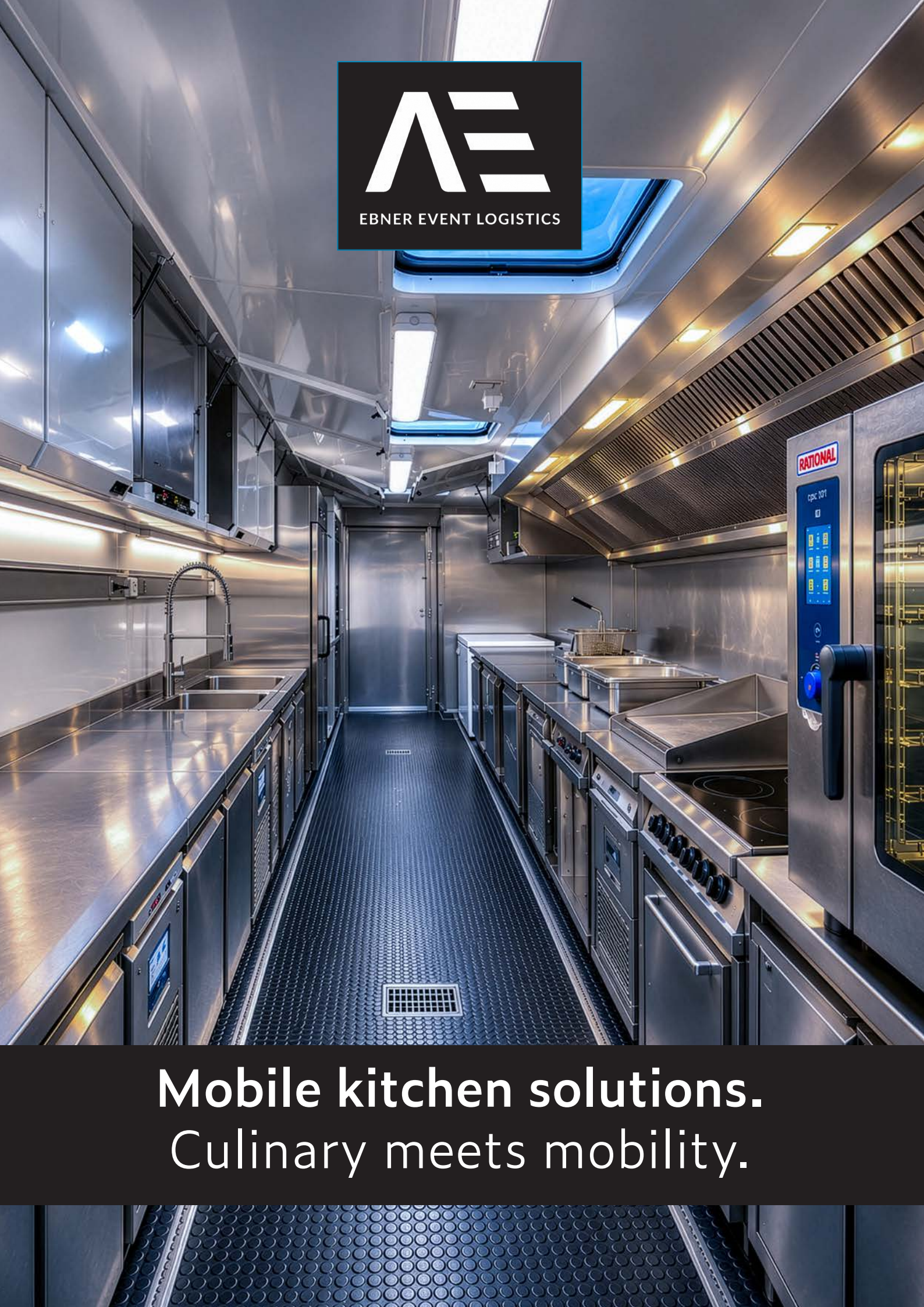


Mobile kitchen solutions.

Culinary meets mobility.

Professionelle Gastronomie. Immer und überall.

Eine mobile Lösung. Viele Möglichkeiten.
Der mobile Küchentruck von Ebner Event Logistics bringt professionelle Gastronomie genau dorthin, wo sie gebraucht wird. Eine voll ausgestattete Profiküche kombiniert mit einem integrierten Büro- und Meetingbereich – flexibel, leistungsstark und vielseitig einsetzbar.

