

Ihr Name GmbH

Ihre Straße 1
12345 Ihr Ort

Tel.: 05251/1640-0
Fax: 05251/1640-40



LOS - ÜBERSICHT

Datum: 11.05.2008

Seite 1

Projekt: 2008.0700

Projekt Muster Demo
Erdgeschoss

LOS	Bezeichnung	Kostenanteil	
1	Dämpfer	€	22.383,00
2	Edelstahl	€	15.998,00
3	Kühlung	€	39.300,00
4	Abluft	€	1.350,00
5	Kochtechnik	€	48.556,00
7	Kaffeemaschine	€	7.413,00
Gesamtsumme aller Lose		€	135.000,00

Sonstige Kosten

Montagekosten	€	5.000,00
Frachtkosten	€	1.500,00
Gesamtbetrag:	€	141.500,00

Wetzels, SWS

KÜCHENAUSRÜSTUNG

22.03.00

Seite 1

Objekt: Projekt

bezugnehmend auf Ihre Anfrage vom 10.03.2006 erhalten Sie von
uns nachfolgendes Angebot:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 2

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

COOK&CHILL

01	Titel 01		
----	----------	--	--

01.01	Abschnitt 01		
-------	--------------	--	--

01.01.0001	SelfCooking Center® SCC 201 (20x1/1 GN)		
------------	---	--	--

Bezeichnung:

Gargerät zum automatischen Garen (SelfCooking Control®-Modus) von Großbraten, Kurzgebratenem, Geflügel Fisch, Backwaren, Beilagen sowie zum automatischen Finishing®.

Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert ist inklusive.

7 Betriebsarten:

SelfCooking Control®-Modus:

Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Finishing®

3 Betriebsarten:

Combi-Dämpfer-Modus:

Feuchte Hitze (Dampf) zwischen 30 °C und 130 °C
Trockener Hitze (Heißluft) von 30 °C-300 °C
Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze
30 °C-300 °C

Arbeitssicherheit:

Maximale Einschubhöhe 1,60 m.
Nach VDE für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Funktion - SelfCooking Control®-Modus

In den 7 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Finishing®) erkennt SelfCooking Control® selbständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garklima werden unter Berücksichtigung des Wunsch-ergebnisses laufend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Übertrag:

.....

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Funktion - Combi-Dämpfer-Modus

Garen mittels frei einstellbarer Konvektionshitze, drucklosem Frischdampf oder Kombination aus Konvektionshitze und Frischdampf. Die Garraumfeuchte wird bei allen Betriebsarten %-genau gemessen und geregelt.

Ausstattung:

Hochleistungsfrischdampfgenerator ·
Garprozessregelung mittels Mikroprozessor ·
Übersichtliche Bedienblende mit Piktogrammen ·
Selbsterklärendes Bedienkonzept mit weithin lesbaren Klartextanzeigen, aus beliebigem Winkel ablesbar, Hilfe-Funktion, Touch-Screen, Drucktasten und Zentralem Einstellrad mit "Push-Funktion" zur Bestätigung von Eingaben ·
Individuelle Programmierung von mindestens 350 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten ·
Einschubüberwachung mit individueller Zeitprogrammierung für jeden Einschub bei rotlierender Beschickung · Einstellbare Fremdsprachenanzeige · Summton einstellbar · Displaykontrast einstellbar · Echtzeitanzeige · Freie Zeitwahl von 0-24 Stunden, wahlweise Einstellung Stunden/Minuten bzw. Minuten/Sekunden · Messung und Regelung der Garraumfeuchte erfolgt mittels eines Sensors, tatsächliche Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar · Bedarfsgerechte Energiezufuhr · Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen · Kerntemperaturfühler fest im Gerät integriert (nicht verlierbar) · Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler · Funktion Delta-T-Garen · Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungssystem mit 6 Reinigungsstufen, unbeaufsichtigte Reinigung auch über Nacht · Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken, Garraum mit Schwallsicherung - kein herausschwappendes Wasser · Automatisches, aktives Spülen und Entleeren des Dampfgenerators mittels Pumpe · Verkalkungszustand des Dampfgenerators wird automatisch mittels Sensor gemessen, automatischer Hinweis wenn Entkalkung erforderlich ist, Verkalkungszustand wird jederzeit angezeigt · Menügeführtes Entkalkungsprogramm · Startzeitvorwahl für Zeit und Datum einstellbar · Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar · ServiceDiagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen · Luftleitsystem für optimale Gleichmäßigkeit · Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter · Sicherheits-temperaturbegrenzer für Garraum und Dampfgenerator · Halogen Garraumbeleuchtung aus

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG

22.03.00

Seite 4

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

schocksicherem CERAN-Glas · Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad · Automatische Wrasenwaschanlage · Feuchtigkeitswertprogrammierbare Beschwadungsfunktion von 30 °C-260 °C für Trockene Hitze und Kombination · 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar · Integrierte Lüfterradbremse · Halbe Energie einstellbar · Betriebs- und Warnanzeigen · Hinterlüftete Doppelglastüre, einfache Reinigung durch schwenkbare Innenscheibe · Türgriff mit Zuschlagfunktion · Türraststellungen · Berührungsloser Türkontaktschalter · Steckbare Garraumdichtung · Berührttemperatur der Außenscheibe max. 70 °C bei 3 Std. Dauerbetrieb 270 °C · Längseinschub für 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-Zubehör · Hordengestellwagen mit Tandem-Lenkrollen, 2 Lenkrollen mit Radfeststeller, Metallteile aus CNS · Maximale Einschubhöhe 1,60 m · Hordengestellwagen mit beidseitiger Verriegelung · Einschubabstand 63 mm · U-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Beschickung · Allseitige Wärmedämmung · Schwenkbares Luftleitblech mit Schnellverschlüssen · Schwenkbare Bedienblende zur Durchführung von Service- und Kontrollarbeiten von vorne · Integrierte Handbrause mit stufenloser Dosierung, Rückholautomatik und integrierter Wasserabsperrfunktion · Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich · Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser · Höhenverstellbare Gerätefüße · HACCP-Datenspeicher und Ausgabe über integrierte Schnittstelle USB · Material innen und außen CrNi-Stahl DIN 1.4301 · Nach VDE für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Datenblatt

