Vorabzug

Projekt: Neubau der Elsa-Brändström-Realschule Rheine

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Inhaltsverzeichnis

	Vorbemerkungen / Vertragstexte	2
01	Kücheneinrichtung	16
01.01	Warenannahme	16
01.02	Müll	18
01.03	Putzmittel	20
01.04	Non-Food-Lager	22
01.05	Trockenlager	25
01.06	Kühllager	27
01.07	Gemüsevorbereitung	33
01.08	Kalte Küche	37
01.09	Produktion	44
01.10	Ausgabe	63
01.11	Geschirr-Reinigung	70
01.12	Wäscheraum	79
01.13	Kältetechnik	82
01.14	Einweisung und Dokumentation	97
	Zusammenstellung (Ebene 2)	99
	Zusammenstellung	100

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Technische Vorbemerkungen Normen und Richtlinien

Die Bauleistungen müssen zum Zeitpunkt der Abnahme alle Bestimmungen, Normen, Richtlinien und Verordnungen zum Zeitpunkt der Abnahme einhalten.

Sämtliche Maßnahmen zur Erfüllung der polizeilichen, bauaufsichtsbehördlichen, gewerbeaufsichtlichen, berufsgenossenschaftlichen und Umweltschutz-Vorschriften sowie Auflagen der Baugenehmigung sind genauestens einzuhalten.

Neben den einschlägigen VOB-Bestimmungen sind, soweit die Leistungsbeschreibung nachfolgend nicht anderslautende Bestimmungen und weitergehende Forderungen enthält, mindestens alle zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe gültigen leistungsrelevanten DIN-Normen, Werks- und technischen Vorschriften sowie Gütebestimmungen den geforderten und in der Leistungsbeschreibung beschriebenen Ausführungen zugrunde zu legen.

Für alle Arbeiten gelten die Bestimmungen, Richtlinien, Merkblätter und Verordnungen in der jeweils zum Datum der Angebotsabgabe gültigen neuesten Fassung. Soweit sich die DIN-Normen zwischen Angebotsabgabe bis zur Abnahme ändern, sind vom AN die Änderungen darzulegen, die Mehr- oder Minderkosten zu benennen und dem AG zur Entscheidung vorzulegen.

Alle bis zu diesem Zeitpunkt verbindlich verankerten und laut Normenausschuss festgelegten Bedingungen und Vorschriften werden automatisch Bestandteil der Vertragsleistung.

Unwissenheit oder die Zugrundelegung überholter DIN-Vorschriften entbinden den AN nicht von seiner Erfüllungspflicht. Nach dem Stichtag bekannt gewordene Änderungen sind dem AG umgehend schriftlich mitzuteilen.
Die Entscheidung für die Übernahme liegt, sofern sie mit Mehrkosten verbunden ist, beim AG.

Die nachstehend aufgeführten Normen und Richtlinien in ihrer letzten, gültigen Fassung sind einschließlich aller ihrer Teile beim Angebot und bei der Ausführung besonders zu berücksichtigen, die Auflistung ist nicht als abschließend zu betrachten:

- VOB/ C – Allgemeine Technische Vertragsbedingungen für Bauleistungen
- alle einschlägigen DIN, VDE-, VDI-, EN-, Sicherheits-, Bau- und sonstige Normen, die für die ausgeschriebenen Arbeiten maßgebend sind
- Landesbauordnung Nordrhein-Westfalen (BauO NRW 2018)
- Arbeitsstätten-VO und -richtlinien
- Arbeitsschutzgesetz
- Baustellenverordnung
- besondere Verweise innerhalb der Qualitätsbeschreibung

Darüber hinaus gelten alle weiteren einschlägigen Vorschriften, Regelwerke, Erlasse, Merkblätter und Richtlinien in ihrer jeweils, gültigen Fassung.

Schnittstellenregelungen sind innerhalb der folgenden Qualitätsbeschreibungen rein informativ. Für die Gesamtheit des zu liefernden Vertragsgegenstandes ist allein der AN verantwortlich.

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Hinweis zu Fabrikaten:

Die Gleichwertigkeit der vom Bieter angebotenen Fabrikate und Produkte mit den in diesem Leistungsverzeichnis gestellten Anforderungen ist nach der Auftragsvergabe auf Anforderung unverzüglich vom Bieter durch alle erforderlichen Dokumente und Angaben nachzuweisen und die auftraggeberseitige Zustimmung dazu einzuholen. Ohne Zustimmung dürfen diese Produkte und Fabrikate nicht verwendet und eingebaut werden.

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

Die in der Ausschreibung angegeben Gerätemessungen lagen der Planung zugrunde und müssen genau eingehalten werden. Alle Geräte, Anlagen und Einrichtungen sind aus Chromnickelstahl Werkstoff Nr. 1.4301 herzustellen, sofern nichts Gegenteiliges in den Einzelspezifikationen des Leistungsverzeichnisses benannt ist.

Alle Geräte, Anlagen und Einrichtungen sind fabrikneu gefordert. Gebrauchtgeräte oder Ausstellungsstücke werden nicht akzeptiert.

Die Geräte und Einrichtungen sind so auszuführen, dass sie in ihren Abmessungen der Gastronorm entsprechen. Bleche, Einsätze usw. Müssen ebenfalls der Gastronorm entsprechen und austauschbar sein. Die Geräte und Einrichtungen sind gegebenenfalls den unregelmäßigen Abmessungen und Maßabweichungen der Räume anzupassen. Es ist Sache der Firma, hierfür Schablonen bzw. Aufmaße am Bau zu nehmen.

Einzurechnen sind in die Einzelpreise ferner Öffnungen in Tischflächen, an Rückwänden bzw. Seitenwänden für eventuelle Leitungs- oder Rohrdurchführungen.

Das Anschließen der herangeführten Elt.-Leitungen gehört zum Leistungsumfang des Auftragnehmers. Anschlussklemmen und Anschlussvorrichtungen für Potentialausgleich sowie die erforderliche Kabeleinführungsöffnung sind an den Geräten vorzubehalten. Dieses gilt für alle zum Auftrag gehörenden Positionen. Zum Rangieren der Kabeladern ist jeweils ein ausreichender Rangierraum anzubringen.
Die notwendigen flexiblen Anschlusskabel vom bauseitigen Übergabepunkt (Anschlussdose) bis zum Anschlusspunkt des jeweiligen Gerätes sind Lieferumfang AN Küche.

Medien, die aus Sicherheitsventilen o.ä. Einrichtungen austreten, sind gefahrlos abzuleiten. Die dazu erforderlichen Abblase- und Ablaufleitungen bis zu einer Länge von ca. 5 m gehören zum Leistungsumfang des Anbieters.

Sämtliche Geräteteile, die regelmäßigen Betriebskontrolle und Wartungsintervallen unterliegen, müssen gut zugänglich angebracht sein. Eine leichte Austauschbarkeit aller Verschleißteile ist zu gewährleisten. Diese Forderung bezieht sich auch sinngemäß auf den Einsatz von Betriebsmitteln jeglicher Art.

Alle Geräteanschlüsse Sanitär sind durch den AN Küche herzustellen. Vom Übergabepunkt (Eckventil oder Geräteanschlussventil, Ablaufmuffe) zum Geräteanschluss sind nur edelstahlummantelte Druckschläuche für die Lebensmittelindustrie zugelassen.

Folgende Angaben sind gültig, wenn in den Einzelspezifikationen nicht ausdrücklich anderes verlangt wird.

1.0 Gerätebeschreibung:

Werkstoffangaben
Wird in der Leistungsbeschreibung der Ausdruck Chromnickelstahl, abgekürzt CNS, verwandt, so ist hiermit immer Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 auszuführen.

Spülen	1,0 mm
Arbeitsflächen	2,0 mm
Wandborde	1,5 mm
Zwischenborde	1,0 mm
Schrankkorpus	1,0 mm
Tablettrutsche	1,0 mm
Abzugshauben	1,0 mm

Gerätesockel	2,0 mm
Sockelblenden	1,5 mm
Untergestelle	40/40/1,2 mm
Türen und Blenden	1,0 mm
Borde, Roste von Rohrgestellen	1,5 mm

Schliffbild

Für die gesamte Einrichtung wird ein aufeinander abgestimmtes äußeres Erscheinungsbild gefordert. Alle sichtbaren CNS-Flächen sind mit einem einheitlichen, gleichmäßigen Schliffbild Korn 400 und zusätzlich gebürstet auszuführen. Die Rückseiten kaltgewalzt.

Abdeckungen in Längsrichtung geschliffen.
Korpusse waagerecht geschliffen.
Türen von Unterschränken und Oberschränken waagerecht geschliffen.
Türen und Schrankkorpus von Hochschränken senkrecht geschliffen.

Normung
Grundsätzlich sind alle nachstehend aufgeführten Geräte entsprechend der einheitlichen Gastronorm auszuführen.

Tischplatten-Ausführung

Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.

Alle Tischplatten erhalten an den wandliegenden Seiten eine 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen betragen 50 mm und sind mit Tropfnase auszuführen. Alle Tischplatten sind in einem Stück gefertigt, falls erforderlich sind diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.

Bei Montage auf Schränken oder Tischanlagen ist der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil verschlossen.

Alle aneinander grenzenden Tischplatten sind, falls nicht ausdrücklich anders gefordert, miteinander zu verschweißen.

Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel

Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.

Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.

Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurchführungen auszurüsten.

Werkstattnähte

sowie Eck- und Stoßstellen an Auf- und Abkantungen sind grundsätzlich durchgehend zu verschweißen, glatt zu

verschleifen und sauber zu polieren, so dass die Übergangsstelle nicht von dem einheitlichen Schliffbild abweicht. Alle Anlagen sind so zu bearbeiten, dass scharfe Kanten ausgeschlossen sind.

Baunähte

Alle aus fertigungstechnischen und/oder eintransporttechnischen Gründen erforderlichen Baunähte sind an Ort und Stelle durchgehend zu verschweißen und, wie unter Werkstattnähten beschrieben, zu behandeln. Punktgeschweißte oder gelötete Nähte werden auf keinen Fall abgenommen.

Bei Schweißarbeiten ist ein ausreichender Brandschutz vom Auftragnehmer sicherzustellen, geeignete Löschgeräte sind in erforderlichem Umfang vom Auftragnehmer bereitzustellen.

Befestigung der Unterbauten

dürfen nicht mittels Nieten, Schrauben, Bolzen usw., die durch die Arbeitsplatte geführt werden, erfolgen. Es ist, soweit erforderlich, Gewindebolzen aus CNS an den Unterkanten der Tischplatten anzuschweißen. Die Schweißnähte oder Punktschweißstellen dürfen an der Oberfläche der Tischplatten nicht sichtbar werden.

Rohrbeine und Rahmen

Alle Rohrbeine für Tische und Spülen mit offenen Unterbauten sind einheitlich aus CNS Quadratrohr 40/40/1,25 mm herzustellen. Das Rohr ist so zu verschweißen, dass an keiner Stelle unkontrolliert Wasser eindringen kann. Sofern konstruktiv erforderlich, sind zwischenden Beinen Querstreben aus gleichem Material und gleichen Querschnitt, Rahmenverbindungen und Verstärkungen vorzusehen.

Schränke

Thermische und nichtthermische Geräte (offene Schränke, Flügeltürschränke, Schiebetürschränke) sind in Hygieneausführung H2, DIN 18865-9 zu liefern.
Schubladenblöcke sind in Hygieneausführung H1 DIN 18865-9 und Installationsschränke sind in Hygieneausführung HS DIN 18865-9 zu liefern.

Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,00 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt und hinten 50 mm aufgekantet, darauf aufgesetzt eine Rückwand. Alle Schränke sind mit einem höhenverstellbaren Zwischenbord glatt, mit Profilen verstärkt auszustatten.

Wandhängeschränke

Schrankkorpus in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS 18/10 in Hygieneausführung H2, DIN 18865-9. Schrank bestehend aus doppelwandigem Boden, Seitenwänden und Rückwand. Mit Aufhängeleiste zur Wandmontage. Materialdicke mind. 1,00 mm.

Wandborde

Wandborde aus CNS, 3-seitig 30 mm ab- und 15 mm eingekantet, hinten 40 mm gerade hochgekantet. Die Unterseite mit CNS-Blech verschlossen. Die Borde sind auf Konsolen in ausreichender Anzahl zu montieren, welche direkt an der bauseitigen Wand zu befestigen sind.

Ab einer 2. Etage sind in Schlitzschienen zu montieren, an denen die Wabdborde flexibel einzuhängen sind. (Anzahl der Borde in der Einzelspezifikation)

Borde

Die Borde aus CNS sind an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet. Feste Borde in Schränken sind hinten 20 mm hoch, stirnseitig 20 mm abgekantet, an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet und mit einem U-förmigen Gegenprofil zur Vermeidung von Verletzungen versehen. Bord mit Profilen verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen.

Verstellbare Borde in Schränken sind allseitig wie oben beschrieben 40 mm abgekantet mit Gegenprofil an den Längsseiten versehen. Borde für Wandbefestigung sind auf Konsolen aus CNS in ausreichender Anzahl montiert, welche direkt an der Wand befestigt werden oder verstellbar in Schlitzschienen eingehängt werden.

Schubladen

Die Schubladen aus Chromnickelstahl 18/10 ausgelegt für GN 1/1 bzw. GN 2/1. Bei 700 mm tiefem Korpus sind die Schubladen für GN 1/1 ausgelegt. Bei 800 mm tiefem Korpus Schubladengröße GN 2/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündigen waagerecht angekanteter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen.

Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert.

Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Schiebetüren

Schiebetüren aus CNS sind doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Schiebetüren allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Türen sind oben aufgehängt und laufen auf kunststoffummantelten kugelgelagerten Rollen. An der Unterseite werden Türen durch einen U-Förmigen Halter geführt. Bei geöffneter Türe ist der Schrankboden im offenen Türbereich absolut glatt.

Flügeltüren

Flügeltüren aus CNS sind doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltüren allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreien 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnetverschluss.

Installationsschränke

Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Korpusbreite mind. 120 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorgesehen.

Sockel

Küchenmöbel mit untergebautem Fußgestell, mit höhenverstellen Fußstollen aus Kunststoff, mit Sockelblende in gekanteter Ausführung, magnetisch abnehmbar, da wo im LV gefordert.

Einschweißbecken

Becken tiefgezogen mit großen Radien in den Ecken und am Boden. Mit Gefälle zum Auslauf, eine restlose Entleerung ist gewährleistet. Ventilausstattung gemäß den Einzelspezifikationen. Becken nahtlos eingeschweißt. Die Schweißnaht so verschliffen, dass die Oberfläche der Spülen- bzw. Arbeitstischplatte ein einheitliches Bild ergeben. Die Becken sind innen gebürstet und unten mit Antidröhnmaterial behandelt.

Armaturen

Bei allen Wasser-Zulaufarmaturen für Kochanlagen, Spültische, Wasserbäder, Spülbecken usw. ist das gleiche Fabrikat vorzusehen. Grundsätzlich gilt, bei Wasserbecken bis zu einer Oberfläche von 2000 qcm Armaturen mit einem Querschnitt von DN 15. Alle Becken und Behälter mit einer größeren Oberfläche erhalten Armaturen mit DN 20. Alle Spülbecken bzw. Spülen erhalten eine schwere messigverchromte Standbatterie für Kalt- und Warmwasser. Generell sind Einhebel-Mischbatterien Fabrikat KWC oder gleichwertig vorzusehen.

Laufwerke an Fahrzeugen

Gerät jeweils mit vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller. Rollendurchmesser mindestens 125 mm. Rostfreie Rollenausstrahlung gemäß DIN 18867 Teil 8. Laufrolle nicht kreischend, lebensmittelbständig, geräuschdämpfend. Bereifung für die speziellen Anforderungen eines Großküchenfußbodens geeignet. Rollen und Räder müssen auswechselbar sein. Lager mit wartungsfreier Dauerschmierung, strahlwassergeschützt. Tragfähigkeit der Laufwerker entsprechend den jeweiligen Anforderungen ausgelegt, Mindesttragfähigkeit je Laufwerk 130 kg.

Korrodierende Teile, wie verchromt oder feuerverzinkt, sind nicht zugelassen.

Kühlschränke und Kühltische

Schrankkorpus und Flügeltüren (Schubladen) in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm, bei Tiefkühlung 50 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9, so dass leichte Reinigungsmöglichkeit gegeben ist. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichterahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und wartungsfrei. Bei Kühlschubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikationen (Flaschenschubladen, Rahmenschublade für GN Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 60 150 kg.

Tiefkühlschränke mit Rahmenheizung für die Türen. Kühlschrank mit Verdampfer und Ventilator für Umluftkühlung. Kühlschrank mit Beleuchtung.

Die Verdampfer sind ausgelegt für den Anschluss an eine interne Kälteanlage mit R290

Handwaschbecken für Wandmontage

Ganz aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 14301 gefertigt, für die Montage vor der Wand. Die Abdeckung ist dreiseitig abgekantet, hinten 30 mm aufgekantet, mit umlaufendem Wulstrand. Das Handwaschbecken 400 x 300 x 150 mm fugenlos eingeschweißt. Das Becken mit Beckenblende dreiseitig geschlossen
Das Becken komplett mit Ablaufventil DN 40. Kette und Kettenhalter sowie Röhrengeruchsverschluss DN 40 und Rosette aus Messing verchromt. Konsolen und Befestigungsmaterial sind aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr.

1.4301. und so gestaltet, dass das Handwaschbecken an den Stehbolzen eines handelsüblichen Installationsgestelles montiert werden kann. Alle Kanten werden so ausgeführt, dass Schnittverletzungen ausgeschlossen sind.

Eine Siphongarnitur gehört mit zum Lieferumfang.

