

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

---

### Leistungsverzeichnis

**Los: 405**  
**Gewerk: Küche**

Objekt: Neubau Jugendherberge Markkleeberg  
Wildwasserkehre 2  
04416 Markkleeberg

Auftraggeber: Stadtverwaltung Markkleeberg  
Rathausplatz 1  
04416 Markkleeberg

# Leistungsverzeichnis

## Inhaltsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Titel	Bezeichnung	Seite
<b>Deckblatt</b> .....		<b>1</b>
<b>1. Küchentechnik</b> .....		<b>13</b>
1.1. Einrichtungen.....		13
1.1.1. Geräte.....		13
1.1.2. Regale, Schränke, Wagen.....		25
1.1.3. Ausstattungen.....		34
1.1.4. Kühlanlagen.....		49
<b>2. Sonstiges</b> .....		<b>54</b>
2.1. Sonstige Leistungen.....		54
2.1.1. Dokumentation.....		54
2.1.2. Einweisung Bedienpersonal.....		57
2.1.3. Inbetriebnahme / Abnahme.....		58
<b>3. Lohnleistungen</b> .....		<b>60</b>
3.1. Lohnleistungen.....		60
3.1.1. Stundenlohnarbeiten.....		60
<b>Zusammenstellung</b> .....		<b>62</b>

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Allgemeine Beschreibung</p> <p>Bauordnungsrechtliche Einordnung Maßgebende LBO: Sächsische Bauordnung - SächsBO Gebäudeklasse: GK 5 Überprüfung Sonderbau: Sonderbautatbestand nach §2 (4) Nr. 3; 6; 8 SächsBO zutreffend</p> <p>Grundstück: Markkleeberg, Auenhain Straße, Hausnummer: Wildwasserkehre 2/ Am Silberschacht Gemarkung, Flurstücksnummer: Markkleeberg, 862/2</p> <p>Das zu bebauende Grundstück befindet sich am östlichen Rand des Bergbaureviers Südraum Leipzig - "Leipziger Neuseenland" Alltagsbau Espenhain, am Markkleeberger See. Im unmittelbaren Umfeld des Grundstückes befinden sich der Campingplatz, der Kletterpark und der Kanupark.</p> <p>Das Grundstück besitzt eine Höhendifferenz von 2,36 m (Maximum: 141,74 m ü. NHN; Minimum: 139,38 m ü. NHN) Der Höhenunterschied zwischen westlich und östlich verlaufender Straße beträgt bis zu 10,22 m (Maximum: 141,84 m ü. NHN; Minimum: 131,62 m NHN) Das Geländeniveau des Baufeldes verläuft ungleichmäßig und hat minimale Höhenunterschiede: - Ostseite von ca. +140,63 m bis ca. 140,89 m ü. NHN (Wildwasserkehre) - Westseite von ca. +140,25 m bis ca. 139,38 m ü. NHN (Grundstücksgrenze an Flurstück 862/1) - Südseite von ca. 140,59 bis ca. +139,56 m ü. NHN (Gründungsgrenze an Flurstück 862/1) - Nordseite von ca. 140,89 bis ca. +140,71 m ü. NHN (angrenzend an Flurstück 862/1)</p> <p>Zufahrtsregelungen Baufeld: Aus den örtlichen Gegebenheiten ergeben sich Forderungen bezüglich eines Verkehrskonzeptes bzw. besonderen Zufahrtsregelungen. Abhängig von der Fahrzeuggröße bestehen folgende Zufahrtsmöglichkeiten zum Baufeld: <b>PKW:</b> Zufahrt von Bornauer Chaussee über Paddelsteg zum Baufeld <b>LKW:</b> Zufahrt von Bornauer Chaussee über Wildwasserkehre zum Baufeld Hinweis: Die Wildwasserkehre ist eine Einbahnstraße. Den Abtransport von den Entsorgungsmaterialien kann über den Paddelsteg zur Hauptstraße Bornauer Chaussee erfolgen. Auf dem Baugrundstück ist im Rahmen der Baustelleneinrichtung für die gesamte Bauzeit keine Wendeschleife vorgesehen. Auf die dort zulässige Höchstgeschwindigkeit ist besonders zu achten.</p> <p>Kurzbeschreibung des Bauvorhabens: Die geplante Jugendherberge ist in offener Bauweise geplant. Der Neubau gliedert sich in drei miteinander verbundene Baukörper - Nordhaus, Südhaus und Verbinder. Das Gebäude ist unterkellert und u-förmig angeordnet. Das Nord- und Südhaus ist als 3-geschossiger Bau und der Verbinder als 1-geschossiger Bau geplant. Der Neubau wird in massiver Bauweise aus Stahlbeton errichtet. Die Gründung des Gebäudes erfolgt auf einer Bodenplatte. Die erdberührten Bauteile werden als WU-Betonkonstruktion hergestellt. Unter der Bodenplatte</p>				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>wird eine Dämmstofflage ausgeführt. Die massiven Außenwände gegen Erdreich erhalten eine Perimeterdämmung. Im Bereich des Nordhauses ist ein Frischbetonverbundsystem als Zusatzmaßnahme geplant.</p> <p>Geschossdecken, Dachdecke, Aufzugsschacht, Stützen und Unterzüge werden aus Stahlbeton ausgebildet. Die tragenden Wände sind als Stahlbetonwände geplant. Die Treppenanlagen, die Treppenläufe sind als Stahlbeton-Fertigteile und die Treppenpodeste sind teilweise in Ortbeton und teilweise als Fertigteil geplant.</p> <p>Innerhalb der Nutzungseinheit werden Massiv - und Trockenbauwände zur Raumteilung ausgeführt.</p> <p>Die Fassaden werden aus energetischen Gründen außenseitig mit Wärmedämmung bekleidet, die Ausführung erfolgt im Bereich des Untergeschosses, der Sockel im Erdgeschoss und die Giebelseiten des Nord- und Südhauses als geputztes WDV- System. An den nord- und südlichen Längsseiten von Nord- und Südhaus ist eine vorgehängte hinterlüftete Fassade (VHF) mit einer Außenbekleidung aus unbehandelten profilierten Nadelholzbrettern geplant. Als Materialübergang zu den Giebelseiten wird jeweils ein Holzrahmen als Eckausbildung aus den selben Materialien wie die Längsseiten angebracht.</p> <p>Der Verbinder wird mit einer hinterlüfteten Faserzement-Fassadentafeln verkleidet. Die Dachkonstruktion vom Verbinder erfolgt als massive Dachdecke und Attika aus Stahlbeton mit oberseitiger Wärmedämmung und intensiver Begrünung.</p> <p>Gebäudegröße Maximale Außenmaße: ca. 45,51 m x 44,27 m Gebäudehöhen einschließlich Geländehöhe: Fußbodenhöhen bezüglich OK FFB EG: EG ± 0,00 m entspricht 141,65 m ü. NHN UG - 3,85 m 1.OG + 3,85 m 2.OG + 6,85 m DG + 9,88 m OK Gelände -1,60 m im Mittel Firsthöhe bezüglich OK FFB EG: + 12,32 m (entspricht 153,975 m ü. NHN) BGF/ BRI Bruttogrundfläche BGF: 5.476,24 m<sup>2</sup> Bruttorauminhalt BRI: 20.806,28 m<sup>3</sup></p> <p>Schutz bestehender Einrichtungen</p> <p>Der Auftragnehmer hat seine Bauleistungen so auszuführen, dass die öffentlichen Straßen und Gehwegflächen nicht verschmutzt oder beschädigt werden. Eventuelle Kosten, die dem Auftragnehmer aus Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, hat der Auftragnehmer in voller Höhe einschließlich eventuell entstehender Folgekosten zu tragen.</p> <p>Allgemeine Vorbemerkungen</p> <p>Der Auftragnehmer hat sich vor Ort von den Arbeitsbedingungen und besonderen Verhältnissen eingehend zu überzeugen und vor Ausführung der Arbeiten über die Lage von Leitungen, Kabeln, Dränen, Kanälen u.ä. beim AG anhand der Bestandspläne zu unterrichten.</p>			

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Stundenlohnarbeiten dürfen nur auf ausdrückliche Anordnung der Bauleitung ausgeführt werden.</p> <p>Bei der Anordnung von Stundenlohnarbeit sind die Tagelohnzettel täglich in doppelter Ausfertigung der Bauleitung zur Unterzeichnung vorzulegen. Zu einem späteren Zeitpunkt vorgelegte und nicht prüfbare Stundenlohnarbeiten können nicht mehr anerkannt werden.</p> <p>Mit den im Leistungsverzeichnis enthaltenen Angaben über Bauart, Bauteil, Baustoff und Abmessungen gelten auch der Herstellungsvorgang und -ablauf bis zur fertigen Leistung unter Zugrundelegung der anerkannten Regeln der Technik und der gesetzlichen und behördlichen Vorschriften als beschrieben. Hierbei bedeutet 'Bauart das Herstellen durch Zusammenfügen der Stoffe und Bauteile bis zur fertigen Leistung.</p> <p>Soweit in der Leistungsbeschreibung auf Technische Spezifikationen, z. B. nationale Normen, mit denen Europäische Normen umgesetzt werden, europäische technische Zulassungen, gemeinsame technische Spezifikationen, internationale Normen, Bezug genommen wird, werden auch ohne den ausdrücklichen Zusatz: oder gleichwertig, immer gleichwertige Technische Spezifikationen in Bezug genommen.</p> <p>Alle Positionen und Leistungen des Leistungsverzeichnisses sind als liefern und montieren in die Einheitspreise zu kalkulieren und anzubieten, sofern es nicht anders beschrieben ist.</p> <p>Die vom AN zu erstellenden Unterlagen, mit CAD-Programm, als Montagepläne, werden nach abgestimmten Terminplänen dem AG zur Genehmigung 3-fach zur Verfügung gestellt, davon ein Satz als Papierzeichnung/Plotterausdruck, farbig, auf DIN A 4, Format gefaltet.</p> <p>Änderungen müssen deutlich gekennzeichnet werden. Die Plannummer ist beizubehalten und mit Index zu versehen. Sämtliche zu erstellenden Unterlagen sind eindeutig zu bezeichnen und vom AN mit Stempel und Unterschrift zu versehen.</p> <p>Die vom AN zu erstellenden Montageunterlagen beinhalten folgende Darstellungen von Anlagen der Technischen Gebäudeausrüstung (TGA):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Geräte, Bauteile und Leitungen maßstäblich, vermaßt zum Baukörper,</li><li>- Volumen-/Massenströme, Leistungen,</li><li>- Einbauorte der Messwertgeber, -anzeiger und Stellgeräte,</li><li>- funktionale Anordnung der Messwertgeber, -anzeiger und Stellgeräte,</li><li>- Sollwerte der Mess- und Regelgrößen.</li></ul> <p>- Erstellung der Montagezeichnungen mit CAD-Programm auf Basis der vom AG zur Verfügung gestellten Ausführungszeichnungen der Anlagen der TGA als Plotterausdruck/Papierzeichnung und auf Datenträger/Schnittstelle. (Schnittstelle DWG, Datenträger CD-ROM)</p> <p>Bestandsunterlagen, bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bestandsplänen,</li><li>- Beschreibung der Anlagen mit Grund- und Verfahrensflißschemata DIN EN ISO 10628,</li><li>- Funktionsbeschreibungen,</li><li>- Zusammenstellung der Anlagen mit allen Leistungen der</li></ul>			

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

- Bauelemente,
- Zusammenstellung einzuhaltender Raumanforderungen,
- Betriebsanleitung mit Beschreibung der Bedienungsvorgänge für automatischen Betrieb und Handbetrieb im Störfall,
- Angaben über Einbauorte und Funktionen der Schalt-, Mess-, Steuer- und Regelgeräte, von Sicherheitseinrichtungen und -schaltungen,
- Erklärung der Signalanzeigen für Betrieb, Störung und Alarm,
- Wartungsanleitung mit Liste aller Bauteile mit Angaben Hersteller/Typ, Bestelldaten mit Leistungen,
- Maße,
- Ersatzteile,
- Anschrift, Telefon- und Telefax-Nummer des Kundendienststützpunktes u.ä.,
- erforderliche Hilfsmittel und Hilfsstoffe sowie Sonderwerkzeuge,
- Schmierstoffe und Reinigungsgeräte,
- Wartungs- und Inspektionsintervalle,
- Mess- und Prüfgrößen und die erforderlichen Messgeräte,
- Qualifikation des durchführenden Personals,
- Protokolle über vom AN durchgeführte Funktions- und Leistungsmessungen sowie über Schulungen des Bedienungspersonals,
- Protokolle über durchgeführte Dichtheitsprüfungen und Abnahmebescheinigungen behördlicher Abnahmen.

Für das Betreiben der Gesamtanlage bzw. von Anlagenteilen, z. B. während der Einregulierungsarbeiten, dem Probebetrieb, der Abnahme und Nachabnahmen durch den AG, hat der AN die erforderlichen Kosten für die Überwachung und Wartung in die Einheitspreise einzurechnen.

Für alle Arbeiten hat der AN nur geschulte Fachkräfte einzusetzen.

Der AG ist berechtigt Materialstichproben durchzuführen, entstehen dadurch an bereits eingebauten Anlagenteilen Nacharbeiten, wie z.B. Nachisolieren von Rohrleitungen usw., so berechtigt dies nicht zu Nachforderungen.

Der AN hat vor Beginn der Arbeiten einen deutschsprachigen Vertreter schriftlich zu benennen, der alle Arbeiten überwacht und den AN verantwortlich vertritt.

Mehrmaliges An- und Abrücken von/an die Baustelle ist in die Einheitspreise einzukalkulieren.

### Spezifische Vorbemerkungen

Alle Geräte und Einrichtungen entsprechen dem neuesten Stand der Technik im Sinne von HACCP Konformität, Energieeffizienz, Arbeitsschutz - und Sicherheit.

Zusätzlich zu hohen Ansprüchen an Gerätesicherheit und Leistungsfähigkeit/ Leistungssicherheit ist bei der Ausführung der Einrichtung auf die Gestaltung zu achten. Gegebenenfalls sind Abstimmungen mit dem Küchenplaner vorzunehmen.

