

# AUSSCHREIBUNGS - LEISTUNGSVERZEICHNIS

|                      |  |  |                  |
|----------------------|--|--|------------------|
| LV-Bezeichnung       | <b>Gastroeinrichtung</b>   |  |                  |
| LV-Code              | R-00   |  |                  |
| Dokumentnummer       | LV\FISCHERWIRT\GASTROEINRICHTUNG   |  |                  |
| Vorhaben             | <b>Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH</b><br>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<br>TB Planquadrat<br>Abgabe in PDF, ONLV und schriftlich per Post.   |  |                  |
| Auftraggeber         | <b>Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH</b><br>6215 Achenkirch, Achenkirch 15<br>Herr Nikolaus Kirchberger   |  |                  |
| Vergebende Stelle    | <b>Landgasthof Hotel Fischerwirt GmbH</b><br>6215 Achenkirch, Achenkirch 15<br>Herr Nikolaus Kirchberger   |  |                  |
| LV-Ersteller         | <b>TB Planquadrat Gerhart &amp; Gerhart TB Planquadrat GmbH Ing. Büro für Gastronomie &amp; Kältetechnik</b><br>8967 Haus, Weißenbach 251<br>Herr Moritz Gerhart     |  |                  |
| Planer               | <b>TB Planquadrat Gerhart &amp; Gerhart TB Planquadrat GmbH Ing. Büro für Gastronomie &amp; Kältetechnik</b><br>8967 Haus, Weißenbach 251<br>Herr Ing. Heinz Gerhart |  |                  |
|                      |  |  | geprüfte Summen  |
| Summe LV             | ..... EUR  |  | ..... EUR        |
| Aufschl./Nachl. .... | ..... EUR  |  | ..... EUR        |
| Gesamtpreis          | ..... EUR  |  | ..... EUR        |
| zuzüglich ... % USt. | ..... EUR  |  | ..... EUR        |
| <b>Angebotspreis</b> | <b>..... EUR</b>   |  | <b>..... EUR</b> |

Ort und Datum

Rechtsgültige Unterfertigung

| 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.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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

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 |

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.

Rahmentermine und Ausführungsfristen:

Die im SiGe - Plan oder im LV festgelegten Rahmentermine 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 Rahmentermine, (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

| 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 hiefür 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 hiefür 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-

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 |

Norm A 2060. Die örtliche Bauaufsicht des Auftraggebers ist berechtigt Ausweicarbeiten, 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 |           |               |          | W                             |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | 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



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.

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | 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

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 Kurztextes 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 Schlussrechnung  
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

| 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  
Skonto-fristen 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



| Geschlossenes LV |   |                           |           |               | gedruckt am 12.01.2018 |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|------------------------|
| LGPosNr.         | Z | Beschreibung der Leistung |           |               | W                      |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | 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 ganztätig 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

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | 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 Lagerräume 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

| Geschlossenes LV |   |                           |           |               | gedruckt am 12.01.2018 |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|------------------------|
| LGPosNr.         | Z | Beschreibung der Leistung |           |               | W                      |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | 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

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,

| 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\_AUSSLR\_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 Beleitschreiben

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



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 |

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

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 auszuschaumen 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

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 |           |               |          | W                             |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis                |
|                  |   |                           |           |               |          | 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 Werstoffbehälter 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 |           |               |          | W              |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|----------|----------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | 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 Spülleistung 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 Klarspülsystem 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

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             | W                   |
|----------|---|---------------------------------------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH | Positionspreis      |
|          |   | LB-FF-999                             | Preisangaben in EUR |

Wasch- und Klarspülarme aus CrNi: 0 ja/nein 0  
Haubenstartautomatik: 0 ja/nein 0  
Steigleitungen außerhalb der Waschkammer: 0 ja/nein 0  
Gerundeter Waschtank: 0 ja/nein 0  
Aqua-Stop-System mit Bodenwanne 0 ja/nein 0  
Laugenpumpe:  
Drucksteigerungspumpe: 0 ja/nein 0  
Freier Auslauf Familie A, Typ A,  
nach EN1717: 0 ja/nein 0  
Wandanschlussprofil:

