Die Feldküche

PROGRESS 57





Einsatzbereiche

Gastronomie Veranstaltungen, Straßenfeste

Zubereitung von einfachen und preiswerten Gerichten.

Outdoor- Festivals, Sportveranstaltungen, Gartenspartenfeste

Veranstaltungen 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 à 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

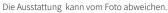
Schornstein

Kopie Betriebsanleitung

Optionales Zubehör

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









SCHANZ Feldküchen für Profis Zum Rotstein2 · 01768 Oberfrauendorf 03504 / 610 840 · 0172 / 91 22 452

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