

## **DECKBLATT (LEISTUNGSVERZEICHNIS)**

### **Allgemeines**

---

**Bauvorhaben:**

ACTINON Bad Schlema

**Bauherr:**

Kurgesellschaft Schlema mbH, Richard-Friedrich-Boulevard 7, 08301 Bad Schlema

**Entwurfsverfasser:**

PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen mbH, Rauschenbach 13, 09544 Neuhausen

## **Leistungsbeschreibung**

### **Teil 1: Vorbemerkungen**

Die nachfolgenden Vorbemerkungen sind Bestandteil des Leistungsverzeichnisses (LV). Sie sind der Kalkulation und dem abgegebenen Angebot zugrunde zu legen. Mit Angebotsabgabe versichert der Bieter, dass die mit dem Leistungsverzeichnis angebotenen Artikel den gestellten Anforderungen entsprechen. Alle geforderten Leistungen, die von den gebotenen Artikeln nicht oder nur eingeschränkt bzw. in einer anderen als der geforderten Weise erfüllt werden, sind vom Bieter ausdrücklich anzugeben.

#### Allgemeines

Der Bieter hat das Leistungsverzeichnis auf sachliche und funktionelle Richtigkeit zu überprüfen.

Ist der Bieter nach Durchsicht des Leistungsverzeichnisses und der Zeichnung der Meinung, daß die Leistungsbeschreibungen oder Teile des Leistungsbeschriebes oder die ergänzenden Unterlagen unvollständig, unklar oder fehlerhaft sind, so ist er verpflichtet, den Auftraggeber vor Abgabe des Angebotes darauf hinzuweisen, sodass ersichtlich wird, welche Teile zusätzlich zur funktionsgerechten und in sich abgeschlossenen Ausführung notwendig sind. Spätere Erklärungen werden nicht berücksichtigt.

Alle angebotenen Artikel müssen, wenn nicht anders gefordert, neuwertig, d.h. ungebraucht sein.

Die gelieferten Artikel und Leistungen müssen sowohl hinsichtlich einzelner Positionen als auch ihrer Gesamtheit den allgemein anerkannten Regeln der Technik und den bestehenden Normen und Vorschriften entsprechen. Sie müssen sicher, wartungsarm und wirtschaftlich arbeiten.

#### Kalkulationshinweise

Werden in der Beschreibung der einzelnen Leistungen bestimmte, für die Funktion der Geräte und Maschinen notwendige Teile, nicht besonders erwähnt, so gehören diese doch zum Angebots- bzw. Auftragsumfang.

Sämtliche Anlagenteile verstehen sich einschließlich Schrauben, Dichtungs- und Befestigungsmaterialien, den Anschlussarmaturen bzw. Formstücken zum Anschluss der Ver- und Entsorgungsleitungen. Falls in der Einzelposition eine von den technischen Bedingungen abweichende Beschreibung aufgeführt ist, so gilt die in der Einzelposition beschriebene Ausführung.

Die Angebotspreise schließen alle Lieferungen und Leistungen ein, die für die komplette betriebsbereite Anlage nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik und den Angaben im Leistungsverzeichnis erforderlich sind. Hierzu gehören auch Leistungen von Nachunternehmern, Kosten für Transport, Verpackung, Einbringung, Baustelleneinrichtung, Reinigung, Versicherung, Einweisungen, Probetrieb usw.. Die Kosten für Montagematerial, Schmier- und Hilfsstoffe sind ebenfalls in die Angebotspreise einzukalkulieren, sofern dafür nicht eine gesonderte LV-Position ausgewiesen ist.

#### Grundanforderungen / Gleichwertigkeit / Bemusterungen

Die vorgegebenen Richtqualitäten spiegeln den geforderten Qualitätsstandard des Bauherrn wieder und sind unbedingt einzuhalten. Alle abgefragten Fabrikate, Systeme, Typen, einschl. Zulassungen, Zertifizierungen und Prüfungen sind vom Bieter zu benennen, ansonsten gilt das angegebene Leitfabrikat bzw. die beschriebene Richtqualität als angeboten.

##### Gleichwertigkeit

Gleichwertige Fabrikate, Systeme, Typen sind zugelassen. Die Gleichwertigkeit ist sicherzustellen und bei Angebotsabgabe z.B. mittels Datenblättern nachzuweisen. Die Gleichwertigkeit der Produkte schließt dabei neben den technischen Parametern auch das optische und gestalterische Erscheinungsbild mit ein.

##### Bemusterungen

#### Baustelleneinrichtung

Lagerräume stehen am Leistungsort nur bedingt und nur kurzfristig zur Verfügung. Sie sind nach Aufforderung des AG bzw. der Bauleitung umgehend zu räumen. Für die Verschleißbarkeit der Lagermöglichkeiten hat der AN selbst zu sorgen. Er ist für die Lagerung seiner Materialien, Werkzeuge, Geräte usw. in vollem Umfang selbst verantwortlich.

Am Leistungsort ist ständig durch den AN für Ordnung und Sicherheit zu sorgen. Beräumungen von

Verpackungsmaterialien und sonstigem Abfall sind ohne Aufforderung arbeitstäglich durchzuführen. Sollte die Beräumung durch den AN nicht im gewünschten Umfang erfolgen und wird einer besonderen Aufforderung durch den AG bzw. der Bauleitung nicht Folge geleistet, ist der AG berechtigt, die Beräumung und die Herstellung von Ordnung, Sicherheit und Sauberkeit auf Kosten des AN durchführen zu lassen.

### Pläne

Pläne zum LV:

Nachfolgende Pläne liegen der Ausschreibung zugrunde. Die Pläne sind den Unterlagen zur Ausschreibung als pdf-Dateien beigelegt:

- Ausführungsplanung\_08\_01\_2024
- Ausführungsplanung\_Sockel\_08\_01\_2024
- Ausführungsplanung\_Vorbereitungsküche\_15\_01\_2024

Hinweis zu beiliegenden Planunterlagen:

In einzelnen Positionen des Leistungsverzeichnisses wird auf Zeichnungen verwiesen, die Bestandteil der Ausführungsunterlagen sind. Im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens werden zur besseren Einschätzung der auszuführenden Leistungen als Ergänzung zu den LV-Positionen nur einige ausgewählte Zeichnungen den Verdingungsunterlagen beigelegt, sh. Anlagen zum LV.

**Die beiliegenden Zeichnungen dienen lediglich als Kalkulationsgrundlage und nicht als Ausführungszeichnungen.**

### Montage- bzw. Werkpläne

Die Montage- und Werkpläne sind innerhalb von 10 Arbeitstagen nach Auftragserteilung durch den AN kostenlos zu erstellen. Es sind vermaßte Montagezeichnungen (M 1:20) mit Anschlusswerten, Anschlussstellen, Dimensionen der Ver- und Entsorgungsleitungen, Qualität und Verbrauch von Betriebsmitteln, Gewichte, Hinweisen zu notwendigen Wandverstärkungen, Bodenbelastungen etc. anzufertigen. In den Zeichnungen sind alle Angaben für den gesamten Leistungsumfang einschließlich der in der Ausschreibung genannten Geräte einzuarbeiten. Die Zeichnungen sind als CAD-Zeichnungen zu erstellen (dwg-Format). Dem Auftragnehmer werden die Ausführungspläne als Grundlage zur Verfügung gestellt. Die darin ggf. angegebenen Installationsvorgaben sind zu übernehmen. Sollte dies aus technischen Gründen nicht möglich sein, ist die Bauleitung bei der Planerstellung schriftlich aufmerksam zu machen. Die Pläne sind zur Überprüfung 1-fach dem Bauherren zu übergeben bzw. per e-Mail zu übermitteln. Nach Einarbeitung eventueller Ergänzungen sind die Pläne in 2-facher Ausfertigung dem Bauherren zur Weiterverteilung zu übergeben.

Hinweis speziell für alle Ausgabeanlagen: Für die gesamten Ausgabeanlagen wird nur ein Werkplan akzeptiert, in dem sämtliche Gewerke (CNS-Verbauten, Tischler, Granitleger etc.) abgebildet sind. Werkpläne einzelner Gewerke werden nicht angenommen.

Alle Montage- bzw. Werkpläne müssen einem sorgfältigen Änderungsdienst unterliegen der sicherstellt, dass Korrekturen und Veränderungen rechtzeitig dem AG, den betreffenden Fachplanern und den anderen beteiligten Gewerken mitgeteilt werden können. Prospekte und Einzelzeichnungen von Geräten sind nicht ausreichend.

Die in den Planungsunterlagen angegebenen Einrichtungsstandorte sind einzuhalten. Jedwede Änderungen, sowohl am Baukörper als auch an den zu liefernden Produkten dürfen nur in Übereinstimmung mit dem AG und den betreffenden Fachplanern vorgenommen werden.

Die Montage bzw. Aufstellung darf erst nach Freigabe durch den AG oder den zuständigen Fachplaner erfolgen.

### Ausführungsvorbereitung

Vor der Fertigung der angebotenen Produkte hat sich der AN von der Richtigkeit der im Leistungsverzeichnis aufgestellten Angaben wie bauliche Voraussetzungen, Ver- und Entsorgungsleitungen, Elektroanschlüssen usw. hinsichtlich Vollständigkeit und Maßhaltigkeit am Leistungsort zu überzeugen. Insbesondere ist am betreffenden Leistungsort ein exaktes Aufmaß anzufertigen, das sicherstellt, dass die Leistung in allen Punkten den örtlichen Gegebenheiten entspricht und in den zur Verfügung stehenden Räumen ordnungsgemäß die geforderte Funktion gewährleistet ist. Die im Zuge des Aufmaßes gewonnenen Tatsachen sind in die Montage- bzw. Werkpläne einzuarbeiten.

Alle erforderlichen bauseitigen Maßnahmen sind vom AN nach Absprache mit dem AG und den zuständigen Fachplanern in einem detaillierten Maßnahmenplan mit Angabe von Terminen und Verantwortlichkeiten festzuhalten. Dieser Maßnahmenplan ist dem AG rechtzeitig zu übergeben. Änderungen und Korrekturen dieses Planes bedürfen der beiderseitigen Absprache.

Alle behördlichen und/oder sicherheitstechnischen Anmeldungen, Genehmigungen usw. sind durch den AN auf eigene Kosten zu veranlassen und beizubringen. Dem AG ist schriftlich die Verfahrensweise zur Abnahme, zu behördlichen und/oder sicherheitstechnischen Anmeldungen, Genehmigungen usw. bis zur vollständigen Inbetriebnahme der Anlage darzulegen.

Der AN hat sich über alle örtlichen Gegebenheiten einschließlich Einbringung der Geräte und Anlagen zu informieren. Er hat sich vor Herstellung und Lieferung von der Nutzbarkeit des Einbringweges zu überzeugen und die Nutzung mit dem AG abzustimmen. Alle für die Einbringung der Geräte und Anlagen erforderlichen Hilfsmittel, Hebezeuge, Flurförderer usw. sind vom AN zu stellen. Bei deren Benutzung ist von einem bauseits fertig gestellten Gebäude auszugehen. Fußböden, Wände, Aufzüge und andere bauseitigen Ausstattungen sind ggf. geeignet zu schützen.

Für den Transport werden vom AG keine Arbeitskräfte und/oder Hilfsmittel zur Verfügung gestellt.

### Ausführung

Sämtliche Lieferungen, auch solche von Nachauftragnehmern, sind vom AN selbst in Empfang zu nehmen.

Sämtliche gelieferten Artikel sind durch den AN durch geeignete Maßnahmen gegen äußere Einflüsse, z.B. durch andere Gewerke, zu schützen. Vor der Inbetriebnahme müssen durch den AN alle Verpackungen, Schutzfolien, Aufkleber usw. rückstandsfrei entfernt werden. Der AN hat auf eigene Kosten für deren umweltgerechte und gesetzeskonforme Entsorgung zu sorgen.

Abdichtung/Schnittstellen:

Fugen zu Wänden, Boden, angrenzenden Einbauten usw. sowie Bohrungen und Durchbrüche für Anschlüsse usw. sind, wenn im LV nicht anders gefordert, nach Angabe des AG bzw. dessen Beauftragten mit dauerelastischer, hitzbeständiger und gegen alle im laufenden Betrieb einer Großküche zulässigerweise eingesetzten Desinfektions- und Reinigungsmittel resistenter Fugendichtmasse (Farbe in Absprache mit dem AG festlegen) zu schließen. Die Verfügarbeiten sind fachgerecht auszuführen (Fugen säubern, ggf. Einbringen des Vorfüllprofils und Abkleben der Fugenseitenränder, Fugenflanken mit Haftprimer versehen, Dichtmasse blasenfrei einbringen, Glätten der Fugenoberfläche usw.). Lassen sich Fugen aufgrund ihrer Breite nicht mehr mit Dichtmasse verfüllen, so sind diese zu verblenden. Eine Entscheidung über eine solche Verblendung ist während des Aufmaßes in Absprache mit dem AG bzw. dessen Beauftragten zu treffen.

Hilfs- und Montagematerial für Boden- und Wandbefestigung:

Sämtliches Befestigungsmaterial für Geräte und Einrichtungsgegenstände ist im Lieferumfang enthalten und aus nichtrostendem Stahl herzustellen. Die Isolierung von bauseitigen Böden und Wänden darf durch Befestigungen nicht beschädigt werden. Im Zweifel ist hier vor Ausführung eine Rücksprache mit der Bauleitung zu führen.

### Inbetriebnahme, Einweisung und Probetrieb

Im Anschluss an die betriebsfertige Montage und vor der Abnahme der Küchentechnik hat die Inbetriebnahme und Einweisung zu erfolgen. Die Einweisung ist dann schriftlich zu dokumentieren und das Protokoll an den AG zu übergeben.

Der Aufwand hierfür ist im Angebot an der dafür vorgesehenen Stelle einzukalkulieren.

Hinweis: Teilinbetriebnahmen gelten nicht als Abnahme im Sinne der VOB/VOL und lösen nicht den Beginn der Gewährleistungsfrist aus.

### Abnahme

Die Abnahme ist rechtzeitig beim Auftraggeber anzumelden. Zur Abnahme sind die Geräte und Einrichtungsgegenstände betriebsbereit zu präsentieren. Es wird eine gemeinsame Abnahme mit AG und AN vereinbart.

### Termine

Nach Auftragsvergabe ist durch den AN umgehend ein detaillierter Terminplan unter Angabe von Einzelterminen aufzustellen und mit dem AG bzw. der örtlichen Bauleitung abzustimmen.

Die Verpflichtung zur Einhaltung der vertraglich vereinbarten Termine und Fristen bleibt davon unberührt.

### Bestandsunterlagen

Bis spätestens zur Abnahme sind Bestandsunterlagen 2-fach in deutscher Sprache mit folgendem Inhalt an den Bauherren zu übergeben:

- Kundendienstverzeichnis
- Wartungs-, Pflege- und Bedienungsanleitungen
- Einweisungsprotokolle,
- Fachunternehmererklärung
- Montage- bzw. Werkplan und Revisionsplan mit allen versorgungstechnischen Einrichtungen

Die Unterlagen sind in Ordnern Format DIN A4 mit Registereinteilung und Inhaltsverzeichnis zusammen zu fassen.

Alle Bestandsunterlagen wie vor beschrieben sind zusätzlich einfach auf USB-Stick im pdf-Format und die Zeichnungen zusätzlich im dwg-Format zu übergeben.

### Service

Für Serviceanforderungen ist vom Bieter eine Servicrufnummer anzugeben. Die Wiederherstellungszeit (von der Störungsmeldung bis zur wiederhergestellten Funktionsfähigkeit) durch einen geschulten und zertifizierten Servicetechniker nach einer Serviceanforderung beträgt max. 48 Stunden. Bei Gefahr für verderbliche Waren bzw. bei Ausfall der Arbeitsfähigkeit der Küche ist entsprechend schneller zu reagieren. Diese Bedingungen werden Vertragsbestandteil.

### Vorschriften, Normen und Richtlinien

Alle angebotenen Geräte, Maschinen und Einrichtungen müssen den EU-Richtlinien entsprechen und sind den allgemein gültigen Regeln der Technik entsprechend auszuführen. Alle elektrischen Einrichtungen müssen das VDE-Zeichen und das CE-Zeichen besitzen.

Die Geräte müssen den DIN, den DVGW- und den TRGI-Richtlinien entsprechen. Die DVGW-Prüf- und Registriernummern müssen zur Abnahme vorgelegt werden.

Bei Geräten, für die gesonderte TÜV-Prüfungen erforderlich sind, müssen entsprechende Nachweise erbracht werden.

Ferner sind alle einschlägig gültigen Vorschriften für Küchenbetriebseinrichtungen wie Hygienebestimmungen und -gesetze, Unfallverhütungsvorschriften, Arbeitsstätten- und Arbeitsschutzverordnungen und -richtlinien, Energie- und sanitärbedingte Richtlinien und Normen, VDE-Richtlinien und Umweltschutzgesetze zum Zeitpunkt der Abnahme zu erfüllen.

Bei ausländischen Erzeugnissen sind die entsprechenden Prüfbescheinigungen in deutscher Sprache vorzulegen.

Es ist abzusichern, dass von den Geräten, Maschinen und Einrichtungen keine unmittelbare oder mittelbare Gefahr für Beschäftigte oder Dritte ausgeht. Können derartige Gefahren aufgrund des Funktionsprinzips nicht oder nur teilweise ausgeschlossen werden, ist in den Begleitpapieren, Geräteunterlagen und zu den Einweisungen des Personals ausdrücklich auf diese hinzuweisen und Maßnahmen zu ihrer Abwehr bzw. Milderung anzugeben.

Die Beschriftung an den Geräten für die Hinweis- und Sicherheitsschilder muß abwaschbar, übersichtlich, ausreichend und in deutscher Sprache angebracht werden. Fremdsprachige Bezeichnungen sind nur dann zulässig, wenn sie allgemein verständlich und üblich sind (z.B. "Reset").

### **Technische Bedingungen:**

#### Konstruktion und Ausführung

Bei Konstruktionsteilen ohne Werkstoff-Vorschriften dürfen nur Teile aus korrosionsfestem bzw. ausreichend korrosionsgeschütztem Werkstoff verwendet werden. Sämtliche verarbeiteten Materialien müssen gegen alle im laufenden Betrieb einer Großküche zulässigerweise eingesetzten Desinfektions- und Reinigungsmittel resistent und leicht zu reinigen sein.

