

AUSSCHREIBUNGS - LEISTUNGSVERZEICHNIS

LV-Bezeichnung	Gastroeinrichtung	
LV-Code	R-00	
Dokumentnummer	LV\FISCHERWIRT\GASTROEINRICHTUNG	
Vorhaben	Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH A 6215 Achenkirch, Achenkirch 15	
Ausführungszeitraum	April - Mai 2018	
Datum Preisbasis	12.01.2018	
Angebotsfrist	22.01.2018 Zeit: 12:00	
Abgabeort	TB Planquadrat	
Angebotsöffnung	22.01.2018 12:00 TB Planquadrat Abgabe in PDF, ONLV und schriftlich per Post.	
Auftraggeber	Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH 6215 Achenkirch, Achenkirch 15 Herr Nikolaus Kirchberger	
Vergebende Stelle	Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH 6215 Achenkirch, Achenkirch 15 Herr Nikolaus Kirchberger	
LV-Ersteller	TB Planquadrat Gerhart & Gerhart TB Planquadrat GmbH Ing. Büro für Gastronomie & Kältetechnik 8967 Haus, Weißenbach 251 Herr Moritz Gerhart	
Planer	TB Planquadrat Gerhart & Gerhart TB Planquadrat GmbH Ing. Büro für Gastronomie & Kältetechnik 8967 Haus, Weißenbach 251 Herr Ing. Heinz Gerhart	
		geprüfte Summen
Summe LV EUR EUR
Aufschl./Nachl. EUR EUR
Gesamtpreis EUR EUR
zuzüglich ... % USt. EUR EUR
Angebotspreis EUR EUR

Ort und Datum

Rechtsgültige Unterfertigung

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	W
PZZV		Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

00 Allgemeine Bestimmungen

0001 Allgemeine Vertragsbedingungen

000101 Vertragsbedingungen

Allgemeines:

Der Bieter bleibt drei Monate an sein Angebot gebunden. Bei Abgabe des Angebotes erklärt sich der Bieter ausdrücklich bereit, auf Verlangen des Auftraggebers mit anderen Firmen Arbeitsgemeinschaften einzugehen.

Der Auftraggeber behält sich freie Wahl unter den Angeboten vor. Er ist berechtigt, die Ausschreibung ganz aufzuheben oder die Arbeiten nach Losen zu vergeben.

Geschäfts- oder sonstige Bedingungen des Auftragnehmers haben keine Gültigkeit.

Durch Abgabe eines Angebotes erkennt der Auftragnehmer die Bedingungen für dieses Bauvorhaben für sich und seine Subunternehmer als verbindlich an. Die Bedingungen haben auch Gültigkeit für eventuelle Nachtragsangebote auch wenn sie bei den Nachtragsangeboten nicht extra erwähnt sind.

Bei sämtlichen Korrespondenzen ist im Betreff das Bauvorhaben zu bezeichnen; sollte eine Bezeichnung fehlen kann eine Zuordnung und somit die Bearbeitung durch den Auftraggeber nicht erfolgen.

Generelle selbstständig Streichungen und Veränderungen im LV sind NICHT ZULÄSSIG und führen zum Ausschluss der Angebote

Sollte der Bieter Abänderungen zu den Vorgaben des LV's anbieten wollen, ist dies nur in den vorgesehenen Bieterlücken bzw. unter Beilage eines Begleitschreibens oder eines Alternativangebotes möglich.

Vorgangsweise bei Alternativangeboten lt. Vorbemerkungen.

Leistungsverzeichnis:

Angebotslegung laut ÖNorm A 2050

Als Vergabeverfahren wurde ein nicht offenes Verfahren, ohne Bekanntmachung gewählt.

Schwellenwert € 1.000.000,-

Öffentliche Angebotsöffnung im Büro Planquadrat Weißenbach 251, A - 8967 Haus im Ennstal (laut Titelblatt).

§ 1 Grundlagen des Vertrages

Allen vom Auftraggeber zur Errichtung des gegenständlichen Bauprojektes erteilten Aufträge liegen in nachstehender Reihenfolge zugrunde:

1.1. Der Auftrag und diese Bedingungen (Allg. Vertragsbedingungen)

1.2. Die Leistungsverzeichnisse und - Beschreibungen

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
						LB-FF-999 Preisangaben in EUR

1.3. Die Bedingungen des ABGB, insbesondere jene über den Werkvertrag

1.4. Das Angebot des Auftragnehmers

1.5. Bau- und Konstruktionspläne samt technischen Unterlagen, Bescheide der Behörden mit den jeweiligen Auflagen

1.6. Die Einschlägigen technischen u. rechtlichen Ö - Normen, besonders A 2050 und B 2110, subsidiär die DIN

Sofern in den Bestell- und Ausführungsgrundlagen Widersprüche aufscheinen sollten, gelten die jeweiligen Vertragsbestandteile in zuvor angeführter Reihenfolge, sowie zeitlich später getroffene Vereinbarungen vorrangig gegenüber früheren.

§ 2 Umfang des Vertrages

2.1. Der Auftragnehmer erkennt an, dass

2.1.1. er die Baustelle besichtigt hat und mit den örtlichen Verhältnissen genau vertraut ist, insbesondere die öffentlichen oder privaten Wasser-, Gas-, Strom- und Kanalisationsanschlüsse, Fernwärmeleitungen u. dgl. festgestellt hat, dass ihm alle Leistungen in Art und Qualität und Umfang klar sind. Spätere Forderungen aus diesem Titel werden nicht anerkannt.

2.1.2. er alle Maße unter seiner eigenen Verantwortung und auf seine Rechnung am Bau bzw. nach den Bauzeichnungen kontrolliert und bei Abbruch, An- und Erweiterungsbauten alle Höhen und Einzelheiten der bestehenden Teile genau aufgenommen hat, so dass eine Berufung auf Planfehler oder falsche Angaben in der Leistungsbeschreibung oder in anderen Unterlagen ausgeschlossen ist.

2.1.3. sein Betrieb für den Umfang und die Art des ausgeschriebenen Auftrages ausreichend befugt (Konzession) und geeignet ist, so dass für die fristgerechte Ausführung alle betrieblichen Voraussetzungen gegeben sind.

2.1.4. Der Auftragnehmer verzichtet im voraus auf den späteren Einwand, dass er die Vertragsunterlagen nicht rechtzeitig oder

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

nicht vollständig erhalten hat.

2.1.5. Er ist verpflichtet bei Ungenauigkeiten, Widersprüchen oder in Zweifelsfragen rechtzeitig vor Legung des Angebotes die erforderlichen Auskünfte einzuholen, so dass aus dem Titel Unwissenheit keine wie immer geartete Nachforderung verlangt werden kann.

Vor Arbeitsdurchführung hat sich der Auftragnehmer rechtzeitig über den tatsächlichen Leistungsumfang zu informieren.

2.1.6. Der AN hat mit dem zuständigen Architekten die Pläne besprochen und überprüft. Der AN bestätigt und garantiert, dass die angegebenen Mengen und Positionen dem tatsächlichen Ausmaß entsprechen, sein Angebot vollständig ist und es zu keinen Nachforderungen kommt.

2.1.7. Sicherheit und Gesundheitsschutz:

In Umsetzung der Bestimmungen des Baukoordinationsgesetzes (BauKG) besteht die Ausschreibung aus dem LV, etwaigen Beilagen und aus dem Sicherheits- und Gesundheitsschutzplan (SiGe-Plan) sowie der Unterlagen für spätere Arbeiten.

Maßnahme im SiGe-Plan verbindlich:

Im SiGe-Plan sind die vom Plankoordinator koordinierten gemeinsamen Einrichtungen und Maßnahmen festgelegt sowie die Einteilung der Arbeiten welche gleichzeitig oder nacheinander durchgeführt werden, die voraussichtliche Dauer für die Durchführung der Arbeiten die mit besonderen Gefahren für Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer verbunden sind. Aus dem SiGe-Plan ist auch ersichtlich, welches Gewerk mit der Durchführung der einzelnen Maßnahmen beauftragt wird. Der SiGe Plan ist bei der Kalkulation des Angebotes zu berücksichtigen.

Kalkulationsgrundlage:

Kosten für die Maßnahmen die der Bieter gemäß SiGe-Plan durchzuführen hat sind - soweit das LV dafür keine Positionen der Unterleistungsgruppe Baustellengemeinkosten im

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung				W
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Einzelnen enthält - in den allgemeinen Sammelpositionen der Unterleistungsgruppe Zusammenfassung der Baustellengemeinkosten einkalkuliert. Ebenso sind darin Kosten enthalten, die für die Sicherheit und Gesundheitsschutz von eigenen Arbeitnehmern auf Grund rechtlicher Vorschriften erforderlich sind, wenn diese nicht als Nebenleistungen in anderen Positionen einkalkuliert sind. Ist aus der Sicht des Bewerbers oder Bieters eine Berichtigung der Ausschreibung (dazu zählt auch der SiGe-Plan) erforderlich, so hat dieser, grundsätzlich 7 Tage vor Ende der Angebotsfrist, dies dem AG mitzuteilen.

Rahmentermin und Ausführungsfristen:

Die im SiGe - Plan oder im LV festgelegten Rahmentermin sind für das Angebot verbindliche Vorgaben. Die genaueren Ausführungsfristen werden vom AG in Abstimmung mit dem Baustellenkoordinator und im Einvernehmen mit den ausführenden Firmen festgelegt. Etwaige Erschwernisse aus solchen Terminfestlegungen innerhalb des Rahmenterminplanes sind einkalkuliert und werden nicht gesondert abgerechnet.

Bei Änderung der Rahmentermin, (z.B. bei erforderlichen Änderungen des SiGe-Planes) werden etwaige Mehr- oder Minderkosten unter Beachtung des Verursacherprinzips und Übereinstimmung mit den vereinbarten Vertragsgrundlagen geregelt.

§ 3 Auftragspreis

3.1. Der Auftragspreis ist ein Festpreis, der durch keinerlei Umstände geändert werden kann. Infolgedessen finden sämtliche Veränderungen in den Materialpreisen, Löhnen, Soziallasten, Steuern usw. die nach Abgabe des Angebotes eintreten, keine Berücksichtigung. Ebenso werden tarifliche oder außertarifliche Sondervergütungen, wie beispielsweise Trennungsgelder, Auslösen, Heimfahrten, Wegegelder, An- und Rückreisekosten der Arbeitskräfte, Überstunden oder Feiertagszuschläge nicht besonders vergütet. Der Auftragspreis beinhaltet auch die Mehrwertsteuer, wobei der Mehrwertsteuersatz, der zur Anwendung gelangt, ausgewiesen

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

wird.

3.2. Absatz 1 gilt entsprechend, wenn der Auftrag nach Ausmass abgerechnet wird. In diesem Fall ist der Einheitspreis der Festpreis.

3.3. Im Festpreis enthalten sind die Kosten für die Errichtung und Räumung der Baustelle, die Vorhaltung sämtlicher Gerüste, Geräte, Baumaschinen und Baubaracken sowie - falls erforderlich - die Gestellung eines Bauzaunes, die Herstellung und Unterhaltung der Baustraßen die Vornahme aller von der Baubehörde, der Baupolizei und der örtlichen Polizeibehörde vorgeschriebenen Sicherheitsvorkehrungen, die Einhaltung der Dienstnehmerschutzverordnung, die Kosten der Wasser- und Stromversorgung und der Entwässerung, ferner die Kosten für die Beleuchtung und Bewachung der Baustelle und für die Säuberung während und nach Beendigung der Arbeiten, soweit nicht in der Leistungsbeschreibung besondere Positionen hierfür vorgesehen sind. Bei Inanspruchnahme von öffentlichem oder fremden Gut sind Antrag, Genehmigung und Kostenregelung allein Angelegenheit des Auftragnehmers.

Alle abgegebenen Preise verstehen sich für vollständige, fertige bedingungsgemässe Arbeit und beinhalten alle Nebenleistungen, welche dazu notwendig sind, auch wenn dieselben in Plänen und Leistungstext nicht einzeln vermerkt sind.

Winterarbeit wird nicht gesondert vergütet. Alle hierfür notwendigen Maßnahmen und Einrichtungen, sowie die Beigabe von Materialien (Frostschutzmittel) sind in die Einheitspreise einzukalkulieren.

Der Auftragnehmer kann bei extrem schlechten Witterungsbedingungen (Fröste) in Abstimmung mit der Bauleitung des Auftraggebers die Baustelle vorübergehend stilllegen, wenn die Fertigungstermine dadurch nicht überschritten werden.

Für das Bauhauptgewerbe gelten die Bestimmungen der Ö-

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung				W
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Norm A 2060. Die örtliche Bauaufsicht des Auftraggebers ist berechtigt Ausweicharbeiten, welche vom Schlechtwetter nicht abhängig sind, anzuordnen, ohne dass daraus dem Auftragnehmer zusätzliche Ansprüche auf Vergütung entstehen.

Die Unternehmer des Bauhauptgewerbes bzw. der Generalunternehmer haben kostenlos den Unternehmen anderer Gewerke, die am Bau beschäftigt sind, ihre Rüstungen bis zur Beendigung aller Arbeiten zur Verfügung zu stellen. Zusätzliche Rüstungen, Ergänzungen bzw. Umrüstungen haben die Unternehmer anderer Gewerke im Rahmen ihres Auftrages selbst zu stellen bzw. vorzunehmen. Die Unternehmen des Bauhauptgewerbes bzw. der Generalunternehmer haben ferner ein entsprechendes Bauleitungsbüro mit Schreibtisch, Stuhl, Schrank, Waschtisch, Ofen und Telefon der Bauleitung kostenlos zur Verfügung zu stellen und alle dafür anfallenden Betriebskosten zu tragen.

3.4. Im Auftragspreis sind weiterhin alle Nebenkosten, wie z.B. unbedeutende bauliche Veränderungsarbeiten, Versicherungskosten von Material, Arbeit und Arbeitern, Kosten für die vom Unternehmer selbst anzufertigenden Spezialzeichnungen und Berechnungen, sowie die Kosten, die durch Unterbrechung oder Verzögerung der Arbeiten entstehen, enthalten.

3.5. Der Auftragnehmer erklärt, dass seinem Angebot nur die eigenen Preisermittlungen zugrunde liegen, dass weder Vereinbarungen über Preisbildungen oder Ausfallsentschädigungen mit anderen Bietern getroffen wurden, noch Preisbildungen oder Kartellabreden vorliegen.

Es ist dem Auftragnehmer bekannt, dass bei derartigen Verabredungen entsprechend den Allgemeinen Vertragsbedingungen für Bauleistungen Ö-Norm B 2110 dem Auftragnehmer der Auftrag entzogen werden kann und erklärt sich damit einverstanden, alle wie immer gearteten Schäden, auch solche die Dritte treffen einschließlich entgangenem Gewinn, dem Bauherrn zu ersetzen, wenn durch eine derartige

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung		Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn	Sonstiges			Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Verletzung der Angebotsbedingungen eine Neuausschreibung oder eine Neuvergabe erfolgt.

3.6. Weiters sind sämtliche Nebenkosten sowie alle Maßnahmen zum Schutze und zur Behebung von Schäden an benachbarten Anlagen oder sonstigen aus der Bauführung mittelbar oder unmittelbar entstandenen Schäden inbegriffen.

3.7. Die Kosten für sämtliche Genehmigungs- und Abnahmebescheide, für die Durchführung der Einreichung der Statikunterlagen sofern von der Behörde verlangt, die Kosten der Befunde für die vom AN erbrachten Leistungen sind in die Angebotspreise einzukalkulieren. Ausgenommen davon sind nur die Abgaben im Zusammenhang mit der bau- und gewerbebehördlichen Genehmigung.

§ 4 Abweichungen vom Vertrag

4.1. Es werden nur die im Rahmen des Vertrages tatsächlich ausgeführten vergütungsfähigen Arbeiten bezahlt. Wenn daher vom Auftraggeber, wozu er berechtigt ist, aus irgendeinem Grunde das Bauvorhaben verkleinert oder zeitweise stillgelegt wird, mildert sich im ersten Falle der Gesamtpreis entsprechend und in beiden Fällen hat der Auftragnehmer keinen Anspruch auf Ersatz von eventuellen Schäden einschließlich eines entgangenen Gewinns.

Ferner ist der Auftraggeber berechtigt, einzelne Positionen aus dem Angebot bzw. aus dem Vertrag herauszunehmen oder zu kürzen, ohne dass eine Neufestsetzung der Einheitspreise erfolgt.

4.2. Gelangt der Auftragnehmer zu der Ansicht, dass die von ihm verlangten Leistungen von seinen vertraglichen Verpflichtungen abweichen und glaubt er demzufolge Mehrforderungen zu stellen oder Einwände erheben zu können, so hat er sie vor Inangriffnahme der in Frage kommenden Leistungen oder Lieferungen der Bauleitung so rechtzeitig schriftlich mitzuteilen, dass dem Auftraggeber eine angemessene Entscheidungsfrist zur Verfügung steht und sodann die verlangten Lieferungen und Leistungen unverzüglich ausgeführt bzw. fortgesetzt werden müssen und aus diesen

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Einwendungen keine Verzögerungen im gesamten Bauvorhaben entstehen können.

4.3. Abweichungen vom Auftrag die Vornahme von Änderungen in der Ausführung und von Mehrarbeiten durch den Auftragnehmer sind nur dann für den Auftraggeber verbindlich, wenn er ihnen vor Inangriffnahme schriftlich zugestimmt hat.

Die Einheitspreise der Angebote über zusätzliche Arbeiten sind zu gliedern in:

L - Lohnkosten

M - Materialkosten

4.4. Nachtragsangebote sind auf Basis des Hauptangebotes zu legen und werden gegebenenfalls zu den Konditionen des Hauptauftrages beauftragt.

4.4. Ein gewährter Nachlass gilt auch für allfällige Änderungen, Ergänzungen und Erweiterungen dieses Auftrages.

§ 5 Stundenlohnarbeiten

Stundenlohnarbeiten sind im Rahmen dieses Auftrages grundsätzlich nicht vorgesehen und werden vom Auftraggeber nicht anerkannt.

Falls ausnahmsweise mit vorherigem schriftlichen Einverständnis des Auftraggebers Stundenlohnarbeiten ausgeführt werden müssen, sind Stundenlohnzettel zu führen, die täglich durch die Bauleitung des Auftraggebers abzuzeichnen sind, eine Kopie der Stundenlohnzettel ist der Schlussrechnung beizulegen.

Nicht abgezeichnete bzw. verspätet zur Unterzeichnung vorgelegte Stundenlohnzettel können nicht anerkannt werden.

Polierstunden und Stunden für sonstiges Aufsichtspersonal werden nicht anerkannt. Die Höhe der Stundenlohnsätze muss vor Beginn der Stundenlohnarbeit mit dem Auftraggeber schriftlich vereinbart werden: Sondervergütungen werden nicht erstattet.

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Sollten auf ausdrückliche Anordnung des Auftraggebers Stundenlohnarbeiten außerhalb der normalen Arbeitszeit erforderlich werden, so ermitteln sich die Überstunden wie folgt:

Der angebotene Regiestundenpreis wird um 1/3 reduziert. Bei einer 50% bzw. 100%igen Überstunde werden von dem reduzierten Betrag 50% bzw. 100% errechnet und dem angebotenen Regiestundenpreis zugerechnet.

§ 6 Einzelfristen

6.1. Fristen für Baubeginn und Baufertigstellung sowie etwaige Zwischentermine, die in dem Auftragsschreiben festgelegt sind, sind unbedingt einzuhalten. Sämtliche Kosten, die der Bauherrschaft durch Terminüberschreitung entstehen, werden von der nächstfolgenden Teilrechnung bzw. Schlussrechnung in Abzug gebracht; insbesondere Kosten, die durch

verspäteten Einsatz und damit verbundenen Preiserhöhungsforderungen anderer am Bau beschäftigter Firmen entstehen.

6.2. Aussperrung und Streik, soweit sie nicht vom Auftragnehmer verschuldet sind, sowie amtlich anerkannte Schlechtwetterperioden und höhere Gewalt verlängern die Einzelfristen nur dann, wenn sie amtlich verlautbart werden; der Nachweis ist vom Auftragnehmer zu erbringen; angerechnet wird nur der darüber hinausgehende Zeitraum der Überschreitung.

Baueinstellung durch die Behörde auf Grund von Versäumnissen des Auftragnehmers verlängert die Ausführungsfrist nicht und es haftet der Auftragnehmer für alle daraus entstehenden Schäden.

§ 7 Vertragsstrafen, Entzug des Auftrages, Ersatzvornahme

7.1. Bei Fristüberschreitungen, auch von Einzelfristen, gilt eine Verzugsstrafe (Pönale) in der Höhe von 0,5% (Prozente) der Auftragssumme für jeden Kalendertag der Überschreitung als vereinbart und ist der Auftraggeber berechtigt, dieses Pönale

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
LB-FF-999						Preisangaben in EUR

von den an den Auftragnehmer zu leistenden Zahlungen abzuziehen.

Bei Aufträgen bis zu einer Summe von € 7.267,-- beträgt die Vertragsstrafe jedoch € 100.- je Kalendertag der Überschreitung.

7.2. Kommt der Auftragnehmer seinen Verpflichtungen aus dem Vertrag trotz schriftlicher Mahnung und unter einer vom Auftraggeber gesetzten Nachfrist nicht nach, so hat der Auftraggeber das Recht, dem Auftragnehmer den Auftrag zu entziehen, oder die restlichen Arbeiten für Rechnung des Auftragnehmers ohne Überprüfung der Preiswürdigkeit an Dritte zu vergeben. Hierdurch entstehende Mehrkosten sowie die aufgelaufenen Pönalforderungen gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

Die Pönalfrist beginnt mit dem ersten Kalendertag der Überschreitung gemäß der getroffenen Terminvereinbarungen; die Setzung der Nachfrist hat keinen Einfluss auf die Pönalforderung und ist der Nachweis eines Schadens nicht erforderlich.

