
Leistungsverzeichnis

Kücheneinrichtung

Neubau Mensa Grundschule Deichhorst

Projekt: Grundschule Deichhorst
Kantstraße 39
27753 Delmenhorst

Auftraggeber: Stadt Delmenhorst
Rathausplatz 1
27749 Delmenhorst

Erstellt von:

Bieter: _____

Summe netto: EUR

zzgl. 19% MwSt: EUR

Summe inkl. MwSt: EUR

(Ort und Datum, rechtsverbindliche Unterschrift, Stempel)

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

Inhaltsverzeichnis

	Vorbemerkungen / Vertragstexte	3
01	Kücheneinrichtung	17
01.01	Warenannahme / Anlieferung	17
01.02	Lager	19
01.03	Kühlager	21
01.04	Regeneration / Ausgabe	25
01.05	Geschirr-Reinigung	45
01.06	PUMI	53
01.07	Küche KITA	55
01.08	Einweisung und Dokumentation	69
01.09	Wartungsarbeiten	71
	Zusammenstellung (Ebene 2)	74
	Zusammenstellung	75

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

1 Angaben zur Baustelle nach VOB/ ATV DIN 18299

Erweiterungsbau GS Deichhorst und Waldorfkindergarten Delmenhorst

Grundstück: Grundschole Deichhorst Kantstraße 39, 27753 Delmenhorst

Gemarkung Delmenhorst, Flur 2, Flurstück 566/6

1.1 Allgemeine Hinweise zur Leistungsbeschreibung

1.1.1 Allgemein

Soweit in der Leistungsbeschreibung auf Technische Spezifikationen, z.B. nationale Normen, mit denen europäische Normen umgesetzt werden, europäische technische Zulassungen, gemeinsame technische Spezifikationen, internationale Normen, Bezug genommen wird, werden auch ohne den ausdrücklichen Zusatz: "oder gleichwertig" immer gleichwertige Technische Spezifikationen in Bezug genommen.

1.1.2 Lage der Baustelle

Das Grundstück gehört zur Grundschole Deichhorst Kantstraße 39, 27753 Delmenhorst

Zufahrt zur Baustelle ist von der Grundigstra e 1-4 27753 Delmenhorst

die Zufahrt befindet sich hinter der Hausnummer 12.

Die Baustelle befindet sich in Windlastzone 3

1.1.3 Belastungen aus Immissionen

Keine Angaben

1.1.4 Art und Lage der baulichen Anlage

Die Grundschole Deichhorst entsteht als kompakter, dreigeschossiger Neubau im KfW-40-Standard mit Bauteilen im Passivhausstandard.

Die tragende Konstruktion besteht überwiegend aus Stahlbeton, das extensiv begrünte Flachdach ist großflächig mit Photovoltaikmodulen belegt.

Das zurückspringende Technikgeschoss als Stahlleichtbau auf dem Dach, ist mit Sandwichelementen verkleidet und nimmt die Lüftungstechnik auf.

Die Fassade wird als Klinkerfassade mit Pfosten-Riegel-Fenstern aus Holz-Aluminium und farbigen Glaselementen ausgeführt.

Im Inneren sind zwei Hauptnutzungsbereiche vorgesehen:

ein Kitabereich im Erdgeschoss für 2 Gruppen, mit dazugehörigen Nebenräumen, sowie Mensa, eine Ausgabeküche, Musikraum und ein multifunktional nutzbarer Raum.

Im 1. OG sind der Schulbereich mit einem Jahrgangskluster, sowie Lehrerb ros, Therapieraum und Bibliothek.

Das Baufeld befindet sich an der Grundigstra e auf dem Sportplatz.

Der Baugrund ist nach der Entfernung organischer Schichten tragfähig.

Es wird eine Flachgründung vorgesehen.

1.1.5 Einordnung des Gebäude

Das Gebäude ist Gemäß NBauO   2 (3) Nr. 3

Gebäudeklasse 3 Sonderbau Schule

1.2.0 Verkehrsverhältnisse und zu beachtende Maßnahmen auf der Baustelle.

Der Baustellenverkehr darf ausschließlich über die Baustellenzufahrt, über die

Grundigstra e erfolgen. Schäden, die durch den Baustellenverkehr entstehen, sind sofort zu beseitigen.

1.2.1 Leitungen

Laut uns vorliegenden Leitungspl nen ist innerhalb des Baufelds nicht mit Leitungsquerungen zu rechnen.

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Das Gebäude erhält einen eigenen Hausanschluss von der Grundigstra e, dieser soll vor Baubeginn hergestellt werden.

1.2.2 Zufahrt zur Baustelle:

Für die Dauer der Bauzeit ist in Absprache mit dem Amt für Straßen und Verkehr eine Baustellen berfahrt herzustellen. Diese ist nach Beendigung der Bauzeit wieder zu entfernen und der regelrechte Straßenzustand ist wiederherzustellen.

Den Antrag auf verkehrsbeh rdliche Anordnung muss der Unternehmer für den Rohbau beim Amt für Straßen und Verkehr stellen. Die Ausführung und das Aufrechterhalten der Anordnung, wie Aufstellung der Schilder ect. wird durch die Rohbaufirma ausgeführt.

Die Zufahrt von der Straße zum Baufeld wird in einer Breite von ca. 5,0 m angelegt, es wird ein Baumschutz hergestellt der nicht Missachtet werden darf.

Größere Materialanlieferungen, Betonfahrzeuge, Betonpumpen etc. sind bei den wöchentlichen Besprechungen anzukündigen, damit Anlieferungen koordiniert werden können.

1.2.3 Baustelleneinrichtungsplan:

Der Baustelleneinrichtungsplan liegt dem LV bei

Dem AN stehen die zum Baugelände gehörenden Grundstücksflächen gem. dem der Ausschreibung beigefügten Lageplan / Baustelleneinrichtungsplan für die Durchführung der Bauarbeiten zur Verfügung. Lagerflächen sind dem Baustelleneinrichtungsplan (Siehe Anlage) zu entnehmen

Benötigt der AN zusätzliche Flächen für die Erbringung seiner Leistungen, so hat er dies mit der Bauleitung abzusprechen und diese selbstständig auf eigene Kosten zu beschaffen sowie die Beschaffung der hiermit verbundener erforderlicher Genehmigungen für die Benutzung von Flächen.

Für das Absperren und Sichern von Material und Gerät ist ausschließlich der AN verantwortlich.

Mit Fortschreiten der Baumaßnahme muss die vorhandene Fläche unter den Gewerken für Materiallagerung, Unterkünften etc. aufgeteilt werden. Hierzu müssen im Vorfeld frühzeitig Abstimmungsgespräche im Rahmen der Baubesprechung stattfinden.

Eine Fahrspur in der Breite von 5.00 m (Baustra enbreite) innerhalb der ausgewiesener Baustellenfl ch muss frei bleiben.

1.2.4 Freizuhaltende Flächen

Alle Anlieferungen sind mit der Bauleitung abzustimmen.

Der nicht von den Baumaßnahmen betroffene Teil des Grundstückes, Grundstückszufahrten, Straßen, Anlieferbereiche, Tore und Rampen sowie alle Gebäude und insbesondere Notausgänge sind stets freizuhalten.

1.2.5 Transporteinrichtungen und Transportwege

Alle Anlieferungen und vor allem Anlieferungen großer Materialmengen müssen rechtzeitig vorher mit der Bauleitung abgesprochen werden.

Das ausgeschriebene Fassadengerüst steht allen auf der Baustelle tätigen Firmen zur kostenfreien Verfügung.

Das Rohbauunternehmen stellt voraussichtlich einen Kran auf. Die Nutzung des Kranes durch andere Gewerke muss direkt mit dem Rohbauunternehmen abgesprochen und abgerechnet werden. Der Kran wird nicht die gesamte Bauzeit, sondern nur für die Dauer der Rohbauarbeiten zur Verfügung stehen. Im weiteren Bauverlauf müssen benötigte Hebewerkzeuge, wie Autokran etc., selbständig durch die Firmen organisiert werden.

1.2.6 Wasser-, Abwasser- und ELT - Anschlüsse

Funktionierende Anschlüsse für Strom und Wasser werden vom AG kostenfrei zur Verfügung gestellt

1.2.7 Vorgaben für die Entsorgung

Die Trennung und Entsorgung aller Abfälle hat nach den gültigen Ortsvorschriften zu erfolgen.

Die Entsorgung von Paletten insbesondere von Einwegpaletten ist Sache des AN. Einweg- und Europaletten sind nach Anlieferung und Entladung umgehend zu entsorgen. Durch den AN sind Paletten etc. zu kennzeichnen,

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

sodass eine Identifizierung und Zuordnung möglich ist. Eine Entsorgung durch den AG ist kostenpflichtig und wird von der Rechnungssumme abgezogen.

Die Baustelle ist täglich zu säubern. Jede Firma ist für die Entsorgung des selber verursachten Bauschuttes zuständig. Sollte trotz Aufforderung durch die Bauleitung der Bauschutt nicht beseitigt werden, wird dieser 3 Tage nach Aufforderung auf Kosten des Verursachers beseitigt. Sollte kein Verursacher festzustellen sein, werden entstehende Kosten auf alle tätigen Firmen umgelegt.

Anfallende Stoffe und Abfälle sind zu zerkleinern, zu trennen und zu entsorgen. Transportwege bis ca. 100 m. Verpackungen dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des AG auf der Baustelle zwischengelagert werden

1.2.8 Besondere Anordnungen, Vorschriften, Maßnahmen

Lärm und Staubentwicklung sind bei den Bauarbeiten auf ein Mindestmaß zu beschränken. Im Besonderen ist auf den laufenden Schulbetrieb Rücksicht zu nehmen

1.2.9 Schutz von Bäumen etc.

Bei den Bäumen, die von der Baumaßnahme betroffen sind, muss der Boden im Kronenbereich plus 1,50m und der Stamm geschützt werden.

Erdarbeiten im Bereich des Wurzelwerks müssen ggf. in Handschachtung oder Saugbagger erfolgen.

Hier hat im Vorfeld der Arbeiten eine Abstimmung mit dem zuständigen Baumpfleger der Gemeinde zu erfolgen.

1.2.10 Schutzgebiete und Schutzzeiten

Fahrzeuge dürfen auf dem Grundstück lediglich Schrittgeschwindigkeit fahren. Rückwärts fahrende Fahrzeuge sind durch eine zweite Person zu begleiten. Personen, welche sich unbefugt innerhalb der eingezäunten Baustelle befinden, sind unverzüglich zu verweisen.

Während der Bauarbeiten sind persönliche Schutzausrüstungen zu tragen. Auf der Baustelle besteht zu jedem Zeitpunkt unbedingte Helmpflicht. Die beteiligten Unternehmen haben gemäß ihrem Auftrag nur Beschäftigte einzusetzen, die für die beschriebenen Tätigkeiten geeignet sind. Für die Einhaltung der Baustellenordnung, der einschlägigen

Unfallverhütungs- und der Arbeitsschutzvorschriften der Berufsgenossenschaften sind die Firmen bzw. deren bestellte Vertreter auf der Baustelle allein verantwortlich. Bescheinigungen der Unterweisung der Beschäftigten sind dem AG auf Verlangen nachzuweisen.

Der Aufenthalt auf der Baustelle ist nur autorisiertem Personal gestattet. Darüber hinaus ist den Anordnungen des Sicherheitskoordinators Folge zu leisten.

