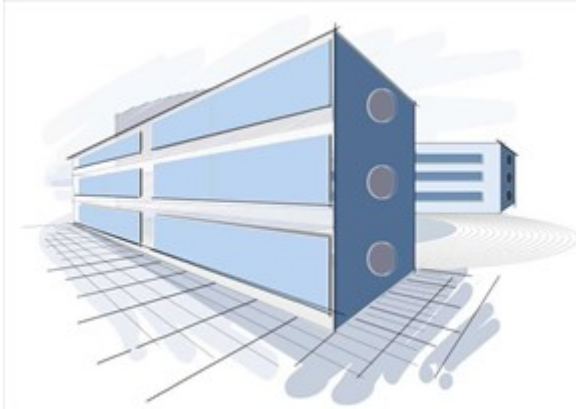


Leistungsverzeichnis

Leistungsbeschreibung



Projekt

18-18

STW TUMI_Küchentechnik

Bauvorhaben

TUMI

TU Mensa, Institut Mathematik

Fasanenstraße 89-91

10623 Berlin

Leistung (LV)

01

Küchentechnische Anlage

Ausführungsbeginn

k.A.

Ausführungsende

k.A.

Angebotsaufforderung

Abgabetermin

k.A.

Abgabezeit

k.A.

Abgabeort

Zuschlagsfrist

k.A.

MwSt.

19,00 %

Währung

EUR

Seiten ohne Anlage(n)

Seiten: 92

Leistungsverzeichnis ORCA Standard

Leistungsverzeichnis

Projekt (18-18)

STW TUMI_Küchentechnik

Leistung (LV)

01 Küchentechnische Anlage

Bauvorhaben

TUMI

TU Mensa, Institut Mathematik

Fasanenstraße 89-91

10623 Berlin

Bauherr

Studierendenwerk Berlin A.d.ö.R.

Telefon

Fax

Hardenbergstr. 34

10623 Berlin

vergabestelle@stw.berlin

Planverfasser / Ausschreibung

Telefon

Fax

Bauleitung

Telefon

Fax

Ansprechpartner / Bemerkung

Diese Unterlagen sind vollständig auszufüllen und mit Stempel/Unterschrift einzureichen. Bitte sorgen Sie für den termingerechten Eingang Ihres Angebots am Abgabeort (siehe Deckblatt). Sie haben Fragen? Kontaktieren Sie uns.

Angebotssumme in EUR

Angebotssumme, Netto:

.....

.....

zzgl. MwSt. (19,0 %):

.....

.....

Angebotssumme, Brutto:

.....
Angebotsabgabe

.....
Geprüft

.....
Anbieter - Datum, Ort

.....
Ausschreibender - Ort, Datum

Stempel

Stempel

.....
Anbieter - Unterschrift

.....
Angebotssumme nachgeprüft

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

Allgemeine Angaben

! Als Vertragsgrundlage für die Ausführung der Arbeiten, Lieferungen und unentgeltlich zu bewirkender Nebenleistungen gelten die in der Leistungsbeschreibung eingefügten Allgemeinen, Zusätzlichen, Technischen und Besonderen Vertragsbedingungen, die durch Unterschrift auf dieser Seite anerkannt werden.

- Die Teilnahme am Wertungsverfahren setzt die Einhaltung des Abgabetermins
- Eine Wertung des Angebotes ist nur bei Abgabe vollständig ausgefüllter Unterlagen möglich.
- Alle Einzelpreise (EP) sind Netto in EUR mit maximal drei Nachkommastellen einzutragen.
- Ein Bieterangabenverzeichnis kann Bestandteil dieser Leistungsbeschreibung sein. Angaben oder Ausprägungen sind dort vollständig und kompakt einzutragen.
- Änderungen oder Alternativen zu diesem Leistungsverzeichnis haben nur dann Gültigkeit, wenn Sie schriftlich vereinbart werden.
- Unterschrift/ Stempel sind auf den Seiten 'Zwei', 'Drei' und der "LV-Zusammenfassung" erforderlich.
- Legen Sie Ihrem Angebot eine gültige Freistellungsbescheinigung (Bauabzugssteuer) bei.
- Legen Sie Ihrem Angebot einen vollständigen und aktuellen Eignungsnachweis (z.B. PQ) bei.
- Anlagen sind Ausschreibungsbestandteil. Nur vollständige Angebotsabgaben können berücksichtigt werden.
- Skontovereinbarung: -
- Vertragsstrafe: -
- Sicherheit / Gewährleistung: 0,00% vom Rechnungsbetrag
- Vergabeverfahren: Öffentliche Ausschreibung

Abzüge Netto

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

Abzüge Brutto

Anbieter - Datum, Stempel/Unterschrift

Stempel

.....
Anbieter

GAEB-Datenaustausch

-
- Austauschformat: GAEB 90/ 2000/ XML 3.1/ 3.2 (Datenart 81/ 83)
- GAEB-Struktur der Ordnungszahlen (Gliederung): '1122PPPI'
- **Die Angebotsabgabe im Format GAEB 84 ist erwünscht.**

Inhaltsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage	
Nr.		Bezeichnung	Seite
		Deckblatt des Leistungsverzeichnisses	1
		Allgemeine technische Vorbemerkungen	5
		Geräteausführung	10
		Gerätespezifikation	12
01	Titel	Edelstahlverbauten	15
02	Titel	Thermische Geräte	35
03	Titel	Spültechnik	62
04	Titel	Ergänzungstechnik	73
05	Titel	Regaltechnik	78
06	Titel	Stundenlohnarbeiten_Sonstiges	79
		Zusammenfassung der Gliederungspunkte	83
		Bieterangabenverzeichnis	84

01	LV	Küchentechnische Anlage
Allgemeine technische Vorbemerkungen		
<u>Allgemeine technische Vorbemerkungen</u> <u>Vertragsbestandteile werden:</u> - das Angebot des AN - die VOB (jeweils neuester Stand) - die zutreffenden DIN-Normen - die VDI / VDE-Richtlinien - die Arbeitsstättenrichtlinien - die Zeichnungen des Auftraggebers 1.1 Der Auftragnehmer erbringt sämtliche Leistungen, die zur Erstellung der betriebsfertigen Anlage und zur Erfüllung der behördlichen Anlagen erforderlich ist. 1.2 Abweichungen vom Leistungsverzeichnis müssen als Anlage zum Angebot beschrieben und begründet werden. 1.3 Der Auftragnehmer fertigt unverzüglich nach Auftragserteilung auf der Grundlage der Ausführungsplanung des Küchenplaners eigene Werkzeichnungen im Maßstab 1:20 und legt diese zur Genehmigung dem Bauherrn vor. Die Zeichnungen müssen alle Anschlusspunkte, Anschlußbedingungen, Details, Rohrverlegungen etc. aufweisen und vermaßt sein. 1.4 Bei der Konstruktion und Erstellung der Küchentechnischen Anlagen sind zu beachten: - VDE- und DIN-Bestimmungen für Materialien, Konstruktion und Geräte - Schallschutz nach DIN 4104 in der aktuellen Fassung - Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft (BGV) - Berufsgenossenschaftsregeln (BGR) - Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz in der aktuellen Fassung - EG-Verordnung 853 / 2004 über Lebensmittelhygiene - einschlägige TÜV-Vorschriften - DIN 4102 - Brandverhalten von Baustoffen und Bauteilen - DIN 18201 - Toleranzen im Hochbau-Bauwerke 1.5 Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, alle Positionen, in denen Herstellerangaben verlangt werden, vom Bieter mit Angabe von Hersteller und Typ auszufüllen. Bei Nichtbeachtung erfolgt keine Wertung des Angebotes. <u>2. Bauausführungsangaben</u> 2.1 Nebenangebote sind <u>nicht</u> zugelassen.		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Allgemeine technische Vorbemerkungen		
2.2 Alle vom Auftragnehmer zu liefernde Baustoffe, Materialien usw. sind auf Verlangen des Auftraggebers oder dessen Vertreters bei der Bauleitung vor dem Baubeginn zur Bemusterung vorzulegen. 2.3 Alle Stahlkonstruktionen sind grundsätzlich korrosionsgeschützt auszuführen. Fertiganstrich von Konstruktions- und Maschinenteilen. 2.4 Sämtliche maschinellen Teile, wie Verdichter, Motoren usw. sind mit Leistungsschildern zu versehen, die fest angebracht und jederzeit deutlich erkennbar sind. 2.5 Die Montage erfolgt durch qualifiziertes Personal des Auftragnehmers mit folgenden Leistungen: - Abladen und Transport auf der Baustelle - Beistellen von Hebezeugen, falls erforderlich - Montageaufsicht - Ortsbesichtigung bis zur vollständigen Fertigstellung - Teilnahme an Besprechungen und Abnahmen mit dem Auftraggeber, anderen beteiligten Unternehmen und den zuständigen Behörden. 2.6 Der Auftragnehmer hat für die Zeit von der Auftragserteilung bis zur Fertigstellung der Anlage einen verantwortlichen und kompetenten Projektleiter zu benennen. 2.7 Der Auftragnehmer hat während der gesamten Montage- und Inbetriebnahmezeit für die Anwesenheit eines erfahrenen, der deutschen Sprache in Wort und Schriftkundigen Montageleiters auf der Baustelle zu sorgen, der zusammen mit dem örtlichen Bauleiter des Auftraggebers die Montagearbeiten koordiniert und überwacht. 2.8 Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die tatsächlichen Einbaumaße am Bau kontinuierlich selbst zu nehmen. 2.9 Schweißarbeiten am Bau sind nur unter strengster Berücksichtigung aller einschlägigen Brandschutzvorschriften durchzuführen. Alle sonstigen Richtlinien zur Unfallverhütung sind einzuhalten. 2.10 Lieferung aller Befestigungselemente und Montage-träger. 2.11 Lieferung und Montage aller nichtgeforderten oder im Angebot nicht näher bezeichneten Teile, soweit diese zum sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb der auszuführenden Anlage und für die gewünschte Funktion erforderlich sind.		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Allgemeine technische Vorbemerkungen		
2.12 Bei der Kalkulation hat der Bieter die ihm zur Verfügung gestellten Unterlagen zu prüfen. Sollten in der Leistungsbeschreibung Leistungen - gleich welcher Art - nicht aufgeführt sein, die aber zur fix- und fertigen Erstellung der betriebsfertigen Anlage gehören und vom Auftraggeber gefordert werden, so sind diese ohne besondere Vergütung auszuführen. Der Bieter haftet im Auftragsfall für die einwandfreie Funktion der von ihm erstellten Anlagen. 2.13 Sämtliche Leistungen sind selbstverantwortlich nachzurechnen und betriebsfertig zu erstellen. Hierin eingeschlossen sind das Liefern und Montieren der Geräte bzw. Anlage inklusive Befestigungs- und Anschlußmaterial bis zur betriebsfertigen Übergabe. 2.14 Rücknahme und Entsorgung des Verpackungsmaterials. Vorhalten der wetterfesten Verpackung bis zur endgültigen Montage. Transport und Einbringung aller Teile am Montageort 2.15 Reinigung der Montagestelle von allen bei der Durchführung der Arbeiten anfallenden Abfälle und Bauschutt. 2.16 Beteiligung an Baustellennebenkosten, Bauwesenversicherung als Umlage für alle Gewerke entsprechend den Festlegungen im Vertrag. <u>3. Übergabe</u> 3.1 Die Anlage kann erst nach vollständiger Fertigstellung und nach allen notwendigen behördlichen Abnahmen dem Bauherrn übergeben werden. Die Übergabe einzelner Teile der Anlage wird ausgeschlossen. 3.2 Dem Auftraggeber sind bei der Übergabe durch den Auftragnehmer folgende Unterlagen in 3-facher Ausfertigung auszuhändigen: - Eine Aufstellung aller Anlagenteile mit Größen -, Leistungs-, Fabrikations- und Typenangabe. - Beschreibung der Anlage - Bedienungsanweisung der Gesamtanlage und der wesentlichen Anlagenteile - Werk- und Montagezeichnungen, revidiert, zusätzlich auf Datenträger im dxf- und PDF-Format - Aufstellung der Anlagenteile, die gewartet und überprüft werden müssen, mit Angabe über die Art und Häufigkeit der Wartung bzw. Überprüfung. <u>4. Wartungsvertrag</u>		

01	LV	Küchentechnische Anlage
----	----	-------------------------

Allgemeine technische Vorbemerkungen

4.1 Durch den Bieter ist entsprechend Vertrag "Wartung 2018 für technische Anlagen und Einrichtungen die Wartung anzubieten, falls gefordert. Unter dem Begriff "Wartung 2018" ist hierbei die Empfehlung des Arbeitskreises Maschinen- und Elektrotechnik (AMEV) und deren Ausarbeitungen zu verstehen. Der Abschluss eines Wartungsvertrages ist durch den Betreiber abzuschließen, so dass hier keine Gewähr auf einen Vertragsabschluss besteht (siehe auch Leistungsbeschreibung im Titel Sonstiges).

4.2 Durch den Bieter sind eigenständig Arbeitskarten über die im Rahmen der Wartung auszuführenden Leistungen zu erstellen und bei Vertragsabschluss vorzulegen.

5. Standardbeschreibung

5.1 Mit den im Leistungsverzeichnis enthaltenen Angaben über Bauart, Bauteil, Baustoff und Abmessungen gelten auch der Herstellungsvorgang und -ablauf bis zur fertigen Leistung, unter Zugrundelegung anerkannten Regeln der Technik und der Ausführungsbestimmungen der DIN-Normen, als beschrieben. Hierbei bedeutet Bauart, das Herstellen durch Zusammenfügen der Baustoffe und Bauteile bis zur fertigen Leistung.

5.2 Die fertige Leistung ist mit einer erfolgreichen betriebsmäßigen Prüfung (Funktionsprüfung) der Anlage abgeschlossen. Hierbei umfasst die Anlage, alle im Leistungsverzeichnis und in den Vortexten beschriebenen Leistungen.

5.3 Soweit in den Positionen nicht besonders aufgeführt, gelten die Einheitspreise für Liefern und montieren.

5.4 Hinweis zum Ausfüllen des LV durch den Bieter: In den vorgetragenen Spalten sind zwingend die Einzel-Einheitspreise pro Stück einzutragen, erst dann ist die Multiplikation der Menge vorzunehmen und der Gesamtpreis pro Position zu bilden.

