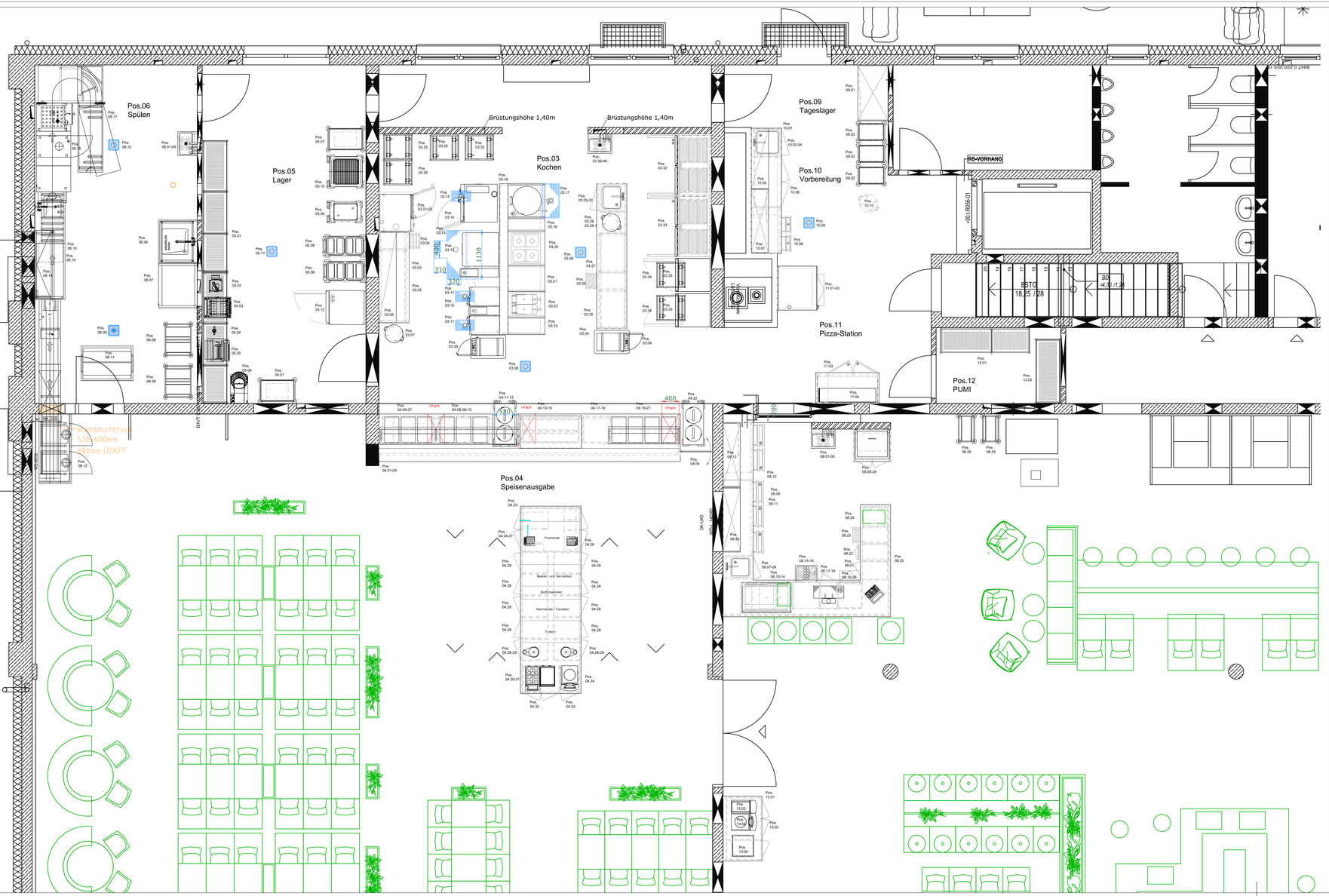

Pos.	Menge	Positionsbezeichnung	Breite	Tiefe	Höhe
		Positionslegende			
		Kochen			
03.01	1	Combi-Dämpfer (Combi8 Pro 6-1/1 E	850	842	804
03.02	1	Untergestell 2 TYP 61/101 für (Combi8 Pro mit gegriffigen Auflageschienen, Sonderfarbe für Sockelausführung	860	703	699
		Schwarzstahlanlagen zur Aufstellung auf baus. Sockel			150
03.03	1	CNS-Tischplatte wandseitig aufgekantet	2100	700	50
03.04	1	Schubladenblock mit 4 Kastenschubladen GN 1/1	402	625	700
03.05	1	Rohrahmengestell mit Grundboden	1690	625	850
03.06	1	Wandbord Iwtagig	2100	400	40
03.07	1	Abfallroll BRH 50	412 D		557
03.08	2	Bodenschacht mit Abdeckgitter	250	250	150
03.09	2	Blanco Therm Edelstahl Kochblock zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel	540	815	1150
					150
03.10	1	Vario 2-X/S	1100	756	1080
03.11	2	Bodenschacht mit Abdeckgitter	450	250	150
03.12	1	iVario Pro 100 L	1030	894	1078
03.13	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter			
03.14	1	Combi-Dämpfer (Combi8 Pro 20-1/1 E/G	877	847	1807
03.15	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter	450	250	150
03.16	1	Installationswand mit Mittenabdeckung	3500	200	1100
03.17	1	Elektro-Schnellkochkessel 100 L mit Mischbatterie R 3/4", 2022804C	800	850	700
03.18	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter	800	400	150
03.19	1	Blockzwischentisch, Unterbau offen	300	850	700
03.20	1	Elektro-Herd Flächenindukion 4, Unterbau offen 2023109	800	850	700
03.21	1	Blockzwischentisch, Unterbau offen	600	850	700
03.22	1	Elektro-Fritteuse London II, Unterbau mit Flügeltüren 2020325	600	850	700
03.23	1	Blockzwischentisch, Unterbau offen	400	850	700