Vorgabe

Ausführung

|                            |           |       |
|----------------------------|-----------|-------|
| Tankinhalt                 | 54 Liter  | ..... |
| Klarspülmenge pro Spülgang | 5,2 Liter | ..... |
| Lautstärke                 | 68 dB(A)  | ..... |

**Anschlusswerte**

|  |               |       |
|--|---------------|-------|
| Waschpumpe                                       | 2 x 1,5 kW    | ..... |
| Tankheizung                                      | 4,0 kW        | ..... |
| Boiler   | 18,0 kW       | ..... |
| Tank und Boilerheizung<br>gegenseitig verriegelt | 0 Ja / Nein 0 |       |
| Gesamtanschlussleistung                          | 19,9 kW       | ..... |

**Heizmedium**

|           |       |       |
|-----------|-------|-------|
| Drehstrom | 400V  | ..... |
| Schutzart | IP X5 | ..... |

**Programmlaufzeiten**

|            |                   |       |
|------------|-------------------|-------|
| Laufzeiten | 60 / 90 / 210 sec | ..... |
|------------|-------------------|-------|

**Leistungsmerkmale**

|                                  |             |       |
|----------------------------------|-------------|-------|
| Körbe pro Stunde ( theoretisch ) | 120 Körbe   | ..... |
| Teller pro Stunde                | 2160 Teller | ..... |
| Gläser pro Stunde                | 4320 Gläser | ..... |

**Dosiertechnik**

Klarspüler - Dosiergerät, ohne  
Vorratsbehälter

**Korbausstattung**

Vollkunststoff - Universalkorb  
500 x 500 mm für flache Teller



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 |

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

**Umkehrosmose integriert:**

| Technische Daten                                       | geplant              | angeboten |
|--|----------------------|-----------|
| Reinheitsgrad der Entsalzung<br>(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/<br>Kieselsäure                      | < 10 mg/l            | .....     |
| Gesamtwasserhärte                                      | max. 28° dH          | .....     |
| Reinstwasser-Ausbeute<br>(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             | W                   |
|----------|---|---------------------------------------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH | Positionspreis      |
|          |   | 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      | .....     |

**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |          | W              |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|----------|----------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis |

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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | LB-FF-999 | Preisangaben in EUR |

**010110 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 .....

---

|              |                           |              |       |
|--------------|---------------------------|--------------|-------|
| <b>LG 01</b> | <b>Weissgeschirrspüle</b> | <b>Summe</b> | ..... |
|--------------|---------------------------|--------------|-------|

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 |

**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 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 |           |               |          | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis         |                     |
|                  |   |                           |           |               |          | 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

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 |

**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 .....

|              |                             |              |       |
|--------------|-----------------------------|--------------|-------|
| <b>LG 02</b> | <b>Schwarzgeschirrspüle</b> | <b>Summe</b> | ..... |
|--------------|-----------------------------|--------------|-------|

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 |

**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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | LB-FF-999 | Preisangaben in EUR |

Maschinentisch ist wie nachstehend beschrieben hergestellt:

- Maschinentisch mit 1 vollausziehbaren Geräteschublade und 1 vollausziehbaren Arbeitstablau , 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 : ( L x 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-Teigkneuter 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. Schneebeesen, 1 Stk. Knethacken, 2 Stk. Teigkessel und 1 Stk. Bischof

Fabr.: .....

| 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 |

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 Maschinenkörper 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
- Rohkotscheibe 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 |           |               |          | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis         |                     |
|                  |   |                           |           |               |          | 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              |
|----------|---|---------------------------|---------------|-------|----|----------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges            |               |       |    | Positionspreis |

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 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.

#### 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 volleloxierte Ausführung; serienmäßig mit

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 |

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

Fabr.: .....

..... 1 Stk .....