7.3. Etwaige Schadensersatzansprüche sowie die sich aus dem § 11 für den Auftraggeber ergebenden Ansprüche bleiben unberührt. Entgegen der Ö-Norm B 2110 Pkt. 2.35 unterliegt das Pönale nicht dem richterlichen Mäßigungsrecht nach § 1336 ABGB. Sie kann solange angerechnet werden, bis die Vertragsleistung restlos mängelfrei fertiggestellt ist. Der AN haftet für den Verzug seiner Lieferanten und Subunternehmer. Die Vertragsstrafe unterliegt bezüglich der Auftragssumme keiner Höchstgrenze.

7.4. Das Pönale gilt nicht als erlassen wenn die verzögerte Leistung ganz oder teilweise mit oder ohne Vorbehalt abgenommen wird.

§ 8 Gefahrentragung

Der Auftragnehmer trägt die Gefahr und das Risiko für seine Arbeiten und Leistungen bis zur Fertigstellung des Gesamtbauvorhabens und der Abnahme durch den Auftraggeber. Für die Sicherheit des vom AN gelieferten und gelagerten Materials und der Werkzeuge hat dieser selbst

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	W
PZZV		Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Sorge zu tragen.

§ 9 Abnahme

9.1. Die Abnahme der Arbeiten und Leistungen des Auftragnehmers erfolgt bei Bezugsfertigkeit des Gesamtbauvorhabens und Übergabe an den Bauherrn. Vor Übernahme durch den Bauherrn muss jedoch die behördliche Kollaudierung erfolgen und die Benutzungsbewilligung erteilt sein.

9.2. Es können jedoch Einzelleistungen und Teile solcher Leistungen gesondert abgenommen werden, wenn sie sonst durch die weitere Ausführung des Bauvorhabens der Prüfung und Feststellung entzogen werden.

9.3. Um die Abnahme hat der Auftragnehmer schriftlich beim Auftraggeber anzusuchen. Über die Abnahme ist eine von den Vertragspartnern unterzeichnete, mit Datum versehene Niederschrift aufzunehmen (Abnahmeprotokoll).

§ 10 Zahlungsbedingungen

10.1. Rechnungslegung

10.1.1 Alle Rechnungen sind in 2-facher Ausfertigung an den Auftraggeber auszustellen und an das Büro PlanQuadrat in Original zur Prüfung zu senden

10.1.2. Auf alle Rechnungen ist in Form eines Kurztexes die geleistete Arbeit und der Zeitraum der Ausführung zu vermerken.

10.1.3. Der Auftragnehmer hat die Bankleitzahl, seine Kontonummer und den Namen des Geldinstitutes, an welches die Zahlung erfolgen soll, anzuführen.

10.1.4.. Zahlungen

10.1.4.1. Teilrechnungen

sind nach Eintritt der Voraussetzungen unter Pkt. 10.1.4.2 an den AG weiterzuleiten und dieser hat innerhalb von 21 Tagen nach Einlangen der Rechnung beim AG unter Abzug eines Skontos von 3% oder binnen 30 Tagen die Rechnung

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018	
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W	
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis	
						LB-FF-999	Preisangaben in EUR

zu begleichen.

10.1.4.2.. Voraussetzungen für die Bezahlung der Teil- bzw. Schlussrechnungen:
Bestätigung des in der Rechnung bezeichneten
Leistungsgegenstandes und Baufortschrittes
durch die Bauaufsicht.

Prüfung und Freigabe der Rechnungen binnen 14 Tagen bei
Teilrechnungen, binnen 28 Tagen bei Schlussrechnung durch die örtliche Bauaufsicht

Es dürfen nur jenen Leistungen abgerechnet werden, die
auch vollständig ausgeführt sind.

10.1.4.3. Schlussrechnungen / Teilschlussrechnungen
sind nach Eintritt der unter 10.1.4.2 genannten
Voraussetzungen an den AG weiterzuleiten und
dieser hat innerhalb von 30 Tagen nach Einlangen der
Rechnung beim AG unter Abzug eines
Skontos von 3% oder binnen 60 Tagen Netto die Rechnung zu
begleichen.

ACHTUNG : PRÜFFRIST : 30 Tage ist nicht Teil der Zahlungsfrist

- Von der überprüften Gesamtsumme der Schussrechnung
wird folgendes in Abzug gebracht:
- der vereinbarte Nachlass (von der Summe exkl. Mwst.)
- sonstige Abzüge (z.B. Pönale, Bauregien, Kosten etc.
- der vereinbarte Haftrücklass von der Gesamtsumme inkl.
- bereits geleistete Akontozahlungen sowie Skonto für den Restbetrag inkl. Mwst.

10.1.5 Macht der AG von einem vereinbarten Skonto bei einer
Teilzahlung oder Teilschlussrechnung keinen Gebrauch, so
bleibt der Skontoabzug für frühere oder künftige Teil- oder
Schlussrechnungen unberührt. Das Recht zum Skontoabzug
bleibt auch dann aufrecht wenn Teilzahlungen (jeglicher Art)
außerhalb der Skontofrist erfolgen.

10.2. Mehrwertsteuer

10.2.1. Die Mehrwertsteuer ist in allen Rechnungen als gesonderter
Betrag am Schluss der Rechnung auszuweisen.

Mehrwertsteuer-Abschlagsrechnungen werden vom
Auftraggeber grundsätzlich nicht anerkannt, es sei denn, dass

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

vor Auftragsvergabe eine andere Regelung getroffen wurde.

10.3. Teilrechnungen

10.3.1. Die Teilrechnungen sind aufsteigend zu verfassen und zu nummerieren, so dass alle Leistungen seit Arbeitsbeginn jeweils erhalten sind. Die geleisteten Zahlungen sind in Abzug zu bringen.

10.3.2. Für jeden Monat kann maximal eine Teilrechnung einreicht werden.

10.3.3. Teilrechnungen müssen, so wie die Schlussrechnung, in ihrem Aufbau genau nach dem Leistungsverzeichnis verfasst werden.

10.3.4. Zahlungen erfolgen grundsätzlich nur im Ausmaß der erbrachten Leistungen.

10.3.5. Geprüfte Massen- und Einheitspreise in Teilrechnungen gelten nicht für die Endabrechnung.

10.3.6. Teilrechnungen werden von der Bauleitung zur Zahlung nicht freigegeben, wenn der Auftragnehmer vereinbarte Leistungen nicht mängelfrei erfüllt bzw. vereinbarte Termine nicht einhält.

10.3.7. Ein eventuell vereinbarter Nachlass und Skonto wird bei Teilrechnungen berücksichtigt. Bei Teilrechnungen wird als Deckungsrücklass ein Betrag in Höhe von 10% der Rechnungssumme zurückbehalten und dient zur Sicherstellung von Abrechnungsdifferenzen sowie der Einhaltung der mit der Durchführung des Bauvertrages verbundenen Verpflichtungen. Der Deckungsrücklass kann nicht durch unbare Garantien abgelöst werden.

Der Deckungsrücklass wird mit Abnahme der Bauleistung soweit freigegeben, als er nicht als Haftrücklass bis zum Ende der Haftzeit rückbehalten werden muss.

10.3.8. Teilrechnungen werden nur bis zu einer Höhe von 90% der erteilten Auftragssumme, exklusive Mehrwertsteuer, zur Zahlung freigegeben.

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
						LB-FF-999 Preisangaben in EUR

10.4. Die Schlussrechnung

10.4.1. Die Schlussrechnung ist unmittelbar nach Baufertigstellung in Form einer endgültigen Schlussrechnung zu legen. Sämtliche Unterlagen zur Prüfung dieser Rechnung sind beizulegen. Die Übernahmeniederschrift ist der Schlussrechnung beizulegen.

10.4.2. Die Schlussrechnung ist spätestens drei Monate nach Fertigstellung der gesamten Leistungen des Auftraggebers und der erfolgten anstandslosen Übernahme durch den Auftraggeber bei der Bauleitung einzureichen. Nach Fristablauf kann der Auftraggeber auf Kosten des Auftragnehmers diese Abrechnung vornehmen lassen (siehe Ö-Norm B 2110 Pkt. 2.28.10).

10.4.3. Der Haftrücklass in Höhe von 5 % der Gesamtsumme (inkl. Mwst.) wird erst nach gemeinsam durchgeführter anstandsloser Schlussfeststellung, um deren Durchführung der Auftragnehmer spätestens 1 Monat vor Ablauf der Haftzeit anzusuchen hat (wobei es ohne Bedeutung ist, ob der Haftrücklass in bar einbehalten oder eine Bankgarantie gelegt wird), freigegeben. Sollten bei der Schlussbegehung Mängel festgestellt werden, verpflichtet sich der Auftragnehmer, diese Mängel innerhalb 2 Wochen zu beheben und wird sodann der Haftrücklass innerhalb weiterer 2 Wochen freigegeben, wobei der Auftragnehmer die Fertigstellung der Mängelbehebung schriftlich zu melden hat; diese Fertigstellungsmeldung ist vom Benutzer des Objektes zu unterfertigen.

Der Haftrücklass kann durch eine Bankgarantie abgelöst werden. Bei der Ablöse des Haftrücklasses durch eine Bankgarantie hat der Auftragnehmer ebenfalls um die Schlussfeststellung anzusuchen. Sollte ein derartiges Ansuchen nicht fristgerecht eingereicht werden wird die Bankgarantie in Anspruch genommen und der einbehaltene Betrag bis zur ordnungsgemäßen Abwicklung nicht zur Auszahlung gebracht.

10.4.4. Der ausführende Auftragnehmer erklärt, in Abänderung der Bestimmungen der Ö-Norm B 2110, nach Legung der

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Schlussrechnung keinerlei Ansprüche aus der gesamten Bauführung gegen den Auftraggeber geltend zu machen und sohin in der Schlussrechnung bei sonstigem Verlust des Ersatz- und Entgeltanspruches sämtliche Leistungen und Lieferungen zu verzeichnen.

10.5. Zahlungen

10.5.1. Alle Zahlungen aus dem gegenständlichen Auftrag erfolgen auf das bei der .. Bankleitzahl .. geführte Konto Nummer des Auftragnehmers.

10.6. Prüffristen

Bei Teil - und Schlussrechnungen gelten die Prüffristen lt. ÖNORM der ÖBA. Die zuvor angeführten Skontofristen beginnen erst nach einlangen der geprüften Teil- und Schlussrechnungen beim Auftraggeber.

§ 11 Garantie und Gewährleistungspflichten und -fristen

11.1. Der Auftragnehmer gewährt auf sein Gewerk eine Vollgarantie von 2 Jahren ab mängelfrei übernommenen Anlagen. Die Abnahme und Übernahme erfolgt durch die ÖBA und de Auftragnehmer.

Zur Sicherstellung der Garantie wird auf die Schlussrechnung ein Haftrücklass von 5 % einbehalten, auf die Garantiezeit + 30 Tage. Der Haftrücklass kann mittels Bankgarantie abgelöst werden.

Die Garantie ist eine Vollgarantie und bezieht sich auf Material, Arbeitszeit und Nebenleistung (Anfahrt usw.). Nicht in der Garantie enthalten sind Wartungsarbeiten.

11.2. Der Auftragnehmer leistet für die von ihm ausgeführten Arbeiten Gewähr auf Grundlage der allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Fassung bezughabender Ö-Normen unter der Maßgabe folgender Bestimmungen.

Die Gewährleistungs- und Rügefrist beträgt für alle Leistungen 3 Jahre, ausgenommen für verdeckte Mängel 10 Jahre sowie für Isolierglas beträgt die Frist 5 Jahre. Die Berechnung erfolgt vom Tage der schriftlichen Übergabe der Leistungen an den Bauherrn.

11.3. Die vorzeitige Auszahlung der Garantiesumme hat keinen Einfluss auf die Gewährleistungspflichten und

-fristen, insbesondere wird hierdurch nicht anerkannt, dass bis zu diesem Zeitpunkt keine Mängel aufgetreten oder erkannt sind.

11.4. Wenn der Auftraggeber vor Ablauf der Garantie- und Gewährleistungsfrist Garantie oder

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Gewährleistung fordert, so wird die Frist zur gerichtlichen Geltendmachung des Gewährleistungsanspruches um 1 Jahr erstreckt.

11.5. Innerhalb der in Punkt 1 genannten Fristen auftretende Mängel sowie durch diese Mängel verursachte Schäden sind kostenlos vom Auftragnehmer in Katastrophenfällen sofort zu beheben, ansonsten ist binnen 5 Tagen nach einfacher Aufforderung, mit der Behebung zu beginnen. Wird einer diesbezüglichen Forderung nicht termingerecht Folge geleistet, steht dem Auftraggeber das Recht zu, diese Schäden ohne Überprüfung der Kostenwürdigkeit durch Dritte auf Kosten und Gefahr des Auftragnehmers beheben zu lassen.

Einmalige Aufforderungen und Kontrollen der Mängel (sowohl während der Bauzeit als auch der Gewährleistungsfrist) werden von der ÖBA kostenlos durchgeführt. Zusätzliche Aufwendungen werden gem. GOA abgerechnet und von der Sicherstellung des AN abgezogen.

Behauptet der Auftragnehmer, dass die aufgetretenen Mängel nicht von ihm zu vertreten sind, so trifft ihn hierfür die Beweispflicht. Unabhängig von der Frage wer letztendlich zur Kostentragung heranzuziehen ist, ist der Auftragnehmer verpflichtet die notwendige Mängelbeseitigung innerhalb der vorbeschriebenen Fristen durchzuführen.

11.5. Die Gewährleistungsfrist beginnt für einen behobenen Mangel neu mit dem Tag der Fertigstellung und deren Abnahme.

§ 12 Besondere Pflichten des Auftragnehmers

12.1. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die übernommenen Arbeiten und Lieferungen genau nach den genehmigten Plänen und allfälligen Vorausmaßen, den im Angebot enthaltenen Vorbemerkungen und diesen Allgemeinen Vertragsbedingungen solide, fach- und sachgemäß, nach den anerkannten Regeln und den letzten Erkenntnissen der Technik auszuführen.

12.2.1. Der Auftragnehmer ist ferner verpflichtet, die Maße der ihm von der Bauleitung übergebenen Zeichnungen und Behelfe vor Beginn der betreffenden Arbeiten zu überprüfen, an der Baustelle selbst zu vergleichen und allfällige Unklarheiten und Fehler sofort der Bauleitung des Auftraggebers zu melden. Außerdem sind bei allen Einbauarbeiten rechtzeitig die notwendigen Naturmaße am Bau zu nehmen. Kosten, welche durch Nichtbeachtung dieser Verpflichtung entstehen, gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

12.2.2. Der Auftragnehmer hat sich jeweils vor Beginn seiner Arbeiten davon zu überzeugen, dass er dieselben ohne Schäden und Mängel deren Ursache in der Vorarbeit anderer Unternehmen liegt, ausführen kann. Etwaige Einwände sind vor Beginn der Arbeiten schriftlich geltend zu machen. Nachträgliche Einwendungen können nicht berücksichtigt werden.

12.3. Ferner ist der Auftragnehmer verpflichtet,

12.3.1. eine der Größe und dem Umfang des Bauvorhabens entsprechende sachverständige Aufsicht ganzzeitig am Bau zu stellen; eine Änderung in der Aufsicht ist dem Auftraggeber rechtzeitig bekanntzugeben.

12.3.2. den Anordnungen der Bauleitung des Auftraggebers Folge zu leisten. Der Auftragnehmer

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

wird von der Erfüllung der übernommenen Verpflichtungen jedoch in keinem Falle entbunden, wenn die Kontrolle der Bauleitung des Auftraggebers in irgendeinem Punkte aus irgendeinem Grunde nicht rechtzeitig oder nicht vollkommen erfolgte;

12.3.3. die Zufahrtswege, Baustraßen sowie die anliegenden Gehsteigflächen, Zu- und Überfahrten von baubedingten Verschmutzungen sowie von Schnee laufend und unentgeltlich zu reinigen;

12.3.4. alle behördlichen An- und Abmeldungen, insbesondere für Baubeginn, Anschluss an Kanal- und Wasserleitungsrohre, Fundament- und Kanalbeschauungen, Eisenabnahmen, Rohbaubeschauungen, Kaminbefunde etc. nach Maßgabe der jeweils geltenden Bestimmungen rechtzeitig und verantwortlich zu veranlassen;

12.3.5. seine Gerüste, Konstruktionen usw. entsprechend den Vorschriften der Dienstnehmerschutzverordnung und der Baupolizei herzustellen. Benutzt der Auftragnehmer vorhandene Gerüste eines anderen Auftragnehmers, so geschieht das auf eigenes Risiko;

12.3.6. Lagerplätze und Hilfsmontagen sowie Baubuden usw. gemeinschaftlich mit den übrigen Auftragnehmern von Baubeginn an so festzulegen, dass gegenseitige Störungen oder Änderungen während der Bauzeit vermieden werden. Derartige Plätze und Einrichtungen sind, wenn sie die Arbeiten am Bau behindern, sofort nach Aufforderung der Bauleitung auf eigene Kosten zu räumen oder zu entfernen. Werden dem Auftragnehmer Lager Räume oder sonstige Räume zur Verfügung gestellt, so übernimmt der Auftraggeber keine Haftung für die eingelagerten Gegenstände. Für die Verschließung, Beleuchtung und Heizung sowie Bewachung der Räume hat der Auftragnehmer selbst zu sorgen.

12.3.7. selbständig mit den Firmen Fühlung zu halten, die in Verbindung seiner Arbeit oder anschließend daran weitere Leistungen und Lieferungen am Bauvorhaben auszuführen haben, damit auch deren Maße oder sonstige Angaben gebührend beachtet werden und eine fehlerhafte Ausführung ausgeschlossen ist.

12.3.8. während der ganzen Bauzeit bis zur Abnahme seiner Arbeiten die alleinige und ausschließlich zivil- und strafrechtliche Verantwortung, besonders auch für alle Unfälle, die durch Vorsatz oder Fahrlässigkeit, insbesondere durch Nichtbefolgen bestehender Vorschriften entstehen, zu tragen. Er haftet persönlich nicht nur für sein eigenes Verschulden, sondern auch für das Verschulden der Personen, die mittelbar und unmittelbar in seinem Dienste stehen. Er haftet für alle Ansprüche, die aus solchen Anlässen von irgend jemand gestellt werden. Er hat außerdem den Auftraggeber von allen Ansprüchen freizuhalten, die aus irgendeinem Rechtsgrund wegen derartiger Ansprüche erhoben werden können. Dem Auftraggeber gegenüber kann sich der Auftragnehmer nicht darauf berufen, dass er bei der Auswahl seiner Angestellten und Arbeiter die erforderliche Sorgfalt beachtet habe.

Sollten dennoch, aus welchem Titel auch immer, Ansprüche gegenüber dem Auftraggeber geltend gemacht werden, so ist dieser berechtigt hierfür Regress beim Auftragnehmer zu nehmen.

12.3.9. auf Verlangen des Auftraggebers folgende Unbedenklichkeitserklärung und Nachweise abzugeben:

- a) des Finanzamtes für ordnungsgemäße Zahlung der Steuern,
- b) der Krankenkasse über ordnungsgemäße Zahlung der Krankenkassen- und Sozialbeiträge, einer anerkannten Versicherungsanstalt über Abschluss und Gültigkeit einer entsprechenden

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Haftpflichtversicherung,
Konzessionsdekret.

12.4. Vom Bauherrn wird nur das mängelfreie, schlüsselfertige Bauwerk übernommen.

Für alle Schäden die bis zur Übernahme durch den Auftraggeber auftreten, trifft die alleinige Sach- und Preisgefahr den Auftragnehmer.

Für alle Schäden, die bis zu diesem Zeitpunkt auftreten, ist der Auftragnehmer haftbar und hat sie auf seine Kosten zu beheben oder beheben zu lassen.

Der AG schließt eine Bauwesensversicherung ab. Der AN verpflichtet sich die anteiligen Kosten entsprechend der Bruttoauftragssumme zu übernehmen. Der aus dem Angebot errechnete Betrag wird bei der 1. Abschlagsrechnung in Abzug gebracht und bei der Schlussrechnung entsprechend der Schlussrechnungssumme abgerechnet. Ebenso werden die dem Auftraggeber erwachsende Kosten aus sämtlichen Schäden, deren Verursacher nicht festgestellt werden kann (wie z.B. Glasbruch, Kanalverstopfung usw.), im Verhältnis zum Gesamtauftragsvolumen prozentuell aufgeteilt und bei Schluss-abrechnung in Abzug gebracht (siehe Ö-Norm B 2110 Pkt. 2.42).

Das Gleiche gilt für Kosten, welche durch erforderliche Baureinigung, Schneeräumung u. dgl. am Objekt erforderlich sind. Sollten Räumungen für einzelne Firmen notwendig sein, sind diese von den Firmen direkt durchzuführen bzw. werden die anfallenden Kosten diesen Firmen angelastet.

12.5. Der Auftragnehmer ist darüber hinaus verpflichtet, sämtliche Abnahmebescheinigungen sowie Befunde und Beschauungen für seine Arbeiten beizubringen und alle damit verbundenen Kosten zu übernehmen.

12.6. Vom Zeitpunkt der Einrichtung der Baustelle an bis zum letzten Arbeitstag ist von allen Auftragnehmern ein Bautagebuch zu führen, welches auf der Baustelle aufliegen muss und folgende Eintragungen zu enthalten hat:

Arbeiterstand, Anzahl der Arbeitsstunden, Arbeitsleistung, Witterung, Temperatur, besondere Vorkommnisse, Arbeitsbehinderung und Ausmaße, die zu einem späteren Zeitpunkt nur mehr schwer feststellbar sind.

Die Eintragungen in das Bautagebuch sind täglich vorzunehmen. Sie werden nur anerkannt, wenn sie von der örtlichen Bauleitung des Auftraggebers bestätigt sind.

12.7. Arbeitswege, Zufahrtswege, Anschlüsse:

Wenn nichts anderes vereinbart ist, hat der AN der Baumeisterarbeiten für die Lagerungsmöglichkeiten und Zufahrtswege sowie für die erforderliche Verteilung des Stroms, Wasser, Abwasser und Gas ab dem jeweiligen Hauptanschluss auf der Liegenschaft ohne gesonderte Vergütung zu sorgen.

