

## Leistungsverzeichnis

---

Los 1- Küchenausstattung  
Projekt Mensaria Bergheim  
Standort: Bergheimer Straße 58, 69115 Heidelberg

Es gelten die Ausführungs- und Lieferfristen gemäß den Vertragsbedingungen.

### Allgemeine Hinweise:

Es handelt sich teilweise um eine produktbezogene Ausschreibung. Gleichwertige Produkte sind zulässig, sofern sie die Anforderungen erfüllen. Gleichwertigkeit ist durch geeignete Unterlagen (zum Beispiel Datenblätter) nachzuweisen.

Angebote sind ausschließlich für das Gesamtlos zulässig Teilangebote sind nicht zugelassen.

### Maßtoleranzen

Soweit Maße mit „ca.“ angegeben sind, sind Abweichungen von  $\pm 5$  % zulässig, sofern die Funktionalität, Gebrauchstauglichkeit und Kompatibilität mit vorhandenen Systemen nicht beeinträchtigt werden.

Bei systemgebundenen oder funktionskritischen Komponenten (insbesondere Regalanlagen, GN-Behälter, Geschirr, Tablett und vergleichbare Artikel) sind nur solche Abweichungen zulässig, die eine uneingeschränkte Nutzung im bestehenden System gewährleisten. Für einzelne funktionskritische Positionen (z.B. im Zusammenhang mit Kassensystemen oder automatisierten Wiegeprozessen) können abweichende, engere Toleranzen gelten. Diese sind in den jeweiligen Positionen gesondert geregelt.

### Muster / Proben

Der Auftragnehmer behält sich vor, von den Bietern im Rahmen der Angebotsprüfung Muster oder Proben der angebotenen Produkte anzufordern. Die Anforderung erfolgt nur bei Bedarf, insbesondere zur Prüfung der Gleichwertigkeit, Qualität, Funktionalität und Haptik der angebotenen Produkte.

Die Muster sind innerhalb einer vom Auftraggeber festgelegten Frist kostenfrei zur Verfügung zu stellen.

Eine Verpflichtung zur Vorlage von Mustern besteht nur auf ausdrückliche Anforderung des Auftraggebers.

Es gelten die Vertragsbedingungen gemäß den Vergabeunterlagen

### Hinweis zur Angebotsabgabe

Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Tabellen dienen ausschließlich der Darstellung der ausgeschriebenen Positionen.

Die Eintragung von Preisen sowie Angaben zu Fabrikat, Modell und Hersteller erfolgt ausschließlich im gesondert bereitgestellten Preisblatt.

Maßgeblich für die Angebotswertung ist ausschließlich das ausgefüllte Preisblatt.

### 0.1 Angaben zum Liefer- / Aufstellungsort

0.1.1 Lage der Einrichtung, Umgebungsbedingungen, Zufahrtsmöglichkeiten Beschaffenheit der Zufahrt sowie etwaige Einschränkungen bei Ihrer Benutzung Adresse:

Campus Bergheim, 2.BA (ehem. Ludolf-Krehl-Klinik), Bergheimer Straße 58, 69115 Heidelberg

Das Gelände der ehemaligen Krehlklolik befindet sich im Ortszentrum von Heidelberg, im Stadtteil Bergheim, im Bereich des ehem. Altklinikums.

In der Nachbarschaft befinden sich Einrichtungen wie die Klinik Ethianum, ein Ärztehaus sowie die Universität Heidelberg.

Das Areal wird im Süden begrenzt durch die Bergheimer Straße, im Norden durch die Voßstraße und im Westen durch die Fehrenzstraße.

Die Zufahrt zum muss über die Bergheimer Straße erfolgen.

Auf dem Areal sind wenige Flächen für Parkplätze für Firmenfahrzeuge vorgesehen.

Es sind asphaltierte Straßen und Wege vorhanden, die mit Fahrzeugen für An- und Abtransport befahren werden können.

Die Grünflächen (Rasen) dürfen nicht als Stellfläche für Fahrzeuge und Material genutzt werden.

### **Art, Lage, Maß und Nutzbarkeit von Transporteinrichtungen und Transportwegen**

Der Transportweg für den Eintransport der Einrichtungen und Geräte an die vorgesehene Verwendungsstelle ist eigenverantwortlich zu prüfen, zu koordinieren sowie örtlich und terminlich rechtzeitig festzulegen.

Angedacht ist der Eintransport der Einrichtungen über das Treppenhaus Ost, die geringste Einbringöffnung ist 1135 x 2135 mm groß oder über die Aufzüge "Anlieferung" und "Küche". Es ist zu berücksichtigen, dass sämtliche Anlagen ggf.in Segmenten zerlegt und auf die Türöffnung bzw. die Aufzugsgrößen angepasst werden müssen

#### **Aufzug Anlieferung: Kabineninnenmaße**

Breite: max. 1500 mm

Tiefe: max. 2000 mm

Tragfähigkeit: max. 2500 kg

Türmaße

Breite: max. 1100 mm

Höhe: max. 2000 mm

#### **Aufzug Küche:**

Kabineninnenmaße

Breite: max. 1400 mm

Tiefe: max. 1880 mm

Tragfähigkeit: max. 1175 kg

Türmaße Breite: max. 1100 mm

Höhe: max. 2100 mm

### **Ergänzende allgemeine Hinweise zur Ausführung, Lieferung und Schnittstellen**

1. Planungsgrundlagen / Aufstellungsplan Die Lage und Zuordnung der ausgeschriebenen Geräte und Einrichtungen ergibt sich aus dem beigefügten Aufstellungs- bzw. Möblierungsplan.

Die im Plan dargestellten Positionen dienen der Orientierung und sind vom Auftragnehmer im Rahmen seiner Werk- und Montageplanung eigenverantwortlich zu prüfen und zu konkretisieren.

## 2. Medienanschlüsse / Übergabepunkte

Die erforderlichen Medienanschlüsse (Elektro, Wasser, Abwasser) werden bauseitig bis zu den definierten Übergabepunkten bereitgestellt (z. B. Anschlussdose, Steckdose, Absperrventil).

Der Auftragnehmer ist verpflichtet,

- die Geräteanschlüsse ab Übergabepunkt fachgerecht herzustellen,
- alle erforderlichen internen Verbindungen und Leitungen zu liefern und zu montieren,
- sowie die vollständige Betriebsbereitschaft der gelieferten Geräte sicherzustellen.

## 3. Werk- und Montageplanung

Die Erstellung einer detaillierten Werk- und Montageplanung (inkl. Anschlussleistungen, Positionierung, ggf. Zerlegung für Einbringung) erfolgt durch den Auftragnehmer nach Zuschlag.

Diese ist rechtzeitig vor Ausführung mit dem Auftraggeber abzustimmen.

## 4. Einbringung und örtliche Gegebenheiten

Die Einbringung der Geräte erfolgt unter Berücksichtigung der örtlichen Gegebenheiten (Zufahrten, Türmaße, Aufzüge etc.).

Der Auftragnehmer hat die Einbringung eigenverantwortlich zu planen und durchzuführen.

Erforderliche Demontagen, Zwischenlagerungen oder Anpassungen (z. B. Segmentierung von Geräten) sind in die Kalkulation einzubeziehen.

## 5. Geltung der Ausführungsbeschreibung 0001

Die Ausführungsbeschreibung 0001 gilt für alle Positionen, soweit diese nach Art und Bauweise auf die jeweilige Position anwendbar ist.

Insbesondere gelten Anforderungen an:

- feste Montage
- Werk- und Montageplanung
- Anschlussleistungen,
- Prüfungen und Nachweise

Nur für solche Geräte und Einrichtungen, bei denen diese technisch erforderlich sind.

Für mobile, steckerfertige oder nicht fest installierte Geräte gelten die Anforderungen der Ausführungsbeschreibung 0001 entsprechend eingeschränkt.

## 6. Schnittstellen und Kompatibilität

Alle angebotenen Geräte und Einrichtungen müssen mit den vorhandenen Systemen (z. B. GN-System, Spültechnik, Kassensysteme, Infrastruktur) kompatibel sein.

Abweichungen sind im Angebot gesondert darzustellen und zu begründen.

## 7. Betriebsbereite Übergabe

Alle Geräte sind vollständig montiert, angeschlossen, geprüft und betriebsbereit zu übergeben.

Eine Funktionsprüfung ist durchzuführen.

Erforderliche Unterlagen (Bedienungsanleitungen, Prüfprotokolle, technische Dokumentation) sind zu übergeben.

#### Ausführungsbeschreibung 0001

**Die folgende Ausführungsbeschreibung 0001 gilt nur soweit, sie auf die jeweilige Position nach Art, Bauweise, Anschlussart und Leistungsumfang anwendbar ist. Anforderungen an feste Montage, bauseitige Anschlussstellen, Verfung, Werk- und Montageplanung sowie gesonderte Prüfungen gelten nur für fest installierte bzw. fest anzuschließende Geräte und Einrichtungen.**

Übergabepunkt Elektrotechnik ist die Anschlussdose, freies Kabel, CEE-Steckdose oder Schukosteckdose aus der Wand oder aus dem Boden/Sockel kommend als Anschlusspunkt zur Versorgung des jeweiligen Küchengerätes entsprechend der Angabe in der Werk- und Montageplanung des Auftragnehmers.

Alle Geräte und Einrichtungen in Metallbauweise sind in den Potentialausgleich einzubeziehen und dafür mit fachgerechten Anschlüssen zu versehen. Die herangeführten Leitungen sind vom Auftragnehmer betriebsfertig aufzulegen. Die Positionierung der Anschlussstellen ist in der vom Auftragnehmer anzufertigenden Werk- und Montageplanung zu vermerken und messtechnisch, protokollarisch nachzuweisen und festzuhalten.

Sämtliche vom AN verlegten internen und externen Elektroleitungen sind halogenfrei auszuführen.

Anlagen mit Unterverteilungen und/oder Schaltschrank und/oder Geräteanschlussdosen sind nach der Montage und vor der Abnahme durch die Bauherren einer VDE-Abnahme und einer DGUV V3 Prüfung durch den zuständigen TÜV- Sachverständigen zu unterziehen, welche ebenfalls zum Lieferumfang des Auftragnehmers gehört. Die Prüfprotokolle sind vor Abnahme vorzulegen.

Geforderte Einbau-Steckdosen für 230V und 400V sowie Datendosen sind aus CNS mit Klappdeckel zu liefern. Schutzart IP 55. Die beschriebenen Datenbuchsen gehören ebenso mit zum Lieferumfang.

Übergabepunkt Sanitär ist das Absperrventil aus der Wand oder aus dem Boden/Sockel kommend als Anschlusspunkt zur Versorgung des jeweiligen Küchengerätes entsprechend der Angabe in der Werk- und Montageplanung des Auftragnehmers.

Für flexible Geräteanschlüsse Sanitär sind durch den Auftragnehmer nur edelstahlummantelte Druckschläuche zugelassen. Innerhalb der Geräte und Anlagen müssen sämtliche Leitungen (Zu- und Abwasser) für enthärtetes oder demineralisiertes Wasser aus CrNi-Stahl ausgeführt werden. Alle Wasserfülleinrichtungen sind mit einem Rücksaugverhinderer auszustatten.

Jedes angebotene Gerät darf mit seinem Gewicht die nach DIN 1035 angegebene Verkehrslast von 500 kg/m<sup>2</sup> (einschließlich Nutzlast) nicht überschreiten.

Bei der Konstruktion ist grundsätzlich das Gebot optimaler hygienischer Voraussetzungen für alle bestimmungsgemäß - mittelbar oder unmittelbar - mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Bauteile, Flächen und Innenräume zu berücksichtigen.

