

- c. Brandstofregelafsluiters (afb. 8)

De brander is uitgerust met 2 regelafsluiters, welke dienen om de capaciteit van de brander te regelen.

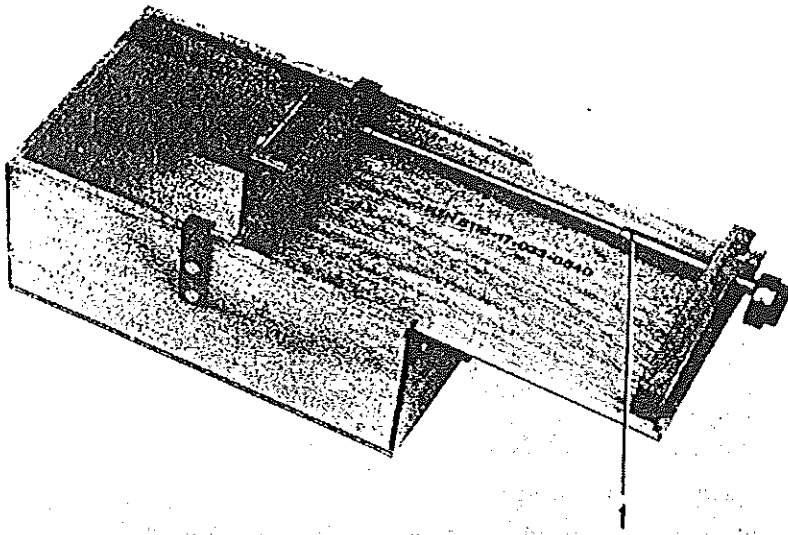
- d. Starterknop (afb. 8)

De rode drukknop, welke zich op de brander bevindt, dient om de brandstoftoevoer tijdens het aansteken van de brander te openen.

- e. Lont (zie afb. 11)

Met de brandende lont wordt de brander ontstoken.





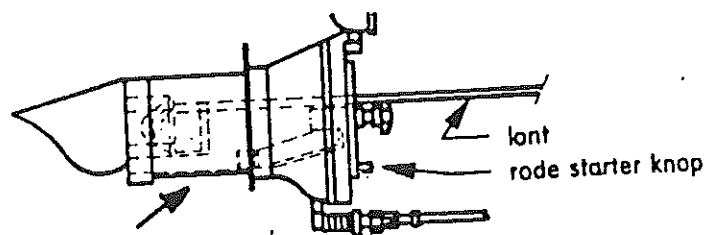
1. Lont

Afb. 11

f. Het in bedrijfstellen van de brander:  
(zie instructieplaat)

Controleer voor het aansteken of de regelafsluiters zwaar draaien (Dit wordt bereikt door de contraoer los te draaien, pakkingbus iets vaster draaien en contraoer weer vastzetten).

- open het luchtrooster
- controleer of de regelafsluiters dicht zijn
- draai de rechter regelafsluiter half open
- plaats de lont voor de rechter sproeiopening
- druk de rode startknop in totdat er brandstof uit de sproeier loopt en verwijder de met brandstof doordrenkte lont
- spuit iets brandstof in het voorverwarmingsreservoir
- draai de rechter regelkraan dicht
- verwijder de gemorste brandstof voor het verwarmingsreservoir
- ontsteek de lont en breng deze voor de rechter sproeier om de brandstof in het voorverwarmingsreservoir te ontsteken
- verwijder de lont en wacht tot het verbrandingsproces is ingezet
- open dan de regelafsluiters en indien nodig druk de startersknop nogmaals in
- regel de brandstoftoevoer met de regelafsluiters
- sluit het luchtrooster, zodra de brander in bedrijf is (brandgevaar).



voorverwarmingsreservoir

N.B. Indien een van de dubbelwandige kooketels gedurende enige tijd buiten bedrijf is geweest en het warmteoverdrachtsmedium is afgekoeld dient het opvoeren van de temperatuur van dit medium te geschieden met de brander op de laagste stand.

g. Het doven van de brander

De navolgende handelingen dienen beslist in onderstaande volgorde te worden uitgevoerd;

- sluit de brandstofkraan aan de brandstoftank
- nadat de vlam is gedoofd, de regelafsluiters van de branders sluiten
- sluit het luchtrooster.

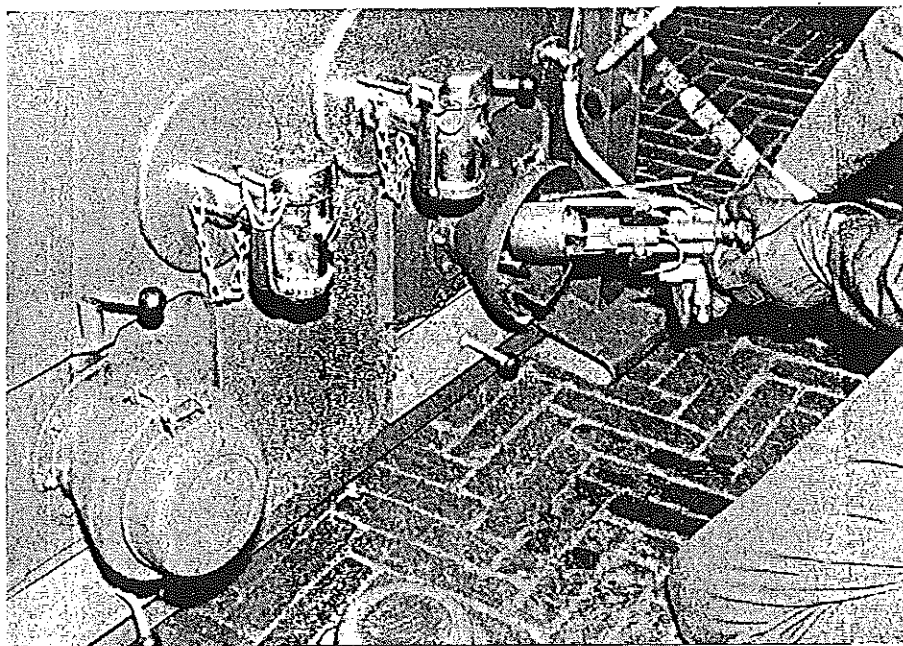
N.B. Indien deze volgorde niet wordt aangehouden, zal snelle verkoling van de vergassers plaatsvinden.

#### Het verwisselen van een brander-inzetstuk

h. het verwisselen van een brander-inzetstuk geschiedt als volgt:

- trek vergrendelknop uit en neem het luchtrooster af (zie afb. 9)
- haal het brander-inzetstuk met spanveer horizontaal naar voren en verwijder deze uit de brander (afb. 13)
- plaats een ander brander-inzetstuk
- plaats het luchtrooster
- vergrendel het luchtrooster d.m.v. vergrendelknop.

Om het brander-inzetstuk in de reserve-delen kist te kunnen plaatsen moet men eerst de aansluitnippel met steeksleutel 17 mm demonteren.



Afb. 13

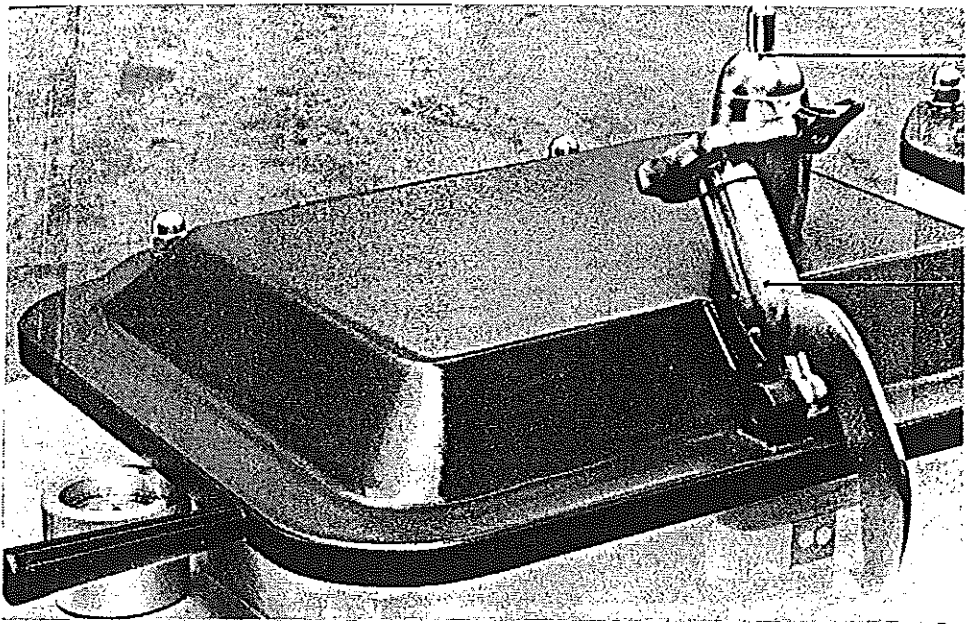
#### i. Storingen

Voor het opheffen van storingen aan de branders wordt verwezen naar sectie III, punt 6 van dit hoofdstuk.

#### 2. DE KOOKKETELS EN DE BRAADPAN

##### a. Algemeen

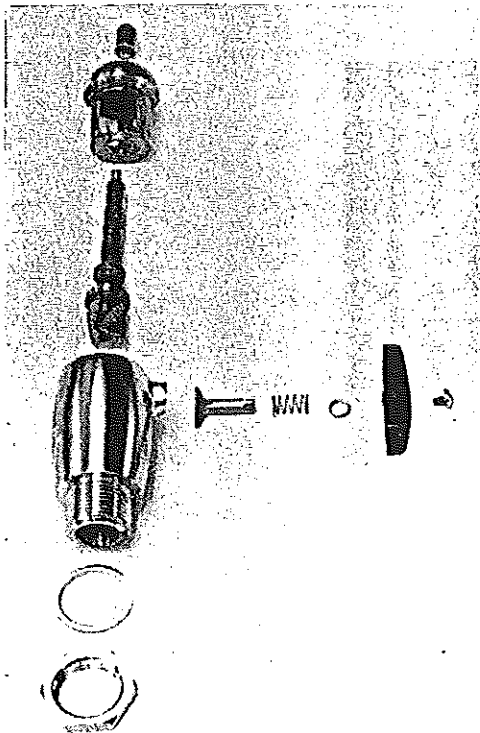
De kookketels en de braadpan zijn voorzien van een scharnierend deksel, In het deksel is een dekselventiel (afb. 16) aangebracht, dat als veiligheid dient om te voorkomen dat tijdens het koken een te hoge druk in de ketel zal ontstaan en tijdens het afkoelen, indien de deksel nog gesloten is, geen onderdruk in de ketel kan ontstaan. Hiertoe is de klep geheel doorboord. De ventielkleppen zijn uitneembaar ten behoeve van het reinigen (afb. 17). Op het keukenstel zijn knevelsluitingen (zie afb. 16) aangebracht, waarmee de deksels kunnen worden afgesloten, zodat de keukens met gevulde keukens kan worden getransporteerd. De ketels zijn voorzien van een aftapkraan (afb. 18). De aftapopeningen in de ketels zijn voorzien van een zeef (afb. 19). Zie overigens punt b.3.



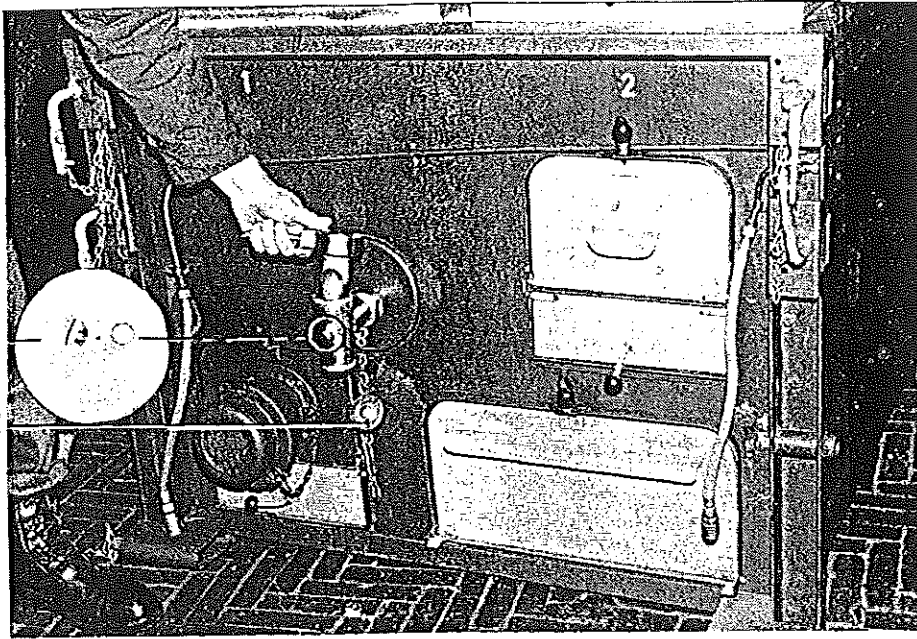
1. Deksel-  
ventiel

2. Knevel-  
sluiting

Afb. 16



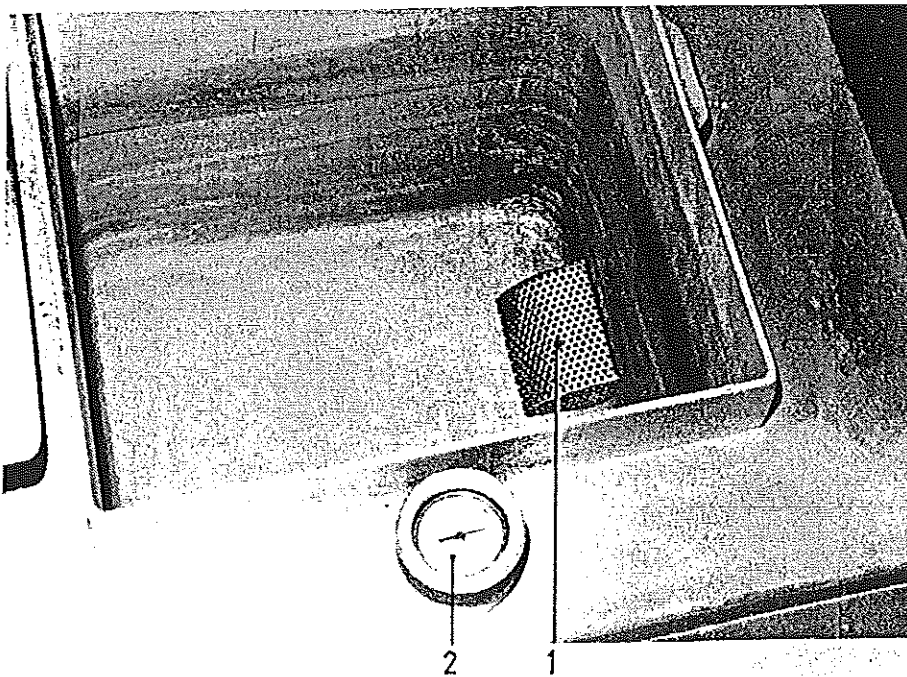
Afb. 17



Afb. 18

1. Vergrendeling met pakkingring

2. Stofkap met pakkingring



1. Zeef

2. Peilstokthermometer

Afb. 19

b. Dubbelwandige kookketels (inhoud 100 en 70 liter)

1. Warmteoverdrachtsmedium-baden (thermische olie)

De dubbele wand van de ketels is gevuld met een warmteoverdrachtsmedium tot het aangegeven peil (zie punt 2 hierna). De hoeveelheid bedraagt:

- van de kookketel 100 liter, ca 8 liter,
- van de kookketel 70 liter, ca 7 liter.

De stand van het overdrachtsmedium dient voortdurend op peil te zijn.

Zowel een te hoge als te lage peilstand kan schadelijke gevolgen voor het materiaal ten gevolge hebben.

Normaal zal het verbruik van het warmteoverdrachtsmedium vrijwel nihil zijn. Voor het bijvullen is een reserve voorraad bij de uitrusting gevoegd, welke luchtdicht dient te worden bewaard. De dubbelwandige kookketels zijn bestemd voor de bereiding van gerechten welke gemakkelijk aanbranden. De vulling van de ketels dient tijdens het kookproces maximaal 4 cm onder de bovenrand te staan teneinde verstopping van de dekselventielen te voorkomen. De ketels dienen tenminste voor een kwart gedeelte gevuld te zijn met vloeistof c.q. het te bereiden voedsel.

Zodra het kookvocht door het gerecht is opgenomen (b.v. bij rijst), dan dient de brander van de desbetreffende ketel onmiddellijk te worden gedoofd, aangezien anders ernstige schade kan ontstaan aan de ketel.

Als tijdens het koken de wijzer van de thermometer de 200° c heeft bereikt dan dient eveneens de betreffende brander te worden gedoofd.

Na het doven van de brander kan de temperatuur van het warmteoverdrachtsmedium nog enigszins stijgen.

Indien het warmteoverdrachtsmedium een temperatuur van 170° c heeft bereikt zal de inhoud van de ketel aan de kook zijn.

Wordt de brander op dat moment gedoofd, dan zal de inhoud van de ketel door de warmte welke het warmteoverdrachtsmedium nog afstaat ca 20 minuten doorkoken.

## 2. Peilstok-thermometer

Op de bovenzijde van het keukenstel is in de dubbele wand van de ketels een peilstok-thermometer geschroefd (zie afb. 19).

Schaalverdeling thermometer 18° tot 300° C.

Vanaf 200° tot 300° C is de verdeling rood gekleurd.

De peilstok heeft een verdikking waarop het maximum en minimum peil voor het warmteoverdrachtsmedium is aangegeven.

Het aflezen van de peilstand kan uitsluitend nauwkeurig geschieden indien het warmteoverdrachtsmedium koud is en de peilstok-thermometer alvorens deze uit te nemen, in de laagste stand is geschroefd (handvast aandraaien).

## 3. Aftapkraan/zeef

De kraan kan uit het kraanhuis worden genomen t.b.v. het reinigen. Gezorgd dient te worden dat de uitgenomen kraan te allen tijde wordt teruggeplaatst in het kraanhuis waar deze is uitgenomen (afb. 18).

Aan de voorzijde van het kraanhuis is een vergrendeling (met pakkingring) gemonteerd (afb. 18).

Nadat deze en het stofdeksel zijn verwijderd kan het kraanhuis met een tuitenrager worden gereinigd.

Voor de aftap-opening van de kraan, aan de binnenzijde van de ketel kan een zeef worden geplaatst t.b.v. het afgieten van gerechten (zie afb. 19).

## c. Enkelwandige kookketel (85 liter) (zie afb. 2A)

Deze is bestemd voor gerechten welke niet snel aanbranden en snel aan de kook kunnen worden gebracht.

Deze ketel dient tenminste voor 1/4 gedeelte gevuld te zijn met kookvocht c.q. te bereiden voedsel, terwijl de vulling 4 cm onder de bovenrand dient te blijven.

Aftapkraan en zeef zijn conform het gestelde bij de dubbelwandige ketels.

d. Braadpan (45 liter) (zie afb. 2A)

De braadpan dient voor het bakken, braden en stoven van vlees e.d. en kan tevens worden gebruikt voor het koken van kleine hoeveelheden dan wel het warm houden van bereide gerechten, welk laatste dan in een waterbad (z.g. "au bain marie) dient te geschieden. Tijdens de bereiding dient de bodem van de braadpan geheel te zijn bedekt.

3. WARMKAST (zie afb. 2A)

De warmkast onder de brander van de braadpan is bestemd voor het warm houden van gerechten, het drogen van materieel enz. Gerechten dienen in een gesloten pan in de warmkast te staan (b.v. inzetpan van transportgamel of kookpan).