SelfCooking Center® SCC 201 (20x1/1 GN)

Technische Spezifikation:

Elektroanschluss:

Anschlusswert: 37 kW, 3NAC 400V

Dampf: 36 kW

Heißluft: 36 kW

Absicherung: 3 x 63 A

Zuleitung: 5 x 10 mm²

Wasseranschluss:

R3/4" für 1/2" Druckschlauch

Abwasseranschluss:

DN 50 (50 mm)

Abmessungen:

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG

22.03.00

Seite 5

Objekt: Projekt

Pos. Leistungsbeschreibung Einh.Pr. € Ges.Pr. €

Breite: 879 mm
Höhe: 1.782 mm
Tiefe: 791 mm

Gewicht:
258 kg (Netto)

Garmedium:
Dämpfen: 30° C-130° C
Heißluft: 30° C-300° C
Kombination: 30° C-300° C

Prüfzeichen:
CE, IPX5, VDE, UL, CUL, NSF, KEMA, PCT, GS, DVGW,
SVGW, KIWA

- Optionen:
- Sicherheitstürverschluss
 - Gerät mit Hordengestellwagen für Bäcker
 - Serielle Schnittstelle RS 232
 - RS 485 Konverter
 - Ethernet Schnittstelle
 - Schiffsausführung (German Lloyd)
 - Gefängnis- und Sicherheitsausführung
 - Anschluss an Energieoptimierungsanlage SicoTronic - andere auf Anfrage
 - Sonderspannungen

- Zubehör:
- Hitzeschutzschild für Seitenwand links
 - Einfahrrampe für Hordengestellwagen
 - Lamm- und Spanferkelspieß
 - Roste, Behälter, Bleche, CombiFry® (Frittierkorb)
 - Super Spike (Geflügelrost), CombiGrill® (Grillrost)
 - Tellerhordengestellwagen
 - Thermocover
 - Hordengestellwagen für Bäcker
 - UltraVent® Kondensationshaube
 - CombiLink® Softwarepaket
 - CombiCheck® Servicepaket
 - Fettauffangbehälter
 - Spezial Reiniger- und Klarspüler-Tabs

1 Stck

01.01.0002 SCHOCKFROSTER
Typ: BF-90
ohne: Kälteaggregat
mit: 1 Hordenwagen
Schockfroastleistung: 90 kg
Verdampfungstemperatur: -40°C

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 6

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Kälteleistung: 13000 Watt
 Material: weiß innen u. außen
 Anschlußwert: 400V 12,6KW
 ABM: B 1500 T 1500 H 2400 mm

1 Stck

01.01.0003 DUNSTABZUGSHAUBE AIRSTAR
 Typ: RAS-140/120
 mit: umlaufen. Fettsammelrinne
 Beleuchtung: 1x18 Watt
 Filteranzahl: max. 2
 Luft: 600 - 1600 qbm/h
 Material: Chromnickelstahl
 Anschlußwert: 230V
 ABM: B 1200 T 1400 H 300 mm

1 Stck

01.01.0004 HORDENGESTELLWAGEN HGW-201
 Typ: HGW-201
 für: CM/SCC-201
 Ausführung: Standard
 mit: 20 Einschubleisten
 Material: Chromnickelstahl
 ABM: B 522 T 809 H 1718 mm

1 Stck

KOCHBLOCK

01.01.0005 Modell: GKS/80

Kurzbeschreibung: Gas-Rundkochkessel 80
 Liter, indirekt beheizt

Kodex: 0107015393

Prüfzeichen: CE Nr. 0085AT0389

Konform EN: 60335, 203-1

Schutzart: IPX4

Energiebetrieb: Gas (Flüssiggas/
 Erdgas)/elektrisch

Außenabmessungen BxTxH: 800 x 850 x 850 mm

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 7

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Installationsart:

- Auf Füßen
- Auf bauseitigem Betonsockel (vorzugsweise Hohlsockel)

Gesamtnennwärmebelastung

Gas: 24,0 kW (20.640 Kcal/h)

Energiebetrieb

(Steuerung): elektrisch

Nennaufnahme Elektro: 0,5 kW

Spannung: 230V ~

Anzahl der Kessel: 1

Kessel-Nenninhalt: 80 Liter

Innenabmessungen

Kessel: Durchmesser 595 mm und
Höhe Kessel 340 mm

Ausführung:

- Verblendung aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Oberflächenverarbeitung satiniert "Scotch Brite"
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl zur Nivellierung von 150 - 200 mm
- Einfassung glatt aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301), 1,2 mm Dicke
- Kesselboden aus Spezialedelstahl mit Molybdän veredelt, nach oben gewölbt, nahtlos mit den Kesselwänden aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301) verschweißt
- ØIsolierter Doppelmantel
- ØBeheizungssystem mit 0,4 Bar (40 kPa) Arbeitsdruck im Doppelmantel, Volumen des Doppelmantels 42,5 Liter
- Deckel aus Edelstahl, federentlastet ausbalanciert

Ausstattung:

- Regelung der Kochguttemperatur von 30° bis 110°C über einen elektromechanischen Thermostaten und ein ON/OFF Magnetventil
- Piezozündung
- Dauernde Betriebsbereitschaft durch gegen Verschmutzung weitgehend gesicherte Zündflamme
- 2 Brenner
- Automatische Abschaltung der Brenner bei Trockenlaufen
- Sicherheitsarmatur auf der Abdeckung montiert; bestehend aus:
 - Sicherheitsventil tariert auf 0,5 bar

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 8

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

- Be- und Entlüftungsventil
- Manometer
- Trichter für die händische Füllung des
Doppelmantels
- Automatische Steuerung des optimalen
Dampfdruckes über Druckwächter
- Sicherheitsentleerhahn 1 ½ "
- Füllung des Kessels über Wassermischarmatur
- Schwenkbarer Wassereinlauf

Schaltblende:

- Übersichtlich angeordnete Schalt- und
Regelelemente auf der Gerätefront
- Thermostat für die Einstellung der gewünschten
Temperatur des Kochguts (Einteilung in °C)
- Flammenanzeiger für Zündflamme "brennt" und das
Thermoelement ist erhitzt
- Weiße Kontrolleuchte Kessel "in Betrieb"
- Rote Kontrolleuchte Hauptbrenner "in Funktion"
- Probierhahn für den Wasserstand des
Doppelmantels
- Integrierter Piezozünder
- Mischarmatur mit 2 Hähnen für die Kesselfüllung
- Aufheizzeit: von 25° auf 95°C = 50 min. (Mit
Wasserfüllung)

