Infoblatt für Veranstalter

+49 (0)85 86 / 97 72 97 - 0

KASBERGER
www.da-kasberger.de

Warenlieferungen und Abholungen:

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag
07:00 – 12:00 Uhr
13:00 – 18:00 Uhr
Samstag
08:30 –12:00 Uhr

Notdienst:

Notdienstzeiten:

Freitag
18:00 – 23:00 Uhr
Samstag
12:00 – 23:00 Uhr
Sonntag
09:00 - 12:00 Uhr
18:00 - 21:00 Uhr

Notdienstnummer:

08586 / 97 72 97-6

Außerhalb der genannten Zeiten werden auf der Notdienstnummer keine Anrufe entgegengenommen.

- **Notdienst nicht für Privatkunden**
- **Servicedienste in den Notdienstzeiten 49.- Euro + MwSt.**
- **Nur gegen Abholung in Jahrdorf**
  (Bei vereinbarter Lieferung müssen wir 0,35 € + MwSt. pro Kilometer verrechnen.)

Leihartikel (gilt für alle Artikel die von uns ausgeliehen werden)

Tackernadel

Klebeband

Farbe

Reißnägel/Nägel

Vandalismus

Bitte beachten Sie, dass für Entfernungen von Unreinheiten 49,00 € + MwSt. pro Std. verrechnet werden.
Bei Beschädigungen sind die jeweiligen Reparaturkosten (ggf. Wiederbeschaffungswert) zu tragen.

Reinigung Bitte helfen auch Sie unsere Artikel sauber zu halten.

Schnapsspender
NICHT zerlegen!
Spender mit Wasser spülen

KEG Pumpe
NICHT zerlegen!
Schläuche reinigen wir selbst

Glühweinkessel
gründlich reinigen

Gläser
gründlich reinigen
Körbe wieder richtig befüllen

Thermoboxen
gründlich reinigen

Maschinen
vor und nach Gebrauch reinigen

Durchlaufkühler
außen Reinigen
Schläuche werden von uns gereinigt

Tischdecken
und Auflagen dürfen, müssen jedoch nicht gewaschen werden

Tische
gründlich reinigen (auch die Gestelle)

Reinigungsmittel
können Sie direkt über uns beziehen

Da Kasberger | Jürgen Kasberger | Industriestr. 2 | 94051 Hauzenberg - Jahrdorf
Tel.: +49 (0)85 86 / 97 72 97 - 0 | Fax: +49 (0) 85 86 / 97 77 41 | info@da-kasberger.de | www.da-kasberger.de

Garnituren und Stehtische

Garnituren Schlichtung

pro Palette 15 Tische und 30 Bänke
pro Lage: 1 Tisch und 2 Bänke

15 Tische + 30 Bänke = 1 Palette

Rücktransport

- Garnituren richtig schlichten (siehe Bild und Beschreibung)
- mit mitgelieferten Spanngurt befestigen
- Bei Abholungen Garnituren auf festen Untergrund stellen (nicht in Rasen/Wiese oder auf Schotterplätzen)

Kaffeemaschine (Kurzanleitung)

14 Tassen in nur 4 1/2 Minuten

Über-spannungs-knopf (kleinen schwarzen Deckel hinter der Maschine abschrauben)

Schritt 1

Deckel entfernen

Schritt 2

Wasser einfüllen ca.2,5 Liter bis Füllstützen (nur bei der ersten Kanne erforderlich)