1.2.11 Baustelle und Baustellenbesprechungen

Vom Auftragnehmer wird die Teilnahme an der wöchentlich stattfindenden Baubesprechung gefordert, an dem der Firmeninhaber oder ein von Ihm autorisierter deutschsprachiger Vertreter teilnehmen muss. Die Termine werden rechtzeitig von der Bauleitung bekanntgegeben. Die Teilnahme ist im Rahmen der durchzuführenden Arbeiten, nach Ausführungsbeginn der Arbeiten, verpflichtend. Bei Urlaubs- oder krankheitsbedingter Abwesenheit ist ein Vertreter zu benennen und dieser hat an den Besprechungen teilzunehmen.

1.3 Verwendung auf der Baustelle gewonnener Stoffe und Böden

Auf der Baustelle gewonnene Stoffe und Böden aus dem Bereich des AG sind, falls nicht anders beschrieben oder von der Bauleitung angeordnet, zur eigenen Verwendung durch den AN abzutransportieren

1.4 Vorh. Abwasser- und Versorgungsleitungen

Das Gebäude wird durch neue Versorgungsleitungen der Stadtwerke und der Telekom angeschlossen.

1.5 Kampfmittelräumdienst

Laut Angabe des Bauherrn ist mit keinen Kampfmitteln zu rechnen.

1.6 Bodenverhältnisse und Grundwasser

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

Vorbemerkungen / Vertragstexte

s. Bodengutachten, in der Anlage beigelegt

1.7 Umweltrechtliche Vorschriften

Altlasten : Keine Altlasten bekannt

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Allgemeine Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

In die Angebotspreise sind einzurechnen:

Aufstellungs- und Ansichtszeichnungen des Lieferumfangs im Maßstab 1:20, sowie Erstellen und Liefern der von der Bauleitung geforderten Zeichnungen, Anschlusspläne, Schaltpläne, Schnittzeichnungen, Ansichten, Bedienungsanweisungen und sonstiger Unterlagen, sowie die Revisionsunterlagen.

Installationspl ne sind innerhalb 2 Wochen nach Auftragserteilung dem Auftraggeber zur Verfügung zu stellen.

In den Ausführungsplänen müssen alle Energiewerte, Wasserverbrauch und Wärmeabstrahlung und Raumbelastung, sowie erforderliche ca. - Abluftwerte angegeben werden.

Überprüfung der Raummaße, Aussparungen, bauseitiger Installationen. Berücksichtigung der teilweisen vorhandenen Installationen bei Auslegung der Geräte. Vorhandene Aussparungen und Durchbrüche sind zu verwenden.

Lieferung frei Verwendungsstelle, einschließlich Verpackung, Transport und Zwischenlagerung

Rücktransport und Entsorgung der Verpackungsmaterialien

Eintransport und Montage der Geräte durch Fachmonteure

Endmontage und Einweisung des Bedienungspersonals

Alle zur Ausführung notwendigen Nebenmaterialien wie Passleisten, Fugendichtungen etc.

Verlassen der Baustelle nach erbrachter Teil- bzw. Gesamtleistung in besenreinem Zustand, Schutzfolien sind vor Abnahme zu entfernen.

Die Anlieferung der Einbauten ist mit der Bauleitung abzustimmen.

Weiterhin sind in den Einheitspreisen enthalten:

Baustelleneinrichtung, Bereitstellung, Transport von Werkzeug, Gerüste und Hebezeuge

Schutz der bereits ausgeführten Leistungen vor Verschmutzung, Diebstahl, Beschädigung bis zur Abnahme

Der Auftragnehmer macht der Bauleitung einen verantwortlichen Techniker namhaft, der während der vorbereitenden Arbeiten zur Verfügung steht.

Die Geräteabmessungen des Leistungsverzeichnisses liegen der zeichnerischen Planung zugrunde. Die Maße am Bau müssen von den Anbietern selbstverantwortlich überprüft werden.

Eintransportm glichkeiten sind vom Auftragnehmer am Bau zu prüfen. Entsprechende Teilung und Zusammenbau (Schweißen) sind im Angebot zu berücksichtigen.

Die terminliche Abwicklung und zeitl. Kontrolle der Baudurchführung erfolgt mittels der vom Architekten bzw. K chenplaner erstellten Vorgaben und Pläne. Der Auftragnehmer erkennt diese Vorgaben als für ihn verbindlich an.

Bei zeitlich abschnittsweiser Durchführung der Leistungen, insbesondere bei Leistungen auch geringeren Umfangs in Abhängigkeit anderer Leistungen, kann vom Auftragnehmer kein Anspruch auf zusätzliche Vergütung abgeleitet werden.

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.0 Gerätebeschreibung:

Werkstoffangaben

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

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

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

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

Schliffbild

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

Abdeckungen in Längsrichtung geschliffen.

Korpusse waagrecht geschliffen.

Türen von Unterschr nken und Oberschr nken waagrecht geschliffen.

Türen und Schrankkorpus von Hochschr nken senkrecht geschliffen.

Normung

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

Tischplatten-Ausführung

Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidr hnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseiteverst rkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Eckn hte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.

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

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

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

Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel

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

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

Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurchf hrungen auszurüsten.

Werkstattn hte

sowie Eck- und Stoßstellen an Auf- und Abkantungen sind grundsätzlich durchgehend zu verschweißen, glatt zu verschleifen und sauber zu polieren, so dass die Übergangsstelle nicht von dem einheitlichen Schliffbild abweicht.

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Alle Anlagen sind so zu bearbeiten, dass scharfe Kanten ausgeschlossen sind.

Baun hte

Alle aus fertigungstechnischen und/oder eintransporttechnischen Gründen erforderlichen Baun hte sind an Ort und Stelle durchgehend zu verschweißen und, wie unter Werkstattn hten beschrieben, zu behandeln. Punktgeschwei te oder gelötete Nähte werden auf keinen Fall abgenommen.

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

Befestigung der Unterbauten

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

Rohrbeine und Rahmen

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

Schränke

Thermische und nichtthermische Geräte (offene Schränke, Fl gelt rschr nke, Schiebet rschr nke) sind in Hygieneausführung H1, DIN 18865-9 zu liefern. Schubladenbl cke sind in Hygieneausführung H1 DIN 18865-9 und Installationsschr nke sind in Hygieneausführung HS DIN 18865-9 zu liefern.

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

Wandh ngeschr nke

Schr nkkorpus in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS 18/10 in Hygieneausführung H1, DIN 18865-9. Schrank bestehend aus doppelwandigem Boden, Seitenwänden und Rückwand. Mit Aufh ngeleiste zur Wandmontage. Materialdicke mind. 1,00 mm.

Wandborde

Wandborde aus CNS, 3-seitig 30 mm ab- und 15 mm eingekantet, hinten 40 mm gerade hochgekantet. Die Unterseite mit CNS-Blech verschlossen. Die Borde sind auf Konsolen in ausreichender Anzahl zu montieren, welche direkt an der bauseitigen Wand zu befestigen sind. Ab einer 2. Etage sind in Schlitzschienen zu montieren, an denen die Wandborde flexibel einzuhängen sind.

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

(Anzahl der Borde in der Einzelspezifikation)

Borde

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

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

Schubladen

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

Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert.

Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollausz gen inkl. eingeh ngtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Schiebetüren

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

Flügeltüren

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

Installationsschr nke

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

Sockel

Küchenmöbel mit untergebaute Fußgestell, mit h henverstellten Fu stollen aus Kunststoff, mit Sockelblende in

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

gekanteter Ausführung, magnetisch abnehmbar, da wo im LV gefordert.

Einschwei becken

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

Armaturen

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

Laufwerke an Fahrzeugen

Gerät jeweils mit vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller. Rollendurchmesser mindestens 125 mm. Rostfreie Rollenausstrahlung gemäß DIN 18867 Teil 8. Laufrolle nicht kreischend, lebensmittelb ndig, ger uscd mpfend. Bereifung für die speziellen Anforderungen eines Gro k chenfu bodens geeignet. Rollen und R der müssen auswechselbar sein. Lager mit wartungsfreier Dauerschmierung, strahlwassergesch tzt. Tragfähigkeit der Laufwerke entsprechend den jeweiligen Anforderungen ausgelegt, Mindesttragf higkeit je Laufwerk 130 kg.

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

Kühlschränke und K hltische

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

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

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

Handwaschbecken für Wandmontage

Ganz aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 14301 gefertigt, für die Montage vor der Wand. Die Abdeckung ist dreiseitig abgekantet, hinten 30 mm aufgekantet, mit umlaufendem Wulstrand. Das Handwaschbecken 400 x 300 x 150 mm fugenlos eingeschweißt. Das Becken mit Beckenblende dreiseitig geschlossen. Das Becken komplett mit Ablaufventil DN 40. Kette und Kettenhalter sowie R hrengeruchsverschluss DN 40 und Rosette aus Messing verchromt. Konsolen und Befestigungsmaterial sind aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301. und so gestaltet, dass das Handwaschbecken an den Stehbolzen eines handelsüblichen

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Installationsgestelles montiert werden kann. Alle Kanten werden so ausgeführt, dass Schnittverletzungen ausgeschlossen sind.

Eine Siphongarnitur gehört mit zum Lieferumfang.

Zubehör:

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

Handwaschbecken Ausgusskombination

Ausführung gemäß DIN 18 861.

Das Handwasch- und Ausgussbecken ist aus platzsparenden Gründen übereinander angeordnet.

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

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

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

Zubehör:

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

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

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

montiert.

Eine Siphongarnitur gehört mit zum Lieferumfang

Schlauchhalter

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

Das Befestigungsmaterial, Schrauben aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 nach DIN 7983 5,5 x 50 mm sowie D bel S6 und Rosette, gehören zum Lieferumfang.

Zubehör:

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

1 einstellbare Spritzpistole (einstellbar Strahl/Gießen) gummiummantelt

Wandarmatur 3/4 , mit Rohrbel fter und Rückflussverhinderer, wird in Absprache mit dem Gewerk Sanitär montiert.

Für alle an die Wasserversorgung angeschlossene Geräte ist ein gültiges DIN-DVGW Prüfzertifikat vorzulegen, sollten Geräte oder Apparate kein gültiges Prüfzeichen ausweisen, so sind die Geräte oder Apparate entsprechend der DIN 1988 – Technische Regeln für Trinkwasser – Installation (TRWI)- Teil 4 oder nach der parallel gültigen DIN EN 1717 Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigung in Trinkwasserinstallationen und allgemeinen Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen, Ausgabe Mai 2001 (oder neueste Regelung), gegenüber der restlichen Trinkwasserinstallationen abzusichern.

Für alle Geräte ist das VDE – Prüfzeugnis abzugeben.

Kundendienst

Der Auftragnehmer unterhält einen eigenen Kundendienst.

Standort des Kundendienstes ist anzugeben

Die Reaktionszeit für einen Kundendiensteeinsatz innerhalb der Betriebszeiten von 7:00 bis 16:00 darf 3 Stunden nicht  berschreiten, um die Produktionsnotwendigkeit der Küche nicht zu gefährden.

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Zusätzliche technische Vorbemerkungen Ausgabeanlagen

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

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

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

Alle Befestigungen, dauerelastische Ver fugungen sowie weiterführenden Details sind dem Fachplaner zur Genehmigung vorzulegen. Grundsätzlich sind alle dauerelastischen Ver fugungen nur mittels lebensmittelgeeigneten Silikons herzustellen.

