
Amt 23 - Leistungsbeschreibung

Projekt: **745 / Schulzentrum Roxel**
Straße: Tilbecker Straße 24,
PLZ / Ort: 48161 Münster
S7 Schulzentren

Ausschreibung: **Küchen- und Kleinkältetechnik**
470

Auskunft erteilt:
Albersloher Weg 33
48127 Münster
Tel. 0251/492-
Fax 0251/492-

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.	Küchentechnik			
1.1.	Küchentechnik, feste Einbauten			
1.1.10.	Speisenausgabe für warme und kalte Speisen in gewinkelter Form Abm.: ca. 8.300 / 3.450 x 950 x 900 mm (Zg.Pos. 1.01) Thekenanlage in gewinkelter Ausführung gem. Zeichnung. Korpus und Abdeckung geteilt nach Einbringungsmöglichkeit. Der Korpus ausgeführt mit CNS-Vierkantrohr, einschl. Quertraversen zur Versteifung. Die gesamte Unterkonstruktion in selbsttragender, verschweißter Ausführung aus CNS (1.4301). Die 50mm starke Abdeckung in CNS (1.4301, min. 1,5mm stark) mit Ausschnitten und Durchführungen für nachfolgend beschriebene Einbau, bzw. Aufbauelemente. Die Abdeckung verstärkt mit CNS Profilen in ausreichender Anzahl und Länge. Die Abdeckung überragt vorne die baus. F90 Brandwand. Die Abdeckung erhält gastseitig eine abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr. Tiefe ca. 300mm. Die Tabletrutsche wird an der baus.Mauerwerkswand befestigt und ist 90° nach unten klappbar. In der Abdeckung eingebaut 3 Stk. Warmhaltebecken nach folgender Spezifikation: 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 wieder eingesetzt werden. Im Beckenboden befindet sich eine mit Spezialkleber eingebaute Glaskeramikplatte mit darunter liegender Heizkassette mit Infrarotstrahlern. Die Heizenergie erreicht die Speisenbehälter nahezu ohne Verlust und gewährleistet eine gleichmäßige Warmhaltung der Speisen gemäß HACCP-Richtlinien. Jedes Becken ist separat schaltbar und verfügt über eine stufenlose Energieregulierung. Die frontseitige Schaltblende mit Ein-/Aus-Schalter und Energieregler ist zum Schutz vor Beschädigungen gegenüber der Vorderkante des Gerätes zurückgesetzt. Heizkassette und elektrische Bauteile sind durch			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Abnehmen der Schaltblende leicht zugänglich und können im Servicefall problemlos ausgetauscht werden. Kapazität: 3x 1/1 GN max. Tiefe: 200mm Anschlußwert: 1.020 W Anschlußspannung: 230V/ 50Hz Das Warmausgabemodul enthält eine Steckdose zum Anschluß der nebenstehenden beheizb. Tellerspender. Auf der Abdeckung montiert befinden sich 3 Stk. Hustenschutz-Aufsätze, infrarot beheizt nach folgende Spezifikation: Hustenschutz Aufsatz besteht aus einer Steherkonstruktion in L-Form aus CNS-Rechteckrohr 20/40 mm, Übergänge fugenlos verschweißt und geschliffen, ebenso sichtbare Rohrenden. Auf den waagerechten Rechteckrohren aufgelegt, mit Silikon-Saugnapfen, eine ESG-Glasscheibe 8 mm stark, Kanten poliert, gastseitig eine UV-verklebte Scheibe 125 mm hoch, alle Glaskanten mit einem UV-verklebten Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 6 mm stark geschützt, zusätzlich mit hitzebeständigem Silikon abgefugt, Zwischen den L-Stehern eine Wärmebrücke zur Einhaltung der HACCP-konformen Temperaturen, Wärmebrücke mit einem CNS-Gehäuse, Kanten verschweißt und sauber geschliffen, mit Abstandshaltern aus Rundmaterial aus CNS zwischen den L-Stehern montiert. In dem CNS-Gehäuse pro Bain-Marie ein Infrarot-Strahler je 300 Watt, in Reflektor eingebaut, Breite der Wärmebrücke gemäß Vorgabe LV-Beschreibung, maximale Tiefe 140 mm, maximale Höhe 70 mm. In das CNS-Gehäuse integriert digitale Steuerung, jeder Infrarot-Strahler einzeln schaltbar und dimmbar, zwischen den Wärmestrahler je eine LED-Leuchte, die eine optisch attraktive Präsentation der Speisen gewährleistet, LED-Leuchten gemeinsam 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 zusätzlichen aufgesetzten Verbrühschutz. Temperatur an der Oberfläche max. 50°C. Die Thekenanlage bedienungsseitig mit folgenden Unterbauten (v.l.n.r.): 1) Neutralteil Länge = ca. 150mm 2) Offner Unterschrank in H1-Ausführung, flache Ausführung als Unterbau für nachfolgend beschriebene Wärmebecken.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	L= ca. 1.200mm			
	3) geschlossener Schrankraum mit höhenverstellbarem Zwischenboden Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Länge: ca. 500mm			
	4) Unterbau als Inst.-Fach für unter Pos. 01.01.0040 beschriebene Kühlvitrine L= ca. 1.300mm			
	5) Einfahrnische für den unter Pos. 01.02.0060 beschriebenen Tellerspender Die Einfahrnische mit 3-seitigem Schrammschutz H=ca. 200mm			
	6) Neutralteil Länge = ca, 150mm			
	7) Offner Unterschrank in H1-Ausführung, flache Ausführung als Unterbau für nachfolgend beschriebene Wärmebecken. L= ca. 1.200mm			
	8) geschlossener Schrankraum mit höhenverstellbarem Zwischenboden Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Länge: ca. 500mm			
	9) Unterbau als Inst.-Fach für unter Pos. 01.01.0040 beschriebene Kühlvitrine L= ca. 1.300mm			
	10) geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Tür mit Einwurfklappe für Papierhandtücher, dahinter ein Draht-Papierkorb, an der Tür befestigt. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 500mm Neben dem Schrankraum befindet sich die Elt. Unterverteilung für die Thekenanlage, welche über die nachfolgend beschriebene Einfahrnische zugänglich ist.			
	11) Einfahrnische für den unter Pos. 01.02.0060 beschriebenen Tellerspender Die Einfahrnische mit 3-seitigem Schrammschutz H=ca. 200mm			
	12) Neutralteil Länge = ca, 150mm			
	13) Offner Unterschrank in H1-Ausführung, flache Ausführung als Unterbau für nachfolgend beschriebene Wärmebecken. L= ca. 1.200mm			
	14) geschlossener Schrankraum mit höhenverstellbarem Zwischenboden Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen,			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Länge: ca. 500mm 15) Unterbau als Inst.-Fach für unter Pos. 01.01.0040 beschriebene Kühlvitrine L= ca. 1.300mm Die Anlage zur Aufstellung auf baus. Mauerwerksockel (h= ca. 150mm)				
		1,000	St		
1.1.20.	Panorama-Einbau-Kühlvitrine 3x1/1 GN, zentralgekühlt Abm.: ca. 1.125 x 700 x 530 mm (BxTxH) (Zg.Pos. 1.04) Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung zum Anschluß an Zentralkälte außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR innen CNS 1.4301 530 mm hoher, eckiger Glasaufbau, Temperaturklasse M2 Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert Elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte automatische Abtauung, beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30 Temp.-Bereich: bei 25 °C UT und 60 % RF: +6 bis +12 °C rel. Luftfeuchte: 70 bis 85 %				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Kältemittel: Kälteleistung (VT-6°C) Anschlusswert:	1.200W	R-513a 160 W / 230 V		
		3,000	St		
1.1.30.	CNS-Trinkwasser-Zapfsäule Abm.: ca.100 x 100 x 350mm (Zg.Pos. 1.05) Trinkwasser-Zapfsäule aus CNS 1,4301 in Eckiger Ausführung. Die Zapfsäule inkl. selbstspülender Auslaufarmatur, batteriebetrieben, Spülintervall einstellbar bis zu 24h. Die Freigabe des Trinkwasser geschieht mittels Infrarot-Sensor. Die Zapfsäule inkl. Trinkwasserverrohrung bis zum baus. bereit gestellten Trinkwassernaschluß, ausgeführt in CNS. Planungsfabrikat der Trinkwasserarmatur: WimTec, EcoSan W5 - HyPlus 9V inkl. WimTec Remote Die Zapfsäule und deren Position ist so Konstruiert, dass die Befüllung von Trinkwasserflaschen bis zu einer Höhe von ca. 300mm für Schüler der 1-4 Klasse problemlos möglich ist. Für Wartungszwecke ist die Säule revisionierbar ausgeführt.				
		3,000	St		
1.1.40.	Arbeitsschrankkombinat on Getränkestation Abm.: ca. 1.500 x 900 x 900mm (Zg.Pos. 1.06) Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Notwendige Fugen sind zu verschweißen.				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

In der Tischplatte rechts ein fugenlos vertieft mit Schwallrand eingeschweißtes Ausgussbecken
 Abm.: ca. 240 x 340 x 150mm, mit Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung,

In der Tischplatte links ein Ausschnitt für den unter Pos. 01.01.0070 beschriebenen Einbaukorbstapler.

Unterbau v.R.n.L.:

- geschlossener Schrankraum.
 Frontseitig Flügeltür, Trägerplatte 19mm, V100 belegt mit Schichtstoff. Das Dekor ist im Rahmen der Werkplanung zu Bemustern und durch den Bauherrn freizugeben. Fabrikat: Egger, o.gw. mittlere PG.
 Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.
 Die Türen abschließbar und mit Push2Open ausgestattet.
 Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse.
 Ausführung gem DIN 18865-9 in H1
 Länge: ca. 1.400mm

Links und rechtsseitig erhält die Getränkestation eine Holzverkleidung Trägerplatte 19mm, V100 belegt mit Schichtstoff. Das Dekor ist im Rahmen der Werkplanung zu Bemustern und durch den Bauherrn freizugeben. Fabrikat: Egger, o.gw. mittlere PG.

Die Anlage zur Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen, inkl, umlaufender CNS Sockelblende.
 H=150mm

3,000 St

1.1.50. Einbau-Korbstapler
Abm.: ca. 550 x 660 x 650mm
(Zg.Pos. 1.07)

Offener Korbstapler zum Einbau in eine Arbeitsplatte, mit an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm bzw. 508 x 508 mm mit kleinen bzw. schlecht stapelbaren Geschirrtellen.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.
 Offene Konstruktion zum Einbau von unten mit höhenverstellbaren Schraubfüßen und offenem Stapelschacht. Herausnehmbarer Korb aus kunststoffbeschichtetem Edelstahl, als Stapelplattform mit kugelgelagerter Plattformführung in die Stapelkapazität einbeziehbar. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl.
 Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

sowie über eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte.

Der Einbau-Korbstapler dient der Bevorratung und Ausgabe von nicht oder nur bedingt stapelfähigen Geschirrtellen in Körben. Der serienmäßige Führungskorb ist in rostfreier Edelstahl-Ausführung. Durch den herausnehmbaren Korb wird eine leichte Zugänglichkeit des Innenraums zu Federeinstellung und Reinigungszwecken gewährleistet.

3,000 St

1.1.60. Heißluft-Dämpfer 6x 1/1 GN - Elektro
Abm.: ca. 850 x 780 x 800 mm
(Zg.Pos. 2.01)

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 Einhänggestell (Schienenabstand

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 6 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. 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 Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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. Getrennte Anschlüsse für Trinkwasser und Weichwasser sind möglich. 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. HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB. Technische Spezifikation: Abm.: ca. 850 x 780 x 800 mm Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN Temperaturbereich: +30°-300°C Heizleistung Umluft: ca. 10,25 kW Dampfgenerator: ca. 9 kW			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

	Anschlusswert:	ca. 10,8 kW		
	Nennspannung	3 NAC 400 V		
	Wasseranschluss $\frac{3}{4}$ "			
	Wasserablauf	DN 50		

Es sind fabrikatsgleiche Geräte zu Pos. 01.01.0160 anzubieten.

1,000 St

1.1.70. Heißluft-Dämpfer 6x 1/1 GN - Elektro
Abm.: ca. 850 x 780 x 800 mm
(Zg.Pos. 2.02)

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

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Aufnahme von 6 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. 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 Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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. Getrennte Anschlüsse für Trinkwasser und Weichwasser sind möglich. 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. HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB. Technische Spezifikation: Abm.: ca. 850 x 780 x 800 mm Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN Temperaturbereich: +30°-300°C Heizleistung Umluft: ca. 10,25 kW Dampfgenerator: ca. 9 kW Anschlusswert: ca. 10,8 kW			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

	Nennspannung	3 NAC 400 V		
	Wasseranschluss $\frac{3}{4}$ "			
	Wasserablauf	DN 50		

Es sind fabrikatsgleiche Geräte zu Pos. 01.01.0160 anzubieten.

		1,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.1.80. Untergestell für Combi-Dämpfer
Abm.: ca. 850 x 590 x 200mm
(Zeichnung Pos. 2.04)

Untergestell für unter Pos. 01.01.0080/01.01.0090 beschriebenen Geräte-Combination.
 Das Untergestell aus CNS 1.4301, mit höhenverstellbaren Füßen. Rohrrahmenkonstruktion aus 40x40mm CNS-Quadratrohr.

		2,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.1.90. Heißluft-Dämpfer 20x 1/1 GN - Elektro
Abm.: ca. 880 x 850 x 1.800 mm
(Zg.Pos. 2.05)

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 schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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. 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 Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 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			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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. Getrennte Anschlüsse für Trinkwasser und Weichwasser sind möglich. 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 Standardmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion. HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB spezielle Herstellersoftware. Technische Spezifikation: Abm.: ca. 800 x 850 x 1.800 mm Fassungsvermögen: 20 Einschübe 1/1 GN Temperaturbereich: +30°-300°C Heizleistung Umluft: ca. 36 kW Dampfgenerator: ca. 36 kW Anschlusswert: ca. 38 kW Nennspannung: 3 NAC 400 V Wasseranschluss: ¾ "			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

	Wasserablauf	DN 50		
--	--------------	-------	--	--

Es sind fabrikatsgleiche Geräte zu Pos. 01.01.0160 anzubieten.

		3,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.1.100. Hordengestellwagen 20 x 1/1 GN
Abm.:523 x 814 x 1715 mm
(Zeichnung Pos. 2.06)

Beschreibung

- Ausführung mit Behälterverriegelung
- Beidseitig beschickbar
- U-Schienen
- 20 Einschübe
- 4 Tandem-Lenkrollen (2 mit Feststellbremse - Metallteile aus CNS)
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m
- Entleer-entnehmbare Tropfwanne
- 20 Einschübe
- Schienenabstand 63 mm

Einfahrwagen passend zu unter Pos. 01.01.0120 beschriebenem Heißluftdämpfer.

		6,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.1.110. Heißluft-Dämpfer 10x 1/1 GN - Elektro
Abm.: ca. 850 x 850 x 1.100 mm
(Zg.Pos. 2.07)

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

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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 Einhänggestell (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. 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			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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 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. Getrennte Anschlüsse für Trinkwasser und Weichwasser sind möglich. 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,			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

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 Standardmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion. HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB.

Technische Spezifikation:

Abm.: ca. 850 x 850 x 1.100 mm
 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 ¾"
 Wasserablauf DN 50

Es sind fabrikatsgleiche Geräte zu Pos. 01.01.0160 anzubieten.

1,000 St

1.1.120. Untergestell für Heißluftdämpfer
Abm.: ca. 860 x 700 x 700 mm
(Zg.Pos. 2.08)

Beschreibung

Standard-Hygieneausführung
 14 Paar geprägte Auflageschienen
 Schienenabstand 65 mm
 Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm
 Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen
 Höhenverstellbare Füße
 Tiefgezogene Sickenseitenwänden

Kapazität

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 12
 1/1 GN 100 mm tief x 8
 Verwendung sonstiger Behälter, wie 1/3 GN, 1/2 GN
 (2/3 GN, 1/4 GN quer)

Material

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

CNS 1.4301

1,000 St

**1.1.130. Elektrisches Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten und Frittieren (150 Liter)
 Abm.: ca. 1.360 x 900 x 1.100 mm
 (Zg. Pos. 2.09)**

Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen, Braten und Frittieren, sowie Niedertemperatur 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. 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. Der Tiegelboden kann in flexible Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen aufgeteilt werden. Manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur.

Erkennung des Garmediums im Tiegel: kein Verbrennen 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 Benutzerprofile und Nutzerrechte 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. Gefordert wird ein mindestens 10 Zoll

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	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 Gerätekalisierung. Eine Hilfefunktion und ein Bedienerhandbuch werden im Display in Landessprache angezeigt. Die Reinigung der Geräte, insbesondere des Gartiegels, muss mit einfachen Spülmitteln machbar sein. Die Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei maximal +70 °C. Beim Frittieren müssen Warnhinweise erscheinen, dass die Handbrause nicht verwendet und das Tiegelventil nicht geöffnet werden darf, damit kein Frittierfett in den Abfluss gelangt. Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer verhindert das Überhitzen des Öls bei einem Fehlerfall. Das Gerät verfügt über einen reaktionsschnellen, kratzfesten Hochleistungs-Tiegelboden. Der Tiegel ist dabei fugenfrei und verfügt über abgerundete Ecken. Der Tiegel ist durch einen Elektrozyylinder kippbar. Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelauslauf. Ein Kippen in einen Bodenablauf bzw. eine Ablaufrinne ist nicht erforderlich. Durch den Ablauf entstehen keine unbeheizten Flächen auf dem Tiegelauslauf. Kerntemperaturfühler (1 Fühler pro Tiegel) mit mindestens sechs Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist. Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel. Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozyylinder. Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet. 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. Druckgaren. Das Druckgargerät muss gerätetechnisch so ausgelegt sein, dass es nicht unter die Druckgeräterichtlinie 97/23/EG fällt. Während des Druckgarevorganges muss der Deckel gegen unbeabsichtigtes Öffnen verriegelt sein. Regulierung und			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Überwachung des Druckes müssen permanent durchgeführt werden. Die Sicherung gegen Überdruck muss mittels eines Sicherheitsventils erfolgen, welches geschützt außerhalb des Deckels angebracht ist.

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.

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. Übertragung von Garabläufen auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und -Datenausgabe über USB-Schnittstelle. Technik und Elektronik des Gerätes von vorne zugänglich.

Strahlwasserschutz: IPX5.
 Konformitätserklärung: CE.

Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen. Die Frittierfunktion kann auf Kundenwunsch deaktiviert werden.

Es sind fabrikatsgleiche Geräte zu Pos. 01.01.0060/0070/0090/0110 anzubieten.

2,000 St

1.1.140. Blockarbeitstisch
Abm.: ca. 800 x 850 x 900 mm
(Zg.Pos. 2.10)

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Notwendige Fugen sind zu verschweißen.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Links und Rechts verfügt die Tischplatte über je eine dicht verschweißte Ablaufrinne.

Unterbau v.R.n.L.:

- Offner Unterschrank, 3-seitig doppelwandig geschlossen
 Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden.
 in H1-Ausführung
 L= ca. 800mm

Die Anlage zur Aufstellung auf baus. Sockel.
 Unterseitig bis zum Sockel geschlossen.

1,000 St

1.1.150. CNS-Installationswand zur Sockelaufstellung
Abm.: ca 6.250 x 300 x 1.200 mm
(Zeichnung Pos. 2.11)

Ausführung:

Ausführung: CNS W.St.Nr.1.4301 Installationswand allseitig geschlossen, ausgenommen im Bereich der Tischunterbauten bzw. Geräte, einschl. Verkleidung an den Längsseiten zu den Abdeckungen der Arbeitstische. Abdeckung und Verkleidungen geteilt nach Einbringungsmöglichkeit; Verkleidung an den Längsseiten und Abdeckung geteilt, Länge max. 2000 mm, abnehmbar verschraubt.
 Die Zuführung der Leitungen Sanitär und Elektro erfolgt von der Decke kommend. Je ein CNS-Medienkanal getrennt nach Elt. und Sanitär ist bis zur UK Abhangdecke (2,70m üOKFF) vorzusehen.
 Für die Zuleitungen (Wasser) ist ein Trägersystem (CNS W.St.Nr. 1.4301) in die Wand einzulegen, an dem die Rohrleitungen bis zum Geräteanschluß geführt werden können. Für die elektrischen Zuleitungen sind analog Kabelbühnen (CNS W.St.Nr. 1.4301) in die Wand einzulegen, durch die die Kabel bis zu den Einbausteckdosen geführt werden können. Anschlußkästen nach erforderlicher Anzahl (4 Stk.) inkl. Klemmblock sind vorzusehen.
 Wasserführende Leitungen komplett aus CNS (Wst. Nr. 1.4301),
 Abwasserleitungen aus CNS (Wst. Nr. 1.4301), z.B. BLÜCHER® EuroPipe oder gleichwertige Bauart.
 Ausführung incl. aller hierfür erforderlichen Bohrungen/Korpusdurchbrüche etc.

In der Installationswand sind stirnseitig je 1x 230V-Doppelsteckdosen, 1x 400V CEE16 in Feuchtraumausführung (VDE-konform) und CNS-Optik, vertieft, einzubauen.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Die Konstruktion besteht aus einem CNS-Rahmen mit allen notwendigen Elementen zum Anschließen der Tische und Geräte und der eingebauten Sanitär-Leitungen sowie zur Befestigung des Medienkanals. Die Zuleitungen für Kaltwasser werden mit einem zentralen, von außen zugänglichen, Absperrventil versehen.