6. Adresse /Ort

TU Mensa, Institut Mathematik
Fasanenstraße 89-91
10623 Berlin

Eintransport:

Inwieweit ein Aufzug genutzt werden kann, kann zum

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
Allgemeine technische Vorbemerkungen		
heutigen Zeitpunkt nicht zugesichert werden. Sollte ein Aufzug genutzt werden können, ist die Kabine vor Beschädigungen zu schützen. Der beschädigungslose Eintransport ist durch die örtlichen Bauleitung zu protokollieren. Es ist zu beachten, dass lediglich Türöffnungen von ca. 1,00 x 2,10 m Größe zur Verfügung stehen. <u>Sonstiges:</u> Die gesamte, im Leistungsverzeichnis enthaltene Küchentechnische Anlage ist komplett betriebsbereit zu liefern, fachgerecht zu montieren und in Betrieb zu nehmen. Bauseits erfolgen die medienseitigen Vorrüstungen bis zu den Vorrichte-/Überagbepunkten. Ab diesen Schnittstellen ist der Geräteanschluss einschließlich Anschlusszubehör Leistungsbestandteil dieses Loses.		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Geräteausführung		
<u>Geräteausführung</u> Die gesamte Anlage und die Geräte müssen ein einheitliches Erscheinungsbild aufweisen. Alle Kanten müssen einwandfrei entgratet sein. Alle Schraubverbindungen sind nur mit nichtrostenden Schrauben CrNi oder Messing, vernickelt auszuführen. Es sind Schrauben mit Unterlegscheiben zu verwenden. Alle Verschraubungen müssen gegen unbeabsichtigtes Herausdrehen der Schrauben gesichert sein. Die Beschriftung an den Geräten für die Hinweis- und Sicherheitsschilder muß abwaschsicher, übersichtlich, ausreichend und in deutscher Sprache angebracht werden. Die Sanitärleitungen müssen in den Geräten gut zugänglich verlegt werden. Bei allen Geräten, die einen gesetzlich vorgeschriebenen Rückflußverhinderer benötigen, ist dieser im Leistungsumfang zu berücksichtigen. Die zu den Geräten gehörenden Wasserfülleinrichtungen sind jeweils Wand- oder Standarmaturen DN 20 in schwerer Ausführung für KW und WW mit Schwenkauslauf, dessen Länge so bemessen sein muß, daß das auslaufende Wasser direkt einläuft, ohne den Rand zu benetzen. Elektroleitungen müssen in den Geräten gut zugänglich verlegt werden. Die Geräte sind mit Klemmleisten, welche sich innerhalb elektrischer Einbauräume (Installationsfächer) befinden, auszustatten. Kabel und Klemmleisten müssen dauerhaft beschriftet sein. Für die elektrischen Einbauteile müssen Materialien von bekannten Herstellern verwendet werden. Die Installationen in Anlagen und Geräten sollen strahlwasser- jedoch mindestens spritzwassergeschützt nach Schutzart IP 55 ausgeführt sein. Die Steckdosen an den Geräten sind bedienungsseitig in den Korpus flächengleich zu integrieren. Anzubieten sind für 400 V Drehstrom CEE-Steckdosen und für 230 V Wechselstrom Schuko-Steckdosen jeweils mit Deckel und in Metallgußausführung, spritzwassergeschützt. Alle elektrischen Geräte mit flexiblem Kabelanschluß sind mit geeigneten CEE- oder Schuko- Steckern auszurüsten. Alle stationären Geräte sind mit Anschlußklemmen zum Anschluß an ein Potentialausgleichsystem vorzusehen. Es wird eine wirksame Isolierung der Aggregate und		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Geräteausführung		
Rohrleitungen gegen Übertragung von Körperschall bzw. Schwingung gem. DIN 4104 verlangt. Das von jedem Gerät verursachte Geräusch (Dauergeräusch im Betrieb) darf die Stärke von 50 dB (A). Eine Ausnahme bilden die Spülmaschinen, für die maximal 80 dB(A) gelten. nicht überschreiten. Beheizte Bauteile müssen isoliert sein.		
Beheizte Bauteile müssen isoliert sein. Handgriffe an Armaturen sind, wenn erforderlich, mit wärmeisolierten Handgriffen auszustatten.		
Wird Fugendichtungsmasse verwendet muß diese putzmittelbeständig und resistent gegenüber Lebensmittelsäuren sein. Das Fugenmaterial ist auf die angrenzenden Oberflächen einzustellen.		
Standard-Silikonfugen sind nicht zulässig !		
Dichtungsmaterialien (Silikon- oder anderer Verfüguungsmaterialien) oder Klebstoffe müssen lösemittelfrei sein.		
Geräte, welche aus technischen Gründen mit Abwasser-, Wasser-, Elektro- und/oder Kälteleitungen durchfahren werden müssen, sind mit Bohrungen oder Ausschnitten für diese Leitungen auszustatten. Konstruktiv ist zu beachten, daß bei vertikalen Durchführungen durch Böden, Borde oder Deckplatten von Geräten die Bohrungen oder Ausschnitte mit mindestens 25 mm hohen Aufkantungen, welche dicht an der jeweiligen Fläche anliegen, auszustatten sind. Nach erfolgter Installation sind die entsprechenden Durchbrüche mittels zweigeteilten CNS-Abdeckkappen dicht zu verschließen.		
Sämtliches Befestigungsmaterial für Geräte und Einrichtungsgegenstände die mit dem Gebäude verbunden sind, sind im Lieferumfang enthalten und aus nichtrostendem Material herzustellen. Die Dichtungsisolierung von Böden und Wänden darf durch Befestigungen nicht beschädigt werden. Die verwendeten Dübel müssen für den jeweiligen Einsatzzweck geeignet sein und sind mit der Bauleitung abzustimmen. Die Eignung, ggfs. die Zulassung, ist nachzuweisen. Die verwendeten Schrauben müssen auf die eingesetzten Dübel abgestimmt sein		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Gerätespezifikation		
Gerätespezifikation Alle Geräte sind mindestens in Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff- Nr. DIN 1.4301, auszuführen, folgende Materialdicken sind zu berücksichtigen: Spülbecken: 1,25 mm Arbeitsflächen: 2,0 mm Wandborde: 1,5 mm Zwischenborde: 1,5 mm Schrankkorpus: 1,0 mm Untergestelle : 40/40/1,25 mm Türen und Blenden: 1,0 mm Borde, Roste von Rohrgestellen: 1,5 mm Alle sichtbaren Flächen sind mit Bürstenschliff mindestens Korn 220, jedoch einheitlich herzustellen. Rollen sind in rostfreier Ausführung gemäß DIN 18867, Teil 8 mit mindestens Raddurchmesser 125 mm auszuführen. Die Rollenausstattung unterliegt der Einzelspezifikationen. Schweißnähte müssen frei von Verfärbungen und entzündet sein. Bei sichtbaren Schweißnähten ist die Oberfläche glatt, ohne Hohl- oder poröse Stellen auszuführen und so zu verschleifen, daß kein Übergang sichtbar ist. Baunähte sind zu verschweißen und so zu verschleifen, daß die Oberfläche dem allgemeinen Bürstenschliff angepaßt ist. Alle Oberflächen sind glatt auszuführen. Sichtbare Teile, wie Abdeckungen, Türen, Wandborde, Korpusaußenseiten sind mit einheitlichem Schliff zu versehen. Der Korpus wird waagrecht geschliffen. Alle Ab- und Aufkantungen werden verschweißt und verschliffen, so daß ein homogenes Gesamtbild entsteht. Die Rohre sind in Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301, ausgeführt, längsgeschweißt und geschliffen (Korn 220). Rundrohre mit Durchmesser 25 mm, 30 mm oder 40 mm sind gemäß den Einzelspezifikationen auszuführen. Biegungen sollen keine Querschnittsveränderung haben. Radien sind in der neutralen Faser ausführen: Die Rohrenden sind verschweißt oder mit CNS- oder PVC - Kappen verschlossen, gemäß der Angabe in den Einzelspezifikationen. Die Arbeitsplatten bzw. Abdeckungen werden vom Auftragnehmer Möbelbau angefertigt und montiert. Becken tiefgezogen, innen gebürstet, mit großen Radien		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Gerätespezifikation		
und zur restlosen Entleerung mit Gefälle zum Auslauf. Becken nahtlos eingeschweißt, unten mit Antidröhnmaterial beschichtet. Becken erhalten ½ " -Einloch-Standmischbatterien mit Schwenkauslauf oder ¾ " - Zweiloch- Standmischbatterien mit Schwenkauslauf entsprechend Einzelspezifikation. Schränke in stabiler Ausführung aus CNS 18/10 gefertigt, bestehend aus Boden, Rückwand und 2 Seitenwänden. Rückwand und Seitenwände aus einem Stück gekantet. Der Boden eingesetzt und mit Profilen verstärkt. Sichtbare Außenseiten geschliffen. Schränke innen blank. Schränke, die zwischen zwei Wände gestellt werden, erhalten beidseitig eine Paßblende. Die Tischplatte paßgenau von Wand zu Wand. Schiebetüren doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger Griffleiste oder Griffmulde. Die Türen oben aufgehängt und auf 2 kugelgelagerten, höhenjustierbaren Rollen in einem CNS- Profil laufend. Türen unten unsichtbar so geführt, daß der Schrankboden im offenen Türbereich absolut glatt ist. Türen innen mit stabilisierendem Dämmmaterial gefüllt. Schubladen als Rahmenschubladen mit doppelwandigen Blenden, 20 mm dick, mit flächenbündiger Griffleiste oder Griffmulde. Die Schubladen sind mit CNS - Vollauszügen auszustatten. Ein unbeabsichtigtes Herausziehen ist auszuschließen. Die Schrankböden sind unterseitig mit CNS-Blech (1,0 mm) zu schließen. Rohrgestelle für Tische mit offenem Unterbau oder Spülen sind aus Vierkantrrohr herzustellen. Die Fußenden sind mit Fußstollen aus CNS, welche in der Höhe um +/- 15 mm verstellbar sind, auszustatten. Die Gestellfüße sind im unteren Bereich mit Rohrstreben aus Vierkantrrohr 40/40 mm zu verbinden (offenes Rohrgestell). Wenn in den Einzelspezifikationen angegeben, ist das Rohrgestell mit in Segmenten herausnehmbarem Rost bzw. mit Beckenblende auszustatten. Rohrstreben und Gestellfüße längsgeschweißt. Werkstoff CNS Chromnickelstahl Die im Leistungsverzeichnis verwendete Abkürzung "CNS" bedeutet, Fertigung aus Chromnickelstahl, Werkstoff - Nr. 1.4301 Weitere Werkstoffe Nicht besonders spezifizierte Werkstoffe und konstruktive Merkmale sind so auszuwählen, daß sie den schweren Betriebsbedingungen, den hygienischen Erfordernissen und den lebensmitteltechnologischen		

01	LV	Küchentechnische Anlage
Gerätespezifikation		
Anforderungen einer Großküche entsprechen. Einschlägige Vorschriften von Gesundheits- und Überwachungsbehörden sind zu berücksichtigen. Abmessungen Die der Ausschreibung zugrundeliegenden Abmessungen der Geräte und Einrichtung können geringfügig über- bzw. unterschritten werden, soweit die Funktion hiervon unberührt bleibt. Die Geräte und Einrichtung sind ggf. den Abmessungen der Räume anzupassen. Das Aufmaß am Bau bzw. das Anfertigen von Schablonen liegt im Verantwortungsbereich des AN. Die Arbeitshöhe beträgt bei allen Arbeits- und Schranktischen etc. (ggf. incl. Sockel) einheitlich 900 mm ab Oberkante Fertigfußboden, sofern im Leistungsverzeichnis nichts anderes festgelegt ist. Soweit nichts anderes gefordert, sind die Geräte und Einbauten entsprechend der einheitlichen Gastronorm (GN) auszuführen. Schallübertragung Maßnahmen zur Verhinderung von Schallübertragungen von Geräten und Rohrleitungen auf den Baukörper sind mit den Einheitspreisen abgegolten. Der Schallpegel ist gemäß den Arbeitsstättenrichtlinien einzuhalten. vorhandene Anschlußmedien Für die Geräteanschlüsse stehen folgende Medien zur Verfügung: • Elt. 400 Volt • Elt. 230 Volt • Kaltwasser • Kaltwasser, enthärtet 3°dH • Warmwasser,enthärtet 8°dH		

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel Edelstahlverbauten			
	Hinweistext zur Ausführung der Edelstahlverbauten: Hinweistext zur Ausführung der Edelstahlverbauten: Die Edelstahlverbauten werden in Einzelpositionen beschrieben. Gemäß Einrichtungsplan bilden einzelne Positionen eine Gruppe und sind miteinander nahezu fugenfrei verbunden. Die Aufstellung erfolgt teilweise auf bauseitigen Sockeln und teilweise auf Füßen. Die Festlegung erfolgt in den Positionstexten. Weitere Informationen hierzu finden Sie in den Plänen der Küchentechnik im Plan 18-18-V-1-5-00g_Bauangaben.			
01.1	Handwasch-Ausgußkombination, Spülbecken nebeneinander Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 03.01 und 05.01 Ausführung in CNS zur Sockelaufstellung Arbeitshöhe: 900mm Ausführung der Abdeckung Tischplatte, Materialdicke 2 mm, vorn 50 mm abgekantet mit Radius R15, wandseitig und hinten 50 mm aufgekantet mit Radius R15, vorn mit durchgehender Tropfnase. Unterseite nach unten geschlossen, verstärkt durch Profile aus CNS und schalldämmend mit Antidrönmatten isoliert. Abdeckung bedienseitig beginnend von links: Links ein Ausgussbecken in die Abdeckung naht- und fugenlos eingeschweißt. Becken tiefgezogen mit umlaufendem Schwallrand, Auslauf und Klapprost, ohne Überlauf und Stopfen. Hintere Aufkantung in diesem Bereich 250 mm, da Becken auf eine Arbeitshöhe von 700 mm abgesenkt. Standmischbatterie DN 15, berührungsfreier elektronisch gesteuerter Mischautomat, infrarotgesteuerte Mikroprozessor-Elektronik, seitlich rechts hinter dem Becken zu dem Spülbecken angeordnet, für Netzbetrieb Aufputz mit Steckernetzgerät 230 V/6 V. Temperatur frei wählbar oder vorwählbar, mit Nachlaufzeit und einstellbarer Sensorempfindlichkeit. Eingebautes Rückschlagventil, Schmutzsieb, Perlator sowie funktionssicheres Magnetventil; Geräuschklasse I, DIN			
- Fortsetzung auf nächster Seite -		Übertrag:		

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	EN 200; CE, DVGW/ SVGW-Zeichen. Mischbatterie erhöht aufgebaut, so dass keine unbeabsichtigte Auslösung erfolgt, wenn der Ausguss benutzt wird (Entleeren von Behältnissen, Füllen eines Eimers auf dem Klapprost etc.). Breite ca.: 650mm Rechts daneben: Ein Spülbecken in die Abdeckung naht- und fugenlos eingeschweißt, tiefgezogen mit Auslauf. Die Unterseite des Beckens ist verstärkt und mit einer Antidröhnbeschichtung auszustatten. Im Bereich des Beckens ist in der Tischplatte ein Schwallrand auszuführen. Mischbatterie DN 20 in schwerer Ausführung links hinter dem Becken angeordnet. Zweigriffmischer mit Metallgriffen, Edelstahl-Ventilsitzen, Strahlregler, Schwenkauslauf 360°, Länge Schwenkauslauf 300 mm. Breite ca.: 600mm <u>Unterbauten bedienseitig beginnend von links:</u> Unterbau als Schrankkorpus in stabiler, selbsttragender Konstruktion, bestehend aus Rückwand, Seitenwänden und glatt auslaufendem Boden mit Verstärkungsprofilen aus CNS. Innenraum in Hygieneausführung HS. Korpus verwindungssteifes Rahmengerüst aus Vierkantröhre mit dreiseitiger Beckenverkleidung. Die frontseitige Beckenverkleidung links über 600mm abnehmbar für Revisionszwecke. Unter der Beckenblende des Spülbeckens auf der linken Seite über ca. 165mm eine frontseitige Blende mit eingearbeiteter GN-Mulde für Verschlusshebel des Ablaufes für das Spülbecken im oberen Drittel. Mulde mit Frontblende verschraubt. Innerhalb der Blende/ Beckenverkleidung komplette Verrohrung mit Steckernetzgerät. rechts daneben : Über eine Breite von ca. 400mm Schrankkorpus mit Flügeltür in der Front, Ausführung doppelwandig mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde und selbstschließender eingearbeiteter Einwurflappe. Tür mit stabilen und wartungsfreien Türlagern so gestaltet, dass ein glatter Boden gewährleistet ist.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Tür mit Magnetverschluss. Abfallbehälter hinter der Flügeltür eingehängt und abnehmbar. Innenraum in Hygieneausführung HS ausgeführt. Schrankkorpus gleichzeitig geeignet als Installationsfach für die bauseitigen Übergabepunkte der sanitär-, elektrotechnischen Medienzuführungen. Bauteilbreite ca.: 1250mm Sämtliche Einzelkomponenten sind als zusammengebaute fugenlose Einheit zu fertigen. Element ist komplett elektrisch verdrahtet und verrohrt für Festanschluss. Der elektrische sowie der sanitärseitige Anschluss ab dem/den Übergabepunkt(en) ist innerhalb des Gewerkes Küchentechnik als Festanschluss zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Aufstellung auf bauseitigem Sockel: Höhe ca. 150 bis 200mm Arbeitshöhe:900mm Gesamtabmessung BTH: 1250x700 bis 750 x700mm Fabrikat: '.....'		Übertrag:	
		2 St	EP	GP
01.2	Handwaschbecken mit Sensormischbatterie Erdgeschoß, Einrichtungsplan -Pos. 07.07 und 06.08 CNS-Handwaschbecken mit Sensor-MB komplett in CNS-Ausführung (1.4301) mit geschlossenem Unterbau. Abdeckung und Becken tiefgezogen, dreiseitig ab- und an der Rückseite mit Aufschlag zur Wand aufgekantet, mit Auslauf, ohne Überlauf und ohne Stopfen. Aufkantung 50 mm, mit Radius R 15, Abkantung mit Radius R 15. Standmischbatterie DN 15, berührungsfreier elektronisch gesteuerter Mischautomat, infrarotgesteuerte Mikroprozessor-Elektronik, mittig oder seitlich hinter dem Handwaschbecken angeordnet, für Netzbetrieb Aufputz mit Steckernetzgerät 230 V / 6 V. Temperatur frei			Übertrag:
- Fortsetzung auf nächster Seite -				