**030114 Hängeschränk**

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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | LB-FF-999 | Preisangaben in EUR |

|             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| Anzeige:    | gradgenau im Innengehäuse                       | 0 Ja / Nein 0 |
| Isolierung: | FKW-freier<br>Cyclopentanschaum                 | 0 Ja / Nein 0 |
| Rahmen:     | einteiliger Kunststoffrahmen,<br>Heißgasheizung | 0 Ja / Nein 0 |
| Deckel:     | 2 Isolierschiebedeckel 30mm                     | 0 Ja / Nein 0 |
| Schloss:    | Steckschloss kann eingesetzt<br>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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 |           |               |          | W                             |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis                |
|                  |   |                           |           |               |          | 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             | W                   |
|----------|---|---------------------------------------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH | Positionspreis      |
|          |   | 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 | Pâtisserie | Summe | ..... |
|-------|------------|-------|-------|

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 |

**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 Friseuse 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. 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 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 |           |               |                        | W                   |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH               | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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       | ..... |
| Heizzone(n) :        | 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

Regleinheiten in der Herdblockoberkonstruktion ( Bedienerblenden ) integriert.

**Zubehör :**

Einbaurahmen in CNS

Grillspachtel

Teflonstopfen

Fabr.: .....

| 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 |

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.

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 |

- 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 eingeschweißt. 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 Waschtemperatur.  
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             | W                   |
|----------|---|---------------------------------------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH | Positionspreis      |
|          |   | 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 verschlossenen 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 Pastakocher. 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 höhenverstellbaren 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 Pastakocher. 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 verschlossenen 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 |           |               |          | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis         |                     |
|                  |   |                           |           |               |          | LB-FF-999              | Preisangaben in EUR |

Allgemein :

- Komplette 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              |  |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|----------|----------------|--|
|          |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis |  |
| PZZV     |   |                           |           |               |          |                |  |

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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 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.: .....

..... 2 Stk .....

| 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 |

**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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 Überschaumrand. 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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. | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 :

- Komplette 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 Wärmeschränk 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 Antihafte Wirkung.

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 .....

|              |                  |              |       |
|--------------|------------------|--------------|-------|
| <b>LG 05</b> | <b>Herdblock</b> | <b>Summe</b> | ..... |
|--------------|------------------|--------------|-------|

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 |

**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 |           |               | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH               | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | LB-FF-999              | Preisangaben in EUR |

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**060103**

**Standssäule**

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 |           |               | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH               | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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 dm2        | ..... |
| 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.<br>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. Aufstellungsfüße

Abm. Hackfläche: 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 |           |               |          | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis         |                     |
|                  |   |                           |           |               |          | 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.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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 |           |               | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH               | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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

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 Unterschranks • 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 Schallsicherung - kein herauschwappendes Wasser • Steckbare Garraumdichtung •
- Luftleitsystem für optimale Gleichmäßigkeit • Schwenkbares Luftleitblech mit Schnellverschlüssen •
- Geräte- und Türröpfwanne 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 mm<sup>2</sup>

Prüfzeichen: CE, IPX5, VDE, UL, CUL,

NSF, KEMA, PCT, GS,

DVGW, SVGW, WRAS,

KIWA

**Lieferumfang: inkl. GN Erstausrüstung:**

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

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 .....

|              |                   |              |       |
|--------------|-------------------|--------------|-------|
| <b>LG 06</b> | <b>Rotisserie</b> | <b>Summe</b> | ..... |
|--------------|-------------------|--------------|-------|

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 |

**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 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

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 |

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
- Aufständigung 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

| 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 beschrieben 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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.
-

**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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 .....

|              |                |              |       |
|--------------|----------------|--------------|-------|
| <b>LG 07</b> | <b>Ausgabe</b> | <b>Summe</b> | ..... |
|--------------|----------------|--------------|-------|

| 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 |

**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 Eismwürfelbereiter.
- 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.: .....