Die Zufahrtswege und Lagerflächen sind vom AN der Baumeisterarbeiten herzustellen, in Stand zu halten, und allen am Bau tätigen Professionisten zur Verfügung zu stellen. Diese haben sich

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

über die Nutzung der Zufahrtswege und Zuteilung der Lagerflächen (Ladetätigkeit) mit dem AN der Baumeisterarbeiten ins Einvernehmen zu setzen.

§ 13 Materialanlieferungsverträge

Die vom Auftragnehmer mit anderen Lieferanten und Unternehmen abgeschlossenen Verträge über Materialanlieferungen bzw. Rechnungen aus dem erteilten Auftrag hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

§ 14 Abtretungen, Subunternehmen, Arbeitsgemeinschaften, Aufrechnungsrecht

14.1. Der Auftragnehmer ist nicht berechtigt, seine Forderungen aus diesem Vertrag an Dritte abzutreten oder zu verpfänden.

14.2. Desgleichen ist der Auftragnehmer nicht berechtigt, die ihm erteilten Aufträge ganz oder teilweise Dritten weiter zu übertragen oder ganz oder teilweise durch Dritte ausführen zu lassen, wenn die Vertragsvereinbarung nichts anderes vorsieht.

Ausgenommen davon sind Verträge auf Haupt- und Generalunternehmerbasis.

14.3. Bietergemeinschaften:

Bietergemeinschaften haben bereits mit der Angebotsabgabe eine Erklärung abzugeben, dass Sie im Auftragsfalle die Leistung als Arbeitsgemeinschaft erbringen werden.

Für Aufträge, die an Arbeitsgemeinschaften vergeben werden, haften die einzelnen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft als Gesamtschuldner.

14.4. Der Auftragnehmer ist nicht berechtigt Forderungen des Auftraggebers mit ihm angeblich oder tatsächlich zustehende Forderungen gegenüber dem Auftraggeber, aus welchem Titel immer, gegenzurechnen.

14.5. Sollten mit ausdrücklicher Zustimmung durch den Auftraggeber Subunternehmer beschäftigt werden können, ist der Auftragnehmer verpflichtet sämtliche Forderungen aus diesen Bedingungen an seine Subunternehmer zu überbinden und die daraus entstehenden Rechte und Verpflichtungen auf Verlangen des Auftraggebers an diesen abzutreten.

Ungeachtet einer vom Auftraggeber genehmigten Beauftragung von Subunternehmern haftet jedoch der Auftragnehmer zu ungeteilter Hand für die fristgerechte und ordnungsgemäße Ausführung des von ihm übernommenen Auftrages und für alle aus den Beauftragungen von Subunternehmern gegebenenfalls entstehenden Schäden.

§ 15 Rücktritt vom Vertrag

Wenn der Auftragnehmer (oder von mehreren gemeinschaftlich Beauftragten auch nur einer) stirbt, über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder die Einleitung eines

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Konkursverfahrens mangels kostendeckenden Vermögens abgewiesen wird, er entmündigt wird, die Gewerbeberechtigung verliert, sein Unternehmen ganz oder überwiegend veräußert oder ganz aufgibt, ist der Auftraggeber berechtigt, den Rücktritt vom Vertrag zu erklären. Das gleiche Recht steht dem Auftraggeber zu, wenn sich nachträglich herausstellt, dass diese Umstände bereits zur Zeit des Zuschlages vorhanden waren, und zwar innerhalb von 14 Tagen ab Kenntnisaufnahme derartiger Umstände.

Wird vom Auftraggeber aufgrund der vorstehenden Bestimmungen der Rücktritt vom Vertrag erklärt, so haftet der Auftragnehmer oder dessen Rechtsnachfolger dem Auftraggeber für alle daraus entstehenden Schäden.

Sollte der Auftragnehmer in irgendeiner Hinsicht seinen vertraglichen Verpflichtungen nicht voll nachkommen, so ist der Auftraggeber berechtigt, unter Festsetzung einer angemessenen Nachfrist zur Vertragserfüllung, für den Fall deren Nichteinhaltung den Rücktritt vom Vertrag zu erklären, restliche oder fehlende Arbeiten von Dritten auf Kosten und Gefahr des Auftragnehmers ohne Überprüfung der Preiswürdigkeit ausführen und beenden lassen und sich an dessen bisherigen Leistungen und Lieferungen sowie nach Maßgabe der allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen voll schadlos zu halten.

Wird der Vertrag zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer vor seiner Erfüllung aufgelöst, ohne dass der Auftraggeber die Gründe hierfür zu vertreten hat, so erwächst daraus dem Auftragnehmer gegenüber dem Auftraggeber kein Anspruch auf irgendwelche Entschädigungen.

Die bis zum Zeitpunkt der Auflösung des Auftrages ausgeführten Leistungen und Lieferungen des Auftragnehmers werden auf Grund des Angebotes abgerechnet.

Der Auftraggeber ist berechtigt die sich hieraus ergebenden Ansprüche des Auftragnehmers solange einzubehalten, bis feststeht, ob aus der vom Auftragnehmer zu vertretenden Auflösung des Vertrages dem Auftraggeber Schäden entstehen und die Forderungen des Auftragnehmers mit den dem Auftraggeber erwachsenen Schäden gegenzurechnen.

§ 16 Nebenbestimmungen

Aufträge werden nur schriftlich erteilt. Jegliche mündliche Vereinbarung, Änderung oder Zusätze zu einem bestehenden Auftrag haben nur Gültigkeit, wenn sie vom Auftraggeber schriftlich bestätigt werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, alle Verpflichtungen aus dem Auftragsverhältnis auf seinen jeweiligen Rechtsnachfolger bzw. seine Erben zu überbinden.

§ 17 Gerichtsstand

In allen Streitfällen unterwerfen sich die Parteien gemäß § 104 JN der ausschließlichen Gerichtsbarkeit des Landesgerichtes Innsbruck, und verzichten auf ihren etwaigen anderen Gerichtsstand. Solange eine Streitsache bei einem Gericht anhängig ist, darf die Bauführung, falls sie noch im Zuge ist, nicht unterbrochen oder beeinträchtigt werden.

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
						LB-FF-999 Preisangaben in EUR

§ 18 Gültigkeit der Vertragsbedingungen

Sollten einzelne Punkte dieser Allgemeinen Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird die Gültigkeit der Vertragsbedingungen im übrigen davon nicht berührt und verpflichten sich die Vertragsparteien zur sinngemäßen Vertragsergänzung.

0002 Technische Vorbemerkungen

000201 Allgemeine technische Vorbemerkungen

Allgemeine Ausführung:

1.

Es dürfen nur genormte Werkstoffe verwendet werden , wobei in Bezug auf Materialien und deren Verarbeitung die einschlägigen Ö - Normen DIN und EU - Norm in der letztgültigen Fassung maßgebend sind.

2.

Prinzipiell sind alle Geräte und Verbauten an die Versorgungsleitungen anzuschließen .

Die Installationen sind vom Auftragnehmer exakt bekanntzugeben.

Nach Auftragserhalt benötigt der Auftragnehmer 6 Tage zur Erstellung des Installationsplans wobei der beiliegende Plan auch auf Datenträger zur Verfügung gestellt werden kann.

Folgendes Datenformat kann zur Verfügung gestellt werden.

dxf

dwg ACAD R 2004 oder höher

Die Geräte werden durch den Auftragnehmer angeschlossen (die nötigen Befähigungen sind vorzulegen, oder eine Subfirma ist zu beauftragen und in die Positionspreise einzurechnen), es gilt folgende Vorgangsweise :

Diese Position wird im LV gesondert angeführt.

Alle Geräte werden durch den Auftragnehmer angeschlossen (die nötigen Befähigungen sind vorzulegen, oder eine Subfirma ist zu beauftragen und in die Positionspreise einzurechnen)

wobei die Schnittstelle im Sanitärbereich bei:

Kalt/Warmwasser = Absperrorgan d.h. ist sämtliches flexibles und fixes Anschlussmaterial in die Einheitspreise einzurechnen.

Abfluss = Auslass ohne Siphon

Syphone bei Becken sind vom AN zu liefern und zu verbauen.

Schnittstelle Elektro:

Abgangsdose bzw. Steckdose,

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Steckerfertige Geräte sind mit den jeweiligen Kabellängen sowie Steckern auszustatten.

3.

Sämtliche thermischen Geräte und Geräte müssen ein ÖVE Prüfzeichen, ÖVGW bei Gasgeräten oder TÜV - Prüfzertifikat sowie ein CE- Kennzeichen aufweisen.

4.

In die Einheitspreise sind folgende Leistungen mit einzurechnen :

erforderliche Gerätschaften inkl. Betriebsmittel die zur Erstellung der Leistung notwendig sind
alle Transportleistungen , Auf - und Abladen , Vertragen , eventuelle Zwischenlagerung an Ort
und Stelle .

Abtransport aller Verpackungsmaterialien

Überprüfen der Projektpläne

Überprüfen und anpassen der bereits erstellten Installationspläne + Sockelpläne

Überprüfen der Naturmaße

Erstellen von Werkplänen

Probetrieb

Gereinigte und betriebsfertige Übergabe der Küchenbereiche inkl. abgezogene Folien an den
Edelstahlverbauten,

Einschulung des Bedienungspersonals

Dokumentationsunterlagen 4 - fach mit Bestandsplänen, I-Plänen, CE - Zertifikate,
Bedienungsanleitungen

Reinigungs- und Wartungsanleitungen

5.

Aufmaß

Die Abrechnung erfolgt nach dem LV, den davon abgerufenen , gelieferten und aufgestellten
Positionen

Maßabweichungen die durch das Naturmaß bedingt sind, und deren Abweichung +/- 150 mm
überschreitet

sind vor Erstellung und Lieferung schriftlich bei dem AG anzuzeigen

6.

Leistungserstellung

Die Bauherrschaft behält sich das Recht der Teilvergabe vor.

Fallen bei der Ausführung der Arbeiten Positionen ganz oder teilweise weg, so gibt dies dem
Auftragnehmer keinerlei Recht auf irgendwelche Forderungen.

7.

Grundlagen

Als Grundlage zum Auspreisen des nachstehenden LV's dienen beiliegende Pläne mit der
Bezeichnung: PQ_AUSSR_EG_GASTRO_08.01.2018.dwg

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
						LB-FF-999 Preisangaben in EUR

8.

Gerätespezifikationen

Leistungsangaben bei Geräten : Die angegebenen Leistungsangaben der Geräte sind als Richtwerte

zu verstehen , wobei der Richtwert als unterste Grenze anzusehen ist.

Abmessungsangaben sind bindend mit Ausnahme der Gerätetiefe, wie nachstehend angeführt.

Wenn herstellungsbedingt die Geräteabmessungen nicht mit den geforderten Abmessungen über

einstimmen ist dies genau in den dafür vorgesehenen Feldern im LV auszufüllen.

Die jeweilige Gesamtlänge der Verbauten (z.B. Pos 1.1) L= 300) sind bindend .

Weisen Geräte eine bessere oder schlechtere Ausstattung als geforderte auf, ist dies mit genauen

übersichtlichen Beschreibungstexten auf LV - Standard zu dokumentieren und im Begleitschreiben darauf hinzuweisen. (Prospekte alleine reichen nicht aus !).

Notizen im LV sind nicht zulässig, Auftragnehmer Bezeichnungen in Bieterlücken bei Verwendung von Sublieferanten einzusetzen ist nicht zulässig.

9.

Garantie- und Gewährleistungsausschluss

Sollten nachstehend angebotene Geräte im Betrieb regelmäßige Wartungen benötigen um die geforderte

Garantie- und Gewährleistungsfristen einhalten zu können sind diese in einem beizulegenden Beileitschreiben

Explizit anzuführen, ebenfalls die notwendigen Wartungsinterwalle und der Wartungsumfang.

Für nicht angeführte Geräte gelten die Garantie- und Gewährleistungsfristen lt. Bestimmungen.

000202

Besondere technische Vorbemerkungen

EDELSTAHLVERARBEITUNG:

1.) Arbeitsplatten:

Arbeitsplatte in Chrom-Nickel-Stahl W. Nr.: 1.4301, Materialstärke mind. 1,5 mm , mit einer Trägerplatte

unterfüttert , naht - und fugenfrei hergestellt. Die Unterseite der Arbeitsplatte ist vollkommen wasserdicht geschlossen, die Oberfläche ist ebenfalls in CNS. Das verwendete Material zur Unterfütterung

Rollkanten Ausbildung erwünscht (ausser Herdblock), inkl. gerundeter Wandhochzug mit 15 mm Radius.

Arbeitsplatten mit einer Wassernase zum Unterbau ausgeführt.

Die Arbeitsplatte ist am hinteren Wandanschluss mit einer fix an die Arbeitsplatte angearbeiteten , fugenlosen Wandzarge 100/20 mm zu versehen.

Arbeitsplattenverbindungen sind generell fugenlos verschweißt und verschliffen . Ausnahmen

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung				W Positionspreis
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

sind Gerätespezifische Verbindungselemente. Dabei sind zulässig Stecknähte, fett und wasserdichte Spezialverbindungen, diese sind jedoch mit genauen Detailzeichnungen zu dokumentieren, damit die Verwendbarkeit beurteilt werden kann.

Im Nass- bzw. Spül- Bereich ist ein Wulst- Rand aus zu führen.

Becken , Tropfassen usw. werden fugenlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt und verschliffen. Ausschnitte bei Durchführungen für Sanitär - und Elektrikeranschlüsse sind in die Einheitspreise einzurechnen . Durchführungen durch die Arbeitsplatte sind 100% wasserdicht auszuführen, offenes Unterfütterungsträgermaterial ist unzulässig.

Bei Geräteanbauten und Einbauten :

Die Arbeitsplatte ist auch bei Geräten in einem Stück zu fertigen , Geräte sind fugenlos in die Arbeitsplatte zu integrieren. Nur mit Schweißpunkt und Silikon ausgeführte Fugenverbindungen zu Geräten sind nicht zulässig !

Arbeitsplatten beim Herdblock sind Verzugs uns verwindungssteif auszuführen
Unterfütterung mittels Pressspanplatten sind nicht zulässig
Unterfütterung mittels CNS Unterkonstruktion ist herzustellen
Materialstärke min. 2,5 mm

2.) Unterbauten:

Hygieneausführung H2

Zugrundegelegt sind die Normen ÖNORMEN S 3002 sowie DIN 18865-9

- Auflagebolzen als Zwischenbordträger (3 Höhenverstellungen)

Komplett in Chrom - Nickel - Stahl W Nr. 1.4301 Materialstärke mind. 1 mm
in selbsttragender Bauweise ausgeführt

Arbeitsschränke bestehen aus 3 - seitig geschlossenem Schrankraum und einem höhenverstellbarem Zwischenbord .

Arbeitstische mit Formrohrgestellen - bei Formrohrstößen Schweißung unbedingt allseitig - offene Fugen sind nicht zulässig ! Boden - und Zwischenborde sind bei Tischen fix eingeschweißt .

Flügeltüren und Ladenblätter in doppelwandiger Ausführung ebenfalls in Chrom - Nickel - Stahl im oberen Rand mit versenkt eingearbeiteter durchgehender Griffleiste , alle Stoßpunkte des Bleches die

durch den Biegevorgang entstehen sind zu verschweißen und zu verschleifen .

Flügeltürscharniere sind selbstschließend mit einem Öffnungswinkel von 165 ° .

Ladenschienen in Chrom - Nickel - Stahl 2/3 Auszüge , wenn im LV gesondert angeführt , dann sind Vollauszüge auszuführen. Tragkraft :... kg

Bei GN - Ladenauszügen sind generell Vollauszüge aus Chrom - Nickel - Stahl zu verwenden , sodass der komplette GN - Einsatz problemlos eingesetzt und herausgenommen werden kann .

Tragkraft :... kg

Schiebetüren in doppelter Ausführung , mit massiven Edelstahl Kugelführungen die ausschließlich

oben montiert werden , unten wird das Bodenbord ohne Unterbrechung glatt herausgezogen .

Schiebetürenführungen im Bodenbereich sind nicht gestattet !!

Griffelement wie zuvor beschrieben .

3.) Kühleinheiten:

Korpus komplett in Chrom- Nickel - Stahl W Nr. 1.4301 in doppelwandiger Ausführung

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

100% FCKW - frei (mit Cyclopentan) mit PU- Schaum mind. 40 mm isoliert .

Korpuskonstruktion in selbsttragender Ausführung .

Tatsächliche Isolierstärke =

Tatsächlicher K-Wert =

Treibmittel =

Bei den Öffnungen (Laden und Türen) ist unbedingt eine thermische Unterbrechung zu installieren , damit Schwitzwasser in diesen Bereichen vermieden wird.

Ein Systemschnitt durch diesen Bereich mit der thermischen Trennung ist in M 1 : 20 beizulegen !

Bodenbord glatt mit Gefälle zum zentralen Abfluss , Übergang vom Bodenbord zu den Seitenwänden fugenlos !

Ladenelemente in doppelwandiger Ausführung mit PU- Schaum (100% FCKW - frei isoliert) mit durchgehend versenkter Griffleiste , mit Magnetdichtungsprofilen (austauschbar) verschlossen.

Ladeneinsätze gelocht mit fixem Boden in GN 1/1 zum Einhängen von GN - 1/1 Behälter gerichtet.

Je Schubladenstock mit 2 Laden sind je Lade ein GN - 1/1 200 mm Behälter mit einzurechnen

Je Schubladenstock mit 3 Laden sind je Lade ein GN - 1/1 150 mm Behälter mit einzurechnen

Ladenauszüge kugelgelagert in CNS - als Vollauszüge ausgeführt .

Türblätter bei gekühlten Fächern wie Laden ausgeführt.

Je Fach GN - 1/1 sind 5 Paar in der Höhe verstellbaren Auflageschienen eingebaut. Der Rahmen für

die Auflageschienen ist zu Reinigungszwecken komplett ausnehmbar.

Kältetechnische Einrichtung im Pult eingebaut :

Schutzbeschichtete Umluftverdampfer in CU - Alu mit einer Kälteleistung von min 130 W

bei to -10°C je Kühlteil GN - 1/1 oder Verdampfer mit CNS - Rohren.

Mit Tauwassertropfasse in Edelstahl inkl. Ablaufstutzen in Edelstahl

Kältemittelverrohrung in Cu und Tauwasserabfluss in Polokal (mind. 30 mm) zur zentralen Installationseinheit geführt.

Expansionsventil für Kältemittel R 449a (Tatsächlich verwendetes Kältemittel muss nach Auftragsvergabe mit der Kältefachfirma abgestimmt werden - Betrifft nur Kühlpulte mit externem Aggregat)

2 Stk. Absperrventile (Flüssigkeitsleitung und Saugleitung)

Öffnungen für Installationen sind nach erfolgter Installation mit PU - Schaum auszuschaümen und mittels Chrom - Nickel - Stahl - Blech zu verblenden .

Weiters ist eine elektronische Regeleinheit in das Pult eingebaut, welches die

Innenraumtemperatur

des Pultes regelt und, die Abtauzeiten. Die Regeleinheit ist fix fertig lt. ÖVE verkabelt , (Ventilator Anschluss Magnetventil, Fühler inkl. Verkabelung), sodass nur noch die Zuleitung anzuschließen ist.

4.) Hängeschränke Hygiene Ausführung H2 :

Zugrundegelegt sind die Normen ÖNORMEN S 3002 sowie DIN 18865-9

5.) Sockel:

Gerätesockel H = 150 mm

Komplett aus CNS

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Materialstärke : min. 2 mm

direkte Montage auf dem fertigen Fussboden

Verformungssteife und Tragfeste Konstruktion

Teilung bzw. Versteifung der Unterkonstruktion ist an die Installationen anzupassen

Sockel müssen die gesamte Last des Verbaus tragen können

6.) Andere Ausführungen:

Ausführungsmerkmale , welche nicht mit den angeführten Punkten konform gehen ,
müssen hier angeführt werden .

Die Ausführungen sind nach Möglichkeit mit genauen Beschreibungen und Prospekten zu
dokumentieren.

Eine Bekanntgabe zu einem späteren Zeitpunkt wird nicht akzeptiert !

.7.) Installationseinführung in den Schrankraum:

Installationseinführung in den Schrankraum durch das Bodenblech, rund um den Ausschnitt
aufgestellter Rand mit einer mind. Höhe von 15 mm. Rand mit einer Schutzleiste versehen oder
umgebördelt.

Scharfe Blechkanten sind unzulässig.

Einführung der Installationen durch die Rückwand, mit rundumlaufenden Kantenschutz.

Durch Installationseinführung muss der Schrankraum trotzdem als solcher nutzbar bleiben, die
Funktionen von höhenverstellbaren Zwischenborden muss trotzdem gewährleistet bleiben.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

01 Weissgeschirrspüle

0101 Verbauten und Geräte

010101 Verbauten

Abm.: 2050 x 700 x 900 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 mm lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von rechts nach links.

Unterbauten bestehend aus:

- 150 mm Außenelement allseitig geschlossen.
- 1100 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Wertstoffsammler. Hinter dem Wertstoffsammler befindet sich ein eingeschweißtes Formrohr um die Einschiebbarkeit zu begrenzen.
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, inkl. Beckenblende, Vorderfront offen.