Die Geräte und Einrichtungen sind so auszuführen, dass sie in ihren Abmessungen der Gastronorm entsprechen. Bleche, Einsätze usw. müssen ebenfalls der Gastronorm entsprechen und austauschbar sein.

Sämtliche Bedienungselemente, Steckdosen und Signal- leuchten in den Geräten sind zum Schutz vor Fehlbedienung, Beschädigung oder Verletzungen vollständig versenkt, in umlaufend dicht eingeschweißten oder gekanteten, selbst entleerenden Vertiefungen anzubringen.

Die Temperatur von Geräteaußenflächen darf an keiner Stelle 45°C überschreiten (insbesondere Griffe, berührungs- gefährdete Leitungen, Flächen etc.).

Wird nachfolgend der Ausdruck Chromnickelstahl, abgekürzt CNS, verwendet, so ist hiermit immer Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 Nr. oder 1.4401 auszuführen.

Für die gesamte Einrichtung wird ein aufeinander abgestimmtes äußeres Erscheinungsbild gefordert. Alle sichtbaren CNS-Flächen sind mit einem einheitlichen, gleichmäßigen Schliiffbild Korn 250 und zusätzlich gebürstet auszuführen. Es ist darauf zu achten, dass die sichtbaren Flächen

zusammenhängender Bauteile oder -gruppen insbesondere Unterbauten, Hängeschränke, Blenden, Kühlschränke die gleiche Schliffrichtung haben. Alle mittelbar oder unmittelbar sichtbaren Flächen sind in geschliffener Ausführung ausgeführt. Die Oberflächen aus CNS sind mit einem einheitlichen Längsschliff versehen.

Alle geschweißten Teile porenfrei und frei von Unebenheiten. Alle Schweißarbeiten bei CNS sind geschliffen und die Ausführung der Qualität der übrigen Stahlflächen angepasst auszuführen. Einzelteile von Tischplatten und tragenden Gestellen vor Ort mit Schutzgas zu verschweißen und die Nahtstellen in mehreren Arbeitsgängen so zu verschleifen, dass sie nicht mehr sichtbar sind.

Zur Schalldämmung und Stabilisierung sind alle großflächigen Blechteile (z.B. Abdeckungen, Einfahrnischen, Türflügel, Schubladenfrontblenden, Seiten- und Frontwände etc.) unter Verwendung von verrottungsfesten, asbestfreien Materialien stabil, vollflächig pressverklebt hinterfüttert auszuführen. CNS-Abdeckungen sind grundsätzlich nur mit Verstärkungsprofilen aus CNS auszuführen und mit CNS- Blech von unten zu schließen.

Sämtliche Materialien und Konstruktionen sind geeignet für Großküchen und Feuchträume und den dort üblichen Belastungen. Die Tragfähigkeiten sind entsprechend auszulegen.

Nach der Montage sind die Einrichtungen vollständig gegenüber allen angrenzenden Wand-, Sockel-, Boden oder sonstigen Flächen vertikal und horizontal mit lebensmittel- beständigem, dauerelastischem silikonfreiem Material (physiologisch unbedenklich, Farbe nach Wahl des AG) dicht und fachgerecht zu verfugen.

Vor Abnahme oder Übergabe an die Bauherrschaft sind an allen Oberflächen, innen- und außenseitig die Schutzfolien vollständig abzuziehen, Klebereste und Beschriftungen (z.B. Filzstift) zu entfernen sowie alle CNS-Flächen mit einem Pflegemittel zu behandeln.

## **1. Küchenmaschinen**

### **1.1.1 Aufschnittmaschine**

(Zeichnungs-Position 9.03)

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Maschine geeignet für den Einsatz im Fleischschneidebereich.

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 600 mm
Tiefe:	ca. 650 mm
Höhe:	ca. 450 mm

Ausführung:

- Kompakt und leistungsstark- Führungsrollen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- Starker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- Kühle Flächen durch Luftkühlsystem- Geschlossene Messerabdeckplatte
- Schaltertechnik - unverwundlich und wasserdicht
- Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig- Geschlossener Gummirahmen für festen Stand
- Optimale Gleiteigenschaften
- Bedienung des Restehalters durch einen schwenkbaren Griff
- Leicht laufender Schlitten - innen liegen
- Glatte überall frei zugängliche Flächen

- Freilaufendes Messer
- Schlitten Messerabdeckplatte und Abstreifer sind Abnehmbar
- Spezial-Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte

Mitzulieferndes Zubehör

1 St 2-stufen Messerschärfer

1 St Spezialöl

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.1.1	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.1.2 Vakuumiergerät mit Untergestell, fahrbar

(Zeichnungs-Position 9.06)

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

fahrbar als Standgerät mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite: ca. 480mm

Tiefe: ca. 660mm

Höhe: ca. 980mm

Technische Daten:

Stromanschluss 400 V

Leistung: ca. 1.1kw

Beutelgröße: ca. 400x500 mm

Ausrüstung:

Komplett aus Edelstahl

Hochleistungs-Vakuumpumpe

Vakuumstopptaste

Elektronische Steuerung

Einlegeplatten zur Höhenverstellung

Plexiglasdeckel

Begasungseinrichtung z.B. für weiche Produkte

Sensorgesteuerte Elektronik mit Programmspeicher

Schrägeinlage für Flüssigkeiten

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.1.2	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.1.3 Universal-Gemüseschneideanlage

(Zeichnungs-Position 9.07)

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Antriebsmaschine  
mit Schalteinrichtung  
Schneidaufsatz (Druckklappensteuerung), mit Magnetsicherheitseinrichtung  
und zusätzlicher Geräteerkennung,  
Gehäuse aus Edelstahl,  
2 Antriebsgeschwindigkeiten  
ca. 160 und 320 U/min und Impulsstufe, mit integriertem  
Motorschutz gegen Überlastung.

Technische Daten:

Anschlusswert: ca. 2,2kw  
Stromart: 400 V, 3~N  
Anschlusskabel: ca. 4,5 m  
Schutzart: IP 54  
GS Zeichen

Abmessungen auf montiertem Untergestell:

Breite: ca. 930 mm  
Tiefe: ca. 770 mm  
Höhe: ca. 850 mm

Untergestell mit Abstelleinrichtung, fahrbar mit 3  
gummibereiften Lenkrollen, alle feststellbar, Abstelleinrichtung  
schwenkbar, komplett aus CNS.  
Transportabler Auffangbehälter fahrbar auf 3 gummibereiften  
Rollen, mit abnehmbarem Behälter aus CNS ca. 30 l,  
Griffhöhe ca. 840 mm.

Arbeitsgehäuse mit Getriebe und Auslauftrichter, Getriebe-  
gehäuse lebensmittelecht eloxiert, mit Werkzeugaufnahme.

Reibzylinder 3,0 mm  
Rohkostzylinder 3,5 mm  
Schnitzelzylinder 5,0 mm  
Schnitzelzylinder 7,0 mm  
Reibzylinder rohe Kartoffeln  
Passier- und Pürierzylinder 1,5 mm  
Passier- und Pürierzylinder 3,0 mm  
Schneideaufsatz mit Druckklappensteuerung inkl. 2  
Gurkeneinführungen für Gerad- und Schrägschnitt,  
halbmondförmiges Krautrohr ca. 140 x 275 mm, wird auf das  
Arbeitsgehäuse aufgesetzt, Material CNS.

Scheiben-Schneidescheibe 2,0 mm  
Sichelmesserscheibe 4,0 mm  
Verstellbare Messerscheibe 0 bis 8 mm  
Rohkostscheibe 3,5 mm  
Würfeln mit Trichteraufsatz wie v. g. beschrieben, dazu  
Gegenhalter und Würfelschneideeinrichtung 10 x 10 x 10 mm

Fleischwolf  
Gehäuse, Mutter, Schale und Schnecke aus Edelstahl,  
Lochscheibendurchmesser 82 mm  
1 Vorschneider  
2 fünfflügelige Messer  
1 Zwischenlochscheibe  
1 Endlochscheibe  
1 Einlegering 18 mm  
1 Einlegering 36 mm  
1 Kunststoffstopfer  
1 Edelstahlausziehhaken

Portioniereinrichtung zum Fleischwolf, inkl. Füllplatte,  
wahlweise für Füllmenge ca. 80 / 100 g einsetzbar.

Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk  
mit Magnetsicherheitseinrichtung und aufklappbarem  
Spritzschutz, inkl. Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken,  
Rührer, ca. 40 l Kessel mit herausnehmbarem Spritzring,  
alles in Edelstahl, spritzwassergeschützt, Verarbeitungsmenge  
bis ca. 25 kg.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.1.3	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.1.4 Misch- und Mengmaschine

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Technische Daten:

Drehstrommotor 400 V, 50 Hz 0,50 kW Gesamtleistungen

Geschwindigkeit Mischarmwelle: 47 U/min, Schüsselmotor 14 U/min

Abmessungen:

Länge: 690 mm

Breite: 990 mm

Höhe: 1.060 mm

Höhe bei geöffnetem Mischdeckel: 1.300 mm

Schüsselvolumen in Liter 65 l

Schüsselinhalt (min./max.) kg - 6 kg / 40 kg

Robuste Konstruktion aus rostfreien Materialien.

Müheloses Anheben und Absenken von Maschinenoberteil und Mischwerkzeug durch pneumatische Unterstützung.

Zwei schwenkbare Räder mit Bremse und zwei feststehende für leichtes und sicheres Bewegen der Maschine.

Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung mit Einfüllöffnungen

Hohe Leistung, für sehr kalte und feste Fleischmassen.

Drehstrommotor mit doppelter Spannung ermöglicht das Anpassen der Betriebsspannung.

Automatischer Stillstand der Maschine beim Anheben des Maschinenoberteils.

Wasserdichter Schaltkasten mit niedriger Sicherheitsspannung.

Geschlossener Maschinenboden verhindert das Eindringen von Wasser und Schmutz.

Einfache Reinigung durch Konstruktion ohne Schmutzecken.

Kippbare Schüssel und Mischwerkzeug erlauben leichtes Entleeren und Reinigen.

Hygienisches Bedienfeld mit Folientasten, Schutzart IP55.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.1.4	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.1.5 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Technische Daten:

Drehstrommotor 400 Volt, 50 Hz, 2,9 kW  
2,5 m Zuleitung mit 5-poligem CEE-Stecker

Schutzart: IP 32  
Prüfzeichen: CE-, NSF- und ETL

Abmessungen:

Länge: 663 mm  
Breite: 1135 mm  
Höhe: 1482 mm (max. H. 1899 mm)

Maschinengehäuse lackiert, Planetengetriebe  
mit stufenloser Geschwindigkeitseinstellung von 47 bis 257 U/min,  
mit 80 l Rührkesselinhalt, mit abnehmbarem  
Schutzschirm aus Edelstahl,  
manuelles Bedienpaneel mit digitalem Timer  
und Notstopp.