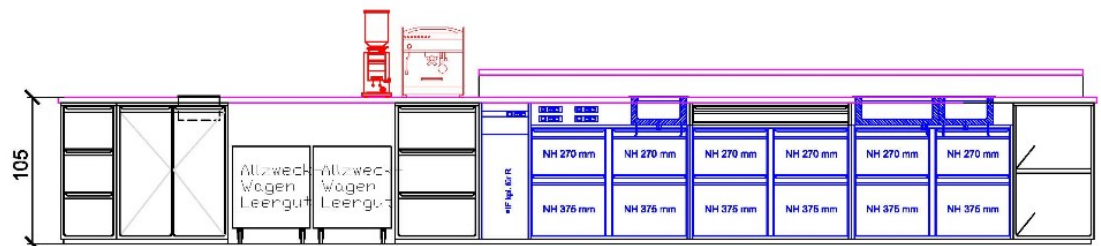
..... 1 Stk .....



Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr. | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | 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 Klarspülsystem 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)

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

**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

**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 :**

Kombinierter 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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**

|                    |                |                  |
|--------------------|----------------|------------------|
| <b>Abmessungen</b> | <b>geplant</b> | <b>angeboten</b> |
| Breite :           | 503 mm         | .....            |
| Tiefe :            | 456 mm         | .....            |
| Höhe ( ohne Füße ) | 840 mm         | .....            |

|                       |   |                  |
|-----------------------|---|------------------|
| <b>Ausführung</b>     | <b>geplant</b>                          | <b>angeboten</b> |
| Aussen                | Rostfrei / Edelstahl                    | 0 Ja / Nein 0    |
| Innen                 | Nahtloser, weißer<br>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             | W              |
|----------|---|---------------------------------------|----------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH | Positionspreis |

LB-FF-999 Preisangaben in EUR

Dichtung versehene Klapptü

0 Ja / Nein 0

Zubehör : Eisschaufel, Zu-, Ablaufschlauch, Füße

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 lauffrühige, 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

#### Hängeschränk

Abm.: 1000 x 350 x 600 mm

- komplett aus CNS
-

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 |

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

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 3 Stk .....

**080108 Getränkekühlpult 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.  
Tropfasse 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 Seitenanstich.  
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                   |
|----------|---|---------------------------|---------------|-------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges            |               |       |           | Positionspreis      |
|          |   |                           |               |       | 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 .....

**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 |



IMG\_9684

**080110**

E

**Weinklimaschrank Unterbau**

**Technische Daten /  
Ausführung**

**geplant**

**angeboten**

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

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung        |                            |               |           | W                   |
|------------------|---|----------------------------------|----------------------------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                             | Sonstiges                  | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                                  |                            |               | 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             | W                             |
|----------|---|---------------------------------------|-------------------------------|
| PZZV     |   | Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH | Positionspreis                |
|          |   |                                       | 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | 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 Getränkekühlpult.
- 400 mm Installationsfach mittels einer leicht herausnehmbarer I-Blende verschlossen.
- 1160 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Getränkekühlpult.
- 3360 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche laut Vorbemerkungen darüber, inkl. Ausschnitt für eine nachstehend beschriebene Tropfasse, 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.

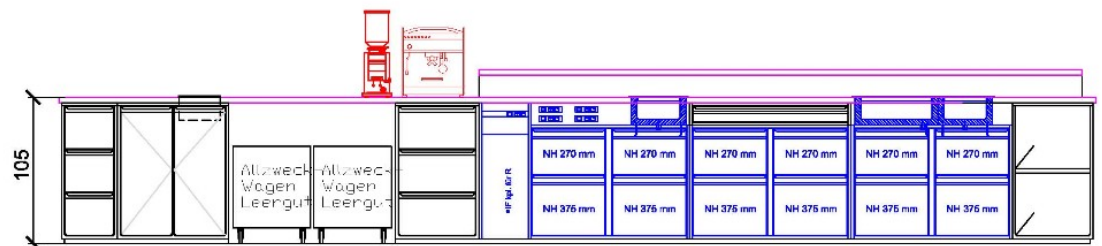
Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

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

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....