Sämtliche gastseitig sichtbaren und oberhalb der Tischplatte aufgebauten CNS-Teile sind 400K geschliffen auszuführen. Dies betrifft alle Ein- und Aufbauten wie Hustenschutzau fs tze, Tellerspender, Vit rinen und CNS-Aufbauten und Verkleidungen.

Ausführungsmerkmale:

Ausführung der Abdeckungen:

Die Abdeckungen der Ausgabeanlagen, glatt, aus 2 mm dickem Chromnickelstahl 18/10, matt geschliffen (Korn 220/240). Schliff in Längsrichtung. Die Eckn hte an den Auf- und Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm, Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abdeckung unten an freistehenden Seiten 30 mm nach innen gekantet. Unterfütterung mittels CNS-Hutprofile und Antidr hnbeschichtung dazwischen, sowie Unterfütterung (Unterseite verschließen) mit CNS-Blech mit einer Materialstärke von mindestens 0,6 mm. Bei Anlagen mit entsprechender Länge sind Baun hte (Schraub- oder Schweißnähte) vorzusehen.

Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn.

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

Alle wandanliegenden Seiten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch.

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

Ausführung der Atemschutzau fs tze über den Warmausgaben:

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

Vorbemerkungen / Vertragstexte

Der Hustenschutz Aufsatz besteht aus einem Nur-Glas-Aufsatz, 10 mm stark, mit oberer Ablage, Seiten und gastseitige Hustenschutzscheibe 100 mm hoch, komplett UV-verklebt, alle offenen Glaskanten mit einem Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 5 mm stark, ebenfalls UV-verklebt und mit hitzebeständigem Silikon abgedichtet, unterhalb des Aufsatzes eine Stel­lage in filigraner Ausführung, mit 2 Stehern aus Rechteckrohr 20/40 mm, zwischen den Stehern eingebaut ein CNS-Gehäuse 130 mm tief, 70 mm hoch, in das CNS-Gehäuse eingebaut pro Warmhaltewanne ein Infrarotstrahler je 300 W, Infrarotstrahler über untern liegende Warmhaltewanne schaltbar.

CNS-Gehäuse an beiden Schmalseiten mit Lüftungs­kiemen für Be- und Entlüftung, Oberflächentemperatur des Gehäuses unter Einhaltung der DIN 18871-2, Punkt 6.7 Temperaturen von Oberflächen zufällig ber hrbarer Teile, ohne zusätzlich aufgesetzten Verbr h­schutz.

Nur-Glas-Aufsatz mit Stehern aus Rechteckrohr verschraubt, Glasaufsatz auf der Abdeckung mit transparentem hitzebeständigem Silikon verfugt.

Tiefe des Aufsatzes 600 mm, Höhe des Aufsatzes 530 mm.

Ausführung der Glasaufs tze für die Kalt­ausgaben:

Die Glasaufs tze sind vorgesehen zur Bereit­stellung von Salaten, Desserts und Molkereiprodukten während der Ausgabzeit.

Gastseitig sind die Ebenen des Glasaufsatzes offen und an der Front mit Atemschutzstreifen versehen.

Der Rahmen der Vitrine ist aus CNS-Flachstahl 20 X 40 mm Korn 400 geschliffen herzustellen. Bedienungsseitig sind die Ebenen offen.

Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

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

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

Tablettrutsche

Tablettrutsche aus Chromnickelstahl, für die nicht sichtbare Befestigung auf flachen Konsolen sind entsprechende Verstärkungen an der Abdeckung der Ausgabenanlage vorzusehen.

Die Tablettrutsche ausgeführt mit 3 Rundrohren (25 mm) aus Chromnickelstahl, auf schräg verlaufenden Konsolen mit Halbrundausschnitten zur Aufnahme der Rohre. Die Rohrenden sind halbkugelförmig verschlossen und verschweißt. Das äußere Rundrohr wird am Ende einer Tablettrutsche unter 45  bis an den Möbelkorpus herangeführt.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01	Kücheneinrichtung			
01.01	Warenannahme / Anlieferung			
01.01.0010	Handwaschbecken			
	Handwaschbecken (Zeichnungs-Pos. 1)			
	Abmessungen: 400 x 300 x 150mm			
	Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen			
	Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl 1x Drahtpapierkorb, Edelstahl			
	Hersteller / Typ: '' vom Bieter einzutragen			
	1 St	
01.01.0020	Schlauchhalter			
	Schlauchhalter (Zeichen-Pos. 2)			
	Abmessungen 400 x 400 x 100mm			
	Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen			
	Schlauchlänge 5m			
	Hersteller / Typ: '' vom Bieter einzutragen			
	1 St	
01.01.0030	Schreibpult			
	Schreibpult			
	Abmessungen: 500 x 500 x 1100 mm			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Im Unterbau des Schreibpultes befindet sich eine Schublade
mittels Möbel-Zylinderschloss abschließbar, mit CNS Einfachauszug.

Schreibpult auf einem offenen

Untergestell, nahtlos aus Quadratrohr 40/40 geschweißt, mit
höhenverstellbaren

Füßen.

Schreibablage leicht abgeschrägt, mit unterer Stoßkante zum Halten der
Schreibunterlagen.

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

.....

Summe 01.01**Warenannahme / Anlieferung**

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.02 Lager

01.02.0010 Regalanlage

Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen 2400 x 500 x 1800mm

Bestehend aus:
Standregal

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

Regal mit 4 geschlossenen Auflagen.

Kreuzverstrebungen aus Flachmaterial
20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial.

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

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

1 St

.....

01.02.0020

Regalanlage

Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen 2400 x 500 x 1800mm

Bestehend aus:
Standregal

Art und Ausführung wie zuvor beschrieben.

Hersteller / Typ:

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		'' vom Bieter einzutragen		
	1 St	
01.02.0030	Regalanlage			
	Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 3)			
	Abmessungen 1400 x 500 x 1800mm			
	Bestehend aus: Standregal			
	Art und Ausführung wie zuvor beschrieben, jedoch mit den geänderten Abmessungen.			
	Hersteller / Typ: '' vom Bieter einzutragen			
	1 St	
Summe 01.02	Lager		

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.03		Kühlager		
01.03.0010		Gewerbekühlschrank Gewerbekühlschrank (Zeichnungs-Pos.1) passend für Gastronorm 2/1 Abmessungen: 710 x 837 x 2050 mm Tiefe bei geöffneter Tür: 1480 mm Bruttoinhalt: 670 Liter Kälteleistung: 278 W / VT -10° Temperatur: -2°C bis +10°C UT/RF: +43°C / 60% Kältemittel: R 290 Außenmaterial: Sichtseiten CNS DIN 1.4301 Innenmaterial: CNS Kühlungsart: umluftgekühlt Ausführung: Umluftgekühlter Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung mit Volltür. Der Kühlschrank ist innen und außen aus CNS verkleidet. Die selbstschließende Volltür mit 180°- Öffnung, die ergonomisch geformte Griffleiste und das Schloss steigern den Komfort und die Sicherheit dieser Kühlschränke. Gewerbekühlschrank service- und reinigungsfreundlich durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche. Gewerbekühlschrank im technischen Bereich: digitale Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle, automatischen Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, verdampferfreier Innenraum - dadurch höheres Lagervolumen - und wartungsfreier Kondensator. steckerfertig, mit Umluftkühlung und einer Volltür sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301 Schränkeninnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken einfache Innenraumreinigung durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche Isolierung aus bis zu 75 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum (HCFC & CFC frei) selbstschließende Tür mit 180°-Öffnung, ergonomisch geformter Griffleiste und Schloss Türanschlag rechts, wechselbar spezielle 3 Kammern Ballondichtung, deren Aufnahme im Türrahmen integriert ist, um Energieverluste zu minimieren energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, hocheffizientem Lüfter und großflächigem Verdampfer Ausstattung mit einer, digitalen Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis verdampferfreier Innenraum, dadurch höheres Lagervolumen auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter		

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Isolation zwischen Maschine und Kühlzelle
sockelbaufähig, höhenverstellbare CNS-Füße (-20/ +35 mm)
wartungsfreier Kondensator

Anschlusswert: 250 W / 230 V

Zubehör:

5 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert

5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

3 St

.....

01.03.0020

Gewerbetiefkühlschrank

Gewerbetiefkühlschrank
(Zeichnungs-Pos. 2)

Art und Ausführung wie unter der vorhergehenden Pos. beschrieben.

Abmessungen: 710 x 837 x 2050 mm

Bei geöffneter Tür 1480 mm

Bruttoinhalt 670 l

Temperaturbereich -15 bis -22 °C bei

43 °C UT und 60 % RF

Kälteleistung 526 W / VT -30 °C

Klimaklasse T (+18 bis +43 °C)

Kältemittel R 404 a / 220 g

Steuerung digital

Energieverbrauch 5,0 kWh/ 24h

Ausführung:

Umluft-Gewerbe-Tiefkühlung; innen und außen aus Chromstahl DIN 1.4301;

Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken;

einfache Innenraumreinigung durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares

Schienenaufnahmesystem; Isolierung bis zu 75 mm stark;

selbstschließende Tür mit 180°-Öffnung, ergonomisch geformter Griffleiste
und Schloss;

Türanschlag rechts, wechselbar;

spezielle 3 Kammern Ballondichtung im Türrahmen zur Energieeinsparung;

energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor,

hocheffizientem Lüfter

und großflächigem Verdampfer; digitale Crio Smart Steuerung und HACCP

Kontrolle;

automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis;

verdampferfreier Innenraum,

dadurch höheres Lagervolumen; sockelbaufähig, höhenverstellbare

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

CNS-Füße (-20/ +35 mm); wartungsfreier Kondensator

Anschlusswert 560 W / 230 V

Zubehör: 5 Paar Auflageschienen /
5 Stück Auflageroste

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.03.0030

Regalanlage

Regalanlage

(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen 1700 x 500 x 1800mm

Bestehend aus:

Standregal

Ausführung:

Regal nach dem Baukastenprinzip aus Chromnickelstahl.

Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.

Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff. Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer.

Regal mit 4 geschlossenen Auflagen.

Kreuzverstreben aus Flachmaterial

20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial.

Max. Feldlast: 1200 kg

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

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
Summe 01.03 Kühlager			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.04 Regeneration / Ausgabe**01.04.0010 Schranktisch mit Handwaschbecken und Schubladenblock**

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

Abmessungen: 2100 x 700 x 900 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Ausstattung von rechts nach links:

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

Unterbau

Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 500mm

Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem

CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher.

ca. 500 mm

Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:

2 Stück 325 x 535 x 100 mm

1 Stück 325 x 535 x 200 mm

ca. 450 mm

dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front mit einer Flügeltüren geschlossen, der Innenraum mit höhenverstellbarem Zwischenbord ausgestattet

ca. 600 mm

Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:

2 Stück 325 x 535 x 100 mm

1 Stück 325 x 535 x 200 mm

ca. 450 mm

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

Zubehör:

1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml

1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml

1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl

Hersteller / Typ:

,

.....

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.04.0020 Heißluftdämpfer 6x1/1 GN mit Untergestell

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1
(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen: 850 x 775 x 850 mm

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegerüst (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengerüst (mind. 64mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich. Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Garen von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.

Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können. Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.

Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.

Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet.

Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit. Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von

Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standartmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.

Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen.