Sonderausführungen und Zusatzausstattung gegen
Mehrpreis:
- Handlauf

1 Stck

01.01.0006 TISCHELEMENT OHNE SCHUBLADE
 Typ: AT/60-ECO
 Unterbau: offen
 ABM: B 600 T 850 H 850 mm

1 Stck

01.01.0007 Modell: EKM/90

Kurzbeschreibung: Elektro-Kippbratpfanne mit
Motorkippung

Kodex: 0106915383

Prüfzeichen: CE

Konform EN: 60335

Schutzart: IPX4

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG

22.03.00

Seite 9

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Energiebetrieb: elektrisch

Außenabmessungen BxTxH: 1200 x 850 x 850 mm

Installationsart:

- Auf Füßen
- Auf bauseitigem Betonsockel (vorzugsweise Hohlsockel)

Anzahl der Kochzonen: 1

Nennaufnahme: 12,2 kW

Spannung: 400V 3N ~

Wanneninhalt: 59 Liter

Norminhalt: circa 41 Liter

Nutzoberfläche des
Wannenbodens: 868 x 605 mm (52 dm²)

Maximale Wannenhöhe: 167 mm

Nutzhöhe: 103 mm

Ausführung:

- Verblendung aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Oberflächenverarbeitung satiniert "Scotch Brite"
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl zur Nivellierung von 150 - 200 mm
- Wannenboden aus Eisen-Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)-Compound, nahtlos mit den Wannenwänden aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301) verschweißt
- Doppelwandiger Deckel aus Edelstahl, federentlastet ausbalanciert

Ausstattung:

- Inbetriebnahme und Regelung der Bodentemperatur von 50° bis 300°C über einen elektromechanischen Thermostaten
- Sicherheitsthermostat auf 350°C tariert
- Heizkörper aus INCOLOY 800
- Füllung der Wanne über eine Wasserarmatur
- Elektrische Motorkippung

Schaltblende:

- Übersichtlich angeordnete Schalt- und Regelelemente auf der Seitenkolonne
- Kontrolleuchte "Gerät ein", Anzeige der erreichten Solltemperatur
- Thermostat für die Regelung der gewünschten Temperatur des Tiegelbodens (Einteilung in °C)

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 10

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0008 Modell: GF2/60/ECO

Kurzbeschreibung: Gas Friteuse mit 2 Wannen

Kodex: 0103915335

Prüfzeichen: CE CE0085AT0391

Konform EN: 203-1

Schutzart: IPX4

Energiebetrieb: Gas (Flüssiggas und Erdgas)

Außenabmessungen BxTxH: 600 x 850 x 850 mm

Installationsart:

- Auf Füßen
- Auf bauseitigen Betonsockel (vorzugsweise Hohlsockel)

Anzahl der Wannen: 2

Wannen-Nenninhalt: 13,5 Lt.

Gesamtnennwärmebelastung: 22,0 kW (18.920 Kcal/h)

Unterbau: geschlossen mit Flügeltür

Ausführung:

- øVerblendung aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Oberflächenverarbeitung satiniert "Scotch Brite"
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl zur Nivellierung von 150 - 200 mm
- Einfassung tiefgezogen aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301), 1,2 mm Dicke
- Wannen aus Edelstahl (WerkstoffNr. 1.4301)
- 2 getrennte Deckel aus Edelstahl

Ausstattung:

- Regelung der Temperatur von 110°C bis 190°C über ein thermostatisches Gasventil
- Piezoelektrische Zündung
- Hohe Funktionssicherheit durch gegen Verschmutzung geschützte Zündflamme
- Je 2 Hochleistungsbrenner mit hoch effizientem Rohrwärmetauscher für jede Wanne
- Sicherheitstemperaturbegrenzer auf 230°C geeicht
- Auf der Vorderseite große Abstellfläche

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 11

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

- Großes Schaum-Ausdehnungs-Volumen
- Ablauf mittels Kugelventil 1" mit glattem Durchgang für jedes Becken
- Serienmäßig je Wanne 1 Korb mit ergonomischem, hitzebeständigem Griff und ein Panadensieb
- Starke Aufhängebügel für Fritierkörbe
- Serienmäßig Ölauffangbehälter im Unterbau (Fettaufnahmemöglichkeit jeweils von einer Fritierwanne)
- øGeräte-Gasabsperrhahn im Gerät eingebaut

Schaltblende:

- Übersichtlich angeordnete Schalt- und Regelelemente auf der Gerätefront
- Schaltknebel mit 8 Positionen
- Stundenleistung: Maximal 2x 20-24 kg tiefgefrorene Pommes Frites

Sonderausführungen und Zusatzausstattung gegen Mehrpreis:

- øDurchgehende fugenlose Hygieneabdeckung über mehrere Geräte in einer Blockzeile
- øGeräteverbindungsschiene als Rinnenverbindung mit Front- und Rückverblendung
- øHandlauf

1 Stck

01.01.0009 Modell: GBP/80-1/2LR

Kurzbeschreibung: Gas-Grillplattenherd mit $\frac{1}{2}$ glatter und $\frac{1}{2}$ gerillter Stahlplatte

Kodex: 0105015375

Prüfzeichen: CE Nr. 0085AT0394

Konform EN: 203 - 1

Schutzart: IPX4

Energiebetrieb: Gas (Flüssiggas/Erdgas)

Außenabmessungen BxTxH: 800 x 850 x 850 mm

Installationsart:

- Auf Füßen
- Auf bauseitigem Betonsockel (vorzugsweise Hohlsockel)

