Die Feldküche

SCHANZ 150





Einsatzbereiche

Gastronomie Straßenfeste, Partyservice

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 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

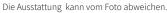
Optionales Zubehör

Propanbrenner mit Zündsicherung und Piezozündung Kraftstoffbrenner offene Pfanne mit Deckel

Blinddeckel

Seitentische Windhaube Betriebsanleitung









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

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