Alle Schraubverbindungen dürfen nur mit nichtrostenden Schrauben aus CrNi ausgeführt werden. Es sind Schrauben mit Unterlegscheiben zu verwenden.

Schnittkanten in und an den Geräten sind mechanisch zu entgraten, Stoßstellen sind zu verschweißen und zu verschleifen.

Geräteseitige Elektro-Installation

Sämtliche Geräte sind mit entsprechenden Ein-/Ausschaltern, Taster-Kombinationen oder Folientastaturen bzw. Bedienelement aus Sicherheitsglas mit TFT-Farbdisplay anzubieten, die ggf. in Verbindung mit Takt-, Temperatur-, Druck-, Niveau- oder sonstigen Programmsteuerungen stehen.

Störmeldeanzeigen müssen ebenfalls vorgesehen werden (z.B. für Übertemperatur-, Druck-, Niveau- oder sonstigen Störungen). Sämtliche Geräte sind intern komplett verdrahtet anzubieten, d.h. bauseits wird von der Unterverteilung ein Anschlußkabel, abgesichert entsprechend dem Kabelquerschnitt bzw. der Geräteleistung, installiert.

Die Geräteanschlüsse sind derart zu platzieren, daß durch Temperatureinflüsse die max. zulässigen Leitertemperaturen der Anschlusskabel nicht überschritten werden. Sämtliche Anschlussklemmen sind dauerhaft an geeigneter Stelle anzubringen. An diesen Klemmen bzw. bei steckerfertiger Ausführung mit dem Gerätestecker endet die geräteseitige Installation.

Kabel und Klemmleisten müssen dauerhaft beschriftet sein.

Die angebotenen Geräte müssen listenmäßige Einbauteile, wartungsgünstige Anordnungen und leichte Austauschbarkeit aller Verschleißteile garantieren.

Die Installationen müssen strahlwasser-, jedoch mindestens spritzwassergeschützt (nach Schutzart IP 65 bzw. IP 54) sein.

Geräteseitige Dampf-, Kälte- und Sanitärinstallation

Die Dampf-, Kälte- und Sanitärleitungen müssen in den Geräten gut zugänglich verlegt sein. Sie zählen innerhalb der Geräte und bis zum Vorrichtepunkt komplett zum Lieferumfang des Bieters. Bei allen Geräten, die einen gesetzlich vorgeschriebenen Rückflussverhinderer benötigen, ist dieser im Leistungsumfang zu berücksichtigen.

Körperschall, Geräuschstärke, Wärmedämmung

Es wird eine einwandfreie Isolierung der Aggregate und Rohrleitungen gegen Übertragung von Körperschall bzw. Schwingung gem. DIN 4104 verlangt. Das von jedem Gerät verursachte Geräusch (Dauergeräusch im Betrieb) darf die Stärke von 40 dB (A) nicht überschreiten.

An zugänglichen Stellen darf keine Temperatur über +45°C (bei einer Raumtemperatur von max. +28°C) liegen. Ggf. ist das durch zusätzliche Isolierung sicherzustellen. Diese gehört zum Leistungsumfang des Bieters und ist einzukalkulieren.

Beheizte Bauteile müssen mit AL-kaschierten Glasfasermatten oder AL-kaschierter Steinwolle isoliert sein. Bei Kühleinbauten sind ausschließlich FCKW-freie Isoliermaterialien zu verwenden.

Armaturen sind mit wärmeisolierten Handgriffen auszustatten.

Arbeitstische, Schränke, Spülen

Falls im LV nicht anders gefordert, sind folgende Mindestmaterialstärken zu verwenden:

	geplant	angeboten
Arbeitsplatten	2,0 mm	.....
Deckplatten	2,0 mm	.....

Schrankgehäuse	1,5 mm	.....
Aufsatzborde/ Wandborde	1,5 mm	.....
Spülbecken		
bis 250 mm Tiefe	1,25 mm	.....
bis 300 mm Tiefe	1,25 mm	.....
bis 600 mm Tiefe	1,5 mm	.....
Abtropfflächen	1,5 mm	.....
Ablageböden	1,0 mm	.....
Türen jeder Art	1,5 mm	.....
Geräte-Untergestelle	1,25 mm	.....
Steher für Borde	1,25 mm	.....
Blenden aller Art	1,0 mm	.....

Abdeckplatten und Borde

Abdeckplatten sind mit allen notwendigen Aussparungen zu versehen. Wenn im LV nicht anders genannt, sind Abdeckplatten an allen nicht an den Wänden anliegenden Seiten 50 mm abzukanten und frontseitig mit Rollkante R15 mit eingekanteter durchgehender Tropfnase auszuführen. Die an den Wänden anliegenden Seiten sind 50 mm aufzukanten. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen, die Ecken gerundet.

Alle Tisch- und Arbeitsplatten sind vollständig mit feuchtigkeitsbeständigem Material zu unterfüttern bzw. sie sind an der Unterseite mit nach unten geschlossenen Profilen verstärkt und schalldämmend unterfüttert.

Zusätzlich sind alle sichtbaren Stellen der Tisch- und Arbeitsplatten von unten mit einem CNS-Blech sauber geschlossen.

Es sind nur durchgehend verschweißte und verschliffene Abdeckplatten über die gesamte Länge der jeweiligen Tischanlagen anzubieten.

Rohrbeine und Rahmen

Alle Rohrbeine für Tische und Spülen mit offenen Unterbauten sind einheitlich aus CNS-Quadratrohr herzustellen. Das Rohr ist so zu verschweißen, daß an keiner Stelle unkontrolliert Wasser eindringen kann. Sofern konstruktiv erforderlich, sind zwischen den Beinen Querstreben aus gleichem Material und gleichem Querschnitt, bei Tischplatten, die extrem beansprucht werden, Rahmenverbindungen und Verstärkungen vorzusehen. Rahmen auf 200 mm hohen CrNi-Füßen mit höhenverstellbaren Fußstollen oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel je nach Einzelbeschreibung.

Schubladen

Alle Schubladen sind grundsätzlich, wenn im LV nicht anders gefordert, als Kastenkonstruktion in GN-Größe, **einschließlich des GN-Behälters** zu liefern. Die Schubladen sind mit Teleskopführungen für Vollauszug mit ausreichender Belastbarkeit (mind. 50 kg) ausgerüstet. Die Führungen sind grundsätzlich aus CNS. Die Teleskopschienen sind mit Sicherungsvorrichtung gegen vollständiges Öffnen zu versehen. Leichtgängigkeit und geräuscharmes Öffnen und Schließen (**mittels Sanfteinzug**) muß gewährleistet sein. Die Schubladenblenden sind doppelwandig und mit eingearbeiteter Griffleiste ausgestattet. Schubladenblöcke werden mit 2,3 oder 4 übereinander liegenden Schubladen je nach Einzelbeschreibung ausgeführt.

Schrankräume allgemein

Alle Schrankunterbauten sind in den geforderten Materialstärken aus CNS zu fertigen. Dies gilt auch für verdeckt liegende Hilfskonstruktionen und Unterkonstruktionen. Die Teile sind an den Längs- und Schmalseiten geschlossen auszuführen.

Gemäß Einzelspezifikation sind die Unterbauten an der Bedienungsseite offen oder mit Türen, wie beschrieben, auszuführen.

Schrankunterbauten in selbsttragender Bauweise stehen auf Beinen aus Vierkantrohr mit höhenverstellbaren Füßen oder auf Sockel. Ausführung wie in der Einzelgerätebeschreibung gefordert. Bei Sockelaufstellung ist die Unterseite bis zum Sockel geschlossen auszuführen.

Die Schrankräume in Hygiene Standard sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen sind. Offene Fugen oder

Ritzen werden nicht akzeptiert. Schrankräume allgemein 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen oder geschlossen, gemäß der Einzelpositionen im LV. Die Seitenwände bei freistehenden Seiten doppelwandig, bedienseitig 1 Zwischenboden auf Auflageschraubbolzen aufgelegt, 3-fach höhenverstellbar. Nicht benötigte Rasteraufhängungen müssen geschlossen sein, sodass eine glatte Seitenwand entsteht. Es werden keine übereinander liegende Festraster akzeptiert.

Unterbauten dürfen nicht mittels Nieten, Schrauben, Bolzen usw., die durch die Arbeitsplatte geführt werden, befestigt werden. Es sind, soweit erforderlich, Gewindebolzen oder ähnliches aus CNS an den Unterkanten der Tischplatten anzuschweißen. Die Schweißstellen dürfen an der Oberfläche der Tischplatte nicht sichtbar sein.

#### Schiebe- und Flügeltüren

Türen sind grundsätzlich doppelwandig aus den geforderten Materialstärken herzustellen.

Schiebetüren sind auf geräuscharm laufenden Rollbeschlägen aufgehängt. Im Bodenbereich sind die Schiebetüren durch eine von außen unsichtbare Vorrichtung geführt. Schiebetüren müssen nachträglich leicht justierbar ausgeführt sein. Die Griffausbildung der Türen und Schubladen ist einheitlich zu wählen. Sie sind mit eingearbeiteter Griffleiste auszustatten. Bei Flügeltüren sind außenliegende CNS-Scharniere zu verwenden.

#### Spültische und Becken

Alle Spülbecken sind nahtlos in die Abdeckung eingeschweißt, wobei die durchgehenden Schweißnähte glatt zu verschleifen und sauber zu polieren sind.

Alle Ecken der Spülbecken sind abgerundet, mit Bodengefälle zum Ablauf hin. Die Spülbecken sind grundsätzlich von unten mit einem feuchtigkeitsunempfindlichen Dämmstoff schalldämmend isoliert.

Spültischabdeckungen sind grundsätzlich aus einem Stück hergestellt. Lötstellen und Stoßnähte werden in keinem Fall akzeptiert. Spülbecken und Spültische erhalten immer einen umlaufenden Wulstrand bzw. liegen vertieft in der Tischplatte.

Hohlräume zwischen Tropfnase und Schrankkorpus sind durch CNS-Profil zu verschließen und zu versiegeln.

Tischplatten an den wand- oder geräteanliegenden Seiten mit 50 mm Aufkantung, seitliche Aufkantung verschweißt und verschliffen, eingekantete Tropfnase an den freien Seiten. Je nach Aufstellort sind 3- oder 4-seitige Beckenverkleidungen vorzusehen, die zwischen den Stehern eingeschweißt sind.

Pro Becken ist ein CNS-Standrohrventil, ein Ablaufventil (bei mehr als einem Becken mit passender Beckenverbindung) und ein Geruchverschluß mitzuliefern.

Bei Spülen mit Abtropffläche hat die Arbeitsplatte einen umlaufenden Wulstrand und weist ein breites geprägtes Rillenprofil mit Gefälle zum Becken auf, das selbst keinen Schwallrand hat.

#### Wandborde und obere Borde

Alle Borde, die oberhalb von Arbeitsplätzen angebracht sind, sollen in den geforderten Materialstärken aus CNS hergestellt werden, wobei alle Ecken zu verschweißen und sauber zu polieren sind.

Die Wandborde sind an den wandanliegenden bzw. geräteanliegenden Seiten um 40 mm auf-, sonst 40 mm abgekantet.

Wandkonsolen aus CNS-Vierkant-Profilen sowie das Befestigungsmaterial sind ebenfalls mitzuliefern. Die Konsolen sollen nicht sichtbar, d.h. innerhalb der 40 mm Abkantung montiert werden.

Wandborde sind mit Konsolen und Befestigungsmaterial anzubieten.

Wandborde sind mit CNS-Profilen zu unterfüttern und die Unterseite ist mit einem CNS-Blech sauber zu verschließen.

#### Gastronorm-Kühl- und Tiefkühlische, Saladetten, Belegstationen

Schrankkörper



In stabiler selbsttragender Ausführung aus 0,8 mm CNS, dreiseitig geschlossen. Der Schrankkörper besteht aus Rückwand und Bodenwanne mit Rollkante R 14 dicht verschweißt sowie aufgesetzten Seitenwänden, ist doppelwandig und allseitig gegen Kälteverlust mit PU-Isolierschaum gedämmt (60 mm). In den Bereichen zwischen Innen- und Außenverkleidung, wo Kältebrücken entstehen können, werden nichtwärmeleitende Kunststoffe eingesetzt, die auch das Gegenstück zur Magnetrahmendichtung der Tür- und Schubladenblenden realisieren.

#### Flügeltüren

Flügeltüren aus 1,0 mm CNS, doppelwandig und gegen Kälteverlust mit PU-Isolierschaum druckgeschäumt isoliert, auf den Schrankkörper aufgesetzt, mit waagrecht eingekanteter Griffleiste und auswechselbarer Magnetrahmendichtung, wahlweise rechts oder links an stabilen, selbst schließenden und wartungsfreien Scharnieren angelenkt. Bei Tiefkühlgeräten wird zusätzlich eine umlaufende Türrahmenheizung eingebaut.

#### Schubladenblock allgemein

In stabilen Vollauszügen aus rostfreiem Stahl 1.4509. Tragkraft max. 50 kg für GN-Kühlung und Getränkekühlung. Blenden doppelwandig mit PU-Isolierschaum druckgeschäumt isoliert, mit waagrecht eingekanteter Griffleiste und auswechselbarer Magnetrahmendichtung. Kasten gelocht, gepunktet und zur Blende abgedichtet, für GN-Schalen 100, 150 bzw. 200 mm tief geeignet, Flaschenschubladen gelocht und mit Stegen zur Lagesicherung ausgerüstet. Bei Tiefkühlgeräten wird zusätzlich eine umlaufende Schubladenblendenheizung eingebaut.

#### Kühlaggregat bei Eigenkühlung

Kühlaggregat anschlussbereit, mit Stecker in einem angebauten Installationsfach auf Schlitten ausziehbar, Kühlmittel R 290, FCKW-frei, elektronischer Regler mit Temperaturvorwahl oben am Installationsfach angebracht, Innenraumtemperatur zwischen +2°C und +16°C für Kühlung, bei Tiefkühlung -18°C, elektronisch geregelt, automatische Tauwasserverdunstung, im Kühlraum eingebauter beschichteter Verdampfer mit Edelstahlverkleidung und Umluftventilator.

#### Zentralkühlung

Am Schrankkörper angebautes Installationsfach mit Expansionsventil (Kältemittel in Abstimmung mit Gewerk Kälte) für den Anschluss der Kälteleitungen

Abdeckung: siehe Abdeckplatten

#### Fahrbare Geräte

Falls im LV nicht anders gefordert, sind folgende Mindestmaterialstärken zu verwenden:

Verkleidungen	1,25 mm
Rahmen-/Trage- konstruktion	3,0 mm
Abdeckplatten	2,0 mm
Rollen-Durchmesser	125 mm
Rollen-Tragfähigkeit	130 kg

Die fahrbaren Geräte sind mit rostfreien Kunststoffrollen, Durchmesser 125 mm, auszustatten. Die Räder sind mit elastischen, küchenbeständigen Laufflächen versehen und mit abgedichteten Kugellagern ausgeführt.

Die Räder haben große Abweiser aus Kunststoff. Zur Gewährleistung der Arbeitssicherheit sind jeweils zwei Räder feststellbar auszuführen. Alle fahrbaren Geräte müssen das GS-Zeichen aufweisen.

#### Regale

Die Regale sind je nach Einzelbeschreibung entweder aus Aluminium, natureloxiert oder aus CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301 (CrNi 18/10) zu fertigen.

Sie bestehen aus:

#### Regalleitern

Die Anzahl der Leitern ist entsprechend der Regallänge zu ermitteln und anzubieten. Die Leitern bestehen aus

Vierkantrrohr mit fest verschweißten Auflagebolzen im Abstand von 150 mm und sind mit höhenverstellbaren Schraubfüßen und Abschlußstopfen ausgestattet.

#### Auflagebord oder Auflagerost

Falls in der jeweiligen Positionsbeschreibung nicht anders verlangt, haben die Regale übereinander angeordnet je 4 durchgehende Auflageborde, Auflageroste oder Drahtroste. Die Tragfähigkeit je Auflage beträgt bei einer Auflagenlänge von max. 1000 mm und bei gleichmäßig verteilter Last ca. 150 kg. Die max. Feldlast beträgt 1200 kg.

Die Regale sind jeweils komplett montiert anzubieten, d.h. mit der entsprechenden Anzahl Regalleitern und Regalaufgaben sowie den entsprechenden Kreuzstreben und wo notwendig mit der entsprechenden Anzahl an Eckauflagen. Die Aufstellung und das erforderliche Montagematerial ist inbegriffen.

Alle Regale müssen GS-/TÜV-Prüfzeichen aufweisen.

#### Ausgabestationen

Allgemeine Festlegungen:

- Außenform gerade und mehrfach abgewinkelt
- Innenform segmentiert mit Funktionsbaugruppen und Möbeln, dazwischen mit Passblenden (wo erforderlich revisionierbar) - keine offenen Flächen
- Abdeckung und Tabletrutsche in einer Fläche
- Tabletrutsche durchgehend mit 2 CNS-Lisenen und Anschlagleiste
- Schrankräume in Hygieneausführung (HS) und gemäß allgemeiner Beschreibung Schrankräume
- Vorwandkorpus (Tischler) freistehend mit Konturvorgabe auf höhenverstellbaren Füßen mit Sockelblenden CNS pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe durch AG
- Abdeckung und Tabletrutsche in Granit Sorte Nero Assoluto
- Frontverkleidung in Dekor HPL EGGER H1277 ST9 Lakeland Akazie hell
- Einsatzfächer (Nischen) Dekor HPL EGGER H1181 ST37 Halifax Eiche tabak
- Verkleidungsteile fest bzw. mit Flügeltüren für Zugang von Steuerungen bzw. Medien ausgeführt bzw. mit Einsatzfächern für Tablets und Geschirrtteile (nach Positionsbeschreibung)
- Unterbauten auf höhenverstellbaren Füßen mit Sockelblenden CNS
- Kühlgeräte zum Anschluss an Zentralkühlung
- Edelstahlteile aus Material CNS 1.4301

#### Granitabdeckungen

Alle Abdeckungen 30 mm stark sind in Granit, Sorte Nero Assoluto, poliert oder matt (Entscheidung durch AG steht noch aus) kalibriert und in präziser Ausführung auszuführen. Die sichtbaren Flächen sind plan geschliffen, poliert und mit Fleckstopfmittel behandelt. Die Unterseiten sind bis zum Korpus ebenfalls poliert und mit Tropfnut an den Bedien- und Gastseiten versehen. Kanten sind allseitig poliert, oben und unten gefast. Die Verbindung von zwei Abdeckungen ist mit einer Höhentoleranz von max. 0,3 mm mit silikonfreiem Spezialkleber in Farbe des Granits dauerhaft zu verkleben. Die Abdeckungen sind um ca. 300 mm als Tabletrutsche ohne Höhenversatz weitergeführt und mit zwei Führungsschienen im Abstand von 80 mm und 215 mm von der Vorderkante der Abdeckung zu versehen, welche vertieft, sauber und dauerhaft mit silikonfreiem Spezialkleber in Farbe des Granits eingeklebt sind. Die Führungsschienen sind aus CNS in 4 mm Stärke gefertigt und ragen 4 mm über die Oberkante der Abdeckung heraus. Um ein sauberes Gleiten der Tablets zu gewährleisten, ist im Abstand von 300 mm von der Vorderkante der Abdeckung eine Führungsschiene vertieft, sauber und dauerhaft mit silikonfreiem Spezialkleber in Farbe des Granits eingeklebt. Die Führungsschiene ist ebenfalls aus CNS in 4 mm Stärke gefertigt und ragt 25 mm über die Oberkante der Abdeckung heraus.