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	wählbar oder vorwählbar, mit Nachlaufzeit und einstellbarer Sensorempfindlichkeit. Eingebautes Rückschlagventil, Schmutzsieb, Perlator sowie funktionssicheres Magnetventil. Geräuschklasse I, DIN EN 200. CE, DVGW/SVGW-Zeichen. Unterbau als Schrankkorpus in stabiler, selbsttragender Konstruktion, bestehend aus Rückwand, Seitenwänden und glatt auslaufendem Boden mit Verstärkungsprofilen aus CNS. Innenraum in Hygieneausführung H1. Rückwand nur umlaufend 50 mm gekantet ansonsten offen. Innerhalb des Schrankkorpus komplette Verrohrung mit Steckernetzgerät. Flügeltür mit Einwurfklappe in der Front, Ausführung doppelwandig mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde und selbstschließender eingebauter Einwurfklappe für gebrauchte Papierhandtücher. Tür mit stabilen und wartungsfreien Türlagern, so gestaltet, dass ein glatter Boden gewährleistet ist. Tür abschließbar, Abfallbehälter ebenfalls aus CNS gefertigt und an der der Flügeltür innen eingehängt. Wandbefestigung, innerhalb des Unterbaus, einschließlich Dübel mit Eignungsnachweis, geeignet für Befestigung an Beton, Mauerwerk oder Trockenbau. geplant: Breite x Tiefe x Höhe: 600 x 500 x 900 mm Arbeitshöhe: 900 mm Becken: Breite x Tiefe x Höhe: 550 x 300 x 250 mm Arbeitshöhe: 900mm Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten ± 20 mm, Bodenfreiheit 200 mm. Fußstollen aus CNS. Die elektro- und sanitärseitigen Anschlüsse sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). angeboten:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
01.3	Arbeitsschrankanlage Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 03.02 Arbeitsschrankanlage Ausführung in CNS zur Sockelaufstellung. Hinweis: Sämtliche Einzelkomponenten der LV-Pos. 01.01.03 sind als zusammengebaute fugenlose Einheit zu fertigen. LV-Pos. 01.01.01 und 01.01.03 ebenfalls als Einheit fugenlos zusammengebaut. Tischplatte Materialdicke 2 mm, dreiseitig 50 mm ab-, hinten 50 mm aufgekantet, vorn mit durchgehender Tropfnase. Aufkantung 50 mm, mit Radius R 20, Abkantung mit Radius R 15. Unterseite mit Verstärkungsprofilen aus CNS und schalldämmend mit Antidrönmatten isoliert und mit einem CNSDeckblech vollständig geschlossen. Bedienseitig links beginnend: Schrankkorpus mit Schubladenblock. Rahmenschubladen auf Teleskopvollauszügen zum losen Einhängen von GN-Behältern.Schubladenblenden doppelwandig mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde. Frontblende mit Ausschnitten für Rahmenschubladen. Anzahl der Schubladen: 3 Stück 1/1-100 GN 1 Stück 1/1-65 GN Zubehör: 3 Behälter 1/1-100 GN 1 Behälter 1/1-65 GN Bauteilbreite: ca. 400 mm weiter rechts folgt: - Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: Flügeltürschrank. Schränk dreiseitig geschlossen,mit Boden, Seitenwänden und Rückwand. Flügeltür in der Front, deren Ausführung doppelwandig mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde. Zwischenboden höhenverstellbar, glatt auslaufend und allseits abgekantet, mit Verstärkungsprofilen. Zwischenboden von unten mit einem CNS- Deckblech vollständig geschlossen. Hygieneausführung: H1 Bauteilbreite: ca. 600mm weiter rechts anschließend Kühltisch Bedienseitig beginnend von links mit Kühltisch mit 3 Abteilen GN1/1 für zentrale Kälte Ausführung komplett in CNS. Installationsfach bedienseitig links, für den sich rechts anschließenden gekühlten Unterbau. Unterbau vorbereitet für den Anschluss an eine zentrale Kälteverbundanlage. Im Schrankraum fertig installierter, beschichteter Verdampfer, Umluftventilator und Thermostat. Verdampfer und Nutzraum funktionsfähig getrennt. Bedienungsblende mit Hauptschalter,digitaler Temperaturanzeige. Installationsraum für den Anschluss der Kälte- und Steuerleitungen sowie des Tauwasserablaufes einschließlich notwendiger Durchführungen für die Anschlüsse. Magnet- und Expansionsventil bereits im Fach vormontiert. Regelung nach Vorgabe des Gewerkes Kälteanlagen zur Vereinheitlichung. Kühlkorpus, dreiseitig geschlossen. Deckplatte, Boden,Rück- und Seitenwände doppelwandig mit PU-Hartschaum mindestens 50 mm stark isoliert, FKW- und FCKW-frei. Ausführung so gestaltet, dass Kältebrücken vermieden werden. Drei Schrankräume als Schubladenblock mit je 2 übereinander angeordneten Kühlauszügen GN 1/1 in der Front. Ausführung doppelwandig und mit PU-Hartschaum mindestens 40 mm stark isoliert, mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde und auswechselbarer Magnetrahmendichtung aus lebensmittelechtem Material. Der gesamte Kühlunterbau mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken. geplant: - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Kälteleistung bei -15°C VT: mind. 350 W Elektrische Leistung: ca. 500 W / 230V Kältemittel: R 513 A Bauteilbreite: ca. 1620mm Aufstellung auf bauseitigen Sockel, ca. 200mm hoch. Arbeitshöhe: 900mm geplant: Breite x Tiefe x Höhe: 2625 x 700 x 700 mm Sämtliche Einzelkomponenten sind als zusammengebaute fugenlose Einheit zu fertigen. Element ist komplett elektrisch verdrahtet und verrohrt für Festanschluss. Der elektrische sowie der sanitärseitige Anschluss ab dem/den Übergabepunkt(en) ist innerhalb des Gewerkes Küchentechnik als Festanschluss zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Der kältetechnische Anschluß ist innerhalb des Gewerkes Kältetechnik zu realisieren. angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
01.4	Schiebetürenschränk Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 03.03 Arbeitsschrankanlage Tischplatte Materialdicke 2 mm, dreiseitig 50 mm ab-, hinten 50 mm aufgekantet, vorn mit durchgehender Tropfnase. Aufkantung 50 mm, mit Radius R 20, Abkantung mit Radius R 15.			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Unterseite mit Verstärkungsprofilen aus CNS und schalldämmend mit Antidrönmatten isoliert und mit einem CNSDeckblech vollständig geschlossen. Übertrag: Unterbau: Zwei Schiebetürenschränke. Beide Schrankkorpen jeweils dreiseitig geschlossen, in der Front mit Schiebetüren, Ausführung doppelwandig mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde. Die Türen sind oben justier- und auswechselbar aufgehängt und laufen auf Rollen in Führungsschienen. Die unteren Führungen sind so gestaltet, dass ein glatter Boden gewährleistet ist. Innenraum in Hygieneausführung H1 ausgeführt. Zwischenboden höhenverstellbar mittels seitlich angeordneten Bolzen (einschließlich Abdeckungen für die jeweils nicht genutzten Vertiefungen), Zwischenboden glatt auslaufend und allseits abgekantet, mit Verstärkungsprofilen und CNS-Gegenbelegung. Aufstellung auf bauseitigen Sockel, ca. 200mm hoch. Arbeitshöhe: 900mm geplant: Breite x Tiefe x Höhe: 3000 x 700 x 700 mm Sämtliche Einzelkomponenten sind als zusammengebaute fugenlose Einheit zu fertigen. angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
01.5	Wandhängeschränk Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 03.04 komplett aus CNS, 3-seitig geschlossen, mit doppelwandigem, antidröhnbehandeltem Schrankboden und herausnehmbarem Zwischenbord auf tiefgezogenen Sicken. Frontseitig doppelwandige, oben eingehängte, kugelgelagerte Schiebetüren mit wartungsfreien Kugellagern. Befestigung mittels Aufhängeleisten an einer Mauerwerkswand bzw. Fliesentrennwand			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	(80 mm stark).Schränk abschließbar			Übertrag:
	Zubehör: - Befestigungsmaterial (CNS)			
	geplant: Länge x Tiefe x Höhe: ca. 1500 x 350 x 650 mm			
	Fabrikat: '.....'			
		2 St	EP	GP
01.6	Arbeitsschrankanlage offen Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.12			
	Arbeitsschrankanlage			
	Tischplatte Materialdicke 2 mm, dreiseitig 50 mm ab-, hinten 50 mm aufgekantet, vorn mit durchgehender Tropfnase. Aufkantung 50 mm, mit Radius R 20, Abkantung mit Radius R 15.			
	Unterseite mit Verstärkungsprofilen aus CNS und schalldämmend mit Antidrönmatten isoliert und mit einem CNSDeckblech vollständig geschlossen.			
	Unterbau: CNS Rohrrahmengestell, allseitig offen mit CNS-Bodenbord, geschlossene Ausführung, glatt auslaufend und allseits abgekantet, mit Verstärkungsprofilen und CNS-Gegenbelegung.			
	Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten ± 20 mm, Bodenfreiheit 200 mm. Fußstollen aus CNS und Sockelblende.			
	Arbeitshöhe: 900mm			
	geplant: Breite x Tiefe x Höhe: 1100 x 700 x 900 mm			
	Sämtliche Einzelkomponenten sind als zusammengebaute fugenlose Einheit zu fertigen.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	angeboten:			
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
01.7	Arbeitsschrankanlage			
	Erdgeschoß, Warme Küche			
	Einrichtungsplan -Pos. 05.02			
	Arbeitsschrankanlage			
	Ausführung in CNS zur Sockelaufstellung.			
	Hinweis:			
	Sämtliche Einzelkomponenten sind als zusammengebaute			
	fugenlose Einheit zu fertigen.			
	LV-Pos. 01.01.01 und 01.01.07 ebenfalls als Einheit			
	fugenlos zusammengebaut.			
	Tischplatte Materialdicke 2 mm, vorn und links 50 mm			
	ab-, wandseitig rechts und hinten 50 mm aufgekantet,			
	vorn mit durchgehender Tropfnase. Aufkantung 50 mm, mit			
	Radius R 20, Abkantung mit Radius R 15.			
	Unterseite mit Verstärkungsprofilen aus CNS und			
	schalldämmend mit Antidröhnmatte isoliert und mit			
	einem CNSDeckblech vollständig geschlossen.			
	Bedienseitig links beginnend:			
	Schrankkorpus mit Schubladenblock. Rahmenschubladen auf			
	Teleskopvollauszügen zum losen Einhängen von			
	GN-Behältern.Schubladenblenden doppelwandig mit			
	eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde. Frontblende			
	mit Ausschnitten für Rahmenschubladen.			
	Anzahl der Schubladen:			
	3 Stück 1/1-100 GN			
	1 Stück 1/1-65 GN			
	Zubehör:			
	3 Behälter 1/1-100 GN			
	1 Behälter 1/1-65 GN			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Bauteilbreite: ca. 400 mm			
	weiter rechts anschließend Kühltisch Bedienseitig beginnend von links mit Kühltisch mit 3 Abteilen GN1/1 für zentrale Kälte Ausführung komplett in CNS.			
	Installationsfach bedienseitig links, für den sich rechts anschließenden gekühlten Unterbau. Unterbau vorbereitet für den Anschluss an eine zentrale Kälteverbundanlage. Im Schrankraum fertig installierter, beschichteter Verdampfer, Umluftventilator und Thermostat. Verdampfer und Nutzraum funktionsfähig getrennt. Bedienungsblende mit Hauptschalter,digitaler Temperaturanzeige. Installationsraum für den Anschluss der Kälte- und Steuerleitungen sowie des Tauwasserablaufes einschließlich notwendiger Durchführungen für die Anschlüsse. Magnet- und Expansionsventil bereits im Fach vormontiert. Regelung nach Vorgabe des Gewerkes Kälteanlagen zur Vereinheitlichung.			
	Kühlkorpus, dreiseitig geschlossen. Deckplatte, Boden,Rück- und Seitenwände doppelwandig mit PU-Hartschaum mindestens 50 mm stark isoliert, FKW- und FCKW-frei. Ausführung so gestaltet, dass Kältebrücken vermieden werden. Drei Schrankräume als Schubladenblock mit je 2 übereinander angeordneten Kühlauszügen GN 1/1 in der Front. Ausführung doppelwandig und mit PU-Hartschaum mindestens 40 mm stark isoliert, mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde und auswechselbarer Magnetrahmendichtung aus lebensmittelechtem Material. Der gesamte Kühlunterbau mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken.			
	geplant:			
	Kälteleistung bei -15°C VT:	mind. 350 W		
	Elektrische Leistung:	ca. 500 W / 230V		
	Kältemittel:	R 513 A		
	Bauteilbreite: ca. 1730mm			
	weiter rechts folgt: Flügeltürschrank.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Schrank dreiseitig geschlossen, mit Boden, Seitenwänden und Rückwand. Flügeltür in der Front, deren Ausführung doppelwandig mit eingearbeiteter Griffleiste oder -mulde. Zwischenboden höhenverstellbar, glatt auslaufend und allseits abgekantet, mit Verstärkungsprofilen. Zwischenboden von unten mit einem CNS- Deckblech vollständig geschlossen. Hygieneausführung: H1 Bauteilbreite: ca. 570mm Aufstellung auf bauseitigen Sockel, ca. 200mm hoch. Arbeitshöhe: 900mm geplant: Breite x Tiefe x Höhe: 2700 x 700 x 700 mm Sämtliche Einzelkomponenten sind als zusammengebaute fugenlose Einheit zu fertigen. Element ist komplett elektrisch verdrahtet und verrohrt für Festanschluss. Der elektrische sowie der sanitärseitige Anschluss ab dem/den Übergabepunkt(en) ist innerhalb des Gewerkes Küchentechnik als Festanschluss zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Der kältetechnische Anschluß ist innerhalb des Gewerkes Kältetechnik zu realisieren. angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		1 St	EP	GP
01.8	Wandhängeschränke Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 05.03 komplett aus CNS, 3-seitig geschlossen, mit doppelwandigem, antidröhnbehandeltem Schrankboden und			Übertrag:

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	herausnehmbarem Zwischenbord auf tiefgezogenen Sicken. Frontseitig doppelwandige, oben eingehängte, kugelgelagerte Schiebetüren mit wartungsfreien Kugellagern. Befestigung mittels Aufhängeleisten an einer Mauerwerkswand bzw. Fliesentrennwand (80 mm stark).Schrank abschließbar Zubehör: - Befestigungsmaterial (CNS) geplant: Länge x Tiefe x Höhe: ca. 1300 x 350 x 650 mm Fabrikat: '.....'			Übertrag:
		2 St	EP	GP
01.9	Abfallbehälter mit Deckel Erdgeschoß, Einrichtungsplan -Pos. 07.05 Abfallbehälter mit Deckel und Fahrgestell Abfallbehälter aus Kunststoff Abfallbehälter aus lebensmitteltauglichem Kunststoff in stabiler und hygienischer Ausführung. Tiefgezogener Kunststoffbehälter, Farbe: weiß, mit 2 angeformten seitlichen Bügelgriffen. Nutzhalt: ca.50 Liter Durchmesser: 450mm Abfallbehälter mit separatem Fahrgestell aus CNS, mit dem der Kunststoffbehälter transportiert werden kann. Abfallbehälter herausnehmbar. Ausgestattet mit Deckel. Deckel aus lebensmitteltauglichem Kunststoff zur sauberen und hygienischen Abdeckung des Abfallbehälters. Tiefgezogener Kunststoffdeckel, Farbe: weiß, in stabiler und hygienischer Ausführung, pssend zu Behälter. CNS-Fahrgestell mit 4 Lenkrollen (2 mit Feststeller) in verzinkter Ausführung, ca. 75mm.			Übertrag:

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
	Abmessungen ca.: Ø 450 x H 590 mm			
	angeboten:			
	Fabrikat / Typ: '.....'			
		2 St	EP	GP
01.10	Servierwagen			
	Erdgeschoß, Spülküche			
	Einrichtungsplan -Pos. 07.06			
	Ausführung in CNS.			
	Rahmen aus geschlossenem, stabilem Rundrohr, Durchmesser ca. 25 mm. Dazwischen eingeschweißt, tiefgezogene Borde mit umlaufendem erhöhten Profilrand, ca. 35 mm abgekantet und nach innen gerollt. Borde an der Unterseite schalldämmend unterfüttert. An beiden Stirnseiten Schiebegriffe im Rahmen integriert.			
	Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm, befestigt an zwei verstärkt wirkenden Edelstahltraversen. Der Gabelkopf aus CNS, die Kugellager korrosionsresistent und in gekapselter Ausführung. Die Rollen aus CNS, wartungsfrei, wasser- und säurebeständig. Die Bereifung aus abriebfestem Weichgummi. Über den Rollen große Abweiser oder Stoßecken.			
	geplant:			
	Breite x Tiefe x Höhe: ca. 900 x 600 x 960 mm			
	Anzahl der Borde: 3 Stck.			
	Maße des Bordes: ca. 800 x 500 mm			
	Flächenbelastung je Bord: ca. 40 kg			
	Gesamtbelastung des Wagens: ca. 120 kg			
	angeboten:			
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		2 St	EP	GP
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
01.11	Sockelrahmengestell Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. ohne Im Einrichtungsplan nicht separat dargestellt, als schablonenartige separate Abgrenzung des bauseits zu errichtenden Sockels. Sockelrahmengestell für Kochblockgeräte und Edelstahlverbauten. Gesamthöhe Sockel: 150 bis 200mm Abstimmung vor Ort nach Vergabe Thermik. Sockelrahmen komplett aus CNS-Rahmenprofil ca. 30x30mm. Sockelrahmen ist mit Mauerankern, Aussteifungen und Stellschrauben zur Höhenjustierung versehen. Der Sockelrahmen ist vor Erstellen des bauseitigen Sockels auf die Baustelle zu liefern und zu montieren. Sockelgestell angepaßt an die Gerätemaße der angebotenen Technik und Edelstahlverbauten unter Beachtung eines seitlichen Geräteüberstandes von ca. 25mm und frontseitig ca. 100 bis 200mm. Aufstellebene auf Gefälleestrich. Sockelrahmengestell für Geräte und Edelstahlverbauten, im Einrichtungsplan Plan-Pos. 04.01; 04.02; 04.03 (2 Stück); 04.04, 04.05 (2 Stück); 04.06 und 04.07. geplant: Maße Geräteblock als Mittelblock/ Insel: Breite x Tiefe: ca. 3200 x 1900 mm Maße Sockelrahmengestell I: Breite x Tiefe: ca. 3150 x 1720 mm angeboten: Fabrikat / Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
01.12	Dunstabzugshaube über Kochblock Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.10 Dunstabzugshaube als Kastenhaube in selbsttragender zweireihiger Konstruktion, vollständig gefertigt aus CrNi 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301, einseitig gebürstet, zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie beschichtet. Seitenteile mit mindestens einer Materialstärke von 1,25 mm und Haubenmantel von 1,0 mm gefertigt. Alle Schnittkanten sind maschinell entgratet und mit Umschlag versehen. Haubendach luft- und kondensatdicht. Alle sichtbaren Stoss- und Verbindungsstellen sind vollständig verschweißt und mit Schattenschliff versehen, so dass die Schweißstellen von außen nicht erkennbar sind. Der Haubenkörper vollständig ohne Nietverbindungen und Silikonfugen hergestellt. Übergangslose, umlaufende Fettfangrinne für hohe Stabilität doppelt gekantet. Eckpunkte kondensat- und fettdicht verschweißt, mit verchromten Ablasshähnen in tiefgezogenen Mulden an der Stirnseite. Für eine verwindungsfreie Montage ist der Haubenkörper mit einem innen liegenden, stabilisierenden Edelstahl-Rahmen bzw. L-Profilwinkel und an den statisch optimalen Stellen mit den erforderlichen Aufhängepunkten versehen. Fettabscheider werden in einem umlaufenden U-Profil in der erforderlichen, der Luftmenge entsprechenden Anzahl schräg eingesetzt und mit Ausgleichsblechen aus CNS mit verchromten Handgriffen ergänzt. Alle Teile zur Reinigung in Geschirrspülmaschinen geeignet. 2 Stück V-förmig angeordnete Filterreihen an den Haubenlängsseiten. Aerosolabscheider: E-WV/SI, 3-Stufen-Fettabscheider aus V2A, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN EN 16282-6: 2020, Bauart F-1 Beleuchtung an beiden Längsseiten der Dunstabzugshaube in einem Edelstahlgehäuse verbaut. Energiesparende			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Leuchtstofflampen 47 W in ein- oder zweiflammiger Ausführung mit verlustarmen Vorschaltgeräten intern komplett verdrahtet. LED-Ausführung. SGB-Beleuchtungskörper in V2A-Nischen integriert. Abdeckung aus Sekuritglas mit speziellen Dichtungsauflagen und seitliche Begrenzungsbleche über Schnellverschlüsse leicht entfernbar. Beleuchtung mit Schutzart IP 54, in Verteilerdose im Lampenkasten verdrahtet. Lichtschalter eingebaut und verdrahtet. Abluftstutzen in eckiger Ausführung aus Edelstahl, zwei Stück, fett dicht mit Profilrahmen P20, Abmessungen an die erforderliche Abluftmenge angepasst, ca.30 mm Höhe. Bei runder Ausführung wie oben beschrieben jedoch Höhe 70mm. Einschließlich geeignetem Aufhängematerial bestehend aus Dübeln, Stockschrauben, Gewindestäben, Muttern, Konsolen etc. zur Wand- und/oder Deckenbefestigung entsprechend den örtlichen Gegebenheiten. CE Konformitäts- und Funktionsprüfung nach DIN EN 16282, DIN EN 60335-1 Hygieneprüfung nach VDI 2052 und DIN EN 16282 Dunstabzugshaube zur Einbringung und Montage aus mindestens 2 Bauteilen gefertigt und vor Ort auf der Bauteile zusammen montiert. <u>Technische Daten:</u> Gesamtmaß: Länge: 3800 mm Tiefe: 2500 mm Höhe: 400 mm (2 x 1950/2500x400mm) Haubengewicht: ca. 270 kg Fettablasshahn: 2 Stück 3/8" Abluftmenge: max. 6000 m³/h Luftwiderstand: 120 Pa			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Sekuritasglasbeleuchtung: 2 x 1 x 47Watt Lichtfarbe: 4000K Lichtschafter: 1 Stück Fettabscheider: Ê-WV-SI Bauart F-1 12 Stück; ca. 500x400x25mm Abluftstutzen: nach Absprache mit Luftmengenschieber Leitfarbikat/Typ: Eggl & Lyra / MH-AK 2A- B-G in geteilter Ausführung oder gleichwertig angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
01.13	Dunstabzugshaube als Wandhaubeoberhalb über Kombidämpfern Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.11 Dunstabzugshaube als Kastenhaube in selbsttragender Konstruktion in Kastenform mit stabiler Edelstahlrohr-Rahmenkonstruktion als Wandhaube, vollständig gefertigt aus CrNi 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301, einseitig gebürstet, zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie beschichtet. Seitenteile mit mindestens einer Materialstärke von 1,25 mm und Haubenmantel von 1,0 mm gefertigt. Alle Schnittkanten sind maschinell entgratet und mit Umschlag versehen. Haubendach luft- und kondensatdicht. Alle sichtbaren Stoss- und Verbindungsstellen sind vollständig verschweißt und mit Schattenschliff versehen, so dass die Schweißstellen von außen nicht erkennbar sind. Der Haubenkörper vollständig ohne Nietverbindungen und Silikonfugen hergestellt. Übergangslose, umlaufende Fettfangrinne für hohe Stabilität doppelt gekantet. Eckpunkte kondensat- und			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	fettdicht verschweißt, mit verchromten Ablasshähnen in tiefgezogenen Mulden an der Stirnseite. Für eine verwindungsfreie Montage ist der Haubenkörper mit einem innen liegenden, stabilisierenden Edelstahl-Rahmen und an den statisch optimalen Stellen mit den erforderlichen Aufhängepunkten versehen. Fettabscheider werden in einem umlaufenden U-Profil in der erforderlichen, der Luftmenge entsprechenden Anzahl schräg eingesetzt und mit Ausgleichsblechen aus CNS mit verchromten Handgriffen ergänzt. Alle Teile zur Reinigung in Geschirrspülmaschinen geeignet. 1 Stück V-förmig angeordnete Filterreihe an den Haubenlängsseite. Aerosolabscheider: E-WV/SI, 3-Stufen-Fettabscheider aus V2A, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN EN 16282-6: 2020, Bauart F-1. Beleuchtung an einer Längsseite der Dunstabzugshaube in einem Edelstahlgehäuse verbaut. Beleuchtung als einreihige energiesparende Leuchtstofflampen 47 W in ein- oder zweiflammiger Ausführung mit verlustarmen Vorschaltgeräten intern komplett verdrahtet. SGB-Beleuchtungskörper in V2A-Nischen integriert. Abdeckung aus Sekuritglas mit speziellen Dichtungsauflagen und seitliche Begrenzungsbleche über Schnellverschlüsse leicht entfernbar. LED-Ausführung. Beleuchtung mit Schutzart IP 54, in Verteilerdose im Lampenkasten verdrahtet. Lichtschalter eingebaut und verdrahtet. Abluftstutzen in eckiger Ausführung aus Edelstahl, zwei Stück, fettdicht mit Profilrahmen P20, Abmessungen an die erforderliche Abluftmenge angepasst, ca.30 mm Höhe. Bei runder Ausführung wie oben beschrieben jedoch Höhe 70mm. Einschließlich geeignetem Aufhängematerial bestehend aus Dübeln, Stockschrauben, Gewindestäben, Muttern, Konsolen etc. zur Wandbefestigung.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
01	Titel	Edelstahlverbauten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<u>Technische Daten:</u> Gesamtmaß: Länge: 2500 mm Tiefe: 1500 mm Höhe: 400 mm Haubengewicht: ca. 115 kg Fettablasshahn: 2 Stück 3/8" Abluftmenge: 2000 m³/h Luftwiderstand: 120 Pa Sekuritasglasbeleuchtung: 1 x 1 x 47Watt Lichtfarbe: 4000K Lichtschalter: 1 Stück Fettabscheider: Ê-WV-SI Bauart F-1 4 Stück; ca. 500x400x25mm Abluftstutzen: nach Absprache mit Luftmengenschieber Leitfarbikat/Typ: Eggl & Lyra / WH-AK 2A- B oder gleichwertig angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
Summe Titel 01		Edelstahlverbauten, Netto:		
02	Titel	Thermische Geräte		

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
02.1	E-Schnellkochkessel 100 Liter Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.01 Ausführung: Kochkessel nach DIN 18855 zum universellen Kochen in Flüssigkeit in der gewerblichen Küche. Wie Gemüse, Stärkebeilagen, Suppen, Saucen, insbesondere auch säurehaltige Speisen sowie Süßspeisen. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, mindestens Körnung 240. 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 (R 19). 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 Spezialklemmstegen (Sonderausstattung). Unterbaublende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Vorbereitet zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät intern komplett wassertechnisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz. Mischbatterie mit 250 mm Schwenkradius, 230 mm Auslaufhöhe und 82 l/min (5 bar) Durchfluss. Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inklusive Schaltschütz. Innenkessel aus CrNi Stahl (1.4404) mit nach oben gewölbten Boden für optimales Auslaufverhalten. Nahtlos			
Übertrag:				

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	und dicht in die Abdeckung eingeschweißt. Kessel herauskragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen. Extra großer Sicherheits-Kesselentleerhahn mit Auslaufsieb. Ablaufhahn aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) in neuster Ausführung gemäß den gesetzlichen EG-Verordnung Nr. 1935/2004 (Blei- und Nickelmigration). Doppelwandiger, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk. Gewölbter Außendeckel. Innendeckel mit Doppelwulst zur Ableitung des Kondensats. Verschleißfrei ohne Dichtung. Vapro Energiespar-Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger. Vollständig im Gerät integriert. Geringer Wasser- und Energieverbrauch bei sehr kurzen Ankochzeiten durch geschlossenes, unterdruckfestes System mit automatischem Kondensatrücklauf. Schnelle Energieübertragung und Regelung durch geringes Betriebswasservolumen von unter 10 Liter. Automatische Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers, kein Weichwasser erforderlich. Mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Manometer und Dampf-Überdruckventil. Minimale Servicekosten durch lange Wartungsintervalle. Dampferzeuger beheizt mit Rohrheizkörpern aus CrNi-Stahl. Gleichmäßige Beheizung durch intelligente Heizungsverschaltung. Kochguttemperaturregelung kombiniert mit Leistungswahlschalter mit Kontrollleuchte für Ankoch-(100%), Fortkoch- (40%) und Warmhaltevorgang (22%). Ausgleich der Wärmeabgabe für stilles Sieden. Automatische Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck. Gerät zum Anschluss von unten oder hinten. Die geräteseitigen Anschlüsse sind von vorn erreichbar, alle Wartungsarbeiten sind ebenfalls von vorne durchführbar. Potentialfreie Kontakte für bauseitige Signalisierung und potentialbehaftete Anschlüsse für Leistungsoptimierungsanlagen sind vorhanden. Zubehör: 2 Kocheinsätze aus CrNi, rund 1 Paar Aushebehaken Messstab für 100 Liter Kochkessel Technische Daten:			Übertrag:
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: Abmessungen Länge: 800 mm Tiefe : 850 mm Höhe: 700 bis max. 750mm Abmessungen Nutzfläche: Höhe: ca. 400 mm Durchmesser: ca. 630 mm Leistungsdaten: Nutzfüllmenge: 100 l Nenninhalt: ca. 113 l Ankochzeit: ca. 26 min Anschlusswert elektro: 21 kW Spannung: 400 V 3 NPE AC Frequenzbereich: 50 Hz empfohlene Absicherung: 3 x 40 A Schutzart IPX6 Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert, einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss und verrohrt zum Anschluss an das Wasserversorgungsnetz. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE. Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse abden bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren.			
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	angeboten:			Übertrag:
	Außenabmessungen (mm): '.....'			
	Anschlusswert: '.....'			
	Netzanschluss: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
02.2	E-Ceranherd Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.02			
	Ausführung: Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.			
	Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, mindestens Körnung 240. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.			
	Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten ca. 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 (R 19).			
	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.			
	Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inklusive Schaltschütz und potentialfreiem Kontakt.			
	Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50). Beheizung des Ceranfeldes durch Strahlungsheizkörper mind. je 270 x 270 mm. Überhitzungsschutz durch automatische Leistungsrückschaltung. Energiesparendes, elektronisches Topferkennungssystem auf manuell umschaltbar. Temperaturregelung stufenlos je Kochzone. Schrankraum in Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien mind. R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt. Technische Daten: Abmessungen Länge: 500 mm Tiefe : 850 mm Höhe: 700 bis max. 750mm Abm: Nutzfläche: Länge: 700 mm Tiefe : ca. 690 mm Leistungsdaten Anschlusswert je Heizzone: 4 kW Anschlusswert elektro: 8 kW Spannung: 400 V 3 NPE AC Frequenzbereich: 50 Hz empfohlene Absicherung: 3 x 20 A Schutzart: IPX5 Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert, einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss.			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE. Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse abden bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. angeboten: Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....' Netzanschluss: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		1 St	EP	GP
02.3	Blockarbeitsstisch Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.03 Ausführung: Arbeitsstisch hergestellt nach DIN 18860. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, mindestens Körnung 240. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten ca. 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 (R 19). Arbeitsstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Schrankraum in Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien von mindestens R20. Ecken als Kugelecken			Übertrag:

