

01 LV Küchentechnik			
Nr.	Bezeichnung		Seite
	Deckblatt des Leistungsverzeichnisses		
	I. Technische Vorbemerkungen		2
	Ausführungsbeschreibung Regale		7
	Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)		9
	Ausführungsbeschreibung Ausgabeeinlage		14
<b>01</b>	<b>Titel</b>	<b>Tagesvorräte</b>	<b>21</b>
<b>02</b>	<b>Titel</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>23</b>
<b>03</b>	<b>Titel</b>	<b>Warmausgabe</b>	<b>29</b>
<b>04</b>	<b>Titel</b>	<b>Kaltbuffet</b>	<b>39</b>
<b>05</b>	<b>Titel</b>	<b>Geschirrrückgabe</b>	<b>48</b>
<b>06</b>	<b>Titel</b>	<b>Spüle</b>	<b>50</b>
<b>07</b>	<b>Titel</b>	<b>Lager</b>	<b>62</b>
<b>08</b>	<b>Titel</b>	<b>Sonstiges</b>	<b>62</b>
	<b>Zusammenfassung der Gliederungspunkte</b>		<b>64</b>

01      LV      Küchentechnik

## I. Technische Vorbemerkungen

### 1. Eintransport

Alle für einen gesicherten Eintransport (aller küchentechnischen Anlagenelemente und Montagen an der Verwendungsstelle) erforderlichen Maßnahmen sind werksseitig vorzubereiten und entsprechend in den Einheitspreisen zu berücksichtigen.

### 2. Bauausführungsangaben für den AN

Die Montage erfolgt durch qualifiziertes Personal des AN mit folgenden Leistungen:

- Abladen und Transport frei auf Baustelle.
- Beistellen aller notwendigen weiteren Hebe- und Transportvorrichtungen zur Verbringung des Materials zum Einbauort.

Die Verpackungen sind vorzuhalten und nach Montage kostenfrei zu Lasten des AN zu entsorgen. Wetterfeste Verpackungen sind bis zur endgültigen Montage vorzuhalten.

Alle erforderlichen Angaben und Abstimmungen mit Fremdgewerken (z.B. Trockenbau, Fliesen, Rohbau, Sanitär, Elektro) haben über die Bauleitung rechtzeitig und in schriftlicher Form zu erfolgen.

Alle vom Auftragnehmer zu liefernden Einrichtungsteile, Geräte und Anlagen, sind auf Verlangen und nach Auswahl des Auftraggebers vor dem Baubeginn als Werkzeichnungen und entspr. Firmendokumente im Rahmen der Werkstatt- und Montageplanung zur Entscheidung und Freigabe vorzulegen.

Alle Einrichtungsteile, Geräte und Anlagen müssen folgende technische Mindestanforderungen erfüllen:

Alle Einrichtungen (besonders Außen- und Innenverkleidung, Arbeitsflächen, Chassis, Tragegerüst usw.) sind in Chromnickelstahl (CNS 18/10; 1.4301 nachfolgend CNS genannt) auszuführen und zusätzlich müssen Geräte und Anlagen das GS- bzw./und VDE-Prüfzeichen tragen.

Die Korpusse müssen verwindungsfest ausgeführt werden. An die Ausführung aller Einrichtungen werden höchste hygienische Anforderungen gestellt. Bei der Ausführung ist auf leichte Reinigungsmöglichkeit zu achten. Daher sind für alle Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnten, schwer zugängliche Ecken, Fugen, offene Hohlräume usw. nicht zugelassen. Es dürfen nur physiologisch unbedenkliche Materialien verwendet werden, bei denen auch bei ständiger direkter Einwirkung von Lebensmitteln und gewerbeüblichen

01	LV	Küchentechnik
I. Technische Vorbemerkungen		
<p>Chemikalien aller Art keine chemischen Veränderungen auftreten.</p> <p>Geräteverbindungen müssen hygienisch zugelassen und dicht verschlossen sein. Alle Kanten sind an den Ecken zu verschweißen und oberflächenbündig nachzuschleifen (mit der gleichen Korngröße, wie die sichtbaren Oberflächen). Technische Verarbeitungsrückstände, z.B. an Schweißnähten o.ä., sind rückstandslos zu entfernen. Blechkanten, Schraubenköpfe usw. sind als geschliffene Oberfläche zu entgraten. Von außen sichtbare Falze sind nicht zugelassen.</p> <p>Die Materialfarbe und Art der Oberflächenbearbeitung aller Einrichtungen sind aufeinander abzustimmen. Auf- und Abkantungen Rahmenprofile, lichte Fuß- und Sockelhöhen usw., sind in Form und Abmessungen einheitlich auszuführen.</p> <p>Schiebe- und Drehflügeltüren sind doppelwandig und spritzwasserdicht auszuführen.</p> <p>Drehflügeltüren sind mit CNS-Scharnieren auszurüsten.</p> <p>Alle Schubläden müssen auf CNS-Vollauszügen laufen (mind. 50 kg Belastbarkeit).</p> <p>Die Bodenträgeraufnahmen müssen in den Korpus integriert sein.</p> <p><b>2.1 Bauanpassung</b></p> <p>Kontrollmaße sind grundsätzlich vor Ort, durch den Auftragnehmer am Fertigbau (incl. Fliesen usw.) zu nehmen. Ausklinkungen jeder Art, Passstücke usw., sind in die Einheitspreise einzurechnen. Wandbündige Ausführungen sind sicherzustellen. Anpassungen durch maßliche Änderungen am Bau sind mit einzukalkulieren! Bei Wärmequellen (auch bauseitige) sind die Wärmeabstrahlung und Luftbewegung zu gewährleisten. Ventile müssen leicht zugänglich sein.</p> <p><b>2.2 Chemikalien</b></p> <p>Alle angebotenen bzw. verwendeten Chemikalien müssen den Vorschriften der Trinkwasseraufbereitungsverordnung entsprechen bzw. separat umweltgerecht entsorgt werden.</p> <p><b>3. Zusätzliche Ausführungsbestimmungen</b></p> <p>Es ist vom Auftragnehmer sicherzustellen, dass sich alle Schränke, Geräte etc. in eingebautem Zustand zwecks Beschickung, Service und Reinigung vollständig, einfach und ohne besonderes Werkzeug öffnen lassen. Zwischenböden, Körbe, Teilaggregate etc. sind herausnehmbar zu gestalten. Zusätzlich ist vom AN darauf zu achten, dass alle Gargeräte, Spülmaschinen und Kühlanlagen die HACCP-Anforderungen erfüllen, somit für die gesamte Küche eine einheitliche Variante der Protokollierbarkeit von Temperaturabläufen in Kühl-, Gar- und Spülprozessen ermöglicht wird.</p>		

01      LV      Küchentechnik

## I. Technische Vorbemerkungen

### 3.1 Geräteanschlüsse

Der Auftragnehmer hat die Ausführungsunterlagen hinsichtlich der Anschlusspunkte, Anschluss- und Verbrauchswerte, Dimensionen, Material etc. mit dem Auftraggeber abzustimmen.

Die Herstellung der Geräteanschlüsse ist wie folgt vorgesehen:

Der Geräteanschluss für Kalt-, Warm- und Abwasser erfolgt durch den AN.

Das erforderliche Material ist in die Einheitspreise einzurechnen.

Der Elektroanschluss der Geräte erfolgt durch den AN. Das erforderliche Material ist in die Einheitspreise einzurechnen.

Alle Einrichtungsgegenstände und Geräte sind soweit nicht anderweitig spezifiziert, komplett betriebsfertig bis zu dem jeweiligen Geräteanschlusspunkt installiert und mit allen erforderlichen Kontrolllampen, Schaltern, Ventilen, Sicherheits- und Anschlusseinrichtungen auszustatten, auch wenn dies in den einzelnen LV-Positionen nicht besonders aufgeführt ist. Bei allen Geräten und Einrichtungsgegenständen mit Ver- und Entsorgungsanschlüssen, ist je Gewerk (Elektro, Sanitär) die interne Installation auf jeweils einen Anschlusspunkt zu führen. Grundsätzlich sind alle festeingebauten Geräte mit einer Klemmschraube für den Anschluss einer Potentialausgleichsleitung auszustatten.

**Für Sanitärarmaturen ist das gültige DVGW / SVGW - Zertifikat vorzulegen.**

### 3.2 Energieversorgung/Beheizung der Geräte und Anlagen

Die folgenden Energiemedien/Beheizungsarten sind gemäß Angabe in den Einzel-LV-Texten zu berücksichtigen:

- **Strom**

### 3.3 Medienanschlüsse und Einzelanschlusspläne

Für den Anschluss und die Verkabelung aller Anlagenteile erhält der Auftragnehmer folgende Pläne:  
Grundrissplan mit eingetragenen geometrischen Ort der Elektroanschlüsse einschließlich Höhenlagen.  
Grundrissplan mit eingetragenen geometrischen Ort der Sanitäranschlüsse (Wasser, Abwasser) einschließlich Höhenlagen. Diese Pläne sind zu kontrollieren mit der Werksplanung abzugeben.

01      LV      Küchentechnik

## I. Technische Vorbemerkungen

### 3.4 Oberflächenschutz

Alle Bauteile sind während der gesamten Bauzeit durch Folien, ggf. Holzverschlüsse gegen Beschädigung zu schützen.

### 3.5 Toleranzen

Elektroleistungen, Elektroanschlusswerte gelten als Obergrenzen.

Kälteleistungen: Die angegebenen Kälteleistungen gelten als Richtwerte und können mit einer Toleranz von 5% vom geforderten Wert abweichen. Das gleiche gilt für die von der Leistung abhängigen Größen wie Luftmengen.

Sanitäranschlüsse: Diese Anschlüsse sind in den geforderten Größen anzubieten.

### 4. Revisionsunterlagen

Die Betriebs- und Bestandsunterlagen sind spätestens bei der Übergabe, in 2-facher Ausfertigung als A4-Ordner mit Planregister vorzulegen. Mindestens 1 Exemplar ist 14 Tage vor Abnahme zur Prüfung vorzulegen.

Inhalt:

- revidierte Werksplanung
- revidierte Installationspläne über den gesamten Küchenbereich nach CAFM Richtlinie
- technische Dokumentationen für alle Ausrüstungen
- Ersatzteillisten
- Bedienungs- und Wartungsanweisungen
- Wartungsbuch
- Schaltpläne für elektrische Geräte
- Prüfprotokolle Elektro, Sanitär

### 5. Lieferung / Montage

(1) Die Anlieferung der Produkte / Geräte, die betriebsfertiger bzw. gebrauchsfertiger Installation/Montage sowie die Inbetriebnahme und umfassende Funktionsprüfung übernimmt der Auftragnehmer auf eigene Kosten und Gefahr.

(2) Die Lieferung der Produkte / Geräte erfolgt unter Beisein des AN, an den Auftraggeber. Der konkrete Anlieferort wird dem Auftragnehmer nach der Erteilung des Zuschlages mitgeteilt.

(3) Der Auftragnehmer übergibt dem Auftraggeber nach Lieferung ein Protokoll über die Lieferung der Geräte.

### 6. Funktionsprüfungen nach der ersten Inbetriebnahme

(1) Der Auftragnehmer hat nach der ersten Inbetriebnahme der Produkte / Geräte ihre bestimmungs- bzw. vertragsgemäße Funktionsfähigkeit und Betriebsbereitschaft zu überprüfen. Bei den zu

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>
I. Technische Vorbemerkungen		
<p>beschaffenden Kühl-/Tiefkühlgeräten ist insbesondere die Erreichung der angegebenen Kühl-/Gefriertemperaturen zu überprüfen.</p> <p>(2) Die Prüfbescheinigungen und ggf. ein Prüfprotokoll sind dem Auftraggeber (Abteilung: Gebäudetechnik) zur Verfügung zu stellen.</p> <p>(3) Die Prüfungen und Bescheinigungen sind mit dem Kaufpreis abgegolten und sind Bestandteil der Dokumentation.</p> <p>(4) Über die Beendigung der Funktionsprüfung entscheidet die Objektüberwachung Küchentechnik. Die Objektüberwachung Küchentechnik teilt dem Auftragnehmer nach Abschluss oder Abbruch der Funktionsprüfung die festgestellten Mängel mit und setzt dem Auftragnehmer eine angemessene Frist, die Mängel zu beseitigen.</p> <p>(5) Nach deren Beseitigung hat der Auftragnehmer erneut die Betriebsbereitschaft der Geräte / Produkte zu erklären. Der Auftraggeber hat das Recht zur erneuten Funktionsprüfung. Wenn eine vollständige Behebung von wesentlichen Mängeln nicht möglich ist, ist der Auftragnehmer verpflichtet, die gelieferten Geräte / Produkte zurückzunehmen und alle damit verbundenen Kosten (Demontage, Abtransport, usw.) zu übernehmen.</p> <p>(6) Die gemeinsame Funktionsprüfung am Aufstellungs- / Betriebsort, die der Auftragnehmer schriftlich belegt / protokolliert, ist für den Auftraggeber kostenfrei.</p> <p>(7) Die Übergabe setzt voraus, dass die vereinbarten Leistungen vertragsgemäß erbracht wurden. Die Übergabe der Leistungen erfolgt mittels formaler Abnahme mit VOB/B Abnahmeprotokoll</p> <p><b>7. Abnahme/Übergabe</b></p> <p>(1) Die Abnahme/Übergabe erfolgt unter Anwesenheit beider Vertragsparteien und der Objektüberwachung Küchentechnik, nach der Erklärung der Betriebsbereitschaft der Produkte / Geräte durch den Auftragnehmer sowie einer umfassenden gemeinsamen Prüfung der bestimmungs- bzw. vertragsgemäßen Beschaffenheit und Funktionsfähigkeit der Produkte / Geräte (Funktionsprüfung) beim Auftraggeber.</p> <p>(2) Die Funktionsprüfung ist in einem Zeitraum von 1 Woche nach dem Zugang der Betriebsbereitschaftserklärung beim Auftraggeber durchzuführen. Die dem Auftragnehmer im Zusammenhang mit der Funktionsprüfung und im Zusammenhang mit der Abnahme entstehenden Kosten sind in den Angebotspreis einzukalkulieren; der Auftraggeber entstehen keine zusätzlichen Kosten.</p> <p>(3) Die Abnahme wird mit einem Abnahmeprotokoll dokumentiert.</p> <p>(4) Die Anlieferung etwaiger sonstiger Produkte / Geräte zum Aufstellungsort, die betriebsfertige bzw. gebrauchsfertige Installation/ Montage sowie die Inbetriebnahme übernimmt der Auftragnehmer grundsätzlich auf eigene Kosten und Gefahr. Die dem</p>		

01      LV      Küchentechnik

## I. Technische Vorbemerkungen

Auftragnehmer in diesem Zusammenhang entstehenden Kosten sind dementsprechend in den Angebotspreis einzukalkulieren; dem Auftraggeber entstehen keine zusätzlichen Kosten.

