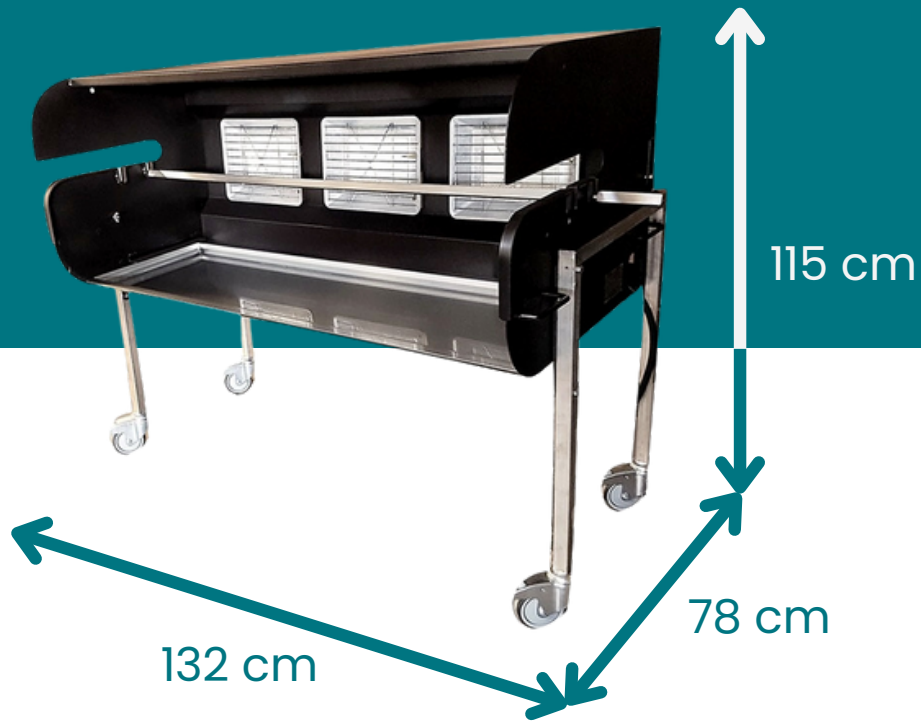


Mobi-Grill

La Notice



Gaz propane (non fourni)
de 30 à 300 personnes

Signature

INVENTAIRE AU DEPART



Moteur avec prise mâle



Broche carrée 150 cm



Lèche-frites/ bac de cuisson



Lyre en caoutchouc



2 Griffes simple et 1 double



8 Balancelles et
3 supports en croix

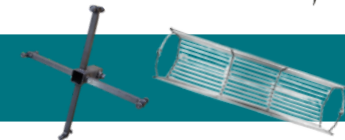
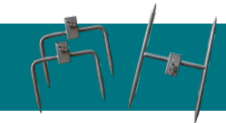


2 Etriers d'attaches
pour cochon/méchoui



2 Griffes larges

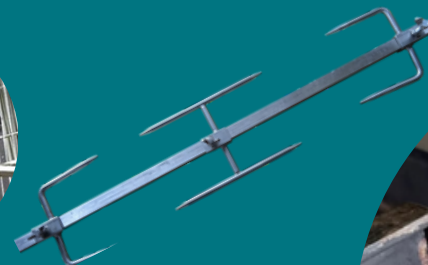
INVENTAIRE AU RETOUR



exemplaire client

1.

Fixez les griffes ou les balancelles à la broche.



2.

Fixez le moteur à la broche (côté pointe).



3.

Raccordez la lyre à la bouteille de propane et ouvrez-la d'un quart de tour.



4.

Ouvrez les robinets des brûleurs à l'arrière du mobi-grill et patientez quelques instants.



5.

Appuyez sur les targettes rouges quelques secondes et approchez votre flamme des brûleurs.



exemplaire client





Conseils de cuisson

A l'abris du vent et pour une température ambiante de 25°C

Nombre de convives	Types de viande	Morceaux de viande	Poids en kg	Temps de cuisson	
				viande précuite	viande crue
Pour 30 personnes	Porcelet	entier	15		3 h
	Agneau	entier	15		3 h
	Porc	jambon	5	2 h	3 h
Pour 40 personnes	Porcelet	entier	19		4 h
	Agneau	entier	19		4 h
	Porc	jambon	8	3 h	4 h
Pour 50 personnes	Porcelet	entier	23		3h30 à 4h30
	Agneau	entier	23		3h30 à 4h30
	Agneau	arrières x 2	7 x 2		3h30 à 4h30
Pour 75 personnes	Porc	jambon	10	4 h	5 à 6 h
	Porc	entier	30		5 à 6 h
	Veau	cuisseau	20	3 h	5 à 6 h
Pour 100 personnes	Agneau	arrières x 2	8 x 2		4 à 5 h
	Porc	jambon x 2	7	3 h	4 à 5 h
	Porc	jambon	13	5 h	6 à 7 h
Pour 150 personnes	Porc	entier	40		6 h
	Veau	cuisseau	25	3 h	7 h
	Agneau	arrières x 3	8 x 3		4 à 5 h
Pour 200 personnes	Porc	jambon x 2	10 x 2	4 h	5 à 6 h
	Porc	jambon x 3	10	4 h	5 à 6 h
	Agneau	arrières x 5	7 x 5		4 à 5 h
Pour 300 personnes	Veau	cuisseau	30	4 h	6 h
	Bœuf	globe	40	5 h	8 à 10 h
	Porc	jambon x 4	10 x 4	4 h	5 à 6 h
Pour 300 personnes	Bœuf	cuisse	65		8 à 10 h
	Porc	jambon x 6	10 x 6	4 h	7 h

exemplaire client

Mobi-Grill

Inventaire

Signature

exemplaire locavaiselle

INVENTAIRE
AU DEPART

INVENTAIRE
AU RETOUR

☐

Moteur avec prise mâle


☐
☐

Broche carrée 150 cm


☐
☐

Lèche-frites/ bac de cuisson


☐
☐

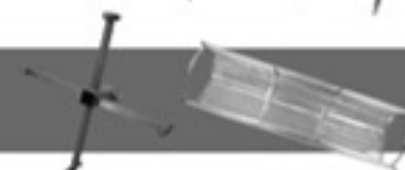
Lyre en caoutchouc


☐
☐

2 Griffes simple et 1 double


☐
☐

8 Balancelles et
3 supports en croix


☐
☐

2 Etriers d'attaches
pour cochon/méchoui


☐
☐

2 Griffes larges


☐