03.24	1	CNS-Tischplatte	3360	700	50
03.25	1	Rohrahmengestell mit Grundboden	900	625	700
03.26	1	Schubladenblock mit 4 Kastenschubladen GN 1/1	402	625	700
03.27	1	Rohrahmengestell mit Grundboden	900	625	700
03.28	1	Einfahrnische	470	600	850
03.28.1	1	Abfallroll BRH 50	412 D		557
03.29	1	Spülenschrank mit Flügeltür	644	625	700
03.30	1	Einschwellbecken mit umlaufendem Wulstrand	400	500	250
03.31	1	Spülttischbatterie 3/4", 6922.37			
03.32	1	Tiefkühlschrank mit 2 Türen GN2/1, Steckerfertig mit Temperatursteuerung HKM1910-02	1390	810	2050
03.33	1	Kühlschrank mit 2 Türen GN2/1, Zentralkühlung HKON212-02	1390	810	2050
03.34	2	Einfahr-Kühlschrank ohne Boden-GN2/1 Zentralkühlung HKONE71-01	770	800	2100
03.35	6	Hupfer Regalwagen RWG18 S U-Profil	669	589	1632
03.36	1	Handwaschbecken HW-K inkl. Wasser-Einlaufarmatur 1/2", mechanische Kniebedienung	550	450	330
03.37	1	Seifen/-Desinfektions Spender			
03.38	1	Seifen/-Desinfektions Spender			
03.39	1	Handtuchspender			
03.40	1	Papierkorb			
		Speisenausgabe			
04.01	1	Tischplatte mit Auskühlung	6980	800	50
04.02	1	Tablettrutsche ein Bauteil als oberseitende Fläche der Abdeckung	6980	300	50
04.03	1	Fronverkleidung, Trägerplatte mit HPL-Dekorplatten belegt.	6960/ 900	40	700
04.04	1	Pendeltürzarge, Türen auf 90° zu öffnen mit Türfeder	750	30	800
04.05	3	Induktions-Warmhaltegerät GN1/1 Gastros Switzerland InductWarm® 200 Built-in	331	58	64
04.06	1	Arbeitsschrank offen, oben mit Installationsblende, höhenverstellbarem Zwischenboden	1200	635	700
04.07	1	Hustenschutz mit Wärme- Lichtbrücke	1200	400	450
04.08	3	Induktions-Warmhaltegerät GN1/1 Gastros Switzerland InductWarm® 200 Built-in	331	58	64