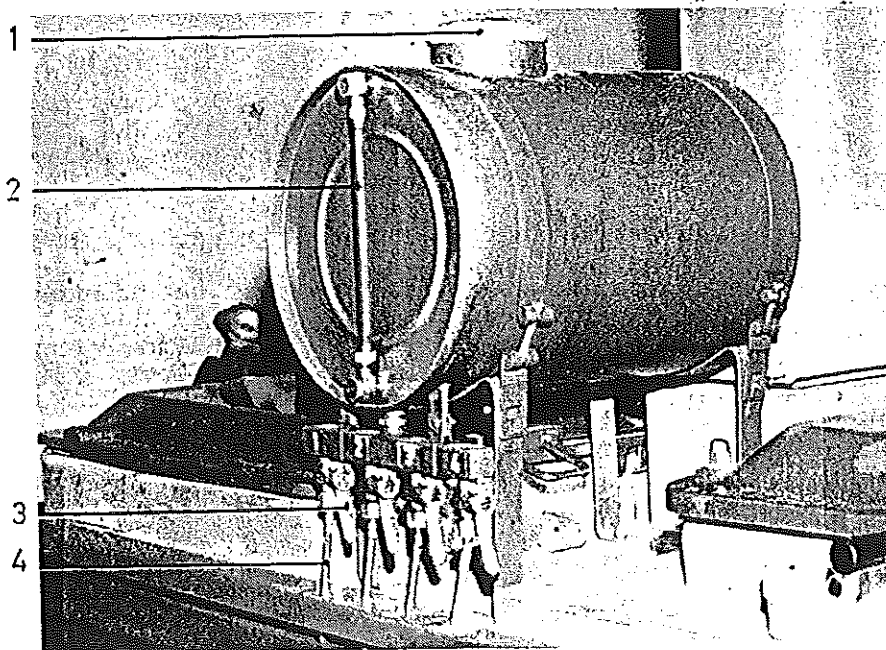
4. BRANDSTOFTANK (afb. 20.)

De inhoud van de brandstoftank bedraagt 24 liter = 2 bedrijfsuren van de keuken op volle capaciteit.  
De tank is voorzien van:

- een vuldop
- een peilglas
- vier brandstofleidingen naar de branders, welke afzonderlijk zijn af te sluiten met een brandstofkraan.

De nummering van de brandstofkranen op het verdeelstuk dient conform afbeelding 20 te zijn.  
Ten behoeve van het vullen van de tank is een jerrican en flexibele tuit in de AS-01 opgenomen (afb. 21).

Uit veiligheidsoogpunt mag het vullen nooit geschieden terwijl één of meerdere branders in bedrijf is/zijn, of indien deze, evenals de bovenplaat van het keukenstel nog niet geheel is/zijn afgekoeld.



1. Vuldop
2. Peilglas
3. Kraan
4. Leiding

Afb. 20



Afb. 21

#### 5. SCHOORSTEENPIJP MET OPZETSTUK

Op het keukenstel is een schoorsteen aangebracht, welke door middel van een scharnierbevestiging kan worden neergeklapt tijdens transport. In neergeklapte toestand wordt het rookkanaal afgesloten met de afsluitdeksel (zie afb.7A).

Bij de uitrusting is een los opzetstuk aanwezig welke op de schoorsteen moet worden geplaatst nadat deze is opgezet. Het opzetstuk dient op het neergeklapte onderstuk te worden vervoerd.

### Sectie III

#### Het gebruik van de veldkeuken

#### 1. ALGEMEEN

In deze sectie wordt een beschrijving gegeven van de handelingen welke verricht dienen te worden bij het opstellen en inrichten van de veldkeuken.

#### 2. TERREIN

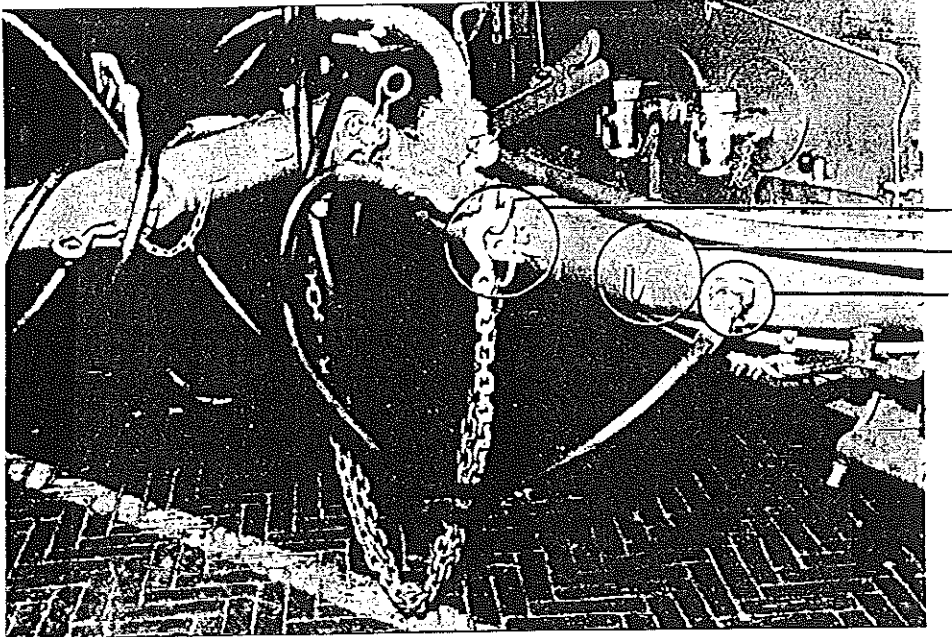
Zoek een vlak stuk terrein of egaliseer en verwijder laaghangende takken en aangrenzende begroeiing.

##### a. Het afkoppelen

- Rijd de trekker zo dicht mogelijk bij de opstelplaats van de veldkeuken
- sluit de luchtkranen op de trekker
- ontkoppel de luchtslangen en bevestig deze aan de dummykoppeling van de aanhanger (afb. 22a)
- ontkoppel de veiligheidsketting en haak deze kruislings aan de haken van de aanhanger (afb. 22A)
- ontkoppel de elektrische kabel en bevestig deze aan de haak van de aanhanger (afb. 22a)
- zet de voorste parkeersteun uit
- zet de aanhanger op de parkeerrem

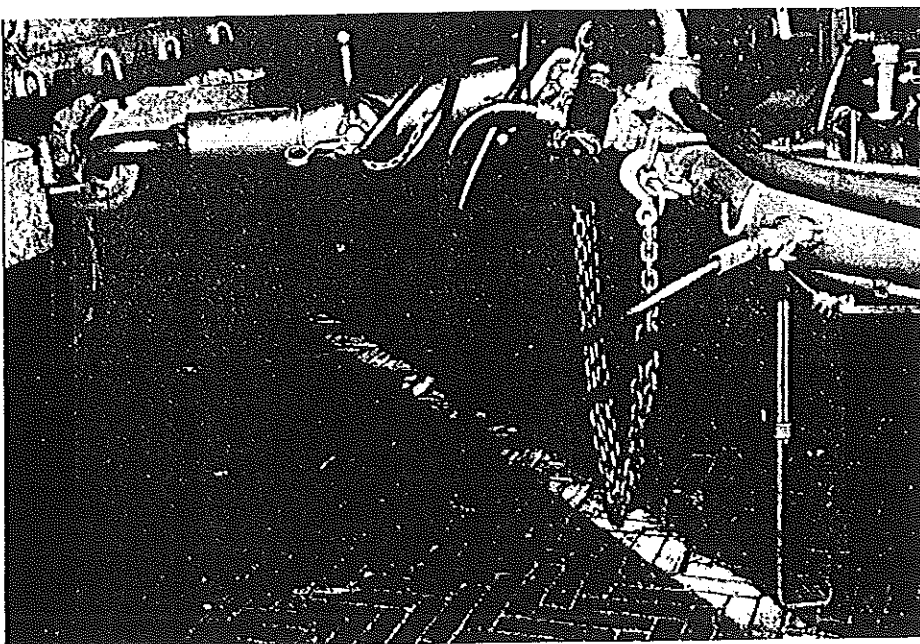


- verwijder de veiligheidspen uit de trekhaak
- open de trekhaak en licht het trekoog uit de trekhaak, laat de aanhanger daarna steunen op de voorste parkeersteun (afb. 22b)
- zet de achterste parkeersteun uit
- sluit de trekhaak en breng de veiligheidspen aan
- rijd nu de trekker weg.



Afb. 22A

1. Dummy-koppeling
2. Haak voor de elektrische kabel
3. Haak voor veiligheidsketting

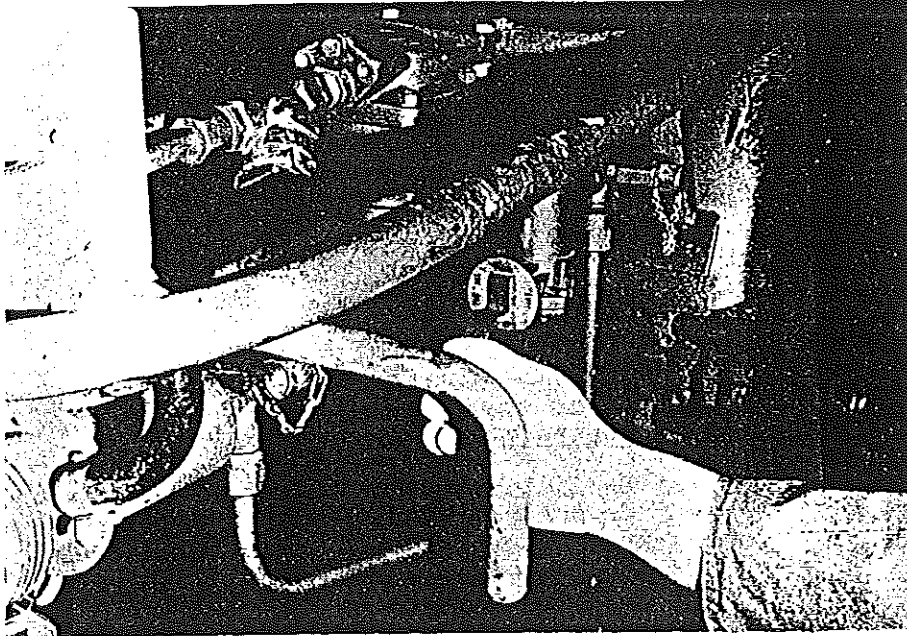


Afb. 22B



b. Het inrijden in de tent

- Zet de remkrachtregelaar op "lösen" (afb. 23) en zet de parkeerrem los
- houd de aanhanger in horizontale stand, waarna de parkeersteunen ingeklapt worden
- rijd de aanhanger de tent binnen en zorg, dat de schoorsteenpijp onder het rookgat komt, zet de parkeersteunen uit en de parkeerrem vast.



Afb. 23

c. Het opstellen van de keuken

Aan de volgorde van de onderstaande handelingen met betrekking tot het afzetten van de keuken dient strikt de hand te worden gehouden.

1. Verwijder de hoes.
2. Neem de gereedschapskasten af.
3. Zet de schoorsteen op.
4. Neem het keukenstel van de aanhanger af.

ad 1. Het verwijderen van de hoes

Nadat de veldkeuken op de juiste plaats is aangekomen, moet als eerste de hoes worden afgenomen en opgeborgen.

ad 2. Het afnemen van de gereedschapskasten (afb. 24)

Nadat de montagepennen zijn verwijderd, worden de gereedschapskasten zijwaarts afgenomen en op de uit te klappen poten opgesteld.



Afb. 24

ad 3. Het opzetten van de schoorsteen

Nadat de afsluitdeksel van het rookkanaal is verwijderd, dient de schoorsteen te worden opgeklapt en gegrendeld met de scharnierpen (zie afb. 7).

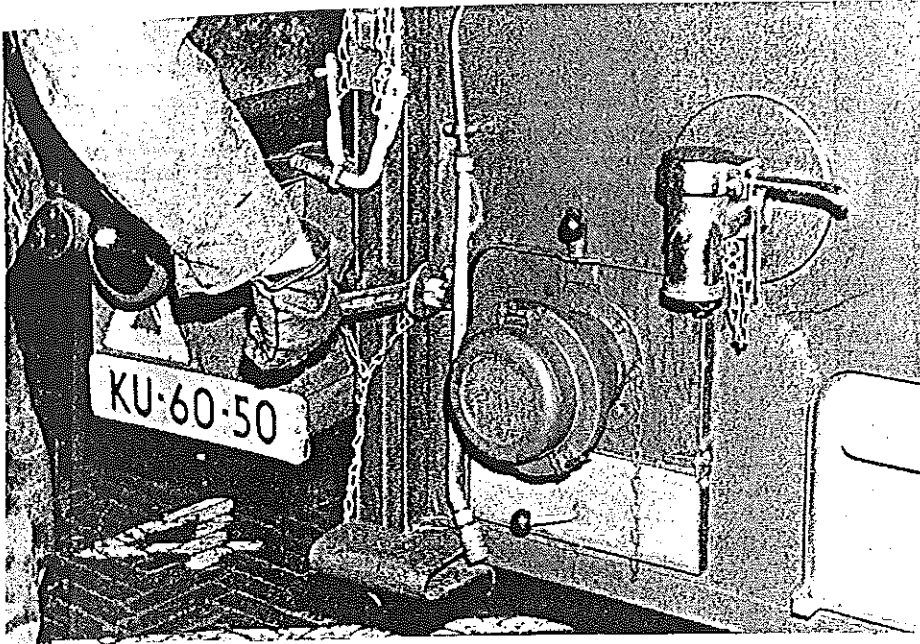
Indien de veldkeuken wordt opgesteld in de tent, dient het opzetstuk met hoed eerst na het inrijden te worden geplaatst.

Hierna het kettingsamenstel aan de tent en schoorsteen opzetstuk bevestigen.

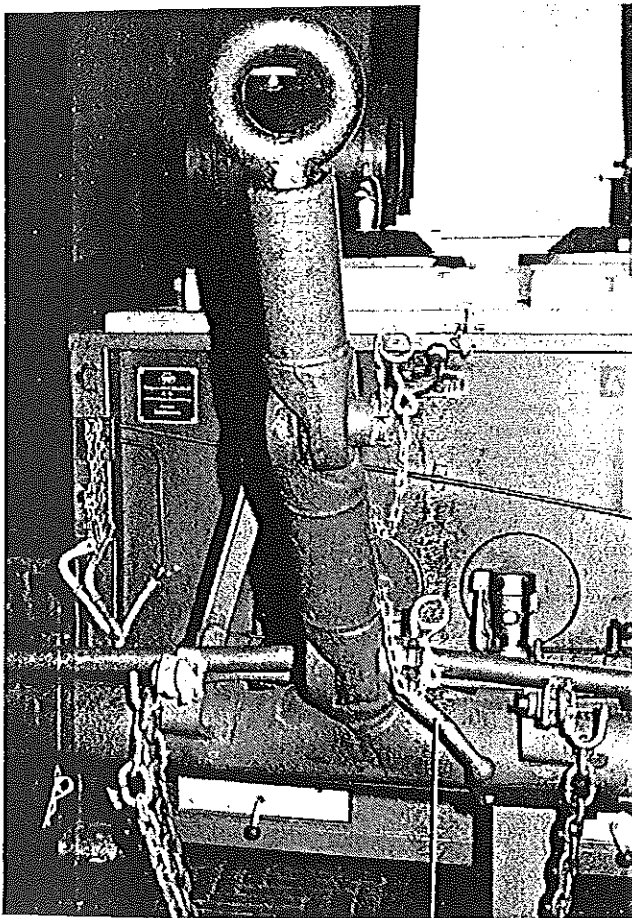
ad 4. Het afzetten van het keukenstel van chassis aanhanger

Hiervoor dienen de volgende handelingen te worden verricht:

- ontgrendel het reservewiel, draai deze naar buiten en vergrendel deze weer (bij het ontgrendelen het reservewiel met één hand tegenhouden; daar er spanning op de draagarm kan staan)
- ontkoppel de flexibele aanvoerslang en leg deze over de branderkap
- verwijder de haarspeldborgpen, de kroonmoeren van de montagepennen met behulp van de steeksleutel 30/32 (zie afb. 25)
- zet de trekoogboom door middel van de staartmoer omhoog (zie afb. 26)
- houd de trekoogboom vast, terwijl de parkeersteun voor en achter worden opgeklapt in de rijstand



Afb. 25



1. Staartmoer

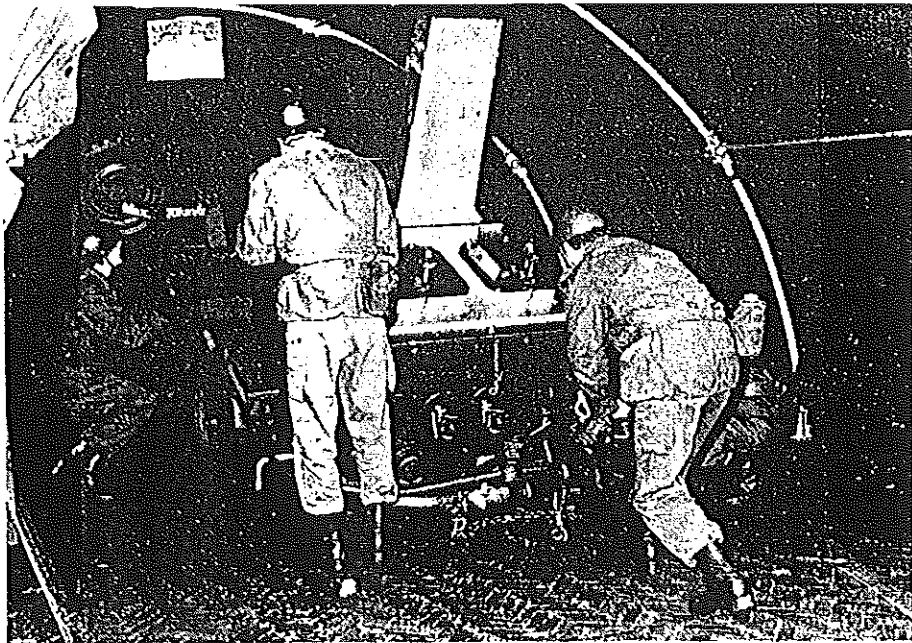
Afb. 26

- om eventueel verzakken in zachte grond te voorkomen dient gebruik te worden gemaakt van plankjes/balkjes van ca 25x20x4 cm (te plaatsen onder de poten van het keukenstel)
- laat de voorkant van de aanhanger (afb. 27A) zakken en neem de voorste montagepenen weg (deze kunnen in de aanhanger achterblijven)



Afb. 27A

- zet de handrem los en breng de aanhanger, onder het voortdurend geven van tegenwicht aan de trekboom, omhoog (zie afb. 27B) en neem de achterste montagepenen weg

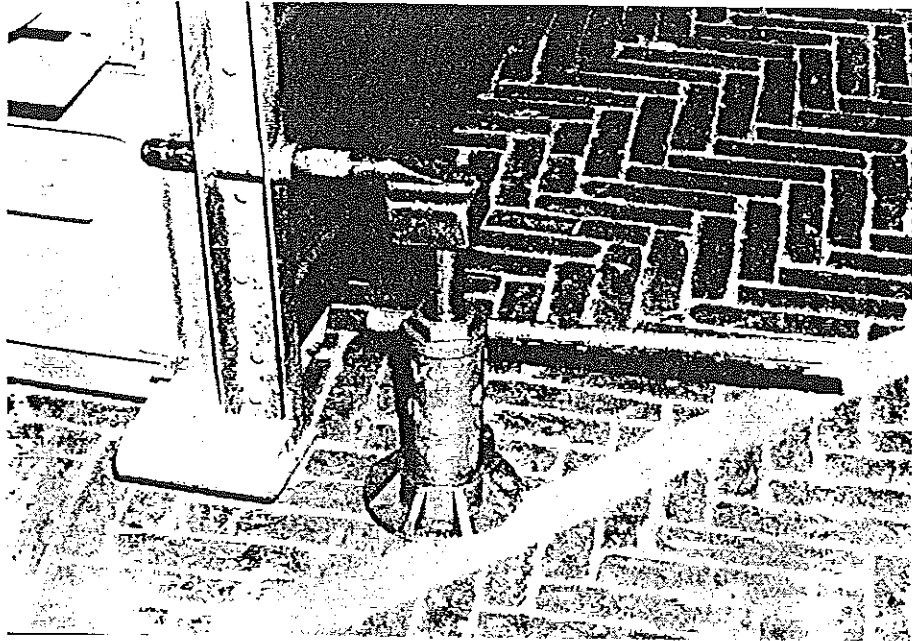


Afb. 27B

- breng de aanhanger onder controle terug tot onder een hoek van 30° en rijd deze daarna voorzichtig weg
- zet de parkeersteunen van de aanhanger bij het parkeren uit, zet de aanhanger op de parkeerrem en plaats de wielblokken.

d. Het opvijzelen van het keukenstel (afb. 28)

Indien het keukenstel te diep in de zachte grond is gezakt, kan deze met de bij de keuken behorende steun en met de bij de DAF-trekker behorende hydraulische vijzel worden opgevijzeld. Hierna dient de opgevijzelde zijde te worden ondersteund.