Alle Edelstahlmöbel sind in Profilstärken, Schliff und Höhenverläufen, Bodenfreiheit (150mm) aufeinander und an nebenstehende Geräte anzupassen um ein einheitliches

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Erscheinungsbild zu erreichen.</p> <p>Für alle Geräte und Einrichtungen ist eine kurze Reaktionszeit im Sinne von Ersatzteilbeschaffung und Kundendienst sicher zu stellen.</p> <p>Mögliche Ein Transport Wege in das EG sind selbst zu ermitteln/ zu prüfen:</p> <p>schmalste Durchgangsbreite: durch den AN zu ermitteln maximale Stücklänge: durch den AN zu ermitteln maximale Stückhöhe: durch den AN zu ermitteln maximales Stückgewicht: durch den AN zu ermitteln Durchfahrtsbreite/-höhe LKW: durch den AN zu ermitteln</p> <p>1. Ein Transport Alle für einen gesicherten Ein Transport (aller küchentechnischen Anlagenelemente und Montagen an der Verwendungsstelle) erforderlichen Maßnahmen sind werksseitig vorzubereiten und entsprechend in den Einheitspreisen zu berücksichtigen. Der Ein Transport Weg ist hinsichtlich Höhen- und Breitenmaße sowie Stückgröße der Anlagenteile vor Anlieferung zu prüfen.</p> <p>2. Bauausführungsangaben für den AN Die Montage erfolgt durch qualifiziertes Personal des AN mit folgenden Leistungen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Abladen und Transport frei auf Baustelle.</li><li>- Beistellen aller notwendigen weiteren Hebe- und Transportvorrichtungen Verbringung des Materials zum Einbauort.</li><li>- Aufstellen/ Montieren der Geräte und Einrichtungen.</li></ul> <p>Alle erforderlichen Angaben und Abstimmungen mit Fremdgewerken (z.B. Sanitär, Elektro) haben über die Bauleitung rechtzeitig und in schriftlicher Form zu erfolgen.</p> <p>Alle vom Auftragnehmer zu liefernden Einrichtungsteile, Geräte und Anlagen, sind vor dem Baubeginn als Werkszeichnungen zur Freigabe vorzulegen. Der Auftraggeber behält sich vor, eine Werksabnahme durchzuführen.</p> <p>3. Technische Mindestanforderungen Alle Einrichtungsteile, Geräte und Anlagen müssen folgende technische Mindestanforderungen erfüllen:</p> <p>Alle Einrichtungen (besonders Außen- und Innenverkleidung, Arbeitsflächen, Chassis, Tragegerüst usw.) sind in Chromnickelstahl (CNS 18/10; 1.4301 nachfolgend CNS genannt) auszuführen und zusätzlich müssen Geräte und Anlagen das GS- bzw./und VDE-Prüfzeichen tragen. Die Korpusse müssen verwindungsfest ausgeführt werden. An die Ausführung aller Einrichtungen werden höchste hygienische Anforderungen gestellt. Bei der Ausführung ist auf leichte Reinigungsmöglichkeit zu achten. Daher sind für alle Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnten, schwer zugängliche Ecken, Fugen, offene Hohlräume usw. nicht zugelassen. Es dürfen nur physiologisch unbedenkliche Materialien verwendet werden, bei denen auch bei ständiger direkter Einwirkung von Lebensmitteln und gewerbeüblichen Chemikalien aller Art keine chemischen Veränderungen auftreten.</p> <p>Geräteverbindungen müssen hygienisch zugelassen und dicht</p>			

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>verschlossen sein. Alle Kanten sind an den Ecken zu verschweißen und oberflächenbündig nachzuschleifen. Schweißnähte o.ä., sind rückstandslos zu entfernen. Blechkanten, Schraubenköpfe usw. sind als geschliffene Oberfläche zu entgraten. Von außen sichtbare Falze sind nicht zugelassen. Die Materialfarbe und Art der Oberflächenbearbeitung aller Einrichtungen sind aufeinander abzustimmen. Auf- und Abkantungen Rahmenprofile, lichte Fuß- und Sockelhöhen usw., sind in Form und Abmessungen einheitlich auszuführen.</p> <p>4. Bauanpassung Kontrollmaße sind grundsätzlich vor Ort, durch den Auftragnehmer am Fertigbau (incl. Fliesen usw.) zu nehmen. Ausklinkungen jeder Art, Passstücke usw., sind in die Einheitspreise einzurechnen. Wandbündige Ausführungen sind sicherzustellen. Anpassungen durch maßliche Änderungen am Bau sind mit einzukalkulieren! Bei Wärmequellen (auch bauseitige) sind die Wärmeabstrahlung und Luftbewegung zu gewährleisten. Ventile müssen leicht zugänglich sein/bleiben.</p> <p>5. Zusätzliche Ausführungsbestimmungen Es ist vom Auftragnehmer sicherzustellen, dass sich alle Schränke, Geräte etc. in eingebautem Zustand zwecks Beschickung, Service und Reinigung vollständig öffnen lassen.</p> <p>6. Geräteanschlüsse Der Auftragnehmer hat die Ausführungsunterlagen hinsichtlich der Anschlusspunkte, Anschluss- und Verbrauchswerte, Dimensionen, Material etc. mit dem Auftraggeber abzustimmen. Die Herstellung der Geräteanschlüsse ist wie folgt vorgesehen:  Der Geräteanschluss für Kalt-, Warm- und Abwasser erfolgt durch den AN. Das erforderliche Material ist in die Einheitspreise einzurechnen.  Zum Ausführungszeitpunkt der Anschlüsse sind die Arbeiten mit dem Errichter des Sanitärwerks abzustimmen.  Der Elektroanschluss der Geräte erfolgt durch den AN. Das erforderliche Material ist in die Einheitspreise einzurechnen.  Zum Ausführungszeitpunkt der Anschlüsse sind die Arbeiten mit dem Errichter des Elektrowerks abzustimmen. Zum Ausführungszeitpunkt der Anschlüsse sind die Arbeiten  Die Einmessung und Inbetriebnahme der Geräte erfolgt durch die bauseitigen Fachfirmen in Zusammenarbeit mit dem AN.</p> <p>7. Bauteil, Geräteinstallation Alle Einrichtungsgegenstände und Geräte sind soweit nicht anderweitig spezifiziert, komplett betriebsfertig bis zu dem jeweiligen Geräteanschlusspunkt installiert und mit allen erforderlichen Kontrolllampen, Schaltern, Ventilen, Sicherheits- und Anschlusseinrichtungen auszustatten, auch wenn dies in den einzelnen LV-Positionen nicht besonders aufgeführt ist.  Grundsätzlich sind alle festeingebauten Geräte mit</p>			

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR																												
	einer Klemmschraube für den Anschluss einer Potentialausgleichsleitung auszustatten.																																
	<b>8. Medienanschlüsse und Einzelanschlusspläne</b> Für den Anschluss und die Verkabelung aller Anlagenteile erhält der Auftragnehmer folgende Pläne:  Grundrissplan mit eingetragenem geometrischem Ort der Elektroanschlüsse einschließlich Höhenlagen. Grundrissplan mit eingetragenem geometrischem Ort der Sanitäranschlüsse (Wasser, Abwasser) einschließlich Höhenlagen  Diese Pläne sind zu kontrollieren und mit der Werksplanung abzugeben.  <b>9. Oberflächenschutz</b> Alle Bauteile sind während der gesamten Bauzeit durch Folien gegen Beschädigung zu schützen.																																
	<b>Anforderungen Küchenausrüstungen</b> Tischplatten werden soweit möglich in einem Stück hergestellt. Sollte das aus fertigungstechnischen Gründen oder wegen des Ein Transportes nicht möglich sein, sind die Plattenabschnitte bei der Montage zu verschweißen und sauber zu verschleifen. Stoßfugen sind nicht zugelassen.  Alle Profile sind ordentlich zu verschließen. Offene Profile werden nicht akzeptiert.  Standard-Materialdicken <table><tr><td>Tischplatten</td><td>1,50-2,00 mm</td></tr><tr><td>Spültischabdeckungen</td><td>1,25-1,50 mm</td></tr><tr><td>Spülbecken</td><td>1,00-1,50 mm</td></tr><tr><td>Vierkantrohre</td><td>40x40x1,25 mm</td></tr><tr><td>Zwischenböden</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Profilstreben</td><td>1,00-1,50 mm</td></tr><tr><td>Rückwände</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Seitenwände</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Türen</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Verkleidungen</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Sockelblenden</td><td>1,00-1,50 mm</td></tr><tr><td>Wandborde</td><td>1,00-1,50 mm</td></tr><tr><td>Schlitzschienen</td><td>1,50-2,00 mm</td></tr><tr><td>Konsolen</td><td>1,50-2,00 mm</td></tr></table> Tischplatten, (Standard) Die Verwendung von Spanplatten, in wasserbeständiger Ausführung, ist nicht gestattet. Die Aufkantung beträgt standardmäßig 50 mm. Die anderen Seiten sind 50 mm ab- und um gekantet. Die Umkantung ist bis zum Rahmenprofil oder Korpus geführt. Die abgekantete vordere Längsseite besitzt eine Tropfkante.  Spültischabdeckungen Abdeckungen aus Chromnickelstahl mit einem oder mehreren Spülbecken sowie mit einer oder zwei Abtropfflächen mit Gefälle zum Becken. Becken mit Standrohrventil und Ablaufverbindung. Die	Tischplatten	1,50-2,00 mm	Spültischabdeckungen	1,25-1,50 mm	Spülbecken	1,00-1,50 mm	Vierkantrohre	40x40x1,25 mm	Zwischenböden	1,00 mm	Profilstreben	1,00-1,50 mm	Rückwände	1,00 mm	Seitenwände	1,00 mm	Türen	1,00 mm	Verkleidungen	1,00 mm	Sockelblenden	1,00-1,50 mm	Wandborde	1,00-1,50 mm	Schlitzschienen	1,50-2,00 mm	Konsolen	1,50-2,00 mm				
Tischplatten	1,50-2,00 mm																																
Spültischabdeckungen	1,25-1,50 mm																																
Spülbecken	1,00-1,50 mm																																
Vierkantrohre	40x40x1,25 mm																																
Zwischenböden	1,00 mm																																
Profilstreben	1,00-1,50 mm																																
Rückwände	1,00 mm																																
Seitenwände	1,00 mm																																
Türen	1,00 mm																																
Verkleidungen	1,00 mm																																
Sockelblenden	1,00-1,50 mm																																
Wandborde	1,00-1,50 mm																																
Schlitzschienen	1,50-2,00 mm																																
Konsolen	1,50-2,00 mm																																

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Becken sind tiefgezogen und nahtlos mit Randabdeckung und Abtropffläche verschweißt, wie aus einem Stück gearbeitet. Die vollständige Entleerung des Beckens ist durch ein Gefälle zum Ablauf sicher zu stellen.</p> <p>Der Beckenboden und die Abstellfläche sind mit Antidröhnbelag versehen. Die Becken sind umlaufend verkleidet.</p> <p>Standardzubehör ist eine Ablaufgarnitur bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- CNS-Standrohrventil</li><li>- Ablaufventil</li><li>- Beckenverbindung</li><li>- Geruchsverschluss</li></ul> <p>Arbeitsstisch mit Untergestell Untergestell aus verwindungsstefem und an den Profilverbindungen verschweißtem Vierkantrohr 40 x 40 x 1,25 mm und Standardtischplatte. Nach vorn ist das Untergestell zum unterfahren geöffnet. Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff oder CNS-Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar. Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Arbeitsstisch mit Bodenbord Ausführung wie Tisch mit Untergestell, mit zusätzlich fest eingeschweißtem, allseitig 40 mm abgekantetem Boden mit Verstärkungsprofilen aus Edelstahl, schallgedämmt.</p> <p>Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff oder CNS-Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar. Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Arbeitsstisch mit Bodenrost Ausführung wie Tisch mit Untergestell, mit zusätzlich fest eingeschweißtem Auflagerahmen für ein in Segmenten herausnehmbares Rost. Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff- oder CNS-Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar. Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Arbeitsschrank Schrankkorpus in selbsttragender Bauweise, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen, mit Seitenwände, Rückwand und Grundbord fugenfrei verschweißt, Seitenwände bei freistehenden Seiten doppelwandig.</p> <p>Durchführungen für Installationen sind mit Kantenschutzband zu versehen. Revisionsöffnungen sind mit einem geschraubten CNS-Deckel zu schließen. Der Zwischenboden ist allseitig abgekantet, mit Profilen verstärkt und schallgedämmt. Er liegt auf 4 Auflagebolzen, 3-fach höhenverstellbar</p>			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Bei Fußaufstellung: Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff- oder CNS- Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar.                      Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.                      Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Arbeitsschrank mit Flügeltüren                      Ausführung wie Arbeitsschrank, und mit Flügeltüren verschlossen.                      Die Flügeltüren sind mind. 18 mm stark doppelwandig, mit senkrecht eingekanteter, über die gesamte Höhe verlaufende Griffleiste.                      Die Türen sind um 180° zu öffnen und werden von oben angebrachten Kugelschnappverschlüssen zugehalten.                      Bei Fußaufstellung: Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff- oder CNS- Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar.</p> <p>Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.                      Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Arbeitsschrank mit Schiebetüren                      Ausführung wie Arbeitsschrank, mit Schiebetüren verschlossen.                      Die Schiebetüren sind doppelwandig mind. 18 mm stark mit senkrecht eingekanteter, über die gesamte Höhe verlaufender Griffleiste.                      Die Türen laufen auf Kunststoffrollen in einer Edelstahlchiene und können nachträglich justiert werden.                      Die Türunterkante besitzt eine Führungsnut, in welche die auf dem Schrankboden befestigte, nicht sichtbare Führung eingreift</p> <p>Bei Fußaufstellung: Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff- oder CNS- Fußstollen +/- 15 mm höhenverstellbar.                      Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.</p> <p>Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Schubladenblöcke                      Der Korpus analog der Beschreibung Arbeitsschrank, bedienseitig mit übereinanderliegenden Schubladen, ausgeführt.                      Bei Fußaufstellung: Die Fußeinsätze sind aus Kunststoff- oder CNS- Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar.</p> <p>Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.                      Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p>				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Rahmenschublade  Schubladenblende doppelwandig mit waagrecht, eingekanteter Griffleiste, Schubladenrahmen aus Edelstahl zur Aufnahme von Behältern GN1/1 oder dessen Teilung mit den Tiefen 100 oder 200 mm. Führung der Schubladen je nach Spezifikation auf 3-teiligem Vollauszug aus Edelstahl.  Die Belastbarkeit beträgt 50 kg.  Der erforderliche Gastronormbehälter gehört zum Lieferumfang</p> <p>Kastenschublade  Schubladenblende doppelwandig mit waagrecht eingekanteter Griffleiste, Schubladenkasten aus Edelstahl zur Aufnahme von Behältern GN1/1 oder dessen Teilung mit den Tiefen 100 oder 200 mm. Führung der Schubladen je nach Spezifikation auf 3-teiligem Vollauszug aus Edelstahl.  Die Belastbarkeit beträgt 50 kg.  Der erforderliche Gastronormbehälter gehört zum Lieferumfang</p> <p>Wandhängeschrank  Schrankkorpus in selbsttragender Bauweise, 3-seitig geschlossen. Die Seitenwände und der Boden, doppelwandig ausgeführt und schallgedämmt.  Zwischenboden allseitig abgekantet und profilverstärkt und lässt sich in 25 mm Rasterabständen höhenverstellen.  Zum Lieferumfang gehört eine Wandbefestigungsleiste aus CNS und Schrauben.  Belastbarkeit pro lfdm. 50 kg, bei gleichmäßiger Lastverteilung auf Boden und Zwischenboden und fachgerechter Wandbefestigung.</p> <p>Spültisch  Ausführung je nach Beschrieb als Arbeitstisch oder Arbeitsschrank mit einer Spültischabdeckung.  Bei Fußaufstellung: Die Fußsätze sind aus Kunststoff- oder CNS-Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar.  Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.  Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung</p> <p>Handwasch- und Ausgußbeckenkombination  Ausgussbecken und Handwaschbecken übereinanderliegend, kompakte Bauweise, Handwaschbecken incl. Überlaufsicherung (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2").  Auf dem Beckenrand eine Mischbatterie 1/2", verchromt für Kalt- und Warmwasser.  Darunter befindet sich ein tiefgezogenes Ausgussbecken mit umlaufend erhöhtem Profilrand und Klapprost, incl. Überlaufsicherung (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2").</p> <p>Beide Becken sind mit Edelstahl verkleidet.  Bei Fußaufstellung: Die Fußsätze sind aus Kunststoff- oder CNS-Fußstollen mind. +/- 15 mm höhenverstellbar.</p> <p>Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.  Bei hängender Ausführung: Die Unterseite ist bis zur bauseitigen</p>				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Wand glattflächig geschlossen und sicher gegen eindringende Feuchtigkeit und Schmutz von unten, gegen die bauseitige Wand mit Gummidichtung				
<b>1.</b>	<b>Küchentechnik</b>				
<b>1.1.</b>	<b>Einrichtungen</b>				
<b>1.1.1.</b>	<b>Geräte</b>				
<b>1.1.1.10.</b>	<b>Mobile Wägestation</b> Mobile Wägestation - Mobile Waage - äußerst robuster Ausführung, - zum variablen Verwiegen an unterschiedlichen Lagerorten, - Edelstahl-Fahrwagen - mit je 2 Lenk- und Stopprollen, - Handlauf zum einfachen Verschieben, - Wiegefläche Edelstahl rostfrei, 550 x 550 mm. - komplett montiert - mit Digitalanzeige in kombiniertem Edelstahl-Kunststoffgehäuse, - deutlich ablesbares LCD-Display, - Ziffernhöhe 17 mm, - Funktionen: Wiegen, Tarieren, - automatische Abschaltung, - RS232-Schnittstelle, - Netz- und Batteriebetrieb (4x 1,5V AAA),  inkl. Wandhalterung.  Ausführung: nicht eichfähig Wiegefläche: 550 x 550 mm Höchstlast: 150 kg Ziffersschritt: 50 g mit: Edelstahl-Fahrwagen Material: Edelstahl Anschlusswert: Netz- und Akkubetrieb Abmessungen: ca. B 550 x T 700 x H 1190 mm  Zeichnung Pos. 1.01				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.1.20.</b>	<b>Elektro-Ceranherd</b> Elektro-Ceranherd - nach DIN 18851 - zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche - zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche - zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren. - Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304 - sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320 - Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion - mit Seitenwänden, Rückwand und Boden				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet</li> <li>- vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen</li> <li>- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen hinten gerundet (R 19)</li> <li>- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne</li> <li>- Prägung hinter den Knebeln,</li> <li>- ergonomisch geformte Knebel</li> <li>- Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen</li> <li>- Aufstellung auf verstellbare Gerätefüßen</li> <li>- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet</li> <li>- vorbereitet für Elektro-Festanschluss,</li> <li>- alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut</li> <li>- Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick,</li> <li>- höhengleich in die Abdeckung eingeklebt</li> <li>- in gleich große Kochzonen unterteilt,</li> <li>- mit Dekor gekennzeichnet</li> <li>- die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50).</li> <li>- Beheizung des Ceranfeldes durch Strahlungsheizkörper d= 210 mm</li> <li>- Überhitzungsschutz durch automatische Leistungsrückschaltung</li> <li>- Energiesparendes, elektronisches Topferkennungssystem auf manuell umschaltbar</li> <li>- Temperaturregelung stufenlos je Kochzone</li> <li>- die Unterseite bis zum zurück gesetzten bauseitigen Sockel dicht geschlossen mit CNS-Blech Sockelstellung</li> </ul> <p>Ceran-Kochfeld:      700 x 540 mm            4 Heizzonen:      je 2,3 kW            mit:      Topferkennung            Material:      CNS            Anschlusswert:      400V 9,2kW            Abmessungen      B 800 x T 700 x H 700 mm</p> <p>Zeichnung Pos.      4.17</p> <p>einschl. elektr. Anschlussarbeiten</p>	1,000 St		.....	.....