Schritt 3

Maschine ein-schalten

Schritt 4

Hier Pad einlegen

Schritt 5

wenn das Licht erlischt, ist die Maschine betriebsbereit

Schritt 6

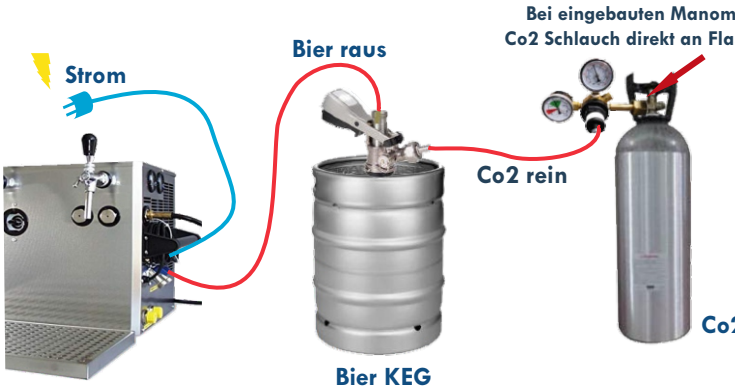
Jetzt mit der mitge-lieferten Kanne Wasser auffüllen (Volle Kanne)

Leuchtet bei der Inbetriebnahme die orangenfarbene Lampe nicht, dann vergewissern Sie sich, ob Schritt 2 durchgeführt wurde und betätigen Sie bitte den Überspannungsknopf auf der Rückseite der Maschine.

Durchlaufkühler (Kurzanleitung)

Optimaler Betriebsdruck 2 - 2,5 Bar

Gerät sauber halten! KEG-Anschluss und Manometer nicht vom Durchlaufkühler trennen. Leitungen werden von uns gereinigt.



Flasche aufrecht stellen und befestigen! Explosions-gefahr!

Nach dem Aufbau überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse (Bier, CO2) auf Dichtigkeit. Bevor Sie den KEG-Anschluss mit einem Bierfass verbinden, stellen Sie erst sicher, ob der CO2 Druck stabil ist und keine Kohlensäure entweicht. (Erstickungsgefahr)

Da Kasberger | Jürgen Kasberger | Industriestr. 2 | 94051 Hauzenberg - Jahrdorf
Tel.: +49 (0)85 86 / 97 72 97 - 0 | Fax: +49 (0) 85 86 / 97 77 41 | info@da-kasberger.de | www.da-kasberger.de

Kühlgeräte Allgemeine Informationen

Sonne

Kühlgeräte vor direkter Sonnenneinstrahlung schützen

Lebensmittel

Unsere Kühlgeräte und Thermoboxen sind ausschließlich für Getränke geeignet

Kühlbox

Wir empfehlen **3 Tage** vorzukühlen (Langzeitkühlung)

Kühlschrank und Kühlwagen

Wir empfehlen **2 Tage** vorzukühlen

Kühlschränke (Kurzanleitung)

Bei verschmutzter Rückgabe müssen wir eine Reinigungs-pauschale von 15 € verrechnen.

Beachten Sie bitte

Bei liegendem Transport

1. Kühlschrank 12 Std. aufrecht stehen lassen
2. anstecken
3. kalt werden lassen (ca.3-4 Std.)
4. erst nach erreichen der Betriebstemperatur den Kühlschrank mit den warmen Getränken befüllen

Bei stehendem Transport

1. Können Sie gleich anstecken
2. kalt werden lassen (ca.3-4 Std.)
3. erst nach erreichen der Betriebstemperatur den Kühlschrank mit den warmen Getränken befüllen

Kühlwagen (Kurzeinweisung)

Tandem 2.6 t

Thermostat im Kühlanhänger

2 Varianten

Bei verschmutzter Rückgabe müssen wir eine Reinigungs-pauschale verrechnen.

Abholung

- richtige Führerscheinklasse muss vorhanden sein (bei Missachtung stehen wir **nicht** in Haftung)
- Anhängelast bei KFZ beachten
- Abfahrtskontrolle durchführen

Gerne unterstützen wir Sie bei den Informationen zur Anhängelast/ Führerschein-klasse usw.