Anzahl der Kochzonen: 2

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 12

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
	Gesamtnennwärmebelastung		
	Gas: 12,4 kW (10.664 Kcal/h)		
	Unterbau: offen		
	Ausführung:		
	- Verblendung aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)		
	- Oberflächenverarbeitung satiniert "Scotch Brite"		
	- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl zur Nivellierung von 150 - 200 mm		
	- Einfassung tiefgezogen aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301), 1,2 mm Dicke, mit Sammelkanal um die gesamte Arbeitsfläche		
	Ausstattung:		
	- Thermostatische Regelung der Oberflächentemperatur mit einem ON/OFF-Ventil mit thermoelektrischer Sicherung		
	-øPiezozündung		
	-øDauernde Betriebsbereitschaft durch gegen Verschmutzung weitgehend gesicherte Zündflamme		
	- 2 längsorientierte Brenner		
	- Gleichmäßig verteilte Temperatur (Temperatur max. 320°C -min. 80°C)		
	- ½ glatte, ½ gerillte Grillplatte aus geschliffenem Stahl mit den Abmessungen 624 x 572 mm, aus einem Stück		
	- Rillen aus der Stahlplatte gefräst		
	- Platte für perfekte Aufstellstabilität nach vorne geneigt (Niveauunterschied 15 mm)		
	- Ölauffangbehälter GN 1/4 , Tiefe 150 mm		
	- Geräteanschlußarmatur (Gasabsperrhahn) im Gerät eingebaut		
	Schaltblende:		
	- Übersichtlich angeordnete Schalt- und Regelelemente auf der Gerätefront		
	- Integrierter Piezozünder		
	Unterbau:		
	- Offener Schrankraum, 3-seitig geschlossen mit Wänden aus Edelstahl. Doppelter Boden zur sauberen Sockelmontage mit innenliegendem Anschlußfenster.		
	- Nachträglicher Einbau von Flügeltüren möglich		
	Sonderausführungen und Zusatzausstattung gegen Mehrpreis:		
	- Durchgehende fugenlose Hygieneabdeckung über mehrere Geräte in einer Blockzeile		
	- Geräteverbindungsschiene als Rinnenverbindung mit Front- und Rückenverblendung		
	- Handlauf		
	- Flügeltüren aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)		

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 13

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0010 Modell: AT/40

Kurzbeschreibung: Arbeitstisch ohne
Schublade, Unterbau offen

Kodex: 0100115301

Außenabmessungen BxTxH: 400 x 850 x 850 mm

Installationsart:

- Auf Füßen
- Auf bauseitigem Betonsockel (vorzugsweise Hohlsockel)

Unterbau: offen

Ausführung:

- ØVerblendung aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- ØOberflächenverarbeitung satiniert "Scotch Brite"
- ØHöhenverstellbare Füße aus Edelstahl zur Nivellierung von 150 - 200 mm
- Einfassung glatt aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301), 1,2 mm Dicke

Unterbau:

- Offener Schrankraum, 3-seitig geschlossen mit Wänden aus Edelstahl. Doppelter Boden zur sauberen Sockelmontage mit innenliegendem Anschlußfenster.
- Nachträglicher Einbau von einer Flügeltür möglich

Sonderausführungen und Zusatzausstattung gegen Mehrpreis:

- Durchgehende fugenlose Hygieneabdeckung über mehrere Geräte in einer Blockzeile
- Geräteverbindungsschiene als Rinnenverbindung mit Front- und Rückenverblendung
- Handlauf
- Flügeltür aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0011 Modell: GHG/80

Kurzbeschreibung: Gasherd mit 2 Brennern zu
3,5 kW und 2 zu 7,0 kW,
Gas-Backofen im Unterbau

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 14

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
	Kodex:	0104915354	
	Prüfzeichen:	CE Nr. 0085AR0175	
	Konform EN:	203-1	
	Schutzart:	IPX4	
	Energiebetrieb:	Gas (Flüssiggas/Erdgas)	
	Außenabmessungen BxTxH: 800 x 850 x 850 mm		
	Installationsart:		
	- Auf Füßen		
	- Auf bauseitigem Betonsockel (vorzugsweise Hohlsockel)		
	Anzahl der Kochstellen: 4		
	Anzahl der Wannen: 2		
	Wanneninhalt (Überlaufvolumen): circa 4,5 Liter je Wanne		
	Gesamtnennwärmebelastung		
	Gas:	27,0 kW (23.220 Kcal/h)	
	Unterbau: Gas-Backofen		
	Ausführung:		
	-ø Verblendung aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)		
	-ø Oberflächenverarbeitung satiniert "Scotch Brite"		
	-ø Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl zur Nivellierung von 150 - 200 mm		
	-ø Einfassung tiefgezogen aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301), 1,2 mm Dicke		
	Ausstattung:		
	-ø Inbetriebnahme und Regelung der Brennerleistung durch Gashahn mit thermoelektrischer Züandsicherung		
	-ø Dauernde Betriebsbereitschaft durch gegen Verschmutzung weitgehend gesicherte Zündflamme		
	-ø Besonders niedriger Verbrauch der Zündflamme = 100 W		
	-ø Brennerabstand 400 mm in der Breite und 335 mm in der Tiefe		
	-ø Serienmäßig ausgestattet mit Schieberost über 2 Kochstellen		
	-ø Roste aus Edelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)		
	-ø Tiefgezogene Wanne mit wasserdicht montierten Brennern		
	-ø Zündflamme und Züandsicherung im Brennerkopf integriert		
	-ø 7 kW - Brenner mit Doppelkranz (bei Min.		

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 15

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
	<p>Einstellung 2,1 kW Leistung)</p> <ul style="list-style-type: none"> -ø "bodenfreie" Konstruktion der Brennerköpfe -ø Große und kleine Brenner untereinander austauschbar -ø Schwere Brennerausführung aus vernickeltem Grauguß -ø Brennerdeckel aus Messing -ø Geräteanschlußarmatur (Gasabsperrhahn) im Gerät eingebaut <p>Schaltblende:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ø Übersichtlich angeordnete Schalt- und Regelelemente auf der Gerätefront -ø Integrierter Piezozünder <p>Unterbau: Gas-Backofen</p> <p>Muffelvolumen: netto 95 Liter</p> <p>Innenmaße Backmuffel BxTxH: 535 x 660 x 270 mm</p> <p>Gesamtnennwärmebelastung</p> <p>Gas: 6,1 kW (5.246 Kcal/h)</p> <p>Fassungsvermögen: 2 Einschübe für 2/1 GN Backbleche</p> <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seitenverkleidung und Einschubschienen aus Edelstahl - Verstärktes Bodenblech, herausnehmbar - Gegenblende Backofentür tiefgezogen aus Edelstahl, ohne Dichtung <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inbetriebnahme und Regelung der Brennerleistung durch thermostatisches Ventil (ON/OFF) mit thermoelektrischer Züandsicherung - Dauernde Betriebsbereitschaft durch gegen Verschmutzung gesicherte Zündflamme - Geräteanschlußarmatur (Gasabsperrhahn) im Gerät eingebaut - Robuste Scharniere - Neuer, ergonomischer Türgriff über die gesamte Türbreite - Serienmäßiges Zubehör: 1 Backblech und 1 Rost <p>Schaltblende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle Schalt- und Regelelemente auf der Bedienblende des Herdes vereint <p>Sonderausführungen und Zusatzausstattung gegen Mehrpreis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sternrost für eine Kochstelle - Reduzierrost - Handlauf 		