- 2050 x 1480 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen hergestellt, inkl. 1 Stk. naht und fugenlos eingeschweißtes Norm CNS - Waschbecken (400 x 450 x 250 mm) und inkl. benötigter Bohrung für die Armatur, Rundumlaufender Wulstrand im Bereich der Becken. inkl. 200 mm Hochzug wandseitig, sowie in der bauseitigen Mauernische rundumlaufend. Die Arbeitsplatte wird laut Plan und Naturmaß in die Mauernische eingesetzt und seitens Kellnergang um 40 mm abgekantet. Inkl. naht und fugenlos eingeschweißter Korbführung lt. Plan, inkl. Prägung Richtung Waschbecken und Gefälle.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

010102 Vorwaschbrause

Mit Standbatterie und Auslauf A 300

Absperrbare Siebbrause mit Schließverzögerung und voreinstellbarer Mengen - regulierung , speziell robuster Edelstahlschlauch; KWC - Star - Zweigriffmischer mit wärmeisolierenden Coronachrom - Drehgriffen; Hebelbetätigung für Umstellung Auslauf / Brause; Rückflußverhinderung Kegelventiloberteil , Edelstahl - Ventil- sitze , Standmontage 1/2"

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 Stk

010103 Wertstoffsammler 3-fach

Geschlossener Wertstoffsammler

Oberfläche:

Glatte, leicht zu reinigende Fronten, fugenfrei verschweißter Korpus
Oberfläche aus Edelstahl.

Mechanik:

Die einzelnen Sammelfractionen sind über einen Tretmechanismus bedienbar.
Die 50 Liter Wertstoffbehälter werden über die offene Rückseite ausgetauscht.

Segmentbogengriffe:

verzinkt und silberfarben pulverbeschichtet.

Technische Ausführung

- **Rollen** 4 Lenkrollen, davon 2 mit Doppelstopp, Rad DM 75 mm
- **Radlager** Präzisionskugellager
- **Bereifung** graue Vollgummibereifung
- **Rollengehäuse** Stahlblech verzinkt - chromatiert.

Bauform	Vorgabe	Einheit	Angeboten
Dreifachsammler			
Breite	1070	mm
Tiefe	550	mm
Höhe	785	mm

Wertstoffbehälter

Technische Merkmale:

- 2 stabile Tragegriffe
- 2 unter dem Boden angebrachte Griffmulden
- Ineinander stapelbar
- **Werkstoff** Polypropylen

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges			Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Abmessungen	Vorgabe	Einheit	Angeboten
Breite	305	mm
Tiefe	445	mm
Höhe	515	mm

Gerät inkl. Müllbehälter (3 Stk.)

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk

010104 Universalspülmaschine Doppelkorb

Durchschub-Geschirr- und Behälterspülautomat
mit einer Spüleistung bis 120 Körben bzw. 2.160
Tellern je Stunde

- Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi-Stahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen
- Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen
- Tank und Haube doppelwandig isoliert
- Haube mit CrNi-Haubenbügel dreiseitig nach oben zu öffnen
- Programmstart durch Niederdrücken des Rundum-Haubenbügels
- Elektronische Regelung der Waschleistung mit drei Druckstufen zur optimalen Anpassung an Waschgut und Verschmutzungsgrad
- Dreharmwasch- und Klarspülssystem aus CrNi
- CrNi-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen
- Schrägdecke mit innen umlaufender Wasserrinne
- Steigleitungen außerhalb der Waschkammer
- Aktiv Plus Laugen-Feinfiltersystem
- Vollelektronische Steuerung mit Bediendisplay
- Digitale Temperaturanzeigen für Wasch- und Klarspülwasser
- Selbstreinigungsprogramm
- Netzdruckunabhängige Frischwasserzuleitung mit freiem Auslauf
- Druckloser Edelstahlboiler
- Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur
- Laugenpumpe
- Klarspüler-Dosiergerät

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	W
PZZV		Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je 1,4 m ab Automat)
- Zulaufschlauch mit Aqua-Stop-System und Leckwassersicherung (Bodenwanne)
- Wandanschlussprofil zur Rückseite

Abmessungen

	Vorgabe	Ausführung
Länge der Maschine	1180 mm
Tiefe der Maschine	750 mm
Höhe der Maschine	1470 mm
Höhe bei geöffneter Haube	2050 mm
Einschubhöhe	440 mm
Korbmass	2 x 500 x 500 mm
Bodenfreiheit	150 mm

Maschinensteuerung mit Infrarotschnittstelle

- Servicedatenaustausch (Dokumentation und Programmierung) 0 ja/nein 0
- Analyse des Maschinenzustandes mit "Hilfe"-Funktion 0 ja/nein 0
- gezielte Ansteuerung und Prüfung einzelner Aktoren (Motoren, Schütze usw.) 0 ja/nein 0
- automatischer Versand des ausgelesenen Datenspeichers per E-Mail 0 ja/nein 0
- Neueste Spülparameter per Internet 0 ja/nein 0
- Bauseitige Voraussetzung: PALM-PDA ab Betriebssystem PALM-OS 4.0 0 ja/nein 0
- Programmierbare Infomeldung bei Erschöpfung beigestellter TE-Patrone 0 ja/nein 0

Allgemeine Merkmale

- DIN EN ISO 9001: 0 ja/nein 0
- CE-Zeichen: 0 ja/nein 0
- GS-Prüfzeichen: 0 ja/nein 0
- Gemäß der Hygieneanforderungen der DIN Normen für Gläserspülautomaten DIN 10511 0 ja/nein 0
- Eintankspülautomaten DIN 10512 0 ja/nein 0
- Elektronische Druckstufenregelung: 0 ja/nein 0
- Bediendisplay: 0 ja/nein 0
- Selbstreinigungsprogramm: 0 ja/nein 0
- Tank u. Haube doppelwandig isoliert: 0 ja/nein 0

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges			Positionspreis
				LB-FF-999	Preisangaben in EUR

und tiefe Teller, Tassen , Untertassen	6 Stk.
Vollkunststoff - Kleinteilekorb 500 x 500 mm für Kleinteile und Bestecke	2 Stk.

Umkehrosmose integriert:

Technische Daten	geplant	angeboten
Reinheitsgrad der Entsalzung (Osmosewasserqualität)	ca. 98 %
Frischwassertemperatur	min. 1 – max.- 35 °C
Leitfähigkeit	< 1.000 µS/cm
Eisen/Chlor	< 0,1 mg/l
Mangan	< 0,04 mg/l
Kaliumpermanganat/ Kieselsäure	< 10 mg/l
Gesamtwasserhärte	max. 28° dH
Reinstwasser-Ausbeute (abhängig v. Rohwasser)	ca. 50 %
Anschluss-Wert	0,11 kW

Fabr.:

Mod.:

Zubehör :

Flüssigreiniger - Dosiergerät ohen Vorratsbehälter , zum Anschluss an die Spülerbehälter

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

010105 Ablauftisch

Abm.: 1620 x 700 x 900 mm (850 mm je nach Maschinentype)

Bestehend aus :

- komplett aus CNS
-

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- inkl. CNS Sockel
- Unterschrank mit Bodenbord und Zwischenbord.
- CNS Arbeitsplatte inkl. 200 mm Wandhochzug darüber. Rundumlaufend ums Eck.
Herstellung lt. Vorbemerkungen
- Korbführung für Körbe 500 x 500 mm über die gesamte Länge bzw. lt. Plan.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

010106 Reinigungseinrichtung

Abm.: 228 x 115 x 199 mm ... x ... x ... mm

- Gehäuse aus CNS-Stahl,
- Schlauchlänge: 15 - 20 m , Anschluss 1/2"
- lebensmittelechter EPDM- Gummischlauch
- Absperr- und Rückschlagventil
- Betriebsdruck: max. 8 bar, Temperaturbereich: bis 50°C
- Automatischer Schlauchrollen
- Sprühlanze
- Aufhängungen aus CNS
- Anschlüsse für Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- inkl. temperatur Mischer Armatur mit gradgenauer Verstellung.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

010107 Plattformwagen für Körbe

Plattformwagen für Körbe

Ausführung:

- mit Schiebebügel aus Edelstahl.
- 4 Stoßbecken
- Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung
- Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867

Technische Daten:	Vorgabe	Einheit	Angeboten
L x B x H	651 x 651 x 900	mm
Besonderheiten Größe	532 x 532	mm

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Gewicht	15		kg	
Max. Zuladung	150		kg	

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk

010108 Gläserkorb

Gläserkorb

- 500 x 500 x 260 mm
- geeignet für Gläser mit einer Höhe von max. 26 cm
- Korb stapelbar
- Aus Kunststoff gefertigt

Mod.:

Fabr.:

..... 8 Stk

010109 Arbeitstisch fahrbar

Abm.: 1000 x 700 x 900 mm

- komplett aus CNS
- robuste bauweise
- Formrohre min. 30 x 30 x 1,25 mm
- fahrbar
- 2 Bock 2 Lenkrollen DM 125 mm - Edelstahl
- 2 davon feststellbar
- 2 Stk. fix eingeschweißte Zwischenborde
- 1 Stk. Bodenbord

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

010110	<p>CNS Trennwand</p> <p>CNS Trennwand</p> <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hergestellt aus CNS. • allseitig geschlossen. • stabile Formrohrkonstruktion. • Abdeckung aus CNS, allseitig fugenlos geschlossen. • Montage an Boden und Wänden vorbereitet. • Aufstellung der Unterseite am CNS Sockel. <p>Abmessungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Länge: 700 mm mm • Breite: 100 mm mm • Höhe: 1400 mm mm <p>Mod.:</p> <p>Fabr.:</p> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;">..... 1 Stk </p>				
LG 01	Weissgeschirrspüle			Summe

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

02 Schwarzgeschirrspüle

0201 Verbauten und Geräte

020101 Verbauten

Abm.: 1900 x 700 x 900 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 mm lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von rechts nach links.

Unterbauten bestehend aus:

- 500 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen
- 1400 mm mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, gerichtet für den Einbau von 2 Stk. nachstehend beschriebenen Waschbecken, Rückwand geschlossen, Vorderfront offen, inkl. Beckenblende.
- 1900 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen hergestellt, inkl. 2 Stk. naht und fugenlos eingeschweißten Waschbecken (600 x 500 x 300 mm) und einem naht und fugenlos eingeschweißten Norm CNS Hygienebecken (340 x 240 x 150 mm) sowie inkl. aller benötigten Bohrungen für die Armaturen, Rundumlaufender Wulstrand im Bereich der Becken. inkl. 200 mm Hochzug wandseitig.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

020102 Vorwaschbrause

Mit Standbatterie und Auslauf A 300

Absperrbare Siebbrause mit Schließverzögerung und voreinstellbarer Mengen - regulierung , speziell robuster Edelstahlschlauch; KWC - Star - Zweigriffmischer mit wärmeisolierenden Coronachrom - Drehgriffen; Hebelbetätigung für Umstellung Auslauf / Brause; Rückflußverhinderung Kegelventiloberteil , Edelstahl - Ventil - sitze , Standmontage 1/2"

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 Stk

020103 Berührungslose Armatur

Strom betriebene berührungsfreie Armatur, mit Mischventil zur stufenlosen Voreinstellung der gewünschten Waschtemperatur.

Inkl. Bohrung in der Arbeitsplatte und Montage.

ÖVE geprüft

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

020104 CNS Trennwand

CNS Trennwand

Ausführung:

- Hergestellt aus CNS.
- allseitig geschlossen.
- stabile Formrohrkonstruktion.
- Abdeckung aus CNS, allseitig fugenlos geschlossen.
- Montage an Boden und Wänden vorbereitet.
- Aufstellung der Unterseite am CNS Sockel.

Abmessungen:

- Länge: 700 mm mm
- Breite: 100 mm mm
- Höhe: 1400 mm mm

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk

020105 CNS Trennwand

CNS Trennwand

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Ausführung:

- Hergestellt aus CNS.
- allseitig geschlossen.
- stabile Formrohrkonstruktion.
- Abdeckung aus CNS, allseitig fugenlos geschlossen.
- Montage an Boden und Wänden vorbereitet.
- Aufstellung der Unterseite am CNS Sockel.

Abmessungen:

- Länge: 2280 mm mm
- Breite: 100 mm mm
- Höhe: 2100 mm mm

Montageverbindung übers Eck, zur zuvor beschriebenen CNS Wand.

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk

LG 02	Schwarzgeschirrspüle	Summe
--------------	-----------------------------	--------------	-------

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

03 Patisserie

0301 Verbauten und Geräte

030101 Verbauten

Abm.: 5900 x 680 x 900 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von links nach rechts.

Unterbauten bestehend aus:

- 600 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Maschinentisch.
- 620 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. CNS Hochzug wandseitig rundum auf die Höhe der Arbeitsfläche der Verbautenzeile.
- 600 mm Ladenstock mit 1 Stk. voll herausziehbare Werkzeugschublade, darunter mit Flügeltüre und höhenverstellbaren Zwischenbord.
- 1600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen.
- 940 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen.
- 1060 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes GN Kühlpult.
- 1060 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes GN Kühlpult.
- 5320 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. 100 mm Hochzug wandseitig rundum. Inkl. 2 Stk. Naht und fugenlos eingeschweißter Norm CNS Spülbecken (600 x 500 x 300 mm) sowie inkl. sämtlicher Bohrungen und Anpassungen lt. Naturmaß ans Mauerwerk.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

030102 Maschinentisch Rührwerk

Maschinentisch für Rührwerksapparat

Abmessungen: 600 x 680 x 430 mm x x mm

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
					LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Maschinentisch ist wie nachstehend beschrieben hergestellt:

- Maschinentisch mit 1 vollausziehbaren Geräteschublade und 1 vollausziehbaren Arbeitstablak , doppelwandige Ladenblende.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030103

Rührwerk 20 Liter

Planetenrührwerk : Tischgerät

Technische Daten :

Kesselkapazität : 20 Liter

Stufenlose Drehzahlregelung : 98 bis 375 U/m

Elektrischer Anschluss : 230V 1,2 kW 50 - 60 Hz KW

Masse : (Lx B x H) : 667 x 450 x 885 mm

Allgemein :

CE-zugelassenes Design. Edelstahl I- Rührmaschine.

Automatische Kesselfixierung, wenn der Kessel in die Arbeitsposition gehoben wird.

Einschl. Kontrollpaneel VL-2 mit stufenloser Drehzahlregelung und vier individuell einstellbaren Festdrehzahlen.

Pausenfunktion und Timer. REMIX-Funktion zum Speichern von bis zu vier Programmen.

Paneel-LEDs für aktuelle Drehzahlanzeige. Notstopp.

Einschl. A-Ausrüstung: 20-l-Kessel aus Edelstahl, 20-l-Flachrührer aus Edelstahl, 20-l-Besen aus Edelstahl, 20-l-Teigknetter aus Edelstahl.

Fest montierter Gitter-Schutzschirm aus Edelstahl

Einfüllschütte

Automatischer Kessel-Abstreifer aus Edelstahl mit Nylonschiene

Zusatz :

Abnehmbarer Gitter-Schutzschirm aus Edelstahl

inkl. 1 Stk. Schneebesens, 1 Stk. Knethacken, 2 Stk. Teigkessel und 1 Stk. Bischof

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 Stk

030104 Mehrzweck Gemüseschneider

Mehrzweck Küchenmaschine / Gemüseschneider

Ausführung:

- GN Behälter unterstellbar
- Einfüllschacht inkl. Stopfen
- 60 Grad kippbarer Antrieb zum Passieren und Pürieren
- Modulares Baukastenkonzept
- Verarbeiten unterschiedlichster Nahrungsmittel (Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Passieren, Pürieren, Schlagen, Zerkleinern, Steaken, Mürben.
- 2-fache Sicherheitsabschaltung mit codierten Magneten
- Verbindung Kessel und Maschienenkörper mittels Bajonett - Verschluss

Technische Daten:	Vorgabe	Einheit	Angeboten
Anschluss	400	V
Leistung	0,5 - 0,7	kW
Absicherung	16	A
Schutzart	54	IP
Drehzahl	160/320	U/min-1
Abmessungen	310 x 622 x 535	mm
Gewicht	40	kg

Lieferumfang (je 1 Stk.):

- Universal Grundgerät
- Schneidevorsatz inkl. Stopfen
- Bogenmesserscheibe CNS verstellbar 2 - flügelig
- Sichelmesserscheibe CNS
- Streifenmesserscheibe CNS
- Wellenschnittscheibe CNS
- Grundträgerscheibe CNS
- Rohkostscheibe 3 mm CNS
- Schnitzelscheibe 6 mm CNS
- Reibescheibe 3 mm CNS
- Kartoffelscheibe CNS
- Reibekuchenscheibe CNS
- Würfelschneider CNS
- Schutzhaltegriff für Würfelscheibe
- 15 L Schüssel inkl.
- Passieraufsatz mit Ablaufblech in CNS

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk

030105 Einhebelmischerarmatur

Hebel-Tischmischer 1/2 " inkl. Bohrung (35 mm)
 Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 150 mm
 mit Schwenkauslauf 180°, Keramikscheibentechnik
 Verschraubung 1/2"x 10 mm

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030106 Mikrowellenherd

Abm.: 650 x 526 x 471 mm

Ausführung:

Garraum und Gehäuse aus Edelstahl
 Integrierter Keramikboden im Garraum
 Herausnehmbarer Garraumhimmel
 Mechanische Steuerung mit elektronischer Anzeige
 4 Magnetrons mit je 450 W Leistung ...
 2 Garebenen durch Keramikteilungsplatte
 4 Leistungsstufen :1800 W / 900 W / 340 / 170 W
 Elektronische 60 min. Zeitschaltuhr
 Garraumabmessungen: 535 x 330 x 250 = GN 1/1
 Garraumvolumen 44 Liter
 Leistungsaufnahme 3,2 kW
 Anschluss : 230V

Inkl. Wandkonsole und Montagematerial komplett aus CNS

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 Stk

030107 Wandbord 2 - Etagig

Abm.: 1100 x 350 x 400 mm

- Borde komplett aus CNS
- allseitig geschlossen
- 2 etagig - höhenverstellbar
- Inkl. CNS Montagematerial
- Inkl. benötigte CNS Wandkonsolen

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030108 GN Kühlpult 2E3L1T

Abm.: 1060 x 660 x 710 mm

CNS Sockel H = 150 mm - wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbauten inkl.

Kälteleistung : 305 Watt bei VT -10°C

Kältemittel : R 449a

Temperaturbereich : -2°C bis +8°C

Spannung : 230V

Gehäuse:

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete Innenwanne;

verdeckt geführte Kälteleitungen, Tauwasserablauf im Boden integriert. Mit Frontrahmenheizung.

Sockel:

Durchgehend aus Chromnickelstahl, mit Korpus verschweißt. 150 mm hoch, (wahlweise Sonderhöhe). - wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbauten inkl.

Isolierung:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

40 mm Polyurethan-Hartschaum.

Kältesystem:

Verdampfer aus Chromnickelstahl mit Umluft. Tropfasse unter Verdampfer und Expansionsventil für

R 449a montiert. Installationsleitungen in Installationsfach geführt. elektr. Verdrahtung bis Klemmdose.

Vollautomatische Abtaugung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtaufunktion, sowie beleuchteter Hauptschalter

in Bedienblende montiert.

Schubladen:

Mit Übervollauszügen, komplett aus Chromnickelstahl, mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne

Werkzeug wechselbar. Seitenwände gelocht. Als Volllade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe nutzbar. Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Tragkraft 60 kg.

Türelemente:

mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar. Mit 3 höhenverstellbaren

Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 Zwischenrost. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Abdeckung:

40 mm (wahlweise 50 mm) hoch, aus Chromnickelstahl; Oberfläche seidenmatt gebürstet. Wird nachstehend beschrieben

Einteilung :

Bestehend aus 1 Stk. gekühlten Ladenstock mit 3 Stk. GN 1/1 Schubladen mit Vollauszug, und daneben mit einem gekühlten Fach mittels einer Türe verschlossen, inkl. einem höhenverstellbaren Zwischenrost.

Daneben mit Installationsfach

Fabr.:

Mod.:

..... 2 Stk

030109 Aufschnittmaschine

Ausführung :

Kleine gewerbliche Aufschnittmaschinen in volleloxiertes Ausführung; serienmäßig mit

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
----------	---	---------------------------	---------------	----------	---------------------

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Schleifapparat (beigelegt – keine Verschmutzung) und Restehalter ausgestattet; für (keine Thermoschutz 15 Minuten Dauerbetrieb geeignet; alle Modelle verfügen über einen speziellen Direktantrieb - kein durchrutschen; Überlastung des Motors möglich); Antrieb über 230 V Wechselstrom lieferbar; Schnittbreite Messerschutzplatte zur Reinigung abnehmbar; in von 0-15 mm stufenlos einstellbar.

Ausführung	gefordert	angeboten
Messer	300 mm
Schnitthöhe	220 mm
Schnittlänge	210 mm
Stellfläche	480 x 350 mm
Aussenabmessungen	600 x 500 x 440 mm
Leistung	260 Watt
Anschluss	230V - steckerfertig
Gewicht	24 kg

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030110 Verbauten Zeile 2

Abm.: 2260 x 680 x 900 mm (inkl. 30 mm Granit - Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von links nach rechts.

Unterbauten bestehend aus:

- 1060 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenes GN Kühlpult.
- 400 mm Ladenstock mit 3 Stk. voll herausziehbaren Werkzeugschubladen.
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen.

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 PA

030111

GN Kühlpult 2E2T

Abm.: 1060 x 660 x 710 mm

CNS Sockel H = 150 mm - wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbau enthalten

Kälteleistung : 305 Watt bei VT -10°C

Kältemittel : R 449a

Temperaturbereich : -2°C bis +8°C

Spannung : 230V

Gehäuse:

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete Innenwanne;
 verdeckt geführte Kälteleitungen, Tauwasserablauf im Boden integriert. Mit Frontrahmenheizung.

Sockel:

Durchgehend aus Chromnickelstahl, mit Korpus verschweißt. 150 mm hoch, (wahlweise Sonderhöhe). - wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbauten enthalten

Isolierung:

40 mm Polyurethan-Hartschaum.

Kältesystem:

Verdampfer aus Chromnickelstahl mit Umluft. Tropfasse unter Verdampfer und Expansionsventil für

R 4494a montiert. Installationsleitungen in Installationsfach geführt. , elektr. Verdrahtung bis Klemmdose.

Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtaufunktion, sowie beleuchteter Hauptschalter

in Bedienblende montiert.

