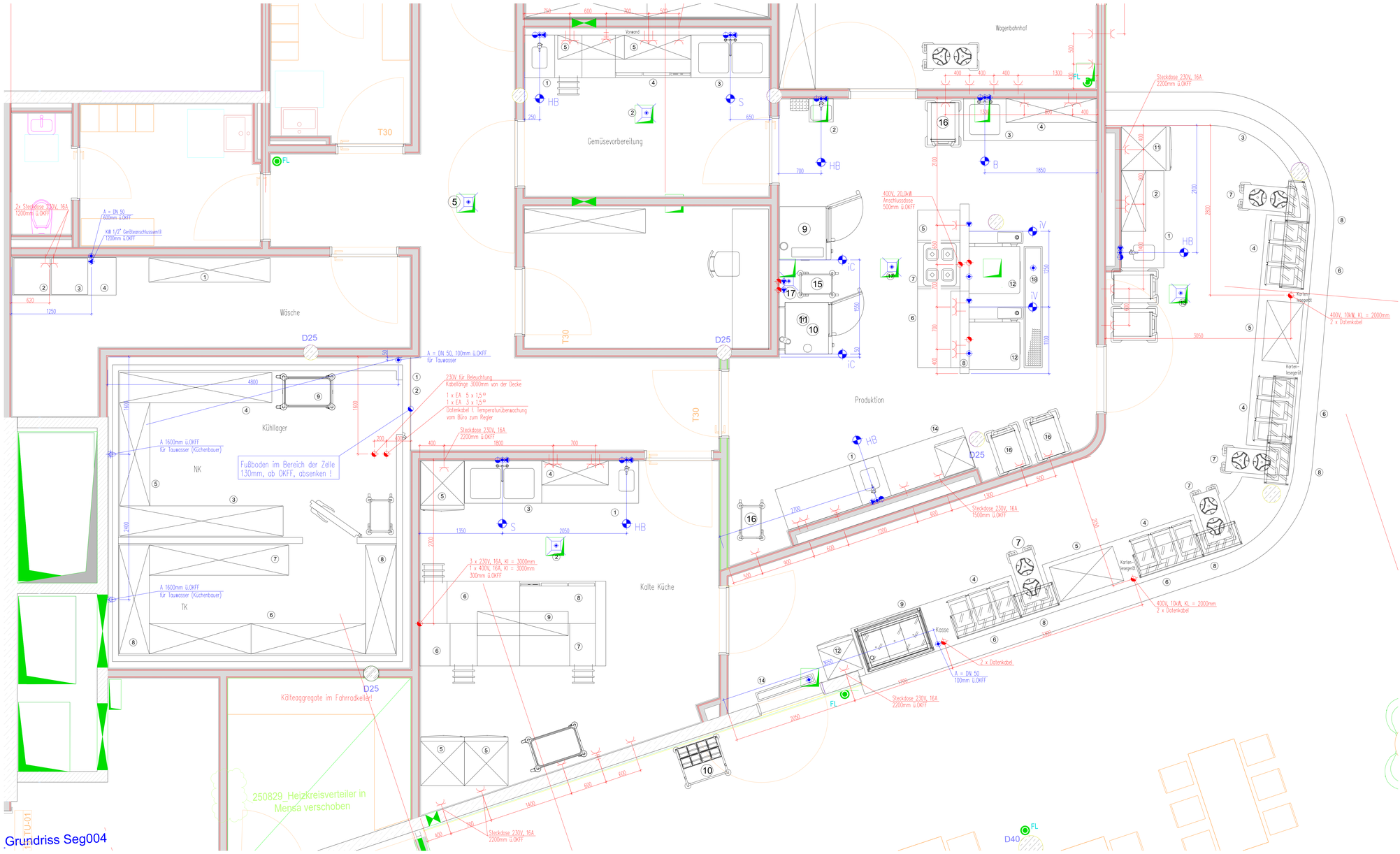


Warenannahme:
1 = Handwaschbecken
2 = Reinigungsstation/Schlauchhalter
3 = Schranktisch
4 = Wandbord
5 = Bodenablauf