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	ausgeführt. Mit einer 230 V Steckdose integriert in der Schalterblende Technische Daten: Abmessungen: Länge: 400 mm Tiefe : 850 mm Höhe: 700 bis max. 750mm Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert, einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE. Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse ab den bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. angeboten: Außenabmessungen (mm): '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		2 St	EP	GP
02.4	Blockarbeitsstisch Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.14 Ausführung: - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Arbeits Tisch hergestellt nach DIN 18860. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, mindestens Körnung 240. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten ca. 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 (R 19). Arbeits Tisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Schranksraum in Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien von mindestens R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt. Mit einer 230 V Steckdose integriert in der Schalterblende Technische Daten: Abmessungen: Länge: 500 mm Tiefe : 850 mm Höhe: 700 bis max. 750mm Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert, einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse abden bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. angeboten: Außenabmessungen (mm): '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
02.5	E-Fritteuse Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.04 Ausführung: Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, mindestens Körnung 240. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten ca. 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 (R 19). 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. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inklusive Schaltschütz. - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer 20 mm Überschäummulde nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt. In der Wanne eingeprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle der Fettfüllung. Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz. Wannenföden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten. Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper. Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter. Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Geräteschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer. Leistungsschutz eingebaut. Zubehör: Fettauffangbehälter 30 L Spritzschutz Schrankraum in Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien mindestens R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt. Unterbau frontseitig geschlossen mit einer Flügeltür Technische Daten: Abmessungen Länge: 600 mm Tiefe : 850 mm Höhe: 700 bis max. 750mm Abm: Nutzfläche je Frittierbecken Länge: 180 mm Tiefe : 400 mm Höhe: ca. 235 mm Leistungsdaten Nenninhalt: 2 x 12,5 l Anschlusswert			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	elektro: 20 kW Spannung: 400 V 3 NPE AC Frequenzbereich: 50 Hz empfohlene Absicherung: 3 x 32 A Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert, einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE. Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse ab den bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. angeboten: Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....' Netzanschluss: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		1 St	EP	GP
02.6	Multifunktionsgargerät FlexiChef Bedienung rechts kippbar Tiegel links: 100 Liter Highspeed Garen und automatisches Reinigungssystem			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.05. Ausführung: Multifunktionales Gargerät nach DIN18857 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Gefertigt und geprüft nach Qualitätsmanagementsystem DIN ISO 9001 und Umweltmanagementsystem DIN ISO 14001. Für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Gar-Methoden. Zum Garen mit Kontakthitze und in Flüssigkeit. Zum Highspeed Garen, Kochen, Sieden, Dünsten, Braten, Schmoren, Backen, Frittieren, Regenerieren, Kurz-, Langzeit, Delta T-, und Nachtgaren. Zum Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Beilagen, Teigwaren, Reis, Suppen, Eintöpfen, Milchspeisen, Desserts, Soßen, Fonds, Eiergerichten, Mehlspeisen. Bedieneinheit rechts angeordnet zur ergonomischen Bedienung und optimalen Integration in den Produktionsfluss. Gehäuse und Abdeckung komplett aus CrNi-Stahl 18 10 (Werkstoff-Nr. 1.4301) AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet mindestens Körnung 240. Selbsttragende geschlossene Konstruktion mit Tragrahmen, Seitenwänden, Frontblenden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne nach unten, hinten 40 mm nach oben gekantet. Frontblende abnehmbar von vorne für einfachen Servicezugang. Strahlwasserschutz IPX6. Großer Installationsbereich zum hygienischen und einfachen Anschluss an die bauseitigen Medienzuführungen für Wasser, Abwasser und Strom. Sämtliche Anschlussarbeiten sind von vorne durchführbar. Siphon geräteseitig vorhanden. Tiegelausführung Allgemein: Hygienisch geformter Tiegel, Mantel aus CrNiMo-Stahl 17 13 2 (Werkstoff-Nr: 1.4404) AISI 316L passend für Gastronorm-Behälter, Eckradien 30 mm, nahtlos und dicht mit der Tiegelumrandung verschweißt. Wärmeisoliert - zur Vermeidung von Energieverlusten. Füllstandsmarkierungen laserbeschriftet für Nenninhalt, Frittieröl max/min und Skalierung.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite - Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: Programmierbares, motorisches Bodenablassventil flächenbündig im Tiegelboden integriert zur vollständigen Entleerung des Kochwassers. Tiegelablauf mit großem Querschnitt verstopfungssicher gerade unter dem Tiegel geführt. Tiegel links und rechts in Seitenholmen drehbar gelagert, mit weit vorn liegendem Drehpunkt, um die Lageveränderung des Ausgießstrahls zu minimieren. Computerberechnete, neigungsabhängige Kippgeschwindigkeit zur Entleerung des Tiegels über strömungsoptimierte Schnaupe für schnelles, punktgenaues Ausgießen des Tiegels ohne Überschwappen am Tiegelrand neben der Schnaupe. Tiegelkipplung über eine elektromotorische Kippvorrichtung. Tiegelablauf über Trichter zum Gehäuse getrennt, Rohrtrennstrecke ist Bestandteil des Gerätes. Portioniereinrichtung- automatisches genaues Portionieren nach litergenauem Volumen oder Gastronormgröße durch computerberechnete Tiegelkipplung. Doppelwandiger, wärmegeämmter Klappdeckel. Deckel mit automatischer Ver- und Entriegelung. Auto-Stop Sicherheitsfunktion beim Schließen (Einklemmschutz). Ausführung Tiegel links: Highspeed Garen bis 111°C. Tiegel mit profilverstärktem Rahmen und Boden und Deckel als Druckbehälter. Fett- und temperaturbeständige Deckeldichtung in steckbarer Ausführung zum Verschließen des Tiegels. Automatischer Start des Highspeed Garen beim Schließen und Verriegeln des Deckels. Dreistufiges Überdruck-Sicherheitssystem: Sicherheitsstufen: Druckregelung, Temperaturüberwachung in Software integriert. Sicherheitsüberdruckventil. Integrierte, durch den Bediener durchführbare, Prüfroutine für Sicherheitsventil mit automatischer Dokumentation. Schnelle, prozesszeitverkürzende, energie- und wassersparende Dampfabbaufunktion. Dampfabbauzeit garprozessabhängig durchschnittlich ab 60 Sek. Dadurch zusätzlich extrem kurze Prozesszeiten. Unterbrechen des Highspeed Garen jederzeit möglich, zum Nachbeschicken oder geichzeitigem Garen von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten. Produktbezogene Dampfabbauabstufen programmierbar. Dampfabbau automatisch nach Ende der Garzeit bzw. programmier- oder manuell anwählbar. Optische und akustische Signalisierung des Dampfabbauabstufes. Dampfabbau überwacht und geregelt über integrierten Sensor mit			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Ableitung des Dampfes über ein Elektro-Dampfabbausystem und nachgeschalteter Kondensationseinrichtung, Kondensatabführung in den Ablauf. Verfahren ohne herkömmliches Deckel- oder Mantel-Rückkühlverfahren. Dadurch kein besonderes Weichwasser zum Dampfabbau (Rückkühlung) erforderlich. Manuelles Garen in 9 Gararten: ReadyXpress Highspeed Garen, Softkochen, Kochen, Braten, Frittieren, Regenerieren, Delta-T-Garen, FlexiZone Braten, FlexiZone Kochen. ReadyXpress - Highspeed Garen bis 111°C insbesondere für Fleisch, Gemüse und Ragouts. Bis zu 3x schneller als konventionelles Garen (Vergleich mit klassischer MKN Technologie). 5 ReadyXpress-Stufen zur idealen Anpassung an das Gargut von sensibel bis robust, das Garergebnis und die Gargeschwindigkeit. Bedienung: Ergonomisch in die Bedienholmaddeckung integrierte hochauflösende 10.1 Zoll Echtfarben-Touch-Bildschirme mit 1280 x 800 Pixel und 262k Farben. LED Hintergrundbeleuchtung. Von allen Seiten optimal einsehbar. Betrachtungswinkel 85°. Format 16:9. Robuster, kapazitiver Touch geschützt hinter 4 mm gehärtetem Sicherheitsglas. Touch&Slide Bedienung. NUI Natural User Interface - natürliches, intuitives Bedienen: Aktivieren, Animieren und Verschieben der Controls durch Tippen, Streichen und Bewegen. Grafische Benutzerführung mit selbsterklärenden Bilddarstellungen, Grafiken und Symbolen. Sprachabhängige Klartextanzeigen. Selbsterklärende Bedienkonzepte zum manuellen oder automatischen Garen. Automatisches Garen ohne permanente Überwachung in 10 vorbelegten Garkategorien von Fleisch bis Perfection (Regenerieren) - Anwenderorientierte Gliederung in Kategorien und Unterkategorien. 1000 Prozessspeicherplätze verfügbar. Prozesse mit Bilddarstellungen und Texten speicherbar. Über 100 vorbelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar. Anlegen eigener Garprozesse. Zuletzt benutzte Prozesse, Volltextsuche. Mehrstufiger Prozessschutz. Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf. Favoriten & Quickbuttons - Sofortzugriff vom Startbildschirm für Lieblingsfunktionen.			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	VideoAssist - Interaktive Hilfebedienung mit Anweisungs-Clips von Profi-Köchen. BarcodeScan - Per Barcode-Scan werden die Produktcodes der Hersteller eingescannt und im autoChef einem Garprozess zugeordnet. So kann dieses schnell und einfach aufgerufen, gefunden und gestartet werden. Softkochfunktion: proportionales Temperaturdeltaverfahren mit 6 Stufen von sehr empfindlich bis maximal zum schonenden und gleichzeitig schnellen erhitzen sensibler Produkte. Temperaturbereich: 30°C - 95°C, Stufe 1-4, 30°C - 100°C, Stufe 5-6. Kochfunktion: Kochen in unterschiedlichen Temperaturbereichen mit 6 Stufen von Köcheln bis intensiv. LowPower ankochen mit Stufenleistung HighPower ankochen mit maximaler Leistung. Temperaturbereich 90°C - 100°C. Bratfunktion: in 3 Stufen - Anbraten, Kurzzeitbraten und Langzeitbraten Temperaturbereich 100°C - 300°C. Frittierfunktion: zum Backen in Fett, Temperaturbereich 140°C - 180°C. Frittierfunktion gleichzeitig in beiden Tiegeln freischaltbar in Verbindung mit einer bauseitigen Feuerlöscheinrichtung und Einhaltung der örtlichen Vorschriften. Regenerierfunktionen: Im Tiegel mit 6 Stufen von sehr empfindlich bis maximal. In Gastronormbehältern mit maximaler Stufe. Temperaturbereich: 30°C-95°C Stufe 1-5, 10°C-100°C Stufe 6. Delta-T-Bratfunktion: Braten mit Temperaturdelta von Tiegelbodentemperatur und Kerntemperatur. Temperaturdelta 20°C - 100°C, Temperaturbereich 20°C - 100°C. Delta-T-Kochfunktion - Kochen mit Temperaturdelta von Tiegeltemperatur und Kerntemperatur. Temperaturdelta 20°C - 100°C, Temperaturbereich 20°C - 100°C. FlexiZone - Multifunktionales, zeitgleiches Garen gleicher oder unterschiedlicher Produkte in 3 Zonen. Zonenbraten: Individuelle Zeit-, Temperatur- und			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Garstufen-Einstellung je Bratzone. Zonenkochen, Zonenfrittieren: Individuelle Timereinstellung je Zone. Gemeinsame Temperatur- und Garstufen-Einstellung über alle Zonen. Tiegelboden mit Vierschicht- Sandwich- Flächenbeheizungssystem, bestehend aus: verschleißfestem 3 mm dickem Chrom-Nickel-Stahl CrNiMo-Stahl 17 13 2 (Werkstoff-Nr: 1.4404) AISI 316L mit extremer Korrosionsbeständigkeit, 12 mm dickem, unterplattiertem, hochwarmfestem Stahl zur Wärmeenergiespeicherung, flächenbündig verbundene Aluminiumplatte aus Speziallegierung zur gleichmäßigen Wärmeverteilung, Turbo-Spezialbeschichtung der Aluminiumplatte zur schnelleren und effizienteren Energieabsorption und Übertragung. Dadurch hohe Anbratleistung bei geringem Anschlusswert. Passgenau gefräste Nuten zur Aufnahme der CrNi-Stahl-Rohrheizkörper, servicefreundlich einzeln verschraubt und wechselbar. Mehrere, unabhängig geregelte Heizzonen überwacht von bis zu 6 reaktionsschnellen, über den Tiegelboden verteilte Temperaturfühler. Prozessabhängig geregelte Energiezufuhr in die jeweilige Heizzone. USB 2.0 Steckdose frontseitig, zur Datenübertragung von HACCP Daten, Garprozessen. Automatische HACCP Aufzeichnung mit einer Speicherkapazität von mehreren Jahren. Integrierte Ethernet Schnittstelle. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät intern komplett wassertechnisch verrohrt/verschlaucht zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz. Wasserbefüllereinrichtung automatisch, für kaltes, heißes, warmes Wasser manuell oder programmierbar. Mengen Dosiereinrichtung in Liter oder Volumenprozent des Tiegel-Nenninhaltes. Mit Überfüllschutz und absoluter und relativer Mengenangabe. Ca.16 l/min Durchfluss bei 4 bar Anschlussdruck. Elektronischer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für punktgenaues Garen und Erfassen der zur HACCP-Dokumentation erforderlichen Daten in allen Kochverfahren. Gerät ausgestattet mit automatischem Reinigungssystem zur Tiegelreinigung,mit Hygiene Zertifikat. 3 Reinigungsstufen. Zwischenreinigung in zwei Minuten (zzgl. Rüstzeit) ohne chemische Reinigungsmittel. Motorgetriebene Reinigungslanze, 4 Düsen Orbital-Kopf			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	mit Bayonett, inklusive Zubehörschublade. Gerät ausgestattet mit Systementkalkung: Integriertes Entkalkungssystem mittels Spezial-Entkalker. Automatisches Anzeigen von Entkalkungs-Zyklen in Abhängigkeit der Nutzung und der Wasserhärte. Deutlich erweiterter Einsatzbereich des Gerätes ohne vorgeschaltete Wasserenthärtung. Abdeckung rechts mit U-Rinne ausgestattet zur Anbindung des Multifunktionsgerätes an die nebenstehenden thermischen Geräte. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt. Schlauchbrause mit automatischem Schlauchaufroller. Mit automatischer Absperrfunktion im aufgerolltem Zustand. Z.B. zum Ausspülen des Tiegels, ablöschen von Lebensmitteln. CNS-Sockelabdeckboden, unterhalb der Tiegel bei durchgehendem Sockel <u>Zubehör:</u> 7 x Spezial-Entkalker (Flasche á 250 ml) 1 x Entleer-Wendespachtel 1 x Abzieher 2 x Einlegeboden 1 x Schöpfschaufel gelocht 1 x Schöpfschaufel ungelocht 1 x Tiegel-Schaber 1 x Kochpaket best. aus: 1 x Einhängesystem für Tiegel GN 2/1 3 x Kochkörbe dazu passend GN-Paket best. aus: 1 x GN-Einhängesystem für Tiegel GN 2/1 1 x Abseihsieb für Tiegel 1 x Portionierwagen mit umsteckbarem Schiebegriff, fahrbar auf 4 Lenkrollen feststellbar, mit GN Behälter 1/1-200 mm tief mit klappbaren Griffen. Technische Daten:			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Abmessungen Länge: 1300 mm Tiefe: 850 mm Höhe: 750 mm Abm: Nutzfläche Länge: ca. 730 mm Tiefe: ca. 540 mm Höhe: ca. 320 mm Leistungsdaten Nutzfüllmenge: 100 L Anschlusswert MaxPower: mind. 22,4 kW Spannung: 400 V 3NPE Frequenzbereich: 50 Hz Empfohlene Absicherung: 3 x 50 A Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert, einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss und verrohrt zum Anschluss an das Wasserversorgungsnetz. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE. Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse abden bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. angeboten: Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....'			
	- Fortsetzung auf nächster Seite - Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Netzanschluss: '.....'			
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		2 St	EP	GP
02.7	Blockarbeitsstisch Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.06 Ausführung: Arbeitsstisch hergestellt nach DIN 18860. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, mindestens Körnung 240. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten ca. 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 (R 19). Arbeitsstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Schrankraum in Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien von mindestens R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt. Mit einer 230 V Steckdose integriert in der Schalterblende Technische Daten: Abmessungen: Länge: 600 mm Tiefe: 850 mm Höhe: 700 bis max. 750mm Aufstellung auf bauseitigem Sockel, ca. 150 bis 200 mm. - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Arbeitshöhe: 900 mm Gerät ist komplett montiert und installiert,einschließlich notwendiger Verbindungselemente, die so gestaltet sind, dass mit den sich anschließenden Geräten und/ bzw. Edelstahlverbauten dichter, blockbündiger, nahezu flächenbündiger Anschluss entsteht. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluss. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS/ CE. Die sanitär- und elektrotechnischen Medienanschlüsse abden bauseitigen Übergabepunkten einschließlich des erforderlichen Materials sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. angeboten: Außenabmessungen (mm): '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		1 St	EP	GP
02.8	Installationsbereich / Mittenabdeckung /Seitenblenden Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.07 Mittenabdeckung aus CNS 1.4301 für Blockaufstellung, inklusive zwei stirnseitigen Blenden passend zu Sockelaufstellung Ausführung: Komplett aus CNS 1.4301, für zweizeilige Geräteaufstellung, vorbereitet zum Aufstecken über die hintere Aufkantung der Geräte. Die Seitenblenden sind entsprechend in Höhe und Breite auszuführen. Abmessungen Mittenabdeckung ca.: - Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Länge: 3.200 mm Tiefe: 220 mm Höhe: 90 mm Abmessungen Seitenblenden ca.: Breite: 220 mm Höhe: 750 bis max. 800mm Fabrikat: '.....'			Übertrag:
		1 psch		GP
02.9	Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.08 Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Ausführung in CNS (Werkstoff-Nr. 1.4301). Kombinationsgerät zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft sowie Kombination von beiden Arten sowie dem automatischen Garen von verschiedenem Gargut. Gerät mit technisch intelligentem System zur Optimierung des Garprozessablaufes und -ergebnisses bei Mischbeschickung in der Produktion und für A-la-Card bei minimierten Verbräuchen von Energie, Wasser und Zeit. Korpus in stabiler, selbsttragender Konstruktion. Garraum allseitig asbestfrei isoliert, einschieb- und arretierbares Hordengestell mit Einschubschienen für GN 1/1 und deren Unterteilungen. Flügeltür mit wärmeisoliertem Sichtfenster, Türkontaktschalter zur Abschaltung von Heizung und Lüftung, unterhalb der Tür Flüssigkeitsauffangschale. Tür mit Türgriff für Einhandbedienung zum einfachen Zuschlagen und Verriegeln der Tür. Ausstattung mit Sicherheitstürverschluss. Freie Programmwahl für die einzelnen Betriebsarten, Zeit und Temperatur. Einstellung und Kontrolle für mehrere Ebenen. Einfache Bedienung durch Touch-Screen und Klartextanzeige. Automatischer Programmablauf. Stetige Anpassung der Garzeit und Temperatur unter Berücksichtigung der produktspezifischen Anforderungen. - Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Temperatur- und Zeitanzeige, Sicherheits- und Betriebskontrollanzeige. Gerät mit automatischer Kerntemperaturregelung, mehrere Messstellen und automatischer Fehlerkorrektur. Speicherung aller HACCP-Daten. Gerät verfügt über eine allgemein übliche und verbreitete, vom Hersteller des Geräts unabhängige, Schnittstelle zur Auslesung der HACCP-Daten. Gerät ausgestattet mit Vorrichtung zum Anschluss an Computernetzwerk Ethernet sowie an eine Energieoptimierungsanlage. Vollautomatisches Reinigungssystem geeignet für Kartuschen oder Tabs sowie Handbrause mit Rückholautomatik. Innenraum in Hygieneausführung und Schallsicherung. Schocksichere Garraumbeleuchtung. Schnelle Garraumabkühlung, automatische Wrasenwaschanlage. Drucklose Dampferzeugung mit automatischer Wasserbefüllung. Feuchte Hitze von 30 bis 130 °C, frei wählbar. Trockene Hitze von 30° bis 300 °C. Niedertemperaturgaren von 30° bis 99 °C. Feuchte und trockene Hitze nacheinander oder kombiniert einsetzbar. Exakte Regelung der Feuchtigkeit im Innenraum zwischen 0 und 100 %. Automatische Messung und Regelung der Feuchtigkeit entsprechend vorgewähltem Parameter. Die Regelung erfolgt vollautomatisch und produktspezifisch. Selbstregelnde Programme mit automatischer Anpassung des Garverlaufs an Größe und Beschickungsmenge. Restgarzeit wird angezeigt. Temperaturfühler mit mehreren Messpunkten. Mehrpunktmessung des Kerntemperaturfühlers gleicht Ungenauigkeiten beim Einstechen aus. Gerät geeignet zum Anschluss an Trinkwasser, kalt, roh. Einschubhöhe in Verbindung mit nachfolgend beschriebenen Untergestell den Forderungen der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastronomie entsprechend. Es ist das Gerät mit dem höchsten Energieeffizienzniveau anzubieten, welches bei vor genannter Funktionalität und technischer Eignung wirtschaftlich zu betreiben ist und unter ausreichendem Wettbewerb beschafft werden kann. ISO-Zertifizierung DIN EN ISO 14001 oder durch vergleichbare Mittel zu erbringen. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5,			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluß mit Anschlussmaterial für Zu- und Ablauf an das Wasserver- und Entsorgungsnetz. Die Mitarbeiter der Einrichtung sind einzuweisen. Aufstellung auf Füßen, Höhe ca.150 mm Die elektro- und sanitärseitigen Anschlüsse sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Technische Daten: geplant: Breite x Tiefe x Höhe: ca. 900 x 850 x 1100mm Fassungsvermögen: 10 Roste 1/1 GN Auflage Abstand: ca. 65 mm Temperaturbereich: +30° bis 300°C Leistung Heißluft: ca. 18 kW Dampfbetrieb: ca. 18,0 kW Anschlusswert: ca. 19 kW Absicherung: 3 x 32A Nennspannung: 400V Wasseranschluss: 3/4" angeboten: Technische Daten: Breite x Tiefe x Höhe: '.....' mm Fassungsvermögen: '.....' Auflage Abstand: '.....' mm - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Anschlusswert: '.....' kW			Übertrag:
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
02.10	Unterschrank für Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan - Pos. 04.08 Unterschrank ausgeführt in CNS. Abdeckung allseitig mit CNS belegt und geeignet zur Aufnahme des vor beschriebenen Kombidämpfers. Untergestell in stabiler, selbsttragender Konstruktion, bestehend aus Rückwand, Seitenwänden und glatt auslaufendem Boden mit Verstärkungsprofilen. Mit einer Zwischenwand, so dass zwei gleichmäßig aufgeteilte Schrankräume entstehen. Je Schrankraum 14 Paar Auflageschienen zum Einschub von GN-Behältern, Blechen, Rosten GN 1/1. Untergestell in den Abmessungen passend zu vorbeschriebenem Kombidämpfer. Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 10 x GN 1/1 aufgestellt und betriebsfertig montiert auf Unterschrank. Unterschrank: Breite x Tiefe x Höhe: ca. 850 x 730 x 700 mm Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
