

Die Feldküche

SCHANZ 150



Einsatzbereiche

Gastronomie

Straßenfeste, Partyservice

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 3 Kessel à 25 l und 1 Warmhaltebehälter à 10 l. Sämtliche Kessel und der Behälter sind herausnehmbar. Die Beheizung erfolgt entweder mit Holz oder Kohle, mit dem als Zubehör beigelegten Feuerrost oder den optionalen Propanbrenner.

Die Gulaschkanone ist kompakt gebaut und lässt sich (mit leeren Kesseln) von 2 Personen tragen. Der Schornstein ist abklappbar. Seitlich im Gerät befindet sich Stauraum für Zubehör. Die Deckel der Kessel dichten über einen Konus (keine Gummidichtung!) ab.

Technische Daten

Länge:	1.070mm
Höhe:	1.650 mm (mit Schornstein)
Breite:	710 mm
Gewicht:	ca. 100 kg

Zubehör

Schornstein
Kochutensilien
Betriebshinweise

Optionales Zubehör

Propanbrenner mit Zündsicherung und Piezozündung	Kraftstoffbrenner offene Pfanne mit Deckel Blinddeckel	Seitentische Windhaube Betriebsanleitung
--	--	--



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