Milk:
1 = Konfiskatkühler
2 = Bodenablauf

Putzmittel:
1 = Ausgussbecken
2 = Regalanlage 1200 x 500 x 1800mm
3 = Hakenleiste

Non-Food-Lager:
1 = Regalanlage 4100 x 500 x 1800mm
2 = Regalanlage 1800 x 500 x 1800mm
3 = Servierwagen

Trockenlager:
1 = Regalanlage 4000 x 500 x 1800mm
2 = Regalanlage 1100 x 500 x 1800mm

Kühllager:
1 = Kombinationskühlzelle 4900 x 4800 x 2480mm
2 = Kältetechnik
3 = Regalanlage 2700 x 500 1800mm
4 = Regalanlage 2000 x 500 1800mm
5 = Regalanlage 1000 x 500 1800mm
6 = Regalanlage 1800 x 500 1800mm
7 = Regalanlage 3700 x 500 1800mm
8 = Regalanlage 2300 x 500 1800mm

Gemüsevorbereitung:
1 = Schranktisch mit Handwaschbecken, Schubladenblock
2 = Bodenablauf
3 = Schranktisch mit 2-Becken 1300 x 700 x 900mm
4 = Kühltischanlage 1250 x 700 x 900mm
5 = Wandhängeschrank 1100 x 400 x 650mm
6 = Gemüseschneidemaschine (Nutzer)

Kalte Küche:
1 = Schranktisch mit Handwaschbecken, Schubladenblock
2 = Bodenablauf
3 = Schranktisch mit zwei Becken
4 = Wandhängeschrank 1100 x 400 x 650mm
5 = Umluft-Gewerbekühlschrank
6 = Schranktisch mit Schubladenblock
7 = Schranktisch
8 = Kühltischanlage 1250 x 700 x 900mm
9 = Aufsatzbord 1500 x 400 x 400mm
10 = Universalküchenmaschine (Nutzer)

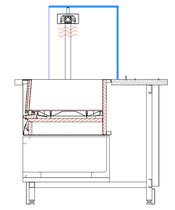
Produktion:
1 = Schranktisch mit Handwaschbecken
2 = Handwaschbecken
3 = Schranktisch mit 1-Becken
4 = Wandhängeschrank
5 = Schranktisch
6 = Schranktisch
7 = Elektroherd, 4-Zonen
8 = Aufsatzbord
9 = Heißluftdämpfer 20 x 1/1 GN
10 = Heißluftdämpfer 10 x 1/1 GN
11 = Heißluftdämpfer 6 x 1/1 GN
12 = Multifunktionsgargerät
13 = Lüftungsdecke (Gewerk Lüftung)
14 = Mikrowellengerät
15 = Regalwagen
16 = Thermoportwagen
17 = Bodenablauf
18 = Bodenablaufrinne

Ausgabe-Bereich:
1 = Schranktisch mit Handwaschbecken
2 = Wandhängeschrank 1500 x 400 x 650m
3 = Ausgabetreesen mit Tablettrutsche
4 = Warmausgabe 3 x GN 1/1
5 = Kaltausgabe
6 = Hustenschutz Warmausgabe
7 = Tellerspender
8 = Hustenschutz Tellerspender
9 = Kühltrine
10 = Tablett- und Besteckspender
11 = Umluft-Gewerbekühlschrank
12 = Getränkekühlschrank
13 = Bodenablauf
14 = Bodenablaufrinne

Geschirr-Reinigung:
1 = entfallen
2 = entfallen
3 = Handwaschbecken-Ausgusskombination
4 = Reinigungsstation/Schlauchhalter
5 = Spültischanlage 1400 x 800 x 850mm
6 = Doppelkorb-Haubenspülmaschine
7 = Zulauftischanlage
8 = Enthärtungsanlage
9 = Ablauftisch
10 = Abluthaube
11 = Bodenablauf
12 = Behälterregal 2800 x 600 x 1800mm
13 = Tablettrückgabewagen

Wäsche:
1 = Wäscheschrank 2000 x 400 x 2000mm
2 = Waschmaschine 600 x 600 x 820mm
3 = Trockner 600 x 600 x 820mm
4 = Arbeitsplatte 1800 x 620 x 50mm

Schnitt durch Warmausgabe



Ausführungs – Legende

Bitte alle nachfolgenden Punkte bei den Installationen berücksichtigen, gegebenenfalls mit dem Bauherrn oder Planungsbüro Rücksprache halten.