Die Außenverkleidung aus CNS (Wst. Nr. 1.4301) ist matt geschliffen. Incl. aller erforderlicher Bohrungen/Durchführungen zum Geräteanschluss in wasserdichter Ausführung. Abkantungen und Abdichtungen sind so gefertigt, dass keine Feuchtigkeit in den Innenraum eindringen kann. Die Abdeckung ist so gefertigt, dass die Aufkantungen der Tische und Geräte unter die Abdeckung der Installationswand fassen. Die Überlappung der Abdeckung wird im Winkel von 45° als Zargenanschluss ausgeführt. Eine An- bzw. Abdichtung mit Silikon ist nicht zulässig.

Installationswand zur Aufstellung auf baus. Fliesensockel, inkl. Abdichtung mittels geeignetem Dichtband (Terostat, o.ä.). Notwendige Verbindungsschrauben zum Sockel sind unter Berücksichtigung der Abdichtungsebenen vorzusehen.

1,000 St

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

1.1.160. Blockarbeitstisch
Abm.: ca. 600 x 850 x 900 mm
(Zg.Pos. 2.11.1)

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Notwendige Fugen sind zu verschweißen. Links und Rechts verfügt die Tischplatte über je eine dicht verschweißte Ablaufrinne.

Unterbau v.R.n.L.:

- Offner Unterschrank, 3-seitig doppelwandig geschlossen
- Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden.
- in H1-Ausführung
- L= ca. 600mm

Die Anlage zur Aufstellung auf baus. Sockel. Unterseitig bis zum Sockel geschlossen.

1,000 St

1.1.170. Arbeitsschrankkombinaton in L-Form
Abm.: ca. 3.650/2.700 x 850/700 x 900mm
(Zg.Pos. 2.12)

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Zu den Wandseiten mit Anschraubzarge ausgestattet. Notwendige Fugen sind zu verschweißen.

In der Tischplatte links ein fugenlos vertieft mit Schwallrand eingeschweißtes Handwaschbecken
 Abm.: ca. 240 x 340 x 150mm, mit Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, inkl. berührungsloser Armatur 1/2".
 Die Temperatur ist mittels hinten angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar.
 Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt automatisch der Wasserfluss.
 Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	eingebaut. Mit autom. Hygienespülung. In der Tischplatte links ein fugenlos vertieft mit Schwallrand eingeschweißte Spülbecken Abm.: 500 x 500 x 250mm mit Standrohrventil R 2" und mess.-verchromter 2-Loch-Mischbatterie 3/4" mit Schwenkauslauf. DVGW zertifiziert. Zwischen dem Handwaschbecken und dem Spülbecken befindet sich eine Hygienetrennwand aus Plexiglas 8mm. Abm. ca. 600x300mm, im oberen, vorderen Bereich abgeschrägt. Die Trennwand wird mittels CNS-Glashaltern auf der Tischplatte bzw. Wand befestigt. In der Tischplatte rechts ein Ausschnitt für unter Pos. 01.01.0200 beschriebenes Kochfeld. Unterbau v.R.n.L.: - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden Frontseitig offen. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Oberhalb die Bedienblende für das unter Pos. 01.01.0170 beschriebene Induktionskochfeld. Länge: ca. 750mm - Schubladenblock mit 3 untereinander angeordneten Rahmenschubladen zur Aufnahme von 2x GN 1/1-100mm und 1x GN 1/1-200mm, auf CNS-Teleskopvollauszügen, Frontseitig eingearbeitete Griffleisten, Endstücke geschlossen um Quetschgefahr auszuschließen. Länge: ca. 400mm inkl. GN-Behälter Ausstattung - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden. Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere Führung aus CNS oder KSt. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 1.400mm - Schubladenblock mit 3 untereinander angeordneten Rahmenschubladen zur Aufnahme von 2x GN 1/1-100mm und 1x GN 1/1-200mm, auf CNS-Teleskopvollauszügen, Frontseitig eingearbeitete Griffleisten, Endstücke geschlossen um Quetschgefahr auszuschließen. Länge: ca. 400mm inkl. GN-Behälter Ausstattung - geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 800mm - geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 600mm - geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Tür mit Einwurflappe für Papierhandtücher, dahinter ein Draht-Papierkorb, an der Tür befestigt. Die Einwurflappe und deren Türausschnitt ist so zu konstruieren, dass Schnittverletzungen ausgeschlossen werden. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 500mm Die Anlage zur Aufstellung auf baus. Fliesensockel (h= ca. 150mm)				
		1,000	St		
1.1.180.	Induktionskochfeld, 4 Kochstellen Abm.: 700 x 700 mm (Zg.Pos. 2.13) Leistungsstarkes Induktions-Einbaugerät mit vier Kochstellen Alle Induktionsgeräte sind serienmäßig mit Kochgeschirrüberwachung ausgerüstet. Nach Aufstellen des Kochgeschirrs ermittelt die Elektronik die Wertigkeit des Geschirrs und signalisiert den Wert über die Anzeige. Die Energieübertragung erfolgt über vier, sich unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Unter den Spulen befinden sich die Induktionsgeneratoren. Die Induktionsgeneratoren sind einzeln mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln. • elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, • Generator und Steuerprint. • elektronischer Überwachung der Energiezufuhr • Topferkennung / Überhitzungsschutz • Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld Die einfache Bedienung erfolgt über verschleißfeste elektronische Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9)				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter. Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Alu-Fettfilter. techn. Daten: Außenmaße: 700x700 mm (BxT) Spulenanzahl: 4 Spulengröße in mm: 4 x rund 260 Spannung in Volt: 400 V Leistung in kW: 4 x 5,0 = 20,0 kW				
		1,000	St		
1.1.190.	Wandhängeschrank Abm.: ca. 1.600 x 400 x 650 mm (Zg.Pos. 2.14) Wandhängeschrank in stabiler, selbsttragender Ausführung aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen, bestehend aus 2 Seitenwänden, Rückwand, obere Abdeckung, Boden und höhenverstellbarem Zwischenbord. Bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren, oben in CNS-Führungsschienen leicht laufend aufgehängt, eingearbeitete, senkrechte Griffleisten. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1				
		2,000	St		
1.1.200.	Schnellkühler / Schockfroster, 13 x GN 1/1, Quereinschub, Zentralkühlung Abm.: ca. 790 x 850 x 2.000mm (Zg.Pos. 3.01) Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen. Der Innenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Der Korpus ist in einem Stück hochdruckgeschäumt, Stärke 70 mm. Tiefgezogene Bodenwanne in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kondenswasser-Ablauf.				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Die Stollage kann ohne Werkzeug von GN1/1 auf EN6040 umgebaut werden und ist zur Reinigung herausnehmbar. Der Abstand zwischen den Auflagen ist verstellbar. Vertikal angeordnete Verdampfer-Lüfter-Einheit an der Rückwand. Drei Kunststoff-Lüfterräder mit Durchmesser 250 mm. Die Lüfter werden mit energieeffizienten EC-Motoren betrieben und ist für vibrationsfreien Rundlauf ausgewuchtet. Lüfter-Verkleidung zur Seite schwenkbar, dadurch ist der spezialbeschichtete Verdampfer schnell zugänglich und leicht zu reinigen. Im unten angeordneten Installationsfach ist der elektrische Schaltkasten und die Kältemittelleitungen zum Anschluss an eine separate Einzelmaschine verbaut. Lieferung mit E-Ventil für Kältemittel R449a. Kondenswasser-Auffangschale unter dem Gerät. Elektronik-Steuerung: Die Bedienerführung erfolgt über ein in die Tür integriertes, ergonomisch angebrachtes 7" TFT-Glas Display in kapazitiver Ausführung. Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät erkennt automatisch ob der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit. In Klarschrift und mit selbsterklärenden Piktogrammen werden für unterschiedlichste Speisen optimal voreingestellte Zyklen ausgewählt. Neben den vorgegebenen Zyklen können für jede Speisegruppe (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse ...) eigene Zyklen geschrieben und gespeichert werden oder eine manuelle Betriebsart gewählt werden. Am Display wird kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt. In jedem GN Einschub kann ein individuelles Zeitprogramm vorgegeben werden. Die Smart-Level-Funktion ermöglicht das Nachbeschicken heißer Speisen innerhalb eines Zeitprogrammes. Die Steuerung verfügt über Alarmlmeldungen für: geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressorschaden, Stromausfall, Überhitzung und Hochdruck. Über eine USB-Schnittstelle können Betriebszustände, Alarmlmeldungen und HACCP-Daten ausgelesen bzw. Software-Updates und zusätzliche Zyklen aufgespielt werden. Flügeltür: Die selbstschließende Flügeltür ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), hochdruckgeschäumt, mit aufgesetzter CNS-Griffstange und verfügt über eine Innenbombierung. Die schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar. Zum Abtauen oder in Stillstandzeiten kann die Tür über die Funktion Smart-Door-Klick in einem definierten Winkel offen gehalten werden.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

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

Füße:

Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 50 x 50 x 150 mm, verstellbar 10 / +30 mm.

Kapazitäten:

Aufnahmemöglichkeiten - Quereinschub
 13 x GN1/1 - 65 mm tief

Schnellkühlleistung pro Zyklus

gemäß DIN 18872-5: mind. 47 kg (+65°C/+3°C) in 90 min

Schockfrostdleistung pro Zyklus

gemäß DIN 18872-5: mind. 47 kg (+65°C/-18°C) in 240 min
 Produktabhängig bis zu 65

kg

Technische Daten:

Anschlusswert: 400 V / 2,9 kW

Kälteleistung: 7,7 kW (-10°C VT) / 1,5 kW
 (-35°C VT)

Zubehör:

13 Paar U-Auflageschienen

3-Zonen-Kerntemperaturfühler, Smart Probe

Kältemaschine als sep. Einheit inkl. Wetterschutz

und Winterregelung ist Bestandteil der Lieferung.

Aufstellung der Kälteanlage auf dem Dach oberhalb EG.

Erforderliche Kältemittelleitungen etc. wie unter

Pos. 01.03.0500 ff. beschrieben.

1,000 St

1.1.210. Arbeitsschrankkombinat in U-Form
Abm.: ca. 2.500/4.650/2.500 x 700 x 900mm
(Zg.Pos. 4.01)

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.

1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark.

Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an

wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an

freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und

CNS-Verblendung bis zum Korpus.

Zu den Wandseiten mit Anschraubzarge

ausgestattet. Notwendige Fugen sind zu verschweißen.

In der Tischplatte links ein fugenlos vertieft mit

Schwallrand eingeschweißtes Handwaschbecken

Abm.: ca. 240 x 340 x 150mm, mit Auslaufprägung

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	1 1/2", mit Überlaufsicherung, inkl. berührungsloser Armatur 1/2". Die Temperatur ist mittels hinten angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar. Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt automatisch der Wasserfluss. Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel eingebaut. Mit autom. Hygienespülung. In der Tischplatte links zwei fugenlos vertieft mit Schwallrand eingeschweißte Spülbecken Abm.: 500 x 500 x 250mm mit Standrohrventil R 2" und mess.-verchromter 2-Loch-Mischbatterie 3/4" mit Schwenkauslauf. DVGW zertifiziert. Zwischen dem Handwaschbecken und den Spülbecken befindet sich eine Hygienetrennwand aus Plexiglas 8mm. Abm. ca. 600x300mm, im oberen, vorderen Bereich abgeschrägt. Die Trennwand wird mittels CNS-Glashaltern auf der Tischplatte bzw. Wand befestigt. Unterbau v.R.n.L.: - Schubladenblock mit 3 untereinander angeordneten Rahmenschubladen zur Aufnahme von 2x GN 1/1-100mm und 1x GN 1/1-200mm, auf CNS-Teleskopvollauszügen, Frontseitig eingearbeitete Griffleisten, Endstücke geschlossen um Quetschgefahr auszuschließen. Länge: ca. 400mm inkl. GN-Behälter Ausstattung - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden. Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere Führung aus CNS oder KSt. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 1.450mm - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden. Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere Führung aus CNS oder KSt. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 1.450mm - Schubladenblock mit 3 untereinander angeordneten Rahmenschubladen zur Aufnahme von 2x GN 1/1-100mm und 1x GN 1/1-200mm, auf CNS-Teleskopvollauszügen, Frontseitig eingearbeitete Griffleisten, Endstücke geschlossen um Quetschgefahr auszuschließen. Länge: ca. 400mm inkl. GN-Behälter Ausstattung - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden. Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Führung aus CNS oder KSt. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 1.450mm - geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 1.350mm - geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Tür mit Einwurflappe für Papierhandtücher, dahinter ein Draht-Papierkorb, an der Tür befestigt. Die Einwurflappe und deren Türausschnitt ist so zu konstruieren, dass Schnittverletzungen ausgeschlossen werden. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 500mm Die Anlage zur Aufstellung auf baus. Fliesensockel (h= ca. 150mm)	1,000 St		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

1.1.220. Wandhängeschränk
Abm.: ca. 1.800 x 400 x 650 mm
(Zg.Pos. 4.02)

Wandhängeschränk in stabiler, selbsttragender Ausführung aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen, bestehend aus 2 Seitenwänden, Rückwand, obere Abdeckung, Boden und höhenverstellbarem Zwischenbord.

Bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren, oben in CNS-Führungsschienen leicht laufend aufgehängt, eingearbeitete, senkrechte Griffleisten.

Ausführung gem DIN 18865-9 in H1

1,000 St

1.1.230. Mehrtank-Bandtransportspülmaschine
Abm.: ca. 5.900 x 730 x 2.240mm
(Zg.Pos. 5.01)

Die Maschine ist zur Reinigung von Geschirr bzw. Spülgut gemäß allen Anforderungen der DIN EN 17735 auszuführen mit 2 Minuten Kontaktzeit.

Tellerleistung: min. 2.730 Teller pro Stunde
 Bandgeschwindigkeit: min. 1,23 m/Minute

Konstruktion

Modulbauweise, Grundkonstruktion Werkstoff Nr. 1.4301, voll verkleidet, höhenverstellbare Füße, Wascharme mit nichtverstopfenden Düsen, sämtliche Wasch- und Spülarms sowie Düsen aus Edelstahl, Kunststoffteile aus spülmittelbeständigem Material, Waschpumpen, Laufräder und Steigleitungen aus Edelstahl, CrNi Bandachsen mind. Ø 8mm.
 Reinigungstüren ausgeführt als doppelwandig isolierte Schiebetüren für Zugänglichkeit zum Maschineninneren sowie Türsicherheitsschalter, der bei unbeabsichtigtem Öffnen die Pumpen abschaltet, Türen mit Gewichtsausgleich.
 Sämtliche Abläufe, Wasserleitungen sowie die Elektroleitungen innerhalb der Spülanlage sind jeweils auf einen Anschlusspunkt zu führen, durchgängige Bodenfreiheit 150 mm, großzügige Reinigungsöffnungen mit automatischer Überwachung.

Isolierung und Wärmeabstrahlung

Die Maschinenkonstruktion ist für eine ausreichende Wärmeisolation auszulegen. Türgriffe wärmeisoliert.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Selbstreinigung

Die Selbstreinigung reduziert den manuellen Reinigungsaufwand. Dabei wird während des gesamten Spülvorganges der Einlaufboden mit Prozesswasser gespült, um ein Festsetzen von Speiseresten zu verhindern. Speisereste werden in einem herausnehmbaren Auffangsieb gesammelt. Über speziell angeordnete Düsen sind permanent die Tankdecken, die Tankrückwände und die Türinnenseiten mit Prozesswasser zu reinigen.

Am Ende des Spülprozesses läuft ein automatisches Reinigungsprogramm ab, wofür das vorhandene Tankwasser zu verwenden ist. Dabei ist lediglich eine einzige Füllung der Pumpenklarspülzone zu verwenden. Der Schmutzaustrag findet über ein Filtersystem statt, wobei das Wasser von dem Rein- in den Unreinbereich zu pumpen ist. Dieser Prozess hat so lange getaktet stattzufinden, bis die Maschine komplett entleert ist. Gleichzeitig ist die Wärmerückgewinnung automatisch zu reinigen, damit deren optimaler Wirkungsgrad erhalten bleibt. Manuell zu reinigende Komponenten müssen eindeutig gekennzeichnet und in der Bedienungsanleitung abgebildet sein.

Tankmanagement

Das Wasser ist über ein Filtersystem prozessabhängig in den Tank zu leiten, der es benötigt. Durch Verzicht auf ein unkontrolliertes Kaskadensystem, ist mit einer gesteuerten Niveauregulierung einem Wasserverlust bzw. Überhang entgegenzuwirken.

Transportband

Maschine ausgestattet mit einem Transportband für das Einstellen der Geschirteile in spül- und trocknungstechnisch günstiger Lage. Für Körbe ist das Transportband mit seitlichen Korbaufgaben auszustatten.

Einlauf- und Beladestrecke

Einlauf mit abnehmbarer Abstellfläche. Wanne mit Gefälle zu einem herausziehbaren Siebkorb.
 Zonenlänge inklusive Tunnel ca. 1200 mm.
 Zugänglichkeit über Revisionsöffnungen.

Bedienfolie

Am Einlauf an der Bedienseite angebrachte Bedienfolie.

Pumpenvorabräumzone

Vorabräumung der Speisereste mit Blockwaschsystemen von oben und unten.
 Zonenlänge min. 600 mm.
 Tank Siebaddeckung aus Chromnickelstahl.

Funktionszone

Funktionszone zur Reduzierung von Wasserverschleppung.
 Zonenlänge min. 200 mm.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Reinigerumwälzzone I Umwälzzone mit Blockwaschsystemen von oben und unten. Länge min. 800 mm. Tank Siebabdeckung aus Chromnickelstahl. Funktionszone Funktionszone zur Reduzierung von Wasserverschleppung. Zonenlänge min. 200 mm. Pumpenklarspülzone Pumpenklarspülzone mit Spülsystem von oben und unten. Zonenlänge min. 600 mm. Tank Siebabdeckung aus Chromnickelstahl. Frischwasserklarspülzone Die Frischwasserklarspülung erfolgt mit 80°C - 85°C heißem Wasser. Wasserverbrauch ca.165 l/h Reinigersparsystem Umgehungsleitung von der Pumpenklarspülzone in die Vorabräumung zur Reduzierung des Reinigerverbrauchs. Klarspülersystem Einrichtung zur optimalen Durchmischung des Klarspülers mit dem Frischwasser zur Reduzierung des Klarspülerverbrauchs. Frischwassernetztrennung Freier Auslauf mit Speicherbehälter und Drucksteigerungspumpe. Dadurch höchste Betriebs- und Hygienesicherheit durch konstante Wassermengen und gleichbleibendes Sprühbild der Frischwasserklarspülung. Die freien Ausläufe für die Frischwasserklarspülung und die Tankbefüllung sind EN1717 konform auszuführen. Niedertemperatur Trockenzone (I) Die zur Trocknung erforderliche Luft wird durch einen Lüfter angesaugt, im Heizregister erhitzt und über das Waschgut geblasen. Zonenlänge min. 1.300 mm. Ausziehbare Luftumlenkwanne. Blasleiste von unten Die Trocknung ist um eine Blasleiste von unten zu ergänzen, zur Verbesserung des Trocknungsergebnisses bei Hohlgefäßen (z.B. Behältern)			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Auslauf- und Entnahmestrecke
 Auslauf mit Bandendschalter. Wanne mit Gefälle.
 Auslauflänge ca. 1.000 mm
 Zugänglichkeit über Revisionsöffnungen.

Wasserversorgung der Maschine
 Weich-Kaltwasser max. 3°dH
 (ca. 0,54 mmol/l CaCO₃) max. 12° C Zulauftemperatur
 für die Tankfüllung
 Weich-Kaltwasser max. 3°dH
 (ca. 0,54 mmol/l CaCO₃) max. 12° C Zulauftemperatur
 für die Frischwasserklarspülung
 Mindestfließdruck 2,5 bar (250 kPa),
 Maximaldruck 6,0 bar (600 kPa)
 Ablauf für Abwasser DN 70

Wärmerückgewinnungssystem
 Die Maschine ist mit einem Wärmerückgewinnungssystem
 auszustatten, welches die Abluft abkühlt und entfeuchtet.
 An die Umgebung ist eine Abluft mit max. 20°C° abzugeben,
 dadurch wird das Kaltwasser für die Frischwasserklarspülung
 vorerwärmt. Es wird bewusst auf einen separaten
 Abluftanschluss an die RLT verzichtet.
 Verrohrung der wasserführenden Leitungen aus CNS,
 Lamellen aus Aluminium.

Frischwasserklarspülung mit demineralisiertem Wasser
 Um der Aggressivität des verwendeten Demi-/Osmosewassers
 Rechnung zu tragen, ist die gesamte Frischwasserinstallation
 der Spülmaschine in demiwasserbeständigem Material
 ausgeführt.
 Wasserführende Leitungen der Abluft-Wärmerückgewinnung
 in CNS.

Das Ausblasen der Maschinenabluft hat aus hygienischen
 Gründen (Trennung Rein/Unrein) zwingend im unreinen
 Bereich über dem Einlauf zu erfolgen.

