



RAMSTER
HOLZBACKOFEN + GRILLS

Zeppelinstraße 138 - 140
D - 66953 Pirmasens
Tel +49 6331 60 80 230
Fax +49 6331 60 80 234
info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de

Stückliste für Schamottesteine Le Grand

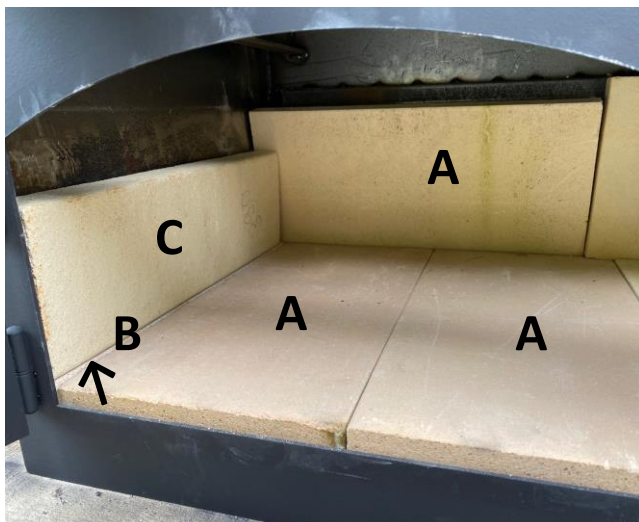
Le Grand V 200.1 Gewölbeofen - mit Brotbackgewölbe LINKS

9 x 400 x 200 x 30 mm	Stein A
1 x 400 x 30 x 28 mm	Stein B
1 x 390 x 124 x 30 mm	Stein C
1 x 200 x 115 x 30 mm	Stein D
1 x 360 x 40 x 30 mm	Stein E
1 x 360 x 124 x 30 mm	Stein F
1x 400 x 170 x 30 mm	Stein G
2 x 390 x 200 x 30 mm	Stein H
2 x Pizzagewölbe 2-teilig	
1 x 400 x 90 x 20 mm	Stein I
1 x 400 x 75 x 20 mm	Stein J
2 x 390 x 50 x 30 mm	Stein K
2 x 365 x 50 x 30 mm	Stein L
1 x Stahlplatte innen 300 x 350 mm	
1 x Stahlplatte mit Klammern innen	
1 x Brotbackgewölbe 2-teilig	

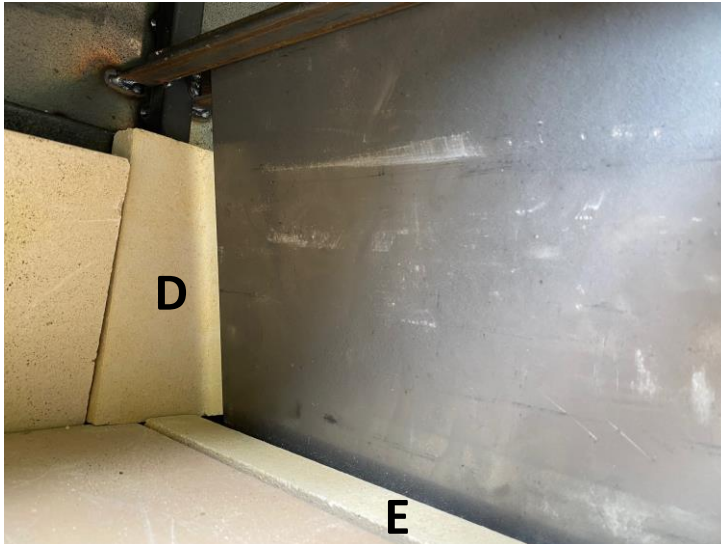
1. Stellen Sie den **Stein A 400 x 200 x 30 mm** an die Rückwand, dieser Stein steht direkt auf dem Bodenblech.



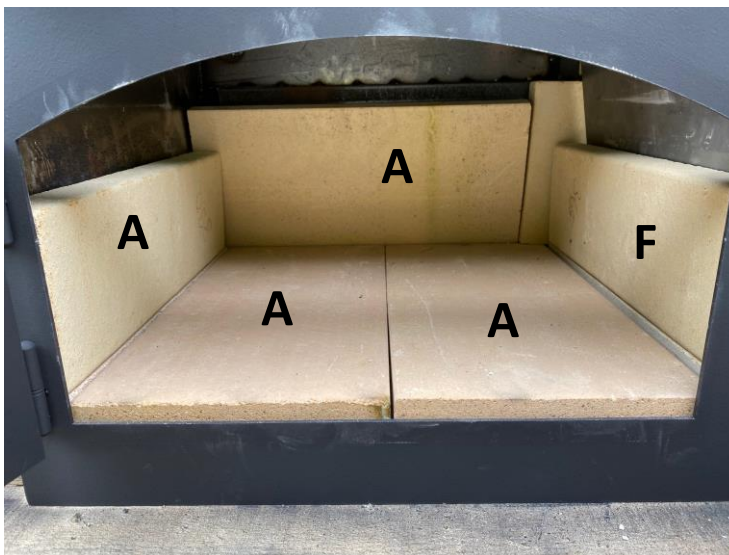
2. Legen Sie nun die beiden Bodensteine **A 400 x 200 x 30 mm** ein und schieben diese bis an den Rückwandstein. Stellen Sie nun den Auflagestein **C 390 x 124 x 30 mm** ein. Dieser steht auf dem Schamottestein **B 400 x 30 x 28 mm**.