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 16

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

- Durchgehende fugenlose Hygieneabdeckung über mehrere Geräte in einer Blockzeile
- Geräteverbindungsschiene als Rinnenverbindung mit Front- und Rückenverblendung

1 Stck

01.01.0012 BODENRINNE 300X2500
 Ausf.: im Tauchbad gebeizt,
 Sichtsteg geschliffen
 mit:G.rost MW23x23mm, TS25x2mm
 u. Bodenablauf DN100 senkrecht
 Höhe variabel von 40 bis 150mm
 Materialstärke: 2 mm
 Material: CNS 1.4301
 ABM: B 2560 T 400 H 40 mm

1 Stck

01.01.0013 BODENRINNE 300X2500
 Ausf.: im Tauchbad gebeizt,
 Sichtsteg geschliffen
 mit:G.rost MW23x23mm, TS25x2mm
 u. Bodenablauf DN100 senkrecht
 Höhe variabel von 40 bis 150mm
 Materialstärke: 2 mm
 Material: CNS 1.4301
 ABM: B 2560 T 400 H 40 mm

1 Stck

01.01.0014 DUNSTABZUGSHAUBE MIT FILTER
 Typ: DA-300/200
 Ausführung: für Deckenmontage
 Anzahl der Filterreihen: 2
 mit CNS-Flammschutzfilter: 12
 ohne: Beleuchtung und Gebläse
 Material: Chromnickelstahl
 ABM: B 3000 T 2000 H 400 mm

1 Stck

01.01.0015 ABGASKAMIN MITTEL
 Zubehör f. Serie:Eco-/Compline
 ABM: B 594 T 54 H 265 mm

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 17

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

	1 Stck
--	--------	-------	-------

VORBEREITUNG I

01.01.0016	2-TEMPERATUREN-KÜHLTISCH GN1/1 Typ: KKM72116 Ausf.: eigengekühlt, 2-türig, eingeschäumt. Verdampfersystem mit: Tischpl., hi. aufgekantet Inhalt: 270 L Temperatur: -2 bis +10°C Kälteleist: 380 W bei -15°C VT Innen/Außen: CNS 18/10 Anschlußwert: 230V 0,6KW ABM: B 1250 T 700 H 850 mm
	1 Stck

01.01.0017	WANDHÄNGESCHRANK Typ: WSSZ-20/035 Ausführung: mit Schiebetüren mit:verstellbarem Zwischenbord inkl.: Befestigungsmaterial Material: Chromnickelstahl ABM: B 2000 T 350 H 650 mm
	1 Stck

01.01.0018	Saladetteh, 2-türig, steckerfertig Bruttoinhalt: 250 Liter Abmessungen in mm außen: 955 x 700 x 845 (BxTxH) Tiefe bei offener Tür: 1120 mm Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C bei 43 °C UT und 60% RF Anschlusswert: 288 W / 230 V Kälteleistung: 510 W Gewicht: 105 kg Ausführung: außen Chrom und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft		
------------	---	--	--

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 18

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

2-türige Saladette mit eingeschäumtem Verdampfer und Ventilator im Innenraum, für GN 1/1, Isolierung
40 mm Cyclopentan-Hartschaum, Rückseite 50 mm, Türen mit Griffleiste, seitlich nicht überstehend. Maschinenfach im Unterbau, mit steckerfertiger, herausziehbarer Kältemaschine und Thermostat, mit automatischer Abtauung und Tauwasser- verdunstung. Innenraum mit abgerundeten Ecken und Bodenablauf für Reinigungs- und Tauwasser (je 1 x). Auffangschale für Reinigungswasser. Ausschnitt in der Abdeckung für GN-Behälter, Ausschnitt abgedeckt durch eine ineinander schiebbare Abdeckung aus CHR, davor Schneidbrett.

Serienzubehör: 4 Paar Auflageschienen CNS
9 Stege für GN-Behälter

Fabrikat: Alpeninox

Typ: SM 101

1 Stck

01.01.0019 SPÜLTISCH MIT ABTROPFFLÄCHE
Typ: SP3R-20/07-U
Becken: 2x500x500x250mm, links
Überlaufventil: 2"
und Geruchsverschluß: 2"
Untergestell: offen
mit: 3-seitiger Beckenblende
und höhenverstellbaren Füßen
Material: Chromnickelstahl
Fußeinsätze: Kunststoff
ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0020 WANDBORD MIT 2 ETAGEN
Typ: WB2-20/030
Ausführung: höhenverstellbar
Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 40mm
Materialstärke Bord: 2 mm
ohne: Unterfütterung
Anzahl der Wandschienen: 3
Schienen: je 800mm lang
Material: Chromnickelstahl
ABM: B 2000 T 300 H 800 mm

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 19

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0021	HANDWASCH- AUSGUSSKOMBINATION Typ: HWA/SFN70 Ausführung: für Wandmontage mit zusätzlicher sensorgesteu- erten Mischbatterie inkl.: Mischbatterie 1/2" und Klapprost Material: Chromnickelstahl Fußsätze: Kunststoff Anschluß: Netzteil 230V ABM: B 500 T 700 H 850 mm		
------------	---	--	--

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0022	Neue Gruppe Besteht aus: EINLOCH - STANDMISCHBATTERIE EINSCHWEISSBECKEN WANDBORD WAB ARBEITSSCHRANK m. SCHIEBETÜREN SCHUBLADENBLOCK GN 1/1		
------------	--	--	--