#### Vorwandkorpus

Konturgebender Vorwandkorpus bestehend aus einer Unterkonstruktion mit aufgebracht Frontblende, in Einzelsegmente geteilt, auf ca. 150 mm hohen und höhenverstellbaren Füßen mit gastseitiger Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert und außen pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe AG. Frontblenden im Sichtbereich HPL EGGER H1277 ST9 Lakeland Akazie hell. In die Frontverkleidung eingebaut sind Nischen (Anzahl gemäß Positionsbeschreibung), B ca. 1000 x T 350 x H 460 mm im Dekor HPL EGGER H1181 ST37 Halifax Eiche tabak. Tablettnischen unten mit zwei Edelstahlgleitschienen und oben mit LED Band, Lichtfarbe warm white.

Material Unterkonstruktion:

Rohspanplatte 19 mm, im Sockelbereich feuchtegeschützt, Unterkonstruktion als Spantengestell ausgeführt, Verbindungen Einzelspannten mit angefrästen Zapfenverbindungen und Überplattungen verleimt und teilweise verschraubt für hohe Stabilität. Für die Medienverlegung sind in die Unterkonstruktion Öffnungen nach Erfordernis einzubringen.

#### Material Frontblende

MDF-Platte ca. 19 mm beschichtet mit Oberfläche HPL EGGER H1277 ST9 Lakeland Akazie hell. Sichtkanten beschichtet mit 1 mm Furnierkante. Für den Zugang von Steuerungen, Medien bzw. Einbaugeräten ist die Frontverkleidung teilweise mit Flügeltüren ohne sichtbare Griffe (z. B. Griffschalen in der Plattenunterseite) auszuführen. Spalt zwischen Frontblende und Granit hinterlegt im Dekor HPL EGGER U727 ST9 Steingrau. Sockel aus 19 mm Rohspanplatte, gegen Feuchtigkeit geschützt (alternativ MDF-Platte), mit Sockelfüßen. Ausführung mit gastseitiger Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert und außen pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe AG.

#### Baunähte

Alle aus fertigungstechnischen und/oder eintransporttechnischen Gründen erforderlichen Baunähte sind an Ort und Stelle durchgehend zu verschweißen und wie unter Werkstattnähte beschrieben zu behandeln.

Punktgeschweißte oder gelötete Nähte werden nicht abgenommen.

Bei Schweißarbeiten ist ein ausreichender Brandschutz vom Auftragnehmer sicherzustellen, geeignete Löschgeräte sind im erforderlichen Umfang vom Auftragnehmer bereit zu stellen.

#### Werkstattnähte

Eck- sowie Stoßstellen an Auf- und Abkantungen sind grundsätzlich durchgehend zu verschweißen, glatt zu verschleifen und sauber zu polieren, so daß die Übergangsstelle nicht von dem einheitlichen Schlibbild abweicht. Alle Abkantungen sind so zu bearbeiten, daß scharfe Kanten ausgeschlossen sind.

#### Leistungsumfang Anschlussarbeiten:

##### Sanitär:

Verlegen der Wasserleitungen vom bauseitigen Vorrichtepunkt in unmittelbarer Gerätenähe zu den geräteseitigen Armaturen, einschließlich Lieferung und Montage des Anschlußmaterials und einschließlich Dichtheits- und Betriebsprobe.

Verlegen der Abwasserleitungen vom Vorrichtepunkt in unmittelbarer Gerätenähe zum geräteseitigen Anschlußpunkt, einschließlich Lieferung und Montage des Anschlußmaterials unter Beachtung der Temperaturangaben.

##### Elektro:

Verlegen der Elektro-Leitungen vom Wand- bzw. Bodenaustritt in unmittelbarer Gerätenähe zur geräteseitigen Anschlußleiste, einschließlich Entlasten, Abisolieren und Anklebmen am Gerät bzw. am Schalter.

Prüfen und Nachweis des Schutzleitersystems auf Wirksamkeit nach VDE 0190.

#### Zusatzhinweis

Das in den Einzelpositionen genannte Zubehör ist grundsätzlich in den Einheitspreis einzukalkulieren und je Position durch den Auftragnehmer beizustellen.



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**2 Thermische Geräte**

**2...1** 1,000 St

**Kochzeile**

Zeichnungs-Pos.: 3.1 - 3.6

Ausführung:

- mit durchgehender CNS- Hygienearbeitsplatte, links mit Abdeckung Arbeitsschrankanlage fugenfrei verschweißt
- Materialstärke 3,0 mm
- Anlieferung mit eingebauten Geräten als Kochzeile
- vorn Rollkante - R15
- links vorbereitet für bauseitige Schweißnaht, rechts Aufkantung 50 mm
- fugenlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt (voll integriert):
- 1 Stück Elektro-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche
- Flächeninduktion
- 1 Stück Elektro-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche
- Strahlheizkörper
- Elektro-Pommes-Wärmer
- in die Schalterblende vertieft eingebaut 1 Schukosteckdose
- Aufstellung auf Sockel 150 mm hoch

im Unterbau von links:

- 1 Schrankraum offen in HS, Breite ca. 980 mm, linke Seitenwand mit großflächiger Revisionsblende für Zugang an Sanitärinstallation für Mischbatterie
- 1 Schrankraum in HS für separat beschriebenes Multifunktions-Gargerät, mit 2 Ausziehböden unter der Abdeckung, 6 Paar Auflageschienen für Behälter GN 1/1 längs, dazwischen ein Installationsfach mit Revisionsblende vorn, Abmessungen ca. B/T/H: 1100 x 800 x 465 mm
- 1 Schrankraum in HS mit Flügeltüren, Breite ca. 880 mm
- 1 Schrankraum in HS mit Flügeltür, Breite ca. 400 mm
- Aufstellung auf 150 mm hohem Sockel

**Hinweis: Teilweise sind Medien Aufputz verlegt. In diesen Bereichen sind die Schrankräume entsprechend auszusparen bzw. mit vorgesetzter und revisionierbarer Rückwand auszuführen.**

im Folgenden die Einzelbeschreibungen:

Elektro-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche - Flächeninduktion

- Funktionsbaugruppe zum vollintegrierten Einbau in eine durchgehende Arbeitsplatte
- zwei Kochstellen, jeweils mit Flächeninduktion
- automatische Erkennung der Wertigkeit des Kochgeschirrs mit Anzeige
- durchgehende Kochfläche 6 mm stark, wasserdicht und flächenbündig in die CNS-Abdeckung eingebettet
- leicht zu reinigen und hoher Wirkungsgrad
- Kochstellen abgeteilt durch Plattendekor
- Topferkennung und Fehlersignalisierung
- stufenlose Leistungsregulierung
- Knebelbedienung mit Knebel in Silberoptik

Zubehör (inklusive):

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- 1 Stück Glaskeramik-Reinigungsschaber

Abmessung (BxT) in mm: 400 x 700  
 Anzahl Kochfläche: 2  
 Kochzonen: 2 x 3,5 kW  
 Maße Kochfläche: 350 x 650 mm  
 Anschlussleistung Elektro: 7,0 kW / 3NPE AC 400V

Elektro-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche - Strahlungsheizkörper  
 - Funktionsbaugruppe zum vollintegrierten Einbau in eine durchgehende Arbeitsplatte  
 - zwei Kochstellen, jeweils mit Strahlungsheizkörper  
 - durchgehende Kochfläche 6 mm stark, wasserdicht und flächenbündig in die CNS-Abdeckung eingebettet  
 - leicht zu reinigen und hoher Wirkungsgrad  
 - Kochstellen abgeteilt durch Plattendekor  
 - stufenlose Leistungsregulierung  
 - Knebelbedienung mit Knebel in Silberoptik

Zubehör (inklusive):

- 1 Stück Glaskeramik-Reinigungsschaber

Abmessung (BxT) in mm: 400 x 700  
 Anzahl Kochfläche: 2  
 Kochzonen: 2 x 2,5 kW  
 Maße Kochfläche: 350 x 650 mm  
 Anschlussleistung Elektro: 5,0 kW / 3NPE AC 400V

Elektro-Pommes-Wärmer

- Funktionsbaugruppe für aufgesetzten Einbau in eine durchgehende Arbeitsplatte  
 - Einbaurahmen Höhe 20 mm und Warmhaltewanne vollständig aus CNS inklusive gelochtem Edelstahlblech  
 - Beheizung mit Heizungen über und unter dem Becken  
 - einfache Bedienung über einen 3-Stufen-Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe  
 - Knebelbedienung mit Knebel in Silberoptik

Abmessung (BxT) in mm: 400 x 600  
 Innenmaß: GN 1/1-150  
 Anschlussleistung Elektro: 1,0 kW / 1NPE AC 230V

Zubehör (inklusive):

- 1 Stück Einlegeblech zur Unterteilung der Warmhaltewanne

230V Steckdoseneinbau vertieft eingebaut in neutraler Schalterblende

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:	
Breite:	3400 mm .....
Tiefe:	750 mm .....

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Höhe: 750 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**2...2**

1,000 St

Elektrisches Multifunktionales Druckgargerät 2x25 Liter zum Kochen und Braten

Zeichnungs-Pos.: 3.4

Ausführung:

Multifunktionales Druckgargerät geeignet zum Kochen und Braten sowie Niedrig-Temperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren, Delta-T Garen, Sensitiv Kochen für das schonende Garen von sensiblen Produkten und weiteren gängigen Garmethoden. Das Gerät verfügt über zwei gleich große, separate und getrennt ansteuerbare Tiegel. Erkennung des Garmediums im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich. Der Tiegelboden muss innerhalb von weniger als drei Minuten von der Raumtemperatur bis auf +200 °C vorheizen. Das Gerät ist frei programmierbar mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten. Das Gerät verfügt über eine automatische Hebe- und Senkautomatik zum Kochen mit Garkörben. Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinfluss. Temperaturbereich von +30°C bis +250 °C. 10 Zoll großes Glas-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen und zentralem Einstellrad. Die Displaysprache ist einstellbar. Die Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei maximal +70 °C. Der Tiegel ist durch einen Elektrozyylinder kippbar. Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelablauf. Ein Kippen in einen Bodenablauf bzw. eine Ablaufrinne ist nicht erforderlich. Kerntemperaturfühler (1 Fühler pro Tiegel) mit mindestens sechs Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist. Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel. Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozyylinder. Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet. Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl. Das Gerät verfügt über eine herausziehbare Handbrause mit Rückholautomatik. Integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle. Strahlwasserschutz: IPX5. Konformitätserklärung: CE.

Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Druckgaren. Das Druckgargerät muss gerätetechnisch so ausgelegt sein, dass es nicht unter die Druckgeräterichtlinie 97/23/EG fällt.

Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige und Anschlussmöglichkeit an eine Energieoptimierungsanlage. Gesperrte Frittierfunktion!

Zubehör:

- 1 Stück Spachtel
- 2 Stück Kochkorb
- 2 Stück Sieb
- 1 Stück Reinigungsschwamm
- 2 Stück Arm für Hebe- und Senkautomatik
- 2 Stück Tiegelbodenrost

Technische Daten

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 16

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- Nutzvolumen: 2 x 25 Liter
- Tiegefläche: 2 x 19 dm<sup>2</sup>
- Anschlusswert: ca. 21 kW
- Nennspannung: 3 NAC 400 V
- Kaltwasseranschluss: 3/4"
- Wasserablauf: DN 40

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	1100 mm	.....
Tiefe:	938 mm	.....
Höhe:	490 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**2...3**

1,000 St  
Heißluftdämpfer in Turmkombination 6x 1/1 GN auf 6x 1/1 GN

Zeichnungs-Pos.: 3.7 - 3.9

Ausführung:

Heißluftdämpfer (6 x 1/1 GN)  
Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen, flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür ausgestattet. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über LED-Beleuchtung mit visueller Signalisierung der einzelnen Einschubebenen. Einhängestelltell mit 68 mm Schienenabstand für 1/1 GN-Zubehör im Längseinschub. Integrierter Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz. Ein Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeigen.

Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Prozentgenaue Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades. Automatisches Garen von Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Gemüse, Beilagen sowie Backen. Das Gerät erkennt automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch. Intelligentes



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Zielzeitgaren von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können. Das Gerät ist frei programmierbar mit mindestens 1.000 Garprogrammen. die Dampferzeugung mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in (Kartuschen-Form) zur Arbeitssicherheit. 4 flexibel bestückbare integrierte Kartuschensteckplätze. Die Dosierung erfolgt automatisch und bedarfsgesteuert. Sowohl am Gerät als auch mit der Hersteller Cloud-App können jederzeit der Füllstand und die Reichweite abgerufen werden. Schnelle Reinigung in ca. 12 Minuten. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik. WLAN-Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle. Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich. HACCP Datenspeicher.

Technische Daten

Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN  
Temperaturbereich: +30°-300°C  
Heizleistung Umluft: ca. 11 kW  
Dampfgenerator: ca. 9 kW  
Anschlusswert: ca. 11 kW  
Nennspannung: 3 NAC 400 V  
Wasseranschluss 3/4"  
Wasserablauf: DN 50

geplant                                  angeboten

Abmessungen in mm:

Breite: ca. 850 mm .....  
Tiefe: ca. 775 mm .....  
Höhe: ca. 754 mm .....

Zubehör:

1 Stück Turmbausatz

Turmbausatz + Untergestell (Höhe ca. 200 mm) mit höhenverstellbaren Füßen damit die vorher genannten Geräte 6x 1/1 GN auf 6x 1/1 GN (beide Elektrogeräte) sicher übereinandergestellt und betrieben werden können.

Die als Turm aufgestellten Geräte erfüllen alle Zulassungen für die Einzelgeräte (z.B. NSF).

1 Stück Kondensationshaube

Die Kondensationshaube bindet, dank ihrer Kondensationstechnologie, austretende Dämpfe. Ein Außenanschluss oder die Erweiterung einer bestehenden Abluftanlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich.

Merkmale

- Intelligente Leistungssteuerung mit automatischer, stufenloser Anpassung der Abzugsleistung an die Menge des austretenden Dampfes
- Automatische Erhöhung der Abzugsleistung beim Öffnen der Garraumtür

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- Eliminierung von lästigen Dämpfen und Wrasen. Diese werden abgesaugt und in der Haube kondensiert
- Einfache Installation und Nachrüstung
- Ausgabe von Servicemeldungen auf dem Display des Heißluftdämpfers
- Anpassung der maximalen Abzugsleistung am Display
- Leicht zu reinigende Prallbleche, spülmaschinengeeignet
- Material aus Edelstahl rostfrei (CNS 1.4301)

Technische Daten

Anschluss: 230V - 1 NAC 50/60 HZ  
 Anschlussleistung: 170 W  
 Absaugleistung: 705 m³/h  
 Betriebsgeräusch: max 65 dBA

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	ca. 850 mm	.....
Tiefe:	ca. 885 mm	.....
Höhe:	ca. 376 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**2...4**

1,000 St

**Heißluftfritteuse**

Zeichnungs-Pos.: 3.5

Ausführung:

Funktion:

Die neue Heißluftfritteuse frittiert Pommes Frites und andere handelsübliche Frittierprodukte ganz ohne Frittieröl. Optimale und stets gleichbleibende Frittierqualität in kürzester Produktionszeit. Das Gerät erkennt automatisch die Produkttemperatur und welche Produktmenge eingelegt wurde und optimiert danach automatisch den Zubereitungsprozess. Der einzigartige 3-Phasen-Garungsprozess ist der Garant für hochwertige Frittierqualität in kürzester Zeit. Leichtverständliche Computer-Bedienerführung mit Sensortasten. Großvolumiger Einlegekorb mit motorischer Entleerung. Fassungsvermögen z.B. bei Pommes Frites bis zu 2,0 kg tiefgekühlte oder 2,5 kg gekühlte Ware. Das Gerät mit Reinigungsautomatik reinigt vollautomatisch alle Teile.

Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl, silbermatt geschliffen Körnung 320. Frontseitige Bedienung und leicht zu reinigendes Glasdesign. Die Bestückung erfolgt auf der rechten Seite. Leicht bedienbarer, in Korbgleitschlitten gelagerter Einlegekorb. Computer Steuerung mit leichtverständlicher Bedienerführung. Die Bedienung und Eingabe erfolgt mittels Multi-Funktions-Drehgeber und Kurzhubtasten über ein großes Klarschriftdisplay. Weithin sichtbare Betriebs-Temperatur und Zeitanzeigen. Summer zur akustischen Signalgabe. Individuelle Programmierung von 30 Garprogrammen und 3 Reinigungsprogrammen. Festintegrierte Standardprogramme (3 x Reinigung

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

und 1 x Entkalkung). Fest hinterlegte, editierbare Produktnamen. Frei auswählbare Fremdsprachen. Stand By Betrieb mit reduzierter Lüfterleistung. Automatische computergesteuerte Mengenanpassung. Service Diagnose System mit Fehlermeldungen und Warnanzeigen.