Beheizung der Maschine: Elektrisch

Spannung Drehstrom 3NPE 400 V 50 Hz

Steuerung / Elektrik
 Komplette Elektroinstallation nach VDE.
 Alle elektrischen Schaltgeräte, Schütze, Relais und
 Sicherungen müssen in einem spritzwassergeschützten
 Schaltschrank aus Chromnickelstahl untergebracht sein.
 Sämtliche Maschinenfunktionen werden durch die
 Steuerung automatisch erfasst, sowie geprüft und
 müssen am Display angezeigt werden.
 Die elektronische Steuerung muss zusätzlich
 über folgende Funktionen verfügen:

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

- Rückwärtslauf
- Taktautomatik
- Wasseruhr für Klarspülwassermenge
- Betriebsstunden- und Wartungszähler
- Freikontakte für Reiniger- und Klarspülerdosierpumpe
- Zeitschaltuhr für automatische Befüllung
- Eingemuldeter Hauptschalter mit Not-Halt-Funktion
- Tankablaufüberwachung mit Wasserverlustsicherung
- Automatische Tankentleerung
- Türüberwachungsschalter
- Bandendschalter

Frequenzgesteuerte Pumpe
 Die Maschine ist mit einer verstärkten Pumpenleistung in der Hauptwaschzone auszustatten (Umschaltung vom 2,2 kW Pumpenmotor auf einen frequenzgesteuerten 3,0 kW Pumpenmotor).

Integrierte Umkehrosmoseanlage
 Einbau-Umkehrosmoseanlage für vorbeschriebene Spültechnik zum direkten Anschluss an bauseitiges Weich-Kaltwasser 0-3°dH. Permeatleistung auf die Nachspülwassermenge der Spülmaschine ausgelegt.

Technische Daten:
 Mindestfließdruck / Maximaldruck 3,0 6,0 bar
 Leitwert Rohwasser < 1.000 µS/cm
 Eisen / Chlor < 0,1 mg/l
 Mangan < 0,04 mg/l
 Kaliumpermanganat / Kieselsäure < 10 mg/l
 Reinheitsgrad der Entsalzung ca. 98 %

Technische Daten:
 Leistung und Geschwindigkeit nach DIN EN 17735
 bei zwei Minuten Kontaktzeit

Tellerleistung (T/h):

'.....'

Bandgeschwindigkeit (m/Min):

'.....'

Kontaktstrecke (mm):

'.....'

Nutzbare Bandbreite (mm):

'.....'

Nutzbare Durchfahrtshöhe (mm):

'.....'

Maschinengesamtlänge (mm):

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
 LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

'.....'
 Frischwasserklarspülung
 Wasserverbrauch (l/h):

'.....'
 Gesamtanschlusswert (kW):

'.....'
 Gesamtverbrauchswert (kW):

'.....'

Der Verbrauch ist unter der Bedingung Vollauslastung bzw. Voll-Last anzugeben.
 Etwaige Abschaltung, Stand-By oder sonstige Betriebs- oder Schwachlast-Phasen sind nicht zu berücksichtigen.

Abluftvolumenstrom (m³/h):

'.....'
 Ablufttemperatur (°C):

'.....'

Raumbelastung (ohne Geschirrwärme):
 gesamt (kW):

'.....'
 sensibel (kW):

'.....'
 latent (kW):

'.....'

1,000 St

1.1.240. Arbeitsschrank / Spülmittellagerschrank
Abm.: ca. 1.000 x 300 x 1.800mm
(Zg. Pos. 5.01.1)

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Rückseitige Aufkantung (H= ca. 500mm) doppelwandig zur Befestigung der baus. zur Verfügung gestellten Reiniger- und Klarspül-Dosieranlage. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus.
 Notwendige Fugen sind zu verschweißen.
 Die Rückwand ist so auszuführen, dass notwendige Schlauch und Kabelinstallationen "unsichtbar" ausgeführt werden können.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Seitlich an dem Schrankkorpus befinden sich Haken und Befestigungsklemmen zur Aufnahme von Reinigungsgeräten (Abzieher, Schrubber, etc.)

Unterbau:

- geschlossener Schrankraum.
 Frontseitig Flügeltüren, abschließbar, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.
 Rückseitig Durchführungen für Reiniger- und Klarspülleitungen.
 In den Seitenwänden befinden sich im oberen Bereich Belüftungsschlitze.
 Der Grundboden als Auffangwanne für min. 25 Ltr. ausgebildet. Der Grundboden erhält eine Rostauflage, auf welcher die baus. Reiniger- und Klarspülerbehälter je 25 Ltr. aufgestellt werden können.
 Die Auffangwanne mit Gefälle zur Frontseite und einem Ablasshahn für Reinigungszwecke.
 Höhenverstellbarer Zwischenboden
 Ausführung gem DIN 18865-9 in H1

Die Anlage zur Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen (h= ca. 150mm)

1,000 St

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

1.1.250. Spültisch mit 2 Becken und Abtropffläche
Abm.: 1.900 x 800 x 900 mm
(Zg.Pos. 5.05)

Spültisch aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Hintere Aufkantung 50 mm hoch. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm. Der Unterbau offen, verwindungssteife und stabile Konstruktion aus Vierkantröhr 40 x 40 mm mit Ablageboden. Oben 3-seitige Beckenblende bis zur Beckenunterkante. In der Spülenabdeckung links zwei fugenlos eingeschweißte Spülbecken 500 x 500 x 300 mm mit Standrohrventil R 1 1/2" inkl. mess.-verchromter 2-Loch-Geschirrbrause 1/2" mit schwenkbarem Auslauf, DVGW zertifiziert mittels Drehhebel umschaltbar
Rechts eine Abtropffläche.

Der Spültisch auf 4 höhenverstellbaren Füßen,

1,000 St

1.1.260. Handwasch-Ausgussbecken-Kombination
sensorgesteuert und wandhängend
Abm.: 500 x 700 x 570 mm
(Zg.Pos. 5.06)

Abmessungen:

Länge: 500 mm
Breite: 700 mm
Höhe: 570 mm

Beckengröße:

Länge: 340 mm
Breite: 240 mm
Höhe: 150 mm

Länge: 370 mm
Breite: 340 mm
Höhe: 150 mm

Technische Daten:

Werkstoff: CNS 18/10
Werkstoff-Nr.: 1.4301

Elektr.Anschlusswert: 230V/ 50HZ

Ausführung:

Handwasch- und Ausgussbecken sind aus platzsparenden

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Gründen übereinander angeordnet. Bestehend aus einer kompakten, selbsttragenden Bauweise.

Mittels integrierten Konsolen mit Schlüssellochbefestigung wandhängend montierbar.

Beide Becken sind mit dreiseitigen CNS-Blenden versehen, wobei die schräg angeordnete Verkleidung des Waschbeckens abnehmbar ist. Die Becken sind im Einstückverfahren tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt. Die Abdeckungen sind dreiseitig 50 mm abgekantet. Das Handwaschbecken ist hinten 50 mm aufgekantet mit Umschlag nach außen. Das Ausgussbecken ist umlaufend mit einem erhöhten Profilrand (Schwallrand) versehen.

Die Handwasch-Ausgussbecken-Kombination ist mit Stopfen-Überlaufventilen 1 1/2" und mit einem Auflagerost aus stabilem Kunststoff (Material: ASA) ausgestattet.

Das Handwaschbecken ist mit einer berührungslosen Armatur 1/2" versehen. Die Temperatur ist mittels seitlich angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar. Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt der Wasserfluss automatisch. Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V/ 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel eingebaut.

Die manuell regelbare Einhebel-Mischbatterie 1/2" für das Ausgussbecken ist ebenfalls zur Montage auf dem Handwaschbecken vorgesehen.

Mit autom. einstellbarer Hygienespülung.

1,000 St

1.1.270. Schlauchaufroller mit Mischbatterie
Abm.: 500 x 450 x 260 mm
(Zg.Pos. 5.07)

Automatischer Schlauchaufroller
 Gehäuse in offener Bauweise aus Edelstahl
 für Wand-, Decken- oder Bodenmontage, schwere
 Gewerbe-Ausführung, mit DVGW zugelassenem
 Rückflussverhinderer im Leitungswasseranschluss 1/2"
 AG, ohne eigenes Absperrventil, Schlauchführung mittels
 4 voneinander unabhängig gelagerten Teflonrollen,
 Aufrollstopper auf individuelle Schlauchlänge
 fixierbar, drehbare Schlauchverschraubung für Brause,
 Betriebsdruck
 schlauchabhängig bis 25 bar, Temperaturbereich
 schlauchabhängig bis 90°C, fertig konfektioniert mit
 Schlauch und Verschraubungen,

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	mit Jet Power-Reinigungsbrause und Aufrollstopper, mit 4 Schrauben aus V2A 8,0/60 und Dübeln			
	Inklusive 30 m Molkereidampfschlauch blau, Größe ½", Wasserbetriebsdruck 10 bar, bis + 80° C. Einschließlich Wand-Mischbatterie R ½", schweres Gewerbemodell, mit Edelstahl-Ventilsitzen, absperrbaren S-Anschlüssen, integrierten DVGW-zugelassenem Rückflussverhinderer und Schlauchverschraubung R ¾"			
		1,000 St		
1.1.280.	Geschirrschrank mit Schiebtüren Abm.: ca. 2.000 x 600 x 1800 mm (Zg.Pos. 5.09) Der Hochschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Der Hochschrank bestehend aus zwei übereinander liegenden Abteilen, jeweils mit glattem Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenbord. Bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren, oben in CNS-Führungsschienen leicht laufend aufgehängt, eingearbeitete, senkrechte Griffleisten. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Die Anlage zur Aufstellung auf baus. Fliesensockel (h= ca. 150mm)			
		1,000 St		
1.1.290.	Handwaschbecken mit Unterbau und Sensor-Armatur Abm.: 550 x 450 x 900 mm (Zg.Pos. 5.10) Handwaschbecken aus CNS 18/10, W-Nr. 1.4301. Die Abdeckung dreiseitig abgekantet und an der Rückseite aufgekantet. Darin fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, mit Ab- und Überlaufventil. inkl. berührungsloser Armatur 1/2". Die Temperatur ist mittels hinten angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt automatisch der Wasserfluss.
 Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel eingebaut. Mit autom. Hygienespülung.

Außen-Abm.: 550 x 450 x 300 mm
 Beckengröße: ca. 500 x 300 x 150 mm

Unterbau:
 - geschlossener Schrankraum.
 Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.
 Einwurfklappe für den hinter der Tür befindlichen Papierkorb. Inkl. Draht-Papierkorb.
 Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse.
 Ausführung gem DIN 18865-9 in H1

Zu den Wandseiten mit Anschraubzarge ausgestattet.
 Das Handwaschbecken mit Unterbau in wandhängender Ausführung.

1,000 St

**1.1.300. Handwasch-Ausgussbecken-Kombination
 sensorgesteuert und wandhängend
 Abm.: 500 x 700 x 570 mm
 (Zg.Pos. 7.01)**

Abmessungen:

Länge: 500 mm
 Breite: 700 mm
 Höhe: 570 mm

Beckengröße:
 Länge: 340 mm
 Breite: 240 mm
 Höhe: 150 mm

Länge: 370 mm
 Breite: 340 mm
 Höhe: 150 mm

Technische Daten:

Werkstoff: CNS 18/10
 Werkstoff-Nr.: 1.4301

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Elektr. Anschlusswert: 230V/ 50HZ

Ausführung:

Handwasch- und Ausgussbecken sind aus platzsparenden Gründen übereinander angeordnet. Bestehend aus einer kompakten, selbsttragenden Bauweise.

Mittels integrierten Konsolen mit Schlüssellochbefestigung wandhängend montierbar.

Beide Becken sind mit dreiseitigen CNS-Blenden versehen, wobei die schräg angeordnete Verkleidung des Waschbeckens abnehmbar ist. Die Becken sind im Einstückverfahren tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt. Die Abdeckungen sind dreiseitig 50 mm abgekantet. Das Handwaschbecken ist hinten 50 mm aufgekantet mit Umschlag nach außen. Das Ausgussbecken ist umlaufend mit einem erhöhten Profilrand (Schwallrand) versehen.

Die Handwasch-Ausgussbecken-Kombination ist mit Stopfen-Überlaufventilen 1 1/2" und mit einem Auflagerost aus stabilem Kunststoff (Material: ASA) ausgestattet.

Das Handwaschbecken ist mit einer berührungslosen Armatur 1/2" versehen. Die Temperatur ist mittels seitlich angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar. Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt der Wasserfluss automatisch. Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V/ 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel eingebaut.

Die manuell regelbare Einhebel-Mischbatterie 1/2" für das Ausgussbecken ist ebenfalls zur Montage auf dem Handwaschbecken vorgesehen.

Mit autom. einstellbarer Hygienespülung.

1,000 St

1.1.310. Schranktisanlage mit Schiebetüren
Abm.: ca. 2.000 x 700 x 900mm
(Zg.Pos. 7.02)

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Zu den Wandseiten mit Anschraubzarge

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	ausgestattet. Unterbau v.L.n.R.: - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden. Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere Führung aus CNS oder KSt. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Länge: ca. 1.700mm Der Schrank auf 4 höhenverstellbaren Füßen, H= ca. 150mm				
		1,000	St		
1.1.320.	Wandhängeschrank Abm.: ca. 2.000 x 400 x 650 mm (Zg.Pos. 7.03) Wandhängeschrank in stabiler, selbsttragender Ausführung aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen, bestehend aus 2 Seitenwänden, Rückwand, obere Abdeckung, Boden und höhenverstellbarem Zwischenbord. Bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren, oben in CNS-Führungsschienen leicht laufend aufgehängt, eingearbeitete, senkrechte Griffleisten. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1				
		1,000	St		
1.1.330.	Gewerbe-Waschmaschine Abm.: ca. 600 x 710 x 850mm (Zg.Pos. 7.04) Elektrische Waschmaschine als Standgerät Laugenbehälter, Waschtrommel aus Chromnickelstahl Außenverkleidung Weiß. Waschmitteleinspülkasten, Trommeltür mit Sicherheitstürverriegelung. Füllmenge der Trommel 8 kg.				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Bedienung über Drucktasten bzw. Wahlschalter; Elektronische Steuerung, verschleiß- und wartungsfrei. Steckerfertige Elektrozuleitung. Sicherheit: TÜV-GS, DVGW Mengenautomatik zur automatischen Wasser- und Energieeinsparung, Wassermengenzähler zur Reduzierung des Wasserverbrauchs. Waterproof-System zur Abschaltung der Wasserzulauf bei Undichtigkeiten unmittelbar am Wasserhahn durch zusätzliches Magnetventil. Technische Daten: Trommelvolumen: 73 Ltr. Türöffnung: 300mm Durchm. Türöffnungswinkel: 167 Grad Anschlusswert: ca. 5,50 kW / 400V Schleuderdrehzahl: 1600 U/min Wasserverbrauch Eco: 51,0 ltr. Waschdauer: 59 min	1,000	St		
1.1.340.	Gewerbe-Wärmepumpentrockner Abm.: ca. 600 x 770 x 850mm (Zg.Pos. 7.05) Wärmepumpentrockner in Gewerbequalität zur einfachen und flexiblen Aufstellung ohne Abluftleitung. Bedienung über Drucktasten bzw. Wahlschalter; Elektronische Steuerung, verschleiß- und wartungsfrei. Steckerfertige Elektrozuleitung. Sicherheit: TÜV-GS, DVGW Technische Daten: Beheizungsart: Wärmepumpe Beladungsmenge: 8 kg Trommelvolumen: 130 Ltr. Türöffnung: 370mm Durchm. Türöffnungswinkel: 167 Grad Anschlusswert: ca. 1,44 kW / 230V	1,000	St		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.1.350.	Putzmittelschrank Abm.: ca. 800 x 700 x 1.800mm (Zg.Pos. 7.06) Schrankraum dreiseitig geschlossen, mit glattem Ablageboden und vier höhenverstellbaren Zwischenböden die Zwischenböden in der Tiefe verkürzt. Vorne mit 1 Flügeltüre verschlossen, abschließbar Türanschlag links Zubehör: 3 Besenhaken Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Der Schrank auf 4 höhenverstellbaren Füßen, H= ca. 150mm	1,000 St		
1.1.360.	Handwaschbecken mit Unterbau und Sensor-Armatur Abm.: 550 x 450 x 900 mm (Zg.Pos. 8.01) Handwaschbecken aus CNS 18/10, W-Nr. 1.4301. Die Abdeckung dreiseitig abgekantet und an der Rückseite aufgekantet. Darin fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, mit Ab- und Überlaufventil. inkl. berührungsloser Armatur 1/2". Die Temperatur ist mittels hinten angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar. Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt automatisch der Wasserfluss. Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel eingebaut. Mit autom. Hygienespülung. Außen-Abm.: 550 x 450 x 300 mm Beckengröße: ca. 500 x 300 x 150 mm Unterbau: - geschlossener Schrankraum. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Einwurfklappe für den hinter der Tür befindlichen Papierkorb. Inkl. Draht-Papierkorb. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1 Zu den Wandseiten mit Anschraubzarge ausgestattet. Das Handwaschbecken mit Unterbau in wandhängender Ausführung.	1,000 St		
1.1.370.	Schlauchaufroller mit Mischbatterie Abm.: 500 x 450 x 260 mm (Zg.Pos. 8.02) Automatischer Schlauchaufroller Gehäuse in offener Bauweise aus Edelstahl für Wand-, Decken- oder Bodenmontage, schwere Gewerbe-Ausführung, mit DVGW zugelassenem Rückflussverhinderer im Leitungswasseranschluss 1/2" AG, ohne eigenes Absperrventil, Schlauchführung mittels 4 voneinander unabhängig gelagerten Teflonrollen, Aufrollstopper auf individuelle Schlauchlänge fixierbar, drehbare Schlauchverschraubung für Brause, Betriebsdruck schlauchabhängig bis 25 bar, Temperaturbereich schlauchabhängig bis 90°C, fertig konfektioniert mit Schlauch und Verschraubungen, mit Jet Power-Reinigungsbrause und Aufrollstopper, mit 4 Schrauben aus V2A 8,0/60 und Dübeln Inklusive 30 m Molkereidampfschlauch blau, Größe 1/2", Wasserbetriebsdruck 10 bar, bis + 80° C. Einschließlich Wand-Mischbatterie R 1/2", schweres Gewerbemodell, mit Edelstahl-Ventilsitzen, absperzbaren S-Anschlüssen, integrierten DVGW-zugelassenem Rückflussverhinderer und Schlauchverschraubung R 3/4"	1,000 St		
1.1.380.	Schreibpult, wandhängend Abm.: ca. 800 x 600 x 1.100mm (Zg.Pos.: 8.04) Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Die Tischplatte in schräger Anordnung, ca. 15°. Unterbau: - geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden. Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Ausführung gem DIN 18865-9 in H1	1,000 St		
1.1.390.	Seifen- und Desinfektionsmittelspender Abm.: ca. 93 x 197 x 302mm Seifen- und Desinfektionsmittelspender 1000 ml aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise zur Wandmontage. Stabile Konstruktion aus matt geschliffenem Gehäuse und Rückwand aus Edelstahl. Gehäuse mit optischer Füllstandskontrolle sowie mit Kunststoff-Leerflasche zur freien Befüllung mit Flüssigseife, Waschlotion oder Desinfektionsmittel. An der Oberseite bügelförmiger Dosierhebel zur besonders hygienischen Bedienung per Ellenbogen ohne Handkontakt.	14,000 St		
1.1.400.	Handtuchspender mit Schloss Abm.: ca. 300 x 126 x 308 mm Handtuchspender aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise zur Wandmontage. Stabile Konstruktion aus matt geschliffenem Gehäuse und Rückwand aus Edelstahl. Abschließbares Gehäuse mit optischer Füllstandskontrolle für gefaltete Papierhandtücher. Frontseite zur Befüllung um ca. 50° abklappbar.			

Projekt: 745
LV: 470

Schulzentrum Roxel
Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
		7,000 St		
1.1.410.	Papierkorb Abm.: 340 x 265 x 425mm			
	Papierkorb für freistehende Aufstellung oder zur Wandbefestigung. Korb in hygienischer, nach unten konisch zulaufender Konstruktion aus hochwertigem, elektrolytisch poliertem Edelstahl-Rundmaterial mit oberem und mittig umlaufendem Rahmen.			
		2,000 St		
Summe 1.1.	Küchentechnik, feste Einbauten			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.2.	Küchentechnik, mobile Geräte			
1.2.10.	Arbeitstisch, fahrbar Abm.: 1.400 x 700 x 900mm (Zg.Pos. 2.15) Arbeitstisch aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Der Unterbau allseitig offen mit eingeschweißtem Abstellboden, verwindungssteife und stabile Konstruktion aus Vierkantrrohr 40 x 40 mm. Fahrbar auf 4 Rollen, davon 2 feststellbar.	1,000 St		
1.2.20.	CNS Behälterregal Abm.: ca. 1.900 x 600 x 1.800mm (Zg.Pos. 5.08) Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden. Drahtrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten. Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil
 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301.
 Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld
 ist auch die Verwendung von 4
 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld
 möglich.

1,000 St

1.2.30. Regalanlage in U-Form, Trockenlager
Abm.: ca. 1.575/3.600/3425/3.600 x 500 x 1.800mm
(Zg.Pos. 8.03)

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrohr,
 Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2
 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil
 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines
 neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens
 formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das
 Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als
 Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte
 Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die
 Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung
 des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus
 glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen
 aus Polyethylen. Der Verfahrweg des Schraubfußes
 beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen
 Auflagen und Rostaufgaben kann dauerhaft und ohne
 Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im
 Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt
 werden.