02.11	Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 6 x GN 1/1 Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan -Pos. 04.09 Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 6 x GN 1/1 Ausführung in CNS (Werkstoff-Nr. 1.4301).			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Kombinationsgerät zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft sowie Kombination von beiden Arten sowie dem automatischen Garen von verschiedenem Gargut. Gerät mit technisch intelligentem System zur Optimierung des Garprozessablaufes und -ergebnisses bei Mischbeschickung in der Produktion und für A-la-Card bei minimierten Verbräuchen von Energie, Wasser und Zeit. Korpus in stabiler, selbsttragender Konstruktion. Garraum allseitig asbestfrei isoliert, einschieb- und arretierbares Hordengestell mit Einschubschienen für GN 1/1 und deren Unterteilungen. Flügeltür mit wärmeisoliertem Sichtfenster, Türkontaktschalter zur Abschaltung von Heizung und Lüftung, unterhalb der Tür Flüssigkeitsauffangschale. Tür mit Türgriff für Einhandbedienung zum einfachen Zuschlagen und Verriegeln der Tür. Ausstattung mit Sicherheitstürverschluss. Freie Programmwahl für die einzelnen Betriebsarten, Zeit und Temperatur. Einstellung und Kontrolle für mehrere Ebenen. Einfache Bedienung durch Touch-Screen und Klartextanzeige. Automatischer Programmablauf. Stetige Anpassung der Garzeit und Temperatur unter Berücksichtigung der produktspezifischen Anforderungen. Temperatur- und Zeitanzeige, Sicherheits- und Betriebskontrollanzeige. Gerät mit automatischer Kerntemperaturregelung, mehrere Messstellen und automatischer Fehlerkorrektur. Speicherung aller HACCP-Daten. Gerät verfügt über eine allgemein übliche und verbreitete, vom Hersteller des Geräts unabhängige, Schnittstelle zur Auslesung der HACCP-Daten. Gerät ausgestattet mit Vorrichtung zum Anschluss an Computernetzwerk Ethernet sowie an eine Energieoptimierungsanlage. Vollautomatisches Reinigungssystem geeignet für Kartuschen oder Tabs sowie Handbrause mit Rückholautomatik. Innenraum in Hygieneausführung und Schwallisicherung. Schocksichere Garraumbeleuchtung. Schnelle Garraumabkühlung, automatische Wrasenwaschanlage. Drucklose Dampferzeugung mit automatischer Wasserbefüllung. Feuchte Hitze von 30 bis 130 °C, frei wählbar. Trockene			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Hitze von 30° bis 300 °C. Niedertemperaturgaren von 30° bis 99 °C. Feuchte und trockene Hitze nacheinander oder kombiniert einsetzbar. Exakte Regelung der Feuchtigkeit im Innenraum zwischen 0 und 100 %. Automatische Messung und Regelung der Feuchtigkeit entsprechend vorgewähltem Parameter. Die Regelung erfolgt vollautomatisch und produktspezifisch. Selbstregelnde Programme mit automatischer Anpassung des Garverlaufs an Größe und Beschickungsmenge. Restgarzeit wird angezeigt. Temperaturfühler mit mehreren Messpunkten. Mehrpunktmessung des Kerntemperaturfühlers gleicht Ungenauigkeiten beim Einstechen aus. Gerät geeignet zum Anschluss an Trinkwasser, kalt, roh. Einschubhöhe in Verbindung mit nachfolgend beschriebenen Untergestell den Forderungen der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastronomie entsprechend. Es ist das Gerät mit dem höchsten Energieeffizienzniveau anzubieten, welches bei vor genannter Funktionalität und technischer Eignung wirtschaftlich zu betreiben ist und unter ausreichendem Wettbewerb beschafft werden kann. ISO-Zertifizierung DIN EN ISO 14001 oder durch vergleichbare Mittel zu erbringen. Gerät gefertigt nach DIN 18866, Schutzart IPX 5, strahlwassergeschützt, Prüfzeichen VDE, DVGW, GS. Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet für Festanschluß mit Anschlussmaterial für Zu- und Ablauf an das Wasserver- und Entsorgungsnetz. Die Mitarbeiter der Einrichtung sind einzuweisen. Aufstellung auf Füßen bzw. Gerätesockel Die elektro- und sanitärseitigen Anschlüsse sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Technische Daten: geplant: Breite x Tiefe x Höhe: ca. 900 x 850x 800mm Fassungsvermögen: 6 Roste 1/1 GN			Übertrag:
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Auflage Abstand: ca. 65mm			
	Temperaturbereich: +30° bis 300°C			
	Leistung Heißluft: ca. 10 kW			
	Dampfbetrieb: ca. 9,0 kW			
	Anschlusswert: ca.11 kW			
	Absicherung: 3 x 16A			
	Nennspannung: 400V			
	Wasseranschluss: 3/4"			
	Wasserablauf: DN 50			
	angeboten:			
	Breite x Tiefe x Höhe: '.....' mm			
	Fassungsvermögen: '.....'			
	Auflage Abstand: '.....' mm			
	Anschlusswert: '.....' kW			
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		2 St	EP	GP
02.12	Untergestell für Aufstellung Kombidämpfer 6 x GN 1/1 auf 6 x GN 1/1 Erdgeschoß, Warme Küche Einrichtungsplan - Pos. 04.09 Untergestell für Aufstellung Kombidämpfer 6 x GN 1/1 auf 6 x GN 1/1. Unterschränk ausgeführt in CNS. Allseitig offen. Abmessung BxTxH: ca. 860 x 690 x 200 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
02	Titel	Thermische Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Fabrikat: '.....'			Übertrag:
	Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
Summe Titel 02		Thermische Geräte, Netto:		
03 Titel Spültechnik				
03.1 Rundriemen Tablettförderband				
Erdgeschoß, Spülküche Einrichtungsplan -Pos. 07.01				
Rundriemen Tablettförderband				
Tablettgröße: maximal 530 x 370 mm				
Tablettgröße: minimal 425 x 325 mm				
Tablettform: rechteckig				
Maximales Beladegewicht = 5 kg / m				
Tablettrückgabestrecke				
Länge: ca. 1.790 mm				
Korpusbreite: ca. 500 mm				
Förderhöhe: ca. 915 mm				
Im Tablettrückgabebereich ist die Förderanlage über die gesamte Länge als Rundriemenförderer ausgeführt. Der Fördertisch besitzt über die gesamte Länge eine 200 mm tiefe Wanne, die mit herausnehmbaren, jalousieartigen Sichtblenden aus Chromnickelstahl abgedeckt ist. Die Wanne verläuft nach unten hin trapezförmig, so dass ein leichtes Aufgeben der Tablett möglich ist. Die trapezförmige Wanne ist maßlich der Tabletttiefe im Bereich des Rundriemenverlaufes angepasst, um das Tablett beim Aufsetzen zu zentrieren. Diese Konzeption der Tablettaufgabestrecke dient der Funktionssicherheit der Gesamtförderanlage. Durch die ausreichend tief konzipierte Mulde wird verhindert, dass einzeln zurückgegebene Geschirteile, wie z.B. Kaffeetassen, Gläser und flach liegende Flaschen, Funktionsstörungen hervorrufen. Der Bandkorpus ist unten offen. Das rücklaufende				
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Trum der Förderriemen ist frei sichtbar und wird durch Chromnickelstahl Profile getragen. Die Tablettförderung erfolgt durch 2 seitlich laufende, endlose Rundriemen aus Polyurethan, welche über den Sichtblenden geführt sind. Zur Vermeidung von ruckartigen Laufbewegungen besitzen die Rundriemen eine innenliegende Polyesterseele. Der Bandkörper lagert auf Chromnickelstahl Fußstollenpaaren, die aus Rechteckrohr 40 x 40 mm ausgeführt sind. <u>Bandkörperverbreiterung</u> An den Bandkörper der Tabletrückgabe ist eine schräge Verbreiterung, ca. 250 mm tief, angehängt. In die Schrägfläche sind 2 Abwurftrichter Ø ca. 160 mm eingearbeitet, durch welche die Essensteilnehmer Servietten einwerfen können. Diese fallen in, unter den Abwurftrichtern stehende Abfallbehälter aus Kunststoff (87 Liter Inhalt), die im Lieferumfang enthalten sind. <u>Unterbauverkleidung in Resopal-Elementen</u> Der Bandunterbau im Bereich der Tabletrückgabe ist an der Front- und Stirnseite mit Resopal-Elementen verkleidet. Im Bereich der Abwurftrichter sind Schlagtüren, zum Einstellen der Abfalltonnen, ausgeführt Der Bandunterbau des weiterführenden Rundriemenförderbandes bis der 90° Rundriemen-Kurve ist auf einer Länge von insgesamt 1.100 mm ebenfalls mit Resopal-Elementen zu verkleiden. Als Fußbodenabschluss ist eine durchgehende Chrom-Nickelstahl-Sockelblende vorgesehen. weiterführendes Rundriemenförderband Bandtisch mit seitlich schrägen Aufkantungen Länge: 480 mm Antrieb für Tablettförderband Antrieb für Rundriemenförderer, 0,55 kW (2 Stück) Schaltschrank für Förderband Am Bandkörper 2 Stück Besteckhalterungen für 2 Stück Besteckkörbe aus CNS, gemäß Einrichtungsplan. 2 Stück Besteckkörbe inklusive.			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Zubehör - 2 Stück Abfallbehälter, Fassungsvermögen 87 Liter ca. 400 x 440 x 600 mm, Material Kunststoff - Hauptschalter 40 A - Mechanischer Höhenbegrenzungsschalter inklusive - Bediensäule mit Ein-Aus und Not-Halt. - Not-Halt Schalter für Wandmontage - Tablettstapeleinrichtung Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	1 St	EP	GP
03.2	Schallschlucktunnel Erdgeschoß, Spülküche Einrichtungsplan -Pos. 07.01 Schallschlucktunnel Länge: 1.100 mm Breite: ca. 500 mm Höhe: ca. 310 mm Durchfahrtshöhe mind. 300 mm Material des Tunnels Chromnickelstahl 18/10, inklusive Schallschutzmaterial Anordnung über der 90°-Kurve Frontseitig abnehmbarer Deckel Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	1 St	EP	GP
03.3	Sortier- und Zulauftisch Erdgeschoß, Spülküche Einrichtungsplan -Pos. 07.02 Sortier- und Zulauftisch gefertigt komplett aus Edelstahl; CNS 18/10			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<u>Abdeckung</u>			
	Gesamt-Länge: 2.200 mm			
	Teilstück 1: ohne Korbführung			
	Länge: 1.100 mm			
	Tiefe: 900 mm			
	Höhe: 900 mm			
	Muldentiefe mit Gefälle 10-20 mm			
	Ohne Aufkantung, umlaufender Rand			
	Beidseitig Einstellmöglichkeit für Tonne			
	Übergang/Flanschverbindung zum Teilstück 2			
	Teilstück 2, mit Korbführung			
	Länge: 1.100 mm			
	Tiefe 700 mm			
	Höhe 900 mm			
	Muldentiefe mit Gefälle: 10 bis 20 mm			
	Verstärktes Spritzblech, 300 mm hoch bei freier			
	Aufstellung			
	Wandverbreiterung 165 mm			
	In Teilstück 2 naht- und fugenlos eingeschweißtes			
	tiefgezogenes Spülbecken			
	Becken 600x450x300 mm; 1 Stück			
	mit Stopfenventil und Geschirrbrause ½" für Kalt- und			
	Warmwasser, umstellbar auf schwenkbaren Auslauf			
	Halterung für Geschirrbrause			
	Tischaussparung für Halterung			
	Zulauf Tisch mit der links daneben stehenden			
	Geschirrspülmaschine verbunden.			
	<u>Unterbau</u>			
	Unterbau als Rohrrahmengestell mit Grundboden und			
	Bodenrosten.			
	Einstellnische für Abfalltonnen beidseitig unter			
	Teilstück 1			
	Abstellrost im Unterbau unter Teilstück 2 über			
	Länge von 1.100mm.			
	Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich			
	von Bodenunebenheiten ± 20 mm, Bodenfreiheit 200 mm.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Fußstollen aus CNS. Die Fußanordnung muss die wandschlüssige Aufstellung bei Hohlkehlenfußbodenfliesen gewährleisten. Der sanitärseitigen Anschlüsse sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren. Zubehör: - Standmischbatterie mit Schlauchpendelbrause 1/2" für Kalt- und Warmwasser - Druckschläuche für Anschluss der Schlauchpendelbrause, - Standrohrventil für Spülbecken, - Ablaufarmatur mit Geruchverschluss. geplant: Breite x Tiefe x Höhe: ca. 2200 x 900/700 x 900 mm Becken: Breite x Tiefe x Höhe: 600x450x300 mm Anzahl: 1 Stck. angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		1 St	EP	GP
03.4	Doppelkorb-Haubenspülmaschine mit integrierter Abluftwärmerückgewinnung und Umkehr-Osmose-Anlage Erdgeschoß, Spülküche Einrichtungsplan -Pos. 07.03 Doppelkorb-Haubenspülmaschine mit integrierter Abluftwärmerückgewinnung und Umkehr-Osmose-Anlage Die Maschine ist zur Reinigung von Geschirr bzw. Spülgut gemäß allen Anforderungen der DIN SPEC 10534 auszuführen. <u>Haubenautomatik</u> Automatisches Öffnen und Schließen der Haube (durch manuelles Antippen oder am Bediendisplay). Notfallfunktion - manueller Haubenantrieb mit geringem - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Kraftaufwand bei defekter Haubenautomatik möglich. <u>Steuerung</u> Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay, rechts. <u>Konstruktion</u> Aufbau und Inneneinrichtung aus Edelstahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen. Dreharmwasch- und Klarspülsystem aus Edelstahl. Einteiliges Edelstahl-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen. Steigleitungen außerhalb der Waschkammer aus Edelstahl. Dosierleitungen aus Edelstahl. Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen. Aktives Laugen-Feinfiltersystem. Tank und Haube doppelwandig isoliert. Schrägdecke mit innen umlaufender Wasserrinne. Leckwassersicherung (Bodenwanne) Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je 1,8 m ab Maschine) Freier Auslauf Typ AA gemäß EN1717 <u>Applikation zum Einsehen und Exportieren von Maschinen- und Hygienedaten</u> Applikation für Smartphone, Tablet oder Laptop zum Einsehen und Exportieren (PDF) aller maschinen- und hygienerelevanten Daten der Spülmaschine: <u>Hygienestatus und -Dokumentation</u> Spülstatistik Verbrauchsdaten (Wasser, Reiniger und Klarspüler) Fehler- & Infomeldungen Wartungsmanagement Verbindung zur Maschine erfolgt via Bluetooth - keine Internetverbindung notwendig. <u>Zusätzliche Ausstattung</u> Kundenspezifische Einstellungen (Laufzeit, Waschdruck, Temperatur, Dosierung) jederzeit möglich (Service) Selbstreinigungsprogramm Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur Laugenpumpe für Ablaufhöhen bis 700 mm Rückwandverkleidung aus Edelstahl Zusätzlicheer Fuß bei freier Aufstellung <u>Abmessungen:</u> Länge der Maschine: ca. 1.180 mm Tiefe der Maschine: ca. 750 mm			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Höhe der Maschine:	ca. 1.520 mm		
	Höhe (bei geöffneter Haube):	ca. 2.080 mm		
	Einschubhöhe:	ca. 505 mm		
	Korbmaß:	2 St. 500x500 mm		
	Bodenfreiheit	200 mm		
	<u>Maschinenausstattung</u>			
	<u>Steuerung:</u>			
	Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay			
	Bediendisplay aus Sicherheitsglas			
	Farbgeführtes Bedienkonzept			
	Programmfortschrittsanzeige			
	Automatischer Energiesparmodus			
	Selbstreinigungsprogramm			
	Waschkammer Entkalkungsprogram			
	Bluetooth-Schnittstelle			
	Vorbereitung für Trockentisch			
	Tankinhalt:	ca. 54 Liter		
	Klarspülmenge pro Spülgang:	ca. 4,8 Liter		
	<u>Anschlusswerte</u>			
	Waschpumpe	2x 0,75 kW		
	Tankheizung	mind. 8,0 kW		
	Boiler	mind. 22,0 kW		
	Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt			
	<u>Heizmedium</u>			
	Drehstrom	3NPE 400V~, 50 Hz		
	Schutzart	IP X5		
	<u>Programmlaufzeiten</u>			
	Laufzeiten: 60/90/210 Sekunden			
	<u>Leistungsmerkmale</u>			
	Körbe pro Stunde (theoretisch) 120 Körbe/h			
	<u>Abluftwärmerückgewinnung</u>			
	Integrierte Abluftwärmerückgewinnung für			
	Durchschub-Geschirrspülmaschinen			
	Gesamthöhe der Maschine:	ca. 2.180 mm		
	Bis zu 18% Energieeinsparung			
	Reduzierung der Dampfabgabe um bis zu 80%			
	Ablufttemperatur	ca. 25 °C		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	(Bei 12°C Wasserzulauftemperatur)			
	<u>Wärmerückgewinnung mit:</u> - Selbstreinigung - Integrierte Kondensatabführung - Spülprogramm-gesteuertes Anlaufen der Absaugung - Zeitgesteuerter Nachlauf - Wärmetauscher der Wärmerückgewinnung aus Edelstahl			
	<u>Vollintegrierte Umkehr-Osmoseanlage</u> <u>Technische Daten:</u> Reinheitsgrad der Entsalzung (Osmosewasserqualität) ca. 98 % Frischwassertemperatur min. 1 - max.- 35 °C Leitfähigkeit 70 - 1.000 µS/cm Eisen/Chlor < 0,1 mg/l Mangan < 0,04 mg/l Kaliumpermanganat/ Kieselsäure < 10 mg/l Gesamtwasserhärte max. 28° dH Reinstwasser-Ausbeute (abhängig v. Rohwasser): ca. 50 % Anschluss-Wert GiO-Modul 0,11 kW Filter 10 µm mit Aktivkohle (rechts oder links an der Maschine montiert), inklusive Zu und Ablaufschläuche <u>Dosiertechnik</u> Klarspüler-Dosiergerät Flüssigreiniger-Dosiergerät Behälter mit Klarspüler und Flüssigreiniger werden vom Nutzer bereitgestellt. Zubehör: 2 Stück Sauglanzen <u>Korbausstattung</u> 2 Stück Vollkunststoff-Kleinteilekorb 500x500 mm für Kleinteile und Besteck 6 St.Vollkunststoff-Tellerkorb 500x500 mm für flache und tiefeTeller 4 St. Besteckkorb mit 8 Fächern angeboten: <u>Abmessungen:</u> Länge der Maschine: '.....' mm			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Tiefe der Maschine '.....' mm			
	Höhe der Maschine: '.....' mm			
	Höhe (bei geöffneter Haube): '.....' mm			
	Einschubhöhe: '.....' mm			
	Korbmaß: '.....' mm			
	Tankinhalt: '.....' Liter			
	Klarspülmenge pro Spülgang: '.....' Liter			
	<u>Anschlusswerte</u> Waschpumpe: '.....' kW			
	Tankheizung: '.....' kW			
	Boiler: '.....' kW			
	<u>Heizmedium</u> Drehstrom: '.....' kW Schutzart: '.....' kW			
	<u>Programmlaufzeiten</u> Laufzeiten: '.....' Sekunden			
	<u>Leistungsmerkmale</u> Körbe pro Stunde (theoretisch): '.....'			
	<u>Vollintegrierte Umkehr-Osmoseanlage</u> <u>Technische Daten:</u>			
	Reinheitsgrad der Entsalzung (Osmosewasserqualität): '.....'			
	Frischwassertemperatur: '.....'			
	Leitfähigkeit: '.....' µS/cm			
	Eisen/Chlor: '.....' mg/l			
	Mangan: '.....' mg/l			
	Kaliumpermanganat/ Kieselsäure: '.....' mg/l			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Gesamtwasserhärte: '.....' dH Reinstwasser-Ausbeute (abhängig v. Rohwasser): '.....' % Anschluss-Wert GiO-Modul: '.....' kW Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet und verrohrt für Festanschluß mit Anschlussmaterial für Zu- und Ablauf an das Wasserver- und Entsorgungsnetz. Die Mitarbeiter der Einrichtung sind einzuweisen. Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten ± 20 mm, Bodenfreiheit 200 mm. Fußstollen aus CNS. Die elektro- und sanitärseitigen Anschlüsse sind innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
03.5	Tischanlage / Rollentisch mit 2 Trocknungsmodulen Erdgeschoß, Spülküche Einrichtungsplan -Pos. 07.04 Tischanlage / Rollentisch mit 2 Trocknungsmodulen Tischwanne aus Chromnickelstahl 18/10, zur Wand verbreitert, mit Aufkantung 40 mm. Länge: 1.700 mm Tiefe: 700 mm Höhe: 850 mm Materialstärke: 1,25 mm Material: CNS 18/10 Muldentiefe mit Gefälle: 10-20 mm Aufkantung hinten: 40 mm Wandverbreiterung: 165 mm - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: Der Tisch wird mit zwei Trocknungsmodulen ausgestattet. Nach Öffnung der Haube werden die Körbe manuell aus der Maschine gezogen und über das im Tisch integrierte Trocknungsmodul platziert. Hierbei stehen 2 Körbe mit dem sauberen Geschirr über den mitgelieferten Luftleitblechen (perforiert). Der eingebaute Kleinlüfter startet automatisch zur Unterstützung der Glanz Trocknung der Geschirteile. Der Trocknungszyklus endet automatisch. Trocknungsmodul bestehend aus: - Verknüpfung mit Steuerung der Maschine - zwei Trocknungsmodule als Becken 500 x 400 x 100 mm nahtlos in Tischmulde integriert - Einbau des Beckens 100 mm von der Geschirrspülmaschine entfernt - Modul komplett mit Ablauf - ein Kleingebälse mit Kunststoffabdeckung eingebaut im Becken Rohrunterbau höhenverstellbar +/- 20 mm Tisch links der Maschine angeordnet Blende, 110 mm mit zusätzlichem Starttaster Materialstärke 1,25 mm Abstellrost aus Chrom-Nickelstahl 18/10 Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
03.6	Tablettstapler Tablettstapler Aufbau Der Korpus besteht komplett aus CNS 18/10. Die Oberfläche ist mikroliert. Der Tablettspender ist offen ausgeführt. Die Tablett werden auf eine Plattform aufgesetzt. Diese ist dreiseitig aufgekantet (nicht an den Ecken wegen der Reinigung), um das Verrutschen der Tablett zu vermeiden. Nach vorne hin ist die Plattform offen. Die Tablett werden längs abgestapelt. Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten. - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
03	Titel	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Einsatz/Ergonomie Der verstärkte Tablettspender ist speziell für das Abstackeln von Tablett im Gastronorm-Format (530 x 325 mm) am Band konzipiert. Bedienseitig ist ein CNS-Schiebegriff angebracht. Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller. Rollendurchmesser 125 mm. Der Gabelkopf aus CNS, die Kugellager korrosionsresistent und in gekapselter Ausführung. Die Rollen sind aus CNS, wartungsfrei sowie wasser- und säurebeständig. Die Bereifung besteht aus abriebfestem Weichgummi. Über den Rollen große Abweißer oder Stoßecken. Länge: ca. 800 mm Breite: ca. 560 mm Höhe: 900 mm Kapazität: ca. 100 Tablett GN 1/1 Einschubart: Längs Rollenausstattung: 4 Lenkrollen, 2 m. Feststeller, mit Durchmesser 125mm Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
Summe Titel 03		Spültechnik, Netto:		
04	Titel Ergänzungstechnik			
04.1	Schnellkühler-Schockfroster Schnellkühler / Schockfroster Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub längs Aufnahme: 5 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm oder wahlweise 5 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
04	Titel	Ergänzungstechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Steckerfertiges Gerät nutzbar als Standgerät oder im Modulsystem mit einem Kombidämpfer 6x1/1GN des Herstellers Rational. Die Kühlung des Produktes erfolgt durch Umluftkühlung. Ein elektronische Expansionsventil ist im Gerät verbaut. Weiter ist das Gerät ausgestattet mit einem bionischer EC-Ventilator der Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, nach Türöffnung erfolgt sofort der Lüfterstopp. Die Lüftergeschwindigkeit ist elektronisch von 10 bis 100% regelbar. Mit hochwertigem Diffusor (high end) mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer, Air Plus Balance-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit. In der Front eine Flügeltür aus Edelstahl, selbstschließend, mit ergonomischem Griff. Türanschlag rechts, werkseitig ohne Aufpreis (bei entsprechender Bestellung) wechselbar. Magnetdichtung werkzeugfrei wechselbar. Geräteinnenflächen mit abgerundeten Ecken und integrierter Bodenablauf mit Stopfen. Elektronische SPS-Steuerung. LED - Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65, Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529, USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten, Ethernet-Schnittstelle. 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck. Manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig), Tauwasserschale, herausziehbar. Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar, Verkabelung /Komponenten leicht erreichbar. Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung, Besonders große Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug. <u>Technische Daten:</u>			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
04	Titel	Ergänzungstechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Kälteleistung:	2750 W -10 °C (VT)		
	Kühlungsart (Produkt):	Umluftkühlung		
	Kältemittel:	R-290		
	Steuerung:	elektronische SPS-Steuerung		
	Leistung:	25 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90°C bis 3°C)		
		25 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90°C bis -18°C)		
	Einbringtemperatur:	bis +90 °C		
	Arbeitstemperatur:	-40 bis 3 °C		
	Temperaturbereich:	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei		
	32 °C UT und 55 % RF	Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
	Klimaklasse:	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
	Isolierung:	PUR-Hartschaum 70mm		
	Verkleidung außen:	CNS 1.4301		
	Verkleidung innen:	CNS 1.4301		
	Anschlusswert Elektro:	1,10 kW 230 V 1 ph 50 Hz		
	Absicherung:	6,2 A		
	Abmessungen:			
	Breite außen:	max. 900 mm		
	Tiefe außen:	max. 850 mm		
	Höhe außen:	max. 900 mm		
	Breite innen:	ca. 480mm		
	Tiefe innen:	ca. 650mm		
	Höhe innen:	ca. 420mm		
	Zubehör:			
	-1 Stück Installationskit (zur Befestigung des			
	Kombidämpfers			
	6x1/1GN auf dem Schnellkühler/Schockfroster)			
	-1 Stück Anschlusskabel			
	-1 Stück Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand			
	in 35mm			
	-1 Stück Kerntemperaturfühler			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
04	Titel	Ergänzungstechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	4 Füße, höhenverstellbar, Höhe 55 bis 60mm 5 Paar Auflageschienen			Übertrag:
	Fabrikat: '.....'			
	Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
04.2	Wasch- und Schleudermaschine für Gemüse und Salat			
	Maschine und Gehäuse komplett aus Edelstahl, für professionelle Ansprüche in der Gastronomie, Hotellerie, Großküche, und Feinkostbetrieben.			
	Gerät zum Waschen und Schleudern von Salat, Obst und Gemüse auf kleinstem Raum. Einfaches Be- und Entladen ist garantiert. Komplettes, einbaufähiges Verarbeitungssystem			
	Ausgelegt für 30 - 100 Essen täglich.			
	Mit digitaler Steuerung, 10 Programmplätze, frei programmierbar, hiervon 5 Plätze mit Standardprogrammen vorprogrammiert. Halbautomatisches Reinigungsprogramm per Tastendruck. Automatisches Frischwasserabsprühen und hierdurch gleichzeitig Regeneration des Tankwassers Vollautomatischer Waschablauf Waschen und Trocknen in einem Arbeitsgang			
	Durch den ressourcensparenden Umgang folgen geringe Unterhaltskosten, ca. 4 - 5 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang.			
	Technische Daten:			
	Anschlusswert:	230 V, 1,2 kW,		
	Vorratsbehälter	Füllmenge 70 l		
	Wasseranschluss:	über Schlauch R ½"		
	Wasserablauf:	DN 50		
	Durchsatz:	bis 80 kg/h		
	Gewicht:	120 kg		
	Die elektrische Einrichtung entspricht den VDE-Vorschriften und der Schutzart IP 54 (spritzwassergeschützt)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
04	Titel	Ergänzungstechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Abmessungen: Länge: max. 650mm Breite: max. 750mm Höhe: 850 bis 900mm Zubehör: Wasch- und Schleuderkorb 370 mm Ø Die elektro- und sanitärseitigen Anschlüsse sind ab dem TGA-seitigem Übergabepunkt innerhalb des Gewerkes Küchentechnik zu realisieren (einschließlich Anschlussmaterial). Hersteller: '.....' Typ: '.....'			
		1 St	EP	GP
04.3	Konfiskatkühler Erdgeschoß, Entsorgung Einrichtungsplan -Pos. 09.01 Außen- und Innengehäuse aus CNS, doppelwandig ausgeführt und FCKW-frei gedämmt, mindestens 40 mm. Vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Dichtungen. Nassmüllbefüllung erfolgt durch oben angeordnete Klappen. Verstellbare Führungs- und Stoßprofile unterhalb der Einwurfoffnungen zur Führung der Tonnen. Bodenwanne seitlich hochgezogen und gerundet, schwellenloses Einfahren der Mülltonnen muss gewährleistet sein. Innenraum geeignet zur Aufnahme handelsüblicher Mülltonnen 120 l, Innenraum ohne elektrische Elemente zur Reinigung mit einem Hochdruckreiniger geeignet. Türen und Klappen mit durchgehender Griffleiste oder -mulde, umlaufender, wechselbarer Dichtung und robusten Scharnieren. Kältetechnisch steckerfertig ausgestattet mit einem großflächigem CNS-Verdampfer, Kälteaggregat im Installationsfach rechts angeordnet, elektronisches Digitalthermostat, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Beleuchteter Hauptschalter im Maschinenfach. Maschinenfach und Einwurfsklappen abschließbar.			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
04	Titel	Ergänzungstechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Innenraum IPX 5, strahlwassergeschützt Außen: IPX 2, tropfwassergeschützt Ein- und Ausschalter. Prüfzeichen VDE, GS/CE geplant: Breite x Tiefe x Höhe: max. 1650 x 730 x 1060 mm geeignet für 2 Tonnen a 120 l Dämmstärke: mind. 40 mm Temperaturbereich: + 2/+ 15 ° C bei 30 °C und 55% RF Kälteleistung: mind. 430 W bei VT -15 °C Kältemittel: R 290 Elektro-Anschlusswert: 0,25kW / 230 V Energieverbrauch: max. 1,62 kWh/24 h angeboten: Kältemittel: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		1 St	EP	GP
Summe Titel 04		Ergänzungstechnik, Netto:		
05	Titel	Regaltechnik		
05.1	Regal			
	Erdgeschoß, Spülküche Einrichtungsplan -Pos. 07.08 und Lager Einrichtungsplan -Pos. 02.06 Regal Ausführung komplett in CNS. Regalständer aus Vierkantrohr 25 x 25 x 1,25 mm, mit Auflagebolzen im Abstand von 150 mm, mit höhenverstellbaren Schraubfüßen und oberen			
- Fortsetzung auf nächster Seite -		Übertrag:		

