

Im Angebot sind alle nachfolgend aufgeführten Leistungen und Hinweise zu berücksichtigen:

1. Die Leistungsbeschreibung und alle Maßangaben sind neutral. Erläuternd zu dieser Leistungsbeschreibung wurde ein Einrichtungsplan erstellt, welcher ebenfalls Bestandteil dieser Ausschreibung ist.
2. Auf Anforderung ist der technische Inhalt des Angebotes zu erläutern und/oder durch Katalogmaterial darzustellen.
3. Auf Anforderung ist eine Bemusterung zum Nachweis und zur Überprüfung der angebotenen Ausführung durchzuführen. Die Muster werden vom Auftraggeber bestimmt.
4. Die Abstimmung und Koordination der Leistungen mit den anderen Gewerken.
5. Alle für die Montage notwendigen Baumaße sind vor Ort aufzunehmen.
6. Die Erstellung von produktbezogenen Möblierungsplänen.
7. Alle Pläne unterliegen der eigenen vollen Verantwortung. Eine Freigabe durch den Planer oder den Auftraggeber erfolgt nicht.
8. Die Lieferung erfolgt frei Verwendungsstelle inklusive Transport zum Montageort.
9. Das Aufstellen, Zusammenfügen, Ausnivellieren und fachgerechte Befestigen der entsprechenden Positionen, sowie deren Montage.
10. Abnahme und Übergabe der funktionsfertigen Einrichtung.
11. Einweisung der Nutzer.
12. Die Räume sind besenrein zu verlassen und Verpackungsmaterial bleibt Eigentum des Auftragnehmers und ist fach- / umweltgerecht zu entsorgen.
13. Die Qualitätsvorgaben der technischen Ausführungsbeschreibung und alle Vorgaben der Leistungsbeschreibung.
14. Abweichungen hinsichtlich Abmessungen, Konstruktion und Material sind detailliert mit der zugehörigen Positionsnummer in einem Begleitschreiben anzugeben.
15. Änderungen durch die die Sicherheitsvorschriften VDE und DVGW sowie Richtlinien für Schulen GUV-SR 2001 oder andere Vorschriften nachteilig oder mindernd berührt werden, sind nicht zulässig.
16. Die Projektabrechnung erfolgt in einer Excel-Tabelle. Diese Liste wird dem Auftragnehmer vom Auftraggeber zur Verfügung gestellt und muss entsprechend dem Projektverlauf -ggf. mehrfach- angepasst werden. Besonders sind hierin eventuelle Mehr-/Minderkosten mit Angabe der Änderung aufzuführen. Die Vorlage separater Mehr-/Minderkostenaufstellungen ist nicht zulässig. Diese können höchstens zur Erläuterung/Ergänzung eingesetzt werden. Diese Liste ist auch mit Angaben zu gestellten Abschlags-/Schlußrechnungen sowie den gezahlten Abschlagsbeträgen zu versehen. Nach jeder Änderung ist die Liste dem Auftraggeber unaufgefordert zur Prüfung vorzulegen (E-Mail).
17. Vertragsgrundlage bleiben in jedem Fall die Ausschreibung und freigegebene Änderungen. Freigaben von eigenen Produktbeschreibungen erfolgen nicht.
18. Bei allen vom Auftragnehmer erstellten elektronischen und schriftlichen Dokumenten wird die Nummerierung der Positionen aus dieser Leistungsbeschreibung übernommen.
19. Ausgedruckte Einrichtungspläne hat der Lieferant bei jeder Auslieferung mitzuführen.

Für das Angebot sind alle nachfolgend aufgeführten Termine zu berücksichtigen:

- A** Die technische Klärung muss innerhalb
10 Tagen
nach Auftragserteilung erfolgen
- B** Eventuelle Änderungen sind innerhalb von
15 Tagen
nach Auftragsklärung in Form einer separaten Mehr-Minder-Kostenaufstellungen wie beschrieben zur Freigabe vorzulegen.
- C** Die Ausführungs- und Installationspläne müssen innerhalb
15 Tagen
nach Auftragserteilung bzw. Freigabe der Mehr-Minder-Kostenaufstellung
5-fach in Papierform und zusätzlich als PDF-Datei dem Auftraggeber vorgelegt werden.
- D** Vor der Stellung der Schlussrechnung ist die Projektmappe in digitaler Form an den Kunden zu senden.
- E** Schlussrechnungen müssen sich auf die LV-Positionen beziehen und sind
spätestens
15 Tage
nach Fertigstellung dem Auftraggeber vorzulegen.
- F** Die Ausführung der ausgeschriebenen Leistungen ist für die Kalenderwoche
43/2026
vorgesehen.

Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB (technischen Ausführungsbeschreibung) und zum LV (Leistungsverzeichnis)

AG = Auftraggeber AN = Auftragsnehmer

- Für alle Lieferungen und Leistungen sind die zum Angebotsabgabetermin gültigen NORMEN maßgebend, sofern nicht in der Ausschreibung anders bestimmt wird.
- Das Angebot ist für den Bieter verbindlich, siehe Bindefrist.
- Eventuelle Geschäfts-, Liefer- und Montagebedingungen des Bieters kommen nicht zur Anwendung.
- Der Bieter erklärt, dass er vereinbarungsgemäß
 - die beigefügten Ausschreibungsunterlagen und Pläne einschließlich der technischen Vorbemerkungen, die örtlichen Verhältnisse einschließlich Bodenbeschaffenheit und alle preisbestimmenden Umstände kennt und hinsichtlich Richtigkeit, Zweckmäßigkeit, Vollständigkeit und Übereinstimmung untereinander genau geprüft hat;
 - alle Maße und Massen geprüft bzw. selbst ermittelt und sich nicht auf die Angaben im Leistungsverzeichnis verlassen hat;
 - trotz eingehender Prüfung keine Bedenken gegen die Art der Ausführung, die ausgeschriebenen Leistungen, Materialien oder Menge hat;
 - keine Preisabsprachen mit anderen Bietern getroffen hat;
 - über die zur termingerechten Erbringung der ausgeschriebenen Leistungen erforderlichen rechtlichen und tatsächlichen Möglichkeiten verfügt;
 - bei Kalkulationen der angebotenen Preise alle wie immer gearteten Leistungen, Nebenleistungen, Materialien, Hilfsmaterialien, Geräte, Transporte sowie eventuelle sonstige Kosten berücksichtigt hat, die zur vollständigen und einwandfreien Erstellung des Werkes notwendig sind.
- Eventuelle Einwendungen hat der Bieter schriftlich innerhalb der Angebotsfrist zu erheben. Werden Einwendungen nicht form- und fristgerecht erhoben, erklärt der Bieter dadurch, dass eine sach- und fachgerechte Leistungserbringung tatsächlich möglich ist. In dieser konkludenten Erklärung liegt auch ein Verzicht auf nachträgliche Einwendungen gegenüber dem AG.
- Für technische Anlagen versteht sich der Angebotspreis für eine gelieferte, eingebaute, einregulierte und betriebsbereite Anlage samt allen nötigen behördlichen Genehmigungen oder Abnahmen sowie allem nötigen Zubehör, auch wenn dieses im Leistungsverzeichnis nicht erwähnt sein sollte. Bei Liefergeschäften beinhalten die Angebotspreise die Lieferung "frei Baustelle", d. h. bis zu jener Stelle, an der der endgültige Einbau vorgesehen ist bzw. welche von der örtlichen Bauaufsicht hierfür festgelegt wird.
- In den Arbeits- und Montagekosten sind sämtliche Abgaben und Nebenkosten einschließlich Weggelder, Fahrtkosten und Trennungsgelder sowie Mehraufwendungen für durch die Termingestaltung bedingte Überstunden einzurechnen.
- Der Bieter übernimmt auf Grund der ihm übertragenen Prüfpflicht die Haftung dafür, dass die Ausschreibung in allen Punkten den einschlägigen NORMEN und den anerkannten Regeln der Technik entspricht.