### **Standregal aus Chromnickelstahl**

#### Material und Ausführung

Die Regale bestehen aus Chromnickelstahl 18/10 mit der Werkstoff-Nr.: 1.4301. Sie sind TÜV geprüft und besitzen das GS-Prüfsiegel. Die Regale sind nach dem Baukastenprinzip ausgeführt und beliebig verlänger- oder veränderbar.

Die maximale Feldlast beträgt 1200 kg, die maximale Fachlast liegt zwischen 150 und 100 kg je nach Regallänge. Die Angaben beziehen sich auf gleichmäßig verteilte Lasten.

#### Regalständer

Die Regalständer bestehen aus 25 x 25 x 1,25 mm Vierkantröhr mit höhenverstellbaren Schraubfüßen und oberen Abschlußkappen aus Kunststoff. Feste Auflagebolzen sind im Abstand von 150 mm angeschweißt. In diesen Abständen lassen sich Auflagen einhängen. Die Querverbinder sind zur Stabilisierung aus 50 x 3,0 mm Flachprofil.

#### Blechrostauflagen

Die Blechroste sind aus 0,8 mm starkem Blech. Die Längsseiten sind 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt. Die Stirnseiten sind 30 mm abgekantet und haben gratfreie Schnittkanten. Im Abstand von 50 mm tiefgepreßte, ca. 32 mm breite Schlitze, Kanten 10 mm nach innen gezogen, gratfrei, Ecken gerundet.

#### Geschlossene Auflagen

Geschlossene Auflagen sind aus 1,0 mm starkem Blech, längsseitig 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, stirnseitig 30 mm abgekantet. Gratfreie Schnittkanten.

#### Drahtrostauflagen

Die Drahtroste sind aus 4,0 mm starken, querlaufenden Drähten mit 2 Verstärkungsunterzügen. Abstand der querlaufenden Drähte 25 mm. Längsseitige Winkelprofile 30 x 15 x 3,0 mm fest mit querlaufenden Drähten verschweißt.

#### Kreuzverstreben

01      LV      Küchentechnik

## Ausführungsbeschreibung Regale

Die Kreuzverstrebungen bestehen aus 20 x 0,3 mm starkem Flachprofil einschließlich Befestigungsmaterial.

### Übereckbau

Der Übereckbau wird durch Eckbefestigungsklammern möglich. Bei Übereckbau verringert sich die Fachlast der tragenden Auflage um ca. 30%.

## **Standregal aus Aluminium**

### Material und Ausführung

Die Regale bestehen aus Aluminium, natur, eloxiert. Sie sind TÜV geprüft und besitzen das GS-Prüfsiegel. Die Regale sind nach dem Baukastenprinzip ausgeführt und beliebig verlänger- oder veränderbar.

Die maximale Feldlast beträgt 600 oder 1200 kg je nach Wahl der Regalständer, die maximale Fachlast liegt zwischen 150 und 100 kg je nach Regallänge. Die Angaben beziehen sich auf gleichmäßig verteilte Lasten.

### Regalständer

Die Regalständer bestehen aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit höhenverstellbaren Schraubfüßen und oberen Abschlußkappen aus Kunststoff. Feste Auflagelaschen befinden sich im Abstand von 150 mm. Vierkantrohr und Laschen sind nahtlos aus einem Stück gefertigt. Die Querverbinder sind zur Stabilisierung aus 40 x 7,0 mm Profilrohr.

### Rostauflagen

Die Rostauflagen sind aus querlaufenden Rechteckrohren 21 x 6,4 mm im Abstand von 30 mm fugenlos und fest mit Längsverbindungen verpreßt.

### Geschlossene Auflagen

Geschlossene Auflagen sind aus 1,5 mm starkem Blech, längsseits 40 abgekantet und nach innen gefalzt, stirnseitig 30 mm abgekantet. Gratfreie, eloxierte Schnittkanten.

### Kunststoffauflagen

Kunststoffroste aus Polystyrol, hellgrau. Trägerholme aus vollständig eloxiertem, gratfreiem Aluminium-Spezialprofil, in die die Kunststoffroste aufgelegt werden. Im Abstand von 50 mm ca. 32 mm breite Schlitze, Kanten 10 mm nach innen gezogen, gratfrei,

01      LV      Küchentechnik

## Ausführungsbeschreibung Regale

Ecken gerundet.

### Kreuzverstreibungen

Die Kreuzverstreibungen bestehen aus 20 x 5,0 mm starkem Flachprofil einschließlich Befestigungsmaterial.

### Übereckbau

Der Übereckbau wird durch Eckbefestigungsklammern möglich. Bei Übereckbau verringert sich die Fachlast der tragenden Auflage um ca. 30%.

## Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)

### Werkstoff

Alle in diesem Leistungsverzeichnis beschriebenen Edelstahlmöbel und Einrichtungsteile sind aus Chromnickelstahl 18/10 Werkstoffnr. 1.4301 gefertigt. Die außen sichtbaren Oberflächen sind einheitlich feingeschliffen.

Körnung: 320

### Allgemeine Anforderungen

Tischplatten werden soweit möglich in einem Stück hergestellt. Sollte das aus fertigungstechnischen Gründen oder wegen des Eintransportes nicht möglich sein, sind die Plattenabschnitte bei der Montage zu verschweißen und sauber zu verschleifen.

Stoßfugen aneinandergereichter Korpusse und Fugen zwischen Wand und Korpusseitenwand sind, wenn möglich zu vermeiden, oder sauber zu verschließen.

Alle Profile sind ordentlich zu verschließen. Offene Profile werden nicht akzeptiert.

### Standard-Materialdicken

Tischplatten	1,50-2,00 mm
Spültischabdeckungen	1,25-1,50 mm
Spülbecken	1,00-1,50 mm
Vierkantrohre	40x40x1,25 mm
	30x30x1,25 mm
Zwischenböden	1,00 mm
Profilstreben	1,00-1,50 mm
Rückwände	1,00 mm
Seitenwände	1,00 mm
Türen	1,00 mm

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>
<u>Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)</u>		
Verkleidungen	1,00 mm	
Sockelblenden	1,00-1,50 mm	
Wandborde	1,00-1,50 mm	
Schlitzschienen	1,50-2,00 mm	
Konsolen	1,50-2,00 mm	
<u>Sockelblenden</u>		
<p>Alle Sockelblenden sind nach Aufmaß, abnehmbar und aus Chromnickelstahl auszuführen . Diese sind am Fußboden abzudichten.</p>		
<u>Tischplatten, (Standard)</u>		
<p>Die Tischplatten sind mit einem Verstärkungsprofil (Hutprofil), ebenfalls aus Edelstahl, verstärkt. Die Unterseite ist schallgedämmt. Die Verwendung von Spanplatten, auch in wasserbeständiger Ausführung, ist nicht zulässig.</p>		
<p>Die Platten sind auf der Unterseite mit einer CNS-Platte vollständig verschlossen. Die Aufkantung beträgt standardmäßig 50 mm. Die anderen Seiten sind 50 mm ab- und umgekantet. Die Umkantung ist bis zum Rahmenprofil oder Korpus geführt. Die abgekantete Längsseite besitzt eine Tropfkante.</p>		
<p>Der Tischplattenüberstand beträgt zum Gerätekorpus an den Stirnseiten 2,5 mm, an den Längsseiten 25 mm.</p>		
<u>Spültischabdeckungen</u>		
<p>Abdeckungen aus Chromnickelstahl mit einem oder mehreren Spülbecken sowie mit einer oder zwei Abtropfflächen mit Gefälle zum Becken. Becken mit Standrohrventil und Ablaufverbindung. Die Becken sind tiefgezogen und nahtlos mit Randabdeckung und Abtropffläche verschweißt, wie aus einem Stück gearbeitet. Die vollständige Entleerung des Beckens ist durch ein Gefälle zum Ablauf sicher zu stellen. Der Beckenboden und die Abstellfläche sind mit ablösesicherem Antidröhnbelag versehen. Die Becken sind umlaufend verkleidet.</p>		
<p>Standardzubehör ist eine Ablaufgarnitur bestehend aus:</p>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- CNS-Standrohrventil</li><li>- Ablaufventil</li><li>- Beckenverbindung</li><li>- Geruchsverschluß</li></ul>		

01      LV      Küchentechnik

## Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)

Der Überstand der Spülenabdeckung beträgt zum Gerätekorpus an den Stirnseiten 2,5 mm und an den Längsseiten 25 mm.

### Arbeitstisch mit Untergestell

Untergestell aus verwindungssteifem und an den Profilverbindungen verschweißtem Vierkantrrohr 40 x 40 x 1,25 mm und Standardtischplatte. Nach vorn ist das Untergestell zum Unterfahren geöffnet. Die Fußeinsätze sind aus CNS-Fußstollen +/- 15 mm höhenverstellbar.

### Arbeitstisch mit Bodenbord

Ausführung wie Tisch mit Untergestell, mit zusätzlich fest eingeschweißtem, allseitig 40 mm abgekantetem Boden mit Verstärkungsprofilen aus Edelstahl, schalldämmend.  
Die Fußeinsätze sind aus CNS-Fußstollen +/- 15 mm höhenverstellbar.

### Arbeitstisch mit Bodenrost

Ausführung wie Tisch mit Untergestell, mit zusätzlich fest eingeschweißtem Auflagerahmen für ein in Segmenten herausnehmbares Rost.  
Die Fußeinsätze sind aus CNS-Fußstollen +/- 15 mm höhenverstellbar.

### Arbeitsschrank

Schrankkorpus in selbsttragender Bauweise, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen, mit Standardtischplatte. Die sichtbaren Seitenwände und/oder die Rückwand sind bei freistehenden Aufstellungsvarianten doppelwandig auszuführen. Der Innenraum ist von Schrauben, Nieten, Fugen und Nischen frei zu halten.

Boden, Rückwand und ein 2-3 cm breiter Falz für die Seitenwände sind aus einem Stück Blech zu kanten. Die Seitenwände werden fugenlos und dicht an den Falz geschweißt. So wird sichergestellt, dass keine Schweißnähte oder Fugen in den Ecken und Kanten des Korpus entstehen. Boden und Wände mit Rundungen von 1,5 bis 3 mm (Kantradius).

Durchführungen für Installationen sind mit Kantenschutzband zu versehen. Revisionsöffnungen sind mit einem geschraubten CNS-Deckel zu schließen.

01      LV      Küchentechnik

## Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)

Der Zwischenboden ist allseitig abgekantet, mit Profilen verstärkt und schallgedämmt. Er liegt auf 4 Auflagebolzen, 3-fach höhenverstellbar, und ist mit einer Kippsicherung zu versehen.

Bei Fußaufstellung: Die Fußeinsätze sind aus CNS-Fußstollen +/- 15 mm höhenverstellbar.

Bei Sockelaufstellung: Das Bodenbord ist auf der Unterseite bis zum Sockel geschlossen.

### Arbeitsschrank mit Flügeltüren

Ausführung wie Arbeitsschrank, und mit Flügeltüren verschlossen.

Die Flügeltüren sind 18 mm stark doppelwandig, mit senkrecht eingearbeiteter, über die gesamte Höhe verlaufende Griffleiste.

Die Türen sind um 180° zu öffnen und werden von oben angebrachten Kugelschnappern gehalten.

### Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Ausführung wie Arbeitsschrank, und mit Schiebetüren verschlossen.

Die Schiebetüren sind doppelwandig 18 mm stark mit senkrecht eingearbeiteter, über die gesamte Höhe verlaufender Griffleiste. Die Türen laufen auf Kunststoffrollen in einer Edelstahlschiene und können nachträglich justiert werden.

Die Türunterkante besitzt eine Führungsnut, in welche die auf dem Schrankboden befestigte Führung eingreift, wobei diese Führung keine grobe Schmutzbildung zuläßt.

### Geschirrhochschrank

Ausführung wie Arbeitsschrank, mit vier Schiebetüren verschlossen.

Der Schrankkorpus ist durch einen fest eingeschweißten mittigen Zwischenboden in zwei gleiche Schrankräume geteilt.

Die Schiebetüren sind doppelwandig 18 mm stark mit senkrecht eingearbeiteter, über die gesamte Höhe verlaufender Griffleiste. Die Türen laufen auf Kunststoffrollen in einer Edelstahlschiene und können nachträglich justiert werden.

Die Türunterkante besitzt eine Führungsnut, in welche die auf dem Schrankboden befestigte Führung eingreift, wobei diese Führung keine grobe Schmutzbildung zuläßt.

01      LV      Küchentechnik

Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)

## Schubladenblöcke

### Korpus

Der Korpus analog der Beschreibung Arbeitsschrank bedienseitig mit übereinanderliegenden Schubladen, ausgeführt.

