

## Modell Langer Heinrich:

Das Modell Langer Heinrich besitzt eine große Backraumöffnung mit herausnehmbarer Innentür (kleine Backraumöffnung) für den Pizzadauerbetrieb

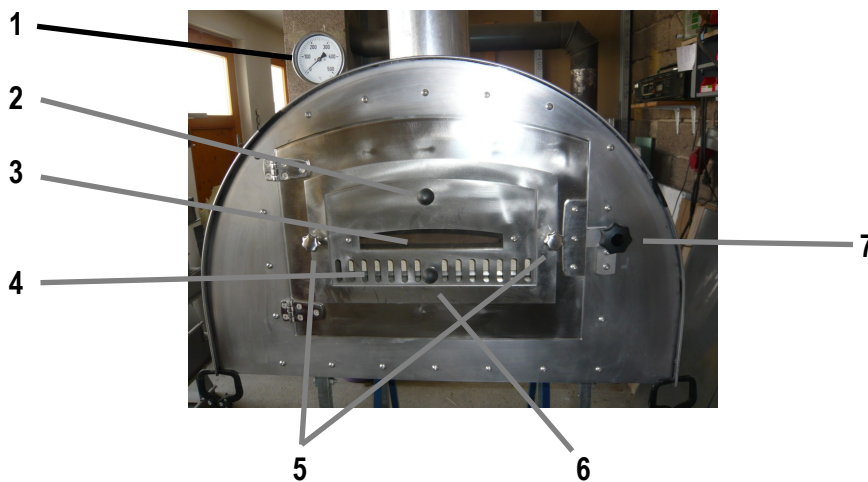
Der Ofen verfügt außerdem über eine Zu- und Abluftregelung (für geschlossenen Backraum z.B. zum Brotbacken)

Die Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig ist möglich, für z.B. max. 4 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm)



Damit die geöffnete Tür im Dauerbetrieb nicht stört, kann die Innentüre herausgenommen werden.

### Übersicht Front Langer Heinrich



- 1 Thermometer
- 2 Luftschieber zur Abgasabführung
- 3 Sichtfenster
- 4 Zuluftöffnungen
- 5 Entnahmegriffe für Innere Tür
- 6 Verbrennungsluftschieber zur Backraumbelüftung
- 7 Türverriegelung

Das Modell Langer Heinrich verfügt über eine Zu- und Abluftregelung.

### **Funktion der Luftschieber**

Der Ofen verfügt über zwei Schieber.

Der Obere regelt die Abgasabführung zum Kaminrohr.

Eingeschoben: Abgasklappe zu

Herausgezogen: Abgasklappe offen

Der Untere Schieber ist für die Verbrennungsluft im Backraum zuständig.

Eingeschoben: Lüftungsschlitze offen

Herausgezogen: Backraum geschlossen

### **Position der Luftschieber beim Anheizen**

Abgasklappe offen / Zuluftöffnungen offen (Schieber unten rein, oben raus)



### **Position der Luftschieber beim Braten und Backen**



Abgasklappe zu / Zuluftöffnungen zu (Schieber oben rein, unten raus)

Die Schieber des Backraums müssen während des Backvorgangs geschlossen bleiben. (wegen Temperaturverlust) Bei großer Dampfbildung lüften.

## Modell Langer Heinrich im Verleih:



Der Flexible Backofen bei Festen im Familien- und Freundeskreis bis ca. 150 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 Brotbacken geeignet. (Ideal für den gewerblichen Einsatz)

Mietpreis:	55,- € / Tag
Backvermögen:	bis 90 Pizzen (22 cm) pro Std. oder z.B. bis zu 50 kg Fleisch oder 10 kg Brot
Backraumfläche:	ca. 76 x 120 cm
Backraumöffnung B/H:	ca. 34 x 17 cm und 40 x 23 cm
Außenmaße L/B/H:	ca. 151 x 97 x 55 cm
Aufheizzeit:	ca. 2 Stunden

Ofen auf Anhänger montiert, Anhängerkupplung erforderlich

Anhänger:	750 kg ungebremst
Außenmaße L/B/H:	ca. 296 x 150 x 170 cm

### Vorteile:

Er besitzt eine große Backraumöffnung mit herausnehmbarer Innentür (kleine Backraumöffnung) für den Pizzadauerbetrieb.