1. Allgemein

1.1 Installationen allgemein (Elektro, Sanitär, Kälte, Abluft)

Die Verlegung aller Installationsleitungen (Elektro, Sanitär) bis zu einem festen Anschlusspunkt (bauseitiger Endpunkt) erfolgt durch Fachfirmen des AGs, sofern dies nicht ausdrücklich anders vereinbart wird. Diese Anschlusspunkte für sämtliche Leitungen sind vom AN in einem Installationsplan zusammenzufassen.

Die Überprüfung der bauseits erstellten Endpunkte gemäß Installationsplan, in Abstimmung mit der Bauleitung des Auftraggebers, obliegt dem AN.

Der AN hat sämtliche Installationen (Elektro und Sanitär), vom jeweiligen Endpunkt der bauseitigen Leistung bis zum Gerät selbst zu veranlassen und die Anschlusskosten im LV einzukalkulieren. Die Anschlussarbeiten zwischen dem bauseitigen Endpunkt und den vom AN gelieferten Geräten sind von zugelassenen Fachfirmen oder Facharbeitern des AN auszuführen. Maß- oder Leistungsabweichungen - gegenüber dem Installationsplan/Werkplan des Auftraggebers - sind nach Auftragsvergabe unverzüglich anzuzeigen und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen.

Sämtliche vom AN auszuführenden Leitungsverzüge sind mit gleichem Material wie bereits bauseitige Vorleistungen auszuführen. Maß- oder Leistungsabweichungen - gegenüber dem Installationsplan/Werkplan des AN - sind vor Lieferung bzw. Einbau unverzüglich mit der jeweiligen Fachfirma bzw. - falls vorhanden - mit dem zuständigen Bauleiter zu klären und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen. Der AN hat die Abstimmung seiner Leitungsführungen und Übergabepunkte mit anderen Küchengewerken vorzunehmen.

1.2. Elektro-Installation

Die Elektroarbeiten sind nach VDE auszuführen. Alle Elektrokabel und Einführungen in die Geräte sind zugentlastet auszuführen. Schutzleiteranschlussstellen sind zu bezeichnen.

Es dürfen nur Keramik-Lüsterklemmen verwendet werden. Zwei oder mehrere Schutzleiter auf einer Klemme sind nicht zulässig. Bei Kabelführung über Kanten ist ein Knickschutz vorzusehen.

Kabelverlegungen erfolgen grundsätzlich auf Kabeltrassen aus CNS (auch in den Geräten). Alle Verdrahtungen und Kabelführungen innerhalb der Geräte sind durch CNS-Kabelkanäle zu führen und dürfen nicht lose im Gerät liegen. Sämtliche Elektroangaben, auch die Anbindungen der externen Aufsatzgeräte (Kaffeemaschinen, Kassensysteme etc.) sind vom AN im Installationsplan anzugeben.

Außerdem sind für diese Geräte Elektroanschlüsse nach Angaben des Lieferanten vorzusehen. Alle Motoren sind für 230 Volt Wechselstrom (1 Ph/50 Hz) oder für 400 Volt Drehstrom (3 Ph/50 Hz) gemäß den Forderungen des Leistungsverzeichnisses auszulegen. Der AN hat für jedes motorbetriebene oder elektrobeheizte Gerät einen entsprechenden Ein- und Ausschalter gemäß Vorschriften zu liefern, hierbei sind Thermostate als Ein- und Ausschalter nicht zulässig. Alle vom AN mit einer elektrischen Unterverteilung ausgeführten Geräte enthalten eine Kastensicherung, einen Haupt-FI-Schalter sowie die komplette Verdrahtung ab der bauseitigen Anschlussklemme. In diese Unterverteilung sind die Anbindungen der externen Aufsatzgeräte (Kaffeemaschinen, Kassensysteme etc.) mit einzurechnen.

Grundsätzlich sind vom AN für alle motorbetriebenen Geräte Motorschutzschalter vorzusehen. Diese sind in die Geräte einzubauen. Ebenso hat durch den AN die Abstimmung die zu liefernden geräteeigenen Schutzkontaktstecker - die grundsätzlich zum Lieferumfang gehören - direkt mit der ausführenden Elektrofirma zu erfolgen.

Sofern Geräte oder Maschinen mit geräteeigenen Sicherungselementen ausgestattet werden bzw. gemäß Leistungsverzeichnis auszustatten sind, werden nur gängige Sicherungsautomaten bzw. Sicherungselemente akzeptiert.

Angaben über Lastschütze:

- Kontaktstellen potentialfrei für Hausleitwarte
- Anschlussklemmen für Leistungsoptimierung

1.3. Wasser/Abwasser/Sanitär

Für jedes Gerät ist - außer dem nicht zum Lieferumfang gehörenden installierten Hauptabsperrventil - ein Bedienungsventil vorzusehen, das zum Lieferumfang des AN gehört. Das Prüfen bzw. die Koordination der Anschlussarbeiten gemäß Installationsplan, in Abstimmung mit der Bauleitung des AG, obliegt ebenfalls dem AN.

Sämtliche Leitungen müssen gegen Kondensatbildung bzw. Wärmeverlust gedämmt werden. In den Leitungen der Geräte sind Siebe als Schmutzfilter zum Schutz vor Verunreinigungen aus dem bauseitigen Leitungssystem vorzusehen. Interne Verrohrungen sind aus CNS auszuführen und mit Rohrschellen zu befestigen. Die Anschlüsse und Komponenten der Geräte dürfen nicht durch enthärtetes bzw. demineralisiertes Wasser beeinträchtigt werden. Der AN hat sich beim AG über die Wasserbeschaffenheit (z. B. Härtegrad) zu informieren und dies bei der Ausführung der Leitungsführungen zu berücksichtigen. Für Geräte, die einen Druckminderer erfordern, ist dieser vom AN einzubauen. Die Anschlüsse aller Abläufe sind mit Siphon auszuführen.

Ein ausreichendes Gefälle zum bauseitigen Anschluss muss vorhanden sein.

Sämtliche Leitungen dürfen nicht auf dem Boden aufliegen.

1.4. Kälteinstallation:

Die Kälteinstallation wird komplett vom Kältelieferanten ausgeführt, es sei denn es sind steckerfertige Geräte beschrieben. Diese sind gemäß LV zu liefern und in Betrieb zu nehmen. Zu diesem Gewerk gehört der Anschluss an Verflüssiger, Verbundanlage, Schaltschrank, sämtliche Kältestellen und Zusatzgeräte wie Störmeldetableau usw.

Der AN hat seine Kälte- und Steuerleitung auf die von ihm selbst verlegten und mit dem AG abgestimmten Trassen einzubringen. Der AN erstellt einen vom AG zu genehmigenden Trassen- und Aufstellplan, mind. 6 Wochen vor Montagebeginn.

1.5. Ablufttechnik

Die Abluft ist entsprechend den gültigen Vorschriften vorzusehen. Die Planung und Ausführung obliegt den Fachfirmen des AG. Der AN hat die entsprechenden Leistungsangaben und Lage der Küchengeräte zu liefern. Die Koordination mit der HLS-Planung hat der AN selbständig in Verbindung mit dem Küchenplaner vorzunehmen.

1.6. Maurer- und Fliesenlegearbeiten

Die Erstellung der Wände, Sockel, Wand-, Boden- und Sockelverfliesung erfolgt durch den AG bzw. durch dessen Fachfirmen. Hierfür sind alle Gerätespezifischen Pläne (Sockelpläne, Installationspläne, etc.) vom AN kurzfristig nach Beauftragung und eigenem Aufmaß zu liefern, so dass dem Bauherrn ausreichend Zeit für die Umsetzung verbleibt. Hierfür ist die Abstimmung mit der Bauleitung zur Erstellung eines Bauzeitenplans erforderlich. Bauseitige Wand- und Deckendurchbrüche müssen bezüglich Lage und Dimensionierung vom AN rechtzeitig vor Lieferung geprüft werden.