Der Innerraum enthält ein Aufnahmesystem für die Schubladenzüge, das es ermöglicht, nachträglich Art und Anzahl der Schubladen zu verändern.

### Rahmenschublade

Schubladenblende doppelwandig mit waagrecht angearbeiteter Griffleiste, Schubladenrahmen aus Edelstahl zur Aufnahme von Behältern GN1/1 oder 2/3 mit den Tiefen 100 oder 200 mm.

Führung der Schubladen je nach Spezifikation auf 3-teiligem Vollauszug aus Edelstahl. Die Belastbarkeit beträgt 50 kg.

Der erforderliche Gastronormbehälter ist Bestandteil der Position.

### Wandhängeschrank

Schrankkorpus vollverschweißt mit fugenlosen Übergängen an Boden, Rücken und Seitenwänden, in selbsttragender Bauweise, 3-seitig geschlossen.

Die Seitenwände und der Boden, doppelwandig ausgeführt und schalldämmend.

Zwischenboden allseitig abgekantet und profilverstärkt und läßt sich in 25 mm Rasterabständen höhenverstellen.

Zum Lieferumfang gehört eine Wandbefestigungsleiste aus CNS und Schrauben.

Belastbarkeit pro lfm 50 kg, bei gleichmäßiger Lastverteilung auf Boden und Zwischenboden und fachgerechter Wandbefestigung.

### Spültisch

Ausführung je nach Beschrieb als Arbeitstisch oder Arbeitsschrank mit einer Spültischabdeckung.

### Spülcenter

Ausführung wie Spültisch, Abtropffläche freitragend, zum Unterbau einer Geschirrspülmaschine in den Abmessungen 600 x 600 mm.

Die Spülenabdeckung ist gegenüber dem Untergestell bzw.

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>
<b>Ausführungsbeschreibung Verbauten (Standard- H1)</b>		
Schrank hinten 50 mm überstehend.		
<u>Handwasch- und Ausgußbeckenkombination</u>		
Ausgußbecken und Handwaschbecken übereinanderliegend. Kompakte Bauweise mit in der Rückwand integrierter kompletter Installation, anschlussfertig für Ver- und Entsorgung. Tiefgezogenes Handwaschbecken incl. Überlaufsicherung (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2").		
Auf dem Beckenrand eine 1-Loch-Mischbatterie 1/2" mit Schwenkhahn, geeignet zum Befüllen beider Becken, und eine Sensor-Mischbatterie, verchromt für Kalt- und Warmwasser.		
Darunter befindet sich ein tiefgezogenes Ausgußbecken mit umlaufend erhöhtem Profilrand und Klapprost, incl. Überlaufsicherung (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2"). Beide Becken sind mit Edelstahl verkleidet.		
Darunter Fußgestell aus Vierkantrohr 40 x 40 x 1,25 mm mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten +/- 15 mm.		
<u>Handwaschbecken</u>		
Tiefgezogenes Handwaschbecken incl. Überlauf- sicherung (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2"). Becken ist mit Edelstahl verkleidet. Das Beckenbefestigungsmaterial (Wandleiste) gehört zum Lieferumfang.		
<b>Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage / Cafeteria</b>		
Die Möbel sind Sonderbauten und bestehen aus zwei wandständigen Ausgabereihen, Unterbau aus CNS 1.4301 mit Frontverkleidung aus Holzwerkstoff (MDF + HPL) sowie Arbeitsplatte aus Holzwerkstoff (MDF + HPL). Die Unterbauschränke der POS: 04.05-04.07 sind aus Holzwerkstoff (MDF + HPL) . Farbe und Bemusterung siehe unten stehende Erläuterung. Die nachfolgend beschriebenen Positionen sind Ein- bzw. Unterbaugeräte, die in den jeweiligen Cafeteriamöbel eingebaut oder eingefahren werden.		
<b>Ausführung, Korpus:</b>		
Alle geschweißten Teile porenfrei und rein von Unebenheiten. Alle Schweißarbeiten bei CNS sind geschliffen und die Ausführung der Qualität der übrigen Stahlflächen angepaßt.		
Auf gute Zugänglichkeit von Armaturen, Elektroteilen		

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>																		
<b>Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage</b>																				
<p>und Installationen zu Reparatur- und Wartungszwecken ist besonderer Wert zu legen.</p> <p>Sämtliche Elektroinstallationen entsprechen -wo immer konstruktiv möglich- der Schutzart IPX4. Die Klemmstellen der Elektrokabel in den Geräten sind nach Abnehmen der Frontverkleidung übersichtlich und leicht zugänglich. Sie sind in Form von Berührungsgeschützten Reihenklemmleisten angeordnet und mit Bezeichnungen aus dem Schaltplan dauerhaft beschriftet. Ein- und Durchführungen von elt. Kabeln sind zugentlastet ausgeführt (PG-Verschraubungen). Alle internen Kabelführungen sind vollständig und dauerhaft mit geeignetem Kantenschutz oder Schutzrohren versehen. Klemmdosen grundsätzlich mit Schraubdeckel.</p> <p>Innerhalb der Geräte sind die Sanitär- und Elektroinstallationen grundsätzlich so zu trennen, daß auch bei Undichtwerden einer Leitung keine Kurzschlüsse im Stromnetz auftreten können. Falls erforderlich, sind im Gerät entsprechend angeordnete Trennwände einzubauen, die für die gesamte Elektro-Installation Spritzschutz gewährleisten.</p> <p>Alle Geräte sind im bauseitigen Elektroverteilerschrank z.T. mit FI-Schutzschaltern abgesichert. Zur Vermeidung von Betriebsstörungen wird besonderer Wert auf gutes Abdichten der Schaltelemente und wirksame Vorkehrungen gegen Kondenswasserbildung bei allen Geräten gelegt.</p> <p>Falls nicht anders vermerkt sind für eingebaute Gerätesteckdosen einheitliche Fabrikate, gleichfarbig vorzusehen.</p> <p>Sämtliche Metall-Schnittstellen und Schraubköpfe sind sorgfältig entgratet. Es sollen möglichst wenig Schrauben von außen sichtbar sein. <u>Nieten sind nicht zulässig.</u></p> <p><b>Material, Korpus:</b></p> <p>Materialstärken:</p> <table><tr><td>Vierkantrohre</td><td>40x40x1,25 mm 30x30x1,25 mm 25x25x1,25 mm</td></tr><tr><td>Zwischenböden</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Profilstreben</td><td>1,00-1,50 mm</td></tr><tr><td>Rückwände</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Seitenwände</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Türen</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Verkleidungen</td><td>1,00 mm</td></tr><tr><td>Sockelblenden</td><td>1,00-1,50 mm</td></tr><tr><td>Konsolen</td><td>1,50-2,00 mm</td></tr></table>			Vierkantrohre	40x40x1,25 mm 30x30x1,25 mm 25x25x1,25 mm	Zwischenböden	1,00 mm	Profilstreben	1,00-1,50 mm	Rückwände	1,00 mm	Seitenwände	1,00 mm	Türen	1,00 mm	Verkleidungen	1,00 mm	Sockelblenden	1,00-1,50 mm	Konsolen	1,50-2,00 mm
Vierkantrohre	40x40x1,25 mm 30x30x1,25 mm 25x25x1,25 mm																			
Zwischenböden	1,00 mm																			
Profilstreben	1,00-1,50 mm																			
Rückwände	1,00 mm																			
Seitenwände	1,00 mm																			
Türen	1,00 mm																			
Verkleidungen	1,00 mm																			
Sockelblenden	1,00-1,50 mm																			
Konsolen	1,50-2,00 mm																			

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>
<b>Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• CNS: Materialgüte 1.4301</li><li>• Nach Bedarf werden links, rechts und/oder unter der Arbeitsplatte Installationsbereiche untergebracht in denen die bauseitig herangeführten Medien (immer von unten) zu Aufsätzen und Einbaugeräten geführt werden.</li><li>• Bedienelemente wie Schalter oder Ventile sind immer bedienseitig unter der Arbeitsplatte unterzubringen.</li><li>• Zusätzliche Steckdosen werden versenkt in den linken und/oder rechten Installationsfächern untergebracht.</li><li>• Die gesamte bedienseitige Front ist so auszuführen, daß es zwischen den einzelnen Geräten keine Lücken und Öffnungen gibt.</li><li>• Gästeseitig ist der Korpus für die Anbringung einer Frontverkleidung vorzubereiten.</li><li>• Die Korpusse sind nach Montage gegen alle Fußboden- und Wandflächen mit lebensmittelbeständigem, dauerelastischen Material in sauberer Kehlzuge abzudichten.</li><li>• In Bereichen in denen Medienleitungen in die Geräte geführt werden sind im Korpus Installationsfächer vorzusehen. Diese sind so auszuführen, daß eine Zugänglichkeit von der Bedienseite aus gewährleistet wird. Werden Medienleitungen weitergeführt, so sind gegebenenfalls Bereiche unter der Oberplatte oder im Sockelbereich ebenfalls als Installationsfach auszulegen und zu verschließen.</li></ul> <p>Abmessungen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Korpushöhe mind. 700 mm</li></ul> <p>Aufstellung:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Geräte auf 150 mm hohem Fußrahmen mit umlaufender CNS-Sockelblende</li><li>  Fußrücksprung: 70 mm Kunden- und Bedienseitig</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• falls in den einzelnen Unterpositionen nicht anders beschrieben, beträgt die Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900mm ü.OKFF.</li><li>• Die Unterbauten der POS: 04.05-04.07 sind aus Holzwerkstoff (MDF + HPL) wie die Frontverkleidung gefertigt. 3-seitig geschlossene, Schrankräume in selbsttragender Bauweise mit Flügeltüren geschlossen. Zwischenböden sind höhenverstellbar entsprechend Erläuterung.</li></ul>		
<b><u>Oberflächen und Farbtöne</u></b>		
<b>OF01 -</b> Beschichtung mit Schichtstoffen, Unifarben Hochdruckschichtpressstoff (HPL) 0,8 mm stark nach DIN EN 438 zu beschichten, Verleimung D3 nach DIN EN 204, da eine erhöhte Anforderung an die Abriebfestigkeit, Schlag- sowie Kratzfestigkeit in der Anwendungsklasse 333 gegeben sein muss, für sichtbare und nicht		

01      LV      Küchentechnik

## Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage

sichtbare Oberflächen von Schränken und dgl.,  
Oberfläche: matt, sandige, feinkörnige Struktur,  
präzise Körnung, homogen, richtungslos, robust,  
unempfindlich gegen Schmutz und Fingerabdrücke, kein  
Miniperl, Farbton soweit nicht anders beschrieben  
entspr. Standard-Farbtonkarten des Herstellers, Farbton  
ähnlich NCS S0603-G80Y Weiß,

**nach Bemusterung und endgültiger Festlegung des AG**

### **OF02 -**

Beschichtung mit Schichtstoffen,  
Dekoroptik Akazie

Ausführung wie in Leitbeschreibung OF01, jedoch:  
Oberfläche der HPL-Beschichtung in Dekoroptik,  
Struktur: filigrane Holzstruktur, Anordnung der Poren  
unregelmäßig und linear in unterschiedlicher Tiefe, um  
ein authentisches Bild zu erzeugen,

Oberfläche: schwungvoll, lebendig, streifig geplankt,  
modern, helle und kontrastreiche Farbigkeit, passend  
zum Dekorfarbton, Reflexionswert 0,56, Farbton Akazie,  
für Arbeitsplatten

**nach Bemusterung und endgültiger Festlegung des AG**

### **Material und Ausführung**

#### **Frontverkleidung:**

- Frontverkleidung ausgeführt mit Aufhängung, zur Montage am Anlagenkorpus
- **entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1**
- Bei Kühlgeräten mit Eigenkühlung sind revisionierbare Lüftungsgitter, auf Höhe der Maschinenfächer einzubringen, im Farbton des Frontdekors lackiert
- Alle Kanten sind auf Gehrung gearbeitet.
- die Frontverkleidung ist revisionierbar auszuführen

### **Ausführung Unterschränke Kaltbuffet**

#### **POS: 04.05.-04.07:**

#### Korpusmaterial:

#### Seiten und Konstruktionsböden

Materialstärke:	mind. 19 mm
Grundmaterial:	Spanplatte
Oberflächenmaterial:	Direktbeschichtung auf Melaminharzbasis
Oberflächenfarbe:	<b>entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1</b>

#### Kanten

alle sichtbar bleibenden Kanten flächiger Bauteile  
müssen als Umleimer, passend zu den in den

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>
<u>Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage</u>		
<p>genannten Materialien ausgebildet sein. Für Schichtstoffe sind ABS Umleimer, durchgefärbt mit mind. 2 mm starker Dickkante (Kanten abgerundet), feuchtebeständig im Heißverfahren mit PU-Kleber auszuführen. Die Farbigkeit/Dekor der Kanten entspricht genau den Korpusfarben. Später nicht sichtbar bleibende Kanten erhalten Melamin-Kantenband 0,5 mm, Farbe wie Sichtflächen. Verleimungen sind grundsätzlich feuchtfest herzustellen und dürfen keine Formveränderungen zulassen. Es wird besonders auf die starke Beanspruchung im Klinikbereich und laufende Reinigung u.a. mit Desinfektionsmitteln hingewiesen.</p>		
<u>Einlegeböden</u>		
Materialstärke:	Holz mind. 16 mm	
Belastung (Holz):	50kg/m <sup>2</sup>	
Grundmaterial:	Spanplatte	
Oberflächenmaterial:	Direktbeschichtung auf Melaminharzbasis	
Oberflächenfarbe:	<b>entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1</b>	
<u>Befestigung der Einlegeböden</u>		
<p>– Fachböden sind auf voller Korpusstärke und höhenverstellbar auszubilden (Lochreihe). Die Auflagerung der Böden erfolgt mit Trägern aus Metall. Die jeweils 2 vorderen Träger sind mit Eckzapfen gegen Verrutschen und versehentliches Ausheben auszubilden.</p>		
<u>Rückwand</u>		
<p>Rückwand Korpus aus Dekorspanplatte / E1 melaminharzbeschichtet nach DIN 68765, Oberfläche kratz-, stoß- und abriebfest oder gleichwertiges Produkt, Farbton entsprechend <b>Farbtonbeschreibung OG1</b></p>		
Materialstärke	Stärke:	mind. 10 mm
<p>Die Rückwände der POS: 04.05.- 04.07 sind entsprechend Positionsbeschreibung reversionierbar auszuführen.</p>		
<u>Anschlagdämpfung</u>		
<p>Alle Fronten werden durch 2 mm starke Kunststoffpuffer an der Innenseite der Front gedämpft. Alle Türen sind serienmäßig auch im Beschlag gedämpft. Drehtüren haben serienmäßig eine im Scharnier integrierte Dämpfung.</p>		
<p>Die Türen der Unterschränke sind abschließbar und mit der oben beschriebener Frontverkleidung aus MDF mit HPL</p>		