**1.1.1.30. Elektro-Combidämpfer 6-1/1**  
 Elektro-Combidämpfer 6-1/1

- vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866
- zum automatischen Garen
- elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen, flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301
- Innenraum nahtlos mit gerundeten Ecken,
- mit optimierten Luftströmung
- isoliert gegen Wärmeabstrahlung
- elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse,
- mit aktive Hochleistungsentfeuchtung
- integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch ein reversierendes

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                            **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Lüfterrad mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung</li> <li>- Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen</li> <li>- mit einem mind. 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet</li> <li>- Garraum mit energiesparender, langlebiger LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen</li> <li>- Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 6 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und GN-Zubehör möglich</li> <li>- integrierter Siphon mit Abwasseranschluss</li> <li>- mit Möglichkeit zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875</li> <li>- Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m bei vorschriftsmäßiger Installation nicht überschreiten.</li> <li>- automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung</li> <li>- voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind</li> <li>- einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes</li> <li>- Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED</li> <li>- zugelassen zum unbeaufsichtigten Betrieb</li> <li>- Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren</li> <li>- einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C.</li> <li>- Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum</li> <li>- zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes</li> <li>- in 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen)</li> <li>- automatische Erkennung von Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und automatisch Wahl der optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen</li> <li>- intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich</li> <li>- Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter</li> <li>- Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind.</li> <li>- Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an</li> </ul>				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>das individuelle Nutzerverhalten anpasst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen</li> <li>- mit automatischer Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit</li> <li>- intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb</li> <li>Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können.</li> <li>- frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen</li> <li>- umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen</li> <li>- Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte</li> <li>- Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken</li> <li>- Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen</li> <li>- Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet.</li> <li>- Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten.</li> <li>- automatische Erkennung des Verschmutzungs- und Verkalkungszustand</li> <li>- mit integrierter Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion</li> <li>- vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung</li> <li>- Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann</li> <li>- HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen.</li> </ul> <p>Ausführung: Touchscreensteuerung  Kapazität: 6x 1/1 GN  mit: 6P-KT-Fühler, Brause, USB  Material: Chromnickelstahl  Anschlusswert: 400V 10,8kW  Abmessungen: B 850 x T 842 x H 804 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 4.19</p> <p>einschl. Anschluss an das Trink- und Schmutzwassernetz sowie elektr. Anschlussarbeiten</p>				
		1,000	St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.1.1.40.	<p><b>Elektro-Combidämpfer 10-1/1</b>            Elektro-Combidämpfer 10-1/1            Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866            Position wie zuvor in vollem Wortlaut beschrieben, jedoch:</p> <p>Ausführung: Touchscreensteuerung            Kapazität: 10x 1/1 GN            mit: 6P-KT-Fühler, Brause, USB            Material: Chromnickelstahl            Anschlusswert: 400V 18,9kW            Abmessungen: B 850 x T 842 x H 1064 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 4.20</p>	1,000 St	.....	.....
1.1.1.50.	<p><b>Combi-Duo Kit</b>            Combi-Duo Kit            für den Aufbau eines Combi-Duo            Frontal geschlossenes Kombinationskit zur            Aufstellung eines 6 x 1/1 GN-Gerätes auf einem 10            x 1/1 GN-Elektro-Gerät.            Durch die Verbindung der beiden Geräte kann das unter Gerät durch            das Kontrollpanel des oberen Gerätes bedient werden.</p> <p>Nivellierbausatz            - zum Höhenausgleich bis zu 20 mm            - bei Boden- oder Tischaufstellung, Höhe ca. 35 mm            - mit integrierten Fettablauf (6 x 1/1 GN auf 10 x1/1 GN)            für Untergestell</p> <p>Zeichnung Pos. 4.19.1</p>	1,000 St	.....	.....
1.1.1.60.	<p><b>Untergestell</b>            Untergestell            für zuvor beschriebenen Combidämpfer (Combi-Duo)            Material: Chromnickelstahl            Abmessungen: B 843 x T 587 x H 210 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 4.20.1</p>	1,000 St	.....	.....
1.1.1.70.	<p><b>Multifunktionales Gargerät</b>            Multifunktionales Gargerät            Elektrisches Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten und            Frittieren (2x 25 Liter)            - geeignet zum Kochen, Braten und Frittieren,            sowie Niedrig-Temperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren,            Delta-T Garen, Sensitiv Kochen für das schonende Garen von            sensiblen Produkten und weiteren gängigen Garmethoden            - mit automatischen Garprozessen ausgestattet            - Der Garverlauf passt sich immer automatisch an die Größe des</p>			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gargutes und an die Beladungsmenge an.</li> <li>- Die Bräunung und die Kerntemperatur können frei eingestellt werden.</li> <li>- Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende.</li> <li>- automatische Anpassungen des Garverlaufs werden angezeigt</li> <li>- Steuerung von Garvorgängen und Energie über Mikroprozessoren</li> <li>- Das Gerät verfügt über selbstlernende Bedienung die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.</li> <li>- der Tiegelboden kann in Flexible Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen aufgeteilt werden</li> <li>- manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur</li> <li>- mit zwei gleich große, separate und getrennt ansteuerbare Tiegel</li> <li>- Erkennung des Garmediums im Tiegel</li> <li>- der Tiegelboden muss innerhalb von weniger als drei Minuten von der Raumtemperatur bbis auf +200 °C vorheizen</li> <li>- frei programmierbar (Bilder, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten</li> <li>- verschiedene Benutzer Profile und Nutzerrechten konfigurierbar</li> <li>- Das Gerät verfügt über eine automatische, motorbetriebene und zeitlich einstellbare Hebe-und Senkautomatik zum Kochen und Frittieren mit Garkörben.</li> <li>- Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinlauf zum Befüllen des Gartiegels.</li> <li>- Der Wassereinlauf ist im Deckel integriert.</li> <li>- Temperaturbereich von +30°C bis +250 °C.</li> <li>- Sicherheitstemperaturbegrenzer als Überhitzungsschutz</li> <li>- mindestens 10 Zoll großes Glas-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen, selbsterklärender Symbolik und zentralem Einstellrad mit "Push"-Funktion zur Bestätigung von Eingaben</li> <li>Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Die Displaysprache ist einstellbar.</li> <li>Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät.</li> <li>- digitale Temperaturanzeigen</li> <li>- Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar</li> <li>- Anzeige von Soll- und Istwerten</li> <li>- Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek.</li> <li>- Klingelton einstellbar, Displaykontrast einstellbar</li> <li>- automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung.</li> <li>- Die Reinigung der Geräte, insbesondere des Gartiegels, muss mit einfachen Spülmitteln machbar sein.</li> <li>- Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei max.+70 °C</li> <li>- Beim Frittieren müssen Warnhinweise erscheinen, dass die Handbrause nicht verwendet und das Tiegelventil nicht geöffnet werden darf, damit kein Frittierfett in den Abfluss gelangt.</li> <li>- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer verhindert das Überhitzen des Öls bei einem Fehlerfall.</li> <li>- Das Gerät verfügt über einen reaktionsschnellen, kratzfester Hochleistungs-Tiegelboden. Der Tiegel ist dabei fugenfrei und verfügt über abgerundete Ecken. Der Tiegel ist durch einen Elektrozyylinder kippbar.</li> <li>- Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelablauf.</li> <li>- Kerntemperaturfühler (1 Fühler pro Tiegel) mit mindestens sechs</li> </ul>				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel</li> <li>- Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozyylinder.</li> <li>- Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet.</li> <li>- das Display des Gerätes befindet sich auf einer ergonomischen Höhe. Die Anzeigeelemente für Temperatur und Zeit sind gut sichtbar.</li> <li>- Das Gerät verfügt über ein Service-Diagnose-Programm mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen.</li> <li>- mit einstellbaren Füßen zur Lotrechten Montage</li> <li>- Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl.</li> <li>- Energieverbrauchsdaten nach DIN 18873 sind dem Auftraggeber nachzuweisen.</li> <li>- mit herausziehbarer Schlauchbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion,</li> <li>- integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V</li> <li>- vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne</li> <li>- Übertragung von Garabläufen auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich,</li> <li>- HACCP Datenspeicher und -Datenausgabe über USB-Schnittstelle und auch per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware möglich</li> <li>- Technik und Elektronik des Gerätes von vorne zugänglich</li> <li>- Strahlwasserschutz: IPX5</li> <li>- Konformitätserklärung: CE.</li> </ul> <p>Folgende oder vergleichbare Zulassungen sind gefordert:  VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW  - Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.</p> <p>Druckgaren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Druckgargerät muss gerätetechnisch so ausgelegt sein, dass es nicht unter die Druckgeräterichtlinie 97/23/EG fällt.</li> <li>- Während des Druckgarvorganges muss der Deckel gegen unbeabsichtigtes Öffnen verriegelbar sein.</li> <li>- Regulierung und Überwachung des Druckes müssen permanent durchgeführt werden.</li> <li>- eine Sicherung gegen Überdruck muss mittels eines Sicherheitsventils erfolgen, welches geschützt außerhalb des Deckels angebracht ist</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gesperrter Frittiermodus</li> <li>- Option: WLAN Modul</li> <li>- Ethernet-Anschluss RJ45</li> <li>- Anschlussvorbereitung an eine Energieoptimierungsanlage.</li> <li>- potentialfreier Kontakt</li> <li>- Anschlussvorbereitung SOLAS</li> <li>- mit Handbrause</li> <li>- Steckdose mit FI abgesichert</li> <li>- DN 40 Abwasseranschluss</li> </ul> <p>Ausführung:         vernetzbares Gerät                                mit iVarioBoost, iCookingSuite                                und iZoneControl</p> <p>mit:                    Druckgarfunktion</p> <p>Kapazität:           2x19dm<sup>2</sup>, 2x25 Liter</p> <p>Temperatur:         +30 bis +250°C</p>				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                        **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Material:           Edelstahl Füße:               höhenverstellbar, Druckguss Anschlusswert: 400V 21,0kW Abmessungen    B 1100 x T 938 x H 485 mm  Zeichnung Pos. 4.21  einschl. Anschluss an das Trink- und Schmutzwassernetz sowie elektr. Anschlussarbeiten	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.1.80.</b>	<b>Untergestell mit Füßen</b> Untergestell mit Füßen für zuvor beschriebenes Gargerät Ausführung       2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1GN Auflageschienen, Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen  mit:                 Füßen höhenverstellbar, Druckguss Material:           Edelstahl Abmessungen:     B 1100 x T 880x H 595 mm  Zeichnung Pos.    4.21.1	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.1.90.</b>	<b>Kaffee/Teebrühanlage</b> Kaffee/Teebrühanlage mit integriertem Heißwassergerät und transportablen Behältern 2 x 5 Liter  bestehend aus: Rundfilterkaffeemaschine bestehend aus - Brühsäule mit integriertem Heißwassergerät für kleinere und größere Heißwassermengen zu beliebigen Zeitpunkten, - 2 x Filterpfanne komplett, - 2 x Vorratsbehälter Typ VHG 5, - Bodenplatte und Tropfblech  Brühsäule: zwei wassergeschützte Steckdosen, Durchlauferhitzer aus CNS mit Dreifach-Trockengehschutz, 4 Tiptasten für unterschiedliche Brühmengen, akustisches Signal bei Brühende, Entkalkungsanzeige, Entkalkungsprogramm, Zeitschaltuhr, Kaffeemengenbedarfsanzeige, endschaltergesicherte Brühkopf, Endschaltersicherung für Vorratsbehälter, Tages- und Gesamtmengenzähler der Brühmenge. Digitales Display mit Piktogrammen zur Anzeige des Gerätezustandes: Behälter in Position, Brühkopf in Position, Fortschrittsanzeige des Brühprozesses.  Folgende Geräteparameter sind über das Display programmierbar und/oder abrufbar: - Gesamtbrühmenge, Tagesbrühmenge, - Belegung der Tiptasten mit der Brühmenge in der Maßeinheit von Tassen, Kannchen, Litern oder Gallonen.			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                        **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR	
	<p>Die Grundeinheit von Tasse bzw. Kännchen ist frei wählbar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entkalkungszähler einstellbar zwischen 100 Ltr. und 9.900 Ltr.,</li> <li>- Dauer bis Signalisierung bei Brühende,</li> <li>- 7 Tage Zeitschaltuhr für 14 Programme.</li> </ul> <p>Mit Brühpausensystem zur optimalen Kaffeeextraktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brühleistung in 2 Stufen einstellbar. 1 Stufe: programmierbare Wassermenge bis zu der mit der höchstmöglichen Leistung gebrüht werden soll.</li> <li>Stufe 2: Wassermenge, ab der in den Brühvorgang Pausen eingelegt werden sollen, bis die gewählte Brühmenge erreicht ist.</li> <li>Die Länge der Pausen kann eingestellt werden</li> </ul> <p>Heißwassergerät:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppel-Trockengehschutz und elektronischem Temperaturregler, No-Drip Hahn mit Bajonett für optionalen s-förmigen Auslauf oder Schnellzapfschlauch, elektronischer Steuerung.</li> <li>- Zwei Heizelemente aus CNS.</li> <li>- Automatische Bestimmung des Kochpunktes am Aufstellungsort.</li> <li>- Wassertemperatur in Gradschritten regelbar zwischen 50°C und 3°C unterhalb der Kochtemperatur.</li> <li>- Digitaldisplay für Anzeige des Gerätezustandes (Temperatur, Heizen).</li> <li>- Filterpfanne: Edelstahl mit integriertem Filterkorb, Sprühdeckel mit Wasserverteiler zur gleichmäßigen Benetzung des Kaffeemehls und wärmeisolierenden Tragegriffen.</li> <li>- Vorratsbehälter, doppelwandiger 5 Liter Edelstahl-Vorratsbehälter mit Schauglas, temperaturabhängiger Behälterheizung, Ein/Aus-Schalter, Mischplatte, wärmeisolierenden Tragegriffen, No-Drip Hahn mit Bajonett für optionalen s-förmigen Auslauf oder Schnellzapfschlauch, Einzelwanddeckel, stapelbar.</li> <li>- Bodenplatte: Edelstahl mit Kunststofffüßen und integrierten Magnetsensoren zur Positionsbestimmung der Vorratsbehälter.</li> <li>- Tropfblech: Edelstahl mit Seitenteilen aus Kunststoff.</li> <li>- Tropfrost zur leichten Reinigung entnehmbar</li> <li>- Stoßvorrat 10 Ltr. - ca. 80 Tassen</li> <li>- Stundenleistung: 30 Ltr. - ca. 240 Tassen*</li> <li>- Brühzeit (Wassermenge): 5 Ltr. - 10 min.*</li> <li>- Brühmengen: vier Tasten per Programmierung</li> <li>- belegbar und weiterhin variabel bis zur maximalen Brühmenge</li> </ul> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x 50 Blatt Korb-Filterpapier</li> <li>1 x Beutel Renegite</li> <li>1 x Beutel Cleaner</li> <li>1 x Schauglasbürste</li> <li>1 x Abwaschbürste</li> <li>1 x Anschlusschlauch 3/4", 1,2m</li> </ul> <p>Leistungsdaten Heißwasserteil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stoßvorrat: 3 Liter.</li> <li>Stundenleistung: 20 Liter.*</li> </ul> <p>Anschlussdaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elektro: 230V</li> <li>Wasser: Zulauf 3/4" G</li> <li>Rundfilterautomat, 1 Brühsäule gesonderter Heißwasserzapfhahn 2 Behälter 2x5 l, Filterpfanne. Brühmenge drucktastengesteuert</li> </ul>					