Nicht vorhandene, zusätzlich benötigte Kernbohrungen und Wanddurchbrüche sind im Angebot als Einheitspreis anzugeben und einzurechnen. Bei wandhängenden Geräten sind Angaben zu den Aufhängelasten vorzulegen. Die bauseitige Ausführung der Wände ist rechtzeitig vor Einbau zu prüfen. Vom AN festgestellte Maß- oder Leistungsabweichungen - abweichend vom Installationsplan/Werkplan des AG - sind vor Lieferung bzw. Einbau unverzüglich mit dem jeweiligen Vorgewerk/Fachfirma bzw. - falls vorhanden - mit dem zuständigen Bauleiter zu klären und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen.

1.7. Geräteausführung

Alle Geräte und Maschinen sind so auszuführen, dass sie den bestehenden Hygienevorschriften und den Bestimmungen der zuständigen Behörden, den Fachverbänden und Berufsgenossenschaften entsprechen. Sind örtliche TÜV-Abnahmen erforderlich, so hat der AN diese auf eigene Rechnung vor Abnahme der Leistung zu erbringen. Geräte müssen einwandfrei gereinigt werden können, Stöße und Fugen zwischen Geräten sind so auszuführen, dass keine Feuchtigkeit oder Schmutz eindringen kann. Schweißstellen und Nähte sind nach dem Verschweißen nachzuarbeiten und insbesondere von Blaufärbung zu reinigen bzw. zu polieren. Alle Zubehörmaschinen und sonstige Geräte müssen den jeweiligen Anforderungen der Berufsgenossenschaft entsprechen und unfallsicher ausgeführt werden.

1.8. Werkstoffe

Massivholz:

Es darf nur getrocknetes Holz verwendet werden.

Alle Hölzer dürfen keine, dem Gesamteindruck negativ beeinträchtigende Merkmale, wie Verfärbung, Wuchsnachteile, Bearbeitungsfehler usw. aufweisen.

Bei Plattenstärken unter 30 mm dürfen keine Hohlplatten verwendet werden.

Holzwerkstoffe und Furniere nach DIN-Norm.

Kunststofferzeugnisse:

Falls in der Geräteeinzelbeschreibung nicht anders gefordert, sind Flächenerzeugnisse und Formteile aus duroplastischen, thermoelastischen flüssig aufgetragenen Kunststoffen zulässig. Gütemerkmale:

Die Farbabweichungen der flüssig aufgetragenen oder fest aufgedruckten Kunststoffe dürfen die nach dem Stand der Kunststofftechnik zulässigen Toleranzen nicht überschreiten. Kunststoffe müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

Porenfrei, rissfest, abwaschbar, hygienisch, fleckenunempfindlich, antistatisch ausgerüstet (staubabweisend), licht-, feuchtigkeits-, maß- und formbeständig.

Kunststoffschränke müssen aus gesundheitsverträglichem Material hergestellt werden und verwindungssteif sein. Beschläge nach DIN-Norm.

Es dürfen nur nachweisbar gute und funktionsfähige Beschläge, die durch äußere Einflüsse ihr Aussehen bei entsprechender Pflege nicht verändern, verwendet werden.

Stahl:

Handelsüblicher Baustahl muss mit Korrosionsschutz bzw. aus korrosionsbeständigen Werkstoffen bestehen. Verwendete Anstrichstoffe müssen so hochwertig sein, dass sie gegen Feuchtigkeit, normale und handelsübliche Wasch-, Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel beständig sind, sowie den sonstigen Anforderungen des Küchenbetriebes gewachsen sind.

CNS:

Es ist Chromnickelstahl 1.4301 mit einem einheitlichen Schliffbild (Korn 240) zu verwenden. Für Schrauben, Muttern und sonstige Teile gilt selbiges. Sichtbare Flächen zusammenhängender Bauteile oder Baugruppen sowie sämtlicher Geräte weisen die gleiche Schliffrichtung auf.

1.9. Materialstärken

Arbeitstische, Schränke, Spülen, etc.:	1,0 mm
Arbeitstischplatten:	2,0 mm
Arbeitstischabdeckungen beheizt:	2,0 mm
Ausgabetheken Abdeckung:	2,0 mm
Spültische Abdeckung:	2,0 mm
Becken:	1,5 mm
Aufschraubzargen:	1,5 mm
Tablettrutschen:	2,0 mm
Schrankgehäuse:	1,0 mm
Zwischenborde in Unterbauten:	1,0 mm
Wandborde:	1,5 mm
Abtropfflächen:	1,5 mm
Wand- und Pfeilerverkleidungen:	1,5 mm
Großkochgeräte Verkleidungen:	1,5 mm
Abdeckung:	3,0 mm
Rahmen:	3,0 mm
Ablufthauben-/Decken:	1,5 mm
Kühlschränke Verkleidung:	1,5 mm
Innenraum:	1,2 mm
Spülmaschinen Verkleidung:	1,5 mm

Der Nachweis der Materialstärken ist zu erbringen und in den Bestandsunterlagen zu dokumentieren!

1.10. Normung

Alle Geräte sind nach gültigen Normen gemäß Stand der Technik herzustellen.
Grundsätzlich werden alle Geräte in Gastronorm ausgeführt.

1.11. Oberflächenschutz

Alle Bauteile werden während der gesamten Bauzeit durch Folien, ggf. Holzverschläge u. ä. geschützt.

1.12. Schweißverbindungen

Alle Schweißnähte werden durchgehend verschweißt und sauber poliert. Die Schweißnähte sind an der Oberfläche der Tischplatten nicht sichtbar.

1.13. Leuchtmittel:

Leuchtmittel sind in einheitlicher Beleuchtungsfarbe zu liefern.

2. Grundbeschreibung EDELSTAHLMÖBEL

2.1 Arbeitsplatten – Materialstärke 2,0 mm

Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl 18/10, geschliffen (Korn 240), Unterseite mit Profilen aus Chromnickelstahl 18/10 verstärkt und schalldämmend isoliert.

Arbeitsplattenstärke 50 mm, Rückseite Aufkantung 50 mm, rechts-/linksseitige Abkantung 50 mm senkrecht und nach innen bis über den Unterbau, Bedienseite mit Tropfkante.

Alle Ecken durchgehend verschweißt und sauber verschliffen.

Der Bereich zwischen Tropfkante und Schrankkörper ist mit einem Profil geschlossen.

Der Überstand ist vorn 40 mm, hinten 20 mm, seitlich zum Schrankkörper bündig.

Zusammengebaute Abdeckungen mit geschliffenen Schweißnähten.
Der Übergang der Abdeckung auf den Gerätekörper ist fugenfrei zu verkleiden.
Alle wandanliegenden Stellen erhalten eine Wandanschlusszarge.

2.2 Spültischabdeckung

Ausführung wie Arbeitsplatten.

In der Arbeitsplatte ist das Becken fugenlos eingeschweißt und verschliffen.

Die Abtropffläche rechts/links wird mit Sicken versehen und ist schalldämmend beschichtet, mit Gefälle zum Becken.

2.3 Arbeitstische offen

Selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion aus Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10)

40 x 40 x 1,25 mm.

Mit umlaufenden Verstärkungsprofilen unter der Arbeitsplatte.

Mit Längs- und Querriegeln oder fester Bodenablage oder Ablagerost.

Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material.

Bis L = 2.000 mm – 4 Füße

Ab L = 2.100 mm – 6 Füße

Fußbodenfreiheit 150 mm. Räder (Höhe fix).

2.4 Schrankunterbauten

Schrankkörper offen oder mit Flügel- bzw. Schiebetüren, als selbsttragende

Rohrrahmenkonstruktion,

Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Inklusive eines höhenverstellbaren Zwischenbodens.

Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material.

Bis L = 2.000 mm – 4 Füße

Ab L = 2.100 mm – 6 Füße

Fußbodenfreiheit 150 mm. Räder (Höhe fix).

2.5 Schrankkorpen

Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden, zum Einbau von Schubladen, Kippbehältern und/oder Abfallbehälter hinter Flügeltür.