04.09	1	Arbeitsschrank offen, oben mit Installationsblende, höhenverstellbarem Zwischenboden	1200	635	700
04.10	1	Hustenschutz mit Wärme- Lichtbrücke	1200	400	450
04.11	1	Einfahrnische mit Rammschutz und Schuko Steckdose	500	610	850
04.12	1	Tellerstapler mit Heizung TE/H 2/27-33	529	1051	1072
04.13	1	Umluftschlitzwanne 4 x GN1/1-150	1300	620	370
04.14	1	Arbeitsschrank offen	1250	800	400
04.15	1	Installationsfach inkl. Regler und Schalter	250	800	400
04.16	1	Umluft- Ganzglasvitrine mit Lichtbrücken	1420	750	700
04.17	1	Ausgabefläche	645	800	
04.18	1	Arbeitsschrank offen mit höhenverstellbarem Zwischenboden	640	620	700
04.19	4	Induktions-Warmhaltegerät GN1/1 Gastros Switzerland InductWarm® 200 Built-in	331	58	64
04.20	1	Arbeitsschrank offen, oben mit Installationsblende, höhenverstellbarem Zwischenboden	1532	635	700
04.21	1	Hustenschutz mit Wärme- Lichtbrücke	1532	400	450
04.22	1	Tellerstapler mit Heizung TE/H 2/27-33	529	1051	1072
04.23	1	Steinabdeckung	1400	4340	850
04.24	1	Arbeitsschrank mit beidseitig Flügeltüren	1020	1360	700
04.25	2	Getränkeschrankkabule JDM CT-SPLIT G-4	210	200	425
04.26	1	Technikbox Split	410	210	140
04.27	1	Cooling BOX ASCO 331	380	560	490
04.28	10	Arbeitsschrank mit Flügeltür und höhenverstellbarem Zwischenboden	510	600	700
04.29	2	Milchkanne Aktiv ELEGANCE Edelstahl kühlbar, 1 Behälter 5 ltr	235	370	495
04.30	1	Franke A800 FM EC – FoamMaster	340	600	796
04.31	1	Franke Kühlerinnet SU12 CM	340	475	586
04.32	1	Arbeitsschrank mit Flügeltüren und höhenverstellbarem Zwischenboden	874	600	700
04.33	1	Arbeitsschrank mit Flügeltür und höhenverstellbarem Zwischenboden	450	600	700
04.34	1	Kaffeemaschine Franke Spectra X-XL Vetro 8 SB 1P H	400	586	867