Anschluss an Energieoptimierungsanlage
Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen

Technische Daten:

Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN
Temperaturbereich: +30°-300°C
Heizleistung Umluft: ca. 10 kW
Dampfgenerator: ca. 10 kW
Anschlusswert: ca. 11 kW
Nennspannung: 3 NAC 400 V
Wasseranschluss 3/4"
Wasserablauf: DN 50

Zubehör:

Unterschrank in Hygieneausführung
Abmessungen: 860 x 703 x 699 mm

Beschreibung

Unterbau in Hygieneausführung, aus CNS 1.4301
Schienenabstand 65 mm
Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm
Freiraum oberster Einschub bis Rahmen 20 mm
Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen
Seitenwände
Höhenverstellbare Füße
Tiefgezogene Sickenwände, 14 Paar
(Kapazität)
1/1 GN Rost x 14
1/1 GN 20 mm tief x 14
1/1 GN 40 mm tief x 14
1/1 GN 65 mm tief x 14
1/1 GN 100 mm tief x 6

Hersteller / Typ:

.....'
vom Bieter einzutragen

1 St

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.04.0030 Heißluftdämpfer, 10x GN 1/1 mit Untergestell

Heißluftdämpfer 10x GN 1/1
(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen: 850 x 775 x 1014 mm

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert.

Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis.

Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar.

Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängestell (Schienenabstand mind. 68mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich.

Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten.

Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf.

Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich.

Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren,

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren.

Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes.

In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen.

Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.

Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion.

Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können.

Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.

Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.

Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet.

Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit

Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standartmodus durchgeführt werden.

Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.

Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen.

Zubehör:

Unterschrank in Hygieneausführung
Abmessungen: 860 x 703 x 699 mm

Beschreibung

Unterbau in Hygieneausführung, aus CNS 1.4301
Schienenabstand 65 mm
Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm
Freiraum oberster Einschub bis Rahmen 20 mm
Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen
Seitenwände
Höhenverstellbare Füße
Tiefgezogene Sickenwände, 14 Paar
(Kapazität)
1/1 GN Rost x 14
1/1 GN 20 mm tief x 14
1/1 GN 40 mm tief x 14
1/1 GN 65 mm tief x 14
1/1 GN 100 mm tief x 6

Integriertes Kartuschen-Reinigungssystem für autonome Reinigung als Feststoffreinigung

Anschluss an Energieoptimierungsanlage
Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen

Technische Daten:

Fassungsvermögen: 10 Einschübe 1/1 GN
Temperaturbereich: +30°-300°C
Heizleistung Umluft: ca. 18 kW
Dampfgenerator: ca. 18 kW
Anschlusswert: ca. 19 kW

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

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

Hersteller / Typ:

'.....'
vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.04.0040

Ablufthaube als Wandhaube

Ablufthaube als Wandhaube
(Zeichnungs-Pos. 4)

Abmessungen: 2600 x 1500 x 500 mm

Ausführung:

Die Haube komplett gefertigt aus CNS 1.4301, Materialstärke 1-1,25 mm. Der Haubenkörper besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion und ist voll verschweißt, nicht durchgeschraubt oder genietet und mit Korn 240 beidseitig geschliffen. Am unteren Haubenrand angekantet eine Fettsammelrinne. Entsprechend der Haubengröße ausreichende Fettablasshähne an der Fettsammelrinne angebracht. Der Innenraum wird durch eine V-förmige Filtertrennwand in einen Auffangraum und einen Absaugraum unterteilt.

Für den nicht durch Filter belegten Raum sind Ausgleichbleche angeordnet. Die Ausgleichbleche mit Anschlag gekantet damit ein vorbeiströmen der Abluft verhindert wird.

An der Längsseite der Haube sind Beleuchtungskörper unsichtbar befestigt.

Als Schutz vor Verschmutzung und Kratzern ist die Haube außen mit einer abziehbaren Kunststoffolie beschichtet.

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

Befestigungsmaterial und Abluftstutzen werden beigelegt.
Größe und Anzahl der Abluftstutzen sind mit der Lüftungsplanung abzustimmen und die Anschlussstutzen sind bei der Montage vor Ort nach Aufnahme der Lüftungskanäle einzuschneiden.

Hersteller / Typ:

'.....'
vom Bieter einzutragen

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

	1 St	
--	------	--	-------	-------

01.04.0050

RegalwagenRegalwagen
(Zeichnungs-Pos. 5)

Abmessungen: 459 x 624 x 1667 mm

Anzahl Abteile: 1

Einschubmaß: GN 1/1 geeignet für GN 2/3, GN 1/2 und GN 1/3

Einschubart: Längseinschub

Anzahl der Auflagenpaare: 18

Kapazität: 18 x GN 1/1

Ausführung:

Universell einsetzbarer Regalwagen, für eine Vielzahl von Einsätzen, z.B. Behälter, Bleche, Roste und Tablets.

Wagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robustes Rahmengestell aus geschliffenem Vierkantrohr 25 x 25 mm mit fest eingeschweißten Auflageschienen-Paaren. Geräte mit beidseitiger Durchschubsicherung gemäß DIN 18867-2

Bei dem Regalwagen in hoher Ausführung sind die aus Stabilitätsgründen notwendigen Querstreben aus Edelstahl-Rechteckprofil 20 x 10 mm um eine Ebene höhenversetzt mittig eingeschweißt, so dass auch diese Einschubebenen mit der maximalen Höhe von 75 mm genutzt werden können. Regalwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar.

Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus verzinkt-chromatisiertem Stahl, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fettbeständigem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi.

Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2

Totalfeststeller, Ø125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar.

Zapfenbefestigung.

Tragkraft: 90 kg

Nettogewicht: 22 kg

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

	1 St	
--	------	--	-------	-------

01.04.0060

Schrantischanlage mit SLB und BeckenSchrantischanlage mit SLB und Becken
(Zeichnungs-Pos. 6)

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Abmessungen: ca. 1700 x 700 x 900 mm

Ausführung wie unter den Vorbemerkungen beschrieben.

bestehend aus (von rechts nach links):

Deckplatte nahtlos mit der Deckplatte der nebenstehenden Position verbunden (durchgehende Deckplatte).

Aufkantungen: hinten

In die Deckplatte nahtlos eingeschweißt ein Becken 500 x 500 x 250 mm, mit Einhebel-Einloch-Mischbatterie 1/2" und Schwenkauslauf.

Im Unterbau ein dreiseitig geschlossener Schrank mit einer Flügeltüren an der Front.

Länge ca. 600 mm

Oberhalb des Schrankes für den Backofeneinbau ein Ausschnitt für das entsprechende Kochfeld

Unterschrank dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbarem

Zwischenboden und mit doppelwandiger Flügeltür verschlossen.

Länge ca. 450 mm

dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front offen für den Einbau eines Backofens, restlicher Schrankraum mit Blende geschlossen
ca. 600 mm

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

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.04.0070

Wandbord

Wandbord

(Zeichnungs-Pos. 7)

Abmessungen: 1100 x 400 x 100 mm

Art und Ausführung wie in den Vorbemerkungen beschrieben.

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.04.0080

Wandhängeschrank

Wandhängeschrank
(Zeichnungs-Pos. 8)

Abmessungen: 700 x 365 x 650 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen.

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

.....

01.04.0090

Servierwagen

Servierwagen
(Zeichnungs-Pos. 10)

Abmessungen: 895 x 595 x 960 mm

Bordmaß: 800 x 500 mm

Anzahl Borde: 3

Flächenbelastung pro Bord: 40 kg

Nutzhöhe zwischen den Borden: 278 mm

Höhe des obersten Bordes: 851 mm

Fahrgestell:

4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm

Ausführung:

Servierwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robuste Konstruktion aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln, Ø 25 mm, dazwischen eingeschweißt tiefgezogene Borde mit rings umlaufendem, erhöhten Profilrand.

Ablageflächen mit großen, reinigungsfreundlichen Radien, gegenüber dem Profilrand um ca. 10 mm abgesenkt.

Borde allseitig 35 mm abgekantet, mit flachem Sicherheitsumschlag nach innen und schalldämmend unterfüttert.

Servierwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar.

Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus Kunststoff, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fett- beständigen Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Zapfenbefestigung.

Gesamt-Tragkraft: 120 kg bei gleichmäßig verteilter Last

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Hersteller / Typ:

,

.....'

vom Bieter einzutragen

2 St

.....

.....

01.04.0100

Schrankschrank mit Handwaschbecken und Schubladenblock

Schrankschrank mit Handwaschbecken und Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 10)

Abmessungen: 3100 x 700 x 900 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Ausstattung von rechts nach links:

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

Aufkantung: hinten

Unterbau

Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 500mm

Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem

CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher.

ca. 500 mm

Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:

2 Stück 325 x 535 x 100 mm

1 Stück 325 x 535 x 200 mm

ca. 450 mm

dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front mit zwei Flügeltüren geschlossen, der Innenraum mit höhenverstellbarem Zwischenbord ausgestattet

ca. 1000 mm

Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:

2 Stück 325 x 535 x 100 mm

1 Stück 325 x 535 x 200 mm

ca. 450 mm

dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front mit zwei Flügeltüren geschlossen, der Innenraum mit höhenverstellbarem Zwischenbord ausgestattet

ca. 700 mm

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

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl Hersteller / Typ: ' ' vom Bieter einzutragen 1 St
01.04.0110		Wandhängeschränk Wandhängeschränk (Zeichnungs-Pos. 11) Abmessungen: 1300 x 365 x 650 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen. Hersteller / Typ: ' ' vom Bieter einzutragen 2 St
01.04.0120		Gewerbekühlschränk Gewerbekühlschränk (Zeichnungs-Pos.12) passend für Gastronorm 2/1 Abmessungen: 710 x 837 x 2050 mm Tiefe bei geöffneter Tür: 1480 mm Bruttoinhalt: 670 Liter Kälteleistung: 278 W / VT -10° Temperatur: -2°C bis +10°C UT/RF: +43°C / 60% Kältemittel: R 290 Außenmaterial: Sichtseiten CNS DIN 1.4301 Innenmaterial: CNS Kühlungsart: umluftgekühlt Ausführung: Umluftgekühlter Gewerbekühlschränk in steckerfertiger Ausführung mit		

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Volltür. Der Kühlschrank ist innen und außen aus CNS verkleidet. Die selbstschließende Volltür mit 180 - Öffnung, die ergonomisch geformte Griffleiste und das Schloss steigern den Komfort und die Sicherheit dieser Kühlschränke.

Gewerbekühlschrank service- und reinigungsfreundlich durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche.

Gewerbekühlschrank im technischen Bereich:
digitale Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle, automatischen Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, verdampferfreier Innenraum - dadurch höheres Lagervolumen - und wartungsfreier Kondensator.

steckerfertig, mit Umluftkühlung und einer Volltür
sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken
einfache Innenraumreinigung durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
Isolierung aus bis zu 75 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum (HCFC & CFC frei)
selbstschließende Tür mit 180 -Öffnung, ergonomisch geformter Griffleiste und Schloss
Türanschlag rechts, wechselbar
spezielle 3 Kammern Ballondichtung, deren Aufnahme im Türrahmen integriert ist, um Energieverluste zu minimieren
energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, hocheffizientem Lüfter und großflächigem Verdampfer
Ausstattung mit einer, digitalen Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle
automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
verdampferfreier Innenraum, dadurch höheres Lagervolumen
auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolation zwischen Maschine und Kühlzelle
sockelbaufähig, höhenverstellbare CNS-Füße (-20/ +35 mm)
wartungsfreier Kondensator

Anschlusswert: 250 W / 230 V

Zubehör:
5 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert
5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

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

1 St
------	-------	-------

01.04.0130

Ausgabenanlage als Anfahrwand mit Kaltausgaben

Ausgabenanlage als Anfahrwand mit Kaltausgabe
(Zeichnungs-Pos. 13)

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Abmessungen: ca. 4000 x ca. 350/800 x 900/1430 mm

Ausführung:

wie unter den Technischen Vorbemerkungen Ausgabeeinrichtungen beschreiben.