Ob als eigenständige Küchenlösung oder in Kombination mit zusätzlichen Hospitality- und Zeltstrukturen, der Ebner Event Logistics Küchentruck vereint professionelle Gastronomie, Organisation und Flexibilität in einer mobilen Einheit.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten:
- Internationale Motorsportveranstaltungen
- Konzerte, Festivals & Großevents
- Sportevents & internationale Wettbewerbe
- VIP-Hospitalities & exklusive Cateringbereiche
- Firmenveranstaltungen, Messen & Produktpräsentationen
- Filmproduktionen, Roadshows

Professionelle Ausstattung:

- Voll ausgestattete Gastronomieküche
- Leistungsstarke Koch-, Grill- und Frittiergeräte
- Großzügige Edelstahl-Arbeitsflächen
- Kühl- und Gefriermöglichkeiten
- Integrierter Büro- und Meetingbereich
- Ideale Arbeitsumgebung für Küchen- und Eventteams

Professional catering. Always and anywhere.

One mobile solution. Endless possibilities.
The mobile kitchen truck from Ebner Event Logistics brings professional catering facilities wherever they are needed. A fully equipped commercial kitchen combined with an integrated office and meeting area – flexible, efficient and designed for a wide range of applications.

Whether used as a standalone kitchen facility or combined with additional hospitality and tent structures, the Ebner kitchen truck brings together professional catering, organisation and flexibility in one mobile unit.

Versatile applications:

- *International motorsport events & racetracks*
- *Concerts, festivals & large-scale events*
- *Sporting events & international competitions*
- *VIP hospitality & exclusive catering areas*
- *Corporate events, trade fairs & product launches*
- *Film productions, roadshows*

Professional equipment:

- *Fully equipped commercial kitchen*
- *High-performance cooking, grilling & frying equipment*
- *Spacious stainless steel work surfaces*
- *Refrigeration & freezer facilities*
- *Integrated office & meeting area*

Technik und Ausstattung

Kochen und Zubereiten:

- 1 × Kombidämpfer Rational CPC 101
  10 × GN 1/1, 19 kW, 400 V / 32 A
- 1 × 4-Felder-Ceranherd – 9,6 kW, 400 V
- 1 × Elektro-Griddle-Bratplatte
  ½ glatt / ½ gerillt, 740 × 490 mm, 10,2 kW
- 2 × Elektro-Wasserbad – GN 1/1, je 2,0 kW, 230 V
- 1 × Elektro-Fritteuse – 15 Liter, 13,0 kW, 400 V

Kühlen und Lagern:

- 2 × Kühltisch – 1 Tür, 4 Schubladen, je 320 W
- 2 × Kühltisch – 1 Tür, 2 Schubladen, je 260 W
- Kühltische mit Temperaturbereich +3 °C bis +10 °C
- 1 × Kühlschrank
- 1 × Gefriertruhe – 312 Liter, Schnellgefrierfunktion
- 2 × Stauschrank

Spülen und Arbeitsbereiche:

- 1 × Doppelspülbecken mit Ablauf
- Großzügige Edelstahl-Arbeitsflächen
- Hängeschränke mit integrierter Unterbeleuchtung
- Professionelle Dunstabzugshaube

Zusätzliche Ausstattung:

- Integrierter Büro- und Meetingbereich
- Separate Lager- und Staumöglichkeiten
- Funktionale Raumaufteilung
  für professionelle Küchenabläufe

Technical specifications & equipment

Cooking and food preparation:

- *1 × Rational CPC 101 combi oven*
  10 × GN 1/1, 19 kW, 400 V / 32 A
- *1 × 4-zone ceramic hob – 9.6 kW, 400 V*
- *1 × Electric griddle*
  ½ smooth / ½ ribbed, 740 × 490 mm, 10.2 kW
- *2 × Electric bain-marie units*
  GN 1/1, 2.0 kW each, 230 V
- *1 × Electric deep fryer – 15 litres, 13.0 kW, 400 V*

Refrigeration & storage:

- *2 × Refrigerated counters*
  1 door, 4 drawers, 320 W each
- *2 × Refrigerated counters*
  1 door, 2 drawers, 260 W each
- *Refrigerated counters with*
  temperature range +3 °C to +10 °C
- *1 × Refrigerator*
- *1 × Chest freezer – 312 litres, quick-freeze function*
- *2 × Storage cabinets*

Washing and work areas:

- *1 × Double sink with drainage*
- *Spacious stainless steel work surfaces*
- *Wall-mounted cabinets with integrated lighting*
- *Professional extraction hood*

Additional features:

- *Integrated office and meeting area*
- *Separate storage facilities*
- *Functional layout for*
  professional kitchen operations