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Stoßvorrat Kaffee/HW: 10l/3,0l Leistung/h: 240T Kaffee/20l HW Brühzeit: 5 l/10 min Material: Edelstahl Anschlusswert: 230V 3,13kW Abmessungen: B 790 x T 570 x H 799 mm  Zeichnung Pos. 5.05	1,000	St	.....	.....
<b>1.1.1.100.</b>	<b>Vorratsbehälter Kaffee</b> Vorratsbehälter Kaffee bestehend aus: - doppelwandiger 5 Liter Edelstahlvorratsbehälter mit Schauglas, - temperaturabhängiger Behälterheizung, - Ein/Aus-Schalter, - Mischplatte, - Bügelgriff, - No-Drip Hahn mit Bajonett für optionalen s-förmigen Auslauf oder Schnellzapfschlauch, - Einzelwanddeckel, stapelbar, - ohne Mischrohr  Material: Edelstahl Anschlussdaten Ausführung: doppelwandig isoliert, elektrisch beheizt mit: Deckel, Mischplatte, No-Drip-Hahn, Schauglas Stoßvorrat: 5 Liter Gehäuse: Chromnickelstahl Anschlusswert: 230V 0,065kW Abmessungen: d= 210 mm H 445 mm  Zeichnung Pos. 5.25	2,000	St	.....	.....
<b>1.1.1.110.</b>	<b>Vorratsbehälter Teewasser</b> Vorratsbehälter Teewasser bestehend aus: - doppelwandiger 5 Liter Edelstahlvorratsbehälter mit Schauglas, - temperaturabhängiger Behälterheizung, - Ein/Aus-Schalter, - Mischplatte, - Bügelgriff, - No-Drip Hahn mit Bajonett für optionalen s-förmigen Auslauf oder Schnellzapfschlauch, - Einzelwanddeckel, stapelbar, - ohne Mischrohr  Material: Edelstahl Anschlussdaten Ausführung: doppelwandig isoliert, elektrisch beheizt mit: Deckel, Mischplatte, No-Drip-Hahn,				



## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Laugenpumpe für Ablaufhöhen bis 700 mm Rückwandverkleidung aus Edelstahl				
	Abmessungen				
	Länge der Maschine	735 mm			
	Tiefe der Maschine	750 mm			
	Höhe der Maschine	1.575 mm			
	Höhe (bei geöff. Haube)	2.190 mm			
	Einschubhöhe	560 mm			
	Korbmaß	650 x 500 mm			
	Bodenfreiheit	150 mm			
	Maschinenausstattung:	Steuerung Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay Bediendisplay aus Sicherheitsglas Farbgeführtes Bedienkonzept Programmfortschrittsanzeige Automatischer Energiesparmodus Selbstreinigungsprogramm Waschkammer Entkalkungsprogram Bluetooth-Schnittstelle			
	Tankinhalt	22 Liter			
	Klarspülmenge	3 Liter (je Spülgang)			
	Anschlusswerte				
	Waschpumpe	1,5 kW			
	Tankheizung	4,0 kW			
	Boiler	8,0 kW Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt			
	Heizmedium				
	Drehstrom	3NPE 400V~, 50 Hz			
	Schutzart	IP X5			
	Dosiertchnik	Klarspüler-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter Flüssigreiniger-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter			
	Bediendisplay	Bediendisplay zur Montage rechts oder links an der Maschine			
	Korbausstattung	Vollkunststoff-Kleinteilekorb 600 x 500 mm (flacher Boden) 1 Vollkunststoff-Tellerkorb 600 x 500 mm für flache und tiefe Teller 2 Abluft-Wärmerückgewinnung Integrierte Abluftwärmerückgewinnung für Durchschub-Geschirrspülmaschinen			
	Gesamthöhe Maschine:	ca. 2.235 mm			
	Red. der Wärmeabgabe:	1,1 kW			
	Ablufttemperatur	ca. 25 °C (Bei 12°C Wasserzulauftemperatur)			
	- Wärmerückgewinnung Selbstreinigung				
	- Integrierte Kondensatabführung				
	- Spülprogrammgesteuertes Anlaufen der Absaugung				
	- Zeitgesteuerter Nachlauf				
	- Wasserwechselprogramm				
	- Programm zum vollständigen Abpumpen des Tankwassers und Befüllen des Tanks mit Frischwasser.				
	- Anschluss-Set (Zu- und Ablaufschlauch, Elektrokabel				
	- Leckwassererkennung				
	- Aktives Filtersystem				
	- Drucksteigerungspumpe/ Laugenpumpe				
	- Rückwandverkleidung aus Edelstahl				
	- Dosier- und Steigleitungen aus Edelstahl				
	- Kombinierte Wasch- und Klarspülarne aus Edelstahl				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappbarer Korbträger Korbgrundausrüstung (5 Körbe)</li> <li>- Wohlfühl-Klima-Paket (Abluft/ Wärmerückgewinnung)</li> <li>- Saugglanzen mit Leerstandanzeigen für Reiniger und Klarspüler</li> <li>- Reiniger und Klarspüler:</li> </ul> <p>Die Spülmaschine ist in Abstimmung mit dem Nutzer auf abgestimmte Produkte einzustellen. Reiniger und Klarspüler sind hier nicht zu kalkulieren.</p> <p>für: Kalt-/Warmwasseranschluss            Leist./h: 60 Körbe/1080 Teller            T.heizung: 4,0kW,Boiler:11,0kW            Programmlaufzeit: 60/90/210 Sek            Einschubhöhe: 560 mm            Korbmaß: 500 x 500 bis 650 mm            Anschlusswert: 400V 17,0kW            Abmessungen: B 735 x T 750 x H 1575 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 6.14</p> <p>einschl. Anschluss an das Trink- und Schmutzwassernetz sowie elektr. Anschlussarbeiten</p>	1,000	St	.....	.....
<b>1.1.1.130.</b>	<p><b>Wandhaube Kastenform</b>            Wandhaube Kastenform</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit umlaufende Fettsammelrinne,</li> <li>- dicht geschweißt Flammschutzfilter in CNS,</li> <li>- Beleuchtung LED, hinter transluzentem Sicherheitsglas</li> <li>- Abluftstutzen; ohne Lüfter</li> <li>- Stutzen: 1x 400x400 mm</li> <li>- mit 3-seitiger Verkleidung von Haubenoberkante bis Unterkante Decke</li> </ul> <p>inkl. Montagematerial, CNS-Blech gekantet, teilweise revisionierbar            Höhe der Verkleidung nach Aufmaß:            Höhe ca. 500mm            Filter: 8 x 500x500 mm            Beleuchtung: LED            Material: CNS 1.4301            Anschlusswert: 230V            Abmessungen: B 4390 x T 1300 x H 1050 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 7.01</p> <p>einschl. Anschluss an das Luftkanalnetzeinschl. Übergang (in Abstimmung mit dem Lüftungsgewerk) sowie elektr. Anklemmarbeiten</p>	1,000	St	.....	.....
<b>Summe 1.1.1.</b>	<b>Geräte</b>			.....	.....

**1.1.2. Regale, Schränke, Wagen**

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

**1.1.2.10. Wandhängeschrank mit Flügeltüren**

Wandhängeschrank mit Flügeltüren

Ausführung: mit Flügeltüren  
 Tür im Winkel 180° zu öffnen  
 Tür justier- und auswechselbar  
 mit: 1 Zwischenboden,  
 vierseitig 40mm abgekantet  
 HS-Ausführung nach DIN 18865-9  
 Material: CNS 1,4301  
 Abmessungen: ca. B 900 x T 350 x H 600 m

Zeichnung Pos. 1.03

1,000 St ..... ..

**1.1.2.20. Regalsystem mit Böden**

Regalsystem mit Böden

Felder: 1 x 1200  
 und 1 x 1000 mm  
 Anz. Auflagen pro Feld: 4  
 Feldlast: max. 1200 kg  
 Höhenrastermaß: 165 mm  
 Material: CNS 18/10  
 Abmessungen: B 2175 x T 600 x H 1800 mm

Zeichnung Pos. 3.01 / 3.02 / 3.14.1

3,000 St ..... ..

**1.1.2.30. Regalsystem mit Böden**

Regalsystem mit Böden

Felder: 1 x 1500  
 und 1 x 1200 mm  
 Anz. Auflagen pro Feld: 4  
 Feldlast: max. 1200 kg  
 Höhenrastermaß: 165 mm  
 Material: CNS 18/10  
 Abmessungen: B 3850 x T 500 x H 1800 mm

Zeichnung Pos. 3.03

1,000 St ..... ..

**1.1.2.40. Regalsystem mit Böden**

Regalsystem mit Böden

Felder: 2 x 800  
 Anz. Auflagen pro Feld: 4  
 Feldlast: max. 1200 kg  
 Höhenrastermaß: 165 mm  
 Material: CNS 18/10

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Abmessungen: B 1575 x T 600 x H 1800 mm				
	Zeichnung Pos. 3.04 / 3.05				
		2,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.50.</b>	<b>Regalsystem mit Böden</b>				
	Regalsystem mit Böden				
	Felder: 1 x 1500 und 1 x 1000 mm				
	Anz. Auflagen pro Feld: 4				
	Feldlast: max. 1200 kg				
	Höhenrastermaß: 165 mm				
	Material: CNS 18/10				
	Abmessungen: B 2475 x T 500 x H 1800 mm				
	Zeichnung Pos. 3.06				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.60.</b>	<b>Regalsystem mit Böden</b>				
	Regalsystem mit Böden				
	Felder: 1 x 1400				
	Anz. Auflagen pro Feld: 4				
	Feldlast: max. 1200 kg				
	Höhenrastermaß: 165 mm				
	Material: CNS 18/10				
	Abmessungen: B 1400 x T 600 x H 1800 mm				
	Zeichnung Pos. 3.07 / 3.08				
		2,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.70.</b>	<b>Regalsystem mit Böden</b>				
	Regalsystem mit Böden				
	Felder: 2 x 900				
	Anz. Auflagen pro Feld: 4				
	Feldlast: max. 1200 kg				
	Höhenrastermaß: 165 mm				
	Material: CNS 18/10				
	Abmessungen: B 1775 x T 600 x H 1800 mm				
	Zeichnung Pos. 3.09 / 3.11 / 3.12 / 3.14				
		4,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.80.</b>	<b>Regalsystem mit Böden</b>				
	Regalsystem mit Böden				
	Felder: 1 x 1200				
	Anz. Auflagen pro Feld: 4				
	Feldlast: max. 1200 kg				
	Höhenrastermaß: 165 mm				
	Material: CNS 18/10				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Abmessungen: B 1200 x T 600 x H 1800 mm				
	Zeichnung Pos. 3.10 /3.13				
		2,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.90.</b>	<b>Arbeitschrank mit Flügeltüren</b> Arbeitschrank mit Flügeltüren Spülenunterschrank				
	Unterschrank: - HS-Ausführung - linke Schrankseite mit Außenverkleidung - Frontseite 2 Flügeltüren, - doppelwandig, - mit eingekanteter Griffleiste, - 15 mm stark - Türen sind im Winkel von 180° zu öffnen und werden mittels oben angebrachter Kugelschnappverschlüsse zugehalten				
	Unterseite Grundboden: - für Sockelaufstellung ist die Unterseite bis zum zurück gesetzten bauseitigen Sockel dicht geschlossen mit CNS-Blech Sockelstellung - Grundboden mit Aufkantung 100mm				
	Material: Chromnickelstahl Abmessungen: B 1336 X T 650 X H 650 mm				
	Zeichnung Pos. 4.08				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.100.</b>	<b>Abfallschrank mit Kipplade</b> Abfallschrank mit Kipplade				
	- Schrankraum in HS-Ausführung nach DIN 18865-9, - Korpus selbsttragend, - 3-seitig geschlossen, - Seitenwände und Rückwand aus einem Stück als gekanteter Mantel, - Grundboden exakt eingebaut und abgedichtet - Frontseite doppelwandige Blende mit horizontal angekanteter Griffleiste, - Blende im geöffneten Zustand arretierend, - Abfallbehälter aus Edelstahl - Behälter herausnehmbar - mit Kippblende und waagerechte Griffleiste - Unterschrank: HS, DIN 18865-9 - Unterseite Grundboden für Sockelaufstellung ist die Unterseite bis zum zurück gesetzten bauseitigen Sockel dicht geschlossen				
	Material: CNS 1.4301				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Abmessungen:      B 234 x T 650 x H 650 mm				
	Zeichnung Pos.      4.12				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.110.</b>	<b>Wandhängeschrank mit Schiebetüren</b> Wandhängeschrank mit Schiebetüren				
	Ausführung:      mit Schiebetüren Tür justier- und auswechselbar				
	mit:                  1 Zwischenboden, vierseitig 40mm abgekantet				
	Anz. mögl. GN1/6:11 HS-Ausführung nach DIN 18865-9				
	Material:            CNS 1.4301				
	Abmessungen      B 2000 x T 350 x H 650 mm				
	Zeichnung Pos.      4.15				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.120.</b>	<b>Schubladenblock GN 1/1</b> Schubladenblock GN 1/1				
	- Schrankraum in HS-Ausführung nach DIN 18865-9, - Korpus selbsttragend, - 3-seitig geschlossen, - Seitenwände und Rückwand fest miteinander verbunden, - Grundboden exakt eingebaut und abgedichtet, - Seitenwände bei freistehenden Seiten doppelwandig - die Unterseite bis zum zurück gesetzten bauseitigen Sockel dicht geschlossen mit CNS-Blech Sockelstellung - mit Tischplatte (Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm Aufkantung der Tischplatte an links neben stehendes Thermikgerät angepasst				
	Materialdicke:      2,0 mm				
	mit:                  geklebten CNS-Verstärkungsprofilen unterfüttert, schallgedämmt				
	Abmessungen      B 410x T 700x H 50 mm				
	Unterschrank:      HS-Ausführung mit Außenverkleidung rechts mit: 2 Kastenschubl. GN1/1-100 u. 1 Kastenschublade GN1/1-200				
	Material:            Chromnickelstahl				
	Abmessungen:      B 410 x T 650 x H 700 mm				
	Zeichnung Pos.      4.16				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.130.</b>	<b>Arbeitstisch</b> Arbeitstisch				
	- hergestellt nach DIN 18860 - Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301) AISI 304 - sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden,</li> <li>- Rückwand und Boden</li> <li>- Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt</li> <li>- 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen</li> <li>- seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19)</li> <li>- Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen</li> <li>- Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet</li> <li>- Unterseite bis zum zurück gesetzten bauseitigen Sockel dicht geschlossen mit CNS-Blech Sockelstellung</li> </ul> <p> Ausführung:      Unterbau offen  Material:          CNS  Abmessung:      B 700 x T 700 x H 700 mm </p> <p>Zeichnung Pos.      4.18</p>	1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.140.</b>	<p><b>Arbeitstisch fahrbar</b> Arbeitstisch fahrbar</p> <p>Tischplatte: Abkantung:      4-seit. 50mm Materialdicke:    2,0 mm mit:                          geklebten CNS-Verstär-                          kungsprofilen                          unterfüttert, schallgedämmt Material:          CNS 1.4301 Unterbau:          40x40mm Vierkantrohr-Füße                          und Verstrebungen, unterfahrbar                          4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar</p> <p>Abmessungen:    B 1450 x T 600 x H 850 mm</p> <p>Zeichnung Pos.    4.22</p>	2,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.150.</b>	<p><b>Arbeitstisch offen unterfahrbar</b> Arbeitstisch offen unterfahrbar ohne:              Arbeitsplatte Untergestell:    3-seit. verstrebt mit:                          höhenverstellbaren Füßen Material:          Chromnickelstahl Fußeinsätze:    Druckguss Abmessungen:    B 1640 x T 650x H 800 mm</p> <p>Zeichnung Pos.    6.08</p>	1,000	St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.1.2.160.	<b>Zulauftisch mit 2 Becken 600/450/300 mm für Haubenspülmaschine</b> Zulauftisch mit 2 Becken 600/450/300 mm - mit Korbführungsbahn - für Haubengeschirrspülmaschine (Zeichn. Pos. 6.14) - links in die Maschine eingehangen - 2 Becken: 600x450x300 mm - Spritzblech-Höhe: 300mm, - Abstellrost - Bodenfreiheit: 150 mm - Füße höhenverstellbar, Druckguss - Material: Chromnickelstahl - Abmessungen: B 1550 x T 700 x H 850/1150mm  Zeichnung Pos. 6.12	1,000 St	.....	.....
1.1.2.170.	<b>Ablauftisch für Haubenspülmaschine</b> Ablauftisch - mit Korbführungsbahn - für Haubengeschirrspülmaschine (Zeichn. Pos. 6.14) - rechts in die Maschine eingehangen - Spritzblech-Höhe: 300mm, - Abstellrost für 2 Korbregale - Bodenfreiheit: 150 mm - Füße höhenverstellbar, Druckguss - Material: Chromnickelstahl - Abmessungen: B 1200 x T 700 x H 850/1150mm  Zeichnung Pos. 6.16	1,000 St	.....	.....
1.1.2.180.	<b>Tassen- und Gläserregal</b> Tassen- und Gläserregal Ausführung: Rahmengestell, Seitenverglasung mit: 2 Glasablagen aus Sicherheitsglas Rahmen: CNS Abmessungen: B 400 x T 600 x H 700 mm  Zeichnung Pos. 5.14 / 5.16 / 5.22 / 5.24	4,000 St	.....	.....
1.1.2.190.	<b>Korbbord / Schrägbord</b> Korbbord / Schrägbord  Korbbord Ablauf : rechts LxBxH: 1100 x 457 x 262 mm Werkstoff : 1.4301, Materialstärke: 1,25 mm Montage: an Wänden, für zwei Gläser- oder Tassenkörbe mit max. 500 x 500 mm. Zarge           hinten 200 mm hoch			