Ansicht Schank

080202

### Getränkékühlpult 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.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | 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 |           |               |          | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | 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 .....

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\_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 Bedienerführung 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          | .....     |

Geschlossenes LV gedruckt am 12.01.2018

| LGPosNr.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |                         |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-------------------------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges               | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                           |                         |               | LB-FF-999 | Preisangaben in EUR |
|                  |   | Sicherung                 | 1 x 10 A                |               | .....     |                     |
|                  |   | Wasserzulauf              | 3/8", TW10 min. 0,2 MPa |               | .....     |                     |
|                  |   | Wasserablauf              | DN 19                   |               | .....     |                     |
|                  |   | Gewicht                   | ca. 35 - 40 kg          |               | .....     |                     |
|                  |   | <b>Abmessung</b>          |                         |               |           |                     |
|                  |   | 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 Kaffeequalität, eine Vorwärmtaste 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 Milchezugabe wie

Espresso, Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato und Café Crème.

Ausgerüstet mit 1 Kaffeemühle. Zur Kaffeespezialitätenzubereitung stehen 6 Produktasten 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 |           |               |           | W                   |
|----------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
| PZZV     |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|          |   |                           |           |               | 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.: .....

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**  
E

**Tassenwärmer**

| 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 |           |               |          | W                      |                     |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH | Positionspreis         |                     |
|                  |   |                           |           |               |          | 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 Tassenschränk verfügt über einen Sicherheitstemperaturschalter, besitzt das CE-Zeichen, ist funkentstört und entspricht voll den VDE-Vorschriften.

#### Besondere Merkmale

Tassenschränk 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**

E

### Vollautomatische Kaffeemaschine

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

Ausgerüstet mit 2 Kaffeemøhlen, je 1,0 kg. Touch-Screen-Display für Bedienerführung 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 |           |               | W                      |
| PZZV             |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | 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 funktentstört 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 Kaffeequalität, Vorwärmtaste für Warmspülung und Wechseltaste für die 2.Produktebene.

Separate Heißwasser- und Dampfausgabetasten.

Vollautomat für Kaffee und Kaffeespezialitäten mit oder ohne Milchezugabe 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.<br>PZZV | Z | Beschreibung der Leistung |           |               |           | W                   |
|------------------|---|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|
|                  |   | Lohn                      | Sonstiges | Einheitspreis | Menge EH  | Positionspreis      |
|                  |   |                           |           |               | LB-FF-999 | Preisangaben in EUR |

mit einer ideal angepassten Brühtemperatur und unter Verwendung eines feinen Brührsiebs.  
 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  
 Unterthekenkühler,

Fabr.: .....

Mod.: .....

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

#### 080211 Bestehender Milchkühler

Bestehender Milchkühler

folgende Arbeiten sind erforderlich:

•

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        |
| <b>Summe LV</b> |                      |        | <b>..... EUR</b> |

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

**SCHLUSSBLATT**

|  | <b>Bezeichnung</b>                | <b>Gesamt</b> |
|--|-----------------------------------|---------------|
|  | <b>Summe LV</b>                   | ..... EUR     |
|  | <b>Summe Aufschläge/Nachlässe</b> | ..... EUR     |
|  | <b>Gesamtpreis</b>                | ..... EUR     |
|  | <b>zuzüglich . . . . % USt.</b>   | ..... EUR     |
|  | <b>Angebotspreis</b>              | ..... EUR     |

**Gastroeinrichtung**

Geschlossenes LV

gedruckt am 12.01.2018

**INHALTSVERZEICHNIS**

| LG | BEZEICHNUNG                           | Seite |
|----|---------------------------------------|-------|
| 00 | Allgemeine Bestimmungen               | 1     |
| 01 | Weissgeschirrspüle                    | 27    |
| 02 | Schwarzgeschirrspüle                  | 36    |
| 03 | Pâtisserie                            | 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“