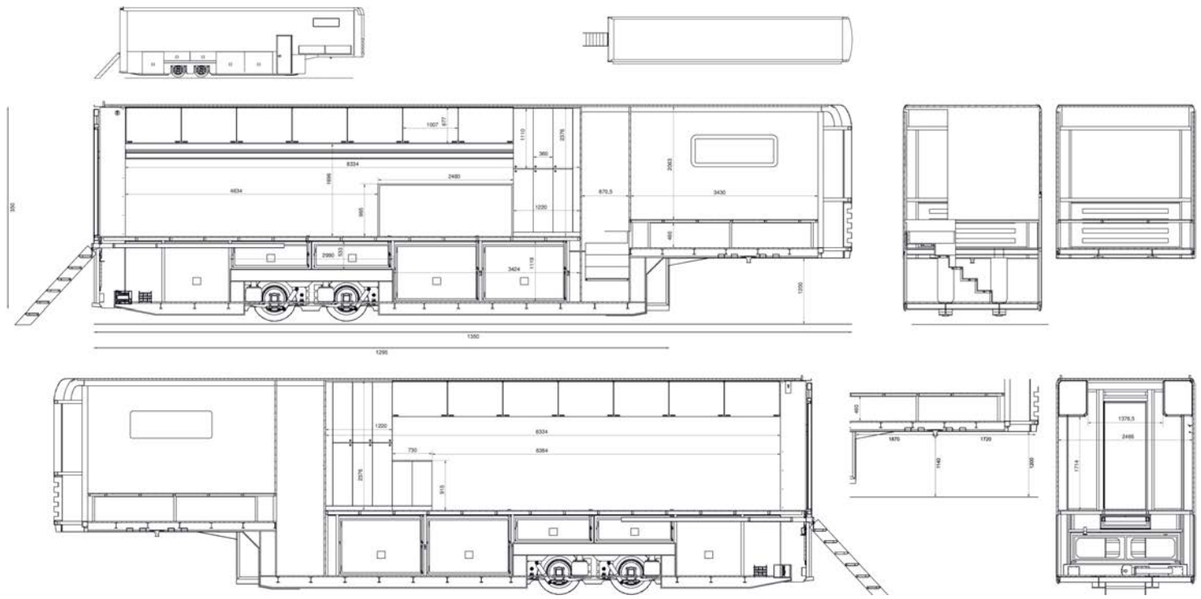


Grundriss.

Der Grundriss zeigt die durchdachte Raumaufteilung des Küchentrucks mit professionell ausgestatteter Gastroküche, integriertem Büro und Meetingbereich.

Floorplan.

The floor plan illustrates the well-designed layout of the kitchen truck, featuring a fully equipped professional kitchen, integrated office and meeting area.

