# Die Profifeldküche

# SCHANZ 450 mit Edelstahlkesseln





## Einsatzbereiche

Gastronomie Wochenmärkte, Straßenfeste, Partyservice

Zubereitung und Verkauf von einfachen und preiswerten Gerichten.

Outdoor-Festivals, Sportveranstaltungen, Open-Air Konzerte

Veranstaltungen 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 Dieselbrenner 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 Aufname 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

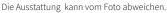
Pkw-Adapter Kochutensilien

Bedienungsanleitung

### Optionales Zubehör

Propanbrenner offene Pfanne Edelstahl Kochwerkzeuge
Anbautische Blinddeckel große Zubehörkiste









#### **SCHANZ Feldküchen für Profis**

Zum Rotstein2 · 01768 Oberfrauendorf 03504 / 610 840 · 0172 / 91 22 452

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