2.6 Schränke für GN-Behälter

Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden. Innen an den Seitenwänden 7 Paar Einschubleisten für GN-Behälter und/oder Tablett. Längen 445 – 1.200 mm, offen oder mit Flügeltüren.

2.7 Wärmeschränke

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Inklusive eines höhenverstellbaren Zwischenbodens. Elektrische Heizung stufenlos regelbar. Das Installationsfach rechts/links wird mit einem Heizgebläse ausgestattet. Frontseitig Bedienblende für alle Regelemente.

2.8 Maschinenschränke

Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden. 2 Auszugswannen mit Schwerlastteleskopauszügen. Längen 800 – 1.200 mm, mit Flügeltüren.

2.9 Geschirrhochschränke

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Höhe 1.800 oder 2.000 mm. Mittig mit 1 festen Zwischenboden. Je ein Paar Flügel- oder Schiebetüren für oberes und unteres Schrankfach. Je Schrankfach 1 höhenverstellbarer Zwischenboden. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.

2.10 Putzmittelschränke

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Höhe 1.800 oder 2.000 mm. Mit 1 festen Zwischenboden oben, sowie 2 höhenverstellbaren Zwischenböden. Mit 1 oder 2 Flügeltüren. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.

2.11 Putzmittel- und Besenschränke

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Höhe 1.800 oder 2.000 mm. Putzmittelseite mit 1 festen Zwischenboden oben, sowie 3 höhenverstellbaren Zwischenböden. Zweites Schrankfach mit 1 Hakenleiste. Mit 2 Flügeltüren. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.

2.12 Wandschränke

Schränkkörper offen oder mit Flügel- bzw. Schiebetüren als Ganzmetallkonstruktion (Chromnickelstahl 18/10). Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. 1 höhenverstellbarer Zwischenboden. Alternativ mit Tischaufsatzgestell als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 30 x 30 x 1,25 mm.

2.13 Wand- und Stehpulte

Pulte aus Chromnickelstahl 18/10 mit geneigter Arbeitsfläche. Geeignet für Wandbefestigung (einschl. Befestigungsmittel) oder als Stehpult (Unterbau offen oder dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbaren Füßen, 1 höhenverstellbaren Zwischenboden und Flügeltür). Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.

2.14 Flügeltüren

Flügeltüren aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig vollflächig schalldämmend isoliert, mit senkrecht eingekanteter Griffleiste und Magnetverschluss. Scharniere aus Chromnickelstahl 18/10.

2.15 Schiebetüren

Schiebetüren aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig vollflächig schalldämmend isoliert, mit senkrecht eingekanteter Griffleiste und Magnetverschluss. Oben eingehangen mit Führungsrollen, unten nicht sichtbare Führung.

2.16 Rahmenschubladen mit Teleskopauszug

Teleskopauszug aus Chromnickelstahl 18/10, voll ausziehbar, kugellagergeführt. Die Schublade ist gegen ungewolltes Rausziehen gesichert und zum Reinigen herausnehmbar. Schubladenblende doppelwandig mit Griffleiste. Der Auszug ist als Kasten ausgeführt und eignet sich zur Aufnahme eines GN-Behälters GN1/1 bzw. GN2/1 und deren Unterteilung. Bei 600 mm Arbeitsplattentiefe ist die Schublade geeignet zur Aufnahme eines GN-Behälters GN2/3.

2.17 Zwischenböden

Zwischenböden aus Chromnickelstahl 18/10, 40 mm hoch mit allseitiger Abkantung mit Umschlag. Unterzug in Längsrichtung.

2.18 Kippbehälter

Herausnehmbarer Kippbehälter mit Griffleiste auf Chromnickelstahl 18/10, ca. 40 l, mit Kipptür verschweißt.

2.19 Untergestelle/-schränke für Kombidämpfer

Offene oder dreiseitig geschlossene selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit

Umschlag versehen. Feste Bodenablage mit Längsprofilen verstärkt. Frontseite offen oder mit Flügeltüren.

Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material.

Fußbodenfreiheit 150 mm.

Ausführung mit oder ohne Einschubleisten (7 Paar) für GN-Behälter und/oder Tablett.

2.20 Aufsatzborde

Aufsatzborde aus Chromnickelstahl 18/10, Vierkantrohr 30 x 30 x 1,25 mm. Als Steher in obere Abdeckung geschweißt. Obere Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet mit Umschlag.

1-etagig und 2-etagig.

Bis L = 1.800 mm – 4 Füße

Ab L = 1.900 mm – 6 Füße

2.21 Wandborde

Ablageflächen aus Chromnickelstahl 18/10 glatt. Vorn und seitlich 40 mm ab-, hinten 40 mm aufgekantet, mit Umschlag. Ecken vollständig verschweißt und sauber verschliffen. Wandmontage mit Dreieckskonsolen aus Chromnickelstahl 18/10. Mehretagige Ausführung mit Schienen und Dreieckskonsolen aus Chromnickelstahl 18/10 vorzusehen.

2.22 Kühltische

Vierseitig geschlossener Schrankraum für Gastronormgrößen GN 1/1 oder GN 2/1, als selbsttragende Ganzmetallkonstruktion, umlaufend doppelwandig ausgeführt. 5-seitige Isolierung 40 mm dick,

FCKW-frei ausgeschäumt.

Schrankboden fugenfrei ausgebildet in Hygieneausführung, mit integrierter Tauwasserrinne.

Schrankraum ausgestattet mit zu Reinigungszwecken herausnehmbaren Stellprofilen zur Aufnahme von Auflageschienen für GN-Behälter/-Roste und -Bleche. Zur serienmäßigen Ausstattung gehören 3 Paar Auflageschienen je Schrankabteil. Frontseitig Flügeltüren, komplett aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig ausgeführt und FCKW-frei ausgeschäumt mit Griffleisten waagrecht eingekantet. Türinnenseiten mit umlaufender Hohlkammermagnetdichtung.

Ausführung mit Kälteaggregat:

Installationsfach rechts oder links vom Schrankraum angebaut, mit steckerfertigem Kälteaggregat. Verdampfersystem für Umluftkühlung nicht sichtbar eingebaut. Serienmäßig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung (Verdunsterwanne Chromnickelstahl 18/10). Elektronische Temperaturregelung. Bedien- und Regelemente sowie Digitalanzeige in Schalter- oder Installationsfachblende.

Ausführung mit Anschluss an Zentralkühlung:

Installationsfach rechts oder links vom Schrankraum angebaut. Verdampfersystem für Umluftkühlung nicht sichtbar eingebaut. Serienmäßig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung (Verdunsterwanne Chromnickelstahl 18/10). Elektronische Temperaturregelung. Bedien- und Regelemente sowie Digitalanzeige in Schalter- oder Installationsfachblende.

Kühlschubladen

Ausführung als Kastenschubladen aus Chromnickelstahl 18/10. Seitenwände gelocht, mit Teleskopschwerlastauszügen aus Chromnickelstahl 18/10. Gegen ungewolltes Herausziehen gesichert, geeignet zur Aufnahme von GN-Behältern. Schubladenblende doppelwandig FCKW-frei ausgeschäumt mit waagrecht eingekanteten Griffleisten. Schubladeninnenseite mit umlaufender Hohlkammermagnetdichtung.

2.23 Dunstabzugshauben, Wandhauben, Kastenhauben

Komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Materialstärke Längswände 1,0 mm, Stirnwände 1,5 mm.

Längen ≤ 6.000 mm in einem Stück gekantet. Außenflächen matt geschliffen. Sämtliche

Verbindungsstellen verschweißt und sauber verschliffen. Fettauffangrinne, 65 mm breit, umlaufend an der Unterseite mit stirnseitigem Ablasshahn. Alle Blechabschlüsse mit Umschlag versehen.

Lieferung einschl. Befestigungsmaterial.

Filter

Flammschutzfilter 500 x 500 mm, als zweischalige Konstruktion aus Chromnickelstahl 18/10, mit 2 Griffen. Durch Schlitzprägungen in den Schalen Abluftverwirbelung im Inneren des Filters.