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
05	Titel	Regaltechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Abschlusskappen aus Kunststoff. Die notwendige Anzahl der Ständer, Kreuzstreben, Eckverbindern etc. ist entsprechend der Regallänge zu ermitteln. Regal mit geschlossenen Auflagen, längsseitig 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, stirnseitig 30 mm abgekantet, gratfreie Schnittkanten. Sichtbare Angabe der Fachlast pro Boden. Für das Regalsystem ist ein TÜV-Prüfzertifikat nachzuweisen. geplant: Breite x Tiefe x Höhe: ca. 3550 x 500 x 1800 mm Anzahl der Auflagen: 4 Stck. maximale Fachlast: 150 kg maximale Feldlast: 1200 kg angeboten: Fabrikat: '.....' Typ: '.....'			Übertrag:
		2 St	EP	GP
Summe Titel 05		Regaltechnik, Netto:		
06	Titel	Stundenlohnarbeiten_Sonstiges		
06.1	Stundenlohnarbeiten Monteur	Stundenlohnarbeiten Monteur		
	Stundenlohnarbeiten für eventuell erforderliche Arbeiten, die nicht im Leistungsverzeichnis erfasst sind.			
	Berufsbezeichnung: Monteur			
		10 h	EP	GP
		Übertrag:		

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
06	Titel	Stundenlohnarbeiten_Sonstiges		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
06.2	Stundenlohnarbeiten Helfer Stundenlohnarbeiten Helfer Stundenlohnarbeiten für eventuell erforderliche Arbeiten, die nicht im Leistungsverzeichnis erfasst sind. Berufsbezeichnung: Helfer	10 h	EP	GP
06.3	Bestands- und Revisionsunterlagen Bestands- und Revisionsunterlagen mit Inhaltsverzeichnis, geheftet in einem Ordner, bestehend aus folgenden Unterlagen: Betriebsanleitung - Funktionsbeschreibung der Gesamtanlage bezogen auf die geforderte Aufgabenstellung und Anlagencharakterisierung mit Ortsbestimmung - Funktion und Lage der Bedienungsorgane - Bedienungsreihenfolge in Abhängigkeit der Betriebsweise - Funktionserklärung aller Anlagenteile und Bedienungselemente sowie Funktionssysteme und anlagenspezifischer Merkmale - Anweisung zum sicheren und wirtschaftlichen Betrieb der Anlage und Funktionssysteme, Anzeige-, Steuer-, Schalt-, Schutz- und Regelgeräte, Sicherungseinrichtungen/Betriebsunterbrechungen - Anwendungs-, Bedienungs- und Funktionsbeispiele (soweit notwendig). Alle Bedienungsvorgänge sind je Anlage in richtiger Reihenfolge auszuführen und zusammen mit dem dazugehörigen Produktionskontrollen in einer Liste zusammenzufassen. Beschreibung mit allen technischen Daten und Darstellungen der Geräte und Systeme. - Daten zur Ver- und Entsorgung - Garantiewerte - Technische Anschlussdaten - Wartungsnachweis mit Verwahrung bei der Anlage - Hinweise für behördliche Kontrollen und Prüfungen - Unterlagen zur Instandhaltung der Anlagen, Geräte und Systeme mit - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
06	Titel	Stundenlohnarbeiten_Sonstiges		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	- Checkliste zur Fehlersuche - Anweisung zur Fehlerbeseitigung - Anweisung für Maßnahmen bei erfolgloser Instandsetzung			
	Ersatzteilaufstellung mit: - Reserveeinrichtungen - Verschleißteile - Ersatzteile mit Angabe von Hersteller (Hauptwerk), Auslieferungsunterlagen und Kundendienststützpunkt mit Anschrift und Telefonnummer, Typ- bzw. Fabrikationsnummer, Größe, Leistung und Bestelldaten.			
	Bestandspläne der Anlagen, Geräte und Systeme in den üblichen Maßstäben, gefaltet, bestehend aus: - Grundrissplänen mit Bestandseintragungen - Schnittpläne mit Bestandseintragungen - Übersichtspläne mit Hinweisen - Schaltschemata und Pläne - Stromlaufpläne - Positionspläne mit Positionsnummer bezogen auf die Ersatzteilliste - Betriebsdaten - Herstellerbescheinigungen, Prüfbescheinigungen, Atteste und Ursprungszeugnis - Installationsdaten - Prüfzeichen, Zulassungszeichen und Nummern.			
	- Wartungsunterlagen - Wartungsanweisung - Wartunsturnus - Wartungsgeräte und Hilfsmittel - Ersatzteillisten mit Positionsnummern bezogen auf die Positionspläne mit Bestelldaten			
	Die Bestands- und Revisionsunterlagen müssen farbig abgelegt sein und 1-fach auf Datenträger in allgemein üblichen Formaten (dxf-Format, Word-Datei etc.) und zusätzlich zwingend im PDF-Format übergeben werden.			
	HINWEIS: Die Bestands- und Revisionsunterlagen müssen spätestens 2 Wochen vor der Abnahme dem Auftraggeber übergeben werden.			
		3 Stk	EP	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
06	Titel	Stundenlohnarbeiten_Sonstiges		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
06.5	Wartungsvertrag Küchentechnik Durch den Bieter ist ein Vertrag für die Wartung der technische Anlagen und Einrichtungen anzubieten. Durch den Bieter sind eigenständig Arbeitskarten über die im Rahmen der Wartung auszuführenden Leistungen zu erstellen. Die Vorlage der Arbeitskarten ist zwei Wochen nach Vertragsabschluß fällig, siehe nachfolgende Position. Die Wartung ist mit einem Einheitspreis für 1 Jahr anzubieten. Das Wartungsangebot wird für einen Zeitraum von 4 Jahren in die Wertung zur Auftragsvergabe einbezogen. Es wird aber nicht Vertragsbestandteil.	1 Jr	EP	GP
06.7	Arbeitskarten zum Wartungsvertrag Küchentechnik Durch den Bieter sind eigenständig Arbeitskarten über die im Rahmen der Wartung auszuführenden Leistungen zu erstellen. Die ausgefüllten Wartungskarten werden bei Auftragsvergabe fällig. Die Erstellung der Arbeitskarten wird auch ohne Zustandekommen eines Wartungsvertrages vergütet.	1 Psch		GP
Summe Titel 06		Stundenlohnarbeiten_Sonstiges, Netto:		