Die Ausgabe als Aufsatz einer bauseitigen Mauerwerkswand (Brüstungswand) die ca. 850 mm hoch ausgeführt ist.

Die Abdeckung ist nicht sichtbar auf der Brüstungswand zu befestigen und mittels front- und bedienseitigem Profil an der Brüstungswand verschraubt.

Anlage bestehend aus (bedienseitig von rechts nach links):

Schrankscheitel mit nahtlos verbundener Abdeckung zur Brüstungsabdeckung,

Unterbau dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbarem

Zwischenablageboden und an der Front offen,

Unterbau ca. 700 x 500 x 850 mm

der Glasaufsatz für die Kaltausgabe in den Abmessungen: ca. 650 x 600 x 530 mm

Brüstungsabdeckung (Breite ca. 350 mm) mit Atemschutzaufsatz für Warmausgabe

Länge ca. 3300 mm

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.04.0140

Speisenausgabewagen

Speisenausgabewagen
(Zeichnungs-Pos. 15)

Abmessungen: 1260 x 677 x 900 mm

Beckenanzahl: 3

Beckengröße: für GN 1/1 – 200 und deren Unterteilungen

Kapazität: 80 Personen

Thermostateinstellung: 30 – 95 °C

Nettogewicht: 41,5 kg

Ausführungen:

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten Becken, nass beheizbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt, jeweilige Einstellung auch aus der Distanz leicht erkennbar.

Beheizung durch energieeffiziente Folienheizungen mit optimaler Wärmeleitung. Reduzierung der Aufheizzeit für eine Wassertemperatur von 90° C auf max. 30 Minuten bei einer Abstrahlwärme am Außengehäuse von ca. 35° C. Heizungen stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und separat thermostatisch regelbar durch stufenlose und ergonomisch geformte Temperaturregler, die auch aus der Distanz gut erkennbar sind, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Aufhängevorrichtung an der Rückseite. Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Polyethylen unten sowie zwei Stoßecken aus Polymer an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände besonders effektiv vor Beschädigungen.

Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

Anschlußsart: 2,1 kW

Anschlusswerte: 230 V 1N AC 50 Hz

Schutzart: IPX5

Thermische Isolierung: Spezialdämmung

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

2 St

.....

01.04.0150

Tellerstapler

Tellerstapler mit Heizung
(Zeichnungs-Pos. 14)

Abmessungen: ca. 460 x 935 x 1072 mm

Tellerstapler für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern ø 180 bis 330 mm in zwei statisch beheizten Stapelschächten.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch hochwertige Spezialdämmung. Innenverkleidung rundum mit hochwertigen Spiegelblechen für eine optimierte Energienutzung. Offene Stapelschächte und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben sowie über je eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Reduzierung von Temperaturverlusten sowie Verkürzung der Aufheizzeit durch Abdeckhauben aus Polycarbonat mit 3-Punkt-Verschlussmechanismus. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen und ergonomisch geformten Temperaturregler, der auch aus der Distanz gut erkennbar ist, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, \varnothing 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Technische Informationen

Nutzmaß: 180 bis 330 mm Geschirrmaß

Kapazität: bis zu 106 Teile o. Haube, 122 m. Haube

Stapelhöhe: 740 mm (mit Haube)

Kapazität: bis zu 122 Teller (mit Hauben)

Max. Geschirrtemperatur: 70° C

Anschlusskabellänge: 1800 mm

Thermoelektrische Versorgung: Rohrheizkörper

Temperaturbereich: analog, stufenlos von 30 bis 115 °C

Nutzlast: 140 kg

Rollenausstattung: 4 Lenkrollen, 2 m. Feststeller, 125

Hauptbauweise: geschlossen, doppelwandig, zweiteilig

Leistung: 1500 W \varnothing

Anschluss-Spannung: 230 V

Nennstrom: 6,5 A

Schutzart: IPX5

Frequenz: 50 Hz

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

5 St

.....

01.04.0160

Tablett- und Besteckwagen

Besteck- und Tablettwagen
(Zeichnungs-Pos. 17)

Abmessungen: 900 x 600 x 1270 mm

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Kapazität: 500 Besteckteile;
120 Tablett (Gastro- oder Euronorm)

Ausführung

Der Besteck- und Tablettwagen ist mit einem pultförmigem Besteckaufsatz inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS versehen. Beide Stirnseiten sind durch Kunststoff-Formschlusssteile geschlossen. Das Fahrgestell ist aus stabilem 25 x 25 mm Vierkantrohr gebogen, dazwischen befindet sich ein Bord für die Tablettaufnahme.

Das Bord ist eingeschweißt und hinten 50 mm aufgekantet (Durchschubsicherung).

Aus hygienischen Gründen sind alle Besteckbehälter mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung ausgeführt. Der Behälterboden ist für ein gutes Greifen der Besteckteile entsprechend abgeschrägt.

Speziell für Kuchengabeln und Kaffeelöffel ist der letzte Besteckbehälter mit senkrechter Unterteilung. Im rechten Bereich direkt unter dem Aufsatz ist ein Serviettenspender für die Größe 125 x 90 mm aus CNS montiert, dieser ist von vorne beschickbar.

Der Besteck- und Tablettwagen ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8 (4

Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Ø 125 mm). An allen vier Ecken befinden sich runde Wandabweiser.

Werkstoff: CNS 18/10

Gewicht: 24 kg

Zubehör:

Servietten-Spender unter dem Aufsatz

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

2 St

.....

01.04.0170

Abräumwagen

Abräumwagen
(Zeichnungs-Pos. 18)

Abmessungen: 1100 x 700 x 1030 mm

Bordmaß: 1000 x 600 mm

Bordanzahl: 2

Nutzhöhe zwischen den Borden: 591 mm

Höhe des oberen Bordes: 853 mm

Ausführungen

Aufbau:

Abräumwagen aus CNS 1.4301.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Ausführungsdetails:

Stabile Konstruktion aus Rundrohr-Schieberahmen Ø 25 mm, fest eingeschweißte, tiefgezogene

Auflagen mit Profilrand, schallgedämmt unterfüttert, hygienisch abgekantet um 35 mm, nach innen gefalzt, leichte Reinigung. Oberes Bord ausgeführt mit 3-seitiger CNS Schürze, 100 mm über Bordoberfläche hoch, 1,5 mm stark, fest mit Schwallrand verschweißt, zum Schutz vor herausfallendem Transportgut.

Ergonomie:

4 Abweiserrollen am Fahrwerk dienen als Anfahrschutz.

Beidseitige Schiebevorrichtung im Rohrrahmen integriert.

Fahrwerk:

4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, Zapfenbefestigung. Rollen in korrosionsgeschütztem

Gehäuse, Ø 125 mm, mit Gleitlager. Abmessungen entsprechend DIN 18867 Teil 8.

Nettogewicht: 20 kg

Gesamttragkraft: 80 kg bei gleichmäßig verteilter Last

Zubehör:

1 GN Behälter zum Anhängen für Restmüll

1 GN Behälter zum Anhängen für Besteckabwurf

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

3 St

.....

.....

01.04.0180

Einbau-Induktionsherd mit Backofen

Einbau-Induktionsherd mit Backofen
(Zeichen-Pos. 16)

für den Einbau in die Arbeitsfläche der Pos. 01.03.0010

Einbau-Kochfeld mit Glaskeramikoberfläche, Flachrahmen-Design
580 x 510 mm
mit 4 High-Speed Kochzonen und Restwärmeanzeige
Bedienung über touchControl auf der Glasfläche

Kombinations-Induktion: zwei Induktionszonen können zu einer großen Kochfläche zusammengeschaltet werden

Kochzone vorne links: 190 / 210 mm, 2,5kW (max. 3,7kW)

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
<div>Kochzone hinten links: 190 / 210 mm, 2,5kW (max. 3,7kW) Kochzone hinten rechts: 145 mm, 1,6kW (max. 2,2kW) Kochzone vorne rechts: 180 mm, 2,0kW (max. 3,1kW)</div> <div>17 Leistungsstufen einstellbar, mit Warmhaltefunktion Abschalttimer Wecker Power-Boost für alle Kochzonen mit maximal 50% mehr Leistung 2-stufige Restwärmeanzeige Kindersicherung</div> <div>Einbaubackofen als Einbaugerät (Edelstahl) Backofen mit 5 Heizarten: 3D Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Umluft-Grill-System, Großflächengrill, Heißluft sanft Temperaturregelung von 50° bis 275°C Schnellaufheizung Garraumvolumen 71L</div> <div>5 Einschubebenen mit Auszug Halogen-Innenbeleuchtung Aufheizkontrolle Vollglasinnentür</div> <div>Drehwähler, versenkbar Griff aus massivem Edelstahl</div> <div>Abmessungen: 595 x 594 x 548 mm Anschluss: 400V / 11,4 kW</div> <div>Zubehör: 2x Backblech emailliert 1x Kombirost 1x Universalpfanne</div> <div>Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen</div>				
	1 St	
Summe 01.04 Regeneration / Ausgabe			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
01.05	Geschirr-Reinigung			
01.05.0010	Handwaschbecken-Ausguß-Kombination			
	Handwaschbecken-Ausguß-Kombination (Zeichnungs-Pos. 1)			
	Abmessungen: 500 x 700 x 850mm			
	Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen			
	Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl 1x Drahtpapierkorb, Edelstahl			
	Hersteller / Typ: '' vom Bieter einzutragen			
	1 St	
01.05.0020	Schlauchhalter			
	Schlauchhalter (Zeichnungs-Pos. 2)			
	Abmessungen 400 x 400 x 100mm			
	Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen			
	Schlauchlänge 5m			
	Hersteller / Typ: '' vom Bieter einzutragen			
	1 St	
01.05.0030	Zulauf-tischanlage mit Becken			
	Zulauf-tischanlage mit Becken (Zeichnungs-Pos. 3)			
	Abmessungen: ca. 1200 x 740 x 900mm			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Ausführung:

Die Tischbreite beträgt 742 mm bei einer Korblauftiefe von 540 mm. Die Tischhöhe beträgt 900 mm. Tischplatten in 1,5 mm Materialstärke.

Ausführung komplett in CrNi-Stahl (1.4301). Unterbau aus Vierkantprofil mit höhenverstellbaren Kunststoffschraubstollen.

Tische mit dreiseitigem 47,5 mm breitem Korbführungsprofil.

Mit Einschweißbecken 600 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 ½ ", incl. Stopfventil.

Wandanschluss mit Spritzblech 360 mm aufgekantet. Bohrungen für Anschluss der Handbrause vorgesehen.

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

Integriertes Gefälle zur Maschine

inkl. Siebeinsatz für Becken

Spritzblech über gesamte Tischlänge

Seitliche Abschlüsse am Spritzblech

Beckenablauf rückseitig angebracht

Ablagerost im Unterbau

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.05.0040

Korbtransportspülmaschine

Korbtransportspülmaschine
(Zeichnungs-Pos. 4)

Abmessungen: ca. 3500 x 900 x 2100 mm

Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis gemäß der DIN EN 17735.