Zubehör:
Berührungslose Waschtischarmatur - Electronic
Armatur mit integrierter Temperaturvoreinstellung
mit handelsüblicher Lithiumbatterie 6V
mit flexiblen Anschlussschläuchen R3/8
mit zwei Schmutzsieben und Rückflussverhinderer nach DVGW
mit Perlator einschl. Durchflussbegrenzer
mit Befestigungsmaterial
Zulassung: DIN / DVGW geprüft
Schutzart: IP 64
Batteriespannung: 6 Volt
Fließdauer: max. 60 Sekunden, einstellbar
Durchflussmenge: 9 l/min begrenzt
Temperaturbegrenzung einstellbar
Farbe: verchromt

Handwaschbecken Ausgusskombination

Ausführung gemäß DIN 18 861.
Das Handwasch- und Ausgussbecken ist aus platzsparenden Gründen übereinander angeordnet.

Bestehend aus einer kompakten, selbsttragenden Bauweise, auf vier Vierkantrohrfüßen je 40 x 40 x 1,25 mm stehend, durch Kunststoffschraubstollen höhenverstellbar.

Beide Becken mit 3-seitigen CNS-Blenden. Die Becken sind tiefgezogen und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt, 3-seitig 30 mm abgekantet und nur beim Handwaschbecken hinten 30 mm aufgekantet mit Umschlag. Ausgestattet mit Stopfen-Überlaufventil 1 1/2" und der Ausguss mit montiertem Klapprost.

Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm. Das Handwaschbecken mit berührloser Armatur 1/2".

Zubehör:
Berührungslose Waschtischarmatur - Electronic
Armatur mit integrierter Temperaturvoreinstellung
mit handelsüblicher Lithiumbatterie 6V
mit flexiblen Anschlussschläuchen R3/8
mit zwei Schmutzsieben und Rückflussverhinderer nach DVGW
mit Perlator einschl. Durchflussbegrenzer
mit Befestigungsmaterial
Zulassung: DIN / DVGW geprüft
Schutzart: IP 64
Batteriespannung: 6 Volt
Fließdauer: max. 60 Sekunden, einstellbar
Durchflussmenge: 9 l/min begrenzt
Temperaturbegrenzung einstellbar
Farbe: verchromt

Die manuelle regelbare Mischbatterie 1/2" für das Ausgussbecken ist ebenfalls auf dem Handwaschbecken montiert.

Eine Siphongarnitur gehört mit zum Lieferumfang

Schlauchhalter

Der Schlauchhalter aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 und ist elektrolytisch poliert, Materialstärke 2,0 mm, komplett mit Befestigungsmaterial. Die Schlauchauflage gebogen, mit der Befestigungsplatte und einer gerundeten Frontplatte verschweißt. Das Gerät ist vorgesehen zur Wandmontage.

Das Befestigungsmaterial, Schrauben aus Chomnickelstahl18/10, Werkstoff 1.4301 nach DIN 7983 5,5 x 50 mm sowie Dübel S6 und Rosette, gehören zum Lieferumfang.

Zubehör:
- x lfdm. (siehe Einzelposition) PVC-Schlauch
lebensmittelecht, bis 60° C,
Betriebsdruck 14 bar

1 einstellbare Spritzpistole (einstellbar Strahl/Gießen) gummiummantelt

Wandarmatur 3/4“, mit Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer, wird in Absprache mit dem Gewerk Sanitär montiert.

Zusätzliche technische Vorbemerkungen
Ausgabeanlagen

Alle fertigungs- oder lieferbedingten Teilsegmente sind über die Gesamtlänge der Anlage miteinander naht- und fugenlos zu verschweißen und zu verbinden. Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 1,25 mm auszuführen entsprechend den Vorbedingungen. Sofern im nachfolgenden Text oder in den beigefügten Plänen nichts anderes vermerkt ist, sind alle Thekenanlagen grundsätzlich immer aus CNS 1.4301 herzustellen.

Dies betrifft alle sichtbaren wie unsichtbaren Konstruktionen im Unterbau der Theken. Für alle Unterbauten wie Schränke, Ablagen, Wärmeschränke, Installationsfächer, Kühlauszüge usw. gelten insbesondere die Grundlagen und Leitlinien der Vorbedingungen dieser Ausschreibung. Die gesamten Innenbereiche der Theken sind mit Funktionselementen ausgestattet. Diese sind alle abschließbar auszuführen. Zwischen den Funktionselementen sind ggf. Freiflächen, welche als Schalterblenden, Steckdosenelemente zu verwenden sind oder mit CNS-Blindblechen zu belegen sind.

Die einzelnen Elektroverbraucher erhalten bauseits jeweils eine separate, abgesicherte Elektrozuleitung. Im Thekenbereich sind entsprechende Kabelführungen vorzusehen und je nach Anforderung VDE-gerechte Anschlussdosen.

Die Verlegung aller Sanitärinstallationen innerhalb der Anlagen bis zum Übergabepunkt aus dem Boden kommend, gehört zum Leistungsumfang dieser Ausschreibung. Dies betrifft auch alle bauseits gestellten Geräte.

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen oder mit wasser- und abriebfesten Kunststoff-Aufklebeschildern zu versehen.

Alle Befestigungen, dauerelastische Verfugungen sowie weiterführenden Details sind dem Fachplaner zur Genehmigung vorzulegen. Grundsätzlich sind alle dauerelastischen Verfugungen nur mittels lebensmittelgeeigneten Silikons herzustellen. Die Farben sind mit dem Fachplaner vor Einbringung abzustimmen.

Sämtliche gastseitig sichtbaren und oberhalb der Tischplatte aufgebauten CNS-Teile sind 400K geschliffen auszuführen. Dies betrifft alle Ein- und Aufbauten wie Hustenschutzaufsätze, Tellerspender, Vitrinen und CNS-Aufbauten und Verkleidungen.

Alle Steckdosen für 230V und 400V sind aus kugelpolierter Aluminium-Magnesium-Legierung zu liefern. Datenbuchsen gehören ebenso mit zum Lieferumfang.

Ausführungsmerkmale:

<u>Ausführung der Abdeckungen:</u>

Die Abdeckungen der Thekenanlagen haben einheitliche Oberflächen.

Die Abdeckung besteht aus einer Edelstahldeckplatte, glatte Ausführung, aus 2 mm dickem Chromnickelstahl 18/10, matt geschliffen (Korn 220/240). Schliff in Längsrichtung. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Abkantung an freistehenden Seiten 40 mm, Aufkantung an wandanliegenden Seiten 40 mm. Abdeckung unten an freistehenden Seiten 30 mm nach innen gekantet. Unterfütterung mittels CNS-Hutprofile und Antidröhnbeschichtung dazwischen, sowie Unterfütterung (Unterseite verschließen) mit CNS-Blech mit einer Materialstärke von mindestens 0,6 mm.
Die Abdeckung ist auf der gesamten Länge nahtlos verschweißt und weist zwei Abwinkelungen mit Radius auf

(siehe Detailplan).

Erforderlich Durchführungen sind zum Schutz durchgehend mit einer entsprechenden CNS-Hülse zu versehen und zu verscheißen.

In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen notwendig sind.

Eine Bemusterung aller Materialien ist erforderlich. Die Bemusterung ist in den Einheitspreis einzukalkulieren.

Ausführung der Verkleidung:

Die Verkleidung besteht aus einer 19 mm V 100 Trägerplatte mit einer aufgeklebten Schichtstoffbekleidung und entsprechendem Gegenzug.
Darauf wird die Dekorverkleidung aufgebracht, die aus Wellblechen besteht. Das Wellprofil kann mit 27/111 in Edelstahl angegeben werden.
Die Wellblechverkleidung wird mittels Trägerbolzen und Edelstahlhutmuttern aufgeschraubt.

Die umlaufenden Kanten der Trägerplattern werden mit einer Dickschichtkante ausgestattet.

Die Bemusterung einer Trägerplatte mit Wellblechverkleidung ist in die Einheitspreise einzukalkulieren.

Die Dekorverblendung ist in Segmente zu unterteilen und der Stoß als Haarfuge auszuführen. Der Stoß der Wellbleche darf nicht sichtbar ausgeführt werden.
Die Dekorverblendung ist revisionierbar (Einhängsystem oder Klappsystem) auszuführen.

Unterhalb der Deckplatte ist eine Schattenfuge aus Edelstahl auszubilden, die die Revisionierbarkeit der Verkleidung erlaubt.

Die gesamte Anlage mit höhenverstellbaren Füßen, mit umlaufend abnehmbarer Sockelblende aus Edelstahl und mit wasserdichter Abdichtung.

Die Sockelblende springt hinter der Verkleidung zurück und zwischen Verkleidung und Sockelblende wird ein CNS-Profil verdeckt eingebaut, in das eine LED-Beleuchtung mit erforderlichen Trafos, Fabrikat Paulmann Plug-Shine-Neon LED-Stripe oder gleichwertig eingebaut wird.

Ausführung der Hustenschutzaufsätze über den Warmausgaben:

Der Hustenschutzaufsatz besteht aus einem Nur-Glas-Aufsatz, 10 mm stark, mit oberer Ablage, Seiten und gastseitige Hustenschutzscheibe 100 mm hoch, komplett UV-verklebt, alle offenen Glaskanten mit einem Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 5 mm stark, ebenfalls UV-verklebt und mit hitzebeständigem Silikon abgedichtet, unterhalb des Aufsatzes eine Stellage in filigraner Ausführung, mit 2 Stehern aus Rechteckrohr 20/40 mm, zwischen den Stehern eingebaut ein CNS-Gehäuse 130 mm tief, 70 mm hoch, in das CNS-Gehäuse eingebaut pro Warmhaltewanne ein Infrarotstrahler je 300 W, Infrarotstrahler über untern liegende Warmhaltewanne schaltbar.
CNS-Gehäuse an beiden Schmalseiten mit Lüftungskiemen für Be- und Entlüftung, Oberflächentemperatur des Gehäuses unter Einhaltung der DIN 18871-2, Punkt 6.7 Temperaturen von Oberflächen zufällig berührbarer Teile, ohne zusätzlich aufgesetzten Verbrühschutz.
Nur-Glas-Aufsatz mit Stehern aus Rechteckrohr verschraubt, Glasaufsatz auf der Abdeckung mit transparentem hitzebeständigem Silikon verfugt.

Tiefe des Aufsatzes 300 mm, Höhe des Aufsatzes 535 mm.

Ausführung der Glasaufsätze für die Kaltausgaben:

Die Glasaufsätze sind vorgesehen zur Bereitstellung von Salaten, Desserts und Molkereiprodukten während der Ausgabezeit.

Gastseitig sind die Ebenen des Glasaufsatzes offen und an der Front mit Atemschutzstreifen versehen.
Der Rahmen der Vitrine ist aus CNS-Flachstahl 20 X 40 mm Korn 400 geschliffen herzustellen. Bedienungsseitig sind die Ebenen offen.
Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.
Die liegenden Glasscheiben sind aus min. 10 mm ESG-Glas auszuführen, ebenso die als Hustenschutz dienenden Frontscheiben ca. 100 mm hoch.

Die Aufsätze haben zwei Glasebenen, die Auflagehalter sind am Rahmen angeschweißt. Eine Halterung der Scheiben im vorderen Bereich ist nicht vorgesehen. Auf eine entsprechend belastbare Konstruktion ist zu achten.

Ausführung der Aufsatz-Umluft-Schleier-Kühlvitrine:

Die Kühlvitrine vorgesehen zur Bereitstellung von Salaten, Molkereiprodukten, Kuchen, Sandwiches, etc. im Kühlbereich von +6°C während der Ausgabezeit.

Die gastseitig offene Umluft-Kühlvitrine wird auf der Tischplatte aufgebaut. Der Rahmen ist unterhalb der Tischplatte unsichtbar mit der Unterkonstruktion zu befestigen.

Die Abmessungen der Vitrinen gemäß den beigefügten Zeichnungen. Die Möglichkeit GN-Tabletts in jede der Glasebenen einzuschieben, muss gegeben sein.

Der Rahmen der Vitrine ist aus CNS-Flachstahl 20 X 40 mm Korn 400 geschliffen herzustellen. Die Kühlvitrine ist zwischen dem CNS-Rahmen mit Isolierglas in 16 mm Stärke verkleidet. Die Rückseite kann bedienseitig mittels Flügeltüren geöffnet werden. Die Flügeltüren sind aus Isolierglas 16 mm eingefasst mit einem CNS Rahmen herzustellen. Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen. CNS-Rundrohr-Bügelgriffe mit einem Durchmesser von 8 mm und einer Eingriffbreite von 150 mm sind zum Öffnen der Türen anzubringen. Die Griffe sind auf der CNS-Einfassung der Türen aufzuschweißen. Bei Wandaufstellung erhalten die Vitrinen eine isolierte Rückwand aus CNS, darauf aufgesetzt ein Spiegel 6 mm stark, Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen. Besonders ist darauf zu achten, dass Spalten und Öffnungen sowie Kältebrücken zwischen dem Innenraum der Vitrine und den Türelementen vermieden werden. Die vertikale Luftführung der gekühlten Luft innerhalb der Vitrine nach oben darf nicht gestört oder unterbrochen werden.

Die liegenden Glasscheiben sind aus min. 10 mm ESG-Glas auszuführen, ebenso die als Hustenschutz dienenden Frontscheiben ca. 100 mm hoch.

Die innenliegenden zwei Glasebenen werden durch CNS Schwerter, welche an den hinteren Rahmen angeschweißt sind, gehalten. Die Schwerter sind ca. 550 mm lang und ca. 20-50 mm hoch auszuführen. Eine Halterung der Scheiben im vorderen Bereich ist nicht vorgesehen. Auf eine entsprechend belastbare Konstruktion ist zu achten.

Die Vitrine hat insgesamt 2 Glas-Ablageebenen. Unter der Deckplatte sowie den Beiden Glasablageebenen befindet sich jeweils ein durchgehendes LED-Beleuchtungselement, ca. 1000 mm lang, Lichtfarbe neutralweiss, Umgebungstemperatur ca. -30°C bis +30°C, Schutzart IP20, Schutzklasse III, Leistung 21 W, Versorgungsspannung: 24 V. Die Kabelführung der Beleuchtungen ist unsichtbar innerhalb des Vitrinen-Grundgestells in den Unterbau zu führen. Die Beleuchtung ist optisch den nebenstehenden

Hustenschutzaufsätzen anzugleichen.

Unter der Kühlvitrine, als Abdeckung für den Flachverdampfer, befindet sich die dreigeteilte gekantete Abdeckung aus CNS 1,5 mm stark, in der die Öffnungen für die Luftzirkulation und je ein Fingerloch ausgespart sind. Die Abdeckung Korn 400 geschliffen. Unter dieser Abdeckung befindet sich der flachliegende Umluftverdampfer, abklappbar für die Kühlvitrine.

Die Anlage ist steckerfertig ausgeführt und im Unterbau ist ein Installationsschrank zur Aufnahme des Kälteaggregates, Tauwasserablauf DN 40 bauseits. Der Verdampfer ausgebildet als Lamellenverdampfer mit Umluftventilatoren.

Sicherheitstechnische Ausführung gemäß gültigen Vorschriften.

Die Abwasserverrohrung der Verdampferwanne und des Tauwassers muss bis in das Installationsfach geführt werden.

Ausführung der Warmausgabewannen:

Funktion

Trockenbeheiztes Becken zum Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Behältern bis 200 mm Behältertiefe. Gerät zum Einbau in eine Thekenabdeckung bzw. Speisenausgabeanlage.

Ausführung
Warmhaltebecken komplett aus Edelstahl, Innenraum glattflächig und fugenlos verschweißt. Gesamtes Modul wärmeisoliert, bedienseitig mit einer doppelwandigen Beschickungsklappe mit eingekanteter Griffleiste. Für eine ergonomische Bestückung des Beckens ist die Beschickungsklappe nach vorne zu öffnen, der geschlossene Zustand erfolgt über eine magnetische Zuhaltung. Für eine einfache und hygienische Reinigung des Innenraums kann die Beschickungsklappe werkzeuglos entnommen und nach dem Reinigungsprozess wiedereingesetzt werden.

Im Beckenboden befindet sich eine mit Spezialkleber eingebaute Glaskeramikplatte mit darunter liegender Heizkassette mit Infrarotstrahlern je 340 W. Die Heizenergie erreicht die Speisenbehälter nahezu ohne Verlust und gewährleistet eine gleichmäßige Warmhaltung der Speisen gemäß HACCP-Richtlinien. Jedes Becken ist separat schaltbar. Die frontseitige Schaltblende mit Ein-/Aus-Schalter sowie 2 Stufenschalter ist zum Schutz vor Beschädigungen gegenüber der Vorderkante des Gerätes zurückgesetzt.

Heizkassette und elektrische Bauteile sind durch Abnehmen der Schaltblende leicht zugänglich und können im Servicefall problemlos ausgetauscht werden. Im Standard schaltet die Therma Dry den überliegenden Infrarotstrahler in der separat ausgeschriebenen Wärmebrücke analog je GN-Feld.

Kalt-Warm-Platte mit Glas-Oberfläche schwarz

Funktion

Kalt-Warm-Platte zur Präsentation und Ausgabe von kalten und warmen Speisenkomponenten. Gerät zum Einbau in eine Thekenabdeckung bzw. Speisenausgabeanlage. Oberflächentemperaturen der Platte digital regulierbar von -5 °C bis +140 °C. Kurze Aufheiz- und Abkühlphasen sowie schnelle Umschaltzeiten ermöglichen einen flexiblen Einsatz als platzsparendes Gerät für die Kalt- und Warmausgabe.

Ausführung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Kalt-Warm-Platte mit Glas-Oberfläche schwarz. Standardmäßig komplett rahmenlos zum flächenbündigen Einbau in die Ausgabeanlage.

Die Oberfläche ist mittels Spezialkleber fest mit einer Aluminiumplatte verbunden, die eine absolut gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung auf der Oberfläche garantiert. Darunter angebracht selbstregulierende PTC-Heizelemente. Kühlplatte zum Anschluss an Solekühlung, gemäß Vorbemerkungen.

