

## AUSSCHREIBUNGS - LEISTUNGSVERZEICHNIS

LV-Bezeichnung LV-Code Dokumentnummer	<b>Gastroeinrichtung und Geräte</b> R-01 AVAAG\NÖ LANDESREGIERUNG\GASTROEINRICHTUNG_R2	LV-Version 11.02.2026
Vorhaben	LAD3 Landhausküche A 3100 St. Pölten, Landhausplatz 1	
Ausführungszeitraum	lt. Terminplan	
Datum Preisbasis	30.03.2026	
Angebotsfrist	30.04.2026 Zeit: 12:00	
Abgabeort	lt. Abgabeportal	
Auftraggeber	<b>Amt der NÖ Landesregierung Abt. Gebäude- und Liegenschaftsmanagement (LAD3)</b> 3100 St. Pölten Landhausplatz 1	
LV-Ersteller	<b>Gerhart &amp; Gerhart GmbH TB Planquadrat Ing. Büro für Gastronomie &amp; Kältetechnik</b> 8967 Haus im Ennstal Weissenbach 251 Moritz	
		geprüfte Summen
Summe LV	..... EUR	..... EUR
Aufschl./Nachl. ....	..... EUR	..... EUR
Gesamtpreis	..... EUR	..... EUR
zuzüglich ... % USt.	..... EUR	..... EUR
<b>Angebotspreis</b>	<b>..... EUR</b>	<b>..... EUR</b>

Ort und Datum

Rechtsgültige Unterfertigung

**00 Vorbemerkungen**

Verfahrensart:

Nicht offenes Verfahren ohne vorheriger Bekanntmachung im Unterschwellenbereich

Ausführung der beiden Ebenen in 2 Teile geplant, Erdgeschoss 2026, Obergeschoss 2027

**0001 Allgemeine Bedingungen**

**Zuschlagskriterien lt. Bestbieterprinzip**

Bestbieterprinzip (technisch und wirtschaftlich günstigstes Angebot)

**1. Zuschlagsprinzip**

Der Zuschlag erfolgt an das technisch und wirtschaftlich günstigste Angebot gemäss den in den Ausschreibungsunterlagen festgelegten Zuschlagskriterien und deren Gewichtung.

**2. Zuschlagskriterien und Gewichtung (max. 100 Punkte)**

Zuschlagskriterium	Max. Punkte
Preis	60
Gewährleistungsverlängerung	15
Reaktionszeit im Störfall	10
Lieferzeit	15
Gesamt	100

**3. Bewertungsmethode**

**3.1 Preis (max. 60 Punkte)**

Bewertet wird der Gesamtangebotspreis gemäß Preisblatt (exkl.. USt). Das günstigste wertbare Angebot erhält 60 Punkte.

Punkteformel Preis:

Preis-Punkte = (niedrigster angebotener Preis / Angebotspreis des Bieters) x 60

Punkte werden auf 2 Dezimalstellen gerundet.

**3.2 Gewährleistungsverlängerung (max. 15 Punkte)**

Bewertet wird die ueber die Mindestanforderung hinaus verbindlich angebotene Gewaehrleistungsverlaengerung fuer die ausgeschriebene Leistung hinsichtlich Material, Konstruktion, Montage; Ausnahmen sind Verschleißteile.

Mindestanforderung: gesetzliche bzw. vertraglich festgelegte Gewaehrleistung gemaess Ausschreibung.

Bewertet wird nur die zusaetzliche Verlaengerung.

Angebotene zusaetzliche Verlaengerung	Punkte

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

keine Verlängerung (2 Jahre Garantie lt. Ausschreibung)	0
Verlängerung mindestens 12 Monate	5
Verlängerung mindestens 24 Monate	10
Verlängerung mindestens 36 Monate	15

### 3.3 Reaktionszeit im Störfall (max. 10 Punkte)

Bewertet wird die verbindlich zugesagte Reaktionszeit des Auftragnehmers im Störfall.

Definition Reaktionszeit:

- Zeitraum zwischen Eingang der Störungsmeldung beim Auftragnehmer und der nachweisbaren qualifizierten Erstreaktion (z.B. technische Rückmeldung mit Maßnahmenbeginn, Terminierung eines Technikers oder Beginn der Fehleranalyse).
- Servicezeiten: z.B. Montag bis Freitag, 07:00 bis 17:00 Uhr, ausgenommen Feiertage.
- Meldeweg: z.B. E-Mail und/oder telefonische Hotline.

Punktevergabe Reaktionszeit:

Zugesagte Reaktionszeit	Punkte
<= 2 Stunden	10
> 2 Stunden bis <= 4 Stunden	5
> 4 Stunden	0

### 3.4 Lieferzeit

Lieferzeit bis 8 Wochen (ab Zuschlagserteilung) 0 Punkte

Lieferzeit bis 7 Wochen (ab Zuschlagserteilung) 7,5 Punkte

Lieferzeit bis 6 Wochen (ab Zuschlagserteilung) 15 Punkte

## 4. Nachweise / Erklärungen der Bieter

- Gesamtpreis gemäss Preisblatt
- Verbindliche Erklärung zur Gewährleistungsverlängerung (in Monaten, mit Angabe des Geltungsumfangs)
- Verbindliche Erklärung zur Reaktionszeit inkl. Servicezeiten und Kontaktweg
- Optional: Servicekonzept, Ansprechpartner, Erreichbarkeit

Fehlende oder unklare Angaben werden nach den vergaberechtlich zulaessigen Regeln behandelt (insbesondere im Hinblick auf wertungsrelevante Inhalte).

### 5. Gesamtbewertung und Zuschlag

Die Gesamtpunktzahl ergibt sich aus der Summe der Punkte fuer Preis, Gewährleistungsverlängerung und Reaktionszeit. Maximal erreichbar sind 100 Punkte. Den Zuschlag erhaelt das Angebot mit der hoechsten Gesamtpunktzahl.

### Regelung bei Punktegleichstand:

- Hoehere Punktzahl beim Kriterium Preis
- Danach hoehere Punktzahl beim Kriterium Gewährleistungsverlängerung
- Danach Losentscheid

**000101 Vertragsbedingungen**

Siehe AVB NÖ – Version 2025-03

**000102 Rahmenterminplan/Terminübersicht**

**Voraussichtliche Termine für Lieferausführungen (Änderungen vorbehalten)**

Voraussichtlicher Zuschlag erfolgt bis Ende Juni 2026 (KW 27)

**Bauphase 1 (Juli/August 2026)**

- Baubeginn ab KW 28/2026
- Küchensperre: Totalsperre der Küche ist in der KW 32-33/2026
- Restarbeiten und Schlussreinigung: bis KW 35/2026
- Übergabe (Bauphase 1) an den Auftraggeber: KW 36/2026
- Ende Bauphase 1, KW 36/2026
- Übermittlung der Dokumentationsunterlagen und Teil-Schlussrechnung: bis KW 37/2026

**Bauphase 2 (Juli/August 2027)**

- Kick-Off-Termin: KW 22/2027
- vorbereitende Maßnahmen zur Durchführung der Bauphase 2: ab KW 22/2027
- Baubeginn ab KW 27/2027
- Küchensperre: KW 31 und 32/2027
- Restarbeiten und Schlussreinigung: bis KW 34/2027
- Übergabe (Bauphase 2) an den Auftraggeber: KW 35/2027
- Ende Bauphase 2, KW 35/2027
- Übermittlung der Dokumentationsunterlagen und Schlussrechnung: bis KW 36/2027

Die Montage und Lieferung ist je Bauabschnitt innerhalb von max.10 Werktagen abzubilden. Die wesentlichen Termine sind nach Auftragsvergabe bindend.

**0002 Allgemeine technische Bedingungen**

**000201 Allgemeine technische Vorbemerkungen**

**Allgemeine Ausführung**

1. Werkstoffe, Normen und technische Anforderungen

1.1 Es dürfen nur fabrikneue, mängelfreie und für den vorgesehenen gewerblichen Einsatz geeignete Werkstoffe, Bauteile, Geräte und Komponenten verwendet werden.

1.2 Hinsichtlich Materialien, Verarbeitung, Sicherheit, Hygiene, Montage, Funktion und Dokumentation gelten die einschlägigen österreichischen Rechtsvorschriften, unionsrechtlichen Vorschriften, ÖNORMEN, EN-Normen sowie die anerkannten Regeln der Technik in der jeweils geltenden Fassung.

1.3 Ein allgemeiner Verweis auf DIN-Normen erfolgt nicht. DIN-Normen gelten nur insoweit, als sie für einzelne Produkte oder Ausführungen einschlägig und ausdrücklich vereinbart sind.

1.4 Sämtliche eingesetzten Materialien und Geräte müssen für den Einsatz in Gastronomiebetrieben geeignet, dauerhaft belastbar, reinigungsfähig und – soweit erforderlich –

lebensmittelrechtlich zulässig sein.2. Anschlüsse, Installationen und Installationsplanung

2.1 Grundsätzlich sind alle Geräte und Einbauten vollständig betriebsbereit zu liefern, aufzustellen, auszurichten und – soweit im Leistungsumfang enthalten – an die vorgesehenen Versorgungs- und Entsorgungsleitungen anzuschließen.2.2 Der Auftragnehmer hat sämtliche für seine Leistung erforderlichen Anschlussdaten, Anschlusswerte, Medienbedarfe, Einbringmaße, Sockelhöhen, Aussparungen, Lasten, Installationszonen und Montagevoraussetzungen vollständig und rechtzeitig bekanntzugeben.

2.3 Der Auftragnehmer hat spätestens binnen 7 Kalendertagen nach Auftragserteilung einen vollständigen Installationsplan samt aller erforderlichen Anschlussangaben, Sockelangaben, Durchbruchs- und Einbaudaten vorzulegen.

2.4 Der Auftraggeber stellt dem Auftragnehmer die vorhandenen Planunterlagen nach Möglichkeit digital zur Verfügung.

2.5 Der Auftragnehmer hat die übergebenen Planunterlagen auf Vollständigkeit, Plausibilität und Ausführbarkeit zu prüfen und allfällige Widersprüche, Unklarheiten oder fehlende Angaben unverzüglich schriftlich bekanntzugeben.

### **Allgemein:**

Ausführung in nichtrostendem Stahl nach EN 10088, mindestens Werkstoff 1.4301 oder gleichwertig. In feuchte-, nass- oder Reinigungsmittelbeanspruchten Bereichen mindestens Werkstoff 1.4404 oder gleichwertig. Oberfläche glatt, hygienegerecht, korrosionsbeständig und leicht reinigbar. Hygienisch relevante Flächen mit maximal Ra 0,8 µm oder gleichwertig. Schweißnähte geschlossen, verschliffen und korrosionsbeständig nachbehandelt.

### **3. Datenformate**

3.1 Planunterlagen können – soweit verfügbar – in folgenden Dateiformaten zur Verfügung gestellt werden: .dxf, .dwg, AutoCAD Release 2005 oder höher.

3.2 Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass er diese Formate verarbeiten kann. Erforderliche Konvertierungen oder Aufbereitungen, die zur Erbringung seiner Werkleistung notwendig sind, sind in die Einheitspreise einzukalkulieren.

### **4. Produktkennzeichnung, Konformität und Nachweise**

4.1 Sämtliche Geräte müssen – soweit für das jeweilige Produkt rechtlich erforderlich – mit CE-Kennzeichnung versehen sein und den einschlägigen unionsrechtlichen Produktsicherheits- und Konformitätsvorschriften entsprechen.

4.2 Die zugehörigen EU-Konformitätserklärungen, Herstellerunterlagen und technischen Nachweise sind dem Auftraggeber spätestens bei Übergabe vorzulegen.

4.3 Zusätzliche Prüfzeichen, Zertifikate oder Prüfberichte (z. B. TÜV, GS, OVE oder gleichwertige Nachweise) sind beizubringen, soweit diese für das jeweilige Produkt vorhanden, vorgeschrieben oder in den Ausschreibungsunterlagen ausdrücklich gefordert sind. Ein pauschales Erfordernis eines "DIN-Prüfzeichens" wird nicht vereinbart.

4.4 Sämtliche thermischen Geräte, Elektrogeräte, Gasgeräte, Kälte- und Lüftungskomponenten müssen für den gewerblichen Dauereinsatz geeignet und nachweislich norm- und bestimmungsgemäß verwendbar sein.

### **5. In die Einheitspreise einzurechnende Leistungen**

5.1 In die Einheitspreise sind sämtliche zur vollständigen, funktionsfähigen, betriebsbereiten und mangelfreien Leistungserbringung erforderlichen Nebenleistungen einzukalkulieren, insbesondere:a) sämtliche erforderlichen Gerätschaften, Hilfsmittel, Werkzeuge, Hebe- und Montageeinrichtungen einschließlich deren Betriebsmittel;b) sämtliche Transportleistungen einschließlich Anlieferung, Auf- und Abladen, Vertragen, innerbetrieblicher Transporte und erforderlicher Zwischenlagerung;c) Schutz der gelieferten Geräte und Verbauten bis zur Übergabe;d) Entfernung sämtlicher Verpackungen, Schutzfolien und sonstiger Montagehilfen;e) Prüfung der Projektunterlagen, der Ausführungspläne, Installationspläne und Sockelpläne;f)

Überprüfung der Naturmaße vor Fertigung und Montage;g) Anpassung und Ergänzung bereits vorhandener Installationspläne, soweit für die ausgeschriebene Leistung erforderlich;h) Erstellung der erforderlichen Werk-, Montage-, Detail- und Einbaupläne;i) Funktionsprüfung und Probebetrieb;j) gereinigte, betriebsbereite und mängelfreie Übergabe der Küchen- und Arbeitsbereiche;k) Einschulung des Bedienungs- und Betreiberpersonals;l) Übergabe der vollständigen Dokumentationsunterlagen in dreifacher Ausfertigung sowie zusätzlich – soweit gefordert – in digitaler Form.

5.2 Die Dokumentationsunterlagen haben insbesondere zu enthalten:a) Bestands- und Revisionspläne;b) Installationspläne;c) Konformitätserklärungen und sonstige erforderliche Nachweise;d) Bedienungsanleitungen;e) Reinigungsanleitungen;f) Wartungsanleitungen;g) Prüf- und Inbetriebnahmeprotokolle;h) Geräteverzeichnis mit Fabrikat, Type und – soweit vorhanden – Seriennummer.

## 6. Aufmaß und Abrechnung

6.1 Die Abrechnung erfolgt nach dem Leistungsverzeichnis und den tatsächlich abgerufenen, gelieferten und aufgestellten Positionen, soweit vertraglich nichts anderes vereinbart ist.

6.2 Maßabweichungen, die sich aus dem Naturmaß ergeben und eine Abweichung von mehr als  $\pm 150$  mm gegenüber den Ausschreibungsunterlagen verursachen, sind vor Fertigung und Lieferung dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

6.3 Ohne rechtzeitige schriftliche Anzeige erkannter maßlicher Abweichungen können daraus resultierende Mehrkosten oder Terminfolgen nicht geltend gemacht werden, sofern die Abweichung für den Auftragnehmer erkennbar war.

## 7. Leistungserbringung und Grundlagen des Leistungsverzeichnisses

7.1 Lieferung hat ab Zuschlag innerhalb 8 Wochen zu erfolgen.

7.2 Der Entfall einzelner Positionen oder Teilleistungen berechtigt den Auftragnehmer nicht zu weitergehenden Forderungen, sofern keine gesetzlich oder vertraglich begründeten Ansprüche bestehen.

7.3 Grundlage für die Kalkulation des Leistungsverzeichnisses sind die dem Ausschreibungspaket beigefügten Pläne, insbesondere die Pläne mit der Bezeichnung:PQ\_AUSSR\_PROJEKT\_DATUM.dwg samt den dazugehörigen Beilagen und sonstigen technischen Unterlagen.

7.4 Der Auftragnehmer hat die Eignung dieser Grundlagen für seine Leistung eigenverantwortlich zu prüfen.

## 8. Leistungsangaben bei Geräten

8.1 Die in den Ausschreibungsunterlagen angegebenen Leistungsdaten der Geräte sind als Mindestanforderungen zu verstehen. Angebote mit geringeren Leistungswerten sind unzulässig, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes zugelassen wird.

8.2 Die angegebenen Abmessungen sind grundsätzlich bindend. Abweichungen sind nur zulässig, soweit sie ausdrücklich freigegeben werden oder technisch unvermeidbar sind und die Funktion, Einpassung, Reinigung, Bedienbarkeit oder behördliche Zulässigkeit nicht beeinträchtigen.

8.3 Sofern herstellerbedingt Geräteabmessungen von den geforderten Maßen abweichen, sind diese Abweichungen im Leistungsverzeichnis in den dafür vorgesehenen Feldern vollständig und nachvollziehbar anzugeben.

8.4 Die in den jeweiligen Positionen festgelegten Gesamtmaße von Verbauten und Anlagenzeilen sind bindend.

8.5 Weist ein angebotenes Gerät gegenüber der Ausschreibung eine bessere, abweichende oder eingeschränkte Ausstattung auf, ist dies vom Bieter positionsbezogen, übersichtlich und in LV-konformer Form zu beschreiben. Die bloße Beilage von Prospekten ist hierfür nicht ausreichend.

## 9. Garantie, Gewährleistung und wartungsabhängige Voraussetzungen

9.1 Benötigen angebotene Geräte oder Anlagen zur Aufrechterhaltung von Garantieansprüchen regelmäßige Wartungen, Inspektionen, Kalibrierungen, Filterwechsel, Dichtheitskontrollen oder sonstige laufende Maßnahmen, so sind diese vom Bieter in einem dem Angebot beizulegenden Begleitschreiben ausdrücklich und vollständig anzuführen.

9.2 Dabei sind jedenfalls anzugeben: a) das betroffene Gerät bzw. die betroffene Position; b) die erforderlichen Wartungsintervalle; c) der konkrete Wartungsumfang; d) allfällige Betreiberpflichten; e) allfällige Erfordernisse eines autorisierten Kundendienstes.

9.3 Werden solche wartungsabhängigen Voraussetzungen nicht ausdrücklich bekanntgegeben, wird davon ausgegangen, dass die vertraglich vereinbarten Garantiebedingungen ohne darüber hinausgehende, nicht offengelegte Sondervoraussetzungen gelten.

9.4 Die gesetzliche Gewährleistung bleibt von dieser Bestimmung unberührt. Sie ist keine freiwillige Leistung, sondern ergibt sich aus dem Gesetz; bei beweglichen Sachen beträgt sie grundsätzlich zwei Jahre, bei unbeweglichen Sachen drei Jahre.

## **10. Kontrolle der Medienleitungen**

10.1 Nach Fertigstellung der Installationen und vor Beginn der Estricharbeiten ist durch den Auftragnehmer eine Kontrolle der für seine Leistung erforderlichen Medienleitungen durchzuführen.

10.2 Sofern erforderlich oder vom Auftraggeber verlangt, erfolgt diese Kontrolle unter Beiziehung der Fachplanung bzw. von TB Planquadrat.

10.3 Über diese Kontrolle ist ein schriftliches Protokoll zu erstellen und dem Auftraggeber zu übergeben.

## **11. Schutz der Edelstahloberflächen**

11.1 Sämtliche Edelstahloberflächen, Edelstahlverbauten und sonstigen sichtbaren Metalloberflächen sind bis zur Abnahme wirksam gegen Beschädigungen, Verkratzungen, Verschmutzungen und sonstige Beeinträchtigungen zu schützen.

11.2 Vorhandene Kratzer, Verunreinigungen, Verformungen oder sonstige Beschädigungen sind vom Auftragnehmer vor der Abnahme auf eigene Kosten fachgerecht zu beseitigen.

## **12. Entfernung der Schutzfolien und Reinigung**

12.1 Vor der Abnahme durch den Bauherrn bzw. Auftraggeber sind sämtliche Schutzfolien von den Edelstahlfächen und sonstigen sichtbaren Oberflächen vollständig zu entfernen.

12.2 Alle gelieferten und montierten Einrichtungen, Geräte und Oberflächen sind gereinigt, mängelfrei und betriebsbereit zu übergeben.

12.3 Klebstoffreste, Verunreinigungen, Montagerückstände, Fingerabdrücke, Poliermittelreste und sonstige Verschmutzungen sind restlos zu entfernen.

**000202**

## **Besondere technische Vorbemerkungen**

### **§ 1 Zweck und Anwendungsbereich**

1.1 Diese Bestimmungen dienen der neutralen Beschreibung und Bewertung von Edelstahlverarbeitungen und Hygieneausführungen für Gastroeinrichtungen in gewerblichen Küchen, Ausgabebereichen, Baranlagen, Getränkeoffices, Spülzonen und vergleichbaren Funktionsbereichen.

1.2 Die Textfassung kann als Ausschreibungsgrundlage, als Beurteilungsraster für Bieterangaben sowie als technische Vergleichsgrundlage für Ausführungsvarianten verwendet werden.

1.3 Sämtliche Anforderungen sind herstellerneutral zu verstehen. Produkt- oder firmenbezogene Hinweise sind nur dann zulässig, wenn sie ausdrücklich als beispielhaft bezeichnet und durch gleichwertige Lösungen ersetzbar sind.

### **§ 2 Allgemeine Beurteilungskriterien**

2.1 Die angebotene Ausführung ist insbesondere nach Hygiene, Materialqualität, Korrosionsbeständigkeit, Reinigungsfähigkeit, technischer Ausführung, Dauerhaftigkeit, Wartungsfreundlichkeit und Eignung für den gewerblichen Dauereinsatz zu beurteilen.

2.2 Bei der Angebotsprüfung sind neben den technischen Datenblättern insbesondere Detailzeichnungen, Systemschnitte, Werkstoffangaben, Angaben zur Hygieneausführung, Angaben zu Radien, Schweißnähten, Durchführungen, Isolierungen sowie - soweit einschlägig - Reinigungs- und Wartungsunterlagen heranzuziehen.

2.3 Prospektunterlagen allein ersetzen keine technische Beschreibung. Weichen angebotene Lösungen von den ausgeschriebenen Anforderungen ab, sind diese positionsbezogen und nachvollziehbar offen zu legen.

### § 3 Hygieneausführungen

3.1 Hygieneausführung H0 beschreibt eine einfache Standardausführung mit offenen Verbindungen oder punktgeschweißten Bauteilverbindungen. Diese Ausführung ist nur für Bereiche mit geringeren hygienischen Anforderungen geeignet.

3.2 Hygieneausführung H1 beschreibt eine dichte und fugenfrei verschweißte Ausführung der wesentlichen Innenflächen. Übergänge sind mit kleinen Innenradien ausgebildet. Diese Ausführung ist für allgemeine Küchen- und Vorbereitungsbereiche geeignet.

3.3 Hygieneausführung H2 beschreibt eine hochwertige hygienische Ausführung mit dicht verschweißten Innenflächen, größeren Radien und hygienisch günstigen Eckausbildungen. Diese Ausführung ist für anspruchsvolle Küchen-, Spül- und Kühlbereiche besonders geeignet.

3.4 Hygieneausführung H3 beschreibt eine besonders hochwertige Ausführung mit vollständig dicht verschweißten Innenflächen einschließlich Deckbereich und durchgängig hygienischer Innengeometrie. Diese Ausführung ist für besonders sensible Hygienezonen geeignet.

3.5 Welche Hygieneausführung je Position gefordert wird, ist im Leistungsverzeichnis eindeutig festzulegen. Fehlt eine ausdrückliche Festlegung, ist mindestens eine den funktionalen und hygienischen Anforderungen des Verwendungsbereichs entsprechende Ausführung anzubieten.