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Inkl. zwei Konsolen. Wasser-Ablauf an der rechten Seite. Abmessungen: B 1100 x T 460 x H 260 mm  Zeichnung Pos. 6.09	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.2.200.</b>	<b>Korbregal für 5 Körbe</b> Korbregal für 5 Körbe Korbregal zum Einschieben von 5 Spülkörben á 500x500mm eingebaut in Ablauftisch (Zechnungs Pos.6.16) Material: Chromnickelstahl Abmessungen: B 1200 x T 700 x H 850/1150mm  Zeichnung Pos. 6.17	2,000 St	.....	.....
<b>1.1.2.210.</b>	<b>Geschirrschrank Schiebetüren B=1800 mm</b> Geschirrschrank Schiebetüren Ausführung.: 2 Schrankräume übereinander, bedienseitig Schiebetüren doppelwandig, mit Griffleiste pro Schrankraum 1 Boden HS-Ausführung nach DIN 18865-9 Material: CNS 1.4301 Fußeinsätze: höhenverstellbar, Druckguss Abmessungen: B 1800 x T 600 x H 1800 mm  Zeichnung Pos. 6.21 / 6.24.1	2,000 St	.....	.....
<b>1.1.2.220.</b>	<b>Geschirrschrank Schiebetüren B=1600 mm</b> Geschirrschrank Schiebetüren Position wie zuvor in vollem Wortlaut beschrieben, jedoch: Abmessungen: B 1600 x T 600 x H 1800 mm  Zeichnung Pos. 6.22	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.2.230.</b>	<b>Putzmittel und Besenschrank</b> Putzmittel und Besenschrank Ausführung: -1 Flügeltür, - mit Schloss - mit 4 festen Zwischenböden, - mit 4 Besenhaken unter oberem Bord und untere 3 Böden 135mm zurückgesetzt - HS-Ausführung nach DIN 18865-9 Material: CNS 1.4301 Fußeinsätze: höhenverstellbar, Druckguss			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Abmessungen: B 600 x T 600 x H 1800 mm  Zeichnung Pos. 6.23				
		1,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.240.</b>	<p><b>Servierwagen</b>            Servierwagen            bestehend aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.430</p> <p>Zwischen stabilem Rundrohr mit D = 25 mm befinden sich drei eingeschweißte tiefgezogene Borde.</p> <p>Die Oberfläche der Borde ist mikroliert.            Die Rundrohre an den Stirnseiten werden als Schiebegriffe genutzt.            Ein umlaufender 35 mm abgekanteter Profilrand an den Borden, die Rollierung der Bordkante sowie durchgehende Schweißnähte zwischen Rohrrahmen und Borden verstärken die Stabilität des Servierwagens.            Die Borde sind mit einer schalldämmenden Antidröhnmatte unterfüttert.            Der Servierwagen ist fahrbar mittels stahlverzinkten Rollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm). Die Rollen sind im Rohrrahmen eingesteckt. Wandabweiser aus Kunststoff (Polyethylen) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.</p> <p>mit: 3 Borden            Maße d. Borde: B 800 x T 500 mm            Abstand zw. Borden: 275 mm            Tragfähigkeit: 120 kg            4 Lenkrollen: d= 125mm,                              davon 2 feststellbar, stahlverzinkt</p> <p>Material: Edelstahl, rostfrei            Abmessungen: B 900 x T 600 x H 950 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 3.15</p>				
		6,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.250.</b>	<p><b>Regalwagen</b>            Regalwagen            Der Regalwagen besteht aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301.            Zwischen stabilem Vierkantrohr mit 25x 25 mm befinden sich eingeschweißte U-Profil-Führungsschienen. Diese sind mit einer Kippsicherung sowie einer beidseitigen Durchschubsicherung für GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 2/8 versehen.</p> <p>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 stahlverzinkten Rollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm).            Wandabweiser aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.</p> <p>Technische Daten            Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10,                              Polyamid (PA)</p> <p>Materialstärke</p>				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	VK-Rohr: 1,5 mm Auflageschienen: 1,2 mm				
	Gewicht: ca. 20 kg Tragfähigkeit je Wagen: 200 kg Anzahl Auflagenpaare: 20 Kapazität: 20 x GN 1/1 oder 40 x GN 1/2 Auflagenpaare: 20 Abstand r Aufl.schienen: 75 mm Kapazität: 20 GN1/1 o. 40 G 1/2 4 Lenkrollen: d= 125mm, davon 2 feststellbar, stahlverzinkt Material: Chromnickelstahl Abmessungen: B 460 x T 613 x H 1780 mm				
	Zeichnung Pos. 3.16				
		4,000	St	.....	.....
<b>1.1.2.260.</b>	<b>Tablettwagen 2 Abteile</b> Tablettwagen 2 Abteile Ausführung - Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, - Seitenwände aus melaminharzbeschichteten Platten, ohne Türen, - 4 Lenkrollen - für 14 Tablett 530 x 325 mm - Höhenabstand: 175 mm - Farbe: schwarz Abmessungen: B 830 x T 640 x H 1650 mm  Zeichnung Pos. 9.01				
		2,000	St	.....	.....
	<b>Summe 1.1.2. Regale, Schränke, Wagen</b>				.....
<b>1.1.3.</b>	<b>Ausstattungen</b>				
<b>1.1.3.10.</b>	<b>Handwaschbecken mit Armatur</b> Handwaschbecken - dreiseitig abgekantet - an der Rückseite aufgekantet - fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken - Auslauf 1 1/2", - mit Überlaufsicherung - mit berührungsloser Armatur 1/2" - Temperatureinstellung mittels hinten angeordnetem Hebel einstellbar - brührungsloser, automatischer Wasserfluss bei Näherung der Hand - mit Trafo mit Netzanschluss von 230 V 50 HZ - mit angeschweißten 2 Konsolen aus Chromnickelstahl - mit dreiseitiger Beckenverkleidung aus CNS, ca. 150 mm hoch.  Ausführung: 3-seitige Beckenverkleidung, allseitig 30mm abgekantet, hinten 20mm aufgekantet,				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Armatur: berührungslos, automatisch gesteuert mit: Auslaufprägung 1 1/2" Becken: 340x240x150mm Material: CNS 18/10 Anschlusswert: 230V Abmessungen: ca. B 400 x T 320 x H 200 mm  Zeichnung Pos. 1.04  einschl. Anschluss an das Trink- und Schmutzwassernetz sowie elektr. Anschlussarbeiten	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.20.</b>	<b>Seifen-/Desinfektionsspender</b> Seifen-/Desinfektionsspender - aus geschliffenes Edelstahlgehäuse - mit Wandhalter aus Kunststoff - für 1000 ml Flaschen geeignet - mit einem kurzen Bedienhebel (ca. 80 mm sichtbare Hebellänge) - mit Verschlussblende - mit Edelstahlpumpe mit geradem Saugrohr (autoklavierbar) - dosierbar für ca. 0,7 ml/ 1,0 ml/ 1,5 ml Flüssigseife, - für alkoholische Händedesinfektionsmittel, Lotionen, etc.  Technische Daten Werkstoff: Edelstahlgehäuse geschliffen; Wandhalter Kunststoff Füllmenge: 1000 ml Besonderheit Austauschbare Pumpe, Spender und Pumpe können im Autoklaven bei 134°C / 20 min. / 2 bar sterilisiert werden Abmessungen: ca. B 95 x T 155 x H 310 mm Zeichnung Pos. 1.05 / 1.06 / 4.02 / 4.03 / 6.24 / 6.25	6,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.30.</b>	<b>Handtuchspender</b> Handtuchspender - aus geschliffenem Edelstahl - ist für Papierhandtücher in C- und Z-Faltung geeignet - leichte Papierentnahme - mit einem Schloss  Technische Daten Werkstoff: Edelstahl, geschliffen Füllmenge: ca. 750 Blatt Standardpapier in C- oder Z-Faltung für: gefaltete Einmalhandtücher (245x90mm), je Handtuchqualität Füllmenge: 250-500 Stück Abmessungen: ca. B 275 x T 105 x H 355 mm			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Zeichnung Pos. 1.07 / 4.04 / 6.26  einschl. Erstbefüllung mit Papierhandtüchern				
		3,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.40.</b>	<b>Abfallsammer 3-teilig, fahrbar</b> Abfallsammer 3-teilig, fahrbar Ausführung: mit 3 Kippfächern mit: 4 Lenkrollen d=75 mm, davon 2 feststellbar Material: Edelstahl Front farbig lackiert Abmessungen: ca. B 1070 x T 800 x H 785 mm Zeichnung Pos. 1.02/6.10				
		2,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.50.</b>	<b>Zweiloch-Wandbatterie</b> Zweiloch-Wandbatterie Ausführung: schweres Modell ohne Schwenkauslauf Anschlussgewinde: 1/2" Abgangsgewinde: 3/4" Anschlussdistanz: 153 mm ±34 mm  Zeichnung Pos. 1.08 / 6.20				
		2,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.60.</b>	<b>Handwaschbecken- /Ausgusskombination mit Armaturen</b> Handwaschbecken- /Ausgusskombination übereinander angeordnet.  bestehend aus: - kompakter, selbsttragender Bauweise, - auf vier längsnahtgeschweißten Vierkantrohrfüßen (je 40x40x1,25 mm) stehend - mit Bodenausgleich den-unebenheiten mit höhenverstellbaren Kunststoff-schraubstollen (+/- 15 mm) ausgestattet. - mit Stopfen-/Überlaufventilen 1 1/2" - mit Kunststoff Auflagerost - Einhebel-Mischbatterie 1/2" für Ausgußbecken - berührungslose Sensorarmatur für Handwaschbecken  Beide Becken sind mit dreiseitigen CNS-Blenden versehen, wobei die Verkleidung des Waschbeckens schräg angeordnet ist. Die Becken sind im Einstückverfahren tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt. Die Abdeckungen sind dreiseitig 50 mm abgekantet. Das Handwaschbecken ist hinten mind. 50 mm aufgekantet mit Umschlag nach außen. Das Ausgussbecken ist umlaufend mit einem erhöhten Profilrand (Schwallrand) versehen.  Ausführung: wandhängend mit: 2 Mischbaterieen 1/2",				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	davon 1 mit Sensorsteuerung, abnehmbarer Blende, Auflagerost, Ablaufgarnitur Handwaschbecken: 340x240x150mm Ausgußbecken: 370x340x150mm Material: CNS 18/10 Auflagerost: Kunststoff Anschlusswert: 230V Abmessungen: B 500 x T 700 x H 570 mm  Zeichnung Pos. 4.01 / 6.23  einschl. Anschluss an das Trink- und Schmutzwassernetz sowie elektr. Anschlussarbeiten	2,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.70.</b>	<b>Tischplatte mit zwei Becken</b> Tischplatte mit zwei Becken Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm Materialdicke: 2,0 mm mit: geklebten CNS-Verstärkungsprofilen unterfüttert, schallgedämmt auf der linken Seite vertieft eingeschweißt 2 Becken á 500x500x250mm, mit Ablaufgarnitur und jeweils ein Überlaufstopfen Material: CNS 1.4301 Abmessungen B 3320 x T 700 x H 900 mm  Zeichnung Pos. 4.05	1,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.80.</b>	<b>Tischplatte</b> Tischplatte  Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm Materialdicke: 2,0 mm mit: geklebten CNS-Verstärkungsprofilen unterfüttert, schallgedämmt  Material: CNS 1.4301 Abmessungen B 1660 x T 700 x H 50 mm  Zeichnung Pos. 6.01	1,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.90.</b>	<b>Stand-Geschirrspülbrause Zweiloch Mischbatterie</b> Stand-Geschirrspülbrause - mit Zweiloch-Mischbatterie - Auslaufregelung und Auslauf - Auslad./Auslaufh.: 250/200 mm - Auslaufhöhe Brause: 500 mm - Durchflusm.SV/B: 30/6 l/min - Tischbohr.d=2x 22 mm, SM 150mm Material: verchromt				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Zeichnung Pos. 4.09  einschl. Anschluss an das Trinkwassernetz	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.100.</b>	<b>Stand-Geschirrspülbrause Einloch Mischbatterie</b> Stand-Geschirrspülbrause - mit Einhebel-Einlochbatterie, - mit Schwenkventil - Auslad./Auslaufh.SV: 250/275mm - Auslaufhöhe Brause: 550 mm - Durchflusm.SV/B: 20/6 l/min - Tischbohrung d= 30 mm - Material: verchromt  Zeichnung Pos. 6.13  einschl. Anschluss an das Trinkwassernetz	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.110.</b>	<b>Spritzschuttscheibe</b> Spritzschuttscheibe - Scheibe aus 10mm Plexiglas, - vorn oben abgeschrägt - 3 Halterungen (2xTischplatte 1x Wand) Abmessungen: B 20 x T 620 x H 320 mm  Zeichnung Pos. 4.10	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.120.</b>	<b>Kühltisch mit 3 x 2 Zügen</b> Kühltisch mit 3 x 2 Zügen - Höhe Korpus 650 mm - Innen und Außen komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). - Sichtseiten sind matt geschliffen - Boden in Hygieneausführung - integrierte Tauwasserrinne bündig in Rückwand - Verdampferfreier Innenraum, (Verdampfer in Rückwand eingeschäumt) - Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung und energiesparender Heißgastauwasserverdunstung (Tauwasserverdunsterschlange und Tropfwanne aus CNS). - im rechts angeordneten Maschinenfach herausziehbare Kälteaggregat eingebaut - Kältemaschine ist für Umgebungstemperatur bis +40° C geeignet - Elektronik-Regler mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem 3 Zoll LCD- Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet. - mit RS 485 Schnittstelle - Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen im Innenraum gibt der elektronische Regler bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte Kompressor-Laufzeiten vor			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eco Modus in Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. in der Nacht, an Ruhetagen oder im Urlaub,</li> <li>- angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 (ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt)</li> <li>- für Sockelaufstellung ist die Unterseite bis zum zurück gesetzten bauseitigen Sockel dicht geschlossen mit CNS-Blech Sockelstellung</li> </ul> <p>Technische Daten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kapazität je Kühlabteil: 9 x GN1/1</li> <li>Temperaturbereich: -2°C bis +10°C</li> <li>Isolation: 50 mm FCKW-frei</li> <li>Kälteleistung: 322 Watt -15°C VT/+32°C UT</li> <li>Anschlusswert: 400 W/230 V/50 Hz</li> <li>Kältemittel: R290</li> <li>Energieverbrauch: 1,60 kWh/24 h</li> <li>Energieeffizienzklasse: A</li> <li>Isolierung: 50 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt.</li> <li>Ausf.: Eigenkühlung, 3-gekühlte Abteile, je mit 2 Zügen 1/2 1/2 eingeschäumt. Verdampfersystem</li> <li>ohne: Tischplatte</li> <li>Temperatur: -2 bis +10°C</li> <li>Kälteleistung(-15°C VT): 322W</li> <li>Energieeffizienzklasse: A</li> <li>Klimaklasse: 5</li> <li>Nettonutzinhalt: 224 l</li> <li>Jahresverbrauch: ca. 584 kWh</li> <li>Kältemittel: R290</li> <li>Innen/Außen: CNS 1.4301</li> <li>Anschlusswert: 230V 0,4kW</li> <li>Abmessungen: ca. B 1718 x T 675 x H 650 mm</li> </ul> <p>Zeichnung Pos. 4.13</p> <p>einschl. elektr. Anschlussarbeiten</p>	1,000	St	.....	.....