01	LV	Küchentechnik
<u>Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage</u>		
<p>Beschichtung vorzusehen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Scharniere der Türen sind von außen nicht sichtbar und mit einem Drucktüröffner und Türdämpfung auszuführen</li> </ul> <p><u>Scharniere:</u></p> <p>Typ / Art: Sensys Clip-Scharnier mit integrierter Dämpfung</p> <p>Material: Metall</p> <p>Befestigung der Montageplatte: Zweifach verschraubt mit Kunststoffspreizmuffe</p> <p>Befestigung des Klippscharniers: Cliprasterung, werkzeuglose Montage und Demontage auf der Montageplatte</p> <p>Öffnungswinkel: Standard 110° Eckschränke 170° Diagonal-Typen 45°</p> <p>Begrenzung: Öffnungswinkelbegrenzer auf 85° für den Wandanschluss</p> <p>Verstellbarkeit: herauf / herunter: ± 1,5 mm in der Tiefe: ± 2 mm Distanz seitlich: ± 1,5 mm</p> <p>Anzahl je Tür: mind. 2 Scharniere je Tür</p> <p>Zuhaltefunktion: im Scharnier befindlicher Federmechanismus für den Öffnungs-Schließvorgang / automatische Zuhaltefunktion</p> <p>Dämpfung Scharniere: integrierte Dämpfung</p> <p><u>Nischenverkleidung/Spritzschutzwand:</u></p> <p>Rückwand und Seitenwände oberhalb der Arbeitsplatte/Tablettrutsche am Kaltbuffet</p> <p>Trägermaterial aus Spanplatte P2 E1 analog Korpusmöbel mit HPL-Beschichtung, verdeckt befestigt, auf der Arbeitsplatte aufsitzend, gem. Bemusterung AG.</p> <p>Materialstärke: mind. 16 mm</p> <p>Grundmaterial: Spanplatte</p> <p>Oberflächenmaterial: Direktbeschichtung auf Melaminharzbasis</p> <p>Oberflächenfarbe: <b>entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1</b></p> <p>Alle Anschlüsse zur Arbeitsplatte und zu angrenzenden Bauteilen sind über die gesamte Länge dauerelastisch zu versiegeln.</p>		

01      LV      Küchentechnik

Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage

### **Ausführung, Arbeitsplatte:**

Die Arbeitsplatte wird auf dem gesamten Korpus verlegt. Die notwendigen Bohrungen und Ausschnitte gemäß der Funktionsbeschreibung sind in den Preis einzukalkulieren.

Trägerplatte aus Spanplatte P2 E1, falls statisch erforderlich aus Multiplex gem. EN 636-2, wasserfest verleimt, Anwendungsklasse 333, Oberseite HPL-beschichtet nach DIN EN 438, 0,8 mm, sichtbare Vorderkante gerade gefast, Radius Vorderkante kleiner 3 mm.

In allen Längen ungestoßen ausführen, Gehrungsstöße sind mit einer eingeleimten Feder exakt höhengenaue auszuführen. Die Verleimung muss, soweit technisch möglich, komplett in der Werkstatt erfolgen.

Es wird besonders auf die starke Beanspruchung im Klinikbereich und laufende Reinigung u.a. mit Desinfektionsmitteln hingewiesen.

Die Unterkonstruktionen von Arbeitsplatten nicht unterbauter Arbeitsflächen sind entsprechend den statischen Erfordernissen auszubilden.

### **entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG2**

- Tischplatten mind 40 mm dick
- Arbeitsplattentiefe 1100 mm (incl. Tabletrutsche)

### **Tabletrutsche Kaltbuffet:**

Grundplatte wie Arbeitsplatte, Tabletrutsche auf Korpus verlegt, 30mm tiefer gesetzt zur Arbeitsplatte; mit 3 Nuten in die Arbeitsplatte gefräst, die mit einem Edelstahlband als Führungsschiene versehen werden.

### **Tabletrutsche Warmausgabe:**

Grundplatte wie Arbeitsplatte, Tabletrutsche auf Korpus verlegt, Höhe entsprechend Positionserläuterung, mit 3 Nuten in den Arbeitsplatte gefräst, die mit einem Edelstahlband als Führungsschiene versehen werden. Mit Tablettanschlag.

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
01	Titel	Tagesvorräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
<b>01</b>	<b>Titel Tagesvorräte</b>			
<b>01.1</b>	<b>Handwasch- / Ausgusskombination</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• an der Wand hängend</li> <li>• Ausgußbecken und Handwaschbecken übereinander liegend.</li> <li>• Kompakte Bauweise mit in der Rückwand integrierter kompletter Installation</li> <li>• Anschlußfertig für Ver- und Entsorgung</li> <li>• mit Serviceblende</li> <li>• Tiefgezogenes Handwaschbecken incl. Überlaufsicherung</li> <li>• (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2"). Darunter befindet sich ein tiefgezogenes Ausgußbecken mit umlaufend erhöhtem Profilrand und Auflagerost aus Kunststoff, incl. Überlaufsicherung (Stopfen und Überlaufventil 1 1/2").</li> <li>• Beide Becken sind mit Edelstahl verkleidet.</li> <li>• Einhebel-Mischbatterie 1/2" auf dem Beckenrand des Handwaschbeckens montiert.</li> <li>• Sensorgesteuerte Armatur 1/2" auf dem Beckenrand des Handwaschbeckens montiert, 230V Netzbetrieb 50Hz</li> <li>• Armaturen mit Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Kalt- und Warmwasser</li> </ul>			
	<u>Technische Daten:</u>			
	HW-Becken:	340x240x150mm		
	AG-Becken:	370x340x150mm		
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	500 mm		
	Tiefe:	700 mm		
	Höhe:	570 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
				Übertrag: .....

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
01	Titel	Tagesvorräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
<b>01.5</b>	<b>Umluft-Gewerbekühlschrank</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• steckerfertig</li> <li>• mit Umluftkühlung</li> <li>• verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN 2/1-Tragrosten und -Behältern</li> <li>• außen CNS 1.4301</li> <li>• innen CNS 1.4301</li> <li>• Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden, integriertem Bodenablauf und abgerundeten Ecken</li> <li>• hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer</li> <li>• energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor</li> <li>• selbstschließende Volltür, mit 180°-Öffnung</li> <li>• spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten</li> <li>• Rechter Kühlschrank Türanschlag rechts</li> <li>• Linker Kühlschrank Türanschlag links</li> <li>• Schloss, Griffleiste</li> <li>• energiesparende LED-Innenbeleuchtung</li> <li>• LCD-Touch-Display</li> <li>• HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarme, 5 voreingestellte Temperatur- / und Luftfeuchtigkeitsstufen, 2 weitere möglich, mit einem Schnell-Kühl-Zyklus, wenn warme Ware eingebracht wurde</li> <li>• USB-Port zum Download der HACCP Historie</li> <li>• Spritzwasserschutz, IPX5,</li> <li>• inkl. Interface zum Auslesen HACCP-relevanter Daten</li> <li>• Cyclopentan-Hartschaum Isolierung, bis zu 90 mm</li> <li>• Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, bedarfsgerechte Abtauung mit 4 Fühlern,</li> <li>• die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert</li> <li>• intelligentes Lüftungssystem, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert</li> <li>• wartungs- und servicefreundlicher Kondensator</li> <li>• einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche</li> <li>• auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle</li> <li>• serienmäßig mit 4 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 4 Paar Auflageschienen</li> <li>• 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
01	Titel	Tagesvorräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	<u>Technische Daten:</u>			
	Bruttoinhalt:	670 l		
	Kältemittel:	R-290 / 100g		
	Verkleidung innen:	CNS 1.4301		
	Sichtseiten:	CNS 1.4301		
	Temperaturbereich:	-2 bis +10 °C bei 43°C UT		
	Anschlusswert:	190 W / 230 V		
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	740 mm		
	Tiefe:	885 mm		
	Höhe:	2080 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>2 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 01</b>			<b>Tagesvorräte, Netto: .....</b>	
<b>02</b>	<b>Titel Vorbereitung</b>			
<b>02.1</b>	<b>Arbeitsschrank mit Schiebetüren</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	Aufmaßposition gemäß der Ausführungsbeschreibung Verbauten			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Schubladenblock links</li> <li>• 2 Laden 1/1 100,1 Lade 1/1 200</li> <li>• ohne Oberplatte</li> </ul>			
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	mind. 1670 mm		
	Tiefe:	800 mm		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	<b>Küchentechnik</b>			
02	Titel	Vorbereitung			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag: .....	
	Höhe: 850 mm				
	Typ: '.....'				
	Fabrikat: '.....'				
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....	
<b>02.2</b>	<b>Einschweißbecken</b>				
	<u>Ausführung:</u>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Becken aus CNS18/10</li> <li>• in die Arbeitsplatte 02.05 glatt eingeschweißt</li> <li>• Inklusive Stopfenventil, Ab- und Überlaufventil 1 1/2" und Geruchverschluß.</li> </ul>				
	<u>Abmessungen:</u>				
	Breite: 400 mm				
	Tiefe: 400 mm				
	Höhe: 200 mm				
	Typ: '.....'				
	Fabrikat: '.....'				
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....	
<b>02.3</b>	<b>Einhebel-Standbatterie</b>				
	<u>Ausführung:</u>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für Hochdruck</li> <li>• Wärmeisolierender Griff, seitlich</li> <li>• Schwenkbarer HU-Auslauf mit Tropfschutz</li> <li>• Temperatur- und Mengenregelung mit moderner Eco-Keramikkartusche</li> <li>• 2 stufig, Wassersparfunktion</li> <li>• Flexible Anschlussschläuche 2 x 500 mm, Überwurfmutter 3/8"</li> <li>• Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Kalt- und Warmwasser</li> <li>• Montagefreundliches Befestigungssystem</li> </ul>				
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....	