Afb. 28

3. HET IN BEDRIJFSTELLEN VAN DE KEUKEN

De handelingen dienen in onderstaande volgorde te geschieden:

- **Controleer:**
  - a. het peil van de warmteoverdrachtsmedium-baden, zonodig bijvullen
  - b. het brandstofpeil in de brandstoftank; de brandstoftank dient vol te zijn
  - c. de dekselventielen op eventuele verstopping van de doorboring
  - d. de stand van de mengbuis van de branders
  - e. de vlamgeleiders, of deze niet zijn losgetrild gedurende het transport en of het juiste type vlamgeleider onder de braadpan is gemonteerd
  - f. de reinheid van het materieel
  - g. vóór het plaatsen van de inzetbrander(s) dient men te controleren of de branderruimten aan de binnenzijde - bij beschermplaten, rooster en aslade - niet vettig zijn door lekkage van thermische olie door de flenspakkingen van de aftapkranen.  
Indien olielekkage is geconstateerd de veldkeuken aanbieden bij uw hoger echelon.

HOOFDSTUK 3  
ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

Sectie I

Gereedschappen

1. **GEREEDSCHAP TBV DE TERREINVOORBEREIDING**  
Om het terrein geschikt te maken voor het opstellen van de veldkeuken, dient gebruik te worden gemaakt van het gereedschap, waarmede de trekker van de keuken is uitgerust.
2. **GEREEDSCHAP TBV HET VELDKKEUKEN ONDERHOUD**  
Het benodigde gereedschap voor het onderhoud van de keuken is opgenomen in de detaillijsten.  
De onderhoudsmiddelen welke voor het onderhoud benodigd zijn werden opgenomen in het onderhoudsschema in sectie II, punt 5, hierna.

Sectie II

Onderhoud

1. **ALGEMEEN**  
Deze sectie omvat het onderhoud van de veldkeuken, waarvoor de gebruiker (= het bedieningspersoneel) verantwoordelijk is.
2. **KEUKENSTEL EN GEREEDSCHAPSKASTEN**  
Het onderhoud is onder te verdelen in:
  - a. dagelijks onderhoud, dit betreft het onderhoud dat tijdens het gebruik van de veldkeuken dagelijks na elk gebruik dient plaats te vinden,
  - b. wekelijks onderhoud, dit betreft het onderhoud dat tijdens het gebruik van de veldkeuken periodiek dient plaats te vinden om de keuken in goede staat te houden,
  - c. onderhoud voor en tijdens tijdelijke buitenbedrijfstelling, dit betreft de handelingen welke dienen te worden verricht indien de keuken enige tijd buiten bedrijf zal zijn, bijvoorbeeld periodes tussen oefeningen,
  - d. onderhoud voor en tijdens opleg, dit betreft de noodzakelijke handelingen indien de keuken voor onbepaalde tijd buiten bedrijf wordt gesteld.

N.B.: Voor de aard der werkzaamheden wordt verwezen naar het schema in AANHANGSEL II.

3. **AANHANGER**  
Zie het gestelde in 1/2TH9-293.
4. **TENT EN HOES**  
Zie het gestelde in 1/2TH10-506.
5. **ONDERHOUDSSCHEMA KEUKENSTEL EN GEREEDSCHAPSKASTEN**  
Zie AANHANGSEL II.

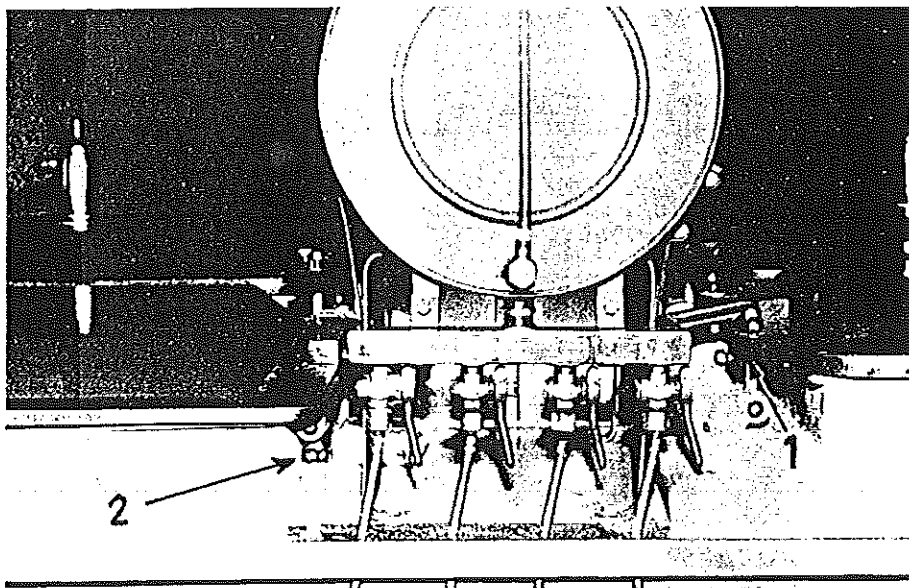
6. HET INSTELLEN VAN DE VOORSPANNING VAN DE DEKSELS

a. Instellen van de kookketeldekseksels 100/70- en 85 liter (Afb. 30)

- De dopmoeren iets losdraaien,
- de conramoeren (1) van deze bouten aan de onderzijde van het deksel zodanig draaien, dat de afstand tussen bovenrand ketel en de onderkant van de pakkingring van de deksel, gemeten aan de knevelzijde van de deksel, 10 tot 20 mm bedraagt,
  - dopmoeren vast aandraaien,
  - de dekselpakkingen dienen goed afgedroogd en licht ingewreven te worden met technische talkpoeder.
  - zonodig de pakkingringen vervangen (Zie pt. 8 hierna).

b. Instellen van de braadpandeksel (Afb. 30)

- Deksel afnemen door de scharnierpennen uit te drijven,
- conramoeren (2) iets losdraaien en oogbouten zodanig bijstellen, dat na het ineenzetten van de scharnierpunten, de afstand tussen onderkant pakkingring en bovenrand braadpan aan de knevelzijde gemeten 5 tot 10 mm bedraagt.



Afb. 30

7. Vernieuwen pakkingring dekseksels kookketels en braadpan

- Verwijder oude pakkingring en achtergebleven lijmresten, - smeer plaats waar pakkingring moet komen in met Kleefmiddel, watervast, (SABA vk 18), bus 1 liter, NSN 8040-17-015-3595,
- breng pakkingring op zijn plaats en druk deze goed aan.

## HOOFDSTUK 4

### VEILIGHEIDSMATREGELEN

#### Sectie I

#### Beveiliging tegen brand

##### 1. ALGEMEEN

Mogelijke oorzaken van brand aan of bij de veldkeuken kunnen onder andere zijn:

##### a. defecten/storingen

- gasvorming in de branderruimten
- defecten aan leidingen, kranen, branders of de brandstoftank

##### b. onachtzaamheid bij de bediening

- het morsen van brandstof hetzij bij het vullen van de brandstoftank dan wel met de lont tijdens het aansteken van de branders
- roken bij of in de onmiddellijke omgeving van de keuken.

##### 2. MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN BRAND

- a. Branders mogen uitsluitend in bedrijf worden gesteld indien deze zijn afgekoeld.
- b. Het vullen van de tank dient te geschieden voordat met de bereiding wordt begonnen.  
Normaliter zal bijvullen tijdens de bereiding dan niet meer noodzakelijk zijn aangezien de brandstoftankinhoud voldoende is voor de bereiding van n maaltijd.  
Indien bijvullen tijdens de bereiding door onvoorziene omstandigheden noodzakelijk is dan:
  - branders doven
  - wachten tot branders en bovenplaat zijn/is afgekoeld ( ca.10 minuten)
  - flexibele tuit gebruiken om morsen op het keukenstel te voorkomen.
- c. Indien gasvorming in de branderruimten ontstaat dienen deze ruimten te worden geopend, zodat de gassen kunnen wegstromen.  
Hierbij mag geen open vuur in de onmiddellijke omgeving aanwezig zijn.
- d. Bij brandstoflekkage direct de brandstofkranen aan de brandstoftank en de regelkranen aan de branders sluiten.  
Nadat de brandstofleiding, waaraan het defect is, ontkoppeld is van de brander, kunnen de overige branders - nadat deze zijn afgekoeld - opnieuw in bedrijf worden gesteld.
- e. Op de opstellingsplaats dient voldoende vrije ruimte te zijn.
- f. Bij en in de onmiddellijke omgeving van de keuken dient een rookverbod van kracht te zijn.
- g. Het brandblusapparaat dient in bruikbare staat en in de onmiddellijke omgeving aanwezig te zijn.



## Sectie II

### Maatregelen voor de bedrijfsveiligheid

1. Alle handelingen, welke bij het gebruik van de veldkeuken nodig zijn, dienen zeer nauwkeurig en in de voorgeschreven volgorde door daartoe opgeleid personeel te worden verricht.
2. Maatregelen, welke brand kunnen voorkomen, dienen met de grootste zorgvuldigheid te worden uitgevoerd.
3. Tijdens transport van de keuken dienen de branders buiten bedrijf te zijn gesteld, aangezien in rijdende toestand geen controle mogelijk is op de thermometers, de dekselventielen, de kranen en de sluitingen.
4. De keuken mag niet in een schuur o.i.d. worden opgesteld. Indien dit echter door omstandigheden niet anders kan, dan moet de afstand tussen bovenkant schoorsteen en brandbaar materiaal minstens 3 meter bedragen en er moet voldoende ventilatie zijn.

HOOFDSTUK 5

Vernieling

1. ALGEMEEN

Het kan onder bepaalde omstandigheden voorkomen, dat van de daartoe bevoegde commandant bevel wordt ontvangen het personeel - met achterlating en vernietiging van het materieel en eventueel aanwezige voorraden - te doen verplaatsen.

De commandant van de veldkeuken uitgeruste eenheid neemt in bedoeld geval maatregelen om binnen de beschikbare tijd met het dan ter beschikking zijnde personeel, de veldkeuken zo volledig mogelijk te vernielen.

2. VERNIELING VAN HET KEUKENSTEL

a. Kookketels en braadpan

Sla de kookketels, de braadpan en de kranen etc. met een hamer, schop of iets dergelijks stuk.

b. Branders

Verniel de branders zodanig, dat zij niet meer te herstellen zijn.

3. VERNIELING VAN DE AANHANGER

De vernieling van de aanhanger dient te geschieden zoals is voorgeschreven in de 1/2 TH 9-293.

4. VERNIELING DOOR MIDDEL VAN VUUR

Pas wanneer de verschillende componenten van het materieel op boven omschreven wijze zijn vernield en de nodige voorzorgsmaatregelen ter bescherming van het personeel zijn genomen, mag er toe worden overgegaan om het geheel door middel van vuur te vernietigen.

Daartoe dient de veldkeuken met nog aanwezige brandstof (benzine, kerosine etc.) in brand worden gestoken; e.e.a. met inachtneming van de windrichting. Kan in verband met de beschikbare tijd en personeel de vernieling zoals omschreven in punt 2 van dit hoofdstuk niet worden uitgevoerd, dan kan uiteraard worden volstaan met het in brand steken van de veldkeuken.

AANHANGSEL I

Voorschriften en publicaties, welke betrekking hebben op de mobiele veldkeuken:

<p>                     Detaillijst voor Veldkeuken op aanhanger                      gemonteerd, type AW 57/5                 </p>	<p>1DL7360-17-709-0557</p>
<p>idem</p>	<p>2/5DL7360-17-709-0557</p>
<p>                     Detaillijst voor Uitrustingspakket veldkeuken                      op aanhanger gemonteerd, type AW 57/5                 </p>	<p>DL7360-17-048-3171</p>
<p>                     Detaillijst voor Chassis aanhanger, 1-ton                      2 wielen, voor veldkeuken                 </p>	<p>1DL2330-17-623-0018</p>
<p>idem</p>	<p>2DL2330-17-623-0018</p>
<p>idem</p>	<p>3/5DL2330-17-623-0018</p>
<p>                     Bediening en onderhoud door de gebruikende                      eenheden van de Chassis, aanhanger, 1-ton,                      2 wielen, voor veldkeuken                 </p>	<p>1/2TH9-293</p>
<p>                     Smeerkaart voor Chassis, aanhanger, 1-ton,                      2 wielen, voor veldkeuken                 </p>	<p>SK9-293</p>
<p>Onderhoud motorvoertuigen</p>	<p>VS9-58</p>
<p>Aanwijzingen voor beperkte opslag</p>	<p>VS2-1324</p>
<p>Algemeen Materieel Voorschrift</p>	<p>VS2-1960</p>
<p>                     Detaillijst voor Tent, mobiele veldkeuken,                      boogmodel                 </p>	<p>1/5DL8340-17-043-8854</p>
<p>Technische handleiding Tentmaterieel</p>	<p>1/2TH10-506</p>
<p>                     Inspektie-werkkaart 1e-2e echelon                      Veldkeuken op aanhanger gemonteerd, type AW 57/5                 </p>	<p>1/2IWK10-552</p>

## Aanhangsel II

### Schema van het onderdeelsonderhoud in het gebruik en tijdens buitenbedrijfstelling

Werkzaamheden	Dage- lijks	Weke- lijks	Bij buitenbedrijf- stelling, verder maandelijks	Aanwijzingen - Bijzonderheden
<u>A. Keukenstel</u>				
1. Warmteoverdrachtsmediumbad - in koude toestand het peil controlleren, eventueel bijvullen	X		X	Bijvullen met warmteoverdrachtsmedium (als aangegeven in DL).
- Warmteoverdrachtsmedium keuren op afwijkingen (aankoeken)				
- controleren op lekkage				
<u>2. Brandstoftank</u>				
Vullen met behulp van de flexibele tuit	X		X	Zie ook VS-1324 Bij langdurige opslag: vullen met <u>Kerosine F58</u>
- voordat branders zijn ontstoken of nadat branders en bovenplaat zijn afgekoeld				
- controleren op lekkage				
<u>3. Kookketels en braadslede</u>				
a. Reinigen (na ieder gebruik)	X		X	Kranen en ventielen niet schuren of polijsten!!!
- etensresten losweken en verwijderen				

Werzaamheden	Dage- lijks	Weke- lijks	Bij buitenbedrijf- stelling, verder maandelijks	Aanwijzingen - Bijzonderheden
- de vergrendeling van het kraanhuis en kleppen uit dekselventielen verwijderen				
- schoonborstelen met heet sop van afwasmiddel				12 gram wasmiddel per 10 liter water (gebruik van soda en staalwol is verboden).
- spoelen met droogwater				
- drogen				
b. Rubberband van de deksel behandelen met Insulating compound S 736			X	NSN 6850-00-880-7616 (Tube à 8 ounces = ± 225 gram).
c. Luchten	X		X	Deksel gedeeltelijk open laten staan, zodat het dekselrubber vrij van de openstaande rand (zitting) is.
4. Warmkast				
a. Reinigen met een sop en goed afdrogen	X		X	Zie pt. 3 Kookketels en braadslede.
b. Loszittend roest verwijderen en daarna invetten met PX 20		X	X	Binnenzijde: PX 20 (NSN 8030-17-622-0092) buitenzijde deur: legergroene verf NSN: 6850-17-007-7052 Geén aluminiumverf gebruiken.
5. Branders				
Roet en aanslag verwijderen	X		X	Reinigen met dry cleaning solvent Nsn 6850-17-034-5553 Bij langdurige opslag: Stelplaat en mengbuis verwijderen.

Werkzaamheden	Dage- lijks	Weke- lijks	Bij buitenbedrijf- stelling, verder maandelijks	Aanwijzingen - Bijzonderheden
<u>6. Branderruimten</u>				
a. Loszittend roet verwijderen	X			
b. Harde roetlagen loskrabben en verwijderen		X		Met rager.
c. Buitenzijde deur bijverven		X	X	Met roetschraper.
<u>7. Schoorsteen</u>				
a. Loszittend roet en roest verwijderen	X			Legergroene verf (NSN 8010-17-007-7052).
b. Harde roest en roetlagen loskrabben en verwijderen		X		Met rager.
c. Buitenzijde van de pijp reinigen met sop en goed laten drogen.	X		X	Met roetschraper. Aangedroogd vuil verwijderen door middel van boender met sop. N.B. <u>Verboden</u> : schoorsteenpijp te schuren met staalborstel of metaalspons.

3/5 TH10-552

KONINKLIJKE LANDMACHT

---

Wijziging 1 is hierin verwerkt

TECHNISCHE HANDLEIDING

VELDKUUKEN OP AANHANGER  
GEMONTEERD, cpl, type AW 57/5  
NSN 7360-17-709-0557  
Projectnummer 0069