Blechaufgaben von 600 bis 1000 mm Breite aus
 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech,
 längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm
 abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie
 Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben
 Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht
 entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil
 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301.
 Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld
 ist auch die Verwendung von 4
 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld
 möglich.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

		1,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.40. Regalanlage in U-Form, TK
Abm.: ca. 3.425/3.825/4.775 x 500 x 1.800mm
(Zg.Pos.: 9.02)

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrensweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden.

Blechrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301. Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld ist auch die Verwendung von 4 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld möglich.

		1,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.50. Regalanlage, anbau, TK
Abm.: ca. 1.575 x 500 x 1.800mm
(Zg.Pos.: 9.02)

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrensweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden.

Blechrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301. Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld ist auch die Verwendung von 4 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld möglich.

3,000 St

1.2.60. Regalanlage in U-Form, Fleisch
Abm.: ca. 1.375/2.225/3.075/2.225 x 500 x 1.800mm
(Zg.Pos.: 9.02)

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrensweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden.

Blechrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301. Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld ist auch die Verwendung von 4 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld möglich.

1,000 St

1.2.70. Regalanlage in U-Form, MoPro
Abm.: ca. 3.025/2.275/1.475 x 400/500 x 1.800mm
(Zg.Pos.: 9.04)

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrensweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

werden.

Blechrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301. Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld ist auch die Verwendung von 4 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld möglich.

1,000 St

1.2.80. Regalanlage in U-Form, Obst/Gemüse
Abm.: ca. 2.350/2.475/3.775 x 500 x 1.800mm
(Zg.Pos.: 9.05)

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrensweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden.

Blechrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301. Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld ist auch die Verwendung von 4 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld möglich.

1,000 St

1.2.90. Regalanlage in L-Form, Tageskühlung
Abm.: ca. 1.875/2.150 x 400/500 x 1.800mm
(Zg.Pos.: 9.07)

Regalständer aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantrohr, Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit 2 stabilisierenden Querverbindungen aus Flachprofil 50 x 3 mm. Die Querverbinder sind mittels eines neuartigen und patentierten Verbindungsverfahrens formschlüssig in die Ständerholme integriert. Das Höhenraster für Auflagen beträgt 150 mm. Als Auflagepunkte können fest mit den Ständern verschweißte Bolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial und die Querstreben verwendet werden. Hygienische Abdichtung des Ständers durch höhenverstellbare Schraubfüße aus glasfaserverstärktem Polyamid und obere Abschlußkappen aus Polyethylen. Der Verfahrweg des Schraubfußes beträgt 25 mm. Das Standregal Norm 5 mit geschlossenen Auflagen und Rostauflagen kann dauerhaft und ohne Einschränkung der Belastungsgrenzwerte im Temperaturbereich von -40°C bis +60°C eingesetzt werden.

Blechrostauflagen von 600 bis 1000 mm Breite aus 0,8 mm und ab 1200 mm Breite aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig um 40 mm und stirnseitig um 30 mm abgekantet und nach innen gefalzt, dadurch gratfreie Schnittkanten.

Die Auflagen können über mehrere Felder auf der selben Höhe eingesetzt werden und sind zur Reinigung leicht entnehmbar.

Kreuzverstreben aus gekantetem Flachprofil 25 x 1,5 mm mit Befestigungsmaterial aus CNS 1.4301. Statt einer Kreuzverstreben in jedem dritten Regalfeld ist auch die Verwendung von 4 Edelstahl-Längsverbindungen in jedem zweiten Regalfeld möglich.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

		1,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.100. Teller-Stapler, 2 Röhren, beheizt
Abm.: ca. 930 x 460 x 1.070 mm
(Zg.Pos. 12.01)

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit zwei offenen Stapelschächten und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben sowie über je eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen.

Nutzmaß:	Durchm. 190
bis 260 mm	
Kapazität:	bis zu 72 Teile
o. Haube,	
	83 m. Haube
Stapelhöhe (mit Haube):	740 mm
Nutzlast:	140 kg
Rollenausstattung:	4 Lenkrollen,
	2 m.Feststeller
Durchm. 125mm	
Hauptbauweise:	geschlossen, doppelwandig
Ausführung:	2
Stapelschächte	
Zubehör:	2 St. Abdeckhaube

		12,000 St		
--	--	-----------	-------	-------

1.2.110. Korbstapler
Abm.: ca. 710 x 760 x 900mm
(Zg.Pos. 12.02)

Geschlossener Korbstapler mit an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Körben 500 × 500 mm bzw. 508 × 508 mm mit kleinen bzw. schlecht stapelbaren Geschirrtellen. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit offenem Stapelschacht. Herausnehmbarer Korb aus kunststoffbeschichtetem Edelstahl als Stapelplattform mit kugelgelagerter Plattformführung, in die Stapelkapazität einbeziehbar. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben sowie über eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Vier Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt. Der Korbstapler bietet durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten Schiebegriffe optimale Handlingeigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten zudem einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung. Der serienmäßige Führungskorb ist in rostfreier Edelstahl-Ausführung und erhöht die Stapelkapazität um ca. 20 %.	3,000 St		
1.2.120.	Servierwagen mit 3 Borden Abm.: ca.900 x 600 x 950mm (Zg.Pos. 12.04) Servierwagen in Standardausführung mit tiefgezogenen Ablageborden. Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Rundrohrrahmen ø 25 mm mit 3 fest eingeschweißten, tiefgezogenen Borden 800 × 500 mm mit 10 mm hohem Profilrand, schalldämmend unterfüttert, hygienisch um 35 mm abgekantet und nach innen gefalzt, in reinigungsfreundlicher Ausführung. Beidseitige, in den			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Rohrrahmen integrierte Schiebebügel sorgen für leichte Manövrierbarkeit. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl den Wagen rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.				
	Nutzmaß:		800 × 500 mm		
	Bordmaß				
	Rastermaß:		278 mm lichtetes Maß		
	Rundrohr-Rahmen:	25 mm			
	Bordanzahl:		3		
	Flächenbelastung pro Bord:	65 kg/m ²			
	Höhe oberes Bord:	850 mm			
	Nutzlast:	120 kg			
	Rollenausstattung:	4 Lenkrollen,			
			2 m.		
	Feststeller,		Durchm. 125		
		6,000 St			

1.2.130. Universal-Küchenmaschine
Abm.: ca. 300 x 610 x 530 mm
(Zg.Pos. 12.05)

Kompakte und universelle Universal-Küchenmaschine mit multifunktionalen Einsatzmöglichkeiten.

Geeignet für bis zu 200 Essen täglich.

Verarbeitung unterschiedlichster Nahrungsmittel, schneiden, schnitzeln, reiben, passieren, pürieren, rühren, schlagen, kneten, zerkleinern, steaken, mürben

Maschine und Zubehör aus Edelstahl
 Maschine und Zubehör nach HACCP Standard entwickelt

zwei Geschwindigkeiten 160/320 min⁻¹

Modulares Baukastenkonzept, einfaches Handling
 2-fache magnetische Sicherheitsabschaltung
 Weitgehend abwärtskompatibel mit Zubehöerteilen älterer Maschinenmodelle

Robustes, digitales Foliendisplay

Serienmäßige Fehleranzeige im Display zur schnellen Analyse

OneTouch-Steuerung, Timer Serienmäßig

Schneideleistung: bis 200 kg/h (je nach Schnittart und Produkt)

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Technische Daten:

Elt. Anschluß: 400 V, 50 Hz, 0,5 / 0,7 kW,
 Die elektrische Einrichtung entspricht den
 VDE-Vorschriften und der Schutzart IP 54
 CEE-Stecker mit 3 m Anschlusskabel

inkl. Zubehör:

- Universalgrundgerät
 Zur Aufnahme des Schneidevorsatzes
 oder Schrägschnittaufsatzes
- Schneideaufsatz
 mit Sicherheitsabschaltung inkl. Stopfer
- Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk 15 l
 inkl. Rührkessel, Abdeckhaube, Schlagbesen, Rührbesen
 und Knethaken
- Bogenmesserscheibe Edelstahl, 2-flügelig, verstellbar 0 - 5
 mm.
 In 0,5 mm Abständen verstellbar.
- Sichelmesserscheibe,Edelstahl, 4 mm
- Streifenschneidescheibe, Edelstahl, Juliennes 2 x 2 mm
- Grundträgerscheibe, Edelstahl, für Scheiben
 Zur Aufnahme der Rohkost-, Reibe- und Schnitzelscheiben
- Rohkostoscheibe , Edelstahl, 3 mm, handgeschärft
- Schnitzelscheibe, Edelstahl, 6 mm, handgeschärft
- Reibescheibe, Edelstahl, 3 mm
- Wechselscheibenständer, Edelstahl, für 2 Scheiben und
 7 Wechselscheiben, schmal, auch als Wandhalterung
 geeignet,
 zum Aufbewahren der Scheiben.

1,000 St

1.2.140. Korbwagen für Multifunktionsgargerät
Abm.: ca. 420 x 700 x 1.520mm

bestehend aus:

Wagen zum Transportieren, Lagern
 und Abtropfen von Koch- / Frittierkörben.

Ebenso kann der Hebe und Senkarm gelagert werden.

2,000 St

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

1.2.150. Gewürz- und Löffelwagen, Zg.Pos.: 12.07

Gewürz- und Löffelwagen in offener Ausführung mit tiefgezogenen Borden und Aufbewahrungsmöglichkeiten für Rührwerkzeuge, Gewürzdosen, Gewürzflaschen und Eimer. Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Rundrohrrahmen mit fest eingeschweißten, tiefgezogenen Borden mit Profilrand, schalldämmend unterfüttert, hygienisch abgekantet und nach innen gefalzt, in reinigungsfreundlicher Ausführung. Oberes Bord längsseitig mit versetzt angeordneten runden Ausschnitten zum Einstellen von Rührwerkzeugen, restliche Bordfläche glatt mit Aufnahmekapazität für optionale Gewürzdosen. Oberhalb des Bordes Transportsicherung durch eine umlaufende Galerie aus Rechteckrohr mit zusätzlicher Trennung des glatten vom gelochten Bordbereich. Galerie ebenfalls geeignet als Anhängemöglichkeit für Küchenutensilien wie Schöpflöffel, Fleischgabeln etc. Unteres, glattes Bord mit oberhalb fest eingeschweißtem Lochblech als Führung für eingestellte Rührwerkzeuge sowie im restlichen Bordbereich mit ebenfalls fest eingeschweißtem Drahtgitter und umlaufender Galerie zur separaten Aufnahme von Gewürzflaschen und optionalen Eimern. Beidseitige, in den Rohrrahmen integrierte Schiebebügel sorgen für leichte Manövrierbarkeit. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl den Wagen rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

2,000 St

1.2.160. Insektenvernichter
Abm.: ca. 510 x 120 x 385 mm

Ausführung:

Gerät nach beiden Seiten offen.
 Zum Aufstellen oder Aufhängen geeignet.
 Eloxiertes Leichtmetallgehäuse oder aus CNS - Blech 18/10.
 Hochspannungs-Innengitter tötet schnell und schmerzlos die Insekten. Eine Auffangschale verhindert ein Herabfallen auf den Boden oder auf die Lebensmittel.
 Durch engmaschiges Schutzgitter für Menschen absolut unschädlich.

Automatische Abschaltung beim Öffnen des Gitters.
 VDE-Prüfzeichen.

2 Stck. Wandkonsolen aus Edelstahlbügeln sind Lieferbestandteil.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

		6,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.170. Bestecktransportwagen
Abm.: ca. 790 x 700 x 1.300mm

Stabile und hygienische Konstruktion aus Edelstahl.
 Rahmenkonstruktion aus Vierkanthrohr, im oberen Bereich pultförmig geneigt und mit drei fest eingeschweißten, horizontalen Streben zum Einhängen der serienmäßigen 8 Edelstahl-Besteckbehälter GN 1/4-150 mit beweglichem Hustenschutz.
 Im unteren Rahmenbereich ein fest eingeschweißtes, schalldämmend unterfüttertes Bord mit rückseitiger Aufkantung als Durchschubsicherung für die zu transportierenden 2 Stapel EN- bzw. GN-Tabletts.

4 Abweiserrollen aus Polyethylen dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl den Wagen rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

Technische Informationen

Kapazität: 8 x GN 1/4-150
 ca. 200 Tabletts

Hauptbauweise: offen, einteilig

		4,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.180. Warmausgabe 3x 1/1GN mit Wärmebrücke, mobil (Gemüse), Zg.Pos.: 12.10

Ausführung

Allgemeine Ausführung siehe Technische Vorbemerkungen.
 Korpus und Abdeckung geteilt nach Einbringungsmöglichkeit.
 Ausführung gemäß beiliegendem Aufstellplan.

Abdeckung

Die Abdeckung besteht aus CN 2 mm, mit Traversen verstärkt, allseitig 50 mm abgekantet, Ecken sauber verschweißt und geschliffen, Abdeckung mit umlaufender Tropfnase in gekanteter Ausführung.

Abdeckung mit einem Ausschnitt zum Einsetzen einer trocken beheizten Warmhaltewanne 3 x GN 1/1.

Abdeckung steht beidseitig 200 mm gegenüber Verkleidung über.

Abdeckung inklusive aller erforderlichen Durchführungen und Ausschnitte zum Einbau oder Aufsatz nachstehender

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Geräte/Aufsätze. Verkleidung Umlaufende abnehmbare Verkleidung bestehend aus einer hochwertigen Trägerplatte aus Multiplex, ca. 19 mm stark, Trägerplatte mit HPL-Dekor belegt, aus der gängigen Egger-/Resopal-Kollektion. An beiden Schmalseiten Verkleidungselemente als Flügeltür gearbeitet mit stabilen Topfbändern sowie Push-Open-Beschlag, Flügeltüren mittels Zylinder-Aufschraubriegelschloss abschließbar, Fabrikat Häfele SYNOEC oder gleichwertig. Ecken mit eingesetzten Lisenen aus Vollmaterial 5 mm stark, Lisenen aus CNS. Einbauten In der Abdeckung flächenbündig eingesetzt eine Warmhaltewanne in trockenbeheizter Ausführung, geeignet zum Einhängen von GN-Behältern 1/1, 200 mm tief, Wanne durchgehend in voll verschweißter Ausführung, auf dem Beckenboden hitzebeständige verklebte Glaskeramikplatten mit 3 untergebauten Infrarotstrahlern, je Feld 340 W. Die Heizenergie muss die Speisebehälter gleichmäßig warmhalten, unter Berücksichtigung der HACCP-Richtlinien, unterhalb des CN-Wannenbodens ein Bedienelement mit Ein- und Ausschalter, mit einem Energieregler je GN-Feld. Technische Daten: Kapazität min. 3x GN 1/1 Leistungsaufnahme je GN-Feld max. 340 W Aufbauten Über den Warmhaltewanne ein Aufsatz 1100 x 600 x 530 mm hoch, Steher in U-Form aus Rechteckrohr 20/40 mm, in voll verschweißter Ausführung, auf den U-Stehern mit Kunststoffnoppen eine aufgesetzte Glasscheibe aus ESG-Glas 8 mm stark, beidseitig mit UV verklebtem Hustenschutz 100 mm hoch, mit UV verklebtem Kantenschutz aus 6 mm Vollmaterial, zwischen den U-Stehern ein CNS-Gehäuse voll verschweißt, an den Schmalseiten mit Lüftungskiemen für Be- und Entlüftung, pro GN-Feld ein Infrarotstrahler 300 W, Schaltung über unten liegende Wärme-Wanne, Strahler exakt so ausgerichtet, dass			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

ausschließlich die
GN-Flächen bestrahlt werden.

Kapazität	min. 3 x GN 1/1
Schutzart	min. IPX3
Leistungsaufnahme je Strahler	max. 300 W

Temperatur an der Oberfläche der Wärmebrücke max. 50°

Unterbau
Als Neutralelement ohne Funktion, als Installationsraum.

Verkleidungselemente im Bereich von Funktionen als Flügeltür gearbeitet,
Flügeltüren mittels Zylinder-Aufschraubriegelschloss abschließbar,
Fabrikat Häfele SYNOEC oder gleichwertig, dahinter CNS-Blende, darin
eingebaut Regelung für Therma Dry Wannen und Infrarot-Wärmebrücke.

Tablettrutsche
Tablettrutsche gastseitig ein Bauteil als überstehende Fläche der Abdeckung.

Anlage mit 4 Lenkrollen, Rollengehäuse aus Kunststoff, Rollendurchmesser 125 mm, 2 Stück feststellbar, mit umlaufender
Sockelblende wie Ausgabeeinlage, eine Sockelblende klappbar ausgeführt,
mit Spiralkabel 230 V für Bodentanksteckdose.

2,000 St

1.2.190. Kalt- / Salat - Station, fahrbar 4x 1/1GN
Abm.: ca. 1.300 x 1.200 x 900/1.430 mm
(Zg.Pos. 12.11)

Ausführung
Allgemeine Ausführung siehe Technische Vorbemerkungen.
Korpus und Abdeckung geteilt nach Einbringungsmöglichkeit.
Ausführung gemäß beiliegendem Aufstellplan.

Abdeckung
Die Abdeckung besteht aus CN 2 mm, mit Traversen verstärkt, allseitig 50 mm abgekantet, Ecken sauber verschweißt und geschliffen, Abdeckung mit umlaufender Tropfnase in gekanteter Ausführung.

Abdeckung mit einem Ausschnitt zum fugenlosen
Einschweißen der stillen Kühlwanne.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Abdeckung steht beidseitig 200 mm gegenüber Verkleidung über.

Abdeckung inklusive aller erforderlichen Durchführungen und Ausschnitte zum Einbau oder Aufsatz nachstehender Geräte/Aufsätze.

Verkleidung

Umlaufende abnehmbare Verkleidung bestehend aus einer hochwertigen Trägerplatte aus Multiplex, ca. 19 mm stark, Trägerplatte mit HPL-Dekor belegt, aus der gängigen Egger-/Resopal-Kollektion.

An beiden Schmalseiten Verkleidungselemente als Flügeltür, abschließbar, gearbeitet mit stabilen Topfbändern sowie Push-Open-Beschlag, da wo erforderlich mit Be- und Entlüftung als gelochtes CNS-Blech in lackierter Ausführung nach RAL, genaue Vorgabe nach Innenarchitektur.

Ecken mit eingesetzten Lisenen aus Vollmaterial 5 mm stark, Lisenen aus CNS.

Einbauten

In der Abdeckung fugenlos eingeschweißt eine stille Kühlwanne, zu Aufnahme von 4 GN-Behältern 1/1, 200 mm, mit seitlicher Kontaktberührung zur Kühlung, Wanne mit dicht verschweißten Innenkanten, mit Tauwasserablauf HD Ø 30 mm, bis in die Tauwasserschale im Unterbau geführt, Wanne mit 4 höhenverstellbaren Lochrosten.

Technische Daten:

Kältemittel	R 290
Kälteleistung	330 W bei -10° VT
Temperaturbereich	4 bis 12 °C bei 25 °C und 60% RF

Aufbauten

Über der stillen Kühlwanne ein Aufsatz 1.100 x 600 x 530 mm hoch, Steher in U-Form aus Rechteckrohe 20/40 mm, in voll verschweißter Ausführung, auf den U-Stehern mit Kunststoffnoppn eine aufgesetzte Glasscheibe aus ESG-Glas 8 mm stark, beidseitig mit UV verklebtem Hustenschutz 100 mm hoch, mit UV verklebtem Kantenschutz aus 6 mm Vollmaterial, zwischen den U-Stehern ein filigranes CNS-Profil, darin eingesetzt eine LED-Leuchtstoffröhre, Lichtfarbe 3000 K, Ein- und Ausschalter im Unterbau.

Unterbau

Als Neutralelement ohne Funktion, als Installationsraum, darin eingebaut steckerfertige Kältemaschine für stille Kühlwanne, mit erforderlicher Heißgasverdunstung.

Verkleidungselemente im Bereich von Funktionen als

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Flügeltür, abschließbar, gearbeitet, dahinter CNS-Blende, darin eingebaut Kühlsteuerung mit einer Schnittstelle für Fernüberwachung sowie Ein-/Ausschalter für Beleuchtung.			
	Tablettrutsche Tablettrutsche gastseitig ein Bauteil als überstehende Fläche der Abdeckung.			
	Anlage mit 4 Lenkrollen, Rollengehäuse aus Kunststoff, Rollendurchmesser 125 mm, 2 Stück feststellbar, mit umlaufender Sockelblende wie Ausgabeanlage, eine Sockelblende klappbar ausgeführt, mit Spiralkabel 230 V für Bodentanksteckdose.			

3,000 St

1.2.200. Abräumwagen mit GN Behälter, schwere Ausführung
Abm.: ca. 1.095 x 695 x 1012mm
(Zg.Pos. 12.12)

Abräumwagen mit tiefgezogenen Ablageborden.

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossener, rundum laufender Rundrohrrahmen mit fest eingeschweißten, tiefgezogenen Borden mit Profilrand, schalldämmend unterfüttert, hygienisch abgekantet und nach innen gefalzt, in reinigungsfreundlicher Ausführung. Beide Borde serienmäßig mit Verstärkungsunterzügen, bestehend aus zwei Längs- und einer Diagonalstrebe, die miteinander vollverschweißt sind. Oberes Bord mit fest verschweißter 3-seitiger Edelstahlschürze. Beidseitige, in den Rohrrahmen integrierte Schiebebügel sorgen für leichte Manövrierbarkeit. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl den Wagen rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern, Ø 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten an zusätzlichen Verstärkungs-Traversen befestigt.