Elektrogeräte und Edelstahlmöbel sind mit einem separaten Potentialausgleich zu versehen, dieses gilt insbesondere auch für Bodenabläufe.
Alle 400V-Geräte erhalten einen FI-Schutzschalter.

Zusätzliche Steckdosen, Wasserentnahmestellen und Abflüsse sind mit dem Bauherrn abzustimmen.
Sonstige bauseitige Steckdosen 1150mm ü.OKFF, wenn nicht anders vorgegeben.

Alle Anschlüsse und Leitungen sind Unterputz zu verlegen, falls nicht anders angegeben.

Angaben der Anschlusshöhe und Abschlusslage beziehen sich auf Mitte Anschluss.
Alle angegebenen Höhenmaße beziehen sich auf über Oberkante Fertigfußboden (ü.OKFF).

Wir weisen darauf hin, dass für alle wassertechnischen Geräte, ab einem Härtegrad von 3° eine Enthärtungsanlage vorgeschaltet werden muss, da für Schäden durch Verkalkung keine Garantie übernommen werden kann (Absprache mit Bauherrn)

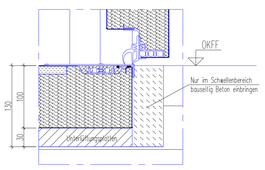
Alle Handwaschbecken erhalten einen Seifen-und Handtuchspender bauseits.
Die lufttechnischen Anlagen sind entsprechend VDI Richtlinien 2052 auszuführen.

Alle Maße sind am Bau zu prüfen, wir übernehmen keine Gewähr.

WAS = Wasseranschlussventil
KL = Kabellänge
Ablauf (A)
Kaltwasser (KW)
Warmwasser (WW)
GSP = Geschirrspülmaschine
Gassteckdose 1/2"
Elektroanschluss (EA), Anschlussdose
230V Steckdose
400V Steckdose (CEE)

Detail Bodenabsenkung:

Tecto Standart Kühlzelle WL 100
Bodenabsenkung mit Unterfütterungsplatten

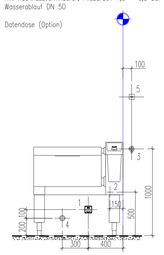


Hinweis:
Die Aufstellung der Kühlzellen muss planeben,waagrecht und tragfähig sein. Unebene Aufstellflächen müssen bauseits entsprechend ausgeglichen werden. Planeben bezieht sich auf die DIN 18202, Toleranzen im Dies gilt besonders für die beiden folgenden Bereiche:
Tabelle 1–Grenzmaße: Bei Bodenabsenkungen sind maximal 0 bis 2mm größere Tiefen erlaubt als vorgesehen
Tabelle 3–Einheitstoleranzen: Hier dürfen Abweichungen von 2mm im gesamten Aufstellbereich nicht überschritten werden.

iV1

iVario Pro L

1 = CEE Steckdose 400V, 27kW, 40A
2 = Potentialausgleichskabel
3 = Kaltwasser 1/2" Geräteanschlussventil mit Rückflussverhinderer, Fließdruck 1,0 – 6,0 bar
4 = Wasserablauf DN 50
5 = Datendose (Option)