Leistung

Transportgeschwindigkeit I 100 Körbe/h

Transportgeschwindigkeit II* 135 Körbe/h

Transportgeschwindigkeit III 200 Körbe/h

Tellerleistung Stufe I 1800 Teller/h

Tellerleistung Stufe II* 2430 Teller/h

Tellerleistung Stufe III 3600 Teller/h

Ausstattung

Die Waschsysteme von oben und unten sorgen durch ihre spezielle

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Düsengeometrie für optimale Beaufschlagung und Waschleistung in der Maschine. Die im Block einfach zu entnehmenden und zu reinigende Wascharme sind sehr robust und erleichtern die Arbeit.

Das Energiemanagement reduziert Verdampfungsverluste. Die Anordnung der Düsen und die Ausrichtung der Wascharme reduziert die Luftbewegung innerhalb der Maschine. Um das System im Gleichgewicht zu halten, muss weniger Luft/Wasserdampf abgesaugt werden. Das Abluftvolumen wird reduziert.

Eine Duo-Klarspülung bestehend aus der Pumpenspülung und der Frischwasserspülung stellt das Spülergebnis sicher.

Eine Trocknung leitet die Luft gezielt über Düsen an das Spülgut. So wird ein einwandfreies Trocknungsergebnis erzielt.
Die bis zu 35% reduzierte Abluftmenge bleibt als Wärme in der Maschine enthalten und reduziert die notwendige Frischluftzuführung in den Raum nach VDI 2052.

Inspektionstüren doppelwandig und 40 mm dick FCKW-frei schaumisoliert

Modularer, verschraubter Maschinenaufbau

Untergestell der Anlage mit abnehmbaren Seitenverkleidungen.

Ausführung

Werkstoffe

Sämtliche Blechteile und metallische Bauteile wie Siebsysteme, Gestell, Gehäuse, Tanks, Türen, Verkleidungen aus CrNi Stahl 1.4301, Kunststoffteile aus recycelbarem, waschmittelfesten Polypropylen. Kunststoffteile mit erhöhter mechanischer Belastung aus PP 30% glasfaserverstärkt.

Folgende Richtlinien, Vorschriften und Bestimmungen sind für die angebotene Maschine einzuhalten:

DVGW; CDE; VDE; EN

Beschreibung der einzelnen Module:

Vorabräumzone

Zur Entfernung grober Speisereste und zum Einweichen des Waschgutes muß der Waschzone eine separate Vorabräumzone vorgeschaltet sein, um je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs, ein manuelles Vorabräumen überflüssig zu machen.

Die Zone ist mit einer Inspektionstür über die gesamte Länge auszustatten. Der Tank muss von einem einteiligen Edelstahlsieb vollständig abgedeckt sein. Ein Siebkorb muss zum Auffangen der groben Verschmutzungen vorhanden sein.

Gesamtlänge der Zone 650 mm

Tankinhalt 55 l

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
	Anzahl der Spülarme oben 4 Anzahl der Spülarme unten 3			
	Hauptwaschzone Zum gründlichen Reinigen des Waschgutes unter Zusatz von Reiniger. Ein großflächiges Sieb mit Gefälle zum tiefen Siebkorb hin deckt den Waschtank vollständig ab.			
	Modullänge 1350 mm Tankinhalt 105 l Anzahl der Spülarme oben 4 Anzahl der Spülarme unten 3			
	Klarspülzone Eine Duo-Klarspülung bestehend aus der Pumpenspülung und der Frischwasserspülung stellt das Spülergebnis sicher.			
	Tankinhalt 5 l Anzahl der Spülarme oben 2 Anzahl der Spülarme unten 2			
	Transport und Antrieb Der automatische Korbtransport muss durch Transportnocken an einem Schwingrahmen erfolgen, die beidseitig in die Mitnehmerleisten der Geschirrkörbe einrasten und die Körbe sicher durch die Maschine transportieren. Das Transportsystem muss von einem Getriebemotor mit Überlastungsschutz angetrieben werden.			
	Trockenzone über Eck (90°) Die Trocknung leitet die Luft gezielt an das Spülgut. So wird ein einwandfreies Trocknungsergebnis erzielt.			
	Baulänge Trockenzone Trockenzone 900 x 900 mm			
	Abluftsystem mit Ventilator			
	Das kalte Frischwasser wird vorgeheizt und als Klarspülwasser verwendet. Der Kondensator der Wärmerückgewinnung ist zur Reinigung frei zugänglich.			
	Abluftmenge gesamte Maschine bei Voll-Auslastung max. 280 m³/h Eine Abluftöffnung zur zentralen Abführung der gesamten Maschinenabluft Pressung des Ventilators 0 Pa Ablufttemperatur ca. 25-28 °C relative Luftfeuchtigkeit ca. 95% Einsparung durch Wärme-Rückgewinnung ca. 6,5 kWh Werte bei Zulufttemperatur gem. den Annahmen der VDI 2052			
	Steuerung Die Maschine ist einfach durch Tasten zu bedienen. Alle Motoren müssen separat mit Schutzschaltungen abgesichert sein. Die gesamte Elektroinstallation muss den Vorschriften des VDE			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

entsprechen. Die Schutzart muss mindestens IP X5 entsprechen.

Not-Halt Drucktaster an Zulaufhaube
Hauptschalter an der Maschinenseite
Einfache Inbetriebnahme durch Schalter
Geschwindigkeit über manuellen Regelschalter
Einfache Tankentleerung durch Schalter
Transportstop über EIN-AUS Schalter

Permanente Anzeige der Temperaturen für Waschtank und Klarspülung an der Maschine
Automatische Spülabschaltung

Potentialfreie Kontakte für externe Abluft

Technische Daten:
Maschinen-Baulänge: ca. 2900 mm
Laufrichtung: links/rechts
Durchlaufbreite 510 mm
Durchlaufhöhe 440 mm
Korpusbreite 773 mm
Inkl. Schaltschrank 872 mm
Korpushöhe 1475 mm
inkl. Aufbauten 2115 mm

Beheizungsart elektrisch
Anschlusswert ca. 32,8 kW
Elektrischer Verbrauchswert gesamte Maschine bei Volllast ca. 24,6 kW

Tankvolumen in bei Erstbefüllung ca. 160 l
Befüllung der Maschine Warm Wasser weich
Frischwasserverbrauch/h gesamte Maschine 200 l/h
Frischwasserverbrauch/h in der Klarspülzone 200 l/h
Tankablauf DN50

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

1 St

.....

01.05.0050

Enthärtungsanlage

Doppelkammer-Enthärtungs-Anlage

Abmessungen: 360 x 360 x 585 mm

Funktion

Der Wasserenthärter wird an Trinkwasser angeschlossen und tauscht die im

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

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

Wasserenthärtung

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

Kapazität bei 8° dKH (GH) = ca.1.140 Liter

Max. Härtebereich ca.30°dH

Durchflussleistung kontinuierlich: 20 l/min.

Durchflussleistung maximal: 25 l/min.

Salzverbrauch / Regeneration: 0,5 kg

Salzvorrat im Soletank: 20 kg

Wasserdruck min./max.: 3 bar/6 bar

Betriebstemperatur max.: 65 °C

Zubehör

Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 zum Anschluss an die Trinkwasserversorgung.

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.05.0060

Auslaufrollenbahn

Auslauf-Rollenbahn
(Zeichnungs-Pos. 5)

Abmessungen: ca. 1400 x 740 x 900 mm

Rollenbahn mit durchgehenden Kunststoffrollen mit dreiseitigem 47,5 mm breitem Korbführungsprofil. Die Bahnbreite beträgt 635 mm mit 1,5mm Materialstärke. Ausführung komplett in CrNi-Stahl (1.4301). Die Rollen sind einzeln entnehmbar.

Unterbau aus Vierkantprofil mit höhenverstellbaren Kunststoffschraubstollen.

Endschalter optisch, stoppt Maschine wenn Rollenbahn voll.

Vorabzug

Projekt: Grundschole Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Abstellbord im Unterbau

Hersteller / Typ:

'.....'
vom Bieter einzutragen**1 St**

.....

01.05.0070

Ablufthaube als WandhaubeAblufthaube als Wandhaube
(Zeichnungs-Pos. 6)

Abmessungen: 1000 x 800 x 500 mm

Ausführung:

Die Haube komplett gefertigt aus CNS 1.4301, Materialstärke 1-1,25 mm. Der Haubenkörper besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion und ist voll verschweißt, nicht durchgeschraubt oder genietet und mit Korn 240 beidseitig geschliffen. Am unteren Haubenrand angekantet eine Fettsammelrinne. Entsprechend der Haubengröße ausreichende Fettablasshähne an der Fettsammelrinne angebracht. Der Innenraum wird durch eine V-förmige Filtertrennwand in einen Auffangraum und einen Absaugraum unterteilt.

Für den nicht durch Filter belegten Raum sind Ausgleichbleche angeordnet. Die Ausgleichbleche mit Anschlag gekantet damit ein vorbeiströmen der Abluft verhindert wird.

An der Längsseite der Haube sind Beleuchtungskörper unsichtbar befestigt.

Als Schutz vor Verschmutzung und Kratzern ist die Haube außen mit einer abziehbaren Kunststoffolie beschichtet.

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

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

Hersteller / Typ:

'.....'
vom Bieter einzutragen**2 St**

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
Summe 01.05 Geschirr-Reinigung			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.06 **PUMI**01.06.0010 **Ausgußbecken**Ausgußbecken
(Zeichnungs-Pos. 1)Abmessungen: 500 x 600 mm
Randhöhe: 50 mm
Aufkantung: 50 mm
Becken-Abmessungen: 400 x 400 x 200 mm**Ausführung:**

Die Abdeckung tiefgezogen, dreiseitig 50 mm ab- und an der Rückseite, 50 mm, aufgekantet. Die Aufkantung mit Umschlag nach außen. Das naht- und fugenlos eingeschweißte, tiefgezogene Becken mit Auslaufprägung 2", inkl. Standrohrventil.

Die Beckenoberfläche ist komplett gebürstet.
Ringsumlaufen ein erhöhter Profilrand (Schwallrand).
Becken schallgedämmt mit Antidröhnplatte.
Montiert auf WandkonsolenWerkstoff: CNS 18/10, mit mikrolierter Oberfläche
Werkstoff-Nr. 1.4301

Zubehör: 1 Wandmischbatterie, 1/2"

Hersteller / Typ:

.....

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.06.0020 **Regalanlage**Regalanlage
(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen: 2600 x 500 x 1800 mm

Ausführung:

Regal nach dem Baukastenprinzip aus Aluminium Natur eloxiert.

Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Auflagelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Auflagelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.

Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff. Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		Regal mit 4 geschlossenen Auflagen aus 1,5 mm starkem Blech, längsseitig 40 mm ab- und umgekantet, stirnseitig 30 mm abgekantet. Gratfreie, eloxierte Schnittkanten. Kreuzverstrebenungen aus Flachmaterial 20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial. Max. Feldlast: 1200 kg Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	
01.06.0030		Hakenleiste Hakenleiste (Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: 700 x 120 x 50 mm Ausführung Material aus Stahl, pulverbeschichtet in weißaluminium RAL 9006 mit 10 robusten Haken aus Kunststoff, außen angebracht Leiste mit 100 mm Wandabstand montiert, verschraubbar Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen		
	1 St	
Summe 01.06	PUMI		

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.07 **Küche KITA**01.07.0010 **Schrankschrankanlage mit SLB und Becken**Schrankschrankanlage mit SLB und Becken
(Zeichnungs-Pos. 1)

Abmessungen: ca. 2100 x 700 x 900 mm

Ausführung wie unter den Vorbemerkungen beschrieben.

bestehend aus (von links nach rechts):
Deckplatte nahtlos mit der Deckplatte der nebenstehenden Position
verbunden (durchgehende Deckplatte).
Aufkantung: hinten und rechtsIn die Deckplatte nahtlos eingeschweißt ein Becken 500 x 500 x 250 mm, mit
Einhebel-Einloch-Mischbatterie 1/2" und Schwenkauslauf.
Im Unterbau ein dreiseitig geschlossener Schrank mit einer Flügeltüren an
der Front.
Länge ca. 600 mmUnterschrank dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbarem
Zwischenboden und mit doppelwandigen Schiebetüren verschlossen.
Länge ca. 1000 mmSchubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:
2 Stück 325 x 535 x 100 mm
1 Stück 325 x 535 x 200 mm
ca. 450 mmMit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich
von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm.Hersteller / Typ:
'.....'
vom Bieter einzutragen**1 St**01.07.0020 **Wandhängeschrank**Wandhängeschrank
(Zeichnungs-Pos. 2)

Abmessungen: 800 x 365 x 650 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen.

Hersteller / Typ:
'.....'

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜcheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.07.0030

Schrankschrank mit Handwaschbecken und SchubladenblockSchrankschrank mit Handwaschbecken und Schubladenblock
(Zeichnungs-Pos. 3)

Abmessungen: 1700 x 700 x 900 mm

Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen

Ausstattung von links nach rechts:

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

Deckplatte nahtlos mit der nebenliegenden Deckplatte verschweißt.

Aufkantung: hinten

Unterbau

Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür, ca. 500mm

Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem

CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher.

ca. 500 mm

dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front mit einer Flügeltüren geschlossen, der Innenraum mit höhenverstellbarem Zwischenbord ausgestattet

ca. 700 mm

Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:

2 Stück 325 x 535 x 100 mm

1 Stück 325 x 535 x 200 mm

ca. 450 mm

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

Zubehör:

1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml

1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml

1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

1 St

.....

.....

01.07.0040

MikrowellengerätMikrowellengerät
(Zeichnungs-Pos. 4)

Abmessungen: 422 x 337 x 508 mm

Garraum-Abmessungen: 330 x 175 x 310 mm

Volumen: 18 Liter

Leistungsstufen:

Hoch: 1800 W

Mittel: 900 W / Intervall

Auftauen: 340W / Intervall

Schaltuhr: max. 30 min.

Türanschlag: seitlich links

Anzahl Magnetrons:

2 Magnetron / 900 W / mit 2 Drehantennen

Luftfilter an der Frontseite

Automatische Fehlerdiagnose

Zähleinrichtung für Betriebseinsätze

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl, mit Keramikboden

Anschlusswerte: 230 V / 50 Hz / 2800W

Zubehör:

Wandkonsole

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

.....

01.07.0050

Schrankschrankanlage mit SLBSchrankschrankanlage mit SLB
(Zeichnungs-Pos. 5)

Abmessungen: ca. 1700 x 700 x 900 mm

Ausführung wie unter den Vorbemerkungen beschrieben.

bestehend aus (von links nach rechts):

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Deckplatte nahtlos mit der Deckplatte der nebenstehenden Position verbunden (durchgehende Deckplatte).
Aufkantungen: rechts

Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen:
2 Stück 325 x 535 x 100 mm
1 Stück 325 x 535 x 200 mm
ca. 450 mm

Unterschrank dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbarem Zwischenboden und mit doppelwandiger Flügeltür verschlossen.
Länge ca. 450 mm

Rückwand komplett geschlossen und aus geschliffenem Edelstahlblech.

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

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

1 St

01.07.0060

Heißluftdämpfer, 10x GN 1/1 mit Untergestell

Heißluftdämpfer 10x GN 1/1
(Zeichnungs-Pos. 6)

Türanschlag links

Abmessungen: 850 x 775 x 1014 mm

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert.

Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis.

Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell (Schienenabstand mind. 68mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich.

Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten.

Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf.

Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich.

Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren.

Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes.

In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen.

Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion.

Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können.

Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.

Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.

Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit

Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standartmodus durchgeführt werden.

Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.

Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen.

Zubehör:

Unterschrank in Hygieneausführung

Abmessungen: 860 x 703 x 699 mm

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Beschreibung

Unterbau in Hygieneausführung, aus CNS 1.4301

Schienenabstand 65 mm

Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm

Freiraum oberster Einschub bis Rahmen 20 mm

Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen

Seitenwände

Höhenverstellbare Füße

Tiefgezogene Sickenwände, 14 Paar

(Kapazität)

1/1 GN Rost x 14

1/1 GN 20 mm tief x 14

1/1 GN 40 mm tief x 14

1/1 GN 65 mm tief x 14

1/1 GN 100 mm tief x 6

Integriertes Kartuschen-Reinigungssystem für autonome Reinigung als Feststoffreinigung

Anschluss an Energieoptimierungsanlage

Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen

Technische Daten:

Fassungsvermögen: 10 Einschübe 1/1 GN

Temperaturbereich: +30°-300°C

Heizleistung Umluft: ca. 18 kW

Dampfgenerator: ca. 18 kW

Anschlusswert: ca. 19 kW

Nennspannung: 3 NAC 400 V

Wasseranschluss 3/4"

Wasserablauf: DN 50

Hersteller / Typ:

'

.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

.....

01.07.0070

Elektro-Herd, 2 Kochfelder

Elektro-Herd

mit 2 Kochzonen

(Zeichnungs-Pos. 8)

Abmessungen: 400 x 850 x 900 mm

Ausführung

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301).

Das Gerät ist Strahlwasser geschützt (IP X5),
Elektrische Ausrüstung, Schaltelemente usw. in bewährter,
großküchengeeigneter Qualität.

Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche.
Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum
Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren. Gehäuse und
Abdeckung sind komplett aus CNS (Werkstoff-Nr. 1.4301). Sichtbare
Oberflächen geschliffen und matt gebürstet. Verwindungssteife,
selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand
und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm
nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50
mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht
verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet.
Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von
vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den
Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der
Position. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig
aufgesteckten Elementverbindern.

Geeignet zur Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Ausstattung mit 4
höhenverstellbaren Füßen. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für
bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen
Schaltschütze sind eingebaut.

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

Elektrische Ausrüstung:

Die Beheizung erfolgt durch vier Strahlungsheizkörper je 4,0 kW (270 x 270
mm) mit Temperaturbegrenzer und elektronischer Topferkennung.
Leistungsregelung durch Siebentaktschalter. Gerät umschaltbar von
elektronischer Topferkennung auf manuelle Regelung.

Unterschrank

Dreiseitig geschlossene, selbsttragende Konstruktion, vorne offen.

Technische Daten:

Anschluss: 400V, 10kW

Leistung je Kochzone: 5kW

Schutzart: IPX5

Nutzfläche: 300 x 690 mm

Zubehör:

1x Ceranfeldreiniger

1x Verbindungselement zum nebenstehenden Schranktisch

Hersteller / Typ:

,

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

.....'
vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.07.0080

Schrankschrank

Schrankschrank
(Zeichnungs-Pos. 7)

Abmessungen: 400 x 850 x 900 mm

Ausführung:

Edelstahl rostfrei, CrNi-Stahl 1.4301.

Standgerät Strahlwasser geschützt (IP X5), hergestellt nach DIN 18 860,
CE-Zeichen erteilt.

Besonderheit:

Arbeitsfläche und Abdeckung haben grundsätzlich einheitliches Niveau.

Abdeckung:

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

Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche unterhalb mit
Antidröhnplatten beschichtet.

Unterbau

Dreiseitig geschlossene, selbsttragende Konstruktion, vorne offen.

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

Hersteller / Typ:

.....'
vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.07.0090

Multifunktionsgargerät mit 2 Tiegeln

Multifunktionales Gargerät
mit 2 Tiegeln
(Zeichnungs-Pos. 9)

Abmessungen: ca. 1100 x 935 x 1020 mm

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Ausführung:

Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen, Braten und Frittieren, sowie Niedertemperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren, Delta-T Garen, Sensitiv Kochen für das schonende Garen von sensiblen Produkten und weiteren gängigen Garmethoden. Das Gerät ist mit automatischen Garprozessen ausgestattet. Der Garverlauf passt sich immer automatisch an die Größe des Gargutes und an die Beladungsmenge an. Die Bräunung und die Kerntemperatur können frei eingestellt werden. Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende. Automatische Anpassungen des Garverlaufs werden angezeigt. Die Steuerung von Garvorgängen und Energie erfolgt über Mikroprozessoren. Das Gerät verfügt über selbstlernende Bedienung die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Der Tiegelboden kann in flexible Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen aufgeteilt werden. Manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur. Das Gerät verfügt über zwei gleich große, separate und getrennt ansteuerbare Tiegel. Erkennung des Garmediums im Tiegel: kein Verbrennen von Öl möglich. Der Tiegelboden muss innerhalb von weniger als drei Minuten von der Raumtemperatur bis auf +200 °C vorheizen. Das Gerät ist frei programmierbar (Bilder, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten. Verschiedene Benutzerprofile und Nutzerrechte können konfiguriert werden. Das Gerät verfügt über eine automatische, motorbetriebene und zeitlich einstellbare Hebe- und Senkautomatik zum Kochen und Frittieren mit Garkörben. Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinlauf zum Befüllen des Gartiegels. Der Wassereinlauf ist im Deckel integriert. Temperaturbereich von +30°C bis +250 °C. Als Überhitzungsschutz muss ein Sicherheitstemperaturbegrenzer wirken. Gefordert wird ein mindestens 10 Zoll großes Glas-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen, selbsterklärender Symbolik und zentralem Einstellrad mit „Push“-Funktion zur Bestätigung von Eingaben. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Die Displaysprache ist einstellbar. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät. Digitale Temperaturanzeigen. Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar. Anzeige von Soll- und Istwerten. Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. Klingelton einstellbar, Displaykontrast einstellbar. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Eine Hilfefunktion und ein Bedienerhandbuch werden im Display in Landessprache angezeigt. Die Reinigung der Geräte, insbesondere des Gartiegels, muss mit einfachen Spülmitteln machbar sein. Der Hersteller bietet eine Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes an. Die Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei maximal +70 °C. Beim Frittieren müssen Warnhinweise erscheinen, dass die Handbrause nicht verwendet und das Tiegelventil nicht geöffnet werden darf, damit kein Frittierfett in den Abfluss gelangt. Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer verhindert das Überhitzen des Öls bei einem Fehlerfall. Das Gerät verfügt über einen reaktionsschnellen, kratzfesten Hochleistungs-Tiegelboden. Der Tiegel ist dabei fugenfrei und verfügt über abgerundete Ecken. Der Tiegel ist durch einen Elektrozyylinder kippbar. Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelablauf. Ein Kippen in einen Bodenablauf bzw. eine Ablaufrinne ist nicht erforderlich. Durch den Ablauf entstehen keine

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

unbeheizten Flächen auf dem Tiegelboden. Kerntemperaturfühler (1 Fühler pro Tiegel) mit mindestens sechs Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist. Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel. Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozylinder. Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet. Das Display des Gerätes befindet sich auf einer ergonomischen Höhe. Die Anzeigeelemente für Temperatur und Zeit sind gut sichtbar. Das Gerät verfügt über ein Service-Diagnose-Programm mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Die vom Hersteller geschulten Techniker werden zertifiziert. Das Gerät kann mithilfe von einstellbaren Füßen ins Lot gesetzt werden. Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl. Das Gerät ist so auszulegen, dass Energieeinsparpotentiale ausgeschöpft werden. Wasser- und Stromverbrauch sind auf das notwendigste zu beschränken. Energieverbrauchsdaten nach DIN 18873 sind dem Auftraggeber nachzuweisen. Das Gerät verfügt über eine herausziehbare Schlauchbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion, die eine Wasserzugabe zu den Lebensmitteln und die Reinigung des Gerätes mit Wasser ermöglicht. Integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Übertragung von Garabläufen auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und -Datenausgabe über USB- Schnittstelle und auch per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware möglich. Technik und Elektronik des Gerätes von vorne zugänglich. Strahlwasserschutz: IPX5. Konformitätserklärung: CE. Folgende oder vergleichbare Zulassungen sind gefordert: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Aufstellung auf Edelstahlfüßen

Druckgaren:

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

Gesperrter Frittiermodus.