Türelemente:

mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar. Mit 3 höhenverstellbaren

Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 Zwischenrost. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung		Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges				

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Abdeckung:

40 mm (wahlweise 50 mm) hoch, aus Chromnickelstahl; Oberfläche seidenmatt gebürstet. Wird nachstehend beschrieben

Einteilung :

Bestehend aus 2 Stk. gekühlten Fächern mit je einer Flügeltüre verschlossen. inkl. höhenverstellbaren Zwischenrost

Daneben mit Installationsfach

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030112

Granitplatte

Abm.: 2280 x 700 x 30 mm

Abmessungen laut Plan und Naturmass.

Ausführung lt. Vorbemerkungen. Fabr. und Farbe sind mit dem Betreiber nach Auftragserteilung abzustimmen.

Basispreis: Granit oder wahlweise Marmor laut Beispielbild

- inkl. sämtlicher Ausschnitte und Bohrungen laut beiliegender Skizze.
- inkl. Wandhochzug geklebt rundumlaufend.
- alle sichtbaren Kanten und Flächen geschliffen.
- Vorderkante angefast.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR



schlesischer-granit

030113

Sahneautomat

Schlagsahneautomat

2 Liter, Schlagsahneautomat, automatische Reinigungshilfe,
 Temperaturdisplay, programmierbare Portionierung

Technische Daten

- Fassungsvolumen 2 l
- Ausgabeleistung 1 Liter in 45 Sekunden
- Kühlleistung <5°C bis 32°C Umgebungstemperatur
- Spannung 115 VAC / 60 Hz oder 230 VAC / 50 Hz
- Integriertes Reinigungsprogramm j a
- Gewicht 29 kg

Inkl. 5 Liter Reinigungsmittel

Mod.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Fabr.:

..... 1 Stk

030114 Hängeschrank

Abm.: 2200 x 350 x 600 mm

- komplett aus CNS
- Bodenborde und höhenverstellbare Zwischenborde
- Schrankraum mittels Schiebetüren verschlossen
- Inkl. benötigte CNS Montagematerialien

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030115 Tiefkühltruhe

TK Truhe mit geschäumten Isolierdeckel, Kompressor unten rechts, steckerfertig

Abmessungen (Aussen)

	geplant	angeboten
Breite	1001 mm
Tiefe	666 mm
Höhe	907 mm

Ausführung:

Außen: Stahlblechmantel weiß pulverbeschichtet; einteiliger Abdeckrahmen; Thermostat in der stoßfesten

Abdeckung des Motorraumes

Innen: Innenbehälter Aluminium stuko-desiniert 0,35mm; Thermometer im Innenraum serienmäßig;

Isolierung: umweltschonender HFC-freier Cyclopentanschaum 60/80mm, einteilig, um eine stabile Sandwichkonstruktion zu erhalten;

Deckel: Isolierschiebedeckel 30mm; leicht zu bewegen durch Tefloneinlagen in den Dichtungsprofilen,

Außen/Innen:	Stahlblech pulverbeschichtet	0 Ja / Nein 0
Regelung:	Thermostatregelung stufenlos (-10°C bis -24°C)	0 Ja / Nein 0

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges			Positionspreis
				LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Anzeige:	gradgenau im Innengehäuse		0 Ja / Nein	0
Isolierung:	FKW-freier Cyclopentanschaum		0 Ja / Nein	0
Rahmen:	einteiliger Kunststoffrahmen, Heißgasheizung		0 Ja / Nein	0
Deckel:	2 Isolierschiebedeckel 30mm		0 Ja / Nein	0
Schloss:	Steckschloss kann eingesetzt werden		0 Ja / Nein	0
Rollen:	Doppel-Lenkrollen		0 Ja / Nein	0

Kältesystem:

Hermetisches Kältesystem mit Kapillarrohreinspritzung; der Verdampfer besteht aus einem Aluminiumrohr

und wird um den Innenbehälter gewickelt und vollständig eingeschäumt; der Verflüssiger ist ein gewickeltes

Stahlrohr das am Aussenmantel innen fixiert und eingeschäumt wird;

Kältesystem:

Kältekreislauf FKW-frei; Kältemittel R 404a

Vollhermetischer Verdichter

gewickelter und eingeschäumter Verdampfer

Aussenhautverflüssiger, verschmutzungssicher;

Abmessungen	geplant	angeboten
Inhalt: (netto/brutto)	269 / 307 Liter
Gewicht: (netto/brutto)	45 / 53 kg
Temperaturbereich:	-10°C bis -24°C
Anschlusswert:	140 W; 220-240V/50Hz
Energieverbrauch:	1,40 kWh/24h
Klimaklasse:	SN (+10°C bis +32°C)

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030116 Wandbord 2 - Etagig

Abm.: 1000 x 350 x 400 mm

- Borde komplett aus CNS
- allseitig geschlossen
-

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- 2 etagig - höhenverstellbar
- Inkl. CNS Montagematerial
- Inkl. benötigte CNS Wandkonsolen

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030117 Verbauten Zeile 3

Abm.: 1100 x 720 x 900 mm übers Eck um 90 ° 1580 x 680 x 900 mm (inkl. 40 mm Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von rechts nach links, übers Eck um 90°.

Unterbauten bestehend aus:

- 1100 mm Freiraum für eine nachstehend beschriebenes TK - Normalkühlpult.
- 1100 x 740 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. 100 mm Wandhochzug umlaufend am Mauerwerk, sowie inkl. sämtlicher Anpassungen laut Naturmass.
- 1540 mm Freiraum für eine nachstehend beschriebene GN Saladette.
- 1580 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. 100 mm Wandhochzug umlaufend am Mauerwerk, sowie inkl. sämtlicher Anpassungen laut Naturmass. Inkl. naht und fugenlosem Übergang zur Arbeitsfläche über Eck.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

030118 Kühl - TK Lade

Unterbau Kühl - Tiefkühlschubladen

Abm.: 1100 x 700 x 800 mm

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
						LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Allgemein :

2 Stk. übereinander liegende Kühl - Tiefkühlloaden

Gehäuse:

allseitig Chromnickelstahl 18/10, 1.4301, sichtbare Flächen geschliffen

Maschinenfach:

seitlich, links mit frontseitig abnehmbarem Lüftungsgitter. Eingearbeitetes elektronisches Thermostat für Temperaturvorwahl von +15° C bis -22° C, stufenlos einstellbar, Hauptschalter, Schukostecker 2.000 mm langes Kabel. Linke Außenseite abschraubbar. Luftgekühlte, Kompressoreinheit mit vollhermetischem Verdichter für Kapillarrohrbetrieb. Zwangsbelüfteter Kondensator, Entfeuchter und Kältemittel R 400 A, alternativ Isobutan R 600a. Tauwasserverdunstung erfolgt über die Abwärme des Kompressors.

Kühleinheit:

Im isolierten ABS-Gehäuse, unterhalb der Decke eingebauter Lamellenverdampfer, kataphoresebeschichtet, mit 4 Kleinstlüftern und Diffusoren zum Einblasen der aufbereiteten Kaltluft in die darunter liegende Kühl-schublade. Sämtliche Dichtflächen zum oberen Randbereich der Schub-lade eingelassen und nicht vorstehend. Türkontaktschalter zum Ab-schalten der Lüften beim Öffnen der Schublade. Behälterwanne in einem Stück geformt aus ABS, acrylbeschichtet, PU-isoliert mit umlaufenden Radien, glatten Flächen zur leichten Reinigung – im Ganzen herausnehm-bar. Behälter mit eingepprägten Facheinteilungen, bei Verwendung ohne GN-Behälter. Die Wanne ist nutzbar für 2 x GN 1/1-Behälter nebenein-ander, oder entsprechende GN-Unterteilungen. Eingesetzt werden können Behälter mit einer Tiefe von bis zu 200 mm oder 2 x 100 mm tiefe Behälter übereinander gestapelt. Die Schubladeneinheit ist auf seitlich angebrachten Teleskopschienen voll ausziehbar und mit bis zu 40 kg belastbar.

Technische Daten:

steckerfertige Ausführung bis max. 43° C Umgebungstemperatur
 Kompressor: Embraco NB 2117GK
 elektronischer Regler: LAE AT2-5
 Nennspannung 230 V/50 Hz
 Kältemittel: R 404 A (HFC) R 600a (HV) Isobutan, brennbar
 Anschlusswert 280 W
 Kälteleistung 161W bei t0 -25 Grad Celsius - 216 W bei t0 -25 Grad Celsius
 Schallpegel 55db (A)

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
				LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

030120 GN Saladette GN 3/1

Abm.: 1540 x 660 x 710 mm

Deckenausschnitt : 3 x 1/1 + 3 x 1/6 GN

Breite x Tiefe (mm) : 1130 x 520 mm

Kälteleistung : 370 Watt

Kältemittel : R 449a

Temperaturbereich : +2°C bis +10°C

Spannung : 230V

Gehäuse:

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete Innenwanne;
 verdeckt geführte Kälteleitungen, Tauwasserablauf im Boden integriert. Mit Frontrahmenheizung.

Sockel:

Durchgehend aus Chromnickelstahl, mit Korpus verschweißt. 100 mm hoch, (wahlweise Sonderhöhe). wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbauten enthalten.

Isolierung:

40 mm Polyurethan-Hartschaum.

Kältesystem:

Verdampfer aus Chromnickelstahl mit Umluft. Tropfasse unter Verdampfer und Expansionsventil für

R 449a montiert. Installationsleitungen in Installationsfach geführt, elektr. Verdrahtung bis Klemmdose.

Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtaufunktion, sowie beleuchteter Hauptschalter

in Bedienblende montiert.

Türelemente:

Mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar. Mit 2

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

höhenverstellbaren
 Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1 und 1 Zwischenrost. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Schubladen:

Mit Übervollauszügen, komplett aus Chromnickelstahl, mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar. Seitenwände gelocht. Als Volllade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe nutzbar. Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Tragkraft 60 kg.

Abdeckung:

40 mm (wahlweise 50 mm) hoch, aus Chromnickelstahl; Oberfläche seidenmatt gebürstet. Nachstehend beschrieben
 Saladettenausschnitt geeignet für GN-Schalen mit 150 mm, bzw. 200 mm Tiefe. Mit Hygienewanne zum Kühlraum, Längsstege abnehmbar.
 In Abdeckung eingebaut: isolierter Klappdeckel aus Chromnickelstahl, abnehmbar; sowie aufklappbares und abnehmbares Polyhygienschneidbrett.

Einteilung :

Bestehend aus 3 Stk. gekühlten Fächern mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenborden, jeweils mit einer Flügeltüre verschlossen
 Die Kühlwanne - Saladette ist innenseitig mittels CNS Bleche verblendet

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

LG 03	Patisserie		Summe
--------------	-------------------	--	--------------	--------------

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges			Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

04 Entremetier

0401 Verbauten und Geräte

040101 Verbauten

Abm.: 2460 x 700 x 900 mm

CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von links nach rechts beginnend beim Eckverbau.

Unterbauten bestehend aus :

- 1060 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes GN Kühlpult.
- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und mittels einer Flügeltüre verschlossen, darüber befindet sich ein Installationsfach mit leicht herausnehmbarer Schalterblende (H=250mm). Unterschrank inkl. Fettsammelbehälter als Auszug ausgebildet, geeignet für GN 1/1 Behälter (mind. 35 mm)
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und mittels zwei Flügeltüren verschlossen, darüber befindet sich ein Installationsfach mit leicht herausnehmbarer Schalterblende (H=250mm). Unterschrank gerichtet für die Aufstellung der beiden Fettsammelbehälter der nachstehend beschriebenen Fritteuse.

- 2480 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen inkl. sämtlicher Bohrungen und Anpassungen sowie Ausschnitte für die Einbaugeräte hergestellt. inkl. naht und fugenloser Übergang zur nachstehend beschriebenen Arbeitsplatte über Eck. inkl. 100 mm Wandhochzug.

Fabr.:

Mod.:

.....

1 PA

040102 Einbaufritteuse 2 Becken

Technische Daten	geplant	gefordert
Länge	600 mm
Breite	600 mm
Anschluss	400 V
Leistung	24,0 kW
Absicherung	3 x 32 A

Ausführung:

Geschlossenes LV						gedruckt am 12.01.2018
LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
						LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Die Abdeckung, die Außen- und Innenverkleidung, Tragekonstruktion sowie Fritierbecken aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

In die Abdeckung fugenlos eingeschweißt zwei Fritierbecken, je 230 x 310 x 120 mm. Fettinhalt je 12 Liter.

Die Beheizung erfolgt mittels nach oben herauszieh- und wegschwenkbarer, glatter Rohrheizkörper. Das Gerät ausgestattet mit Thermostat, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Zeitschaltuhr sowie Hauptschalter.

Die Becken mit besonders tiefer, kühler Fettzone ausgestattet. Beckentiefe inkl. Kaltzone 420 mm. mm

Die Wanne mit übergroßer Fett- Aufschäumzone. Der Fettablauf, DN25, erfolgt über einen Schiebehahn, der im Unterbau untergebracht ist.

Vorn sind die Becken mit einer Abstellfläche für die Frittierkörbe gefertigt.

Die Frittierbecken mit je einem Deckel ausgestattet, der bei Nichtbenutzung bündig das Becken abdeckt.

Bei Betrieb der Friseuruse wird der Deckel hinter den Heizkörpern eingesteckt und dient somit als Spritzschutz.

Unterhalb der Abdeckung befindet sich eine zurückgesetzte, abschraubbare Installationsblende, in der die Regelorgane eingebaut sind.

Mit zum Lieferumfang gehören zwei Fettkläreinrichtungen, die aus einem Fettsieb und einem Auffangbehälter aus Chromnickelstahl bestehen. Die Behälter mit einem Auslaufstutzen und einem isoliertem Kippgriff ausgestattet.

Das beschriebene Gerät wird in die nach bei stehende Arbeitsfläche naht und fugenlos eingearbeitet.

Zubehör:

- 2 Deckel
- 2 Fettkläreinsatz
- 2 Backkörbe
- 2 Fettkläreinrichtungen
- 2 Fettfangbehälter

Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentialfreien Kontakt zum Anschluss an eine bauseitige Energieoptimierungsanlage ausgestattet.

Fabr.:

Mod.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

..... 1 Stk

040103

GN Kühlpult 2E6L

Abm.: 1060 x 660 x 710 mm

CNS Sockel H = 150 mm - wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbauten enthalten

Kälteleistung : 305 Watt bei VT -10°C

Kältemittel : R 449a

Temperaturbereich : -2°C bis +8°C

Spannung : 230V

Gehäuse:

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete Innenwanne;
 verdeckt geführte Kälteleitungen, Tauwasserablauf im Boden integriert. Mit Frontrahmenheizung.

Isolierung:

40 mm Polyurethan-Hartschaum.

Kältesystem:

Verdampfer aus Chromnickelstahl mit Umluft. Tropftasse unter Verdampfer und Expansionsventil für

R 449a montiert. Installationsleitungen in Installationsfach geführt. , elektr. Verdrahtung bis Klemmdose.

Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtaufunktion, sowie beleuchteter Hauptschalter

in Bedienblende montiert.

Türelemente:

mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar. Mit 3 höhenverstellbaren

Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 Zwischenrost. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Schubladen:

Mit Übervollauszügen, komplett aus Chromnickelstahl, mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne

Werkzeug wechselbar. Seitenwände gelocht. Als Volllade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe nutzbar. Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Tragkraft 60 kg.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Abdeckung:

40 mm (wahlweise 50 mm) hoch, aus Chromnickelstahl; Oberfläche seidenmatt gebürstet. Wird nachstehend beschrieben

Einteilung :

Bestehend aus 2 Stk. gekühlten Ladenstöcken mit jeweils 3 Stk. GN 1/1 Schubladen mit Vollauszug

Daneben mit Installationsfach

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

040104 Grillplatte 400 x 600 mm

Technische Daten	geplant	angeboten
Abmessungen :	400 x 600 x 120 mm
Brat / Grillfläche :	320 x 520 mm
Heizonen :	1 Stk
Anschluss :	400 V
Leistung :	4,5 kW

Allgemein :

Plattenmaterial Edelstahl Plattiert, fugenlos an Rahmen angeschweißt.
 Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm,
 3 - seitiger Spritzschutz aus CNS
 Stufenlos thermostatische Temperaturregelung
 Halbseitig Schalt und regelbar
 Regeleinheiten in der Herdblockoberkonstruktion (Bedienerblenden) integriert.

Zubehör :

Einbaurahmen in CNS
 Grillspachtel
 Teflonstopfen

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 Stk

040105

Salamander

Abmessungen :

600 x 480 mm x

Beheizung: elektrisch infrarot mit max Aufheizzeit ca. 10 sec.

Anschlußwert : 4,6 kW kW

Inkl. Montagebord mit Wandkonsole

Material : aus CNS/1.4301

Ausführung :

Oberteil soll stufenlos in der Höhe verstellbar und individuell schaltbar (bereit, voll, links, rechts) sein.

Schaltung bis 15 min. einstellbar mit akustischem Signal.

Seitlich offen und passend für GN - Bleche 1/1 oder größer.

Mit Fettauffangschale

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

040106

Verbautenzeile 2

Abm.: 1370 x 440 x 900 mm

CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von links nach rechts

Unterbauten bestehend aus :

- 1350 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und mittels zwei Flügeltüren verschlossen, darüber befinden sich 2 Stk. nachstehend beschriebene Waschbecken. 460 mm des Schrankraumes ragen ins "tote Eck" der nachstehend beschriebenen Zeile.

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- 1370 x 460 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen inkl. sämtlicher Bohrungen und Anpassungen sowie inkl. 1 Stk. naht und fugenlos eingeschweißtes Norm CNS Becken (500 x 400 x 250 mm) und 1 Stk. Hygienebecken (340 x 240 x 150 mm) wiederum naht und fugenlos eingeschweißte. inkl. naht und fugenlosem Übergang zur nachstehend beschriebenen Arbeitsplatte über Eck. inkl. 100 mm Wandhochzug.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

040107 Einhebelmischerarmatur

Hebel-Tischmischer 1/2 " inkl. Bohrung (35 mm)
 Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 150 mm
 mit Schwenkauslauf 180°, Keramikscheibentechnik
 Verschraubung 1/2"x 10 mm

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

040108 Berührungslose Armatur

Strom betriebene berührungsfreie Armatur, mit Mischventil zur stufenlosen Voreinstellung der gewünschten Waschttemperatur.
 Inkl. Bohrung in der Arbeitsplatte und Montage.
 ÖVE geprüft

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

LG 04 Entremetier Summe

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

05 Herdblock

0501 Verbauten und Geräte

050101 Herdblockunterbau

Abm.: 2860 x 1360 x 550 mm (Höhenangaben ohne CNS Sockel und ohne Oberkonstruktion).
 Die Verbautenhöhe richtet sich nach der Herdblockoberkonstruktion.

Die Unterbauten werden auf einem CNS Sockel H = 100 mm geliefert und montiert.

Sockelkonstruktion lt. Vorbemerkungen.

Beschreibung erfolgt von links nach rechts, beginnend an der Entremetier Seite.

Unterbauten bestehend aus:

- 20 mm Seitenblech
- 700 mm Unterschrank mit Innenmaß von 700 mm zum Einbau einer nachstehend beschriebenen Wärmelade, inkl. allseitiger mittels Gitterblech verschlossener Einfassung.
- 300 mm Installationsfach für sämtliche Anschlusstechnik sowie den Gasabsperrhahn. Schrankraum mittels einer leicht herausnehmbaren Iblende verschlossen.
- 500 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Unterschrank gerichtet für einen nachstehend beschriebenen Pastakoher. Unterschrank fett dicht mit allseitig verschweißten Kanten und Ecken bis zu einer Höhe von 300 mm. Vorderfront mittels 1 Stk. Flügeltüren verschlossen.
- 700 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbarem Zwischenbord. Vorderfront offen.

180° übers Eck:

- 700 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, gerichtet für eine nachstehend beschriebene Grillplatte. Unterschrank fett dicht mit allseitig verschweißten Kanten und Ecken bis zu einer Höhe von 300 mm. Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen. Unterschrank inkl. Fettsammelbehälter als Auszug ausgebildet, geeignet für GN 1/1 Behälter (mind. 60 mm)
- 500 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Unterschrank gerichtet für einen nachstehend beschriebenen Pastakoher. Unterschrank fett dicht mit allseitig verschweißten Kanten und Ecken bis zu einer Höhe von 300 mm. Vorderfront mittels 1 Stk. Flügeltüren verschlossen.
- 300 mm Installationsfach für sämtliche Anschlusstechnik sowie den Gasabsperrhahn. Schrankraum mittels einer leicht herausnehmbaren Iblende verschlossen.
- 700 mm Unterschrank mit Innenmaß von 700 mm zum Einbau einer nachstehend beschriebenen Wärmelade, inkl. allseitiger mittels Gitterblech verschlossener Einfassung.
- 20 mm Seitenblech

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

050102 Herdoberkonstruktion

Abm.: 2900 x 1400 x 250 mm Höhe :

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
LB-FF-999					Preisangaben in EUR

Allgemein :

- Komplett aus CNS . Allseitig geschlossen
- Materialstärke min. 2,5 mm
- Unterkonstruktion aus CNS
- Verzugs und verwindungssteife Ausführung
- Fixe Montage an zuvor beschriebenen Unterbau
- Längsseitige - Bedienseitige Aussparungen für Regeleinheiten der nachstehend beschrieben Gerätschaften
- Je Bedienseite sind 4 Stk. 230 V 16 A Edelstahlsteckdosen sowie 1 Stk. 400V 16 A Edelstahlsteckdosen verbaut. Verkabelung intern sowie lt. EN-Normen
- Benötigte Aussparungen für nachstehend beschrieben Gerätschaften
- inkl. benötigte Bohrungen für Armaturen usw.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA



2016-12-14 14.34.34

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



2016-12-14 14.33.03

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR



2016-12-14 14.32.57

050103

Küchenklappe

Abm.: 1400 x 400 x 40 mm

Klappe Ausführung wie Arbeitsplatte zum Aufklappen , mit massiven Spezialscharnieren die mittels Federdruck oder Gasdruckdämpfer beim Anheben der Klappe mithelfen (muß mit minimalen Kraftaufwand , mit einer Hand , schließbar sein) und beim Abklappen ein schlagartiges Abfallen verhindern.