Integriertes automatisches Reinigungssystem mit Festwasser- und Abwasseranschluss. Alle beweglichen Teile (Krümelleitblech und Feinsieb) verbleiben beim Reinigungsprozess im Gerät. Sicherheitstemperaturbegrenzer. Hochleistungs-Heizkörper für schnelles Aufheizen und kurze Garzeiten. Luftleitsystem mit motorisch gesteuerter Zu- und Abluftklappe für optimale Gleichmäßigkeit und Bräunung. Entleerung des Einlegekorbs mittel motorischer Rotation. Steckbare Korb und Türdichtung. Wärmedämmung. Höhenverstellbare Gerätefüße. Geräteanschlussleitung.

Zubehör:

- 2 Stück Einlegekorb
- Schaufel
- 24 kg Kanister Reiniger
- 20 kg Kanister Nachspülmittel

Technische Daten

Anschlussleistung Elektro:      15,5 kW / 3NPE AC 400V

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	660 mm	.....
Tiefe:	628 mm	.....
Höhe:	665 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>2...5</b>	1,000 St Elektro-Salamander		
--------------	--------------------------------	--	--

Zeichnungs-Pos.: 3.10

Ausführung:

Multifunktionales Gerät zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Gratinieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Warmhalten und Auftauen von Speisen. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus Edelstahl. Sichtbare Oberflächen geschliffen. Verwindungssteife, selbsttragende Konstruktion mit höhenverstellbarem Heizelement, Rückwand und Boden. Mit TOUCH Bedienfeld, geschützt hinter gehärtetem Sicherheitsglas. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Ohne Stecker.

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Grillfläche mit CrNi-Fettauffangschale und Grillrost. Fettauffangschale zur leichten Reinigung mit Wasser befüllbar. Drei Infrarot-Strahlungsheizkörper. Drei individuell einstell- und speicherbare Zeitprogramme zum Warmhalten, Garen, Überbacken und Gratinieren. Möglichkeit des Speicherns von Gar-Funktion „Cook“ kombiniert mit anschließender Warmhalte-Funktion „Hold“. Akustisches Signal nach Zeitablauf. Manuelle Zeiteinstellung, volle oder reduzierte Heizflächeneinstellung. Automatische Einschaltfunktion, Warmhaltefunktion. Ausgestattet mit einem Tellerkontaktschalter, welcher die Heizelemente beim Platzieren und Entnehmen der Teller ein- und ausschaltet.

Beheizung durch Strahlungsheizkörper für lange Lebensdauer der Heizkörper. Schnelle Reaktions- und kurze Aufheizzeiten, somit kann das Gerät im Standby-Modus gehalten werden, anstatt im Dauerbetrieb. Das reduziert den Stromverbrauch und sorgt für ein angenehmes Raumklima. Heizelement stufenlos höhenverstellbar, 90-190 mm. „Cook“-Funktion mit individuell einstellbarer Gardauer oder „Hold“-Funktion zum Warmhalten in 8 individuell einstellbaren Heizstufen. Individuelle Auswahl des Heizbetriebes mit mittlerem oder allen Heizelementen. Integrierter Geräteschalter. Leistungsschutz eingebaut. Inklusive Anschlusskasten und Potentialausgleichsschraube.

Zubehör:  
Wandhalterung für Salamander

Technische Daten

Anschlusswert: 4,5 kW  
 Spannung: 400 V/3 NPE/AC  
 Schutzart IPX3

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	570 mm	.....
Tiefe:	590 mm	.....
Höhe:	518 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>2...6</b>	1,000 St	_____	_____
	Heißluftdämpfer in Turmkombination 6x 1/1 GN auf 6x 1/1 GN		

Zeichnungs-Pos.: 10.1 - 10.3

Ausführung:

Heißluftdämpfer (6 x 1/1 GN)  
 Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen, flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür ausgestattet. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Turmbausatz + Untergestell (Höhe ca. 200 mm) mit höhenverstellbaren Füßen damit die vorher genannten Geräte 6x 1/1 GN auf 6x 1/1 GN (beide Elektrogeräte) sicher übereinandergestellt und betrieben werden können.

Die als Turm aufgestellten Geräte erfüllen alle Zulassungen für die Einzelgeräte (z.B. NSF).

1 Stück Kondensationshaube

Die Kondensationshaube bindet, dank ihrer Kondensationstechnologie, austretende Dämpfe. Ein Außenanschluss oder die Erweiterung einer bestehenden Abluftanlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich.

**Merkmale**

- Intelligente Leistungssteuerung mit automatischer, stufenloser Anpassung der Abzugsleistung an die Menge des austretenden Dampfes
- Automatische Erhöhung der Abzugsleistung beim Öffnen der Garraumtür
- Eliminierung von lästigen Dämpfen und Wrasen. Diese werden abgesaugt und in der Haube kondensiert
- Einfache Installation und Nachrüstung
- Ausgabe von Servicemeldungen auf dem Display des Heißluftdämpfers
- Anpassung der maximalen Abzugsleistung am Display
- Leicht zu reinigende Prallbleche, spülmaschinengeeignet
- Material aus Edelstahl rostfrei (CNS 1.4301)

**Technische Daten**

Anschluss:	230V - 1 NAC 50/60 HZ
Anschlussleistung:	170 W
Absaugleistung:	705 m³/h
Betriebsgeräusch:	max 65 dBA

geplant	angeboten
---------	-----------

**Abmessungen in mm:**

Breite:	ca. 850 mm	.....
Tiefe:	ca. 885 mm	.....
Höhe:	ca. 376 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**Summe 2 Thermische Geräte**

\_\_\_\_\_

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**3 Edelstahlmöbel**

**3...1** 1,000 St

**Handwaschbecken-Ausgusskombination**

Zeichnungs-Pos.: 4.1 (Spüle)

Ausführung:

- Handwaschbecken glatt eingeschweißt
- obere Beckenblende abnehmbar
- Ausgussbecken vertieft eingeschweißt mit CNS- Klapprost
- komplett mit Ablaufgarnituren
- vorn rechts aufgebaut eine Einloch-Zweigriffmischbatterie 1/2" für beide Becken
- hinten links Sensormischbatterie für Netzanschluss
- Montage auf Sockel 150 mm hoch

Technische Daten

Maß Handwaschbecken: 340x240x150 mm  
 Maß Becken: 370x340x150 mm  
 Anschlussleistung Elektro: 0,1kW / 1NPE AC 230V

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	500 mm	.....
Tiefe:	600 mm	.....
Höhe:	750 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**3...2** 1,000 St

**Handwaschbecken-Ausgusskombination**

Zeichnungs-Pos.: 4.1 (Küche)

Ausführung:

- Handwaschbecken glatt eingeschweißt in gemeinsame fugenfreie Abdeckung mit Zeichnungs-Pos. 4.6
- obere Beckenblende abnehmbar
- Ausgussbecken vertieft eingeschweißt mit CNS- Klapprost
- komplett mit Ablaufgarnituren
- vorn rechts aufgebaut eine Einloch-Zweigriffmischbatterie 1/2" für beide Becken
- hinten links Sensormischbatterie für Netzanschluss
- Montage auf Sockel 150 mm hoch





Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

<b>3...5</b>	1,000 St		
--------------	----------	--	--

**Arbeitsschrankanlage mit Kühltisch (Belegstation)**

Zeichnungs-Pos.: 4.1 - 4.6

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf Sockel 150 mm hoch, von rechts bestehend aus:

1 Stück Arbeitsschrank HS mit zwei Kippladen (mit Anschlagpuffer zur Schallreduzierung), darin eingehangen jeweils ein Abfallbehälter aus CNS, Abdeckung rechts mit nebenstehender Handwaschbecken-Ausgusskombination und links mit angrenzender Schrankanlage fugenfrei verschweißt  
Breite ca. 710 mm

1 Stück Eckblende

1 Stück Arbeitsschrank HS mit Flügeltür und mit Wulstrand eingeschweißtem Spülbecken 500x400x250 mm mit großen Eck- und Bodenradien sowie Gefälle zum Auslauf hin, Beckenboden mit Antidröhnmaterial versehen, Rückwand mit Ausschnitt für Wasser- und Abwasseranschlüsse  
Breite ca. 580 mm

1 Stück Kühltisch 2 x GN 1/1 mit Zentralkühlung und 2 Flügeltüren, Installationsfach rechts angeordnet, Abdeckung mit Einhängerahmen und CNS-Klappdeckel zur Aufnahme von 4 x GN 1/3- Behältern  
Breite ca. 1150 mm

Zubehör:

4 Paar höhenverstellbare CNS-Auflageschienen  
4 Stück CNS-Tragrost GN 1/1

**Hinweis: Teilweise sind Medien Aufputz verlegt. In diesen Bereichen sind die Schrankräume entsprechend auszusparen bzw. mit vorgesetzter und revisionierbarer Rückwand auszuführen.**

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1900/2100 mm	.....
Tiefe:	320/700 mm	.....
Höhe:	750 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...6</b>	1,000 St		
--------------	----------	--	--

**Edelstahl-Grundsockel**

Ausführung:

Umlaufender Gerätesockel aus gekantetem und verschweißtem Blech 2 mm mm in selbsttragender Ausführung zum Aufstellen der CNS-Verbauten in der Küche, komplett in CNS 18/10. Der Sockel wird auf den Estrichboden aufgestellt und befestigt, bauseits nicht tragend verfüllt und anschließend

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

an den Sichtseiten mit einem Epoxidharz beschichtet.

Im Bereich der aus dem Sockel kommenden Installationen mit entsprechenden Aussparungshülsen über die gesamte Sockelhöhe +5 mm.

Zubehör:

- sämtliches notwendiges Befestigungszubehör
- Verbindungsstreben
- Aussteifungs- und Haltetaschen

**Hinweis: Teilweise sind Medien Aufputz verlegt. In diesen Bereichen sind die Sockel entsprechend auszusparen.**

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1900/2070 mm	.....
Tiefe:	620/250/620 mm	.....
Höhe:	150 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**3...7**

1,000 St

**Wandhängeschrank mit Schiebetüren**

Zeichnungs-Pos.: 4.7

Ausführung gemäß Vorbemerkungen

Wandhängeschrankschrank HS mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenboden einschließlich Wandbefestigung mittels Wandschiene zum Einhängen des Schrankkörpers.

Zubehör:

1 Stück Einbauleuchte LED mit maximal möglicher Länge inkl. Schalter

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	2000 mm	.....
Tiefe:	400 mm	.....
Höhe:	600 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**3...8**

1,000 St

**Arbeitsschrankanlage mit Kühltisch und Tiefkühltisch (Vorbereitung)**

Zeichnungs-Pos.: 4.8 - 4.12

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf Sockel 150 mm hoch, von links bestehend aus:

1 Stück Tiefkühltisch 2 x GN 1/1 steckerfertig und mit 4 x 2 Schubladen, Installationsfach rechts angeordnet,  
Breite ca. 1250 mm

1 Stück Kühltisch 2 x GN 1/1 mit Zentralkühlung und 1 x 2 + 1 x 3 Schubladen, Installationsfach links angeordnet,  
Breite ca. 1150 mm

1 Stück Eckschrank offen mit festem Zwischenboden

1 Stück Wärmeschrank HS doppelwandig und isoliert, mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenboden, Installationsfach rechts, Installationsfach 150 mm breit mit eingebauter Umluftheizung, thermostatisch regelbar von 35 - 85 °C, Schalter, Regler und Kontrolleuchten in Installationfach montiert,  
Grundboden fugenfrei eingebaut, mit herausnehmbaren Lochblechen als Luftleitkanal.

1 Stück Wandanschlussblende

Hinweis: Arbeitsplatte über Eck mit Baustellenschweißnaht und Anpassung an baus. Säule

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	2700/1600 mm	.....
Tiefe:	700 mm	.....
Höhe:	750 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**3...9**

1,000 St

**Edelstahl-Grundsockel**

Ausführung:

Umlaufender Gerätesockel aus gekantetem und verschweißtem Blech 2 mm mm in selbsttragender Ausführung zum Aufstellen der CNS-Verbauten in der Küche, komplett in CNS 18/10. Der Sockel wird auf den Estrichboden aufgestellt und befestigt, bauseits nicht tragend verfüllt und anschließend an den Sichtseiten mit einem Epoxidharz beschichtet.

Im Bereich der aus dem Sockel kommenden Installationen mit entsprechenden Aussparungshülsen über die gesamte Sockelhöhe +5 mm.

Zubehör:

- sämtliches notwendiges Befestigungszubehör
- Verbindungsstreben

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- Aussteifungs- und Haltetaschen

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	2670/1620 mm	.....
Tiefe:	620 mm	.....
Höhe:	150 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...10</b>	1,000 St	_____	_____
---------------	----------	-------	-------

**Wandbord 2-etagig**

Zeichnungs-Pos.: 4.14

Ausführung:

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, zwei Borde mit feuchtigkeitsbeständiger Spanplatte unterfüttert und von unten sauber mit CNS-Blech geschlossen, Borde höhenverstellbar mit Aufkantung hinten ca. 30 mm, dreiseitig ca. 30 mm ab- bzw. umgekantet, einschließlich Verstellstreifen und Konsolen zur Wandbefestigung

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1700 mm	.....
Tiefe:	400 mm	.....
Höhe:	700 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...11</b>	1,000 St	_____	_____
---------------	----------	-------	-------

**Wandbord 1-etagig mit Wärmestrahlern**

Zeichnungs-Pos.: 4.13

Ausführung gemäß Vorbemerkungen,

1 Stück Wandbord mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, 1-etagig

Gehäuse komplett verschweißt und allseitig 90 mm abgekantet, mit 3 Stück untergebauten IRK-Strahlern, mit einer Leistung von ca. 250 W pro Strahler.  
Strahler mit Energieregler schalt- und einstellbar, Energieregler in das Gehäuse integriert.

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 29

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Rechte Stirnseite und links hinten mit stabilen Endplatten zur Wandbefestigung. Rechts mit Anpassung an bauseitige Säule.

geplant                                  angeboten

Abmessungen in mm:  
Breite:                                  1300 mm                                  .....  
Tiefe:                                   420 mm                                  .....  
Höhe:                                    90 mm                                   .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**3...12**                                  1,000 St                                  \_\_\_\_\_

**Arbeitsschrankanlage (Zubereitung)**

Zeichnungs-Pos.: 4.15 - 4.18

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf Sockel 150 mm hoch, von links bestehend aus:

1 Stück Arbeitsschrank HS offen mit festem Zwischenboden, 2-fach abgeschrägte Form  
Breite ca. 360 mm

1 Stück Arbeitsschrank HS mit Flügeltür und mit Wulstrand eingeschweißtem Handwaschbecken 340x370x150 mm mit großen Eck- und Bodenradien sowie Gefälle zum Auslauf hin, Beckenboden mit Antidröhnmaterial versehen, Rückwand mit Ausschnitt für Wasser- und Abwasseranschlüsse, frontseitig Flügeltür mit selbstschließender Einwurflappe (mit Anschlagpuffer zur Schallreduzierung) für gebrauchte Papierhandtücher und sonstigen Abfall, hinter der Tür ein einhängbarer Korb aus CNS-Drahtgeflecht  
Breite ca. 480 mm

1 Stück Spritzwand aus ESG-Glas (siehe beiliegende Detailzeichnung)

1 Stück Schubladenblock HS mit 3 Kastenschubladen GN 1/1, Schubladen mit gleicher Blendenhöhe  
Breite ca. 400 mm, inkl. passender GN-Behälter 1/1

1 Stück Arbeitsschrank HS mit Flügeltür und eingebauter Eckschranklösung Le Mans  
Breite ca. 800 mm

Zubehör:

- 1 Stück Sensormischbatterie für Netzanschluss  
- Auslaufmenge und Temperatur stufenlos einstellbar
- 1 Stück Einhebel-Säulenmischbatterie  
- Patrone mit Keramikscheibentechnik, Auslaufhöhe ca. 355 mm, Ausladung ca. 300 mm
- 1 Stück Eckschranklösung Le Mans - Modul

Hinweis: Arbeitsplatte über Eck mit Baustellenschweißnaht an Kochzeile

geplant                                  angeboten

Abmessungen in mm:  
Breite:                                   2450 mm                                  .....

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Tiefe: 700 mm .....  
Höhe: 750 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...13</b>	1,000 St	_____	_____
---------------	----------	-------	-------

**Edelstahl-Grundsockel**

Ausführung:

Umlaufender Gerätesockel aus gekantetem und verschweißtem Blech 2 mm mm in selbsttragender Ausführung zum Aufstellen der CNS-Verbauten in der Küche, komplett in CNS 18/10. Der Sockel wird auf den Estrichboden aufgestellt und befestigt, bauseits nicht tragend verfüllt und anschließend an den Sichtseiten mit einem Epoxidharz beschichtet.

Im Bereich der aus dem Sockel kommenden Installationen mit entsprechenden Aussparungshülsen über die gesamte Sockelhöhe +5 mm. Linke Seite angepasst an abgewinkelte Wand. Fugenloser Übergang auf Gerätesockel für Kochzeile.

Zubehör:

- sämtliches notwendiges Befestigungszubehör
- Verbindungsstreben
- Aussteifungs- und Haltetaschen

geplant                      angeboten

Abmessungen in mm:

Breite: 2110/2420 mm .....  
Tiefe: 620 mm .....  
Höhe: 150 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...14</b>	1,000 St	_____	_____
---------------	----------	-------	-------

**Wandhängeschrank mit Schiebetüren**

Zeichnungs-Pos.: 4.19

Ausführung gemäß Vorbemerkungen

Wandhängeschrankschrank HS mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenboden einschließlich Wandbefestigung mittels Wandschiene zum Einhängen des Schrankkörpers.

Zubehör:

1 Stück Einbauleuchte LED mit maximal möglicher Länge inkl. Schalter



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Zeichnungs-Pos.: 4.19

Ausführung gemäß Vorbemerkungen

Wandhängeschrankschrank HS mit Glas-Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenboden einschließlich Wandbefestigung mittels Wandschiene zum Einhängen des Schrankkörpers.