		Lager			
05.01	2	Regal Norm 12,Feldtast 600kg, Aluminium-Regalständer mit vier Geschlossenen Kunststoff-Auflagen	3050	600	1800
05.02	1	Gemüseschneider	310	390	610
05.03	1	Vakuum Maschine	480	610	440
05.04	1	Stabmixer			700
05.05	1	Teigausrollmaschine TP30D-N	420	470	650
05.06	1	Teigkneter 220 Liter	400	690	680
05.07	2	Serverwagen Hupfer SW 8x5/5	895	595	1575
05.08	2	Tellerspender TE-H 2 18-33	51050	530	1070
05.09	1	Tablettsteller Hupfer TAG/ 1/-53-37	822	510	910
05.10	1	Hupfer Bühnenstapler BDK/ 57-57	852	760	910
05.11	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter	250	250	150
05.12	1	Schneidkäse / Schockfroster VINTOS 10 x GN 1/1, Queranschub, Zentralkälte	790	846	1753
		Spülen			
06.01	1	Handwaschbecken HW-K inkl. Wasser-Einlaufarmatur 1/2", mechanische Kniebedienung	550	450	330
06.02	1	Seifen/-Desinfektions Spender			
06.03	1	Seifen/-Desinfektions Spender			
06.04	1	Handtuchspender			
06.05	1	Papierkorb			
06.06	1	Meiko Spülbisch mit Becken und Brause	1000	895	900
06.07	1	Meiko Utensilienspülmaschine zum Reinigen von Behältern, Töpfen,	1030	895	1785
06.08	2	Hupfer Tablett-Abräumwagen TAIRALU 2x9 GN-Tablatts	820	687	1635
06.09	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter	250	250	150
06.10	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter	250	250	150
06.11	1	Sortiertisch fahrbar, Aufsatzbord mit Wendeleiste, an Ablauf eine Kugelfalle	1200	800	850
06.12	1	Tablettrückgabeband			
06.13	1	Zulauftisch mit Becken 500 x 400 x 250 und Brause			
06.14	1	Korbregal			
06.15	1	Geschirrspülmaschine K-M250			
06.16	1	Meiko Unterbau Umkehrosmoseanlage	450	560	700
06.17	1	Auslaufrollentisch			
		Bar			
08.01	1	Handwaschbecken HW-K inkl. Wasser-Einlaufarmatur 1/2", mechanische Kniebedienung	550	450	330
08.02	1	Seifen/-Desinfektions Spender			
08.03	1	Seifen/-Desinfektions Spender			
08.04	1	Handtuchspender			
08.05	1	Papierkorb			
08.06	1	CNS Tischplatte wandseitig aufgekantet	4650/2 480/26 00	700/ 850	50
08.07	1	Einschwellbecken mit umlaufendem Wulstrand	400	400	250
08.08	1	Spülttischbatterie 3/4", 6922.37			
08.09	1	Spülenschrank mit Flügeltür	550	620	900
08.10	1	Kühltisch 2 Kühltücher mit, Schubladenblocken 1/2- 1/2 Anschluss an Zentralkälte AKE B 134-25-90	1340	680	900
08.11	1	Kühltisch 3 Kühltücher mit, Schubladenblocken 1/2- 1/2 Anschluss an Zentralkälte AKE B 192-25-90	1920	680	900
08.12	1	Wandhängeschrank mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenboden aus Holz	1500	400	650
08.13	1	Einbaukühlvitrine, Kundenseite Panoramaschiebe aus ESG, Bedienseite Schiebetüren aus isolierglas, Anschluss an Zentralkälte Gastro GR-112-87-2	1125	695	870/ 1240
08.14	1	Schrank offen mit Tablettschiene, Beckenblende und Installationsfach	1200	720	900
08.15	1	Einschublinische für Spülmaschine	650	650	900
08.16	1	Gläserspülmaschine PROFI GXCR60-118 mit integrierter Umkehrosmose	600	603	820
08.17	1	Installationsschrank mit Flügeltür	400	600	900
08.18	1	Schaukasten 2-seitig,8 Fuß 101mm, Ø Balken 114mm, RL9375, inkl. Trapfmulde	310	1140	460
08.19	1	Einschubnische für Eiswürfelbereiter	500	600	900
08.20	1	Eiswürfelbereiter EC 107 EcoX	531	600	840/ 930
08.21	1	Arbeitsschrank mit Flügeltür und Zwischenboden	440	590	900
08.22	1	Arbeitsschrank mit Abfallkipper	400	590	900
08.23	1	Arbeitsschrank mit Besteckschublade und Schubladen	400	590	900
08.24	1	Arbeitsschrank offen als Tablettnische	440	590	900
08.25	1	Frontverkleidung, Trägerplatte mit HPL-Dekorplatten belegt.	2460/ 2560	40	700
08.26	1	CNS Tischplatte wandseitig aufgekantet	850	750	50
08.27	1	Arbeitsschrank mit Flügeltüren und höhenverstellbarem Zwischenboden aus Holz	750	700	900
08.28	1	Einbauwärmevitrine, kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren, WT G-21-87	800	695	870
08.29	2	Tablett-Abräumwagen für 18 x GN-Tablatts, TAIAALU 1/18 GN 75-L	460	687	1635
08.30	1	Wandhängeschrank offen mit höhenverstellbarem Zwischenboden aus Holz	1500	400	650
		Tageslager			
09.01	1	Hochschrank mit Schiebetüren	1300	700	2000
09.02	3	Serverwagen Hupfer SW 6x4/2	700	500	894
		Vorbereitung			
10.01	1	CNS Tischplatte wandseitig aufgekantet	2900	700	50
10.02	1	Einschwellbecken mit umlaufendem Wulstrand	500	500	250
10.03	1	Spülttischbatterie 3/4", 6922.37			
10.04	1	Spülenschrank mit Flügeltür	650	620	700
10.05	1	Wandbord Iwtagig	1400	400	40
10.06	1	Arbeitsschrank mit Flügeltüren und höhenverstellbarem Zwischenboden	1170	620	700
10.07	1	Wandhängeschrank mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenboden	1500	400	650
10.08	1	Kühltisch 2 x GN 1/1, 2 Schubladenblöcke 2x1/1 zentralkälte	1060	660	700
10.09	1	Bodenschacht mit Abdeckgitter	250	250	150
10.10	1	Abfallroll BRH 50	412 D		557