Es sind entsprechende Sicherungsmaßnahmen an der Klappe anzubringen , damit ein unbeabsichtigtes

Abklappen auszuschließen ist.

Verschlußmechanismus komplett in Chrom- Nickel- Stahl 18/10

Die Klappe wird an dem zuvor beschriebenen Arbeitsverbau montiert.

Inkl. Montagematerial

Max Tragkraft Klappe :

Gewicht Klappe :

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

050104 Gaskochfeld 2 Zonen

Gasherd 2-FLAMMIG - Einbaugerät

Technische Daten	geplant	angeboten
Breite	715 mm
Tiefe	440 mm
Höhe	250 mm
Nennwärmebelastung	2 x 5,0 kW
Anschlusswert	230V 0,1 kW

- Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301)
- Deckplatte dicht verschweißt mit seitlichen Ablaufrinnen zur leichten
- Reinigung in bauseitiger Arbeitsplatte fugenlos eingearbeitet.
- Stufenlose Temperaturregelung von 160 - 300 °C

Ausstattung:

Fugenlos in das Herdoberenteil eingeschweißte Wanne mit 2 dicht eingebauten Gaskochstellen, stufenlos regelbar. Die nahtlose Wanne zu Reinigungszwecken mit Wasser ca. 5 mm flutbar, samt Ablauf in herausnehmbare frontseitige Fettauffanglade.

Die Gaskochstellen mit Elektrozündung mit thermoelektrischer Zündsicherung. Ausgestattet mit 2 flächenbündigen hartverchromten Stabschieberosten (400x323 mm) sowie Gasabsperrhahn.

Zubehör inkl.:

- Ablaufstopfen für 5mm Wasserstand in der Brennerwanne
- 2 Stück herausnehmbare Stab-Schieberoste
- Gas-Absperrhahn
- Ablauf-Auffangbehälter (GN ¼) im Unterbau

Fabr.:

Mod.:

..... 2 Stk

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

050105 Gaskochfeld 2 Zonen
 Gasherd 2-FLAMMIG - Einbaugerät

Technische Daten	geplant	angeboten
Breite	715 mm
Tiefe	440 mm
Höhe	250 mm
Nennwärmebelastung	2 x 3,5 kW
Anschlusswert	230V 0,1 kW

- Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301)
- Deckplatte dicht verschweißt mit seitlichen Ablaufrinnen zur leichten
- Reinigung in bauseitiger Arbeitsplatte fugenlos eingearbeitet.
- Stufenlose Temperaturregelung von 160 - 300 °C

Ausstattung:

Fugenlos in das Herdoberteil eingeschweißte Wanne mit 2 dicht eingebauten Gaskochstellen, stufenlos regelbar. Die nahtlose Wanne zu Reinigungszwecken mit Wasser ca. 5 mm flutbar, samt Ablauf in herausnehmbare frontseitige Fettauffanglade.

Die Gaskochstellen mit Elektrozündung mit thermoelektrischer Zündsicherung. Ausgestattet mit 2 flächenbündigen hartverchromten Stabschieberosten (400x323 mm) sowie Gasabsperrhahn.

Zubehör inkl.:

- Ablaufstopfen für 5mm Wasserstand in der Brennerwanne
- 2 Stück herausnehmbare Stab-Schieberoste
- Gas-Absperrhahn
- Ablauf-Auffangbehälter (GN ¼) im Unterbau

Fabr.:

Mod.:

..... 3 Stk

050106 Standsäule
 Mit Tropfrückholautomatik;
 Gastro - Zweigriffmischer, speziell
 robuste, leistungsstarke Ausführung;
 Coronachrom - Drehgriffe; Edelstahl-

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Ventilsitze; Schwenkauslauf 360 Grad;
 Strahlregler - Mundstück 3/4"
 Netzanschluß Cu - Rohr 15 mm Durchmesser;
 Ausladung: 450 mm
 Auslaufhöhe : 500 mm

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

050107

Pastakocher GN 2/3

Einbau – Elektro – Nudelkocher

Inklusive Korbgrundausrüstung
 4 x GN 1/6 oder 3 x GN 2/9

Einbau aufgelegt oder flächenbündig möglich.

Einbau – Elektro – Nudelkocher, Beheizung durch unter dem Becken verbaute Heizkörper, keine über den Rand stehende Heizung und Klappmechanismen.

Mit Wasser Zu- und Ablauf und Überschäumrand. Für GN Behälter und Nudelkörbe geeignet. Elektrische Wasserzufuhr mittels Drucktaster und Magnetventil. Mit 3 –Leistungsstufen, dadurch Energiesparende Nutzung.

Zubehör inklusive: Abtropfblech, Wasser Zu- und Ablauf, inkl. Grundausrüstung

Zubehör inkl.:

- Wasserablass elektrisch
- Automatischer Wasserzulauf
- Elektronische Regelung und Überwachung der Temperatur
- Schalterblenden , Deckel
- 4 Stk. Nudelkörbe 1/6 GN

Technische Daten

geplant

angeboten

Breite

400 mm

.....

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Tiefe	600 mm
Höhe	220 mm bis Boden
Gesamthöhe	450 mm
Innenmass	GN 2/3 - 220
Anschlusswert :	400V 8,0 kW

Fabr.:

Mod.:

..... 2 Stk

050108 Warmhalteschubladen

Einbau Warmhalteschublade mit Schalterblende

Ausführung:

Einbau – Elektro – Warmhalteschublade
 (2 Schubladen) mit elektronischer Regelung über Touchcontrol.
 Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Elektro- Warmhalteschublade zum Warmhalten von Speisen geeignet. Beheizung durch verbaute Heizelemente um das Gehäuse.

Die einfache Bedienung erfolgt über eine Elektronik mit (gradgenauer Temperaturregulierung) Touchcontrol

inkl. 4-stelliger Anzeige.

Details:

- elektronischer Temperaturüberwachung
- Temperatur Regelbar über Touchcontrol
- in °C schritten und Sollwert Funktion
- Entlüftung
- Schublade für GN1/1-150 Behälter geeignet

- Lieferumfang inkl. Elektronik, Zuleitung ,
- 2 Behälter GN1/1-150.

Technische Daten	geplant	angeboten
Breite	700 mm
Tiefe	450 mm
Höhe	450 mm

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung				Menge EH	W Positionspreis
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis			
						LB-FF-999	Preisangaben in EUR
		Temp Bereich	+30°C bis +110 °C			
		Anschlusswert :	230V 1,2 kW			
		Fabr.:.....					
		Mod.:.....					
					2 Stk

050109 Einbau Bain Marie GN 2/1

Allgemein :

- Komplet aus CNS
- tiefgezogen, fugenlos
- abgerundete Ecken und Kanten
- dicht in die Oberplatte eingeschweisst.
- Nutztiefe 200 mm
- Beheizung durch aussenliegende Flächenheizkörper
- Stufenlose thermostatische Regeleinheit
- Temperaturbereich von +30 ° C bis 110 °C
- mit Trockenheizschutz
- Allseitige Isolierung
- Anschluss : 230V 2,4 kW
- verstärkte Heizleistung
- Regeleinheit im Wärmeschrank untergebracht
- Ablauf mit Elektrischer Betätigung
- Einlauf mittels Niveauregelung Elektrisch
- Einlegeblech perforiert 2/1
- 2 Stk Abdeckdeckel in GN 1/1

Abmessungen	geplant	gefordert
Länge	670
Breite	530
Tiefe	200

Fabr.:.....

Mod.:.....

..... 1 Stk

050110 Grillplatte 800 x 600

Technische Daten	geplant	angeboten
Abmessungen :	800 x 600 x 120 mm

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Brat / Grillfläche :	520 x 520 mm	
Heizzonen :	2 Stk	
Anschluss :	400 V	
Leistung :	10,5 kW	

Ausführung:

Leistungsstarke Elektro - Bratplatte als Einbaugerät.
 Einbau flächenbündig möglich.

Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301
 Plattenmaterial Edelstahl Plattiert. Ecken gerundet, R12, mit
 Spezialschliff für eine gute Antihafwirkung.

Einbaurahmen von oben fugenlos an Platte angeschweißt
 (Hygiene), dadurch kein Fetteintritt nach unten möglich.

Einbaurahmen poliert Höhe 20 mm. Vorne mit Ablaufschacht
 (125 x 35 mm).

In Alu Blöcke eingelassene Kontaktheizkörper sorgen für hohe
 Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung.
 Gerät mit zwei regelbaren Heizzonen. Dadurch zwei unterschiedliche
 Temperaturen (Temperaturzonen) auf Bratfläche einstellbar.

Zubehör inklusive: abnehmbarer Spritzschutz, Spezialspachtel,
 Edelstahlreinigungsschwamm.
 Teflonstopfen

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

LG 05	Herdblock		Summe
--------------	------------------	--	--------------	--------------

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

06 Rotisserie

0601 Verbauten und Geräte

060101 Verbautenzeile 2

Abm.: 900 x 440 x 900 mm
 CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen
 Beschreibung erfolgt von links nach rechts

Unterbauten bestehend aus :

- 600 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Hockerkocher.
- 200 mm Installationsfach mit leicht herausnehmbarer Schalterblede.
- 700 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen, darüber befindet sich ein Installationsfach mit leicht herausnehmbarer Schalterblende (H=250mm).Arbeitsschrank mit Bodenbord und mittels zwei Flügeltüren verschlossen,
- 900 x 460 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen inkl. sämtlicher Bohrungen und Anpassungen inkl. 100 mm Wandhochzug.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

060102 Hockerkocher Elektro

Abm.: 550 x 550 x 500 mm

- Gerät komplett aus CNS
- Formrohrfüsse 60 x 60 x 1,5 mm
- Werkstoffnummer : 1.4301 mit Duploschliff
- Grosskochplatte - Durchmesser 400 mm
- Stufenlose thermostatische Regelung
- Steckerfertig mit CEE Stecker, min. 1,5 m lang

Anschlusswert : 5,0 kW

Anschluss : 400V 16 A

Fabr.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mod.:

..... 1 Stk

060103

Standsäule

Mit Tropfrückholautomatik;
 Gastro - Zweigriffmischer, speziell
 robuste, leistungsstarke Ausführung;
 Coronachrom - Drehgriffe; Edelstahl-
 Ventilsitze; Schwenkauslauf 360 Grad;
 Strahlregler - Mundstück 3/4"
 Netzanschluß Cu - Rohr 15 mm Durchmesser;
 Ausladung: 450 mm
 Auslaufhöhe : 500 mm

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

060104

Induktionsherd 2 Zonen

Abmessungen - Daten	geplant	gefordert
Kochfeldgröße	350 x 650 mm
Glaskeramikplatte	6 mm
2 x quadratische Induktionsspulen	flächendeckend
Abmessungen Induktionsspule	280 mm
Leistung :	10 kW
Anschluss	400 V

Allgemein :

Kochzone: 2 quadratische - "Doppel" - Spulen, 280 x 280 mm, flächendeckendes Wirkungsfeld

Flächenbündig eingebautes Glaskeramikkochfeld

Feinfühlig Leistungssteuerung

Stufenlos regelbar.

Induktionskochstelle ausgestattet mit elektronischem Topf- Übertemperaturschutz sowie Hinterglas-Leistungsanzeige.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
LB-FF-999					Preisangaben in EUR

Generatorfach :

Zur Aufnahme von 2 Induktionsgeneratoren
 Wartungsfreundlich
 Frontseitig mit integriertem Filtersystem.
 Generatorfach in der Herdoberkonstruktion bzw. im zuvor beschriebenen Unterbau integriert

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

060105 Multifunktionskochcenter GN 2/1

Bezeichnung

Koch- und Brat-Center zum automatischen Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten, Beilagen.

Multifunktionales Gargerät (Manueller - Modus) für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden. Geignet zum Kochen, Braten oder Frittieren.

Temperaturbereich: 30 - 250 °C

Funktion

Multifunktions - Modus In den 9 Betriebsarten (Fleisch, Kurzgebratenes, Fisch / Meeresfrüchte, Gemüse/Kartoffeln, Teigwaren/Reis, Ei / Eiprodukte, Milch-/Süßspeisen, Suppen/Saucen, Finishing) erkennt VarioCooking Control® selbständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Garzeit und Temperatur werden unter Berücksichtigung des Wunschergebnisses laufend angepasst. Der Bediener wird aktiv durch die Garprozesse geführt. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Funktion

Manueller – Modus Garen mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur, oder Oeltemperatur. Die Temperaturen werden bei allen Betriebsarten gradgenau gemessen und geregelt.

Zusatzfunktionen AutoLift TM Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Nudeln kochen und Frittieren), Delta-T-Garen, HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle, Speichermöglichkeit für 250 persönliche Prozesse.

Ausstattung

- Garprozessregelung mittels Mikroprozessor
- Integrierte Steckdose
- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung
- Entleerung von Koch- bzw. Waschwasser, direkt durch die Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
- Heizsystem

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- Automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung
- Integrierter Ein-/Ausschalter
- Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung und Hilfe-Funktion
- Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar
- Klartext-Anzeigen für alle Garvorgänge
- Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen
- Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar
- Zentrales Einstellrad mit "Push-Funktion" zur Bestätigung von Eingaben und leicht zu reinigende Drucktasten
- Digitale Temperaturanzeigen
- Anzeige von Soll- und Istwerten
- Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen , wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek.
- 24 Std. Echtzeituhr
- Summton einstellbar
- Displaykontrast einstellbar
- Betriebs- und Warnanzeige, z.B. warmes Öl beim Frittieren
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Ablöschkasten
- Patentierte Kerntemperaturfühlerhalterung
- USB-Schnittstelle
- Material innen und außen CrNi-Stahl DIN 1.4301
- Fugenfreier Hygienetiegel mit gerundeten Ecken
- Gartiegel durch einen Elektrozyylinder kippbar
- Deckel mit integriertem Wassereinlauf
- Cerankochfeld am Gehäusedeckel

Technische Daten	geplant	angeboten
Kapazität Volumen	100 Liter
Kapazität Fläche	42 dm ²
Kapazität Körbe	2 x GN 1/1
Essens Anzahl pro Tag	100 - 300
Breite	1157 mm
Tiefe	914 mm
Höhe	1100 mm
Tiegelrandhöhe	900 mm
Wasserzulauf	R 3/4"
Wasserdruck	150 - 300 kPa
Wasserablauf	DN 50
Anschlusswert	28,2 kW

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung			W	
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR
		Absicherung	3 x 50 A		
		Anschluss	400V		
		Garmedium Kochen	30 °C bis 100 °C		
		Garmedium Braten	30 °C bis 250 °C		
		Garmedium Frittieren	140 °C bis 180 °C		
		Prüfzeichen	CE, GS, VDE, DVGW, SVGW, SEMKO		
		Schall - Emission	< 70 dB(A)		
		Latente Wärmeabgabe	2800 kJ/h		
		Sensible Wärmeabgabe	3500 kJ/h		
		Empfohlene Abluftleistung	1500 m3/h		

Zubehör inkl.:

- Spachtel
- Reis und Pastakörbe
- Sieb
- Schnittstelle USB - RS 485 / RS 232
- GN Behälter in verschiedenen Grössen und Ausführungen
- Kontakt zur Leistungsregelung über ASKI oder gleichwertig.
- Erstausrüstung mittels GN Einsätze

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

060106 Hackstock 400 x 800 x 200 mm

Hackstock inkl. AufstellungsfüÙe

Abm. HackfläÙe: 400 x 800 x 200 mm

Gesamthöhe Hackstock: 900 mm

- Hergestellt aus Weissbuche
- CNS Ring rundumlaufend
- Blockhöhe 200 mm

Mod.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Fabr.:

..... 1 Stk

060107 Verbauten

Abm.: 2100 x 780 x 900 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 lt. Vorbemerkungen

Beschreibung erfolgt von rechts nach links.

Unterbauten bestehend aus:

- 1060 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes GN Kühlpult.
- 1100 x 800 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen hergestellt, inkl. seitlicher Verblendung zur angrenzenden Arbeitsfläche, sowie inkl. 100 mm Hochzug wandseitig.
- 1000 x 510 mm abgesenkter Arbeitsschrank geteilt in 2 Fächer, je Fach gerichtet für den Einbau von mind. 6 GN Einschubschienen für GN 1/1 Bleche, rechts befindet sich ein Montagefach mit Bodenbord und Flügeltüre verschlossen. In diesem Fach befinden sich sämtliche Anschlüsse des KD.
- 1000 x 800 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen hergestellt, inkl. seitlicher Verblendung zur angrenzenden Arbeitsfläche, sowie inkl. 100 mm Hochzug wandseitig. Im Bereich des zuvor beschriebenen Installationsfach befindet sich ein Installationsdurchbruch (100 x 50 mm) welcher allseitig mit einem 10 mm Hochzug dicht verschweißt umrandet ist. inkl. naht und fugenlosem Übergang zur angrenzenden Ausgabe Arbeitsfläche übers Eck.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

060108 GN Kühlpult 2E6L

Abm.: 1060 x 660 x 710 mm

CNS Sockel H = 150 mm - wie zuvor beschrieben in Pos. Unterbauten enthalten

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Kälteleistung : 305 Watt bei VT -10°C

Kältemittel : R 449a

Temperaturbereich : -2°C bis +8°C

Spannung : 230V

Gehäuse:

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete Innenwanne;

verdeckt geführte Kälteleitungen, Tauwasserablauf im Boden integriert. Mit Frontrahmenheizung.

Isolierung:

40 mm Polyurethan-Hartschaum.

Kältesystem:

Verdampfer aus Chromnickelstahl mit Umluft. Tropfasse unter Verdampfer und Expansionsventil für

R 449a montiert. Installationsleitungen in Installationsfach geführt. , elektr. Verdrahtung bis Klemmdose.

Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtaufunktion, sowie beleuchteter Hauptschalter

in Bedienblende montiert.

Schubladen:

Mit Übervollauszügen, komplett aus Chromnickelstahl, mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne

Werkzeug wechselbar. Seitenwände gelocht. Als Volllade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe nutzbar. Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Tragkraft 60 kg.

Abdeckung:

40 mm (wahlweise 50 mm) hoch, aus Chromnickelstahl; Oberfläche seidenmatt gebürstet. Wird nachstehend beschrieben

Einteilung :

Bestehend aus 2 Stk. gekühlten Ladenstöcken mit jeweils 3 Stk. GN 1/1 Schubladen mit Vollauszug

Daneben mit Installationsfach

Fabr.:

Mod.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
				LB-FF-999	Preisangaben in EUR

..... 1 Stk

060109 Kombidämpfer GN 6x1/1

Bezeichnung

Gargerät zum automatischen Garen (Automatik-Modus) von Großbraten, Kurzgebratenem, Geflügel, Fisch, Beilagen, Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Desserts, Backwaren sowie zum automatischen Finalisierung

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.

9 Betriebsarten

Automatik-Modus: Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Beilagen, Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Desserts, Backwaren, Finalisierung

3 Betriebsarten

Combi-Dämpfer-Modus:
 Feuchte Hitze (Dampf) zwischen 30 °C und 130 °C
 Trockene Hitze (Heißluft) von 30 °C-300 °C
 Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze 30 °C-300 °C

Arbeitssicherheit

Maximale Einschubhöhe 1,60 m bei Installation des Gerätes auf einem Original Unterschrank.
 Reiniger- und Pflege-Tabs (Feststoffreiniger) für optimalen Gesundheitsschutz.
 Nach VDE für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Funktion - Automatik-Modus

In den 9 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Beilagen, Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Desserts, Backwaren, Finalisierung) erkennt der Automatik-Modus selbständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garklima werden unter Berücksichtigung des Wunschergebnisses laufend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Funktion - Combi-Dämpfer-Modus

Garen mittels frei einstellbarer Konvektionshitze, drucklosem Frischdampf oder Kombination aus Konvektionshitze und

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Frischdampf. Die Garraumfeuchte wird bei allen Betriebsarten %-genau gemessen und geregelt.