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik		
02	Titel	Vorbereitung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Lote sind cadmium- und bleifrei</li> <li>• Alle Dichtungen entsprechen den KTW-Bestimmungen</li> </ul> <p><u>Technische Daten:</u></p> <p>Auslaufhöhe            250 mm            Ausladung             250 mm            Anschluss             3/8"            Fließdruck             1-6 bar            Wassertemperatur    max. 80°C            Tischbohrung         Durchmesser 30 mm            Material                Edelstahl</p> <p>Typ:                        '.....'</p> <p>Fabrikat:                 '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.4</b>	<p><b>Wandhängeschrank mit Schiebetüren</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <p>gemäß der Ausführungsbeschreibung Verbauten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit LED Beleuchtung bündig in Schrankunterseite eingebaut</li> <li>• mit EIN / AUS Schalter</li> <li>• inkl. Befestigungsmaterial</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite:                    1800 mm            Tiefe:                    400 mm            Höhe:                     650 mm</p> <p>Typ:                        '.....'</p> <p>Fabrikat:                 '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.5</b>	<p><b>Arbeitsplatte</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <p>-</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	<b>LV Küchentechnik</b>			
02	Titel Vorbereitung			
				Übertrag: .....
	<p>Aufmaßposition</p> <p>gemäß der Ausführungsbeschreibung Verbauten</p> <p>Aufkantung 3-seitig, vorne abgekantet</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: mind. 2911 mm            Tiefe: 800 mm            Höhe: 50 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.6</b>	<b>Umluft-Kühltisch</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung</li> <li>• ohne Arbeitsplatte</li> <li>• Korpushöhe in mm: 700</li> <li>• außen CNS 1.4301</li> <li>• innen CNS 1.4301</li> <li>• Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet</li> <li>• Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit</li> <li>• CNS-Griffleisten</li> <li>• Offenstellung der Türen bei 95°</li> <li>• spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, ohne Werkzeug leicht wechselbar</li> <li>• Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm</li> <li>• elektronische Steuerung</li> <li>• automatische Abtauung passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an</li> <li>• automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas</li> <li>• intelligentes Lüftungssystem, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert</li> <li>• eingeschäumter Verdampfer</li> <li>• serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert</li> <li>• Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken</li> <li>• Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung komplett herausziehbar</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
02	Titel	Vorbereitung			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)</li> <li>• inkl. Wandanschlussblende</li> </ul> <p><u>Technische Daten:</u></p> <p>Bruttoinhalt: 290l            Temp.-Bereich: -2 bis +10 °C            rel. Luftfeuchte: 40 bis 85 %            Kältemittel: R-290            Füllmenge: 50 g            Anschlusswert: 220 W / 230 V</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1241 mm            Tiefe: 700 mm            Höhe: 850 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>				Übertrag: .....
			<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.7</b>	<b>Wandbord</b>				
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-etagig für Mikrowellen</li> <li>• Abdeckung dreiseitig 40mm abgekantet</li> <li>• Rückseite 40mm aufgekantet</li> <li>• Konsolen aus CNS 18/10</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1100 mm            Tiefe: 400 mm            Höhe: 150 mm</p>				
- Fortsetzung auf nächster Seite -					Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	<b>LV Küchentechnik</b>			
02	Titel Vorbereitung			
			Übertrag: .....	
	Typ: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.8</b>	<b>Mikrowelle</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gehäuse aus Edelstahl,</li> <li>• Garraum mit Keramikboden</li> <li>• Leistungseinstellung per Drehknopf</li> <li>• mit stufenloser Leistungswahl von 100-1000Watt</li> <li>• Auftaustufe und 30 min Zeitschaltuhr</li> </ul>			
	<u>Technische Daten:</u>			
	Anschlusswert: 230V / 1,49kW			
	Garraumvolumen: 22 l, 330 x 330 x 200 mm			
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite: 510 mm			
	Tiefe: 360 mm			
	Höhe: 306 mm			
	Typ: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
		<b>2 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.9</b>	<b>Unterschrank Kombidämpfer</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seitenwände, Rückwand, Boden und Decke geschlossen</li> <li>• 20 Paar Einschubleisten für GN 1/1 - Behälter</li> <li>• aus Chromnickelstahl DIN 1.4301</li> <li>• höhenverstellbaren Füßen</li> <li>• inkl. Sockelblende 3 seitig bis zum Fußboden,</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	<b>LV Küchentechnik</b>			
02	<b>Titel Vorbereitung</b>			
	abgedichtet			Übertrag: .....
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	860 mm		
	Tiefe:	703 mm		
	Höhe:	945 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>02.10</b>	<b>Dunstabzugshaube</b> (Position entfällt; wird nicht ersetzt; kein Textquerverweis.)			
<b>02.11</b>	<b>Sockelblende</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	Aufmaßposition			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2-seitig bis zum Fußboden, abgedichtet</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> </ul>			
	<u>Abmessungen:</u>			
	Länge :	mind. 3650 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 02</b>			<b>Vorbereitung, Netto:</b>	.....
<b>03</b>	<b>Titel Warmausgabe</b>			
<b>03.2</b>	<b>Besteck- und Tablettwagen</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besteck- und Tablettwagen 4 × GN</li> <li>• hohe Ausführung, für Transport und Bereitstellung von</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
03	Titel	Warmausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Tabletts und Besteckteilen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabile und hygienische Konstruktion aus Edelstahl. Rahmenkonstruktion aus Rundrohr mit pultförmigem Kunststoffaufsatz zum Einhängen der serienmäßigen 4 Edelstahl-Besteckbehälter GN 1/4-150 mit beweglichem Hustenschutz. Im unteren Rahmenbereich ein fest eingeschweißtes, schalldämmend unterfüttertes Bord für die zu transportierenden EN- bzw. GN-Tabletts.</li> <li>• 4 Abweiserrollen aus Polyethylen</li> <li>• fahrbar</li> <li>• 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.</li> </ul> <p><u>Technische Daten:</u></p> <p>Nutzmaß: 605 × 380 mm Bordmaß            Kapazität: 100 × Tablett            EN/GN 1/1 + 4 × GN 1/4-150</p> <p>Einschubart: Quer            Tablett-Stapelhöhe: 640 mm            Gewicht: 17.5 kg</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 700 mm            Tiefe: 475 mm            Höhe: 1300 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>2 St</b>	EP .....	GP .....
<b>03.3</b>	<b>Tellerstapler unbeheizt</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tellerstapler zur Aufnahme von runden Tellern ø 270 bis 330 mm in zwei Stapelschächten.</li> <li>• Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.</li> <li>• Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit zwei offenen Stapelschächten und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion.</li> <li>• Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar.</li> </ul> <p style="text-align: right;">Übertrag: .....</p>			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01 03	LV Titel	Küchentechnik Warmausgabe	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
<p>Übertrag: .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl.</li> <li>• Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen</li> <li>• fahrbar</li> <li>• 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.</li> </ul> <p><u>Technische Daten:</u></p> <p>Nutzmaß:                    Ø 270 bis 330 mm Geschirrmaß            Kapazität:                bis zu 106 Teile o. Haube,                                              122 m. Haube            Stapelhöhe:             670 mm            Gewicht:                 32.42 kg</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite:                     1051 mm            Tiefe:                    529 mm            Höhe:                    962 mm</p> <p>Typ:                         '.....'</p> <p>Fabrikat:                 '.....'</p> <p style="text-align: right;"><b>2 St</b>      EP .....      GP .....</p>					
03.4	<b>Warmbuffet</b>		Das Buffet steht linksseitig an einer Wand und bedarf einer umlaufenden Frontverkleidung mit CNS Sockelblende		
<u>Ausführung:</u>			Aufmaßposition Sonderbau		
entsprechend Ausführungsbeschreibung Ausgabeeanlage			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung von Einfahrnischen für 3 Regenerierwagen</li> <li>• <b>Oberplatte bündig mit Heizplatte der Regenerierwagen</b></li> <li>• CNS-Rückwand in Einfahrnische, mit CEE-Anschlussdosen vertieft in Unterbau eingebaut (Dose+Deckel+Stecker),</li> </ul>		
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....		

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01 03	LV Titel	Küchentechnik Warmausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: .....			
	<p>damit die Regenerierwagen bündig eingefahren werden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterbau bündig Vorderkante Tabletrutsche wie bei Kaltbuffet</li> <li>• Tabletrutsche mit 3 Lisenen aus CNS 18/10, mit Tablettanschlag</li> <li>• Oberkante Tabletrutsche 870 mm über OKFF, wie bei Kaltbuffet</li> <li>• Fronten entsprechend Frontverkleidung der Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage, Rechte Seitewand zum Durchgang ist in Farbe und Dekor der Arbeitsplatte auszuführen. <b>nach Bemusterung und endgültiger Festlegung des AG</b></li> <li>• bei der Dimensionierung der Einfahrnische ist der bauseitige Rammerschutz mit zuberücksichtigen, Zuständig hierfür ist der AN</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Gesamtbreite:                    mind. 3900 mm  Tiefe inkl. Tabletrutsche: mind. 1100 mm  Höhe :                                mind. 1040 mm,      Oberkante Arbeitsplatte bündig mit      Oberkante Heizplatten POS: 03.05</p> <p>Typ:                                 '.....'</p> <p>Fabrikat:                         '.....'</p>			
		1 St	EP .....	GP .....
<b>03.5</b>	<b>Regenerierwagen</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Wagen regenerieren gekühlte und gefrorene Speisen mit einer Ofentemperatur, die bis zu 155°C erreicht und halten diese mit einer 400V-Versorgung warm</li> <li>• Der Wagen hat zwei Abteile, ein 8 x GN 1/1 Heizabteil und ein 8 x GN 1/1 isoliertes Abteil</li> <li>• beide Abteile können gekühlt werden</li> <li>• Der Wagen ist komplett aus Edelstahl, mit einem verstärkten Rahmen und umlaufenden Stoßschutz aus Gummi</li> <li>• mit Docking-System für isolierten Transferwagen</li> </ul> <p style="text-align: right;">Übertrag: .....</p>			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

<p>01 03</p>	<p>LV Titel</p>	<p><b>Küchentechnik</b> Warmausgabe</p>		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit zwei ergonomischen Handgriffen</li> <li>• Eine leichte Manövrierbarkeit ist durch die Kompaktheit des Wagens und das geringe Gewicht sichergestellt</li> <li>• Rollen-Konfiguration erlaubt es den Wagen leicht um 360° zu drehen, um einen engen Wendekreis zu erreichen</li> <li>• Die Türdichtungen sind leicht zu entfernen und wieder einzusetzen, ohne den Gebrauch eines Werkzeuges</li> <li>• Verstärkte Umluft-Beheizung und Temperaturkontrolle. Die Heizelemente aus Edelstahl sind von einem Hochleistungsventilator umfasst, der eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Abteil sicherstellt. Sie sind entworfen um gefrorene Speisen mit einer Temperatur von bis zu 155°C im Heizabteil zu regenerieren.</li> <li>• Für die Transfer-Module sind sowohl GN 1/1 Roste aus Edelstahl oder GN-Behälter von beiden Seiten einsetzbar.</li> <li>• Ein durch einen Tür-Mikroschalter aktivierter Sicherheits-Luftschleier über der Tür des Heizabteiles verhindert, dass ein Bediener durch heißen Dampf verletzt wird</li> <li>• statische Kühlung für das beheizte und das gekühlte Abteil, Kühlmittel R134A GWP = 1.300</li> <li>• Beheizbare Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Hartglas, es kann zwischen drei Heizstufen gewählt werden (100%, 50% und 0%). Die Heizplatte garantiert, dass Speisen heiß bleiben und optisch in einem appetitlichen Zustand herausgegeben werden können. Sie bietet Platz für 3 x GN1/1 längs angeordnet, bzw. 4 x GN1/1 quer angeordnet, oder deren Unterteilungen.</li> <li>• die Brücke hat eine waagerechte Ablagefläche mit Gummieinlagen, die Geschirrtteile gegen ein Verrutschen sichert. An beiden Schmalseiten und an der Ausgabeseite befindet sich der Niesschutz aus vollständig entgratetem Glas. Die Brücke enthält Halogen-Licht.</li> <li>• der Regenerierwagen ist mit einem Touch-Steuerungssystem ausgestattet. Die intuitiv zu bedienende App-basierte, graphische Benutzeroberfläche besteht aus mehreren Schaltflächen, die eine Vielzahl von Steuerungsmöglichkeiten bieten.</li> <li>• Das in der Brücke positionierte Steuerungselement bietet u.a. folgenden Funktionen:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drei Heizzyklen-Tastatur.</li> <li>- Aussagekräftige leicht zu nutzende Grafiken</li> <li>- Sensor-App zum Messen der Speisentemperaturen mit einem externen Fühler</li> <li>- Booster-Funktion</li> <li>- Service-Warmhalte-Funktion</li> <li>- Autostart-Funktion für Aufweckzeiten sowie Autostart- u. Autostoppzeiten für die Arbeitszyklen</li> <li>- Wärmeplatten-Funktion für die Arbeitsfläche</li> </ul> </li> </ul>			Übertrag: .....
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>																
03	Titel	Warmausgabe																
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)														
				Übertrag: .....														
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tastatursperren-Funktion mit Passworteingabe</li> <li>- App zur Steuerung der Schnellabkühl-Funktion</li> <li>- Ein akustischer Alarm zeigt das Ende eines Zyklus</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die App-Funktion zum Herunterladen der Aufzeichnungsdaten ist Teil der ganzheitlichen HACCP-Software. Die Software ist cloud-basiert und bietet einen standortunabhängigen Zugriff auf sämtliche Geräte im Gerätepark und ist ohne Restriktionen bei der Hardware-Ausstattung einsetzbar.</li> <li>• Das aktive HACCP-Tool bietet ein Monitoring in Echtzeit, d.h. Datenaufzeichnungen werden ohne zeitlichen Verzug angezeigt, was zu einer deutlichen Steigerung der Qualitätssicherung beiträgt.</li> <li>• Datenübertragung mittels USB-Key</li> <li>• mit Thermometerfühler</li> <li>• Die elektrischen Komponenten sind komplett abgesichert. Mit Hochtemperatur Sicherheits-Thermostat, abgeschlossenem und belüftetem Elektro-Fach, Sicherheits-Luftschleier über der Tür des Heizabteils (verhindert Verbrennungen durch austretenden Dampf), Tür-Mikroschalter.</li> <li>• Technik Abdeckung Blau</li> <li>• Rollen 160 mm Durchmesser, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller</li> <li>• mit CEE Winkel-Stecker</li> </ul> <p><u>Technische Daten:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Abteile:</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Auflagewinkel pro Abteil:</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td>Leergewicht:</td> <td style="text-align: right;">190 kg</td> </tr> <tr> <td>Anschlusswert</td> <td style="text-align: right;">8,1kW bei 400V</td> </tr> </table> <p><u>Abmessungen:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Breite:</td> <td style="text-align: right;">1256 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe:</td> <td style="text-align: right;">728 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe / einschl. Brücke:</td> <td style="text-align: right;">1044 / 1391 mm</td> </tr> </table> <p>Fabrikat: temp-rite</p> <p>Typ: Temp-Classic-Pro M</p>	Abteile:	2	Auflagewinkel pro Abteil:	8	Leergewicht:	190 kg	Anschlusswert	8,1kW bei 400V	Breite:	1256 mm	Tiefe:	728 mm	Höhe / einschl. Brücke:	1044 / 1391 mm	<b>3 St</b>	EP .....	GP .....
Abteile:	2																	
Auflagewinkel pro Abteil:	8																	
Leergewicht:	190 kg																	
Anschlusswert	8,1kW bei 400V																	
Breite:	1256 mm																	
Tiefe:	728 mm																	
Höhe / einschl. Brücke:	1044 / 1391 mm																	
				Übertrag: .....														