Zubehör:

1 Stück Einbauleuchte LED mit maximal möglicher Länge inkl. Schalter

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1200 mm	.....
Tiefe:	400 mm	.....
Höhe:	600 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...18</b>	1,000 St	_____	_____
	Sichtbare Bauteile der vorbeschriebenen Position pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe des AG		

<b>3...19</b>	1,000 St	_____	_____
	<b>Wandbord 2-etagig</b>		

Zeichnungs-Pos.: 4.26

Ausführung:

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, zwei Borde mit feuchtigkeitsbeständiger Spanplatte unterfüttert und von unten sauber mit CNS-Blech geschlossen, Borde höhenverstellbar mit Aufkantung hinten ca. 30 mm, dreiseitig ca. 30 mm ab- bzw. umgekantet, einschließlich Verstellschienen und Konsolen zur Wandbefestigung

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	600 mm	.....
Tiefe:	400 mm	.....
Höhe:	700 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

<b>3...20</b>	1,000 St Sichtbare Bauteile der vorbeschriebenen Position pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe des AG	_____	_____
---------------	--	-------	-------

<b>3...21</b>	1,000 St <b>Unterschrank für Vakuumierer</b>  Ausführung gemäß Vorbemerkungen,  Unterschrank fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, mit 2 Kastenschubladen für Beutel, Gesamthöhe inkl. Vakuumiergerät 900 mm	_____	_____
---------------	---	-------	-------

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	400 mm	.....
Tiefe:	500 mm	.....
Höhe:	360 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>3...22</b>	1,000 St <b>Arbeitstisch (Vorbereitung UG)</b>	_____	_____
---------------	---	-------	-------

Zeichnungs-Pos.: 10.8

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen 150 mm hoch,  
1 Stück Arbeitstisch offen mit festem Ablageboden

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	1900 mm	.....
Tiefe:	700 mm	.....
Höhe:	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>Summe 3 Edelmöbel</b>	_____
--------------------------	-------

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

<b>4</b>	<b>Spültechnik</b>		
<b>4...1</b>	1,000 St	_____	_____

**Absortiertisch Gläser**

Zeichnungs-Pos.: 6.1

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf Sockel 150 mm hoch,

1 Stück Arbeitstisch offen mit festem Ablageboden, im Unterbau mit Einschubgestell für Spülkörbe

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	800 mm	.....
Tiefe:	700 mm	.....
Höhe:	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>4...2</b>	1,000 St		
	<b>Gläserspülmaschine</b>	_____	_____

Zeichnungs-Pos.: 6.2

Ausführung:

Gläserspülmaschine. Spülleistung bis 60 Körbe/h / 2160 Gläser/h. Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis analog der DIN EN 17735.

Alle Blechbauteile sind aus CrNi-Stahl 1.4301. Alle außenliegenden und sichtbaren Front- und Seitenflächen sind geschliffen und gebürstet. Alle Kunststoffteile sind aus recycelbarem und als solchem gekennzeichneten Polypropylen. Teile mit mechanischer Belastung sind mit 30% Glasfaser verstärkt.

Farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay, elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige, integriertes WLAN-Modul, Vernetzung und Überwachung der Spülmaschine mithilfe einer APP. Sämtliche Informationen, wie z.B. allgemeine Maschineninformationen, aktueller Maschinenstatus, Betriebskosten- und Auslastungsübersicht, sowie Unterstützung bei der Fehlerbehebung, auf einem Blick auf der APP.

Permanente Überwachung des korrekten Einsatzes des Tankabdecksiebes durch Steuerung, mit einer Hand entnehmbares sowie einsetzbares Wasch- und Klarspülsystem. Kombiniertes Wasch- und Klarspülsystem, das bei jedem Spülzyklus den Wascharm von Schmutzpartikeln reinigt. Tür stoßgedefert mit Gasdruckdämpfern,

Automatisches Selbstreinigungsprogramm der Maschine.

Reiniger - und Klarspülmitteldosiergeräte eingebaut, Klarspülpumpe (Drucksteigerung) eingebaut, Ablaufpumpe eingebaut



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

angebotener Typ: .....

**4...3**

1,000 St

**Edelstahl-Grundsockel**

Ausführung:

Umlaufender Gerätesockel aus gekantetem und verschweißtem Blech 2 mm mm in selbsttragender Ausführung zum Aufstellen der CNS-Verbauten in der Küche, komplett in CNS 18/10. Der Sockel wird auf den Estrichboden aufgestellt und befestigt, bauseits nicht tragend verfüllt und anschließend an den Sichtseiten mit einem Epoxidharz beschichtet.

Im Bereich der aus dem Sockel kommenden Installationen mit entsprechenden Aussparungshülsen über die gesamte Sockelhöhe +5 mm.

Zubehör:

- sämtliches notwendiges Befestigungszubehör
- Verbindungsstreben
- Aussteifungs- und Haltetaschen

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1950 mm	.....
Tiefe:	520 mm	.....
Höhe:	150 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**4...4**

1,000 St

**Absortiertisch Geschirr**

Zeichnungs-Pos.: 6.3

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf Sockel 200 mm hoch,

1 Stück Arbeitstisch offen mit festem Ablageboden, im Unterbau mit Einschubgestell für Spülkörbe

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1300 mm	.....
Tiefe:	700 mm	.....
Höhe:	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

angebotener Typ: .....

**4...5**

1,000 St

**Korbbord**

Zeichnungs-Pos.: 6.7

Ausführung gemäß Vorbemerkungen,

Wandbord für Geschirrkörbe, geschlossene Auflage mit Wassersammelrinne und Ablauf, schräge Korbaufgabe, incl. Befestigungsmaterial

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	1300 mm	.....
Tiefe:	450 mm	.....
Höhe:	265 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**4...6**

1,000 St

**Zulauftisch**

Zeichnungs-Pos.: 6.4

Ausführung:

Tischwanne aus Chromnickelstahl 18/10, zur Wand verbreitert, mit Aufkantung 300 mm und links mit Überstand und Abkantung zur Verschraubung mit der Geschirrspülmaschine. Die Muldentiefe beträgt 10-20 mm und hat ein Gefälle zur Spülmaschine. Der Zulauftisch ist zur Wand mit ca. 165 mm verbreitert. In die Tischwanne nahtlos eingeschweißt ein Spülbecken 500 x 400 x 250 mm mit Standrohrventil und Beckenblende. Der Tischunterbau aus Vierkant-Profilmaterial mit Ablageboden (Sockelmontage).

Zubehör:

1 Stück Einhebelmischbatterie 1/2" mit Pendelbrause

Ausführung:

- Tragfeder aus Edelstahl
- Steuerpatrone mit Keramikscheibentechnik
- eigensicher gegen Rückfließen
- Schwenkauslauf 180° mit Strahlregler Mundstück
- Geschirrwashbrause in robuster Ausführung umschaltbar auf Schwenkauslauf

**Hinweis: Teilweise sind Medien Aufputz verlegt. In diesen Bereichen sind die Schrankräume oder Unterbauten entsprechend auszusparen bzw. mit vorgesetzter und revisionierbarer Rückwand auszuführen.**

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

geplant                                  angeboten

Abmessungen in mm:

Breite:	1300 mm	.....
Tiefe:	750 mm	.....
Höhe:	700 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

4...7

1,000 St

**Geschirrspülmaschine für Sockelaufstellung**

Zeichnungs-Pos.: 6.5

Tischanschlussfähige Korbdurchschubmaschine. Erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis gemäß der DIN SPEC 10534.

**Leistung**

Spüleleistung mind. bis 70 Körbe/h, 1.260 Teller/h, 2.520 Gläser/h

**Ausführung:**

Automatischer Programmstart, Haubendecke mit diamantförmigen Schrägen, tropfsicher gestaltet  
Haubenseitenwände mit Tropfrinne, Tiefgezogener Tank, Innenliegende Tankheizung, Maschine  
anschlussfertig mit Anschlusskabel, flexiblem Zulauf- und Ablaufschlauch sowie Ansaugschlauch für  
Reiniger und Klarspüler.

Drehende Wascharme aus CrNi-Stahl, Feinfilter mit Vorwaschfunktion, der Schmutz wird mit 1,4 l  
Tankwasser abgepumpt (Laugenregeneration), Thermostatisch geregelter Erhitzer, Automatische  
Programmzeitverlängerung  
Eingebaute Klarspülpumpe

**Schmutzaustragsystem**

Hochleistungsfiltersystem, das Feinschmutz und sämtliche groben Speisereste aktiv direkt aus der  
Maschine in eine externe Siebschublade pumpt, sensorüberwachte automatische  
Waschlaugenregeneration, sofortige Anpassung der Klarspülwassermenge an den tatsächlichen  
Schmutzeintrag

**Spülergebnis**

Spezialprogramm mit Dampfwaschung, das durch die Injektion von Dampf in die Waschkammer auch  
hartnäckige Verschmutzung löst und die Wirkung des Reinigers erhöht. Ein spezielles  
Besteckprogramm, bei dem Dampf und Hochdruck auch stark verschmutztes Besteck ohne  
vorheriges Einweichen reinigen.

Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System  
aus Filtern leitet

Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel nach 10 sec. Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt.

Feinfiltersystem, das Rest-Schmutzpartikel vor Beginn der Klarspülung direkt aus der Maschine  
pumpt.

Zuschaltbare Hochdruckprogramme zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien.

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Drehende Kreuzwascharme aus CrNi-Stahl mit negativ geprägten Weitwinkeldüsen.  
Eine Siebeinsatzkontrolle, die permanent die Position des Siebes überprüft und so den Eintrag von Schmutz und Fremdkörpern in den Tank verhindert.  
Spezialprogramm zum Stärkeabbau auf dem Spülgut.  
Eingebautes Flüssigreiniger- und Klarspüldosiergerät, welche eine konstant richtige Dosierung gewährleisten.  
Ein aus Chromnickelstahl gefertigtes, zweiteiliges Tankabdecksieb, welches die Funktionalität des Filtersystems unterstützt.

**Wirtschaftlichkeit**

Dampf-Klarspülung, die den Wasserverbrauch auf 1,4l pro Spülgang reduziert.  
Abluft-Energiespeicher, der heißen Dampf unter einer allseitig geschlossenen Maschinenhaube speichert und so eine Energieersparnis von 1.560 kWh p.a. ermöglicht, sowie den Dampfaustritt an der Maschinenrückseite eliminiert.  
Abluft-Energiesparsystem ohne Programmzeitverlängerung. Wartungsloses Abluft-Energiesparsystem.  
Doppelwandig wärme- und schallisolierte Haube verringert betriebsbedingte Wärme- und Geräuschabgabe  
Sensorsteuerung, die den Verschmutzungsgrad der Waschlauge erkennt und die Klarspülwassermenge direkt an den Schmutzeintrag anpasst.  
Regelbare Erhitzerleistung zur Reduzierung der Füllzeit bei gleichzeitiger Minimierung des Gesamtanschlusswertes  
Automatischer Programmstart durch Schließen der Haube ist serienmäßig eingestellt.

**Bedienung**

Farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay, elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige.  
Ein auf dem Haubendeckel positioniertes Bedienpanel, welches auch aus einiger Entfernung und aufrechter Position gut lesbar ist.  
Integriertes WLAN-Modul, Vernetzung und Überwachung der Spülmaschine mithilfe einer APP.  
Sämtliche Informationen, wie z.B. allgemeine Maschineninformationen, aktueller Maschinenstatus, Betriebskosten- und Auslastungsübersicht, sowie Unterstützung bei der Fehlerbehebung, auf einem Blick auf der APP.  
Ein Sieb-Verschmutzungssensor, der registriert, wenn Siebe sich zusetzen.  
Ein intensives Selbstreinigungsprogramm, das Kalk und andere Rückstände aus dem Innenraum der Spülmaschine entfernt. Wascharme und Klarspülarme aus CrNi-Stahl sind ohne Werkzeuge herausnehmbar.  
Farbliche Kennzeichnung zu reinigender Maschinenteile. Automatische Dokumentation relevanter Betriebsdaten nach DIN SPEC 10534 mit Exportfunktion per USB-Schnittstelle.  
Eine eingebaute Ablaufpumpe für den Anschluss an bauseitigen Ablauf bis 1 m über Boden. Eine Vorbereitung für den Anschluss externer Dosiertechnik.

**Korbausstattung**

- 2 Tellerkorb 600 x 500 mm
- 1 Tablettkorb 600 x 500 mm
- 1 Universalkorb 600 x 500 mm
- 1 Besteckkorb mit 2 Haltebügeln und 8 Kunststoffboxen

**Zubehör:**

Überwachung des Füllstandes von Reiniger- und Klarspülmittel über die Steuerung mittels Sauglanzen

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Technische Daten

Einschubhöhe:	540 mm
Korbgröße:	500 x 500 mm, 500 x 600 mm
Programmzeiten:	mind. 52/70/170/180 Sek.
Leistung:	bis 70 Körbe/h
Waschtemperatur:	mind. 60° C
Heiß-Klarspültemperatur:	mind. 85° C
Tankinhalt:	40 l
Frischwasserverbrauch/Korb:	1,4 l
Waschpumpe:	2 x 1,1 kW
Tankheizung:	2,5 kW
Heizleistung Erhitzer:	12,4 kW
Gesamtanschlusswert:	17,0 kW
Nennspannung:	400/50/3N

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	735 mm	.....
Tiefe:	742 mm	.....
Höhe:	1410 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**4...8**

1,000 St

**Ablaufisch**

Zeichnungs-Pos.: 6.6

Ausführung:

Tischwanne aus Chromnickelstahl 18/10, zur Wand verbreitert, mit Aufkantung 40 mm und rechts mit Überstand und Abkantung zur Verschraubung mit der Geschirrspülmaschine. Die Muldentiefe beträgt 10-20 mm und hat ein Gefälle zur Spülmaschine. Der Ablaufisch ist zur Wand mit ca. 165 mm verbreitert.

Der Tischunterbau aus Vierkant-Profilmaterial mit Ablageboden (Sockelmontage).

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen:

Breite	1300 mm	.....
Tiefe	750 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

angebotener Typ: .....

4...9

1,000 St

**Edelstahl-Grundsockel**

Ausführung:

Umlaufender Gerätesockel aus gekantetem und verschweißtem Blech 2 mm mm in selbsttragender Ausführung zum Aufstellen der CNS-Verbauten in der Küche, komplett in CNS 18/10. Der Sockel wird auf den Estrichboden aufgestellt und befestigt, bauseits nicht tragend verfüllt und anschließend an den Sichtseiten mit einem Epoxidharz beschichtet.

Im Bereich der aus dem Sockel kommenden Installationen mit entsprechenden Aussparungshülsen über die gesamte Sockelhöhe +5 mm.

Zubehör:

- sämtliches notwendiges Befestigungszubehör
- Verbindungsstreben
- Aussteifungs- und Haltetaschen

**Hinweis: Teilweise sind Medien Aufputz verlegt. In diesen Bereichen sind die Sockel entsprechend auszusparen.**

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	4465 mm	.....
Tiefe:	650 mm	.....
Höhe:	200 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**Summe 4 Spültechnik**

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**5 Ablufthauben**

**5...1** 1,000 St

**Ablufthaube warme Küche**

Ausführung:

Erfassungshaube mit einem Abscheidegrad von bis zu 99,9999 %; Flammendurchschlagschutz nach Internationalen Normen geprüft; Haubenkörper aus Edelstahl mit umlaufender Sammelrinne; alle Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet; Aerosolabscheider schräg eingestellt gemäß DIN EN 16282. Zwischen den Abscheidern können Blindbleche lose eingesetzt werden. Abscheider und Blindbleche können ohne Werkzeug ausgebaut werden und sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Entleerung der Fettfangrinne an tiefgezogener Stelle mithilfe eines Fettablasshahns mit Innengewinde; Haube wahlweise bestückbar mit Abscheidern mit reduziertem Querschnitt zur Anpassung der optimalen Luftmenge an die geforderte Abscheideleistung. Gewindebuchse M8 aus V2A in Haubenkörper eingezogen. Ausführung komplett nach DIN EN 16282, VDI 2052 und BGR 111 Arbeitsstättenrichtlinie; Garantierte Korrosionsbeständigkeit durch Einhalten der Bestimmungen des Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V. bei der Herstellung. Entwicklung, Konstruktion und Herstellung nach dem SNS-Prinzip.

Ausführung als Wandhaube

Technische Daten:

Abluftmenge: 3000 m<sup>3</sup>/h

Werkstoff der Erfassungshaube: Edelstahl 1.4301

Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen, mit Schutzfolie; Verarbeitung gemäß den Bestimmungen des Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.; Alle Bauteile des Haubenkörpers innen und außen aus nicht rostenden Werkstoffen; Verzinkte Bauteile sind weder im noch am Haubenkörper zulässig.

Zubehör:

6 Stück Aerosolabscheider

Hochleistungsabscheidesystem zur effektiven Abscheidung von Aerosolen; Abscheider der Bauart A nach DIN 18869-5, zugelassen zur Verwendung nach Bauart A gemäß DIN EN 16282 und DIN 18869-5, bestehend aus flammendurchschlaggeprüften Edelstahl-Hochleistungsprofilen; verschleißfrei und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die Wirksamkeit und Funktion des Aerosolabscheiders ist durch CFD (Computational Fluid Dynamics) Strömungssimulation nachzuweisen. Flammendurchschlagsprüfung nach DIN 18869-5; der Nachweis einer Prüfung nach DIN 18869-5 ist zu erbringen, Prüfprotokolle sind auf Anforderung vorzulegen. Die Anströmgeschwindigkeiten, Druckverluste und Schalldruckpegel sind anzugeben und die DIN- und TÜV-Prüfzeugnisse auf Anforderung vorzulegen. Der Abscheidegrad ist gemäß VDI 2052 und Effizienzprüfung nach DIN 18869-5 sowie DIN EN 16282 anzugeben, die Prüfergebnisse sind auf Anforderung vorzulegen. Sollte sich die Abscheideleistung im Betrieb als mangelhaft erweisen, behält sich der Auftraggeber vor, diese messtechnisch auf Kosten des Auftragnehmers im Rahmen der Gewährleistung zu überprüfen. Abscheideleistung bei einer Anströmgeschwindigkeit von 1,5 m/s: 100 % bei 10 µm Partikelgröße, 99 % bei 5 µm, 75 % bei 3 µm, 22% bei 1 µm. Anströmgeschwindigkeit: 1,2 m/s Druckverlust: 140 Pa

Material:

Edelstahl, Herstellung gemäß den Bestimmungen des Warenzeichenverbands Edelstahl Rostfrei e.V.