Ausführung	Konstruktive Merkmale	Hygienische Qualität	Typischer Anwendungsbereich
H0	offene oder punktgeschweißte Verbindungen, einfache Innenausbildung	Einfach	Bereiche mit geringen Hygieneanforderungen
H1	dicht verschweißte Innenflächen, kleine Radien	Gut	allgemeine Küchen- und Vorbereitungsbereiche
H2	dicht verschweißte, größere Radien, hygienische Ecken	sehr gut	anspruchsvolle Küchen-, Spül- und Kühlbereiche
H3	vollständig dicht verschweißte inkl. Deckbereich	sehr hoch	besonders sensible Hygienezone

	durchgehend hygienische Geometrie		Krankenhäuser dgl.
--	---	--	--------------------

#### § 4 Vergleichsübersicht Hygieneausführungen

Ausführung Konstruktive Merkmale Hygienische Qualität Typische Verwendung

H0 offene oder punktgeschweißte Verbindungen, einfache Innenausbildung einfach Bereiche mit geringen Hygieneanforderungen

H1 dicht verschweißte Innenflächen, kleine Radien gut allgemeine Küchen- und Vorbereitungsbereiche

H2 dicht verschweißte, größere Radien, hygienische Ecken sehr gut anspruchsvolle Küchen-, Spül- und Kühlbereiche

H3 vollständig dicht verschweißte inkl. Deckbereich, durchgehend hygienische Geometrie sehr hoch besonders sensible Hygienezonen

#### § 5 Arbeitsplatten

5.1 Arbeitsplatten sind hinsichtlich Werkstoff, Materialstärke, Schweißnahtausbildung, fugenfreier Übergänge, Unterseitenkonstruktion, Durchführungen, Wasserdichtheit und hygienischer Integration von Einbauteilen zu beurteilen.

5.2 Eine einfache Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn einzelne Verbindungen sichtbar bleiben, Durchführungen nur einfach ausgeführt sind oder die Unterseite nicht vollständig gegen Feuchtigkeit geschützt ist.

5.3 Eine gute Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn Schweißnähte sauber verschliffen, Becken und Tropffassen hygienisch integriert, Wandaufzüge und Kanten funktional ausgebildet sowie Durchführungen dicht ausgeführt sind.

5.4 Eine hochwertige Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn die Arbeitsplatte weitgehend fugenlos gefertigt ist, die Unterseite vollständig feuchteschutz ausgeführt ist, Geräte hygienisch integriert sind und in Nass- oder Spülbereichen zusätzliche Schutzdetails wie Wulst- oder Spritzschutz vorgesehen sind.

#### § 6 Unterbauten und Schrankräume

6.1 Unterbauten und Schrankräume sind insbesondere nach Hygieneausführung, Zugänglichkeit, Reinigungsfähigkeit, Nutzbarkeit trotz Installationsführungen, Ausführung von Türen, Laden, Führungen und Zwischenborden sowie nach Vermeidung offener Fugen zu beurteilen.

6.2 Eine einfache Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn offene oder schwer reinigbare Zonen, untere Führungen bei Schiebetüren oder sonstige schmutzanfällige Bereiche vorhanden sind.

6.3 Eine gute Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn geschlossene, gut zugängliche Innenräume, stabile Türen und Laden, höhenverstellbare Zwischenborde und sauber ausgeführte Schweißnähte vorliegen.

6.4 Eine hochwertige Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn Hygieneausführung H2 oder H3 erreicht wird, Innenräume vollständig reinigungsfähig sind, keine schmutzanfälligen Bodenführungen vorhanden sind und Installationsdurchführungen die Nutzbarkeit des Schrankraums nicht beeinträchtigen.

#### § 7 Herdblöcke

7.1 Herdblöcke sind nach Verwindungssteifigkeit, durchgehender und dichter Ausführung der Oberkonstruktion, Trennung von Installationsbereichen, Revisionsfähigkeit, Spritzwasserschutz sowie Tragfähigkeit von Sockel und Unterbauten zu beurteilen.

7.2 Eine einfache Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn mehrere sichtbare Teilverbindungen vorhanden sind, Installationen nicht sauber getrennt werden oder

Revisionsmöglichkeiten nur eingeschränkt gegeben sind.

7.3 Eine gute Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn eine dichte Oberkonstruktion, spritzwassergeschützte Bedieneinheiten, stabile Sockelkonstruktionen und funktionsgerechte Revisionsöffnungen vorhanden sind.

7.4 Eine hochwertige Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn der Herdblock fugenarm bis fugenlos ausgeführt ist, Sanitär- und Elektrobereiche klar getrennt werden, eine hohe Verwindungssteifigkeit besteht und Luftführung sowie technische Einbauten hygienisch und wartungsfreundlich integriert sind.

## **§ 8 Kühlseinheiten**

8.1 Kühlseinheiten sind insbesondere nach Korpusaufbau, Isolierung, Innenhygiene, thermischer Trennung im Tür- und Ladenbereich, Reinigungsfähigkeit, Tauwasserführung, Verblendungen, technischer Integration und Servicezuganglichkeit zu beurteilen.

8.2 Eine einfache Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn Standard-Innenräume ohne besondere Hygienedetails, einfache Tür- oder Ladenkonstruktionen oder thermisch ungünstige Übergänge vorliegen.

8.3 Eine gute Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn ein isolierter doppelwandiger Korpus, austauschbare Dichtungen, gut reinigungsfähige Innenräume und eine sichere Tauwasserführung vorhanden sind.

8.4 Eine hochwertige Ausführung liegt insbesondere dann vor, wenn Hygieneausführung H2 erreicht wird, Übergänge hygienisch gerundet sind, Öffnungsbereiche thermisch sauber getrennt sind und technische Einbauten vollständig, servicefreundlich und betriebstauglich integriert sind.

## **§ 9 Visuelle Vergleichsunterlagen**

9.1 Für die Angebotsprüfung und technische Vergleichbarkeit sollen je Position aussagekräftige Produktbilder, Referenzbilder, Systemschnitte oder Detaildarstellungen verlangt werden.

9.2 Die visuellen Unterlagen sollen zumindest nach folgenden Themen geordnet werden: Hygieneausführung Innenraum, Arbeitsplatten, Unterbauten, Herdblöcke, Kühlseinheiten, Installationsdurchführungen und Sockelausbildungen.

9.3 Die Bildunterlagen müssen die angebotene Ausführung nachvollziehbar erkennen lassen; allgemeine Stimmungsbilder oder Marketingdarstellungen ohne technischen Aussagewert sind hierfür nicht ausreichend.

## **§ 10 Mindestunterlagen je Bieter**

10.1 Produktbilder und aussagekräftige Referenzbilder;

10.2 Systemschnitte und Detailzeichnungen;

10.3 Werkstoffangaben und Materialstärken;

10.4 Angaben zur Hygieneausführung;

10.5 Angaben zu Radien, Schweißnähten und Durchführungen;

10.6 Angaben zu Isolierung und Kältekonzept bei Kühlseinheiten, soweit einschlägig;

10.7 Reinigungs- und Wartungsbeschreibung, soweit für die Beurteilung erforderlich.

Der Bieter hat für wesentliche Edelstahlbauteile Werkstoffangaben, Herstellerdatenblätter, Prüfzeugnisse und sonstige geeignete Qualitätsnachweise vorzulegen. Der Auftraggeber behält sich vor, im Zuge der Angebotsprüfung oder vor Zuschlagserteilung entsprechende Nachweise einzufordern.

## **§ 11 Neutrale Bewertungsformulierung**

"Die angebotene Ausführung ist anhand der ausgeschriebenen Anforderungen hinsichtlich Hygiene, Materialqualität, Reinigungsfähigkeit, technischer Ausführung, Dauerhaftigkeit und Wartungsfreundlichkeit zu beurteilen. Vergleichsbilder, Systemschnitte und Detaildarstellungen

sind vom Bieter positionsbezogen beizulegen. Prospektunterlagen allein ersetzen keine technische Beschreibung."

### § 12 Hinweise zur Weiterverwendung im Leistungsverzeichnis

12.1 Für eine ausschreibungsreife Endfassung empfiehlt es sich, die je Position geforderte Hygieneausführung, Werkstoffqualität, Materialstärke, Auszugsart, Tragfähigkeit, Sockelhöhe, Art der Installationsdurchführung sowie allfällige Anforderungen an Kühl- und Isolieraufbau unmittelbar im Leistungsverzeichnis festzulegen.

12.2 Technisch wesentliche Abweichungen von den ausgeschriebenen Anforderungen sind im Angebot ausdrücklich anzuführen. Eine spätere Bekanntgabe nicht offengelegter Abweichungen soll ausgeschlossen werden.

12.3 Diese Textfassung kann als eigenständige Beilage oder als paragrafierter Abschnitt in die Gesamtvorbemerkungen des Projektes eingearbeitet werden.

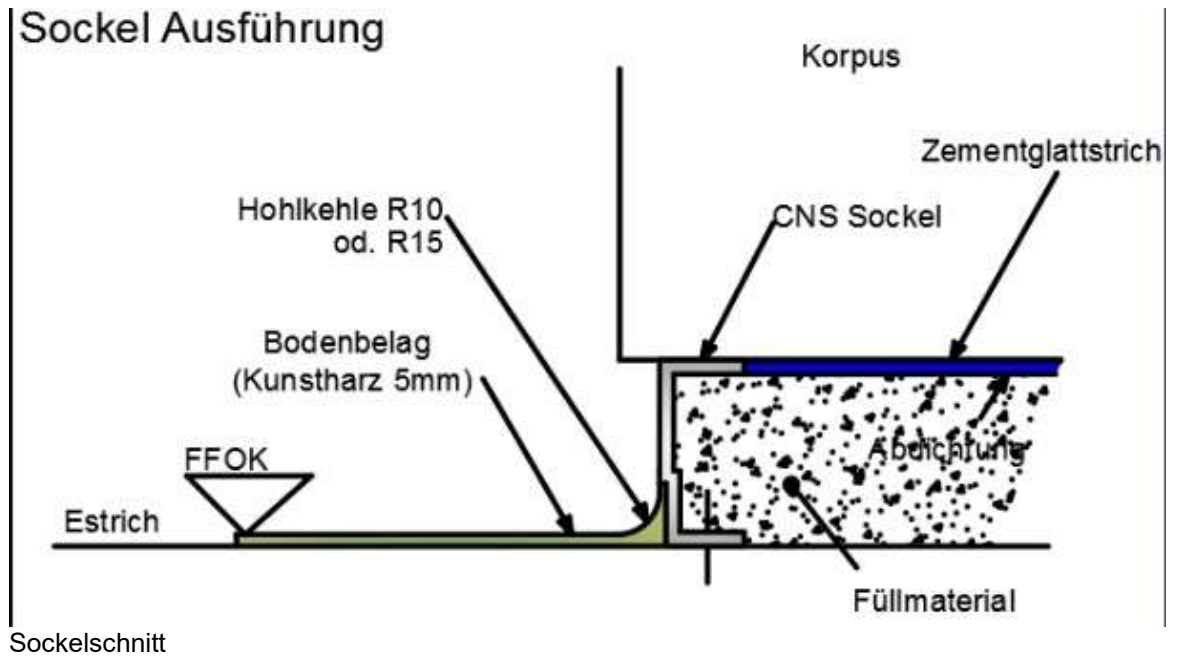


Arbeitsplatte Untersicht Edestahl



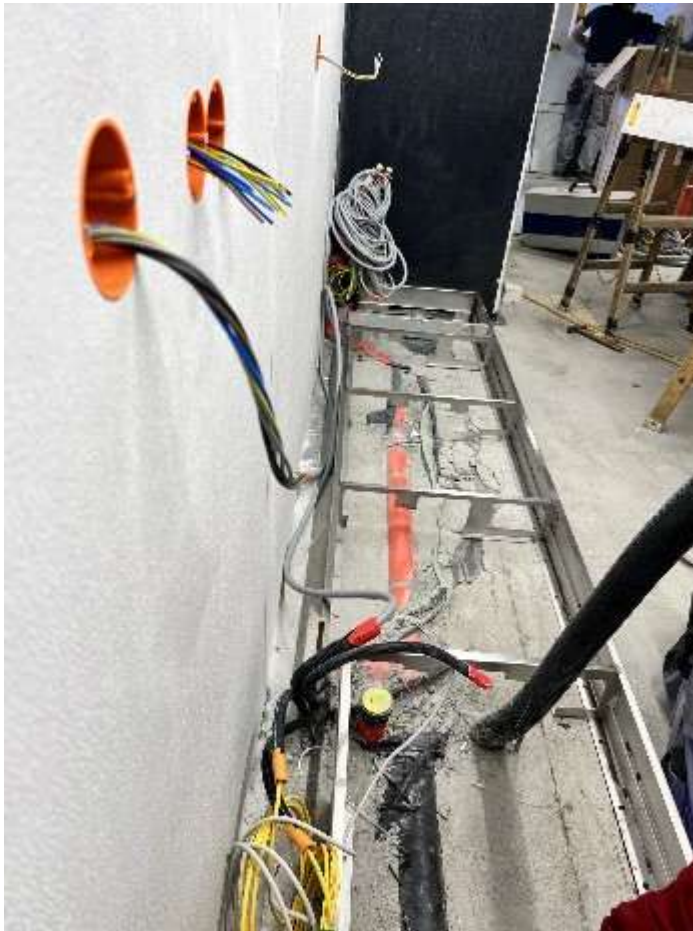
H2 Unterschrank Bild 2

### Sockel Ausführung



LB-FF-999

Preisangaben in EUR



Sockelinstallation



Installationswand

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



Edelstahl Sockel



Sockel Ausbildung

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



Ladenausführung

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



Arbeitsplatten

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



Unterschrank H2



Trennsteg GN2\_1

000203

### **Schnittstellen**

Bauseitig werden folgende Schnittstellen definiert:

#### **Schnittstelle Sanitär**

##### **Küche**

"Eckventil und Abwasseranschluss werden bauseits errichtet, der Anschluss der Einbauten/Geräte inkl. sämtlicher Verbindungsleitungen (Panzerschläuche, Polokalverbindungen und Ablaufschläuche) sind in die Einheitspreise einzurechnen und herzustellen."

Gemeinsame Inbetriebnahme (mit HKLS) Sanitäranlage der verantwortlichen Gewerke

#### **Gewerbekälteanlage**

Tauwasseranschlüsse an die Verdampfer sind durch den Installateur herzustellen bzw. anzuschließen

#### **Schnittstelle Elektro**

##### **Küche**

Steckdosen im Gebäudebereich komplett durch den Elektriker, Steckdosenanschlüsse im Geräteblock durch die Küchenlieferfirma

Fixanschlüsse Geräte: Verkabelung und Anschluss durch den Elektriker

Steckerfertige Geräte: Verkabelung bis zu den Geräten durch den Elektriker, Anschluß durch die Küchenlieferfirma

Potentialausgleich: durch den Elektriker inkl. den Anschluß, Anschlussklemmen an den Möbel werden vom Küchenbauer vorgesehen.

IT Verkabelungen: IT Verkabelung und EDV Verteiler sowie Swich usw. bauseits, Anschluß ans Gerät durch die Küchenfachfirma

Energiemanagement Anlage, Installation, IBN durch den Elektriker bauseits, Energiemanagement

Vorbereitung bei Geräten inkl. Vorbereitung für Abschaltkontakt durch Küchenlieferfirma  
Gemeinsame Inbetriebnahme (mit Elektro) der verantwortlichen Gewerke

### **Gewerbekälteanlage**

Zuleitung/abgehende Elektroleitungen: Herstellen und Anschließen im Kälteverteiler bauseits durch Elektriker,

Verteilerkasten Kälte wird von Kältefachfirma geliefert Anklebmen der Zuleitung durch konzessionierten Elektriker.

Interne Verkabelung inkl. Tragesystem Kälteanlage durch den Auftragnehmer Gewerbekälte

Anschluß der interenen Verkabelung durch den Auftragnehmer Gewerbekälte

Cat 6 Kabel und IP Adresse Vergabe LAN durch den den bauseitigen Elektriker bzw. IT Firma in den Verteiler Kälte verlegt

Beleuchtungskörper in den Kühlzellen werden von der Kältefirma geliefert

Schaltung Beleuchtung Kühlzellen durch den Elektriker bauseits

Leitungsdurchführungen jeglicher Art für Einbauten Elektro wie Leuchten, Sicherheitsleuchten, Bewegungsmelder, Brandmelder sind durch den Auftragnehmer Gewerbekälte herzustellen

Potentialausgleich: durch den Elektriker inkl. den Anschluß, Anschlussklemmen an den Geräten werden vom Küchenbauer vorgesehen.

Sicherheitsbeleuchtung, Kennzeichnung des Ausgangs bis 100m<sup>2</sup> Grundfläche der Zellen mit Markierung des Ausganges mit lang nachleuchtetem Material durch Auftragnehmer Gewerbekälte

TK Zellen (Volumen über 10m<sup>3</sup> und Temp unter -10°C) muss eine vom Stromnetz unabhängige Notrufeinrichtung (Alarmschalter) vorhanden sein, Herstellung durch bauseitigen Elektriker

Gemeinsame Inbetriebnahme (mit Elektro) der verantwortlichen Gewerke

### **Lüftungsdecken**

Beleuchtungskörper inkl. Einbau durch den Deckenlieferanten, Elektroverkabelung und Anschluss sowie Schaltung der Beleuchtung durch den Elektriker

Einbauten wie Brandmelder, Rettungs Sicherheitsleuchten, Bewegungsmelder, Brandmelder etc. sind durch den bauseitigen Elektriker

UV-C, Ozon Luftreinigungssystem Verkabelung nach Angaben Lieferfirma sind vom bauseitigen Elektriker herzustellen, Lieferung, Montage, Anklebmen und Inbetriebnahme vom Lüftungsdeckenlieferanten

Leitungsdurchführungen, Deckenausschnitte für Einbauten Elektro, HKLS wie z. B. Notbeleuchtung, Brandmelder, Sprinkler, Sicherheits- und Rettungszeichenleuchten, Bewegungsmelder, Brandmelder sind bauseits einzubauen, Ausschnitte in der Blechdecke können nur nach genauen Angaben berücksichtigt werden.

Revisionsöffnungen wenn notwendig zur Sicherstellung Zugänglichkeit technischer Einbauten wie Brandschutzklappen, Brandmelder etc.

Brandmelder in Kanälen bauseits (nur im Küchenraumbereich)

### **Dunstabzugshauben**

Beleuchtungskörper durch den Deckenlieferanten, Elektroverkabelung und Anschluss sowie Schaltung der Leuchtung durch den bauseitigen Elektriker

UV-C, Ozon Luftreinigungssystem Verkabelung nach Angaben Lieferfirma sind vom bauseitigen Elektriker herzustellen, Lieferung, Montage, Anklebmen und Inbetriebnahme vom Dunsthaubenlieferant

### **Schnittstelle Bodenwannen/Gullys**

Lieferung, Montage, Abdichtarbeiten bei Durchdringung Boden für Leitungszuführung in den dafür vorbereiteten Leerrohren durch die Küchenfirma, Wasser-/Abwasseranschluss bauseits durch den Installateur.

### **Schnittstelle Tischler**

"Ausschnitte für Kühlstellenregler herstellen, Geräte werden vom AN-Gastroeinrichtung geliefert und angeschlossen. Vom AN-Gastroeinrichtung wird ein CNS Formrohrrahmen an den Unterbauten angebracht, und die bauseitige Tischlerverkleidung wird darauf montiert."

Koordination im Zuge der Werk-/Montageplanung

Verkleidung der Kücheneinbauten, Bohrungen /Ausschnitte für Installationen sind vom bauseitigen Tischler herzustellen. Verfugungen im Bereich der Einbauteile sind vom Geräteleferant herzustellen.

### **Schnittstelle Lüftung**

Koordination im Zuge der Werk-/Montageplanung

#### **Lüftungsdecke:**

Hier gilt die Raumkannte als Schnittstelle

Kanäle im Raum Lieferung und Montage durch die Lüftungsdeckenfirma

Brandschutzklappen inkl. Verpressen bauseits vom Installateur, jedoch ausgeschrieben.

Dunstabzugshauben:

Anschlußstutzen für die Kanäle werden durch den Küchenhaubenlieferant geliefert.

Anschluß Kanäle bauseits durch Lüftungsfirma

Zuluft komplett durch Lüftungsfirma bauseits.

Gemeinsame Inbetriebnahme (mit HKLS) Lüftungsanlage der verantwortlichen Gewerke

### **Löschanlagen**

wird komplett durch das Gewerk Lüftungsdecken und Dunstabzugshauben hergestellt

Pot freier Kontakt für Brandmelde wird zur Verfügung gestellt,

Pot freier Kontakt für Lüftungsanlage wird zur Verfügung gestellt,

Behördlich notwendige Abnahme inkl. Abnahmebescheinigung sind vom Lüftungsdecken und Dunstabzugshauben zu liefern

Verkabelung lt. Angaben, inkl. Herstellung Zuleitungen sind vom bauseitigen Elektriker herzustellen

### **Schnittstelle Schanktechnik**

Koordination im Zuge der Werk-/Montageplanung

Durchbrüche bzw. Kernbohrungen sind durch den Bau zu stellen

Brandschutz bauseits

Trägerrohre werden durch die Schankanlagenfirma hergestellt

Zuleitung/abgehende Elektroleitungen sowie Steckdosen werden von Planquadrat angegeben und bauseits vom Elektriker ausgeführt.

Sämtliche Sanitäranschlüsse, Trinkwasserversorgung und Abwasseranschlüsse werden Planquadrat angegeben und bauseits vom Installateur ausgeführt.

Trinkwasserversorgung Schnittstelle Absperrventil ist vom bauseitigen Installateur zu liefern, Anschluss wird von der Schankanlagenfirma hergestellt.

Abwasseranschluss Herstellung bis Ablaufstutzen durch bauseitigen Installateur, Anschluss inkl.

Syphon wird von der Schankanlagenfirma hergestellt.

Getränkeleitungen inkl. Anschluss wird von der Schankanlagenfirma hergestellt

01

**EG - Buffet**



LAD3 - Ansicht Speisebereich



LAD3 - Ansicht Speisenausgabe

0101

**Verbau Menü 3 und Vegetarisch**

010101

**Verbau**

Abm.: 4345 x 800 x 900 mm, 90° um's Eck 2735 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die kundenseitige Vorderfront ist mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend am Buffet Eingang.

Unterbauten bestehend aus:

- 580 mm blinder Unterbau mit einer Tiefe von 730 mm
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1700 mm Arbeitsschrank mit einer Höhe von 480 mm; mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 900 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels Flügeltüren verschlossen, gerichtet für die von oben einsetzbaren Suppentöpfe

90° um`s Eck

- 1700 mm Arbeitsschrank mit einer Höhe von 480 mm; mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Abschlussblende

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

010102

### Tablettspender

Tablettspender fahrbar

#### Abmessungen

Länge: 906 mm ..... mm

Breite: 514 mm ..... mm

Höhe: 931 mm ..... mm

#### Ausführung

Der Tablettspender besteht komplett aus CNS 18/10. Die Oberfläche ist mikroliert.

Der Tablettspender ist offen ausgeführt. Die Tablettts werden auf eine Plattform aufgesetzt. Diese ist allseitig aufgekantet (nicht an den Ecken bzgl. Reinigung), um das Verrutschen der Tablettts zu vermeiden.

Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.

Der Tablettspender ist speziell für den Einsatz am Band konzipiert.

Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen aus Kunststoff (Polyamid) angebracht.

Fahrbar ist der Spender mittels rostfreien Kunststoffrollen (4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller mit 125 mm ø). Massive Stoßecken aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

**Zubehör/ Optionen**

- Dekorausführung
- weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste

**Technische Daten**

Werkstoff: CNS 18/10

Gewicht: 35 kg ..... kg

Kapazität: ca. 100 Tablett, ..... Stk. 530 x 370 mm ..... x .....

Stapelhöhe: 700 mm ..... mm

**Besonderheit**

- Veränderung der Federspannung möglich
- Ausführung für Einsatz am Band
- zwei seitliche Tablettführungen
- gemäß DIN 18665, Teil 6

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 5,00 Stk PP: .....

010103

**Tellerspender mobil 2 Rohre**

Röhrenstapler mit 2 Verstellröhren, rund, umluftbeheizt, mit Deckelhauben aus Polycarbonat , für Teller-Ø 190 - 320

Abmessungen	geplant	angeboten
Länge	986 mm	.....
Breite	480 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

**Ausführung**

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

2 Verstellröhren, komplett aus CNS, in verwindungsarmer CNS-Profilkonstruktion.

Zuladung max. 75 kg/Röhre.