Mitzulieferndes Zubehör

- 1 Rührkessel
- 1 Knethaken Edelstahl
- 1 Rührer, Optimierte Querrippen-Geometrie aus Edelstahl für rückstandsfreie Rührprozesse.
- 1 Rührbesen, Elastische, formstabile Geometrie aus Aluminium mit Edelstahl-Drähten.
- 1 Schlagbesen, Filigrane Geometrie aus extrafeinen Drähten um spezielle Massen, wie beispielsweise Biskuit aufzuschlagen
- 1 Flügelbesen, komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- 1 Abstreifer
- 1 Lift zum Bewegen und heben des Kessels

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.1.5	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.1.6 Bäckerei Teigausrollmaschine, Sockelmodell

für gewerblichen Einsatz, geeignet für den Großküchenbetrieb  
z.B. Fabrikat Rondo Econom 4000 oder gleichwertig

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Motorleistung: 0,5 kW

Anschlusswerte: 400 V - 3Ph - 50Hz

Absicherung: 16A-CEE-Stecker

Im Gehäuse integrierter Enddickenanschlag

Werkzeuglos ein- und ausbaubare Abstreifer

Technische Daten:

max. Teigstückgewicht: mind. 3,5 kg

Bandbreite: ca. 475 mm

Walzenbreite: ca. 500 mm

Tischlänge: ca. 2.000 mm

Walzenverstellung: von 0,3 mm bis 30 mm

Geschwindigkeit: ca. 50 cm/sek

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.1.6	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.2 Lager Küche –Egg

#### 1.2.1 Regalanlage

(Zeichnungs-Position 1202)

Mindestanforderung an die Ausrüstung:

Regalanlage bestehend aus

1 St. Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen

Breite: ca. 4500 mm

Tiefe: 600 mm

Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen

Auflagen pro Feld: 5 St

Auflagenmaterial: CNS (1.4301)

Feldlast: max. 1200kg

Ständer, Kreuzverstrebungen und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen.

Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.2.1	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.2.2 Schieberegalanlage

(Zeichnungs-Position 12.03)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Bei Aufstellung im freien Raum dienen Endanschlüsse aus Kunststoff, die am Ende der Bodenschienen befestigt werden, als Sicherung der Schieberegalanlage.

Der Laufwagen besteht aus CNS (1.4301) und dient zur Aufnahme der jeweiligen eingesetzten Regale. Der Laufwagen, aus Profil ca. 86 x 105 mm, ist mit je zwei kugelgelagerten Laufrollen versehen, die eine geräuschlose Leichtläufigkeit der Regalsegmente gewährleisten müssen. Drei Laufwagen müssen immer mit zwei Universal kreuzstrebe aus CNS (1.4301) zu einem Grundfahrrahmen verbunden werden.

Schieberegale bestehend aus den folgenden Einzelkomponenten:

- 3 St. Bodenschienen aus CNS (1.4301), ca. 83 mm breit, und ca. 23 mm hoch. Länge ca. 5100 mm pro Stück.
- 18 St Laufwagen für 600er Regaltiefe.
- 12 St Universalkreuzstreben für Grundfahrrahmen der Länge 1500 mm.
- 6 St Endanschlüsse.
- 18 St Regalständer mit 1200 kg Feldlast, ca. 1800 mm hoch, 600 mm tief.
- 48 St geschlossene CNS-Auflageborde ca. 1500 mm lang, 600 mm tief.

12 St

CNS-Kreuzstreben

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.2.2	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.3 Kühl-/ Tiefkühlzelle – Egg

#### 1.3.1 Regalanlage Kühlraum 1

(Zeichnungs-Position 13.06)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Regalanlage bestehend aus:

2 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:

Breite: ca. 3150 mm  
Tiefe: 500 mm  
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen  
Auflagen pro Feld: 5 St  
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)  
Feldlast: max. 1200kg

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:

Breite: ca. 950mm  
Tiefe: 500 mm  
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen  
Auflagen pro Feld: 5 St  
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)  
Feldlast: max. 1200kg

Ständer, Kreuzverstreben und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen.

Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.3.1	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.3.2 Regalanlage Kühlraum 2

(Zeichnungs-Position 13.07)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Regalanlage bestehend aus:

2 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:

Breite: ca. 3150 mm

Tiefe: 500 mm

Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen

Auflagen pro Feld: 5 St

Auflagenmaterial: CNS (1.4301)

Feldlast: max. 1200kg

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen

Breite: ca. 1000 mm

Tiefe: 500 mm

Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen

Auflagen pro Feld: 5 St

Auflagenmaterial: CNS (1.4301)

Feldlast: max. 1200kg

Ständer, Kreuzverstreben und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen.

Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.3.2	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.3.3 Regalanlage Tiefkühlraum

(Zeichnungs-Position 13.08)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Regalanlage bestehend aus

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen

Breite: ca. 1700 mm

Tiefe: 500 mm

Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen

Auflagen pro Feld: 5 St

Auflagenmaterial: CNS (1.4301)

Feldlast: max. 1200kg

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen

Breite: ca. 4800 mm

Tiefe: 500 mm

Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene Auflagen

Auflagen pro Feld: 5 St

Auflagenmaterial: CNS (1.4301)

Feldlast: max. 1200kg

Ständer, Kreuzverstreben und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen.

Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.3.3	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.4 Fahrbare und lose Einrichtung

##### 1.4.1 Tellerspender 1-fach, beheizt

(Zeichnungs-Position 14.01)

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite: ca. 530 mm  
Tiefe: ca. 700 mm  
Höhe: ca. 1070 mm

Ausführung:

Tellerstapler zur Aufnahme von runden Tellern Ø 180

bis 330 mm in einem statisch beheizten Stapelschacht.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus Edelstahl.

Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung.

Innenverkleidung rundum mit Spiegelblechen.

Offener Stapelschacht und Stapelbühne in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion.

Drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl.

Reinigung Stapelschachts von oben sowie über eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Ausgestattet mit einer Abdeckhaube aus Polycarbonat mit Verschluss.

Beheizung durch Edelstahl Rohrheizkörper, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen Temperaturregler, Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten Schiebegriffen als Anfahrerschutz.

Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, Ø ca. 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Technische Daten:

Geschirrmaß: Ø 180 bis 330 mm  
Kapazität: ca. 55 Teile ohne Haube oder  
ca. 60 Teile mit Haube  
Temperaturbereich: analoger Regler, stufenlos

Nutzlast: mind. 70 kg  
 Leistung: max. 0,9 kW  
 Anschluss-Spannung: 230 V  
 Schutzart: Klasse 1

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.4.1	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.4.2 Speisetransportwagen, umluftbeheizt

(Zeichnungs-Position 14.02)

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite: ca. 600mm  
 Tiefe: ca. 770 mm  
 Höhe: ca. 1450mm

Ausführung:

Gefertigt gemäß DIN 18864.

Gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301 (CNS),  
 sichtbare Außenseiten geschliffen.

Behälter und Tür aus CNS, doppelwandig und mit FCKW –  
 freiem PU-Schaum isoliert.

Behälterinnenraum glatt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken zur Aufnahme von Behältern der Größe GN 1/1.

Behälterinnenraum Hygieneausführung dichtgeschweißt, H3. mit Kugelecken,  
 Strahlwassertauglich Heizelement eingebaut).

Behälter oben mit Stapelprägung. Längsseitig eine Tür.

Behälter mit umlaufender, austauschbarer, lebensmittelbeständiger Dichtung.

Tür innen glatt, außen mit Spannverschluss (für Einhandbedienung) ausgeführt.

Tür mit aufgesetztem, isoliertem Schiebegriff.

Tür mit Temperaturanzeige, Drehschieber für Feuchtigkeitsregulierung,

mit eingebautem, herausnehmbarem Heizelement, mit regelbarem Thermostat, Ein-/Ausschalter,

Spiralkabel und Blindsteckerbuchse. Heizelement außen IPX5.

Spiralkabel ca. 1,5 m lang mit Schukostecker.

Temperatur thermostatisch geregelt, auf +95 °C begrenzt.

Der Behälterinnenraum vorgesehen zum Einschieben von GN-Behältern, max. 5 x GN 1/1 (325 x 530 mm), 200 mm tief oder deren Unterteilung.

Anzahl der Auflagesickenpaare: Inhalt mit GN-Einsätzen: mind. 30 Stück max. 130 Liter Bestückung von vorne (längsseitig über Tür).

Mit Stoßschutz am Geräteboden, bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8.

Raddurchmesser: ca. 125 mm 2 Bock-, 2 Lenkstopprollen.

Technische Daten:

Gesamtanschlusswert: ca. 0,80 kW

Nennspannung: 230 V

Schutzart: IPX 5

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.4.2	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.4.3 Servierwagen

(Zeichnungs-Position 14.03)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite: ca. 900 mm

Tiefe: ca. 600 mm

Höhe: ca. 950 mm

Nutzlast: mind. 120 kg

Ausführung:

Wagen in stabiler und selbsttragender Konstruktion

aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Rundrohrrahmen Ø ca. 25 mm

mit 3 fest eingeschweißten, tiefgezogenen Borden mit Profilrand, schalldämmend unterfüttert, abgekantet und nach innen gefalzt.

Beidseitig mit Schiebebügel ausgestattet.

4 Abweiserrollen aus Polyethylen als Anfahrschutz.

Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.4.3	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.4.4 Regalwagen

(Zeichnungs-Position 14.04)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite: ca. 460 mm  
Tiefe: ca. 620 mm  
Höhe ca. 1670 mm

Ausführung:

Wagen in stabiler und selbsttragender Konstruktion aus Vierkantrohr. 18 Paar fest eingeschweißte U-Auflageschienen mit beidseitigen Durchschub- und Kippsicherungen gemäß DIN EN 18867-2. Zusätzlich 2 Querstreben aus Rechteckprofil. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen als Anfahrschutz. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern, ca. Ø 125 mm.

Technische Daten:

Nutzmaß: 325 × 530 mm  
Werkstoff: CNS (1.4301)  
Nutzlast: mind. 90 kg  
Einschubart: Längseinschub  
Kapazität: 18 × GN 1/1

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.4.4	18	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.4.5 Regal-Transportwagen

(Zeichnungs-Position 14.05)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 1250mm
Tiefe:	ca. 550 mm
Höhe	ca. 1650 mm

Ausführung:

Fahrbares Regal aus Edelstahl gemäß DIN 18868-2.  
Regalständer aus Vierkantrohren, verbunden und stabilisiert durch fest verpresste, quer laufende Ständersprossen.  
Obere Abdeckkappen aus Kunststoff. Fest verschweißte Auflagebolzen zum Einhängen der Regalauflagen.  
Regal auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller.  
Stoßecken an allen vier Ecken.

Technische Daten:

Nutzlast: mind. 200 kg

Mitzulieferndes Zubehör:

4 St CNS-Regalauflagen, geschlossen, ca. 1200 × 500 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.4.5	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.4.6 Arbeitstisch, höhenverstellbar und fahrbar

(Zeichnungs-Position 14.06)

Gemäß Ausführungsbeschreibung 0001

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	1400 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe	850 – 1150 mm

Technische Daten:

Nutzlast:	mind. 280 kg
Leistung:	max. 240 W
Anschluss-Spannung	230 V

Schutzklasse: IPX<sub>4</sub>

Ausführung:

Arbeitstisch aus Edelstahl mit stufenlosem, hydraulischem Höhenverstellungssystem und digitalem Display für die Anzeige der eingestellten Arbeitshöhe.

Stabile Konstruktion aus Vierkantrohren und Arbeitsplatte mit allseitiger Abkantung.

Unterseite der Tischplatte durch Profile verstärkt sowie mit einer Edelstahlwanne ausgestattet, in welcher das Hydraulik System untergebracht ist.

Hubzylinder fest auf einem Fahrradrahmen mit Verstrebung montiert.

Fahrrahmen mit vier Füßen, fahrbar auf Lenkrollen mit Rückenlochbefestigung, davon zwei mit Totalfeststeller.

Dreiseitige Verstrebungen im Unterbau zur Stabilisierung und zum Einhängen von Auflageböden. Rollengehäuse aus Edelstahl.