Ausstattung:

- 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 • Übersichtliche Bedienblende mit Piktogrammen • Einschubüberwachung mit
- individueller Zeitprogrammierung für jeden Einschub bei rollierender Beschickung • Individuelle Programmierung von mindestens 350 Garprogrammen mit bis
- zu 12 Schritten • Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator • Automatische
- Reinigungsaufforderung mit Hinweis der Reinigungsstufe und der Chemiemenge • Pflegezustand wird im Display angezeigt • 6 Reinigungsstufen für die
- unbeaufsichtigte Reinigung und Pflege auch über Nacht • Reiniger- und Pflege-Tabs (Feststoffreiniger) für optimalen Gesundheitsschutz • Maximale
- Einschubhöhe 1,60 m bei Verwendung eines Original Unterschranke • Messung und Regelung der Garraumfeuchte erfolgt mittels eines Sensors, tatsächliche
- Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar • 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar • Feuchtigkeitswertprogrammierbare
- Beschwadfunktion von 30 °C-260 °C für Trockene Hitze und Kombination • Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer Fehlerkorrektur
- bei Fehlstechungen • Kerntemperaturfühler fest im Gerät integriert (nicht verlierbar) • Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler • Bedarfsgerechte Energiezufuhr •
- Integrierte Handbrause mit stufenloser Dosierung, Rückholautomatik und integrierter Wasserabsperrfunktion • Hochleistungsfrischdampfgenerator mit
- automatischer Selbstreinigung verhindert Kalk bei der Entstehung, weiches Wasser oder regelmäßiges entkalken ist nicht notwendig. • Verkalkungszustand
- des Dampfgenerators wird überwacht und im Display angezeigt • 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 • Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen
- Fettfilter • Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad • Integrierte Lüfterradbremse • Hinterlüftete Doppelglastüre, einfache
- Reinigung durch schwenkbare Innenscheibe • Türgriff mit Rechts/Links- und Zuschlagfunktion • Türraststellungen • Berührungsloser Türkontaktschalter •
- Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken, Garraum mit Schwallsicherung - kein herauschwappendes Wasser • Steckbare Garraumdichtung •
- Luftleitsystem für optimale Gleichmäßigkeit • Schwenkbares Luftleitblech mit Schnellverschlüssen • Geräte- und Türtropfwanne mit permanenter Entleerung
- zum Geräteablauf • Halogen Garraumbeleuchtung aus schocksicherem CERAN-Glas • Garprozessregelung mittels Mikroprozessor • HACCP-Datenspeicher
- und Ausgabe über integrierte Schnittstelle USB • Summton einstellbar • Einstellbare Fremdsprachenanzeige • Displaykontrast einstellbar • Echtzeitanzeige •
- Freie Zeitwahl von 0-24 Stunden, wahlweise Einstellung Stunden/Minuten bzw. Minuten/Sekunden • Startzeitvorwahl für Zeit und Datum einstellbar • Funktion
- Delta-T-Garen • Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar • Halbe Energie einstellbar •

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Automatische Wrasenwaschanlage • Längseinschub für 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-Zubehör • Einhängestell mit zusätzlichem Hilfseinschub für Kondensatauffangbehälter, Einschubabstand 68 mm, Einhängestelle schwenkbar zur leichten Reinigung • U-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Beschickung • Allseitige Wärmedämmung • ServiceDiagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen • Sicherheitstemperaturbegrenzer für Garraum und Dampfgenerator • Schwenkbare Bedienblende zur Durchführung von Service- und Kontrollarbeiten von vorne • Betriebs- und Warnanzeigen • Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich • Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser • Höhenverstellbare Gerätefüße • Material innen und außen CrNi-Stahl DIN 1.4301 • Nach VDE für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen

Technische Spezifikation:

Kapazität: 6x1/1 GN

Längseinschub für: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Essen-Anzahl pro Tag: 30-80

Breite: 847 mm

Tiefe: 771 mm

Höhe: 757 mm

Wasserzulauf

(Druckschlauch):

3/4" / Ø 1/2"

Wasserdruck (Fließdruck): 150-600 kPa / 0,15-0,6

Mpa / 1,5-6 bar

Wasserablauf: DN 50 mm

Anschlusswert: 10 kW

Absicherung: 3 x 16 A

Netzanschluss: 3 NAC 400V

Leistung "Feuchte Hitze": 9 kW

Leistung "Trockene Hitze": 9 kW

Gewicht (netto): 110 kg

Kabelquerschnitt 5 x 2,5 mm²

Prüfzeichen: CE, IPX5, VDE, UL, CUL,

NSF, KEMA, PCT, GS,

DVGW, SVGW, WRAS,

KIWA

Lieferumfang: inkl. GN Erstausrüstung:

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung Lohn Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
				LB-FF-999	Preisangaben in EUR
		6 x 1/1 Bleche 530 x 325 x 15 mm			
		6 x 1/1 Bleche 530 x 325 x 20 mm			
		6 x 1/1 Bleche 530 x 325 x 65 mm			
		6 x 1/1 Bleche 530 x 325 x 100 mm			
		4 x 1/1 Granit Emaille Einschubblech 530 x 325 x 10 mm			
		4 x 1/1 Alu Backblech antihaft, glatt mit Teflonbeschichtung 530 x 325 x 10 mm			
		Fabr.:			
		Mod.:			
			1 Stk
LG 06		Rotisserie		Summe

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

07 Ausgabe

0701 Verbauten und Geräte

070101 Wärmeschrank 1400 x 760 x 710 mm

Abm.: 1400 x 760 x 710 mm

- Geschlossener Schrankraum, komplett aus CNS
- Werkstoff 1.4301
- mit glattem Bodenbord und verstellbaren Zwischenbord
- Schrankraum beidseitig mittels Schiebetüren verschlossen
- stufenlose thermostatische Regelung
- Regeleinheiten und Kontrollleuchte im Installationsfach integriert.

Fassungsvermögen : ca. 3420 Teller Flach

Anschlusswert : 230V 2,5 kW

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

070102 Mikrowellenherd

Abm.: 650 x 526 x 471 mm

Ausführung:

Garraum und Gehäuse aus Edelstahl
 Integrierter Keramikboden im Garraum
 Herausnehmbarer Garraumhimmel
 Mechanische Steuerung mit elektronischer Anzeige
 4 Magnetrons mit je 450 W Leistung ...
 2 Garebenen durch Keramikeilungsplatte
 4 Leistungsstufen :1800 W / 900 W / 340 / 170 W
 Elektronische 60 min. Zeitschaltuhr
 Garraumabmessungen: 535 x 330 x 250 = GN 1/1
 Garraumvolumen 44 Liter
 Leistungsaufnahme 3,2 kW
 Anschluss : 230V

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Inkl. Wandkonsole und Montagematerial komplett aus CNS

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

070103 Ausgabebord 1 etagig beheizt

Abm.: 2200 x 300 x 400 mm

- komplett aus CNS
- Bord allseitig geschlossen
- Werkstoff : 1.4301
- Seitenteile sind verschlossen
- Aufständerung mittels CNS Formrohre . 30 x 30 x 1,25 mm
- Seitenteile verschlossen mittels CNS Blech min. 1,0 mm dick
- Fix an der Arbeitsplatte verschweisst
- Verkabelung intern sowie lt. EVN
- Unter dem Bord ist ein CNS Kanal angebracht in welchem die Spezialkeramikstrahler sowie Beleuchtung untergebracht sind
- schalt und regelbar
- Thermostatisch stufenlose Regelung
- Regeleinheiten sowie Kontrollleuchten sind in der Längsseite oder um Unterbau untergebracht (bzw. Wärmeschrank)

5 Stk. Spezialkeramikstrahler a´ 0,4 kW

Dazwischen Beleuchtungskörper

Anschluss : 230V

Leistung : 2,0 kW

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

070104 Einbau Bain Marie GN 1/1

Einbau-Bain-Marie (Warmhaltewanne 1 x GN 1/1, zum Einbauen in Abdeckung), mit Verkleidung und verstärkter Heizleistung

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Abmessungen

Länge: 370 mm

Breite: 574 mm

Tiefe: 228 mm (Wanne mit Isolierung)

Tiefe: 326 mm (bis Unterkante Ablasshahn)

Ausführung

Die Warmhaltewanne gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS).

Die Warmhaltewanne, isoliert, elektrisch beheizbar (nassbeheizt), tiefgezogen, passend für GN-Behälter der Größe max. GN 1/1, 200 mm tief, mit untergebauter Heizwanne, mit Rohrheizkörper, 1100 W/230 V.

Die Warmhaltewanne ausgestattet mit elektrisch gesteuertem ½ ". Auslauf nach unten, sowie mit elektrischem Zulauf und Niveauregelung.

Die Warmhaltewanne mit umlaufendem Flansch; Ecken abgerundet.

Die Warmhaltewanne umlaufend isoliert.

Die Warmhaltewanne komplett mit Verkleidung, umlaufend, 242 mm hoch, aus verzinktem Blech, mit Boden. Abmessungen: 410 x 609 mm.

Zum naht und fungenlosem Einbau in die zuvor beschriebenen CNS Abdeckung

Die Warmhaltewanne vorgesehen zum Einhängen von oben in vorhandenen Abdeckungsausschnitt, Ausschnitt-Abmessungen: 356 x 556 mm. Ecken gerundet mit Radius R 50.

Abdeckungsstärke der bauseits vorhandenen Abdeckung: max. 38 mm.

Fixierung der Warmhaltewanne im Abdeckungsausschnitt mittels Befestigungskrallen.

Schalter in tiefgezogene Schalterblende, Abmessungen 176 x 108 mm, integriert.

Die Schalterblende vorgesehen zum Einbau im Thekenunterbau.

Ausschnitt für Schalterblende: 152 x 85 mm. Verbindung zwischen Warmhaltewanne und Schalterblende steckbar, für einfache Montage und Demontage der Schalterblende.

Mit 1 Ein /Ausschalter.

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

Wasserzulauf 1/2" mit Absperrhahn

Mit Elektro-Zuleitung, ca. 2 m lang, mit Schukostecker.

Gewicht: 10,0 kg.

Technische Daten

El.-Anschlusswert: 1,1 kW.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

070105 Unterbauten

Abm.: 4300 x 760 x 900 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 150 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 150 mm lt. Vorbemerkungen.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links.

Unterbauten bestehend aus:

- 900 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Schrankraum ragt 200 mm ins "tote Eck" der angrenzenden Verbautenzeile, Vorderfront mittels einer 700 mm Flügeltüre verschlossen.
- 1400 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Wärmeschrank
- 800 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, höhenverstellbaren Zwischenbord und beidseitig mittels Schiebetüren verschlossen. (Schrankraum als Tellerschrank ausgeführt).
- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und Zwischenbord, gerichtet für den Einbau eine nachstehend beschriebenen Einbaubainmarie, im oberen drittel befindet sich eine Schalterblende, wo sämtliche Regeltechnik platz findet. Vorderfront mittels einer Flügeltüre verschlossen.
- 600 mm Ladenstock mit 2 Stk. übereinander liegenden und gegenüber ausziehbaren Brotladen, inkl. herausnehmbaren CNS Einsätzen je Lade.

- 4300 x 800 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen hergestellt, inkl. benötigter Bohrungen und Ausschnitte für nachstehend beschriebene Geräte. inkl. 100 mm Wandhochzüge in den Bereichen der Wände.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

070106 CNS Trennwand

CNS Trennwand

Ausführung:

- Hergestellt aus CNS.
-

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- allseitig geschlossen.
- stabile Formrohrkonstruktion.
- Abdeckung aus CNS, allseitig fugenlos geschlossen.
- fix an der Arbeitsfläche aufgeschweißt.

Abmessungen:

- Länge: 900 mm mm
- Breite: 120 mm mm
- Höhe: 700 mm mm

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk

LG 07	Ausgabe		Summe
--------------	----------------	--	--------------	-------

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

08 Baranlage

0801 Verbauten und Geräte Rückwand

080101 Verbauten

Abm.: 4940 x 680 x 940 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 35 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 35 mm lt. Vorbemerkungen.

Beschreibung erfolgt von rechts nach links.

Unterbauten bestehend aus:

- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Schrankraum geteilt in 2 Fächer mit je einem Müllkipper in feuerfester Ausführung.
- 400 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollherausziehbaren Schubladen.
- 650 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Unterbau geeignet zum Einbau eines nachstehend beschriebenen Waschbeckens, Vorderfront mittels einer Flügeltüre verschlossen.
- 600 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Gläserspüler.
- 600 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Eiswürfelbereiter.
- 1340 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Getränkekühlpult.
- 750 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Kühlschrank.

- 4940 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. einem naht und fugenlos eingeschweißten Norm CNS Spülbecken (600 x 450 x 250 mm) und einer naht und fugenlos eingeschweißten Korbführung für Körbe 500 x 500 mm auf einer Länge von 1800 mm (inkl. Gefälle) sowie einem 100 mm Wandhochzug.

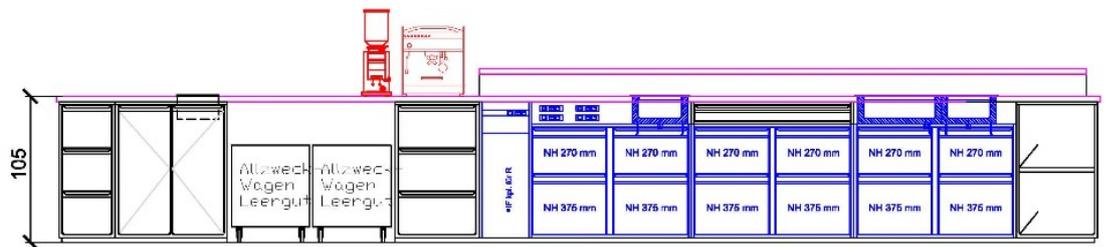
Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
LB-FF-999					Preisangaben in EUR



Ansicht Schank

080102

Wandbord 2 - Etagig

Abm.: 1000 x 350 x 400 mm

- Borde komplett aus CNS
- allseitig geschlossen
- 2 etagig - höhenverstellbar
- Inkl. CNS Montagematerial
- Inkl. benötigte CNS Wandkonsolen

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

080103

Einhebelmischerarmatur

Hebel-Tischmischer 1/2 " inkl. Bohrung (35 mm)
 Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 150 mm
 mit Schwenkauslauf 180°, Keramikscheibentechnik
 Verschraubung 1/2"x 10 mm

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges				Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

080104 Bestehender Gläserspüler

Bestehender Gläserspüler

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung
- Entkalkung wenn notwendig
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



IMG_9687

080105
E

Gläserspüler

Geschirr- und Gläserspülautomat mit einer Spüleistung von
40 Körben bzw. 720 Tellern oder 1.440 Gläsern je Stunde bei Anschluss an Warmwasser
15 Körbe bzw. 270 Tellern oder 540 Gläsern je Stunde bei Anschluss an Kaltwasser

Frontlader

Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi-Stahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen

Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen inkl. integrierten Korbführungen

Doppelwandiger Aufbau einschl. FCKW-freier Waschraumtür-Isolierung

Dreharmwasch- und Klarspülssystem aus CrNi

CrNi-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen

Aktiv Plus Laugen-Feinfiltersystem

Vollelektronische Steuerung mit Bediendisplay

Digitale Temperaturanzeigen für Wasch- und Klarspülwasser

Selbstreinigungsprogramm

Netzdruckunabhängige Frischwasserzuleitung mit freiem Auslauf

Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur

Laugenpumpe

Zulaufschlauch mit Aqua-Stop-System und Leckwassersicherung (Bodenwanne)

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je 1,4 m ab Automat)
Rückwandverkleidung

Abmessungen

	Vorgabe	Ausführung
Länge der Maschine	600 mm
Tiefe der Maschine	600 mm
Tiefe bei geöffneter Türe	930 mm
Höhe der Maschine	700 - 730 mm
Einschubhöhe	420 mm
Korbmass	500 x 500 mm
Einschubbreite / Tiefe	540 x 535 mm

Allgemeine Merkmale

gefordert

DIN EN ISO 9001:	0 Ja / Nein 0
CE-Zeichen:	0 Ja / Nein 0
GS-Prüfzeichen:	0 Ja / Nein 0
Gemäß der Hygieneanforderungen der DIN Normen für: Gläserspülautomaten DIN 10511	0 Ja / Nein 0
Eintankspülautomaten DIN 10512	0 Ja / Nein 0
Bedienung über Bediendisplay:	0 Ja / Nein 0
Doppelwandiger Aufbau einschl. Automatische Füllstandsüberwachung bei	
FCKW-freier Waschraumtür-Isolierung:	0 Ja / Nein 0
Wasch- und Klarspülarme aus CrNi:	0 Ja / Nein 0
Gerundeter Waschtank:	0 Ja / Nein 0
Sanftanlauf:	0 Ja / Nein 0
Aqua-Stop-System mit Bodenwanne:	0 Ja / Nein 0
Laugenpumpe:	0 Ja / Nein 0
Drucksteigerungspumpe:	0 Ja / Nein 0
Freier Auslauf Familie A, Typ A, nach EN1717:	0 Ja / Nein 0

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Technische Daten	gefordert	angeboten
Tankinhalt	11 Liter
Klarspülmenge pro Spülgang	2,6 Liter
Lautstärke	64 dB(A)

Anschlusswert :

Waschpumpe	0,55 kW
Tankheizung	1,3 kW
Boiler	7,5 kW
Tank und Boilerheizung gegeneinander verriegelt	0 Ja / Nein 0	

Programmlaufzeiten :

Laufzeiten	90 / 120 / 240 sec
------------	--------------------	-------

Leistungsmerkmale :

Körbe pro Stunde (theoretisch)	40 Körbe
Gläser pro Stunde	1440 Gläser
Teller pro Stunde	720 Teller

Heizmedium :

Wechselstrom	400 V
Schutzart	IP X5

Dosiertechnik :
 Klarspüler - Dosiergerät mit Vorratsbehälter

Korbausstattung :
 Kombiniertes Gläserkorb 500 x 500 mm

Zubehör :
 Laugenpumpe
 Flüssigreiniger - Dosiergerät mit Vorratsbehälter

Integrierte Umkehr-Osmoseanlage

Technische Daten	geplant	angeboten
Reinheitsgrad der Entsalzung	ca. 98 %
Frischwassertemp.	max. 35 °C
Leitfähigkeit	< 1.000 µS/cm
Eisen / Chlor	< 0,1 mg/l

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Mangan	< 0,04 mg/l
Kieselsäure	< 10 mg/l
Gesamtwasserhärte	max. 28° dH
Ausbeute (abh. v. Rohwasser)	ca. 50 %
Anschlusswert :	0,11 kW

Anschluss-Set mit Absperrventil; Filter 10 m
mit Aktivkohle, Druckminderer, Rückfluss-
verhinderer und Rohrbelüfter 0 ja/nein 0
(Anschluss-Set der Maschine ohne
Aqua-Stop)

Ausführung der integrierten Osmoseanlage :

Im Sockel :

Höhe : 120 mm

Gesamthöhe Maschine : 820 mm

In der Rückwand:

Maschinentiefe 680 mm

Maschinenhöhe : 700 - 730 mm

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk * * * * *

080106 Eiswürfelbereiter

Abmessungen	geplant	angeboten
Breite :	503 mm
Tiefe :	456 mm
Höhe (ohne Füße)	840 mm

Ausführung	geplant	angeboten
Aussen	Rostfrei / Edelstahl	0 Ja / Nein 0
Innen	Nahtloser, weißer Kunststoffbehälter	0 Ja / Nein 0
	Abgerundete Ecken	0 Ja / Nein 0
Selbstschließende mit		

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

0 Ja / Nein 0

Zubehör : Eisschaufel, Zu-, Ablaufschlauch, FüÙe

Technik

Die Würfelproduktion erfolgt bei – 25 °C im zuverlässigen, geschlossenen Spülsystem.

Alle mit Wasser in Berührung kommenden Teile bestehen aus lebensmittelechten Kunststoffen und

werden nach jeder Produktion zur Verminderung von Keim- und Kalkansätzen automatisch gespült.

Das lauffuhige, luftgekühlte Kältesystem arbeitet mit dem FCKW und H-FCKW freien Sicherheitskältemittel R 134 a.

Zur Steigerung der Betriebssicherheit bei hohen Umgebungstemperaturen und zur Senkung der Betriebskosten ist der Verflüssiger mit einem leicht zu reinigenden Staubfilter versehen.

Geschlossenes Spülsystem : 0 Ja / Nein 0

Automatische Spülung : 0 Ja / Nein 0

Staubfilter vor Verflüssiger : 0 Ja / Nein 0

Technische Daten

geplant

angeboten

Leistung in 24 Std. 10/10 °C	40 kg
21/15 °C	38 kg
Speicherkapazität	18 kg
Würfel (28 x 28 x 32 mm) in 24 Std	1760 Stk
Produktionszyklus :	20 min
Anschlussleistung :	280 Watt
Spannung :	230 V
Kältemittel	R 290

Fabr.:

Mod.:

1 Stk

080107

Hängeschrank

Abm.: 1000 x 350 x 600 mm

- komplett aus CNS
-

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- Bodenborde und höhenverstellbare Zwischenborde
- Schrankraum mittels Schiebetüren verschlossen
- Inkl. benötigte CNS Montagematerialien

Fabr.:

Mod.:

..... 3 Stk

080108 Getränkeköhlpult 2E4L

Abm.: 1340 x 680 x 900 mm
 35 mm CNS Gerätesockel

Technische Daten	gefordert	angeboten
Kälteleistung	270 Watt
Temperaturbereich	+2°C bis +10°C
Anschlusswert	230V

Allgemeine Ausführung :

Gehäuse:

Kompl. Edelstahl, Bedienungsseite Chromnickelstahl geschliffen
 Sockel: 35 mm hoch aus Chromstahl (wahlweise beliebige Sockelhöhe).

Isolierung:

40 mm Hartschaum

Kältesystem:

Beschichteter Lamellenverdampfer an der Rückwand mit Umluftkühlung.
 Tropftrichter unter Verdampfer. Durchbrüche für die Anschlussleitungen
 in den Seitenwänden vorbereitet. Wahlweise: Verdampfer
 mit Ventil und Installationsleitungen seitlich herausgeführt.
 Kältetechnische Elemente lt. Vorbemerkungen

Türelemente:

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

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Türbandung wahlweise links oder rechts.

Schubladen:

Teleskopschubladen aus Chromnickelstahl, Seitenwände gelocht, umlaufender Magnetdichtungsrahmen, die Laden können in 5 verschiedenen Nutzhöhen bezogen werden. 2 Flaschentrennstäbe pro Schublade.B

Einteilung :

Bestehend aus 2 Stk. gekühlten Ladenstöcken mit jeweils 2 Schubladen ausgeführt. Daneben 180 mm breites Installationsfach mit leicht herausnehmbarer Blende
 In dieser Blende ist der elektronische Kühlstellenreger untergebracht.