Stapelhöhe bis Röhrenrand: ca. 600 mm.

Leichtgängige Plattform, kipp- und verkantsicher, griffgünstig angeordnet. Plattform rilsanbeschichtet.

Einstellung des gewünschten Tellerdurchmessers mittels 3 über Raster im CNS-Boden geführte Verstellstangen aus Rundmaterial, rilsanbeschichtet.

Federkraft je nach Geschirrgewicht bequem einstellbar, durch Ein- und Aushängen der Zugfedern

am dazu herausnehmbaren Röhreneinsatz.

Anzahl Röhren: 2

Die Verstellröhre inklusive Deckelhaube aus Polycarbonat, rund, 130 mm hoch.

Stapelhöhe mit Polycarbonat-Deckelhaube: ca. 700 mm.

Röhre nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrtteilen.

Plattform je nach Bedarf von Hand an Teller-Æ von 190 bis 320 mm anpassbar.

Dazu Führungsstangen verstellbar und fest fixierbar, kein Werkzeug erforderlich;

einstellbare Tellerdurchmesser: 190 mm, 195 mm, 205 mm, 220 mm, 225 mm, 250 mm, 275 mm, 300 mm, 320 mm sowie mögliche Zwischengrößen.

Korpus doppelwandig isoliert.

Heizelemente aus CNS (Umluftheizung)

Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C. Mit Überhitzungsschutz.

Schaltelemente stoßgeschützt, gut sichtbar unterhalb des Schiebegriffs angeordnet.

Mit Spiralkabel ca. 2,5 m lang, Schukostecker, Blindsteckdose und 1 Ein /Ausschalter.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen.

### Technische Daten

El.-Anschlusswert: 1,46 kW.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

VDE-EMV-geprüft.

VDE-GS-geprüft.

Schutzart: IPX5 (Außen strahlwassergeschützt)

Leergewicht: ca. 56 kg

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 3,00 Stk PP: .....

**010104 Einbau-Systemträger 4x1/1 bis zu 200mm tief**

Einbau-Systemträger, 4-teilig, 4 x GN 1/1,  
für bis zu 200 mm tiefe GN-Behälter

**Abmessungen:**

Länge: 1740 mm

Breite: 736 mm

Einbauhöhe: 302 mm

**Ausführung:**

Der Einbau-Systemträger gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), bestehend aus einer durchgehenden, glatten CNS-Abdeckung mit den Abmessungen 1740 x 700 mm, mit umlaufendem, angereiftem Auflagerand, 15 mm breit.

Darin integriert 4 Systemträger GN 1/1.

Korpusinnenseiten der Systemträger in hygienischer, tiefgezogener Sicken-Ausführung, vorgesehen zur Aufnahme je eines varithek® Einschubelements.

Die Abstände der Sicken so ausgeführt, dass bei den handelsüblichen GN-Behältertiefen 20, 40, 65, 100, 150 und 200 mm jeweils ein optimaler Abstand zu den Geräten gewährleistet ist.

Links jeweils vertieft eingebaut 1 Schukosteckdose 230 V pro Systemträger.

Auf der Oberseite je 1 Aussparung für GN 1/1 pro Systemträger.

Zwischenwände zwischen den Systemträgern zweischalig, Außenwand 1-schalig.

Auf der Bedienungsseite je 1 Frontklappe pro Systemträger, zum direkten Einschieben der GN-Behälter.

Klappe in robuster, großküchengerichter Ausführung, abklappbar, selbstarretierend, komplett doppelwandig.

Klappe 2-teilig, oben mit 270° abklappbarer, zweischaliger Abdeckung.

Die Abdeckung auf dem Einschubelement aufliegend, so dass die Schalter bei laufendem Ausgabebetrieb nicht verschmutzt werden können.

Die Bedienelemente der Einschubelemente von oben zugänglich.

Zur Betätigung der Schalter muss die beschriebene Abdeckung aufgeklappt werden.

Bei Kochbetrieb Abdeckung abgeklappt.

Der Einbau-Systemträger vorgesehen zum Einhängen von oben in Abdeckungsausschnitt.

Ausschnittabmessungen: ca. 1705 x 704 mm.

Systemträger passend für alle Varithek-Funktionsträger Typ V-1/1.

Der Einbau-Systemträger anschlussfertig, mit je 1 Elektro-Zuleitung, Länge 2 m, pro Systemträger, für baus. Festanschluss (insgesamt 4 Elektro-Zuleitungen).

**Technische Daten:**

El.-Anschlusswert: max. 3,5 kW, 16 A/ Systemträger bzw. Elektro-Zuleitung.  
Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

Spritzwassergeschützt.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**010105      Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)**

**Abmessungen**

Länge: 325 mm  
Breite: 620 mm  
Höhe: 63 mm

**Ausführung**

Das Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr.: 1.4301, matt geschliffen) mit integriertem Fixierahmen gegen verrutschen und zur Aufnahme von Thermoplates. Tiefgezogene Auflagen an den Längsseiten, zum Einschieben in einen varithek-Systemträger oder zur freien Aufstellung. Effektive Lagerung durch stapeln der Geräte möglich, max. 5 Geräte übereinander.

Die Kochfläche aus Ceranglas, bietet optimal genutzten Platz für Kochtöpfe in GN- Format (thermoplates®), ob 1/1 oder 2x 1/2 oder 3 x 1/3 oder 2/3 + 1/3.

Unter dem Ceranglas montiert ein Strahlungsheizkörper mit einer Heizfläche von 235 x 420 mm, für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Im Steuergehäuse geschützt untergebracht, elektronische Steuerung mit einem Stufenregler 0 – 9, integriertem Ein-/Ausschalter und Betriebsleuchte.

**Technische Daten**

Gerät steckerfertig:  
Gewicht: 6,6 kg  
Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz  
El.-Anschlusswert: 0,8 kW  
Schutzart: IP X4

VDE / TÜV - geprüft.  
CE - konform.

Leitprodukt:  
Fabrikat Rieber

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Modell varithek® 1/1-ch-800 (1,0m)

**Technische Daten**

**geplant**

**angeboten**

Gerät steckerfertig

mit abnehmbarer  
 Elektro-Zuleitung 1,0 m lang,  
 mit Schukostecker

.....

Gewicht

6,6 kg

.....

Nennspannung

1N AC, 230 V, 50/60 Hz

.....

El.-Anschlusswert

0,8kW

.....

Schutzart

IP X4

.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 8,00 Stk PP: .....

010108

**Suppentopf**

**Ausführung :**

- Außentopf Edelstahl
- herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
- Energieregler: 30 - 95 °C
- mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel
- Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
- Inhalt: ca. 9,0 Liter
- Inklusive 8 magnetisch haftender  
 Suppenbeschriftungen

**Technische Daten**

**geplant**

**angeboten**

Anschlusswert

0,4 kW / 230 V

.....

Höhe

360 mm

.....

Durchmesser

345 mm

.....

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

0102

**Verbau Menü 1**

**010201      **Verbau****

Abm.: 3610 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die kundenseitige Vorderfront ist mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend am Durchgang.

Unterbauten bestehend aus:

- 20 mm CNS-Abschlussblende
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1300 mm Arbeitsschrank mit einer Höhe von 480 mm; mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 250 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und 2 Stk. höhenverstellbaren Zwischenborden, Vorderfront offen

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**010202      **Tellerspender mobil 2 Rohre****

Röhrenstapler mit 2 Verstellröhren, rund, umluftbeheizt, mit Deckelhauben aus Polycarbonat , für Teller-Ø 190 - 320

<b>Abmessungen</b>	<b>geplant</b>	<b>angeboten</b>
Länge	986 mm	.....
Breite	480 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

**Ausführung**

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

2 Verstellröhren, komplett aus CNS, in verwindungsarmer CNS-Profilkonstruktion.

Zuladung max. 75 kg/Röhre.

Stapelhöhe bis Röhrenrand: ca. 600 mm.

Leichtgängige Plattform, kipp- und verkantsicher, griffgünstig angeordnet. Plattform rilsanbeschichtet.

Einstellung des gewünschten Tellerdurchmessers mittels 3 über Raster im CNS-Boden geführte Verstellstangen aus Rundmaterial, rilsanbeschichtet.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Federkraft je nach Geschirrgewicht bequem einstellbar, durch Ein- und Aushängen der Zugfedern am dazu herausnehmbaren Röhreneinsatz.

Anzahl Röhren: 2

Die Verstellröhre inklusive Deckelhaube aus Polycarbonat, rund, 130 mm hoch.

Stapelhöhe mit Polycarbonat-Deckelhaube: ca. 700 mm.

Röhre nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrtteilen.

Plattform je nach Bedarf von Hand an Teller-Æ von 190 bis 320 mm anpassbar.

Dazu Führungsstangen verstellbar und fest fixierbar, kein Werkzeug erforderlich;

einstellbare Tellerdurchmesser: 190 mm, 195 mm, 205 mm, 220 mm, 225 mm, 250 mm, 275 mm, 300 mm, 320 mm sowie mögliche Zwischengrößen.

Korpus doppelwandig isoliert.

Heizelemente aus CNS (Umluftheizung)

Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C. Mit Überhitzungsschutz.

Schaltelemente stoßgeschützt, gut sichtbar unterhalb des Schiebegriffs angeordnet.

Mit Spiralkabel ca. 2,5 m lang, Schukostecker, Blindsteckdose und 1 Ein /Ausschalter.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstoprollen.

### Technische Daten

El.-Anschlusswert: 1,46 kW.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

VDE-EMV-geprüft.

VDE-GS-geprüft.

Schutzart: IPX5 (Außen strahlwassergeschützt)

Leergewicht: ca. 56 kg

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**010203 Einbau-Systemträger 3x1/1 bis zu 200mm tief**

Einbau-Systemträger, 3-teilig, 3 x GN 1/1,  
für bis zu 200 mm tiefe GN-Behälter

**Abmessungen:**

Länge: 1315 mm

Breite: 736 mm

Einbauhöhe: 302 mm

**Ausführung:**

Der Einbau-Systemträger gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), bestehend aus einer durchgehenden, glatten CNS-Abdeckung mit den Abmessungen 1315 x 700 mm, mit umlaufendem, angereiftem Auflagerand, 15 mm breit.

Darin integriert 3 Systemträger GN 1/1.

Korpusinnenseiten der Systemträger in hygienischer, tiefgezogener Sicken-Ausführung, vorgesehen zur Aufnahme je eines Einschubelements.

Die Abstände der Sicken so ausgeführt, dass bei den handelsüblichen GN-Behältertiefen 20, 40, 65, 100, 150 und 200 mm jeweils ein optimaler Abstand zu den Geräten gewährleistet ist.

Links jeweils vertieft eingebaut 1 Schukosteckdose 230 V pro Systemträger.

Auf der Oberseite je 1 Aussparung für GN 1/1 pro Systemträger.

Zwischenwände zwischen den Systemträgern zweischalig, Außenwand 1-schalig.

Auf der Bedienungsseite je 1 Frontklappe pro Systemträger, zum direkten Einschieben der GN-Behälter.

Klappe in robuster, großküchengerichter Ausführung, abklappbar, selbstarretierend, komplett doppelwandig.

Klappe 2-teilig, oben mit 270° abklappbarer, zweischaliger Abdeckung.

Die Abdeckung auf dem Einschubelement aufliegend, so dass die Schalter bei laufendem Ausgabebetrieb nicht verschmutzt werden können.

Die Bedienelemente der Einschubelemente von oben zugänglich.

Zur Betätigung der Schalter muss die beschriebene Abdeckung aufgeklappt werden.

Bei Kochbetrieb Abdeckung abgeklappt.

Der Einbau-Systemträger vorgesehen zum Einhängen von oben in Abdeckungsausschnitt.

Ausschnittabmessungen: ca. 1280 x 704 mm.

Systemträger passend für alle Varithek-Funktionsträger Typ V-1/1.

Der Einbau-Systemträger anschlussfertig, mit je 1 Elektro-Zuleitung, Länge 2 m, pro Systemträger, für baus. Festanschluss (insgesamt 3 Elektro-Zuleitungen).

**Technische Daten:**

El.-Anschlusswert: max. 3,5 kW, 16 A/ Systemträger bzw. Elektro-Zuleitung.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

Spritzwassergeschützt.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

010204

**Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)**

**Abmessungen**

Länge: 325 mm

Breite: 620 mm

Höhe: 63 mm

**Ausführung**

Das Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr.: 1.4301, matt geschliffen) mit integriertem Fixierahmen gegen verrutschen und zur Aufnahme von thermoplates. Tiefgezogene Auflagen an den Längsseiten, zum Einschieben in einen varithek□-Systemträger oder zur freien Aufstellung.

Effektive Lagerung durch stapeln der Geräte möglich, max. 5 Geräte übereinander.

Die Kochfläche aus Ceranglas, bietet optimal genutzten Platz für Kochtöpfe in GN- Format (thermoplates®), ob 1/1 oder 2x 1/2 oder 3 x 1/3 oder 2/3 + 1/3.

Unter dem Ceranglas montiert ein Strahlungsheizkörper mit einer Heizfläche von 235 x 420 mm, für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Im Steuergehäuse geschützt untergebracht, elektronische Steuerung mit einem Stufenregler 0 – 9, integriertem Ein-/Ausschalter und Betriebsleuchte.

**Technische Daten**

Gerät steckerfertig:

Gewicht: 6,6 kg

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz

El.-Anschlusswert: 0,8 kW

Schutzart: IP X4

VDE / TÜV - geprüft.

CE - konform.

Leitprodukt:

Fabrikat Rieber  
 Modell varithek® 1/1-ch-800 (1,0m)

Technische Daten	geplant	angeboten
Gerät steckerfertig	mit abnehmbarer Elektro-Zuleitung 1,0 m lang, mit Schukostecker	.....
Gewicht	6,6 kg	.....
Nennspannung	1N AC, 230 V, 50/60 Hz	.....
El.-Anschlusswert	0,8kW	.....
Schutzart	IP X4	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 3,00 Stk PP: .....

**0103      Verbau Brot / kalte Speisen / Salate**

**010301      Verbau**

Abm.: 10900 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend am Plattformstapler.

Unterbauten bestehend aus:

- 740 mm Freiraum für nachstehend beschrieben Plattformstapler (Tischlerverblendung als Sichtschutz)
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlwanne
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1400 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlwanne
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- 1400 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlwanne
- 700 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 1 Flügeltüre verschlossen
- 1340 mm Freiraum für nachstehend beschriebenes Kühlpult
- CNS-Abschlussblende zur Wand

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**010302**

### **Plattformstapler unbeheizt**

Wechselstapler, geschlossen, unbeheizt

Abmessungen:

Länge: 750 mm

Breite: 692 mm

Höhe: 910 mm

#### **Ausführung**

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

Mit 1 rechteckigen Plattform.

Zuladung max. 200 kg.

Stapelhöhe: ca. 600 mm.

Leichtgängige, rechteckige Plattform, geführt mittels 4 Axial-/Radialkugellager-Kombinationen, kipp- und verkantsicher.

Plattform geeignet zum Stapeln von Geschirr auf der Plattform.

Schachtabmessungen i. L. : 525 x 590 mm.

Plattform mit 36 paarweise angeordneten Bohrungen, mit Kunststoff-Führungen für die Wechselstangen, zum beliebigen Einteilen der Plattform.

Mit 6 Wechselstangen (zum Zentrieren der Geschirrtteile auf der Plattform), an der Rückseite des Wagens in optionalen CNS-Köcher platziert.

Einstellung der gleichbleibenden Ausgabehöhe durch Ein- und Aushängen der hitzebeständigen Zugfedern.

Korpus einwandig.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstoprollen.

Leergewicht: 67 kg.

Fabr.: .....

Mod: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**010303**

**Kühlvitrine**

Kühlvitrine mit 2 Glasebenen und Wanne

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	800 x 695 x 1085	.....	mm
Innenwanne	655 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	920	.....	Watt
Kältemittel	R 513A	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	82	.....	Watt
Energieverbrauch	9,30	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

Ausführung: außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen. Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerand. Seitenscheiben aus Isolierglas, Deckglas und höhenverstellbare, schrägstellbare Zwischenborde aus ESG. Höhen- verstellbare, schrägstellbare Einlegeböden. Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED.

**Isolierung:**

- Polyurethan-Hartschaum druckgeschäumt.

**Bedienseite:**

- Rückwand geschlossen

**Kundenseite:**

- offen (ohne Rollo)

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.
- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt.

**Temperatur Luft:**

- +5°C mit Rückseite geschlossen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010304 Umluftkühlwanne\_GN2/1**

**Abmessungen / Technische Daten**

	geplant	angeboten
Rahmenaußenmaße (bxt)	725 x 705 mm	.....
Außenmaße (bxtxh)	725 x 660 x 390 mm	.....
Innenwanne (bxtxh)	655 x 535 x 175 mm	.....
Einbauöffnung Einbaurahmen (bxt)	735 x 665 mm	.....
Nettoinhalt in Liter	63	.....
Kälteleistung bei VT -10°C	340 Watt	.....
Kältemittel	R513a	.....
Temperaturbereich	+4°C	.....
Leistungsaufnahme	12 Watt	.....

**Umlufteinbaukühlwanne**

**Ausführung**

Außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; Kühlwanne zum Einhängen mit einem stabilen Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig.

Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30, inkl. Siphon.

Luftleitbleche und gerundete Bodenwanne zur Reinigung herausnehmbar.

Serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS.

Geeignet für GN 1/1-Behälter bis 150 mm Tiefe.

**Isolierung**

FCKW-freies Hartschaum-Polyurethan.

**Kältesystem**

Großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.

Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrloses Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne ermöglicht wird; Voraussetzung: bauseitiger Tauwasserablauf.

Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Display für die Montage in einer Möbelfront abnehmbar (Leitungslänge 2 lfm).

Expansionsventil für R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt.

Vollautomatische Abtauung; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich !

**Stufenlos einstellbare Hebeplattform für Umluftkühlwannen**

**Ausführung:**

Die Hebeplattform ist komplett aus Chromnickelstahl gefertigt, wobei die Verschubleisten aus Kunststoff bestehen.

Die Hebevorrichtung dient zum Einbau in eine UKW.

Durch die Positionierung von Zentrierbolzen kann die Hebeplattform ein- fach herausgenommen und gereinigt werden.

Mittels zwei Drucktasten wird die Hebeplattform durch einen Niederspannungsmotor genau an die gewünschte Position verfahren.

**Technische Daten:**

Stabil gefertigte Hubeinheit aus Chromnickelstahl mit Kunststoffgleitlager.

Maximaler Hubweg beträgt 200 mm, der mittels Drucktasten stufenlos eingestellt wird.

Durch die kundenspezifische Schalterblende können die Tasten variabel positioniert werden.

Mittels Verwendung eines Positionierblechs, kann eine bauseitig beige stellte Arbeitsplatte für eine Hebevorrichtung aufgeklebt werden.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010305**

**Tellerspender mobil 2 Rohre**

Röhrenstapler mit 2 Verstellröhren, rund, umluftbeheizt, mit Deckelhauben aus Polycarbonat , für Teller-Ø 190 - 320

<b>Abmessungen</b>	<b>geplant</b>	<b>angeboten</b>
Länge	986 mm	.....
Breite	480 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

### Ausführung

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

2 Verstellröhren, komplett aus CNS, in verwindungsarmer CNS-Profilkonstruktion.

Zuladung max. 75 kg/Röhre.

Stapelhöhe bis Röhrenrand: ca. 600 mm.

Leichtgängige Plattform, kipp- und verkantsicher, griffgünstig angeordnet. Plattform rilsanbeschichtet.

Einstellung des gewünschten Tellerdurchmessers mittels 3 über Raster im CNS-Boden geführte Verstellstangen aus Rundmaterial, rilsanbeschichtet.

Federkraft je nach Geschirrgewicht bequem einstellbar, durch Ein- und Aushängen der Zugfedern am dazu herausnehmbaren Röhreneinsatz.

Anzahl Röhren: 2

Die Verstellröhre inklusive Deckelhaube aus Polycarbonat, rund, 130 mm hoch.

Stapelhöhe mit Polycarbonat-Deckelhaube: ca. 700 mm.

Röhre nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrtteilen.

Plattform je nach Bedarf von Hand an Teller-Æ von 190 bis 320 mm anpassbar.

Dazu Führungsstangen verstellbar und fest fixierbar, kein Werkzeug erforderlich;

einstellbare Tellerdurchmesser: 190 mm, 195 mm, 205 mm, 220 mm, 225 mm, 250 mm, 275 mm, 300 mm, 320 mm sowie mögliche Zwischengrößen.

Korpus doppelwandig isoliert.

Heizelemente aus CNS (Umluftheizung)

Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C. Mit Überhitzungsschutz.

Schaltelemente stoßgeschützt, gut sichtbar unterhalb des Schiebegriffs angeordnet.

Mit Spiralkabel ca. 2,5 m lang, Schukostecker, Blindsteckdose und 1 Ein /Ausschalter.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen.

### Technische Daten

El.-Anschlusswert: 1,46 kW.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

VDE-EMV-geprüft.

VDE-GS-geprüft.

Schutzart: IPX5 (Außen strahlwassergeschützt)

Leergewicht: ca. 56 kg

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**010306 Umluftkühlwanne\_GN3/1**

**Abmessungen / Technische Daten**

	geplant	angeboten
Rahmenaußenmaße (bxt)	1095 x 705 mm	.....
Außenmaße (btxh)	1050 x 660 x 390 mm	.....
Innenwanne (btxh)	980 x 535 x 175 mm	.....
Einbauöffnung Einbaurahmen (bxt)	1060 x 665 mm	.....
Nettoinhalt in Liter	94	.....
Kälteleistung bei VT -10°C	490 Watt	.....
Kältemittel	R513a	.....
Temperaturbereich	+4°C	.....
Leistungsaufnahme	12 Watt	.....

**Umlufteinbaukühlwanne**

**Ausführung**

Außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; Kühlwanne zum Einhängen mit einem stabilen Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig.

Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30, inkl. Siphon.

Luftleitbleche und gerundete Bodenwanne zur Reinigung herausnehmbar.

Serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS.

Geeignet für GN 1/1-Behälter bis 150 mm Tiefe.

**Isolierung**

FCKW-freies Hartschaum-Polyurethan.

**Kältesystem**

Großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.

Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrloses Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne ermöglicht wird; Voraussetzung: bauseitiger Tauwasserablauf.

Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Display für die Montage in einer Möbelfront abnehmbar (Leitungslänge 2 lfm).

Expansionsventil für R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt.

Vollautomatische Abtauung; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich !

**Stufenlos einstellbare Hebeplattform für Umluftkühlwannen**

**Ausführung:**

Die Hebeplattform ist komplett aus Chromnickelstahl gefertigt, wobei die Verschubleisten aus Kunststoff bestehen.

Die Hebevorrichtung dient zum Einbau in eine UKW.

Durch die Positionierung von Zentrierbolzen kann die Hebeplattform ein- fach herausgenommen und gereinigt werden.

Mittels zwei Drucktasten wird die Hebeplattform durch einen Niederspannungsmotor genau an die gewünschte Position verfahren.

**Technische Daten:**

Stabil gefertigte Hubeinheit aus Chromnickelstahl mit Kunststoffgleitlager.

Maximaler Hubweg beträgt 200 mm, der mittels Drucktasten stufenlos eingestellt wird.

Durch die kundenspezifische Schalterblende können die Tasten variabel positioniert werden.

Mittels Verwendung eines Positionierblechs, kann eine bauseitig beigestellte Arbeitsplatte für eine Hebevorrichtung aufgeklebt werden.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**010307 Getränkekühlpult 2E\_zentralgekühlt**

inkl. CNS Sockel H = 45 mm lt. Vorbemerkungen - in zuvor beschrieben in Pos. Verbauten enthalten

Keramik Oberplatte 34 mm lt. Vorbemerkungen - in eigenem LV enthalten

Gerichtet für den Einbau einer Bauseitigen Zapfanlage.

