

Die Feldküche

# Kärcher TFK 250



## Einsatzbereiche

### Gastronomie

#### **Gaststätten, Hotels, Club und Vereine**

Frische Gerichte auf Events, Märkten und Straßenfeste können in guter Qualität schnell und günstig zubereitet und zum Verkauf angeboten werden.

### Outdoor- Veranstaltungen

#### **Catering zu Festivals, Sportevents, Open-Air Konzerte**

Zubereitung und Verkauf von frisch gekochtem Essen in ansprechenden Mengen.

### Notfälle

#### **Bei Einsätzen des DRK, THW, Feuerwehr oder Katastrophenschutzes**

Schnelle Zubereitung von Essen für Betroffene und Rettungskräfte, auch wenn keine direkte Strom- und Wasserversorgung vorhanden ist.

Die Feldküche besitzt 2 Edelstahlkessel à 125 l, 2 Edelstahlbräter à 45 l, 2 Warmwasserbehälter à 28 l und 2 Backröhren à 78 l. Die Kessel und Pfannen arbeiten nach dem Druckgarprinzip. Die gesamte Arbeitsfläche besteht aus Edelstahl. Die Kessel sind doppelwandig und mit einem Ablasshahn ausgestattet.

Die Beheizung der 4 Brennstellen erfolgt entweder mit dem serienmäßigen Diesel- bzw. Petroleumbrenner, dem optionalen Festbrennstoffeinsatz oder den optionalen Propanbrennern. Seitlich im Gerät befindet sich viel Stauraum für Zubehör. Das Fahrzeug besitzt eine Auflaufbremse.

#### Technische Daten

|                |          |
|----------------|----------|
| Länge:         | 4.170 mm |
| Höhe:          | 2.620 mm |
| Breite:        | 2.160 mm |
| Leergewicht:   | 2.170 kg |
| Gesamtgewicht: | 2.500 kg |

#### Zubehör

|                          |
|--------------------------|
| LKW Zugauge              |
| Beleuchtungskabel        |
| Diesel- Petroleumbrenner |
| Kurbel für Stützen       |
| Klappdach und Reserverad |

#### Optionales Zubehör

PKW-Kupplung  
Propanbrenner  
Kochwerkzeuge  
GN Einsätze

Feuerlöscher  
Ablaufbogen  
Abluftschläuche  
Fettfließ  
Werkzeugsatz

Sanikasten  
Erstellung KFZ Brief  
DEKRA Abnahme  
Ersatzteilliste  
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