

Die Profifeldküche

SCHANZ 450

mit Edelstahlkesseln



Einsatzbereiche

Gastronomie

Wochenmärkte, Straßenfeste, Partyservice

Zubereitung und Verkauf von einfachen und preiswerten Gerichten.

Outdoor- Veranstaltungen

Festivals, Sportveranstaltungen, Open-Air Konzerte

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 2 Edelstahlkessel à 75 l und 4 Warmhaltebehälter à 20 l. Sämtliche Kessel und Behälter sind herausnehmbar. Für die Edelstahlkessel ist im Zubehör ein Topfheber enthalten, mit dem man auch volle Kessel herausheben kann. Die Beheizung erfolgt entweder mit Holz (gut bei Veranstaltungen) dem herausnehmbaren Dieselmotor oder einem Propanbrenner. Die Wärmeverteilung erfolgt gleichmäßig durch

die Aufheizung des isolierten Brennraumes. Die Feldküche kann aufgrund ihres geringen Eigengewichts mit einem PKW gezogen werden. Dazu montiere ich Ihnen den PKW-Adapter FS88 mit Dekra-Bauartzulassung. Weitere Zugmöglichkeiten sind das LKW-Zugauge und eine Aufnahme für eine Pferdedeichsel. Die Feldküche kann durch Lösen von 4 Flügelmuttern komplett vom Fahrgestell getrennt werden.

Technische Daten

Länge:	2.438 mm
Höhe:	2.100 mm (mit Schornstein)
Breite:	1.565 mm
Gewicht:	520 kg

Zubehör

Schornstein
kompletter Beleuchtungssatz
Pkw-Adapter
Kochutensilien
Bedienungsanleitung

Optionales Zubehör

Propanbrenner	offene Pfanne Edelstahl	Kochwerkzeuge
Anbautische	Blinddeckel	große Zubehörkiste



Die Ausstattung kann vom Foto abweichen.



SCHANZ Feldküchen für Profis

Zum Rotstein 2 · 01768 Oberfrauendorf
03504 / 610 840 · 0172 / 91 22 452

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