01	LV	Küchentechnik
03	Titel	Warmausgabe

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
<b>03.6</b>	<p><b>Shuttlewagen</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transferwagen für den Transport von Transfermodulen.</li> <li>• Der Shuttlewagen wird an den Regnerierwagen angekuppelt. Danach werden die Gittergestelle vom Shuttlewagen hinein geschoben.</li> <li>• Die Wagen können alle verfügbaren Größen an Edelstahl-Gittergestellen und Edelstahl-Behältern bzw. GN-Behältern aufnehmen. Sie sind robust und leicht manövrierbar.</li> <li>• Der isolierte Suttlewagen besteht aus Rohrprofilen mit doppelwandigen Leichtmetall-Wänden, jeweils mit 23/24 mm dicker Polystyrol-Isolierung. Alle Bleche sind durch anodische Oxidation geschützt, die Türen sind außen mit Epoxydharz in RAL5022 lackiert.</li> <li>• Der Innenraum ist in zwei Abteile unterteilt.</li> <li>• Jedes Abteil besitzt ein Transfer Modul mit 8 Einschüben, Abstand 74 mm.</li> <li>• Die Türen mit aufwendigem Verschluss und Magnethalter, um sie auf 270° offen zu halten. Oben befinden sich an den Längsseiten Führungsschienen aus Kunststoff in denen zwei Schiebedeckel laufen und von oben Zugriff auf die Abteile gewähren. Diese Deckel sind ebenfalls doppelwandig und isoliert; die obere Fläche besteht aus strukturiert geprägtem Leichtmetall, die Unterseite aus Edelstahl. Die Schienen, in denen an den Schmalseiten waagerechte Schiebegriffe eingelassen sind, dienen zusätzlich zur Aufnahme von handelsüblichen ISONORM Transportkisten 600 x 400 mm.</li> <li>• Unten eine umlaufende Stoßschutzleiste aus Leichtmetall mit PVC-Ummantelung.</li> <li>• Fahrbar mittels zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststeller, jeweils in verzinkten Gehäuse, Rollen 125 mm Durchmesser</li> <li>• Fassungsvermögen je 2 Transfermodule</li> <li>• Leergewicht ca. 55 kg</li> <li>• Kunststoff-Profile im Innenraum oben links und rechts an den Längsseiten angebracht, um die Transfermodule optimal zu führen.</li> </ul> <p><u>Zubehör:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 CNS Draht Roste</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	<b>Küchentechnik</b>		
03	Titel	Warmausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	Breite:	955 mm		
	Tiefe:	745 mm		
	Höhe:	1000 mm		
	Fabrikat:	temp-rite		
	Typ:	Temp-Classic Double-Shuttle geschlossen		
		<b>9 St</b>	EP .....	GP .....
<b>03.7</b>	<b>Handwaschbecken</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	gemäß der Ausführungsbeschreibung Verbauten			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Stopfventil, Gummi</li> <li>• mit Befestigungsmaterial</li> <li>• mit Überlaufgarnitur</li> <li>• mit Siphon</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inklusive montierter Einhebelmischbatterie für Unterarmbedienung</li> </ul>			
	<u>Ausführung Einhebelmischbatterie für Unterarmbedienung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zweistufige Keramikkartusche mit Eco-Stellung</li> <li>• Bedienhebel lang, 190mm Länge, für Unterarmbedienung</li> <li>• Ausladung 125 mm</li> <li>• Auslaufhöhe 65 mm</li> <li>• Ganzmetalausführung</li> <li>• Durchflussmenge 25 (l/min)</li> <li>• Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Kalt- und Warmwasser</li> <li>• Flexible Anschlussschläuche G 3/8" x 500 mm</li> <li>• Tischbohrung Ø35 mm</li> </ul>			
	<u>Abmessungen, Becken:</u>			
	Breite:	340 mm		
	Tiefe:	240 mm		
	Höhe:	150 mm		
	<u>Abmessungen gesamt:</u>			
	Breite:	400 mm		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik
03	Titel	Warmausgabe

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	Tiefe: 320 mm Höhe: 200 mm			
	Typ: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>03.11</b>	<b>PC Unterschrank</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	Aufmaßposition Sonderbau			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: CNS 18/10</li> <li>• auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm</li> </ul>			
	<u>Linke Seite:</u>			
	entsprechend Ausführungsbeschreibung Verbauten			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schubladenblock mit 3 Schubladen, abschließbar</li> </ul>			
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite: 400 mm			
	Tiefe: 600 mm			
	Höhe: 550 mm			
	<u>Rechte Seite:</u>			
	entsprechend Ausführungsbeschreibung Verbauten			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschrank mit Flügeltür</li> <li>• Türanschlag rechts</li> <li>• mit höhenverstellb. Zwischenbord</li> <li>• abschließbar</li> </ul>			
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite: 550 mm			
	Tiefe: 600 mm			
	Höhe: 550 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
03	Titel	Warmausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	<u>Abmessungen gesamt:</u>			
	Breite:	950 mm		
	Tiefe:	600 mm		
	Höhe inkl. Rollen:	700 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>03.12</b>	<b>Arbeitstisch höhenverstellbar</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	Sonderbau			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Aufmaß Wandnische</li> <li>• Arbeitstisch aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise mit hydraulischem Höhenverstellungssystem zur ergonomischen Anpassung an unterschiedliche Körpergrößen.</li> <li>• Stabile Konstruktion aus Vierkantrohren und Arbeitsplatte mit allseitiger Abkantung.</li> <li>• Unterseite der Tischplatte durch Profile verstärkt sowie mit einer Edelstahlwanne versehen, in deren Schutz das Hydraulik-System zur Höhenverstellung angeordnet ist. Hubzylinder mit Stellfüßen sorgen für eine Nivellierung eventueller Bodenunebenheiten.</li> <li>• Stufenloses hydraulisches Höhenverstellungssystem in den Standfüßen zur Anpassung an unterschiedliche Körpergrößen der Nutzer.</li> <li>• Auf 4 Standfüßen stehend</li> <li>• Dreiseitige Verstreben im Unterbau zur Stabilisierung und zum optionalen Einhängen von Auflageböden.</li> <li>• Digital-Display sorgt für exakte und übersichtliche Anzeige der eingestellten Arbeitshöhe.</li> </ul>			
	<u>Technische Daten:</u>			
	Nutzmaß:	1200 × 700 mm		
	Stärke Arbeitsplatte:	1,5 mm		
	Abkantung:	50 mm		
	Abmessungen Unterbau:	1050 × 600 mm		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
03	Titel	Warmausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	<p>Vierkantrrohr Unterbau: 40 × 40 mm                  Nutzlast: 150 kg                  Hauptbauweise: offen                  Leistung: 240 W                  Anschluss-Spannung: 230 V AC                  Nennstrom: 1,04 A                  Schutzart: IPX4                  Frequenz: 50 Hz</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1200 mm                  Tiefe: 700 mm                  Höhe: 850 mm</p> <p>Fabrikat: '.....'                  Typ: '.....'</p>	1 St	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 03</b>			<b>Warmausgabe, Netto:</b> .....	
<b>04 Titel Kaltbuffet</b>				
<b>04.1</b>	<b>Kaltbuffet</b>			
	<p>Das Buffet steht in einer Wandnische und bedarf einer Frontverkleidungen mit CNS Sockelblende.</p> <p><u>Ausführung:</u></p> <p>Aufmaßposition                  Sonderbau</p> <p>entsprechend Ausführungsbeschreibung Ausgabeanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anpassung an Wandverkofferung</li> <li>• Einbau von Vitrine Pos: 04.02 und Kühlwannen Pos: 04.03 entsprechend LV</li> <li>• Mit Unterschränken Pos: 04.05, 04.06, 04.07 entsprechend Erläuterung</li> <li>• inkl. notwendiger Bohrungen für Mediendurchführungen</li> <li>• Tabletrutsche , 30mm abgesenkt mit 3 Lisenen aus CNS 18/10</li> <li>• inkl. reversionierbare Lüftungsgitter für die Kältemaschinen der verbauten Geräte, in Farbton der Fronten lackiert</li> </ul> <p style="text-align: center;">- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
				Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik			
04	Titel	Kaltbuffet			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag: .....	
	<p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Gesamtbreite: max. 7300 mm            Tiefe inkl. Tabletrutsche: max. 1100 mm            Höhe inkl. Arbeitsplatte: mind. 900mm            Höhe mit Aufbauten: max. 1500 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>				
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....	
<b>04.2</b>	<b>Einbaukühlvitrine</b>				
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung</li> <li>außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR, innen CNS 1.4301</li> <li>530 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat</li> <li>Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden</li> <li>Panorama-Glaseinblick, Rückwand an Innenseite verspiegelt, kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Acrylglas, Seitenscheiben und Decke aus Sicherheitsglas</li> <li>Verdampfer von Vorderseite aus hebbar</li> <li>mit breitem Maschinenfach</li> <li>Be- und Entlüftung an Vorderseite, Maschine freiblasend aus Buffetfront</li> <li>LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert</li> <li>elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung</li> <li>Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung)</li> <li>regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte</li> <li>automatische Abtaung und Tauwasserverdunstung</li> <li>Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne</li> </ul>				
	- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag: .....

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
04	Titel	Kaltbuffet		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord</li> <li>• tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt</li> <li>• Hygieneausführung mit Tauwasserablauf</li> </ul> <p><u>Technische Daten:</u></p> <p>Innenmaße:</p> <p>Breite: 980 mm  Tiefe: 535 mm  Höhe: 215 mm</p> <p>Temp.-Bereich:: +5 bis +12 °C  rel. Luftfeuchte: 70 bis 85 %  Kältemittel: R-290  Anschlusswert: 290 W / 230 V</p> <p><u>Abmessungen außen:</u></p> <p>Breite: 1125 mm  Tiefe: 695 mm  Höhe: 1205 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>04.3</b>	<b>Einbaukühlwanne</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• steckerfertige Einbau-Kühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand</li> <li>• außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen</li> <li>• innen CNS 1.4301</li> <li>• Ausstellfläche für GN 1/1 geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2</li> <li>• elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar)</li> <li>• Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf</li> <li>• großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar</li> <li>• Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
04	Titel	Kaltbuffet			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung</li> <li>• Luftleitbleche kipp- und aushängbar</li> <li>• zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar, Maschine freiblasend aus Buffetfront</li> <li>• mit höhenverstellbaren Einlegeböden GN 1/1</li> </ul> <p><u>Ausstattung:</u></p> <p>- 2 Trennstege</p> <p><u>Technische Daten:</u></p> <p>Innenmaße:</p> <p>Breite: 980 mm Tiefe: 535 mm Höhe: 175 mm</p> <p>Temp.-Bereich: bei 25 °C UT und 60 % RF: +4 bis +12 °C rel. Luftfeuchte: 80 bis 85 % Kältemittel: R-290 Anschlusswert: 222 W / 230 V Energieverbrauch: 3,58 kWh / 24h</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1050 mm Tiefe: 660 mm Höhe: 655 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>				Übertrag: .....
			<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>04.4</b>	<b>Hustenschutz</b>				
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 waagrecht durchgehendes Glasbord aus ESG 8 mm in 400 mm Höhe auf CNS-Rundrohr-Stehern, verschlossen mit bombierter Scheibe</li> </ul> <p style="text-align: center;">- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>				Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
04	Titel	Kaltbuffet			
<p style="text-align: right;">Übertrag: .....</p>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasscheibe zum Gast einseitiggebogen</li> <li>• waagrecht durchgehende LED-Beleuchtung unter der Decke</li> <li>• elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt</li> <li>• Steher mit der Thekenabdeckung verschraubt</li> <li>• Hustenschutz mit bedienseitigem Überstand von 50mm über POS: 04.3</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1200 mm  Tiefe: 430 mm  Höhe: 450 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p> <p style="text-align: right;"><b>1 St</b>    EP .....    GP .....</p>					
<b>04.5</b>	<b>Unterschrank</b>				
<p><u>Ausführung:</u></p> <p>gemäß der Ausführungsbeschreibung Ausgabeeanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• abschließbar</li> <li>• mit Flügeltür</li> <li>• höhenverstellb. Zwischenbord</li> <li>• Türanschlag rechts</li> <li>• Rückwand abnehmbar für Revisionierung</li> <li>• Die Scharniere der Türen sind von außen nicht sichtbar</li> <li>• Die Türen sind mit einem Drucktüröffner und Türdämpfung auszuführen</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 600 mm  Tiefe: 700 mm</p> <p style="text-align: right;">Übertrag: .....</p>					