Zubehör :

Sperrung der Schubladen

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk

080109 Bestehender Kühlschrank

Bestehender Kühlschrank

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR



IMG_9684

080110

Weinklimaschrank Unterbau

E

**Technische Daten /
Ausführung**

geplant

angeboten

Energieverbrauch in 24 h	0,4 kWh
Temperaturzonen	1
Klimaklasse	SN - ST
Schalleistung	38 dB(A)
Türanschlag	rechts wechselbar
Abmessungen HxBxT	89 x 60,0 x 61,3 cm

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung			Menge EH	W Positionspreis
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis		
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR
		Fassungsvermögen	66 Stk je 0,75 Liter		
		Steuerung	digitale Temperaturanzeige		
		Temperaturanzeige	innen digital		
		Weinlagerteil			
		Temperaturbereich Weinteil	+5°C bis +18°C		
		Tür offen Warnsignal	akustisch		
		Störung Warnsignal	optisch und akustisch		
		Türe / Deckelmaterial	Isolierglas mit Stahlblech		
		Gehäusematerial	Stahlblech		
		Farbe	Schwarz		
		Ablageflächen Weinteil	6		
		davon Holzklappborde	0		
		davon Roste mit Teleskopschienen	0		
		Material Ablageflächen	Holzbord		
		Innenbeleuchtung	Ja		
		Aktivkohlefilter	Ja		
		Lavastein	Ja		
		Griff	Stahlgriff		
		Schloss	vorhanden		
		Fabr.:				
		Mod.:				
				1 Stk	* * * * *

080111

Verbautenzeile 2

Abm.: 1600 x 440 x 940 mm
 CNS Sockel H = 35 lt. Vorbemerkungen
 Beschreibung erfolgt von links nach rechts

Unterbauten bestehend aus :

- 1200 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord. Vorderfront offen.
- 400 mm Ladenstock mit 3 Stk. Schubladen.
- 1600 x 460 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen inkl. sämtlicher Bohrungen und Anpassungen inkl. 100 mm Wandhochzug.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

080112 Verbautenzeile 3

Abm.: 1200 x 440 x 940 mm
 CNS Sockel H = 35 lt. Vorbemerkungen
 Beschreibung erfolgt von links nach rechts

Unterbauten bestehend aus :

- 1200 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord. Vorderfront offen.
- 1200 x 460 x 40 mm CNS Arbeitsplatte laut Vorbemerkungen inkl. sämtlicher Bohrungen und Anpassungen inkl. 100 mm Wandhochzug.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 PA

080113 Bestehende Filterkaffeemaschine

Bestehende Filterkaffeemaschine

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung und Entkalkung
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR



IMG_9685

080114

Filterkaffeemaschine

E

Filterkaffeemaschine

- Hergestellt aus CNS
- inkl. Zeitschaltuhr
- Verschiedene Behälter
- Podest, um problemlos Vakuumbehälter unter dem Zapfhahn zu platzieren
- Schnellzapfschlauch
- Schwenkbarer Auslauf
- Filterkorb
- Mikrofeinfilter: Filterpapier ist überflüssig
- Wandkonsolen zur Wandbefestigung des Geräts
- Klappbord, um Behälter an der Wand zu platzieren
- Teefilter und Teebrühaufsatzrohr für die Zubereitung von Tee
- Vorratsbehälter 10 Liter vollständig isoliert

Vorratsbehälter 2 Stk. a' 10 Liter inkl.

Technische Daten:	Vorgabe	Einheit	Angeboten
Stoßvorrat Kaffee	20	Liter
Stundenleistung Kaffee	60	Liter
Brühzeit Kaffee	10	Minuten / Liter
Stoßvorrat Heisswasser	3,3	Liter
Stundenleistung Heisswasser	20	Liter

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges			Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Anschlusswert 6180 Watt

Abmessungen:

Breite 955 mm

Tiefe 512 mm

Höhe 840 mm

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk * * * * *

0802 Verbauten und Geräte Vorderfront

080201 Verbauten

Abm.: 3340 x 680 x 940 mm übers Eck 1760 x 680 x 940 mm (inkl. 40 mm CNS Arbeitsplatte und 35 mm CNS Sockel)

CNS Sockel H = 35 mm lt. Vorbemerkungen.

Beschreibung erfolgt von links nach rechts.

Unterbauten bestehend aus:

- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, gerichtet für Leergut und Verschluss mittels einer Flügeltüre welche im Oberen Drittel offen bleibt und einen Einwurfschacht frei lässt.
- 1160 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Getränkeköhlpult.
- 400 mm Installationsfach mittels einer leicht herausnehmbarer I-Blende verschlossen.
- 1160 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Getränkeköhlpult.

- 3360 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. Ausschnitt für eine nachstehend beschriebene Tropftrasse, naht und fugenloser Übergang zur angrenzenden Arbeitsfläche.

90° Übers Eck

- 1760 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, im Rückbereich finden die Installationen platz, welche vom Boden kommend installiert werden. Auf eine optimale Raumnutzungs - Möglichkeit ist zu achten.

- 1800 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. naht und fugenlosem Übergang zur angrenzenden Arbeitsfläche. Inkl. Installationsdurchführungen (3 Stk. 100 x 50 mm) für die Geräte, welche jeweils naht und fugenlos mittels einer 10 mm Hochkantung versehen sind.

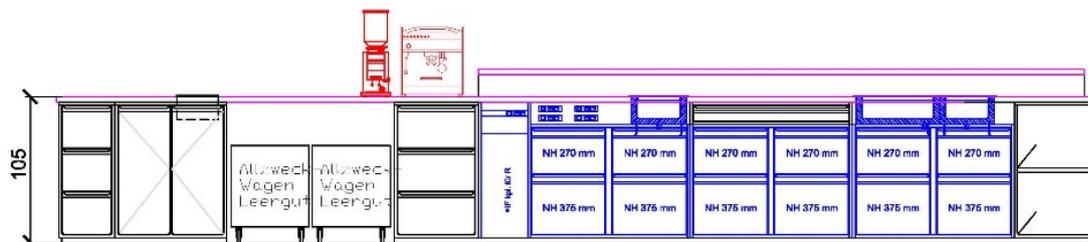
Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
LB-FF-999					Preisangaben in EUR

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk



Ansicht Schank

080202

Getränkekühlpult 2E4L

Abm.: 1160 x 680 x 900 mm

35 mm CNS Gerätesockel

Technische Daten	gefordert	angeboten
Kälteleistung	270 Watt
Temperaturbereich	+2°C bis +10°C
Anschlusswert	230V

Allgemeine Ausführung :

Gehäuse:

Kompl. Edelstahl, Bedienungsseite Chromnickelstahl geschliffen

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Sockel: 35 mm hoch aus Chromstahl (wahlweise beliebige Sockelhöhe).

Isolierung:

40 mm Hartschaum

Kältesystem:

Beschichteter Lamellenverdampfer an der Rückwand mit Umluftkühlung.
 Tropftasse unter Verdampfer. Durchbrüche für die Anschlussleitungen
 in den Seitenwänden vorbereitet. Wahlweise: Verdampfer
 mit Ventil und Installationsleitungen seitlich herausgeführt.
 Kältetechnische Elemente lt. Vorbemerkungen

Schubladen:

Teleskopschubladen aus Chromnickelstahl, Seitenwände gelocht, umlaufender
 Magnetdichtungsrahmen, die Laden können in 5 verschiedenen
 Nutzhöhen bezogen werden. 2 Flaschentrennstäbe pro Schublade.B

Einteilung :

Bestehend aus 2 Stk. gekühlten Ladenstöcken mit jeweils 2 Schubladen ausgeführt. Die
 elektronischen Kühlstellenreger werden in der Installationsblende (siehe Beschreibung
 Verbauten) untergebracht.

Zubehör :

Sperrung der Schubladen

Fabr.:

Mod.:

..... 2 Stk

080203 Einbautropftasse 600 x 220 mit Dusche

Einbautropftasse 600 x 220 mit Dusche

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

Mod.:

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges				Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Fabr.:

..... 1 Stk

080204

Aufsatzbord

Abm.: 1600 x 300 x 400 mm

- komplett aus CNS
- Bord allseitig geschlossen
- Werkstoff : 1.4301
- Aufständerung mittels CNS Rundrohre 80 x 2 mm
- fix an der Arbeitsplatte montiert
- Seitenteile sind verschlossen
- Rundumlaufende Reling

Fabr.:

Mod.:

..... 2 Stk

080205

Bestehende Kaffeemaschine

Bestehende Kaffeemaschine

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung und Entkalkung
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR



IMG_9688

080206
E

Kaffeemaschine klein

Vollautomat mit integriertem Milchschaumer für Kaffeespezialitäten mit und ohne Milchzugabe.
 Ausgerüstet mit 1 Kaffeemühle 0,5 kg und Handeinwurf.
 Touch-Screen-Display für Bedienung und Information, PIN-Code Sicherung (3 Ebenen).
 Timer Ein/Aus. 6 Produkttasten.
 Mit Heißwasserausgabe. LED-Beleuchtung.
 Trockensatzentsorgung in integrierte Satzschublade.
 Automatische Reinigung.
 Mit Festwasser- und Ablaufanschluss

Technische Daten	geplant	angeboten
Leistung	150 Tassen /h
Gesamt - Heisswasserleistung	10 l / T
Nennleistung	2,2 kW
Netzanschluss	230V

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung			W
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	
					Preisangaben in EUR
		Sicherung	1 x 10 A	
		Wasserzulauf	3/8", TW10 min. 0,2 MPa	
		Wasserablauf	DN 19	
		Gewicht	ca. 35 - 40 kg	
		Abmessung			
		Breite	325 mm	
		Höhe	675 mm	
		Tiefe	555 mm	

Ausführung

Alle wesentlichen Teile, beanspruchte Karosserieteile, Dampfkessel, Heißwasserbereiter und Innenverkleidung sind vollständig aus Cromargan Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigt.
 Alle kaffeeführenden Teile sind aus hochwertigen Kunststoffen und Cromargan hergestellt.
 Sicherheitstechnik mit TÜV-geprüften Sicherheitsventilen und DVGW-geprüftem Druckminderer, Rückschlagventil und VDE-geprüften Sicherheits-Temperaturbegrenzern.
 Die Maschine besitzt das CE-Zeichen, ist funkentstört und entspricht voll den VDE-Vorschriften.
 Eventuell auftretende Störungen werden im Display durch eine elektronische Fehlermeldung angezeigt.

Besondere Merkmale

Seitenteile Edelstahl. Vorderfront besteht aus einer Materialkombination mit Glas, Kunststoff und Edelstahl und verfügt über eine Sensortastatur und ein LC-Display mit Baristataste für individuelle Kaffequalität, eine Vorwärmstufe für Warmspülung und eine Wechseltaste. Zweikesselsystem mit separater Heißwasserausgabetaste.
 Integrierte Milchbox für Milch-Tetrapack 1,0/1,5 L.
 Vollautomat für Kaffeespezialitäten mit oder ohne Milchzugabe wie Espresso, Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato und Café Crème.
 Ausgerüstet mit 1 Kaffeemühle. Zur Kaffeespezialitätenzubereitung stehen 6 Produkttasten und über die Wechseltaste eine 2.Produktebene zur Verfügung.
 Timerfunktion Ein/Aus. Für original Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato (mit Milchschaum) ist ein Milchschaumer in der Maschine integriert. Die Zugangsberechtigung zu den 3 unterschiedlichen Funktionsebenen kann durch PIN-Codes gesichert werden. Bedienerführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete Touch-Screen-Display.
 Das Tastenfeld für die Produktausgabe ist mit individuell ansteuerbaren, beleuchteten Tasten und Sortendisplay's ausgerüstet.
 Heißwasser wird auf Knopfdruck ausgegeben.
 Eine Mikroprozessorsteuerung regelt und kontrolliert sämtliche Vorgänge.
 Jede Tasse Espresso Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato und Café Crème wird frisch gemahlen und frisch gebrüht. Die Kaffeemaschine ist mit einer Präzisionsmühle, sowie serienmäßig mit einem Handeinwurf ausgestattet.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Die Zubereitung der Kaffeespezialitäten entspricht dem Kolbendruckverfahren - der gemahlene Kaffee wird gepreßt und das Brühwasser wird mit hohem Druck (8 bar) über das Kaffeemehl geleitet. Nach der Brühung wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.

Die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad sind individuell einstellbar.
 Ein höhenverstellbarer mittig installierter Getränkedoppelauslauf ermöglicht die Verwendung verschiedener Gefäße von 70 bis max. 190 mm Höhe.

Abrechnung:
 Jedes entnommene Getränk wird auf einem integrierten Zählwerk registriert und in einem Display angezeigt.

Beleuchtung:
 Teile der Vorder- und Seitenfront mit LED-Beleuchtung. Reinigung:
 Bei Betriebsschluß reinigt, nach Eingabe einer Reinigungstablette, ein vollautomatisch ablaufendes Reinigungsprogramm alle kaffeeführenden Teile.

Optionen: Kundenseitig einstellbare, automatische, zeitgesteuerte Schäumerspülung.
 Diese Zwischenspülung – Dauer 15 Sekunden -beseitigt Milchrückstände im Milchschaumer durch Kalt-, Warmwasser und Dampf oder alternativ mit Plug & Clean Funktion inklusive Schäumerspülung.

Installation

Kostenlose Montage der Maschine an vorhandene Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Ablauf durch den werkseigenen Kundenservice. Dies gilt auch für die Einweisung des Bedienungspersonals.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk * * * * *

080207 Bestehende Tassenwärmer

Bestehender Tassenwärmer

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Fabr.:

1 PA



IMG_9690

080208

Tassenwärmer

E

Technische Daten	geplant	angeboten
Fassungsvermögen:	60 - 260 Tassen, Gläser oder Kännchen
Nennleistung:	0,140 kW
Netzanschluss:	230 V/1/N/ 50 Hz
Sicherung:	16 A
Anschlusskabel:	1400 mm lang
Gewicht:	24 kg
Abmessungen		
Breite:	275 mm
Höhe:	528 mm
Tiefe:	518 mm

Ausführung

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W Positionspreis
PZZV		Lohn Sonstiges			
				LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Außenverkleidung und Gestell aus einer Materialkombination mit Glas und Edelstahl gefertigt.
 Seitenteile aus transparentem Glas.
 Ausgerüstet mit 3 Regalböden aus Edelstahl.
 Der Tassenschrank verfügt über einen Sicherheitstemperaturschalter, besitzt das CE-Zeichen, ist funkentstört und entspricht voll den VDE-Vorschriften.

Besondere Merkmale

Tassenschrank im WMF Presto-Design, elektrisch beheizbar, abschaltbar über Schalter Ein/Aus.
 Mit 3 elektrisch beheizbaren Regalböden aus antifingerprint-beschichtetem Edelstahl für die Aufnahme von Espressotassen, Kaffeetassen, Kaffeepöten oder Kaffeekännchen.
 Optionale Beleuchtung in den 4 -Grundfarben: bernstein, magenta, blau oder orange erhältlich.

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk * * * * *

080209 Bestehende Kaffeemaschine

Bestehende Kaffeemaschine

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung und Entkalkung
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR



IMG_9690

080210 Vollautomatische Kaffeemaschine

E

Einzeltassen-Vollautomat mit integriertem Milchschaumer für Kaffee und Kaffeespezialitäten mit und ohne Milchzugabe.

Ausgerüstet mit 2 Kaffeemühlen, je 1,0 kg. Touch-Screen-Display für Bedienung und Information, PIN-Code Sicherung (3 Ebenen). Summen- und Tageszähler.

Timer Ein/Aus. 8 Produkttasten auf 2 Ebenen programmierbar.

Mit Heißwasser- und Dampfausgabe. LED-Beleuchtung. Trockensatzentsorgung in integrierte Satzschublade.

Automatische Reinigung. Festwasser- und Ablaufanschluss

Technische Daten	geplant	gefordert
Stundenleistung	160 Tassen Kaffee
	220 Tassen Cafe Creme
	300 Tassen Espresso
	220 Tassen Capuccino
Heisswasserleistung	48 Liter / h
Nennleistung	6,3 kW
Netzanschluss	400 V
Sicherung	3 x 16 A
Wasserzulauf	3/8"
Wasserablauf	DN19
Gewicht	80 kg

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges			Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Abmessungen

Breite	450 mm
Höhe	733 mm
Tiefe	555 mm

Ausführung

Alle wesentlichen Teile, Karosserieteile, Brüher, Dampfkessel, Heißwasserbereiter und Innenverkleidung sind vollständig aus Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigt.
 Alle kaffeeführenden Teile sind aus hochwertigen Kunststoffen und Cromargan hergestellt.
 Sicherheitstechnik mit TÜV-geprüften Sicherheitsventilen und DVGW-geprüftem Druckminderer, Rückschlagventil und VDE-geprüften Sicherheits-Temperaturbegrenzern.
 Die Maschine besitzt das CE-Zeichen, ist funkenstört und entspricht voll den VDE-Vorschriften.
 Eventuell auftretende Störungen werden im Display durch eine elektronische Fehlermeldung angezeigt.

Besondere Merkmale

Seitenteile Edelstahl. Vorderfront besteht aus einer Materialkombination mit Glas, Kunststoff und Edelstahl und verfügt über eine Sensortastatur und ein LC-Display mit Mengenvorwahltaste und Baristataste für individuelle Kaffequalität, Vorwärmtaste für Warmspülung und Wechseltaste für die 2.Produktebene.
 Separate Heißwasser- und Dampfausgabetasten.
 Vollautomat für Kaffee und Kaffeespezialitäten mit oder ohne Milchzugabe wie Espresso, Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato und Café Crème.
 Ausgerüstet mit 2 Kaffeemühlen. Zur Kaffeespezialitätenzubereitung stehen 8 Produkttasten und über die Wechseltaste eine 2.Produktebene zur Verfügung.
 Für Original-Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato (mit Milchschaum) ist ein Milchschaumer in der Maschine integriert.
 Die Zugangsberechtigung zu den 3 unterschiedlichen Funktionsebenen kann durch PIN-Codes gesichert werden.

Bedienführung

Die Einstellung der Funktionen, Rezepturen, Reihenfolgen der Getränkezubereitung, Status-Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete Touch-Screen-Display.
 Das Tastenfeld für die Produktausgabe ist mit individuell ansteuerbaren, beleuchteten Tasten und Sortendisplay's ausgerüstet. Heißwasser- und Dampf werden auf Knopfdruck ausgegeben.
 Eine Mikroprozessorsteuerung regelt und kontrolliert sämtliche Vorgänge.
 Jede Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato und Café Crème wird frisch gemahlen und frisch gebrüht.
 Die Vollautomatische Kaffeemaschine ist mit zwei Präzisionsmühlen, Fassungsvermögen je 1 kg, ausgestattet.
 Die Zubereitung der Kaffeespezialitäten entspricht dem Kolbendruckverfahren - der gemahlene Kaffee wird gepresst und das Brühwasser wird mit hohem Druck (8 bar) über das Kaffeemehl geleitet.
 Die Brühung des Kaffees erfolgt von oben nach unten, ohne Pumpen- und ohne Anpressdruck

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge	EH
						W
						Positionspreis
						Preisangaben in EUR

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

mit einer ideal angepassten Brühtemperatur und unter Verwendung eines feinen Brühsiebs.
 Nach der Brühung wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.
 Die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad sind individuell einstellbar.
 Ein höhenverstellbarer mittig installierter Getränkedoppelauslauf ermöglicht die Verwendung
 verschiedener Gefäße von 60 bis max. 170 mm Höhe.

Abrechnung:

Jedes entnommene Getränk wird auf einem integrierten Zählwerk registriert und in einem Display
 angezeigt.

Timer:

Inklusive Timerfunktion Ein/Aus. Beleuchtung:

Seitenwangen der Vorderfront mit bernsteinfarbener Beleuchtung. Farbe der Beleuchtung ist
 kundenseitig einstellbar.

Reinigung:

Bei Betriebsschluss reinigt, nach Eingabe einer Reinigungstablette, ein vollautomatisch
 ablaufendes Reinigungsprogramm alle kaffeeführenden Teile.

Schäumerspülung:

Kundenseitig einstellbare, automatische, zeitgesteuerte Schäumerspülung. Diese
 Zwischenspülung – Dauer 15 Sekunden -beseitigt Milchrückstände im Milchschaumer durch
 Kalt-, Warmwasser und Dampf.

Zusätzlich

SB-Ausführung - Kaffeesatz über eine Satzrutsche direkt in einen unter der Theke installierten
 Abfallbehälter zu entsorgen.

Zubehör :

Wasserfilter,
 Wsserenthärtungsparone
 Untertheckenkühler,

Fabr.:

Mod.:

..... 1 Stk * * * * *

080211 Bestehender Milchkühler

Bestehender Milchkühler

folgende Arbeiten sind erforderlich:

•

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.:

Fabr.:

..... 1 PA

080212

Beistellkühler 6,5 L

E

Beistellkühler

Nennleistung 0,07 kW kW

Netzanschluss 230 V V

Breite 231 mm mm

Höhe 350 mm mm

Tiefe 534 mm mm

Leergewicht 16,5 kg Kg

Temperatur einstellbar von 2° - 8°C °C

Herausnehmbarer Milcheinsatz mit ca. 6,5 Liter Fassungsvermögen Liter

Separater Ein-/Ausschalter, generell abschließbar ja / nein /

Optional:

- Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar)
- plug+clean im Kühler integriert + Milch-Leermeldung
- abschließbar

Mod.:

Fabr.:

..... 1 Stk * * * * *

LG 08

Baranlage

Summe

.....

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

Zusammenstellung der Leistungsgruppen

LG	BEZEICHNUNG	FF-999	Summe
01	Weissgeschirrspüle	 EUR
02	Schwarzgeschirrspüle	 EUR
03	Patisserie	 EUR
04	Entremetier	 EUR
05	Herdblock	 EUR
06	Rotisserie	 EUR
07	Ausgabe	 EUR
08	Baranlage	 EUR
Summe LV		 EUR

Gastroeinrichtung

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

SCHLUSSBLATT

Bezeichnung	Gesamt
Summe LV EUR
Summe Aufschläge/Nachlässe EUR
Gesamtpreis EUR
zuzüglich % USt. EUR
Angebotspreis EUR

Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

INHALTSVERZEICHNIS

LG	BEZEICHNUNG	Seite
00	Allgemeine Bestimmungen	1
01	Weissgeschirrspüle	27
02	Schwarzgeschirrspüle	36
03	Patisserie	39
04	Entremetier	55
05	Herdblock	61
06	Rotisserie	71
07	Ausgabe	82
08	Baranlage	87
	Zusammenstellung der Leistungsgruppen	114
	Schlussblatt	115

Legende für Abkürzungen:

TA: Kennzeichen „Teilangebot“

PU: Nummer Leistungsteil für Preisumrechnung

TS: Teilsummenkennzeichen (bei LV ohne Gliederung)

PZZV: Kennzeichen für Positionsart (P)

Zuordnungskennzeichen (ZZ)

Variantennummer (V)

V: Vorbemerkungskennzeichen

W: Kennzeichen „Wesentliche Position“