Modell „doppelter Heinrich“

Der Flexible bei Festen mit 30-300 Personen z. B. bei Straßen- oder Bürgerfesten, Vereinsfeiern. Ideal für den gewerblichen Einsatz geeignet.

- Der Holzbackofen für Bratwannen 8 mal 1/1 GN
- Gästezahl: ab 50 Personen Backvermögen:
- bis 180 Pizzen (22 cm) pro Std.
- Backraumfläche: 2 Backöfen mit je 76 cm x 120 cm
- Öffnung: 34 x 17 cm und 40 x 23 cm
- Aufheizzeit je ca. 2 Stunden
- Öfen auf Anhänger montiert

98,-
pro Tag

Vorteile
- 2 Backöfen ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte
- große Türen für Bratwannen
- Backgut bleibt über Stunden knusprig und warm ohne trocken zu werden

Geeignet für:
- bis zu 100 kg Fleisch, z. B. Spanferkel gerollt , Pute, Enten
- bis zu 180 Pizzen (22 cm) pro Stunde
- bis zu 20 kg Brot

Alle Preise gelten bei Abholung / Rücktransport in Burglengenfeld oder Regensburg / Schwabelweis, inkl. Backschaufel.

Erlebnis Essen

HEINDL Backofenbau und -verleih
Inhaber Thomas Heindl
Angerstraße 17
93133 Burglengenfeld

Telefon +49 9471 306685
Telefax +49 941 60489609
Mobil +49 171 3453945

http://www.pizza-tom.de
heindl@pizza-tom.de

weitere Abholadresse
Frobenius Forster Straße 19
93055 Regensburg/Schwabelweis

Layout und Design: softintelli (www.softintelli.de)

HEINDL
BACKOFENVERLEIH

Holzbacköfen

- in unterschiedlicher Größe
- umfangreiches Zubehör
- Lebensmittel z. B. italienischer Pizzateig

http://www.pizza-tom.de

Modell „Doris“

Der kleine Pizzaofen bei Festen im Familien- und Freundeskreis bis 20 Personen.

- Gästezahl: bis 20 Personen
- Backvermögen: bis 40 Pizzen pro Std.
- Backraumfläche: 60 x 60 cm
- Aufheizzeit ca. 45 Minuten

35,-
pro Tag

Vorteile
- schnelle Aufheizzeit
- nur ca. 80 kg
- flexibel aufstellbar
- leichter Transport

Geeignet für Pizza und Flammkuchen.
Kann mit eigenem Kombi oder Anhänger transportiert werden!

Modell „Tom“

Der ideale Pizzaofen bei Festen ab 20 Personen z. B. bei Straßen- oder Bürgerfesten, Vereinsfeiern.

- Gästezahl: ab 20 Personen
- Backvermögen: bis 60 Pizzen pro Std.
- Backraumfläche: 72 x 90 cm
- Aufheizzeit ca. 2,5 Stunde
- Anhänger 750 kg ungebremst

48,-
pro Tag

Vorteile
- geringer Holzverbrauch
- Transport auf Anhänger
- gewerblicher Einsatz

Geeignet für Pizza und Flammkuchen.
*Für den **gewerblichen Einsatz** geeignet!*

Modell „Birgit“

Das Multitalent bei Festen mit 50-300 Personen z. B. bei Straßen- oder Bürgerfesten, Vereinsfeiern.

- Gästezahl: ab 50 Personen
- Backvermögen: bis 120 Pizzen pro Std.
- Backraumfläche: 84 x 120 cm
- Öffnung: 34 x 17 cm und große Heckklappe
- Aufheizzeit ca. 3 Stunden

60,-
pro Tag

Vorteile
- zwei Backraumöffnungen
- große Klappe für Bratwannen
- Backgut bleibt über Stunden knusprig

*Für den **gewerblichen Einsatz** geeignet!*

Geeignet für:
- bis zu 60 kg Fleisch, z. B. Spanferkel, Pute, Enten
- bis zu 120 Pizzen (22 cm) pro Stunde
- bis zu 10 kg Brot

Umfangreiches Zubehör

- Backschaufeln (inklusiv)
- Thermobox mit Edelstahleinsatz (5,00 € tägl.)
- Gaskocher mit Topf (5,00 € tägl.)
- Teigknetmaschine (15,00 € tägl.)
- Gefriertruhe (15,00 € tägl.)
- Belegetisch (5,00 € tägl.)
- etc.

Lebensmittel

- Pizzaböden (22 cm) mit Tomatensoße, TK, 3 Stück/Pack: 3,60 €
- 2 kg Mozzarellakäse, gewürfelt TK: 15,20 €
- Pizzabelag auf Anfrage - nur in Großpackungen lieferbar

Erfahrungswert
- 1,5 Pizzaböden pro Person
- Zutaten pro Pizza ca. 20 g Schinken, 10-15 g Salami, 30 g Champignon, 50-70 g Käse

Preisänderungen vorbehalten!

Alle Preise gelten bei Abholung / Rücktransport in Burglengenfeld oder Regensburg / Schwabelweis, inkl. Backschaufel.
Weitere Infos auf unserer Website
http://www.pizza-tom.de

Handgefertigte Qualität aus Edelstahl, Kupfer, Schamott ...

Ofenbauer Thomas Heindl