INTENDANCE  
MATERIEELVOORZIENINGSAFDELING 6  
Voor Veld- en Basisonderhoud



1  
 2  
 3  
 4  
 5  
 6  
 7  
 8  
 9  
 10  
 11  
 12  
 13  
 14  
 15  
 16  
 17  
 18  
 19  
 20  
 21  
 22  
 23  
 24  
 25  
 26  
 27  
 28  
 29  
 30  
 31  
 32  
 33  
 34  
 35  
 36  
 37  
 38  
 39  
 40  
 41  
 42  
 43  
 44  
 45  
 46  
 47  
 48  
 49  
 50  
 51  
 52  
 53  
 54  
 55  
 56  
 57  
 58  
 59  
 60  
 61  
 62  
 63  
 64  
 65  
 66  
 67  
 68  
 69  
 70  
 71  
 72  
 73  
 74  
 75  
 76  
 77  
 78  
 79  
 80  
 81  
 82  
 83  
 84  
 85  
 86  
 87  
 88  
 89  
 90  
 91  
 92  
 93  
 94  
 95  
 96  
 97  
 98  
 99  
 100  
 101  
 102  
 103  
 104  
 105  
 106  
 107  
 108  
 109  
 110  
 111  
 112  
 113  
 114  
 115  
 116  
 117  
 118  
 119  
 120  
 121  
 122  
 123  
 124  
 125  
 126  
 127  
 128  
 129  
 130  
 131  
 132  
 133  
 134  
 135  
 136  
 137  
 138  
 139  
 140  
 141  
 142  
 143  
 144  
 145  
 146  
 147  
 148  
 149  
 150  
 151  
 152  
 153  
 154  
 155  
 156  
 157  
 158  
 159  
 160  
 161  
 162  
 163  
 164  
 165  
 166  
 167  
 168  
 169  
 170  
 171  
 172  
 173  
 174  
 175  
 176  
 177  
 178  
 179  
 180  
 181  
 182  
 183  
 184  
 185  
 186  
 187  
 188  
 189  
 190  
 191  
 192  
 193  
 194  
 195  
 196  
 197  
 198  
 199  
 200  
 201  
 202  
 203  
 204  
 205  
 206  
 207  
 208  
 209  
 210  
 211  
 212  
 213  
 214  
 215  
 216  
 217  
 218  
 219  
 220  
 221  
 222  
 223  
 224  
 225  
 226  
 227  
 228  
 229  
 230  
 231  
 232  
 233  
 234  
 235  
 236  
 237  
 238  
 239  
 240  
 241  
 242  
 243  
 244  
 245  
 246  
 247  
 248  
 249  
 250  
 251  
 252  
 253  
 254  
 255  
 256  
 257  
 258  
 259  
 260  
 261  
 262  
 263  
 264  
 265  
 266  
 267  
 268  
 269  
 270  
 271  
 272  
 273  
 274  
 275  
 276  
 277  
 278  
 279  
 280  
 281  
 282  
 283  
 284  
 285  
 286  
 287  
 288  
 289  
 290  
 291  
 292  
 293  
 294  
 295  
 296  
 297  
 298  
 299  
 300  
 301  
 302  
 303  
 304  
 305  
 306  
 307  
 308  
 309  
 310  
 311  
 312  
 313  
 314  
 315  
 316  
 317  
 318  
 319  
 320  
 321  
 322  
 323  
 324  
 325  
 326  
 327  
 328  
 329  
 330  
 331  
 332  
 333  
 334  
 335  
 336  
 337  
 338  
 339  
 340  
 341  
 342  
 343  
 344  
 345  
 346  
 347  
 348  
 349  
 350  
 351  
 352  
 353  
 354  
 355  
 356  
 357  
 358  
 359  
 360  
 361  
 362  
 363  
 364  
 365  
 366  
 367  
 368  
 369  
 370  
 371  
 372  
 373  
 374  
 375  
 376  
 377  
 378  
 379  
 380  
 381  
 382  
 383  
 384  
 385  
 386  
 387  
 388  
 389  
 390  
 391  
 392  
 393  
 394  
 395  
 396  
 397  
 398  
 399  
 400  
 401  
 402  
 403  
 404  
 405  
 406  
 407  
 408  
 409  
 410  
 411  
 412  
 413  
 414  
 415  
 416  
 417  
 418  
 419  
 420  
 421  
 422  
 423  
 424  
 425  
 426  
 427  
 428  
 429  
 430  
 431  
 432  
 433  
 434  
 435  
 436  
 437  
 438  
 439  
 440  
 441  
 442  
 443  
 444  
 445  
 446  
 447  
 448  
 449  
 450  
 451  
 452  
 453  
 454  
 455  
 456  
 457  
 458  
 459  
 460  
 461  
 462  
 463  
 464  
 465  
 466  
 467  
 468  
 469  
 470  
 471  
 472  
 473  
 474  
 475  
 476  
 477  
 478  
 479  
 480  
 481  
 482  
 483  
 484  
 485  
 486  
 487  
 488  
 489  
 490  
 491  
 492  
 493  
 494  
 495  
 496  
 497  
 498  
 499  
 500  
 501  
 502  
 503  
 504  
 505  
 506  
 507  
 508  
 509  
 510  
 511  
 512  
 513  
 514  
 515  
 516  
 517  
 518  
 519  
 520  
 521  
 522  
 523  
 524  
 525  
 526  
 527  
 528  
 529  
 530  
 531  
 532  
 533  
 534  
 535  
 536  
 537  
 538  
 539  
 540  
 541  
 542  
 543  
 544  
 545  
 546  
 547  
 548  
 549  
 550  
 551  
 552  
 553  
 554  
 555  
 556  
 557  
 558  
 559  
 560  
 561  
 562  
 563  
 564  
 565  
 566  
 567  
 568  
 569  
 570  
 571  
 572  
 573  
 574  
 575  
 576  
 577  
 578  
 579  
 580  
 581  
 582  
 583  
 584  
 585  
 586  
 587  
 588  
 589  
 590  
 591  
 592  
 593  
 594  
 595  
 596  
 597  
 598  
 599  
 600  
 601  
 602  
 603  
 604  
 605  
 606  
 607  
 608  
 609  
 610  
 611  
 612  
 613  
 614  
 615  
 616  
 617  
 618  
 619  
 620  
 621  
 622  
 623  
 624  
 625  
 626  
 627  
 628  
 629  
 630  
 631  
 632  
 633  
 634  
 635  
 636  
 637  
 638  
 639  
 640  
 641  
 642  
 643  
 644  
 645  
 646  
 647  
 648  
 649  
 650  
 651  
 652  
 653  
 654  
 655  
 656  
 657  
 658  
 659  
 660  
 661  
 662  
 663  
 664  
 665  
 666  
 667  
 668  
 669  
 670  
 671  
 672  
 673  
 674  
 675  
 676  
 677  
 678  
 679  
 680  
 681  
 682  
 683  
 684  
 685  
 686  
 687  
 688  
 689  
 690  
 691  
 692  
 693  
 694  
 695  
 696  
 697  
 698  
 699  
 700  
 701  
 702  
 703  
 704  
 705  
 706  
 707  
 708  
 709  
 710  
 711  
 712  
 713  
 714  
 715  
 716  
 717  
 718  
 719  
 720  
 721  
 722  
 723  
 724  
 725  
 726  
 727  
 728  
 729  
 730  
 731  
 732  
 733  
 734  
 735  
 736  
 737  
 738  
 739  
 740  
 741  
 742  
 743  
 744  
 745  
 746  
 747  
 748  
 749  
 750  
 751  
 752  
 753  
 754  
 755  
 756  
 757  
 758  
 759  
 760  
 761  
 762  
 763  
 764  
 765  
 766  
 767  
 768  
 769  
 770  
 771  
 772  
 773  
 774  
 775  
 776  
 777  
 778  
 779  
 780  
 781  
 782  
 783  
 784  
 785  
 786  
 787  
 788  
 789  
 790  
 791  
 792  
 793  
 794  
 795  
 796  
 797  
 798  
 799  
 800  
 801  
 802  
 803  
 804  
 805  
 806  
 807  
 808  
 809  
 810  
 811  
 812  
 813  
 814  
 815  
 816  
 817  
 818  
 819  
 820  
 821  
 822  
 823  
 824  
 825  
 826  
 827  
 828  
 829  
 830  
 831  
 832  
 833  
 834  
 835  
 836  
 837  
 838  
 839  
 840  
 841  
 842  
 843  
 844  
 845  
 846  
 847  
 848  
 849  
 850  
 851  
 852  
 853  
 854  
 855  
 856  
 857  
 858  
 859  
 860  
 861  
 862  
 863  
 864  
 865  
 866  
 867  
 868  
 869  
 870  
 871  
 872  
 873  
 874  
 875  
 876  
 877  
 878  
 879  
 880  
 881  
 882  
 883  
 884  
 885  
 886  
 887  
 888  
 889  
 890  
 891  
 892  
 893  
 894  
 895  
 896  
 897  
 898  
 899  
 900  
 901  
 902  
 903  
 904  
 905  
 906  
 907  
 908  
 909  
 910  
 911  
 912  
 913  
 914  
 915  
 916  
 917  
 918  
 919  
 920  
 921  
 922  
 923  
 924  
 925  
 926  
 927  
 928  
 929  
 930  
 931  
 932  
 933  
 934  
 935  
 936  
 937  
 938  
 939  
 940  
 941  
 942  
 943  
 944  
 945  
 946  
 947  
 948  
 949  
 950  
 951  
 952  
 953  
 954  
 955  
 956  
 957  
 958  
 959  
 960  
 961  
 962  
 963  
 964  
 965  
 966  
 967  
 968  
 969  
 970  
 971  
 972  
 973  
 974  
 975  
 976  
 977  
 978  
 979  
 980  
 981  
 982  
 983  
 984  
 985  
 986  
 987  
 988  
 989  
 990  
 991  
 992  
 993  
 994  
 995  
 996  
 997  
 998  
 999  
 1000

.....



S T A A T   V A N   W I J Z I G I N G E N

Volg- nr	Gewijzigd door: (in blokletters)	Datum	Paraaf



## INHOUD

	Blz
HOOFDSTUK 1	1
INLEIDING	1
Sectie I	1
Algemeen	1
1. Doel	1
2. Bevoegdheden	1
3. Voorschriften en publicaties	1
4. Meldingen	1
Sectie II	1
Beschrijving	1
Sectie III	1
Gebruiksaanwijzingen	1
Sectie IV	1
Storingen	1
Sectie V	2
Vernieling	2
HOOFDSTUK 2	3
INSPECTIES	3
1. Inleiding	3
2. Algemene richtlijnen voor inspectie	3
HOOFDSTUK 3	5
Sectie I	5
Algemeen	5
1. Inleiding	5
2. Algemene richtlijnen voor herstelling	5
3. Verwijzing naar publicaties voor onderhoud en herstelling	5
Sectie II	7
Onderhoud en herstelling	7
1. Werking van de brander	7
2. Brander	8
3. Kookketels en braadpan	13
4. Het instellen van de voorspanning van de deksels	16
5. Uitnemen knevelsluiting tbv vervanging	16
6. Uitnemen dekselventiel tbv vervanging	16
7. Uitnemen dekselvastzetinrichting	17
8. Uitnemen schermplaat van vuurrooster	19
9. Aftapafsluiter	19

	Blz
10. Peilstok/thermometer	19
11. Brandstoftank en brandstofleidingen	19
12. Uitnemen kachelinzetten	19
13. Uitnemen binnenschoorsteen	21
14. Afnemen en plaatsen van de hoekstaanders en plaatsen van nieuwe ophangpunten van de gereedschapkasten	22
15. Uitlijnen en richten van het onderstel veldkeuken	25
16. Spanjolet gereedschapkast	25
17. Vervangen thermische olie	27
18. Vernieuwen pakkingring deksels kookketels en braadpan	27
AANHANGSEL I      Voorschriften en publicaties	29
AANHANGSEL II     Onderhoudsschema	31
AANHANGSEL III    Preserveervoorschrift voor mobilisatieopleg	35
AANHANGSEL IV     Controlevoorschrift tijdens mobilisatieopleg	39

Inleiding

S e c t i e I

Algemeen

1. DOEL

De in deze technische handleiding opgenomen instructies zijn bestemd voor het personeel, dat belast is met het veld- en basisonderhoud van dit materieel.

2. BEVOEGDHEDEN

De bevoegdheden voor het onderhoud en herstelling of vervanging van delen voor het betrokken materieel worden bepaald door de toewijzing van reservedelen als vastgesteld in de 2/5DL.

3. VOORSCHRIFTEN EN PUBLICATIES

Voorschriften en publicaties, die betrekking hebben op de veldkeuken, zijn vermeld in aanhangsel I.

4. MELDINGEN

Gebreken, welke een gevolg kunnen zijn van constructiemateriaal (keuze), fabrikagefouten of anderszins, dienen langs de hiërarchieke weg te worden gerapporteerd.

Voor het overige dient te worden gehandeld conform het gestelde in VS2-1960.

S e c t i e II

Beschrijving (zie afb. 1)

Voor de beschrijving en werking van de veldkeuken wordt verwezen naar het handboek van de gebruiker en van het onderdeelonderhoud 1/2 TH 10-552.

S e c t i e III

Gebruiksaanwijzingen

Voor de gebruiksaanwijzingen van de veldkeuken wordt verwezen naar het handboek van de gebruiker en van het onderdeelonderhoud 1/2 TH 10-552.

S e c t i e IV

Storingen

Voor het opheffen van storingen aan de branders zie 1/2 TH 10-552.



## HOOFDSTUK 2

### Inspecties

Inspecties van ingebruikzijnde materiaal.

#### 1. INLEIDING

Het doel van de inspectie.

- a. Het vaststellen van de mate van bruikbaarheid.
- b. Het vaststellen van gebreken, dan wel het begin van gebreken.
- c. Nagaan o.q. vaststellen welke herstellingen en/of onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht.
- d. Controleren of het 1e en 2e echelons onderhoud volgens de voorschriften is uitgevoerd.

#### 2. ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR INSPECTIE

Controleer of:

- a. Kookketels, braadpan, deksels en aftapkranen schoon zijn (derhalve of er geen etensresten aanwezig zijn);
- b. De gehele veldkeuken uiterlijk schoon en vrij van roest is;
- c. Delen ontbreken of loszitten, dan wel verbogen, gebroken en/of gescheurd zijn;
- d. Leidingen, afsluiters, kranen, aftapflensverbindingen, branders, enz. lekkage vertonen;
- e. De dekselpakkingringen van de kookketels en/of braadpan in bruikbare staat zijn;
- f. De deksels van de kookketels en/of braadpan goed sluiten en/of de voorspanning van deze deksels juist is ingesteld;
- g. De dekselventielen kunnen functioneren en/of ontluchtingskanalen open zijn;
- h. Het niveau van de thermische olie correct is;
- i. De gereedschapskasten in goede staat zijn, t.w.:
  - de ophanging van de kasten aan het keukenstel.
  - de algehele staat van de opklapbare poten, in het bijzonder de bevestigingen en de scharnierpunten.
  - de rubber afdichtingen en de sluitingen van de deuren.
- j. De ophanging van de keuken in de aanhanger en de borging daarvan in orde is;
- k. De complete uitrusting, toebehoren en delen, enz. compleet is. Raadpleeg daarvoor de 1 DL;
- l. De algehele staat van de schoorsteendelen en in het bijzonder de bevestigingen daarvan in goede staat verkeren;
- m. Het registratienummer van de veldkeuken hetzelfde is als het kenteken van het chassis.





## HOOFDSTUK 3

### S e c t i e I

#### Algemeen

#### 1. INLEIDING

Het onderhoud en herstelling (uiteennemen en ineenzetten) sluit aan op hetgeen is voorgeschreven en toegestaan voor het 1e en 2e echelon.

Het uiteennemen geschiedt alleen, wanneer dit voor onderhoud en/of herstelling noodzakelijk is.

#### 2. ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HERSTELLING

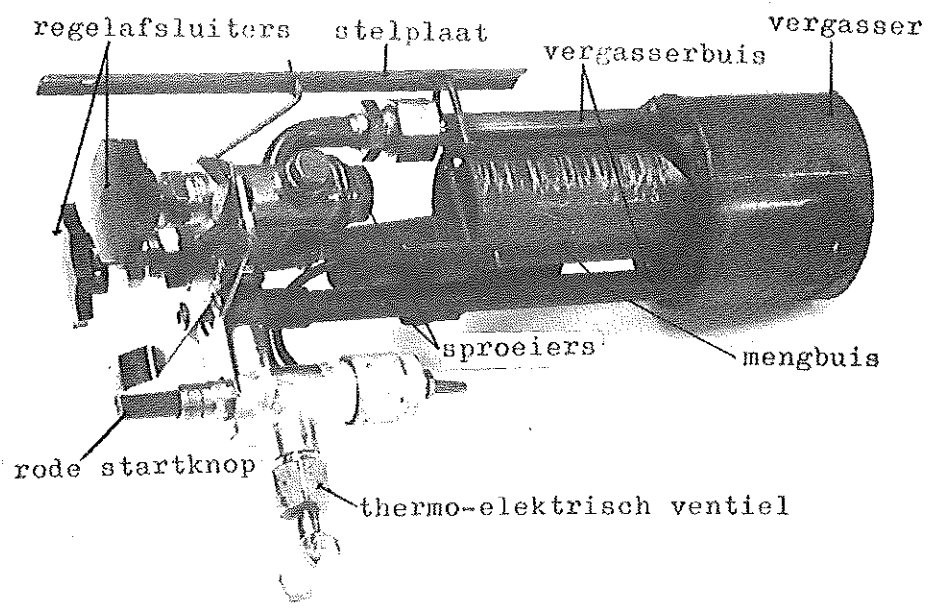
a. Ga bij het ineenzetten in omgekeerde volgorde van het uiteennemen te werk, tenzij anders is vermeld.

b. Het herstellen en vervangen van delen:

- Het herstellen is in hoofdzaak gebaseerd op het verwisselen van enkelvoudige delen en/of samenstellingen.
- Aan de hand van de DL moet worden nagegaan of het benodigde reservedeel op het betrokken echelon verkrijgbaar is gesteld.
- Alle beweegbare delen moeten goed functioneren. Hinderlijke bramen moeten worden verwijderd, tenzij hierdoor de bruikbaarheid van het onderdeel wordt verminderd.
- Vervang alle beschadigde, gescheurde, te zeer gesleten, of om andere redenen niet bruikbare delen.
- Is voor het vervangen van een onderdeel geen reservedeel beschikbaar, dan moet de veldkeuken voor hoger echelons herstelling worden aangeboden.

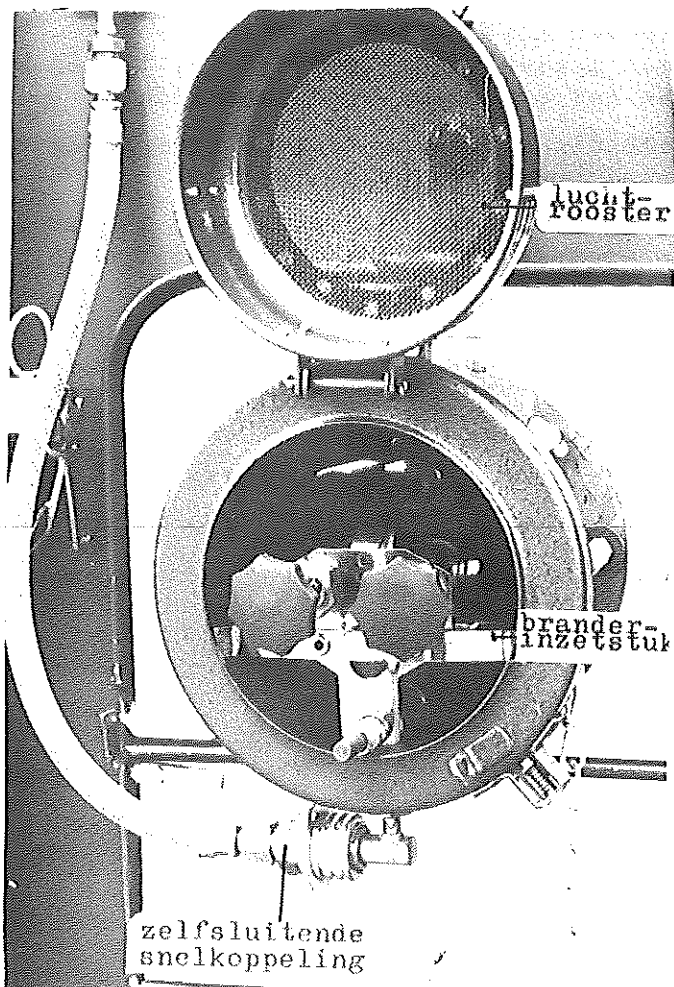
#### 3. VERWIJZING NAAR PUBLICATIES VOOR ONDERHOUD EN HERSTELLING