**1.1.3.125. Kühltsch - Schublade**  
 Schublade GN 1/1  
 Ausführung: 2 Stück  
 für Kühltsch/Tiefkühltsch  
 - für Korpushöhe 650 mm

- 2 Schubladen
- Höhe 1/2-1/2 übereinander
- Kühlschubladenfronten sind doppelwandig,
- komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304),
- 50 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt,
- mit integrierter Griffleiste und gepreßtem Umschlag
- Schubladenkorpus ist in gelochter Ausführung aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304)
- mit Teleskop-Vollauszügen aus Edelstahl 1.4509 (AISI 441),
- Tragfähigkeit 60 kg
- gesteckte schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung (leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar)

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                        **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	- Nutzhöhe beträgt 2 x 216 mm.				
	Zeichnung Pos.                      4.14				
		3,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.130.</b>	<p><b>Warmbuffet fahrbar</b>            Warmbuffet fahrbar            Fahrbares Modul, basierend auf einer stabilen, selbst tragenden Blechkonstruktion, steckerfertig installiert, mit ca. 2 m langem Anschlusskabel und Stecker.</p> <p>Abdeckung:            In die 40 mm hohe, allseitig glatt abgekanthete Abdeckung aus mikroliertem Edelstahl CNS (Chromnickelstahl) sind drei einzeln schalt- und regelbare, tiefgezogene Bain-Marie-Becken mit Füllstandsprägung fugenlos eingeschweißt.            Die Bain-Marie-Becken sind zur Aufnahme von GN-Behältern 1/1-GN-200 oder deren Unterteilungen ausgelegt.</p> <p>Die Becken sind nass oder trocken indirekt beheizbar, die Leistungsaufnahme je Becken beträgt 0,7 kW.            Jedes Becken ist mit einem 3/4"-Ablauf ausgestattet, alle Becken sind an eine gemeinsame Ablaufverrohrung mit zentralem Sicherheitsablaufhahn angeschlossen.            Der Sicherheitsablaufhahn ist zweigeteilt ausgeführt, damit ein unbeabsichtigtes Öffnen ausgeschlossen ist.</p> <p>Die Ein-/Ausschalter und Thermostate für die einzeln schaltbaren Bain-Marie-Becken sind in die schräg angeordnete, bedienseitige Beckenblende (Schalterblende) gegen Stöße geschützt, eingebaut.</p> <p>Unterbau:            Die Seitenwangen, so wie die kunden- und bedienseitige Blende vor dem Beckenbereich sind in pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feinblech ausgeführt: Standardfarbe des Grundbuffets unterhalb der CNS-Abdeckung: abstimmen            An der Unterseite der Seitenwangen ist die Rollenausstattung angebaut: Bedienseitig 2 Zwillings-Lenkrollen mit Feststellbremse, kundenseitig 2 Zwillings-Lenkrollen, Rollendurchmesser 75 mm.            Auf Höhe 885mm Abdeckung Schalterblende.</p> <p>Zusatz-Steckdosen. Zwei Zusatz-Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seitenwange eingebaut. Die maximal zulässige Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Gerätes.            Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spaltes zwischen zwei Modulen.            Einzeln beheiz- und regelbare Bain-Marie-Becken für Nass- oder Trockenbetrieb</p> <p>Ausführung:                      Abdeckung mit 4 Becken            Kapazität:                        4x GN 1/1 - 200 mm            Temperatur:                      +30 bis +95°C            mit:                                4 Lenk-Zwillingsrollen,            2 mit Feststeller,                d=75 mm            Material:                        CNS/Feinblech (pulverbeschichtet)</p>				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Anschlusswert: 230V Abmessungen: B 1595 x T 680x H 900 mm Zeichnung Pos. 5.01/5.02  einschl. elektr. Anschlussarbeiten	2,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.140.</b>	<b>Neutralbuffet fahrbar 900x680x1254 mm</b> Neutralbuffet fahrbar Abdeckung: glatt, durchgehend ohne: Aufbauten gastseitig: Tabletrutsche Material: CNS/Feinblech (pulverbeschichtet) Abmessungen: B 1254 x T 680 x H 900 mm Fahrbares Büffet, basierend auf einer stabilen, selbst tragenden Blechkonstruktion, steckerfertig installiert, mit ca. 2 m langem Anschlusskabel und Stecker.  Abdeckung: Das Neutralbüffet ist mit einer 40 mm hohen, allseitig glatt abgekanteten Abdeckung aus mikroliertem Edelstahl CNS ausgestattet. Unterhalb der Abdeckung befindet sich an den beiden Längsseiten eine ca. 240 mm hohe Blende.  Unterbau: Die Seitenwangen, so wie die kunden- und bedienseitige Blende vor dem Beckenbereich sind in pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feinblech ausgeführt. Standardfarbe des Grundbüffets unterhalb der CNS-Abdeckung: abstimmen. An der Unterseite der Seitenwangen ist die Rollenausstattung angebaut. Bedienseitig 2 Zwilling-Lenkrollen mit Feststellbremse, gastseitig 2 Zwilling-Lenkrollen, Rollendurchmesser 75 mm.  Durchbruch für Kabeldurchführung, zentral mittig in der CNS- Abdeckung. Unterbaubeschichtung: Seitenwangen & Blenden pulverbeschichtet in Hauskollektion Kunden - und bedienseitige Frontverkleidung, zwischen den Seitenwangen leicht ein- und aushängbar Abmessungen: B 1254 x T 680 x H 900 mm  Zeichnung Pos. 5.04 / 5.12 / 5.21  einschl. elektr. Anschlussarbeiten	3,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.150.</b>	<b>Neutralbuffet fahrbar 900x680x1595 mm</b> Neutralbuffet fahrbar Position wie zuvor in vollem Wortlaut beschrieben, jedoch: Abmessungen: B 1595 x T 680 x H 900 mm  Zeichnung Pos. 5.11 / 5.20	2,000 St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.1.3.160.	<p><b>Kaltbuffet fahrbar mit Aufsatzkühlvitrine</b> Kaltbuffet fahrbar mit Aufsatzkühlvitrine</p> <p>Fahrbares Modul, basierend auf einer stabilen, selbst tragenden Blechkonstruktion, steckerfertig installiert, mit ca. 2 m langem Anschlusskabel und Stecker.</p> <p>Abdeckung: In die 40 mm hohe, allseitig glatt abgekantete Abdeckung aus mikroliertem Edelstahl CNS (Chromnickelstahl) ist die tiefgezogene, berohrte und FCKW-frei isolierte Kühlwanne fugenlos eingeschweißt. Die Kühlwanne ist zur Aufnahme von max. 4 GN-Behältern 1/1-GN-150 oder deren Unterteilungen ausgelegt und mit einem ½" Ablauf mit Sicherheitsablaufhahn ausgestattet.</p> <p>Der Sicherheitsablaufhahn ist zweigeteilt ausgeführt, damit ein unbeabsichtigtes Öffnen ausgeschlossen ist. Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C bei +25°C Umgebungstemperatur und 60% relativer Luftfeuchtigkeit.</p> <p>Aufbau: Auf die 40 mm hohe, allseitig glatt abgekantete Abdeckung aus mikroliertem Edelstahl CNS (Chromnickelstahl) ist eine umluftgekühlte Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl CNS mit Fußgestell fest aufgesetzt.</p> <p>Unterhalb der Gerätedecke der Vitrine befindet sich ein großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft. Die Vitrine ist kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen und bedienseitig mit 2 Schiebetüren aus Isolierglas ausgeführt.</p> <p>Die Seitenscheiben sind ebenfalls aus Isolierglas. Das höhenverstellbare Zwischenbord besteht aus ESG-Sicherheitsglas. Die Innenbeleuchtung ist waagrecht und geschützt unterhalb der Gerätedecke angeordnet. Auf der Bedienseite oberhalb der Schiebetüren befindet sich ein elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige sowie Ein-/Ausschalter und ein Schalter für die Beleuchtung. Stufenlose Drehzahlregulierung der Lüfter. Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60% relativer Luftfeuchtigkeit.</p> <p>Unterbau: Die Seitenwangen, so wie die kunden- und bedienseitige Blende vor dem Beckenbereich sind in pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feinblech ausgeführt: Standardfarbe des Grundbüffets unterhalb der CNS-Abdeckung: abstimmen Ebenso das Installationsfach für die vollhermetisch gekapselte Kühlmaschine. Die Kühlmaschine ist von der Bedienseite her über eine abschraubbare Installationsfachblende zu Reinigungs- und Servicezwecken komfortabel zugänglich. Standardfarbe des Grundbüffets unterhalb der CNS-Abdeckung.</p> <p>An der Unterseite der Seitenwangen ist die Rollenausstattung angebaut: Bedienseitig 2 Zwilling-Lenkrollen mit Feststellbremse, kundenseitig 2 Zwilling-Lenkrollen, Rollendurchmesser 75 mm. Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spaltes zwischen zwei Modulen. Einlegeroste aus Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von</p>			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Flaschengetränken  Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 (WN 1.4301 / AISI 304) mikroliert;  kombiniert mit pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch  verzinktem Feinblech.  Gewicht: ca. 245 kg  Temperaturbereich: Kaltbuffet: +8 °C bis +15 °C* bei +25 °C  Umgebungstemperatur und 60% relativer Luftfeuchtigkeit.  Aufsatzvitrine: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C  Umgebungstemperatur und 60% relativer Luftfeuchtigkeit  Kältemittel: R 134a  Anschlusswert: 230V / 16 A / 1N PE / 50Hz  Emissionen: Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist  kleiner als 70 dB(A)  Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige für  Kaltbuffet und Aufsatzvitrine  Geräuscharme und energiesparende Kühlmaschine  Mikrolierte CNS-Oberfläche  Ausführung: Kühlaufsatz, Umluftkühlung  gastseitig: 6 Entnahmeklappen  bedienseitig: 2 Schiebetüren  Temperatur: +6 bis +12°C  mit: 4 Lenk-Zwillingsrollen,  2 mit Feststeller, d= 75 mm  Material: Isolierglas/CNS  Anschlusswert: 230V  Abmessungen B 1595 x T 680 x H 1700 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 5.08 / 5.26</p> <p>einschl. elektr. Anschlussarbeiten</p>	2,000	St	.....	.....

**1.1.3.170. Kaltbuffet fahrbar**  
Kaltbuffet fahrbar

Fahrbares Modul, basierend auf einer stabilen, selbst tragenden Blechkonstruktion, steckerfertig installiert, mit ca. 2 m langem Anschlusskabel und Stecker.

Abdeckung:  
In die 40 mm hohe, allseitig glatt abgekantete Abdeckung aus mikroliertem Edelstahl CNS (Chromnickelstahl) ist die tiefgezogene, berohrte und FCKW-frei isolierte Kühlwanne fugenlos eingeschweißt. Die Kühlwanne ist zur Aufnahme von max. 3 GN-Behältern 1/1-GN-150 oder deren Unterteilungen ausgelegt und mit einem 1/2" Ablauf mit Sicherheitsablaufhahn ausgestattet.

Der Ein-/Ausschalter für die Kühlmaschine, der elektronische Kühlstellenregler mit Digitalanzeige und die optionale LED-Beleuchtung sind in die vertieft angeordnete, bedienseitige Blende des Kühlmaschinenfachs gegen Stöße geschützt eingebaut.

Unterbau:  
Die Seitenwangen, so wie die kunden- und bedienseitige Blende vor dem Beckenbereich sind in pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feinblech ausgeführt. Standardfarbe des Grundbuffets unterhalb der CNS-Abdeckung ist abstimmen.

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Ebenso das Installationsfach für die vollhermetisch gekapselte Kühlmaschine. Die Kühlmaschine ist von der Bedienseite her über eine abschraubbare Installationsfachblende zu Reinigungs- und Servicezwecken komfortabel zugänglich. Standardfarbe des Grundbuffets unterhalb der CNS- Abdeckung.</p> <p>An der Unterseite der Seitenwangen ist die Rollenausstattung angebaut: Bedienseitig 2 Zwillings-Lenkrollen mit Feststellbremse, kundenseitig 2 Zwillings-Lenkrollen, Rollendurchmesser 75 mm.</p> <p>Standard-Brückenaufsatz und Hustenschutz. Der glattflächige, voll verkleidete Brückenaufsatz aus mikroliertem CNS-Blech ist mittig auf der Abdeckung aufgebaut. Am Brückenaufsatz sind links und rechts CNS-Konsolen zur Fixierung des Hustenschutzglases angebracht. Die Konsolen sind U-förmig ausgeführt, damit das Glas an den Stirnseiten gegen Beschädigungen geschützt ist.</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas, ohne Durchreiche, bis zur Abdeckung heruntergezogen.            Korpusfarbe: Seitenwangen &amp; Blenden pulverbeschichtet in Hauskollektion            Abdeckung Schalterblende. Zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spaltes zwischen zwei Modulen.            Einlegeroste aus Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken</p> <p>Technische Daten:            Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 (WN 1.4301 / AISI 304) mikroliert; kombiniert mit pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feiblech.            Gewicht: ca. 115 kg            Kapazität: max. 3 x GN 1/1-150            Temperaturbereich: Die Temperatur ist werksseitig auf +8°C eingestellt und von +8°C bis +15°C* regelbar bei einer Umgebungstemperatur von max. +25°C            Kältemittel: R 134a            Anschlusswert: 230V / 16 A / 1N PE / 50Hz            Emissionen: Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A)</p> <p>Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht</p> <p>Besonderheiten:            - Elektronischer Kühlstellenregler mit digitaler Anzeige            - Geräuscharme und energiesparende Kühlmaschine            - Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas            - Mikrolierte CNS-Oberfläche            - Zweigeteilter Sicherheitsablauf            - Abklappbare Tablett- und Tellerrutschen mit            - Resopal-Beschichtung.</p> <p>Ausführung: Abdeckung m.1 Kühlwanne            Kühlung: aktiv, still            Kapazität: 3x GN 1/1 - 150 mm            Temperatur: +8 bis +15°C</p>				