Anschlussvorbereitung an eine Energieoptimierungsanlage.

Spachtel zum Wenden von Gargut.

Schaufel zum Entleeren oder Portionieren von großen Gargutmengen.

Arm für die Anbringung der Körbe bei der Nutzung der Hebe- und Senkautomatik.

Kochkörbe für die Nutzung der Hebe- und Senkautomatik.

Sieb zum Entleeren des Tiegels ohne, dass Gargut in den Abfluss gelangt.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Rost zur Vermeidung des Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden.

Technische Daten:

Nutzvolumen: 2x 25 Liter/Tiegel

Tiegeelfläche: ca. 2x 19 dm²

Anschlusswert: ca. 21 kW

Nennspannung: 3 NAC 400 V

Kaltwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf: DN 50

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

01.07.0100

Ablufthaube als Wandhaube

Ablufthaube als Wandhaube

(Zeichnungs-Pos. 10)

Abmessungen: 3600 x 1500 x 500 mm

Ausführung:

Die Haube komplett gefertigt aus CNS 1.4301, Materialstärke 1-1,25 mm. Der Haubenkörper besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion und ist voll verschweißt, nicht durchgeschraubt oder genietet und mit Korn 240 beidseitig geschliffen. Am unteren Haubenrand angekantet eine Fettsammelrinne. Entsprechend der Haubengröße ausreichende Fettablasshähne an der Fettsammelrinne angebracht. Der Innenraum wird durch eine V-förmige Filtertrennwand in einen Auffangraum und einen Absaugraum unterteilt.

Für den nicht durch Filter belegten Raum sind Ausgleichbleche angeordnet. Die Ausgleichbleche mit Anschlag gekantet damit ein vorbeiströmen der Abluft verhindert wird.

An der Längsseite der Haube sind Beleuchtungskörper unsichtbar befestigt.

Als Schutz vor Verschmutzung und Kratzern ist die Haube außen mit einer abziehbaren Kunststoffolie beschichtet.

Filtertyp : Flammschutzfilter aus CNS, gemäß DIN 18869-5, Bauart „A“

Abmessungen: 500 x 500 x 25 mm

Befestigungsmaterial und Abluftstutzen werden beigelegt.

Größe und Anzahl der Abluftstutzen sind mit der Lüftungsplanung abzustimmen und die Anschlussstutzen sind bei der Montage vor Ort nach Aufnahme der Lüftungskanäle einzuschneiden.

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

Hersteller / Typ:

'.....'

vom Bieter einzutragen

1 St

.....

.....

01.07.0110

Servierwagen

Servierwagen

(Zeichnungs-Pos. 10)

Abmessungen: 895 x 595 x 960 mm

Bordmaß: 800 x 500 mm

Anzahl Borden: 3

Flächenbelastung pro Bord: 40 kg

Nutzhöhe zwischen den Borden: 278 mm

Höhe des obersten Bordes: 851 mm

Fahrgestell:

4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm

Ausführung:

Servierwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robuste Konstruktion aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln, Ø 25 mm, dazwischen eingeschweißt tiefgezogene Borde mit rings umlaufendem, erhöhten Profilrand.

Ablageflächen mit großen, reinigungsfreundlichen Radien, gegenüber dem Profilrand um ca. 10 mm abgesenkt.

Borde allseitig 35 mm abgekantet, mit flachem Sicherheitsumschlag nach innen und schalldämmend unterfüttert.

Servierwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar.

Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus Kunststoff, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fett- beständigen Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Zapfenbefestigung.

Gesamt-Tragkraft: 120 kg bei gleichmäßig verteilter Last

Hersteller / Typ:

'

'.....'

vom Bieter einzutragen

5 St

.....

.....

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
Summe 01.07 Küche KITA			

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.08		Einweisung und Dokumentation		
-------	--	-------------------------------------	--	--

01.08.0010		Einweisung der Küchen- und Spültechnik		
------------	--	---	--	--

Einweisung der Küchen- und Spültechnik

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

Die Einweisung ist vollumfänglich zu dokumentieren.

Für die Einweisung sind mindestens zwei Arbeitstage zu kalkulieren, um mit dem Nutzer die Funktion der Geräte in der Praxis zu erproben.

Die Termine sind im Vorfeld mit dem späteren Betreiber abzustimmen. Es besteht kein Anspruch darauf, dass die Termine an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfinden.

1 psch

01.08.0020		Revisionsunterlagen		
------------	--	----------------------------	--	--

Revisionsunterlagen

Die Revisionsunterlagen sind getrennt nach den Gewerken aufzuteilen.

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

Spätestens zum Abnahmetermin sind dem Auftraggeber folgende Unterlagen zu übergeben:

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

Alle Daten müssen im PDF-Format übergeben werden. Dabei sind folgende Funktionen zu gewährleisten:

- Volltextrecherchierbar auch bei gescannten Dokumenten
- Kein Kennwortschutz, kein Kopierschutz, Drucken muss

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜcheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
		erlaubt sein.		
		Bei Plänen im PDF-Format ist zusätzlich erforderlich: - maßstabgetreue Konvertierung / Darstellung - Messfunktionen (Streckenmessung, Längen-/Umfangmessung) müssen erlaubt sein. - Layerschaltung - Keine SHX-Texte in Kommentaren (TrueType-Schriften verwenden oder PDF-SHX-Funktion ausschalten).		
		Grundrisszeichnungen sind als PDF- und als DWG-Datei entsprechend des CAD Standards und der Layerstruktur des BLB NRW zu übergeben. Die digitale Übergabe erfolgt auf einem Speicherstick in der Dokumentenablage.		
		Zur Prüfung der Revisionsunterlagen ist spätestens 14 Tage vor Abnahme ein vollständiges Exemplar dem AG digital auf der Projektplattform als Vorabzug zu übergeben.		
	1 psch	
Summe 01.08	Einweisung und Dokumentation		

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

01.09 Wartungsarbeiten

Wartung, Inspektion, Instandsetzungsarbeiten

1. Dem Auftragnehmer werden die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten für die im Vertrag beschriebenen Anlagen und Anlagenbauteile, welche Einfluss auf Sicherheit und Funktionsfähigkeit haben übertragen. Die Verjährungsfrist für Mängelansprüche beträgt dann 4 Jahre. Es ist von jährlichen Wartungsintervallen auszugehen, d. h. 4 Wartungen in 4 Jahren. Die Leistungen und Pflichten des Auftragnehmers zur Durchführung der Arbeiten sind im beigefügten Wartungs- Inspektions- und Instandhaltungsvertrag beschrieben. Der Wartungs- Inspektions- und Instandhaltungsvertrag ist Bestandteil der Ausschreibung, vom Bieter vollständig auszufüllen und mit dem Angebot einzureichen.

Die für die Wartung angebotenen Preise werden in die Wertung der Angebote einbezogen.

Die Wartungsarbeiten werden ergänzend zum Hauptauftrag separat beauftragt.

2. Der Auftragnehmer hat die Wartungsleistungen nach einer Arbeitskarte durchzuführen.
Die Arbeitskarte ist vor Beginn der Leistung vom Auftragnehmer zu erstellen unter Berücksichtigung der angebotenen Produkte und Fabrikate und den anlagenspezifischen Wartungsangaben der Hersteller.

01.09.0010 Wartungskosten für 1. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

Wartungskosten / Vergütung

Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.

Anmerkung: Die Preiseintragen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden

Wartungskosten für 1. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

1 Stk

.....

01.09.0020 Wartungskosten für 2. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

Wartungskosten / Vergütung

Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten,

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: KÜCHENEINRICHTUNG

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.

Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden

Wartungskosten für 2. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

1 Stk

.....

01.09.0030

Wartungskosten für 3. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

Wartungskosten / Vergütung

Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.

Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden

Wartungskosten für 3. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

1 Stk

.....

01.09.0040

Wartungskosten für 4. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

Wartungskosten / Vergütung

Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.

Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden

Wartungskosten für 4. Wartung, Instandhaltung und Inspektion

1 Stk

.....

Stundensätze und Fahrtkosten

Der Auftragnehmer ist - auch außerhalb der regelmäßigen Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungstermine - verpflichtet, Störungen, die die Funktions- und Anlagensicherheit beeinträchtigen oder die Gebäudenutzung gefährden, nach Aufforderung zu beseitigen. Er hat die Arbeiten unverzüglich

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Menge	Einheit	Einheitspreis EUR	Gesamtbetrag EUR
----	-------	---------	-------------------	------------------

auch außerhalb der betriebsüblichen Arbeitszeit (z. b. nachts und an
Sonn- und Feiertagen) auszuführen und zwar

zwischen 08:00 und 20:00 Uhr

Die zuvor beschriebenen Leistungen werden wie folgt angeboten (netto)
vom Bieter auszufüllen:

Stundenverrechnungssatz

Obermonteur: €

Monteur: €

Helfer: €

Zuschlag für Leistungen außerhalb der betriebsüblichen Arbeitszeit

Überstunden %

Nacht-/Schichtarbeit %

Sonn-/Feiertagsarbeit %

Fahrtkosten (An- und Abfahrt): €/Auftrag

Entfernung Einsatzort – nächstgelegene Niederlassung km

km-Pauschale pro Fahrtkilometer €/km

Für die Fahrtzeit werden keine Arbeitsstunden vergütet

Summe 01.09	Wartungsarbeiten
--------------------	-------------------------	-------

Summe 01	Kücheneinrichtung
-----------------	--------------------------	-------

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Zusammenstellung (Ebene 2)	Summe EUR
01.01	Warenannahme / Anlieferung
01.02	Lager
01.03	Kühlager
01.04	Regeneration / Ausgabe
01.05	Geschirr-Reinigung
01.06	PUMI
01.07	Küche KITA
01.08	Einweisung und Dokumentation
01.09	Wartungsarbeiten
Summe 01	Kücheneinrichtung

Vorabzug

Projekt: Grundschule Deichhorst

LV-Bezeichnung: Kücheneinrichtung

OZ	Zusammenstellung	Summe EUR
----	------------------	-----------

01	Kücheneinrichtung
----	-------------------	-------

	Summe Zusammenstellung:
--	-------------------------	-------

	Summe netto:
--	--------------	-------

	zzgl. 19% MwSt:
--	-----------------	-------

	Summe inkl. MwSt:
--	-------------------	-------