Zubehör: 2 Stk. Abfallbehälter für Servierwagen, 420x200x303mm

Technische Informationen
 Nutzmaß: 1.000 x 600
 mm Bordmaß
 Rastermaß: 372 mm lichtet
 Maß von Bord zu Bord
 Rundrohr-Rahmen: Ø 25 mm
 Bordanzahl: 2
 Flächenbelastung pro Bord: 90 kg/m²
 Höhe oberes Bord: 700 mm
 Nutzlast: 120 kg
 Rollenausstattung: 4 Lenkrollen, 2 m.Feststeller

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Ø125
Hauptbauweise: offen
Ausführung: 3-seitige
Edelstahlschürze, 195 mm hoch
Gewicht: 30.13 kg

3,000 St

1.2.210. Abfallsammler mit Universal-Behälteraufnahme
Abm.: ca. 530 x 540 x 900mm
(Zg.Pos.: 12.14)

Der Abfallsammler mit 1 verstellbaren Aufnahme für passende
Speiserestebehälter Abm. ca. 330 x 425 x 650mm

Der Kunststoff-Deckel ist an einem Deckelscharnier aus
Aluminium befestigt
und ist mittels Edelstahlschubstange an einem
Tretmechanismus mit Pedal
verbunden. Die eingebaute Deckeldämpfung verhindert
zuverlässig zu
schnelles Schließen des Deckels und somit
Verletzungsgefahren.

Die Behälteraufnahme ist in der Breite und Höhe verstellbar.

Der Abfallsammler ist aus Edelstahl gefertigt.
An allen vier Ecken sind Stoßschutzscheiben 75mm befestigt.

4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, 75mm, Vollgummi,
grau

3,000 St

1.2.220. Dreifach-Wertstoffsammler, fahrbar
Abm.: ca. 1.070 x 550 x 785mm
(Zg.Pos. 15.01)

der Korpus fugenfrei verschweißt mit offener
Bodenkonstruktion zur Minimierung von
Verschmutzung.

Mit glatten, leicht zu reinigenden Fronten,
die Fronten 3-farbig nach RAL.

Die einzelnen Sammelfractionen über einen
Tretmechanismus bedienbar. Der Austausch
der Wertstoffbehälter erfolgt über die Rückseite.

Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse,

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Rad-DN 75 mm, mit Präzisionskugellager und grauer Vollgummibereifung, das Rollengehäuse aus Stahlblech, verzinktchromatisiert.

Zubehör:
 3 Stück 50-ltr. Wertstoffbehälter

1,000 St

1.2.230. Grundausrüstung Multifunktionsgargerät,

bestehend aus:

- 1x Spachtel
- 1x Arm für Hebe- und Senkautomatik
- 3x Kochkorb
- 3x Frittierkorb
- 1x Sieb
- 3x Tiegelfbodenrost
- 1x Reinigungsschwamm
- 1x Schaufel gelocht
- 1x Schaufel ungelocht

2,000 St

1.2.240. Grundausrüstung für Heißluftdämpfer

bestehend aus:

- 16x Grill- und Pizzaplatte GN 1/1
- 20x Brat- und Backblech GN 1/1
 Anti-Haft Beschichtung,
 für Temp. bis 300 Grad
 ungelocht
- 20x Backblech GN1/1, mit Spezial-
 Anti-Haft Beschichtung,
 für Temp. bis 300 Grad
 gelocht
- 20x Spezial-Drahtkorb GN1/1
 für Produkte wie Pommes, Nuggets, etc.
- 25x GN-Behälter 1/1, geschlossen 65mm tief
- 25x GN-Behälter 1/1, geschlossen 100mm tief
- 25x GN-Behälter 1/1, geschlossen 150mm tief
- 15x GN-Behälter 1/2, geschlossen 100mm tief
- 15x GN-Behälter 1/2, geschlossen 150mm tief
- 10x GN-Behälter 1/1, gelocht 65mm tief
- 10x GN-Behälter 1/1, gelocht 100mm tief
- 10x GN-Behälter 1/1, gelocht 150mm tief
- 10x GN-Behälter 1/2, gelocht 100mm tief
- 10x GN-Behälter 1/2, gelocht 150mm tief

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

18x	GN-Deckel 1/1, mit Griffmulde			
36x	GN-Deckel 1/2, mit Griffmulde			

		1,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.250. Schmutzwäsche-Transportwagen
Abm.: ca. 350 x 500 x 910mm

Sammler in offener Ausführung, 1-fach,
für Aufnahme und Transport von Schmutzwäsche
in handelsüblichen Transportsäcken.

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer
Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.
Offene Konstruktion bestehend aus einem oberen
Halterahmen mit integrierter Gummidichtung zur
festen und hygienischen Aufnahme des Transportsacks.
Rahmen auf zwei Standrohren, fest auf einer allseitig
abgekanteten Bodenplatte verschweißt. Unterhalb
der Bodenplatte Fußpedal zur Öffnung des hygienisch
abschließenden Kunststoffdeckels.
Der Öffnungsmechanismus in Form eines vertikalen
Rohres befindet sich, ohne störenden Einfluss auf
einen eingespannten Müllsack, auf der Rückseite
des Sammlers.
Sammler fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit
Totalfeststellern, ø 75 mm, in korrosionsgeschützten
Gehäusen, mit Rückenlochbefestigung.

Zubehör: 1 Stk. Schmutzwäschesack

		3,000 St		
--	--	----------	-------	-------

1.2.260. Abfallrolli 50 Ltr.
Abm.: ca. 500 x 500 x 500mm
(Zg.Pos. 12.15)

Behälterrolli, Kapazität 50 Liter, für Transport und Lagerung
von Waren aller Art oder Nutzung als Abfallbehälter.

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer
Konstruktion
aus hochwertigem Edelstahl. Tiefgezogener Behälter mit zwei
fest
angeschweißten Griffen für sicheres Heben und Entleeren und
am
oberen Wulstrand anhängbarem Edelstahlflachdeckel mit
Bügelgriff.

Projekt: 745
LV: 470
Schulzentrum Roxel
Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Wagen mit separatem Fahrgestell aus aufgekantetem Edelstahlblech mit 4 angeschraubten Lenkrollen, ø 75 mm, Gehäuse verzinkt-chromatisiert, Kunststoffrad mit Gleitlager.			
		4,000 St		
Summe 1.2.	Küchentechnik, mobile Geräte			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.	Kühlzellen und Kleinkältetechnik			
1.3.10.	Kühlzellenkombination TK/ Obst/Gemüse Abm.: ca. 7.700 x 4.100 x 2.450mm (Zg.Pos. 9.01) Ausführung: Wandstärke 100 mm (U-Wert = 0,20 W/m² gemäß DIN EN 13165), für Temperaturdifferenzen bis $\Delta T = 45$ K nach DIN 2055 Temperaturbereich -25°C bis +60°C Wandaufbau: Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut/Feder-Dichtsystem, Stöße der Wandelemente innen und außen mit Überlappung und 10 mm Radius in den Ecken. Eingeschäumte, korrosionsgeschützte Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander. Die Exzenterpannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt. Oberfläche der Wand-, Decken- und Türelemente innen und außen Stahlblech verzinkt, pulverbeschichtet, weiß (bleifrei) mit antimikrobieller Pulverbeschichtung. Die Pulverbeschichtung bietet einen aktiven und nachhaltigen Schutz vor Mikroorganismen. Sie verhindert auf natürliche Art und Weise die Ansiedlung und Ausbreitung von potentiell gefährlichen Keimen, was letzten Endes zum Absterben von Bakterien und Pilzen führt. Sie wirkt nicht nur antibakteriell sondern auch antimikrobiell. Für Menschen völlig unbedenklich, gewährleistet die Pulverbeschichtung ein absolut sicheres Umfeld für die Lagerung von Lebensmittel und empfindlichen Gütern und ist eine ideale Ergänzung herkömmlicher Reinigungsverfahren. Wandoberflächen: STA: Pulverbeschichtung Standard Weiss, Stahlblech verzinkt mit antimikrobiell wirksamer Pulverbeschichtung. Farbe weiß, ähnlich RAL 9016. 1 Stk. Trennwand Abm.: 3.900 x 2.450mm Wandstärke 100mm mit Nut-/ Federverbindung zu den Aussenwänden Edelstahl-Wannenboden Bodenelemente Innenseite Edelstahl (1.4301), rutschfest			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

verpresst,
 verklebt auf wasserfest verleimter Span-/Multiplexplatte,
 Unterlappung
 am Stoß der Bodenelemente
 Angeformter Radius am Übergang zu den Zellenwänden. Auch
 die
 Bodenecken sind gerundet.

Bodenstärke: 87mm, aussen 100mm
 Rutschfestigkeit: R11
 zul.Belastung/Rad: 4.000 N/Gummirad
 Lastfläche: >4 cm²
 zul. Flächenlast: 50.000 N/m²

2 Stk Türen:
 Nach außen zu öffnende einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit
 Magnetrahmen-Dichtprofil und steigenden, nachstellbaren
 Scharnieren,
 Preßhebelverschluß mit federbelasteter Falle, abschließbar,
 innen mit
 Notöffner, Türanschlag wahlweise DIN links oder rechts.
 Am Türrahmen innen angebaut: LED-Leuchte 13 Watt (IP44)
 (entspricht ca. der Leistung einer 100 Watt Glühlampe) und
 Abzweigdose (IP66).
 Am Türrahmen außen Bedientableau mit integriertem
 Lichtschalter,
 Thermometer und Druckausgleichsventil, im TK-Bereich mit
 Türrahmenheizung und beheiztem DA-Ventil
 Abm.: 800 x 2000mm Lichte Weite

inkl. Türrahmenheizung und Türkontaktschalter
 inkl. Türschließer TS5000L
 inkl. Kunststoffgitterrost 330 x 330 x 30mm als Unterlüftung
 der Kühlzelle
 inkl. Tauwasserableitung CNS innerhalb und ausserhalb
 der
 Kühlzellen bis zu einem baus. Siphon neben der
 Kühlzelle
 inkl. Ausschnitte in Wand- und Deckenelemente herstellen
 und nach Montage fachgerecht mit PU-Schaum
 verschließen,
 Abdeckung mittels PVC-Rosetten.
 Elektrodurchführungen mit
 Gummitüllen versehen.

1,000 St

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.20.	Schrammschutz für Kühlzellen, 2-reihig Schrammschutz für Kühlzelle, Polyamid, weiß durchgefärbt, Abm.: 200 x 10 mm Doppelläufiger Schrammschutz im Aussenbereich der Kühlzelle. Montiert auf ca. 150mm und 900 mm OKFF gefast und gebohrt inkl. Nieten und Abdeckkappen inkl. dauerelastischer Verfugung der Übergangsfugen, Farbe: weiß	13,000 m		
1.3.30.	Wandanschlußblende Abm.: ca. 2.500 x 120 x 1,5 (mm) Ausführung: Aluminiumblech, pulverbeschichtet, weiß RAL 9016. Materialstärke: 2 mm Element zur Aussteifung mehrfach gekantet. Inkl. dauerelastischer Versiegelung der Übergangsfuge Wandanschlusselement/Wand. Silikonfarbe: weiß	2,000 Stk		
1.3.40.	Deckenanschlußblende Höhe: ca. 200mm (zu Zeichn.Pos. 9.01) Deckenanschlussprofil für vorstehende Kühlzelle von Oberkante Kühlzellendecke bis oberhalb der durch das Gewerk "Deckenbekleidungen" - erstellten Deckenkonstruktion. Die Deckenanschlußblende dient zur Befestigung der baus. Abhangdeckenkonstruktion. Ausführung: wie vorstehend beschriebene Kühlzellenwand, inkl. Befestigungsmaterial.	7,000 m		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.50.	Schutzmaßnahmen für Kühlzellen zu Pos. 01.03.0010 Schutzmaßnahme der vorstehend beschriebene Kühlzelle nach erfolgter Montage im Zellenaußenbereich. 3-lagiger Schutz, verklebt, bestehend aus PE-Folie, Hartfaserplatte (Materialstärke min 3 mm). Inkl. Montage-Material, Kleinteile. Schützen, vorhalten und nach Fertigstellung der Arbeiten ausbauen, abtransportieren und fachgerecht entsorgen.	17,000 m ²		
1.3.60.	Notrufanlage TK Zelle Abm.: ca. 200 x 190 x 80mm (Zg.Pos.: 9.08) Die Notrufanlage bestehend aus der Steuereinheit mit Akustik / Optiksignal gem. EN 378 mit Pufferbatterie. Ein Leuchtschlagtaster (beleuchtet) für den Alarmfall ist im Lieferumfang enthalten. Der Leuchtschlagtaster ermöglicht es einer Person, die im Innern einer Zelle eingeschlossen ist, ein akustisches und optisches Alarmsignal außerhalb der Zelle auszulösen, um Hilfe Er besteht aus einem Leuchtpilzknopf mit NC Kontakt. Die Beleuchtung des Betätigungselement erfolgt über eine LED und ist durchgehend eingeschaltet, um ihn auch im Dunkeln sehen zu können. Steuereinheit zur Steuerung des akustischen und optischen Alarms ist außerhalb der Zelle zu montieren. Diese besteht aus einer Sirene und einem Blinklicht zur Alarmanzeige und zudem aus einer Pufferbatterie für den Stromausfall. Zudem ist ein potentialfreier Kontakt vorhanden (SPDT), der benutzt werden kann, um die Kälteanlage abzuschalten, das Innenlicht der Zelle einzuschalten oder weitere Vorrichtungen zu aktivieren, wie beispielsweise ein GSM Modem zur Weiterleitung des Alarms.	1,000 St		
1.3.70.	Kühlzelle Tageskühlung, ohne Boden Abm.: ca. 2.100 x 2.400 x 2.345mm (Zg.Pos. 9.06)			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Die Wandelemente werden bodenseitig in Aufnahmeprofilen aus CNS montiert und unter Berücksichtigung der baus. Fußbodenabdichtung fachgerecht mittels Dichtband hergestellt. Wandaufbau: Wandstärke 80 mm (U-Wert = 0,25 W/m² gemäß DIN EN 13165), für Temperaturdifferenzen bis $\Delta T = 38$ K nach DIN 2055 Temperaturbereich -20°C bis +60°C Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut/Feder-Dichtsystem, Stöße der Wandelemente innen und außen mit Überlappung und 10 mm Radius in den Ecken. Eingeschäumte, korrosionsgeschützte Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander. Die Exzenterpannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt. Oberfläche der Wand-, Decken- und Türelemente innen und außen Stahlblech verzinkt, pulverbeschichtet, weiß (bleifrei) mit antimikrobieller Pulverbeschichtung. Die Pulverbeschichtung bietet einen aktiven und nachhaltigen Schutz vor Mikroorganismen. Sie verhindert auf natürliche Art und Weise die Ansiedlung und Ausbreitung von potentiell gefährlichen Keimen, was letzten Endes zum Absterben von Bakterien und Pilzen führt. Sie wirkt nicht nur antibakteriell sondern auch antimikrobiell. Für Menschen völlig unbedenklich, gewährleistet die Pulverbeschichtung ein absolut sicheres Umfeld für die Lagerung von Lebensmittel und empfindlichen Gütern und ist eine ideale Ergänzung herkömmlicher Reinigungsverfahren. Wandoberflächen: STA: Pulverbeschichtung Standard Weiss, Stahlblech verzinkt mit antimikrobiell wirksamer Pulverbeschichtung. Farbe weiß, ähnlich RAL 9016. 1 Stk Tür: Nach außen zu öffnende einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit Magnetrahmen-Dichtprofil und steigenden, nachstellbaren Scharnieren, Preßhebelverschluß mit federbelasteter Falle, abschließbar, innen mit Notöffner, Türanschlag wahlweise DIN links oder rechts. Am Türrahmen innen angebaut: LED-Leuchte 13 Watt (IP44) (entspricht ca. der Leistung einer			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	100 Watt Glühlampe) und Abzweigdose (IP66). Am Türrahmen außen Bedientableau mit integriertem Lichtschalter, Abm.: 800 x 2000mm Lichte Weite inkl. Türrahmenheizung und Türkontaktschalter inkl. Türschließer TS5000L inkl. Tauwasserableitung CNS innerhalb und ausserhalb der Kühlzellen bis zu einem baus. Siphon neben der Kühlzelle inkl. Ausschnitte in Wand- und Deckenelemente herstellen und nach Montage fachgerecht mit PU-Schaum verschließen, Abdeckung mittels PVC-Rosetten. Elektrodurchführungen mit Gummitüllen versehen.	1,000 St		
1.3.80.	Schrammschutz für Kühlzellen, 2-reihig Schrammschutz für Kühlzelle, Polyamid, weiß durchgefärbt, Abm.: 200 x 10 mm Doppelläufiger Schrammschutz im Aussenbereich der Kühlzelle. Montiert auf ca. 150mm und 900 mm OKFF gefast und gebohrt inkl. Nieten und Abdeckkappen inkl. dauerelastischer Verfugung der Übergangsfugen, Farbe: weiß	5,000 m		
1.3.90.	Wandanschlußblende Abm.: ca. 2.500 x 120 x 1,5 (mm) Ausführung: Aluminiumblech, pulverbeschichtet, weiß RAL 9016. Materialstärke: 2 mm Element zur Aussteifung mehrfach gekantet. Inkl. dauerelastischer Versiegelung der Übergangsfuge Wandanschlusselement/Wand. Silikonfarbe: weiß	2,000 Stk		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.100.	Deckenanschlußblende Höhe: ca. 200mm (zu Zeichn.Pos. 9.06) Deckenanschlussprofil für vorstehende Kühlzelle von Oberkante Kühlzellendecke bis oberhalb der durch das Gewerk "Deckenbekleidungen" - erstellten Deckenkonstruktion. Die Deckenanschlußblende dient zur Befestigung der baus. Abhangdeckenkonstruktion. Ausführung: wie vorstehend beschriebene Kühlzellenwand, inkl. Befestigungsmaterial.	2,500 m		
1.3.110.	Schutzmaßnahmen für Kühlzellen zu Pos. 01.03.0010 Schutzmaßnahme der vorstehend beschriebene Kühlzelle nach erfolgter Montage im Zellenaußenbereich. 3-lagiger Schutz, verklebt, bestehend aus PE-Folie, Hartfaserplatte (Materialstärke min 3 mm). Inkl. Montage-Material, Kleinteile. Schützen, vorhalten und nach Fertigstellung der Arbeiten ausbauen, abtransportieren und fachgerecht entsorgen.	7,000 m ²		
1.3.120.	Kühlzellenkombination MoPro / Fleisch Abm.: ca. 4.900 x 3.300 x 2.450mm (Zg.Pos. 9.09) Ausführung: Wandstärke 100 mm (U-Wert = 0,20 W/m² gemäß DIN EN 13165), für Temperaturdifferenzen bis $\Delta T = 45$ K nach DIN 2055 Temperaturbereich -25°C bis +60°C Wandaufbau: Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut/Feder-Dichtsystem, Stöße der Wandelemente innen und außen mit Überlappung und 10 mm Radius in den Ecken. Eingeschäumte, korrosionsgeschützte			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander. Die Exzenterpannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt. Oberfläche der Wand-, Decken- und Türelemente innen und außen Stahlblech verzinkt, pulverbeschichtet, weiß (bleifrei) mit antimikrobieller Pulverbeschichtung. Die Pulverbeschichtung bietet einen aktiven und nachhaltigen Schutz vor Mikroorganismen. Sie verhindert auf natürliche Art und Weise die Ansiedlung und Ausbreitung von potentiell gefährlichen Keimen, was letzten Endes zum Absterben von Bakterien und Pilzen führt. Sie wirkt nicht nur antibakteriell sondern auch antimikrobiell. Für Menschen völlig unbedenklich, gewährleistet die Pulverbeschichtung ein absolut sicheres Umfeld für die Lagerung von Lebensmittel und empfindlichen Gütern und ist eine ideale Ergänzung herkömmlicher Reinigungsverfahren. Wandoberflächen: STA: Pulverbeschichtung Standard Weiss, Stahlblech verzinkt mit antimikrobiell wirksamer Pulverbeschichtung. Farbe weiß, ähnlich RAL 9016. 1 Stk. Trennwand Abm.: 3.100 x 2.450mm Wandstärke 100mm mit Nut-/ Federverbindung zu den Aussenwänden Edelstahl-Wannenboden Bodenelemente Innenseite Edelstahl (1.4301), rutschfest verpresst, verklebt auf wasserfest verleimter Span-/Multiplexplatte, Unterlappung am Stoß der Bodenelemente Angeformter Radius am Übergang zu den Zellenwänden. Auch die Bodenecken sind gerundet. Bodenstärke: 87mm, aussen 100mm Rutschfestigkeit: R11 zul.Belastung/Rad: 4.000 N/Gummirad Lastfläche: >4 cm² zul. Flächenlast: 50.000 N/m² 2 Stk Türen: Nach außen zu öffnende einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit Magnetrahmen-Dichtprofil und steigenden, nachstellbaren Scharnieren, Preßhebelverschluß mit federbelasteter Falle, abschließbar,				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

innen mit
 Notöffner, Türanschlag wahlweise DIN links oder rechts.
 Am Türrahmen innen angebaut: LED-Leuchte 13 Watt (IP44)
 (entspricht ca. der Leistung einer 100 Watt Glühlampe) und
 Abzweigdose (IP66).
 Am Türrahmen außen Bedientableau mit integriertem
 Lichtschalter,
 Thermometer und Druckausgleichsventil, im TK-Bereich mit
 Türrahmenheizung und beheiztem DA-Ventil
 Abm.: 800 x 2000mm Lichte Weite

inkl. Türrahmenheizung und Türkontaktschalter
 inkl. Türschließer TS5000L
 inkl. Kunststoffgitterrost 330 x 330 x 30mm als Unterlüftung
 der Kühlzelle
 inkl. Tauwasserableitung CNS innerhalb und ausserhalb
 der
 Kühlzellen bis zu einem baus. Siphon neben der
 Kühlzelle
 inkl. Ausschnitte in Wand- und Deckenelemente herstellen
 und nach Montage fachgerecht mit PU-Schaum
 verschließen,
 Abdeckung mittels PVC-Rosetten.
 Elektrodurchführungen mit
 Gummitüllen versehen.