Abmessungen:

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

450x400x50 mm  
 Prüfprotokolle: DIN EN 16282, DIN 18869-5, VDI 2052  
 Klassifizierung nach DIN18869: Bauart A  
 Typ: Aerosolabscheider

2 Stück LED-Leuchte, 50 Watt LED  
 Platinentechnik; deutlich reduzierter Energieverbrauch, um bis zu 50 % gegenüber Standard- T5/T8-  
 Leuchten; Leuchtengehäuse der Schutzart IP 65; hohe Beständigkeit gegen Vibrationen und  
 Erschütterungen; PMMA Kunststoff gemäß Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für die  
 Lebensmittelindustrie; Leuchten in Röhrenform (T5/T8) sind nicht zulässig; deutlich reduzierte CO<sup>2</sup>-  
 Emission ohne UV- und Infrarot-Anteile; Ausleuchtung im Arbeitsbereich gemäß EN 16828 in der  
 aktuellen Fassung.  
 Lichtstrom: ca. 4.800 lm  
 Treiber: Mean Well  
 Lichtfarbe: 4.000 K  
 Schutzart: IP 65

8 Stück Aufhängungen, höhenverstellbar, aus verzinkten M8-Gewindestangen, 1.000 mm lang, sowie  
 Gewindebolzen, 100 mm lang, mit Rechts-/Links-Gewinde und Spannschloss.

2 Stück Abluftstutzen Haubenseite mit Nietbord, Kanalseite glatt, ohne Drosselement fest auf der  
 Haube montiert.  
 Größe LxBxH: 500x250x110 mm  
 Material Edelstahl 1.4301; Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen.  
 Abluftstutzen mit Sammelkanal auf der Haube miteinander verbunden und seitlich für den Anschluss  
 an den bauseitigen Abluftkanal vorgerüstet. Übergabeverbindung in Abstimmung mit Gewerk Lüftung.

2 Stück Abluftschieber, Abluftschieber aus Edelstahl 1.4301; Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180,  
 einseitig geschliffen mit Zubehör zur Feinregulierung der Abluft in der Haube, bedienfertig in der  
 Abluftkammer der Haube montiert.

2 Stück Fettablasshahn  
 Fettablasshahn mit 2 x innen Gewinde 3/8 Zoll, Material V2A. Wird mit Aluminiumnippel und  
 Kunststoffdichtring in Haubenkörper eingeschraubt. Ablauf in Fettrinne ist tiefgezogen.

1 Stück Verblendaufsatz für Erfassungshauben  
 Aufsatz zur Verblendung des Freiraums zwischen Erfassungshaube und Raumdecke. Konturbündige  
 Ausführung, für Revisionszwecke abnehmbar. Werkstoff und Oberfläche wie Haube.  
 Ausführung: 3-seitig  
 Größe: LxBxH: 4000x1200x250 mm  
 Material: Edelstahl 1.4301; Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen.

1 Stück werkseitige Längsteilung der Haube **ohne Trennsteg !!** ( 2x2000 mm ) und Verbindung vor  
 Montage

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:		
Breite:	4000 mm	.....
Tiefe:	1200 mm	.....

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Höhe: 420 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

5...2

6,000 St

**Filterplatte**

Ausführung:

Komplette Filtereinheit zum Einbau in vorstehende Ablufthaube. Filterplatte als Teil eines modularen Systems zum Einbau direkt hinter den flammendurchschlaggeprüften Aerosolabscheider. Partikelabscheidegrad und Funktion des Gesamtsystems durch Prüfung des Fraunhofer-Instituts für Toxikologie und Aerosolforschung gemäß VDI 2052 nachgewiesen. Glattflächiger Filterrahmen mit strömungsoptimiertem Aufbau. Zweistufige Hochleistungsfiltertechnik zur Geruchsreduzierung. Abscheidung von Ölen, Fetten, Emulsionen, sonstigen Fluiden und Festpartikeln in der ersten Filterstufe durch einen Aerosolabscheider, den "Haubenfilter". Dieser ist Bestandteil der Ablufthaube. Reinigung der Abluft von Geruchsstoffen und sonstigen gasförmigen Fremdstoffen mit Abbauraten von bis zu 80 % durch das Hochleistungsgranulat der Filterplatte in der zweiten Filterstufe. Oxidationsverfahren mithilfe von Kalium-Permanganat und einem Zeolith-Vulkangestein. Gerüche werden durch die Reaktion mit Kalium-Permanganat abgebaut. Verbleibende Geruchspartikel werden durch das Molekularsieb des Zeolith-Vulkangestein-Trägermaterials abgefangen. Die Anströmgeschwindigkeiten, Druckverluste und Schalldruckpegel sind auf Anforderung anzugeben. Der Abscheidegrad ist gemäß VDI 2052 anzugeben, die Prüfergebnisse sind auf Anforderung vorzulegen.

Druckverlust der Filterplatte: ca. 120-180 Pa

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	450 mm	.....
Tiefe:	400 mm	.....
Höhe:	50 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

5...3

1,000 St

**Ablufthaube Spülküche**

Ausführung:

Erfassungshaube mit einem Abscheidegrad von bis zu 99,9999 %; Flammendurchschlagschutz nach

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Internationalen Normen geprüft; Haubenkörper aus Edelstahl mit umlaufender Sammelrinne; alle Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet; Aerosolabscheider schräg eingestellt gemäß DIN EN 16282. Zwischen den Abscheidern können Blindbleche lose eingesetzt werden. Abscheider und Blindbleche können ohne Werkzeug ausgebaut werden und sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Entleerung der Fettfangrinne an tiefgezogener Stelle mithilfe eines Fettablasshahns mit Innengewinde; Haube wahlweise bestückbar mit Abscheidern mit reduziertem Querschnitt zur Anpassung der optimalen Luftmenge an die geforderte Abscheideleistung. Gewindebuchse M8 aus V2A in Haubenkörper eingezogen. Ausführung komplett nach DIN EN 16282, VDI 2052 und BGR 111 Arbeitsstättenrichtlinie; Garantierte Korrosionsbeständigkeit durch Einhalten der Bestimmungen des Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V. bei der Herstellung. Entwicklung, Konstruktion und Herstellung nach dem SNS-Prinzip.

Ausführung als Wandhaube

Technische Daten:

Abluftmenge: 1500 m<sup>3</sup>/h

Werkstoff der Erfassungshaube: Edelstahl 1.4301

Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen, mit Schutzfolie; Verarbeitung gemäß den Bestimmungen des Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.; Alle Bauteile des Haubenkörpers innen und außen aus nicht rostenden Werkstoffen; Verzinkte Bauteile sind weder im noch am Haubenkörper zulässig.

Zubehör:

3 Stück Aerosolabscheider

Hochleistungsabscheidesystem zur effektiven Abscheidung von Aerosolen; Abscheider der Bauart A nach DIN 18869-5, zugelassen zur Verwendung nach Bauart A gemäß DIN EN 16282 und DIN 18869-5, bestehend aus flammendurchschlaggeprüften Edelstahl-Hochleistungsprofilen; verschleißfrei und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die Wirksamkeit und Funktion des Aerosolabscheiders ist durch CFD (Computational Fluid Dynamics) Strömungssimulation nachzuweisen. Flammendurchschlagsprüfung nach DIN 18869-5; der Nachweis einer Prüfung nach DIN 18869-5 ist zu erbringen, Prüfprotokolle sind auf Anforderung vorzulegen. Die Anströmgeschwindigkeiten, Druckverluste und Schalldruckpegel sind anzugeben und die DIN- und TÜV-Prüfzeugnisse auf Anforderung vorzulegen. Der Abscheidegrad ist gemäß VDI 2052 und Effizienzprüfung nach DIN 18869-5 sowie DIN EN 16282 anzugeben, die Prüfergebnisse sind auf Anforderung vorzulegen. Sollte sich die Abscheideleistung im Betrieb als mangelhaft erweisen, behält sich der Auftraggeber vor, diese messtechnisch auf Kosten des Auftragnehmers im Rahmen der Gewährleistung zu überprüfen. Abscheideleistung bei einer Anströmgeschwindigkeit von 1,5 m/s: 100 % bei 10 µm Partikelgröße, 99 % bei 5 µm, 75 % bei 3 µm, 22% bei 1 µm. Anströmgeschwindigkeit: 1,2 m/s Druckverlust: 140 Pa

Material:

Edelstahl, Herstellung gemäß den Bestimmungen des Warenzeichenverbands Edelstahl Rostfrei e.V.

Abmessungen:

450x400x50 mm

Prüfprotokolle: DIN EN 16282, DIN 18869-5, VDI 2052

Klassifizierung nach DIN18869: Bauart A

Typ: Aerosolabscheider

1 Stück LED-Leuchte, 40 Watt LED

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Platinentechnik; deutlich reduzierter Energieverbrauch, um bis zu 50 % gegenüber Standard- T5/T8-Leuchten; Leuchtengehäuse der Schutzart IP 65; hohe Beständigkeit gegen Vibrationen und Erschütterungen; PMMA Kunststoff gemäß Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für die Lebensmittelindustrie; Leuchten in Röhrenform (T5/T8) sind nicht zulässig; deutlich reduzierte CO<sup>2</sup>-Emission ohne UV- und Infrarot-Anteile; Ausleuchtung im Arbeitsbereich gemäß EN 16828 in der aktuellen Fassung.  
 Lichtstrom: ca. 3.800 lm  
 Treiber: Mean Well  
 Lichtfarbe: 4.000 K  
 Schutzart: IP 65

4 Stück Aufhängungen, höhenverstellbar, aus verzinkten M8-Gewindestangen, 1.000 mm lang, sowie Gewindebolzen, 100 mm lang, mit Rechts-/Links-Gewinde und Spannschloss.

1 Stück Abluftstutzen Haubenseite mit Nietbord, Kanalseite glatt, ohne Drosselement fest auf der Haube montiert.  
 Größe LxBxH: 500x250x110 mm  
 Material Edelstahl 1.4301; Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen.  
 Abluftstutzen mit Kanal auf der Haube und seitlich für den Anschluss an den bauseitigen Abluftkanal vorgerüstet. Übergabeverbindung in Abstimmung mit Gewerk Lüftung.

1 Stück Abluftschieber, Abluftschieber aus Edelstahl 1.4301; Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen mit Zubehör zur Feinregulierung der Abluft in der Haube, bedienfertig in der Abluftkammer der Haube montiert.

1 Stück Fettablasshahn  
 Fettablasshahn mit 2 x innen Gewinde 3/8 Zoll, Material V2A. Wird mit Aluminiumnippel und Kunststoffdichtring in Haubenkörper eingeschraubt. Ablauf in Fettrinne ist tiefgezogen.

1 Stück Verblendaufsatz für Erfassungshauben  
 Aufsatz zur Verblendung des Freiraums zwischen Erfassungshaube und Raumdecke. Konturbündige Ausführung, für Revisionszwecke abnehmbar. Werkstoff und Oberfläche wie Haube.  
 Ausführung: 3-seitig  
 Größe: LxBxH: 1600x1100x250 mm  
 Material: Edelstahl 1.4301; Oberfläche: Feinschliff, Körnung 180, einseitig geschliffen.

1 Stück werkseitige Längsteilung der Haube ( 2x2000 mm ) und Verbindung vor Montage

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:		
Breite:	1600 mm	.....
Tiefe:	1100 mm	.....
Höhe:	420 mm	.....

<b>5...4</b>	3,000 St	_____	_____
--------------	----------	-------	-------

**Filterplatte**

Ausführung:

Komplette Filtereinheit zum Einbau in vorstehende Ablufthaube. Filterplatte als Teil eines modularen Systems zum Einbau direkt hinter den flammendurchschlaggeprüften Aerosolabscheider.

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Partikelabscheidegrad und Funktion des Gesamtsystems durch Prüfung des Fraunhofer-Instituts für Toxikologie und Aerosolforschung gemäß VDI 2052 nachgewiesen. Glattflächiger Filterrahmen mit strömungsoptimiertem Aufbau. Zweistufige Hochleistungsfiltertechnik zur Geruchsreduzierung. Abscheidung von Ölen, Fetten, Emulsionen, sonstigen Fluiden und Festpartikeln in der ersten Filterstufe durch einen Aerosolabscheider, den "Haubenfilter". Dieser ist Bestandteil der Ablufthaube. Reinigung der Abluft von Geruchsstoffen und sonstigen gasförmigen Fremdstoffen mit Abbauraten von bis zu 80 % durch das Hochleistungsgranulat der Filterplatte in der zweiten Filterstufe. Oxidationsverfahren mithilfe von Kalium-Permanganat und einem Zeolith-Vulkangestein. Gerüche werden durch die Reaktion mit Kalium-Permanganat abgebaut. Verbleibende Geruchspartikel werden durch das Molekularsieb des Zeolith-Vulkangestein-Trägermaterials abgefangen. Die Anströmgeschwindigkeiten, Druckverluste und Schalldruckpegel sind auf Anforderung anzugeben. Der Abscheidegrad ist gemäß VDI 2052 anzugeben, die Prüfergebnisse sind auf Anforderung vorzulegen.

Druckverlust der Filterplatte: ca. 120-180 Pa

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	450 mm	.....
Tiefe:	400 mm	.....
Höhe:	50 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

---

**Summe 5 Ablufthauben**

---

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**6 Maschinen und Apparate**

6...1 1,000 St

**Sahneautomat**

Zeichnungs-Pos.: 7.1

Ausführung:

- Rohsahneaufschlag pro Stunde: ca. 70 Liter
- einfache Sahneportionierung durch Drücken der Entnahmetaste am Auslauf
- Kühlsystem bis in die Garniertülle
- robuste Geräteschalter
- extra Kühlungs- und Geräte- Ein-/Ausschalter
- Verarbeitung aller Sahnemarken
- Material: Edelstahl
- steckerfertig

Technische Daten

Kapazität: 2,0 Liter  
 Spannung: 230 V

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	228 mm	.....
Tiefe:	346 mm	.....
Höhe:	459 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

6...2 1,000 St

**Eistruhe für Streicheis**

Zeichnungs-Pos.: 4.21

Ausführung

- steckerfertig
- fahrbar mit 4 Lenkrollen, zwei davon feststellbar
- mit LED-Beleuchtung
- Sicherheitsglas-Frontscheibe gebogen, bedienseitig gerade Plexiglassklappe
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung mit Heißgas
- elektronischer Regler zum Einstellen der Temperatur
- zum Einsetzen von 6 Eisschalen
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet

Technische Daten

Anschlusswert: 0,90 kW / 230 V



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Temperaturbereich: -14°C bis -16°C

geplant

angeboten

Abmessungen in mm:

Breite:	1214 mm	.....
Tiefe:	630 mm	.....
Höhe:	1247 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**6...3**

1,000 St

**Schnellkühler/Schockfroster, NT-Garen, Eigenkühlung**

Zeichnungs-Pos.: 10.19

Ausführung:

Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, ebenso Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.

Der Innenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301. Der Korpus ist in einem Stück hochdruckgeschäumt, Stärke 70 mm. Tiefgezogene Bodenwanne in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kondenswasser-Ablauf. Die Stellage kann ohne Werkzeug von GN1/1 auf EN6040 umgebaut werden und ist zur Reinigung herausnehmbar. Der Abstand zwischen den Auflagen ist verstellbar.

Eigenkühlung:

Vertikal angeordnete Verdampfer-Lüfter-Einheit an der Rückwand. Zwei Kunststoff-Lüfterräder mit Durchmesser 250 mm. Die Lüfter werden mit energieeffizienten EC-Motoren betrieben und sind für vibrationsfreien Rundlauf ausgewuchtet. Lüfter-Verkleidung zur Seite schwenkbar, dadurch ist der spezialbeschichtete Verdampfer schnell zugänglich und leicht zu reinigen.

Im unten angeordneten Maschinenfach ist das zu Wartungszwecken leicht zugängliche Kälteaggregat eingebaut. Kältemaschine geeignet für Umgebungstemperaturen von 10°C bis 40°C.

Kondenswasser-Auffangschale unter dem Gerät.

Elektronik-Steuerung:

Die Easytouch Bedienung erfolgt über ein in die Tür integriertes, ergonomisch angebrachtes 7" TFT-Glas Display in kapazitiver Ausführung.

Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät erkennt automatisch ob der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit.

In Klarschrift und mit selbsterklärenden Piktogrammen werden für unterschiedlichste Speisen optimal voreingestellte Zyklen ausgewählt. Neben den vorgegebenen Zyklen können für jede Speisegruppe

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

(z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse ...) eigene Zyklen geschrieben und gespeichert werden oder eine manuelle Betriebsart gewählt werden.

Am Display wird kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.

Die Regelung ermöglicht im Zeitprogramm eine Smart-Level-Funktion. In jedem GN-Einschub kann ein individuelles Zeitprogramm vorgegeben werden. Die Smart-Level-Funktion ermöglicht das Nachbeschicken heißer Speisen innerhalb eines Zeitprogrammes.

Die Steuerung verfügt über Alarmmeldungen für: geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressorschaden, Stromausfall, Überhitzung und Hochdruck.

Über eine USB-Schnittstelle können Betriebszustände, Alarmmeldungen und HACCP-Daten ausgelesen bzw. Software-Updates und zusätzliche Zyklen aufgespielt werden.

Zusatzfunktionen:

NT-Garen bis Innenraumtemperatur 80°C, Gären, Warmhalten.

Mit dem Auftauprogramm können tiefgefrorene Speisen schnell und hygienisch einwandfrei aufgetaut werden.

Kombinierte Programme zur thermischen Zubereitung mit anschließendem Abkühlen oder Schockfrostern.

Neben den vorgegebenen thermischen Programmen können für jede Speisengruppe (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse...) eigene Programme geschrieben und gespeichert werden oder eine manuelle Betriebsart gewählt werden.

Am Display wird kontinuierlich der Temperaturverlauf der Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.

**Sterilisation Smart-Steril**

Die Desinfektion erfolgt mittels Ozonisierung. Ozon wirkt oxidierend auf die Zellmembran von Mikroorganismen und zerfällt dabei zu elementarem Sauerstoff. Das Verfahren kommt ohne chemische Zusätze aus. Die Technik ist geschützt im Maschinenfach verbaut. Das Ozon wird über ein Belüftungssystem im Innenraum verteilt.

**Flügeltür:**

Die selbstschließende Flügeltür ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), hochdruckgeschäumt, mit aufgesetzter CNS-Griffstange und verfügt über eine Innenbombierung. Die schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.

Das Bedienteil der Steuerung und Kerntemperaturfühler sind in die Tür integriert. Der Kerntemperaturfühler ist mit der Tür verschraubt.

