

Modell Birgit im Verleih:



Das Multitalent bei Festen im Familien- und Freundeskreis bis ca. 200 Personen, z.B. auch bei Straßen- oder Bürgerfesten und Vereinsfeiern. für Pizza und Flammkuchen, aber auch für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Zutaten oder zum Brot backen geeignet. (Ideal für den gewerblichen Einsatz)
Große Backraumöffnung für z.B. Spanferkel, Lamm, Pute im ganzen

Mietpreis:	60,- € / Tag
Backvermögen:	bis 120 Pizzen (22 cm) pro Std. oder z.B. bis zu 60 kg Fleisch oder 12 kg Brot
Backraumfläche:	ca. 84 x 120 cm
Backraumöffnung B/H:	vorne: ca. 34 x 17 cm und hinten: 84 x 33 cm
Außenmaße L/B/H:	ca. 150 x 110 x 70 cm
Aufheizzeit:	ca. 3 Stunden

Ofen auf Anhänger montiert, Anhängerkupplung erforderlich

Anhänger:	750 kg ungebremst
Außenmaße L/B/H:	ca. 265 x 155 x 170 cm

Vorteile:

Ideal für den gewerblichen Einsatz

kleine Backraumöffnung für Pizzabetrieb

zusätzlich große Backraumöffnung (Öffnungsklappe) für z.B. Spanferkel, Lamm, Pute im ganzen

Kapazität: z.B. max. 5 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm) oder für eine große Bratwanne z. B. bei ganzem Spanferkel oder z.B. bis zu 60 kg Fleisch oder 12 kg Brot

Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig möglich

Backgut bleibt über Stunden knusprig und warm, wird aber nicht trocken

Die Preise gelten bei Abholung und Rücktransport des Ofens, inkl. Backschaufel in Burglengenfeld oder Regensburg / Schwabelweis, je nach Vereinbarung.
Abholadressen und Anfahrtsbeschreibung finden Sie auf unserer Internetseite

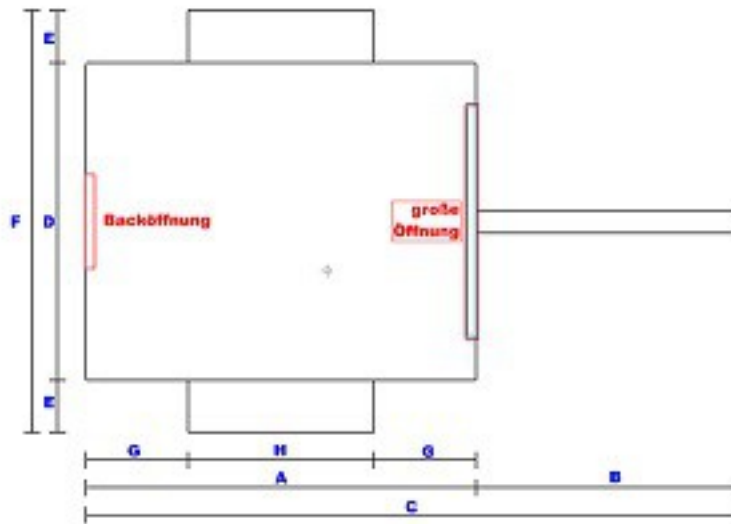
Thomas Heindl, Angerstr. 17, 93133 Burglengenfeld

Website <http://www.pizza-tom.de>

Tel.: 0941 - 60 48 96 08 Mobil: 0171 - 345 39 45

Mail: heindl@pizza-tom.de

Fax: 0941 - 60 48 96 09



A: 152 cm B: 113 cm C: 265 cm G: 30 cm H: 70 cm
D: 115 cm E: 21 cm F: 157 cm