1,000 St

1.3.130. Schrammschutz für Kühlzellen, 2-reihig

Schrammschutz für Kühlzelle, Polyamid, weiß durchgefärbt,
 Abm.: 200 x 10 mm

Doppelläufiger Schrammschutz im Aussenbereich der Kühlzelle.
 Montiert auf ca. 150mm und 900 mm OKFF

gefast und gebohrt
 inkl. Nieten und Abdeckkappen
 inkl. dauerelastischer Verfugung der Übergangsfugen, Farbe:
 weiß

3,000 m

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.140.	Wandanschlußblende Abm.: ca. 2.500 x 120 x 1,5 (mm) Ausführung: Aluminiumblech, pulverbeschichtet, weiß RAL 9016. Materialstärke: 2 mm Element zur Aussteifung mehrfach gekantet. Inkl. dauerelastischer Versiegelung der Übergangfuge Wandanschlusselement/Wand. Silikonfarbe: weiß	2,000	Stk		
1.3.150.	Deckenanschlußblende Höhe: ca. 200mm (zu Zeichn.Pos. 9.01) Deckenanschlussprofil für vorstehende Kühlzelle von Oberkante Kühlzellendecke bis oberhalb der durch das Gewerk "Deckenbekleidungen" - erstellten Deckenkonstruktion. Die Deckenanschlußblende dient zur Befestigung der baus. Abhangdeckenkonstruktion. Ausführung: wie vorstehend beschriebene Kühlzellenwand, inkl. Befestigungsmaterial.	1,500	m		
1.3.160.	Schutzmaßnahmen für Kühlzellen zu Pos. 01.03.0010 Schutzmaßnahme der vorstehend beschriebene Kühlzelle nach erfolgter Montage im Zellenaußenbereich. 3-lagiger Schutz, verklebt, bestehend aus PE-Folie, Hartfaserplatte (Materialstärke min 3 mm). Inkl. Montage-Material, Kleinteile. Schützen, vorhalten und nach Fertigstellung der Arbeiten ausbauen, abtransportieren und fachgerecht entsorgen.	4,000	m ²		
1.3.170.	LED Feuchtraum-Anbauleuchte mit Bewegungsmelder Abm.: ca. 800 x 60 x 50mm Feuchtraumleuchte mit schlanker und flacher Gehäuseform. Seitenteile Kunststoff (Polycarbonat) grau.				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Leuchten mit begrenzter Oberflächentemperatur nach DIN EN 60598-2-24 Zugelassen für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Umgebungstemperatur min.: -25 °C Umgebungstemperatur max.: 50 °C Leuchtmittel: LED Farbtemperatur: 4000K Farbwiedergabeindex: Ra 80 Lebensdauer (L80/B10) 50000 h Bemessungsleuchtenlichtstrom: 1.100 lm, 2.100 lm Betriebsgerät: Konverter Spannung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz Schutzart: IP 66 Schutzklasse: II Schlagschutz: IK08 (Schlagschutz 5 Joule)				
		11,000	St		

1.3.180. Kleinkälteanlage für Pluskühlung
Abm.: ca. 1.200 x 850 x 700mm
(Zg.Pos. 10.01)

Verbundanlage zur Kälteversorgung aller Kühlzellen und Kühlmöbel, bestehend aus:

2 Stück Verdichter mit ThermistorVollschutz und Kurbelgehäuseheizung.
1 Verdichter ist frequenzgeregelt.
Wartungsfreies vollautomatisches Öldruckführungssystem.
Kältemittelsammler schwingungs isoliert auf verzinktem Grundrahmen
montiert. Auf Körperschalltrennung ist besonders zu achten.

Aufstellung der Anlage (-komponenten): Dach oberhalb EG

Flüssigkeits- und Sauggas-Filtertrockner mit auswechselbaren Einsätzen. Kältemittelsammler mit Flüssigkeitsstandanzeiger, Saugdruckschalter, Druckwächter, Druckbegrenzer und Sicherheitsdruckbegrenzer entsprechend der BGV D4.
Abgabe der Verflüssigungs- und Überhitzungsleistung an fest angebauten Verflüssiger.
Die Installation der kältetechnischen Anlage ermöglicht eine störungsfreie Ölrückführung. Ölabscheider sind in erforderlicher Anzahl vorzusehen.
Die gesamte maschinentechnische Anlage ist zu einer Einheit zusammengebaut, werkseitig elektronisch und kältetechnisch, betriebsfertig montiert einschl. Druckprobe und für den Transport mit Schutzgas gefüllt.
Die Kältemittelleitungen im Maschinengestell sind mit einem

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Anstrich gemäß DIN 2405 zu versehen. Technische Daten: Kälteleistung min.: 1,58 kW Kälteleistung max.: 9,29 kW Verdampfungstemp.: -10°C Umgebungstemp.: 38°C Temp. Bereich: 0° - 10°C Verdichter: Bitzer, Bock, o.glw. Anzahl Verdichter: 2 Kältemittel: R513A Geräuschentwicklung 71 dB(A)/5m Versorgung nachstehend beschriebener Kühlzellen und Kühlmöbel. 1) 1x Kühlzelle Obst/Gemüse (1.600 W / VT-10°C) 2) 1x Kühlzelle MoPro (1.100 W / VT-10°C) 3) 1x Kühlzelle Fleisch (1.100 W / VT-10°C) 4) 1x Kühlzelle Tageskühlung (1,0 W / VT-10°C) 5) 1x Kühlvitrine (1.500 W / VT-10°C) 6) 1x Kühlvitrine (1.500 W / VT-10°C) 7) 1x Kühlvitrine (1.500 W / VT-10°C) Anlage ausgestattet mit 1 Stk. Verbundanlagenregelung als elektronischer Thermoprozessor über einen potentialfreien Umschalter mit Mittelstellung im Pressostaten auf Vorlauf, Rücklauf oder Beharrungszustand steuerbar, Das Stufenschaltwerk schaltet die vier Verdichter nach Leistungsanforderung mit jeweiliger Zeitverzögerung ein und aus. Bei gleichbleibender Leistung bleibt die jeweilige Schaltstufe erhalten, Flüssigkeitsbehälter Behälter nach AD - Merkblättern DIN 8975 und UW 10,5 - Druckbehälter (VGB 17), mit Schauglas, Minimal- und Maximalstandanzeige, Absperrventilen (mit Schutzkappe) und Entlüftungseinrichtung, inkl. der erforderlichen Konsolen für Flüssigkeitsbehälter zum Einbau in das Maschinengestell liefern, einbauen und anschließen. Bauart stehende Ausführung, Überdruck max. 25 bar, Temperatur max. 100 °c Elektro-Installation ab bauseitiger Zuleitung zu den Kältemaschinen Wetterschutzgehäuse passend zu vorbeschriebener				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Kälteverbundanlage, inkl. Schallschutz			
		1,000 St		
1.3.190.	Kühlstellenregler NK Abm.: ca. 260 x 170 x 100mm Zg.Pos.: 10.02 Einzelsschrank für die Steuerung der Kühlräume zum vollautomatischen Betrieb, Kunststoff-Verteilerschrank, Schutzart IPX5, Farbe grau mit transparentem Deckel. Zur Montage an den Kühlzellen oberhalb der Türanlage. Allgemeine Ausführung siehe ZTV/Kältetechnik. Für jede Kühlstelle ist als selbständige Einheit mit eigenem Steuerungsautomaten, Sicherungselementen, Schaltschützen, Störmeldung, Abtauuhr, Kontrollleuchten, Lampenprüfeinrichtung, Klemmriegel, Hauptschalter, komplett nach VDE/Bemerkungen verdrahtet. Einschließlich betriebsbereiter Verdrahtung zu den Steuer- und Regelementen der kältetechnischen Einrichtungen (Magnetventil etc.). Mantelleitungen und Kabel liefern, auflegen bzw. einziehen. Einschließlich Herstellen von fachgerechten Anschlüssen. Die Anzahl und Dimensionierung der erforderlicher Steuerleitungen, Zuleitung sind eigenverantwortlich festzulegen. Lieferung der erforderlichen Materialien (Halterungen etc.) gemäß techn. Ausführungsbestimmungen für Kälteeinrichtungen. Leitungen liefern, einbauen und anschließen. Alle Kabelisolierungen in halonfreier Ausführung. Elektronischer Kühlstellenregler mit folgenden Merkmalen: - Temperaturregelung - Bedarfsabtauung - Zwangsabtauung - Verdampfer-Ventilatornachlauf - Temperaturalarm mit Zeitverzögerung - Sollwertbegrenzung - EMV-Schutz - Digitales LED-Display (Auflösung 0,1°C) - min. 3 Stk. Relaisausgang, frei Programmierbar - min. 2 Stk. Eingangskontakte, potentialfrei, für Türkontakt, u.ä. Die Kühlstellenregler sind untereinander so zu verdrahten, dass eine gemeinsame Sammelstörmeldung an die baus. GLT übergeben werden kann.			
		4,000 St		
1.3.200.	Luftkühler NK Hochleistungsverdampfer aus CU-Rohr mit Aluminiumlamellen. Lamellenabstand gemäß Kälteleistung/Bemerkungen. Einbau in einbrennlackiertem Alu-Gehäuse mit doppeltem Tropfblech einschl. Aufhängung. Im Bedarfsfall mit elektr. Heizung im Verdampfer, Ablauf und Tropfblech zur vollautomatischen Schnellabtauung.			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Wechselstromventilatoren 230 V. Technische Daten: Raum-Temp.: +2° bis +8° C Kälteleistung Kühlraum: ca. 1.100 W Verd. Temp.: -10 °C Abm.: ca.870 x 630 x 270mm Verdampfer mit elektrischer Abtauheizung, Wannenheizung. 1 Stk. E-ventilen für Kältemittel R513a, 1 Stk. leistungsangepasste Düsensätze für E-Ventile, 1 Stk. Magnetventile, 2 Stk. Kugelabsperrventile, 1 Stk. Schauglas	4,000	St		
1.3.210.	Schalt- / Regelgeräte für die unter Pos. 01.01.0040 Pos. 01.01.0210 Pos. 01.01.0350 beschriebenen Kleinkühlstellen. 1 Stk. E-ventilen für Kältemittel 513a, 1 Stk. leistungsangepasste Düsensätze für E-Ventile, 1 Stk. Magnetventile, 2 Stk. Kugelabsperrventile, 1 Stk. Schauglas	3,000	St		
	Kältemittelverbindungsleitungen mit Zubehör einschl. aller Form- und Verbindungsstücke, Wand-/Deckenhalter, notw. Leitungskanäle als UV Schutz, zur Verlegung der Rohrleitungen auf dem Dach. Kompensatoren, Kanal- bzw. Rohrträger, etc. sofern erforderlich. Leistungen liefern, einbauen und anschließen. Leistungen mit einer Länge größer 2m sind in starrer Ausführung zu liefern und zu montieren. Die Verlegung von "Rollenware" ist nicht zugelassen. Evakuieren, Erstbefüllung der Anlage mit Kältemittel und Maschinenöl. Alle Saugleitungen erhalten eine Rohrisolierung bestehend aus Dämmungen, Befestigungsmaterialien und Kleinteilen gemäß Herstellervorgaben und Prüfzeugnissen. Ausgeführt in Baustoffen (Baustoffklasse B2)				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	gemäß Leitungsanlagenrichtlinie. Dämmung aus hochflexiblen, geschlossenzelligen Dämmmaterial aus extrudiertem Elastomerschaum (Schaumstoff auf EPDM-Kunstkautschukbasis), erfüllt DIN 1988, UV-beständig. Dämmstärke für NK Saugleitungen mind. 13-15mm für TK Saugleitungen mind. 19-21mm. Dämmung liefern und dampfdiffusionsdicht montieren.			
	Kältetrasse gemäß Zeichnung nach Abstimmung mit den haustechnischen Gewerken. Die Abrechnung erfolgt nach Aufmaß.			
	Erstellen eines Druck- / Vakuumprotokolls über mind. 48 Std. ist Bestandteil der fachgerechten Montage.			
1.3.220.	Rohrleitung 6mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.			
		6,000 m		
1.3.230.	Rohrleitung 8mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.			
		21,000 m		
1.3.240.	Rohrleitung 10mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.			
		3,000 m		
1.3.250.	Rohrleitung 12mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.			
		26,000 m		
1.3.260.	Rohrleitung 15mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.			
		23,000 m		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.270.	Rohrleitung 18mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	71,000 m		
1.3.280.	Rohrleitung 22mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	12,000 m		
1.3.290.	Rohrleitung 28mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	10,000 m		
1.3.300.	Rohrleitung 35mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	21,000 m		
1.3.310.	Rohrleitung 42mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	25,000 m		
1.3.320.	Rohrisolierung 15mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	15,000 m		
1.3.330.	Rohrisolierung 18mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	26,000 m		
1.3.340.	Rohrisolierung 22mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	2,000 m		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.350.	Rohrisolierung 28mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	10,000 m		
1.3.360.	Rohrisolierung 35mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	21,000 m		
1.3.370.	Rohrisolierung 42mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	25,000 m		
1.3.380.	Kältemittel und Öl Füllung wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	1,000 psch		
1.3.390.	Brandabschottung für vorstehende Kältemittelleitungen Brandschott in R 90 für nichtbrennbare und brennbare Versorgungsleitungen in Massivdecken/-wänden und Leichtbauwänden. Feuerwiderstandsfähige Rohrabschottung mit geschlossenzelliger, flexibler Elastomer-Dämmung mit intumizierender Wirkung. Mindestabstände der Isolieraußendurchmesser sind bei Wand- sowie Deckendurchführungen nicht zu berücksichtigen (sogn. Null-Abstand). Ein allgemeines bauaufsichtliche Prüfzeugnis (ABP) ist vor Beginn der Arbeiten vorzulegen. Die Länge der R90-Dämmung ist gemäß Rohrwerkstoff und -durchmesser nach ABP zu bemessen. Der Einbau und die Verarbeitung erfolgt nach Herstellerangaben. Die verbleibende Restfuge ist vollständig mit mineralischem Mörtel zu verschließen, in Leichtbauwänden mit Steinwollstopfung innerhalb der Wand sowie mit Füllspachtel zur Beplankung. Die Ausführung gemäß ABP ist von dem Unternehmer nach Abschluss der Arbeiten durch eine Übereinstimmungserklärung zu bescheinigen.	1,000 St		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

1.3.400. Kleinkälteanlage für Tiefkühler
Abm.: ca. 1.170 x 650 x 840mm
(Zg.Pos. 10.04)

Ausführung:

Temp.: -18° bis -25° C

Kälteaggregat bestehend aus:

Vollhermetischem Verdichter mit Drehstrommotor, luftgekühlter Verflüssiger, Kondensator, Schutzgehäuse. einschließlich erforderlicher Kontroll- und Regelemente (Muffler, Druckventile etc.), Flüssigkeitsbehälter, Die Aufstellung der Technikkomponenten erfolgt als Aussenaufstellung auf dem Dach über EG, nach Abstimmung. Abgabe der Verflüssigungs- und Überhitzungsleistung an luftgekühlten Verflüssiger. Flüssigkeits- und Sauggas-Filtertrockner mit auswechselbaren Einsätzen. Manometerstation zur Kontrolle von Saug- und Verflüssigungsdruck. Kältemittelsammler mit Flüssigkeitsstandanzeiger, Saugdruckschalter, Druckwächter, Druckbegrenzer und Sicherheitsdruckbegrenzer entsprechend der UVV BGV D4/BGR500.

Technische Daten:

Kälteleistung :		2.600 W
Verdampfungstemp.:	-30°	
Umgebungstemp.:	38°	
Temp. Bereich:		-18° bis -25° C
Kältemittel:		R449a
Maße (B x T x H)	1.175/840/650	
Schallleistung		38 dB(A)

1,000 St

1.3.410. Luftkühler TK

Hochleistungsverdampfer aus CU-Rohr mit Aluminiumlamellen. Lamellenabstand gemäß Kälteleistung/Bemerkungen. Einbau in einbrennlackiertem Alu-Gehäuse mit doppeltem Tropfblech einschl. Aufhängung. Im Bedarfsfall mit elektr. Heizung im Verdampfer, Ablauf und Tropfblech zur vollautomatischen Schnellabtauung. Wechselstromventilatoren 230 V.

Technische Daten:

Raum-Temp.:		-18° bis -21° C
Kälteleistung Kühlraum:	ca. 2.600 W	
Verd. Temp.:		-30 °C
Abm.:		ca.870 x 630 x 270mm

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Verdampfer mit elektrische Abtauheizung, Wannenheizung. 1 Stk. E-ventilen für Kältemittel R449a, 1 Stk. leistungsangepasste Düsensätze für E-Ventile, 1 Stk. Magnetventile, 2 Stk. Kugelabsperrventile, 1 Stk. Schauglas	1,000 St		
1.3.420.	Kühlstellenregler TK Abm.: ca. 260 x 170 x 100mm Zg.Pos.: 10.05 Einzelsschrank für die Steuerung der Kühlräume zum vollautomatischen Betrieb, Kunststoff-Verteilerschrank, Schutzart IPX5, Farbe grau mit transparentem Deckel. Zur Montage an den Kühlzellen oberhalb der Türanlage. Allgemeine Ausführung siehe ZTV/Kältetechnik. Für jede Kühlstelle ist als selbständige Einheit mit eigenem Steuerungsautomaten, Sicherungselementen, Schaltschützen, Störmeldung, Abtauuhr, Kontrollleuchten, Lampenprüfeinrichtung, Klemmriegel, Hauptschalter, komplett nach VDE/Bemerkungen verdrahtet. Einschließlich betriebsbereiter Verdrahtung zu den Steuer- und Regelementen der kältetechnischen Einrichtungen (Magnetventil etc.). Mantelleitungen und Kabel liefern, auflegen bzw. einziehen. Einschließlich Herstellen von fachgerechten Anschlüssen. Die Anzahl und Dimensionierung der erforderlicher Steuerleitungen, Zuleitung sind eigenverantwortlich festzulegen. Lieferung der erforderlichen Materialien (Halterungen etc.) gemäß techn. Ausführungsbestimmungen für Kälteeinrichtungen. Leitungen liefern, einbauen und anschließen. Alle Kabelisolierungen in halonfreier Ausführung. Elektronischer Kühlstellenregler mit folgenden Merkmalen: - Temperaturregelung - Bedarfsabtauung - Zwangsabtauung - Verdampfer-Ventilatornachlauf - Temperaturalarm mit Zeitverzögerung - Sollwertbegrenzung - EMV-Schutz - Digitales LED-Display (Auflösung 0,1°C) - min. 3 Stk. Relaisausgang, frei Programmierbar - min. 2 Stk. Eingangskontakte, potentialfrei, für Türkontakt, u.ä. Die Kühlstellenregler sind untereinander so zu verdrahten, dass eine gemeinsame Sammelstörmeldung an die baus. GLT übergeben werden kann.	1,000 St		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Kältemittelverbindungsleitungen mit Zubehör einschl. aller Form- und Verbindungsstücke, Wand-/Deckenhalter, notw. Leitungskanäle als UV Schutz, zur Verlegung der Rohrleitungen auf dem Dach.
 Kompensatoren, Kanal- bzw. Rohrträger, etc. sofern erforderlich.
 Leitungen liefern, einbauen und anschließen.

Leitungen mit einer Länge größer 2m sind in starrer Ausführung zu liefern und zu montieren. Die Verlegung von "Rollenware" ist nicht zugelassen.

Evakuieren, Erstbefüllung der Anlage mit Kältemittel und Maschinenöl.
 Alle Saugleitungen erhalten eine Rohrisolierung bestehend aus Dämmungen, Befestigungsmaterialien und Kleinteilen gemäß Herstellervorgaben und Prüfzeugnissen. Ausgeführt in Baustoffen (Baustoffklasse B2) gemäß Leitungsanlagenrichtlinie. Dämmung aus hochflexiblen, geschlossenzelligen Dämmmaterial aus extrudiertem Elastomerschaum (Schaumstoff auf EPDM-Kunstkautschukbasis), erfüllt DIN 1988, UV-beständig. Dämmstärke für NK Saugleitungen mind. 13-15mm für TK Saugleitungen mind. 19-21mm. Dämmung liefern und dampfdiffusionsdicht montieren.

Kältetrasse gemäß Zeichnung nach Abstimmung mit den haustechnischen Gewerken. Die Abrechnung erfolgt nach Aufmaß.

Erstellen eines Druck- / Vakuumprotokolls über mind. 48 Std. ist Bestandteil der fachgerechten Montage.