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik		
04	Titel	Kaltbuffet		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	Höhe Schrankraum: mind.650 mm Höhe inkl. Tabletrutsche 870mm			
	Typ: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
		<b>3 St</b>	EP .....	GP .....
<b>04.6</b>	<b>Unterschrank</b>			
	<u>Ausführung:</u> gemäß der Ausführungsbeschreibung Ausgabeeinlage			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• abschließbar</li> <li>• mit Flügeltür ,</li> <li>• höhenverstellb. Zwischenbord</li> <li>• Türanschlag links</li> <li>• Rückwand abnehmbar für Revisionierung</li> <li>• Die Scharniere der Türen sind von außen nicht sichtbar</li> <li>• Die Türen sind mit einem Drucktüröffner und Türdämpfung auszuführen</li> </ul>			
	<u>Abmessungen:</u> Breite: 600 mm Tiefe: 700 mm Höhe Schrankraum: mind.650 mm Höhe inkl. Tabletrutsche 870mm			
	Typ: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
		<b>3 St</b>	EP .....	GP .....
<b>04.7</b>	<b>Unterschrank</b>			
	<u>Ausführung:</u> gemäß der Ausführungsbeschreibung Ausgabeeinlage			
	Revisionsfach <ul style="list-style-type: none"> <li>• abschließbar</li> <li>• mit Flügeltür</li> <li>• ohne Zwischenbord</li> <li>• Rückwand abnehmbar</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
04	Titel	Kaltbuffet			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rückwand mit Medienauschnitten durch bauseitig durch die Rückseite geführte Medien</li> <li>• Türanschlag rechts</li> <li>• Die Scharniere der Türen sind von außen nicht sichtbar</li> <li>• Die Türen sind mit einem Drucktüröffner und Türdämpfung auszuführen</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite:                    mind. 350 mm  Tiefe:                     700 mm  Höhe Schrankraum:    mind.650 mm  Höhe inkl. Tabletrutsche 870mm</p> <p>Typ:                        '.....'</p> <p>Fabrikat:                '.....'</p>		1 St	EP .....	GP .....
04.11	<b>Spritzschutzwand</b>				
	<p><u>Ausführung:</u></p> <p>Aufmaßposition</p> <p>entsprechend Ausführungsbeschreibung Ausgabeeinrichtung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1</b></li> <li>• Spritzschutz wandseitig über gesamte Wandlänge, oberhalb der Arbeitsplatte des Kaltbuffets, inkl. Anpassung am Wandverkofferung</li> <li>• mit Bohrung für 2 Doppel-Schuko-Arbeitssteckdosen</li> <li>• Der Spritzschutz schließt bündig mit Arbeitsplatte ab</li> <li>• Oberhalb bündig mit Oberkante Einbaugeräte und Aufsatzborde</li> <li>• Material: HPL-Schichtstoff,auf wasserfestes MDF verpresst</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite:                    mind. 7500 mm  Tiefe:                     mind. 16 mm  Höhe:                      mind. 530mm</p>				
- Fortsetzung auf nächster Seite -					Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	<b>Küchentechnik</b>			
04	Titel	Kaltbuffet			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag: .....	
	Typ: '.....'				
	Fabrikat: '.....'				
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....	
<b>04.13</b>	<b>Spritzschutzwand</b>				
	<u>Ausführung:</u>				
	Aufmaßposition				
	entsprechend Ausführungsbeschreibung Ausgabeeanlage				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1</b></li> <li>• Spritzschutz wandseitig, oberhalb des Buffets</li> <li>• Oberkante bündig mit POS 04.11</li> <li>• Der Spritzschutz schließt bündig mit der Arbeitsplatte und Tabletrutsche ab.</li> <li>• Material: HPL-Schichtstoff,auf wasserfestes MDF verpresst</li> </ul>				
	<u>Abmessungen:</u>				
	Breite:	max 830 mm			
	Tiefe:	mind 16 mm			
	Höhe:	max 560mm			
	Typ: '.....'				
	Fabrikat: '.....'				
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....	
<b>04.13 1</b>	<b>Spritzschutzwand</b>				
	<u>Ausführung:</u>				
	Aufmaßposition				
	entsprechend Ausführungsbeschreibung Ausgabeeanlage				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entsprechend Oberflächen und Farbtonbeschreibung OG1</b></li> <li>• Oberkante bündig mit POS 04.12</li> </ul>				
	- Fortsetzung auf nächster Seite -				
				Übertrag: .....	

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik		
04	Titel	Kaltbuffet		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spritzschutz wandseitig, oberhalb des Buffets</li> <li>Der Spritzschutz schließt bündig mit der Arbeitsplatte und Tabletrutsche ab.</li> <li>Material: HPL-Schichtstoff,auf wasserfestes MDF verpresst</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u>  Breite: max 1100 mm  Tiefe: mind 16 mm  Höhe: max 560 mm</p> <p>Typ: '.....'  Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
			Übertrag: .....	
<b>04.14</b>	<b>Aufsatzbord</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>für Gläserablage</li> <li>auf 4 CNS-Rundrohr-Stehern, verschlossen mit bombierter Scheibe</li> <li>mit 2 CNS-Borden und dreiseitig umlaufender Reiling</li> <li>sichtbare Flächen geschliffen, allseitig abgekantet</li> <li>Stehrer mit der Thekenabdeckung verschraubt</li> <li>Material CNS 18/10</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u>  Breite: 1200 mm  Tiefe: 400 mm  Höhe: 530 mm</p> <p>Typ: '.....'  Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>04.15</b>	<b>Aufsatzbord</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <p>-</p> <p align="center">- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

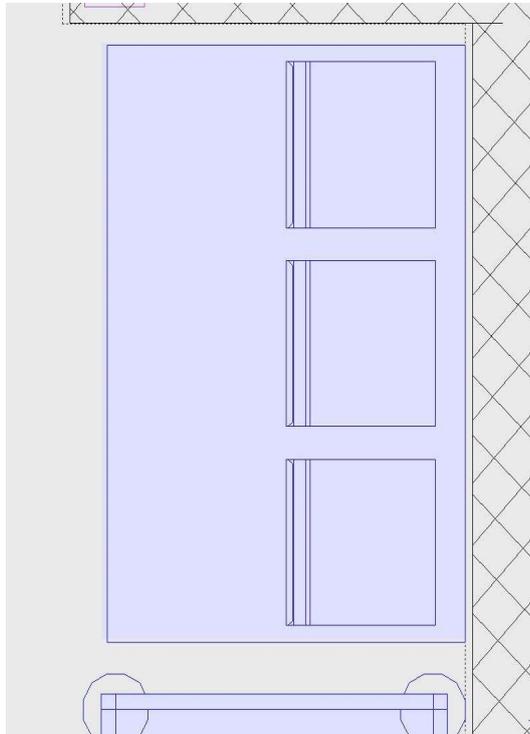
<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
04	Titel	Kaltbuffet		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für Tassenablage</li> <li>• auf 4 CNS-Rundrohr-Stehern, verschlossen mit bombierter Scheibe</li> <li>• mit 2 CNS-Borden und dreiseitig umlaufender Reiling</li> <li>• sichtbare Flächen geschliffen, allseitig abgekantet</li> <li>• Steher mit der Thekenabdeckung verschraubt</li> <li>• Material CNS 18/10</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 600 mm  Tiefe: 400 mm  Höhe: 530 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 04</b>			<b>Kaltbuffet, Netto:</b>	.....
<b>05</b>	<b>Titel</b>	<b>Geschirrrückgabe</b>		
<b>05.1</b>	Dreifachflügeltürenschränk mit Einwürfen			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <p>Sonderbau  Aufmaßposition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschränk mit 3 separaten Fächern zur Unterbringung von jeweils 1 herausnehmbaren CNS-Mülleimer B 270 x T 400 x H 500 mm</li> <li>• Mülleimer jeweils mit 2 abklappbaren Griffen</li> <li>• Frontseitig 3 Flügeltüren, abschließbar</li> <li>• je Fach, oben ein Klappdeckel mit Gummidichtung und Griff, Aufschlagsrichtung zur Wand</li> <li>• Klappdeckel 300mm von Plattenvorderkante beginnend um Abstellen des Tablett zu ermöglichen</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> </ul>			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik
05	Titel	Geschirrrückgabe

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------



Übertrag: .....

**Aufstellung:**

- auf Füßen 150 mm hoch
- umlaufend mit Sockelblende, bis Fußboden, abgedichtet
- final links bündig zur fertigen Wand aufgestellt

**Abmessungen Klappdeckel:**

Breite: 250 mm  
 Tiefe: 250 mm  
 Höhe: 20 mm

**Abmessungen Schrank gesamt:**

Breite: 900 mm  
 Tiefe: 600 mm  
 Höhe: 850 mm

Typ: '.....'

Fabrikat: '.....'

1 St EP ..... GP .....

Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	<b>Küchentechnik</b>		
05	Titel	Geschirrrückgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
<b>05.2</b>	<b>Tablettwagen</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände aus melaminharzbeschichteten Platten</li> <li>ohne Türen</li> <li>mit 4 Lenkrollen</li> </ul>			
	<u>Technische Daten:</u>			
	für 18 Tablett	á 530 x 325 mm		
	Höhenabstand:	75 mm		
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	470 mm		
	Tiefe:	640 mm		
	Höhe:	1650 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>4 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 05</b>			<b>Geschirrrückgabe, Netto:</b>	.....
<b>06</b>	<b>Titel Spüle</b>			
<b>06.1</b>	<b>Schlauchhalter</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schlauchhalter aus Edelstahl</li> <li>zur Wandmontage</li> </ul>			
	<u>Zubehör:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>mit 10 Meter Schlauch und Sprühpistole</li> </ul>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik		
06	Titel	Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	350 mm		
	Tiefe:	156 mm		
	Höhe:	max. 250 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>06.2</b>	<b>Zweigriffmischer 1/2"</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wandmischbatterie</li> <li>• Auslauf nach unten, ohne Auslaufhahn</li> <li>• Abgangsgewinde für Schlauchanschluss</li> <li>• Metallgriffe, abziehbar</li> <li>• Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Kalt- und Warmwasser</li> <li>• Dichtungen entsprechen den KTW-Bestimmungen</li> <li>• DVGW / SVGN - Zertifikat</li> </ul>			
	<u>Zubehör:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschraubung mit Überwurfmutter</li> <li>• Verschraubung mit Drehkonus</li> </ul>			
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>06.3</b>	<b>Handwaschbecken</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	gemäß der Ausführungsbeschreibung Verbauten			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Stopfventil, Gummi</li> <li>• mit Befestigungsmaterial</li> <li>• mit Überlaufgarnitur</li> <li>• mit Siphon</li> </ul>			
	Übertrag: .....			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01 06	LV Titel	Küchentechnik Spüle	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
<p style="text-align: right;">Übertrag: .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• inklusive montierter Einhebelmischbatterie für Unterarmbedienung</li> </ul> <p><u>Ausführung Einhebelmischbatterie für Unterarmbedienung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zweistufige Keramikkartusche mit Eco-Stellung</li> <li>• Bedienhebel lang, 190mm Länge, für Unterarmbedienung</li> <li>• Ausladung 125 mm</li> <li>• Auslaufhöhe 65 mm</li> <li>• Ganzmetalausführung</li> <li>• Durchflussmenge 25 (l/min)</li> <li>• Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Kalt- und Warmwasser</li> <li>• Flexible Anschlussschläuche G 3/8" x 500 mm</li> <li>• Tischbohrung Ø35 mm</li> </ul> <p><u>Abmessungen, Becken:</u></p> <p>Breite:                    340 mm  Tiefe:                     240 mm  Höhe:                      150 mm</p> <p><u>Abmessungen gesamt:</u></p> <p>Breite:                    400 mm  Tiefe:                     320 mm  Höhe:                      200 mm</p> <p>Typ:                      '.....'</p> <p>Fabrikat:                '.....'</p>			<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>06.7</b>	<b>Putzmittelschrank</b>				
<p><u>Ausführung:</u></p> <p>gemäß der Ausführungsbeschreibung Verbauten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit 1 Flügeltür, Türanschlag rechts, absperrenbar</li> <li>• fest eingeschweißtem Boden</li> <li>• mit 4 Zwischenböden</li> <li>• inkl. Sockelblende bis zum Fußboden, abgedichtet</li> </ul> <p style="text-align: center;">- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag: .....		

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01 06	LV Titel	Küchentechnik Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p style="text-align: right;">Übertrag: .....</p> <p><u>Aufstellung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>auf Füßen 150 mm hoch</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 700 mm  Tiefe: 700 mm  Höhe: 1950 mm</p> <p>Typ: '.....'  Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>06.8</b>	<p><b>Abfallbehälter</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Volumen 50 L</li> <li>aus Edelstahl hochglanz poliert</li> <li>mit 2 Griffen und 1 Deckel mit Fallgriff</li> <li>5 festgeschweißte, gummbereifte Räder Ø 75 mm</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 400 mm  Tiefe: 400 mm  Höhe: 495 mm</p> <p>Typ: '.....'  Fabrikat: '.....'</p>	<b>2 St</b>	EP .....	GP .....
<b>06.9</b>	<p><b>Zulauftisch, rechts</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <p>gemäß Ausführungsbeschreibung Verbauten</p> <p style="text-align: center;">- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01 06	LV Titel	Küchentechnik Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• passend zu POS: 06.12</li> <li>• Muldentiefe mit Gefälle 10-20 mm</li> <li>• Rohrunterbau 3-seitig verstrebt</li> <li>• ohne Bodenablage</li> <li>• Füße höhenverstellbar +/- 20 mm</li> <li>• Becken nahtlos eingeschweißt, Standrohr</li> <li>• wandseitig Spritzblech 300 mm hoch über die gesamte Länge angeordnet.</li> <li>• mit Beckenblende</li> <li>• Unterbau offen für Abfalleimerunterfahrung</li> </ul> <p><u>Beckengröße:</u></p> <p>Breite: 600 mm  Tiefe: 400 mm  Höhe: 250 mm</p> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1600 mm  Tiefe: 700 mm  Höhe: inkl Spritzblech 1200mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>06.10</b>	<p><b>Korbbord</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regal aus CNS</li> <li>• für Wandmontage inkl. 2 Konsolen</li> <li>• mit Ablaufrinne und Ablauf links</li> <li>• für Gläser und Tassenkörbe max. 500 x 500 mm</li> <li>• 3 seitig 40 mm aufgekantet</li> <li>• Rückwand 225 mm aufgekantet</li> </ul> <p><u>Abmessung:</u></p> <p>Breite: 600 mm  Tiefe: 450 mm</p>			
	Übertrag: .....			
	Übertrag: .....			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik		
06	Titel	Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP) Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
			1 St	EP ..... GP .....
<b>06.11</b>	<b>Stand-Geschirrspülbrause</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standmischbatterie mit Schwenkauslauf</li> <li>• verchromte Stahlfeder</li> <li>• Batterieoberteile mit Rückschlagkegel</li> <li>• keine Rücksaugmöglichkeit von Schmutzwasser in die Trinkwasserleitung</li> <li>• Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Kalt- und Warmwasser</li> <li>• Thermostat-Standmischbatterie 2 Säulen</li> <li>• Handbrause mit Metallbrausekopf</li> <li>• Wandhalter mit flexiblem Abstand 35 mm - 165 mm</li> <li>• verchromt</li> </ul>			
	<u>Technische Daten:</u>			
	Auslauflänge/höhe S-Auslauf	250 / 470 mm		
	Auslaufhöhe Brause:	600 mm		
	Durchflussmenge Auslauf:	30 /min		
	Durchflussmenge Brause:	14 l/min		
	Abstandsmaß:	150 mm		
	Tischbohrung Ø:	22 mm		
	Standanschluss:	1/2"		
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	200 mm		
	Tiefe:	525 mm		
	Höhe:	1250 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
			1 St	EP ..... GP .....
				Übertrag: .....