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0023	WANDHÄNGESCHRANK Typ: WSSZ-14/035 Ausführung: mit Schiebetüren mit:verstellbarem Zwischenbord inkl.: Befestigungsmaterial Material: Chromnickelstahl ABM: B 1400 T 350 H 650 mm		
------------	---	--	--

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0024	TIRO-ARBEITSTISCH Typ: 60280/7 Ausführung: mit Grundbord oder -rost, Platte allseitig 50 mm		
------------	--	--	--

Übertrag:	
-----------	--	-------	-------

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 20

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
	abgekantet, schalldämmend holz- unterfüttert, 6 Vierkantrohr- Beine, Zargenkonstruktion Material: CNS 18/10 ABM: B 2800 T 700 H 850 mm		
	3 Stck
01.01.0025	WANDHÄNGESCHRANK Typ: WSSZ-15/035 Ausführung: mit Schiebetüren mit: verstellbarem Zwischenbord inkl.: Befestigungsmaterial Material: Chromnickelstahl ABM: B 1500 T 350 H 650 mm		
	1 Stck
01.01.0026	WANDHÄNGESCHRANK Typ: WSSZ-15/035 Ausführung: mit Schiebetüren mit: verstellbarem Zwischenbord inkl.: Befestigungsmaterial Material: Chromnickelstahl ABM: B 1500 T 350 H 650 mm		
	1 Stck
01.01.0027	TIRO-ARBEITSTISCH Typ: 60170/7 Ausführung: mit Grundbord oder -rost, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holz- unterfüttert, 4 Vierkantrohr- Beine, Zargenkonstruktion Material: CNS 18/10 ABM: B 1700 T 700 H 850 mm		
	1 Stck
01.01.0028	EINLOCH - STANDMISCHBATTERIE Größe: 1/2" mit: Schwenkauslauf Ausladung: 165 mm Bohrung: 28 mm		

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 22

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Material: Chromnickelstahl
Fußeinsätze: Kunststoff
ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

VORBEREITUNG III

01.01.0033 ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL
Typ: ATU-20/07
Oberplatte:Standard,Stärke 1mm
Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm
Untergestell: 3-seit.verstrebt
mit: höhenverstellbaren Füßen
Material: Chromnickelstahl
Fußeinsätze: Kunststoff
ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0034 ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL
Typ: ATU-20/07
Oberplatte:Standard,Stärke 1mm
Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm
Untergestell: 3-seit.verstrebt
mit: höhenverstellbaren Füßen
Material: Chromnickelstahl
Fußeinsätze: Kunststoff
ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0035 AUFSATZBORD MIT 2 ETAGEN
Typ: AB2-20
Belastbarkeit pro lfm: 50 kg
Platz f. 10 Gewürzschütten 1/6
pro Bord. Ausf.: ohne Schütten
Material: Chromnickelstahl
ABM: B 2000 T 350 H 700 mm

1 Stck

01.01.0036 Neue Gruppe
Besteht aus:

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 23

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

OPEN WORK TABLE WITH BOTTOM

2 Stck:
EINZELSCHUBLADE ZUM UNTERBAUEN

1 Stck

01.01.0037 SPÜLTISCH MIT ABTROPFFLÄCHE
 Typ: SP3L-20/07-F
 Becken: 2x500x500x250mm, rechts
 Überlaufventil: 2"
 und Geruchsverschluß: 2"
 Unterschrank: mit Flügeltüren
 und höhenverstellbaren Füßen
 Material: Chromnickelstahl
 Fußsätze: Kunststoff
 ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0038 EINLOCH - STANDMISCHBATTERIE
 Größe: 1/2"
 mit: Schwenkauslauf
 Ausladung: 165 mm
 Bohrung: 28 mm

1 Stck

KELLNERPASS

01.01.0039 ARBEITSTISCH MIT BODENBORD
 Typ: ATB-20/07
 Oberplatte: Standard, Stärke 1mm
 Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm
 Untergestell: offen mit Boden
 mit: höhenverstellbaren Füßen
 Material: Chromnickelstahl
 Fußsätze: Kunststoff
 ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0040 ARBEITSTISCH MIT BODENBORD
 Typ: ATB-20/07
 Oberplatte: Standard, Stärke 1mm
 Auf-/Abkantung: 1-/3seit. 50mm

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 24

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Untergestell: offen mit Boden
mit: höhenverstellbaren Füßen
Material: Chromnickelstahl
Fußeinsätze: Kunststoff
ABM: B 2000 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0041 AUFSATZBORD MIT 2 ETAGEN
Typ: AB2-20
Belastbarkeit pro lfm: 50 kg
Platz f. 10 Gewürzschütten 1/6
pro Bord. Ausf.: ohne Schütten
Material: Chromnickelstahl
ABM: B 2000 T 350 H 700 mm

1 Stck

01.01.0042 Vollautomat für die Zubereitung von Kaffee und Kaffe
Kaffeesspezialitäten wie Kaffee Creme, Espresso,
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato sowie
Trinkschokolade. Tasse für Tasse frisch
zubereitet.

Abmessungen:
400 mm breit
519 mm tief
790 mm hoch (400 mm Freiraum über der Maschine
erforderlich)
Stundenleistung: ca. 180 Tassen / h
abhängig vom Produkt und Getränkevolumen
Anschlusswert: 230 Volt / 3,6 kW

Ausführung:
Gehäuse aus Edelstahl, Gerätetür aus
Spezialkunststoff, Gehäuse und Tür grau aluminium
RAL
9007 Zweischicht-Farblackierung. Tür mit
Frontblech aus Edelstahl Feinschliff.
Übersichtliche
Bedienungselemente garantieren leichte Handhabung.
Der (die) Vorratsbehälter für Kaffeebohnen, Inhalt
je ca. 1,4 kg / 170 Portionen, sowie die
Instantbehälter
für Milchpulver, Schokopulver usw., Inhalt je ca.
1,3 kg, ist (sind) integriert. Die eingebaute
(n) Kaffeemühle (n) sorgt (sorgen) für staubfreie,
gleichmäßige Kaltmahlung. Kaffeemehleinwaage
und Instantmenge individuell für jedes Getränk
einstellbar.
Die Bedienung des Gerätes erfolgt