Technische Daten	geplant	angeboten
Abm.:	1340 x 680 x 815 mm	.....
Kältemittel	R513a	.....
Isolierung Korpus	mind. 43-45mm	.....
Temperaturbereich	+4 bis +8°C	.....
Anschlusswert	230V	.....
Kälteleistung	530 Watt bei VT -10°C	.....
Leistungsaufnahme	40 Watt	.....
Auszüge Laden mit Schwerlastauszügen	Tragkraft 100kg	.....

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Kühltische modernster Bauart, serienmäßig energieoptimiert, Korpus komplett isoliert mit mindestens 43mm Polyurethan. Die Seitenwände, um Schwitzwasser zu vermeiden haben mindestens 45 mm Polyurethan Hartschaumplatten

Ladenfronten und Türen vollständig und auch unter der Griffleiste mit mind. 15 mm per Polyurethanschäumung isoliert

Kältebrücken in Edelstahloptik damit auch an heißen Tagen im Sommer die Kondensatbildung auf ein neues minimales Risiko reduziert wird

#### **Gehäuse:**

Komplett Edelstahl, Bedienseite Chromnickelstahl geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen;

#### **Kältesystem:**

Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft-; Tropftrasse unter Verdampfer montiert; Optimale Luftverteilung im Innenraum durch eine Verdampferposition zwischen den Einbauelementen- gleichmäßige Luftverteilung im Innenraum, minimiert Kälteverlust beim Öffnen der Türen und Laden; Service- und wartungsfreundliche Konstruktion-

abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket;

Installationsleitungen in Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis Klemmdose;

Vollautomatische Abtauung mittels Kompressorabwärme;

#### **Steuerung:**

Elektronische Steuerung mit Ausschnitt 71x29mm; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel;

Optional können Fremdregler verbaut werden inkl. Montage, Anschluss und Programmierung

#### **Türelemente:**

Mit höhenverstellbarem Zwischenrost für Flaschen oder Fasskantenschutz und verstärktem Boden mit Fassgleitrippen zur Aufnahme von

EURO-KEG oder DIN-KEG Fässer zu 50 Liter mit Seitenantrieb. Türen mit einer Kraft von 70 N von innen zu öffnen, gemäß UVV 20

Türbandung wahlweise links oder rechts.

#### **Optionen:**

Sperrung der Schubladen mit verschiedenen Schließkreisen

elektronische Sperrungen

Pulverbeschichtungen oder hochkratzfeste Klebefolien

wählbar aus über 500 verschiedenen Modellen wählbar sind

#### **Einteilung:**

Bestehend aus:

2 Kühleinheiten mit jeweils einer Flügeltüre verschlossen

daneben Installationsfach.

**Die Vorderfronten sind so zu richten, dass eine Verblendung vom Tischler ergänzt werden**

**kann.**  
**Abstimmung darüber direkt mit dem Tischler nach vergabe!**

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010308 Einbautropfasse 1000 x 220 mit Dusche**

Einbautropfasse 1000 x 220 mit Dusche

- Tropfasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010309 Hustenspuckschutz gerades Glas 3/1**

Abm.: L x B x H 1510 x 620 x 400 mm

- Komplett Chromnickelstahl 1.4301
- langlebige LED- Beleuchtung; Beleuchtungsfarbe: warm weiß
- längsseitig ist unter der Abstellfläche ein CNS Kanal montiert, in welcher die zwischenliegenden Beleuchtungskörpern montiert sind
- Rundrohrträger (Durchmesser 38 mm), Gewinde M 20
- Verkabelung durch das Rundrohr nach unten herausgeführt – inkl. Lichtschalter und Trafo
- zur Verschraubung in die zuvor beschriebenen Granitplatte
- Glasaufsatz Sicherheitsglas 8 mm – in der Tiefe wahlweise fixierbar
- Form Glasaufbau: gerades Glas / 1 Etage
- Ausführung lt. Ö-Norm 18865-4
- Verkabelung intern sowie lt. EVN
- Anschluss : 230V
- Anschlusswert: 0,2kW.....

Vor der Ausführung ist eine Freigabe des Hustenspuckschutzes notwendig.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**010310 Hustenspuckschutz gerades Glas 2/1**

Abm.: L x B x H 1160 x 620 x 400 mm

- Komplett Chromnickelstahl 1.4301
- langlebige LED- Beleuchtung; Beleuchtungsfarbe: warm weiß
- längsseitig ist unter der Abstellfläche ein CNS Kanal montiert, in welcher die zwischenliegenden Beleuchtungskörpern montiert sind
- Rundrohrträger (Durchmesser 38 mm), Gewinde M 20
- Verkabelung durch das Rundrohr nach unten herausgeführt – inkl. Lichtschalter und Trafo
- zur Verschraubung in die zuvor beschriebenen Granitplatte
- Glasaufsatz Sicherheitsglas 8 mm – in der Tiefe wahlweise fixierbar
- Form Glasaufbau: gerades Glas / 1 Etage
- Ausführung lt. Ö-Norm 18865-4
- Verkabelung intern sowie lt. EVN
- Anschluss : 230V
- Anschlusswert: 0,2kW .....

Vor der Ausführung ist eine Freigabe des Hustenspuckschutzes notwendig.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**0104 Verbau Getränke / Desserts / Kassa 1**

**010401 Verbau**

Abm.: 7250 x 700 x 900 mm / 90° um´s Eck / 1050 x 700 x 900 mm / 90° um´s Eck / 2700 x 700 x 900 mm / 90° um´s Eck / 2100 x 210 x 900 mm / 90° um´s Eck / 810 x 510 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die kundenseitige Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung versehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend an der Getränkekühlvitrine.

Unterbauten bestehend aus:

- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 1340 mm Freiraum für nachstehend beschriebenes Kühlpult
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord,

- Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 30 mm CNS-Blende zu nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

- 1000 mm Arbeitsschrank mit einer Tiefe von 680 mm, mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 50 mm CNS-Blende zu nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

Verbau mit einer Tiefe von 670 mm von links nach rechts beschrieben aus Sicht des Mitarbeiters, beginnend an der Wand

- 20 mm CNS-Abschlussblende zur Wand
- 700 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollausziehbaren Schubladen, sperrbar
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 450 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollausziehbaren Schubladen, sperrbar
- 40 mm CNS-Blende zum nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

Verbau mit einer Tiefe von 170 mm

- 20 mm mm CNS-Blende zum zuvor beschriebenen Unterbau
- 900 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende zum nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

Verbau mit einer Tiefe von 460 mm

- 30 mm mm CNS-Blende zum zuvor beschriebenen Unterbau
- Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 20 mm CNS-Abschlussblende

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**010402**

**Kühlvitrine für Getränke - Sonderbau**

Einbaukühlvitrine - Sonderbau

**Technische Daten:**

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	1450 x 695 x 1085	.....	mm
Einbauöffnung	1390 x 670	.....	mm
Innenwanne	1305 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	1570	.....	Watt
Kältemittel	R 513a	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	135	.....	Watt
Energieverbrauch	16,10	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

**Ausführung:**

- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen.
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerand. Seitenscheiben und Deckglas aus Isolierglas.
- Flaschenrutschen ausgeführt, zur Lagerung von Getränkeflaschen PET und Glasflaschen 0,5L
- Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED 3000K.

**Isolierung:**

- Polyurethan - Hartschaum druckgeschäumt

**Bedienseite:**

- Rückwand geschlossen

**Kundenseite:**

- offen (mit Prallglas) mit Nachtrollo aus alubedampftem Spezialgewebe (für energiesparenden Nachtbetrieb).

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.
- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung.

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Temperaturbereich: +5 °C

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010403 Getränkekühlpult 2E\_zentralgekühlt**

inkl. CNS Sockel H = 45 mm lt. Vorbemerkungen - in zuvor beschrieben in Pos. Verbauten enthalten

Keramik Oberplatte 34 mm lt. Vorbemerkungen - in eigenem LV enthalten

Gerichtet für den Einbau einer Bauseitigen Zapfanlage.

Technische Daten	geplant	angeboten
Abm.:	1340 x 680 x 815 mm	.....
Kältemittel	R513a	.....
Isolierung Korpus	mind. 43-45mm	.....
Temperaturbereich	+4 bis +8°C	.....
Anschlusswert	230V	.....
Kälteleistung	530 Watt bei VT -10°C	.....
Leistungsaufnahme	40 Watt	.....
Auszüge Laden mit Schwerlastauszügen	Tragkraft 100kg	.....

Kühltische modernster Bauart, serienmäßig energieoptimiert, Korpus komplett isoliert mit mindestens 43mm Polyurethan. Die Seitenwände, um Schwitzwasser zu vermeiden haben mindestens 45 mm Polyurethan Hartschaumplatten

Ladenfronten und Türen vollständig und auch unter der Griffleiste mit mind. 15 mm per Polyurethanschäumung isoliert

Kältebrücken in Edelstahloptik damit auch an heißen Tagen im Sommer die Kondensatbildung auf ein neues minimales Risiko reduziert wird

**Gehäuse:**

Komplett Edelstahl, Bedienseite Chromnickelstahl geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen;

**Kältesystem:**

Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft-; Tropfasse unter Verdampfer montiert; Optimale Luftverteilung im Innenraum durch eine Verdampferposition zwischen den Einbauelementen- gleichmäßige Luftverteilung im Innenraum, minimiert Kälteverlust beim Öffnen der Türen und Laden; Service- und wartungsfreundliche Konstruktion-

abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket;

Installationsleitungen in Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis Klemmdose;

Vollautomatische Abtauung mittels Kompressorabwärme;

**Steuerung:**

Elektronische Steuerung mit Ausschnitt 71x29mm; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel;

Optional können Fremdreger verbaut werden inkl. Montage, Anschluss und Programmierung

**Türelemente:**

Mit höhenverstellbarem Zwischenrost für Flaschen oder Fasskantenschutz und verstärktem Boden mit Fassgleitrippen zur Aufnahme von  
EURO-KEG oder DIN-KEG Fässer zu 50 Liter mit Seitenanstich. Türen mit einer Kraft von 70 N von innen zu öffnen, gemäß UVV 20  
Türbandung wahlweise links oder rechts.

**Optionen:**

Sperrung der Schubladen mit verschiedenen Schließkreisen  
elektronische Sperrungen  
Pulverbeschichtungen oder hochkratzfeste Klebefolien  
wählbar aus über 500 verschiedenen Modellen wählbar sind

**Einteilung:**

Bestehend aus:  
2 Kühleinheiten mit jeweils einer Flügeltüre verschlossen  
daneben Installationsfach.

**Die Vorderfronten sind so zu richten, dass eine Verblendung vom Tischler ergänzt werden kann.**

**Abstimmung darüber direkt mit dem Tischler nach vergabe!**

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010404 Einbautropftasse 800 x 220 mit Dusche**

Einbautropftasse 800 x 220 mit Dusche

- Tropftasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010405 Kühlvitrine für Desserts**

Kühlvitrine für Desserts

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	800 x 695 x 1085	.....	mm
Einbauöffnung	740 x 670	.....	mm
Innenwanne	655 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	920	.....	Watt
Kältemittel	R 513a	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	82	.....	Watt
Energieverbrauch	8,36	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

**Ausführung:**

- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen.
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerring. Seitenscheiben aus Isolierglas, Deckglas und höhenverstellbare, schrägstellbare Zwischenborde aus ESG.
- Höhen- verstellbare, schrägstellbare Einlegeböden.
- Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED.
- Zusammenbau geeignet für 2 Vitrinen neben einander als Ausführung mit Trennscheibe

**Bedienseite:**

- Rückwand geschlossen

**Kundenseite:**

- offen

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.
- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung.

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Temperaturbereich: +2 °C

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**0105            Verbau Desserts / Kassa 2**

**010501        Verbau**

Abm.: 7145 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel)

Die kundenseitige Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung versehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend an der Kühlvitrienen.

Unterbauten bestehend aus:

- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 500 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollausziehbaren Schubladen, sperrbar
- 1200 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Schiebetüren verschlossen
- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 1 Flügeltüre und darüberliegender sperrbarer Schublade verschlossen
- 445 mm Installationsschrank
- 1200 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**010502        Kühlvitrine für Desserts**

Kühlvitrine für Desserts

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	800 x 695 x 1085	.....	mm
Einbauöffnung	740 x 670	.....	mm
Innenwanne	655 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	920	.....	Watt
Kältemittel	R 513a	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	82	.....	Watt
Energieverbrauch	8,36	.....	kWh/ 24 h

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Spannung 230 / 50

.....

V / Hz

**Ausführung:**

- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen.
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerring. Seitenscheiben aus Isolierglas, Deckglas und höhenverstellbare, schrägstellbare Zwischenborde aus ESG.
- Höhen- verstellbare, schrägstellbare Einlegeböden.
- Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED.
- Zusammenbau geeignet für 2 Vitrinen neben einander als Ausführung mit Trennscheibe

**Bedienseite:**

- Rückwand mit Flügeltüren aus Isolierglas

**Kundenseite:**

- offen

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.
- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung.

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Temperaturbereich: +2 °C

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**0106 Zusätzliche Ausstattung**

**010601 Hygienestation**

Abm.: 540 x 420 x 900mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 100mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 100 mm lt. Vorbemerkungen.

Unterbauten bestehend aus:

- 500mm Arbeitsschrank mit Bodenbord. Unterbau gerichtet für den Einbau eines nachstehend beschriebenen Hygienebeckens sowie zur Aufstellung eines Müllbehälters. Vorderfront mittels Flügeltüre verschlossen indem ein Ausschnitt von ca. 340 x 150mm als

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Einwurfschacht für den Müllbehälter dienen soll. Müllbehälter an der Flügeltür befestigt zur einfachen Entnahme zur Entleerung.

CNS-Arbeitsfläche:

- 540 x 420 x 40mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. 100mm Hochzug wandseitig. Inkl. naht- und fugenlos eingeschweißtem Norm CNS Becken (340 x 240 x 150mm); inkl. Bohrung für die Armatur.

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010602**

**Einfahrkühlschrank**

Einfahrkühlschrank für GN2/1-Wagen, 1 Tür. Steckerfertiges Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. LED-Beleuchtung, Schnappverschluss mit Schloss und Schlüssel als Standard.

Temperaturbereich -2° +8°C mit ventilierter Kühlung Heißgas-Abtauung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei); leicht auswechselbare magnetische Dreikammerdichtung. Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Rückseite aus verzinktem Stahl. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an das Cosmo-Fernüberwachungssystem und den ModBus/RTU Rs485-Anschluss.

**Eigenschaften:**

Standardausrüstung: LED-Beleuchtung, Schloss mit Schlüssel

Kontrolle: Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel

Türen: 1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen

Türdichtung: Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar

Isolierung: 75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei

Ausführung Innen/Außen: Einteilige Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Rückseite aus verzinktem Stahl

Innenecken: Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene

Griff: Snap-in Chrom mit integriertem Schloss

Cosmo: Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo Hub

Technische Daten	geplant	angeboten
Bruttokapazität	754 lt	.....
Betriebstemperatur	-2°+8°C	.....
Externe Kälteanlage	Steckerfertig	.....
Klimaklasse	5	.....

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Kältemittel	R290 (GWP=3)	.....
Kältemittelfüllung	80g	.....
Abtauung	Heißgas	.....
Ventil	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert	.....
Außenmaße	810×815×2115 mm	.....
Netto- / Bruttogewicht	130 Kg / 150 Kg	.....
Netto / Brutto-Volumen	353 lt / 754 lt	.....
Spannung/Frequenz	220-240 V - 50 Hz	.....
Max. Stromaufnahme	390W - 1,8A	.....
Kälteleistung	713 W bei VT. -10°C Kond. +55°C	.....

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010603**

**Putzmittelschrank versperbar**

Ein Schrank mit Flügeltüren aus Edelstahl bietet all Ihren Putzmitteln und -geräten einen hygienischen Aufbewahrungsort.

Putzmittelschrank aus gebürstetem Edelstahl

Robust und widerstandsfähig dank Türverstärkung

Für den Einsatz in Feucht- und Nassräumen geeignet

Mit Zylinderschloss abschließbar

Besenhalter und kleine Fächer für Zubehör

Flügeltürschrank aus Edelstahl zur Aufbewahrung von Putzausrüstung

Dieser Flügeltürschrank mit Besenhaltern kann in sämtlichen Arbeitsbereichen für die Aufbewahrung Ihrer Putzgeräte und Putzmittel genutzt werden.

Korpus und Flügeltüren des Schrankes bestehen aus gebürstetem Edelstahl. Dadurch ist er rostfrei und korrosionsbeständig, was seine Einsatzmöglichkeiten neben Lager- und Produktionsräumen auch auf Nass- und Feuchträume erweitert. Die glatten Oberflächen lassen sich leicht reinigen und desinfizieren. Im Inneren ist der Schrank mit Flügeltüren zweigeteilt: Auf einer Seite verstauen Sie an zwei Besenhaltern und stehend Ihre Putzgeräte. Auf der anderen Seite gibt es Schrankfächer, in denen Sie Ihre Putzmittel lagern. Sperren Sie die verstärkten Flügeltüren mit einem Schloss sicher ab und schützen den Schrankinhalt so vor unbefugten Zugriffen.

Technische Daten	geplant	angeboten
Gesamthöhe	1800 mm	.....
Gesamtbreite	1100 mm	.....
Gesamttiefe	500 mm	.....
Böden Anzahl	4	.....
Tür Typ	Flügeltür	.....
Anlieferung	vollständig montiert	.....

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Schloss	Typ Zylinderschloss	.....
Böden Art	Fachboden	.....
Türanschlag	mittig	.....
Türverstärkung	ja	.....
Unterbau	Sockel	.....
Korpus Material	Edelstahl	.....
Schlüssel	Anzahl 2	.....
Abteil Breite	270 mm	.....
Boden Tragkraft	20 kg	.....
Fächer Anzahl	4	.....
Fronten Material	Edelstahl	.....
Abteile Anzahl	2	.....
Böden Oberfläche	gebürstet	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010604**

**Papierhandtuchspender Edelstahl**

- leicht zu reinigender Edelstahl mit Fingerabdruckschutz
- berührungsfreies System
- attraktiv und platzsparend
- einfaches Nachfüllen, bis zu 2,5 Bündel
- Einzeltuchentnahme
- senkt den Verbrauch
- Überfüllungsschutz
- Größe B x H x T in cm 31,7 x 46,8 x 10,1
- Spendersystem H2 - Multifold-Handtuchsystem
- Produktserie Xpress | Image Design
- Material Edelstahl | Kunststoff
- Montageort Wand
- Befestigungsart zum Verschrauben

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010605**

**Seifenspender Edelstahl**

- modernes und nahtloses Design
- leicht zu reinigendes Edelstahl mit Fingerabdruckschutz
- leichtgängiger Druckknopf (Easy to use)
- für das Reinigungspersonal einfach in der Handhabung
- Ausführung Hebelspender
- Breite [cm] 10,6
- Höhe [cm] 28,9

- Tiefe [cm] 10,7
- Spendersystem S4 - Schaumseifen Spendersystem
- Dosierart Druckknopf
- Fassungsvermögen [ml] 1000
- Montageort Wand
- Befestigungsart zum Verschrauben
- Material Kunststoff | Edelstahl
- Farbe Edelstahl

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

### 010606

#### Verblendungen

Für jegliche nicht beschriebene Verblendungen, ist eine Pauschale von 2.000 € in dieser Position einzutragen, diese wird bei einem Mehraufwand beauftragt.

Grundlegend sind alle Verblendungen in die Positionen einzurechnen.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

### 010607

#### Wagen GN 2/1

- Eingegossene Durchschubschutz: 3 mm starker Durchschubschutz an jedem Schienenende sorgt für Stabilität beim Transport.
- Abstand zwischen den Schienen: Der große Schienenabstand von 7,6cm bietet höchste Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit.
- Stabile, reibungslose Manövrierfähigkeit: Solider Rahmen in Kombination mit 4 hochwertigen Kunststoffrollen sorgen für einen leisen, leichtgängigen Wagen, der sich überall leicht manövrieren lässt.
- Superleise Rollen: Hochbelastbare 12,7-cm-Lenkrollen sind mit spurlosen thermoplastischen Gummirädern und Bremsen ausgestattet. Die Feststellbremse blockiert sowohl das Drehgelenk als auch das Rad.
- Verbesserte Lebensmittelsicherheit, erweiterter Einsatzbereich: Einzigartiger oberer Rahmen der eine GN 1/1-Lebensmittelschale trägt, um den Inhalt darunter während der Lagerung und des Transports zu schützen. Or, onBei einem halbgroßen Wagen können Sie ein GN 1/1-Schneidebrett verwenden, um eine leichte Vorbereitungsstation zu schaffen.
- Spülmaschinenfest: Dieser Artikel kann sicher in der Spülmaschine gereinigt werden
- Tiefkühlsicher: Dieser Artikel kann bei niedrigen Temperaturen eingesetzt werden und ist für die Lagerung im Gefrierschrank geeignet
- NSF-gelistet: Dieser Artikel erfüllt die von NSF International auferlegten Standards, die sich auf die öffentliche Sicherheit, Gesundheit und Umwelt konzentrieren
- BPA-frei: Dieser Artikel ist frei von der Chemikalie Bisphenol A (BPA) und darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- HACCP: Dieser Artikel hilft bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- StoreSafe: Dieser Artikel wurde entwickelt, um Foodservice-Betreibern zu helfen, kritische Lebensmittelsicherheitsrichtlinien zu erfüllen

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Technische Daten	geplant	angeboten
Abmessungen	83,5 x 64,5 x 171 cm	.....
Spülmaschinenfest	Ja	.....
Material	Komposit	.....
Kapazität	Fasst 36 GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief	.....
Länge	83,5 cm	.....
Breite	64,5 cm	.....
Höhe	171 cm	.....
GN-Pfanne Kapazität	Fasst 36 GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief	.....
GN-Pan-Trolley Größe	GN 2/1 Vollformat	.....

inkl. passender Schutzhaube

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**010608 GN Behälter 1/1-194 gelocht**

L: ..... S: ..... EP: ..... 8,00 Stk PP: .....

**010609 GN Behälter 2/3-200**

L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**010610 GN Behälter 1/1-54 gelocht**

L: ..... S: ..... EP: ..... 15,00 Stk PP: .....

**010611 GN Behälter 1/3-200**

L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**010612 Set GN-Beilagensch. 1/6 micro**

L: ..... S: ..... EP: ..... 200,00 Stk PP: .....

**010613 Speisenschale 3-teilig GN 1/2**

L: ..... S: ..... EP: ..... 300,00 Stk PP: .....

**010614 Speisenschalen-Deckel mit Griff 1/2**

L: ..... S: ..... EP: ..... 300,00 Stk PP: .....

**010615 Regalwagen GN 1/1**

L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**010616 Thermoplates 1/1-100 nano**

L: ..... S: ..... EP: ..... 22,00 Stk PP: .....

**0107 Verbau Kaffee und Wasser**

**010701 Verbau**

Abm.: 2040 x 700 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel)

Die kundenseitige Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung versehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend an der Getränkeköhlvitrine.

Unterbauten bestehend aus:

- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zur Installationen der nachstehend beschriebenen Kaffeemaschine
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zur Installationen der nachstehend bauseits errichteten Wasser Zapfanlage und einem Karbonator

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**010702 Kaffeevollautomat mit Milchschaumer und Kartenleser**

Vollautomat für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Schokolade oder Chocciato sowie einer separaten Heißwasserausgabe.