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
06	Titel	Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
<b>06.12</b>	<p><b>Haubenspülmaschine</b></p> <p>Die Maschine ist zur Reinigung von Geschirr bzw. Spülgut gemäß allen Anforderungen der DIN EN 17735 auszuführen.</p> <p><b>Ausführung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Inneneinrichtung aus Edelstahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen.</li> <li>• Dreharmwasch- und Klarspülssystem aus Edelstahl.</li> <li>• Einteiliges Edelstahl-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen.</li> <li>• Steigleitungen außerhalb der Waschkammer aus Edelstahl</li> <li>• Dosierleitungen aus Edelstahl</li> <li>• Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen</li> <li>• Aktives Laugen-Feinfiltersystem</li> <li>• Tank und Haube doppelwandig isoliert</li> <li>• Schrägdecke mit innen umlaufender Wasserrinne</li> <li>• Leckwassersicherung (Bodenwanne)</li> <li>• Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je 1,8 m ab Maschine)</li> <li>• Freier Auslauf Typ AA gemäß EN1717</li> <li>• bauseitig wird Weichwasser zur Verfügung gestellt</li> </ul> <p><b>Steuerung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay, Bedienpanel rechts an Maschine montiert</li> <li>• Bediendisplay aus Sicherheitsglas</li> <li>• Farbgeführtes Bedienkonzept</li> <li>• Programmfortschrittsanzeige</li> <li>• Automatischer Energiesparmodus</li> <li>• Selbstreinigungsprogramm</li> <li>• Waschkammer Entkalkungsprogram</li> <li>• Bluetooth-Schnittstelle</li> <li>• Länderausführung Deutschland</li> <li>• Maschine geeignet für den Anschluss an bauseitige Weichwasserversorgung</li> <li>• Kundenspezifische Einstellungen (Laufzeit, Waschdruck, Temperatur, Dosierung) jederzeit möglich (Service)</li> <li>• Selbstreinigungsprogramm</li> <li>• Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur</li> <li>• Laugenpumpe für Ablaufhöhen bis 700 mm</li> <li>• Rückwandverkleidung aus Edelstahl</li> <li>• Elektronische Regelung der Waschleistung mit drei Druckstufen inkl. Sanftanlauf zur optimalen Anpassung an Waschgut und Verschmutzungsgrad.</li> </ul>			Übertrag: .....
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
06	Titel	Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	<p><b>Applikation zum Einsehen und Exportieren von Maschinen- und Hygienedaten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applikation für Smartphone, Tablet oder Laptop zum Einsehen und Exportieren (PDF) aller maschinen- und hygienerelevanten Daten der Spülmaschine:</li> <li>• Hygienestatus und Dokumentation</li> <li>• Spülstatistik</li> <li>• Verbrauchsdaten (Wasser, Reiniger und Klarspüler)</li> <li>• Fehler- und Infomeldungen</li> <li>• Wartungsmanagement</li> <li>• Verbindung zur Maschine erfolgt via Bluetooth - keine Internetverbindung notwendig.</li> </ul> <p><b>Programmlaufzeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laufzeiten: 60 / 90 / 210 Sekunden</li> </ul> <p><b>Leistungsmerkmale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Körbe pro Stunde (theoretisch) 60 Körbe/h</li> </ul> <p><b>Dosiertechnik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klarspüler-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter</li> <li>• Flüssigreiniger-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter</li> <li>• Sauglanze mit Füllstandsüberwachung für bauseitigen Vorratsbehälter (Klarspüler)</li> <li>• Sauglanze mit Füllstandsüberwachung für bauseitigen Vorratsbehälter (Flüssigreiniger)</li> </ul> <p><b>Haubenautomatik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatisches Öffnen und Schließen der Haube (durch manuelles Antippen am Bediendisplay).</li> <li>• Notfallfunktion - manueller Haubenantrieb mit geringem Kraftaufwand bei defekter Haubenautomatik möglich.</li> </ul> <p><b>Abwasser-Wärmerückgewinnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wärmetauscher aus CrNi. Abwasserführung im hydraulisch optimierten Rohrbündel mit großem Querschnitt und großen Radien.</li> </ul> <p><b>Wärmerückhaltung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzierung des Wrasenaustritts nach Programmende durch eine partiell geschlossene Haube und Energieeinsparung durch den in der Haube verbleibenden Wrasen.</li> </ul> <p><b>Automatische Korberkennung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstständiges Schließen und Öffnen der Haube sowie automatischer Spülstart</li> </ul> <p><b><u>Korbausstattung:</u></b></p>			Übertrag: .....
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01 06	LV Titel	Küchentechnik Spüle	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag: .....					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Stk. Vollkunststoff-Kleinteilekorb 600 x 500 mm für Kleinteile und Besteck</li> <li>• 2 Stk. Vollkunststoff-Tellerkorb 600 x 500 mm für flache und tiefe Teller</li> <li>• <b>Gläserpülkorb:</b> <span style="float: right;"><b>4 Stck</b></span> für Gläser bis max. <span style="float: right;">ø 99 mm</span></li> <li style="margin-left: 20px;">Abmessung:</li> <li style="margin-left: 40px;">Breite: <span style="float: right;">500 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Tiefe: <span style="float: right;">500 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Höhe: <span style="float: right;">183 mm</span></li> <li>• <b>Tellerkorb:</b> <span style="float: right;"><b>4 Stck</b></span> für 16 flache oder 12 tiefe Teller, Farbe: <span style="float: right;">Blau</span> Material: <span style="float: right;">Kunststoff</span></li> <li style="margin-left: 20px;">Abmessung:</li> <li style="margin-left: 40px;">Breite: <span style="float: right;">500 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Tiefe: <span style="float: right;">500 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Höhe: <span style="float: right;">105 mm</span></li> <li>• <b>Besteckkorb mit Griffen</b> <span style="float: right;"><b>6 Stck</b></span> 2 Stck passen in flachen Grundkorb Farbe: <span style="float: right;">Grau</span> Material: <span style="float: right;">Kunststoff</span></li> <li style="margin-left: 20px;">Abmessung:</li> <li style="margin-left: 40px;">Breite: <span style="float: right;">450 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Tiefe: <span style="float: right;">212 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Höhe: <span style="float: right;">260 mm</span></li> <li>• <b>Grundkorb mit flachen Boden</b> <span style="float: right;"><b>2 Stck</b></span> für Tassen und Schüssel, weitmaschig Farbe: <span style="float: right;">Blau</span> Material: <span style="float: right;">Kunststoff</span></li> <li style="margin-left: 20px;">Abmessung:</li> <li style="margin-left: 40px;">Breite: <span style="float: right;">500 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Tiefe: <span style="float: right;">500 mm</span></li> <li style="margin-left: 40px;">Höhe: <span style="float: right;">105 mm</span></li> <li>• <b>Basiskorb weitmaschig</b> <span style="float: right;"><b>4 Stck</b></span> Lichte Höhe <span style="float: right;">150mm</span> Farbe: <span style="float: right;">Grau</span> Material: <span style="float: right;">Kunststoff</span></li> </ul>			
Übertrag: .....					

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	<b>LV Küchentechnik</b>			
06	Titel Spüle			
				Übertrag: .....
	Abmessung:			
	Breite:	500 mm		
	Tiefe:	500 mm		
	Höhe:	170 mm		
	<b>• Tablettkorb</b>	<b>2 Stck</b>		
	einseitig offen, für 9 Tablett, verstärkt mit Nirosta-Winkelschiene,			
	Farbe:	Beige		
	Material:	Kunststoff		
	Abmessung:			
	Breite:	450 mm		
	Tiefe:	212 mm		
	Höhe:	105 mm		
	<u>Technische Daten:</u>			
	Absicherung:	20 A		
	Einschubhöhe:	560 mm		
	Korbmaß:	650 x 500 mm		
	Bodenfreiheit:	150 mm		
	Tankinhalt:	22 Liter		
	Klarspülmenge pro Spülgang:	3 Liter		
	Anschlusswerte:			
	Waschpumpe	1,5 kW		
	Tankheizung:	4,0 kW		
	Boilerheizung:	8,0 kW		
	Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt			
	Heizmedium			
	Drehstrom	3NPE 400V~, 50 Hz		
	Schutzart	IP X5		
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	735 mm		
	Tiefe:	750 mm		
	Höhe:	1575 mm		
	Höhe inkl. Wärmerückhaltung:	2210 mm		
	Höhe (bei geöffneter Haube):	2190 mm		
	Fabrikat:	'.....'		
	Typ:	'.....'		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
				Übertrag: .....

01	LV	Küchentechnik
06	Titel	Spüle

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
<b>06.13</b>	<p><b>Dunstabzugshaube</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dunstabzugshaube für Spülmaschine</li> <li>• Haube in Kastenform, selbsttragende Konstruktion</li> <li>• Material: CNS 1.4301</li> <li>• Haubenkörper allseitig bis zum tiefsten Punkt heruntergezogen</li> <li>• mit ringsumlaufende, dichtverschweißter Kondensammelrinne, inkl. Ablasshahn</li> <li>• Haube in Auffang und Abzugsraum unterteilt mit Schiene zur Aufnahme der Filter</li> <li>• inkl. Flammenschutzfilter Typ B</li> <li>• Anschlussstutzen 200 x 200 mm</li> <li>• Haubenausschnitt für Abluftstutzen nach Aufmaß und Rücksprache des am Bau vertretenden Gewerkes - Lüftung</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1400 mm  Tiefe: 1100 mm  Höhe: 400 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Montage der Haube erfolgt durch den AN</b></li> <li>• <b>Anschluß der Haube an die bauseitige Lüftung, erfolgt durch das am Bau vertretene Gewerk Lüftung</b></li> </ul>	1 St	EP .....	GP .....
<b>06.15</b>	<p><b>Ablauf Tisch, links</b></p> <p><u>Ausführung:</u></p> <p>Aufmaßposition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• passend zu POS: 06.12</li> <li>• Material CNS 18/10, 1,25 mm stark</li> <li>• Muldentiefe mit Gefälle 10-20 mm, hinten 50 mm aufgekantet</li> <li>• Rohrunterbau höhen- verstellbar +/- 20 mm</li> </ul>			Übertrag: .....

- Fortsetzung auf nächster Seite -

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

<b>01</b>	<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>		
06	Titel	Spüle		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterbau mit Bodenbord</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1130 mm  Tiefe: 700 mm  Höhe: 850 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
	Übertrag: .....			
<b>06.16</b>	<b>Servierwagen</b>			
	<p><u>Ausführung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Schiebebügel</li> <li>• mit 3 Borden</li> <li>• tiefgezogene Borde mit Profilrand</li> <li>• mit 4 Lenkrollen, Ø 125 mm</li> <li>• in korrosionsgeschütztem Gehäuse</li> <li>• davon 2 mit Totalfeststellern</li> <li>• Material: Edelstahl</li> <li>• Tragfähigkeit: max. 120 kg</li> </ul> <p><u>Abmessungen:</u></p> <p>Breite: 1000 mm  Tiefe: 650 mm  Höhe: 950 mm</p> <p>Typ: '.....'</p> <p>Fabrikat: '.....'</p>	<b>3 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 06</b>			<b>Spüle, Netto:</b>	.....
<b>07</b>	<b>Titel Lager</b>			

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	Küchentechnik
07	Titel	Lager

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
<b>07.1</b>	<b>Regal aus eloxiertem Aluminium</b>			
	<u>Ausführung:</u>			
	gemäß der Ausführungsbeschreibung Regale mit geschlossenen Auflagen			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traglast pro : 600 kg</li> </ul>			
	<u>Aufstellung:</u>			
	Anzahl der Regalständer:	3		
	Anzahl der Auflagen:	8		
	Anzahl der Kreuzverstreben:	1		
	<u>Abmessungen:</u>			
	Breite:	2975 mm		
	Tiefe:	600 mm		
	Höhe:	1800 mm		
	Typ:	'.....'		
	Fabrikat:	'.....'		
		<b>2 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 07</b>				
			<b>Lager, Netto:</b>	.....
<b>08</b>	<b>Titel Sonstiges</b>			
<b>08.1</b>	<b>Kontrolle Ausführungsunterlagen</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrolle der Ausführungsunterlagen</li> <li>- Index für erforderliche Korrekturen</li> </ul>			
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>08.2</b>	<b>Fertigungszeichnungen für folgende Ansichten</b>			
	- für Vorbereitung	Wandansicht A		
	- für Lagerung	Wandansichten B		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag: .....

# Leistungsverzeichnis

UKD ZfSG (P304422-2)

01	LV	<b>Küchentechnik</b>		
08	Titel	Sonstiges		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag: .....
	- für Ausgabe	Ansichten C+D		
	- für Kaltbuffet	Wandansicht E		
	- für Geschirrrückführung	Wandansicht G		
	- für Spülküche	Wandansicht A + B		
		<b>1 St</b>	EP .....	GP .....
<b>Summe Titel 08</b>			<b>Sonstiges, Netto:</b>	.....

# LV-Zusammenfassung

UKD ZfSG (P304422-2)

01 LV Küchentechnik				
Nr.	Bezeichnung		Seite	Gesamt in EUR
01	Titel	Tagesvorräte	21	.....
02	Titel	Vorbereitung	23	.....
03	Titel	Warmausgabe	29	.....
04	Titel	Kaltbuffet	39	.....
05	Titel	Geschirrrückgabe	48	.....
06	Titel	Spüle	50	.....
07	Titel	Lager	62	.....
08	Titel	Sonstiges	62	.....
<b>Summe LV 01 Küchentechnik</b>				
			<b>Angebotssumme, Netto:</b>	EUR .....
Stempel			zzgl. MwSt. (19,0 %):	EUR .....
.....			<b><u>Angebotssumme, Brutto:</u></b>	EUR <u>.....</u>
Anbieter - Unterschrift				