Mitzulieferndes Zubehör:

1 St CNS-Auflageboden, geschlossen

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.4.6	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.5 Checkout-Waage (Tischmodell)

- Tischmodell
- Wägebereich  $\geq 6$  kg
- eichfähig
- Schnittstelle zur Kasseneinbindung RS232 und USB Anschluss
- geeignet für Gastronomie

Referenz:

z. B. Bizerba CS-Serie oder gleichwertig

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.5	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.6 Bondrucker

- Thermodrucker
- POS-tauglich
- kompatibel mit TL1

Referenz:

z. B. Epson TM-T88-Serie oder gleichwertig

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.6	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.7 Tablett mit Texturierter Oberfläche

Referenzserie= Cambro VTC Woodgrain Tablett

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen mehrfachen Einsatz in Großküchen, Ausgabebereichen und Spülstraßen.

Allgemeine Mindestanforderungen:

Lebensmittelecht gemäß den geltenden Vorschriften.

Robuste, langlebige und formstabile Ausführung.

Hygienegerechte Gestaltung

Aus Hochleistungspolyester gefertigt und für die intensive Nutzung geeignet kratz-, flecken- und chemikalienbeständig, Bruchstabil, Temperaturbereich von  $-10^{\circ}\text{C}$  bis  $+100^{\circ}\text{C}$ , Gute Widerstandsfestigkeit gegenüber thermischen Schocks, spülmaschinenfest

texturiert Holz Oberfläche

Die strukturierten Muster bedecken das Tablett von Kante zu Kante und von oben nach unten und sorgen so für eine echte Holzoptik und -haptik.

Tablett – **36x46cm**

BPA-frei

NSF-gelistet

Farbe Dunkle Eiche

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.7.	1.000	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)

## 1.8 Glasartikel

### 1.8.1 Becher

Glasbecher

Farbe: transparent / klarsichtig

Volumen ca. 0,2-0,25l

gehärtetes Glas,

stoßfest,

Hitze- und temperaturschwankungsbeständig

für gewerbliche Spülstraße geeignet

hohe Bruchfestigkeit

stapelbar

zylindrische, funktionale Form

Hinweis: Das Produkt muss hinsichtlich Form, Stapelbarkeit und Abmessungen mit dem vorhandenen Bestand kompatibel sein.

Referenzserie= Arcoroc Becher Campus

22 cl stapelbar, ungeeicht D=64 mm, H=97 mm

Eigenschaften:

Durchmesser : ca. 64 mm

Inhalt (l): ca. 0,22

Material: Glas, gehärtet

Gewicht Netto (kg): ca. 0,15

Farbe: transparent / klarsichtig

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.8.1	1.000	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.8.2 Einmach- / Dessertglas ohne Deckel

Glasbehälter für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung. Bauchige Glasform (Tulpenform) mit verjüngter Mündung

Mindestanforderungen:

Farbe: transparent / klarsichtig

Form: rund

Material: dickwandiges Pressglas

Volumen ca. 220 ml

Durchmesser ca. 72 mm

Höhe ca. 80 mm

Mündung Rundrand ca. 60

Öffnungsdurchmesser ca. 54 mm

Gewicht ca. 125 g

Lebensmittelecht gemäß den geltenden Vorschriften

Geeignet für gewerbliche Spülstraßen

Referenzartikel: Tulpenglas 220 ml von Weck oder gleichwertig

Angebotene Produkte müssen in Form, Materialeigenschaften, Abmessungen und Funktion gleichwertig sein.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.8.2	1000	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

## 1.9 Buffet- und Servicematerial

Buffet- und Servicematerial für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen Einsatz in Großküchen, Ausgabebereichen und Spülstraßen.

Allgemeine Mindestanforderungen:

Lebensmittelecht gemäß den geltenden Vorschriften.

Robuste, langlebige und formstabile Ausführung.

Hygienegerechte Gestaltung (glatte Oberflächen, leicht zu reinigen).

Geeignet für den Einsatz im Ausgabe- und Buffetbereich (inkl. Kontakt mit warmen- und kalten Speisen).

Temperaturbeständig entsprechend dem jeweiligen Einsatzzweck.

Materialanforderungen:

Je nach Artikel Edelstahl, Kunststoff, Melamin oder vergleichbare geeignete Materialien.

Materialien müssen für den vorgesehenen Einsatzzweck geeignet und dauerhaft beständig sein.

Referenzhinweis:

Soweit Referenzartikel angegeben sind, dienen diese der Orientierung. Angebotene Produkte müssen in Funktion, Materialeigenschaften, Verarbeitung und Gebrauchstauglichkeit gleichwertig sein.

### 1.9.1 Allzweckzange ca. 23,5 cm

Eigenschaften:

aus Edelstahl,  
mit schwarzem kunststoffummantelten  
(PVC Polyvinylchlorid) Griff,  
mittelschwere Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.1	30	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.9.2 Allzweckzange ca. 40 cm

Eigenschaften:  
aus Edelstahl,  
mit schwarzem kunststoffummantelten  
(PVC Polyvinylchlorid) Griff,  
mittelschwere Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.2	30	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.9.3 Schöpfkelle Buffet Thermo

mit schwarzem KU-Griff

Eigenschaften:

Produktart	Suppenschöpfer
Material	Edelstahl 18/10
Oberfläche	satiniert
Stil	funktional
Materialstärke (mm)	mind. 3.50
Farbe	Schwarz (Griff)
Pflegehinweis	spülmaschinenfest
Artikellänge (in mm)	ca. 310.00
Artikelbreite (in mm)	ca. 85.50
Artikelhöhe (in mm)	ca. 73.50
Artikelgewicht (Netto) (in g)	ca. 180

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.3	16	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.9.4 Chafing-Löffel ca. 310 mm geschlossen,**  
mit schwarzem KU-Griff

Eigenschaften:

Produktart	Chafing Dish Löffel, geschlossen
Material	Edelstahl 18/10
Oberfläche	satiniert
Stil	funktional
Materialstärke (mm)	mind. 3.50
Farbe	schwarz (Griff)
Pflegehinweis	spülmaschinenfest
Artikellänge (in mm)	ca. 317.00
Artikelbreite (in mm)	ca. 72.00
Artikelhöhe (in mm)	ca. 30.80
Artikelgewicht (Netto) (in g)	ca. 160

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.4	42	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.9.5 Chafing-Löffel ca. 310 mm geschlitzt,**

mit schwarzem KU-Griff

Eigenschaften:

Produktart	Chafing Dish Löffel, geschlitzt
Material	Edelstahl 18/10
Oberfläche	satiniert
Stil	funktional
Materialstärke (mm)	3.50
Farbe	schwarz (Griff)
Pflegehinweis	spülmaschinenfest
Artikellänge (in mm)	ca. 310.00
Artikelbreite (in mm)	ca. 72.00

Artikelhöhe (in mm) ca. 30

Artikelgewicht (Netto) (in g) 154

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.5	42	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.9.6 E/Ö-Menage 2teilig

Glasflaschen, Deckel Edelstahl 18/8, Tropfenfänger.

3tlg. (Essig und Öl)

Eigenschaften:

Höhe (cm): ca. 23

Gewicht (kg): ca. 0,50 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.6	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.9.7 Korb "GN LINE"

Material: Edelstahl/Polypropylen stabile Ausführung

mit Edelstahldraht im Rand zur Stabilisierung.

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Eigenschaften:

Abmessungen ca. 54 x 33 cm

Höhe ca. 7,5 cm

Material Edelstahl, Polypropylen

Farbe Hellbeige

GN GN 1/1

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.7	4	Stk		

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.9.8 Wok Pfanne Ø 36 cm

mit abgeflachtem Boden  
aus mehrschichtigem Material,

Eigenschaften:

Kern aus Aluminium, Ummantelung aus Edelstahl 18/10

außen hochglänzend poliert, innen matt gebürstet,

induktionsgeeignet,

Durchmesser innen: 36 cm,

Höhe: 9 cm,

Volumen: 5 l,

Stiellänge: 34 cm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.8	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.9.9 Buffet Wender / Heber

310 mm mit schwarzem KU-Griff

Eigenschaften:

Produktart	Wender
Material	Edelstahl 18/10
Oberfläche	satiniert
Stil	funktional
Materialstärke (mm)	mind. 3.50
Farbe	schwarz (Griff)
Pflegehinweis	spülmaschinenfest
Artikellänge (in mm)	ca. 317.00
Artikelbreite (in mm)	ca. 76
Artikelhöhe (in mm)	25.00
Artikelgewicht (in g)	ca. 160

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.9	12	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.9.10 Tablett Melamin GN 1/1

mit Antirutsch-Füßchen

Schieferlook

Spülmaschinengeeignet, stapelbar.

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Eigenschaften:

Produktart: Buffetplatte

Höhe cm: ca. 22,4

Gewicht kg: ca. 1,4

Material: Melamin

Farbe: Schwarz

GN-Maß: GN 1/1

Breite cm: ca. 53

Tiefe cm: ca. 32,5

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.10	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.9.11 Tablett Melamin GN 1/2

mit Antirutsch-Füßchen

Schieferlook

Spülmaschinengeeignet, stapelbar.

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Eigenschaften:

Abmessungen: ca. 32,5 x 26,5 cm

Höhe: ca. 1,2 cm

Material: Melamin

Farbe: Schwarz

GN: GN 1/2

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.9.11	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.10 GN-Behälter Kunststoff schwarz – Kaltausgabe

Polycarbonat, mit Stapelprägung, spülmaschinene geeignet,  
Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +99°C

Mindestanforderungen:

Material: Polycarbonat oder gleichwertig

Farbe: schwarz

Ausführung: gemäß GN-Norm

Stapelbar

Spülmaschinene geeignet und beständig gegen gewerbliche Reinigungsprozesse

Hohe Schlagfestigkeit und Bruchunempfindlichkeit

Formstabil

Glatte, hygienische Oberflächen, leicht zu reinigen

Lebensmittelecht gemäß den geltenden Vorschriften

##### 1.10.1 GN-Behälter, GN 2/4,

530 x 162 x 100 mm, Polycarbonat, schwarz

Abmessungen 162 mm x 530 mm x 100 mm B x T x H

Material Polycarbonat

Farbe / Dekor schwarz

Größe GN GN 2/4

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.1	40	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

##### 1.10.2 GN-BEHÄLTER GN 1/6

176 X 162 X 150 MM Polycarbonat schwarz

Abmessungen 162 mm x 176 mm x 150 mm B x T x H

Material Polycarbonat

Farbe / Dekor schwarz

Größe GN GN 1/6

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.2	36	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.10.3 GN-Behälter, GN 2/4,

530 x 162 x 150 mm, Polycarbonat, schwarz

Abmessungen 162 mm x 530 mm x 150mm B x T x H

Material Polycarbonat

Farbe / Dekor schwarz

Größe GN GN 2/4

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.3	24	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.10.4 GN-DECKEL GN 2/4 530 X 162 MM

ohne Griff, Polycarbonat transparent

Abmessungen 162 mm x 530 mm B x T

Material Polycarbonat

Farbe / Dekor transparent

Größe GN GN 2/4

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.4	20	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.10.5 GN-DECKEL GN 1/6 176 X 162 MM

Mit Griff, durchsichtig, Polycarbonat

Abmessungen 162 mm x 176 mm B x T  
 Material Polycarbonat  
 Farbe / Dekor transparent  
 Größe GN GN 1/6  
 Gewicht ca. 100 g

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.5	18	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.10.6 GN-Deckel GD 1/1 transparent

530 X 325 MM Mit Griff

Abmessungen 325 mm x 530 mm B x T  
 Material Polycarbonat  
 Farbe / Dekor transparent  
 Größe GN GN 1/1

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.6	12	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.10.7 Zwischensteg 530 mm Länge

Edelstahl

Abmessungen: 528 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 Materialstärke: 1,0 mm  
 Ausführung: längs  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 0,18 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.7	32	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)

