

Die Feldküche

PROGRESS 57



Einsatzbereiche

Gastronomie

Veranstaltungen, Straßenfeste

Zubereitung von einfachen und preiswerten Gerichten.

Outdoor- Veranstaltungen

Festivals, Sportveranstaltungen, Gartenspartenfeste

Zubereitung 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 1 Druckkochkessel á 175 l, 1 Teekessel á 85 l sowie 1 Druckkochkessel á 45 l. Sämtliche Kessel und der Behälter sind herausnehmbar. Die Beheizung erfolgt entweder mit Holz oder Kohle mit dem als Zubehör beigelegten Feuerrost.

Alternativ besteht die Möglichkeit die Feldküche mit 4 Gasbrenner (18-37 KW), oder 4 Webasto MB 10 Diesel-, Parafin- oder Kerosin-Brenner zu beheizen. Der Schornstein ist abklappbar. Seitlich im Gerät befindet sich der Stauraum für das Zubehör.

Technische Daten

Länge:	3.250mm
Höhe:	2.300 mm (mit Schornstein)
Breite:	2.070 mm
Leergewicht:	1.065 kg
Gesamtgewicht:	1.200 kg

Zubehör

Schornstein
Kopie Betriebsanleitung

Optionales Zubehör

Propanbrenner mit Zündsicherung und Piezozündung	Kraftstoffbrenner	Kugelkopfkupplung
Gasflaschenhalter	Webasto MB10	KFZ-Brief
	Gasflaschenhalter	DEKRA neu



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