Die Maschine ist ausgerüstet mit einem Bohnenbehälter mit einer Kapazität von 0,55 kg (optionale Erweiterung auf 1,1 kg). Darüber hinaus gibt es einen Pulverdispenser mit einer Kapazität von 0,45 kg (optionale Erweiterung auf 0,8 kg). Dieser Behälter kann beispielsweise für automatengeeignetes Schokoladen- oder Milchpulver verwendet werden.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, über den Handeinwurf manuell Kaffeepulver zu verwenden. In die Präzisionsmühle sind hochwertige, gehärtete Mahlscheiben aus Werkzeugstahl eingebaut.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Die Zubereitung der Kaffeespezialitäten entspricht dem Kolbendruckverfahren: Der gemahlene Kaffee wird gepresst und das Brühwasser wird mit hohem Druck (bis zu 8 bar) über das Kaffeemehl geleitet. Nach Abschluss des Brühvorgangs wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.

Pro Getränk kann individuell die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad eingestellt werden.

Die Maschine verfügt über einen integrierten Milchschaumer. Die Zwischenreinigung erfolgt durch eine Spülung mit Kalt-, Warmwasser und Dampf.

Der einstufig höhenverstellbare Tassentisch ermöglicht die Verwendung verschiedener Gefäße bis zu einer Höhe von 100 mm, bei eingeschobenem Tassentisch können Gefäße bis zu einer Höhe von 177 mm untergestellt werden. Der Heißwasserauslauf hat eine Unterstellhöhe von 152,5 mm.

Durch die Dampffunktion können Tassen schnell vorgewärmt werden.

Bedienführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete, beleuchtete Touch-Screen-Display. Die Maschine bietet auch die Option eigene Bilder auf das Display zu laden. Während der Getränkeausgabe könnte beispielsweise das Firmenlogo oder ein Aktionsangebot angezeigt werden.

Das Tastenfeld für die Getränkeausgabe wird ebenfalls auf dem Display abgebildet: Durch das Wischen auf dem Touchdisplay können bis zu 24 Getränke hinterlegt werden. Diese Tasten können individuell belegt werden. Über eine Taste kann vor der Getränkeauswahl der Kaffee noch stärker oder schwächer eingestellt werden. Hierzu wird je nach Wunsch 15% mehr, bzw. 15% weniger Kaffeemehl zur Zubereitung verwendet.

Eine weitere Taste auf dem Display dient dem Vorwärmen des Brühsystems. Bei Verwendung der Vorwärmstufe werden alle kaffeeführenden Teile mit heißem Wasser durchgespült. So wird sichergestellt, dass auch nach längeren Standzeiten das erste bezogene Getränk mit der optimalen Temperatur ausgegeben wird.

Die Zugangsberechtigung zu den drei unterschiedlichen Funktionsebenen kann durch PIN-Codes gesichert werden. Eine Mikroprozessorsteuerung regelt und kontrolliert sämtliche Vorgänge.

Über eine integrierte USB-Schnittstelle können Datensicherungen vorgenommen, Updates importiert sowie Protokolle z.B. über Pflegeintervalle (für einen HACCP-konformen Betrieb) und Umsatzdaten exportiert werden.

Fokussiert auf die Getränkeausgabe ist die Beleuchtung am Auslauf integriert.

Jedes entnommene Getränk wird registriert und auf Wunsch im Display angezeigt.

Für die tägliche Reinigung des Milchsystems wird der Milchschauch der Kaffeemaschine über den Adapter an den Heißwasserauslauf angeschlossen. Danach startet nach Aktivierung das automatische Reinigungsprogramm.

Über die Timerfunktion lässt sich das Tastenlayout zeitgesteuert ändern (z.B. von Bedienung auf Selbstbedienung) kann aktiviert werden.

#### Zubehör Verkaufseinrichtung

Die Kaffeemaschine ist eingerichtet für den Anschluss an einen Kartenleser. Mit der Wertkarteneinheit ist der bargeldlose Betrieb mit individueller Preisgestaltung der verschiedenen Produkte möglich. Eine Leuchtanzeige visualisiert den Verkaufs- und Buchungsvorgang. Der bauseits zu beschaffende Kartenleser wird in ein separates Gehäuse eingebaut. Vor einer Entscheidung darüber, ob der gewünschte Kartenleser in eine Kaffeemaschine installiert werden kann, muss eine Kompatibilitätsprüfung erfolgen.

#### Installation

Das Anschließen an vorhandenen Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Ablauf muss durch den Kundenservice erfolgen.

#### Technische Daten

Empfohlene Tagesleistung  
 Heißwasserleistung

#### geplant

bis zu 80 Tassen  
 18 Liter/ Stunde

#### angeboten

.....  
 .....

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Nennleistung	1,9 – 2,3 kW	.....
Netzanschluss	220 - 240 V 50/60Hz 1/N/PE	.....
Wassertank	4,5 Liter	.....
Gewicht	ca. 25,5 kg	.....
Breite	455 mm (inkl. Kartenlesergehäuse)	.....
Höhe	500 mm (inkl. Erweiterung: 555 mm)	.....
Tiefe	561 mm	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010703**

**Tassenschrank**

**Ausstattung:**

- 88 bis 320 Tassen, Becher oder Gläser
- Thermostat
- 4 beheizbare Regalböden aus Edelstahl (gebürstet)
- Elegante Optik in passendem Glasdesign, schwarze Rückseite
- Geeignet für Selbstbedienung
- LED-Beleuchtung mit verschieden einstellbaren Farben

**Technische Daten:**

- Nennleistung: 0,2 kW
- Netzanschluss: 220 – 240 V
- Breite: 368 mm
- Höhe: 530 mm
- Tiefe: 539 mm
- Leergewicht: ca. 28 kg

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010704**

**Wasserautomat (Soda und Kaltwasser)**

**Wasserautomat**

- Elektronische Entnahmemarmatur mit Tastenbedienung, Funktionsanzeigen
- Touchdisplay zur Menüsteuerung, für die Aktivierung des Energiesparmodus
- Feststellfunktion der Tasten für bequemes Befüllen ohne Halten

- Elektronische Temperaturregelung
- Leicht auswechselbare Feinfilterpatrone mit Aktivkohleblock zur Filterung von Schadstoffen > 0,2 Mikrometer, Geschmacksverbesserung
- Leckageschutzsystem

**Technische Angaben:**

Beschreibung	Vorgabe	Einheit	Angeboten
Nennleistung	0,45	kW	.....
Max. Anzahl Nutzer	50	Personen	.....
Wasseranschluss	1/2	Zoll	.....
Temperatur gekühltes Wasser	5 - 10	°C	.....
Kapazität gekühltes Wasser	175	Gläser / Stunde	.....
Schutzart	20	IP	.....
Gewicht mit Wasserfüllung	20	Kg	.....
Spannung	230	V	.....
Abmessungen	33,5 × 34 × 47,6	cm	.....

**Lieferumfang:**

1 Stk. Submicron-Fein-filterpatrone filtert Schadstoffe > 0,2 Mikro-meter heraus und verbessert zusätzlich den Wassergeschmack.

1 Stk. CO2-Gasflasche gefüllt, Inhalt 425 Gramm, für Soda Club-Anschlussgewinde, ergibt ca. 80 Liter CO2-Wasser

1 Stk. Druckminderer mit Standard-CO2-An-schluss--gewinde (1/2 Zoll), Bezug der Gasflaschen über den Gase-Fachhandel

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**010705 Einbautropfasse 400 x 220 mit Dusche**

Einbautropfasse 400 x 220 m.Dusche

- Tropfasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....



**02 OG - Buffet**

**0201 Verbau Menü 3 und Vegetarisch**

**020101 Verbau**

Abm.: 4345 x 800 x 900 mm, 90° um´s Eck 2735 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die kundenseitige Vorderfront ist mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend am Buffet Eingang.

Unterbauten bestehend aus:

- 580 mm blinder Unterbau mit einer Tiefe von 730 mm
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1700 mm Arbeitsschrank mit einer Höhe von 480 mm; mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 900 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels Flügeltüren verschlossen, gerichtet für die von oben einsetzbaren Suppentöpfe

90° um´s Eck

- 1700 mm Arbeitsschrank mit einer Höhe von 480 mm; mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Abschlussblende

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**020102 Tablettspender**

Tablettspender fahrbar

**Abmessungen**

Länge: 906 mm ..... mm

Breite: 514 mm ..... mm

Höhe: 931 mm ..... mm

### Ausführung

Der Tablettspender besteht komplett aus CNS 18/10. Die Oberfläche ist mikroliert.

Der Tablettspender ist offen ausgeführt. Die Tablettts werden auf eine Plattform aufgesetzt. Diese ist allseitig aufgekantet (nicht an den Ecken bzgl. Reinigung), um das Verrutschen der Tablettts zu vermeiden.

Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.

Der Tablettspender ist speziell für den Einsatz am Band konzipiert.

Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen aus Kunststoff (Polyamid) angebracht.

Fahrbar ist der Spender mittels rostfreien Kunststoffrollen (4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller mit 125 mm  $\varnothing$ ). Massive Stoßecken aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

### Zubehör/ Optionen

- Dekorausführung
- weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste

### Technische Daten

Werkstoff: CNS 18/10

Gewicht: 35 kg ..... kg

Kapazität: ca. 100 Tablettts, ..... Stk. 530 x 370 mm ..... x ..... mm

Stapelhöhe: 700 mm ..... mm

### Besonderheit

- Veränderung der Federspannung möglich
- Ausführung für Einsatz am Band
- zwei seitliche Tablettführungen
- gemäß DIN 18665, Teil 6

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 5,00 Stk PP: .....

020103

### Tellerspender mobil 2 Rohre

Röhrenstapler mit 2 Verstellröhren, rund, umluftbeheizt, mit Deckelhauben aus Polycarbonat , für Teller- $\varnothing$  190 - 320

**Abmessungen**

geplant

angeboten

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Länge	986 mm	.....
Breite	480 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

### Ausführung

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

2 Verstellröhren, komplett aus CNS, in verwindungsarmer CNS-Profilkonstruktion.

Zuladung max. 75 kg/Röhre.

Stapelhöhe bis Röhrenrand: ca. 600 mm.

Leichtgängige Plattform, kipp- und verkantsicher, griffgünstig angeordnet. Plattform rilsanbeschichtet.

Einstellung des gewünschten Tellerdurchmessers mittels 3 über Raster im CNS-Boden geführte Verstellstangen aus Rundmaterial, rilsanbeschichtet.

Federkraft je nach Geschirrgewicht bequem einstellbar, durch Ein- und Aushängen der Zugfedern am dazu herausnehmbaren Röhreneinsatz.

Anzahl Röhren: 2

Die Verstellröhre inklusive Deckelhaube aus Polycarbonat, rund, 130 mm hoch.

Stapelhöhe mit Polycarbonat-Deckelhaube: ca. 700 mm.

Röhre nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrtteilen.

Plattform je nach Bedarf von Hand an Teller-Æ von 190 bis 320 mm anpassbar.

Dazu Führungsstangen verstellbar und fest fixierbar, kein Werkzeug erforderlich;

einstellbare Tellerdurchmesser: 190 mm, 195 mm, 205 mm, 220 mm, 225 mm, 250 mm, 275 mm, 300 mm, 320 mm sowie mögliche Zwischengrößen.

Korpus doppelwandig isoliert.

Heizelemente aus CNS (Umluftheizung)

Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C. Mit Überhitzungsschutz.

Schaltelemente stoßgeschützt, gut sichtbar unterhalb des Schiebegriffs angeordnet.

Mit Spiralkabel ca. 2,5 m lang, Schukostecker, Blindsteckdose und 1 Ein /Ausschalter.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstoprollen.

### Technische Daten

El.-Anschlusswert: 1,46 kW.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

VDE-EMV-geprüft.  
VDE-GS-geprüft.  
Schutzart: IPX5 (Außen strahlwassergeschützt)

Leergewicht: ca. 56 kg

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 3,00 Stk PP: .....

**020104 Einbau-Systemträger 4x1/1 bis zu 200mm tief**

Einbau-Systemträger, 4-teilig, 4 x GN 1/1,  
für bis zu 200 mm tiefe GN-Behälter

**Abmessungen:**

Länge: 1740 mm  
Breite: 736 mm  
Einbauhöhe: 302 mm

**Ausführung:**

Der Einbau-Systemträger gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), bestehend aus einer durchgehenden, glatten CNS-Abdeckung mit den Abmessungen 1740 x 700 mm, mit umlaufendem, angereiftem Auflagerand, 15 mm breit.

Darin integriert 4 Systemträger GN 1/1.

Korpusinnenseiten der Systemträger in hygienischer, tiefgezogener Sicken-Ausführung, vorgesehen zur Aufnahme je eines varithek® Einschubelements.

Die Abstände der Sicken so ausgeführt, dass bei den handelsüblichen GN-Behältertiefen 20, 40, 65, 100, 150 und 200 mm jeweils ein optimaler Abstand zu den Geräten gewährleistet ist.

Links jeweils vertieft eingebaut 1 Schukosteckdose 230 V pro Systemträger.

Auf der Oberseite je 1 Aussparung für GN 1/1 pro Systemträger.

Zwischenwände zwischen den Systemträgern zweischalig, Außenwand 1-schalig.

Auf der Bedienungsseite je 1 Frontklappe pro Systemträger, zum direkten Einschieben der GN-Behälter.

Klappe in robuster, großküchengerechter Ausführung, abklappbar, selbstarretierend, komplett doppelwandig.

Klappe 2-teilig, oben mit 270° abklappbarer, zweischaliger Abdeckung.

Die Abdeckung auf dem Einschubelement aufliegend, so dass die Schalter bei laufendem Ausgabebetrieb nicht verschmutzt werden können.

Die Bedienungselemente der Einschubelemente von oben zugänglich.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Zur Betätigung der Schalter muss die beschriebene Abdeckung aufgeklappt werden.

Bei Kochbetrieb Abdeckung abgeklappt.

Der Einbau-Systemträger vorgesehen zum Einhängen von oben in Abdeckungsausschnitt.

Ausschnittabmessungen: ca. 1705 x 704 mm.

Systemträger passend für alle Varithek-Funktionsträger Typ V-1/1.

Der Einbau-Systemträger anschlussfertig, mit je 1 Elektro-Zuleitung, Länge 2 m, pro Systemträger, für baus. Festanschluss (insgesamt 4 Elektro-Zuleitungen).

#### Technische Daten:

El.-Anschlusswert: max. 3,5 kW, 16 A/ Systemträger bzw. Elektro-Zuleitung.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

Spritzwassergeschützt.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

020105

#### Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)

##### Abmessungen

Länge: 325 mm

Breite: 620 mm

Höhe: 63 mm

##### Ausführung

Das Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr.: 1.4301, matt geschliffen) mit integriertem Fixierahmen gegen verrutschen und zur Aufnahme von thermoplates. Tiefgezogene Auflagen an den Längsseiten, zum Einschieben in einen varithek-Systemträger oder zur freien Aufstellung.

Effektive Lagerung durch stapeln der Geräte möglich, max. 5 Geräte übereinander.

Die Kochfläche aus Ceranglas, bietet optimal genutzten Platz für Kochtöpfe in GN- Format (thermoplates®), ob 1/1 oder 2x 1/2 oder 3 x 1/3 oder 2/3 + 1/3.

Unter dem Ceranglas montiert ein Strahlungsheizkörper mit einer Heizfläche von 235 x 420 mm, für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Im Steuergehäuse geschützt untergebracht, elektronische Steuerung mit einem Stufenregler 0 – 9, integriertem Ein-/Ausschalter und Betriebsleuchte.

**Technische Daten**

Gerät steckerfertig:  
 Gewicht: 6,6 kg  
 Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz  
 El.-Anschlusswert: 0,8 kW  
 Schutzart: IP X4

VDE / TÜV - geprüft.  
 CE - konform.

Leitprodukt:  
 Fabrikat Rieber  
 Modell varithek® 1/1-ch-800 (1,0m)

Technische Daten	geplant	angeboten
Gerät steckerfertig	mit abnehmbarer Elektro-Zuleitung 1,0 m lang, mit Schukostecker	.....
Gewicht	6,6 kg	.....
Nennspannung	1N AC, 230 V, 50/60 Hz	.....
El.-Anschlusswert	0,8kW	.....
Schutzart	IP X4	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 8,00 Stk PP: .....

020108

**Suppentopf**

**Ausführung :**

- Außentopf Edelstahl
- herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
- Energieregler: 30 - 95 °C
- mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel
- Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
- Inhalt: ca. 9,0 Liter
- Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

Technische Daten	geplant	angeboten
Anschlusswert	0,4 kW / 230 V	.....

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Höhe	360 mm	.....
Durchmesser	345 mm	.....

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**0202 Verbau Menü 1**

**020201 Verbau**

Abm.: 3610 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die kundenseitige Vorderfront ist mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend am Durchgang.

Unterbauten bestehend aus:

- 20 mm CNS-Abschlussblende
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1300 mm Arbeitsschrank mit einer Höhe von 480 mm; mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 250 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und 2 Stk. höhenverstellbaren Zwischenborden, Vorderfront offen

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**020202 Tellerspender mobil 2 Rohre**

Röhrenstapler mit 2 Verstellröhren, rund, umluftbeheizt, mit Deckelhauben aus Polycarbonat , für Teller-Ø 190 - 320

Abmessungen	geplant	angeboten
Länge	986 mm	.....
Breite	480 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

### Ausführung

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

2 Verstellröhren, komplett aus CNS, in verwindungsarmer CNS-Profilkonstruktion.

Zuladung max. 75 kg/Röhre.

Stapelhöhe bis Röhrenrand: ca. 600 mm.

Leichtgängige Plattform, kipp- und verkantsicher, griffgünstig angeordnet. Plattform rilsanbeschichtet.

Einstellung des gewünschten Tellerdurchmessers mittels 3 über Raster im CNS-Boden geführte Verstellstangen aus Rundmaterial, rilsanbeschichtet.

Federkraft je nach Geschirrgewicht bequem einstellbar, durch Ein- und Aushängen der Zugfedern am dazu herausnehmbaren Röhreneinsatz.

Anzahl Röhren: 2

Die Verstellröhre inklusive Deckelhaube aus Polycarbonat, rund, 130 mm hoch.

Stapelhöhe mit Polycarbonat-Deckelhaube: ca. 700 mm.

Röhre nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrtteilen.

Plattform je nach Bedarf von Hand an Teller-Æ von 190 bis 320 mm anpassbar.

Dazu Führungsstangen verstellbar und fest fixierbar, kein Werkzeug erforderlich;

einstellbare Tellerdurchmesser: 190 mm, 195 mm, 205 mm, 220 mm, 225 mm, 250 mm, 275 mm, 300 mm, 320 mm sowie mögliche Zwischengrößen.

Korpus doppelwandig isoliert.

Heizelemente aus CNS (Umluftheizung)

Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C. Mit Überhitzungsschutz.

Schaltelemente stoßgeschützt, gut sichtbar unterhalb des Schiebegriffs angeordnet.

Mit Spiralkabel ca. 2,5 m lang, Schukostecker, Blindsteckdose und 1 Ein /Ausschalter.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen.

### Technische Daten

El.-Anschlusswert: 1,46 kW.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

VDE-EMV-geprüft.

VDE-GS-geprüft.

Schutzart: IPX5 (Außen strahlwassergeschützt)

Leergewicht: ca. 56 kg

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

### 020203 Einbau-Systemträger 3x1/1 bis zu 200mm tief

Einbau-Systemträger, 3-teilig, 3 x GN 1/1,  
für bis zu 200 mm tiefe GN-Behälter

#### Abmessungen:

Länge: 1315 mm

Breite: 736 mm

Einbauhöhe: 302 mm

#### Ausführung:

Der Einbau-Systemträger gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), bestehend aus einer durchgehenden, glatten CNS-Abdeckung mit den Abmessungen 1315 x 700 mm, mit umlaufendem, angereiftem Auflagerand, 15 mm breit.

Darin integriert 3 Systemträger GN 1/1.

Korpusinnenseiten der Systemträger in hygienischer, tiefgezogener Sicken-Ausführung, vorgesehen zur Aufnahme je eines Einschubelements.

Die Abstände der Sicken so ausgeführt, dass bei den handelsüblichen GN-Behältertiefen 20, 40, 65, 100, 150 und 200 mm jeweils ein optimaler Abstand zu den Geräten gewährleistet ist.

Links jeweils vertieft eingebaut 1 Schukosteckdose 230 V pro Systemträger.

Auf der Oberseite je 1 Aussparung für GN 1/1 pro Systemträger.

Zwischenwände zwischen den Systemträgern zweischalig, Außenwand 1-schalig.

Auf der Bedienungsseite je 1 Frontklappe pro Systemträger, zum direkten Einschieben der GN-Behälter.

Klappe in robuster, großküchengerichter Ausführung, abklappbar, selbstarretierend, komplett doppelwandig.

Klappe 2-teilig, oben mit 270° abklappbarer, zweischaliger Abdeckung.

Die Abdeckung auf dem Einschubelement aufliegend, so dass die Schalter bei laufendem Ausgabebetrieb nicht verschmutzt werden können.

Die Bedienungselemente der Einschubelemente von oben zugänglich.

Zur Betätigung der Schalter muss die beschriebene Abdeckung aufgeklappt werden.

Bei Kochbetrieb Abdeckung abgeklappt.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Der Einbau-Systemträger vorgesehen zum Einhängen von oben in Abdeckungsausschnitt.

Ausschnittabmessungen: ca. 1280 x 704 mm.

Systemträger passend für alle Varithek-Funktionsträger Typ V-1/1.

Der Einbau-Systemträger anschlussfertig, mit je 1 Elektro-Zuleitung, Länge 2 m, pro Systemträger, für baus. Festanschluss (insgesamt 3 Elektro-Zuleitungen).

#### Technische Daten:

El.-Anschlusswert: max. 3,5 kW, 16 A/ Systemträger bzw. Elektro-Zuleitung.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

Spritzwassergeschützt.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

020204

#### Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)

##### Abmessungen

Länge: 325 mm

Breite: 620 mm

Höhe: 63 mm

##### Ausführung

Das Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr.: 1.4301, matt geschliffen) mit integriertem Fixierrahmen gegen verrutschen und zur Aufnahme von thermoplates. Tiefgezogene Auflagen an den Längsseiten, zum Einschieben in einen varithek-Systemträger oder zur freien Aufstellung.

Effektive Lagerung durch stapeln der Geräte möglich, max. 5 Geräte übereinander.

Die Kochfläche aus Ceranglas, bietet optimal genutzten Platz für Kochtöpfe in GN- Format (thermoplates®), ob 1/1 oder 2x 1/2 oder 3 x 1/3 oder 2/3 + 1/3.

Unter dem Ceranglas montiert ein Strahlungsheizkörper mit einer Heizfläche von 235 x 420 mm, für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Im Steuergehäuse geschützt untergebracht, elektronische Steuerung mit einem Stufenregler 0 – 9, integriertem Ein-/Ausschalter und Betriebsleuchte.

##### Technische Daten

Gerät steckerfertig:

Gewicht: 6,6 kg  
 Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz  
 El.-Anschlusswert: 0,8 kW  
 Schutzart: IP X4

VDE / TÜV - geprüft.  
 CE - konform.

Leitprodukt:  
 Fabrikat Rieber  
 Modell varithek® 1/1-ch-800 (1,0m)

Technische Daten	geplant	angeboten
Gerät steckerfertig	mit abnehmbarer Elektro-Zuleitung 1,0 m lang, mit Schukostecker	.....
Gewicht	6,6 kg	.....
Nennspannung	1N AC, 230 V, 50/60 Hz	.....
El.-Anschlusswert	0,8kW	.....
Schutzart	IP X4	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 3,00 Stk PP: .....

**0203      Verbau Brot / kalte Speisen / Salate**

**020301      Verbau**

Abm.: 10900 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend am Plattformstapler.

Unterbauten bestehend aus:

- 740 mm Freiraum für nachstehend beschrieben Plattformstapler (Tischliverblendung als Sichtschutz)
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlwanne
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1400 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlwanne
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu zuvor beschriebenen Unterbau
- 600 mm Freiraum für nachstehend beschriebenen mobilen Tellerspender
- 20 mm CNS-Blende als Anfahrerschutz zu nachstehenden Unterbau
- 1400 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zum Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlwanne
- 700 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 1 Flügeltüre verschlossen
- 1340 mm Freiraum für nachstehend beschriebenes Kühlpult
- CNS-Abschlussblende zur Wand

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**020302**

**Plattformstapler unbeheizt**

Wechselstapler, geschlossen, unbeheizt

Abmessungen:

Länge: 750 mm

Breite: 692 mm

Höhe: 910 mm

**Ausführung**

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

Mit 1 rechteckigen Plattform.