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG

22.03.00

Seite 25

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

microprozessorgesteuert auf Tastendruck. Für jede einzelne Tasse Kaffee werden die Kaffeebohnen direkt gemahlen, das Getränk wird immer frisch im verschleißarmen Kaffee-Kolben zubereitet. Jede Tasse Milch- und Schoko-Getränk wird auf Tastendruck hergestellt. Das spezielle Mix-System mit extra starkem Quirlmotor sorgt für gleichmäßige Vermischung von Wasser und Instantpulver. Die Drehzahl des Quirlmotors ist für jedes Instantprodukt individuell einstellbar. Zubereitung von bis zu 8 Getränkespezialitäten. Jedes Kaffee-Produkt (ausgenommen Instantprodukte) kann als Einzel- oder Doppelportion bezogen werden. Eine Repititionsschaltung ermöglicht die mehrfache Wiederholung der gewählten Portion bei gleichbleibender Qualität. Anzeige der ausgeschenkten Produkte im Display (rückstellbares Zählwerk). Die Ausgabemenge ist individuell einstellbar. Nach jeder Produktausgabe ist der Automat sofort wieder betriebsbereit. Über das Tastenfeld und das Grafik-Display sind vom Betreiber und vom Technischen Kundendienst alle wichtigen Funktionen wie Kolbendruck, Einwaage, Wassermenge, Temperatur usw. schnell und einfach zu verändern. Automatisch ablaufendes Reinigungsprogramm für das Kaffeesystem mit einfach zu handhabenden Tabletten. Kaffeemehlentsorgung durch Trockenauswurf in eine Schublade, gegen Überfüllen gesichert. HACCP-konformes Gerät. Inklusive Montage.

Als Optionen lieferbar:

- Türblech hochglanzpoliert
- cup CW Tassenwärmer
- Türblech vergoldet
- cup MP Münzprüfer-Anbaumodul
- Everpure - Wasserfilter*
- cup MW Münzwechsler-Anbaumodul
- Brita - Wasserfilter*
- cup CR Kartenleser-Anbaumodul
- Instantbehälter für Instantkaffee
- Wasserbehälterset
- Kannenauslauf
- Containerabwurfschacht

*Bei einem Wasser mit einer Karbonathärte 3° bis 5° KH ist der Einbau eines Everpure-Wasserfilters vorzusehen. Bei einer Karbonathärte ab 6° KH ist ein Brita-Wasserfilter zwingend erforderlich.

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 26

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

	1 Stck
--	--------	-------	-------

01.01.0043 TASSENWÄRMER
Typ: TW2000
Ausf.:6 beheizte Stapelschalen
für ca.78 Obertassen ø 60-90mm
1 unbeheizte Plattform für ca.
78 Untertassen
Material: nichtrostend, grau
Anschlußwert: 230V 0,3KW
ABM: ø 400 H 650 mm

	1 Stck
--	--------	-------	-------

SPÜLZONE

01.01.0044 Unter Zugrundelegung unserer allgemeinen Verkaufs-
und Lieferbedingungen bieten wir an:

Winterhalter Gastronom GmbH
Durchschub-Geschirrspülmaschine
Modell GS 502 (auch in Eckaufstellung einsetzbar)
mit vollautomatisch geregelter Programmablauf
Tischtiefe 700 mm + 800 mm möglich

DVGW + IEC-Norm + GS - geprüft.

CE-Zeichen

Winterhalter erfüllt die EU-rechtlichen,
technischen Normen und ist berechtigt das
CE-Zeichen zu verwenden.

Leistung

Bis zu 60 Körbe/h = 960 große Teller/h
oder die entsprechende Anzahl anderer
Geschirrtteile.

Auch für Gastronorm 1/1- und Euronorm-Tabletts
geeignet

Programm

Programmdauer 60 / 120 / 240 sec.

Durch eine leicht verständliche, komfortable
Ein-Knopf-Bedienung wird das Spülprogramm
vorgewählt.

Das vorgewählte Programm wird durch Schließen der
Haube ausgelöst.

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG

22.03.00

Seite 27

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Per Knopfdruck können im Bediendisplay die Temperaturen für Waschen und Nachspülen abgelesen werden.

Selbstreinigung

Die Maschine besitzt ein Selbstreinigungsprogramm. Dabei wird das verschmutzte Spülwasser automatisch abgepumpt.

Das Reinigungsprogramm setzt ein. Nach Beendigung schaltet die Maschine automatisch ab.

Ausführung und Arbeitsweise

Leistungsstarke, robuste, vollautomatisch arbeitende Geschirrspülmaschine. Zur Funktion der Durchschubspülmaschine sind seitlich angebaute Tische erforderlich.

Eintankmaschine mit Umwälzwäsche und Frischwasser-nachspülung.

Der serienmäßige Einbau des Laugenreinigersystems Mediamat Cyclo gewährt eine hygienische Reinhaltung der Waschlauge und des Maschineninnenraumes. Zusätzlich schützt ein flächendeckendes Siebssystem oberhalb des Wasserstandes die Waschlauge zuverlässig vor groben Verschmutzungen. Eine Siebkassette zum Herausfiltern des Grobschmutzes ist auch bei gefülltem Tank problemlos zur Reinigung entnehmbar.

Der tiefgezogene Hygientank in einem Stück gefertigt, ohne Ecken und Kanten, ohne jegliche Schweißnaht, mit in der Tankwand integriertem Tankheizkörper bietet Schmutzablagerungen keine Chance.

Der Korbträger ist hochklapbar, bzw. wahlweise auch ganz entnehmbar konzipiert. Dadurch ist ein optimaler Zugang zum Innenraum für die Reinigung der Maschine gewährleistet. Automatischer Wassereinlauf.

Die Maschine besitzt eine energiesparende, wärme- und schalldämmende Haubenkonstruktion in Doppelwandbauweise.

Mit handlichen schön geformten Griffen läßt sich die Haube leichtgängig öffnen und schließen.

Die Wrasenbelastung in der Spülküche wird erheblich reduziert. Haube mit Sicherheitsendschalter.

Die Maschine ist durch doppelwandige Isolierung im

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 28

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Tankbereich, rückwandiger Maschinenverkleidung und geschlossener Bodenwanne extrem geräuscharm.

Waschsystem

Das flächendeckende Waschsystem mit fix positionierten Wascharmern ober- und unterhalb des Geschirrkorb, garantiert hygienische, gleichmäßige Sauberkeit während des gesamten Waschvorganges.