#### 1.10.8 Zwischensteg 325 mm Länge

Edelstahl

Abmessungen: 325 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 Materialstärke: 1,0 mm  
 Ausführung: quer mit Feder  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 0,108 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.10.8	24	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11 GN-Behälter – Warmausgabe

Edelstahl 1.4301 (CNS), lebensmittelgeeignet, korrosionsbeständig,  
 Materialstärke mind. 0,6mm,  
 Kanten gratfrei, umlaufend sauber verarbeitet,  
 hohe Formstabilität (kein Verziehen bei thermischer Belastung,  
 Umlaufender stabil geformter Auflagerand,  
 Stapelbarkeit ohne Verklemmen (Stapelprägung / Stapelschulter erforderlich),  
 Ausführung so, dass eine einfache Entnahme auch im gestapelten Zustand möglich ist,  
 Geeignet für Einsatzbereiche von mind. -40°C bis +280°C  
 Spülmaschinengeeignet  
 Pos. 1.11.18 abweichend

##### 1.11.1 GN-Behälter 2/4-100

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 162 x 530 x 100 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 2/4  
 GN-Tiefe: 100 mm  
 Inhalt: 5,3 L  
 Materialstärke: mind. 0,6mm

Spülmaschinentauglich: Ja  
 Ausführung: ohne Griffe  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 1,012 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.1	80	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11.2 GN-Behälter 1/1-40

ohne Fallgriffe

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 325 x 530 x 40 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/1  
 GN-Tiefe: 40 mm  
 Inhalt: 3,4 L  
 Materialstärke: mind. 0,6 mm  
 Spülmaschinentauglich: Ja  
 Ausführung: ohne Griffe  
 Norm-Maß: GN  
 ohne Griffe  
 Gewicht: ca. 0,883 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.2	20	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11.3 GN-Behälter 1/3-150

ohne Fallgriffe

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 325 x 176 x 150 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/3  
 GN-Tiefe: 150 mm  
 Inhalt: 4,9 L

Materialstärke: mind. 0,6mm  
 Spülmaschinentauglich: Ja  
 ohne Griffe  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 0,84 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.3	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11.4 GN-Behälter 1/2-150

ohne Fallgriffe

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 325 x 265 x 150 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/2  
 GN-Tiefe: 150 mm  
 Inhalt: 8,4 L  
 Materialstärke: mind. 0,6mm  
 Spülmaschinentauglich: Ja  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 1,1 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.4	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11.5 GN-Behälter 1/1-55

ohne Fallgriffe

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 325 x 530 x 55 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/1  
 GN-Tiefe: 55 mm  
 Inhalt: 5,6 L  
 Materialstärke: mind. 0,6mm

Spülmaschinentauglich: Ja

Norm-Maß: GN

Gewicht: ca. 1,05 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.5	40	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11.6 GN-Behälter 1/2-100

ohne Fallgriffe

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)

Abmessungen: 325 x 265 x 100 mm

Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C

GN-Norm: GN 1/2

GN-Tiefe: 100 mm

Inhalt: 5,3 L

Materialstärke: mind. 0,6mm

Spülmaschinentauglich: Ja

Norm-Maß: GN

Gewicht: ca. 1,137 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.6	40	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.11.7 GN-Behälter 1/2-55

ohne Fallgriffe

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)

Abmessungen: 325 x 265 x 55 mm

Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C

GN-Norm: GN 1/2

GN-Tiefe: 55 mm

Inhalt: 2,6 L

Materialstärke: mind. 0,6mm

Spülmaschinentauglich: Ja

Norm-Maß: GN

Gewicht: ca. 0,579 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.7	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.11.8 Schnittkuchenblech GN1/1 inklusive Vorsatzschiene

Höhe: 50 mm  
 GN-Format: 1/1  
 Aussenabmessungen: 535 x 325 x 50 mm  
 Innenabmessungen: 520 x 290 x 50 mm  
 Material: Edelstahl  
 Materialstärke: mind. 1mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.11.8	250	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.12 Kleingeräte

#### 1.12.1 STABMIXER

inkl. Rührbesen

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Eigenschaften:

Leistung 500 W  
 Spannung Einphasig 230 V  
 Drehzahl(en) 1500 bis 9000 U/min beim Pürieren,  
 250 bis 1500 U/min beim Rühren  
 Selbstregulierend  
 Messer abnehmbar ja  
 Messer, Mischkopf und Stab Länge ca. 450 mm - Ganz aus Edelstahl  
 Mischkopf abnehmbar ja  
 Stab abnehmbar ja  
 Abmessungen Gesamtlänge mit Stab ca. 890 mm

mit Rührbesen ca. 840 mm, Ø 125 mm

Nettogewicht (kg) ca. 6

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.12.1	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.12.2 Pürrierstab / Stabmixer

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Farbe	weiß, grau
Stromanschluss	Eurostecker
Kabellänge	mind. 1.5 m
Tiefe	ca. 11.2 cm
Lebensmittelecht	ja
Höhe	ca. 39.4 cm
Materialdetails	Kunststoff, Edelstahl
Abmessung	6.6x11.2x39.4 cm (BxTxH)
Leistung	200 W
Anschlusswerte	200 W / 230 V
Spannung	230 V
Gewicht netto	ca. 1 kg
Breite	ca. 6.6 cm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.12.2	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.12.3 Suppenstation ca. 9l

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Kunststoff; schwarz,  
Einsatztopf (herausnehmbar)  
Mit dreh- klappbaren Edelstahl-Schanierdeckel  
Löffelausparung, hitzeisolierter Griff,

Regelthermostat von 30°C bis 95°C

Anschlusswert 230 V/400 W

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.12.3	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.13 Küchenarbeitsgeräte

#### 1.13.1 Tischdosenaufschneider

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

Eigenschaften:

- 2 für Dosen bis 40 cm Höhe
- 3 mit Spitzmesser
- 4 Edelstahl rostfrei
- 5 Tischbefestigung (mit Schrauben)
- 6 Maße der Grundplatte: ca. 280x100x4 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.1	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.13.2 Schneidbrett 600x400x30 mm weiss ohne Safrille

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

HACCP Schneidbrett

aus farbigem Polyethylen, nichttoxisch,  
spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis  
+90°C, messerschonend, hygienisch, schwere  
Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.2	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.13.3 Schneidbrett 600x400x30 mm rot ohne Safrille

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

HACCP Schneidbrett

aus farbigem Polyethylen, nichttoxisch,  
spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis  
+90°C, messerschonend, hygienisch, schwere  
Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.3	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.13.4 Schneidbrett 600x400x30 mm gelb ohne Safrille

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

HACCP Schneidbrett

aus farbigem Polyethylen, nichttoxisch,  
spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis  
+90°C, messerschonend, hygienisch, schwere  
Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.4	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.13.5 Schneidbrett 600x400x30 mm grün ohne Safrille

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

HACCP Schneidbrett

aus farbigem Polyethylen, nichttoxisch,  
spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis  
+90°C, messerschonend, hygienisch, schwere  
Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.5	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.13.6 Schneidbrett 600x400x30 mm blau ohne Safrille

Gleichwertige Produkte sind zulässig.

HACCP Schneidbrett

aus farbigem Polyethylen, nichttoxisch,  
spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis  
+90°C, messerschonend, hygienisch, schwere  
Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.6	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.13.7 Schneidbretthalter

für Schneidbretter bis 50 mm Stärke  
aus Edelstahl, elektropolierter Draht (ca. 6 mm),  
mit Gummifüßchen,  
für sechs Schneidbretter

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.13.7	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14 Kochgeschirr

Kochgeschirr für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen Einsatz in Großküchen auf unterschiedlichen Herdsystemen.

Mindestanforderungen:

Material: Edelstahl, rostfrei (z. B. Werkstoff 1.4301 oder gleichwertig)  
Robuste, langlebige Ausführung für den intensiven Dauereinsatz  
Lebensmittelecht gemäß geltenden Vorschriften  
Spülmaschinengeeignet und beständig gegen gewerbliche Reinigungsprozesse

Beständig gegen übliche Lebensmittel (z. B. Säuren, Fette)  
Geeignet für den Einsatz auf gängigen Herdarten (z. B. Induktion, Elektro, Gas)

Bodenkonstruktion:

Mehrschicht- bzw. Sandwichboden (z. B. Edelstahl/Aluminium/Edelstahl) für gleichmäßige Wärmeverteilung  
Verwindungssteif und formstabil auch bei hoher thermischer Belastung  
Plan aufliegender Boden für sicheren Kontakt mit Kochflächen

Ausführung:

Wandstärke und Materialausführung geeignet für den professionellen Einsatz (keine dünnwandige Ausführung)  
Saubere Verarbeitung ohne scharfe Kanten oder Materialfehler  
Griffe stabil befestigt (z. B. verschweißt oder dauerhaft vernietet), hitzebeständig und ergonomisch ausgeführt  
Tropfrand bzw. Schüttrand für sauberes Ausgießen (bei Töpfen und Sauteusen)  
Stapelbar bzw. platzsparend lagerfähig, sofern bauartbedingt möglich

Spezifische Anforderungen:

Kochtöpfe:

Mit stabilen Seitengriffen  
Geeignet zum Kochen größerer Mengen

Sauteusen:

Konische bzw. leicht ausgestellte Form  
Geeignet zum Reduzieren, Schwenken und Zubereiten von Saucen

Bratpfannen:

Flache Bauform mit stabilem Stiel  
Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Bratfläche  
mit Beschichtung

Einsatzbereich:

Zubereitung von Speisen in Großküchen und Produktionsbereichen

Referenzartikel:

Kochgeschirr aus der Serie „Professional“ von Cookmax oder gleichwertig

Hinweis:

Angebote Produkte müssen in Materialeigenschaften, Wärmeverhalten, Verarbeitung, Stabilität und Gebrauchstauglichkeit gleichwertig sein

#### **1.14.1 Kochtopf Ø 24 cm / 10,5 Liter**

Ø x Höhe/cm	ca. 24x24
Inhalt/Liter	ca. 10,5

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.1	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.2 Gemüse-/Suppentopf Ø 28 cm / 17,0 Liter

Ø x Höhe/cm 28x28

Inhalt/Liter ca.17,0

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.2	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.3 Fleischtopf Ø 40 cm / 31,4 Liter

Ø x Höhe/cm 40x25

Inhalt/Liter ca. 31,4

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.3	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.4 Deckel Ø 40 cm

Material: Edelstahl

Passend zu Pos.1.14.3

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.4	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.5 Fleischtopf Ø 28 cm / 10,5 Liter

Ø x Höhe /cm                      28x17  
Inhalt/Liter                        ca.10,5

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.5	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.6 Deckel Ø 28 cm

Edelstahl

Passend zu Pos.1.14.5

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.6	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.7 Bratpfanne Ø 32 cm antihaft

Mit Stielgriff

ØxHöhe in cm    ca. 32x6,0

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.7	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.14.8 Sauteuse Ø 24 cm / ca. 3,6 Liter

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.14.8	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.15. Küchenhandwerkzeug

für gewerblichen Einsatz, geeignet für den Großküchenbetrieb

##### 1.15.1 Palette 25 cm

Griff aus schwarzem Spezialkunststoff

spülmaschinenfest

Klinge aus einem Stück Edelstahl (Chrom Molybdän Vanadium) geschmiedet

Eigenschaften

Länge (cm): ca. 39

Breite (cm): ca. 3,8

Höhe (cm): ca. 2

Material: Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl

Gewicht Netto (kg): ca. 0,12

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.1	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

##### 1.15.2 Palette 12 cm

Abgewinkelt mit Schlitz

Griff aus schwarzem Kunststoff

Spülmaschinenfest

Klinge aus einem Stück Edelstahl (Chrom Molybdän Vanadium) geschmiedet

Eigenschaften

Länge (cm): ca. 28,8

Breite (cm): ca. 5,3

Höhe (cm): ca. 3

Material: Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl

Gewicht Netto (kg): ca. 0,084

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.2	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.15.3 Wetzstahl

Diamant-Schärfstab

Klingenlänge ca. 260 mm / 395 mm lang fein

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.3	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

Küchenmesser mit schwarzen Kunststoffgriff

Küchenmesser für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen Einsatz in Großküchen und Vorbereitungsbereichen.