- Gereedschappen : 1/2 TH 10-552, Hoofdstuk 3, sectie I
- Aanhanger : Het gestelde in 1/2 TH 9-293
- Tent en hoës : Het gestelde in 1/2 TH 10-506
- Overzicht veldkeuken : Aanhangsel II



brander-inzetstuk

Afb. 2

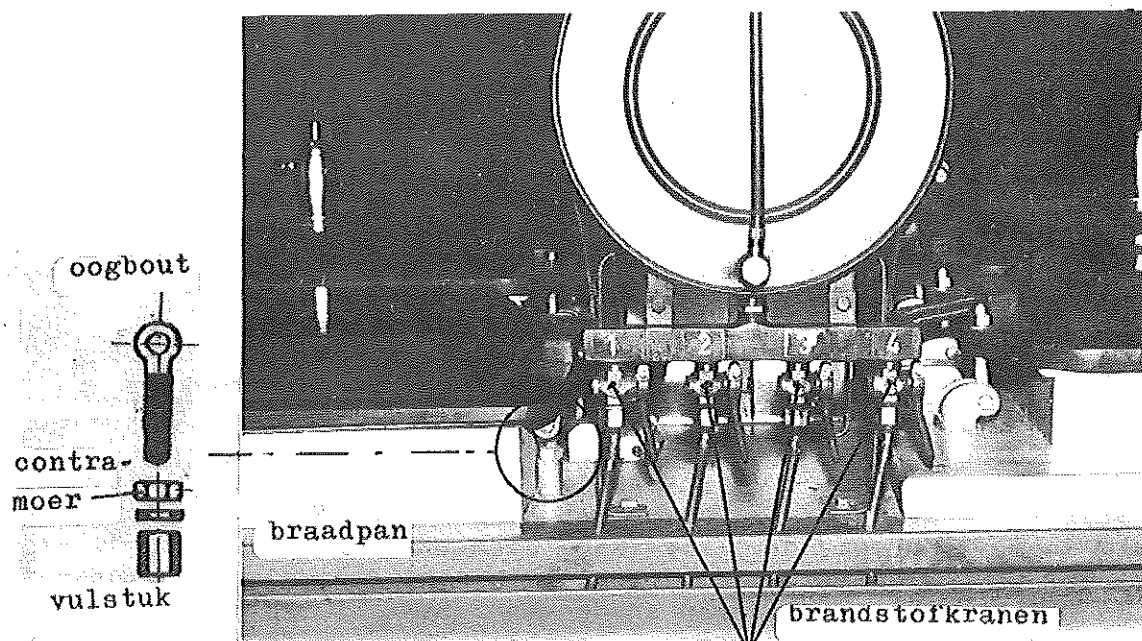


Afb. 3A

S e c t i e II  
Onderhoud en herstelling

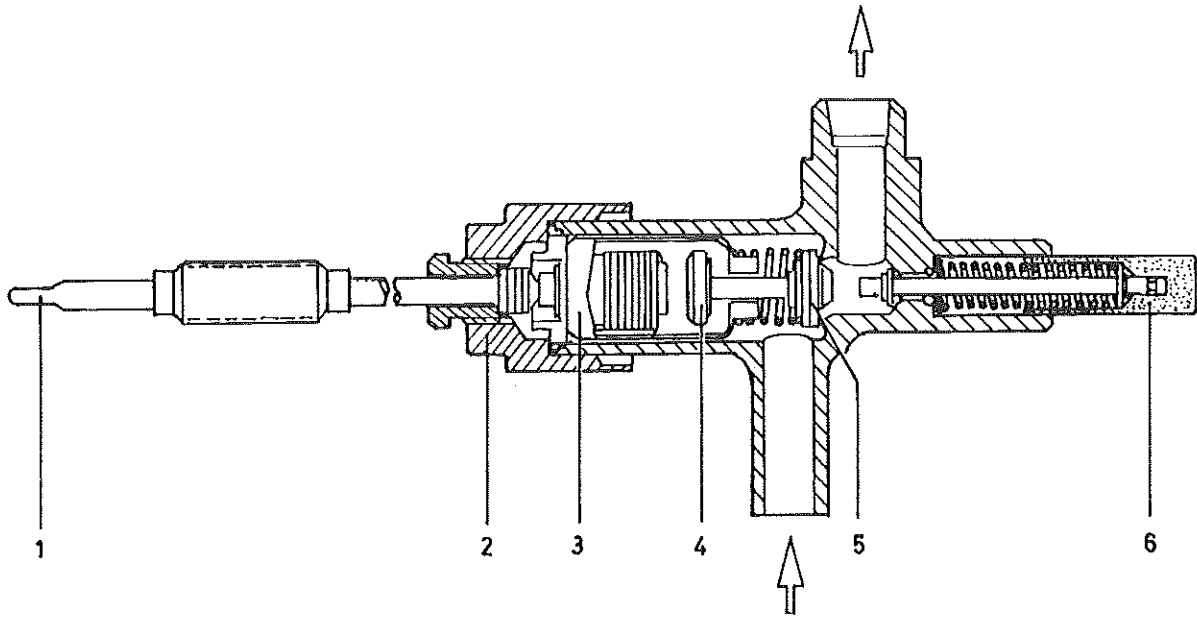
1. WERKING VAN DE BRANDER (zie afb. 2 en 3A)

Iedere brander is voorzien van een vlamgeleider. Bij het plaatsen van de branders onder de kookketels en/of braadpan dient gelet te worden dat de juiste vlamgeleider is gemonteerd. (zie hiervoor 1/2 TH 10-552, Hoofdstuk 2, Sectie II, pt 1.a.).



Afb. 3B

De brandstof stroomt, na het openen van de brandstofkraan (afb. 3B) die aan het verdeelstuk van de brandstoftank is gemonteerd, via de brandstofleiding en snelkoppeling naar de brander. Hierbij passeert de brandstof een thermo-elektrisch ventiel. Door op de rode starterknop van dit thermo-elektrisch ventiel te drukken na vooraf de brandstofregelafluiser te hebben open gedraaid, stroomt de brandstof via het thermo-elektrisch ventiel, de vergasser en de sproeiers in de ruimte onder de vergasser. Zodra de brandstof uit de sproeiers komt moet de starterknop worden losgelaten. De onder de vergasser verzamelde brandstof wordt met de lont aangestoken. De vlam zal de in de vergasser aanwezige brandstof verhitten en doen verdampen. De hierdoor ontstane brandstofdamp stroomt via de vergasser, de regelafluisers en de sproeiers in de branderruimte, waarin het zal ontbranden. De voor verbranding benodigde verbrandingslucht zal via het luchtrooster toestromen. De sproeieropening bepaalt de juiste verstuiwing van de brandstof en dient 1.8 mm te bedragen. De vlam van de brander verhit de voeler van het thermo-elektrische element (afb. 4A). Hierdoor ontstaat een kleine elektrische stroom, die een magneetspoel bekrachtigt. De magneetspoel houdt de klep, die tevoren door de rode starterknop is ingedrukt, in die stand vast, zodat de brandstof vrij kan toestromen.



Afb. 4A

- |                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| 1. Voeler       | 4. Ankerplaat          |
| 2. Schroefdop   | 5. Kunststof sluitring |
| 3. Magneetinzet | 6. Rode starterknop    |

Door middel van de brandstofregelafluiters wordt de brandstoftoevoer geregeld. Voor het doven van de brander draait men eerst de brandstofkraan aan de verdeelstuk dicht. Na het doven van de vlam, koelt de voeler van het thermo-elektrische element af. De spanning in het element zal afnemen en de aantrekkingskracht van de magneetspoel minder worden. Op een gegeven ogenblik overwint de veerkracht van de spoel en zal de klep sluiten. Sluit nu de brandstofregelafluiter.

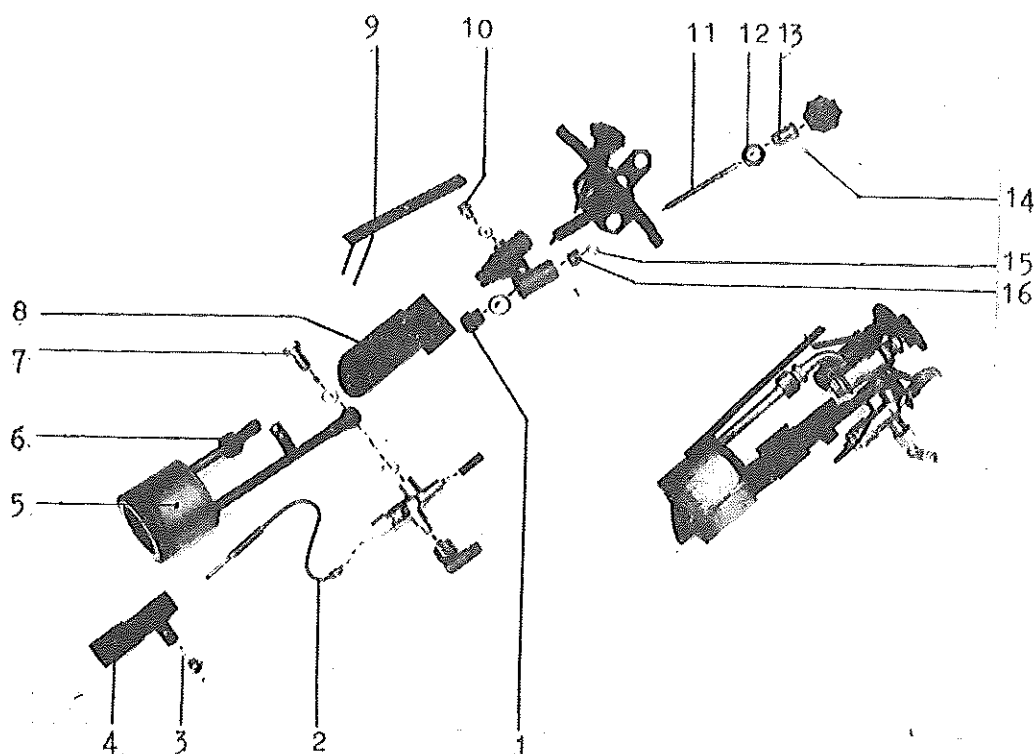
## 2. BRANDER

### a. Algemeen

Wanneer vermindering van de capaciteit van de brander na 200-500 bedrijfsuren, e.e.a. is afhankelijk van de vervuiling van de vergasser, wordt geconstateerd, dient deze gereinigd te worden. Na langere tijd in bedrijf te zijn geweest, zal voornamelijk roet en zwaveldelen zich op de vergasser, de sproeiers en de thermo-staatvoeler afzetten. Bovendien zal de vergasser inwendig sterk aankolen, als de brander niet altijd op de voorgeschreven wijze is afgezet. Door deze verkoling gaat de werking snel achteruit.

### b. Uiteennemen, reinigen en ineenzetten van vergasser en sproeiers

- Ontkoppel de flexibele brandstofleiding (zie afb. 3A).
- Neem de bevestigingsring en het luchtrooster af (zie afb. 3A).
- Neem het branderinzetstuk uit (zie afb. 2).
- Verwijder de mengbuis na uitnemen van de stelplaat (zie afb. 2 en 4B).
- Draai de afsluitplug (afb. 4B-7) los.
- Draai de wartelmoer (afb. 4B-6) los.



Afb. 4B

1. Sproeier	7. Afsluitplug	13. Pakkingbus
2. Voeler	8. Mengbuis	14. Geleideschroef
3. Bout	9. Stelplaat	15. Drukkring
4. Koelbuis	10. Afsluitplug	16. Asbestpakking
5. Vergasser	11. Sproeiernaald	
6. Wartelmoer	12. Contramoer	

- Maak de bevestiging van de koelbuis (afb. 4B-4) aan de vergasser los, door bout (afb. 4B-3) los te schroeven.
- De vergasser (afb. 4B-5) kan nu uitgenomen en verwisseld worden.

5e echelon: Het inwendig reinigen van de vergasser.

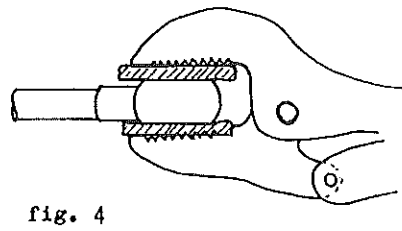
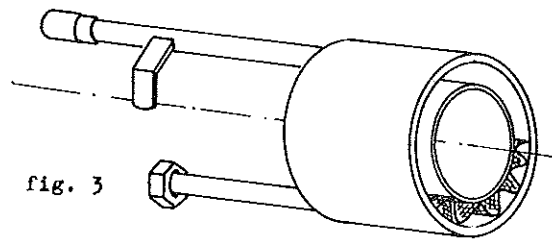
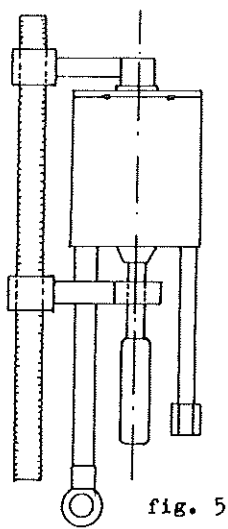
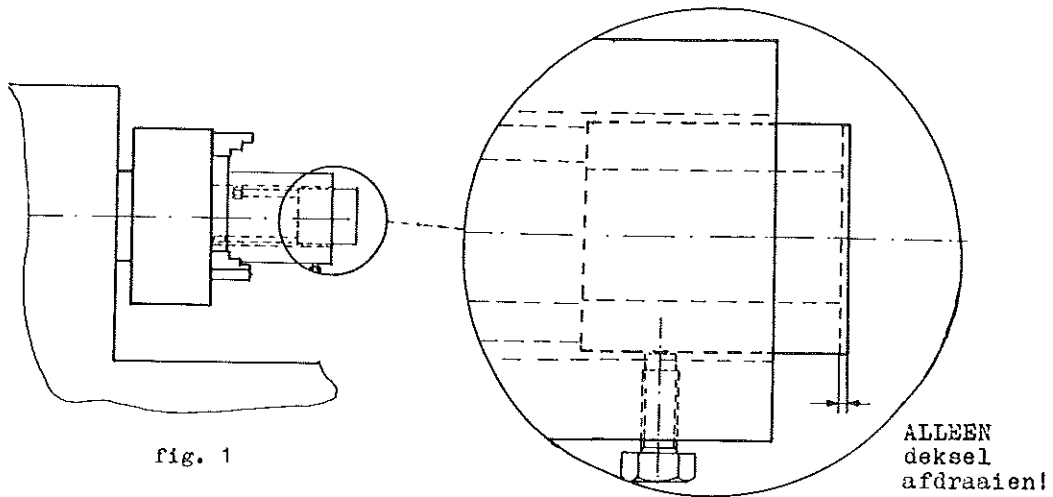
(1) Benodigd gereedschap:

- a. Een draaibank (nauwkeurigheid niet van belang).
- b. Een TIG-las mogelijkheid.
- c. Een reinigingsinstallatie, zijnde een zand- of gitstraalinstallatie.
- d. Een zelf aan te maken kleminrichting voor bevestiging van de vergasser op de draaibank.
- e. Een eventueel door de werkplaats te maken lasmanipulator voor het lassen van de vergasser.

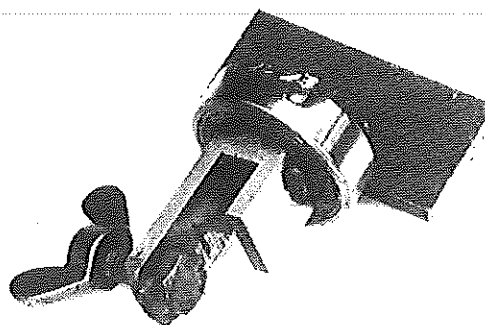
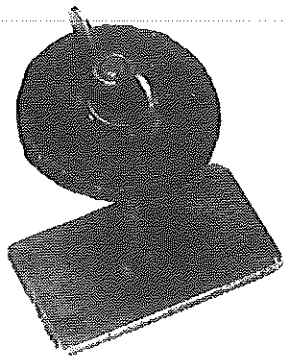
(2) Werkwijze:

a. Demontage:

- Span de vergasser in op de draaibank (zie afb. 5 fig. 1).



Afb. 5

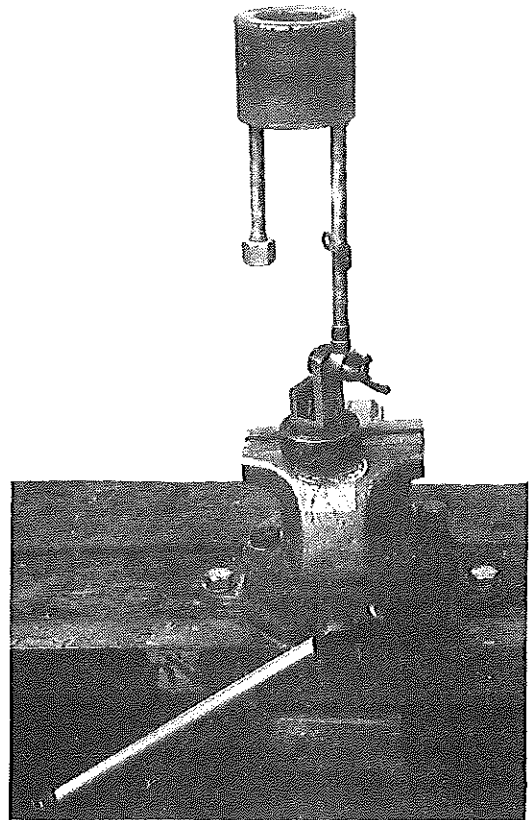


Afb. 6A

- Verwijder het deksel van de vergasser, door dit te verspanen. NIET afsteken. (zie afb. 5 fig. 2)
- Verwijder het gaas uit de vergasser.
- Reinig de vergasser inwendig met behulp van een zand- of gitstraalapparaat.

b. Montage:

- Monteer in de vergasser een nieuw gaas zoals op afb. 5 fig. 3.
- Plaats de vergasser in de lasmal en klem een nieuw deksel op de vergasser m.b.v. het deksel-klemgereedschap (afb. 6A en 6B). Indien geen speciaal klemgereedschap gebruikt wordt, kan dit ook geschieden m.b.v. een lijmkleem (afb. 5 fig. 5).
- Las de deksel op een paar punten vast.
- Las nu de deksel rondom de binnen- en buitenring vast op de vergasserlichaam.
- Test daarna de vergasser met perslucht ( $30-60 \text{ N/cm}^2 = 3-6 \text{ kg/cm}^2$ ) op dichtheid.
- Klem hiertoe 2 schijfjes rubber, nylon of iets dergelijks op het pijpje met de banjo-aansluiting met een tang of klem zoals aangegeven in afb. 5 fig. 4.
- Sluit de luchtslang aan op de vergasser, via het pijpje met de wartelmoer (M16 x 1.5).
- Dompel daarna de vergasser onder water en zet er de luchtdruk op. Er mogen geen luchtballen worden waargenomen.
- Voorzie het nieuwe deksel van een met ronde slagcijfers ingeslagen maand en jaartal (Voorbeeld jan 1977: inslaan 1-77).  
Het inwendig reinigen van de vergasser mag slechts één keer geschieden.



Afb. 6B

- Schroef de sproeiers (afb. 4B-1) los.
- Schroef de geleideschroef (afb. 4B-14) los.
- Draai de sproeiernaalden (afb. 4B-11) uit het sproeierhuis.
- De sproeierboringen reinigen met een aangepunt houtje en blaas deze schoon. GEEN METAALDRAAD GEBRUIKEN!
- Verwijder van de sproeiernaalden en sproeiers de koolaanslag. De sproeiers hebben een boring van 1.8 mm en dienen afgekeurd te worden, als de boring gelijk aan of groter dan 1.9 mm is geworden. De afsluitpunt van de sproeiernaalden hebben een diameter van 1.7 mm en dienen afgekeurd te worden, indien de diameter gelijk aan of kleiner dan 1.6 mm is geworden.
- Na grondige reiniging van alle onderdelen, deze in omgekeerde volgorde ineenzetten. Bij het inschroeven van de geleideschroef (afb. 4B-14) dient de punt van de schroef in de spiraalvormige groef van de naald te vallen. Vervang zonodig de pakkingen en pakkingringen.

Opmerking:

De afsluitplug (afb. 4B-10) is een fabrikage-technisch onderdeel en behoeft nooit losgenomen te worden, tenzij de pakkingring lekt.

c. Regelafsluiters (zie afb. 2)

Voor uitnemen van het branderinzetstuk uit het branderhuis zie punt 2.b.

Bij lekkage van de regelafsluiters langs de sproeiernaalden dient de asbestpakking (afb. 4B-16) te worden aangedrukt door het aandraaien van de pakkingbus (afb. 4B-13).

- Draai de sproeiernaald geheel uit in "geppende stand".
- Draai de contramoer (afb. 4B-12) enkele slagen los.
- Draai de pakkingbus nu zodanig vast, dat de sproeiernaald met enige weerstand verdraaid moet worden.
- Zet de contramoer vast.
- Draai de regelafsluiter dicht.

~~Indien de lekkage niet is verholpen dient de asbestpakking te worden vervangen.~~

~~Draai hiertoe de pakkingbus, na eerst de contramoer te hebben losgedraaid, uit het verstuiverhuis en verwijder de oude pakking.~~

Let op, dat niet gelijk met de oude pakking de drukring (afb. 4B-15) wordt weggegooid.

- Breng de nieuwe pakking aan en plaats de pakkingbus.
- Draai de sproeiernaald geheel uit in "geopende stand".
- Draai de pakkingbus zodanig aan, dat de sproeiernaald met enige weerstand te verdraaien is.
- Zet de contramoer weer vast.



d. Thermo-elektrische ventiel (afb. 4A)

Indien de brander niet wil branden kan een defect thermo-element de oorzaak zijn. Het defect wordt hoofdzakelijk veroorzaakt doordat men de voeler rechtbuigt om de voeler in de koelbuis (afb. 4B-4) te kunnen schroeven. Door dit verbuigen breekt meestal de buitenmantel van de voeler af en maakt sluiting met de binnengeleider. Of het element defect is kan men testen door alleen de punt van de voeler te verhitten. Na enige tijd moet na het indrukken van de startknop de klep open blijven staan, zolang de punt van de voeler verhit wordt. Na afkoeling van de punt dient na enkele tellen de klep met een klik te sluiten. Functioneert dit niet, dan is of de voeler of de magneet-inzet van het element defect.