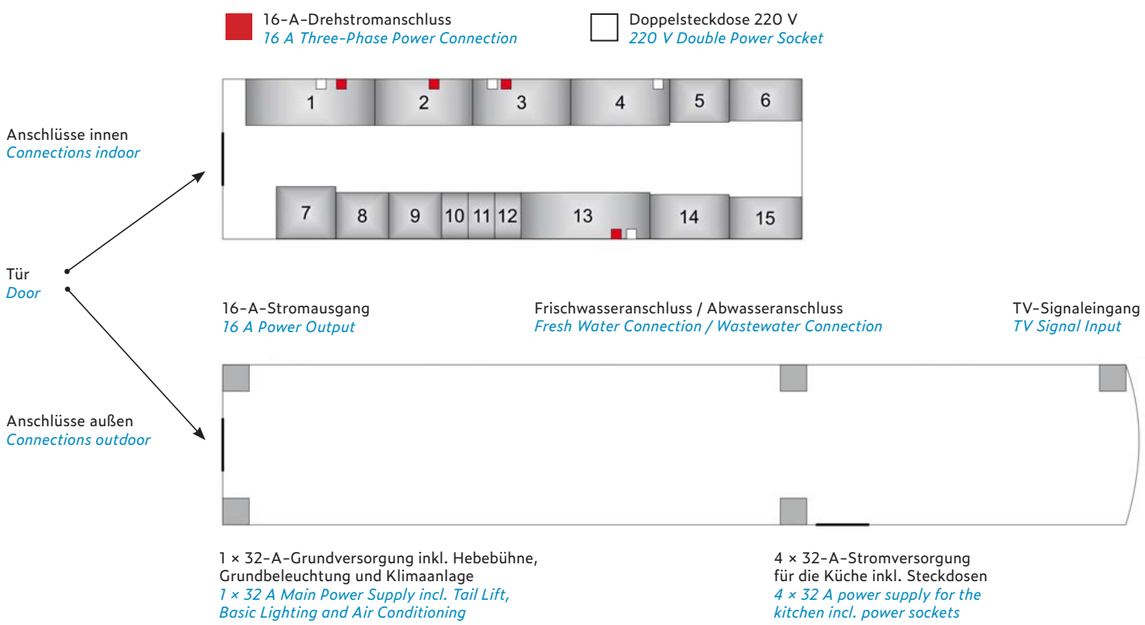


Anschlüsse & Versorgung

Alle wichtigen Anschlüsse für Strom, Frisch- und Abwasser sowie TV- und Datensignale sind zentral zugänglich und ermöglichen eine schnelle, unkomplizierte Einbindung in die Infrastruktur vor Ort.

Connections & Utilities

All essential connections for power, fresh water, wastewater, TV and data signals are centrally accessible, allowing quick and easy integration into the on-site infrastructure.



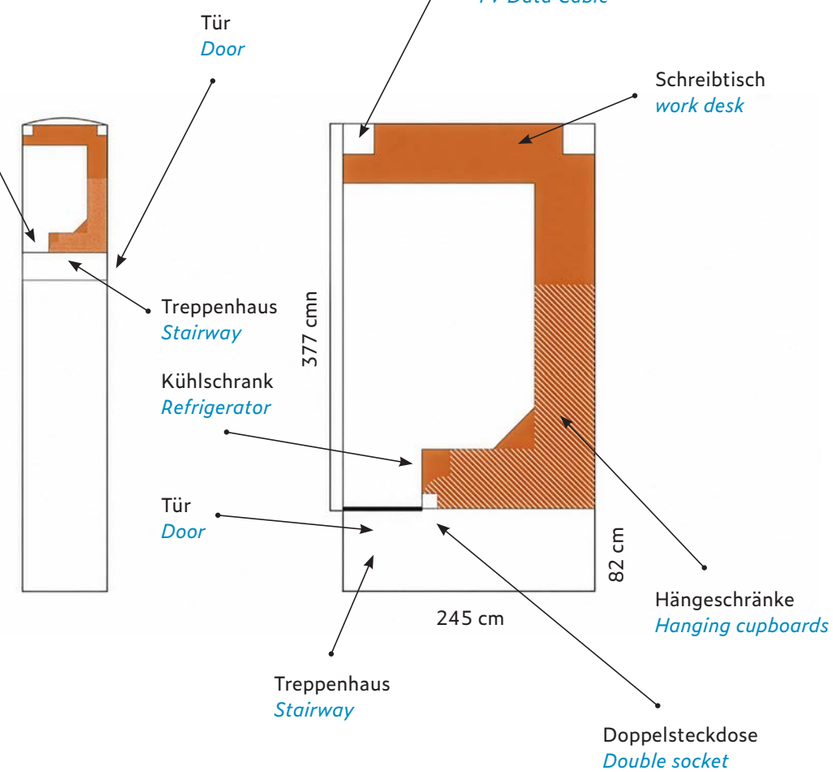
Büro & Meetingraum.

Der integrierte Büro- und Meetingbereich bietet einen komfortablen Arbeitsplatz direkt am Eventgelände. Ideal für Organisation, Produktionsleitung, Besprechungen und die Koordination vor Ort.

Office & Meeting Room.

The integrated office and meeting area provides a comfortable workspace directly on site. Ideal for event management, production planning, meetings and on-site coordination.



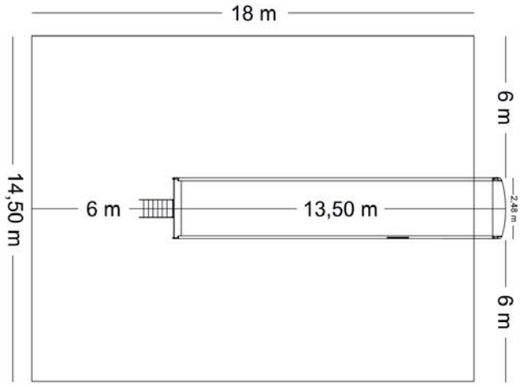


Flexible Stellvarianten.