Mindestanforderungen:

Klinge aus rostfreiem Edelstahl, gehärtet, schnitthaltig und korrosionsbeständig

Geeignet für den professionellen Dauereinsatz in der Lebensmittelverarbeitung

Lebensmittelecht gemäß geltenden Vorschriften

Spülmaschinengeeignet (auch wenn Handreinigung empfohlen wird) und beständig gegen gewerbliche

Reinigungsprozesse

Beständig gegen übliche Lebensmittel (z. B. Säuren, Fette)

Klingenausführung:

Gleichmäßiger Schliff, scharfe, langlebige Schneide

Formstabil, keine Verformung bei üblicher Nutzung

Saubere Verarbeitung ohne Grate oder Materialfehler

Griff:

Ergonomischer Kunststoffgriff (z. B. PP, TPE oder gleichwertig)

Rutschhemmend und sicher in der Handhabung, auch bei Feuchtigkeit

Hygienische, fugenarme Verbindung zwischen Klinge und Griff

Beständig gegen Feuchtigkeit, Reinigungsmittel und mechanische Beanspruchung

Ausführung:

Ausgewogene Gewichtsverteilung für sicheres Arbeiten

Geeignet für unterschiedliche Schneidarbeiten je nach Position (z. B. Kochmesser, Gemüsemesser etc.)

Einsatzbereich:

Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln in Großküchen

Referenzartikel):

Küchenmesser eines etablierten Herstellers, z. B. von Wüsthoff oder vergleichbar

Hinweis:

Angebote Produkte müssen in Materialeigenschaften, Schärfe, Verarbeitung, Ergonomie und Haltbarkeit gleichwertig sein

#### 1.15.4 Sägemesser

Klingenlänge ca. 260 mm / 390 mm lang

Klinge aus einem Stück Edelstahl (Chrom Molybdän Vanadium) geschmiedet

Vollkropf

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.4	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.15.5 Schinkenmesser

Klingenlänge ca. 200 mm / 337 mm lang

Klinge aus einem Stück Edelstahl (Chrom Molybdän Vanadium) geschmiedet

Vollkropf

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.5	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.15.6 Lachsmesser

Klingenlänge ca. 290 mm / 429 mm lang

Kullenschliff

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.6	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.15.7 Kochmesser

Klingenlänge ca. 200 mm / 350mm lang

Länge (cm): ca. 35

Breite (cm): ca. 5

Höhe (cm): ca. 1,5

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.7	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.15.8 Kochmesser

Klingenlänge ca. 260 mm / ca. 400 mm lang

Klinge aus einem Stück Edelstahl (Chrom Molybdän Vanadium) geschmiedet

Vollkropf

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.8	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.15.9 Brotmesser

Klingenlänge ca. 230 mm / 360 mm lang

Doppelwelle

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.15.9	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

## 1.16. Küchenequipment

### 1.16.1 Folienspender für 1 Rolle Folie 45cm

für Frisch- und Aluminiumfolien,

Eigenschaften:

Arbeitsbreite 45 cm,

Material: lackiertes Stahlblech,  
Gastro-Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.1	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.2 Passier- und Brühsieb 26 cm

ganz aus Edelstahl 18/10, Gestell electropoliert,  
hygienische Konstruktion,  
Griff ist handlich oval, besonders stabil durch  
Verstärkungsbügel  
standardmäßig mit mittlerem Gewebe,  
Maschenweite: 1,3 mm ausgestattet, stabile Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.2	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.3 Gazespitzsieb 24 cm mit Flachstiel

aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert,  
mit flachem Griff,  
mit Stützstiel zum Einhängen in Topfrand,  
mit feinem Gewebe,  
Maschenweite ca. 0,8 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.3	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.4 Spitzsieb 23 cm mit Flachstiel

aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert,  
mit 1,5 mm Lochung auch in der Kegelspitze.  
Mit Stützstiel zum Einhängen in den Topfrand.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.4	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.5 Messbecher 2000 ml Polypropylen

aus Polypropylen, milchig-transparent, mit geprägter Skala und blauem Skalendruck, geschlossener Griff, hitzeresistent bis +125°C, unzerbrechlich, sterilisierbar.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.5	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.6 Messbecher 3000 ml Polypropylen

aus Polypropylen, milchig-transparent, mit geprägter Skala und blauem Skalendruck, geschlossener Griff, hitzeresistent bis +125°C, unzerbrechlich, sterilisierbar.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.6	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.7 Messbecher 1000 ml Polypropylen

aus Polypropylen, milchig-transparent, mit geprägter Skala und blauem Skalendruck, geschlossener Griff, hitzeresistent bis +125°C, unzerbrechlich, sterilisierbar.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.7	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.8 Trichter

mit Entlüftungslippen

Hochdruck-Polyethylen (HD-PE).

Farbe: natur, gerade, mit Aufhängeöse.

Ø in cm ca. 12

Ø Auslaufende in mm ca. 12

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.8	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.9 Rohkostreibe 20 cm

aus Edelstahl 18/0, hochglänzend, in standfester,

stapelbarer Dachform, für Rohkost, Käse, Nüsse usw.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.9	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.10 Pfannenschaufel, gelocht

CNS 18/10

Fugenlos, hochglänzend

extra schwere Qualität

Schaufelmaß: ca. 110 mm x 110 mm

Stiellänge ca. 360 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.10	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.11 Pfannenschaufel geschlossen

CNS 18/10

Fugenlos, hochglänzend

extra schwere Qualität

Schaufelmaß: ca. 110 mm x 110 mm

Stiellänge ca. 360 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.11	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.12 Kesselbesen ca. 115 cm

Edelstahl rostfrei, hochglanzpoliert

für den professionellen Einsatz in Gastronomie und Großküche

Ø Stiel ca. 2,5 cm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.12	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.13 Rührspatel Edelstahl/PP perforiert –

Ca. 32 x 11 cm, Länge 120 cm

Extra schwere Qualität aus weißem PP-Kunststoff

mit einem wasserdichtem Stiel

aus Chromnickelstahl 18/10.

Hitzeresistent bis +100° C,

Stieldicke ca. 3 cm, Loch-Ø 2,5 cm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.13	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.14 Schöpflöffel 8 cm fugenlos

Ø 8 cm / 34 cm lang / 0,125 Liter

aus Edelstahl 18/10, Kelle hochglänzend, Griff seidenmatt

poliert, Maßstempelung auf Stiel mit Ø und Volumenangabe,

schwere Qualität

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.14	8	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.15 Schöpflöffel 9 cm fugenlos

Ø 9 cm / ca. 36 cm lang / 0,2 Liter

aus Edelstahl 18/10, Kelle hochglänzend, Griff seidenmatt

poliert, Maßstempelung auf Stiel mit Ø und Volumenangabe,

schwere Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.15	8	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.16 Schöpflöffel 10 cm fugenlos

Ø 10 cm / 38 cm lang / 0,25 Liter

aus Edelstahl 18/10, Kelle hochglänzend, Griff seidenmatt

poliert, Maßstempelung auf Stiel mit Ø und Volumenangabe,

schwere Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.16	8	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.17 Schöpflöffel 12 cm fugenlos

Ø 12 cm / ca. 42 cm lang / 0,5 Liter

aus Edelstahl 18/10, Kelle hochglänzend, Griff seidenmatt

poliert, Maßstempelung auf Stiel mit Ø und Volumenangabe,

schwere Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.17	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.18 Schaumlöffel 8 cm fugenlos

Ø 8 cm / ca. 28 cm lang

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend poliert, flache Form,  
mit 4 mm Lochung, Griff mit Haken, schwere Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.18	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.19 Schaumlöffel 10 cm fugenlos

Ø 10 cm / ca. 32 cm lang

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend poliert, flache Form,  
mit 4 mm Lochung, Griff mit Haken, schwere Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.19	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.20 Schaumlöffel 12 cm fugenlos

Ø 12 cm / ca. 36 cm lang

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend poliert, flache Form,  
mit 4 mm Lochung, Griff mit Haken, schwere Qualität.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.20	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.16.21 Schneebesen mit 12 dünnen Drähten 30 cm**

aus Edelstahl 18/10, ohne Aufhängeschlaufe, absolut  
wasserdicht, schwere Qualität.

Stiellänge: ca. 13 cm / Ø Draht: 1,3 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.21	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.16.22 Schneebesen mit 12 dünnen Drähten 40 cm**

aus Edelstahl 18/10, ohne Aufhängeschlaufe, absolut  
wasserdicht, schwere Qualität.

Stiellänge: 16 cm / Ø Draht: 1,3 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.22	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.16.23 Schneebesen mit 12 dünnen Drähten 50 cm**

aus Edelstahl 18/10, ohne Aufhängeschlaufe, absolut  
wasserdicht, schwere Qualität.

Stiellänge: ca. 16 cm / Ø Draht: 1,3 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.23	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.16.24 Rührbesen m. 8 dicken Drähten 45 cm**

mit Verstärkungsschlaufe  
aus Edelstahl 18/10, ohne Aufhängeschlaufe, absolut  
wasserdicht, schwere Qualität.

Stiellänge: ca. 13 cm / Ø Draht: 2,2 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.24	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.25 Back-/Frittierlöffel Ø 18 cm

aus Edelstahl, hochglänzend electropoliert, Gitternetz  
mit ca. 4,5 x 4,5 mm Maschenweite, sehr stabile Ausführung.

Eigenschaften:

Länge (cm): 58  
Höhe (cm): 10  
Durchmesser (cm): 18  
Material: Edelstahl, rostfrei  
Gewicht Netto (kg): ca. 0,43

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.25	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.26 Back-/Frittier Löffel Ø 26 cm

aus Edelstahl, hochglänzend electropoliert, Gitternetz  
mit ca. 4,5 x 4,5 mm Maschenweite, sehr stabile Ausführung.

Eigenschaften:

Länge (cm): ca.65  
Höhe (cm): ca. 14  
Durchmesser (cm): ca. 26  
Material: Edelstahl, rostfrei  
Gewicht Netto (kg): ca. 0,47

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.26	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.27 Sterntüllen Edelstahl

aus Edelstahl 18/10, fugenlos gezogen,  
matt gebürstet,  
Set mit 10 Stück, Lochdurchmesser 4 bis 15 mm.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.27	1	Set		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.28 Lochtüllensatz Edelstahl

aus Edelstahl 18/10, fugenlos gezogen, matt gebürstet,  
Set mit 10 Stück, Lochdurchmesser 4 bis 15 mm.

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.28	1	Set		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.29 Ausstechformen Ø 22-113 mm

glatte Form, aus Weißblech  
14 Stück komplett in einer Dose

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.29	1	Set		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.16.30 Ausstechformen Ø 20-110 mm

gewellte Form, aus Weißblech

14 Stück komplett in einer Dose

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.30	1	Set		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.16.31 Küchenschüssel Edelstahl 32 cm / 5,5 l

Küchenschüsseln aus Edelstahl für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen Einsatz in Großküchen, Vorbereitung, Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln.