Gerätesteuerung auf einer Edelstahlblende zum Einbau ein bauseitiges Installationsfach oder eine optional aufgebaute Wärme-/Lichtbrücke. Separate Regler für Kalt- und Warmbetrieb mit jeweils digitaler Temperaturanzeige und Temperatureinstellung.

Heiz- und Kühltechnik unterhalb der Platte im Servicefall leicht erreichbar.

Tablettrutsche

Tablettrutsche ist als Überhang der Abdeckung in ca. 300 mm breite auszuführen. Als Gleitebene für die Tabletts sind zwei Edelstahlrundstangen, Durchmesser ca. 10 mm, in das Deckplattenmaterial durch Fräsungen zur Hälfte einzulassen.
Als Tablettanschlag und Führung wird eine Edelstahllisene aus geschliffenem Flachmaterial (5x50 mm) in die Deckplatte eingeklebt.

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01	**Kücheneinrichtung**		
01.01	**Warenannahme**		
01.01.0010	**Handwaschbecken**		
	Handwaschbecken (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen: 400 x 300 x 150mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl 1x Drahtpapierkorb, Edelstahl Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.01.0020	**Schlauchhalter**		
	Schlauchhalter (Zeichnungs-Pos. 2) Abmessungen 400 x 400 x 100mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Schlauchlänge 5m Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.01.0030	**Schranktisch mit Schubladenblock**		
	Schranktisch mit Schubladenblock (Zeichnungs-Pos. 3)		

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Abmessungen: 1000 x 600 x 900 mm

Art und Ausführung wie unter den technischen Vorbemerkungen beschrieben.

Rechtsseitig ein Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:
2 Stück 325 x 535 x 100 mm
1 Stück 325 x 535 x 200 mm

Restliche Schrankanlage dreiseitig geschlossen und an der Front mit Flügeltür verschlossen

Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.01.0040 **Wandbord**

Wandbord
(Zeichnungs-Pos. 4)

Abmessungen: 1000 x 300 x 100 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

Summe 01.01 Warenannahme .....

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.02 **Müll**

01.02.0010 **Konfiskatkühler**

Konfiskatkühler
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen: 1700 x 870 x 1200 mm

Die Abdeckung ist 15 mm stark und aus 1 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), matt geschliffen. Auf der Abdeckung ist die CNS-Einfüllklappe montiert. Darunter der hygienische runde Einwurf.

Der Korpus ist innen und außen komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Die Sichtseiten sind matt geschliffen.
Der Boden ist in Hygieneausführung. In der Rückwand ist die Tauwasserrinne bündig integriert und ein Rammschutz eingeprägt.

Eigenkühlung
Verdampferfreier Innenraum, da der Verdampfer in der Rückwand eingeschäumt ist. Dadurch Hygienevorteil und lange Lebensdauer. Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und energiesparender Heißgastauwasserverdunstung (Tauwasserverdunsterschlange und Tropfwanne aus CNS). Im rechts angeordneten Maschinenfach ist das zu Wartungs- und Reinigungszwecken herausziehbare Kälteaggregat eingebaut. Die Kältemaschine ist für Umgebungstemperatur bis +40°C geeignet.

Der Elektronikregler ist mit Ein- und Ausschalter, Digitalanzeige, optisches- und akustisches Alarmsystem bei Übertemperatur, Fühlerfehler, usw. ausgestattet.
50 mm hochdruckgeschäumt.

An der Front mit Flügeltüren geschlossen, die Flügeltüren doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und gepresstem Umschlag. Die Scharniere sind wartungsfrei. Die schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, faltenfrei, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.
Einstellmöglichkeit für 2 Stück 240-Liter-Abfalltonnen.

Technische Daten
Bruttoinhalt: 1120 Liter
Höhe mit geöffnetem Klappdeckel: 1590 mm
Tiefe bei geöffneter Tür: 1460 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +15°C
Isolation: 50 mm
Kälteleistung: 322 Watt/-15°C VT/+32°C UT
Anschlusswert: 400 W / 230 V
Kältemittel: R290 / 85 Gr.
Energieverbrauch: 3,1 kWh/24h

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	1	**St**	**.....**	**.....**
Summe 01.02	**Müll**			**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.03 **Putzmittel**

01.03.0010 **Ausguß**

Ausguß
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen: 500 x 600 mm
Randhöhe: 50 mm
Aufkantung: 50 mm
Becken-Abmessungen: 400 x 400 x 200 mm

Ausführung:
Die Abdeckung tiefgezogen, dreiseitig 50 mm ab- und an der Rückseite, 50 mm, aufgekantet. Die Aufkantung mit Umschlag nach außen. Das naht- und fugenlos eingeschweißte, tiefgezogene Becken mit Auslaufprägung 2“, inkl. Standrohrventil.
Die Beckenoberfläche ist komplett gebürstet.
Ringsumlaufen ein erhöhter Profilrand (Schwallrand).
Becken schallgedämmt mit Antidröhnplatte.
Montiert auf Wandkonsolen

Werkstoff: CNS 18/10, mit mikrolierter Oberfläche
Werkstoff-Nr. 1.4301

Zubehör: 1 Wandmischbatterie, 1/2“

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.03.0020 **Regalanlage**

Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen 1200 x 500 x 1800mm

Bestehend aus:
Standregal

Ausführung:
Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl.
Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.
Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff.
Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	Regalständer. Regal mit 4 geschlossenen Auflagen. Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial 20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial. Max. Feldlast: 1200 kg Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.03.0030	**Hakenleiste** Hakenleiste (Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: 2000 x 120 x 50 mm Ausführung Material aus Stahl, pulverbeschichtet in weißaluminium RAL 9006 mit 10 robusten Haken aus Kunststoff, außen angebracht Leiste mit 100 mm Wandabstand montiert, verschraubbar Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
Summe 01.03	**Putzmittel**		**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.04	**Non-Food-Lager**		
01.04.0010	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen 4200 x 500 x 1800mm Bestehend aus: Standregal Ausführung: Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl. Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt. Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff. Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer. Regal mit 4 geschlossenen Auflagen. Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial 20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial. Max. Feldlast: 1200 kg Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen **2 St**	**.....**	**.....**
01.04.0020	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 2) Abmessungen 1800 x 500 x 1800mm Bestehend aus: Standregal Ausführung: Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl. Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.
Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff.
Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer.

Regal mit 4 geschlossenen Auflagen.

Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial
20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial.

Max. Feldlast: 1200 kg
Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.04.0030 **Servierwagen**

Servierwagen
(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen: 895 x 595 x 960 mm
Bordmaß: 800 x 500 mm
Anzahl Borde: 3

Flächenbelastung pro Bord: 40 kg
Nutzhöhe zwischen den Borden: 278 mm
Höhe des obersten Bordes: 851 mm

Fahrgestell:
4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm

Ausführung:
Servierwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robuste Konstruktion aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln, Ø 25 mm, dazwischen eingeschweißt tiefgezogene Borde mit rings umlaufendem erhöhten Profilrand.
Ablageflächen mit großen, reinigungsfreundlichen Radien, gegenüber dem Profilrand um ca. 10 mm abgesenkt.
Borde allseitig 35 mm abgekantet, mit flachem Sicherheitsumschlag nach innen und schalldämmend unterfüttert.
Servierwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar.
Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		verzinkt-chromatisiertem Stahl, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fettbeständigen Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Zapfenbefestigung. Gesamt-Tragkraft: 120 kg bei gleichmäßig verteilter Last Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1	**St**	**.....**	**.....**
Summe 01.04		**Non-Food-Lager**		**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.05	**Trockenlager**		
01.05.0010	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen 4000 x 500 x 1800mm Bestehend aus: Standregal Ausführung: Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl. Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt. Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff. Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer. Regal mit 4 geschlossenen Auflagen. Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial 20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial. Max. Feldlast: 1200 kg Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen **2 St**		**..... .....**
01.05.0020	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 2) Abmessungen 1000 x 500 x 1800mm Bestehend aus: Standregal Ausführung: Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl. Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt. Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff. Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer. Regal mit 4 geschlossenen Auflagen. Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial 20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial. Max. Feldlast: 1200 kg Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1	**St**	**.....**	**.....**
Summe 01.05	**Trockenlager**			**.....**

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.06 **Kühllager**

01.06.0010 **Kombinationskühlzelle**

Kombinationskühlzelle
(Zeichnungs-Pos. 1)

Außenabmessungen: 4900 x 4800 x 2480 mm
Innenabmessungen: 4700 x 4600 x 2250 mm

Ausführung:
Dämmstärke:
100 mm starke Wärmedämmung der Zellenelemente, Polyurethan-Schaum mit Cyclopentan, maßgenau geschäumt.

Wärmedämmung:
Schaumdichte=40 kg/m³, U-Wert 0,20 W/m²K (Kelvin)
Die Kühlzellenwände sind Tecto-übelappt und damit besonders hygienisch.

Innenmontage:
Verbindung der Zellenelemente mit Nut/Feder und
Exzenter-Spannschlössern. Dichte Verbindung, rasche Montage.

Oberfläche:
SilverProtec weiß, antimikrobielle Beschichtung.

Bodenausführung:
KE11-Edelstahlboden (Werkstoff-Nr. 1.4301)
Kegelverpresst mit Längsschliff, an den Stoßstellen spaltfrei, stufenlos und formschlüssig unterlappt.
Rutschfestigkeitsklasse R11
zul. Radlast: 1000 N
Lastfläche: >4 cm ²
Radwerkstoff: Gummirad
zul. Flächenlast: 30000N/m²
20,4 m² Unterbodenbelüftung Kunststoffgitterrost 330 x 330 x 30 mm

1 Stück Trennwand
Abmessungen: 4600 x 2450 mm
Dämmstärke: 100 mm, Polyurethan-Hartschaumisolierung

Oberfläche:
SilverProtec weiß, antimikrobielle Beschichtung.

1 Stück Kühlzellen-Drehtür, einflg.
mit Türrahmenheizung
Abmessungen: 900 x 2000 mm lichtes Maß

Dämmstärke:
100 mm aus Polyurethan-Hartschaum

Zubehör:
Am Türrahmen innen LED-Leuchte in stoßfester Ausführung und

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Verteilerdose. Außen Bedientableau mit Lichtschalter, Thermometer und Druckausgleichsventil (geeeignet bis zu einer Kälteleistung von max. 5 kW).

Oberfläche:
SilverProtec weiß, antimikrobielle Beschichtung.

1 Stück Kühlzellen-Drehtür, einflg.
mit Türrahmenheizung
Abmessungen: 900 x 2000 mm lichtes Maß

Dämmstärke:
100 mm aus Polyurethan-Hartschaum

Zubehör:
Am Türrahmen innen LED-Leuchte in stoßfester Ausführung und Verteilerdose. Außen Bedientableau mit Lichtschalter, Thermometer und Druckausgleichsventil (geeeignet bis zu einer Kälteleistung von max. 5 kW).

Oberfläche:
SilverProtec weiß, antimikrobielle Beschichtung.

Zubehör:
4x Kühlraumleuchte (Feuchtraum-Anbauleuchte)
LED, für den Temperaturbereich -20 bis +50°C
mit Bewegungsmelder
Masse: ca. 800 x 66 x 71 mm
Schutzart IP66
Anschluss 230V / 17 W
Lichtfarbe 4000K
für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

1,5m Frontverkleidung auf dem Kühlraum aus Wandelementen
kraftschlüssig verbunden
Höhe: ca. 500 mm

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.06.0020 **Regalanlage**

Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen 2700 x 500 x 1800mm

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Bestehend aus:
Standregal

Ausführung:
Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl.
Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.
Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff.
Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer.

Regal mit 4 Rostauflagen aus querlaufenden Rechteckrohren 21 x 6,4 mm im Abstand von 30 mm. Rechteckrohre fugenlos mit den Längsverbindungen fest verpresst, dadurch leichte Reinigungsmöglichkeit.

Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial
20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial.

Max. Feldlast: 1200 kg
Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.06.0030 **Regalanlage**

Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 4)

Abmessungen 2500 x 500 x 1800mm

Art und Ausführung wie unter der Position 01.06.0040 beschrieben, jedoch mit den geänderten
Abmessungen:

1 St ....

01.06.0040 **Regalanlage**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen 1700 x 500 x 1800mm Art und Ausführung wie unter der Position 01.06.0040 beschrieben, jedoch mit den geänderten Abmessungen:		
	1 St	**.....**	**.....**
01.06.0050	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 6) Abmessungen 3500 x 500 x 1800mm Art und Ausführung wie unter der Position 01.06.0040 beschrieben, jedoch mit den geänderten Abmessungen:		
	1 St	**.....**	**.....**
01.06.0060	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 7) Abmessungen 2300 x 500 x 1800mm Art und Ausführung wie unter der Position 01.06.0040 beschrieben, jedoch mit den geänderten Abmessungen:		
	1 St	**.....**	**.....**
01.06.0070	**Regalanlage** Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 8) Abmessungen 1800 x 500 x 1800mm		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Art und Ausführung wie unter der Position 01.06.0040 beschrieben, jedoch mit den geänderten
Abmessungen:

2 St ....

01.06.0080 **Servierwagen**

Servierwagen
(Zeichnungs-Pos. 9)

Abmessungen: 895 x 595 x 960 mm
Bordmaß: 800 x 500 mm
Anzahl Borde: 3

Flächenbelastung pro Bord: 40 kg
Nutzhöhe zwischen den Borden: 278 mm
Höhe des obersten Bordes: 851 mm

Fahrgestell:
4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm

Ausführung:
Servierwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robuste Konstruktion aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln, Ø 25 mm, dazwischen eingeschweißt tiefgezogene Borde mit rings umlaufendem erhöhten Profilrand. Ablageflächen mit großen, reinigungsfreundlichen Radien, gegenüber dem Profilrand um ca. 10 mm abgesenkt.
Borde allseitig 35 mm abgekantet, mit flachem Sicherheitsumschlag nach innen und schalldämmend unterfüttert.
Servierwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar.
Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus verzinkt-chromatisiertem Stahl, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fettbeständigen Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Zapfenbefestigung.

Gesamt-Tragkraft: 120 kg bei gleichmäßig verteilter Last

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	2	**St**	**.....**	**.....**
Summe 01.06	**Kühllager**			**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.07 **Gemüsevorbereitung**

01.07.0010 **Schranktischanlage mit Handwaschbecken**

Schranktischanlage mit Handwaschbecken
und Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen: 1500 x 700 x 900 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Ausstattung von links nach rechts:
Linksseitig nahtlos eingeschweißt ein Handwaschbecken, 345 x 245 x 120 mm,
mit berührungsloser Armatur und Ausstattung wie in den Vorbemerkungen beschrieben.

Unterbau
Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 450mm
Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem
CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher.

Dann folgt ein Schubladenblock mit 3 Auszügen, 2x 100mm Höhe und 1x 200mm Höhe,
ca. 450 mm

Danach ein geschlossener Schrankraum mit Flügeltür,
ca. 600mm

Rahmengestell mit höhenverstellbaren Füße aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.
Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Zubehör:
1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml
1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml
1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.07.0020 **Kühltisch**

Kühltisch

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

(Zeichnungs-Pos. 4)

Abmessungen: 1250 x 700 x 900 mm

für Einsätze der Größe GN 1/1
steckerfertig

Deckplatte wie unter den Vorbemerkungen beschrieben und nahtlos mit der Deckplatte des nebenstehenden Möbels verbunden

Gehäuse:
Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen, Reinigungs- u Hygienevorteil durch Tauwasserführung in der Rückwand (keine Schmutzfugen); Mit Frontrahmenheizung; Optional in Hygieneausführung H3 erhältlich; Optional in höherer Materialgüte V4A (für z.B. Schwimmbäder, Fisch) verfügbar; serienmäßig mit 7 verschiedenen Korpushöhen von 410 mm
Stellfüße:
Aus Chromnickelstahl, höhenverstellbar (-5/+20 mm); 150 mm Bodenfreiheit
Isolierung:
40 mm Premiumisolierung
Kältesystem:
Optimierte Verdampfertechnologie aus CuCu mit verbesserter Wärmeleitfähigkeit - geruchsneutral und korrosionsbeständig- dank kataphoresischer Beschichtung; Höchster Korrosionsschutz, bis zu 1000 h Beständigkeit im Salzsprühtest nach DIN EN ISO 9227; Tropftasse unter Verdampfer montiert, zum Reinigen herausnehmbar- Geschirrspültauglich; Optimale Luftverteilung im Innenraum durch eine Verdampferposition zwischen den Einbauelementen- gleichmäßige Luftumspülung der Waren, minimiert Kälteverlust beim Öffnen der Türen und Laden; Luftumwälzung mit energiesparenden 24 Volt-Lüftern für eine verbesserte Energieeffizienz; Verdampfer und Lüfter geschützt im service- und wartungsfreundlich konstruierten CNS-Gehäuse
- abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket, leicht wechselbarer Heizstab; Optional können die Kühltische mit umweltfreundlichen Kältemittel (CO2, Sole) ausgeführt werden; Optional ist eine Pralinenausführung möglich;
5 Jahre Garantie auf die hochwertigen, säure- und korrosionsbeständigen Verdampfer
Steuerung:
Intelligente elektronische Steuerung mit Klartextdisplay; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel; Bis zu 3 Kühlstellen über eine Steuerung bedienbar; Stufenlose Drehzahlregelung der Lüfter möglich; Taktung der Rahmenheizung;
Fehlerdetektion und -anzeige im Klartext; Frühwarnsystem am Verdichter für hohe Ausfallsicherheit; Optional können Fremdregler verbaut werden
Steckerfertig:

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Aggregatfach montiert; minimierter Platzbedarf durch extrem schmale Maschinenfächer; Vollautomatische, energiesparende Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme; Beleuchteter Hauptschalter in Aggregatjalousie montiert; Herausnehmbarer Kondensatorfilter (Fett- und Schmutzfilter) zum Reinigen im Geschirrspüler- selbstständige Reinigung des Aggregates möglich (verlängert die Lebenszeit der Maschine); Maschinenfächer wahlweise links oder rechts anbaubar

Ausstattung:
2 Stück Auszugselemente mit je 2 Auszügen GN 1/1

Fronten bündig mit dem Korpus; Stabile Ladenfronten für angenehme Haptik; Dicht verschweißte Griffleiste ohne Schmutzfugen; Verwendung von hochwertigem CNS 1.4301 mit Microlon Schliff, Optional auch V4A; Komplette Tür- und Ladenelemente nachträglich leicht wechselbar; Einbauelemente mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar Schubladen mit Übervollauszügen, GN-Schale kann ohne kippen entnommen werden; gesteckte Ladenführungen für leichte Demontage; Ladenquerspangen können im Servicefall herausgenommen werden; komplett aus Chromnickelstahl; als Vollade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe mit Querstege nutzbar; Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Seitenwände gelocht, Tragkraft 60 kg

Kältemittel:
R290
Temperaturbereich:
-2 bis +8°C
Anschlußwert:
230 V 50 Hz

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.07.0030 **Schranktisch mit zwei Becken**

Schranktisch mit zwei Becken
(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen: 1300 x 700 x 900 mm

Art und Ausführung wie unter den technischen Vorbemerkungen beschrieben.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		Ausführung: Deckplatte mit nahtloseingeschweißten Becken und Wulstrand, je Becken 500 x 500 x 250 mm, mit Einhebelmischer, Deckplatte nahtlos mit nebenstehender Deckplatte verbunden. Schrankanlage dreiseitig geschlossen und unterfahrbar, Front mit Beckenblende Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1	**St**	**.....**	**.....**
01.07.0040		**Wandhängeschrank** Wandhängeschrank (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen: 1100 x 400 x 650 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen An der Front mit Schiebetüren ausgestattet. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	2	**St**	**.....**	**.....**
Summe 01.07		**Gemüsevorbereitung**		**.....**

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.08	**Kalte Küche**			
01.08.0010	**Schranktischanlage mit Handwaschbecken**			

Schranktischanlage mit Handwaschbecken
und Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen: 1500 x 700 x 900 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Ausstattung von rechts nach links:
Rechtsseitig nahtlos eingeschweißt ein Handwaschbecken, 345 x 245 x 120 mm,
mit berührungsloser Armatur und Ausstattung wie in den Vorbemerkungen beschrieben.