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	mit: 4 Lenk-Zwillingsrollen, 2 mit Feststeller, d= 75 mm Material: CNS/Feinblech (pulverbeschichtet) Anschlusswert: 230V Abmessungen: B 1255 x T 680 x H 900 mm Zeichnung Pos. 5.09 / 5.27	2,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.180.</b>	<b>Hustenschutz Warmbuffet</b> Hustenschutz für zuvor beschriebenes Warmbuffet Material: CNS und ESG Ablage: Tiefe: 265mm Frontscheibe: Höhe: 405mm Abmessungen: B 1595 x T 265 x H 410 mm Zeichnung Pos. 5.01.1 / 5.02.1	2,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.190.</b>	<b>Hustenschutz Kaltbuffet</b> Hustenschutz für zuvor beschriebenes Warmbuffet Material: CNS und ESG Ablage: Tiefe: 265mm Frontscheibe: Höhe: 405mm Abmessungen: B 1060 x T 265 x H 410 mm Zeichnung Pos. 5.10 / 5.19	2,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.200.</b>	<b>Tablettrutsche Resopal 120x311x1595 mm</b> Tablettrutsche Resopal an bauseitiger Brüstungswand, Neutral- oder Kaltbufet montiert incl. notwendigem Montagematerial Dekor in bauseitiger Abstimmung nach Hauskollektion Plattenstärke: 25mm, mit ABS-Kante umlaufend 2 Konsolen Ausführung in CNS und klappbar Abmessungen: B 1595 x T 311 x H 120 mm Zeichnung Pos. 5.01.2 / 5.02.2 / 5.08.1/ 5.11.1 / 5.20.1 / 5.26.1	6,000	St	.....	.....
<b>1.1.3.210.</b>	<b>Tablettrutsche Resopal120x311x1255 mm</b> Tablettrutsche Resopal an Kaltbuffet fahrbar montiert Position wie zuvor in vollem Wortlaut beschrieben, jedoch: Abmessungen: B 1255 x T 311 x H 120 mm Zeichnung Pos. 5.09.1 / 5.27.1/ 5.21.1	3,000	St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
<b>1.1.3.220.</b>	<p><b>Besteck-/Tablettwagen</b>            Besteck-/Tablettwagen            Der Besteck- und Tablettwagen ist mit einem pultförmigen Besteckaufsatz inkl. 10 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS versehen.            Beide Stirnseiten sind durch Kunststoff-Formschlußteile geschlossen.            Das Fahrgestell ist aus stabilem 25 x 25 mm Vierkantrohr gebogen, dazwischen befindet sich ein Bord für die Tablettaufnahme.            Das Bord ist eingeschweißt und hinten 50 mm aufgekantet (Durchschubsicherung).            Aus hygienischen Gründen sind alle Besteckbehälter mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung ausgeführt.</p> <p>Der Behälterboden ist für ein gutes Greifen der Besteckteile entsprechend abgeschrägt. Speziell für Kuchengabeln und Kaffeelöffel ist der letzte Besteckbehälter mit Unterteilung. Im rechten Bereich direkt unter dem Aufsatz sind zwei Serviettenspender aus CNS für die Größe 125 x 90 mm montiert, diese sind von vorne beschickbar.</p> <p>Der Besteck- und Tablettwagen ist fahrbar mittels stahlverzinkten Rollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm).            An allen vier Ecken befinden sich runde Wandabweiser.            inkl.:10 Besteckbeh. GN1/4-150 und Serviettenspender 125x90mm            Kapazität: 120 Tablett                              und ca. 1100 Besteckteile</p> <p>4 Lenkrollen: d= 125mm, davon 2 feststellbar, stahlverzinkt            Material: Chromnickelstahl            Abmessungen: B 900 x T 600 x H 1485 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 5.06</p>	2,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.230.</b>	<p><b>Saft-Dispenser</b>            Saft-Dispenser            - Repräsentativer Dispenser für den Buffetbereich            - einfaches Befüllen und Entnehmen vorgekühlter Kaltgetränke.            - leise thermoelektrischen Kühlung            - Sockel und Deckel Chromnickelstahl            - Behälter Polycarbonat:            - Maße: d=170 mm, Höhe 280 mm            - Inhalt: 5 Liter            - Thermoelektrische Kühlung            - Ausführung: thermoelektrische Kühlung,            - Ein-/Ausschalter            - Inhalt: 5,0 Liter            - Sockel/Deckel: CNS            - Behälter: Polycarbonat            - Anschlusswert: 230V 0,06kW            Abmessungen: B 220 x T 330 x H 520 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 5.15 / 5.23</p>	4,000 St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

### 1.1.3.240. Tellerspender

Tellerspender

Der Spenderkorpus ist komplett in CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301 ausgeführt. Die Oberfläche ist mikroliert. Der Korpus ist doppelwandig und isoliert.

Der Tellerspender ist mit zwei quadratischen Tellerröhren ausgestattet. Die Tellerröhren verfügen über eine besonders flache Stapelplattform, die verkantsicher geführt wird.

Mithilfe von vier rilsanbeschichteten Tellerführungsstäben lassen sich diese über ein Lochraster am Boden flexibel und ohne Werkzeug auf unterschiedliche Tellergrößen und Tellerformen einstellen. Je Tellerröhre können beispielsweise runde Teller mit einem Durchmesser von 18 - 33 cm, sowie eckige Teller bis max. 28 x 28 cm gestapelt werden.

Die Tellerführungsstäbe ragen über die Abdeckung des Spenders hinaus. Dadurch können mehr Teller sicher transportiert und abgestapelt werden und die Geschirteile werden auch nach dem Abnehmen der Abdeckhauben sicher geführt.

Zur einfachen Reinigung des Spenders sowie zum einfachen und ergonomischen Einstellen der Federspannung sind die Tellerröhren komplett aus dem Spender entnehmbar.

Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.

Durch spezielle Aussparungen an den Federhaltern lässt sich diese Einstellung schnell und ohne großen Aufwand durchführen.

Der Tellerspender ist mit einem Heizelement aus CNS 18/10 ausgestattet. Der Temperaturregler sichert die stufenlose Temperatureinstellung der Heizung. Der Tellerspender verfügt zudem über einen Eco-Regelbereich. Innerhalb dieses Regelbereichs können mittlere Geschirrttemperaturen am energieeffizientesten gehalten werden.

Die Bedienelemente und das Spiralkabel liegen vertieft in der stirnseitigen Schalterblende, um Beschädigungen zu vermeiden. Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen, robusten Stoßschutzelementen aus Kunststoff angebracht, welcher auch zum Schutz der Bedienelemente dient. Mit einem Rohrdurchmesser von 28 mm ermöglicht dieser ein ergonomisches Schieben des Spenders.

Zwei Abdeckhauben aus transparentem Kunststoff (Polycarbonat) verringern den Wärmeverlust und verhindern die Verschmutzung des Geschirrs.

Mithilfe des im Lieferumfang des Tellerspenders enthaltenen Halteclips können die Abdeckhauben bei der Ausgabe der Teller sicher verstaut werden.

Hierzu wird der Halteclip vorne an den Schiebegriff eingeklickt und beide Abdeckhauben können gestapelt unterhalb des Griffs eingehängt werden. Der Halteclip ist so konstruiert, dass dieser sowohl die im Lieferumfang enthaltenen Abdeckhauben aus Polycarbonat als auch eine optional erhältliche Abdeckhaube aus EPP sicher aufnehmen kann.

Der Spender ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen (4

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm).                      Robuste Stoßecken aus Kunststoff an allen vier Ecken des Spenders                      schützen Gerät und Mobiliar vor Beschädigungen.                      Ausführung: stat.beheizt,quadr.Röhre                      Kapazität: ca. 160 Teller                      18-33cm, eckig: max.28x28cm</p> <p>Stapelhöhe mit Haube: 800 mm mit Abdeckhaube                      Temperaturbereich: Temperatur von +30°C bis +110°C regelbar                      Rollen: d=125mm, Kunsst.rostfrei 4 Lenkrollen,2 mit                      Feststeller</p> <p>Material: Edelstahl, rostfrei                      Anschlusswert: 230V 1,2kW                      Abmessungen: B 1076 X T 520 X H 900 mm                      Zeichnung Pos. 5.17</p>	2,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.250.</b>	<p><b>Mobile Abräumstation</b>                      Mobile Abräumstation                      mit: 3 Borden, 1000 x 600 mm,                      Ausschnitt für Abfallbehälter 2x GN 1/3-200 im oberen Bord                      mit Abfallbehälter inkl.: 4 Knotenbleche je Bord                      4 Lenkrollen: d= 125mm, davon 2 feststellbar,Kunstst.,rostfrei                      Material: Chromnickelstahl                      Abmessungen: B 1100 x T 700 x H 950 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 5.18</p>	2,000 St	.....	.....
<b>1.1.3.260.</b>	<p><b>Schlauchaufroller 20 m</b>                      Schlauchaufroller                      zur Wandmontage                      Ausführung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schlauchaufroller mit Brause</li> <li>- automatische Schlauchaufrollung</li> <li>- mit fixierbaren Aufrollstopp</li> <li>- Schlauch für Lebensmittel geeignet</li> <li>- Schlauchlänge mind. 20m</li> <li>- max. Temperatur 70 °C</li> <li>- Qualitätsprodukt aus europäischer Produktion</li> <li>- leicht zu reinigen</li> <li>- Korpus aus hochwertigem Edelstahl</li> <li>- hohe Stabilität</li> </ul> <p>Anschluss                      - 1/2" Gewindeanschluss</p> <p>Maße                      Außenmaß B x T x H: ca. 100 mm x 700 mm x400 mm</p> <p>Zeichnung Pos. 1.09 / 6.19</p> <p>einschl. Anschluss an das Trinkwassernetz</p>	2,000 St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.1.3.270.	<p><b>Edelstahlplatte 1500x244 mm</b>            Edelstahlplatte            als Schutzplatte und Abdeckung der Auflagefläche            der Durchreiche            - Material Edelstahl            - Oberfläche geschliffen            - beidseitig ca. 100 mm gefalzt</p> <p>Die Platte ist mit geeignetem Kleber vollflächig ( auch die Falze)            dauerhaft auf die Auflagefläche der Durchreiche zu montieren.</p> <p>Umlaufende Kanten sind mit dauerelastischer Abdichtmasse in Farbe            des Bauherrn zu versiegeln.</p> <p>Abmessungen:            Breite: 1500 mm            Tiefe (Wandstärke) 244 mm            Falz (je Breitenseite: 100 mm            Einbauort: Durchreiche Geschirrrückgabe</p>	1,000 St	.....	.....
1.1.3.280.	<p><b>Edelstahlplatte 3800x244 mm</b>            Edelstahlplatte            als Schutzplatte und Abdeckung der Auflagefläche            der Durchreiche            - Material Edelstahl            - Oberfläche geschliffen            - beidseitig ca. 100 mm gefalzt</p> <p>Die Platte ist mit geeignetem Kleber vollflächig ( auch die Falze)            dauerhaft auf die Auflagefläche der Durchreiche zu montieren.</p> <p>Umlaufende Kanten sind mit dauerelastischer Abdichtmasse in Farbe            des Bauherrn zu versiegeln.</p> <p>Abmessungen:            Breite: 3800 mm            Tiefe (Wandstärke) 244 mm            Falz (je Breitenseite: 100 mm            Einbauort: Durchreiche Speiseausgabe</p>	1,000 St	.....	.....
<b>Summe 1.1.3.      Ausstattungen</b>			.....	.....
1.1.4.	<b>Kühlanlagen</b>			
1.1.4.10.	<p><b>Abfallkühler</b>            Abfallkühler</p> <p>- Abdeckung mind.15 mm stark            aus 1 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304),</p>			



## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Material: CNS 18/10 Anschlusswert: 230V 0,44kW ABM: B 1710 T 870 H 1200 mm  Zeichnung Pos. 1.10  Fabrikat:'.....'  Type:'.....'	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.4.20.</b>	<b>Kühlzelle</b> Kühlzelle - Dämmstärke: 100mm - für Temperaturdifferenzen: T=45 K - mit 3 Drehtüren 800 x 2000 mm - mit Beleuchtung und Boden  inkl. Wandüberlappung, Bodenüberlappung und Eckradius Material KZ: antimikrobielle Beschichtung Boden: Edelstahl  - ausgelegt für erhöhte Lasten - inkl. Trennwand: L=5100mm - inkl. Trennwand: L=1850mm - incl. Boden- - mit Unterlüftungsplatten in statisch ausreichender Anzahl - inkl. Wandanschlussblende in Material und Oberfläche identisch  Höhe: ca. 2450mm 2x Breite: ca. 70mm 3x Breite: ca. 150mm incl. Montagematerial  Frontansicht: 5300mm davon links Front um 300mm zurück gesetzt Tiefe: links: 3800mm Tiefe rechts: 4100mm Anschlusswert: 230V Abmessungen: B 5300 x T 3800/4100 x H 2450 mm  Zeichnung Pos, 2.01.1 bis 2.01.3	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.4.30.</b>	<b>Kälteanlage Tiefkühlung</b> Kälteanlage Tiefkühlung - überschläglicher Kältearfs ca. 1550Watt - selbst Ermittlung des tatsächlichen Kältebedarf - Kühlraum ist Bestandteil der - Nutzung für Einlagerung tiefgekühlter Lebensmittel Lagertemperatur: -18°C  bestehend aus: - Umluft-Verdampfer, - Kältemaschine zur Außenaufstellung (mit Winterregelung),			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Kältemittel,</li> <li>- Kälte- und Steuerleitungen, Isolierungen, Leitungslänge ca. 20m davon ca. 5m Verkleidung gegen Witterung für Isolierungen im Außenbereich,</li> <li>- mit Kälte Regelung im Sichtbereich oberhalb Kühlzellentür</li> <li>- Kälterege lung mit Schnittstelle HACCP,</li> <li>- mit Brandschottung für Wanddurchdringung,</li> <li>- verwendungsfertig errichten</li> </ul> <p>Standort der Kältemaschine an der Fassade, hofseitig im EG Konsolen und Schwingungsdämpfer ausgelegt und montiert für maximale Vermeidung von Körperschall incl. Inbetriebnahme</p> <p>Zeichnung Pos. 2.05</p>	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.4.40.</b>	<p><b>Kälteanlage Gemüse</b> Kälteanlage Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- überschläglicher Kälte darfs ca. 820Watt</li> <li>- selbst Ermittlung des tatsächlichen Kältebedarf</li> <li>- Kühlraum ist Bestandteil der</li> <li>- Nutzung für Einlagerung tiefgekühlter Lebensmittel</li> <li>Lagertemperatur: +6°C</li> </ul> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluft-Verdampfer,</li> <li>- Kältemaschine zur Außenaufstellung (mit Winterregelung),</li> <li>- mit Kältemittel,</li> <li>- Kälte- und Steuerleitungen, Isolierungen, Leitungslänge ca. 20m davon ca. 5m Verkleidung gegen Witterung für Isolierungen im Außenbereich,</li> <li>- mit Kälte Regelung im Sichtbereich oberhalb Kühlzellentür</li> <li>- Kälterege lung mit Schnittstelle HACCP,</li> <li>- mit Brandschottung für Wanddurchdringung,</li> <li>- verwendungsfertig errichten</li> </ul> <p>Standort der Kältemaschine an der Fassade, hofseitig im EG Konsolen und Schwingungsdämpfer ausgelegt und montiert für maximale Vermeidung von Körperschall incl. Inbetriebnahme</p> <p>Zeichnung Pos. 2.06</p>	1,000 St	.....	.....
<b>1.1.4.50.</b>	<p><b>Kälteanlage Fleisch</b> Kälteanlage Fleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- überschläglicher Kälte darfs ca. 760Watt</li> <li>- selbst Ermittlung des tatsächlichen Kältebedarf</li> <li>- Kühlraum ist Bestandteil der</li> <li>- Nutzung für Einlagerung tiefgekühlter Lebensmittel</li> <li>Lagertemperatur: +2°C</li> </ul>			

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	bestehend aus: - Umluft-Verdampfer, - Kältemaschine zur Außenaufstellung (mit Winterregelung), - mit Kältemittel, - Kälte- und Steuerleitungen, Isolierungen, Leitungslänge ca. 20m davon ca. 5m Verkleidung gegen Witterung für Isolierungen im Außenbereich, - mit Kälte Regelung im Sichtbereich oberhalb Kühlzellentür - Kälterege lung mit Schnittstelle HACCP, - mit Brandschottung für Wanddurchdringung, - verwendungsfertig errichten  Standort der Kältemaschine an der Fassade, hofseitig im EG Konsolen und Schwingungsdämpfer ausgelegt und montiert für maximale Vermeidung von Körperschall incl. Inbetriebnahme  Zeichnung Pos. 2.07	1,000	St	.....	.....
<b>Summe 1.1.4.</b>	<b>Kühlanlagen</b>			.....	.....
<b>Summe 1.1.</b>	<b>Einrichtungen</b>			.....	.....
<b>Summe 1.</b>	<b>Küchentechnik</b>			.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

### 2. Sonstiges

#### 2.1. Sonstige Leistungen

##### 2.1.1. Dokumentation

##### 2.1.1.10. Dokumentationsunterlagen

Dokumentationsunterlagen

Die Anlagendokumentation ist Voraussetzung für die Abnahme. Sie ist in DIN A4 Aktenordnern mit beschrifteten Ordnerrücken einschl. einem Deckblatt, Inhaltsverzeichnis, Registern und Zeichnungen 14 Tage vor Abnahme zu liefern.