Fettabscheidung von ca. 90 % mit Einleitung in Fettauffangrinne der Dunstabzugshaube. Einbau

nach VDI 2052 schräg liegend (Einkippen in Absaugraum wird verhindert). Verteilung auf gesamte Haubenlänge. Abdeckung Restfläche mit Ausgleichsblech aus Chromnickelstahl 18/10. Abluftstutzen aus Chromnickelstahl 18/10, 50 mm hoch.

Abgedeckte Beleuchtung mit Acrylglas-, Drahtglas- oder Sicherheitsglasabdeckung

Aus weißem Kunststoff, korrosions-, säure- und laugenbeständig, schockgeprüft. Schutzart IP 65. Temperaturbeständig bis 60°C. Unsichtbar befestigt, Montage nicht durchgeschraubt und/oder genietet.

Einbau in Lampenkasten aus Chromnickelstahl 18/10. Abdeckung aus Acryl-, Draht- oder Sicherheitsglas. Für Montage stirnseitig 2 Griffleisten aus Chromnickelstahl 18/10.

Temperaturbeständigkeit: Beleuchtung bis 80°C; Acrylglas bis 60°C.

2.24 Dunstabzugshauben – Deckenhauben

Ausführung wie Wandhauben.

Deckenabhängung mit Gewindestangen M8, Spannschloss mit Haken, Ringschraube und Hutmutter M8, Versteifungsscheibe Ø 28mm.

2.25 Induktionshauben – Wand- und Deckenhauben

Ausführung wie Wand- und Deckenhauben.

Im Haubenkasten eine zusätzliche, thermisch isolierte Kammer aus Chromnickelstahl 18/10. Über die gesamte Haubenlänge. Mit Zuluftverbindung zur Außenluft und Längsschlitzöffnung zum Haubeninnenraum.

2.26 Aufstellung

Gerät auf Füßen

Der Tisch steht auf Füßen aus Vierkantrohr 40 x 40 x 1,25 mm, mit Kunststoff-Fußstollen, +/- 15 mm höhenverstellbar, Bodenfreiheit 150 mm, Füße gegen Schrankkörper längs und seitlich 40 mm zurückgesetzt.

Gerät auf bauseitigem Sockel

Der erforderliche Sockel wird bauseits erstellt. Die erforderlichen Sockelmaße sind vom Lieferanten verbindlich anzugeben.

Ein Sockelplan mit genauen Maßangaben ist vom AN zu erstellen.

Die Abdichtungsnorm DIN 18534 muss zwingend beachtet werden.

Verbindung von Geräten/ Modulen

Zur Vermeidung von offenen Fugen ist an allen Stoßkanten eine hygienische einwandfreie Abdeckung/ Verblendung z. B. in Form einer U-Zwischenrinne CNS vorzusehen. Die Kosten hierfür sind in die Einzelpreise einzukalkulieren.

Wandnischen

Zur Vermeidung von offenen Stellen/Nischen bis zu einer Breite von 100 mm zwischen Geräten/Modulen und Wänden, Säulen, etc. ist eine hygienisch einwandfreie Abdeckung/Verblendung, z. B. in Form einer U-Zwischenrinne CNS vorzusehen. Die Kosten hierfür sind in die Einzelpreise einzukalkulieren.

Hinweise:

Die nachfolgend beschriebenen Einrichtungsgegenstände und Kochgeräte werden in ein Bestandsgebäude eingebracht. Die Einrichtung ist mit allen erforderlichen Verblendungen/Abdeckungen, sowie allen Passblenden zwischen Einrichtung und Wand, Decke oder Boden zu liefern. Die Einrichtung ist, sofern nicht anders beschrieben, auf Füßen mit Höhenausgleich zu liefern. Die Kosten hierfür sind in die einzelnen Positionen einzukalkulieren. Alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien verbleiben im Eigentum des Lieferanten und sind fachgerecht zu entsorgen. Es darf nur Chromnickelstahl (CNS gemäß DIN 1.4301) verwendet werden, kein Chrom-Stahl! Die Einrichtung muss in gereinigtem Zustand übergeben werden.

Allgemeines

DIN 58 125	„Bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen“
DIN 58 126	„Sicherheitstechnische Anforderungen für Lehr-, Lern- und Ausbildungsmittel“
DIN 31 000	„Sicherheitgerechtes Gestalten technischer Erzeugnisse“
DIN 31 001	„Schutzeinrichtung“

DIN 4818	„Sicherheitsfarben"
DIN 4819	„Sicherheitszeichen und Sicherheitsschilder"
DIN 18534	„Abdichtung von Innenräumen"
Teil 410	
DIN VDE 0100,	„Schutzmaßnahmen, Schutz gegen gefährliche Körperströme"
Teil 540	
DIN VDE 0789,	„Erdung, Schutzleiter, Potentialausgleich"
Teil 100	
DIN ISO 5970	„Sicherheitsbestimmungen für energieverSORgte
Baueinheiten"	

- Funktionsmaße - Fettabscheider und Stärkeabscheider, sowie deren Bemessung erfolgen bauseits

Arbeitsstättenverordnung § 34 ist einzuhalten

Arbeitsstättenverordnung § 53 ist einzuhalten

Unfallverhütungsvorschriften und die Vorschriften der Eigenunfallversicherung - EUV

- brandschutztechnische Bestimmungen der örtlichen Feuerwehr Richtlinien des

GUV - Gemeindeunfallversicherungsverband - „Bau und Ausrüstung von Schulen"

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

AUSSCHREIBUNG

01

1,000 Stück

Aufwärmküche 1 - CNS-Gewerbespüle 1.600 x 700 mit Ablauffläche, Pos. 4.1.1

Maximalabmessungen:

B x T x H = 1.600 x 700 x 950 mm

Arbeitshöhe = 900 mm

bestehend aus:

Gewerbespülenabdeckung:

1x CNS-Gewerbespülenabdeckung, 2-seitig abgekantet

Mindestabmessungen:

B x T x H = 1.600 x 700 x 50 mm, mit Schwallrand

2x Becken (eingeschweißt)

Mindestabmessungen:

B x T x H = 400 x 500 x 250 mm

mit Ablaufgarnitur, Sieb und Geruchsverschluss DN 50

1x angeformte Ablauffläche

2x Standrohrventil (verchromt)

1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm

1x seitliche CNS-Aufkantung H=50 mm

Unterbauten:

1x CNS-Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Mindestabmessungen:

B x T x H = 1.590 x 650 x 870 mm

mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Schrankfüße

2x Schiebetür mit Griffschiene

1x Fachboden, höhenverstellbar

Sanitär:

1x Geschirrwashbrause mit Einhebelmischer und Schwenkauslauf

- Gesamthöhe: max. 1.300 mm
- Schlauchlänge: mind. 1.200 mm
- Höhe Schwenkauslauf: mind. 500 mm
- Ausladung Schwenkauslauf: mind. 250 mm
- Ausführung für Hochdruck
- aus Edelstahl
- Zweilocharmatur, Anschluss 1/2"
- wärmeisolierender, seitlicher Griff
- Handbrause mit Edelstahlbrausenkopf
(Kunststoff-Sieb)
- Temperatur- und Mengenregelung mit 2-stufiger
Keramikkartusche
- Stahlfeder aus Edelstahl
- Rückflussverhinderer
- Wandhalter

Produkt der Planung

Echtermann, 321-202/270-510-1250

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Geschirrwashbrause

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrwashbrause

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

02

1,000 Stück

Aufwärmküche 1 - CNS-Arbeitstisch mit Handwaschbecken, Pos. 4.1.2

Abmessungen:

B x T x H = 550-600 x 700 x 950 mm

Arbeitshöhe = 900 mm

bestehend aus:

Tischplatte:

1x CNS-Arbeitsplatte, 3-seitig abgekantet

Mindestabmessungen:

B x T x H = 800 x 700 x 50 mm

1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm

1x eingeschweißtes Handwaschbecken

1x Lochstanzung für Armatur

Unterbauten:

1x CNS-Unterschrank

B x T x H = 550-600 x 650 x 870 mm

verschweißt, mit 150 - 200 mm Fußfreiheit,

Füße höhenverstellbar/nivellierbar

hinten offen für Installationsanschlüsse

1x Sensor-Mischbatterie 230V, inkl. Anschlußschläuche

Heisswassersperre, automatische Spülung

03

1,000 Stück

Aufwärmküche 1 - Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN Pos. 4.1.3

Maximalabmessungen:

B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm

bestehend aus:

Kühlschrank zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln.

