



Klassische Taverne!

Ein großes Zeltdach umspannt die klassische Met-Taverne, darunter lässt sich Feiern bis in die Puppen.

Durch die Größe von 8,5 Metern Länge und 5,5 Metern Tiefe passt sie sich verschiedenen Platzgegebenheiten an. Die Taverne wirkt durch das voluminöse Zeltdach sehr groß, bietet viel Schutz vor Regen, Wind aber auch Sonne und lässt sich als zentrale Schänke für Met, Bier und alkoholfreie Getränke auf dem Mittelaltermarkt nutzen.

MET-AMENSIS KELLEREI

ÖTZ 1

D-85669 PASTETTEN

TEL.: 08124 911 00 50

FAX: 08124 911 00 59

EMAL: INFO@MET-AMENSIS.DE

WWW.MET-AMENSIS.DE



Technische Daten:

- Länge: 8,5 Meter, Tiefe: 5,5 Meter
- Strom: mind. 16 A Starkstrom (Spitzenleistung 12 kWh bei Einsatz von Durchlauferhitzer für Heißgetränke - besser 32 A Starkstrom) 40 m Kabel vorhanden, FI-Schutzschalter vorhanden.
- Wir spülen die mittelalterlichen Ton-Pfand-Becher in professionellen Gastro-Spülmaschinen mit automatischer Spülmitteldosierung über 2 Minuten bei 70-80 Grad Celsius heißem Wasser gefolgt von heißem Nachspülprogramm – bestmöglicher Schutz vor Übertragungen von Viren und Bakterien!
- Zu-Wasser: Geka-Plus Kupplung, 40 m Trinkwasserschlauch KTW/DVG Kat. A vorhanden
- Abwasser: Abwasserpumpe, Abwasserschlauch 20 Meter vorhanden