De juiste werking van de magneet-inzet kan men controleren door deze te verbinden met de polen van een 1.5V batterij, waarna de klep geopend moet zijn. Of als na montage van een nieuwe voeler het ventiel niet functioneert, dan is de magneet-inzet defect. Indien het ventiel wel functioneert, dan is de oude voeler defect. Ingeval dat de magneet-inzet defect is, dient het gehele thermo-elektrische ventiel vervangen te worden.

Bij het ineenzetten van het thermo-elektrische ventiel dient de koelbuis op de voeler geschroefd te worden en wel zo, dat er tussen de punt van de voeler en de vergasser bij geplaatste koelbuis een speling is van 2 tot 4 mm. Bij deze speling wordt de koelbuis vastgezet op de vergasserbuis.

e. Luchtrooster (zie afb. 3A)

Het luchtrooster moet ten alle tijde vrij van stof en vuil zijn, zodat de verbrandingslucht ongehinderd kan toestromen.

N.B.

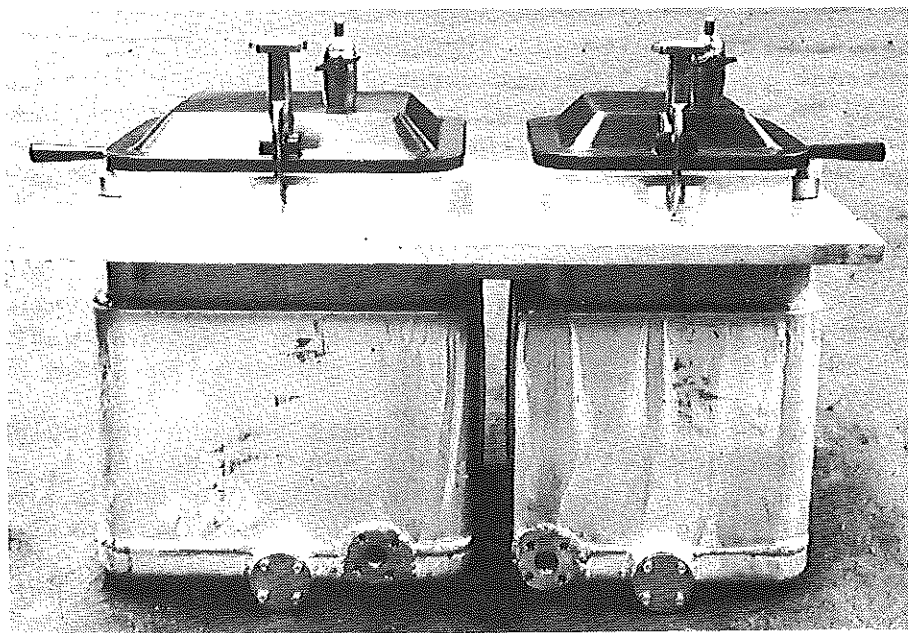
Een brander mag nimmer opnieuw in bedrijf worden gesteld, dan nadat deze geheel is afgekoeld.

3. KOOKKETELS EN BRAADPAN

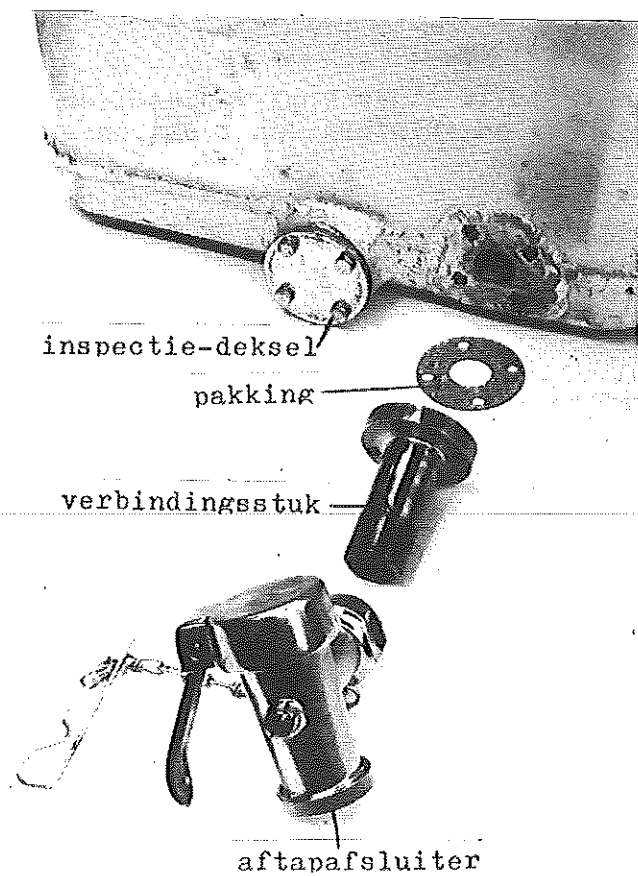
Onderhouds- en herstelwerkzaamheden hieraan dienen alleen door het 5e echelon te worden verricht.

a. Uitnemen 100/70 liter ketels (zie afb. 7)

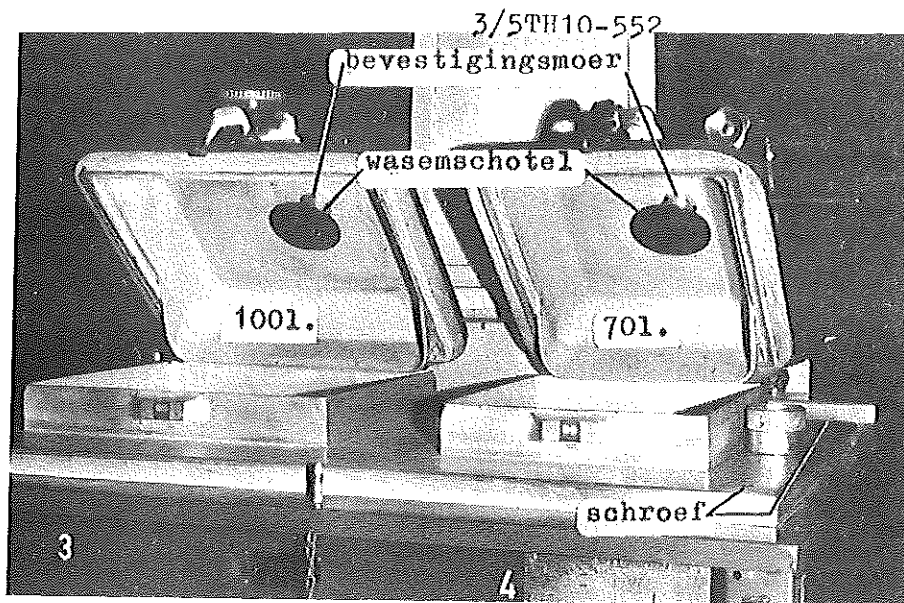
- De beide aftapafsluiters (kraan) (zie afb. 8) losschroeven (gebruik hierbij een passende sleutel -SW 50 mm-, om beschadiging van de afsluiter te voorkomen).
- De verbindingsstukken-aftapafsluiters (zie afb. 8) afnemen, na verwijdering van de rozetten.
- De 4 schroeven (zie afb. 9A) uit de dekplaat losschroeven.
- De ketels uitnemen, hierbij de bovenzijde iets naar voren laten hellen, totdat de flensverbinding boven de oplegsteun van de ketels is, daarna de ketels rechtstandig uitnemen.
- Plaatsen in omgekeerde volgorde.



Afb. 7



Afb. 8



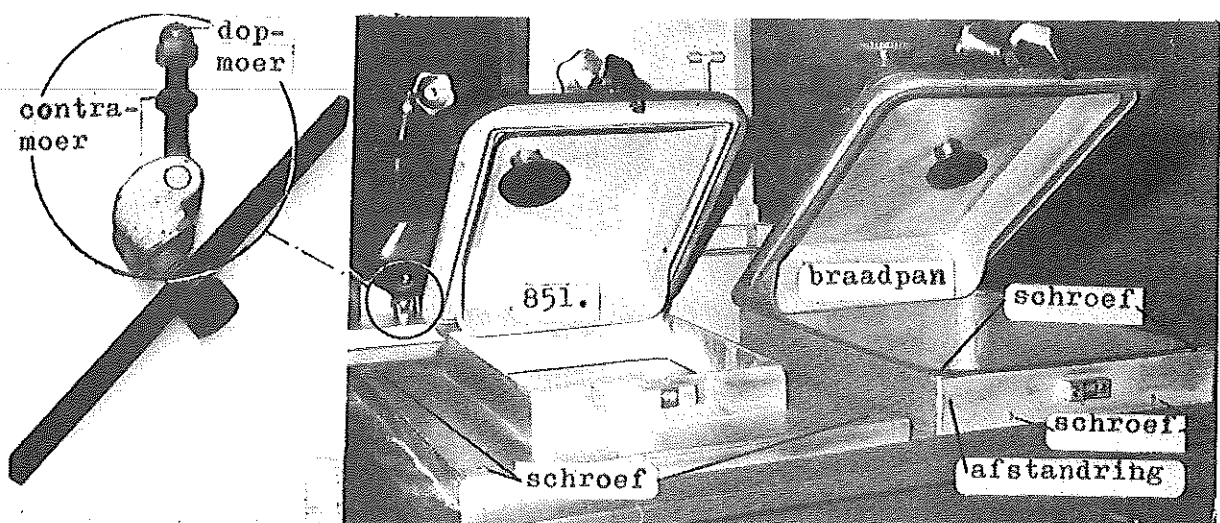
Afb. 9A

b. Uitnemen 85 liter ketel (zie afb. 9B)

- Aftapafsluiter (kraan) losschroeven.
- Het verbindingsstuk-aftapafsluiter afnemen, na verwijdering van het rozet.
- De 4 schroeven (zie afb. 9B) uit de dekplaat losschroeven.
- De ketel uitnemen, hierbij de bovenzijde iets naar voren laten hellen tot de flensverbinding boven de oplegsteun van de ketel is.
- Plaatsen in omgekeerde volgorde.

c. Uitnemen braadpan (zie afb. 9B)

- Deksel verwijderen door scharnierpennen uit te drijven.
- De 4 schroeven losschroeven.
- De pan rechtstandig uitnemen.
- Plaatsen in omgekeerde volgorde.



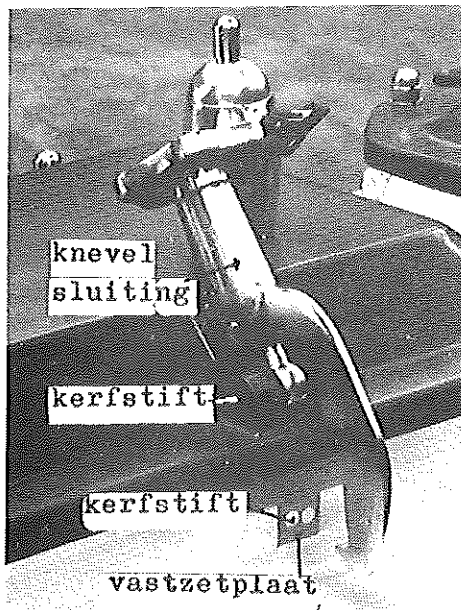
Afb. 9B

- d. Afnemen afstandring braadpan (zie afb. 9B)
- Braadpan uitnemen (zie punt 3.c.).
  - Bevestigingsschroeven in de zijkant losschroeven en afstandsring afnemen.
  - Plaatsen in omgekeerde volgorde.
- e. Uiteennemen van de dubbelwandige 100/70 liter ketels; tbv reinigen, herstellen en/of vervangen van de aftapflensverbinding (zie afb. 8).
- Uitnemen 100/70 liter ketel (zie punt 3.a.).
  - Thermische olie aftappen (zie punt 17).
  - Inspectiedeksel afnemen.
  - Monteren in omgekeerde volgorde.

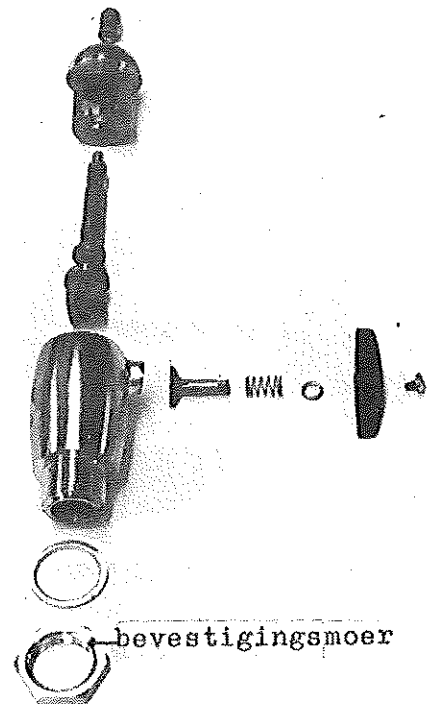
4. HET INSTELLEN VAN DE VOORSPANNING VAN DE DEKSELS

Zie 1/2TH10-552, Hoofdstuk 3, Sectie II, punt 7.

5. UITNEMEN KNEVELSLUITING TBV VERVANGING (zie afb. 10)
- Kerfstift uitdrijven, waarna knevelsluiting afgenomen kan worden.
6. UITNEMEN DEKSELVENTIEL TBV VERVANGING
- Wasemschotel onder het deksel losdraaien (zie afb. 9A).
  - Bevestigingsmoer (zie afb 9A en 11) losdraaien en dekselventiel uitnemen.



Afb. 10



Afb. 11

- Bij uiteennemen en ineenzetten zie volgorde op afb. 11.

7. UITNEMEN DEKSELVASTZETINRICHTING (zie afb. 12), tbv vervanging.

a. Blok en beugel vastzetinrichting (zie afb. 12-1)

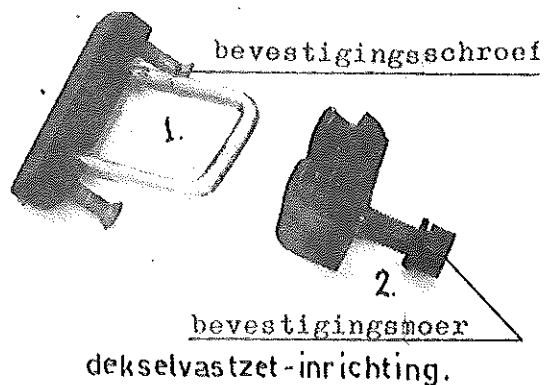
- Bevestigingsschroeven aan onderkant deksel losschroeven en het blok en beugel van het deksel afnemen.

b. Dekselvastzetinrichting kookketels (zie afb. 12-2)

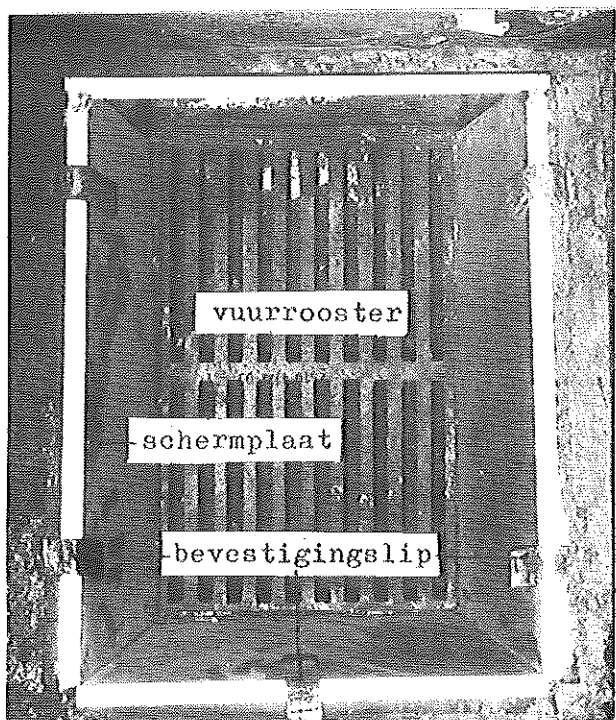
Vervanging hiervan dient alleen door het 5e echelon te worden verricht.

- ketel(s) iets lichten (zie punt 3.a. en 3.b.) tot de bevestigingsmoer onder de afdekplaat vrijkomt.

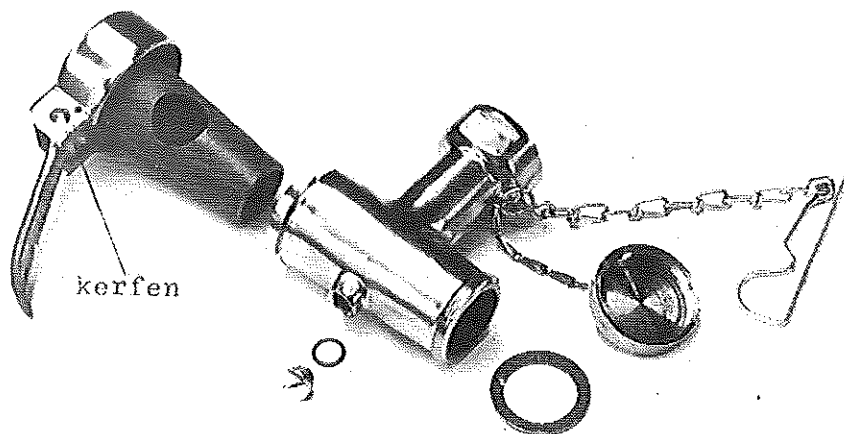
- Bevestigingsmoer losdraaien en de vastzetinrichting afnemen.



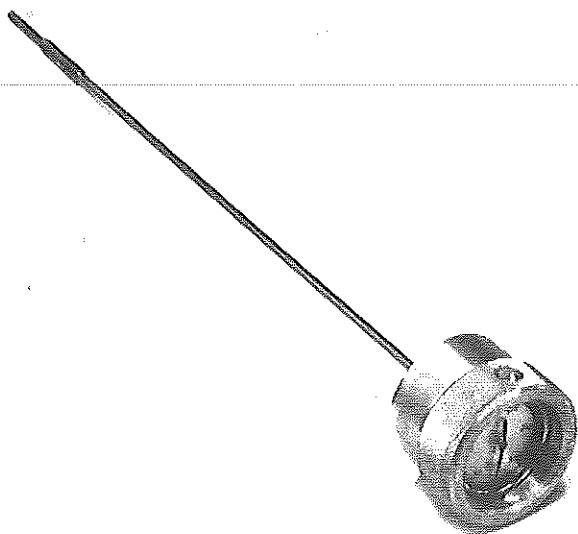
Afb. 12



Afb. 13



Afb. 14



Afb. 15

c. Dekselvastzetinrichting braadpan

Vervanging hiervan dient alleen door het 5e echelon te worden verricht.

De bevestigingsmoer losdraaien na:

- Of de braadpan te verwijderen (volgens punt 3.c.) en de kachelinzet uit te nemen (volgens punt 12).
- Of indien mogelijk via de warmhoudkast.

8. UITNEMEN SCHERMPLAAT VAN VUURROOSTER (zie afb. 13)

Dient alleen door het 5e echelon te worden verricht.

- Ketel(s) uitnemen volgens punten 3.a., b., c. en d.
- Bevestigingslippen (zie afb. 13) ombuigen totdat de schermplaat rechtstandig uitgenomen kan worden.

9. AFTAPAFSLUITER (zie afb. 14)

De aftapafsluiters aan de ketels dienen met zorg te worden behandeld. Het kraanhuis en de conische tap zijn stuk voor stuk op elkaar ingeslepen en mogen niet worden verwisseld met delen van andere kranen. De aftapafsluiters zijn gemerkt met een aantal kerven overeenkomstig de nummering op het verdeelstuk van de brandstofkranen. Bij lekkage dient de conische tap met de daartoe geëigende slijppasta in het kraanhuis pas geslepen te worden.

10. PEILSTOK/THERMOMETER (zie afb. 15)

Voor een duidelijke aflezing op de peilstok deze eerst met een doek goed afdrogen en bij de verdikking inwrijven met schoolkrijt. Het peilen geschiedt met volledig opgeschroefde peilstok-thermometer.

11. BRANDSTOFTANK EN BRANDSTOFLEIDINGEN

Zijn de brandstofleidingen bij de bevestigingen aan het verdeelstuk of peilglaskniestuk lek, dan moeten al naar de omstandigheden de wartel(s) vaster aangedraaid c.q. vervangen worden.