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301

Ausführung:

- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan
- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend
- Umluftkühlung
- Maschinenfach oben
- verdampferfreier Innenraum mit integriertem Bodenablauf, Luftleitbleche
- LED-Innenbeleuchtung
- 3 voreingestellte Luftfeuchtigkeitsstufen
- Turbotaste für warme Ware

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- HACCP-Kontrollfunktion
- akustische und optische Alarmfunktion
- RS 485 Schnittstelle
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 4x höhenverstellbare CNS-Füße
- 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem
- 3 Paar CNS-Auflageschienen
- 3x CNS-Tragrost 2/1 GN

Technische Daten:

Bruttoinhalt: mind. 660 l
 Nettoinhalt: mind. 500 l
 Temperaturbereich: mind. -2 °C bis +10 °C
 Elektro-Anschluss: steckerfertig
 Anschlusswert: max. 0,3 kW
 Spannung: 230 V

Produkt der Planung

ALPENINOX, KU 702 PREMIUM

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Kühlschrank

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Kühlschrank

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

04

1,000 Stück

Aufwärmküche 1 - Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN**Pos. 4.1.4**

Maximalabmessungen:

B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm

bestehend aus:

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301

Ausführung:

- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan
- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend
- Umluftkühlung
- Maschinenfach oben
- verdampferfreier Innenraum mit integriertem Bodenablauf, Luftleitbleche
- LED-Innenbeleuchtung
- 3 voreingestellte Luftfeuchtigkeitsstufen
- Turbotaste für warme Ware
- HACCP-Kontrollfunktion
- akustische und optische Alarmfunktion
- RS 485 Schnittstelle
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 4x höhenverstellbare CNS-Füße

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem
- 3 Paar CNS-Auflageschienen
- 3x CNS-Tragrost 2/1 GN

Technische Daten:

Bruttoinhalt: mind. 660 l
 Nettoinhalt: mind. 500 l
 Temperaturbereich: mind. -15 °C bis -22 °C
 Elektro-Anschluss: steckerfertig
 Anschlusswert: max. 0,6 kW
 Spannung: 230 V

Produkt der Planung

ALPENINOX, TKU 702 PREMIUM

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Tiefkühlschrank

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Tiefkühlschrank

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

05

1,000 Stück

Aufwärmküche 1 - Servierwagen 700 x 500, 3 Borde, Pos. 4.2.6

Maximalabmessungen:
 B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm
 bestehend aus:

Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren,
 Abräumen oder Befördern.

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301

Ausführung:

- 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert
- Schiebebügel
- Anfahrschutz
- 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar

Technische Daten:

Kapazität: 3 Borde,
 Mindestabmessungen:
 B x T = 600 x 400 mm
 Nutzlast: mind. 120 kg

Produkt der Planung

Hupfer, SW 6x4/3, 0124012

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Servierwagen

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	<p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>		
06	<p>1,000 Stück</p> <p>Aufwärmküche 1 - Tellerspender, beheizt, 2 Röhren, fahrbar</p> <p>Maximalabmessungen: B x T x H = 1.100 x 550 x 1.100 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Tellerspender für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern Ø 180 bis 330 mm in zwei statisch beheizten Stapelschacht.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Schächte, verstellbar - geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung - Innenverkleidung mit Spiegelblechen - offene Stapelschächte und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion - kunststoffbeschichtete Tellerführungen, auf unterschiedliche Tellergrößen einstellbar - Federkraft einstellbar - Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte - 2 Abdeckhauben aus Polycarbonat - Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte - thermostatisch regelbar durch stufenlosen Temperaturregler - mit Temperaturbegrenzung - Stromzufuhr über Spiralkabel mit Winkelstecker - Steckerhalterung mittels Blindsteckdose - Schiebegriffe - Anfahrschutz - 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar <p>Technische Daten:</p> <p>Kapazität: bis zu 106 Teile ohne Haube, bis zu 122 Teile mit Haube</p> <p>Nutzlast: mind. 140 kg</p> <p>Temperaturbereich: max. +70 °C</p> <p>Elektro-Anschluss: steckerfertig</p> <p>Anschlusswert Elektro: max. 1,5 kW</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Produkt der Planung Hupfer, TE/H 2/18-33, 0162811 oder gleichwertig</p>		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	angeb. Fabrikat für Tellerspender		
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)		
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Tellerspender		
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)		
07	1,000 Stück		
	Spülküche 2 - CNS-Ablauftisch, Pos. 4.2.1 Maximalabmessungen: B x T x H = 1.000 x 700 x 1.500 mm Arbeitshöhe = 900 mm bestehend aus: Tischplatte: 1x CNS-Tischplatte, 2-seitig abgekantet Mindestabmessungen: B x T x H = 990 x 690 x 50 mm mit Korbführungsprofil und Gefälle zur Maschine 1x hinterer CNS-Spritzschutz H=mind. 300 mm, wandmontiert und eingedichtet Unterbau: 1x CNS-Rahmengestell Mindestabmessungen: B x T x H = 990 x 700 x 870 mm verschweißt, mit Grundboden		
08	1,000 Stück		
	Spülküche 2 - Durchschub-Spülmaschine mit Wärmerückgewinnung, Pos. 4.2.2 Maximalabmessungen: Maschinen-Breite: 720-780 mm Maschinen-Tiefe: 720-780 mm Maschinen-Höhe (geschlossen): 1.600 - 1.700 mm Maschinen-Höhe (geöffnet): 2.100 - 2.200 mm Mindestabmessungen: Einschubhöhe: mind. 540 mm Korbgröße: 500 x 500 mm, 500 x 600 mm tischanschlussfähige Durchschub-Spülmaschine gemäß DIN SPEC 10534. Hauptmerkmale: <ul style="list-style-type: none">- Abluft-Wärmerückgewinnung- Abwasser-Wärmerückgewinnung- Grob-Schmutzaustragsystem- integriertes WLAN-Modul und Status-App- Haubenlift Ausführung:		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- automatischer Programmstart
- Seitenwände mit Tropfrinne
- doppelwandig wärme- und schallisolierte Haube
- tiefgezogener Tank
- innenliegende Tankheizung
- Maschine anschlussfertig mit Anschlusskabel, flexiblem Zulauf- und Ablaufschlauch sowie Ansaugschlauch für Reiniger und Klarspüler
- Feinfilter mit Vorwaschfunktion
- thermostatisch geregelter Erhitzer
- automatische Programmzeitverlängerung
- eingebaute Klarspülpumpe
- Abluft-Energiespeicher 5-seitig geschlossene Maschinenhaube
- Abluft-Energiesparsystem ohne Programmzeitverlängerung
- wartungsloses Abluft-Energiesparsystem

Schmutzaustragsystem:

- Filtersystem: Feinschmutz und grobe Speisereste werden aktiv in eine externe Siebschublade gepumpt
- sensorüberwachte automatische Waschlaugenregeneration und Klarspülwassermenge

Spülergebnis:

- Programm mit Dampfwaschung
- Besteckprogramm mit Dampf und Hochdruck
- zuschaltbare Hochdruckprogramme zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien
- Siebeinsatzkontrolle
- Programm zum Stärkeabbau
- eingebautes Flüssigreiniger- und Klarspüldosiergerät
- Tankabdecksieb aus CNS

Bedienung:

- farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay
- elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige
- Vernetzung/Überwachung der Spülmaschine per APP
- Sieb-Verschmutzungssensor
- Selbstreinigungsprogramm, das Kalk und andere Rückstände aus dem Innenraum der Spülmaschine entfernt
- Wascharme und Klarspülarme sind ohne Werkzeuge herausnehmbar
- farbliche Kennzeichnung zu reinigender Maschinenteile
- automatische Dokumentation relevanter Betriebsdaten nach DIN SPEC 10534 mit Exportfunktion per USB-Schnittstelle
- eingebaute Ablaufpumpe Förderhöhe mind. 1 m über Boden.
- Vorbereitung für den Anschluss externer Dosiertechnik.