		Pizza Station			
11	1	MONETTI ELEKTRO-PIZZAOFENDECK PD 60.60	850	960	660
11.01	1	Untergestell zu obigem Pizzaofen	850	920	900
11.02	1	Nordcap Pizzakühltisch PT 2	1470	720	830
11.03	1	Nordcap Pizzakühltisch-Aufsatz A 1320	1320	324	387
11.04	1				
		PUMI			
12	1	Regal Norm 12,Feldtast 600kg, Aluminium-Regalständer mit vier Geschlossenen Kunststoff-Auflagen	2080	600	1800
12.01	1	Regal Norm 12,Feldtast 600kg, Aluminium-Regalständer mit vier Geschlossenen Kunststoff-Auflagen	1500	600	1800
12.02	1				
		Kaffeestation			
13	1	CNS Tischplatte wandseitig aufgekantet	1500	900	50
13.01	1	Arbeitsschrank mit Flügeltüren und höhenverstellbarem Zwischenboden	1460	800	700
13.02	1	Milchkühleinheit	300	580	570
13.03	1	Kaffeemaschine Franke Spectra X	300	586	735
13.04	1	Gläserregal	500	500	900
13.05	1				

Die Zeichnung bleibt unser Eigentum und darf weder vervielfältigt, noch an Dritte ohne unsere Zustimmung weitergegeben werden.

This drawing remains our property and is not to be copied nor handed over to third parties without our consent.

ACHTUNG!

Alle Maße sind Fertigmaße, inkl. Fliesen, Verkleidungen, Verputz usw. und müssen genau eingehalten werden.

Wichtige Hinweise :

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um allgemeine Hinweise handelt. Die genaue Spezifikation und der Leistungsumfang ist den auftragsbezogenen Dokumenten zu entnehmen. Änderungen sind mit dem Hersteller abzustimmen. Abweichungen davon beeinflussen die Sachmängelhaftung.

Allgemein

Die Anlagen und vor Frost zu schützen. Angaben zu Nennweiten, Querschnitten etc. beziehen sich auf die Maschine. Bauseitige Installationen sind den örtlichen Gegebenheiten (z.B. Leitungsführung, Zuführungslänge) anzupassen. Die Anschlussleitungen müssen ausreichend dimensioniert sein, um die Funktionsfähigkeit gemäß den Konstruktionsmaßen (in der Regel in einigen Abstand zu den auf dem Installationsplan angegebenen Anschlusspunkten). Die Verbindungen sind durch konzessionierte Fachkräfte herzustellen. Alle Parameter der zugelieferten Medien und Energien sind vorab mit den gesamten Betriebs kontrolliert zu halten. Medienangaben sind zum Teil Maximalwerte unbedingte abhängig Größen. Rohrdurchführungen und Aufbauzeiche dürfen max. 50 mm unterhalb der Fertigfußboden angebracht werden.
Die Darstellung der Medienanschlüsse bezeichnet den Installationsraum und nicht den tatsächlichen zu fertigenden Durchbruch.
Die Anschlüsse (Wasser, Dampf, Kondensat und PHW) sind vor Inbetriebnahme der Spülmaschine entrungungsfrei zu reinigen bzw. zu spülen !
Die Reinigung der Anlage darf nur mit geeigneten Produkten erfolgen und der Kontakt mit korrosiven Substanzen ist auszuschließen.