Inhalt der Anlagendokumentation :

Deckblatt

- Objekt mit Adresse,
- Baumaßnahmenbezeichnung,
- Auftragsnummer,
- Gewerk,
- Datum,
- Planungsbüro,
- Ausführungsfirma,
- Notruftelefon,
- Ansprechpartner

0. Inhaltsverzeichnis

- Ordnernummer,
- Registernummer,
- Inhaltsbezeichnung

1. Anlagenbeschreibung

- Gewerke weise Beschreibung jeder einzelnen Anlage mit Hinweisen zur Bedienung, Einstellung, Inbetriebsetzung und Außerbetriebsetzung und Verhalten im Störfall.

2. Protokolle und Bescheinigungen

- Abnahmebescheinigung,
- Fachunternehmererklärung,
- Fachbauleitererklärung,
- Sachverständigen – prüfung,
- Sichtabnahmeprotokolle der Fachbauleitung,
- Funktions- und Leistungsmessungen mit Einstellwerten,
- Inbetriebnahme-/Probetrieb des Fachunternehmens bzw. Hersteller,
- Übereinstimmungserklärung,
- Errichterbescheinigung
- Brandschutz,
- Dichtheitsprüfungen,
- Spülungen,
- Einweisung des Betriebspersonals,
- Hygieneprotokolle,
- Hygieneplan,
- Hydraulischer Abgleich,
- Bescheinigung über Einhaltung der VDE- und DIN Normen

3. Produktnachweise

- Liste der Produkte nach Reihenfolge und Gewerk; -

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Datenblätter, - Gerätekarten, - Isolierqualitäten, - Brandschutzeinrichtung, - Zulassungsbescheinigung, - CE – Konformitäten, - Ventillisten, - Ersatzteillisten, - Bedienungsanleitungen mit Beschreibungen für Bedienung im Normalfall, im Störfall, - besondere Schaltungen und Sicherheitseinrichtungen, - Außerbetriebnahme, - erforderliche Hilfsmittel, - Hilfsstoffe, - Sonderwerkzeuge, - Schmierstoffe und Reinigungsgeräte 4. Lieferantennachweis - Auflistung Produktgruppe, Hersteller, Adresse, Telefon, Fax, E – Mail Kontakt 5. Wartungsanweisungen  - Für alle zu wartenden Bau- und Anlagenteile sind die Wartungs- und Pflegevorschriften zusammenzustellen. - Erforderliche periodische und behördliche Wartungspflichten sind tabellarisch aufzuführen. - Die Wartungszyklen sind tabellarisch zu erfassen.                      - Wiederkehrende Ersatzteile wie z.B. Filtermatten, Regeneriersalz o.ä. sind tabellarisch aufzulisten. 6. Zeichnungen - Zeichnungsverzeichnis mit Angabe Planinhalt, Maßstab, Gewerk. - Die Bestands- und Revisionspläne sind mit CAD-Programmen an Hand der vom AG übergebenen Ausführungsplanung sowie der vom AN angefertigten Montageplanung zu erstellen. - Elektrische Schaltpläne und Anschlusspläne nach DIN EN 61082-1 und 3. - Grundrisse haben den Maßstab 1 : 50 , - Schema ohne Maßstab gut lesbar, - alle Pläne farbig - Zeichnungen sind auf DIN A4 Format gefaltet, gelocht und mit Lochverstärker versehen. - Im Technikraum des Gewerkes sind farbige Anlagenschemata mit eingestellten Hauptparametern sowie der Anschrift und dem Service-Telefon des AN in Form einer laminierten Zeichnung zu liefern und zu montieren. 7.Übergabe - Die Anlagendokumentation ist komplett lt. Pkt. 0-6, 2-fach als Papierform sowie 1-fach digital Datenträger CD-ROM) mit Plänen im Format dwg / dxf und pdf., sowie alle Textdokumente im Format pdf. zu übergeben.	1,000	St	.....	.....

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

### 2.1.1.20. Werkstatt- und Montageplanung

Werkstatt- und Montageplanung

Der Auftragnehmer muss vor Beginn der Montagearbeiten alle Angaben machen, die für den reibungslosen Einbau und ordnungsgemäßen Betrieb der Anlagen erforderlich sind.

Der Auftragnehmer hat eigenständig die Koordination mit den am Bau beteiligten Gewerken durchzuführen und eine Kollisionsplanung zu erbringen. Weiterhin hat der Auftragnehmer nach Planunterlagen und Berechnungen des Auftraggebers die für die Ausführung erforderliche Werkstatt- und Montageplanung zu erbringen.

Die Werkstatt- und Montagepläne sind der Objektüberwachung rechtzeitig vor der Ausführung vorzulegen.

Für die Einsicht sind alle Pläne 2fach sowie auf Datenträger der Objektüberwachung zu übergeben.

Zur Montage- und Werkstattplanung gehören u.a.:

- Anlagenschemata
- Grundriß- und Schnittpläne 1:50
- statischer Nachweis der Halterungs- und Stützkonstruktionen, Festpunkte
- Schaltpläne
- Klemmenpläne
- Ringleitungspläne
- Schnittzeichnungen
- Übersichts- und Blockschaltbilder
- Bauangaben
- Kabellisten
- Stücklisten mit Bestellangaben
- Konstruktions- und Aufbaupläne
- Montage- und Detailzeichnungen
- Pflichtenhefte
- Grundriß- und Schnittpläne 1:50
- Stellpläne 1:50
- Belegungspläne
- Wartungsunterlagen
- Gerätelisten und -handbücher
- Funktionsbeschreibungen
- Beschreibung von Verriegelungen und Mitnahmen
- Baugruppenbesetzungspläne
- Informationslisten für Schutz- und Leittechnik
- Blitzschutz-/Erdungsanlagen-Verlegepläne
- Trassenpläne 1:50
- Nachweis der Einhaltung der VDE-Abschaltbedingungen
- Nachweis der Einhaltung vorgegebener Spannungsfälle
- Meß- und Prüfprotokolle
- Erst-Inbetriebnahme- bzw. Wiederholungsprüfungsprotokoll nach DIN VDE 0100 Teil 610 bzw. BGV A3 (alte VBG 4) §5 Abschnitt 4
- Bescheinigung des Nutzers über die Einweisung
- Für Gebäudeein- und austritt ist eine Dokumentation der Rohrbelegung zu erstellen.
- Die Belegung der Hauseinführung ist als CAD-Plan sowie tabellarisch als xls-Datei zu erstellen.

## Leistungsverzeichnis

**Projekt:** H220504                      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2                         **Küche**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anlagenbeschreibungen</li> <li>- Fabrikatslisten</li> <li>- Nachweis der normgerechten Beleuchtung</li> <li>- Konformitätsbescheinigungen</li> <li>- Errichterbescheinigungen</li> </ul>	1,000	St	.....	.....
<b>Summe 2.1.1.</b>		<b>Dokumentation</b>		.....	
<b>2.1.2.</b>	<b>Einweisung Bedienpersonal</b>				
<b>2.1.2.10.</b>	<b>Einweisung</b> Einweisung in die zuvor beschriebene Küchentechnik einschl. ihrer Komponenten Bedienpersonal: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einweisungsvoraussetzungen:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schematische Darstellung Prinzipaufbau jeder einzelnen Anlage ist im Aufstellraum oder am Gerät in laminiertes Ausführung gut sichtbar angebracht.</li> <li>2. Rohr- /Kanalnetzschema (Strangschema) aktualisieren.</li> <li>3. Die Gerätedokumentationen (Bedienanweisungen) sind in den jeweiligen Geräten in einer Dokumentenmappe hinterlegt oder sie sind als Bestandteil der Revisionsunterlagen lt. Inhaltsverzeichnis schnell auffindbar.</li> <li>4. Fertigstellungsanzeige des AN liegt beim AG vor und der vollständige Funktionsumfang der Anlagentechnik kann vorgeführt und anhand der Unterlagen nach Pkt. 1 bis 3 erklärt werden.</li> <li>5. Bei Bauteilen mit Kommunikationsschnittstellen zur Gebäudeautomation ist die Bestätigung des AN GA/GLT u./o. des AN MSR der Fertigstellung ebenso erforderlich.</li> <li>6. Vor der Nutzereinweisung ist ein fehlerfreier Probetrieb von mind. 10 Werktagen nachzuweisen.</li> <li>7. Ein Wartungsvertragsangebot des AN liegt vor. Die Einweisung des Nutzers / Bedienpersonals ist mit dem AG rechtzeitig abzustimmen.</li> </ol> </li> <li>- Einweisungsinhalt:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geräte / Systemkomponenten:Aufbau und Wirkungsweise erklären</li> <li>2. Betriebszustände und Fahrweise (Lastfälle, jahreszeitl. Anhängigkeiten, etc.)</li> <li>3. berücksichtigte Nutzervorgaben</li> <li>4. Nutzer-Bedienebene(n) und Anzeigefunktionen</li> <li>5. Aufbau / Inhalt / Verwendung der vollständigen Enddokumentation / Revisionsunterlagen</li> <li>6. wiederkehrende Funktionsprüfungen, Wartungsintervalle, Pflegehinweise</li> <li>7. Verhalten bei Störungen</li> <li>8. Sicherheitstechnische Ausrüstung</li> </ol> </li> </ul>				

## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	9. Aus- bzw. Ablesen von Gerätedaten (z.B. Momentanleistung, Betriebsstunden, Medienparameter, etc.) 10. Inbetriebnahmeparameter 11. Verbrauchsdaterfassung (Zählerstände) 12. Energetische Optimierung der Betriebsweise  Die erfolgreich durchgeführte Einweisung ist vom AN protokollarisch festzuhalten, durch eingewiesenes Personal schriftlich zu bestätigen, das Protokoll der Enddokumentation beizufügen.	1,000 St	.....	.....
<b>Summe 2.1.2. Einweisung Bedienpersonal</b>				.....
<b>2.1.3. Inbetriebnahme / Abnahme</b>				
<b>2.1.3.10. Inbetriebnahme/Abnahme</b>				
	Inbetriebnahme/Abnahme der vorgenannten haustechnischen Anlagen und einzelnen Anlagenteile nach den einschlägigen DIN-Normen wie z.B. DIN 18 379 & 18 381; mit: - Einstellung und Einregulierung der Anlagen mit Probetriebsphase - Einstellungen aller Anlagenteile (z.B. Pumpen, Regler...) - Kontrolle aller hydraulischen und elektrischen Anschlüsse - Funktionsprüfung der Anlage und Sicherheitseinrichtungen - Prüfung der elektrischen Verkabelung, der Steuer- und Regelanlage - Liefern der für die Inbetriebnahme und den Probetrieb notwendigen Betriebsstoffe und Medien - Filterwechsel/Säuberung nach Beendigung - Prüfung auf Einhaltung technischer und behördlicher Vorschriften - Einweisung des Bedienungs- und Wartungspersonals - Revisionsunterlagen / Revisionszeichnungen  Die Abnahme erfolgt nach vorheriger Übergabe der Bestandsunterlagen und mitzuliefernden Unterlagen sowie nach abgeschlossenen erfolgreichen Probetrieb und in Einvernahme mit dem Gewerk Elektro-Technik , Gebäudeautomation sowie in Abstimmung mit dem Nutzer/Betreiber der vor der Abnahme einmal einzuweisen ist.  Über die Inbetriebnahme/Abnahme ist ein Nachweis zu führen.	1,000 St	.....	.....
<b>Summe 2.1.3. Inbetriebnahme / Abnahme</b>				.....



## Leistungsverzeichnis

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
<b>3.</b>	<b>Lohnleistungen</b>			
<b>3.1.</b>	<b>Lohnleistungen</b>			
<b>3.1.1.</b>	<b>Stundenlohnarbeiten</b>			
	<p>Lohnarbeiten für unvorhergesehene Arbeiten auf ausdrückliche Anordnung der Bauleitung:</p> <p>Die nachstehend angebotenen Verrechnungssätze wurden unter Beachtung der preisrechtlichen Vorschriften ermittelt und gelten unabhängig von der Anzahl der abzurechnenden Stunden.</p> <p>Die Stundenlohnarbeiten werden für unvorhergesehene, schwer erfassbare Leistungen angesetzt.</p> <p>Stundenlohnarbeiten müssen rechtzeitig angemeldet werden mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Art und und Umfang</li> <li>- Zeitpunkt</li> <li>- voraussichtliche Menge der Stunden</li> <li>- Begründung</li> </ul> <p>Vor der Ausführung müssen die Stundenlohnarbeiten von der Bauleitung bestätigt werden.</p>			
<b>3.1.1.10.</b>	<b>Obermonteur</b> Lohnstunden zum Nachweis für einen Obermonteur	10,000 h	.....	.....
<b>3.1.1.20.</b>	<b>Monteur</b> Lohnstunden zum Nachweis für einen Monteur	10,000 h	.....	.....
<b>3.1.1.30.</b>	<b>Helfer</b> Lohnstunden zum Nachweis für einen Helfer	10,000 h	.....	.....
<b>Summe 3.1.1. Stundenlohnarbeiten</b>			.....	.....
<b>Summe 3.1. Lohnleistungen</b>				.....



## Leistungsverzeichnis Zusammenstellung

Projekt: H220504 NB Jugendherberge Markkleeberg  
 LV: LVN00sk2 Küche

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Betrag in EUR
<b>1.</b>	<b>Küchentechnik</b>	
1.1.	Einrichtungen	.....
	<b>Summe 1. Küchentechnik</b>	.....
<b>1.1.</b>	<b>Einrichtungen</b>	
1.1.1.	Geräte	.....
1.1.2.	Regale, Schränke, Wagen	.....
1.1.3.	Ausstattungen	.....
1.1.4.	Kühlanlagen	.....
	<b>Summe 1.1. Einrichtungen</b>	.....
<b>2.</b>	<b>Sonstiges</b>	
2.1.	Sonstige Leistungen	.....
	<b>Summe 2. Sonstiges</b>	.....
<b>2.1.</b>	<b>Sonstige Leistungen</b>	
2.1.1.	Dokumentation	.....
2.1.2.	Einweisung Bedienpersonal	.....
2.1.3.	Inbetriebnahme / Abnahme	.....
	<b>Summe 2.1. Sonstige Leistungen</b>	.....
<b>3.</b>	<b>Lohnleistungen</b>	
3.1.	Lohnleistungen	.....
	<b>Summe 3. Lohnleistungen</b>	.....
<b>3.1.</b>	<b>Lohnleistungen</b>	
3.1.1.	Stundenlohnarbeiten	.....

**Leistungsverzeichnis  
Zusammenstellung**

**Projekt:** H220504      **NB Jugendherberge Markkleeberg**  
**LV:** LVN00sk2      **Küche**

<b>Ordnungszahl</b>	<b>Leistungsbeschreibung</b>	<b>Betrag in EUR</b>
	<b>Summe 3.1.      Lohnleistungen</b>	.....
<b>LV</b>	<b>LVN00sk2</b>	
1.	Küchentechnik	.....
2.	Sonstiges	.....
3.	Lohnleistungen	.....
	<b>Summe LV      LVN00sk2 Küche</b>	.....
	Zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer aus	..... EUR
	in Höhe von 19,00 %	..... EUR
		..... <b>EUR</b>

Das LV besteht aus den Seiten 1 bis 63