1.3.430. Rohrleitung 10mm

wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.

35,000 m

1.3.440. Rohrleitung 22mm

wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.

10,000 m

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.450.	Rohrleitung 28mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	25,000 m		
1.3.460.	Rohrisolierung 22mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	10,000 m		
1.3.470.	Rohrisolierung 28mm wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	25,000 m		
1.3.480.	Kältemittel und Öl Füllung wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	1,000 psch		
1.3.490.	Brandabschottung für vorstehende Kältemittelleitungen Brandschott in R 90 für nichtbrennbare und brennbare Versorgungsleitungen in Massivdecken/-wänden und Leichtbauwänden. Feuerwiderstandsfähige Rohrabschottung mit geschlossenzelliger, flexibler Elastomer-Dämmung mit intumizierender Wirkung. Mindestabstände der Isolieraußendurchmesser sind bei Wand- sowie Deckendurchführungen nicht zu berücksichtigen (sogn. Null-Abstand). Ein allgemeines bauaufsichtliche Prüfzeugnis (ABP) ist vor Beginn der Arbeiten vorzulegen. Die Länge der R90-Dämmung ist gemäß Rohrwerkstoff und -durchmesser nach ABP zu bemessen. Der Einbau und die Verarbeitung erfolgt nach Herstellerangaben. Die verbleibende Restfuge ist vollständig mit mineralischem Mörtel zu verschließen, in Leichtbauwänden mit Steinwollstopfung innerhalb der Wand sowie mit Füllspachtel zur Beplankung. Die Ausführung gemäß ABP ist von dem Unternehmer nach Abschluss der Arbeiten durch eine Übereinstimmungserklärung zu bescheinigen.	1,000 St		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Kältemittelverbindungsleitungen mit Zubehör einschl. aller Form- und Verbindungsstücke, Wand-/Deckenhalter, notw. Leitungskanäle als UV Schutz, zur Verlegung der Rohrleitungen auf dem Dach.
 Kompensatoren, Kanal- bzw. Rohrträger, etc. sofern erforderlich.
 Leitungen liefern, einbauen und anschließen.

Leitungen mit einer Länge größer 2m sind in starrer Ausführung zu liefern und zu montieren. Die Verlegung von "Rollenware" ist nicht zugelassen.

Evakuieren, Erstbefüllung der Anlage mit Kältemittel und Maschinenöl.
 Alle Saugleitungen erhalten eine Rohrisolierung bestehend aus Dämmungen, Befestigungsmaterialien und Kleinteilen gemäß Herstellervorgaben und Prüfzeugnissen. Ausgeführt in Baustoffen (Baustoffklasse B2) gemäß Leitungsanlagenrichtlinie. Dämmung aus hochflexiblen, geschlossenzelligen Dämmmaterial aus extrudiertem Elastomerschaum (Schaumstoff auf EPDM-Kunstkautschukbasis), erfüllt DIN 1988, UV-beständig. Dämmstärke für NK Saugleitungen mind. 13-15mm für TK Saugleitungen mind. 19-21mm. Dämmung liefern und dampfdiffusionsdicht montieren.

Kältetrasse gemäß Zeichnung nach Abstimmung mit den haustechnischen Gewerken. Die Abrechnung erfolgt nach Aufmaß.

Erstellen eines Druck- / Vakuumprotokolls über mind. 48 Std. ist Bestandteil der fachgerechten Montage.

1.3.500. Rohrleitung 12mm - für Schnellkühler / Schockfroster zu Pos. 01.01.0200

wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.

55,000 m

1.3.510. Rohrleitung 15mm - für Schnellkühler / Schockfroster zu Pos. 01.01.0200

wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.

10,000 m

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.3.520.	Rohrleitung 18mm - für Schnellkühler / Schockfroster zu Pos. 01.01.0200 wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	45,000 m		
1.3.530.	Rohrisolierung 15mm - für Schnellkühler / Schockfroster zu Pos. 01.01.0200 wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	10,000 m		
1.3.540.	Rohrisolierung 18mm - für Schnellkühler / Schockfroster zu Pos. 01.01.0200 wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	45,000 m		
1.3.550.	Kältemittel und Öl Füllung wie vorstehend beschrieben liefern und montieren.	1,000 psch		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

1.3.560. Brandabschottung für vorstehende Kältemittelleitungen

Brandschott in R 90 für nichtbrennbare und brennbare Versorgungsleitungen in Massivdecken/-wänden und Leichtbauwänden. Feuerwiderstandsfähige Rohrabshottung mit geschlossenzelliger, flexibler Elastomer-Dämmung mit intumizierender Wirkung. Mindestabstände der Isolieraußendurchmesser sind bei Wand- sowie Deckendurchführungen nicht zu berücksichtigen (sogn. Null-Abstand).

Ein allgemeines bauaufsichtliche Prüfzeugnis (ABP) ist vor Beginn der Arbeiten vorzulegen. Die Länge der R90-Dämmung ist gemäß Rohrwerkstoff und -durchmesser nach ABP zu bemessen. Der Einbau und die Verarbeitung erfolgt nach Herstellerangaben. Die verbleibende Restfuge ist vollständig mit mineralischem Mörtel zu verschließen, in Leichtbauwänden mit Steinwollstopfung innerhalb der Wand sowie mit Füllspachtel zur Beplankung.

Die Ausführung gemäß ABP ist von dem Unternehmer nach Abschluss der Arbeiten durch eine Übereinstimmungserklärung zu bescheinigen.

1,000 St

1.3.570. Konfiskatkühler 3x 240 Ltr., Zg.Pos.: 13.01

Abdeckung

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.

Ausführung

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 eingepreßt.

Eigenkühlung

Verdampferfreier Innenraum, da der Verdampfer in der Rückwand eingeschäumt ist. Dadurch Hygienevorteil und lange Lebensdauer. Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und energiesparender Heißgastauwasser- verdunstung (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.

Elektronik-Regler

Der Elektronikregler ist mit Ein- und Ausschalter, Digitalanzeige, optisches- und akustisches Alarmsystem bei Übertemperatur,

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Fühlerfehler, usw. ausgestattet.				
	Isolierung 50 mm hochdruckgeschäumt.				
	Flügeltüre Die Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 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.				
	Technische Daten				
	Bruttoinhalt:	1710 Liter			
	Höhe mit geöffnetem Klappendeckel:	1590 mm			
	Tiefe bei geöffneter				
	Tür:	1460 mm			
	Temperaturbereich:				
		+2°C bis +15°C			
	Isolation:	50 mm			
	Kälteleistung:	322 W/-15°C			
	VT/+32°C UT				
	Anschlusswert:				
		400 W / 230 V			
	Kältemittel:	R290 / 95 Gr.			
	Energieverbrauch:	3,3 kWh/24h			
		1,000 St			
Summe 1.3.	Kühlzellen und Kleinkältetechnik				
Summe 1.	Küchentechnik				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

2. Lüftungsdecke

Die Decke wird entsprechend DIN EN 16282-3 (ehem. DIN 18869-2), VDI 2052, VDI 6022 unter Berücksichtigung der HACCP Kriterien gebaut und installiert. Vom Lüftungsanlagenerrichter sind die besonderen hygienischen Anforderungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe einzuhalten und bei Auswahl und Einbau der Komponenten zu berücksichtigen. Insbesondere ist das Augenmerk auf die Einhaltung der Zuluftqualität zu richten. Alle Anlageteile müssen gemäß DIN EN 13779 ausgeführt sein, entsprechende Filterstufen sind obligatorisch.

Die bauseitige Decke sowie die raumumschließenden Wände und Schürzen sind luftdicht und erfüllen sämtliche baubehördlichen Forderungen hinsichtlich Hygiene und Brandschutz. Die bauseitige Decke ist in Ortbeton oder Elementplattendecke unterseitig glatt), Mindestbautiefe 80 mm mit einer Tragfähigkeit von 500 N/m² ausgeführt, und somit ist keine weitere Zwischenkonstruktion notwendig. Hohlkörperdecken bedürfen einer besonderen Befestigung. Soweit keine anderweitigen Angaben vorhanden sind, gilt eine max. Raumhöhe von 4000 mm über FFB.

2.1. Lüftungsdecke - Produktionsküche

2.1.10. Aktivkassetten für Ab+Zuluft

Lüftungsdecke für Großküchen als einheitlicher Deckenverbund in modularer und reversibler Bauweise, ohne Paneele bestehend aus:

Aktivkassetten für Ab- (Aerosolabscheider) und Zuluftfunktion Werkstoff CNS 1.4301.

Rastermaß 510 x 500 mm, luftmengenregulierbar durch bedarfsweise eingesetzte Kassetten ohne Funktion mit gleichem Rastermaß, ohne Werkzeug aus dem Deckenverbund herausnehmbar, Kassetten konstruktionsbedingt in den Profilen zieh- und schiebbar, so dass Großküchengeräte und Arbeitstische zur Deckenreinigung nicht bestiegen werden müssen.

Die Funktion und die Wirkung der Kassetten sind so konzipiert, dass diese in der Spülmaschine gereinigt werden können, Bauweise der Aktivkassetten einteilig zur Reduzierung der Spülzeiten in der Spülmaschine.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Kassetten mit integriertem Sammelrinnensystem, Einrichtungen zur Ableitung und Drainage des Aerosolates mit separatem Anschluss an den Fettabscheider sind nicht erforderlich. Zur Reinigung sind maximal 4 Teile pro m2 zu entnehmen. Aktivkassetten für Zuluftanwendung baugleich und völlig identisch mit Abluftkassetten, deshalb beliebig tauschbar, Zuluftaktivkassetten entsprechend VDI 2052/2017 mit Schichtströmungsprinzip, dadurch lastmindernd für den Aufenthaltsbereich hinsichtlich stofflicher und thermischer Lasten, Austrittsgeschwindigkeit < 0,2 m/s bezogen auf die Anströmfläche. Hergestellt, verschifft und in das Objekt eingebracht unter Berücksichtigung der international gültigen Hygienestandards. Prüfinstitut: Zertifikatsnummer: Komplette Deckenkonstruktion mit Prüfzeugnis zur Flammendurchschlagssicherheit im Brandfall, ein Prüfbescheid über die Flammendurchschlagssicherheit der Aerosolabscheider alleine ist nicht ausreichend. Das Prüfzeugnis ist im Auftragsfall vorzulegen, Angebote ohne den Nachweis der Flammendurchschlagsicherheit können nicht gewertet werden. Prüfinstitut: Anschrift: Prüfbericht (Titel/Bezeichnung/Nummer): Aerosolabscheider geprüft nach DIN EN 16282-6 Bauart F-1. Das Prüfzeugnis ist auf Anfrage, aber spätestens im Auftragsfall vorzulegen. Ausgenommen die Tragekonstruktion, sowie die Beleuchtung, besteht die Lüftungsdecke ausschließlich aus Aerosolabscheidern geprüft nach DIN EN 16282-6 Bauart F-1 (ca. 90% der Gesamtfläche). Oberhalb der Kochgeräte werden im gesamten Deckenverbund keine Bauteile ohne Flammendurchschlagsprüfung eingesetzt. Dem Angebot sind Gutachten über mikrobiologische Untersuchungen am Baukörper und an den Abscheider-elementen beizulegen. Konstruktiver Aufbau der Lüftungsdeckenkonstruktion maximal 200 mm. Einschließlich Zubehör wie Trageprofil aus Aluminium, komplette und korrosionsfeste Abhängung sowie bedarfsweise Wand- und Zwischenfriese zur Anpassung an die Raumgeometrie. Die Deckenkonstruktion wird im Raster von 510mm x ca. 1.000 mm mit bauaufsichtlich zugelassenen Metalldübeln an unterseitig ebenen und vollflächig anlastbaren			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Betondecken und bei anderen tragenden Deckensystemen an bauseits vorhandenen Vorrichtungen zur Deckenhängeraufnahme im identischen Raster befestigt. Die integrierten Leuchten und Frieze werden bei der Deckenfläche übermessen.	76,000 m ²		
2.1.20.	Schwerpunktabscheider, konkav Schwerpunktabscheider - dreireihig in konkaver Bauform Werkstoff CNS 1.4301. Für schwerpunktmäßige Erfassung der Küchenabluft über den wrausenintensiven Geräten, Baubreite 1.530mm, Schwerpunktabscheider zur Aufnahme von Aerosolabscheidern, bedarfsweise kombiniert mit Kassetten ohne Funktion, Verlängerung der Reinigungsintervalle durch Schrägstellung der Abscheiderflächen, dadurch ist ein Abfließen des Aerosolates in die integrierten Fettsammelrinnen möglich. Fettsammelrinnen jeweils seitlich, ausgeführt mit integrierten Ablasshähnen sowie Abschlussblenden. Komplette Einheit aus dem Deckenverbund herausnehmbar. Einschließlich Zubehör wie Trageprofil aus Aluminium, komplette und korrosionsfeste Abhängung. Als Zulage zu vorbeschriebener Lüftungsdecke.	4,500 m		
2.1.30.	LED-Profilbeleuchtung LED-Profilbeleuchtung für Be- und Entlüftungsdecke für Feuchträume gemäß VDE 0100-200 bzw. VDI 2052 LED-Beleuchtung als Aluminiumprofil mit unterseitiger Nut, zur Aufnahme des LED-Stripes. Konstruktionsbedingt kann es zu Dunkelzonen von max. 50mm kommen. Dabei wird das Aluminiumprofil gleichzeitig auch als Halte- und Trageprofil für die Kassetten genutzt, die darin zusätzlich zieh- und schiebbar sind; eine geometrische Reduzierung der lufttechnisch maximal aktiven Deckenfläche durch separate Beleuchtungselemente wird dadurch vermieden. Nutabdeckung aus Polycarbonat, matt, IP66. Farbtemperatur: 4.000K (neutralweiß). Maximale Leistungsaufnahme 16W / 24W pro lfm. Mindestanforderung: 100lm/W			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Netzversorgung der Profile (maximale Länge 6m) zusammengefasst über zentralisiertes Netzgerät 24V selbständig IP65. Zentraler Anschluss der Netzgeräte an das 230V Netz durch das Gewerk Küchentechnik. Eine Abstimmung mit dem Gewerk Elektrotechnik ist notwendig und zu protokollieren. Als Zulage zur Leistungsposition Lüftungsdecke.	72,000 m		
2.1.40.	Luftdichte Abschottung 1000mm im Deckenhohlraum als Trennung zwischen Zu- und Abluftbereich. - Werkstoff Aluminium. - Abschottungshöhe bis maximal 1.000 mm. Einschließlich Zubehör für Befestigung und Abdichtung, zum Einsatz kommen vorzugsweise Silikon und FCKW-freier PU-Schaum.	17,000 m		
2.1.50.	Mediendurchführung Abschottung durch luftdichte Abschottungen - Herstellung von Durchdringung für Medienleitung (wie z.B. Kanäle, Kabeltrassen oder wasserführende Leitungen) durch die vertikale/horizontale luftdichte Abschottung im Deckenhohlraum zwischen Zu- und Abluftbereich. - Luftdichte Abdichtung mittels Rosette aus Aluminium um die Durchdringung. - Die Luftdichtheit wird durch Silikon oder FCKW-freien PU-Schaum erreicht.	20,000 St		
2.1.60.	Festpunkt - Unterkonstruktion - zur Deckenanlastung bei nicht unterseitig horizontal ebenen Betondecken oder anderweitig zur Befestigung an nicht ausreichend geeigneten raumabschließenden Deckensystemen oder durch Abdeckung der baus. Deckenebene im Befestigungsraster (510x1.000 mm) durch baus. Installationen. - Bestehend aus Systemschienen mit Lochung in stabiler Ausführung, befestigt an Gewindestäben oder			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	unmittelbar an der Rohdecke montiert, zur Aufnahme der Abhänger für die Lüftungsdecken-Trageprofile.			
		24,000 m		
2.1.70.	Anschluß an Raumgeometrie			
	Anschluß an nicht rechtwinklige/ gerundete Wandgeometrie mittels Randwinkel und passgenau zugeschnittenen Randfriesenelemente.			
		4,000 m		
Summe 2.1.	Lüftungsdecke - Produktionsküche			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

2.2. Lüftungsdecke - Spülküche

2.2.10. Aktivkassetten für Ab+Zuluft

Lüftungsdecke für Großküchen als einheitlicher Deckenverbund in modularer und reversibler Bauweise, ohne Paneele bestehend aus:

Aktivkassetten für Ab- (Aerosolabscheider) und Zuluftfunktion Werkstoff CNS 1.4301.

Rastermaß 510 x 500 mm, luftmengenregulierbar durch bedarfsweise eingesetzte Kassetten ohne Funktion mit gleichem Rastermaß, ohne Werkzeug aus dem Deckenverbund herausnehmbar, Kassetten konstruktionsbedingt in den Profilen zieh- und schiebbar, so dass Großküchengeräte und Arbeitstische zur Deckenreinigung nicht bestiegen werden müssen.

Die Funktion und die Wirkung der Kassetten sind so konzipiert, dass diese in der Spülmaschine gereinigt werden können, Bauweise der Aktivkassetten einteilig zur Reduzierung der Spülzeiten in der Spülmaschine. Kassetten mit integriertem Sammelrinnensystem, Einrichtungen zur Ableitung und Drainage des Aerosolates mit separatem Anschluss an den Fettabscheider sind nicht erforderlich. Zur Reinigung sind maximal 4 Teile pro m² zu entnehmen.

Aktivkassetten für Zuluftanwendung baugleich und völlig identisch mit Abluftkassetten, deshalb beliebig tauschbar, Zuluftaktivkassetten entsprechend VDI 2052/2017 mit Schichtströmungsprinzip, dadurch lastmindernd für den Aufenthaltsbereich hinsichtlich stofflicher und thermischer Lasten, Austrittsgeschwindigkeit < 0,2 m/s bezogen auf die Anströmfläche.

Hergestellt, verschifft und in das Objekt eingebracht unter Berücksichtigung der international gültigen Hygienestandards.

Prüfinstitut:
Zertifikatsnummer:

Komplette Deckenkonstruktion mit Prüfzeugnis zur Flammendurchschlagssicherheit im Brandfall, ein Prüfbescheid über die Flammendurchschlagssicherheit der Aerosolabscheider alleine ist nicht ausreichend. Das Prüfzeugnis ist im Auftragsfall vorzulegen, Angebote ohne den Nachweis der Flammendurchschlagssicherheit können nicht gewertet werden.

Prüfinstitut:
Anschrift:
Prüfbericht (Titel/Bezeichnung/Nummer):

Aerosolabscheider geprüft nach DIN EN 16282-6 Bauart F-1.

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Das Prüfzeugnis ist auf Anfrage, aber spätestens im Auftragsfall vorzulegen. Ausgenommen die Tragekonstruktion, sowie die Beleuchtung, besteht die Lüftungsdecke ausschließlich aus Aerosolabscheidern geprüft nach DIN EN 16282-6 Bauart F-1 (ca. 90% der Gesamtfläche). Oberhalb der Kochgeräte werden im gesamten Deckenverbund keine Bauteile ohne Flammdurchschlagsprüfung eingesetzt. Dem Angebot sind Gutachten über mikrobiologische Untersuchungen am Baukörper und an den Abscheider-elementen beizulegen. Konstruktiver Aufbau der Lüftungsdeckenkonstruktion maximal 200 mm. Einschließlich Zubehör wie Trageprofil aus Aluminium, komplette und korrosionsfeste Abhängung sowie bedarfsweise Wand- und Zwischenfriese zur Anpassung an die Raumgeometrie. Die Deckenkonstruktion wird im Raster von 510mm x ca. 1.000 mm mit bauaufsichtlich zugelassenen Metalldübeln an unterseitig ebenen und vollflächig anlastbaren Betondecken und bei anderen tragenden Deckensystemen an bauseits vorhandenen Vorrichtungen zur Deckenhängeraufnahme im identischen Raster befestigt. Die integrierten Leuchten und Friese werden bei der Deckenfläche übermessen.	18,000 m ²		

2.2.20. Schallschutzkassetten

Flachkassetten für Zuluft einbringung mit integrierter Schallschluckfunktion
Werkstoff CNS 1.4301.

Kassetten in der Dimension 500 x 250 mm,
Zugfreie vertikale Zuluftführung über systemintegrierte Langdüse, konstruktiv so ausgeführt, dass unabhängig vom Nutzerverhalten die minimale Schlitzbreite immer gewährleistet ist.

Abstandssicherung durch integrierte Prägung, ersatzweise Verwendung von Kunststoff- oder Gummidistanzhaltern ist nicht statthaft.

Schallschluckfunktion durch separate, lufttechnisch inaktive Lochung, 30% freier Querschnitt, Schallpegelreduktion durch Einlage von Mineralfaserpaketen gemäß DIN 1865, Faserdämmmaterial der Baustoffklasse A, Dämmpakete aus hygienischen Gründen in Folie eingeschweißt, zu Reinigungszwecken leicht und ohne Werkzeug von den CNS-Kassetten trennbar und separat waschbar.

Gesamte Zuluftdeckenfläche raumakustisch wirksam, der Nachweis des Schallabsorptionskoeffizienten muss über ein fachtechnisches Gutachten des Akustikers geführt

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

werden.