Zuladung max. 200 kg.

Stapelhöhe: ca. 600 mm.

Leichtgängige, rechteckige Plattform, geführt mittels 4 Axial-/Radialkugellager-Kombinationen, kipp- und verkantsicher.

Plattform geeignet zum Stapeln von Geschirr auf der Plattform.

Schachtabmessungen i. L. : 525 x 590 mm.

Plattform mit 36 paarweise angeordneten Bohrungen, mit Kunststoff-Führungen für die Wechselstangen, zum beliebigen Einteilen der Plattform.

Mit 6 Wechselstangen (zum Zentrieren der Geschirrtteile auf der Plattform), an der Rückseite des Wagens in optionalen CNS-Köcher platziert.

Einstellung der gleichbleibenden Ausgabehöhe durch Ein- und Aushängen der hitzebeständigen Zugfedern.

Korpus einwandig.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen.

Leergewicht: 67 kg.

Fabr.: .....

Mod: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

020303

**Kühlvitrine**

Kühlvitrine mit 2 Glasebenen und Wanne

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	800 x 695 x 1085	.....	mm
Innenwanne	655 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	920	.....	Watt
Kältemittel	R 513A	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	82	.....	Watt
Energieverbrauch	9,30	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

Ausführung: außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen. Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung,

tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender

Einhängerand. Seitenscheiben aus Isolierglas, Deckglas und

höhenverstellbare, schrägstellbare Zwischenborde aus ESG.

Höhen- verstellbare, schrägstellbare Einlegeböden.

Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt

angeordnet, Leuchtmittel LED.

**Isolierung:**

- Polyurethan-Hartschaum druckgeschäumt.

**Bedienseite:**

- Rückwand geschlossen

**Kundenseite:**

- offen (ohne Rollo)

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.
- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt.

**Temperatur Luft:**

- +5°C mit Rückseite geschlossen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

020304

**Umluftkühlwanne\_GN2/1**

**Abmessungen / Technische Daten**

	geplant	angeboten
Rahmenaußenmaße (bxt)	725 x 705 mm	.....
Außenmaße (bxtxh)	725 x 660 x 390 mm	.....
Innenwanne (bxtxh)	655 x 535 x 175 mm	.....
Einbauöffnung Einbaurahmen (bxt)	735 x 665 mm	.....
Nettoinhalt in Liter	63	.....
Kälteleistung bei VT -10°C	340 Watt	.....
Kältemittel	R513a	.....
Temperaturbereich	+4°C	.....
Leistungsaufnahme	12 Watt	.....

### ***Umlufteinbaukühlwanne***

#### **Ausführung**

Außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; Kühlwanne zum Einhängen mit einem stabilen Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig.

Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30, inkl. Siphon.

Luftleitbleche und gerundete Bodenwanne zur Reinigung herausnehmbar.

Serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS.

Geeignet für GN 1/1-Behälter bis 150 mm Tiefe.

#### **Isolierung**

FCKW-freies Hartschaum-Polyurethan.

#### **Kältesystem**

Großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.

Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrloses Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne ermöglicht wird; Voraussetzung: bauseitiger Tauwasserablauf.

Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Display für die Montage in einer Möbelfront abnehmbar (Leitungslänge 2 lfm).

Expansionsventil für R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt.

Vollautomatische Abtauung; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich !

### ***Stufenlos einstellbare Hebeplattform für Umluftkühlwannen***

#### **Ausführung:**

Die Hebeplattform ist komplett aus Chromnickelstahl gefertigt, wobei die Verschubleisten aus Kunststoff bestehen.

Die Hebevorrichtung dient zum Einbau in eine UKW.

Durch die Positionierung von Zentrierbolzen kann die Hebeplattform ein- fach herausgenommen und gereinigt werden.

Mittels zwei Drucktasten wird die Hebeplattform durch einen Niederspannungsmotor genau an die gewünschte Position verfahren.

#### **Technische Daten:**

Stabil gefertigte Hubeinheit aus Chromnickelstahl mit Kunststoffgleitlager.

Maximaler Hubweg beträgt 200 mm, der mittels Drucktasten stufenlos eingestellt wird.

Durch die kundenspezifische Schalterblende können die Tasten variabel positioniert werden.

Mittels Verwendung eines Positionierblechs, kann eine bauseitig beigestellte Arbeitsplatte für eine Hebevorrichtung aufgeklebt werden.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020305 Tellerspender mobil 2 Rohre**

Röhrenstapler mit 2 Verstellröhren, rund, umluftbeheizt, mit Deckelhauben aus Polycarbonat , für Teller-Ø 190 - 320

<b>Abmessungen</b>	geplant	angeboten
Länge	986 mm	.....
Breite	480 mm	.....
Höhe	900 mm	.....

**Ausführung**

Der Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), sichtbare Flächen matt geschliffen.

2 Verstellröhren, komplett aus CNS, in verwindungsarmer CNS-Profilkonstruktion.

Zuladung max. 75 kg/Röhre.

Stapelhöhe bis Röhrenrand: ca. 600 mm.

Leichtgängige Plattform, kipp- und verkantsicher, griffgünstig angeordnet. Plattform rilsanbeschichtet.

Einstellung des gewünschten Tellerdurchmessers mittels 3 über Raster im CNS-Boden geführte Verstellstangen aus Rundmaterial, rilsanbeschichtet.

Federkraft je nach Geschirrgewicht bequem einstellbar, durch Ein- und Aushängen der Zugfedern am dazu herausnehmbaren Röhreneinsatz.

Anzahl Röhren: 2

Die Verstellröhre inklusive Deckelhaube aus Polycarbonat, rund, 130 mm hoch.

Stapelhöhe mit Polycarbonat-Deckelhaube: ca. 700 mm.

Röhre nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrtteilen.

Plattform je nach Bedarf von Hand an Teller-Æ von 190 bis 320 mm anpassbar.

Dazu Führungsstangen verstellbar und fest fixierbar, kein Werkzeug erforderlich;

einstellbare Tellerdurchmesser: 190 mm, 195 mm, 205 mm, 220 mm, 225 mm, 250 mm, 275 mm, 300 mm, 320 mm sowie mögliche Zwischengrößen.

Korpus doppelwandig isoliert.

Heizelemente aus CNS (Umluftheizung)

Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C. Mit Überhitzungsschutz.

Schaltelemente stoßgeschützt, gut sichtbar unterhalb des Schiebegriffs angeordnet.

Mit Spiralkabel ca. 2,5 m lang, Schukostecker, Blindsteckdose und 1 Ein /Ausschalter.

An der Stirnseite montiert 1 Sicherheitsschiebegriff.

Mit Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken.

Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm.

2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen.

**Technische Daten**

EI.-Anschlusswert: 1,46 kW.

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

VDE-EMV-geprüft.

VDE-GS-geprüft.

Schutzart: IPX5 (Außen strahlwassergeschützt)

Leergewicht: ca. 56 kg

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

020306

**Umluftkühlwanne\_GN3/1**

**Abmessungen / Technische Daten**

geplant

angeboten

Rahmenaußenmaße (bxt)	1095 x 705 mm	.....
Außenmaße (btxh)	1050 x 660 x 390 mm	.....
Innenwanne (btxh)	980 x 535 x 175 mm	.....
Einbauöffnung Einbaurahmen (bxt)	1060 x 665 mm	.....
Nettoinhalt in Liter	94	.....
Kälteleistung bei VT -10°C	490 Watt	.....
Kältemittel	R513a	.....
Temperaturbereich	+4°C	.....
Leistungsaufnahme	12 Watt	.....

**Multifunktionale, zentralgekühlte Umlufteinbaukühlwanne**

**Ausführung**

Außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen; Kühlwanne zum Einhängen mit einem stabilen Einhängerland und Einbaurahmen oder unterbaufähig.

Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30, inkl. Siphon.

Luftleitbleche und gerundete Bodenwanne zur Reinigung herausnehmbar.

Serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus CNS.

Geeignet für GN 1/1-Behälter bis 150 mm Tiefe.

### **Isolierung**

FCKW-freies Hartschaum-Polyurethan.

### **Kältesystem**

Großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.

Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrloses Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne ermöglicht wird; Voraussetzung: bauseitiger Tauwasserablauf.

Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter. Display für die Montage in einer Möbelfront abnehmbar (Leitungslänge 2 lfm).

Expansionsventil für R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt.

Vollautomatische Abtauung; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich !

### **Stufenlos einstellbare Hebeplattform für Umluftkühlwannen**

#### **Ausführung:**

Die Hebeplattform ist komplett aus Chromnickelstahl gefertigt, wobei die Verschubleisten aus Kunststoff bestehen.

Die Hebevorrichtung dient zum Einbau in eine UKW.

Durch die Positionierung von Zentrierbolzen kann die Hebeplattform ein- fach herausgenommen und gereinigt werden.

Mittels zwei Drucktasten wird die Hebeplattform durch einen Niederspannungsmotor genau an die gewünschte Position verfahren.

#### **Technische Daten:**

Stabil gefertigte Hubeinheit aus Chromnickelstahl mit Kunststoffgleitlager.

Maximaler Hubweg beträgt 200 mm, der mittels Drucktasten stufenlos eingestellt wird.

Durch die kundenspezifische Schalterblende können die Tasten variabel positioniert werden.

Mittels Verwendung eines Positionierblechs, kann eine bauseitig beigestellte Arbeitsplatte für eine Hebevorrichtung aufgeklebt werden.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**020307**

### **Getränkékühlpult 2E\_zentralgekühlt**

inkl. CNS Sockel H = 45 mm lt. Vorbemerkungen - in zuvor beschrieben in Pos. Verbauten enthalten

Keramik Oberplatte 34 mm lt. Vorbemerkungen - in eigenem LV enthalten

Gerichtet für den Einbau einer Bauseitigen Zapfanlage.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Technische Daten	geplant	angeboten
Abm.:	1340 x 680 x 815 mm	.....
Kältemittel	R513a	.....
Isolierung Korpus	mind. 43-45mm	.....
Temperaturbereich	+4 bis +8°C	.....
Anschlusswert	230V	.....
Kälteleistung	530 Watt bei VT -10°C	.....
Leistungsaufnahme	40 Watt	.....
Auszüge Laden mit Schwerlastauszügen	Tragkraft 100kg	.....

Kühltische modernster Bauart, serienmäßig energieoptimiert, Korpus komplett isoliert mit mindestens 43mm Polyurethan. Die Seitenwände, um Schwitzwasser zu vermeiden haben mindestens 45 mm Polyurethan Hartschaumplatten

Ladenfronten und Türen vollständig und auch unter der Griffleiste mit mind. 15 mm per Polyurethanschäumung isoliert

Kältebrücken in Edelstahloptik damit auch an heißen Tagen im Sommer die Kondensatbildung auf ein neues minimales Risiko reduziert wird

**Gehäuse:**

Komplett Edelstahl, Bedienseite Chromnickelstahl geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen;

**Kältesystem:**

Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft-; Tropfasse unter Verdampfer montiert; Optimale Luftverteilung im Innenraum durch eine Verdampferposition zwischen den Einbauelementen- gleichmäßige Luftverteilung im Innenraum, minimiert Kälteverlust beim Öffnen der Türen und Laden; Service- und wartungsfreundliche Konstruktion-

abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket;

Installationsleitungen in Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis Klemmdose;

Vollautomatische Abtauung mittels Kompressorabwärme;

**Steuerung:**

Elektronische Steuerung mit Ausschnitt 71x29mm; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel;

Optional können Fremdregler verbaut werden inkl. Montage, Anschluss und Programmierung

**Türelemente:**

Mit höhenverstellbarem Zwischenrost für Flaschen oder Fasskantenschutz und verstärktem Boden mit Fassgleitrippen zur Aufnahme von

EURO-KEG oder DIN-KEG Fässer zu 50 Liter mit Seitenanstich. Türen mit einer Kraft von 70 N von innen zu öffnen, gemäß UVV 20

Türbandung wahlweise links oder rechts.

**Optionen:**

Sperrung der Schubladen mit verschiedenen Schließkreisen  
elektronische Sperrungen  
Pulverbeschichtungen oder hochkratzfeste Klebefolien  
wählbar aus über 500 verschiedenen Modellen wählbar sind

**Einteilung:**

Bestehend aus:

2 Kühleinheiten mit jeweils einer Flügeltüre verschlossen  
daneben Installationsfach.

**Die Vorderfronten sind so zu richten, dass eine Verblendung vom Tischler ergänzt werden kann.**

**Abstimmung darüber direkt mit dem Tischler nach vergabe!**

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020308 Einbautropfasse 1000 x 220 mit Dusche**

Einbautropfasse 1000 x 220 mit Dusche

- Tropfasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020309 Hustenspuckschutz gerades Glas 3/1**

Abm.: L x B x H 1510 x 620 x 400 mm

- Komplett Chromnickelstahl 1.4301
- langlebige LED- Beleuchtung; Beleuchtungsfarbe: warm weiß
- längsseitig ist unter der Abstellfläche ein CNS Kanal montiert, in welcher die zwischenliegenden Beleuchtungskörpern montiert sind
- Rundrohrträger (Durchmesser 38 mm), Gewinde M 20
- Verkabelung durch das Rundrohr nach unten herausgeführt – inkl. Lichtschalter und Trafo
- zur Verschraubung in die zuvor beschriebenen Granitplatte
- Glasaufsatz Sicherheitsglas 8 mm – in der Tiefe wahlweise fixierbar
- Form Glasaufbau: gerades Glas / 1 Etage
- Ausführung lt. Ö-Norm 18865-4
- Verkabelung intern sowie lt. EVN

- Anschluss : 230V
- Anschlusswert: 0,2kW .....

Vor der Ausführung ist eine Freigabe des Hustenspuckschutzes notwendig.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**020310 Hustenspuckschutz gerades Glas 2/1**

Abm.: L x B x H 1160 x 620 x 400 mm

- Komplett Chromnickelstahl 1.4301
- langlebige LED- Beleuchtung; Beleuchtungsfarbe: warm weiß
- längsseitig ist unter der Abstellfläche ein CNS Kanal montiert, in welcher die zwischenliegenden Beleuchtungskörpern montiert sind
- Rundrohrträger (Durchmesser 38 mm), Gewinde M 20
- Verkabelung durch das Rundrohr nach unten herausgeführt – inkl. Lichtschalter und Trafo
- zur Verschraubung in die zuvor beschriebenen Granitplatte
- Glasaufsatz Sicherheitsglas 8 mm – in der Tiefe wahlweise fixierbar
- Form Glasaufbau: gerades Glas / 1 Etage
- Ausführung lt. Ö-Norm 18865-4
- Verkabelung intern sowie lt. EVN
- Anschluss : 230V
- Anschlusswert: 0,2kW .....

Vor der Ausführung ist eine Freigabe des Hustenspuckschutzes notwendig.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**0204 Verbau Getränke / Desserts / Kassa 1**

**020401 Verbau**

Abm.: 7250 x 700 x 900 mm / 90° um´s Eck / 1050 x 700 x 900 mm / 90° um´s Eck / 2700 x 700 x 900 mm / 90° um´s Eck / 2100 x 210 x 900 mm / 90° um´s Eck / 810 x 510 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel - Sockelaussparungen für mobile Geräte vorsehen)

Die kundenseitige Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung vorsehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend an der Getränkeköhlvitrine.

Unterbauten bestehend aus:

- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 1340 mm Freiraum für nachstehend beschriebenes Kühlpult
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 30 mm CNS-Blende zu nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

- 1000 mm Arbeitsschrank mit einer Tiefe von 680 mm, mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 50 mm CNS-Blende zu nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

Verbau mit einer Tiefe von 670 mm von links nach rechts beschrieben aus Sicht des Mitarbeiters, beginnend an der Wand

- 20 mm CNS-Abschlussblende zur Wand
- 700 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollausziehbaren Schubladen, sperrbar
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 450 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollausziehbaren Schubladen, sperrbar
- 40 mm CNS-Blende zum nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

Verbau mit einer Tiefe von 170 mm

- 20 mm mm CNS-Blende zum zuvor beschriebenen Unterbau
- 900 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden, Vorderfront offen
- 20 mm CNS-Blende zum nachstehend beschriebenen Unterbau

90° um´s Eck

Verbau mit einer Tiefe von 460 mm

- 30 mm mm CNS-Blende zum zuvor beschriebenen Unterbau
- Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 20 mm CNS-Abschlussblende

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**020402 Kühlvitrine für Getränke - Sonderbau**

Einbaukühlvitrine - Sonderbau

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	1450 x 695 x 1085	.....	mm
Einbauöffnung	1390 x 670	.....	mm
Innenwanne	1305 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	1570	.....	Watt
Kältemittel	R 513a	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	135	.....	Watt
Energieverbrauch	16,10	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

**Ausführung:**

- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen.
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerand. Seitenscheiben und Deckglas aus Isolierglas.
- Flaschenrutschen ausgeführt, zur Lagerung von Getränkeflaschen PET und Glasflaschen 0,5L
- Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED 3000K.

**Isolierung:**

- Polyurethan - Hartschaum druckgeschäumt

**Bedienseite:**

- Rückwand geschlossen

**Kundenseite:**

- offen (mit Prallglas) mit Nachrollo aus alubedampftem Spezialgewebe (für energiesparenden Nachtbetrieb).

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung.

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Temperaturbereich: +5 °C

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020403 Getränkekühlpult 2E\_zentralgekühlt**

inkl. CNS Sockel H = 45 mm lt. Vorbemerkungen - in zuvor beschrieben in Pos. Verbauten enthalten

Keramik Oberplatte 34 mm lt. Vorbemerkungen - in eigenem LV enthalten

Gerichtet für den Einbau einer Bauseitigen Zapfanlage.

Technische Daten	geplant	angeboten
Abm.:	1340 x 680 x 815 mm	.....
Kältemittel	R513a	.....
Isolierung Korpus	mind. 43-45mm	.....
Temperaturbereich	+4 bis +8°C	.....
Anschlusswert	230V	.....
Kälteleistung	530 Watt bei VT -10°C	.....
Leistungsaufnahme	40 Watt	.....
Auszüge Laden mit Schwerlastauszügen	Tragkraft 100kg	.....

Kühltische modernster Bauart, serienmäßig energieoptimiert, Korpus komplett isoliert mit mindestens 43mm Polyurethan. Die Seitenwände, um Schwitzwasser zu vermeiden haben mindestens 45 mm Polyurethan Hartschaumplatten

Ladenfronten und Türen vollständig und auch unter der Griffleiste mit mind. 15 mm per Polyurethanschäumung isoliert

Kältebrücken in Edelstahloptik damit auch an heißen Tagen im Sommer die Kondensatbildung auf ein neues minimales Risiko reduziert wird

**Gehäuse:**

Komplett Edelstahl, Bedienseite Chromnickelstahl geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen;

**Kältesystem:**

Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft-; Tropftrasse unter Verdampfer montiert; Optimale Luftverteilung im Innenraum durch eine Verdampferposition zwischen den Einbauelementen-

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

gleichmäßige Luftverteilung im Innenraum, minimiert Kälteverlust beim Öffnen der Türen und Laden; Service- und wartungsfreundliche Konstruktion-  
abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket;  
Installationsleitungen in Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis Klemmdose;  
Vollautomatische Abtauung mittels Kompressorabwärme;

**Steuerung:**

Elektronische Steuerung mit Ausschnitt 71x29mm; Display kann gesondert verbaut werden;  
Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung;  
Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel;  
Optional können Fremdreger verbaut werden inkl. Montage, Anschluss und Programmierung

**Türelemente:**

Mit höhenverstellbarem Zwischenrost für Flaschen oder Fasskantenschutz und verstärktem Boden mit Fassgleitrippen zur Aufnahme von  
EURO-KEG oder DIN-KEG Fässer zu 50 Liter mit Seitenanstich. Türen mit einer Kraft von 70 N von innen zu öffnen, gemäß UVV 20  
Türbandung wahlweise links oder rechts.

**Optionen:**

Sperrung der Schubladen mit verschiedenen Schließkreisen  
elektronische Sperrungen  
Pulverbeschichtungen oder hochkratzfeste Klebefolien  
wählbar aus über 500 verschiedenen Modellen wählbar sind

**Einteilung:**

Bestehend aus:  
2 Kühleinheiten mit jeweils einer Flügeltüre verschlossen  
daneben Installationsfach.

**Die Vorderfronten sind so zu richten, dass eine Verblendung vom Tischler ergänzt werden kann.**

**Abstimmung darüber direkt mit dem Tischler nach vergabe!**

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020404 Einbautropftasse 800 x 220 mit Dusche**

Einbautropftasse 800 x 220 mit Dusche

- Tropftasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020405 Kühlvitrine für Desserts**

Kühlvitrine

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	800 x 695 x 1085	.....	mm
Einbauöffnung	740 x 670	.....	mm
Innenwanne	655 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	920	.....	Watt
Kältemittel	R 513A	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	82	.....	Watt
Energieverbrauch	8,36	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

**Ausführung:**

- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen.
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerring. Seitenscheiben aus Isolierglas, Deckglas und höhenverstellbare, schrägstellbare Zwischenborde aus ESG.
- Höhen- verstellbare, schrägstellbare Einlegeböden.
- Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED 3000K.
- Zusammenbau geeignet für 2 Vitrinen neben einander als Ausführung mit Trennscheibe

**Bedienseite:**

- Rückwand geschlossen

**Kundenseite:**

- offen (mit Prallglas) mit Nachrollo aus alubedampftem Spezialgewebe (für energiesparenden Nachtbetrieb).

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung.

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R513A montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Temperaturbereich: +2 °C

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**0205      Verbau Desserts / Kassa 2**

**020501      Verbau**

Abm.: 7145 x 800 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel)

Die kundenseitige Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung versehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend an der Kühlvitrienen.

Unterbauten bestehend aus:

- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet für den Einbau der nachstehend beschriebenen Kühlvitrine
- 500 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollausziehbaren Schubladen, sperrbar
- 1200 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen
- 1600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Schiebetüren verschlossen
- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 1 Flügeltüre und darüberliegender sperrbarer Schublade verschlossen
- 445 mm Installationsschrank
- 1200 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**020502      Kühlvitrine für Desserts**

Kühlvitrine für Desserts

**Technische Daten:**

Beschreibung	Vorgabe	Angeboten	Einheit
Außenmaße (BxTxH)	800 x 695 x 1085	.....	mm
Einbauöffnung	740 x 670	.....	mm
Innenwanne	655 x 535 x 215	.....	mm
Kälteleistung bei VT - 6°C	920	.....	Watt
Kältemittel	R 513a	.....	-
Anschlusswert Elektro kalt	82	.....	Watt
Energieverbrauch	8,36	.....	kWh/ 24 h
Spannung	230 / 50	.....	V / Hz

**Ausführung:**

- außen und innen Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen.
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung, tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30, umlaufender Einhängerand. Seitenscheiben aus Isolierglas, Deckglas und höhenverstellbare, schrägstellbare Zwischenborde aus ESG.
- Höhen- verstellbare, schrägstellbare Einlegeböden.
- Innenbeleuchtung/ Etage waagrecht und geschützt angeordnet, Leuchtmittel LED.
- Zusammenbau geeignet für 2 Vitrinen neben einander als Ausführung mit Trennscheibe

**Bedienseite:**

- Rückwand mit Flügeltüren aus Isolierglas

**Kundenseite:**

- offen

**Kältesystem:**

- großflächiger beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar.
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter und der Innenwanne mit der Handbrause ermöglicht wird.
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregelung der Lüfter, sowie Ein-/Ausschalter.
- Display für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung).
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung.

**Zentralgekühlt:**

- E-Ventil R 513a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Temperaturbereich: +2 °C

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 2,00 Stk PP: .....