Unterbau
Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 450mm
Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem
CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher.

Dann ein Schubladenblock mit 3 Auszügen, 2x 100mm Höhe und 1x 200mm Höhe,
ca. 450 mm

Danach ein geschlossener Schrankraum mit Flügeltür,
ca. 600mm

Rahmengestell mit höhenverstellbaren Füße aus rostbeständigem Metall
zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.
Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Zubehör:
1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml
1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml
1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.08.0020	**Schranktisch mit zwei Becken**			

Schranktisch mit zwei Becken

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	(Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: 1400 x 700 x 900 mm Art und Ausführung wie unter den technischen Vorbemerkungen beschrieben. Ausführung: Deckplatte mit nahtloseingeschweißten Becken und Wulstrand, je Becken 500 x 500 x 250 mm, mit Einhebelmischer, Deckplatte nahtlos mit nebenstehender Deckplatte verbunden. Schrankanlage dreiseitig geschlossen und unterfahrbar, Front mit Beckenblende Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.08.0030	**Wandhängeschrank** Wandhängeschrank (Zeichnungs-Pos. 4) Abmessungen: 1100 x 400 x 650 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen An der Front mit Schiebetüren ausgestattet.		
	1 St	**.....**	**.....**
01.08.0040	**Umluft-Gewerbekühlschrank** Umluft-Gewerbekühlschrank (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen: ca. 700 x 820 x 2050 mm Ausführung Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso wie Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Der Innenkorpus in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kanten sowie mit
tiefgezogener Bodenwanne, ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage).

Die Rasterleisten für die Auflageschienen sind zur Reinigung herausnehmbar. Die kippsicheren
Auflageschienen für Gastronormbehälter bzw. Roste sind in einem Raster von 54 mm höhenverstellbar.

Eigenkühlung
Verdampferfreier Innenraum. Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert, dadurch Hygienevorteil und lange Lebensdauer. Die Kältemaschine ist als Compact-Kälteblock mit automatischer Abtauung und energiesparender Heißgastauwasserverdunstung ausgeführt. Das Aggregat ist mit verbrauchsoptimiertem Kompressor sowie effizienten Lüftern für Verdampfer und Verflüssiger ausgestattet.

Der compakte Kälteblock ist durch eine klappbare Medienblende für Wartungs- und Reinigungszwecke leicht zugänglich.

Elektronik-Regler
Der Frigos-Regler ist 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.

Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen
im Innenraum gibt der elektronische Regler bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte
Kompressor-Laufzeiten vor.

In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. in der Nacht, an Ruhetagen
oder im Urlaub, schaltet sich automatisch der ECO-Modus ein. Im ECO-Modus kann bis
zu 30 % Energie gespart werden.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen
von Staub und Spritzwasser geschützt.

Isolierung
60 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt. Dadurch optimale Isolation und Energieeffizienz.

Flügeltüre
Die selbstschließende Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und gepresstem Umschlag.
Die Scharniere sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Die

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, faltenfrei, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.

Füße
Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 40 x 40 x 150 mm, verstellbar −10/+30 mm.

Technische Daten:
Kapazität: 21 x GN 2/1
Temperaturbereich: 0°C bis +12°C
Kälteleistung: 360 Watt -10°C VT/+32°C UT
Anschlusswert: 230 V / 50 Hz / 1,6 A / 260 W
Kältemittel: R290
Energieverbrauch: 1,79 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse: C

Zubehör:
5 Paar Auflageschienen aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304)
5 Roste GN 2/1 aus Chromnickelstahl

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

3 St ....

01.08.0050 **Schranktisch mit Schubladenblock**

Schranktisch mit Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 6)

Abmessungen: 1650 x 700 x 900 mm

Art und Ausführung wie unter den technischen Vorbemerkungen beschrieben.

Ausführung:
Deckplatte nahtlos mit nebenstehender Deckplatte verbunden.

Rechtsseitig ein Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:
2 Stück 325 x 535 x 100 mm
1 Stück 325 x 535 x 200 mm

Senkrechte Frontblende, ca. 120 mm breit, mit Einbau von zwei Schukosteckdosen und einer CEE-Steckdose

Restliche Schrankanlage dreiseitig geschlossen und an der Front mit

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Schiebetüren verschlossen

Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

2 St **..... .....**

01.08.0060 **Kühltisch**

Kühltisch
(zeichnungs-Pos. 8)

Abmessungen: 1250 x 700 x 900 mm

für Einsätze der Größe GN 1/1
steckerfertig

Deckplatte wie unter den Vorbemerkungen beschrieben und nahtlos mit der Deckplatte des nebenstehenden Möbels verbunden

Gehäuse:
Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen, Reinigungs- u Hygienevorteil durch Tauwasserführung in der Rückwand (keine Schmutzfugen); Mit Frontrahmenheizung; Optional in Hygieneausführung H3 erhältlich; Optional in höherer Materialgüte V4A (für z.B. Schwimmbäder, Fisch) verfügbar; serienmäßig mit 7 verschiedenen Korpushöhen von 410 mm
Stellfüße:
Aus Chromnickelstahl, höhenverstellbar (-5/+20 mm); 150 mm Bodenfreiheit
Isolierung:
40 mm Premiumisolierung
Kältesystem:
Optimierte Verdampfertechnologie aus CuCu mit verbesserter Wärmeleitfähigkeit - geruchsneutral und korrosionsbeständig- dank kataphoresischer Beschichtung; Höchster Korrosionsschutz, bis zu 1000 h Beständigkeit im Salzsprühtest nach DIN EN ISO 9227; Tropftasse unter Verdampfer montiert, zum Reinigen herausnehmbar- Geschirrspültauglich; Optimale Luftverteilung im Innenraum durch eine Verdampferposition zwischen den Einbauelementen- gleichmäßige Luftumspülung der Waren, minimiert Kälteverlust beim Öffnen der Türen und Laden; Luftumwälzung mit energiesparenden 24 Volt-Lüftern für eine verbesserte Energieeffizienz; Verdampfer und Lüfter geschützt im service- und

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

wartungsfreundlich konstruierten CNS-Gehäuse
- abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket, leicht wechselbarer Heizstab; Optional können die Kühltische mit umweltfreundlichen Kältemittel (CO2, Sole) ausgeführt werden; Optional ist eine Pralinenausführung möglich;
5 Jahre Garantie auf die hochwertigen, säure- und korrosionsbeständigen Verdampfer
Steuerung:
Intelligente elektronische Steuerung mit Klartextdisplay; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel; Bis zu 3 Kühlstellen über eine Steuerung bedienbar; Stufenlose Drehzahlregelung der Lüfter möglich; Taktung der Rahmenheizung;
Fehlerdetektion und -anzeige im Klartext; Frühwarnsystem am Verdichter für hohe Ausfallsicherheit; Optional können Fremdregler verbaut werden
Steckerfertig:
Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Aggregatfach montiert; minimierter Platzbedarf durch extrem schmale Maschinenfächer;
Vollautomatische, energiesparende Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme; Beleuchteter Hauptschalter in Aggregatjalousie montiert; Herausnehmbarer Kondensatorfilter (Fett- und Schmutzfilter) zum Reinigen im Geschirrspüler- selbstständige Reinigung des Aggregates möglich (verlängert die Lebenszeit der Maschine); Maschinenfächer wahlweise links oder rechts anbaubar

Ausstattung:
2 Stück Auszugselemente mit je 2 Auszügen GN 1/1

Fronten bündig mit dem Korpus; Stabile Ladenfronten für angenehme Haptik; Dicht verschweißte Griffleiste ohne Schmutzfugen; Verwendung von hochwertigem CNS 1.4301 mit Microlon Schliff, Optional auch V4A; Komplette Tür- und Ladenelemente nachträglich leicht wechselbar; Einbauelemente mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar Schubladen mit Übervollauszügen, GN-Schale kann ohne kippen entnommen werden; gesteckte Ladenführungen für leichte Demontage; Ladenquerspangen können im Servicefall herausgenommen werden; komplett aus Chromnickelstahl; als Vollade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe mit Querstege nutzbar; Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Seitenwände gelocht, Tragkraft 60 kg

Kältemittel:
R290
Temperaturbereich:
-2 bis +8°C
Anschlußwert:
230 V 50 Hz

Hersteller / Typ:

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	' .....' vom Bieter einzutragen		
	2 St	**.....**	**.....**
01.08.0070	**Aufsatzbord** Aufsatzbord (Zeichnungs-Pos. 9) Abmessungen: 1500 x 400 x 400 mm Ausführung: Aufsatzbord mit 1 oder 2 Borde aus Chromnickelstahl, allseitig 40 mm abgekantet, 2 Paar Steher aus Vierkantrohr, 25 x 25 mm, zur Befestigung auf der Tischplatte. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
Summe 01.08	**Kalte Küche**		**.....**

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.09		**Produktion**		
01.09.0010		**Schranktischanlage mit Handwaschbecken**		

Schranktischanlage mit Handwaschbecken
und Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen: 3200 x 700 x 900 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Ausstattung von rechts nach links:
Durchgehende Deckplatte, nach 1300 mm nahtlos eingeschweißt ein Handwaschbecken, 345 x 245 x 120 mm,
mit berührungsloser Armatur und Ausstattung wie in den Vorbemerkungen beschrieben.

Unterbau
Geschlossener Schrankraum mit Schiebetüren und Zwischenboden,
ca. 1200mm

Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür und Zwischenboden,
ca. 450mm
Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem
CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher.
Schubladenblock mit 3 Auszügen, 2x 100mm Höhe und 1x 200mm Höhe, ca. 450 mm

Geschlossener Schrankraum mit Schiebetüren und Zwischenboden,
ca. 1550mm

Rahmengestell mit höhenverstellbaren Füße aus rostbeständigem Metall
zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.
Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Zubehör:
1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml
1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml
1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.09.0020 **Handwaschbecken**

Handwaschbecken
(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen: 400 x 300 x 150mm

Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen

Zubehör:
1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml
1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml
1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl
1x Drahtpapierkorb, Edelstahl

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.09.0030 **Schranktisch mit Becken und Schubladenblock**

Schranktisch mit Becken und Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen: 2200 x 700 x 900 mm

Art und Ausführung wie unter den technischen Vorbemerkungen beschrieben.
Ausführung von links nach rechts:

Deckplatte mit nahtloseingeschweißtem Becken und Wulstrand, 500 x 500 x 250 mm, mit Einhebelmischer

Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 600mm

daneben ein Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:
2 Stück 325 x 535 x 100 mm
1 Stück 325 x 535 x 200 mm

Restliche Schrankanlage dreiseitig geschlossen und an der Front mit Schiebetüren verschlossen

Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Hersteller / Typ:

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.09.0040	**Wandhängeschrank** Wandhängeschrank (Zeichnungs-Pos. 4) Abmessungen: 1500 x 400 x 650 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen An der Front mit Schiebetüren ausgestattet. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.09.0050	**Schranktisch** Schranktisch mit Kastenschublade unterhalb der Deckplatte (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen: 500 x 700 x 700 mm Ausführung: Edelstahl rostfrei, CrNi-Stahl 1.4301. Standgerät Strahlwasser geschützt (IP X5), hergestellt nach DIN 18 860, CE-Zeichen erteilt. Besonderheit: Arbeitsfläche und Abdeckung haben grundsätzlich einheitliches Niveau. Abdeckung: Vorn 50 mm abgekantet, hinten 25 mm aufgekantet und absolut dicht zum Unterbau verschweißt. Links und rechts mit Entwässerungsprofil ausgestattet, hinten zur leichten Reinigung gerundet R 30. Profile vorbereitet zur Aufnahme von Spezialklemmstegen für eine dichte Verbindung mit weiteren Geräten der gleichen Linie. Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Unterbau Dreiseitig geschlossene, selbsttragende Konstruktion, vorne offen.		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Aufstellung auf vier höhenverstellbaren abnehmbaren Gerätebeinen aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Bodenfreiheit 150 mm.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.09.0060 **Elektro-Herd**

Elektro-Herd
mit 4 Kochzonen
(Zeichnungs-Pos. 7)

Abmessungen: 800 x 700 x 700 mm

Ausführung:
Herd 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 CNS (Werkstoff-Nr. 1.4301). Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet. Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Elementverbindern.
Geeignet zur Aufstellung auf bauseitigem Sockel. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50).

Beheizung durch leistungsstarke Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung. Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad. Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem schon ab 12 cm Bodendurchmeser. PT 1000 Überhitzungsschutz. Progressive Kennlinie. Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone und Kontrollleuchte je Kochzone. Ein Geräteschalter.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Unterschrank
Schrankraum in Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt.

Technische Daten:
Anschluss: 400V, 20kW
Leistung je Kochzone: 5kW
Schutzart: IPX5
Nutzfläche: 700 x 590 mm

Zubehör:
1x Ceranfeldreiniger
2x Verbindungselement zu den Blockarbeitstischen

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.09.0070 **Schranktisch**

Schranktisch
mit zwei Kastenschubladen unterhalb der Deckplatte
(Zeichnungs-Pos. 6)

Abmessungen: 1300 x 700 x 700 mm

Ausführung:
Edelstahl rostfrei, CrNi-Stahl 1.4301.
Standgerät Strahlwasser geschützt (IP X5), hergestellt nach DIN 18 860, CE-Zeichen erteilt.

Besonderheit:
Arbeitsfläche und Abdeckung haben grundsätzlich einheitliches Niveau.

Abdeckung:
Vorn 50 mm abgekantet, hinten 25 mm aufgekantet und absolut dicht zum Unterbau verschweißt. Links und rechts mit Entwässerungsprofil ausgestattet, hinten zur leichten Reinigung gerundet R 30. Profile vorbereitet zur Aufnahme von Spezialklemmstegen für eine dichte Verbindung mit weiteren Geräten der gleichen Linie.
Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet.

Unterbau
Dreiseitig geschlossene, selbsttragende Konstruktion, vorne offen.

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Aufstellung auf vier höhenverstellbaren abnehmbaren Gerätebeinen aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Bodenfreiheit 150 mm.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.09.0080 **Aufsatzbord**

Aufsatzbord
(Zeichnungs-Pos. 8)

Abmessungen: 1300 x 400 x 400 mm

Ausführung:
Aufsatzbord mit 1 Bord aus Chromnickelstahl, allseitig 40 mm abgekantet, 2 Paar Steher aus Vierkantrohr, 25 x 25 mm, zur Befestigung auf der Tischplatte.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.09.0090 **Heißluftdämpfer 20x GN 1/1**

Heißluftdämpfer
(Zeichnungs-Pos. 9)

Abmessungen: ca. 900 x 900 x 1900 mm

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Standgerät, rückseitig wandbündig aufstellbar. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert.
Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch drei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar.
Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem ca. 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet.
Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED-Beleuchtung. Beschickung des Innenraumes durch Hordengestell (mind. 65mm) zur Aufnahme von 20 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub für GN-Zubehör möglich. Integrierter Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich. Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m bei vorschriftsmäßiger Installation nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochrezepte.
Folgende Zulassungen und Prüfzeichen sind erforderlich:
IPX 5 und CE
Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge und Einstellung zum Gären von Backwaren.
Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. 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. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter.
Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können.
Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.
Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege. Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern zur Arbeitssicherheit. Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine Reinigung im Kurzprogramm in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standardmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung.
Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. 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.

Technische Daten:
Fassungsvermögen: 20 Einschübe 1/1 GN
Temperaturbereich: +30°- 300°C
Heizleistung Umluft: ca. 35 kW
Dampfgenerator: ca. 35 kW
Anschlusswert: ca. 37 kW
Nennspannung: 3 NAC 400V
Wasseranschluss 3/4"
Wasserablauf: DN 50

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.09.0100 **Heißluftdämpfer 10x1/1 GN mit Untergestell**

Heißluftdämpfer 10x GN 1/1

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

(Zeichnungs-Pos. 10)

Abmessungen: 850 x 775 x 1014 mm

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich. Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.
Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. 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. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.
Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. 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.
Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.
Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.
Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet.
Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit. Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standartmodus durchgeführt werden.
Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.
Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich.
Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen.