LV-Zusammenfassung

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage		
Nr.	Bezeichnung		Seite	Gesamt in EUR
01	Titel	Edelstahlverbauten	15	
02	Titel	Thermische Geräte	35	
03	Titel	Spültechnik	62	
04	Titel	Ergänzungstechnik	73	
05	Titel	Regaltechnik	78	
06	Titel	Stundenlohnarbeiten_Sonstiges	79	
Summe LV 01 Küchentechnische Anlage				
			Angebotssumme, Netto:	EUR
Stempel			zzgl. MwSt. (19,0 %):	EUR
.....			<u>Angebotssumme, Brutto:</u>	EUR <u>.....</u>
Anbieter - Unterschrift				

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
01	Titel	Edelstahlverbauten
Nr. Liste der Positionen mit Bieterextergänzung		
01.1	Handwasch-Ausgußkombination, Spülbecken nebeneinander	
	Fabrikat: '.....'	
01.2	Handwaschbecken mit Sensormischbatterie	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	
01.3	Arbeitsschrankanlage	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	
01.4	Schiebetürenschränk	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	
01.5	Wandhängeschränk	
	Fabrikat: '.....'	
01.6	Arbeitsschrankanlage offen	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
01	Titel	Edelstahlverbauten
Nr. Liste der Positionen mit Bietertextergänzung		
01.7	Arbeitsschrankanlage	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	
01.8	Wandhängeschränke	
	Fabrikat: '.....'	
01.9	Abfallbehälter mit Deckel	
	Fabrikat / Typ: '.....'	
01.10	Servierwagen	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	
01.11	Sockelrahmengestell	
	Fabrikat / Typ: '.....'	
01.12	Dunstabzugshaube über Kochblock	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	
01.13	Dunstabzugshaube als Wandhaubeoberhalb über Kombidämpfern	
	Fabrikat: '.....'	
	Typ: '.....'	

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
02	Titel	Thermische Geräte
Nr. Liste der Positionen mit Bietertextergänzung		
02.1	E-Schnellkochkessel 100 Liter Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....' Netzanschluss: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.2	E-Ceranherd Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....' Netzanschluss: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.3	Blockarbeitsstisch Außenabmessungen (mm): '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
02	Titel	Thermische Geräte
Nr. Liste der Positionen mit Bietertextergänzung		
02.4	Blockarbeitsstisch Außenabmessungen (mm): '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.5	E-Fritteuse Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....' Netzanschluss: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.6	Multifunktionsgargerät FlexiChef Bedienung rechts kippbar Tiegel links: 100 Liter Highspeed Garen und automatisches Reinigungssystem Außenabmessungen (mm): '.....' Anschlusswert: '.....' Netzanschluss: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
02	Titel	Thermische Geräte
Nr. Liste der Positionen mit Biertextergänzung		
02.7	Blockarbeitsstisch Außenabmessungen (mm): '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.8	Installationsbereich / Mittenabdeckung /Seitenblenden Fabrikat: '.....'	
02.9	Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Breite x Tiefe x Höhe: '.....' mm Fassungsvermögen: '.....' Auflage Abstand: '.....' mm Anschlusswert: '.....' kW Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.10	Unterschrank für Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
02.11	Elektro-Heißluft-Kombidämpfer 6 x GN 1/1 Breite x Tiefe x Höhe: '.....' mm Fassungsvermögen: '.....'	
- Fortsetzung auf nächster Seite -		

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
02	Titel	Thermische Geräte
Nr. Liste der Positionen mit Bietertextergänzung		
		Auflage Abstand: '.....' mm Anschlusswert: '.....' kW Fabrikat: '.....' Typ: '.....'
02.12		Untergestell für Aufstellung Kombidämpfer 6 x GN 1/1 auf 6 x GN 1/1 Fabrikat: '.....' Typ: '.....'
03.1		Rundriemen Tablettförderband Fabrikat: '.....' Typ: '.....'
03.2		Schallschlucktunnel Fabrikat: '.....' Typ: '.....'
03.3		Sortier- und Zulauftisch Fabrikat: '.....' Typ: '.....'

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
03	Titel	Spültechnik
Nr.	Liste der Positionen mit Biertextergänzung	
03.4	Doppelkorb-Haubenspülmaschinemit integrierter Abluftwärmerückgewinnung und Umkehr-Osmose-Anlage	
	Länge der Maschine: '.....' mm	
	Tiefe der Maschine '.....' mm	
	Höhe der Maschine: '.....' mm	
	(bei geöffneter Haube): '.....' mm	
	Einschubhöhe: '.....' mm	
	Korbmaß: '.....' mm	
	Tankinhalt: '.....' Liter	
	pro Spülgang: '.....' Liter	
	Waschpumpe: '.....' kW	
	Tankheizung: '.....' kW	
	Boiler: '.....' kW	
	Drehstrom: '.....' kW	
	Schutzart: '.....' kW	
	Laufzeiten: '.....' Sekunden	
	Körbe pro Stunde (theoretisch): '.....'	
	(Osmosewasserqualität): '.....'	
	Frischwassertemperatur: '.....'	
- Fortsetzung auf nächster Seite -		

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
03	Titel	Spültechnik
Nr.	Liste der Positionen mit Biertextergänzung	
	Leitfähigkeit: '.....' µS/cm Eisen/Chlor: '.....' mg/l Mangan: '.....' mg/l Kieselsäure: '.....' mg/l Gesamtwasserhärte: '.....' dH (abhängig v. Rohwasser): '.....' % GiO-Modul: '.....' kW Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
03.5	Tischanlage / Rollentisch mit 2 Trocknungsmodulen Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
03.6	Tablettstapler Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	

Bieterangabenverzeichnis

STW TUMI_Küchentechnik (18-18)

01	LV	Küchentechnische Anlage
04	Titel	Ergänzungstechnik
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
04.1	Schnellkühler-Schockfroster Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
04.2	Wasch- und Schleudermaschine für Gemüse und Salat Hersteller: '.....' Typ: '.....'	
04.3	Konfiskatkühler Kältemittel: '.....' Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	
05.1	Regal Fabrikat: '.....' Typ: '.....'	