**0206            Zusätzliche Ausstattung**

**020601        Hygienestation**

Abm.: 540 x 420 x 900mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 100mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 100 mm lt. Vorbemerkungen.

Unterbauten bestehend aus:

- 500mm Arbeitsschrank mit Bodenbord. Unterbau gerichtet für den Einbau eines nachstehend beschriebenen Hygienebeckens sowie zur Aufstellung eines Müllbehälter. Vorderfront mittels Flügeltüre verschlossen indem ein Ausschnitt von ca. 340 x 150mm als Einwurfschacht für den Müllbehälter dienen soll. Müllbehälter an der Flügeltür befestigt zur einfachen Entnahme zur Entleerung.

CNS-Arbeitsfläche:

- 540 x 420 x 40mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. 100mm Hochzug wandseitig. Inkl. naht- und fugenlos eingeschweißtem Norm CNS Becken (340 x 240 x 150mm); inkl. Bohrung für die Armatur.

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: .....            1,00 Stk    PP: .....

**020602        Einfahrkühlschrank**

Einfahrkühlschrank für GN2/1-Wagen, 1 Tür. Steckerfertiges Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. LED-Beleuchtung, Schnappverschluss mit Schloss und Schlüssel als Standard.

Temperaturbereich -2° +8°C mit ventilierter Kühlung Heißgas-Abtauung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei); leicht auswechselbare magnetische Dreikammerdichtung. Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Rückseite aus verzinktem Stahl. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an das Cosmo-Fernüberwachungssystem und den ModBus/RTU Rs485-Anschluss.

**Eigenschaften:**

Standardausrustung: LED-Beleuchtung, Schloss mit Schlüssel

Kontrolle: Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel

Türen: 1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Türdichtung: Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar

Isolierung: 75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei

Ausführung Innen/Außen: Einteilige Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Rückseite aus verzinktem Stahl

Innenecken: Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene

Griff: Snap-in Chrom mit integriertem Schloss

Cosmo: Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo Hub

Technische Daten	geplant	angeboten
Bruttokapazität	754 lt	.....
Betriebstemperatur	-2°+8°C	.....
Externe Kälteanlage	Steckerfertig	.....
Klimaklasse	5	.....
Kältemittel	R290 (GWP=3)	.....
Kältemittelfüllung	80g	.....
Abtauung	Heißgas	.....
Ventil	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert	.....
Außenmaße	810×815×2115 mm	.....
Netto- / Bruttogewicht	130 Kg / 150 Kg	.....
Netto / Brutto-Volumen	353 lt / 754 lt	.....
Spannung/Frequenz	220-240 V - 50 Hz	.....
Max. Stromaufnahme	390W - 1,8A	.....
Kälteleistung	713 W bei VT. -10°C Kond. +55°C	.....

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020603 Putzmittelschrank versperrbar**

Ein Schrank mit Flügeltüren aus Edelstahl bietet all Ihren Putzmitteln und -geräten einen hygienischen Aufbewahrungsort.

Putzmittelschrank aus gebürstetem Edelstahl

Robust und widerstandsfähig dank Türverstärkung

Für den Einsatz in Feucht- und Nassräumen geeignet

Mit Zylinderschloss abschließbar

Besenhalter und kleine Fächer für Zubehör

Flügeltürschrank aus Edelstahl zur Aufbewahrung von Putzausrüstung

Dieser Flügeltürschrank mit Besenhaltern kann in sämtlichen Arbeitsbereichen für die Aufbewahrung Ihrer Putzgeräte und Putzmittel genutzt werden.

Korpus und Flügeltüren des Schrankes bestehen aus gebürstetem Edelstahl. Dadurch ist er rostfrei und korrosionsbeständig, was seine Einsatzmöglichkeiten neben Lager- und

Produktionsräumen auch auf Nass- und Feuchträume erweitert. Die glatten Oberflächen lassen sich leicht reinigen und desinfizieren. Im Inneren ist der Schrank mit Flügeltüren zweigeteilt: Auf einer Seite verstauen Sie an zwei Besenhaltern und stehend Ihre Putzgeräte. Auf der anderen Seite gibt es Schrankfächer, in denen Sie Ihre Putzmittel lagern. Sperren Sie die verstärkten Flügeltüren mit einem Schloss sicher ab und schützen den Schrankinhalt so vor unbefugten Zugriffen.

Technische Daten	geplant	angeboten
Gesamthöhe	1800 mm	.....
Gesamtbreite	1100 mm	.....
Gesamttiefe	500 mm	.....
Böden Anzahl	4	.....
Tür Typ	Flügeltür	.....
Anlieferung	vollständig montiert	.....
Schloss	Typ Zylinderschloss	.....
Böden Art	Fachboden	.....
Türanschlag	mittig	.....
Türverstärkung	ja	.....
Unterbau	Sockel	.....
Korpus Material	Edelstahl	.....
Schlüssel	Anzahl 2	.....
Abteil Breite	270 mm	.....
Boden Tragkraft	20 kg	.....
Fächer Anzahl	4	.....
Fronten Material	Edelstahl	.....
Abteile Anzahl	2	.....
Böden Oberfläche	gebürstet	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020604**

**Papierhandtuchspender Edelstahl**

- leicht zu reinigender Edelstahl mit Fingerabdruckschutz
- berührungsfreies System
- attraktiv und platzsparend
- einfaches Nachfüllen, bis zu 2,5 Bündel
- Einzeltuchentnahme
- senkt den Verbrauch
- Überfüllungsschutz
- Größe B x H x T in cm 31,7 x 46,8 x 10,1
- Spendersystem H2 - Multifold-Handtuchsystem
- Produktserie Xpress | Image Design
- Material Edelstahl | Kunststoff
- Montageort Wand
- Befestigungsart zum Verschrauben

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020605**

**Seifenspender Edelstahl**

- modernes und nahtloses Design
- leicht zu reinigendes Edelstahl mit Fingerabdruckschutz
- leichtgängiger Druckknopf (Easy to use)
- für das Reinigungspersonal einfach in der Handhabung
- Ausführung Hebelspender
- Breite [cm] 10,6
- Höhe [cm] 28,9
- Tiefe [cm] 10,7
- Spendersystem S4 - Schaumseifen Spendersystem
- Dosierart Druckknopf
- Fassungsvermögen [ml] 1000
- Montageort Wand
- Befestigungsart zum Verschrauben
- Material Kunststoff | Edelstahl
- Farbe Edelstahl

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020606**

**Verblendungen**

Für jegliche nicht beschriebene Verblendungen, ist eine Pauschale von 2.000 € in dieser Position einzutragen, diese wird bei einem Mehraufwand beauftragt.

Grundlegend sind alle Verblendungen in die Positionen einzurechnen.

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**020607**

**Wagen GN 2/1**

- Eingegossene Durchschubschutz: 3 mm starker Durchschubschutz an jedem Schienenende sorgt für Stabilität beim Transport.
- Abstand zwischen den Schienen: Der große Schienenabstand von 7,6cm bietet höchste Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit.
- Stabile, reibungslose Manövrierfähigkeit: Solider Rahmen in Kombination mit 4 hochwertigen Kunststoffrollen sorgen für einen leisen, leichtgängigen Wagen, der sich überall leicht manövrieren lässt.
- Superleise Rollen: Hochbelastbare 12,7-cm-Lenkrollen sind mit spurlosen thermoplastischen Gummirädern und Bremsen ausgestattet. Die Feststellbremse blockiert sowohl das Drehgelenk als auch das Rad.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- Verbesserte Lebensmittelsicherheit, erweiterter Einsatzbereich: Einzigartiger oberer Rahmen der eine GN 1/1-Lebensmittelschale trägt , um den Inhalt darunter während der Lagerung und des Transports zu schützen. Or, onBei einem halbgroßen Wagen können Sie ein GN 1/1-Schneidebrett verwenden, um eine leichte Vorbereitungsstation zu schaffen.
- Spülmaschinenfest: Dieser Artikel kann sicher in der Spülmaschine gereinigt werden
- Tiefkühlsicher: Dieser Artikel kann bei niedrigen Temperaturen eingesetzt werden und ist für die Lagerung im Gefrierschrank geeignet
- NSF-gelistet: Dieser Artikel erfüllt die von NSF International auferlegten Standards, die sich auf die öffentliche Sicherheit, Gesundheit und Umwelt konzentrieren
- BPA-frei: Dieser Artikel ist frei von der Chemikalie Bisphenol A (BPA) und darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- HACCP: Dieser Artikel hilft bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- StoreSafe: Dieser Artikel wurde entwickelt, um Foodservice-Betreibern zu helfen, kritische Lebensmittelsicherheitsrichtlinien zu erfüllen

Technische Daten	geplant	angeboten
Abmessungen	83,5 x 64,5 x 171 cm	.....
Spülmaschinenfest	Ja	.....
Material	Komposit	.....
Kapazität	Fasst 36 GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief	.....
Länge	83,5 cm	.....
Breite	64,5 cm	.....
Höhe	171 cm	.....
GN-Pfanne Kapazität	Fasst 36 GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief	.....
GN-Pan-Trolley Größe	GN 2/1 Vollformat	.....

inkl. passender Schutzhaube

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**020608 GN Behälter 1/1-194 gelocht**

L: ..... S: ..... EP: ..... 8,00 Stk PP: .....

**020609 GN Behälter 2/3-200**

L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**020610 GN Behälter 1/1-54 gelocht**

L: ..... S: ..... EP: ..... 15,00 Stk PP: .....

**020611 GN Behälter 1/3-200**  
L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**020612 Set GN-Beilagensch. 1/6 micro**  
L: ..... S: ..... EP: ..... 200,00 Stk PP: .....

**020613 Speisenschale 3-teilig GN 1/2**  
L: ..... S: ..... EP: ..... 300,00 Stk PP: .....

**020614 Speisenschalen-Deckel mit Griff 1/2**  
L: ..... S: ..... EP: ..... 300,00 Stk PP: .....

**020615 Regalwagen GN 1/1**  
L: ..... S: ..... EP: ..... 4,00 Stk PP: .....

**020616 Thermoplates 1/1-100 nano**  
L: ..... S: ..... EP: ..... 22,00 Stk PP: .....

**0207 Verbau Kaffee und Wasser**

**020701 Verbau**

Abm.: 2040 x 700 x 900 mm (inkl. 34 mm Keramik-Arbeitsplatte und 100 mm CNS Sockel)

Die kundenseitige Vorderfronten sind mittels CNS Formrohren (mind. 40/20 mm) für eine bauseitige Verkleidung versehen, es werden 3 horizontale Formrohre (oben, mitte, unten) zur Montage über die gesamte Länge der Unterbauten fix verschweißt.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links beginnend an der Getränkekühlvitrine.

Unterbauten bestehend aus:

- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zur Installationen der nachstehend beschriebenen Kaffeemaschine
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Flügeltüren verschlossen, gerichtet zur Installationen der nachstehend bauseits errichteten Wasser Zapfanlage und einem Karbonator

Fabr.: .....

Mod.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

## 020702 Kaffeevollautomat mit Milchschaumer und Kartenleser

Vollautomat für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Schokolade oder Chocciato sowie einer separaten Heißwasserausgabe.

Die Maschine ist ausgerüstet mit einem Bohnenbehälter mit einer Kapazität von 0,55 kg (optionale Erweiterung auf 1,1 kg). Darüber hinaus gibt es einen Pulverdispenser mit einer Kapazität von 0,45 kg (optionale Erweiterung auf 0,8 kg). Dieser Behälter kann beispielsweise für automatengeeignetes Schokoladen- oder Milchpulver verwendet werden.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, über den Handeinwurf manuell Kaffeepulver zu verwenden. In die Präzisionsmühle sind hochwertige, gehärtete Mahlscheiben aus Werkzeugstahl eingebaut.

Die Zubereitung der Kaffeespezialitäten entspricht dem Kolbendruckverfahren: Der gemahlene Kaffee wird gepresst und das Brühwasser wird mit hohem Druck (bis zu 8 bar) über das Kaffeemehl geleitet. Nach Abschluss des Brühvorgangs wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.

Pro Getränk kann individuell die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad eingestellt werden.

Die Maschine verfügt über einen integrierten Milchschaumer. Die Zwischenreinigung erfolgt durch eine Spülung mit Kalt-, Warmwasser und Dampf.

Der einstufig höhenverstellbare Tassentisch ermöglicht die Verwendung verschiedener Gefäße bis zu einer Höhe von 100 mm, bei eingeschobenem Tassentisch können Gefäße bis zu einer Höhe von 177 mm untergestellt werden. Der Heißwasserauslauf hat eine Unterstellhöhe von 152,5 mm.

Durch die Dampffunktion können Tassen schnell vorgewärmt werden.

Bedienführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete, beleuchtete Touch-Screen-Display. Die Maschine bietet auch die Option eigene Bilder auf das Display zu laden. Während der Getränkeausgabe könnte beispielsweise das Firmenlogo oder ein Aktionsangebot angezeigt werden.

Das Tastenfeld für die Getränkeausgabe wird ebenfalls auf dem Display abgebildet: Durch das Wischen auf dem Touchdisplay können bis zu 24 Getränke hinterlegt werden. Diese Tasten können individuell belegt werden. Über eine Taste kann vor der Getränkeauswahl der Kaffee noch stärker oder schwächer eingestellt werden. Hierzu wird je nach Wunsch 15% mehr, bzw. 15% weniger Kaffeemehl zur Zubereitung verwendet.

Eine weitere Taste auf dem Display dient dem Vorwärmen des Brühsystems. Bei Verwendung der Vorwärmertaste werden alle kaffeeführenden Teile mit heißem Wasser durchgespült. So wird sichergestellt, dass auch nach längeren Standzeiten das erste bezogene Getränk mit der optimalen Temperatur ausgegeben wird.

Die Zugangsberechtigung zu den drei unterschiedlichen Funktionsebenen kann durch PIN-Codes gesichert werden. Eine Mikroprozessorsteuerung regelt und kontrolliert sämtliche Vorgänge.

Über eine integrierte USB-Schnittstelle können Datensicherungen vorgenommen, Updates importiert sowie Protokolle z.B. über Pflegeintervalle (für einen HACCP-konformen Betrieb) und Umsatzdaten exportiert werden.

Fokussiert auf die Getränkeausgabe ist die Beleuchtung am Auslauf integriert.

Jedes entnommene Getränk wird registriert und auf Wunsch im Display angezeigt.

Für die tägliche Reinigung des Milchsystems wird der Milchschauch der Kaffeemaschine über den Adapter an den Heißwasserauslauf angeschlossen. Danach startet nach Aktivierung das automatische Reinigungsprogramm.

Über die Timerfunktion lässt sich das Tastenlayout zeitgesteuert ändern (z.B. von Bedienung auf Selbstbedienung) kann aktiviert werden.

Zubehör Verkaufseinrichtung

Die Kaffeemaschine ist eingerichtet für den Anschluss an einen Kartenleser. Mit der Wertkarteneinheit ist der bargeldlose Betrieb mit individueller Preisgestaltung der verschiedenen Produkte möglich. Eine Leuchtanzeige visualisiert den Verkaufs- und Buchungsvorgang. Der bauseits zu beschaffende Kartenleser wird in ein separates Gehäuse eingebaut. Vor einer Entscheidung darüber, ob der gewünschte Kartenleser in eine Kaffeemaschine installiert werden kann, muss eine Kompatibilitätsprüfung erfolgen.

Installation

Das Anschließen an vorhandenen Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Ablauf muss durch den Kundenservice erfolgen.

Technische Daten	geplant	angeboten
Empfohlene Tagesleistung	bis zu 80 Tassen	.....
Heißwasserleistung	18 Liter/ Stunde	.....
Nennleistung	1,9 – 2,3 kW	.....
Netzanschluss	220 - 240 V 50/60Hz 1/N/PE	.....
Wassertank	4,5 Liter	.....
Gewicht	ca. 25,5 kg	.....
Breite	455 mm (inkl. Kartenlesergehäuse)	.....
Höhe	500 mm (inkl. Erweiterung: 555 mm)	.....
Tiefe	561 mm	.....

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

020703

**Tassenschrank**

**Ausstattung:**

- 88 bis 320 Tassen, Becher oder Gläser
- Thermostat
- 4 beheizbare Regalböden aus Edelstahl (gebürstet)
- Elegante Optik in passendem Glasdesign, schwarze Rückseite
- Geeignet für Selbstbedienung
- LED-Beleuchtung mit verschiedenen einstellbaren Farben

**Technische Daten:**

- Nennleistung: 0,2 kW
- Netzanschluss: 220 – 240 V
- Breite: 368 mm
- Höhe: 530 mm
- Tiefe: 539 mm

Leergewicht: ca. 28 kg

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020704 Wasserautomat (Soda und Kaltwasser)**

Wasserautomat

- Elektronische Entnahmemarmatur mit Tastenbedienung, Funktionsanzeigen
- Touchdisplay zur Menüsteuerung, für die Aktivierung des Energiesparmodus
- Feststellfunktion der Tasten für bequemes Befüllen ohne Halten
- Elektronische Temperaturregelung
- Leicht auswechselbare Feinfilterpatrone mit Aktivkohleblock zur Filterung von Schadstoffen > 0,2 Mikrometer, Geschmacksverbesserung
- Leckageschutzsystem

**Technische Angaben:**

Beschreibung	Vorgabe	Einheit	Angeboten
Nennleistung	0,45	kW	.....
Max. Anzahl Nutzer	50	Personen	.....
Wasseranschluss	1/2	Zoll	.....
Temperatur gekühltes Wasser	5 - 10	°C	.....
Kapazität gekühltes Wasser	175	Gläser / Stunde	.....
Schutzart	20	IP	.....
Gewicht mit Wasserfüllung	20	Kg	.....
Spannung	230	V	.....
Abmessungen	33,5 × 34 × 47,6	cm	.....

**Lieferumfang:**

1 Stk. Submicron-Fein-filterpatrone filtert Schadstoffe > 0,2 Mikro-meter heraus und verbessert zusätzlich den Wassergeschmack.

1 Stk. CO2-Gasflasche gefüllt, Inhalt 425 Gramm, für Soda Club-Anschlussgewinde, ergibt ca. 80 Liter CO2-Wasser

1 Stk. Druckminderer mit Standard-CO2-Anschluss--gewinde (1/2 Zoll), Bezug der Gasflaschen über den Gase-Fachhandel

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**020705 Einbautropfasse 400 x 220 mit Dusche**

Einbautropfasse 400 x 220 m.Dusche

- Tropfasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 Stk PP: .....

**0208 Werksplanung und Ausführungsplanung**

**020801 Erstellung der Werksplanung zur Ausführung**

L: ..... S: ..... EP: ..... 1,00 PA PP: .....

**0209 Unterkonstruktion Tabletrutsche**

**020901 Unterkonstruktion Tabletrutsche OG**

Liefern und fachgerecht montieren einer tragfähigen Unterkonstruktion für eine Tabletrutsche, bestehend aus Edelstahl-Formrohren, einschließlich aller erforderlichen Verbindungs-, Befestigungs- und Montagemittel.

Die Unterkonstruktion ist aus korrosionsbeständigen Edelstahl-Formrohren herzustellen, passend zu den statischen und konstruktiven Erfordernissen sowie abgestimmt auf die Geometrie der Tabletrutsche und die bauseitige Steinarbeitsplatte.

Die Konstruktion ist an der vorhandenen Unterbautenkonstruktion sicher und dauerhaft zu befestigen. Ausführung einschließlich:

Aufmaß vor Ort

Werkstattplanung und Anfertigung

Lieferung und Montage erforderlicher Aussteifungen, Quertraversen und Auflagersämtlicher Verbindungselemente, Konsolen, Halterungen und Befestigungsmittel in Edelstahlhöhen- und fluchtgerechter Ausrichtung der Konstruktion Vorbereitung der Auflagerfläche zur Aufnahme der bauseitigen Steinarbeitsplatte.

Die Oberfläche des Edelstahls ist sauber verarbeitet, Sichtflächen geschliffen, Kanten entgratet, Schweißnähte fachgerecht ausgeführt und soweit sichtbar sauber nachbearbeitet.

Die Unterkonstruktion ist so auszubilden, dass eine sichere, ebene und dauerhafte Aufnahme der bauseitigen Steinarbeitsplatte gewährleistet ist.

Alle Maße, Anschlusspunkte und Lastannahmen sind vor Fertigung vor Ort zu prüfen und mit den bauseitigen Gegebenheiten abzustimmen.

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Material: Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, aus Edelstahl-Formrohren, Abmessungen nach  
statischem und konstruktivem Erfordernis

Befestigung: an vorhandener Unterbautenkonstruktion

Verwendung: Aufnahme einer bauseitigen Steinarbeitsplatte für Tabletrutsche

Mod.: .....

Fabr.: .....

L: ..... S: ..... EP: ..... 55,00 m PP: .....

---

LG 02	OG - Buffet	Summe	.....
-------	-------------	-------	-------

<b>Zusammenstellung der Leistungsgruppen</b>			
LG	BEZEICHNUNG	FF-999	Summe
01	EG - Buffet		..... EUR
02	OG - Buffet		..... EUR
<b>Summe LV</b>			<b>..... EUR</b>

<b>Nachlässe / Aufschläge</b>		
<b>LG</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>Gesamt</b>
<b>LV</b>	<b>Summe inkl. Nachlässe/Aufschläge</b>	<b>..... EUR</b>
	% Aufschlag/Nachlass	..... %
	errechneter Betrag Aufschlag/Nachlass	..... <b>EUR</b>
	<b>Summe LV inkl. proz. Aufschl./Nachl.</b>	<b>..... EUR</b>
	Gesamtpreis	..... EUR
	zuzüglich . . . . % USt.	..... EUR
	<u>Angebotspreis</u>	<u>..... EUR</u>

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
010101	Verbau	1,00	PA	
	BL001 Fabr.: .....			
	BL002 Mod.: .....			
010102	Tablettspender	5,00	Stk	
	BL001 Länge: 906 mm .....			
	BL002 Breite: 514 mm .....			
	BL003 Höhe: 931 mm .....			
	BL004 Gewicht: 35 kg .....			
	BL005 Kapazität: ca. 100 Tablett, .....			
	BL006 Stk. 530 x 370 mm .....			
	BL007 x .....			
	BL008 Stapelhöhe: 700 mm .....			
	BL009 Fabr.: .....			
	BL010 Mod.: .....			
010103	Tellerspender mobil 2 Rohre	3,00	Stk	
	BL001 mm .....			
	BL002 Breite480 mm .....			
	BL003 Höhe900 mm .....			
	BL004 Fabr.: .....			
	BL005 Mod.: .....			
010104	Einbau-Systemträger 4x1/1 bis zu 200mm tief	2,00	Stk	
	BL001 Fabr.: .....			
	BL002 Mod.: .....			
010105	Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)	8,00	Stk	
	BL001 1,0 m lang, mit Schukostecker .....			
	BL002 Gewicht6,6 kg .....			
	BL003 AC, 230 V, 50/60 Hz .....			
	BL004 .....			
	BL005 SchutzartIP X4 .....			
	BL006 Mod.: .....			
	BL007 Fabr.: .....			