Anschluss an Energieoptimierungsanlage
Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen

Technische Daten:
Fassungsvermögen: 10 Einschübe 1/1 GN
Temperaturbereich: +30°-300°C
Heizleistung Umluft: ca. 18 kW
Dampfgenerator: ca. 18 kW
Anschlusswert: ca. 19 kW
Nennspannung: 3 NAC 400 V
Wasseranschluss 3/4"
Wasserablauf: DN 50

Zubehör:
Untergestell mit Einschüben für
1/1 GN Rost x 14
1/1 GN 20 mm tief x 14
1/1 GN 40 mm tief x 14
1/1 GN 65 mm tief x 14
1/1 GN 100 mm tief x 6

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.09.0110 **Heißluftdämpfer 6x1/1 GN**

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1
(Zeichnungs-Pos. 11)

Abmessungen: 850 x 775 x 850 mm

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich. Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.
Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. 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. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.
Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. 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.
Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.
Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.
Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet.
Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit. Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standartmodus durchgeführt werden.
Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.
Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich.
Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. 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.

Anschluss an Energieoptimierungsanlage
Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen

Technische Daten:
Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN
Temperaturbereich: +30°-300°C
Heizleistung Umluft: ca. 10 kW
Dampfgenerator: ca. 10 kW
Anschlusswert: ca. 11 kW

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Nennspannung: 3 NAC 400 V
Wasseranschluss 3/4"
Wasserablauf: DN 50

Zubehör:
Stapelkid zum Aufsetzen des Dämpfers auf den Dämpfer der zuvorbeschriebenen Position

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.09.0120 **Koch- und Bratcenter, 100L**

Koch- und Bratcenter
(Zeichnungs-Pos. 12)

Abmessungen: 1030 x 894 x 1078 mm

Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen und Braten (Frittierfunktion muss gesperrt sein), sowie Niedrig-Temperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren, Delta-T Garen, Sensitiv Kochen für das schonende Garen von sensiblen Produkten und weiteren gängigen Garmethoden.
Das Gerät ist mit automatischen Garprozessen ausgestattet. Der Garverlauf passt sich immer automatisch an die Größe des Gargutes und an die Beladungsmenge an. Die Bräunung und die Kerntemperatur können frei eingestellt werden. Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende. Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende. Automatische Anpassungen des Garverlaufs werden angezeigt. Die Steuerung von Garvorgängen und Energie erfolgt über Mikroprozessoren. Das Gerät verfügt über selbstlernende Bedienung die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur. Erkennung des Garmediums im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich. Der Tiegelboden muss innerhalb von weniger als drei Minuten von der Raumtemperatur bis auf +200 °C vorheizen. Das Gerät ist frei programmierbar (Bilder, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten. Verschiedene Benutzer Profile und Nutzerrechten können konfiguriert werden.
Das Gerät verfügt über eine automatische, motorbetriebene und zeitlich einstellbare Hebe- und Senkautomatik zum Kochen und Frittieren mit Garkörben. Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinlauf zum Befüllen des Gartiegels. Der Wassereinlauf ist im Deckel integriert. Temperaturbereich von +30°C bis +250 °C. Als Überhitzungsschutz muss ein Sicherheitstemperaturbegrenzer wirken.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Gefordert wird ein mindestens 10 Zoll großes Glas-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen, selbsterklärender Symbolik und zentralem Einstellrad mit „Push“-Funktion zur Bestätigung von Eingaben. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Die Displaysprache ist einstellbar. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät. Digitale Temperaturanzeigen. Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar. Anzeige von Soll- und Istwerten. Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. Klingelton einstellbar, Displaykontrast einstellbar. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung.
Eine Hilfefunktion und ein Bedienerhandbuch werden im Display in Landessprache angezeigt. Die Reinigung der Geräte, insbesondere des Gartiegels, muss mit einfachen Spülmitteln machbar sein. Der Hersteller bietet eine Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes an. Die Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei maximal +70 °C.
Die Frittierfunktion ist nicht aktiviert.
Das Gerät verfügt über einen reaktionsschnellen, kratzfester Hochleistungs-Tiegelboden. Der Tiegel ist dabei fugenfrei und verfügt über abgerundete Ecken. Der Tiegel ist durch einen Elektrozylinder kippbar. Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelablauf. Ein Kippen in einen Bodenablauf bzw. eine Ablaufrinne ist nicht erforderlich. Durch den Ablauf entstehen keine unbeheizten Flächen auf dem Tiegelboden.
Kerntemperaturfühler (1 Fühler pro Tiegel) mit mindestens sechs Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist. Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel. Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozylinder. Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet. Das Display des Gerätes befindet sich auf einer ergonomischen Höhe. Die Anzeigeelemente für Temperatur und Zeit sind gut sichtbar. Das Gerät verfügt über ein Service-Diagnose-Programm mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Die vom Hersteller geschulten Techniker werden zertifiziert. Das Gerät kann mithilfe von einstellbaren Füßen ins Lot gesetzt werden. Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl.
Das Gerät ist so auszulegen, dass Energieeinsparpotentiale ausgeschöpft werden. Wasser- und Stromverbrauch sind auf das notwendigste zu beschränken. Energieverbrauchsdaten nach DIN 18873 sind dem Auftraggeber nachzuweisen. Das Gerät verfügt über eine herausziehbare Schlauchbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion, die eine Wasserzugabe zu den Lebensmitteln und die Reinigung des Gerätes mit Wasser ermöglicht. Integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Übertragung von Garabläufen auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und -Datenausgabe über USB- Schnittstelle und auch per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware möglich. Technik und Elektronik des Gerätes von vorne zugänglich. Strahlwasserschutz: IPX5. Konformitätserklärung: CE. Folgende oder vergleichbare Zulassungen sind

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

gefordert: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Druckgaren
Das Druckgargerät muss gerätetechnisch so ausgelegt sein, dass es nicht unter die Druckgeräterichtlinie 97/23/EG fällt. Während des Druckgarvorganges muss der Deckel gegen unbeabsichtigtes Öffnen verriegelt sein. Regulierung und Überwachung des Druckes müssen permanent durchgeführt werden. Die Sicherung gegen Überdruck muss mittels eines Sicherheitsventils erfolgen, welches geschützt außerhalb des Deckels angebracht ist.

Technische Daten:
Nutzvolumen: 100 Liter
Tiegelfläche: 39 dm²
Anschlusswert: ca. 21 kW
Nennspannung: 3 NAC 400 V
Kaltwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf: DN 50

Zubehör:
Unterbau mit Edelstahlfüßen.
Gesperrter Frittiermodus.
Ethernet-Anschluss RJ45.
Anschlussvorbereitung an eine Energieoptimierungsanlage.
Potentialfreier Kontakt.
Spachtel zum Wenden von Gargut.
Schaufel zum Entleeren oder Portionieren von großen Gargutmengen.
Rührspachtel für das Einrühren und Umrühren von Lebensmitteln.
Arm für die Anbringung der Körbe bei der Nutzung der Hebe- und Senkautomatik.
Kochkörbe für die Nutzung der Hebe- und Senkautomatik.
Sieb zum Entleeren des Tiegels ohne das Gargut in den Abfluss gelangt.
Rost zur Vermeidung des Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden.
Transportwagen höheneinstellbar, zum leichten Entleeren und mühelosen Portionieren von Gargut in GN Behälter.
Wagen zum Lagern, Transportieren, und Abtropfen von Frittier- und Kochkörben.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

	2	**St**	**.....**	**.....**

01.09.0130 **Wasserenthärtung**

Wasserenthärtung
als Patronensystem

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

für heißluftdämpfer mit Messkopf
für optimale Wasserqualität beim Dampfgaren und Backen, hohe Kapazität bei sicherer Vermeidung von Kalkbildung,
verhindert Glaskorrosion von Sichtscheiben.
Verbesserte Durchflussleistung von bis zu 500 l/h bei 1 bar Druckverlust
Speziell auf die verschiedenen Steamer-Arten adaptierte Bypass Einstellung
Einsatz hinter Haus-Enthärtungsanlagen möglich

Intelligente Bypass-Technologie:
Ein volumenstromunabhängiger Verschnittwasseranteil sichert speziell bei geringen Wasserdurchsatzraten (bei kleinvolumigem Bedarf) eine gleich bleibende Wasserqualität
Auf Steamerbetrieb abgestimmte Verschnitteinstellung, Kalkablagerungen sowie Schwarzfärbungen im Garraum und damit verbundener Reinigungsaufwand werden vermieden
Sensible Maschinenteile werden vor Kalkablagerungen geschützt
Ausführung als Wechselkartuschensystem, vertikaler und horizontaler Einbau möglich

Der Einsatz der elektronischen Mess- und Anzeigeeinheit ermöglicht eine automatische Restkapazitätsanzeige, eine optische Anzeige bei Filtererschöpfung,
Implementierung in Datenfernanzeigekonzept (Telemetrie) möglich

Technische Daten:
Maße (Höhe / Durchmesser) 550 / 288 mm
Kapazität bei 10 °KH * 10.800 Liter
max. Betriebsdruck 6,9 bar
Betriebstemperatur 4 °C – 30 °C
Nenndurchfluss 100 L / h
Druckverlust bei Nenndurchfluss 0,1 bar
Durchfluss bei 1 bar Druckverlust 500 l / h
(Eingang / Ausgang) G1“ / G 3/4 “

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

2 St **.....** **.....**

01.09.0140 **Mikrowellengerät**

Mikrowellengerät
(Zeichnungs-Pos. 14)

Abmessungen: 422 x 337 x 508 mm

Garraum-Abmessungen: 330 x 175 x 310 mm

Volumen: 18 Liter

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Leistungsstufen:
Hoch: 1800 W
Mittel: 900 W / Intervall
Auftauen: 340W / Intervall

Schaltuhr: max. 30 min.
Türanschlag: seitlich links
Anzahl Magnetrons:
2 Magnetron / 900 W / mit 2 Drehantennen
Luftfilter an der Frontseite
Automatische Fehlerdiagnose
Zähleinrichtung für Betriebseinsätze
Gehäuse und Garraum aus Edelstahl, mit Keramikboden

Anschlusswerte: 230 V / 50 Hz / 2800W

Zubehör:
Wandkonsole

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.09.0150 **Regalwagen**

Regalwagen
(Zeichnungs-Pos. 15)

Abmessungen: 459 x 624 x 1667 mm

Anzahl Abteile: 1
Einschubmaß: GN 1/1 geeignet für GN 2/3, GN 1/2 und GN 1/3
Einschubart: Längseinschub
Anzahl der Auflagenpaare: 18
Kapazität: 18 x GN 1/1

Ausführung:
Universell einsetzbarer Regalwagen, für eine Vielzahl von Einsätzen, z.B. Behälter, Bleche, Roste und Tabetts.
Wagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robustes Rahmengestell aus geschliffenem Vierkantrohr 25 x 25 mm mit fest eingeschweißten Auflageschienen-Paaren. Geräte mit beidseitiger Durchschubsicherung gemäß DIN 18867-2
Bei dem Regalwagen in hoher Ausführung sind die aus Stabilitätsgründen notwendigen Querstreben aus Edelstahl-Rechteckprofil 20 x 10 mm um eine

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		Ebene höhenversetzt mittig eingeschweißt, so dass auch diese Einschubebenen mit der maximalen Höhe von 75 mm genutzt werden können. Regalwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar. Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus verzinkt-chromatisiertem Stahl, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fettbeständigem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 Totalfeststeller, Ø125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar. Zapfenbefestigung. Tragkraft: 90 kg Nettogewicht: 22 kg Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St		**.....**	**.....**
Summe 01.09	**Produktion**			**.....**

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.10		**Ausgabe**		
01.10.0010		**Schranktischanlage mit Handwaschbecken**		
		Schranktischanlage mit Handwaschbecken und Schubladenblock (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen: 1600 x 700 x 900 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen Ausstattung von rechts nach links: Rechtsseitig nahtlos eingeschweißt ein Handwaschbecken, 345 x 245 x 120 mm, mit berührungsloser Armatur und Ausstattung wie in den Vorbemerkungen beschrieben. Unterbau Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 500mm Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher. Dann ein Schubladenblock mit 3 Auszügen, 2x 100mm Höhe und 1x 200mm Höhe, ca. 450 mm Danach ein geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 650mm Rahmengestell mit höhenverstellbaren Füße aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm. Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen		
	1 St		**.....**	**.....**
01.10.0020		**Wandhängeschrank**		
		Wandhängeschrank		

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen: 1000 x 400 x 650 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen
An der Front mit Schiebetüren ausgestattet.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **..... .....**

01.10.0030 **Ausgabetresen**

Ausgabetresen
(Zeichnungs-Positionen 4 / 5 / 5 6 / 7 / 9 und 10)

Abmessungen: ca. 16000 x 550/1150 x 900/1450 mm

Anlage nach Zeichnung an zwei Stellen mit Radius nach Angabe Architektur auszuführen.

Ausführung:
Allgemeine Ausführung siehe Technische Vorbemerkungen/Vorbemerkungen.
Korpus und Abdeckung geteilt nach Einbringungsmöglichkeit.
Ausführung gemäß beiliegendem Aufstellplan.
Die Schnittstelle und Koordination an der Theke ist Leistungsumfang Auftragnehmer.

Unterkonstruktion
Korpus und Abdeckung geteilt nach Einbringungsmöglichkeit.
Unterkonstruktion in selbsttragender, verschweißter Ausführung aus CNS (Werkstoff 1.4301) – Vierkantrohr.

Einbauten (bedienseitig von rechts nach links):

1 Stück
Aufsatz-Umluft-Schleier-Kühlvitrine gemäß Beschreibung
Im Unterbau Installationsfach mit Kältemaschine und dreiseitig geschlossenes offenes Ablagefach.
Vitrine für die Kapazität 3x GN 1/1 nebeneinander
Länge je ca. 1150 mm

1 Stück
Neutralausgabe gemäß Beschreibung
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossener Schrankraum mit Zwischenboden

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

und mit Flügeltüren an der Front und Kastenschublade unterhalb der Abdeckung.
Länge ca. 450 mm

1 Stück
Warmausgabe für 3 Becken GN 1/1-200 mm gemäß der Beschreibung
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossenes offenes Ablagefach.
Länge ca. 1150 mm

1 Stück Einfahrnische für Tellerspender
Nische mit Rammschutz und versenkt eingebauter Steckdose an der Bedienseite.
Länge ca. 550 mm

1 Stück Atemschutzaufsatz für Warmausgabe gemäß der Beschreibung
Länge ca. 1800 mm

1 Stück Kaltausgabe-Glasaufsatz gemäß der Beschreibung
Länge ca. 1050 mm
Unterbau als offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen

1 Stück
Warmausgabe für 3 Becken GN 1/1-200 mm gemäß der Beschreibung
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossenes offenes Ablagefach.
Länge ca. 1150 mm

1 Stück Einfahrnische für Tellerspender
Nische mit Rammschutz und versenkt eingebauter Steckdose an der Bedienseite.
Länge ca. 550 mm

1 Stück Atemschutzaufsatz für Warmausgabe gemäß der Beschreibung
Länge ca. 1800 mm

1 Stück
Neutralausgabe gemäß Beschreibung
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossener Schrankraum, an Front offen.
Im Radius ausgeführt.
Länge ca. 500 / 1100 mm

1 Stück Einfahrnische für Tellerspender
Nische mit Rammschutz und versenkt eingebauter Steckdose an der Bedienseite.
Länge ca. 550 mm

1 Stück
Warmausgabe für 3 Becken GN 1/1-200 mm gemäß der Beschreibung
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossenes offenes Ablagefach.
Länge ca. 1150 mm

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

1 Stück Atemschutzaufsatz für Warmausgabe gemäß der Beschreibung
Länge ca. 1800 mm

1 Stück Kaltausgabe-Glasaufsatz gemäß der Beschreibung
Länge ca. 1050 mm
Unterbau als offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen

1 Stück
Warmausgabe für 3 Becken GN 1/1-200 mm gemäß der Beschreibung
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossenes offenes Ablagefach.
Länge ca. 1150 mm

1 Stück Einfahrnische für Tellerspender
Nische mit Rammschutz und versenkt eingebauter Steckdose an der Bedienseite.
Länge ca. 550 mm

1 Stück Atemschutzaufsatz für Warmausgabe gemäß der Beschreibung
Länge ca. 1800 mm

1 Stück
Neutralelement mit Frontblende, im Radius ausgeführt
bedienseitig mit geschlossener Edelstahlblende
Länge ca. 3500 mm

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.10.0040 **Umluft-Gewerbekühlschrank**

Umluft-Gewerbekühlschrank
(Zeichnungs-Pos. 11)

Abmessungen: ca. 700 x 820 x 2050 mm

Ausführung
Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso wie Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kanten

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

sowie mit
tiefgezogener Bodenwanne, ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage).

Die Rasterleisten für die Auflageschienen sind zur Reinigung herausnehmbar. Die kippsicheren
Auflageschienen für Gastronormbehälter bzw. Roste sind in einem Raster von 54 mm höhenverstellbar.

Eigenkühlung
Verdampferfreier Innenraum. Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert, dadurch Hygienevorteil und lange Lebensdauer. Die Kältemaschine ist als Compact-Kälteblock mit automatischer Abtauung und energiesparender Heißgastauwasserverdunstung ausgeführt. Das Aggregat ist mit verbrauchsoptimiertem Kompressor sowie effizienten Lüftern für Verdampfer und Verflüssiger ausgestattet.

Der compakte Kälteblock ist durch eine klappbare Medienblende für Wartungs- und Reinigungszwecke leicht zugänglich.

Elektronik-Regler
Der Frigos-Regler ist 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.

Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen
im Innenraum gibt der elektronische Regler bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte
Kompressor-Laufzeiten vor.