Das Spülgut bleibt in stabiler Lage.

Die Wascharme haben unverlierbare und verstopfungsfreie Waschdüsen.

Mit nur einem Finger sind die Wascharme kinderleicht und ohne Verwechslungsgefahr innerhalb der Maschine frei austauschbar.

Technische Daten:

Tankinhalt	42 Liter
Waschpumpe	
Leistungsaufnahme aus dem Netz P1	1,7 kW
Förderleistung	500 l/min
Anzahl der Waschdüsen	36
Druck an der Waschdüse	0,8 bar
Waschlaugentemperatur	60 °C
Tankheizung	1,8 kW

Nach VDE, einschließlich Schaltschutz und Sicherungen installiert.

Laugenreinigersystem Mediamat Cyclo

Die Maschine ist serienmäßig mit dem Laugenreinigersystem Mediamat Cyclo ausgerüstet. Die Waschlauge wird im Laugenreinigersystem auf eine hohe Rotationsgeschwindigkeit beschleunigt. Selbst winzigste Verunreinigungen, die von keinem Siebssystem aufgefangen werden können, werden mit diesem System automatisch der Waschlauge entzogen. Die gereinigte Lauge wird dem Tank wieder zugeführt.

Die ausgeschiedenen Verunreinigungen werden direkt in den Ablauf geleitet.

Ein überlegenes System, welches ohne bewegliche Teile völlig wartungsfrei arbeitet.

Laugenpumpe 0,2 kW
Dadurch Einsparung von Reiniger, Wasser und Energie.

Nachspülsystem

Schaltet sich nach Beendigung des Waschvorganges automatisch ein. Die Anordnung ist ober- und unterhalb vom Geschirrkorb. Oben starr und unten mit drehbarem Nachspülarm. Das Geschirr wird mit

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 29

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

frischem Wasser nachgespült. Die Frisch-wasserzufuhr ist über Elektromagnetventil gesteuert.

Technische Daten:

Nachspülwasserbedarf			
je Spülgang, bei 3 bar Fließdruck		3 Liter	
Nachspültemperatur		85 °C	
Boilerinhalt		12 Liter	
Anzahl der Nachspüldüsen			
- starr		8	
- drehbar		9	
Boilerheizung bei Kaltwasseranschluß		12 kW	
bei Warmwasseranschluß > 40 °C		6 kW	

Zubehör

1 Tellerkorb, 8teilig, 500 x 500 mm
1 Besteck-/ Kleinteilekorb 500 x 500 mm
Körbe aus Stahldraht, Rilsan beschichtet, mit Führungswinkeln.
1 flexibler Wasser-Zulaufschlauch
1 flexibler Wasser-Ablaufschlauch
1 Elektro-Anschlußkabel

Abmessungen

Breite 635 mm
Tiefe 746 mm
Höhe 1469 mm
Höhe b. geöffneter Tür 1917 mm
Lichte Einfahrtshöhe 410 mm
Materialausführung
Tank, Haube, Verkleidung, Untergestell, Boiler, Flächensieb und Nachspülleitungen sind aus Edelstahl Rostfrei.

Wascharme und Waschdüsen aus besonders widerstands-fähigem, recyclebarem Kunststoff.

Gesamtanschlußwert

9,5 kW bei Anschluß an Warmwasser > 40 °C
15,5 kW bei Anschluß an Kaltwasser
400 V/3/N/PE/50 Hz

Schutzklasse

Die Maschine besitzt serienmäßig die Schutzklasse IPX 5, das bedeutet, die Maschine ist komplett gegen das Eindringen von Schmutz und Feuchtigkeit gesichert.

Übertrag:

.....

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 30

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

Klarspülmittel-Dosiergerät

Dosiergerät für die Feindosierung flüssiger Klarspülmittel. Komplett mit den erforderlichen Verbindungsleitungen.
Durch einen Ansaugschlauch kann das Klarspülmittel direkt aus den handelsüblichen Gebinden entnommen werden.
Dadurch entfällt das Umfüllen in einen kleineren Vorratsbehälter.

- Technische Änderungen vorbehalten -

1 Stck

01.01.0045 ZU-/ABLAUFTISCH LINKS
mit Korbschiene
Breite
Fertigung auf Maß möglich
entsprechende Aufpreise auf
Anfrage
für:GS-Spülmaschinen,3mm Rinne
Nicht GS 100/1,GS 72 Eck links
ABM: B 575 T 700 H 850 mm

1 Stck

01.01.0046 SCHLAUCHPENDELBRAUSE
mit Durchgangshahn inkl. Wand-
abstandshalter

1 Stck

01.01.0047 TISCH SONDERLÄNGEN LFD METER
für: GS-Spülmaschinen
ABM: T 800 H 850 mm

1 lfdm

01.01.0048 ZULAUFTISCH LINKS MIT BECKEN
für:GS-Spülmaschinen,5mm Rinne
Becken: 500x400x250mm
Mit: Frontverkleidung
ABM: B 1150 T 700 H 850 mm

1 Stck

Übertrag:

KÜCHENAUSRÜSTUNG 22.03.00
Seite 31

Objekt: Projekt

Pos.	Leistungsbeschreibung	Einh.Pr. €	Ges.Pr. €
------	-----------------------	------------	-----------

KÜHLUNG

01.01.0049	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN2/1 Typ: HKMN013-02 Ausf.: eigengekühlt, 2-türig Inhalt: 1350 L Temperatur: -2 bis +12°C Kälteleist: 610 W bei -10°C VT Innen/Außen: CNS 18/10 Anschlußwert: 230V 0,55KW ABM: B 1440 T 790 H 2050 mm		
------------	---	--	--

1 Stck

01.01.0050	KÜHLZELLE Beschreibung siehe Anlage		
------------	--	--	--

1 Stck

01.01.0051	KÜHLSCHRANK PREMIER Typ: PREM-S-1150-H Umluftkühlung, automatische Ab- tauung, Tauwasserverdunstung. 2 Türen abschließb., Masch. oben Temperaturbereich: +1°/ +4° C Nutzinhalt: 1150 Liter Material: Alu innen, CNS außen Anschlußwert: 230V 0,655KW ABM: B 1440 T 700 H 2100 mm		
------------	---	--	--

1 Stck