**Smart-Door-Automatik**

Durch einen Näherungssensor im Bodenbereich des Gerätes öffnet die Tür automatisch. Der Sensor wird über einen Leuchtstrahl zum Küchenboden gekennzeichnet. Zum Abtauen oder in Stillstandzeiten kann die Tür über die Funktion Smart-Door-Klick in einem definierten Winkel offen gehalten werden.

**Kapazitäten:**

Aufnahmemöglichkeiten – Quereinschub: 8 x GN 1/1-65 mm tief

**Schnellkühlleistung pro Zyklus**

gemäß DIN 18872-5: mind. 29 kg (+65°C/+3°C) in 90 min

**Schockfrostleistung pro Zyklus**

gemäß DIN 18872-5: mind. 29 kg (+65°C/-18°C) in 240 min

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 51

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Produktabhängig bis zu 40 kg

Technische Daten

Türanschlag:	links
Anschlusswert:	230 V / 1,1 kW
Kältemittel:	R452a
Kälteleistung:	3,6 kW (-10°C VT) / 0,5 kW (-35°C VT)

Zubehör:  
 - 8 Paar U-Auflageschienen  
 - 3-Zonen-Kerntemperaturfühler, Smart Probe  
 - Rollensatz

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	790 mm	.....
Tiefe:	846 mm	.....
Höhe:	1583 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

---

**Summe 6 Maschinen und Apparate**

---

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**7                    Fahrbare Geräte**

**7...1**                4,000 St

**Tablettwagen**

Zeichnungs-Pos.: 8.1

Ausführung:

Tablettwagen für Tablett GN 530x325 mm, Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände aus melaminharzbeschichteten Platten, Dekorauswahl durch AG, ringsum in U-Profil eingefasst. Tablettauflagen aus Edelstahl. Tablettwagen für frontseitige Beschickung mit 2 Tablett. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Zubehör:

- 1 Stück Aufsatzkorb

Technische Daten

Fassungsvermögen:    20 Tablett

Höhenabstand:         125 mm

geplant

angeboten

Abmessungen in mm:

Breite:                    830 mm                    .....

Tiefe:                    640 mm                    .....

Höhe:                    1650 mm                    .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**7...2**                4,000 St

**Servierwagen**

Ausführung:

Der Servierwagen besteht aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301. Zwischen stabilem Rundrohr, Durchmesser 25 mm, mit Schiebegriffen befinden sich drei fest eingeschweißte Borde mit umlaufendem erhöhtem Rand.

Der Servierwagen ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867, Teil 8 (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm). Wandabweiser aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

Technische Daten

Abstand Borde:         275 mm

Gewicht:                 18,0 kg

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 53

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Tragfähigkeit gesamt: 120 kg

geplant

angeboten

Abmessungen in mm:

Breite: 900 mm .....  
 Tiefe: 600 mm .....  
 Höhe: 950 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**7...3**

3,000 St

**Regalwagen\_**

Ausführung:

Der Regalwagen besteht aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301. Zwischen stabilem Vierkant-rohr mit 25 x 25 mm befinden sich eingeschweißte U-Profil-Führungsschienen. Diese sind mit einer Kippsicherung sowie einer beidseitigen Durchsichrsicherung für GN 2/1, 1/1, und 2/4 versehen. Ein eingeschweißtes Vierkantrohr 20 x 10 mm auf mittlerer Höhe des Regalwagens, jeweils an Vorder- und Rückseite höhenversetzt angebracht, verstärkt zusätzlich die Stabilität.

Der Regalwagen ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867, Teil 8 (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm). Wandabweiser aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

Technische Daten

Kapazität: 40 x GN 1/1 oder 20 x GN 2/1  
 Abstand der Auflagen: 73 mm  
 Gewicht: 25 kg  
 Tragfähigkeit gesamt 200 kg

geplant

angeboten

Abmessungen in mm:

Breite: 733 mm .....  
 Tiefe: 662 mm .....  
 Höhe: 1800 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**Summe 7 Fahrbare Geräte**

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**8 Ausgabeanlagen**

8...1 1,000 St

**Ausgabeanlage warm/kalt**

Zeichnungs-Pos.: 9.1 - 9.4

Ausführung gemäß Vorbemerkungen,

Der Unterbau ist 2-fach abgewinkelt und besteht aus einer stabilen, verwindungsfreien Rohrrahmenkonstruktion bzw. aus Schrankräumen auf 150 mm hohen und höhenverstellbaren Füßen und Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert. An den erforderlichen Stellen sind Befestigungsmöglichkeiten für die separat beschriebene Frontverkleidung anzubringen.

Anordnung bedienseitig von links bestehend aus:

- abschließbare Pendeltür

Breite ca. 850 mm

- Anschlag für Pendeltür

- Arbeitsschrank HS mit Flügeltüren (Zugang Tablettspender)

Breite ca. 1200 mm

- Eckblende

- Geräteeinbauschrank HS mit Flügeltür, oben mit fester Blende und Klapprahmen zum Einhängen von 2 x GN-Behälter 1/4 (quer), in die linke Seitenwand eingebaut 1 Stück Schukosteckdose mit Klappdeckel (Kunststoff/Edelstahl platiert)

Breite ca. 480 mm

- Einbaunische für separat beschriebene Bainmarie-Einheiten

Breite ca. 2400 mm

- Geräteeinbauschrank HS mit Flügeltür, oben mit fester Blende und Klapprahmen zum Einhängen von 2 x GN-Behälter 1/4 (quer), in die linke Seitenwand eingebaut 1 Stück Schukosteckdose mit Klappdeckel (Kunststoff/Edelstahl platiert)

- Arbeitsschrank HS mit Flügeltür links (Zugang Suppenwärmer) und fester Blende rechts (hinter Säule)

Breite ca. 800 mm

- Arbeitsschrank HS mit Flügeltüren zum Einbau des Bag in Box-Regals

Breite ca. 880 mm

- Bag in Box - CNS-Regal für 6 Bags á 10 Liter, Abmessungen B/T/H: 650 x 480 x 620 mm

- Arbeitsschrank 2-fach abgewinkelt, frontseitig mit Flügeltüren bzw. festen Blenden in den Eckbereichen, zum Einbau des Durchlaufkühlers

Breite 215/1140/380 mm

- Arbeitsschrank HS mit Flügeltüren zum Einbau des Bag in Box-Regals

Breite ca. 880 mm

- Bag in Box - CNS-Regal für 6 Bags á 10 Liter, Abmessungen B/T/H: 650 x 480 x 620 mm

- Unterbauschrank für separat beschriebene Kühlvitrine, oben eine feste Blende, unten links ein Installationsfach mit revisionierbarer Frontblende und eingebauter Steuerung für die Kühlvitrine sowie eingebautem Schalter für die LED-Nischenbeleuchtung in der Frontverkleidung, unten rechts ein offener Schrankraum HS

Breite ca. 900 mm

- Kompaktkühltheke (kältetechnisch) vorbereitet, für 2 Abteile

Abmessung: 1100 x 830 x 600 mm (BxHxT)

bestehend aus:

Unterbau: 1100 x 790 x 600 mm (+ 43 mm Front)

Sockelschiene: 40 mm Höhe

obere Blende zwischen Kühltheke und Granitplatte: 40 mm Höhe

Innenkorpus in Edelstahl (1.4301)

Kühlmöbel mit tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne, fugenlose Druckschäumung.

Außenkorpus komplett in verzinktem Stahlblech.

Umluftverdampfer 240 Watt bei VT -10 °C, inkl. Kondensatschale,

Kälteleitung und Tauwasserablaufschlauch rechts herausgeführt.

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Ausstattung bedienungsseitig v. links nach rechts:

- zwei Rollenzüge mit geschlossener Front, oben 250 mm Nutzhöhe, unten 350 mm Nutzhöhe

Zubehör:

- elektronische Steuerung zum Einbau in Blende mit digitaler Temperaturanzeige und

Abtauautomatik

- Arbeitsschrank H1 mit gelochten Flügeltüren, in die Rückwand eingebaut 3 Stück

Schukosteckdosen mit Klappdeckel (Kunststoff/Edelstahl platiert) sowie 2 Stück Datensteckdose

2xRJ (Cat6, Kunststoff grau)

Breite ca. 500 mm

Abdeckung und Tabletrutsche gemäß Vorbemerkungen, aus Granit Nero Assoluto, Höhe 30 mm, sichtbare Schnittkanten poliert und gefast, mit Ausschnitten im Bereich der Kasse

(Kabeldurchführung Kunststoff schwarz), der Warmausgaben, der Tellerspender, der Zapfanlagen (Abstimmung mit Coca Cola erforderlich) und der Kühlvitrine,

Aufbau von links bestehend aus:

- im Bereich der Warmausgaben fünf senkrechte und voll verschweißt 45° schräg gestellte CNS-Vierkantprofile 20x40 mm, Abstand der schräg gestellten Profile zur Tabletrutsche ca. 360 mm, Gesamthöhe der schräg gestellten Profile ca. 700 mm, zwischen den schräg gestellten Profilen vier befestigte ESG-Scheiben mind. 8 mm, Kanten geschliffen und gefast, Glashalter in halbrunder Ausführung passend zu Profil 30x30 mm

- im Bereich der Suppenstation sowie der Getränke-Zapfanlage 1 ein Brückengestell aus CNS-Vierkantprofilen 20x100 mm, Abstand zur Granitabdeckung ca. 400 mm, mit integrierter LED-Beleuchtung, darauf fest montiert ein Ablageboden aus Schichtstoff mit verdeckt befestigter 3-seitiger Reling aus CNS-Vollmaterial

Breite ca. 1900 mm

- im Bereich der Getränke-Zapfanlage 2 ein Brückengestell aus CNS-Vierkantprofilen 200x30 mm, Abstand zur Granitabdeckung ca. 400 mm, mit integrierter LED-Beleuchtung, darauf fest montiert ein Ablageboden aus Schichtstoff mit verdeckt befestigter 3-seitiger Reling aus CNS-Vollmaterial

Breite ca. 1000 mm

- An allen freien Glaskanten ist ein CNS-Kantenschutzprofil, Kanten gefast, vollflächig mit der ESG-Scheibe verklebt, anzubringen.

- Die senkrechten Vierkantprofile werden durch die Granitabdeckung bis auf das Grundprofil der darunter befindlichen Rohrrahmenkonstruktionen geführt und dort befestigt. Die Durchführungen im Granit werden mit einer Rosette aus 4 mm CNS-Vollmaterial mit oben angefasten Kanten abgedeckt.

geplant

angeboten

Abmessungen in mm:

Breite: 1550/6550/4600 mm .....

Tiefe: 1100 mm .....

Höhe: 900 mm .....

angebotenes Fabrikat: .....

**8...2**

1,000 St

\_\_\_\_\_

**Einbau-Tablettstapler**

Ausführung:

Offener Tablettstapler zum Einbau in eine Arbeitsplatte, mit an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von Tablett bis 470 x 360 mm.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Offene Konstruktion zum Einbau von oben mit Auflagerahmen und offenem Stapelschacht. Herausnehmbare

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Stapelplattform aus hochwertigem Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben sowie über eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte.

Technische Daten

Kapazität: ca. 100 Tablett  
 Nutzlast: ca. 100 kg

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen in mm:

Breite:	585 mm	.....
Tiefe:	405 mm	.....
Höhe:	765 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**8...3**

2,000 St

**Klappenwarmausgabe 3 x GN 1/1**

Ausführung:

Bainmarie-Einheiten, Breite jeweils ca. 1200 mm, bestehend aus je drei tiefgezogenen und fugenfrei in die Abdeckung eingeschweißten GN-Becken GN 1/1 mit manueller Niveaustandsregulierung zum Warmhalten von Speisen in 20-200 mm tiefen GN 1/1-Behältern oder deren Unterteilung, jedes Becken an der Bedienseite mit Beschickungsklappe, somit lassen sich tiefe und schwere GN-Behälter einfach von vorn einschieben, je Becken mind. 700 W Heizungen direkt untergeklebt, alternativ mit außenliegenden Rohrheizkörpern. Temperatur stufenlos regelbar über Energieregler, Knebelbedienung, vertieft in die Bedienblende eingebaut, stufenlose Regelung ermöglicht problemloses Anpassen der Temperatur auf unterschiedlich tiefe GN-Behälter oder unterschiedliche Speisen, alle Gehäuseteile aus CNS 1.4301. Zulauf je Becken einzeln absperbar, Ablauf je Becken einzeln absperbar mit Sammelleitung.

Unterhalb der Bainmarie-Einheiten jeweils ein Schrankraum HS offen mit Grundboden, mit Bedienblende und Regelementen der Bainmariebecken sowie der Wärmebrücke. In dem Schrank sind zwei getrennte Installations- und Anschlussräume für Elektro und Sanitär mit abnehmbarer Blende abgetrennt.

geplant	angeboten
---------	-----------

Abmessungen:

Breite	1200 mm	.....
Tiefe	700 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

angebotener Typ: .....

**8...4**

2,000 St

**Einbau-Tellerspender, beheizt**

Ausführung:

- beheizte, geschlossene 2-Säulen-Stapelröhre
- Material Edelstahl
- mit Auflagerahmen für den Einbau in Ausgabeeinrichtungen von oben
- Stabelbühne und Geschirrführung kunststoffbeschichtet
- einstellbare Geschirrführung durch Rundstangen
- thermostatische Regelung, stufenlos bis max. +70°C Geschirrtemperatur einstellbar
- Edelstahl-Rohrheizkörper

Zubehör:

- 1 Stück Anschlusskabel-Set mit E/A-Schalter
- 2 Stück Kunststoffabdeckungen mit Verriegelung

Technische Daten

Anzahl Geschir-Röhren: 2  
 Geschirrdurchmesser: 190 bis 260 mm  
 Kapazität: bis zu 120 Geschirteile  
 Anschlussleistung Elektro: 1,0 kW / 1NPE / 230V

geplant                      angeboten

Abmessungen:

Breite	435 mm	.....
Tiefe	626 mm	.....
Höhe	823 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**8...5**

2,000 St

**Einbau-Suppentopf**

Ausführung:

Edelstahl-Einbaugehäuse rund mit Auflageflansch, Außendurchmesser ca. 312 mm, Beheizung mit Silikon-Heizmatte mit thermischer Sicherung gegen Überhitzung und regelbarem Thermostat in separater Blende, ausschließlich nass anwendbar, steckerfertig, Ablauf mit Ablaufhahn 1/2", Innen (Suppen) schüssel Edelstahl mit 2 Griffen, Inhalt 9 Liter, mit Scharnierdeckel 1/3 CNS und 2/3 Glas

Technische Daten

Inhalt: 9,0 Liter  
 Leistung: 350 W

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Spannung: 230 V

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

**8...6**

1,000 St

**Panorama-Umluftkühlvitrine 2 x GN 1/1 mit Zentralkühlung**

Ausführung:

- Form: gerade und eckig
- Kühlwanne für GN-Behälter bis 150 mm tief
- Boden, Kühlplatte und Trägerrahmen aus CNS 1.4301
- Seitenscheiben und Deckscheibe aus Isolierglas
- bedienseitige Flügeltüren aus Isolierglas
- mit integrierter LED-Beleuchtung je Ebene, Lichtfarbe cool-white
- 1 Glaszwischenboden aus Sicherheitsglas ESG
- gastseitig offen
- Temperaturbereich +6°C bis +12°C
- großflächiger Lamellenverdampfer in untergebauter, dicht verschweißter Wanne
- Lamellenverdampfer mit Niedervoltlüftern zur gefahrlosen Reinigung, mit Hilfe von Gasdruckfedern ausschwenkbar
- Wanne mit 2 Stück höhenverstellbaren und gelochten Einlegeböden sowie Tauwasserablauf
- loses Einbaupanel mit elektronischem Regler zum Einbau in Installationsblende
- mit Expansionsventil

Zubehör:

- Nachtrollo manuell

Technische Daten

Einbauöffnung: 740 x 690 mm  
 Kälteleistung: 750 W bei -10°C VT  
 Anschlussleistung Elektro: 0,1 kW / 1NPE / 230V

	geplant	angeboten
Abmessungen:		
Breite	760 mm	.....
Tiefe	710 mm	.....
Höhe	510 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

<b>8...7</b>	1,000 St		
--------------	----------	--	--

**Vorwand Ausgabeanlage warm/kalt**

Ausführung gemäß Vorbemerkungen,

Konturgebende Vorwand bestehend aus einer Unterkonstruktion mit aufgebracht Frontblende, in Einzelsegmente symetrisch und maximaler Länge geteilt, auf ca. 150 mm hohen und höhenverstellbaren Füßen mit gastseitiger Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert und außen pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe des AG. Vorwand 4-fach abgewinkelt. Frontverkleidung Oberfläche in Schichtstoff, Dekor nach Vorgabe Bauherr. In die Frontverkleidung eingebaut sind 3 Nischen, Dekor nach Vorgabe Bauherr, B ca. 1200 x T 350 x H 460 mm. Nischen unten mit zwei Edelstahlgleitschienen und oben mit LED Band, Lichtfarbe warm white.

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	ca. 12750 mm	.....
Tiefe:	350 mm	.....
Höhe:	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

<b>8...8</b>	1,000 St		
--------------	----------	--	--

**SB Insel Getränke / Eis / Kuchen**

Zeichnungs-Pos.: 9.5 - 9.6

Ausführung gemäß Vorbemerkungen,

Die nachfolgend beschriebenen Anlagenteile bilden eine frei stehende, funktionale und optische Einheit.

Der Unterbau besteht aus einer stabilen, verwindungsfreien Rohrrahmenkonstruktion bzw. aus Schrankräumen auf 150 mm hohen und höhenverstellbaren Füßen und umlaufender Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert und außen pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe des AG. An den erforderlichen Stellen sind Befestigungsmöglichkeiten für die separat beschriebene Frontverkleidung anzubringen.