Korbausstattung:

- 1x Tellerkorb
- 1x Teller-/Tablettkorb
- 1x Universalkorb

Technische Daten:

- Programmzeiten: mind. 52/70/170/180 sec.
- Leistung: mind. 65 Körbe/h
- mind. 1.200 Teller/h

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

	mind. 2.500 Gläser/h		
Waschtemperatur:	mind. 60 °C		
Heiß-Klarspültemperatur:	mind. 85 °C		
Tankinhalt:	mind. 40 l		
Frischwasserverbrauch/Korb:	max. 1,5 l		
Waschpumpe:	max. 2 x 1,1 kW		
Tankheizung:	max. 2,5 kW		
Heizleistung Erhitzer:	max. 12,4 kW		
Gesamtanschlusswert:	max. 17 kW		
Spannung:	400 V / 3 / N / PE		
Absicherung:	3x 35 A		
Wärmeabgabe latent:	max. 300 W		
Wärmeabgabe sensibel:	max. 900 W		

inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes

Produkt der Planung
Hobart, AUPL-10B
 oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Durchschub-Spülmaschine

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Durchschub-Spülmaschine

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

inkludiertes Zubehör:

- 2x Sauglanzen mit Füllstandsüberwachung für externe Reiniger- und Klarspülkanister
- 1x aktives Dampfdruckhaltesystem mit Abluft-Wärmerückgewinnung
- 1x automatischer Haubenlift
- 3x 12 kg Universalreiniger
- 1x 10 l Universalklarspüler
- 15x Hygiene-Tab
- 1x Korbset 50x60 (Tellerkorb, Tabletkorb & Universalkorb)

09

1,000 Stück

Spülküche 2 - CNS-Zulauf Tisch, Pos. 4.2.3

Maximalabmessungen:

B x T x H = 1.000 x 750 x 1.500 mm

Arbeitshöhe = 900 mm

bestehend aus:

Tischplatte:

1x CNS-Tischplatte, 2-seitig abgekantet

Mindestabmessungen:

B x T x H = 1.190 x 740 x 50 mm

mit Korbführungsprofil und Gefälle zur Maschine

1x Becken (eingeschweißt)

Mindestabmessungen:

B x T x H = 600 x 450 x 300 mm

mit Ablaufgarnitur, Sieb und Geruchsverschluss DN 50

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

- 1x Standrohrventil (verchromt)
- 1x hinterer CNS-Spritzschutz H=mind. 300 mm, wandmontiert und eingedichtet

Unterbau:**1x CNS-Rahmengestell**

Mindestabmessungen:

B x T x H = 1.150 x 700 x 870 mm

verschweißt, mit Grundboden im Bereich des Beckens, Rest unterfahrbar

Sanitär:**1x Geschirrwashbrause mit Einhebelmischer und Schwenkauslauf**

- Gesamthöhe: max. 1.300 mm
- Schlauchlänge: mind. 1.200 mm
- Höhe Schwenkauslauf: mind. 500 mm
- Ausladung Schwenkauslauf: mind. 250 mm
- Ausführung für Hochdruck
- aus Edelstahl
- Zweilocharmatur, Anschluss 1/2"
- wärmeisolierender, seitlicher Griff
- Handbrause mit Edelstahlbrausenkopf (Kunststoff-Sieb)
- Temperatur- und Mengenregelung mit 2-stufiger Keramikkartusche
- Stahlfeder aus Edelstahl
- Rückflussverhinderer
- Wandhalter

Produkt der Planung

Echtermann, 321-202/270-510-1250

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Geschirrwashbrause

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrwashbrause

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

10

1,000 Stück

Spülküche 2 - Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination, Pos. 4.2.4

Maximalabmessungen:

B x T x H = 500 x 700 x 950 mm

Beckenhöhe = ca. 560/900 mm

bestehend aus:

Mindestabmessungen Ausgussbecken:

B x T x H = 370 x 340 x 150 mm

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Ausführung:

- kompakte bauweise in Stufenform mit Handwaschbecken im oberen hinteren Bereich und Ausgussbecken im unteren vorderen Bereich
- auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen
- beide Becken mit 3-seitiger Blende, die schräg angeordnete Verkleidung des Handwaschbeckens ist abnehmbar
- Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt
- Abdeckungen 3-seitig max. 50 mm abgekantet
- obere Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet
- Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profilrand (Schwallrand)
- mit Stopfen-Überlaufventile 1 1/2"
- Kunststoff-Auflagerost
- inkl. Ablaufgarnitur
- Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb
- Einhebel-Standmischbatterie (Ausgussbecken - Montage auf der Abdeckung des Handwaschbeckens) mit Schwenkauslauf, Ausführung für Hochdruck, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Höhe Schwenkauslauf mind. 150 mm, Ausladung Schwenkauslauf mind. 200 mm, mit Keramikkartusche, Durchflussmengenregler, Gewicht ca. 1,5 kg

Technische Daten:

Elektro-Anschluss: steckerfertig
 Anschlusswert Elektro: max. 10 W
 Spannung: 230 V
 Absicherung: 10 A

angeb. Fabrikat für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für
 Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

11

1,000 Stück

Spülküche 2 - Abräumwagen 700 x 500, 3 Borde, Pos. 4.2.5

Maximalabmessungen:

B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm

bestehend aus:

Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren,
 Abräumen oder Befördern.

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301

Ausführung:

- 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert
- Schiebebügel
- Anfahrerschutz
- 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar

Technische Daten:

Kapazität: 3 Borde,
Mindestabmessungen:
B x T = 600 x 400 mm

Nutzlast: mind. 120 kg

Produkt der Planung

Hupfer, SW 6x4/3, 0124012
oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Servierwagen

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

Zubehör:

- 1x CNS-Abfallbehälter mit Anhängenvorrichtung
- 1x CNS-Besteckbehälter GN 1/3-150 mit Anhängenvorrichtung

12

1,000 Stück

Spülküche 2 - Servierwagen 700 x 500, 3 Borde, Pos. 4.2.6

Maximalabmessungen:

B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm

bestehend aus:

Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren, Abräumen oder Befördern.

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301

Ausführung:

- 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert
- Schiebebügel
- Anfahrerschutz
- 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar

Technische Daten:

Kapazität: 3 Borde,
Mindestabmessungen:
B x T = 600 x 400 mm

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	Nutzlast: mind. 120 kg		
	Produkt der Planung Hupfer, SW 6x4/3, 0124012 oder gleichwertig		
	angeb. Fabrikat für Servierwagen		
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)		
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen		
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)		
13	1,000 Stück		
	Spülküche 2 - CNS-Arbeitsschrank, Pos. 4.2.7 Maximalabmessungen: B x T x H = 1.400 x 600 x 950 mm Arbeitshöhe = 900 mm bestehend aus:		
	Tischplatte:		
	1x CNS-Arbeitsplatte, 3-seitig abgekantet Mindestabmessungen: B x T x H = 1.400 x 600 x 50 mm 1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm		
	Unterbau:		
	1x CNS-Arbeitsschrank mit Schiebetüren Mindestabmessungen: B x T x H = 1.390 x 550 x 870 mm mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Schrankfüße 2x Schiebetür mit Griffschiene 1x Fachboden, höhenverstellbar		
14	1,000 Stück		
	Aufwärmküche 3 - CNS-Gerätetischanlage, Pos. 4.3.1 Maximalabmessungen: B x T x H = 1.900 x 800 x 870 mm Arbeitshöhe = 850 mm bestehend aus:		
	1x Tisch 1.300 1x CNS-Arbeitsplatte, 2-seitig abgekantet Mindestabmessungen: B x T x H = 1.300 x 600 x 50 mm 1x seitliche CNS-Aufkantung H=50 mm 1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm 1x Verstärkung für Aufstellung Kombidämpfer (ca. 125kg)		
	Unterbau offen, unterer Ablageboden		
	1x Tisch 600 1x CNS-Arbeitsplatte, 3-seitig abgekantet		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Mindestabmessungen:
 B x T x H = 1.400 x 600 x 50 mm
 1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm
 1x seitliche CNS-Aufkantung H=50 mm
Unterbau offen, unterer Ablageboden