In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. in der Nacht, an Ruhetagen
oder im Urlaub, schaltet sich automatisch der ECO-Modus ein. Im ECO-Modus kann bis
zu 30 % Energie gespart werden.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen
von Staub und Spritzwasser geschützt.

Isolierung
60 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt. Dadurch optimale Isolation und Energieeffizienz.

Flügeltüre
Die selbstschließende Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und gepresstem Umschlag.
Die Scharniere sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Die schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, faltenfrei, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Füße
Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 40 x 40 x 150 mm, verstellbar −10/+30 mm.

Technische Daten:
Kapazität: 21 x GN 2/1
Temperaturbereich: 0°C bis +12°C
Kälteleistung: 360 Watt -10°C VT/+32°C UT
Anschlusswert: 230 V / 50 Hz / 1,6 A / 260 W
Kältemittel: R290
Energieverbrauch: 1,79 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse: C

Zubehör:
5 Paar Auflageschienen aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304)
5 Roste GN 2/1 aus Chromnickelstahl

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.10.0050 **Getränkekühlschrank**

Getränkekühlschrank
(Zeichnungs-Pos. 12)

Abmessungen: 600 x 600 x 1950 mm
bei geöffn. Tür: 1180 mm

Bruttoinhalt: 381 l
Temp.-Bereich:
bei 25 °C UT und 60 % RF: +3 bis +10 °C
Kältemittel: R 290 a

Ausführung:
Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Glastür; Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech; tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig; Rippen für Rosteinschub im Abstand von 60 mm; serienmä-ßig 5 weiß risalnierte Tragroste (490 x 422 mm) und 1 Bodenrost (490 x 264 mm); Innenbeleuchtung.

Isolierung:
FKW- und FCKW - freie Isolierung.

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	Tür: Selbstschließende beschlagfreie Doppelglastür mit Aluminiumrahmen und leicht wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff, Türanschlag wechselbar. Steuerung: Stufenlos einstellbare Temperatur über mechanischen Thermostat ; automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung. Anschlusswert: 300 W / 230 V Energieverbrauch: 2,29 kWh Zubehör: 5 Tragrost, weiß rilsaniert 1 Bodenrost, weiß rilsaniert Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
Summe 01.10	**Ausgabe**		**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.11	**Geschirr-Reinigung**		
01.11.0010	**Handwaschbecken-Ausguß-Kombination** Handwaschbecken-Ausguß-Kombination (Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: 500 x 700 x 850mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl 1x Drahtpapierkorb, Edelstahl Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen **1 St**	**.....**	**.....**
01.11.0020	**Schlauchhalter** Schlauchhalter (Zeichnungs-Pos. 4) Abmessungen 400 x 400 x 100mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Schlauchlänge 5m Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen **1 St**	**.....**	**.....**
01.11.0030	**Schranktisch mit Vorreinigungsbecken** Schranktisch mit Vorreinigungsbecken (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen: 1400 x 700 x 900 mm		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Art und Ausführung wie unter den technischen Vorbemerkungen beschrieben.

Ausführung:
Deckplatte mit nahtloseingeschweißten Becken und Wulstrand, Becken 800 x 600 x 350 mm, mit Geschirrvorspülbrause mit Schwenkauslauf,

Schrankanlage dreiseitig geschlossen und unterfahrbar,
Front mit Beckenblende

Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.11.0040 **Doppelkorb-Haubenspülmaschine**

Doppelkorb-Haubenspülmaschine

als tischanschlussfähige Doppel-Korbdurchschubmaschine.
Erfüllt bei ordnungsgemäßem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis gemäß der DIN EN 17735.

Abmessungen: ca. 1280 x 750 x 1550 mm
Maschinen-Höhe (geöffnet) 1995 mm
Einschubhöhe 440 mm
Korbgröße 500 x 500 / 500 x 530 mm

Spülleistung mind. bis 140 Körbe/h, 2520 Teller/h, 5040 Gläser/h

Ausführung
Automatischer Programmstart durch Schließen der Haube ist serienmäßig eingestellt. Haubendecke mit diamantförmigen Schrägen, tropfsicher gestaltet Haubenseitenwände mit Tropfrinne
Tiefgezogener Tank, innenliegende Tankheizung
Maschine anschlussfertig mit Anschlusskabel, flexiblem Zulauf- und Ablaufschlauch, sowie Ansaugschlauch für Reiniger und Klarspüler.
Thermostatisch geregelter Erhitzer, Automatische Programmzeitverlängerung
Eingebaute Klarspülpumpe und Dosierpumpen.
Eine eingebaute Ablaufpumpe für den Anschluss an bauseitigen Ablauf bis 1 m über Boden.
Herstellerbetrieb ist zertifiziert nach ISO 9001

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

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

Spülergebnis
Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern leitet.
Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel regelmäßig nach einer gewissen.
Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt.
Ein eingebautes Flüssigreinigerdosiergerät, welches eine konstant richtige Dosierung gewährleistet.
Ein aus Chromnickelstahl gefertigter, Tankabdecksieb, welcher die Funktionalität des Filtersystems unterstützt.
Sieb- Einsatzkontrolle, welche prüft, ob der Tankabdecksieb und Filter richtig eingesetzt sind.
Sonderprogramm zur Entfernung von stärkehaltigen Ablagerungen auf Geschirr.

Wirtschaftlichkeit
Eine allseitige geschlossene Haube. Wodurch der heiße Wrasen im System bleibt und nicht an den Raum abgegeben wird.
Doppelwandig wärme- und schallisolierte Haube - verringert betriebsbedingte Wärme- und Geräuschabgabe.
Die Qualität des Waschtankwassers wird regelmäßigt geprüft und der Wasserverbrauch an den Schmutzeintrag angepasst.

Bedienung
Steuerung mit Ein-Knopf-Bedienung, farbigem Touchscreen und Restlaufanzeige mit farbiger Statusvisualisierung.
Integriertes WLAN Modul, USB Schnittstelle zur Dokumentation von Betriebs- und Hygienedaten, ein auf dem Haubendeckel positioniertes Bedienpanel, welches auch aus einiger Entfernung und aufrechter Position gut lesbar ist.
Kombinierte Wasch- und Klarspülarme, welche ohne Werkzeuge herausnehmbar sind
Kombinierter Wasch- und Klarspülarm mit Selbstreinigungsfunktion
Hygieneprogramm zur Entfernung von Kalk und Schmutzpartikeln
Mehrstufiges Selbstreinigungsprogramm beim Abpumpen der Maschine.
Farbliche Kennzeichnung zu reinigender Maschinenteile.

Korbausstattung
6 Tellerkörbe
4 Universalkörbe
4 Besteckkörbe

Technische Daten:

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Programmzeiten mind. 52/70/170/180 Sek. + Sonderprogramm
Leistung bis 140 Körbe/h
Leistung bis 2.520 Teller/h
Leistung bis 5.040 Gläser/h
Waschtemperatur mind. 65° C
Heiß-Klarspültemperatur mind. 85° C
Tankinhalt 80 l
Frischwasserverbrauch/Korb 1,4 l
Waschpumpe 2x 1,2 kW + 2x 0,7 kW
Tankheizung 6 kW
Heizleistung Erhitzer 12,2/6,1 kW
Gesamtanschlusswert 21,9/18,5 kW
Nennspannung 400/50/3N

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.11.0050 **Zulauftischanlage mit Becken**

Zulauftischanlage mit Becken
(Zeichnungs-Pos. 7)

Abmessungen: ca. 2200 x 740 x 900mm

Ausführung:
Die Tischbreite beträgt 742 mm bei einer Korblauftiefe von 540 mm. Die Tischhöhe beträgt 900 mm. Tischplatten in 1,5 mm Materialstärke. Ausführung komplett in CrNi-Stahl (1.4301). Unterbau aus Vierkantprofil mit höhenverstellbaren Kunststoffschraubstollen.
Tische mit dreiseitigem 47,5 mm breitem Korbführungsprofil.

Mit Einschweißbecken 600 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 ½ '', incl. Stopfventil. Wandanschluss mit Spritzblech 360 mm aufgekantet. Bohrungen für Anschluss der Handbrause vorgesehen.

Geschirrspülbrause mit Standmischbatterie, inklusive Umstellung für Brause und Schwenkauslauf. Zum Anschluss an Warm- und Kaltwasser je 1/2"

Integriertes Gefälle zur Maschine
inkl. Siebeinsatz für Becken
Spritzblech über gesamte Tischlänge
Seitliche Abschlüsse am Spritzblech
Beckenablauf rückseitig angebracht
Ablagerost im Unterbau

Hersteller / Typ:

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.11.0060 **Enthärtungsanlage**

Doppelkammer-Enthärtungs-Anlage

Funktion
Der Wasserenthärter wird an Trinkwasser angeschlossen und tauscht die im Wasser befindlichen Calciumionen und Magnesiumionen gegen Natriumionen aus. Dieser Vorgang findet in einem speziellen Einkammersystem im Inneren der Enthärtungsanlage statt. Calciumionen und Magnesiumionen setzen sich an speziellem Kunstharz fest, während vom Kunstharz Natriumionen an das Wasser abgegeben werden.
Die Regeneration des Enthärtergranulates wird vollautomatisch durchgeführt. Der Regenerationszeitpunkt kann individuell mittels einer integrierten Zeitschaltuhr festgelegt werden. Im Regenerationsprozess, der zu einem speziellen Zeitpunkt stattfindet, lagern sich Natriumionen aus dem Salzvorratsbehälter wieder am Enthärtergranulat an.
Die Enthärtungs-Anlage stellt der Maschine weiches Wasser zur Verfügung und schützt Maschine, Heizstäbe und Spülgut vor dem Verkalken.

Wasserenthärtung
Vollautomatische, mengengesteuerte Doppelkammer-Enthärtungs-Anlage, Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK), Salzvorratsbehälter (Soletank) aus Kunststoff (PE) mit Salzsoleventil.

Kapazität bei 8° dKH (GH) 1.140 Liter
Max. Härtebereich 30°dH
Durchflussleistung kontinuierlich: 20 l/min.
Durchflussleistung maximal: 25 l/min.
Salzverbrauch / Regeneration: 0,5 kg
Kein elektrischer Anschluss notwendig ja
Salzvorrat im Soletank: 20 kg
Wasserdruck min./max.: 3 bar/6 bar
Betriebstemperatur max.: 65 °C
Maße (B x T x H) 360x360x585 mm

Zubehör
Das Wasseraufbereitungssystem muss mit einer nach DIN EN 1717 konformen Sicherungseinrichtung an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	1 St	**.....**	**.....**
01.11.0070	**Ablauftischanlage** Ablauftischanlage (Zeichnungs-Pos. 9) Abmessungen: 1700 x 740 x 850 mm Ausführung: Ablauftisch komplett in Chromnickelstahl 18/10. Tischplatte mit Korbführung und Wandverbreiterung, hintere Aufkantung 40 mm. Korbführung von rechts nach links Fußgestell aus Vierkantrohr, 40 x 40 mm mit höhenverstellbaren Füßen. Zubehör: Ablagerost im Unterbau Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.11.0080	**Ablufthaube als Wandhaube** Ablufthaube als Wandhaube (Zeichnungs-Pos. 10) Abmessungen: 1800 x 1200 x 500 mm Ausführung: Die Haube komplett gefertigt aus CNS 1.4301, Materialstärke 1-1,25 mm. Der Haubenkörper besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion und ist voll verschweißt, nicht durchgeschraubt oder genietet und mit Korn 240 beidseitig geschliffen. Am unteren Haubenrand angekantet eine Fettsammelrinne. Entsprechend der Haubengröße ausreichende Fettablasshähne an der Fettsammelrinne angebracht. Der Innenraum wird durch eine V-förmige Filtertrennwand in einen Auffangraum und einen Absaugraum unterteilt. Für den nicht durch Filter belegten Raum sind Ausgleichbleche angeordnet. Die Ausgleichbleche mit Anschlag gekantet damit ein vorbeiströmen der Abluft verhindert wird. An der Längsseite der Haube sind Beleuchtungskörper unsichtbar befestigt. Als Schutz vor Verschmutzung und Kratzern ist die Haube außen mit einer abziehbaren Kunststofffolie beschichtet.		

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Filtertyp : Flammschutzfilter aus CNS, gemäß DIN 18869-5, Bauart „A“
Abmessungen: 500 x 500 x 25 mm

Befestigungsmaterial und Abluftstutzen werden beigefügt.
Größe und Anzahl der Abluftstutzen sind mit Lüftungsplanung abzustimmen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.11.0090 **Behälterregal**

Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 12)

Abmessungen 2800 x 600 x 1800mm

Bestehend aus:
Standregal

Ausführung:
Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl.
Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.
Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff.
Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer.

Regal mit 4 Rostauflagen aus querlaufenden Rechteckrohren 21 x 6,4 mm im Abstand von 30 mm. Rechteckrohre fugenlos mit den Längsverbindungen fest verpresst, dadurch leichte Reinigungsmöglichkeit.

Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial
20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial.

Max. Feldlast: 1200 kg
Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last.

Hersteller / Typ:
'
.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.11.0100 **Abräumwagen**

Abräumwagen
(Zeichnungs-Pos. 13)

Abmessungen: 1100 x 700 x 1030 mm
Bordmaß: 1000 x 600 mm

Bordanzahl: 2
Nutzhöhe zwischen den Borden: 591 mm
Höhe des oberen Bordes: 853 mm

Ausführungen
Aufbau:
Abräumwagen aus CNS 1.4301.

Ausführungsdetails:
Stabile Konstruktion aus Rundrohr-Schieberahmen Ø 25 mm, fest eingeschweißte, tiefgezogene
Auflagen mit Profilrand, schallgedämmt unterfüttert, hygienisch abgekantet um 35 mm, nach innen gefalzt, leichte Reinigung. Oberes Bord ausgeführt mit 3-seitiger CNS Schürze, 100 mm über Bordoberfläche hoch, 1,5 mm stark, fest mit Schwallrand verschweißt, zum Schutz vor herausfallendem Transportgut.

Ergonomie:
4 Abweiserrollen am Fahrwerk dienen als Anfahrschutz.
Beidseitige Schiebevorrichtung im Rohrrahmen integriert.

Fahrwerk:
4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, Zapfenbefestigung. Rollen in korrosionsgeschütztem
Gehäuse, Ø 125 mm, mit Gleitlager. Abmessungen entsprechend DIN 18867 Teil 8.

Nettogewicht: 20 kg
Gesamttragkraft: 80 kg bei gleichmäßig verteilter Last

Zubehör:
1 GN-Behälter mit Einhängelaschen zur Aufnahme der Besteckteile
1 GN-Behälter mit Einhängelaschen zur Aufnahme der Speisereste

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

3 St ....

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.11.0110		**Tablett-Rückgabewagen**		
		Tablett-Rückgabewagen (Zeichnungs-Pos. 13) Abmessungen: ca. 665 x 815 x 1635 mm Max. Tablettanzahl: 20 GN-1/1-Tablett Abmessungen: 530 x 325 mm Höhenabstand zwischen den Auflagen: 125 mm Ausführung: Tablett-Abräumwagen aus eloxiertem Aluminium-Spezialprofil, Seitenwände aus 3,2 mm starken Hartfaserplatten. Die Rohrrahmenkonstruktion besteht aus einem Sonderprofil, in dem die Hartfaserplatten ringsum eingefasst sind. Alle Tablettauflagen bestehen aus Edelstahl-Rundmaterial. Fahrbar ist der Wagen auf 4 Lenkrollen in verzinkt-chromatisierten Gehäusen, 2 davon mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. Massive Abweiserrollen schützen an allen Seiten vor Beschädigungen. Die Seitenwände sind mit melaminharzverstärkten Hartfaserplatten verkleidet. Das Farbkonzept (kostenneutral) des Herstellers ist als Datenblatt mit einzureichen. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	6	**St**	**.....**	**.....**
Summe 01.11		**Geschirr-Reinigung**		**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.12	**Wäscheraum**		
01.12.0010	**Wäscheschrank** Wäscheschrank (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen: ca. 2000 x 400 x 2000 mm Ausführung: Schrank in selbsttragender Konstruktion mit untergebauten, höhenverstellbaren Füßen aus nahtlos geschweißtem Vierkantrohr 40 x 40 x 1,25 mm. Aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Bodenfreiheit 150 mm. Schrankraum mit vier höhenverstellbaren Zwischenböden. Schrankraum hinten und seitlich geschlossen. In der Front mit doppelwandig, geräuscharm isolierte Flügeltür verschlossen. Flügeltür mit einer senkrecht verlaufenden Griffleiste. Die Schließung erfolgt durch Magnetverschluss. Hersteller / Typ: ' .....' vom Bieter einzutragen **2 St**	**.....**	**.....**
01.12.0020	**Waschmaschine** Waschmaschine (Zeichnungs-Pos. 2) Abmessungen: 600 x 600 x 850 mm Ausführung: Bauform säulenfähig und unterschiebbar Gerätefarbe in lotusweiß Bedienung über Drehwahlschalter und Elektronik-Display Portionsgerechte Dosierung und AutoClean Einspülkasten Schontrommel mit 7kg Beladung Startvorwahl bis zu 24h Restzeitanzeige Mengenautomatik Waschprogramme: ECO 40-60, Baumwolle, Baumwolle mit Vorwäsche, Pflegeleicht, Feinwäsche, Wolle (Handwäsche), Express 20, Dunkles/Jeans, Outdoor, Imprägnieren, nur Spülen/Stärken, Pumpen/Schleudern		

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	Waschoptionen: Kurz, einweichen, Vorwäsche, Wasser plus Technische Daten: Anschlussleistung 230V/2,3kW Energieeffizienz A Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
01.12.0030	**Wäschetrockner** Wäschetrockner (Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: 600 x 640 x 850 mm Ausführung: Bauform säulenfähig und unterschiebbar Gerätefarbe in lotusweiß Wärmepumpentrockner Bedienung über Drehwahlschalter und Elektronik-Display Schontrommel mit 7kg Beladung mit LED-Trommelbeleuchtung Startvorwahl bis zu 24h Restzeitanzeige Punktgenaue Trocknung Trockenprogramme: Vorbügeln, Bettwäsche, Baumwolle Pfeil, Lüften warm/DryFresh, Baumwolle, Pflegeleicht, Feinwäsche, Oberhemden, Finish Wolle, Express, Jeans, Imprägnieren Trockenoptionen: Knitterschutz, Schonen Plus Technische Daten: Anschlussleistung 230V/1,1kW Energieeffizienz A++ Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	1 St	**.....**	**.....**
01.12.0040	**Arbeitsplatte** Arbeitsplatte (Zeichnungs-Pos. 4) Abmessungen: 1800 x 600 x 50 mm Art und Ausführung wie unter den Vorbemerkungen beschrieben. Zur Montage der Platte sind zwei Edelstahlkonsolen und diagonal eingeschweißter Verstrebungen vorgesehen. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	**.....**	**.....**
Summe 01.12	**Wäscheraum**		**.....**

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.13 **Kältetechnik**

Vorbemerkungen zu den Kälteanlagen als NK – Einzelanlage mit vollhermetischem Verdichter und TK-Einzelanlage mit vollhermetischem Verdichter. Beide als Verflüssigungssatz mit Wetterschutzgehäuse für Außenmontage.

