Die Profifeldküche

SCHANZ CATERSTAR

mit Edelstahlkesseln





Einsatzbereiche

Gastronomie Wochenmärkte, Partyservice, mobiler Verkauf

Zubereitung und Verkauf von einfachen und preiswerten Gerichten.

Outdoor- Festivals, Sportveranstaltungen, Gartenspartenfeste

Veranstaltungen Zubereitung und Verkauf von frischen Speisen für die Besucher.

Humanitäre Hilfe Humanitäre Krisen- und Katastrophengebiete

Essen und Trinken kann schnell und frisch für die betroffenen Menschen

und Einsatzkräfte bereit gestellt werden.

Die Feldküche besitzt 3 Edelstahlkessel à 75 l und 4 Warmhaltebehälter à 20 l. Sämtliche Kessel und Behälter sind herausnehmbar. Die Beheizung erfolgt entweder mit Holz oder Kohle mit dem als Zubehör serienmäßigen Feuerrost oder

mit einem optional erhältlichen Propangasbrenner. Die Feldküche kann auf Grund ihres relativ geringem Eigengewichts von ca. 350 kg mit fast allen PKW gezogen und von einer Person bequem bewegt werden.

Technische Daten

Länge: 2.680mm

Höhe: 1.790 mm (mit Schornstein)

Breite: 1.620 mm Gesamtgewicht: 450 kg

Zubehör

Schornstein DEKRA neu KFZ Brief

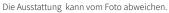
Optionales Zubehör

Propangasbrenner Blinddeckel offene Pfanne Edelstahl Kochwerkzeuge

große Zubehörkiste

Seitentische Bedienhinweise









SCHANZ Feldküchen für Profis

Zum Rotstein2 · 01768 Oberfrauendorf 03504 / 610 840 · 0172 / 91 22 452

thomas-schanz@freenet.de www.gulaschkanone.de