

Leje af serveringsfryser - praktisk information

Prisliste

Produkt / service	Pris inkl. moms
Leje af isbar/serveringsfryser inkl. scooper m.v., 4 spande / 20 liter is samt vafler/bægre og skeer til 50 personer. Afhentning og returnering selv	2.500 kr
Ekstra 5 liters spand	500 kr
Ekstra vafler/bægre og skeer til 20 personer	100 kr
1 spand hjemmelavet guf	300 kr
Krymmel	6 kr pr. is
Professionel servering indenfor ca. 30 min. kørsel inkl. levering, opsætning og afhentning	1.500 kr
Professionel servering 30–60 min. kørsel inkl. levering, opsætning og afhentning	2.500 kr
Professionel servering 60+ min kørsel inkl. levering, opsætning og afhentning	3.500 kr
For sen returnering af isbar/serveringsfryser efter aftalt tidspunkt	3.000 kr pr. påbegyndt dag

Opbevaring af is

Isen skal opbevares i almindelig fryser ved -18 grader indtil ca. 1 time før servering.

Serveringsfryseren skal tændes minimum 1 time før isen sættes i fryseren.

Serveringsfryseren kan holde isen kold under servering, men er ikke egnet til længerevarende opbevaring af is. Den skal derfor tømmes og slukkes efter endt servering.

Varianter

Serveringsfryseren har plads til 4 varianter ad gangen.

Hvis der indgår flere spande i aftalen, kan ekstra varianter medbringes og løbende skiftes ind under arrangementet.

Eventuelle rester beholdes af kunden efter arrangementet.

Afhentning og retur

Serveringsfryseren afhentes og returneres efter aftale.

Transport

Transport tilbydes mod tillæg afhængig af afstand.

Serveringsfryseren måler ca. 92,5 cm bred, 50,5 cm dyb og 62 cm høj.

Den kan normalt være i bagagerummet eller på bagsædet i de fleste almindelige biler.

Strøm

Serveringsfryseren tilsluttes almindelig 230V stikkontakt.

Placering

Serveringsfryseren skal stå tørt, stabilt og uden direkte regn. Den bør så vidt muligt placeres væk fra direkte sol.

Håndtering

Vi anbefaler 2 personer ved løft og flytning af serveringsfryseren.

Depositum og betaling

Ved booking kræves et depositum på 2.500 kr., som svarer til minimumslejen.