Bei der Abgabe des Angebotes ist dem Schreiben ein Befähigungsnachweis gemäß Verordnung 842/ 2006 vom 17/03/2006 beizufügen. Der Nachweis der Kategorie 1 beschreibt, dass das auszuführende Personal zertifiziert ist die Anlage zu montieren, zu befüllen und in Betrieb zu nehmen.
Ebenfalls ist die Zertifizierung des Betriebes nachzuweisen.

Der Verflüssigungssatz samt Verdichter, inkl. Verflüssiger, Verflüssiger Lüfter, Kältemittelsammelgefäß, Regel- und Sicherheitsorgane sowie Klemmkasten ist unter einem schallgedämmten Wetterschutzgehäuse untergebracht inkl. der nötigen Öffnungen für Zu- und Abluft. Im Wartungsfall soll der Zugang schnell und sicher erfolgen können. Der Grundrahmen und die Bleche des Gehäuses sind aus verzinktem Blech pulverbeschichtet.
Die CU – Rohranbindung und Kabelführung sind Anschlussfertig nach außen geführt.
Abmessungen des Verflüssigungssatzes ca. BTH 900/600/900 mm.

Die Kälteanlage für den TK Verbraucher soll analog ausgeführt werden, nur ohne Frequenzgeregelten Verdichter und wird neben der NK-Anlage montiert.
Abmessungen des Verflüssigungssatzes ca. BTH 900/600/900 mm.

Die Montage erfolgt auf dem Dach oberhalb der Küche. Aufstellung auf einem Sockelgestell, bestehend aus verzinkten Konsolen; die Sockelgestelle sind jeweils auf 4 Stück Dämpfungsfüße (Big-Foots) zu montiert.

Die Leitungen werden durch die bauseitig zu erstellenden Decken- und Wanddurchbrüche zum Aufstellungsort und jeweiligen Verbrauchern verlegt. Bis auf das Dach ist eine Geschoßhöhe (ca. 4,5m) zu überwinden. Ölrückhaltebögen sind vorzusehen.
Die Rohrführung ist generell schwingungsfrei mit isolierten Rohrschellen zu befestigen und zu den einzelnen Räumen / Verbrauchern zu führen.
Die Wanddurchführungen sind fachgerecht zu verschließen.

Gemäß der Verantwortung der Eigenkontrolle wird gesetzlich gefordert in der HACCP-Richtlinie der EU 93/43/EWG und 89/397/EWG die Temperaturen und Warenbeschaffenheit zu dokumentieren.

Universelle Fronttafel oder Wandaufbaumontage. Erweiterbares modular Design. IP54-zertifiziert. Batterie Back-Up bis zu 6h. Modularer Aufbau ermöglicht die Überwachung auf bis zu 8 Kanäle. EN 12830 zertifiziert. USB-Firmware-Upgrade Funktion. 2-Stufen Alarm für die oberen und unteren Alarmwerte samt Stummschaltung. Zusammenfassung aller Setup-Details für die Alarmübersicht. Die Aufzeichnung beträgt 365 Tage.

Die LCD-Anzeige und die direkte Tastatur am Gerät mach ein Arbeiten auch

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

ohne PC möglich. Für die Aufzeichnung der Temperaturen ist kein PC zwingend nötig.
Die Übertragung von Daten an einem PC erfolgt mittels USB-Stick.
Ein potentialfreier Kontakt für die Gebäudetechnik muss eine Weitermeldung ermöglichen.

Alle Fühler sind mit dem jeweiligen Raumregelung zu kalibrieren!

01.13.0010 **Kälteanlage für Pluskühlbereich**

Kälteanlage als Einzelanlageanlage inkl. Verflüssiger, Schaltschrank und Wetterschutzgehäuse für die Kombinationskühlzelle

Folgende Kühlstellen sind an die Einzelanlage anzuschließen

1 Stück Pluskühlraum

Kältemittel R 513a
Gesamtleistungsbedarf: ca. 2,0 KW
Bei -10°C VT & +45°C tc.

Die Einzelanlage bestehend aus:

1 Stück vollhermetischer Verdichter und Ölsumpfheizung.
Die Saugseite ist gegen Schwitzwasser gedämmt und nach DIN 2405 zu kennzeichnen. Das verwendete Kupferrohr muss nach DIN EN 378 – 2 geprüft sein. Der Anlage ist ein Prüfprotokoll über Dichtheit und Elektronik nach DIN EN 60204 – 1 beizulegen. Die Steuereinheit ist zentral im Schaltschrank angeordnet.

Passendes Wetterschutzgehäuse aus pulverbeschichten verzinkten Stahlblech oder Kunststoff inkl. der nötigen Luftöffnungen und Einführungsmöglichkeiten für Kälte- und Elektroleitungen.
Notausschalter muss von außen zugänglich sein.
Mit Aufnahmemöglichkeit eines Schlosses.
Die Montage auf dem Dach, ist auf einem Trägersystem mit C – Schienen und mit Ölauffangwanne in Waage auszuführen.

Anlage inkl. bestehend aus:

1 Stück Hochdruckwächter, einstellbar
1 Stück Niederdruckwächter, einstellbar
1 Stück Niederdruckschalter für Lüfter Steuerung
1 Stück Druckaufnehmer -0,5/7,0 bar.
1 Stück Rückschlagventil
1 Stück Kurbelgehäuseheizung
4 Stück Schwingungsfüße für den Sockel
1 Stück Flüssigkeitsschauglas mit Feuchteindikator

1 Stück Kältemittelsammler nach EN 378 der Druckgeräteverordnung. Mit

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

einem Stück Schauglas, Füllventil, für Kältemittel, Absperrventil, Sicherheitsventil für Druckentlastung und Filtertrockner mit auswechselbarem Einsatz. Max. Druck 32 bar. Inhalt ca. 2,0 Liter.

Der luftgekühlte Verflüssiger mit Beschichtung für längere Lebensdauer. Hergestellt als Lamellenverflüssiger mit Kupferinnenrohr und aufgepressten Aluminiumlamellen. Abstand der Lamellen 2,5 mm. Ventilatoren als Axialventilator mit wartungsfreien Motoren in IP 54 nach DIN VDE 0530. Eingebaute Thermokontakte pro Lüfter. Regelung der Lüfter Stufenlos über druckgesteuerte Drehzahlregelung. Schutzgitter gemäß EN 294 inkl. Ventilatoren Düse für optimale Luftführung. Die Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ErP-Richtlinie) ist zu beachten Energieeffizienzklasse A - B ist anzustreben.
Einsatzbereich von -30°C bis +55°C.

Schaltkasten auf dem Maschinengestell unter dem Gehäuse

Ausführung als Kleinstschaltkasten direkt auf den Aggregate Rahmen

Sammelschienenverteiler mit Einspeisung bis zu 16 Amp.

Anschluss für kombinierten HD-/ ND-Verbundbegrenzer

1 x Stromversorgung Ölheizung pro Verbund oder Einzelverdichter

1 x Erweiterung Hochdruck- Wächter zum kombinierten Hochdruck/ Niederdruck- Pressostat (Einzelverdichter)

1 x Niederdruckschalter für Lüfter Steuerung

1 x Verdichter Steuerung 400V. Anschluss für Ölheizung und Hochdruck-Wächter für die Einzelaggregate.

1 x Stromversorgung 230 V für Verflüssiger Lüfter, extern gesteuert inkl. Baugruppe für Signalaustausch zur Verflüssiger Drehzahl Regelung.

1 x Sammelstörmeldung, verzögert, verdrahtet auf Neutralkontakt, 1-fach

1 Stück Ventilator Lüfter
1 Stück Schaltkasten mit Drehzahlregler für Winterbetrieb
1 Stück Not Aus – Schalter

Alle Bauteile, sind zu einer fertigen Einheit vormontiert.

Kälteleistung gesamt	ca. 2,0 KW
Anschlusswert 50 Hz	ca. 1,95 KW
Sauggastemperatur	+0°C
Unterkühlung	+3°C
Umgebungstemperatur	+32°C
Verflüssigungstemperatur	+45°C
Verdampfungstemperatur	-10°C

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Kältemittel	R 513a
Spannung	400 V/ 3 Ph/ 50 Hz.
I MAX	10,2 Amp.
Luftmenge Kondensator	ca. 2970 m³/ Std.
Gewicht ca.	ca. 60 Kg
Abmessungen ca. BxTxH:	900 x 600 x 900 mm
Schalldruck nach ISO 3745	71 dB (A) bei 50 Hz

Laufzeit der Kälteaggregate nicht über 14 Std.

Die Angaben sind zu kontrollieren und für die angebotene Anlage auszulegen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

01.13.0020 **Kälteanlage für Tiefkühlbereich**

Kälteanlage als Einzelanlageanlage inkl. Verflüssiger, Schaltschrank und Wetterschutzgehäuse für die Kombinationskühlzelle

Folgende Kühlstellen sind an die Einzelanlage anzuschließen

1 Stück Tiefkühlraum

Kältemittel R 449a
Gesamtleistungsbedarf: ca. 3,0 KW
Bei -30°C VT & +45°C tc.

Die Einzelanlage bestehend aus:

1 Stück vollhermetischer Verdichter, mit Schleuderschmierung und Ölsumpfheizung.
Die Saugseite ist gegen Schwitzwasser gedämmt und nach DIN 2405 zu kennzeichnen. Das verwendete Kupferrohr muss nach DIN EN 378 – 2 geprüft sein. Der Anlage ist ein Prüfprotokoll über Dichtheit und Elektronik nach DIN EN 60204 – 1 beizulegen. Die Steuereinheit ist zentral im Schaltschrank angeordnet.

Passendes Wetterschutzgehäuse aus pulverbeschichten verzinkten Stahlblech oder Kunststoff inkl. der nötigen Luftöffnungen und Einführungsmöglichkeiten für Kälte- und Elektroleitungen.
Notausschalter muss von außen zugänglich sein.
Mit Aufnahmemöglichkeit eines Schlosses.
Die Montage auf dem Dach, ist auf einem Trägersystem mit C – Schienen und mit Ölauffangwanne in Waage auszuführen.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Anlahe inkl. bestehend aus:

1 Stück Hochdruckwächter, einstellbar
1 Stück Niederdruckwächter, einstellbar
1 Stück Niederdruckschalter für Lüfter Steuerung
1 Stück Druckaufnehmer -0,5/7,0 bar.
1 Stück Rückschlagventil
1 Stück Kurbelgehäuseheizung
4 Stück Schwingungsdämpfer für den Rahmen
1 Stück Flüssigkeitsschauglas mit Feuchteindikator

1 Stück Kältemittelsammler nach EN 378 der Druckgeräteverordnung. Mit einem Stück Schauglas, Füllventil, für Kältemittel, Absperrventil, Sicherheitsventil für Druckentlastung und Filtertrockner mit auswechselbarem Einsatz. Max. Druck 32 bar. Inhalt ca. 3,0 Liter. Stehende Ausführung.

Der luftgekühlte Verflüssiger mit Beschichtung für längere Lebensdauer. Hergestellt als Lamellenverflüssiger mit Kupferinnenrohr und aufgepressten Aluminiumlamellen. Abstand der Lamellen 2,5 mm. Ventilatoren als Axialventilator mit wartungsfreien Motoren in IP 54 nach DIN VDE 0530. Eingebaute Thermokontakte pro Lüfter. Regelung der Lüfter Stufenlos über druckgesteuerte Drehzahlregelung. Schutzgitter gemäß EN 294 inkl. Ventilatoren Düse für optimale Luftführung. Die Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ErP-Richtlinie) ist zu beachten Energieeffizienzklasse A - B ist anzustreben.
Einsatzbereich von -30°C bis +55°C.

Schaltkasten auf dem Maschinengestell unter dem Gehäuse für die TK - Einzelanlage

Ausführung als Kleinstschaltkasten direkt auf den Aggregate Rahmen

Sammelschienenverteiler mit Einspeisung bis zu 16 Amp.

Anschluss für kombinierten HD-/ ND-Verbundbegrenzer

1 x Stromversorgung Ölheizung pro Verbund oder Einzelverdichter

1 x Erweiterung Hochdruck- Wächter zum kombinierten Hochdruck/ Niederdruck- Pressostat (Einzelverdichter)

1 x Niederdruckschalter für Lüfter Steuerung

1 x Verdichter Steuerung 400V. Anschluss für Ölheizung und Hochdruck-Wächter für die Einzelaggregate.

1 x Stromversorgung 230 V für Verflüssiger Lüfter, extern gesteuert inkl. Baugruppe für Signalaustausch zur Verflüssiger Drehzahl Regelung.

1 x Sammelstörmeldung, verzögert, verdrahtet auf Neutralkontakt, 1-fach

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

1 Stück Ventilator Lüfter
1 Stück Schaltkasten mit Drehzahlregler für Winterbetrieb
1 Stück Not Aus – Schalter

Alle Bauteile, sind zu einer fertigen Einheit vormontiert.

Kälteleistung gesamt	ca. 3,0 KW
Anschlusswert 50 Hz	2,5 KW
Sauggastemperatur	+0°C
Unterkühlung	+3°C
Umgebungstemperatur	+32°C
Verflüssigungstemperatur	+45°C
Verdampfungstemperatur	-30°C
Kältemittel	R 449a
Spannung	400 V/ 3 Ph/ 50 Hz.
I MAX	10,2 Amp.
Luftmenge Kondensator	2970 m³/ Std.
Gewicht ca.	130 Kg
Abmessungen ca. BxTxH:	900 x 600 x 900 mm
Schalldruck nach ISO 3745	71 dB (A) bei 50 Hz

Laufzeit der Kälteaggregate nicht über 14 Std.

Die Angaben sind zu kontrollieren und für die angebotene Anlage auszulegen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.13.0030 **Montagegestell**

Montagegestell
(Unterkonstruktion)

Abmessungen: ca. 1600 x 900 x 600 mm

Beide Kälteanlagen werden auf ein je zwei Dämpfungssockel aus Kunststoff montiert. Je Anlage gibt es 4 Befestigungspunkte. Der Dämpfungssockel verfügt über eine C Schiene aus Alu für die Aufnahme der Befestigungseinrichtung.

Aufstellung auf einem an der Wand montierten Montagegestell aus verzinktem Profilstahl.
Das Gestell ist mit Schwingungsdämpfern an der Wand in der Tiefgarage zu

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

befestigen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St ....

***** Bedarfsposition ohne Gesamtbetrag**

01.13.0040 **Ölrückhaltesystem mit Frostschutzeinrichtung**

Öl Rückhaltesystem und Frostschutzsystem

Um den Gewässerschutz zu gewähren, ist pro Kälteanlage ein Rückhaltesystem zu installieren inkl. Ölabscheider.
Die Höhe der Wanne solle mindestens 40 mm betragen.
Die Abmessung der Wanne sollte die Lötanschlüsse an der Kälteanlage mit einbeziehen und auf das Maschinengestell passen.
Die Wanne ist mit einem Befestigungssystem auszurüsten was sowohl das Rückhaltesystem auf dem Gestell befestigt als auch die Anlage selbst.

Das Frostschutzsystem mit Heizung in selbstregelnder Ausführung mit PVC-Hülle gegen Feuchtigkeit. Betrieb selbstregelnd ab +0°C Umgebungstemperatur.
Spannung 230V
Leistung bei -2°C ca. 35 Watt
Leistung bei -10°C ca. 120 Watt
Die Heizmatten werden unter die Wanne geklebt und mit Strom aus der Kälteanlage versorgt.
Schutzart IP 67

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

2 St ..... **nur EP**

01.13.0050 **Verdampfer für die Pluskühlung**

Verdampfer für die Pluskühlung

Verdampfer für Temperaturbereich +2/+6°C
Alu-Gehäuse, weiß lackiert,
Tauwasserschale mit doppeltem Tropfblech,
Kupfer-Verrohrung mit Rein-ALU-Lamellen. Tauwasserablauf aus Polyamid 3/4“. Lüfter mit Motorschutz und Berührungsschutzgitter nach EN 294.

Der Verdampfer ist durch Eurovent zu zertifizieren und unterliegt der ISO

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

9001.
Der Verdampfer ist mit einer Schutzbeschichtung über das Lammelenfeld auszuführen, um die Lebensdauer zu verlängern.
Ventilatoren als Axialventilator mit wartungsfreien Motoren in IP 54 nach DIN VDE 0530. Eingebaute Thermokontakte pro Lüfter. Die Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ErP-Richtlinie) ist zu beachten. Energieeffizienzklasse A - B ist anzustreben. Einsatzbereich von -30°C bis +55°C.