Inbetriebnahme

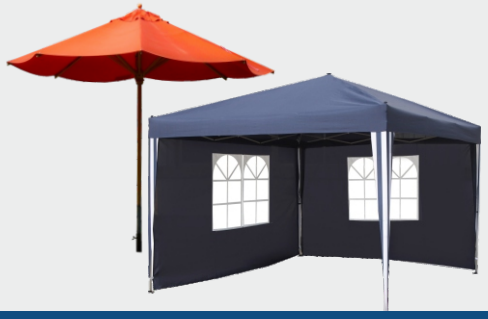
- Feststellbremse ziehen
- Keile unterlegen
- Stützen runterdrehen
- Temperatur nicht verändern (diese ist in der Regel richtig eingestellt)
- Lichtstrom 240 V bei Anhängern mit Kugelkopf
- Starkstrom bei LKW-Anhängern mit Zugmaul
- Stromkabel ist selbst zu organisieren (Adapter ist immer im Wagen)

Rückgabe/Rückholung

- Formschlüssig laden (keine Freiräume lassen, auf Gewichtsverteilung achten)
- Befestigung aller Waren/Leihartikel (mit Spanngurt sichern)
- Anhänger muss **frei** zur Abholung bereit stehen. Bitte dafür sorgen, dass der Kühlwagen nicht zugeparkt wird und Stützen hochgedreht sind.

Da Kasberger | Jürgen Kasberger | Industriestr. 2 | 94051 Hauzenberg - Jahrdorf
Tel.: +49 (0)85 86 / 97 72 97 - 0 | Fax: +49 (0) 85 86 / 97 77 41 | info@da-kasberger.de | www.da-kasberger.de

Zelt + Zubehör



Bei Rückgabe folgendes beachten

- Planen vollständig trocknen und reinigen
- auf Vollständigkeit prüfen
- Ordnungsgemäß bündeln
- Schäden bei Rückgabe melden

E-Check

Bitte folgendes beachten

1. Kabel vorher prüfen (Sichtprüfung)
2. Kabeltrommeln immer ganz abrollen
3. Kabel und Geräte vor Regen schützen
4. prüft bereits vor der Veranstaltung, ob ausreichende Stromversorgung gewährleistet ist.

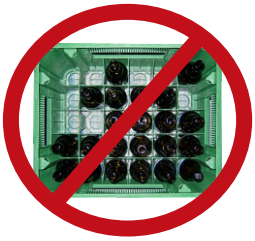
Kommisionsware/Rücknahme

Rück-nahme

Bei Rückgaben von mehr als 80 % der gelieferten Ware, müssen wir eine Aufwandspauschale von 1,00 € pro Einheit verrechnen.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

Kommisionsware



volle Gebinde

Es werden nur volle und sortenreine Gebinde zurückgenommen

ungeöffnete Flaschen

Flaschen müssen **Original** verschlossen sein.

Eiswürfel

Eiswürfel sind von der Rückname ausgeschlossen

Gasflaschen

Gasflaschen sind von der Rückname ausgeschlossen

Leere Gasflaschen können selbstverständlich zurückgeben werden

Fremdware müssen wir entsorgen und die dadurch entstanden Kosten in Rechnung stellen, daher dies bitte vermeiden.

Reklamationen und Weitergabe an Dritte

Bitte beachten Sie, dass Reklamationen und Fehlmengen bei Rückgabe nicht mehr berücksichtigt werden können!! Reklamationen werden nur angenommen, wenn diese am Abholtag oder spätestens vor der Veranstaltung gemacht werden. Somit haben wir die Möglichkeit, die Reklamation zu beheben, bevor Ihr Fest beginnt!!

Die Weitergabe unserer Leihartikel an Dritte ist nicht gestattet.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Leihartikel ohne Getränkelieferung die dreifache Leihgebühr verrechnen müssen.

Da Kasberger | Jürgen Kasberger | Industriestr. 2 | 94051 Hauzenberg - Jahrdorf
Tel.: +49 (0)85 86 / 97 72 97 - 0 | Fax: +49 (0) 85 86 / 97 77 41 | info@da-kasberger.de | www.da-kasberger.de