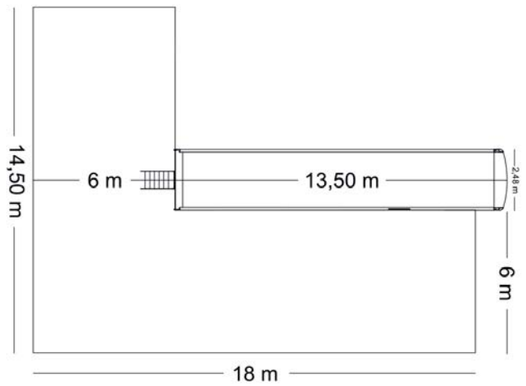
Ob freistehend, integriert in bestehende Eventstrukturen oder in Kombination mit Hospitality- und Zeltlösungen, der Küchentruck von Ebner Event Logistics lässt sich flexibel an unterschiedliche Veranstaltungsorte und räumliche Gegebenheiten anpassen.

Flexible Setup Options.

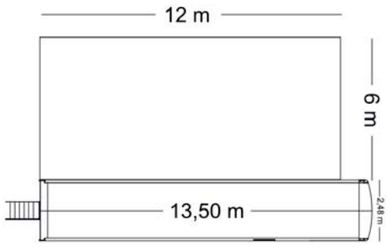
Whether used as a standalone unit, integrated into existing event structures or combined with hospitality and tent solutions – the kitchen truck offers flexible setup options to suit different event locations and spatial requirements.



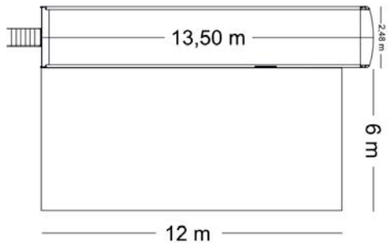
Option 1 = 231 m²



Option 2 = 159 m²



Option 3 = 72 m²



Option 4 = 72 m²

Für Preisanfragen und individuelle Setup-Möglichkeiten kontaktieren Sie uns gerne.
For pricing inquiries and individual setup options, please contact us.

Ebner Event Logistics GmbH | Breitwies 8, 5303 Thalgau, Austria | +43 6235 20572 |
office@ebner-eventlogistics.com | www.ebner-eventlogistics.com

Ideen & Impressionen.

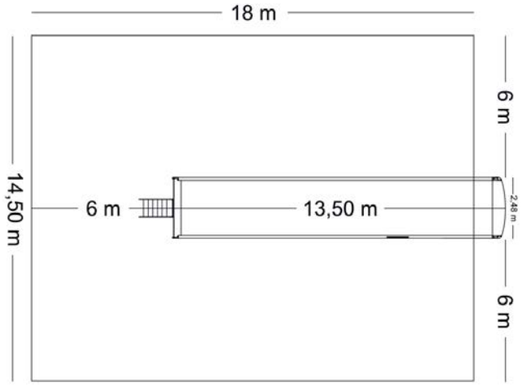
in Küchentruck, unzählige Möglichkeiten! Ob als eigenständige Lösung oder integriert in großzügige Zelt- und Hospitality-Landschaften – der EEL2 lässt sich flexibel in unterschiedlichste Eventkonzepte einbinden.

Von der professionellen Cateringstation bis zur exklusiven VIP-Hospitality entstehen individuelle Lösungen, die Funktionalität, Komfort und Atmosphäre perfekt verbinden.

Ideas & Impressions.

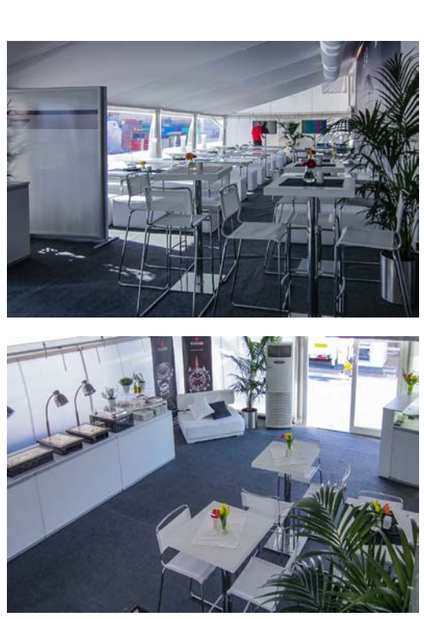
One kitchen truck, endless possibilities! Whether used as a standalone solution or integrated into spacious tent and hospitality environments, the EEL2 adapts seamlessly to a wide range of event concepts.

From professional catering stations to exclusive VIP hospitality areas, tailored solutions combine functionality, comfort and atmosphere.



Option 1 = 231 m²















EBNER EVENT LOGISTICS

Ebner Event Logistics GmbH
Breitwies 8, 5303 Thalgau
Austria

+43 6235 20572
office@ebner-eventlogistics.com
www.ebner-eventlogistics.com

Multitrailer Instagram

EEL Website

Facebook