

Die Profifeldküche

SCHANZ CATERSTAR

mit Edelstahlkesseln



Einsatzbereiche

Gastronomie

Wochenmärkte, Partyservice, mobiler Verkauf

Zubereitung und Verkauf von einfachen und preiswerten Gerichten.

Outdoor- Veranstaltungen

Festivals, Sportveranstaltungen, Gartenspartenfeste

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
offene Pfanne Edelstahl

Blinddeckel
Kochwerkzeuge

große Zubehörkiste
Seitentische
Bedienhinweise



Die Ausstattung kann vom Foto abweichen.



SCHANZ Feldküchen für Profis

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

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