Hinweis: beengte Raumverhältnisse

15

1,000 Stück

Umkleide/Spinde 3 - Wäsche-Sammelschrank, Pos. 4.3.1

Maximalabmessungen:
 B x T x H = 450 x 550 x 2.050 mm
 Mindestabmessungen:
 B x T x H = 400 x 500 x 2.000 mm
 bestehend aus:

Material:

- Stahlkonstruktion mit Einbrennbeschichtung

Ausführung:

- Untergestell mit Kunststoff-Füßen, 150 mm hoch, mit Niveauregulierung
- 1x Flügeltür, abschließbar, mit oberer Pendelklappe, mind. 270 x 270 mm

innen:

- Wäschesack-Haltehaken

Farben gemäß Bieterpalette

Produkt der Planung

C + P, 48070-210

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Wäsche-Sammelschrank

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Wäsche-Sammelschrank

'.....'
 (vom Bieter auszufüllen)

Zubehör:

- 5x Wäschesack aus Polyester

16

1,000 Stück

Umkleide/Spinde 3 - Waschmaschine, Pos. 4.3.2

B x T x H = ca. 600 x 600 x 850 mm
 - Energieeffizienzklasse: mind. A
 (Energielabel 2021 / A bis G)
 - Kapazität: mind. 9 kg
 - Wasserverbrauch: bis 50 l
 - Schleuderdrehzahl: mind. bis 1.400 U/Min.
 - Geräuschpegel: max. 72 dB
 - AquaStop

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	<ul style="list-style-type: none"> - 15 Programme - Restzeit- und Programmablaufanzeige - LED-Display - Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V <p>Produkt der Planung BOSCH, WGB244AW0 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Waschmaschine</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Waschmaschine</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>		
17	1,000 Stück Umkleide/Spinde 3 - Wäschetrockner, Pos. 4.3.3 B x T x H = ca. 600 x 600 x 850 mm <ul style="list-style-type: none"> - Kondensationstrockner - Energieeffizienzklasse: mind. A (Energielabel 2010 / A+++ bis F) - Kapazität: mind. 9 kg - Geräuschpegel: max. 65 dB - 8 Programme - Restzeitanzeige auf LED-Display - Schlauch für Kondenswasserableitung - Anschlusswert: max. 1 kW / 230 V <p>Produkt der Planung BOSCH, WQB245B40 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wäschetrockner</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Wäschetrockner</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>		
18	1,000 Stück Umkleide/Spinde 3 - Wäsche-Schrank, Pos. 4.3.4 Maximalabmessungen: B x T x H = 650 x 550 x 2.050 mm Mindestabmessungen: B x T x H = 600 x 500 x 2.000 mm bestehend aus: Material: <ul style="list-style-type: none"> - Stahlkonstruktion mit Einbrennbeschichtung - Fußteil und Spindboden verzinkt 		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Ausführung:

- Untergestell mit Kunststoff-Füßen, 100 mm hoch, mit Niveauregulierung
- 2x Flügeltür, abschließbar
- 1x Mittelwand

links:

- 4x Ablageboden, verschweißt

rechts:

- 1x Ablageboden, verschweißt
- 1x Garderobenstange mit 3 Doppel-Schiebehaken

Farben gemäß Bieterpalette

Produkt der Planung

C + P, Classic PLUS, 080600-20

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Wäsche-Schrank

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Wäsche-Schrank

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

19

1,000 Stück

Umkleide/Spinde 3 - Z-Umkleidespind, 6 Abteile, Pos. 4.3.5

Maximalabmessungen (außen):

B x T x H (max.) = 1.200 x 500 x 2.000 mm

Minstdurchlassmaße je Flügeltür:

B x T x H (mind.) = 330 x 450 x 1.250 mm

bestehend aus:

Material:

- Stahlkonstruktion mit Einbrennbeschichtung
- Fußteil und Spindboden verzinkt

Ausführung:

- Untergestell mit Kunststoff-Füßen, 100 mm hoch, mit Niveauregulierung
- 6x Flügeltür, Z-förmig, mit Lüftungsöffnungen, abschließbar

innen (je Abteil):

- 1x Ablageboden, verschweißt
- 1x Garderobenstange mit 3 Doppel-Schiebehaken

Farben gemäß Bieterpalette

Produkt der Planung

C + P, Classic PLUS, 080003-326

oder gleichwertig

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

angeb. Fabrikat für Z-Umkleidespind

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Z-Umkleidespind

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

20

1,000 Stück

Mensa/OGS 4 - Abräumwagen 700 x 500, 3 Borde, Pos. 4.4.1

Maximalabmessungen:

B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm

bestehend aus:

Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren, Abräumen oder Befördern.

Material:

- komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301

Ausführung:

- 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert
- Schiebebügel
- Anfahrschutz
- 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar

Technische Daten:

Kapazität: 3 Borde,
Mindestabmessungen:
B x T = 600 x 400 mm

Nutzlast: mind. 120 kg

Produkt der Planung

Hupfer, SW 6x4/3, 0124012

oder gleichwertig

angeb. Fabrikat für Servierwagen

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen

'.....'
(vom Bieter auszufüllen)

Zubehör:

- 1x CNS-Abfallbehälter mit Anhängenvorrichtung
- 1x CNS-Besteckbehälter GN 1/3-150 mit Anhängenvorrichtung

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
21	<p>1,000 Stück</p> <p>Mensa/OGS 4 - Servierwagen 700 x 500, 3 Borde, Pos. 4.4.2 Maximalabmessungen: B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm bestehend aus:</p> <p>Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren, Abräumen oder Befördern.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert - Schiebebügel - Anfahrerschutz - 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar <p>Technische Daten:</p> <p>Kapazität: 3 Borde, Mindestabmessungen: B x T = 600 x 400 mm</p> <p>Nutzlast: mind. 120 kg</p> <p>Produkt der Planung Hupfer, SW 6x4/3, 0124012 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Servierwagen</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>		
22	<p>1,000 Stück</p> <p>Mensa/OGS 4 - Besteckbehälter, Pos. 4.4.3 B x T x H = max. 520 x 150 x 200 mm - CNS-Rahmen inklusive 4 Besteckköcher</p>		
23	<p>1,000 St</p> <p>CNS-Ausgabemodul, fahrbar Maximalabmessungen: B x T x H = 1.100 x 500 x 900 mm Arbeitshöhe = 900 mm bestehend aus:</p> <p>Tischplatte:</p> <p>1x CNS-Arbeitsplatte, 4-seitig abgekantet Mindestabmessungen: B x T x H = 1.100 x 500 x 50 mm</p>		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Unterbau:**1x CNS-Rahmengestell**

mit Grundboden, fahrbar,
verschweißt, mit 150 - 200 mm Fußfreiheit,
3-seitig geschlossen mit kundenseitiger Sichtblende
4x CNS-Lenkrolle, davon 2x feststellbar

angeb. Fabrikat für Ausgabemodul

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

angeb. Typ oder Artikelnummer für Ausgabemodul

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

ZUSAMMENFASSUNG

Positionen ohne Gliederung

GESAMTSUMME (EUR netto)	
19,00 % MEHRWERTSTEUER	
GESAMTSUMME (EUR brutto)	