Konstruktiver Aufbau der Lüftungsdeckenkonstruktion maximal 200 mm.
 Einschließlich Zubehör wie Trageprofil aus Aluminium, komplette und korrosionsfeste Abhängung sowie bedarfsweise Wand- und Zwischenfriese zur Anpassung an die Raumgeometrie.
 Die Deckenkonstruktion wird im Raster von 510 mm x ca. 1.000 mm mit bauaufsichtlich zugelassenen Metalldübeln an unterseitig ebenen und vollflächig anlastbaren Betondecken und bei anderen tragenden Deckensystemen an bauseits vorhandenen Vorrichtungen zur Deckenhängeraufnahme im identischen Raster befestigt. Die integrierten Leuchten und Friese werden bei der Deckenfläche übermessen.

36,000 m²

2.2.30. LED-Profilbeleuchtung

LED-Profilbeleuchtung für Be- und Entlüftungsdecke für Feuchträume gemäß VDE 0100-200 bzw. VDI 2052 LED-Beleuchtung als Aluminiumprofil mit unterseitiger Nut, zur Aufnahme des LED-Stripes.

Konstruktionsbedingt kann es zu Dunkelzonen von max. 50mm kommen.
 Dabei wird das Aluminiumprofil gleichzeitig auch als Halte- und Trageprofil für die Kassetten genutzt, die darin zusätzlich zieh- und schiebbar sind; eine geometrische Reduzierung der lufttechnisch maximal aktiven Deckenfläche durch separate Beleuchtungselemente wird dadurch vermieden.

Nutabdeckung aus Polycarbonat, matt, IP66.

Farbtemperatur: 4.000K (neutralweiß).
 Maximale Leistungsaufnahme 16W / 24W pro lfm.
 Mindestanforderung: 100lm/W

Netzversorgung der Profile (maximale Länge 6m) zusammengefasst über zentralisiertes Netzgerät 24V selbständig IP65.

Zentraler Anschluss der Netzgeräte an das 230V Netz durch das Gewerk Küchentechnik. Eine Abstimmung mit dem Gewerk Elektrotechnik ist notwendig und zu protokollieren.

Als Zulage zur Leistungsposition Lüftungsdecke.

39,000 m

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
2.2.40.	Luftdichte Abschottung 1000mm im Deckenhohlraum als Trennung zwischen Zu- und Abluftbereich. - Werkstoff Aluminium. - Abschottungshöhe bis maximal 1.000 mm. Einschließlich Zubehör für Befestigung und Abdichtung, zum Einsatz kommen vorzugsweise Silikon und FCKW-freier PU-Schaum.	18,000 m		
2.2.50.	Mediendurchführung Abschottung durch luftdichte Abschottungen - Herstellung von Durchdringung für Medienleitung (wie z.B. Kanäle, Kabeltrassen oder wasserführende Leitungen) durch die vertikale/horizontale luftdichte Abschottung im Deckenhohlraum zwischen Zu- und Abluftbereich. - Luftdichte Abdichtung mittels Rosette aus Aluminium um die Durchdringung. - Die Luftdichtheit wird durch Silikon oder FCKW-freien PU-Schaum erreicht.	20,000 St		
2.2.60.	Festpunkt - Unterkonstruktion - zur Deckenanlastung bei nicht unterseitig horizontal ebenen Betondecken oder anderweitig zur Befestigung an nicht ausreichend geeigneten raumabschließenden Deckensystemen oder durch Abdeckung der baus. Deckenebene im Befestigungsraster (510x1.000 mm) durch baus. Installationen. - Bestehend aus Systemschienen mit Lochung in stabiler Ausführung, befestigt an Gewindestäben oder unmittelbar an der Rohdecke montiert, zur Aufnahme der Abhänger für die Lüftungsdecken-Trageprofile.	12,000 m		
Summe 2.2. Lüftungsdecke - Spülküche				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
2.3.	Systemflachdecke - kalte Küche			
2.3.10.	System-Flachdecke für Küchenebenenbereiche in flacher, hygienischer Bauweise, im Wesentlichen bestehend aus: den Aufnahmeprofilen für die Deckenpaneele als Wand- und Mittelprofilen in L- und T- Form, in formgleicher Ausführung für Gehrungsanschnitte mit rückseitig verdeckter Profilierung zur Aufnahme von Abhängern. Die Profile haben aus Stabilitätsgründen eine Höhe von 80 mm und eine Stärke von mindestens 1,2 mm. Spannweiten bis 2.000 mm können ohne Auswechslung überbrückt werden. Die Decke wird mit verzinkten Gewindestangen drucksteif abgehängt, somit kann auch bei der Reinigung Druck ausgeübt werden. Die doppelt aufgekanteten Deckenpaneele besitzen eine Breite von 400 mm und Länge bis 2.000 mm. Werkstoff der L- + T Profile: Aluminium AL Mg Si 0,5, naturfarben eloxiert. Werkstoff der Deckenelemente: Aluminium AL Mg 3 hh sichtseitig PVDF RAL 9010.			
		12,000 m²		
2.3.20.	System-Flachdecke Universalelemente für Ab- oder Zuluft Flächenbündig in die Paneeldecke als selbstständiges Element integriert, Luftdurchlasselement mit perforierter Lochblecheinlage ohne Werkzeug aus dem Deckenverbund herausnehmbar. Durchlässe ohne speziellen Luftanschlusskasten mit Luftführung über Druckkammer. Luftleistung: max. 500 m³/h Werkstoff: Aluminum AL Mg 3hh sichtseitig RAL 9010			
		1,000 St		
2.3.30.	System-Flachdecke Universalelement für Ab- oder Zuluft mit Anschlusskasten Flächenbündig in die Paneeldecke als selbstständiges Element integriert, Luftdurchlasselement mit perforierter Lochblecheinlage ohne Werkzeug aus dem Deckenverbund herausnehmbar. Durchlässe mit Luftanschlusskasten und Stutzen zum bauseitigen Anschluss an das Kanalsystem			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Luftleistung: max. 500 m³/h
 Anschluss-Stutzen: 2 Stck d=200mm
 Werkstoff: Aluminum AL Mg 3hh
 sichtseitig RAL 9010

1,000 St

**2.3.40. System-Flachdecke-Universalelement
 Leuchte mit LED zum niveaugleichen Einbau.**

Abdeckscheibe aus strukturierten Makrolon-Platten, extrem
 schlagfest und temperaturbeständig bis +120 °C.

Schutzart: IP65
 Leuchtmittel: 2x max. 20 Watt oder 2x
 max. 24 Watt,
 Farbtemperatur: 4000K; inkl. CE+TÜV+ROHS-
 Kennzeichnung
 Beleuchtungsstärke: ca. 500 Lux, entsprechend DIN EN
 12464-1

Mindestanforderung:

100lm/W
 Gehäuselänge: bis 2.000 mm
 Gehäusebreite: 400 mm

Jeder Leuchtkasten ist fertig verdrahtet bis zur Anschlussdose
 außerhalb des Gehäuses.
 Elektrozuileitung und Klemmarbeiten in der Anschlussdose
 bauseits.

3,000 St

Summe 2.3.	Systemflachdecke - kalte Küche	
-------------------	---------------------------------------	----------

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
2.4.	Systemflachdecke - Flur			
2.4.10.	System-Flachdecke für Küchenebenenbereiche in flacher, hygienischer Bauweise, im Wesentlichen bestehend aus: den Aufnahmeprofilen für die Deckenpaneele als Wand- und Mittelprofilen in L- und T- Form, in formgleicher Ausführung für Gehrungsanschnitte mit rückseitig verdeckter Profilierung zur Aufnahme von Abhängern. Die Profile haben aus Stabilitätsgründen eine Höhe von 80 mm und eine Stärke von mindestens 1,2 mm. Spannweiten bis 2.000 mm können ohne Auswechslung überbrückt werden. Die Decke wird mit verzinkten Gewindestangen drucksteif abgehängt, somit kann auch bei der Reinigung Druck ausgeübt werden. Die doppelt aufgekanteten Deckenpaneele besitzen eine Breite von 400 mm und Länge bis 2.000 mm. Werkstoff der L- + T Profile: Aluminium AL Mg Si 0,5, naturfarben eloxiert. Werkstoff der Deckenelemente: Aluminium AL Mg 3 hh sichtseitig PVDF RAL 9010.	12,000 m²		
2.4.20.	System-Flachdecke Universalelemente für Ab- oder Zuluft Flächenbündig in die Paneeldecke als selbstständiges Element integriert, Luftdurchlasselement mit perforierter Lochblecheinlage ohne Werkzeug aus dem Deckenverbund herausnehmbar. Durchlässe ohne speziellen Luftanschlusskasten mit Luftführung über Druckkammer. Luftleistung: max. 500 m³/h Werkstoff: Aluminum AL Mg 3hh sichtseitig RAL 9010	1,000 St		
2.4.30.	System-Flachdecke Universalelement für Ab- oder Zuluft mit Anschlusskasten Flächenbündig in die Paneeldecke als selbstständiges Element integriert, Luftdurchlasselement mit perforierter Lochblecheinlage ohne Werkzeug aus dem Deckenverbund herausnehmbar. Durchlässe mit Luftanschlusskasten und Stutzen zum bauseitigen Anschluss an das Kanalsystem			

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

Luftleistung: max. 500 m3/h
 Anschluss-Stutzen: 2 Stck d=200mm
 Werkstoff: Aluminum AL Mg 3hh
 sichtseitig RAL 9010

1,000 St

**2.4.40. System-Flachdecke-Universalelement
 Leuchte mit LED zum niveaugleichen Einbau.**

Abdeckscheibe aus strukturierten Makrolon-Platten, extrem
 schlagfest und temperaturbeständig bis +120 °C.

Schutzart: IP65
 Leuchtmittel: 2x max. 20 Watt oder 2x
 max. 24 Watt,
 Farbtemperatur: 4000K; inkl. CE+TÜV+ROHS-
 Kennzeichnung
 Beleuchtungsstärke: ca. 500 Lux, entsprechend DIN EN
 12464-1

Mindestanforderung:

100lm/W
 Gehäuselänge: bis 2.000 mm
 Gehäusebreite: 400 mm

Jeder Leuchtkasten ist fertig verdrahtet bis zur Anschlussdose
 außerhalb des Gehäuses.
 Elektrozuileitung und Klemmarbeiten in der Anschlussdose
 bauseits.

3,000 St

Summe 2.4.	Systemflachdecke - Flur	
-------------------	--------------------------------	----------

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
2.5.	Lüftungsdecke - Nebenarbeiten			
2.5.10.	Horizontale Stützeineinkleidung Zur Einfassung von Stützen, Säulen und Fensterbänken Material und Oberflächen wie Systemflachdecke (Aluminium RAL 9010) einschließlich Befestigungsmaterial und Aufschlagwinkel.			
		1,000 St		
2.5.20.	Ausschnitte für bauseitige Deckeneinbauten - Deckenausschnitt in Flachkassetten oder Kassetten ohne Funktion herstellen - zur Durchführung bauseits zu installierender Einbauten. - Ausschnitte werksseitig hergestellt in Kassetten ohne Diagonalprägung, - Ausschnittsgröße bis maximal Durchmesser 300 mm. - Ausschnittsgröße bis maximal 300 x 300mm.			
		1,000 St		
2.5.30.	Melderkonsole - zum Unterbau an Trageprofile, geeignet als Konsole für Grundplatten von Rauch- oder Wärmedifferentialmeldern. - Material und Oberflächen wie Kassettenbauteile aus CNS 1.4301. - Konsole mit Grundplatte Durchmesser 90 mm, Bohrung für Kabeldurchführung durch Trageprofil zur Sicherstellung der uneingeschränkten Zieh- und Schiebmöglichkeit der Kassetten, dadurch vollständiger Funktionserhalt der Lüftungstechnischen Merkmale, Konsole passgenau ausgeführt zur direkten Befestigung an den Trageprofilen.			
		1,000 St		
2.5.40.	Verkleidung Elektrotrasse Verkleidung von Elektrotrassen oberhalb der Küchenlüftungsdecke mittels Schienenkonstruktionen und Aluwinkel als Wand- und Deckenanschluss. Für E-Trassen bis zu einer Breite von 400 mm und Ausleger/Deckenhänger bis 450 mm Werkstoff: Aluminium 0,8 mm			

Projekt: 745
LV: 470
Schulzentrum Roxel
Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Einschließlich Befestigungs- und Dichtungsmaterial.			
		1,000 m		
	Summe 2.5.	Lüftungsdecke - Nebenarbeiten		
	Summe 2.	Lüftungsdecke		

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
3.	Nebenarbeiten / Wartung				
3.1.	Nebenarbeiten / Stundenlohn				
3.1.10.	Obermonteurstunde				
		10,000	Std.		
3.1.20.	Monteurstunde				
		10,000	Std.		
3.1.30.	Helferstunde				
		10,000	Std.		
3.1.40.	Revisionsunterlagen + Revisionszeichnungen, sämtlicher Anlagen.				
	Sämtliche Revisionspläne (Grundrisse, Schnitte, Details etc.), Anlagen- und Strangschemen, Gerätekonstruktionspläne, Schaltpläne sind 1- fach auf Datenträger (CD/USB Stick) im DWG- sowie PDF- Format und, 1-fach als digitaler Download, 1-fach als Papierexemplar, sortiert in einem DinA4 Ringordner mit Inhaltsverzeichnis dem Fachplaner 4 Wochen vor der VOB Abnahme zu überreichen.				
		1,000	St		
3.1.50.	Einweisung Betreiber				
	Die Einweisung des Betreibers (Küchenpersonal) in die vorstehend beschriebenen Anlagen und Geräte muß gemäß Herstellervorgaben durchgeführt werden.				
	Die Einweisung wird nach der Abnahme in einem separaten, mit dem Auftraggeber abgestimmten Termin durchgeführt.				
	Teilnehmerzahl ca. 10 Personen.				
	Für die Einweisung sind 2 Werktage vorzusehen. Die Schulung ist durch den Gerätehersteller durchzuführen und geht über die Geräteeinweisung hinaus. In der Schulung sollen die Ablauf- prozesse in der Speisenproduktion analysiert und optimiert werden, das Küchenpersonal begleitend geschult und eingewiesen wird in die neuen Prozessabläufe.				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Die Schulung ist zu dokumentieren.				
		1,000	psch		
3.1.60.	Einweisung Betreiber - Wiederholung				
	Wiederholte Einweisung des Betreibers (Küchenpersonal) in die vorstehend beschriebenen Anlagen.				
	Die Einweisung wird nach der Abnahme in einem separaten, mit dem Auftraggeber abgestimmten Termin durchgeführt.				
	Teilnehmerzahl ca. 10 Personen.				
	Für die Einweisung sind 1 Werktag vorzusehen. Die Einweisung ist zu dokumentieren.				
		1,000	psch		
3.1.70.	Einweisung Haustechnik				
	Die Einweisung der Haustechnik in die vorstehend beschriebenen Anlagen und Geräte muß gemäß Hersteller-vorgaben durchgeführt werden.				
	Die Einweisung wird nach der Abnahme in einem separaten, mit dem Auftraggeber abgestimmten Termin durchgeführt.				
	Teilnehmerzahl ca. 3 Personen.				
	Für die Einweisung sind 1/2 Werktag vorzusehen. Die Einweisung ist zu dokumentieren.				
		1,000	psch		
Summe 3.1.	Nebenarbeiten / Stundenlohn				

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

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

3.2. Wartung / Instandhaltung küchentechnischer Anlagen

*** Ausführungsbeschreibung 1
Ausführungsbeschreibung

Wartung küchentechnischer Einrichtungen

Die nachfolgend beschriebenen Wartungsleistungen sind für die in diesem Leistungsverzeichnis ausgeschriebenen Anlagen bestimmt.

Die angebotene Leistung wird jährlich beauftragt. Falls die Wartung einzelner Anlagenteile oder der gesamten Betrachtungseinheit mehrmals im Jahr durchgeführt werden muss, ist dieses im Einheitspreis einzukalkulieren. Ebenfalls müssen die Kosten für die An- und Abreise sowie für den Einsatz erforderlicher Werkzeuge und Hilfsmittel wie z.B. Reinigungs-, Desinfektions- und Schmiermittel enthalten sein.

Die Arbeiten werden ausschließlich von geeignetem und fachkundigem Personal ausgeführt, welches die notwendigen Fachkenntnisse, Fähigkeiten und gegebenenfalls Zulassungen besitzt.

Erforderliche Reparaturen sowie Ersatzteile die einen Nettowert von 200,-€ überschreiten werden nach Rücksprache mit der Bauleitung getrennt beauftragt und vergütet.

Für einen sicheren und störungsfreien Betrieb werden erforderlichen Ersatzteile als Originalersatzteile der Hersteller oder entsprechend als zugelassene Ersatzteile verwendet.

Gibt es für die verbauten Anlagenteile Updates, Firmware Updates oder neue Treiber, werden diese im Rahmen der Wartung installiert.

Die Wartungen sind zeitgerecht (in Abstimmung mit dem jeweiligen örtlichen Nutzer/Betreiber) durchzuführen und zu dokumentieren.

Eine Auftragsvergabe zur Wartung erfolgt durch die Stadt Münster nach erfolgter vollständiger Leistungserbringung durch den Auftragnehmer und Abnahme durch den Auftraggeber oder im Angebotsverfahren für bauseits vorhandene bzw. bestehende Geräte.

Die Wartung gemäß VOB/B §13 muss alle Arbeiten umfassen, die zur Aufrechterhaltung der Sicherheit und Funktionsfähigkeit der Anlagen erforderlich sind. Die Wartungen sind zeitgerecht (in Abstimmung mit den jeweiligen örtlichen Betreiber) durchzuführen und zu dokumentieren.

Die Wartungsunterlagen müssen enthalten:

Projekt: 745 Schulzentrum Roxel
 LV: 470 Küchen- und Kleinkältetechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	- Standortbezeichnung - Geräte- und Wartungsplanaufstellung (mit Gerätebezeichnung, Hersteller, Gerätetyp, Serien- Nr., Standort, Hinweis auf Wartungs-Checkliste) - Wartungs-Checkliste (herstellerabhängig und gerätebezogen, Das Wartungsprotokoll wird als separates PDF Dokument mit zwingend vorgegebener Dateibezeichnung zwecks Archivierung elektronisch zur Verfügung gestellt. Folgende Dateibezeichnung ist zu verwenden: Jahr-Monat-Tag-Standort-RegisterNr.-Beschreibung Beispiel 2021-06-29-006-04-Wartung Lüftungstechnik.pdf Standort ist dem Auftragsschreiben zu entnehmen und RegisterNr. beim SB abzufragen				
3.2.10.	*** Bedarfsposition mit GB Wartungspauschale Großküchentechnik 1. Jahr Wartungspauschale für das 1. Jahr -DGUV-Prüfung / VdE-Funktionsprüfung	1,000	Stk		
3.2.20.	*** Bedarfsposition mit GB Wartungspauschale Großküchentechnik 2. Jahr wie oben beschrieben, jedoch für das 2. Jahr	1,000	Stk		
3.2.30.	*** Bedarfsposition mit GB Wartungspauschale Großküchentechnik 3. Jahr wie oben beschrieben, jedoch für das 3. Jahr	1,000	Stk		
3.2.40.	*** Bedarfsposition mit GB Wartungspauschale Großküchentechnik 4. Jahr wie oben beschrieben, jedoch für das 4. Jahr	1,000	Stk		
Summe 3.2. Wartung / Instandhaltung küchen..					
Summe 3. Nebenarbeiten / Wartung					

Amt 23 - Leistungsbeschreibung
Zusammenstellung

Projekt: 745
LV: 470

Schulzentrum Roxel
Küchen- und Kleinkältetechnik

Ordnungszahl Kurztext		Betrag in EUR
1.	Küchentechnik	
1.1.	Küchentechnik, feste Einbauten	
1.2.	Küchentechnik, mobile Geräte	
1.3.	Kühlzellen und Kleinkältetechnik	
Summe 1. Küchentechnik		

Amt 23 - Leistungsbeschreibung
Zusammenstellung

Projekt: 745
LV: 470

Schulzentrum Roxel
Küchen- und Kleinkältetechnik

Ordnungszahl Kurztext		Betrag in EUR
2.	Lüftungsdecke	
2.1.	Lüftungsdecke - Produktionsküche	
2.2.	Lüftungsdecke - Spülküche	
2.3.	Systemflachdecke - kalte Küche	
2.4.	Systemflachdecke - Flur	
2.5.	Lüftungsdecke - Nebenarbeiten	
Summe 2. Lüftungsdecke		

Amt 23 - Leistungsbeschreibung
Zusammenstellung

Projekt: 745 **Schulzentrum Roxel**
LV: 470 **Küchen- und Kleinkältetechnik**

Ordnungszahl Kurztext		Betrag in EUR
3.	Nebenarbeiten / Wartung	
3.1.	Nebenarbeiten / Stundenlohn	
3.2.	Wartung / Instandhaltung küchentechnischer Anlagen	
Summe 3. Nebenarbeiten / Wartung		

Amt 23 - Leistungsbeschreibung
Zusammenstellung

Projekt: 745
LV: 470

Schulzentrum Roxel
Küchen- und Kleinkältetechnik

Ordnungszahl	Kurztext	Betrag in EUR
--------------	----------	---------------

LV	470	
1.	Küchentechnik	
2.	Lüftungsdecke	
3.	Nebenarbeiten / Wartung	
Summe LV		470 Küchen- und Kleinkältetechnik

Zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer aus		EUR
in Höhe von 19,00 %		EUR
		EUR

Das LV besteht aus den Seiten 1 bis 120

(Ort)

(Datum)

(rechtsgültige Unterschrift)