

Mieten Sie unseren Turbo – Racletteofen

Unser Racletteofen hat eine sehr grosse Leistung von 360 Portionen pro Stunde.
Für die Verwendung von Käsescheiben aus ganzen, eckigen Käseläuben.
Anschluss an herkömmliche Propan-Gasflaschen
Gewicht 20 kg

Wir verkaufen Ihnen gerne, zu unserem Turboofen den feinen Bio-Raclettekäse aus Künten.



Mietbedingungen

- Mietpreis:** Fr. 150.-- exkl. Gas
Der Mietpreis gilt für 1 Tage, ab Leimbihof abgeholt und in einwandfreiem Zustand zurückgebracht.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Mietverlängerung:** Die Mietdauer kann auf Wunsch verlängert werden. Fr. 50.-- /Tag
- Reinigung:** Der Ofen und das Zubehör muss gereinigt zurück gebracht werden.
(Zubehör nicht in den Geschirrspüler geben.)
Nachträgliche Reinigung durch den Vermieter wird nach Aufwand in Rechnung gestellt
Fr. 60.--/Std.

Reparaturen sind Sachen des Vermieters und erfolgen falls nicht mutwillig und durch unsachgemässe Bedienung verursacht, kostenlos. Ansonsten werden dem Mieter die Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.

Bei Abholung/Erhalt des bestellten Turboofens unterzeichnen Sie einen Mietvertrag.

In dringenden Fällen oder falls Sie eine Offerte für die vollständige Betreuung Ihres Anlasses durch unser geschultes Personal wünschen, kontaktieren Sie uns bitte direkt.

Zubehör: Racletteofen mit Gasanschluss
12 Schalen
2 gelber Schaber
1 Racletteschneider

Kosten Gas: Bereitstellung Fr. 10.--
Verbrauch Fr. 6.50 / kg