Lücken				
Lücken	LNr.	Lückentext	Menge	EH
010108		Suppentopf	2,00	Stk
	BL001	kW / 230 V .....		
	BL002	Höhe360 mm .....		
	BL003	Durchmesser345 mm .....		
	BL004	Fabr.: .....		
	BL005	Mod.: .....		
010201		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
010202		Tellerspender mobil 2 Rohre	2,00	Stk
	BL001	mm .....		
	BL002	Breite480 mm .....		
	BL003	Höhe900 mm .....		
	BL004	Fabr.: .....		
	BL005	Mod.: .....		
010203		Einbau-Systemträger 3x1/1 bis zu 200mm tief	1,00	Stk
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
010204		Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)	3,00	Stk
	BL001	1,0 m lang, mit Schukostecker .....		
	BL002	Gewicht6,6 kg .....		
	BL003	AC, 230 V, 50/60 Hz .....		
	BL004	.....		
	BL005	SchutzartIP X4 .....		
	BL006	Mod.: .....		
	BL007	Fabr.: .....		
010301		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
010302	Plattformstapler unbeheizt	2,00	Stk	
	BL001 Fabr.: .....			
	BL002 Mod.: .....			
010303	Kühlvitrine	1,00	Stk	
	BL001 (BxTxH)800 x 695 x 1085 .....			
	BL002 mmInnenwanne655 x 535 x 215 .....			
	BL003 bei VT - 6°C920 .....			
	BL004 WattKältemittelR 513A .....			
	BL005 -Anschlusswert Elektro kalt82 .....			
	BL006 WattEnergieverbrauch9,30 .....			
	BL007 kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....			
	BL008 Mod.: .....			
	BL009 Fabr.: .....			
010304	Umluftkühlwanne_GN2/1	1,00	Stk	
	BL001 (bxt)725 x 705 mm .....			
	BL002 (bxtxh)725 x 660 x 390 mm .....			
	BL003 (bxtxh)655 x 535 x 175 mm .....			
	BL004 (bxt)735 x 665 mm .....			
	BL005 Nettoinhalt in Liter63 .....			
	BL006 bei VT -10°C340 Watt .....			
	BL007 KältemittelR513a .....			
	BL008 Temperaturbereich+4°C .....			
	BL009 Leistungsaufnahme12 Watt .....			
	BL010 Fabr.: .....			
	BL011 Mod.: .....			
010305	Tellerspender mobil 2 Rohre	2,00	Stk	
	BL001 mm .....			
	BL002 Breite480 mm .....			
	BL003 Höhe900 mm .....			
	BL004 Fabr.: .....			
	BL005 Mod.: .....			

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
010306	Umluftkühlwanne_GN3/1	2,00	Stk	
	BL001 (bxt)1095 x 705 mm .....			
	BL002 (bxtxh)1050 x 660 x 390 mm .....			
	BL003 (bxtxh)980 x 535 x 175 mm .....			
	BL004 (bxt)1060 x 665 mm .....			
	BL005 Nettoinhalt in Liter94 .....			
	BL006 bei VT -10°C490 Watt .....			
	BL007 KältemittelR513a .....			
	BL008 Temperaturbereich+4°C .....			
	BL009 Leistungsaufnahme12 Watt .....			
	BL010 Fabr.: .....			
	BL011 Mod.: .....			
010307	Getränkekühlpult 2E_zentralgekühlt	1,00	Stk	
	BL001 x 680 x 815 mm .....			
	BL002 KältemittelR513a .....			
	BL003 Korpusmind. 43-45mm .....			
	BL004 Temperaturbereich+4 bis +8°C .....			
	BL005 Anschlusswert230V .....			
	BL006 Watt bei VT -10°C .....			
	BL007 Leistungsaufnahme40 Watt .....			
	BL008 100kg .....			
	BL009 Fabr.: .....			
	BL010 Mod.: .....			
010308	Einbautropftasse 1000 x 220 mit Dusche	1,00	Stk	
	BL001 Mod.: .....			
	BL002 Fabr.: .....			
010309	Hustenspuckschutz gerades Glas 3/1	2,00	Stk	
	BL001 • Anschlusswert: 0,2kW .....			
	BL002 Fabr.: .....			
	BL003 Mod.: .....			
010310	Hustenspuckschutz gerades Glas 2/1	1,00	Stk	

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
	BL001	• Anschlusswert: 0,2kW .....		
	BL002	Fabr.: .....		
	BL003	Mod.: .....		
010401		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
010402		Kühlvitrine für Getränke - Sonderbau	1,00	Stk
	BL001	(BxTxH)1450 x 695 x 1085 .....		
	BL002	mmEinbauöffnung1390 x 670 .....		
	BL003	mmInnenwanne1305 x 535 x 215 .....		
	BL004	bei VT - 6°C1570 .....		
	BL005	WattKältemittelR 513a .....		
	BL006	Elektro kalt135 .....		
	BL007	WattEnergieverbrauch16,10 .....		
	BL008	kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....		
	BL009	Mod.: .....		
	BL010	Fabr.: .....		
010403		Getränkekühlpult 2E_zentralgekühlt	1,00	Stk
	BL001	x 680 x 815 mm .....		
	BL002	KältemittelR513a .....		
	BL003	Korpusmind. 43-45mm .....		
	BL004	Temperaturbereich+4 bis +8°C .....		
	BL005	Anschlusswert230V .....		
	BL006	Watt bei VT -10°C .....		
	BL007	Leistungsaufnahme40 Watt .....		
	BL008	100kg .....		
	BL009	Fabr.: .....		
	BL010	Mod.: .....		
010404		Einbautropftasse 800 x 220 mit Dusche	1,00	Stk
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
010405	Kühlvitrine für Desserts	2,00	Stk	
	BL001 (BxTxH)800 x 695 x 1085 .....			
	BL002 mmEinbauöffnung740 x 670 .....			
	BL003 mmInnenwanne655 x 535 x 215 .....			
	BL004 bei VT - 6°C920 .....			
	BL005 WattKältemittelR 513a .....			
	BL006 -Anschlusswert Elektro kalt82 .....			
	BL007 WattEnergieverbrauch8,36 .....			
	BL008 kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....			
	BL009 Mod.: .....			
	BL010 Fabr.: .....			
010501	Verbau	1,00	PA	
	BL001 Fabr.: .....			
	BL002 Mod.: .....			
010502	Kühlvitrine für Desserts	2,00	Stk	
	BL001 (BxTxH)800 x 695 x 1085 .....			
	BL002 mmEinbauöffnung740 x 670 .....			
	BL003 mmInnenwanne655 x 535 x 215 .....			
	BL004 bei VT - 6°C920 .....			
	BL005 WattKältemittelR 513a .....			
	BL006 -Anschlusswert Elektro kalt82 .....			
	BL007 WattEnergieverbrauch8,36 .....			
	BL008 kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....			
	BL009 Mod.: .....			
	BL010 Fabr.: .....			
010601	Hygienestation	1,00	Stk	
	BL001 Mod.: .....			
	BL002 Fabr.: .....			
010602	Einfahrkühlschrank	1,00	Stk	
	BL001 lt .....			
	BL002 Betriebstemperatur-2°+8°C .....			

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
BL003	KälteanlageSteckerfertig .....			
BL004	Klimaklasse5 .....			
BL005	KältemittelR290 (GWP=3) .....			
BL006	Kältemittelfüllung80g .....			
BL007	AbtauungHeißgas .....			
BL008	mit Magnetventil geliefert .....			
BL009	Außenmaße810×815×2115 mm .....			
BL010	Bruttogewicht130 Kg / 150 Kg .....			
BL011	Brutto-Volumen353 lt / 754 lt .....			
BL012	V - 50 Hz .....			
BL013	Max. Stromaufnahme390W - 1,8A .....			
	..			
BL014	W bei VT. -10°C Kond. +55°C .....			
BL015	Fabr.: .....			
BL016	Mod.: .....			
010603	Putzmittelschrank versperrbar			
		1,00		Stk
BL001	mm .....			
BL002	Gesamtbreite1100 mm .....			
BL003	Gesamttiefe500 mm .....			
BL004	Böden Anzahl4 .....			
BL005	Tür TypFlügeltür .....			
BL006	montiert .....			
BL007	SchlossTyp Zylinderschloss .....			
BL008	Böden ArtFachboden .....			
BL009	Türanschlagmittig .....			
BL010	Türverstärkungja .....			
BL011	UnterbauSockel .....			
BL012	Korpus MaterialEdelstahl .....			
BL013	SchlüsselAnzahl 2 .....			
BL014	Abteil Breite270 mm .....			
BL015	Boden Tragkraft20 kg .....			
BL016	Fächer Anzahl4 .....			
BL017	Fronten MaterialEdelstahl .....			
BL018	Abteile Anzahl2 .....			
BL019	Böden Oberflächegebürstet .....			
BL020	Mod.: .....			
BL021	Fabr.: .....			

Lücken				
L.Nr.	Lückentext	Menge	EH	
010604	Papierhandtuchspender Edelstahl	1,00	Stk	
	BL001 Mod.: .....			
	BL002 Fabr.: .....			
010605	Seifenspender Edelstahl	1,00	Stk	
	BL001 Mod.: .....			
	BL002 Fabr.: .....			
010606	Verblendungen	1,00	PA	
	BL001 Fabr.: .....			
	BL002 Mod.: .....			
010607	Wagen GN 2/1	4,00	Stk	
	BL001 x 64,5 x 171 cm .....			
	BL002 SpülmaschinenfestJa .....			
	BL003 MaterialKomposit .....			
	BL004 GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief .....			
	BL005 Länge83,5 cm .....			
	BL006 Breite64,5 cm .....			
	BL007 Höhe171 cm .....			
	BL008 GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief .....			
	BL009 GrößeGN 2/1 Vollformat .....			
	BL010 Fabr.: .....			
	BL011 Mod.: .....			
010701	Verbau	1,00	PA	
	BL001 Fabr.: .....			
	BL002 Mod.: .....			
010702	Kaffeevollautomat mit Milchschaumer und Kartenleser	1,00	Stk	
	BL001 Tagesleistungbis zu 80 Tassen .....			
	BL002 Liter/ Stunde .....			
	BL003 Nennleistung1,9 – 2,3 kW .....			
	BL004 - 240 V 50/60Hz 1/N/PE .....			

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
BL005	Wassertank4,5 Liter .....			
BL006	Gewichtca. 25,5 kg .....			
BL007	mm (inkl. Kartenlesergehäuse) .....			
BL008	(inkl. Erweiterung: 555 mm) .....			
BL009	Tiefe561 mm .....			
BL010	Mod.: .....			
BL011	Fabr.: .....			
010703	Tassenschrank	1,00	Stk	
BL001	Mod.: .....			
BL002	Fabr.: .....			
010704	Wasserautomat (Soda und Kaltwasser)	1,00	Stk	
BL001	.....			
BL002	Max. Anzahl Nutzer50Personen .....			
BL003	Wasseranschluss1/2Zoll .....			
BL004	gekühltes Wasser5 - 10°C .....			
BL005	Wasser175Gläser / Stunde .....			
BL006	Schutzart20IP .....			
BL007	Gewicht mit Wasserfüllung20Kg .....			
BL008	Spannung230V .....			
BL009	Abmessungen33,5 × 34 × 47,6cm .....			
	..			
BL010	Mod.: .....			
BL011	Fabr.: .....			
010705	Einbautropftasse 400 x 220 mit Dusche	1,00	Stk	
BL001	Mod.: .....			
BL002	Fabr.: .....			
010801	Unterkonstruktion Tabletrutsche EG	55,00	m	
BL001	Mod.: .....			
BL002	Fabr.: .....			
020101	Verbau	1,00	PA	
BL001	Fabr.: .....			

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
	BL002	Mod.: .....		
020102		Tablettspender	5,00	Stk
	BL001	Länge: 906 mm .....		
	BL002	Breite: 514 mm .....		
	BL003	Höhe: 931 mm .....		
	BL004	Gewicht: 35 kg .....		
	BL005	Kapazität: ca. 100 Tablett, .....		
	BL006	Stk. 530 x 370 mm .....		
	BL007	x .....		
	BL008	Stapelhöhe: 700 mm .....		
	BL009	Fabr.: .....		
	BL010	Mod.: .....		
020103		Tellerspender mobil 2 Rohre	3,00	Stk
	BL001	mm .....		
	BL002	Breite480 mm .....		
	BL003	Höhe900 mm .....		
	BL004	Fabr.: .....		
	BL005	Mod.: .....		
020104		Einbau-Systemträger 4x1/1 bis zu 200mm tief	2,00	Stk
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020105		Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)	8,00	Stk
	BL001	1,0 m lang, mit Schukostecker .....		
	BL002	Gewicht6,6 kg .....		
	BL003	AC, 230 V, 50/60 Hz .....		
	BL004	.....		
	BL005	SchutzartIP X4 .....		
	BL006	Mod.: .....		
	BL007	Fabr.: .....		
020108		Suppentopf	2,00	Stk
	BL001	kW / 230 V .....		

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
	BL002	Höhe360 mm .....		
	BL003	Durchmesser345 mm .....		
	BL004	Fabr.: .....		
	BL005	Mod.: .....		
020201		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020202		Tellerspender mobil 2 Rohre	2,00	Stk
	BL001	mm .....		
	BL002	Breite480 mm .....		
	BL003	Höhe900 mm .....		
	BL004	Fabr.: .....		
	BL005	Mod.: .....		
020203		Einbau-Systemträger 3x1/1 bis zu 200mm tief	1,00	Stk
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020204		Einschubmodul Cerankochfeld (Warmhalteplatte)	3,00	Stk
	BL001	1,0 m lang, mit Schukostecker .....		
	BL002	Gewicht6,6 kg .....		
	BL003	AC, 230 V, 50/60 Hz .....		
	BL004	.....		
	BL005	SchutzartIP X4 .....		
	BL006	Mod.: .....		
	BL007	Fabr.: .....		
020301		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020302		Plattformstapler unbeheizt	2,00	Stk
	BL001	Fabr.: .....		

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
	BL002 Mod: .....			
020303	Kühlvitrine	1,00		Stk
	BL001 (BxTxH)800 x 695 x 1085 .....			
	BL002 mmInnenwanne655 x 535 x 215 .....			
	BL003 bei VT - 6°C920 .....			
	BL004 WattKältemittelR 513A .....			
	BL005 -Anschlusswert Elektro kalt82 .....			
	BL006 WattEnergieverbrauch9,30 .....			
	BL007 kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....			
	BL008 Mod.: .....			
	BL009 Fabr.: .....			
020304	Umluftkühlwanne_GN2/1	1,00		Stk
	BL001 (bxt)725 x 705 mm .....			
	BL002 (btxh)725 x 660 x 390 mm .....			
	BL003 (btxh)655 x 535 x 175 mm .....			
	BL004 (bxt)735 x 665 mm .....			
	BL005 Nettoinhalt in Liter63 .....			
	BL006 bei VT -10°C340 Watt .....			
	BL007 KältemittelR513a .....			
	BL008 Temperaturbereich+4°C .....			
	BL009 Leistungsaufnahme12 Watt .....			
	BL010 Fabr.: .....			
	BL011 Mod.: .....			
020305	Tellerspender mobil 2 Rohre	2,00		Stk
	BL001 mm .....			
	BL002 Breite480 mm .....			
	BL003 Höhe900 mm .....			
	BL004 Fabr.: .....			
	BL005 Mod.: .....			
020306	Umluftkühlwanne_GN3/1	2,00		Stk
	BL001 (bxt)1095 x 705 mm .....			
	BL002 (btxh)1050 x 660 x 390 mm .....			

Lücken				
L.Nr.	Lückentext	Menge	EH	
BL003	(bxtxh)980 x 535 x 175 mm .....			
BL004	(bxt)1060 x 665 mm .....			
BL005	Nettoinhalt in Liter94 .....			
BL006	bei VT -10°C490 Watt .....			
BL007	KältemittelR513a .....			
BL008	Temperaturbereich+4°C .....			
BL009	Leistungsaufnahme12 Watt .....			
BL010	Fabr.: .....			
BL011	Mod.: .....			
020307	Getränkekühlpult 2E_zentralgekühlt	1,00		Stk
BL001	x 680 x 815 mm .....			
BL002	KältemittelR513a .....			
BL003	Korpusmind. 43-45mm .....			
BL004	Temperaturbereich+4 bis +8°C .....			
BL005	Anschlusswert230V .....			
BL006	Watt bei VT -10°C .....			
BL007	Leistungsaufnahme40 Watt .....			
BL008	100kg .....			
BL009	Fabr.: .....			
BL010	Mod.: .....			
020308	Einbautropfasse 1000 x 220 mit Dusche	1,00		Stk
BL001	Mod.: .....			
BL002	Fabr.: .....			
020309	Hustenspuckschutz gerades Glas 3/1	2,00		Stk
BL001	• Anschlusswert: 0,2kW .....			
BL002	Fabr.: .....			
BL003	Mod.: .....			
020310	Hustenspuckschutz gerades Glas 2/1	1,00		Stk
BL001	• Anschlusswert: 0,2kW .....			
BL002	Fabr.: .....			
BL003	Mod.: .....			

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
020401		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020402		Kühlvitrine für Getränke - Sonderbau	1,00	Stk
	BL001	(BxTxH)1450 x 695 x 1085 .....		
	BL002	mmEinbauöffnung1390 x 670 .....		
	BL003	mmInnenwanne1305 x 535 x 215 .....		
		.		
	BL004	bei VT - 6°C1570 .....		
	BL005	WattKältemittelR 513a .....		
	BL006	Elektro kalt135 .....		
	BL007	WattEnergieverbrauch16,10 .....		
	BL008	kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....		
	BL009	Mod.: .....		
	BL010	Fabr.: .....		
020403		Getränkekühlpult 2E_zentralgekühlt	1,00	Stk
	BL001	x 680 x 815 mm .....		
	BL002	KältemittelR513a .....		
	BL003	Korpusmind. 43-45mm .....		
	BL004	Temperaturbereich+4 bis +8°C .....		
	BL005	Anschlusswert230V .....		
	BL006	Watt bei VT -10°C .....		
	BL007	Leistungsaufnahme40 Watt .....		
	BL008	100kg .....		
	BL009	Fabr.: .....		
	BL010	Mod.: .....		
020404		Einbautropfasse 800 x 220 mit Dusche	1,00	Stk
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		
020405		Kühlvitrine für Desserts	2,00	Stk
	BL001	(BxTxH)800 x 695 x 1085 .....		

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
	BL002	mmEinbauöffnung740 x 670 .....		
	BL003	mmInnenwanne655 x 535 x 215 .....		
	BL004	bei VT - 6°C920 .....		
	BL005	WattKältemittelR 513A .....		
	BL006	-Anschlusswert Elektro kalt82 .....		
	BL007	WattEnergieverbrauch8,36 .....		
	BL008	kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....		
	BL009	Mod.: .....		
	BL010	Fabr.: .....		
020501		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020502		Kühlvitrine für Desserts	2,00	Stk
	BL001	(BxTxH)800 x 695 x 1085 .....		
	BL002	mmEinbauöffnung740 x 670 .....		
	BL003	mmInnenwanne655 x 535 x 215 .....		
	BL004	bei VT - 6°C920 .....		
	BL005	WattKältemittelR 513a .....		
	BL006	-Anschlusswert Elektro kalt82 .....		
	BL007	WattEnergieverbrauch8,36 .....		
	BL008	kWh/ 24 hSpannung230 / 50 .....		
	BL009	Mod.: .....		
	BL010	Fabr.: .....		
020601		Hygienestation	1,00	Stk
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		
020602		Einfahrkühlschrank	1,00	Stk
	BL001	lt .....		
	BL002	Betriebstemperatur-2°+8°C .....		
	BL003	KälteanlageSteckerfertig .....		
	BL004	Klimaklasse5 .....		
	BL005	KältemittelR290 (GWP=3) .....		

Lücken				
LNr.	Lückentext	Menge	EH	
BL006	Kältemittelfüllung80g .....			
BL007	AbtauungHeißgas .....			
BL008	mit Magnetventil geliefert .....			
BL009	Außenmaße810×815×2115 mm .....			
BL010	Bruttogewicht130 Kg / 150 Kg .....			
BL011	Brutto-Volumen353 lt / 754 lt .....			
BL012	V - 50 Hz .....			
BL013	Max. Stromaufnahme390W - 1,8A .....			
	..			
BL014	W bei VT. -10°C Kond. +55°C .....			
BL015	Fabr.: .....			
BL016	Mod.: .....			
020603	Putzmittelschrank versperrbar			
		1,00		Stk
BL001	mm .....			
BL002	Gesamtbreite1100 mm .....			
BL003	Gesamttiefe500 mm .....			
BL004	Böden Anzahl4 .....			
BL005	Tür TypFlügeltür .....			
BL006	montiert .....			
BL007	SchlossTyp Zylinderschloss .....			
BL008	Böden ArtFachboden .....			
BL009	Türanschlagmittig .....			
BL010	Türverstärkungja .....			
BL011	UnterbauSockel .....			
BL012	Korpus MaterialEdelstahl .....			
BL013	SchlüsselAnzahl 2 .....			
BL014	Abteil Breite270 mm .....			
BL015	Boden Tragkraft20 kg .....			
BL016	Fächer Anzahl4 .....			
BL017	Fronten MaterialEdelstahl .....			
BL018	Abteile Anzahl2 .....			
BL019	Böden Oberflächegebürstet .....			
BL020	Mod.: .....			
BL021	Fabr.: .....			
020604	Papierhandtuchspender Edelstahl			
		1,00		Stk
BL001	Mod.: .....			

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
	BL002	Fabr.: .....		
020605		Seifenspender Edelstahl	1,00	Stk
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		
020606		Verblendungen	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020607		Wagen GN 2/1	4,00	Stk
	BL001	x 64,5 x 171 cm .....		
	BL002	SpülmaschinenfestJa .....		
	BL003	MaterialKomposit .....		
	BL004	GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief .....		
	BL005	Länge83,5 cm .....		
	BL006	Breite64,5 cm .....		
	BL007	Höhe171 cm .....		
	BL008	GN1/1 Behälter, 6,5 cm tief .....		
	BL009	GrößeGN 2/1 Vollformat .....		
	BL010	Fabr.: .....		
	BL011	Mod.: .....		
020701		Verbau	1,00	PA
	BL001	Fabr.: .....		
	BL002	Mod.: .....		
020702		Kaffeevollautomat mit Milchschaumer und Kartenleser	1,00	Stk
	BL001	Tagesleistungbis zu 80 Tassen .....		
	BL002	Liter/ Stunde .....		
	BL003	Nennleistung1,9 – 2,3 kW .....		
	BL004	- 240 V 50/60Hz 1/N/PE .....		
	BL005	Wassertank4,5 Liter .....		
	BL006	Gewichtca. 25,5 kg .....		
	BL007	mm (inkl. Kartenlesergehäuse) .....		
	BL008	(inkl. Erweiterung: 555 mm) .....		

Lücken				
	LNr.	Lückentext	Menge	EH
	BL009	Tiefe561 mm .....		
	BL010	Mod.: .....		
	BL011	Fabr.: .....		
020703		Tassenschrank	1,00	Stk
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		
020704		Wasserautomat (Soda und Kaltwasser)	1,00	Stk
	BL001	.....		
	BL002	Max. Anzahl Nutzer50Personen .....		
	BL003	Wasseranschluss1/2Zoll .....		
	BL004	gekühltes Wasser5 - 10°C .....		
	BL005	Wasser175Gläser / Stunde .....		
	BL006	Schutzart20IP .....		
	BL007	Gewicht mit Wasserfüllung20Kg .....		
	BL008	Spannung230V .....		
	BL009	Abmessungen33,5 × 34 × 47,6cm .....		
		..		
	BL010	Mod.: .....		
	BL011	Fabr.: .....		
020705		Einbautropftasse 400 x 220 mit Dusche	1,00	Stk
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		
020901		Unterkonstruktion Tabletrutsche OG	55,00	m
	BL001	Mod.: .....		
	BL002	Fabr.: .....		

<b>Lücken</b>					
	LNr.	Lückentext		Menge	EH
<b>Schlussblatt</b>					
	Bezeichnung				Gesamt

**Summe LV** ..... EUR

**Summe Nachlässe/Aufschläge** ..... EUR

**Gesamtpreis** ..... EUR

**zuzüglich . . . . % USt.** ..... EUR

---

**Angebotspreis** ..... EUR

<b>Lücken</b>					
	LNr.	Lückentext		Menge	EH
<b>Inhaltsverzeichnis</b>					
LG	BEZEICHNUNG				Seite
00	Vorbemerkungen				1
01	EG - Buffet				21
02	OG - Buffet				60
	Zusammenstellung der Leistungsgruppen				99
	Nachlässe / Aufschläge				100
	Protokoll Bieterlücken				101
	Schlussblatt				119