Anlagenseite 1 von links bestehend aus:

- Einbauschrank für separat beschriebenes Wandkühlregal, innen und außen Sichtseiten, frontseitig verkleidet bis auf Höhe der gekühlten Fläche, Verkleidung für Zugang an Technik revisionierbar  
Breite ca. 850 mm
- Einfahrnische für separat beschriebene Eisverkaufstruhe, in die linke Seitenwand vertieft eingebaut eine Schukosteckdose mit Klappdeckel (Kunststoff/Edelstahl platiert), links und rechts tragende Konstruktion zur Auflage des Granits, frontseitig mit entnehmbarem Granitstreifen und aushängbarer Frontverkleidung inkl. Sockel (zum Herausfahren der Eisverkaufstruhe), im geschlossenen Zustand Granitstreifen fixiert und Frontverkleidung vollständig in die feststehende Anlage integriert  
Breite ca. 1000 mm

Anlagenseite 2 von links bestehend aus:

- Arbeitsschrank als Tischlerleistung mit Flügeltüren und Schalterblende zum Einbau des elektronischen Reglers für die Kühlvitrine und des Ein/Aus-Schalters für die Beleuchtung über der Eistruhe  
Breite 740 mm

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- Arbeitsschrank als Tischlerleistung mit Flügeltür  
Breite 370 mm
- Arbeitsschrank als Tischlerleistung mit Flügeltüren, zum Einbau des Wasserfilters für die bauseitige Kaffeemaschine  
Breite 740 mm

Linke und rechte Seitenwange komplett fugenfrei geschlossen.

Abdeckung und Tabletrutsche (nur auf der Anlagenseite 2) gemäß Vorbemerkungen, aus Granit Nero Assoluto, Höhe 30 mm, sichtbare Schnittkanten poliert und gefast, mit Ausschnitten im Bereich der Eistruhe, der Kühlvitrine und der Kaffeemaschine, vor der Eistruhe ein Granitstreifen ca. 50 mm breit, zum Ausfahren der Eistruhe entnehmbar

Aufbau Anlagenseite 1:

- über der Eistruhe ein Brückengestell aus CNS-Vierkantprofilen 20x100 mm, Abstand zur Granitabdeckung ca. 400 mm, mit integrierter LED-Beleuchtung, darauf fest montiert ein Ablageboden aus Schichtstoff mit verdeckt befestigter 3-seitiger Reling aus CNS-Vollmaterial  
Breite ca. 870 mm, Tiefe 400 mm

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	1850 mm	.....
Tiefe:	1850 mm	.....
Höhe:	900 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

**8...9**

1,000 St

**Wandkühlregal mit Zentralkühlung**

Ausführung

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- außen Stahlblech **lackiert in RAL-Farbe nach Angabe des AG** mit Aluminium-Profilen
- innen Stahlblech **lackiert in RAL-Farbe nach Angabe des AG**
- frontseitiger Rammschutz aus PVC
- helle **LED-Beleuchtung in allen Etagen**, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserablauf
- mit 4 Regalböden, ca. 300 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, Preisschiene je Regalboden, 1 Bodenauslage, 385 mm tief

Zubehör:

- Nachrollo manuell

Technische Daten

Ausstellfläche:	0,97 m <sup>2</sup>
Temp.-Bereich:	
bei 25 °C UT und 60 % RF:	+3 bis +5 °C
Kälteleistung:	1225 W bei -10°C VT

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

geplant                      angeboten

Abmessungen in mm:

Breite:	710 mm	.....
Tiefe:	635 mm	.....
Höhe:	1950 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>8...10</b>	1,000 St		
---------------	----------	--	--

**Eiscreme Impuls-Tiefkühltruhe**

Ausführung:

Tiefkühltruhe abgeschrägt mit gewölbtem Glasschiebedeckel, Außenmaterial Stahlblech weiß, Innenmaterial Aluminium gehämmert, Schiebescheiben mit Kunststoffrahmen ummantelt, manuelle Abtauung, rückseitiger Tauwasserablauf, 60 mm Isolierung, mit analogem Thermometer, manuellem Thermostat und Betriebsanzeigeleuchte, fahrbar, mit LED-Innenbeleuchtung

Technische Daten

Kapazität:	2 Körbe
Anschlussdaten:	230 V / 345 W
Temperaturbereich:	-10°C bis -24°C
Kältemittel:	R290

Zubehör:

- 2 Stück Korb
- Profilrahmen zum Erreichen der Gesamthöhe von 950 mm

geplant                      angeboten

Abmessungen in mm:

Breite:	625 mm	.....
Tiefe:	680 mm	.....
Höhe:	950 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>8...11</b>	1,000 St		
---------------	----------	--	--

**Panorama-Umluftkühlvitrine 2 x GN 1/1 mit Zentralkühlung**

Ausführung:

- Form: gerade und eckig

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- Kühlwanne für GN-Behälter bis 150 mm tief
- Boden, Kühlplatte und Trägerrahmen aus CNS 1.4301
- Seitenscheiben und Deckscheibe aus Isolierglas
- Rückseite mit Festverglasung aus Isolierglas
- mit integrierter LED-Beleuchtung je Ebene, Lichtfarbe cool-white
- 1 Glaszwischenboden aus Sicherheitsglas ESG
- gastseitig offen
- Temperaturbereich +6°C bis +12°C
- großflächiger Lamellenverdampfer in untergebauter, dicht verschweißter Wanne
- Lamellenverdampfer mit Niedervoltlüftern zur gefahrlosen Reinigung, mit Hilfe von Gasdruckfedern ausschwenkbar

**Hinweis: Die Reinigung erfolgt auf der offenen Gastseite, Rückseite geschlossen!!**

- Wanne mit 1 Stück höhenverstellbarem und gelochtem Einlegeboden sowie Tauwasserablauf
- loses Einbaupanel mit elektronischem Regler zum Einbau in Installationsblende
- mit Expansionsventil

Zubehör:

- Nachtrollo manuell

Technische Daten

Einbauöffnung: 577 x 690 mm  
 Kälteleistung: 640 W bei -10°C VT  
 Anschlussleistung Elektro: 0,1 kW / 1NPE / 230V

	geplant	angeboten
Abmessungen:		
Breite	597 mm	.....
Tiefe	710 mm	.....
Höhe	510 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>8...12</b>	1,000 St	_____	_____
---------------	----------	-------	-------

**Ausgabeanlage Besteck / Abholcounter / Tresen**

Zeichnungs-Pos.: 9.7 - 9.8

Ausführung gemäß Vorbemerkungen,

Der Unterbau ist 2-fach abgewinkelt und besteht aus einer stabilen, verwindungsfreien Rohrrahmenkonstruktion bzw. aus Schrankräumen auf 150 mm hohen und höhenverstellbaren Füßen und Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert.

Anordnung bedienseitig von links bestehend aus:

- Seitenblende analog Frontverkleidung mit Abstellbord für Tablett
- Rohrrahmenkonstruktion mit revisionierbarer Frontblende zum Einbau der elektronischen Regelung für das Fasskühelement links

Breite ca. 280 mm

- Kompaktkühltheke (kältetechnisch) vorbereitet, für 2 Abteile

Abmessung: 1100 x 930 + x 600 mm (BxHxT)

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

bestehend aus:

Unterbau: 1100 x 890 x 600 mm (+ 43 mm Front)

Sockelschiene: 40 mm Höhe.

Innenkorpus in Edelstahl (1.4301)

Kühlmöbel mit tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne, fugenlose Druckschäumung.

Außenkorpus komplett in verzinktem Stahlblech.

Umluftverdampfer 240 Watt bei VT -10 °C, inkl. Kondensatschale,

Kälteleitung und Tauwasserablaufschlauch links herausgeführt.

Ausstattung bedienungsseitig mit zwei Flügeltüren

Zubehör:

- elektronische Steuerung zum Einbau in Blende mit digitaler Temperaturanzeige und

Abtauautomatik

- LED-Innenbeleuchtung pro Abteil

- Fasskantenschutz pro Abteil

- ausklappbare Einfahrrampe pro Abteil

- Fassrolli mit Bügelgriff für 50 Liter KEG-Fass pro Abteil

- Kompaktkühltheke (kältetechnisch) vorbereitet, für 2 Abteile

Abmessung: 1100 x 930 + x 600 mm (BxHxT)

bestehend aus:

Unterbau: 1100 x 890 x 600 mm (+ 43 mm Front)

Sockelschiene: 40 mm Höhe.

Innenkorpus in Edelstahl (1.4301)

Kühlmöbel mit tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne, fugenlose Druckschäumung.

Außenkorpus komplett in verzinktem Stahlblech.

Umluftverdampfer 240 Watt bei VT -10 °C, inkl. Kondensatschale,

Kälteleitung und Tauwasserablaufschlauch rechts herausgeführt.

Ausstattung bedienungsseitig mit zwei Flügeltüren

Zubehör:

- elektronische Steuerung zum Einbau in Blende mit digitaler Temperaturanzeige und

Abtauautomatik

- LED-Innenbeleuchtung pro Abteil

- Fasskantenschutz pro Abteil

- ausklappbare Einfahrrampe pro Abteil

- Fassrolli mit Bügelgriff für 50 Liter KEG-Fass pro Abteil

- Eckblende zum Einbau der elektronischen Regelungen für die Fasskühlelemente mittig und rechts

- Kompaktkühltheke (kältetechnisch) vorbereitet, für 2 Abteile

Abmessung: 1100 x 930 + x 600 mm (BxHxT)

bestehend aus:

Unterbau: 1100 x 890 x 600 mm (+ 43 mm Front)

Sockelschiene: 40 mm Höhe.

Innenkorpus in Edelstahl (1.4301)

Kühlmöbel mit tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne, fugenlose Druckschäumung.

Außenkorpus komplett in verzinktem Stahlblech.

Umluftverdampfer 240 Watt bei VT -10 °C, inkl. Kondensatschale,

Kälteleitung und Tauwasserablaufschlauch links herausgeführt.

Ausstattung bedienungsseitig mit zwei Flügeltüren

Zubehör:

- elektronische Steuerung zum Einbau in Blende mit digitaler Temperaturanzeige und

Abtauautomatik

- LED-Innenbeleuchtung pro Abteil

- Fasskantenschutz pro Abteil

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- ausklappbare Einfahrrampe pro Abteil
- Fassrolli mit Bügelgriff für 50 Liter KEG-Fass pro Abteil
- Arbeitsschrank HS mit Flügeltüren (Zugang CO<sup>2</sup>-Flasche und Zubehör Schanktechnik)  
Breite ca. 900 mm
- Arbeitsschrank HS mit Flügeltüren (Zugang Filter Kaffeemaschine)  
Breite ca. 900 mm

Abdeckung gemäß Vorbemerkungen, aus Granit Nero Assoluto, Höhe 30 mm, sichtbare Schnittkanten poliert und gefast, mit Ausschnitten im Bereich der Zapfanlage, des Spülbeckens und der Kaffeemaschine, in die Abdeckung integriert eine Tropfmulde mit Prismen-Lochplatte inkl. Ablauf, Muldenspülung und Gläserdruckspüler (absperbar) Abmessungen B/T/H: 530 x 320 x 22 mm und ein Spülbecken 300 x 500 x 300 mm mit Einhebel-Mischbatterie

**Aufbau:**

- Besteck- und Serviettenspender als Tischgerät mit Antirutschfüßen, Kasten aus beschichteter Spanplatte mit ABS-Kantenumleimer, Dekor EGGER nach Vorgabe des AG, 6 Stück Edelstahl-Besteckbehälter auf zwei Ebenen eingesetzt, eine gemeinsame Plexiglasabdeckung je Ebene als Hustenschutz, Abmessungen B/T/H: 500 x 480 x 480 mm
- Zwischen dem separat beschriebenen Besteckspender und den Wärmestrahlern ist in die Granitabdeckung eine satinierte Glasscheibe ca. 550 x 450 x 8 mm einzulassen.
- An allen freien Glaskanten ist ein CNS-Kantenschutzprofil, Kanten gefast, vollflächig mit der ESG-Scheibe verklebt, anzubringen.

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	ca. 3500/4000 mm	.....
Tiefe:	700 mm	.....
Höhe:	960 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

<b>8...13</b>	1,000 St	_____	_____
	sämtliche Fronten der vorbeschriebenen Ausgabeeinrichtung und Sockelblende pulverbeschichtet RAL nach Vorgabe des AG		

<b>8...14</b>	2,000 St	_____	_____
	<b>Buffet-Wärmelampe</b>		

**Ausführung:**

Strahlergehäuse schwarz, ca. 220 mm Durchmesser, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Standfuß und verstellbare Strahlerhalterung 200x200x40 mm, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse, steckerfertig.

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

<b>8...15</b>	1,000 St		
---------------	----------	--	--

**Rückschrankanlage Gläser**

Zeichnungs-Pos.: 9.9

Materialausführung gemäß Vorbemerkungen Frontblende Ausgabeanlagen,

Rückschrankanlage bestehend aus einer Rückwand zwischen Granitabdeckung und Schrankraum sowie einem offenen Wandschrank mit Unterteilungen und höhenverstellbaren Zwischenböden, in den Grundboden und die Abdeckung eingebaut jeweils eine getrennt schaltbare LED-Beleuchtung

	geplant	angeboten
Abmessungen in mm:		
Breite:	2200 mm	.....
Tiefe:	380 mm	.....
Höhe:	500/650 mm	.....

angebotenes Fabrikat: .....

<b>8...16</b>	6,000 St		
---------------	----------	--	--

**Wärmestrahler**

Ausführung:

Strahlergehäuse schwarz, 220 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850-1700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse.

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

<b>8...17</b>	1,000 St		
---------------	----------	--	--

**Geschirrhochschrank**

Ausführung gemäß Vorbemerkungen, Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen 150 mm hoch und Sockelblende aus Edelstahl, schalldämmend unterfüttert

Hochschrank allseitig geschlossen, bestehend aus 2 übereinanderliegenden Schrankräumen HS, Korpus selbsttragend, 3-seitig geschlossen, Ausführung doppelwandig. Pro Schrankraum 2 Zwischenböden 40 mm stark, auf Bolzen aufliegend, 3-fach höhenverstellbar.

Frontseite geschlossen mit Rolltür (Jalousie)

	geplant	angeboten
--	---------	-----------

Abmessungen in mm:

---

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 66

---

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

---

Breite:	1100 mm	.....	
Tiefe:	650 mm	.....	
Höhe:	2050 mm	.....	

angebotenes Fabrikat: .....

angebotener Typ: .....

---

**Summe 8 Ausgabeanlagen**

---

---

---

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 67

---

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

---

**9 Sonstige Arbeiten****9...1** 1,000 psch**Anschlussarbeiten**

Ausführung gemäß Vorbemerkungen

Anschlussarbeiten an:

- Kaltwasser
- Warmwasser
- Abwasser
- Elektrozuleitungen

für alle gelieferten Geräte und CNS-Verbauten

**9...2** 1,000 psch**Bestands- und Wartungsunterlagen**

Umfang gemäß Vorbemerkungen, 2 Stück in beschriftete Ringordner mit Inhaltsverzeichnis eingeordnet, sämtliche Pläne gefaltet und mit Lochverstärkung, 1 Stück kompletter Umfang wie Ringordner, jedoch als pdf-Dateien auf USB-Stick

**9...3** 1,000 psch**Einweisung**

Zweimalige Einweisung des vom Anlagennutzer benannten Bedien- und Wartungspersonals, erstmalig bei Inbetriebnahme, die zweite Einweisung ca. 4 Wochen nach Inbetriebnahme in Abstimmung mit der Küchenleitung. Die Einweisungen haben in ausführlicher Form anhand der Bedienungs- und Wartungsanleitungen zu erfolgen und sind von geschultem Personal durchzuführen.

Die Einweisungen sind auf einem Einweisungsprotokoll zu dokumentieren, dieses ist von allen teilnehmenden Personen zu unterschreiben mit Namenszuordnung in Druckschrift.

---

**Summe 9 Sonstige Arbeiten**

---

---

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 68

---

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
<b>10</b>	<b>Stundenlohnarbeiten</b>		
<b>10...1</b>	10,000 Std	_____	_____
	Stundenlohnarbeiten für nicht kalkulierbare Leistungen im Zusammenhang mit den Montage- und Anschlussarbeiten		
	Verrechnungssätze für Arbeitskräfte: Die Verrechnungssätze gelten für die gesamte Bauzeit und unabhängig von der Anzahl der abzurechnenden Stunden. In den Stundenverrechnungssätzen sind die Lohn- und Gehaltskosten, Gemeinkosten, Sozialkassenbeiträge, VL, Lohn- und Gehaltsnebenkosten und sonstige Unkosten enthalten (auch sämtliche Anfahrtkosten).		
	Die Stundenlohnarbeiten sind vor Ausführung anzumelden und erst nach Freigabe durch die Bauleitung auszuführen.		
	<b>Servicetechniker/in</b>		
<b>10...2</b>	10,000 Std	_____	_____
	<b>Facharbeiter/in</b>		
<b>10...3</b>	10,000 Std	_____	_____
	<b>Helfer/in</b>		
<b>Summe 10 Stundenlohnarbeiten</b>			_____

---

---

**PLAN.K Planungsgesellschaft für Großküchen - Rauschenbach 13 - 09544 Neuhausen**

Projekt: 2023030 ACTINON Bad Schlema, Datei: AVA

05.03.2024

LV: 200 Küchentechnik

Seite: 69

---

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

---

**11**                    **Wartung**

**11...1**                1,000 psch

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Wartung**

Vom Bieter ist mit dem Angebot ein Wartungsangebot vorzulegen und eine Arbeitskarte je Gerät gemäß den Anforderungen des angebotenen Herstellers beizulegen.

Um langfristig einen sicheren wirtschaftlichen Betrieb zu gewährleisten, beabsichtigt der Auftraggeber, einen Wartungsvertrag für eine 1 x jährliche Wartung über eine Laufzeit von 4 Jahren zu beauftragen. Diese Laufzeit ist in dem Wartungsangebot zu berücksichtigen. Als EP ist der Gesamtbetrag Wartung für 4 Jahre einzutragen, dieser Betrag geht in die Angebotsauswertung ein.

Ein Anspruch auf Abschluss des Wartungsvertrages besteht nicht.

---

**Summe 11 Wartung**

\_\_\_\_\_

---

## ZUSAMMENFASSUNG

1 Lagerregale	_____
2 Thermische Geräte	_____
3 Edelstahlmöbel	_____
4 Spültechnik	_____
5 Ablufthauben	_____
6 Maschinen und Apparate	_____
7 Fahrbare Geräte	_____
8 Ausgabeanlagen	_____
9 Sonstige Arbeiten	_____
10 Stundenlohnarbeiten	_____
11 Wartung	_____
<hr/>	
GESAMTSUMME (EUR netto)	_____
19,00 % MEHRWERTSTEUER	_____
<hr/>	
GESAMTSUMME (EUR brutto)	_____

---