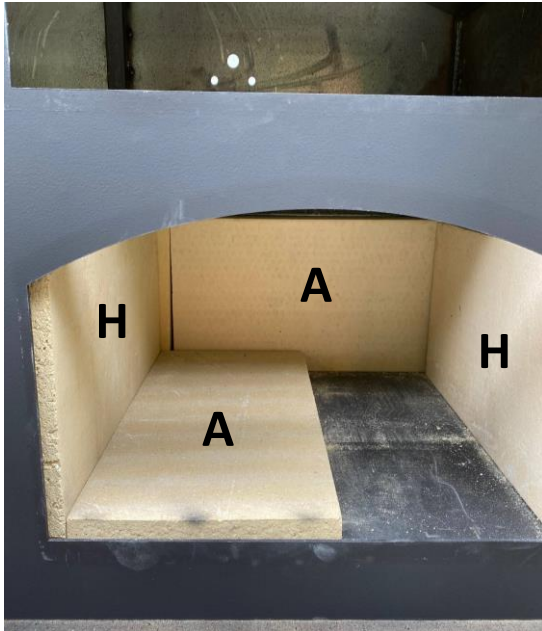
3. Stellen Sie jetzt den mittleren **Rückwandstein D** 200 x 115 x 30 mm ein. Dieser steht direkt auf dem Bodenblech. Legen Sie ebenfalls den **Bodenstreifen E** 360 x 40 x 30 mm ein. Nun stellen Sie die Stahlplatte zwischen die beiden Stahlwinkel, denn diese stabilisiert das Brotbackgewölbe.



4. Stellen Sie jetzt den **Auflagestein F** 360 x 124 x 30 mm auf den **Bodenstreifen E** 360 x 40 x 30 mm.



5. Bauen Sie anschließend die rechte Brennkammer mit **den Steinen A 400 x 200 x 30 mm** und **H 390 x 200 x 30mm** aus.
Die Seitenwände stehen direkt auf dem Bodenblech.



6. Legen Sie nun den **Bodenstein G 400 x 170 x 30 mm** auf den Boden der Feuerkammer.



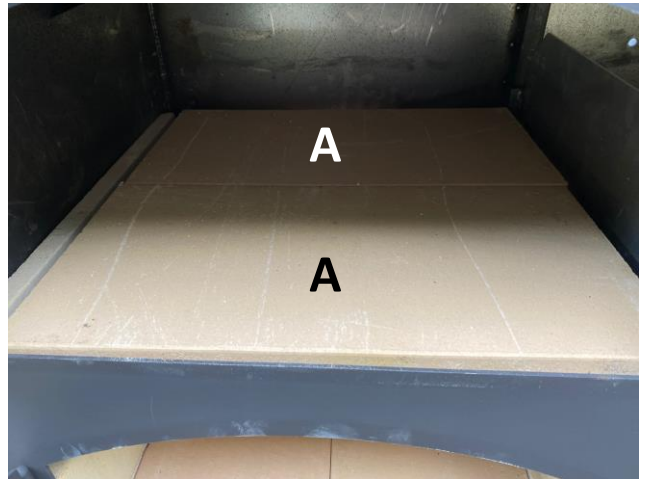
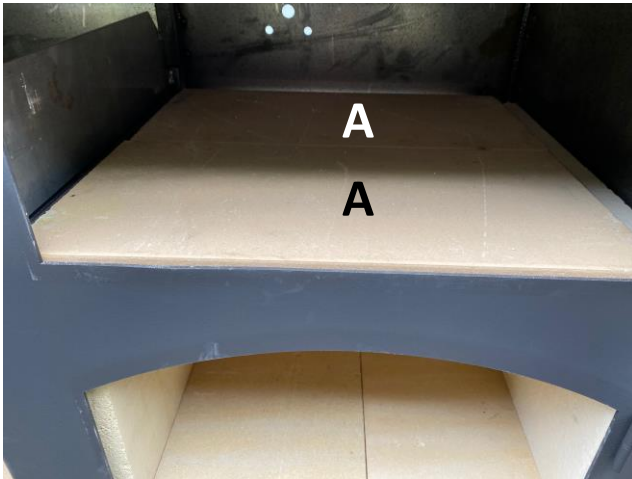
7. Legen Sie nun die bei dem Brotbackgewölbe zusammen und ziehen diese anschließend ganz nach vorne.



8. Setzen Sie nun die beiden **Auflagesteine I** 400 x 75 x 20 mm und **J** 400 x 90 x 20 mm ein.



9. Legen Sie nun die **Steine A 400 x 200 x 30 mm** für die beiden Backflächen oben ein.



10. Setzen Sie jetzt die Stahlplatte mit Klammern ein. Diese stützt das Pizzagewölbe.



11. Legen Sie nun die **Erhöhungssteine K 390 x 50 x 30 mm** und **L 365 x 50 x 30 mm** für die Pizzagewölbe ein.



12. Nun stellen Sie die beiden Pizzagewölbe ein.



Achten Sie darauf, dass die beiden Pizzagewölbe immer ganz an der Rückwand des Ofens stehen.