Mindestanforderungen:

Material: Edelstahl, rostfrei (z. B. Werkstoff 1.4301 oder gleichwertig)

Oberfläche: innen und außen glatt, hygienisch und leicht zu reinigen (z. B. satiniert oder poliert)

Spülmaschinengeeignet und beständig gegen gewerbliche Reinigungsprozesse

Beständig gegen übliche Lebensmittel (z. B. Säuren, Fette)

Formstabil und robust für den intensiven Dauereinsatz

Temperaturbeständig für kalte und warme Anwendungen

Lebensmittelecht gemäß geltenden Vorschriften

Ausführung:

Konisch, schwere Ausführung, mit gerolltem Rand

Ausreichende Materialstärke zur Gewährleistung von Stabilität und Verwindungssteifigkeit

Standfest, sicherer Stand auch bei Befüllung

Stapelbar und platzsparend lagerfähig

Gleichmäßige Verarbeitung ohne scharfe Kanten

Eigenschaften

Höhe (cm): ca. 12,5

Durchmesser (cm): ca. 32

Inhalt (l): ca. 5,5

Gewicht (kg): ca 0,80 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.31	5	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.16.32 Küchenschüssel Edelstahl 36 cm / 7,5 l

Küchenschüsseln aus Edelstahl für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen Einsatz in Großküchen, Vorbereitung, Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln.

**Mindestanforderungen:**

Material: Edelstahl, rostfrei (z. B. Werkstoff 1.4301 oder gleichwertig)  
 Oberfläche: innen und außen glatt, hygienisch und leicht zu reinigen (z. B. satiniert oder poliert)  
 Spülmaschinengeeignet und beständig gegen gewerbliche Reinigungsprozesse  
 Beständig gegen übliche Lebensmittel (z. B. Säuren, Fette)  
 Formstabil und robust für den intensiven Dauereinsatz  
 Temperaturbeständig für kalte und warme Anwendungen  
 Lebensmittelecht gemäß geltenden Vorschriften

**Ausführung:**

Konisch, schwere Ausführung, mit gerolltem Rand  
 Ausreichende Materialstärke zur Gewährleistung von Stabilität und Verwindungssteifigkeit  
 Standfest, sicherer Stand auch bei Befüllung  
 Stapelbar und platzsparend lagerfähig  
 Gleichmäßige Verarbeitung ohne scharfe Kanten

**Eigenschaften**

Höhe (cm): ca. 14,5  
 Durchmesser (cm): ca. 36  
 Inhalt (l): ca. 7,5  
 Gewicht (kg): ca. 1,04

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.32	5	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

**1.16.33 Küchenschüssel Edelstahl 40 cm / 10,0 l**

Küchenschüsseln aus Edelstahl für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignet für den täglichen Einsatz in Großküchen, Vorbereitung, Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln.

**Mindestanforderungen:**

Material: Edelstahl, rostfrei (z. B. Werkstoff 1.4301 oder gleichwertig)  
 Oberfläche: innen und außen glatt, hygienisch und leicht zu reinigen (z. B. satiniert oder poliert)  
 Spülmaschinengeeignet und beständig gegen gewerbliche Reinigungsprozesse  
 Beständig gegen übliche Lebensmittel (z. B. Säuren, Fette)  
 Formstabil und robust für den intensiven Dauereinsatz  
 Temperaturbeständig für kalte und warme Anwendungen  
 Lebensmittelecht gemäß geltenden Vorschriften

**Ausführung:**

Konisch, schwere Ausführung, mit gerolltem Rand  
 Ausreichende Materialstärke zur Gewährleistung von Stabilität und Verwindungssteifigkeit

Standfest, sicherer Stand auch bei Befüllung  
Stapelbar und platzsparend lagerfähig  
Gleichmäßige Verarbeitung ohne scharfe Kanten

Eigenschaften:

Höhe (cm): ca. 14,5

Durchmesser (cm): ca. 40

Inhalt (l): ca. 10

Gewicht (kg): ca. 1,1

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.33	3	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.34 Portionierer Kugel

K 1/50 - Ø 43 mm / 20 ml

Inhalt 1/50 l

CNS 18/10

Kunststoffgriff

Eigenschaften

Länge (cm): 25,5

Durchmesser (cm): 4,3

Material: Edelstahl 18/10 + Kunststoff

Gewicht (kg): ca. 0,17

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.34	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.16.35 Eisdipper

lebensmittelechtes Aluminium, wärmeleitende Flüssigkeit  
in Griff, Griff 125 mm.

Eigenschaften:

Abmessungen 215 mm L

Durchmesser 59 mm

Material Aluminium

Gewicht 144 g

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.16.35	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.17 GN-Behälter Heißluftdämpfer / Grundausstattung

für gewerblichen Einsatz, geeignet für den Großküchenbetrieb

#### 1.17.1 GN-Behälter GN 1/1 H= 20 mm, Emaille

Backblech/ Konvektomatenblech beidseitig beschichtet abgerundete Ecken

Material:	Stahlblech, Emaille
Maße:	GN 1/1
Ausführung:	4 Seiten 90°
Farbe:	schwarz
Materialstärke:	mind. 0,8 mm
Füllvolumen:	3 Liter
Produktmaße (BxTxH):	530 x 325 x 20 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.1	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.2 GN-Behälter GN 1/1 H= 40 mm, Emaille

GN 1/1 Backblech/ Konvektomatenblech, beidseitig beschichtet, abgerundete Ecken

Material:	Stahlblech, Emaille
Maße:	GN 1/1
Ausführung:	4 Seiten 90°
Farbe:	schwarz
Materialstärke:	mind. 0,8 mm
Füllvolumen:	ca. 6 Liter
Produktmaße (BxTxH):	530 x 325 x 40 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.2	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.17.3 GN-Behälter GN 1/1 H= 65 mm

Backblech/ Konvektomatenblech beidseitig beschichtet abgerundete Ecken

Material: Stahlblech, Emaille  
 Maße: GN 1/1  
 Ausführung: 4 Seiten 90°  
 Farbe: schwarz  
 Materialstärke: mind. 0,8 mm  
 Füllvolumen: 9,75 Liter  
 Produktmaße (BxTxH): 530 x 325 x 65 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.3	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.17.4 Aluminium Brat-/Backblech GN 1/1

Aluminium-Backbleche mit Antihaftbeschichtung, PTFE.

Unterseite lackiert, lebensmittelecht.

Maximale Backtemperatur: mind. 250 °C.

Backbleche mit eingefassten Rändern,

Höhe ca. 10 mm.

Antihaftbeschichtung,

Länge (cm): 53  
 Breite (cm): 32,5  
 Höhe (cm): 1  
 Größe GN: GN 1/1  
 Material: Aluminium  
 Farbe/Dekor: schwarz  
 Gewicht Netto (kg): ca. 0,8

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.4	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.5 Backblech mit Lochung GN 1/1

mit thermoplastischer Beschichtung

Aluminium beschichtet

4 Seiten 45°.

Laugenresistent,

Spülmaschinengeeignet,

Temperatur-Bereich bis 260°C,

hohe Antihalt-Eigenschaft,

thermoplastische Beschichtung,

sehr robuste Oberfläche.

Eigenschaften

Länge (cm): 53

Breite (cm): 32,5

Höhe (cm): 1,5

Gewicht (kg): ca. 0,07

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.5	5	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.6 GN-Behälter 1/1-55

Edelstahl 1.4301 (CNS), lebensmittelgeeignet, korrosionsbeständig,

Materialstärke mind. 0,6mm,

Kanten gratfrei, umlaufend sauber verarbeitet,

hohe Formstabilität (kein Verziehen bei thermischer Belastung,

Umlaufender stabil geformter Auflagerand,

Stapelbarkeit ohne Verklemmen (Stapelprägung / Stapelschulter erforderlich),

Ausführung so, dass eine einfache Entnahme auch im gestapelten Zustand möglich ist,

Geeignet für Einsatzbereiche von mind. -40°C bis +280°C

Spülmaschinengeeignet

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 325 x 530 x 55 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/1  
 GN-Tiefe: 55 mm  
 Inhalt: ca. 5,6 L  
 Materialstärke: mind. 0,6 mm  
 Spülmaschinentauglich: Ja  
 Norm-Maß: GN  
 ohne Griffe  
 Gewicht: ca. 1,05 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.6	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.7 GN-Rost 1/1

temperaturbeständig bis +280°C  
 zum Grillen geeignet

Material: Edelstahl 1.4597  
 Abmessungen: 325 x 530 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/1  
 Ausführung: robuste Roste  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 1,3 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.7	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.8 GN-Kocheinsatz 1/1 gelocht 54 mm hoch

mit Stapelklappgriff

Edelstahl 1.4301 (CNS), lebensmittelgeeignet, korrosionsbeständig,  
 Materialstärke mind. 0,6mm,  
 Kanten gratfrei, umlaufend sauber verarbeitet,

hohe Formstabilität (kein Verziehen bei thermischer Belastung,  
Stapelbarkeit ohne Verklemmen- Ausführung so, dass eine einfache Entnahme  
auch bei gestapeltem Zustand möglich ist,  
Geeignet für Einsatzbereiche von mind. -40°C bis +280°C  
Spülmaschinengeeignet

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
Abmessungen: 325 x 530 x 54 mm  
Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
GN-Norm: GN 1/1  
GN-Tiefe: 54 mm  
Inhalt: ca. 7 L  
Materialstärke: mind. 0,6 mm  
Spülmaschinentauglich: Ja  
Ausführung: gelocht zum Einsetzen  
Norm-Maß: GN  
Gewicht: ca. 1,305 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.8	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

### 1.17.9 GN-Kocheinsatz 1/1 gelocht 194 mm hoch mit Stapelklappgriff

Edelstahl 1.4301 (CNS), lebensmittelgeeignet, korrosionsbeständig,  
Materialstärke mind. 0,6mm,  
Kanten gratfrei, umlaufend sauber verarbeitet,  
hohe Formstabilität (kein Verziehen bei thermischer Belastung,  
Stapelbarkeit ohne Verklemmen- Ausführung so,  
dass eine einfache Entnahme auch bei gestapeltem Zustand möglich ist,  
Geeignet für Einsatzbereiche von mind. -40°C bis +280°C  
Spülmaschinengeeignet

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
Abmessungen: 325 x 530 x 194 mm  
Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
GN-Norm: GN 1/1  
GN-Tiefe: 194 mm  
Inhalt: 26 L  
Materialstärke: mind. 0,6 mm  
Spülmaschinentauglich: Ja

Ausführung: gelocht zum Einsetzen  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 1,97 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.9	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.10 GN-Kocheinsatz 1/1 gelocht 94 mm hoch

mit Stapelklappgriff

Edelstahl 1.4301 (CNS), lebensmittelgeeignet, korrosionsbeständig,  
 Materialstärke mind. 0,6mm,  
 Kanten gratfrei, umlaufend sauber verarbeitet,  
 hohe Formstabilität (kein Verziehen bei thermischer Belastung,  
 Stapelbarkeit ohne Verkleben- Ausführung so, dass eine einfache Entnahme  
 auch bei gestapeltem Zustand möglich ist,  
 Geeignet für Einsatzbereiche von mind. -40°C bis +280°C  
 Spülmaschinengeeignet

Material: Edelstahl 1.4301 (CNS)  
 Abmessungen: 325 x 530 x 94 mm  
 Umgebungstemperatur: -40°C bis +280°C  
 GN-Norm: GN 1/1  
 GN-Tiefe: 94 mm  
 Inhalt: 11,7 L  
 Materialstärke: mind. 0,6 mm  
 Spülmaschinentauglich: Ja  
 Ausführung: gelocht zum Einsetzen  
 Norm-Maß: GN  
 Gewicht: ca. 1,5 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.10	6	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.17.11 Grillrost passend für MKN Combi

530x325x12 mm

Teflonbeschichtet

schwarz

GN 1/1

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.17.11	10	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18 Spülen

Gläserkörbe für Spülmaschinenbetrieb

Gläserkörbe für die Lagerung, den Transport und die Reinigung von Gläsern in gewerblichen Spülmaschinen, geeignet für den Einsatz in Großküchen und Spülstraßen.