Bij plaatsen van de brandstofleidingen dient erop te worden gelet, dat deze op afstand van de wanden worden geplaatst dmv isolatie- en afstandstukken.

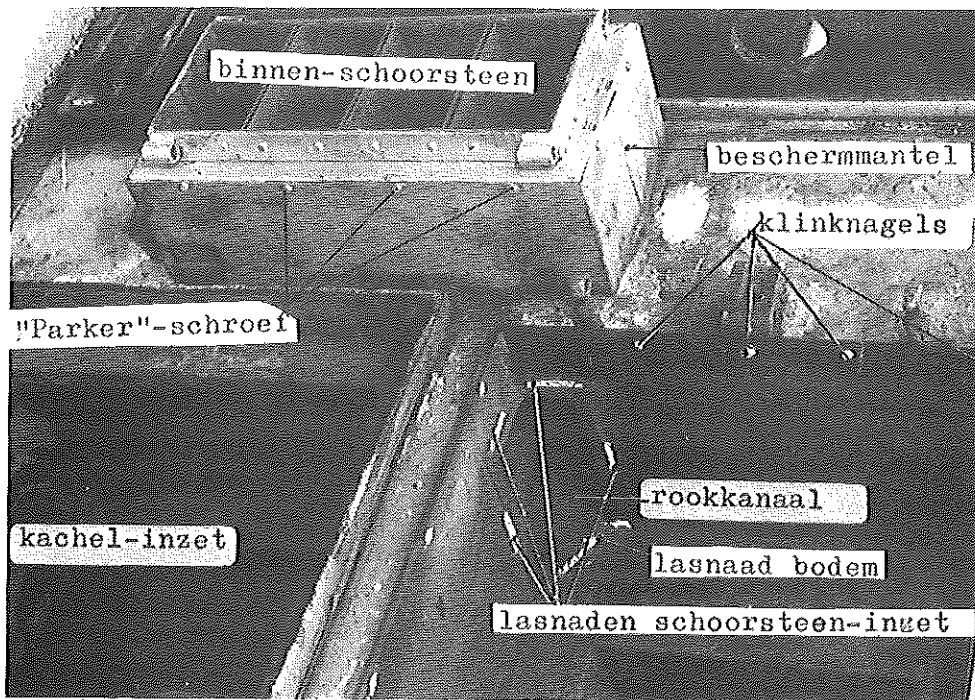
Indien er een beschadiging of lekkage aan de brandstofleiding voorkomt, deze vervangen.

12. UITNEMEN KACHELINZETTEN

Dient alleen door het 5e echelon te worden verricht.

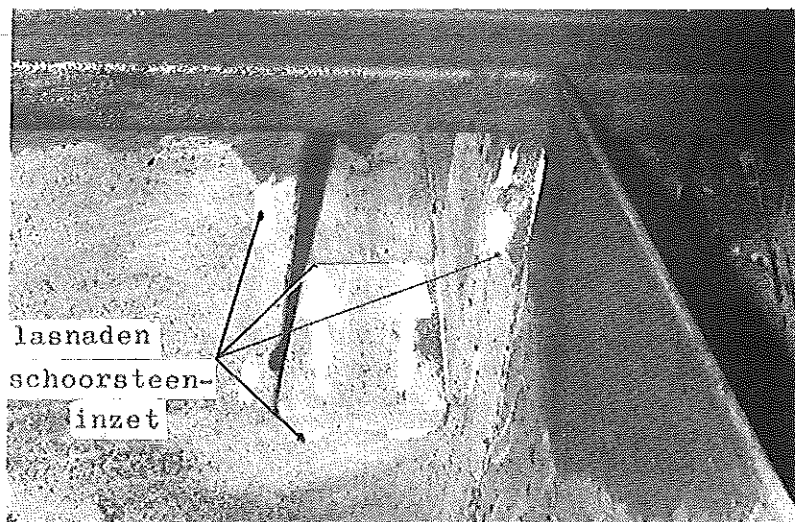
Als de kachelinzet zodanig door corrosie is aangetast, dat hij aan vervanging toe is, dan moet na het uitnemen van de betreffende ketel(s) (zie de punten 3.a., b., c. en d.), de volgende werkzaamheden worden verricht:





Afb. 16A

- De klinkverbindingen tussen de mantels en de afdekplaat met een boor  $\varnothing$  4.2 mm losboren (zie afb. 16A).
- Alle lasnaden doorslijpen of loshakken, te weten:
  - De lasnaden van de bodem; dit geldt alleen voor de 100/70 liter en 85 liter ketels.
  - De lasnaden van het raamwerk van de vuurdeur (zie afb. 17A).
  - De lasnaden waarmee de keggen vastzitten (zie afb. 17A).
  - De lasnaden waarmee de schoorsteeninzetten vastzitten (zie afb. 16A en 16B).
- Schoorsteeninzet uitnemen.
- Keggen uitnemen.



Afb. 16B

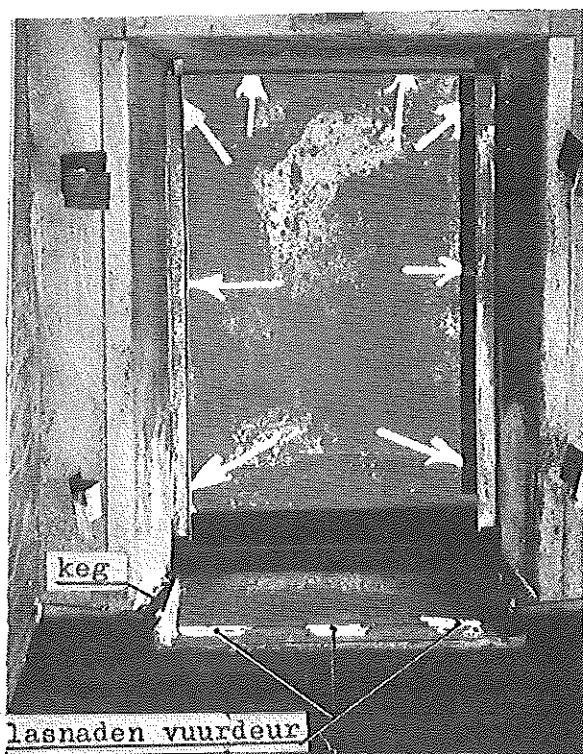


Bij plaatsing van de kachelinzet de omgekeerde volgorde aanhouden.  
De eventueel beschadigde wandisolatie moet worden vernieuwd.

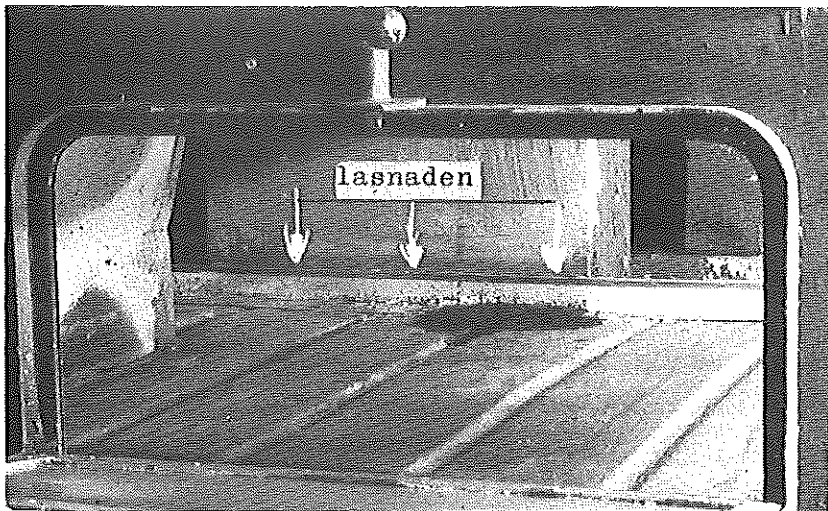
### 13. UITNEMEN BINNENSCHOORSTEEN (zie afb. 16A)

Dient alleen door het 5e echelon te worden verricht.

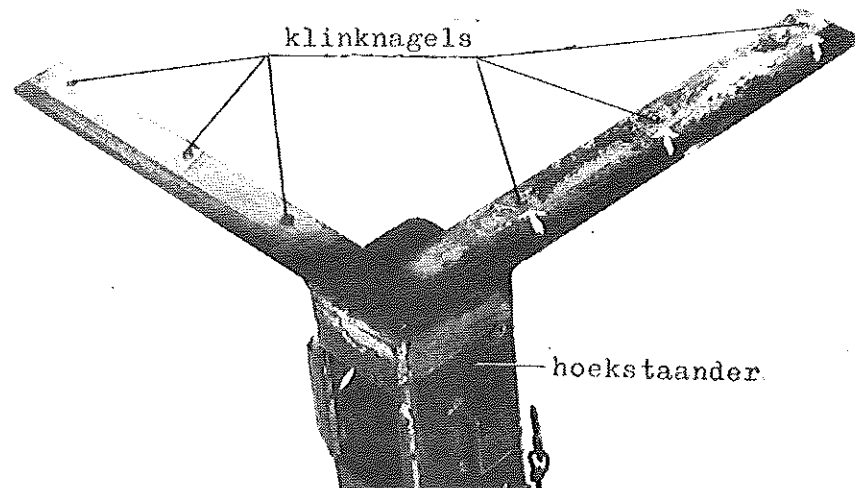
- Eerst alle kachelinzetten verwijderen, zoals omschreven in punt 12.
- De "parker"-schroeven losschroeven en de beschermmantel afnemen.
- De nu zichtbare bevestigingsbouten losschroeven.
- De lasnaden bij de bodem doorslijpen of loshakken (zie afb. 17B).
- De binnenschoorsteen uitnemen.
- Bij plaatsing de omgekeerde volgorde aanhouden; let erop, dat de binnenschoorsteen zuiver loodrecht komt te staan.



Afb. 17A



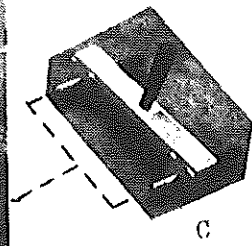
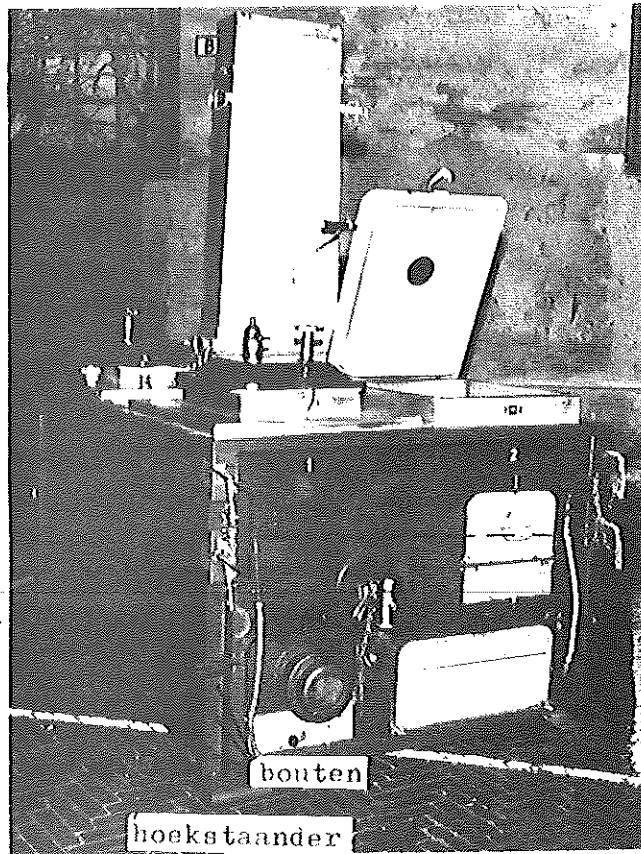
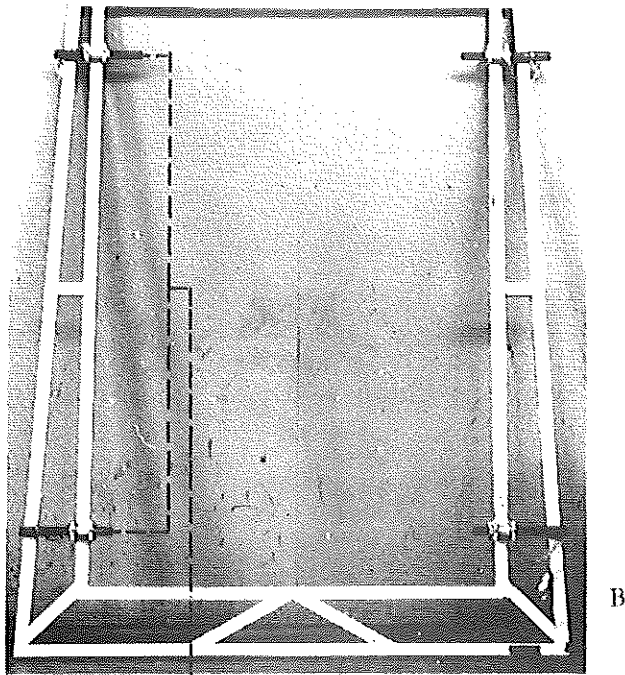
Afb. 17B



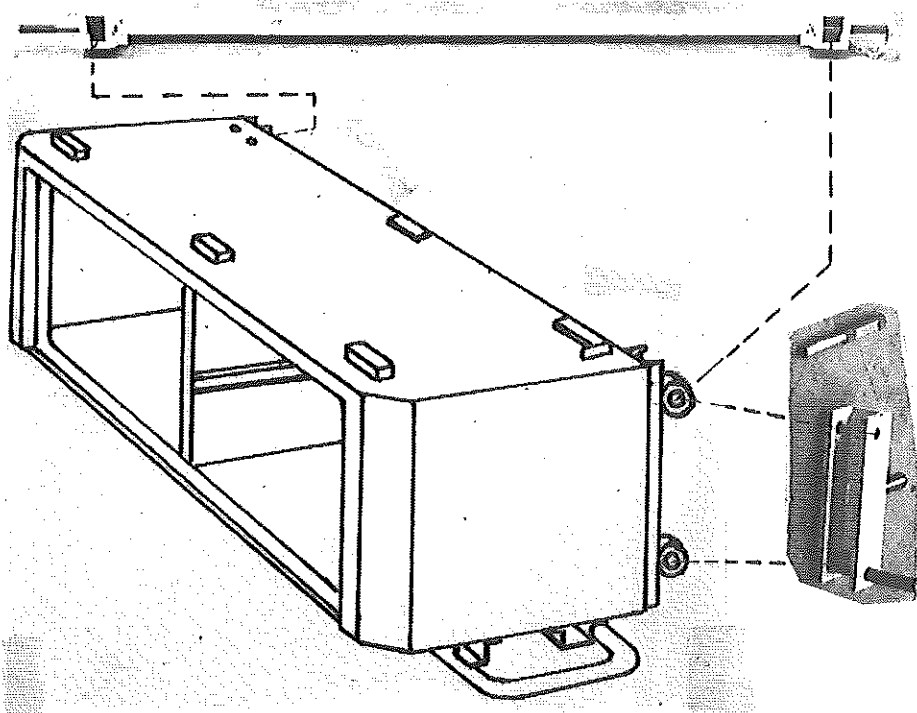
Afb. 18

#### 14. AFNEMEN EN PLAATSEN VAN DE HOEKSTAANDERS EN PLAATSEN VAN NIEUWE OPHANGPUNTEN VAN DE GEREEDSCHAPKASTEN

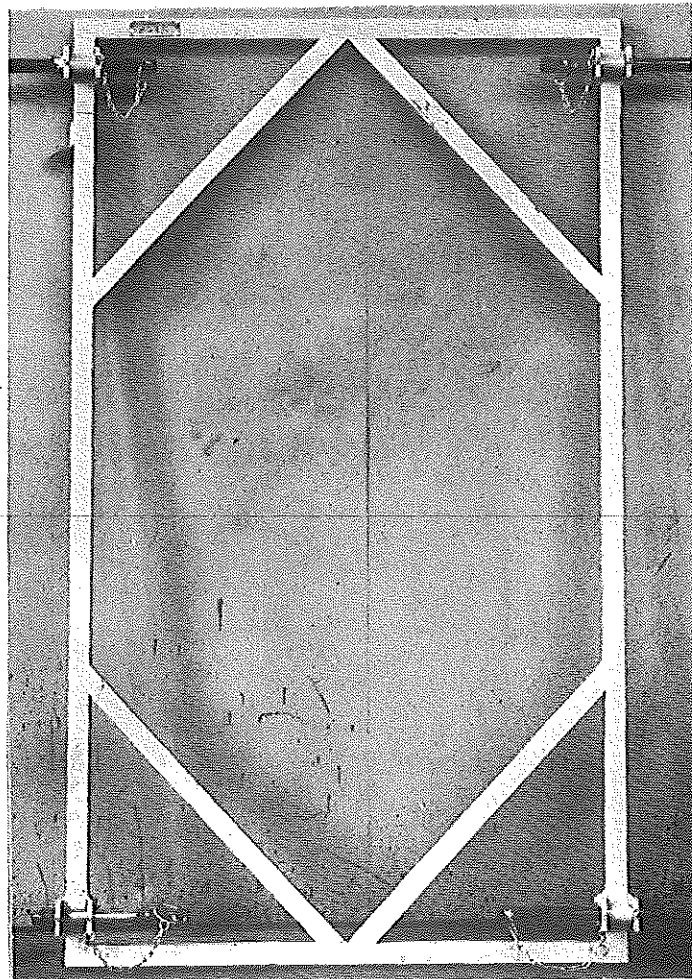
- De klinkverbindingen van de hoekstaanders naar de dekrand moeten worden losgeboord met een boor  $\varnothing$  6 mm (zie afb. 18);
- de bouten van de hoekstaanders losschroeven (zie afb. 19A);
- hoekstaander uitnemen;
- bij plaatsen van de hoekstaanders moet gebruik worden gemaakt van het uitlijngereedschap als op afb. 19B; dit moet om de veldkeuken geplaatst worden en de pennen dienen door de gaten in de staanders gestoken te kunnen worden (zie afb. 19A);
- het controlegereedschap (zie afb. 19C) is voor het controleren van de hoekstaanders;
- bij vernieuwing van de ophangpunten van de gereedschapkasten moet gebruik worden gemaakt van het uitlijngereedschap (zie afb. 20), waarbij de pennen door de gaten van de ophangogen gestoken kunnen worden en van het uitlijngereedschap, waarbij de pennen door de gaten van de ophangogen gestoken moeten kunnen worden.