Für den Installateur

Frischwasseranschlüsse sind gemäß den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen (Deutschland z.B. DIN 1988 / DIN1717). In jeder Wasserzuleitung ist bauseitig für Bedienpersonal erreichbar ein Absperrorgan vorzusehen. In der Maschine ist eine Netztrennung (Deutschland gemäß EN1717) eingebaut. Abwasseranschlüsse sind gemäß den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen (Deutschland z.B. DIN 1986). Beim Einsatz von Reinigungsmitteln ist darauf zu achten, dass die Materialzusatz- jatrimen sind bauseits jeweils ein Absperrorgan, Feinfilter, Rückflussverhinderer und Ruhr-
belüfter vorzusehen. Wenn keine anderen Angaben gemacht sind, dann ist ein bauseitiger Mindestfliessdruck von 250 kPa und ein Maximaldruck von 500 kPa zu gewährleisten.

Für den Heizungstechniker

Die Entrinkung in die bauseitige Hauptleitung erfolgt grundsätzlich von oben und nach dem derzeitigen Stand der Technik. Alle erforderlichen Ventile, Regelorechten und Kondensatableiter sind in der Maschine eingebaut. Bei pumpenfreiheisswasserbetrieben Maschinen sind in den Zu-und Rückläufen/Kanälen Absperrventiler eingebaut. Bei dampfbetrieben Maschinen ist in der Vorlaufleitung ein Abscheider eingebaut, in der Kondensatleitung ist ein Kondensatableiter eingebaut. Kondensatleitungen sind bauseitig anzuschließen. Die Leitung in die Maschine ein Stauer-Kondensatableiter (Schnellentleerer) eingebaut. Das Rückkondenset muss über z.B. eine Fußbodenentwässerung abgeführt werden.
Der Druckverlust des Heizungssystems innerhalb der Maschine beträgt bei Dampf 30 kPa und bei Pumpenfreiheisser 100 kPa.

Für den Lüftungstechniker

Raumluttechnische Anlagen sind gemäß den örtlich geltenden Bestimmungen (Deutschland z.B. VDI 2052) in jedem Falle aber wasserdicht und korrosionsbeständig auszuführen. Die in den auftragsbezogenen Dokumenten angegebenen Werte für Abluttemperatur und -feuchtigkeit können sich bei bestimmten Betriebszuständen (z.B. Kochen, Garen, Spülen) ändern. Die Abluftmengen können Aerosol enthalten und ist ggf. durch geeignete Maßnahmen in der Nähe der Auslassöffnung abzuführen.
Bei Einleitung der Abluft in den Raum ist besonders zu beachten, dass die Angaben für die Temperatur und relative Feuchte und damit die Raumbelastung für den umunterlichenden Spülbereich gelten. Abhängig vom Betriebszustand kann es anderfalls zu einem zeitlich begrenzten Anstieg der Ausblastemperatur, der relativen Feuchte bzw. der Raumbelastung kommen.

Für den Elektriker

Die bauseitigen Vorsicherungen ist gemäß den örtlichen Gegebenheiten und des Maschinennennstroms so zu wählen, dass der Backup-Schutz gewährleistet wird (Deutschland VDE 0100). Die Netzzuleitung muss entsprechend dimensioniert sein, dass die Spannungsfall bei Nennbetrieb nicht unzulässig beeinflusst wird (in der Maschine) verraten sein. Bei nicht geerdetem Neutralleiter (N) muss ein 4-poliger Hauptschalter verwendet werden. Netzanschlussleitungen müssen ölbeständige, ummaltete Leitungen sein, nicht leichter als eine H 07 RN-F Leitung. Die Schutzmaßnahme sowie der Anschluss des Potentialausgleichs sind gemäß den Vorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen sowie den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen. Aufgrund der Ableitströme ist ggf. ein Fehlerstrom-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) vorzusehen. Der maschinenseitige Anschluss befindet sich in unmittelbarer Nähe des Maschinenaufschnaiaes /Gerastelsteches. Bei nicht verbundenen Anlagenteilen ist die Anschlussmöglichkeit an den Gleichtelbusleiten vorzusehen. Der Anschlußpunkt ist ist entsprechend mit dem Bildzeichen 5021 (IEC 60417-1) gekennzeichnet. Im Geltungsbereich der VDE 0160 / EN 50178 wird gefordert, dass in den Bereichen elektrischer Ausrüstung, in denen Störungen der Netzspannung durch Rückwirkungen von Geräten mit Leistungselektronik (z.B. Frequenzumrichters oder / analoste des vorhandenen IT-Typ A an ähnlnnsnsns