Der Ofen verfügt außerdem über eine Zu- und Abluftregelung (für geschlossenen Backraum z.B. zum Brotbacken)

Ideal für den gewerblichen Einsatz

kleine Backraumöffnung für Pizzabetrieb

große Backraumöffnung für z.B. Gänsebräter

Kapazität: z.B. max. 4 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm) oder z.B. bis zu 50 kg Fleisch oder 10 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

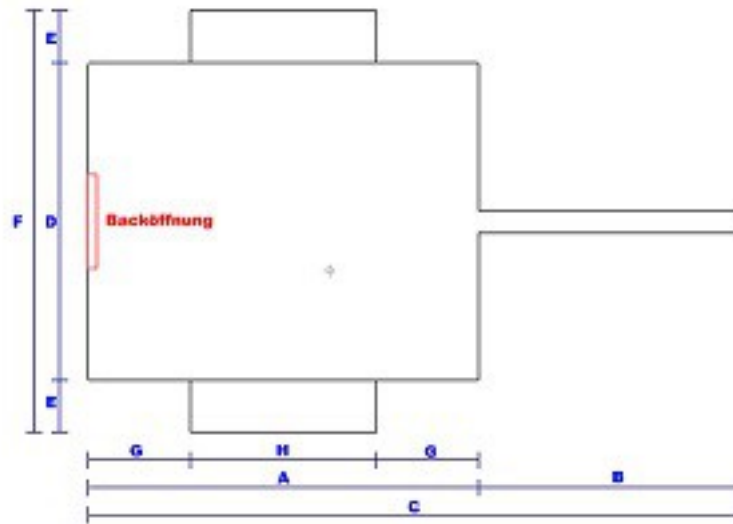
Thomas Heindl, Angerstr. 17, 93133 Burglengenfeld

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

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

Mail: [heindl@pizza-tom.de](mailto:heindl@pizza-tom.de)

Fax: 0941 - 60 48 96 09



**A: 180 cm    B: 116 cm    C: 296 cm    G: 48 cm    H: 80 cm**

**D: 110 cm    E: 20 cm    F: 150 cm**

## Modell doppelter Heinrich:

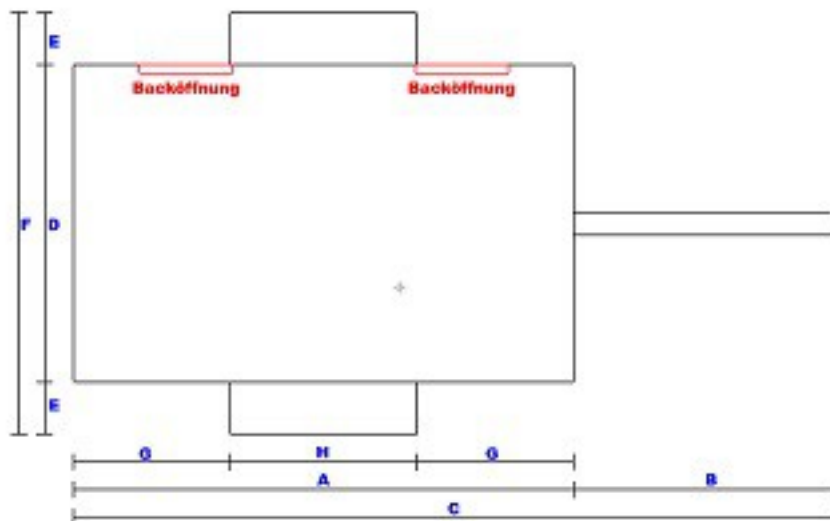


2 Backöfen Modell Langer Heinrich auf einem Anhänger montiert, bis ca. 300 Personen  
Anhängerkupplung erforderlich

Mietpreis: 98,- € / Tag  
Backvermögen: bis 180 Pizzen (22 cm) pro Std.  
oder z.B. bis zu 100 kg Fleisch oder 20 kg Brot  
Anhängerkupplung: 1350 kg gebremst  
Außenmaße L/B/H: ca. 372 x 187 x 170 cm

### Vorteile:

2 Backöfen, dadurch doppelte Kapazität und 2 verschiedene Temperaturen gleichzeitig möglich  
kleine Backraumöffnung für Pizzabetrieb  
große Backraumöffnung für z.B. max. 2 mal je 4 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm) Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig möglich  
Backgut bleibt über Stunden knusprig und warm, wird aber nicht trocken  
Ofen besitzt eine Zu- und Abluftregelung (geschlossener Backraum möglich z.B. zum Brotbacken)



**A: 260 cm    B: 117 cm    C: 377 cm    G: 85 cm    H: 75 cm**

**D: 137 cm    E: 24 cm    F: 185 cm**