Afb. 19

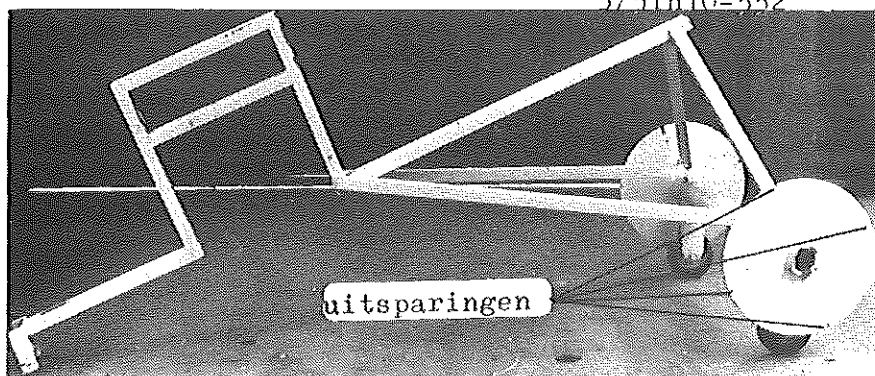


Afb. 20

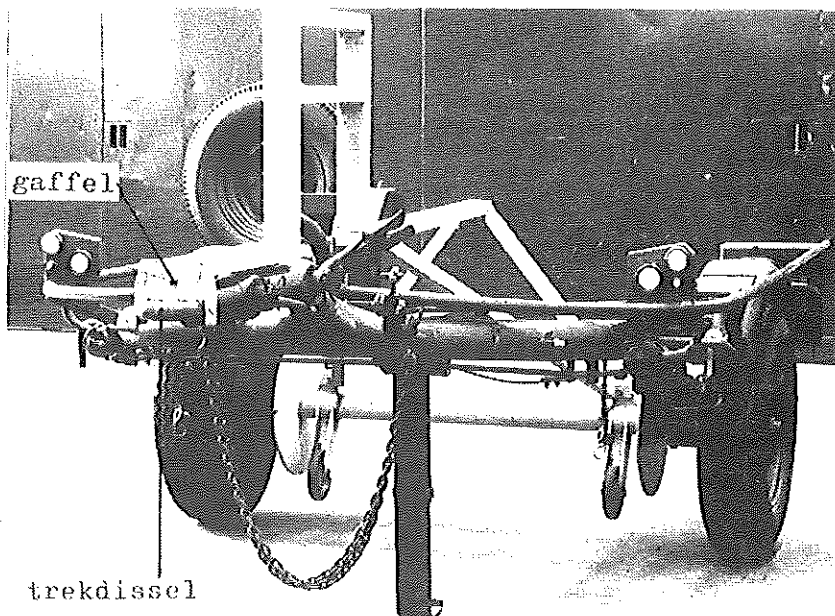


Afb. 21

3/5TH10-552



Afb. 22A



Afb. 22B

#### 15. UITLIJNEN EN RICHTEN VAN HET ONDERSTEL VELDKEUKEN

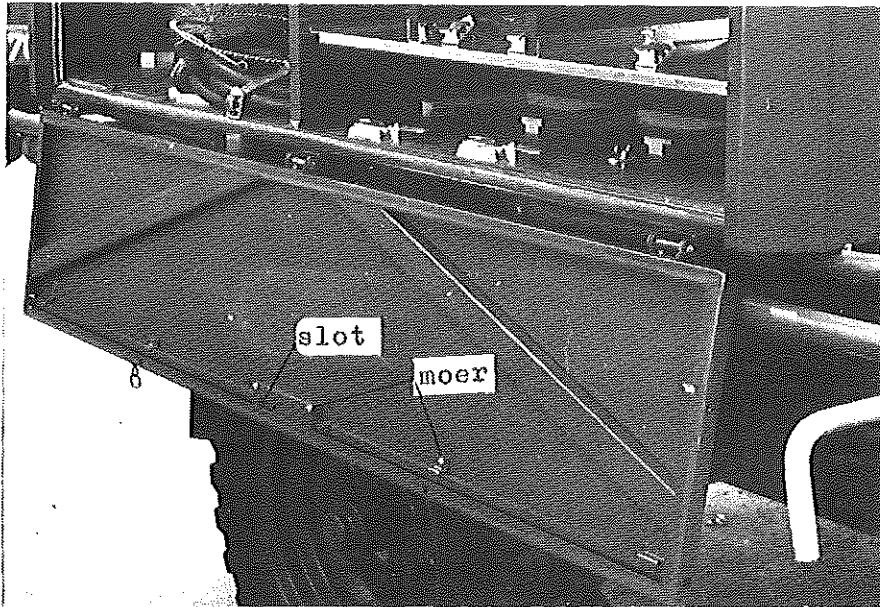
Dient door het 5e echelon te worden verricht.

- Bij een juiste plaatsing van de ophangpunten in het onderstel dient gebruik gemaakt te worden van het uitlijngereedschap (zie afb. 21); dit wordt geplaatst tussen het U-vormige gedeelte van het onderstel en dan wel zodanig dat de pennen door de gaten van de ophangpunten gestoken kunnen worden;
- bij het richten van het onderstel dient gebruik te worden gemaakt van de richtmal (zie afb. 22A); deze wordt geplaatst volgens afb. 22B; de schijven dienen parallel te staan ten opzichte van de velgen; met een stalen meetlat op 4 plaatsen controleren en wel tpv de uitsparingen (zie afb. 22A), of de afstanden tussen schijf en velg even groot zijn; het gaffelgedeelte aan de voorkant van de mal dient samen te vallen met het oog van de trekdissel (zie afb. 22B).

#### 16. SPANJOLET GEREEDSCHAPKAST (zie afb. 23)

Bij vervanging van de complete spanjolet of gedeelte hiervan de bevestigingsmoeren losdraaien.

3/5TH10-552



Afb. 23

3/5TH10-552

17. VERVANGEN THERMISCHE OLIE

Zie 1/2TH10-552, Hoofdstuk 3, sectie II, punt 6.

18. VERNIEUWEN PAKKINGRING DEKSELS KOOKKETELS EN BRAADPAN

Zie 1/2TH10-552, Hoofdstuk 3, sectie II, punt 8.





AANHANGSEL I

Voorschriften en publicaties, welke betrekking hebben op de mobiele veldkeuken.

Technische handleiding voor onderhoud op 1e en 2e echelon	1/2 TH 10-552
Detaillijst Veldkeuken, op aanhanger gemonteerd, cpl, type AW 57/5	1 DL 7360-17-709-0557
idem	2/5 DL 7360-17-709-0557
Detaillijst Uitrustingspakket veldkeuken, op aanhanger gemonteerd, type AW 57/5	DL 7360-17-048-3171
Detaillijst Gereedschapsuitrusting, speciaal, 5e echelon	DL 5180-17-043-0376
Detaillijst voor Chassis Aanhanger, 1 ton, 2 wielen, voor veldkeuken	1 DL 2330-17-623-0018
idem	2 DL 2330-17-623-0018
idem	3/5 DL 2330-17-623-0018
Bediening en onderhoud door gebruikende eenheden van de Chassis, Aanhanger, 1 ton, 2 wielen, voor veldkeuken	1/2 TH 9-293
Smeerkaart Chassis, Aanhanger, 1 ton, 2 wielen, voor veldkeuken	SK 9-293
Instructiekaart Chassis, Aanhanger, 1 ton, 2 wielen, voor veldkeuken	IK 9-293
Onderhoud motorvoertuigen	VS 9-58
Aanwijzingen voor beperkte opslag	VS 2-1324
Detaillijst Tent, voor mobiele veldkeuken	1/5 DL 8340-17-043-8854
Technische handleiding Tentmaterieel	1/2 TH 10-506
<u>Toegevoegd:</u>	
Inspectiewerkkaart 1e-2e echelon	1/2 IWK 10-552



AANHANGSEL II  
Onderhoudsschema

Doel: Het onderhoudsschema geeft aan in welk echelon de apparatuur en delen ervan worden onderhouden, vervangen, hersteld of gereviseerd.  
Deze werkzaamheden zijn gebaseerd op tijdsduur, gereedschap en bekwaamheid van de verschillende echelons.

Verklaring der tekens:

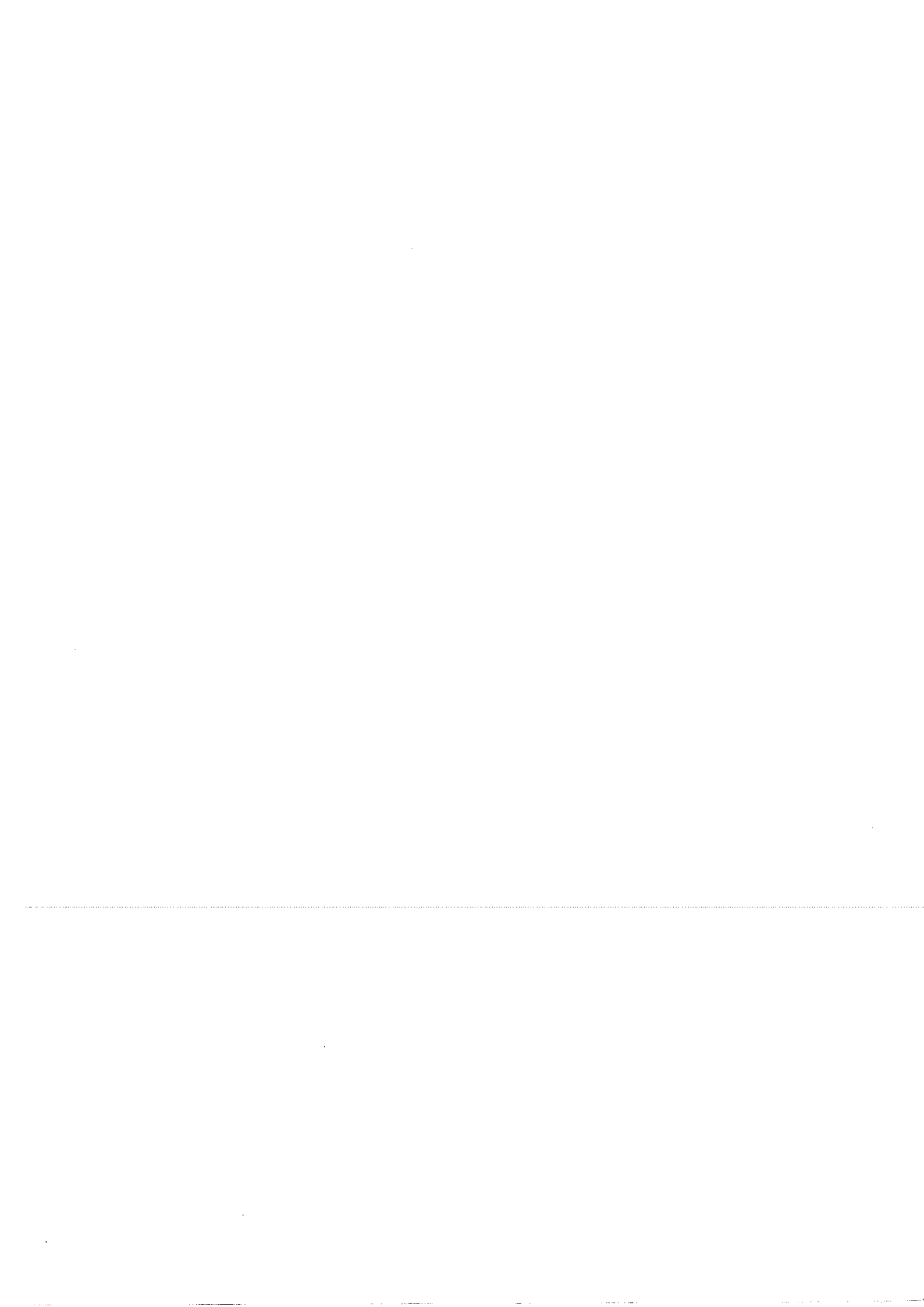
- S = service (afstellen, schoonmaken, smeren, controleren van temperaturen en vloeistofpeilen, bijvullen, enz.);  
XV = verwisselen met toestemming van steunende eenheid;  
V = verwisselen zonder beperking;  
V-H = verwisselen en/of herstellen;  
H = herstellen.

Overzicht van onderhoudsverantwoordelijkheids en reparatiebevoegdheid:

Werkzaamheden	1	2	3	4	5
<b>1. Groep Veldkeuken:</b>					
Keukenombouw				H	H
Schermplaat brandstofleiding			V-H	V-H	V-H
Beugel schermplaat			V-H	V-H	V-H
Hoekstaanders L + R				V-H	V-H
Plaat instructie branders					V
Deuren aslade/warmkast		V	V-H	V-H	V-H
Scharnierstuk		V	V-H	V-H	V-H
Vuurdeuren		V	V-H	V-H	V-H
Deursluiters	S		V-H	V-H	V-H
Kachelinzet				V-H	V-H
Schermplaat vuurrooster				V-H	V-H
Vuurrooster	S			V	V
Aslade	S	V	V-H	V-H	V-H
Rookkanalen				V-H	V-H
Scharnier deksel	S			V-H	V-H
Knevelsluiting	S			V	V
Handwiel knevelsluiting		V	V	V	V
Klepje van dekselventiel	S	XV	V-H	V-H	V-M
Dekselventiel	S		V	V	V
Wasemschotel	S		V	V	V
Handgreep deksel		V	V	V	V

Werkzaamheden	1	2	3	4	5
Ketels binnen	S			V-H	V-H
Thermische olie	S	V	V	V	V
Pakkingring deksel	S	V	V	V	V
Kookketels cpl met verbindingsflensen en pakkingen				V-H	V-H
Zeef kookketel	S	V	V-H	V-H	V-H
Peilstok/thermometer	S	V	V	V	V
Deksel		S	V-H	V-H	V-H
<b>2. Groep braadpan:</b>					
Braadpan	S			V-H	V-H
Handgreep deksel		V	V	V	V
Knevelsluiting	S			V	V
Handwiel knevelsluiting		V	V	V	V
Dekselventiel	S	XV	V-H	V-H	V-H
Wasemschotel	S		V	V	V
Pakkingring deksel	S	V	V	V	V
Beugel vastzetinrichting			V	V	V
Blok vastzetinrichting				V	V
Afstandring				V-H	V-H
Deksel		S	V-H	V-H	V-H
<b>3. Groep Gereedschapkasten:</b>					
Kast	S			V-H	V-H
Spanjolet, schuif	S		V-H	V-H	V-H
Potenstel, cpl	S		V-H	V-H	V-H
Andere bij kast behorende delen			V	V	V
<b>4. Vervoershoes en tent:</b>					
Zie betreffende 1/2 TH					
<b>5. Aanhanger:</b>					
Zie 1/2 TH 9-293					
<b>6. Groep Schoorsteen:</b>					
Schoorsteen (-hoed/opzet-)	S	V	V-H	V-H	V-H
Binnenschoorsteen				V-H	V-H
Afsluitdeksel		V	V-H	V-H	V-H

Werkzaamheden	1	2	3	4	5
Scharnierpennen		V	V	V	V
Beugels en steunen			V-H	V-H	V-H
Klemsluitingen			V-H	V-H	V-H
<b>7. Groep Brander:</b>					
Branderinzetstuk cpl	S	V	V	V-H	V-H
Onderdelen brander				V-H	V-H
Branderhuis			V-H	V-H	V-H
Trechterstuk			V-H	V-H	V-H
Vlangeleider	S	V	V-H	V-H	V-H
Luchtrooster	S	V	V-H	V-H	V-H
<b>8. Groep Brandstoftank:</b>					
Brandstoftank	S		V-H	V-H	V-H
Afsluitdop	V	V	V	V	V
Zeef	S	V	V	V	V
Peilglas, kunststof			V	V	V
Spanbeugel brandstoftank			V-H	V-H	V-H
Pakking verdeelstuk			V	V	V
Leidingen brandstof			V	V	V
Leidingen brandstof flexibel	V	V	V	V	V
Brandstofkraan			V	V	V
Snelkoppeling		V	V	V-H	V-H
Afstand- en isolatiestukken		V	V	V	V
Hendel brandstofkraan		V	V	V	V
<b>9. Groep Kookketels:</b>					
Afsluiter aftap	S	XV	V-H	V-H	V-H
Beugel, vastzetinrichting			V	V	V
Blok, vastzetinrichting				V	V



AANHANGSEL III

PRESERVEERVOORSCHRIFT voor mobilisatieopleg

1. Kookketels en braadpan

- Inwendig reinigen met een afwasmiddel en heet water;
- goed naspoelen en laten drogen.  
(De afstandring van de braadpan mag niet geverfd worden)

2. Deksels

- De deksels reinigen;
- de dekselventielen en de wasemschotels reinigen en licht conserveren met PX-20;
- de rubber sluitringen inwrijven met talkpoeder;
- de deksels in neergeklapte toestand ondersteunen met een blokje hout, zodat de rubber sluitringen vrij van de ketelranden blijven.

3. Thermische oliebaden

- Olie verversen;
- de peilstok/thermometers schoonmaken met een doek en de schroefdraden licht invetten met thermische olie;
- de ontluuchttingsgaatjes van de peilstokzittingen afplakken met dampvrije linnen plakband (NSN 7510-17-003-3736).

4. Aftapkranen

- De kraanhuizen, plugkranen en stofdeksels reinigen en invetten met PX-20.  
(De kranen niet met elkaar verwisselen!)

5. Branders compleet

- Loszittend roet- en vuilaanslag verwijderen met speciale aandacht voor de sproeiers en sproeiernaalden;
- buitenkant invetten met PX-7;
- de vlamgeleiders reinigen en insmeren met PX-7.

6. Branderruimten

- loszittend roet- en vuilaanslag verwijderen;
- de deuren aan de buitenzijde indien nodig bijverven.

### 7. Asladen en roosters

- Reinigen van stof en oxydatie, daarna insmeren met PX-7.

### 8. Vuurhaard-/schoorsteeninzetgedeelten

- De vuurhaard-/schoorsteeninzetgedeelten zo goed mogelijk van vuil/roet ontdoen. Het vuil/roet kan na het schrapen het beste door te stofzuigen worden verwijderd. Het vuil/vet nooit met water wegsprengen (hierdoor dringt het water in de isolatie, waardoor roestvorming wordt versneld). De inzetgedeelten moeten droog zijn voor opleg. Het verwijderen van roest uit de inzetgedeelten is niet nodig, daar deze gedeelten het hardst roesten daar waar deze niet bereikbaar zijn, namelijk; de isolatiezijde.

### 9. Schoorsteen en rookkanalen

- Reinigen van loszittend roest;
- de beschermmantel van de schoorsteen losschroeven en reinigen van vet en loszittend roest;
- de buitenkant van de onderste schoorsteengedeelte schilderen met aluminium verf;
- de buitenkant van het opzetstuk schilderen met legergroene verf.

### 10. Warmkast

- Loszittend roest verwijderen;
- reinigen en laten drogen;
- binnenkant invetten met PX-20.

### 11. Brandstoftank en leidingen

- Kranen en leidingen reinigen met een doek en insmeren met PX-7;
- tank vullen met kerosine F58;
- de kurkpakking van de vuldop licht intalken;
- de ontluuchtingsgaatjes van de tankdop afplakken met dampvrije linnen plakband (NSN 7510-17-003-3736);
- de snelkoppelingen afplakken met hetzelfde plakband.

### 12. Keukenombouw

- Reinigen zoals de ketels;
- roestvrije delen na reiniging insmeren met PX-7;
- zinken of verzinkten delen grondig afborstelen en droog conserveren met PX-7;
- aluminium delen na reiniging met vim en/of een afwasmiddel afspoelen met heet water en laten drogen (nooit met soda of sodahoudende wasmiddelen reinigen of staalwol gebruiken);



- oxydatieplekken wegschuren en schilderen met de desbetreffende verfsoort;
- Alle scharnierpunten, sloten, montage-/bevestigingspennen en kettingen na reiniging invetten met PX-7;
- de bodem na reiniging invetten met PX-7.

### 13. Gereedschapkasten

- De kasten in- en uitwendig reinigen, daarna laten drogen;
- oxydatieplekken wegschuren en schilderen;
- de rubber pakkingen en rubber riemen intalken;
- de snijplanken reinigen en schuren (nooit met verf behandelen);
- het hang- en sluitwerk reinigen en insmeren met PX-7.

### 14. Keukengerei

- Reinigen, zoals de ketels en laten drogen;
- vertinde artikelen conserveren met PX-20;
- verzinkte artikelen conserveren met PX-7;
- aluminium artikelen droog opleggen;
- roestvrije artikelen droog opleggen of licht invetten met PX-7.

### 15. Hoes

- Afborstelen en laten drogen;
- het lederwerk invetten met lederonderhoudsmiddel.

### 16. Aanhanger

- Zie de instructies in VS2-1324, Hoofdstuk Wielvoertuigen.



## AANHANGSEL IV

### CONTROLEVOORSCHRIFT tijdens mobilisatieopleg

#### 1. Algemeen

De controles dienen na 2.1/2 jaar te geschieden. Zijn de resultaten goed, dan kan de preserveerperiode met nog eens 2.1/2 jaar (dus in totaal 5 jaar) verlengd worden. Na deze 5 jaar moet de mobiele veldkeuken in z'n geheel opnieuw gepreserveerd worden, nadat eerst eventuele reparaties en/of modificaties verricht zijn.

#### 2. Thermische oliebaden

De oliebaden controleren op lekkages.

De olie onderzoeken op de aanwezigheid van water en/of verontreinigingen.

De toestand van de olie zelf controleren (viscositeit).

#### 3. Brandstoftank

Controleren op lekkages.

De kerosine aftappen en de tank opnieuw vullen met vers kerosine F58.