Mindestanforderungen:

Material: robuster, lebensmittelechter Kunststoff (z. B. Polypropylen oder gleichwertig)  
Hohe Schlag- und Bruchfestigkeit, geeignet für den intensiven Dauereinsatz  
Spülmaschinene geeignet und beständig gegen gewerbliche Reinigungsprozesse (inkl. alkalischer Reiniger und Klarspüler)  
Temperaturbeständig im Bereich gewerblicher Spülmaschinen  
Offene, wasser- und luftdurchlässige Struktur für optimale Reinigungs- und Trocknungsergebnisse  
Stapelbar und formstabil auch bei voller Beladung  
Kompatibel mit gängigen gewerblichen Spülmaschinen (Standardmaß ca. 500 x 500)  
Leichte Handhabung durch stabile Griffe bzw. ergonomische Gestaltung

Ausführung:

Mit Einteilung zur sicheren Fixierung von Gläsern (z. B. Unterteilungen/Einsätze)  
Schutz der Gläser vor Beschädigung (z. B. durch angepasste Fachgrößen)  
Geeignet für unterschiedliche Glasgrößen je nach Position  
Modular erweiterbar (z. B. durch Aufsätze/Erhöhungen), sofern erforderlich

Einsatzbereich:

Lagerung, Transport und Reinigung von Gläsern in Spülmaschinen und Spülstraßen  
Geeignet für den Einsatz in Tablettssystemen und Lagerbereichen

Referenzartikel:

Gläserkorb-System eines etablierten Herstellers, z. B. von Cookmax oder gleichwertig

#### 1.18.1 Gläserkorb 36 Fächer und 1 Extender

Fachgröße: 73x73 mm

max. Ø Gläser: 72 mm

Extender nach Zusammenbau fest fixiert

L x B x H 500x500x143 mm

für Becher Campus 22 cl ungeeicht –

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.1	18	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.2 Gläserkorb 16 Fächer und 1 Extender

Fachgröße: 111x111 mm

max. Ø Gläser: 110 mm

Extender nach Zusammenbau fest fixiert

L x B x H 500x500x143 mm

für Becher Aroma 30 cl transparent –

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.2	15	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.3 Gläserkorb 36 Fächer

Fachgröße: 73x73 mm

max. Ø Gläser: 72 mm

2 für Weckgläser-

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.3	20	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.4 Deckel für Spülkörbe 500x500 mmx100mm

zum Abdecken und Schützen Spülkörben

L x B x H 500x500x24 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.4	5	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.5 Korbroller ohne Schiebegriff

Korbroller für Spülkörbe

Korbroller für den Transport von Spülkörben (z. B. Gläserkörbe, Geschirrkörbe) im Bereich von Spülküchen und Lager.

Mindestanforderungen:

Geeignet für den Transport von Spülkörben im Standardmaß ca. 500 x 500 mm (oder gleichwertig)

Material: robuste, langlebige Ausführung aus Kunststoff oder Metall (z. B. Edelstahl oder beschichteter Stahl)

Hohe Tragfähigkeit, geeignet für den Einsatz im gewerblichen Küchenbetrieb

Formstabil und verwindungssteif auch bei voller Beladung

Beständig gegen Feuchtigkeit sowie übliche Reinigungs- und Spülchemikalien

Ausführung:

Mit leichtgängigen, stabilen Rollen (mind. 4 Rollen)

Rollen geeignet für den Einsatz auf Küchen- und Spülraumböden

(säure- und fettbeständige Radkörper, thermoelastische Gummibereifung)

Sichere Aufnahme von Spülkörben, rutschhemmende Auflage bzw. Führung

Gute Manövrierbarkeit, auch bei beengten Platzverhältnissen

Stapelbarkeit bzw. platzsparende Lagerung, sofern bauartbedingt möglich

Einsatzbereich:

Transport von Spülkörben zwischen Spülmaschine, Lager und Ausgabe

Geeignet für den Einsatz in Spülküchen und angrenzenden Arbeitsbereichen

Referenzartikel:

Korbroller eines etablierten Herstellers, z. B. passend zu Spülkorbsystemen von Cookmax oder gleichwertig

Hinweis:

Angebote Produkte müssen in Tragfähigkeit, Stabilität, Passgenauigkeit und Funktion gleichwertig sein.

Innenmaße: ca. 530x530 mm

Kunststoffwanne für Tropfwasser

4 Lenkrollen ø 90 mm, nicht feststellbar

Tragkraft: ca. 160kg

L x B x H 545x545x205 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.5	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.6 Korbroller mit Schiebegriff

Korbroller für Spülkörbe

Korbroller für den Transport von Spülkörben (z. B. Gläserkörbe, Geschirrkörbe) im Bereich von Spülküchen und Lager.

Mindestanforderungen:

Geeignet für den Transport von Spülkörben im Standardmaß ca. 500 x 500 mm (oder gleichwertig)

Material: robuste, langlebige Ausführung aus Kunststoff oder Metall (z. B. Edelstahl oder beschichteter Stahl)

Hohe Tragfähigkeit, geeignet für den Einsatz im gewerblichen Küchenbetrieb

Formstabil und verwindungssteif auch bei voller Beladung

Beständig gegen Feuchtigkeit sowie übliche Reinigungs- und Spülchemikalien

Ausführung:

Mit leichtgängigen, stabilen Rollen (mind. 4 Rollen)

Rollen geeignet für den Einsatz auf Küchen- und Spülraumböden

(säure- und fettbeständige Radkörper, thermoelastische Gummibereifung)

Sichere Aufnahme von Spülkörben, rutschhemmende Auflage bzw. Führung

Gute Manövrierbarkeit, auch bei beengten Platzverhältnissen

Stapelbarkeit bzw. platzsparende Lagerung, sofern bauartbedingt möglich

Einsatzbereich:

Transport von Spülkörben zwischen Spülmaschine, Lager und Ausgabe

Geeignet für den Einsatz in Spülküchen und angrenzenden Arbeitsbereichen

Referenzartikel:

Korbroller eines etablierten Herstellers, z. B. passend zu Spülkorbsystemen von Cookmax oder gleichwertig

Hinweis:

Angebote Produkte müssen in Tragfähigkeit, Stabilität, Passgenauigkeit und Funktion gleichwertig sein.

Innenmaße: ca. 530x530 mm

Kunststoffwanne für Tropfwasser

4 Lenkrollen Ø 90 mm, nicht feststellbar

Tragkraft: ca. 160kg kg

L x B x H 545x545x940 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.6	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.7 Tablettwagen

Zwischenlagerung und den Rücktransport bauseitiger Tablettts mit Schmutzgeschirr.

Der Tablett-Abraumwagen muss aus eloxiertem Aluminium gefertigt sein.

Die Konstruktion muss als Vierkant-Rohrrahmen aus Spezialprofilen

mit Verbindungselementen aus Kunststoff und fest eingesetzten Seitenwänden gefertigt sein.

Die Seitenwände müssen in verschiedenen Dekoren erhältlich sein.

Die Tablettauflage aus Edelstahl-Vollmaterial müssen fest

mit dem Rohrrahmen verbunden sein. Alle Modelle müssen mit einer beidseitigen Durchschiebung gemäß DIN EN 18862-2 gefertigt sein

Der Abräumwagen muss mit Lenkrollen gemäß DIN 18867-8

mit Rückenlocherbefestigung, Totalfeststellern und drehbaren

Abweiserrollen aus Polymer ausgestattet sein.

Technische Informationen

Material: eloxiertes Aluminium

Vierkanthrohr: 25 x 25 mm

Tablettaufgaben: Rundmaterial min. 6 mm

Ausführungen:

2 Abteile offen

Dekore: Weiß

Dekoranwendungen:

Offene Modelle: Seitenwände und Mittelwand

Kapazität: abhängig von der jeweilig gewählten Ausführung

Rastermaß: 100 mm

Einschubart: Längseinschub

Rollen: 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern

Material Rollengehäuse: Kunststoff

Rollendurchmesser: 125 mm

Rollenausführung: Gleitlager

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.7	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.8 Getränkewagen

Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial

4 Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Feststeller

Eigenschaften:

Fassungsvermögen: 8 Kisten -

Auflagerost: L/T = 940x350 mm

Höhenabstand zwischen den Borden: 385 mm

Außenmaße: L/T/H = 1080x570x1630 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.8	1	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)

#### 1.18.9 Abfalleimer mit Fußpedal, 50l

Edelstahl-Abfallbehälter auf Rädern mit Pedal zum Öffnen des Deckels

Haltegriff

Abnehmbare Deckel,

zwei feste Rollen

Material Edelstahl 201 oder vergleichbar

Edelstahldicke mind. 0,7 mm

Räderdurchmesser: ca. 75 mm

Abm.: B 350 x T 350 x H 600 mm

Gewicht: ca. 8,1 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.9	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.10 Treteimer go I rechteckig mit Rollen

Farbe: grau/grau

für den Innenbereich

Pedalmechanismus, stabil und geräuschlos

überlappender Deckel

glatte Oberflächen und abgerundete Ecken

Polypropylen, robust und haltbar

inkl. Aufkleber mit Wertstoffpiktogrammen

L x B x H 412x500x820 mm

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.10	2	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

#### 1.18.11 Tablettwägen für Systemtablets

Tablettstapler geschlossen

Geschlossener Tablettstapler

für EN-, GN - Tablett

#### Abmessungen

Breite: 510 mm

Tiefe: 820 mm

Höhe: 900 mm

#### Ausführungen

##### Aufbau

Stabile selbsttragende und hygienische Ausführung, CNS 1.4301.

##### Ausführungsdetails

Geschlossener Tablettstapler mit herausnehmbarer Stapelbühne, 546 x 386 mm, zur Aufnahme von EN -und GN -Tabletts. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem, reibungsarme Führung der Plattform durch Kugellagerung, im Gehäuse geschützt.

##### Ergonomie

Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante schützen vor Verletzungen an den Händen und Beschädigungen am Gerät. Optimaler Anfahrschutz durch zwei Stoßecken am Fahrwerk.

##### Fahrwerk

4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern, Rollen aus korrosionsbeständigem und wartungsfreiem Kunststoff, mit Fadenschutz, Präzisionskugellager, Ø 125 mm, entsprechend DIN 18867 Teil 8.

##### Technische Daten

Stapelplattform: 546 x 386 mm

Stapelhöhe: 570 mm

Kapazität: ca. 120 Tabletts, abhängig vom Stapelgut

Mögliche Tablettmaße: 1 Stapel GN-Tabletts 530 x 370 mm oder 1 Stapel EN-Tabletts 530 x 325 mm

Nettogewicht des Wagens: 41 kg

Tragkraft: 120 kg

Pos.	Menge	Einheit	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)
1.18.11	4	Stk		
Fabrikat / Modell		Hersteller	Bemerkungen	

Summe Gesamtlos 1:

Summe aller Positionen

Positionen 1.1.1 bis 1.18.11

Gesamtpreis netto : \_\_\_\_\_ €

Zzgl. 19% Ust.: \_\_\_\_\_ €

Gesamtpreis brutto: \_\_\_\_\_ €

Bieter:

<b>Firma</b>	
Anschrift	
Ansprechpartner	
E-Mail	
Ort, Datum	

## o.2 Angaben zur Lieferzeit und Durchführungsfrist:

Die vertragsgegenständlichen Leistungen müssen im Zeitraum vom 01.09.2026 bis 30.09.2026 erledigt sein.