Inkl. automatisch Abtauung über Umluft.
Inkl. Befestigung aus CNS für Deckenmontage

Verdampfer Leistung	1,60 KW
Tauscher Fläche	6,80 m²
Rohrvolumen	1,1 Liter.
Volumenstrom	780 m³/ Std.
Kältemittel	R513 a
Anzahl der Lüfter	2 Stück
Lüfter Motorleistung	30 Watt
Spannung	230V/1 Ph. / 50 Hz
Nettogewicht	25 Kg
Lamellenabstand	4 mm

inklusive:

1 Stück Magnetventil mit Spule
1 Stück Therm. Expansionsventil mit innerem Druckausgleich
und wechselbarem Düseneinsatz
2 Stück Handabsperrventile mit Prüfstutzen
1 Stück Isoliertasche wiederverwendbar für Handabsperrventil
1 Stück Schmelzbeschichtung

Alle Bauteile, sind zu einer fertigen Einheit vormontiert.

Die Angaben sind zu kontrollieren und für die angebotene Anlage auszulegen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.13.0060 **Verdampfer für den Tiefkühlraum**

Verdampfer für den TK - Raum

Verdampfer für Temperaturbereich -18/-20°C
Alu-Gehäuse, weiß lackiert,
Tauwasserschale mit doppeltem Tropfblech,
Kupfer-Verrohrung mit Rein-ALU-Lamellen. Tauwasserablauf aus Polyamid 3/4“. Lüfter mit Motorschutz und Berührungsschutzgitter nach EN 294.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Der Verdampfer ist durch Eurovent zu zertifizieren und unterliegt der ISO 9001.
Ventilatoren als Axialventilator mit wartungsfreien Motoren in IP 54 nach DIN VDE 0530. Eingebaute Thermokontakte pro Lüfter. Die Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ErP-Richtlinie) ist zu beachten. Energieeffizienzklasse A - B ist anzustreben. Einsatzbereich von -30°C bis +55°C.

Inkl. automatisch elektrischer Abtauung
Inkl. Befestigung aus CNS für Deckenmontage

Verdampfer Leistung	2,90 KW
Tauscher Fläche	6,5 m²
Rohrvolumen	1,7 Liter.
Volumenstrom	960 m³/ Std.
Kältemittel	R 449a
Anzahl der Lüfter	1 Stück
Lüfter Motorleistung	70 Watt
Spannung	230V/1 Ph. / 50 Hz
Nettogewicht	26 Kg
Lamellenabstand	7 mm
Leistungen Abtauheiz.	1,25 KW

inklusive:

1 Stück Magnetventil mit Spule
1 Stück Therm. Expansionsventil mit äußerem Druckausgleich
und wechselbarem Düseneinsatz
2 Stück Handabsperrventile mit Prüfstutzen
1 Stück Isoliertasche wiederverwendbar für Handabsperrventil
1 Stück Tauwasserbegleitheizung

Alle Bauteile, sind zu einer fertigen Einheit vormontiert.

Die Angaben sind zu kontrollieren und für die angebotene Anlage auszulegen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St **.....** **.....**

01.13.0070 **Tauwasserleitungen innerhalb der Kühlräume**

Tauwasserleitung in den Kühl- Tiefkühlräumen
aus Edelstahl

Innerhalb der Kühlräume vom Verdampfer bis zur Kühlzellenwand ist die Tauwasserleitung inkl. aller nötigen Anschluss- und Verbindungsstücke in

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Edelstahl auszuführen DN 22 mm. Der Anschluss erfolgt auf eine HT - Rohrmuffe DN 40 mm. Befestigungsmaterial wie Gewindestangen und Rohrschellen sind ebenfalls in Edelstahl auszuführen.

Für die Montage sind mindestens drei Anfahren nötig, da je nach Bauabschnitt erst die Bereiche zugänglich sind.

Abrechnung erfolgt nach Aufmaß

Anschluss vom Tauwasserrohr an den Verdampfer der jeweiligen Räume. Ausführung flachdichtend inkl. Dichtungen und Einsatz von Maschinen.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

2 m ....

01.13.0080 **Tauwasserleitung außerhalb der Kühlräume**

Tauwasserleitung außerhalb der Kühlräume
aus HT / Kunststoff Rohr

Im PU Paneel ist der Übergang wasserdampfdicht DN 40 Rohr herzustellen, bei der Verlegung ist darauf zu achten, dass kein Rohranschluss durch die Kältetechnik austrocknen kann und zu Geruchbildung führt. In Räumen unter 0°C sind Tauwasserabflussheizungen in 2 m Länge vorzusehen.
Hinter den Zellen sind die Tauwasserleitungen zusammenzuführen und zu den Übergabepunkten zu ziehen.

Für die Montage sind min. zwei Anfahren nötig, da je nach Bauabschnitt erst die Bereiche zugänglich sind.
Passende Halteschellen und Befestigungsmaterial ist alle 1,5 Meter vorzusehen.
Das Eindichten ins Paneel ist mit passenden Dichtstoff auszuführen.

Der Übergang zum Abwasseranschluss ist mit dem Gewerk Sanitär bzw. den entsprechenden Fachplaner abzustimmen.
Abrechnung erfolgt nach Aufmaß

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

8 m ....

01.13.0090 **Temperaturregler und Meßfühler**

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Temperaturregler und Fühler
zur Steuerung der Temperatur der einzelnen Räume

Eine Steuerung für jeden Raum mit je einer elektronischen Regelung angebracht, neben/ über der Tür. Ein kompaktes selbstverlöschendes Kunststoffgehäuse in Schutzart IP 55, für Umgebungstemperatur Von -10/+50°C und einer Luftfeuchte von 90 %
in Platinen Bauweise mit Schutzschalter und Einzelsicherungen für die Ansteuerung des Kompressors/Magnetventils, der Ventilatoren und der Abtauung. Zusätzlich müssen die Steuerkästen mit Hauptsicherung und Signallampen ausgerüstet sein.
Der verwendete elektronische Kühlstellenregler muss die Veränderung von 30 Parametern ermöglichen von denen 6 Stück alarmgebend sind.
Ständiger digitaler Temperaturanzeige, Soll-/Ist-Wert- Anzeige und die Funktion zur Manuellen Abtauung.
Betriebsleuchte Kompressor, Betriebsleuchte Ventilator
Abtaukontrollleuchte, Alarmleuchte mit Einzelanzeige im Display.
Angesteuert wird das Magnetventil vom jeweiligen Verdampfer.

Fühler für die Verbindung Kühlstellenregler und Kühl- Tiefkühlraum

Zur Verbindung zwischen den Luftkühlern und jeweiligen Regler sind Messfühler als PT 100 Fühler mit Aderendhülsen vorzusehen. Die Leitungen sind oberhalb der Zelle mittels Schutzrohr zu verlegen und zu den einzelnen Verbrauchern zu führen. Die Fühler sind in die jeweiligen Verdampfer fachgerecht einzusetzen und im Steuerkasten auf den jeweiligen Kühlstellenregler aufzulegen. Nach Montage ist eine Funktionsprüfung durchzuführen. Die Einführungen sind mit Würgeverschraubungen vorzusehen

4 x Fühler als PT 100 Fühler mit je 10,0 m. Länge

Die Montage ist nach den z.Zt. gültigen kältetechnischen Vorschriften auszuführen.
Die Kabeleinführung erfolgt mit Würgeverschraubungen von oben oder von hinten.

Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen

2 St **.....** **.....**

Kälteverrohrung und Isolierung

Für die Verbindung zwischen den Kälteanlagen und den Kühlstellen sind Kupferrohrleitungen vorgesehen.

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Alle Rohrleitungen für Saug- und Druckleitung sind in Kupferrohr nahtlos gezogen, gefertigt nach DIN 8905 innen blank und trocken und staubdicht an den Enden verschlossen zu liefern. Für die Verbindung der Rohrleitungen sind sämtliche Lötfittinge und Anschlussstutzen in gleicher Qualität zu verwenden. Alle Lötverbindungen sind im Hartlot – Verfahren zu erstellen.

Die Befestigung der Rohrleitungen an Decken und Wänden erfolgt durch verzinkte Rohrschellen mit Gummieinlage bei Rohrdicken über 10 mm ist eine Isolierte Rohrschelle mit Hartschaleneinlage zu verwenden, montiert an verzinkte C- oder U – Schienenprofile, die Schwingungsgedämpft an der Wand oder Decke befestigt werden. Im Außenbereich ist die gesamte Befestigung in Edelstahl zu erfolgen. Die Wandung muss so stark ausgeführt sein, dass keine Isolierung oder Rohrteile gequetscht oder abgeknickt werden. Der Leitungsquerschnitt ist ausgelegt unter Beachtung der maximalen Höhe der Steigleitung, maximale Höhen und Längendifferenz im Kältekreislauf. In Steigleitung sind alle 5 m Ölfallen einzubauen. Die Druck- und Saugleitung ist farblich zu markieren. Ebenso die Flussrichtung des Kältemittels.
Bei Wand- und Deckendurchführung mit Brandklasse sind Rohrhülsen bzw. Durchführungen gemäß DIN 4109 und EN 13505-1 auszuführen.

Abrechnung erfolgt nach Aufmaß.

Rohrisolierung

Isolierung der CU – Rohrleitungen und Armaturen mit flexiblem, geschlossenzelligen Weichschaum aus synthetischem Kautschuk.
Wasserdampfdiffusionswiederstand 10.000y
Schwerentflammbar nach DIN 4102, Teil 1 B1 bzw. BL–s3, dO.
Die Oberfläche ist geschlossen und glatt. Die Stöße sind zu verkleben.
Wärmeleitfähigkeit bei 0°C 0,033 W/ m x K. Für Medientemperatur von +100°C bis -50°C geeignet. Bei der Verarbeitung, ist darauf zu achten, dass Klebestellen nicht unter Zug gesetzt werden.
Gemäß DIN 4140 sind Dämmarbeiten an betriebstechnischen Anlagen in der Industrie und in der technischen Gebäudeausrüstung - Ausführung von Wärme- und Kältedämmungen ist u.a. Verzicht von verzinkten von Korrosion betroffene Materialien im Außenbereich einzusetzen. Erhöhung der Dämmstärke bei Medienleitungen bei Einsatz von kalten Medien.

Abrechnung erfolgt nach Aufmaß.

01.13.0100 **Rohrverbindungsleitung in 8mm Durchmesser**

40 m **.....** **.....**

01.13.0110 **Rohrverbindungsleitung in 10mm Durchmesser**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	40 m	**.....**	**.....**
01.13.0120	**Rohrverbindungsleitung und Isolierung in 12mm Durchmesser**		
	40 m	**.....**	**.....**
01.13.0130	**Rohrverbindungsleitung und Isolierung in 15mm Durchmesser**		
	40 m	**.....**	**.....**
01.13.0140	**Öl-Säcke zwischen Aggregat und Verbraucher** Öl Säcke (Hebebögen) für Rohr Weg von den Aggregaten zu den Verbrauchern Es ist bei den Rohrwegen vom Einzelaggregat zu den jeweiligen Verbrauchern besonders auf die Ölrückführung im Teillastbereich zu achten. Durch die Montage von außen nach innen wird ggf. ein Versprung der Leistung nötig. Ebenso bei den Anschlusspunkten der jeweiligen Kühlmöbel, wenn die Rohrführung bis auf den Boden geführt werden muss. Abrechnung erfolgt nach Aufmaß. Kupferohranschluss nach Auslegung der Rohrleitungen		
	2 St	**.....**	**.....**
01.13.0150	**Anschluss und Verkabelung der Anlagenkomponenten** Anschluss und Verkabelung der Anlagenkomponenten Für die komplette Verlegung und den Anschluss vom Schaltschrank zu den beiden Kälteanlagen / Magnetventilen inkl. aller Steuer- und Meldeleitungen. Die Kabel sind entweder auf Kabelpritschen oben offen oder in geschlossenen Kabelkanälen zu verlegen. Im Außenbereich ist die Kabelführung UV Sicher auszuführen. Alle Einführungen der Kabel in Kästen sind mit Würgeverschraubungen auszuführen. Abzweigdosen müssen in Feuchtraumausführung nach VDE 0606 ausgeführt sein. Komplette Verkabelung der Schwach-, Licht, Dreh, und		

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

Informationsstromverbraucher inkl. Kabelpritschen, Abzweigdosen, PG Verschraubungen, Beschriftung auf beiden Seiten der Klemmen und Kabel sowie die Dokumentation.

Inkl. Befestigungsmaterial für Zellendecken- und Wandmontage

inklusive:
ca 5 m Kabelschutzrohr
ca. 20 m NYM-J 7x1,5mm²
ca. 20 m NYM-J 3x1,5mm²

40 m ....

01.13.0160 **Kontrolle, Befüllen, Inbetriebnahme und Einweisung der Komplettanlage**

Kontrolle und Befüllen

Die Anlage ist nach fertiger Montage einer Druckprobe und Dichtheitsprüfung nach EN 378 zu unterziehen. Nach einer Druckstandzeit von mind. 24 Std. ist das Prüfgas Stickstoff bis ins Tiefvakuum aus den Anlagen zu evakuieren. Direkt danach ist mit Kältemittel zu befüllen.
Menge R449a ca. 3 Kg.
Menge R513a ca. 3 Kg.

Abrechnung gemäß Inbetriebnahme Protokoll bzw. Eintrag in Logbuch

Beschriften der Komponenten nach DIN 2405 und VBG 20

Abrechnung nach tatsächlicher Füllmenge pro Anlage

Inbetriebnahme und Einweisung

Die Anlagen sind in Betrieb zu nehmen, einzustellen und zu überprüfen. Das technische Personal ist in die Bedienung und Wartung der Anlagen einzuweisen. Nachweise über Leistung der Anlagen, Druckverluste, Kältemittelmenge, Kompressoren Ölmenge sind mit der detaillierten Dokumentation 2 Wochen vor der Abnahme dem Bauherrn einzureichen. Eine weitere Einweisung und Kontrolle der Anlagen ist 12 Wochen nach der Inbetriebnahme mit dem Küchenpersonal einzukalkulieren.

1 psch ....

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
Summe 01.13	**Kältetechnik**			**.....**

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR

01.14 **Einweisung und Dokumentation**

01.14.0010 **Einweisung der Küchen- , Spül- und Kältetechnik**

Einweisung der Küchen- , Spül- und Kältetechnik

Das Personal des Nutzers ist in die gesamte Bedienung und Handhabung der kompletten Anlagentechnik einzuweisen. Alle Funktionsabläufe sind zu üben und zu erläutern.

Die Einweisung ist vollumfänglich zu dokumentieren.

Für die Einweisung sind mindestens zwei Arbeitstage zu kalkulieren, um mit dem Nutzer die Funktion der Geräte in der Praxis zu erproben.
Die Termine sind im Vorfeld mit dem späteren Betreiber abzustimmen. Es besteht kein Anspruch darauf, dass die Termine an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfinden.

1 psch **.....** **.....**

01.14.0020 **Revisionsunterlagen**

Revisionsunterlagen

Die Revisionsunterlagen sind getrennt nach den Gewerken aufzuteilen.

Die Übergabe erfolgt 2-fach in digitaler Form auf jeweils einem USB-Stick und 2-fach in Papier in Aktenordnern mit Inhaltsverzeichnis und sortiert in Registern.

Spätestens zum Abnahmetermin sind dem Auftraggeber folgende Unterlagen zu übergeben:

1. Planunterlagen
2. Betriebs- und Instandhaltungsanleitungen
3. Ersatzteillisten
4. Hersteller- und Lieferantennachweise / Fabrikatsliste
5. Angaben zu regelmäßigen Prüfungen und Wartung nach VDMA und Sicherheits-
   -vorschriften
6. Bestätigung der geforderten Materialqualitäten
7. Protokolle und Abnahmebescheinigungen
8. Fotodokumentationen

Alle Daten müssen im PDF-Format übergeben werden. Dabei sind folgende Funktionen zu gewährleisten:
- Volltextrecherchierbar auch bei gescannten Dokumenten
- Kein Kennwortschutz, kein Kopierschutz, Drucken muss

OZ	Menge Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	erlaubt sein. Bei Plänen im PDF-Format ist zusätzlich erforderlich: - maßstabgetreue Konvertierung / Darstellung - Messfunktionen (Streckenmessung, Längen-/Umfangmessung) müssen erlaubt sein. - Layerschaltung - Keine SHX-Texte in Kommentaren (TrueType-Schriften verwenden oder PDF-SHX-Funktion ausschalten). Grundrisszeichnungen sind als PDF- und als DWG-Datei entsprechend des CAD Standards und der Layerstruktur des BLB NRW zu übergeben. Die digitale Übergabe erfolgt auf einem Speicherstick in der Dokumentenablage. Zur Prüfung der Revisionsunterlagen ist spätestens 14 Tage vor Abnahme ein vollständiges Exemplar dem AG digital auf der Projektplattform als Vorabzug zu übergeben.		
	1 psch	**.....**	**.....**
Summe 01.14	**Einweisung und Dokumentation**		**.....**
Summe 01	**Kücheneinrichtung**		**.....**

Vorabzug

Projekt: Neubau der Elsa-Brändström-Realschule Rheine

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Zusammenstellung (Ebene 2)	Summe EUR
01.01	Warenannahme	.....
01.02	Müll	.....
01.03	Putzmittel	.....
01.04	Non-Food-Lager	.....
01.05	Trockenlager	.....
01.06	Kühllager	.....
01.07	Gemüsevorbereitung	.....
01.08	Kalte Küche	.....
01.09	Produktion	.....
01.10	Ausgabe	.....
01.11	Geschirr-Reinigung	.....
01.12	Wäscheraum	.....
01.13	Kältetechnik	.....
01.14	Einweisung und Dokumentation	.....
Summe 01	**Kücheneinrichtung**	**.....**

Vorabzug

Projekt: Neubau der Elsa-Brändström-Realschule Rheine

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Zusammenstellung	Summe EUR
01	**Kücheneinrichtung**	**.....**
	Summe Zusammenstellung:	**.....**
	Summe netto:	**.....**
	zzgl. 19% MwSt:	**.....**
	Summe inkl. MwSt:	**.....**