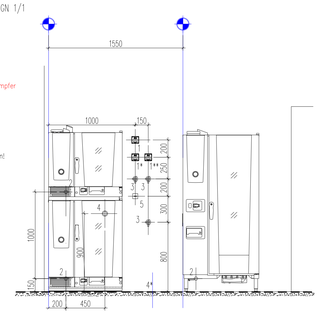


iC

iCombi-Duo 6 x GN 1/1 auf 10 x GN 1/1 + 20 x GN 1/1

1 = Anschlussdose 400V, 11kW, 16A, RCD Typ F
1**= Anschlussdose 400V, 18,9kW, 32A, RCD Typ F
2 = Potentialausgleichskabel
3 = Kaltwasseranschluss 1/2" mit Rückflussverhinderer, Fließdruck 1,0 – 6,0 bar
4 = Wasserablauf DN 50
4*= Wasserablauf DN 70 für unteres Gerät und 20er Dämpfer über Bodenablauf kein Siphon zulässig
5 = 2-Fach "Cat 6" Steckdose für LAN-Schnittstelle

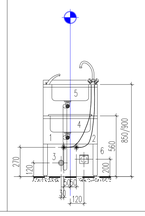
Jedes Gerät muss einen Potentialauschgleich haben.
Der Fußboden unter dem Dämpfer darf kein Gefälle haben!



HAK

HANDWASCH/AUSGUSS-KOMBINATION

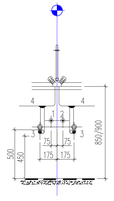
1 = Warmwasser-Eckventil 1/2"
2 = Kaltwasser-Eckventil 1/2"
3 = Wasserablauf DN 50
4 = Ausgussbecken (370x340x150mm)
5 = Handwaschbecken (340x240x150mm)
6 = Steckdose 230V, 16A (Feuchtraumausführung)



S

SPÜLTISCH

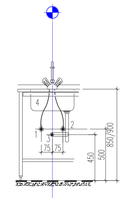
1 = Warmwasser-Eckventil 1/2"
2 = Kaltwasser-Eckventil 1/2"
3 = Wasserablauf DN 50
4 = Arbeitstisch mit 2 Becken Zubehör gemäß Geräteliste



B

ARBEITSTISCH MIT BECKEN

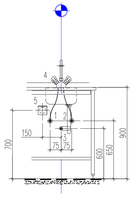
1 = Warmwasser-Eckventil 1/2"
2 = Kaltwasser-Eckventil 1/2"
3 = Wasserablauf DN 50
4 = Arbeitstisch mit Becken Zubehör gemäß Geräteliste



HB

HANDWASCHBECKEN

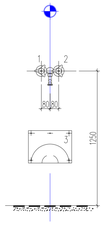
1 = Warmwasser-Eckventil 1/2"
2 = Kaltwasser-Eckventil 1/2"
3 = Wasserablauf DN 50
4 = Handwasch-Einschwenkbecken
5 = Steckdose 230V, 16A (Feuchtraumausführung)



RS

REINIGUNGSSTATION

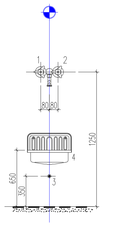
1 = Warmwasser 1/2"
2 = Kaltwasser 1/2"
3 = Schlauchhalter



A

AUSGUSSBECKEN

1 = Warmwasser 1/2"
2 = Kaltwasser 1/2"
3 = Wasserablauf DN 50
4 = Ausgussbecken



Index	Name	Datum	Änderung
C	sche	10.03.26	Anschlüsse Kochgeräte im Grundriss aufgenommen, Spülküche aktualisiert
B	sche	05.03.25	Schnitt Warmausgabe eingepflegt
A	sche	03.03.25	Grundriss vom 03.03.2025 eingepflegt

Bauherr:
Stadt Rheine
Klosterstraße 14, 48431 Rheine

Bauvorhaben:
Kücheneinrichtung
Mensa Elsa-Brändström-Realschule
Neubauprojekt

gez.:
Datum: 10.02.2025
Maßstab: 1:25

Planbezeichnung:
Ausführungsplanung – Teil 2

Zeichnungs-Nr.: 2221-05-01
Index: C