



Service raclette

Un fournisseur exclusif à votre service pour votre événement raclette

Pour vos réunions de famille en petit comité ou vos événements festifs de plus grande taille réunissant jusqu'à 1000 personnes, louez nos fours à raclette turbo et commandez la raclette, les patates et autres produits de notre gamme chez nous !

Profitez de notre expérience et laissez-vous conseiller également sur les quantités à prévoir pour chaque occasion.



Raclette

La raclette MIBA est fabriquée exclusivement à partir de lait provenant du nord-ouest de la Suisse. Il est disponible sous forme de meule entière, de meules coupées en différentes tailles ou de tranches. Nos recommandations pour votre événement :



Raclette en tranches

idéal pour le four turbo
ou le four Ambiance



Raclette en 1/2 meule

Idéal pour le four à gaz Tenag
ou le four Ambiance



Accompagnements

Patates sac à 10 kg ou à 1 kg

Petits oignons boîte à env. 3 kg

Cornichons boîte à env. 3 kg

Épi de maïs boîte à env. 3 kg

Épices à raclette boîte à 260 g ou 43 g

Notre conseil : commandez aussi notre marmite et réchaud à gaz pour préparer les pommes de terre ainsi que les patates, la crème à café, du sucre et d'autres produits de notre grand assortiment !

Nos fours à louer

Four « Turbo » : pour raclette en tranches

- idéal pour les grands événements à l'intérieur et à l'extérieur
- capacité : 360 portions/heure, taille du four env. 70 x 55 cm
- four électrique : 2 serpentins de chauffage à 2200 Watt/ 230 Volt à 10 Ampère
- Four à gaz (usage qu'à l'extérieur) : faible consommation
- Accessoires : 12 bols, 2 grands racloirs, 1 couteau à raclette



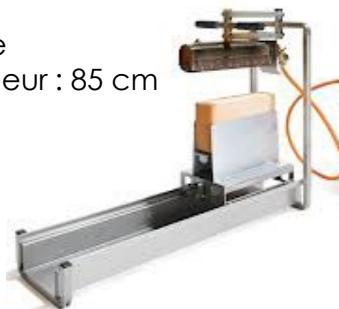
Avantages

- peut être servi par 1 à 2 personne(s)
- toutes les portions sont de la même taille
- pas de perte de fromage
- facile à nettoyer

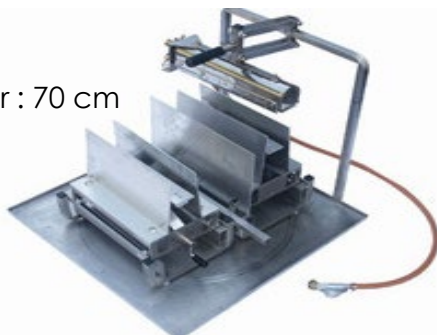
Four à gaz «Tenag» : pour meules carées

- pour usage à l'extérieur uniquement
- capacité (simple) : 100 portions/heure
- accessoires : 1 couteau à gratter

Simple
Longueur : 85 cm



Double
Longueur : 70 cm



Four « Ambiance » : pour meules carées ou rondes

- pour les petits événements en intérieur
- capacité : 60 portions/heure
- four électrique : 1 serpentin de chauffage à 2200 Watt/230 Volt
- Accessoires : 1 grattoir, 1 couteau,
2 rallonges :



Remorque frigorifique MIBA

Louez la remorque réfrigérée pour le transport de grandes quantités et comme chambre froide pratique sur place (2-10° degrés ; 230 volts). Comprend une prise de remorque à 11 broches, un adaptateur pour les prises à 7 broches et une clé. Le transport nécessite un véhicule avec attelage de remorque.



Deux axes ; poids à vide 720 kg, charge utile 1'280 kg, poids total 2'000 kg

	<u>extérieures</u>	<u>intérieurs</u>
longueur	380 cm	244 cm
largeur	200 cm	140 cm
hauteur	250 cm	180 cm